

el arte de cocinar

(2ª parte)



maria luisa garcia

Lectulandia

Segunda parte de *El arte de cocinar* que amplía, en muchos platos, la 2ª parte al extremo de que es un libro totalmente distinto, perfecciona y pone al día recetas que por alguna razón merece la pena retocar o complementar.

Lectulandia

María Luisa García

El arte de cocinar 2ª parte

ePub r1.1

Titivillus 30.06.15

Título original: *El arte de cocinar 2ª parte*

María Luisa García, 1981

Editor digital: Titivillus

ePub base r1.2

más libros en lectulandia.com

Al escribir la Segunda parte del Arte de Cocinar, he intentado completar una obra clara y sencilla, al alcance de cuantos mujeres, y algunas veces hombres, lean estas recetas.

Estas han sido las razones que me han animado a seguir escribiendo, sobre un tema tan afasioso para mí.

Mi mayor compensación, después de los desvelos y el interés que he puesto en mi obra, es que ésta sea útil, a la hora de preparar el menú diario.

La autora

Mieres (Cariño)
Noviembre, 1981

PROLOGO

El decir María Luisa García es equivalente a hablar de una gran dominadora de la cocina, no ya sólo asturiana, a todo nivel, tal es la reputación que en este campo alcanzó esta señora; lógico que así suceda, ya que es persona que dedicó muchos años a la divulgación primero, más adelante, a la enseñanza de la técnica de la cocina. Señero empeño el suyo en enseñar al que no sabe cocinar, primer paso, y medio, para que se aprenda a comer con orden y no realizar sólo el acto de ingerir los alimentos, extremo éste al alcance de todo animal: ya racional o irracional.

Por los centros en que impartió la enseñanza: Delegaciones de Amas de Casa, organismos laborales en secciones especiales de enseñanza para empleadas y mujeres o familiares de empleados, lecciones particulares, en todo lugar dejó, en el transcurrir de muchos años, bien prendida la semilla de sus lecciones, y logró el milagro de que muchas personas ayunas en el tema sean hoy magníficas cocineras e incluso, diletantes de la misma.

No satisfecha con este campo de acción, mejor dicho, deseando ampliar el mismo, lo extendió a prodigarse personalmente en conferencias, o por medio de escritos y de libros; su firma aparece con frecuencia en colaboraciones, en publicaciones de todo ámbito, ya que su firma irrumpió más allá de las fronteras provinciales y aun de España; colaboró en publicaciones de bien fundada fama por su especialización en el tema, escribe libros, auténticos «best-sellers», no sólo dentro de la especialidad, sino en todo campo editorial, sea cualquiera la proyección que al mismo quiera darse, así el titulado «Platos típicos de la cocina asturiana» va por la séptima edición —desde el año 1971 en que apareció la, primera— y «El arte de cocinar» (1970) agotó ya la edición undécima.

¿Qué ocurre para que esto sea así? Respuesta sencilla: honradez profesional unida a un conocimiento profundo del tema y un estilo claro y sobrio, sin perderse por las ramas y crear una frondosidad en lugar en el que debe de entrar la luz a través de la mayor claridad posible, extremo éste que no es corriente en el tema. Unense a estas cualidades, no fáciles y por ello no corrientes, otras que las complementan y que procuraré fijar de seguido.

Escribe con sobriedad, dice pan cuando lo es y vino cuando corresponde, y no se pierde por caminos retorcidos buscando estilos literarios que, por otra parte, no son precisos, en favor de una mayor y mejor exposición y divulgación de sus ideas, o de sus teorías; sería, pues, sin intentar lucimientos personales y mucho menos caer en la chabacanería, tan al uso hoy en otros autores gastronómicos que acaban de aterrizar o comienzan a elevarse —puede hasta ser sinónimo, por el resultado mismo— tan corriente en libros sobre culinaria que hacen de sus textos una publicación de humor, por el tono jocoso, repito: chabacano en muchas ocasiones, que parece hacerse imprescindible, por el abuso que de él hicieron firmas que son comentadas aún no sé el porqué —cuando se escribe de cocina y su temática y problemática,

¡una cosa tan seria!, vamos, como para tomársela en tono humorístico.

Sabe sacar el máximo partido a los gustos naturales y los acierta a combinar bien con las especias y los sabores silvestres de laurel, tomillo y demás que tanto hacen peligrar la cocina regional; en sus textos no ha lugar a este peligro, sabe dosificar calidades y cantidades, lo dice sin ambigüedades ni falsas retóricas, para que se acierte a seguirla.

No emplea, como digo más arriba, términos por demás complicados, al contrario, lo hace asequible al que no sabe, y al que tenga conocimientos le facilita no poco la labor el encontrarse con elementos y medidas que le son muy familiares y asequibles: canela y no «Cinnamomun zeylanicum, o cassia»; una cucharada o una pizca de algo, sin recurrir a medidas de capacidad o peso que complican no poco la operación al no saber manejarlas o no tener a mano los utensilios que permitan el cálculo.

Guía las operaciones, desde su origen, que han de llevar a la consecución del éxito que se proponía y se esperaba con ansiedad, es decir: confeccionar un plato que, al final, «sale». Llegados aquí se hace necesario el decir que ella cuida las posibilidades de que el resultado sea óptimo, por o para ello, es de suponer que quien se disponga a aliñar una comida no sea tan negada o torpe que no acierte a interpretar los pasos que la receta da o señala, cabe suponer que todas —como en el ejército el valor se le supone al recluta en el momento de su afiliación—, por si no es así voy a decir «casi todas», tengan una ligera noción de lo que se trata, si entre pucheros andan.

Conviene no olvidar, pues, lo que se aprende a hacer con las recetas de María Luisa, y cuando se rompa amarras no creerse ya el maestro cocinero que pueda improvisar y tenga afán por destacarse con algún plato especial, esto seguro que llegará, pero más adelante, cuando no olvide el cuidado que tuvo que poner en la ligación de los elementos que entran en su formación, ya que de no hacerlo así pone en serio peligro su resultado, al no sacarles el rendimiento óptimo de los buenos productos básicos empleados, cuando no el estropearlo.

Y esto, cogiendo el rábano por donde no se debe, es extensible a muchos profesionales que por exceso de confianza o falta de profesionalidad —que se da mucho entre ellos, aun cuando sea su medio de vida—, lo hacen mecánicamente sin mayor interés y sin mayor afición, cuando no por exceso de snobismo, hay que decirles que no olviden las enseñanzas recibidas y recuerden que su profesión, por ellos elegida, es muy seria y que con su actuar echan a perder lo que de ellos se esperaba, cuando no ponen en serio peligro la vida de quien en ellos confió.

Sentadas todas estas premisas —de alguna de ella tenía verdadera necesidad de liberarme— queda bien claro lo que significó para mí la petición por parte de María Luisa de que escribiera algo para poner al frente de la 2ª parte de su «El arte de cocinar», ya en prensa.

¡Nada mejor para mí!, acepté encantado el encargo —que tanto me honra— y de

inmediato me puse a pensar en las posibilidades que tenía para realizarlo, no sé todavía si hay alguna razón para ello, pero me llenó de ilusión el tener a mi alcance, por la lectura, un amplísimo abanico de posibilidades gastronómicas; me imaginé el ser un personaje rabelesiano, tal Gargantua o Pantagruel, rememoré y disfruté con los soñados banquetes san chopancescos, me hice mil combinaciones al estudiar fórmulas suyas que extraía del texto para regodearme «in mente» y gustar los posibles resultados apoyándome en la lectura de grandes banquetes que me montaba y, ¿por qué no?, sepan que alguno preparé —yo también ando alguna vez ejerciendo por las cocinas, aunque me guste más el mandar y dirigir—, y ¡me salían!, aunque en ello es innegable que Dios andaría entre los pucheros, como dice Santa Teresa, y el milagro se realizase en la gran medida que requiera el caso.

Leí y aprendí no poco; pude ver la mano maestra de la autora que nunca recurre a trucos o fórmulas heroicas, que pueden ser fruto, eso sí, de larga observación; ella da recetas, indica tiempos y cochuras que exige el plato a realizar, y, por tanto, no hace falta decir algo como esto: para saber de la cochura del cordero, realizar la prueba de la aguja: «se pincha una pierna y tras sacarla se acerca a los labios», si «está templada vale, si caliente ¡no!».

O esta otra: «la misma aguja en la patata cocida, si se desprende bien ya está el negocio en marcha».

Serán muy prácticas estas fórmulas, pueden serlo, pero a quien bien leyese el libro que me sigue no precisa recurrir a ellas.

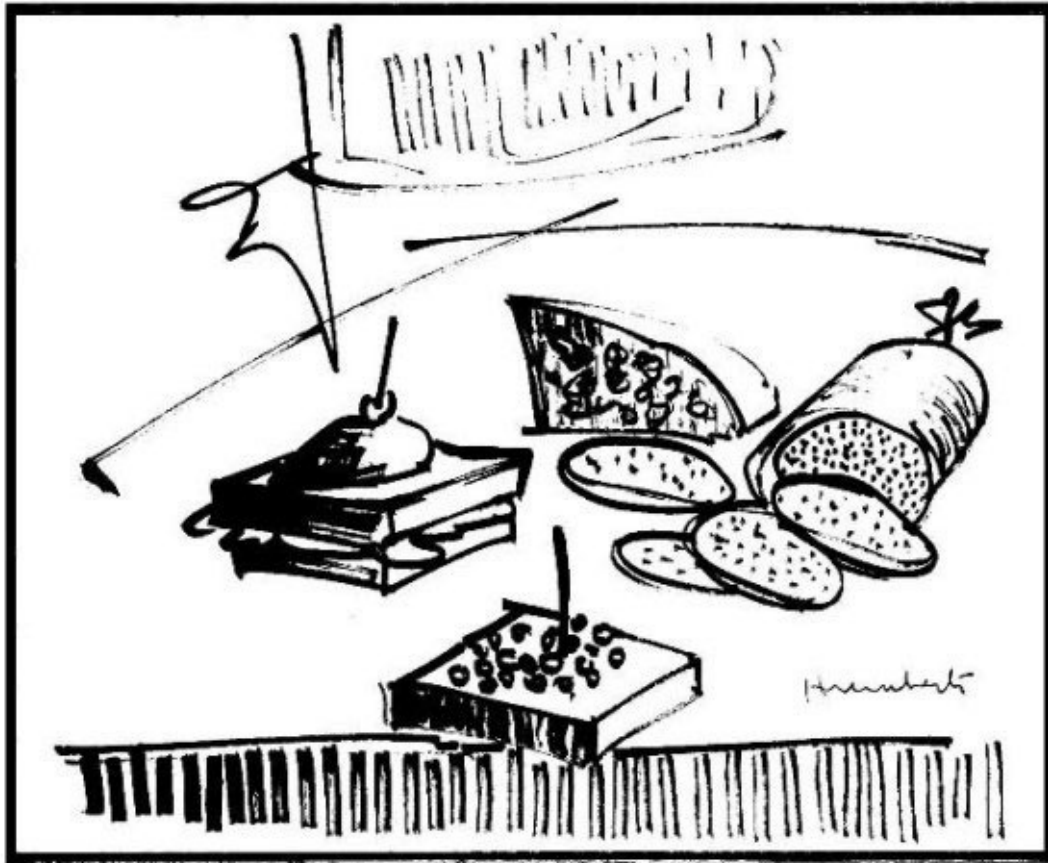
Esta 2ª parte amplía, en muchos platos, la 1ª parte al extremo de que es un libro totalmente distinto, perfecciona y pone al día recetas que por alguna razón merece la pena retocar o complementar, pero en este caso no elimina lo anterior —no hay motivo alguno para obrar así, dado el rigor que la caracteriza—, pero indica «otra fórmula» que dice mucho de su atención y dedicación.

Amplio índice para acoger el gran número de platos que se estudian en el libro; platos para todos los gustos, por exóticos que puedan suponerse, todos tienen acogida en su recetario, pero sin pedir imposibles, no busquen en él fórmulas mágicas para algún caso especial, cual el que facilite el robustecimiento de la memoria léxica, vieja y sabia fórmula, según dicen viejos tratados, en que los interesados se «comían almendras en la que se pintaban con un pincelito varias palabras abreviadas» (más tarde, al suponerse que pudieran no tener los dientes en condiciones de masticarlas, se recurrió «a hacer almendras de harina, más blandas y con miel endulzadas, y las palabras pintadas»), parece no tener sentido esta posibilidad de aplicación culinaria al reforzamiento de una facultad que pudiera resentirse o aun perderse, pero hay quien ve en ello, un siglo más tarde de las recetas indicadas, allá por el lejano oriente, la aparición por Nápoles y Sicilia de las pastas con letras —el gran exitazo de la sopa de letras— y posteriormente el de las deliciosas pastas, todas italianas. Esto seguro que no lo encontrarán, pero lean, háganlo con cuidado y mucha atención y seguro que han de encontrarse con

lecciones maravillosas. ¡Buen provecho!

JUAN SANTANA

Muros de Nalón (Oviedo)
Noviembre de 1981



ENTREMESES

Entremeses calientes

En el capítulo de fritos del Tomo 1º y en este mismo tomo se pueden aplicar muchas recetas para entremeses calientes como croquetas, empanadillas, etc.

Bolitas de queso

2 claras de huevo
300 gramos de queso rallado (aproximadamente)
Pan rallado
Aceite
Sal

En un recipiente hondo (que esté bien seco) se ponen las claras y unas gotas de limón; se batan a punto de nieve y, cuando estén muy firmes se les va añadiendo, poco a poco, queso y moviendo con una cuchara (esta operación se hace sin batir) hasta que se forme una pasta un poco espesa (si no fuera necesario no se pone todo el queso). Se forman unas bolitas con la mano y se pasan por abundante pan rallado, puesto en un plato sopero. A medida que se van formando se echan en abundante aceite, bien caliente, y se fríen hasta que estén doradas. Se sirven en seguida.

Calamares fritos y a la romana

Véase recetas explicadas en pescados.

Croquetas de queso rallado

150 ó 200 gramos de queso rallado (según guste)
Una cucharada (sopera) de mantequilla
2 cucharadas soperas colmadas de harina
1/2 litro de leche
Pan rallado
Aceite
Sal

En una sartén se pone la mantequilla a derretir y se echa la harina; con una cuchara de madera se dan unas vueltas. Seguidamente se va echando la leche fría poco a poco,

removiendo con cuchara de madera o unas varillas, se sazona de sal y se cuece, removiendo con frecuencia, durante un cuarto de hora. Pasado este tiempo se retira del fuego, se espera un poco para que pierda calor y se echa un huevo entero, removiendo con la cuchara hasta incorporarlo. Cuando está bien incorporado se agrega el queso, se mezcla y se extiende la masa en una besuguera o fuente alargada y se deja enfriar bastante tiempo (por lo menos cuatro horas).

Bien fría la masa se baten dos huevos en un recipiente hondo y en un plato se pone pan rallado. Con una cuchara sopera se coge un poco de masa y se forman las croquetas (pequeñas) y se pasa cada croqueta, primero ligeramente por pan rallado, después por el huevo y luego por el pan rallado otra vez, procurando que éste quede igual por todos los lados.

Cuando están todas las croquetas hechas se prepara una sartén amplia con abundante aceite y cuando esté bien caliente se van echando las croquetas por tandas (unas 8 de cada vez). Cuando están bien doradas se echan en un colador grande para que vayan escurriendo. Entonces se colocan en una fuente y se sirven en seguida.

Fritos de queso

Se cortan unos trozos de queso gruyère de 1 cm de grueso, 1 de ancho y 3 cm de largo (aproximadamente).

Se ponen en remojo en leche fría durante unas dos horas, procurando que queden bien cubiertos. Pasado este tiempo se escurren y se ponen en un paño limpio para que se sequen; a continuación se pasan ligeramente por harina, después por huevo batido y por último en pan rallado. Se fríen en abundante aceite bien caliente y se sirven calientes.

Fritos de queso y bacón

200 gramos de bacón cortado en lonchas muy finas

Una caja de porciones de queso

Aceite

Con unas tijeras se quita la corteza de las lonchas de bacón y se cortan en trozos de unos 5 cm aproximadamente.

Se cortan los quesitos en tiras de un dedo de gruesas y un poco más cortas que el trozo de loncha de bacón. En cada trozo de bacón se pone otro de queso, se enrolla, se pincha con un palillo para que no se desenrolle al freír y se fríe en aceite abundante muy caliente; en seguida se retiran y se sirven calientes sin quitar el palillo.

Gambas a la gabardina

Masa para 1/4 kilo de gambas

100 gramos de harina

Levadura en polvo

Azafrán en polvo

Sal

Aceite

Sifón

En un recipiente se pone la harina y se deslíe con sifón hasta conseguir una masa del espesor de una bechamel. Se añade un pellizco de sal, otro de azafrán en polvo y la punta de una cucharilla de levadura en polvo. Se quitan, en crudo, las cabezas y se pelan las colas de las gambas dejando un poco de caparazón al final de la cola.

En una sartén se pone aceite abundante a calentar. Se secan las gambas con un paño limpio y, de una en una, cogiéndolas por la cola se meten en la masa dejando la cola sin cubrir y se echan varias a la vez en el aceite caliente; se dejan freír hasta que estén doradas, se sacan y se escurren en un colador grande. Se sirven recién fritas.

Mejillones fritos

2 kilos de mejillones grandes

2 huevos

Pan rallado

Una taza de mahonesa espesa

Aceite

Los mejillones se limpian, se lavan bien en agua, sin dejarlos permanecer mucho en ella y moviéndolos con la mano. Se sacan, se escurren y se ponen en un recipiente con un vaso (de los del vino) de agua fría y un pellizco de sal. Se ponen a fuego vivo, se remueven de vez en cuando y, cuando abren se retiran en seguida del fuego (si alguno ha quedado cerrado no se debe aprovechar). Se quitan de su concha, se ponen entre dos paños limpios con algo de peso encima para que escurran todo el agua que llevan dentro.

Se baten los huevos en un recipiente hondo como para tortilla, con un poco de sal. Se pone aceite abundante en una sartén para que se vaya calentando y se pasa cada mejillón por huevo batido y luego por pan rallado. Se fríen y, cuando están dorados se retiran con una espumadera y se ponen en un escurridor grande, para que no les quede nada de grasa. Se sirven en seguida, pinchados con palillos y acompañados de una salsa, con la mahonesa.

Petisus rellenos

MASA: (Para unos 60)

Un vaso (de los de agua) de leche

Un vaso (de los de agua) de harina

2 cucharadas soperas de mantequilla o margarina

2 huevos enteros

2 claras más

Sal

RELLENO:

Una lata pequeña de foie-gras

Su peso en queso de Roquefort

Su peso en mantequilla

Se mezcla por partes iguales queso Roquefort con mantequilla o foie-gras con un pellizco de mantequilla.

En un cazo se pone la leche, la mantequilla y la sal; se acerca al fuego y cuando la mantequilla está derretida, se dan unas vueltas con una cuchara de madera hasta que rompe a hervir; entonces se echa de golpe la harina y se remueve bien durante cuatro o cinco minutos. Se retira del fuego y, cuando la masa está casi fría se añaden uno por uno los huevos, esperando que se haya incorporado uno, para poner el siguiente y después las claras un poco batidas. Se mezcla bien. Se engrasa ligeramente con un poco de aceite, una chapa de horno, y con una cucharadita de café, se coge un poco de masa y se pone en la chapa en montoncitos separados unos de otros (aumentan bastante). Se meten a horno flojo. Cuando están dorados se retiran y, una vez fríos se les hace un corte con unas tijeras, en el costado. Se presiona con los dedos y, con la punta de un cuchillo, se va introduciendo el relleno.



Pinchos de dátiles y bacón

Se abre cada dátil por la parte más alargada y se retira con cuidado el hueso. Se envuelve en un trozo de bacón (cortado a máquina) muy fina, al que se le habrá quitado la piel dura del borde. Se pincha cada uno con un palillo, se fríen en aceite caliente y se sirven en seguida, retirándoles el palillo y pinchándolos con otro limpio.

Entremeses fríos

Canapés

El canapé está constituido por una sola rebanada de pan de molde, cortado en cuadros, redondeles o triángulos (sin corteza) y untado, ligeramente con mantequilla o mahonesa, encima de la cual se pone lo que interesa.

Canapés de atún

Pan de molde
Atún en aceite
Mahonesa espesa

Se le quita la corteza al pan, y se corta en triángulos.
Se mezcla el atún, bien escurrido de su aceite con mahonesa espesa y se cubre el pan con ello.

Canapés de pescado

1/4 kilo de rape o cualquier otro pescado
2 huevos duros
Una cucharada de perejil picado muy fino
Unos pepinillos
2 cucharadas de aceite
Un pimiento morrón
Mahonesa espesa
Pan de molde

Se cuece el rape en agua fría con sal durante un cuarto de hora desde que rompe el hervor (si fuera otro pescado más blando, merluza, etc., se cuece menos tiempo). Se escurre y se deja enfriar.

Se le quita la corteza al pan y se corta en rectángulos. Sobre la tabla de cortar carne se machacan con un tenedor los huevos, hasta dejarlos hechos una pasta; se ponen en un plato, se les agrega el pescado, desmenuzado, 2 ó 3 pepinillos picados muy finos, el perejil, el pimiento, muy picado y el aceite; se mezcla todo y se comprueba de sal.

Se unta el pan con mahonesa y se cubren con la mezcla.

Canapés de tortilla

Una tortilla española bien preparada

Pan de molde

Mahonesa espesa o salsa de tomate en pasta

2 pimientos morrones

Cápsulas rizadas de papel (moldes de magdalenas o yemas)

También se puede poner la tortilla con el pan sin untar.

Se prepara la tortilla (Véase Tomo 1º); una vez hecha se pone sobre un plato llano y se deja enfriar completamente.

Se le quita la corteza al pan y se corta en cuadros (que no sean demasiado grandes, o sea, que quepan dentro de la cápsula de papel) y se untan con tomate o mahonesa, indistintamente. Se corta la tortilla en cuadros de igual tamaño que el trozo de pan y se coloca cada trozo sobre el trozo de pan y encima un cuadrado de pimiento. Se pincha con un palillo y se mete cada uno en una cápsula de papel. Se ponen en una bandeja y se sirven.

Canapés variados

Pan de molde cortado en disco o cuadro (no demasiado grande) y untado con mantequilla. Encima se pone jamón York cortado del mismo tamaño y en el centro un cuadrado de piña en conserva. Se pincha cada uno con un palillo.

Pan de molde cortado en disco y untado con mahonesa; encima se pone una rajita de pechuga de pollo asada y cortada del mismo tamaño y encima una aceituna. Se atraviesan con un palillo.

Queso fresco batido con una cucharada de mantequilla y nueces picadas menudas. Se unta con esta mezcla en pan cortado en discos, formando copete; encima se pone un

trozo de nuez.

Pan de molde cortado en discos. Se unta con mahonesa y se cubre con zanahoria rallada.

Poner en un bol pequeño una lata pequeña de foie-gras; se le añade una nuez de mantequilla y una cucharada de coñac; se mezcla hasta que quede suave. Se corta el pan de molde en cuadros o discos, se unta con mantequilla, y con manga pastelera se pone la pasta de foie-gras.

Pan de molde cortado en discos o triángulos. Se cuecen dos huevos duros, se les quitan las yemas y se machacan en el mortero con 4 ó 5 anchoas muy picadas; se añade una nuez de mantequilla y se bate todo hasta que esté bien junto; se extiende sobre el pan y se salpican con las claras muy picadas. Encima de cada uno se pone un rollito de anchoa.

Pan de molde cortado en cuadros o discos. Se pican 100 gramos de nueces muy menudas (mejor ralladas). Se ponen en remojo con una copa de coñac 20 pasas, se dejan así unos diez minutos; se escurren y se pican muy menudas, se les añaden las nueces y una cucharada de mantequilla; se une todo bien y se extiende sobre el pan. Se pone encima un trozo de nuez.

Si se quiere hacer más cantidad se aumentan proporcionalmente todos los ingredientes.

Caviar

Caviar es el nombre que se da a las huevas de varios peces, entre ellos (y principalmente) el esturión. Es un alimento rico en proteínas de gran poder nutritivo.

Las huevas son de un color oscuro y se lavan y salan antes de proceder a su venta. El caviar más conocido y famoso es el ruso, aunque hoy en día se obtiene en todas partes del mundo, cambiando su color según sea la clase del pez del cual se toman las huevas.

El único sitio de España donde existen los esturiones es en el Guadalquivir, aunque en Murcia y en todo el Mediterráneo se emplean huevas de mújol para fabricar un delicioso caviar.

Caviar con blinis

Caviar

1/2 litro de leche

Levadura prensada del tamaño de una avellana

4 cucharadas de nata

3 huevos

Pimienta blanca

Aceite

200 gramos de harina

Un limón

Sal

En un cazo, con tres cucharadas de leche templada se deshace la levadura, se sazona con sal y un poco de pimienta y se añaden las yemas de los huevos; se revuelve con una cuchara de madera y se añade el resto de la leche, fría, y la harina; se bate bien para que no se formen grumos, en último caso se puede pasar por un pasapurés y se deja en sitio templado, tapado unas dos horas.

Pasado el tiempo, se le añaden la nata y las claras a punto de nieve, se mezcla bien y para freírlos se prepara una sartén pequeña, se pone una cucharada de aceite y se extiende bien por toda la sartén para que ésta sólo quede untada. Cuando la sartén está caliente se ponen unas dos cucharadas de pasta (según el tamaño de ésta) y se extiende por toda la sartén para formar unas tortitas muy finas; se mueve la sartén para que se extienda rápidamente por todo el fondo. Cuando está dorada por un lado se le da vuelta con una espumadera para dorarla por el otro. Una vez en su punto se van colocando sobre un plato y se dejan enfriar.

Bien frías, se rocían de limón, se doblan al medio y así se ponen en una fuente; se sirven con el caviar en un recipiente sobre hielo. También se pueden servir extendidas y con el caviar colocado encima.

Medallones de jamón York

8 lonchas de jamón York que no estén cortadas demasiado finas

3 cucharadas de mantequilla o margarina

2 huevos cocidos

Un cogollo de lechuga

Aceite

Vinagre

Sal

De cada loncha de jamón se hacen cuatro discos, cortándolos con un vaso de los del vino, para tener 32 que son los necesarios para hacer 16 medallones. Los recortes del

jamón se van machacando, por tandas, en el mortero, hasta hacer una pasta; se ponen en una fuente, se les añade la mantequilla, los huevos machacados con un tenedor hasta dejarlos hechos papilla, se comprueba de sal y se pone un poco más si hace falta. Esta pasta se reparte entre los 16 discos y se cubren con los otros. Se ponen en una fuente y se meten en la nevera. Al tiempo de servirlos se prepara con la lechuga una ensalada, se coloca en el centro de una fuente y alrededor se ponen los medallones muy fríos.

Se pueden servir sin la ensalada.

Discos de jamón York (otros)

Se corta el jamón York en lonchas un poco gordas y se moldean en forma de discos con un vaso de los de vino. En una fuente se baten unos 200 grs. de queso Roquefort con una cucharada sopera, colmada, de mantequilla; cuando esté hecha una pasta bien espumosa se extiende sobre los discos del jamón. Encima se pone una aceituna y se colocan en una fuente, acompañándolos de huevos hilados (el huevo hilado se adquiere en las pastelerías, ya que en casa es muy difícil prepararlo). Estos discos también se pueden rellenar con mantequilla y un chorro de coñac.

Mediasnoches

Estos bollitos, que van muy bien como entremeses, se pueden rellenar de diferentes formas; bien con mantequilla y jamón, salchichón, foie-gras, etc. Tienen muy bonita presentación y se comen muy cómodamente.

Mediasnoches con caviar (para seis mediasnoches)

4 cucharadas de mantequilla o margarina
150 gramos de caviar

Se abren las mediasnoches y se untan con la mantequilla, batida con un poco de sal; después se extiende el caviar. Con la manga de boquilla rizada se adornan con mantequilla y se ponen en la nevera. Se sirven muy fríos.

Mejillones con mahonesa

2 kilos de mejillones
Mahonesa espesa (un tazón)
Una lechuga
2 limones
Aceite
Perejil

Se les quitan las barbas a los mejillones y se lavan bien en agua fría abundante; una vez limpios se ponen en una cacerola, se cubren de agua fría, se les pone un poco de sal, se tapa la cacerola y se ponen, a fuego vivo, unos cinco minutos, contados desde que rompe el hervor. Una vez abiertos se les quita la concha vacía y se dejan enfriar. Mientras tanto se pica el perejil muy fino, se miden dos cucharadas y se mezclan con la mahonesa. En una fuente se coloca la lechuga cortada en trozos sazonada con sal, aceite y limón o vinagre, y sobre ella se van colocando los mejillones cubiertos con la mahonesa y el perejil; se cortan los limones cada uno en cuatro pedazos y se ponen en la fuente para adornar el plato.

Mejillones con vinagreta

Se preparan los mejillones como los anteriores.

Mientras que se enfrían se hace una vinagreta (véase fórmula en Tomo 1º) a la que se le puede agregar unos pimientos morrones picados (éstos se ponen en el momento justo de servirlos).

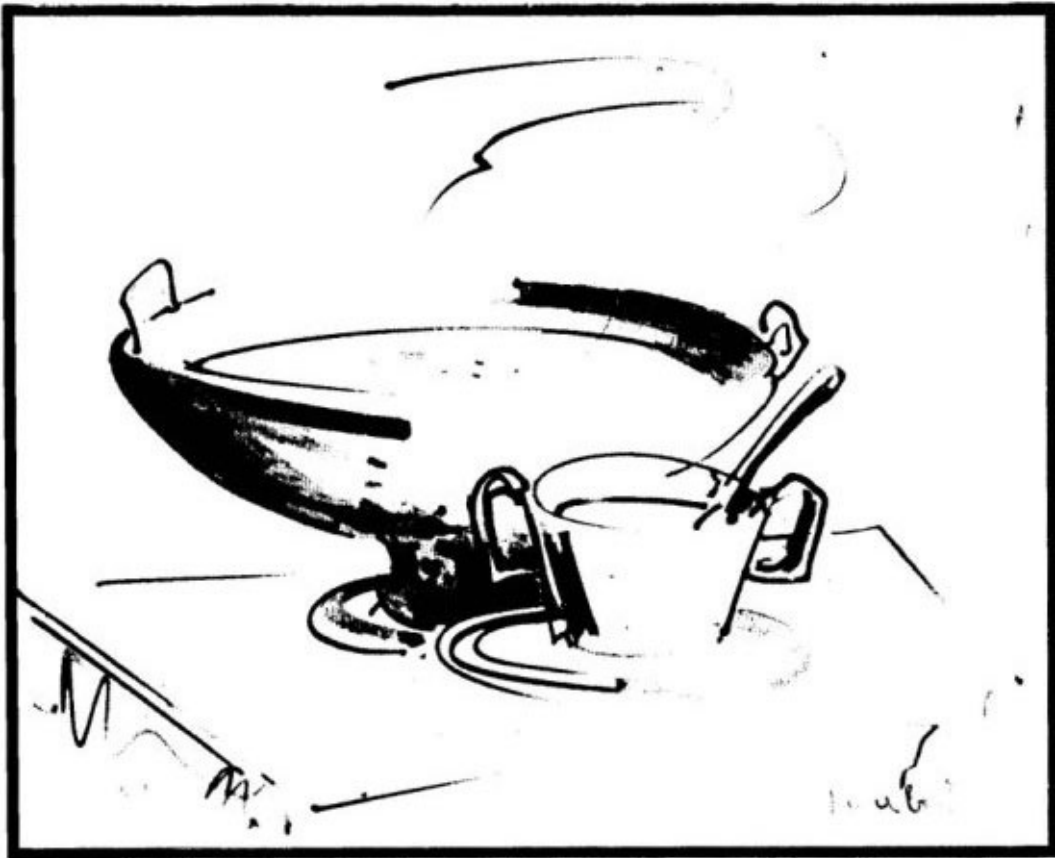
Una vez fríos los mejillones se les quita la concha vacía y se reparte la vinagreta por encima de cada mejillón. Se ponen con cuidado en una fuente y se sirven muy fríos.

Romanones

1/4 kilo de margarina para hojaldre (Pingüino Rojo)
Jamón serrano
Pimientos morrones
Un huevo

Se prepara un hojaldre (según se explica en el Tomo 1º, completando la explicación en este tomo) y se extiende la masa, después de reposada con el rollo hasta dejar una capa muy fina; después se parten unos redondeles con un vaso grande, sobre ellos se

coloca el jamón cortado en trocitos pequeños y mezclado con trozos de pimiento; se cubre con otra capa de hojaldre y se aplastan bien los bordes con un tenedor. Se barnizan con huevo batido y se ponen a horno, caliente, sin exceso hasta que queden dorados.



CALDOS, SOPAS Y CONSOMES

Caldo limpio

1/2 kilo de carne para el cocido (mejor chamón)
Un hueso de rodilla
1/4 de gallina
100 gramos de garbanzos
1/2 cebolla pequeña
Un puerro
Una zanahoria mediana
Perejil
Azafrán
Sal

Se ponen los garbanzos en remojo durante unas doce horas con agua templada y un poco de sal.

En un puchero, más bien grande, se pone la carne, la gallina, el hueso y se le echan como unos dos litros de agua fría; se acerca al fuego vivo y, cuando empieza a hervir, según sale la espuma, se va quitando hasta que no queda nada; entonces se incorporan los garbanzos, se sazona de sal, se espuma nuevamente, si fuera necesario, y se deja hervir lentamente una media hora; pasado ese tiempo se agrega la zanahoria, pelada y entera, el puerro, la cebolla y unas ramas de perejil, todo ello limpio y sin picar; se le pone el azafrán ligeramente tostado y desecho, y se sigue hirviendo hora y media más, muy despacio, y sin parar un minuto. Caso de tener que añadir agua ésta estará hirviendo para que no pare su ebullición. Hecho el caldo, se comprueba de sal, se cuela y se utiliza.

Se puede tomar solo o para hacer diversas sopas. Si se quiere desengrasar se deja enfriar, ya frío, o por lo menos templado se pone en el frigorífico hasta que la grasa quede cuajada en la superficie, entonces se retira con facilidad.

Para tostar el azafrán, se coloca un rato sobre la tapadera del puchero.

Caldo de pollo

Unos trozos de pollo (pescuezo, alas, caparazón, etcétera)
Un trozo grande de cebolla
Una zanahoria mediana
Una pastilla de caldo concentrado (de pollo)
Una rama grande de perejil
Uno o dos huevos
Azafrán
Sal

En un puchero se pone el pollo y se le echa como unos dos litros de agua fría, la

zanahoria entera y pelada muy fina, el puerro, entero y limpio, el perejil, sin picar, el trozo de cebolla y el caldo concentrado deshecho; se acerca a fuego vivo y cuando empieza a hervir, según sale la espuma se va quitando hasta que no quede nada; entonces se sazona de sal y de azafrán ligeramente tostado (para tostarlo basta con colocarlo unos minutos sobre la tapadera del puchero) y se hierve lentamente durante una hora aproximadamente, sin que pare un minuto. Caso de tener que poner agua se pondrá hirviendo para que no pare su ebullición. Hecho el caldo se comprueba de sal y se cuela.

Si se quiere desengrasar, véase el final de la receta anterior y hágase igual.

Una vez colado y desengrasado, caso de hacerlo, se pone al fuego nuevamente y cuando esté caliente, sin que llegue a hervir, se le añade el huevo o los huevos batidos, se remueve sin parar con cuchara de madera hasta que empiece a hervir, se deja que hierva unos dos minutos y se retira. El huevo queda como cortado.

Se puede servir como consomé.

Caldo al minuto

Para hacer 1/4 litro de caldo rápidamente, bien para un enfermo o para hacer una salsa más sabrosa.

150 gramos de carne de vaca picada
Una cucharada sopera de aceite
Una cucharada sopera de vino blanco
Unas ramas de perejil
Una zanahoria
Un diente de ajo
Una cebolla pequeña
Sal

Se pone en una cacerola el aceite y cuando esté caliente se rehoga la carne, la zanahoria, el perejil, el ajo, todo esto muy picado; a los diez minutos, aproximadamente, se echa el vino, medio litro de agua hirviendo y la sal; se deja cocer una media hora a fuego mediano, se cuela y se utiliza. Si se quiere hacer menos concentrado, se agrega un poco más de agua.

Si es para enfermos, mejor suprimir la cucharada de aceite y poner la carne en agua fría; cuando rompe a hervir se quita la espuma y se añaden las verduras, el vino (si se quiere) y la sal.

Caldo vegetal

2 zanahorias
2 patatas medianas
Un puerro grande

Un tomate maduro
Unas hojas de repollo
Un nabo (se puede suprimir)
Una tacita de guisantes desgranados (pueden ser congelados)
Un diente de ajo
Unas ramas de perejil
2 cucharadas de aceite
Sal

Se pelan muy finas las zanahorias y las patatas, se cortan en trozos regulares y se pica el puerro, el repollo y el tomate pelado; se lava todo bien y se pone en una cacerola con unos dos litros de agua fría, se le añade el aceite; el ajo, y el perejil picados, se sazona de sal, se acerca al fuego y se cuece con calor moderado unas dos horas. Pasadas éstas se cuela y se puede utilizar. Este caldo es muy apropiado para hacer sopas de vigilia, que se pueden preparar con sémola y tapioca.

Caldo con tropiezos

Un trozo de gallina
1/4 kilo de carne de vaca (chamón)
Un hueso de rodilla
Menudos de pollo
Un puerro
Una zanahoria pequeña
Una rama de perejil
Pan duro cortado en cuadros pequeños (un plato)
Azafrán
2 huevos duros
Sal

En un puchero con unos dos litros de agua fría se ponen las carnes, el puerro, la zanahoria pelada fina, el perejil y la sal; se acerca al fuego y cuando rompe a hervir se espuma cuidadosamente, se sazona de azafrán ligeramente tostado y se hierve a fuego muy lento hasta que las carnes están cocidas, aproximadamente hora y media. Si al cocer se redujera el caldo demasiado, se agrega más agua (caliente). En su punto se comprueba de sal y se cuela el caldo. Las carnes se dejan enfriar y se pican menudas despojándolas de las partes grasas, se agregan al caldo y se conserva al calor.

Se fríen los cuadros de pan hasta que estén dorados sin que se quemen, se escurren bien y se reservan tapados; cuando vaya a servirse la sopa se echa en la sopera los corruscos de pan y los huevos muy picados, se vierte el caldo muy caliente y se sirve inmediatamente.

Consomé

1/2 kilo de carne de vaca (hebra)
2 huesos de vaca
Una pechuga de gallina
Una copa de jerez seco
Un puerro grande
Una cebolla mediana
Una rama de perejil
2 zanahorias pequeñas
2 claras de huevo
Cuadrados de pan frito
Una papeleta de azafrán (ligeramente tostado)
Sal

Las carnes pueden aprovecharse para otro plato (mezclado con pisto, etc.).

Se corta la cebolla en rodajas y se tuesta sobre una parrilla o en el horno (debe quedar muy dorada). Esta operación se hace para que el consomé quede de un bonito color dorado.

Se corta la carne en trozos pequeños y se pone en una cacerola amplia, con los huesos y la gallina; se le agregan unos dos litros de agua, se pone al fuego y cuando empiece a hervir, con una espumadera se le va quitando la espuma que se forma en la superficie; a continuación se añaden las zanahorias peladas finas y cortadas en trozos, el puerro partido en dos (sólo lo blanco), una rama de perejil, las rodajas de cebolla y sal. Se vuelve a esperar que rompa el hervor y se pone entonces a fuego lento durante hora y media. De vez en cuando se mueve con una cuchara de madera y se corta en este tiempo la cocción dos veces, echando media tacita de agua fría, para facilitar así que suba la espuma que queda, ésta se retira con la espumadera. Se le pone el azafrán. Pasado el tiempo de cocción se baten las claras, un poco, se ponen en una cacerola y muy despacio se va echando el caldo encima moviendo con una cuchara de madera. Se deja cocer una media hora más y se cuele este caldo, por un colador de agujeros grandes (puede ser un pasapurés) para quitarle la carne y las verduras, y se cuele otra vez, después de tener el caldo ya solo, por un colador fino, colocándole encima una gasa o trapo muy fino. Se comprueba de sal y se rectifica si hace falta. Se sirve muy caliente en tazas de consomé con los cuadrillos de pan frito.



Guarnición para consomé (1ª fórmula)

3 cucharadas de aceite
3 cucharadas de leche
2 cucharadas de vino blanco
1/2 cucharadita de levadura en polvo
Harina (la que admita)
Aceite para freír
Sal

En un recipiente se pone las 3 cucharadas de aceite, el vino, la leche, la levadura y

media cucharadita de sal; se bate con un tenedor hasta que esté cremoso, después se va agregando, poco a poco, harina hasta conseguir una pasta que no se pegue a las manos; entonces se pone sobre la mesa espolvoreada de harina y se extiende con el rollo, dándole vueltas hasta conseguir una masa fina que no se pegue al rollo. Se pone sobre un plato espolvoreado de harina, se cubre con un paño y se guarda en sitio fresco (puede ser nevera) hasta que se vaya a utilizar.

Al tiempo de servir el consomé se extiende la masa sobre la mesa, con el rollo, hasta dejarla muy fina, se corta en tiras y después en cuadros pequeños. Se fríe en abundante aceite muy caliente. Se trasladan a una fuente y se llevan a la mesa acompañando al consomé. Se reparten en las tazas de consomé en el momento de servirlos.

2ª fórmula

1/2 litro de caldo o de leche
2 yemas
2 huevos duros
2 cucharadas de perejil muy picado
Una rama más de perejil
Sal

Se baten un poco las dos yemas con el caldo o la leche fría, se les agrega un poco de sal y se vierte esta mezcla en un recipiente que no sea muy hondo (pueden ser platitos de hacer huevos al plato) se ponen en el horno, al baño María, unos diez o quince minutos hasta que se cuaje. Una vez frío se vuelca del molde se corta en cuadritos que se ponen en las tazas de consomé en el momento de servirlo.

3ª fórmula

16 cucharadas da caldo
3 yemas
Un huevo
Sal

Si no se tiene caldo se puede preparar éste con caldo concentrado. Se baten las yemas y el huevo como para tortilla y se añade el caldo un poco caliente. Se sazona de sal (si se pone el caldo concentrado no necesita sal) y se vierte en un molde, que tenga poca altura, untado con mantequilla. Se pone al baño María, al horno hasta que quede cuajado, sin que llegue a hervir. Se deja una hora y se saca del horno, dejándolo enfriar en el molde. Se corta en cuadritos y se pone en las tazas de consomé en el momento de servirlo.

4ª fórmula

100 gramos de jamón York que no tenga gordo
2 huevos duros

Se corta el jamón York en tiras muy finas y después en cuadros pequeños y se pican los huevos muy finos. Se pone un poco en cada taza y se vierte por encima del consomé caliente; al tiempo de servirlo.

Crema de ave

2 pechugas de gallina o pollo
4 cucharadas de crema de arroz (rasas)
2 yemas de huevo
Un puerro grande
Una zanahoria mediana
1/4 litro de crema de leche (nata cruda)
Una papeleta de azafrán
3 cucharadas de perejil muy picado
3 huevos duros
Una rama más de perejil
Sal

Se ponen en una cacerola litro y medio de agua, aproximadamente, las zanahorias cortadas en rodajas, la rama de perejil y las pechugas; se sazona de sal y se pone al fuego; cuando empieza a hervir se retira con una espumadera la espuma que se forma en la superficie; después se le pone el azafrán ligeramente tostado y se cuece lentamente hasta que las pechugas estén tiernas; entonces se cuela el caldo (reservando antes una tacita). Las pechugas se cortan en trocitos, se pasan por el pasapurés, sobre la cacerola donde está el caldo. Mientras se está pasando, se echa de vez en cuando, un poco de caldo, en el pasador, para apurar bien toda la carne. Se sigue cocinando el caldo despacio, un cuarto de hora más.

Mientras tanto se pican sobre la tabla de cortar la carne, las yemas de los huevos y por separado las claras (debe de quedar todo finamente picado); se pone en una fuente pequeña y alargada colocando en un extremo las claras, en el centro el perejil picado y en el otro extremo las yemas, se cubre con un plato y se reserva.

Pasado el tiempo de cocción del caldo se retira del fuego y se deja enfriar un rato. Cuando haya perdido calor se deslíen en el caldo reservado y la crema de arroz; esta mezcla se agrega al caldo. Se deja cocer, removiendo con cuchara de madera durante unos cinco o diez minutos. Se comprueba de sal.

En la sopera donde se va a servir se pone la crema de leche con las yemas; se deslíe

con un poco de sopa, primero, para que no se corte la crema y después se va incorporando poco a poco toda la sopa.

Se sirve en seguida acompañándolo con la fuente de los huevos y el perejil, que se distribuye en los platos después de haber servido la crema.



Crema de cangrejos y gambas

- 1/2 kilo de cangrejos (si puede ser de río)**
- 1/2 kilo de gambas grandes**
- Una cucharadita de mantequilla**
- 4 cucharadas de crema de arroz**
- Una cucharadita de jerez seco o coñac**
- 8 cucharadas de crema de leche (nata cruda)**
- 8 cucharadas de vino blanco**
- Una zanahoria grande**
- 1/2 cebolla**
- Una rama de perejil**
- 1/2 hoja de laurel**
- Sal**

En una cacerola se ponen dos litros de agua, se agregan todos los ingredientes del caldo corto, y cuando rompe a hervir se deja, a fuego lento, durante media hora; a continuación se retira del fuego y se deja enfriar totalmente (esto se puede preparar con anticipación).

Cuando se vaya a hacer la crema se lavan bien los cangrejos y las gambas, y se ponen

enteros en el caldo corto, una vez frío; después se acerca al fuego y cuando rompa a hervir se dejan cocer, a fuego lento, unos diez minutos (según tamaño); a continuación se retira todo del caldo, se pelan las gambas, se corta en trozos y se reservan tapadas para que no se sequen.

Los cangrejos, las cabezas y caparazones de las gambas se machacan en el mortero, por tandas y con la mantequilla, hasta conseguir una pasta; ésta se pone en un cazo y cuando esté todo bien machacado se mete en el horno, a temperatura muy suave, durante un cuarto de hora.

Se cuele el caldo de haber cocido las gambas y cangrejos y se mide, debe haber unos dos litros; de lo contrario se añade un poco de agua hasta conseguir esta cantidad; después se pone una gasa o trapo muy fino en un colador y se vierte el puré que está en el horno (pasados los quince minutos) y un poco del caldo de cocer los mariscos; se estruja bien la gasa o trapo con la mano recogiendo todo lo que suelta. Esto se une al resto del caldo.

En un tazón se pone a enfriar un poco de caldo; cuando está bien frío se deslíe la crema de arroz. Se pone a calentar el caldo, se le agrega el coñac o jerez seco, y cuando está caliente se echa la crema desleída, se deja cocer removiendo continuamente con una cuchara de madera durante diez minutos y se comprueba de sal.

En la sopera donde se va a servir se pone la crema de leche, se deslíe con unas tres cucharadas de sopa, que está templada para que no se corte la crema; después se incorpora poco a poco toda la crema y las colas reservadas.

Se sirve inmediatamente en tazas de consomé.

Esta misma crema se puede hacer sólo con cangrejos o sólo con gambas; en este caso se pone el doble de cantidad de gambas o cangrejos.

Crema de almejas

Un kilo de almejas

Una cucharada de mantequilla

4 cucharadas (soperas) llenas de harina

2 yemas de huevo

Una taza de nata líquida (crema de leche)

Sal

Después de lavadas se ponen las almejas en una cacerola con dos litros de agua (aproximadamente) y sal; se acerca al fuego y se cuece durante unos diez minutos; luego se cuele el caldo y se retiran las almejas de las cáscaras, se cortan con unas tijeras, en trocitos y se reservan. En una cacerola se pone la mantequilla a derretir, se agrega la harina y se remueve con una cuchara de madera durante unos cinco minutos; a continuación se echa el caldo de las almejas y, con unas varillas, se bate

bien dejándolo hervir durante quince minutos, retirando la espuma si se formara; se sazona de sal, se pasa por un colador y se pone al baño María, reservándolo así para que no se enfríe. En otro recipiente se baten dos yemas con la nata, se pone un poco de crema, primero, que esté templada, para que no se corte, y se incorpora poco a poco al resto, removiendo; se añaden las almejas y se mantiene el baño María hasta el momento de servirla.

Se sirve muy caliente, en sopera.

Crema de coliflor

Una coliflor (de un kilo aproximadamente)

1/2 litro de leche

2 yemas de huevo

4 cucharadas (soperas) rasas de harina

Una cucharada de mantequilla

Sal

Se ponen litro y medio de agua en una cacerola al fuego y cuando empiece a hervir se echa la coliflor cortada en trozos, se sazona de sal y se deja cocer hasta que esté tierna (unos veinte minutos); entonces se cuela el caldo y se deja enfriar.

Se mide el caldo, se le agrega la leche y se añade agua hasta conseguir dos litros.

En un cazo se pone la mantequilla y cuando está derretida se le añade la harina y se remueve con cuchara de madera; antes de que se dore la harina se le añaden el caldo de la coliflor con la leche (frío), se remueve bien y cuando empiece a hervir se le va quitando la espuma si se formara.

Se reservan unos ramitos de coliflor, el resto se agrega al caldo, se comprueba de sal y se deja hervir unos quince minutos, a continuación se pasa por el pasapurés. Debe quedar una crema muy fina.

En un tazón se ponen unas cuatro cucharadas de crema y cuando pierda calor se deslíen las yemas y se incorpora la mezcla, poco a poco, con el resto de la crema.

A la hora de servirla se añaden los pedacitos de coliflor que se reservaron. Se sirve muy caliente, en sopera.

Crema de nécoras (andaricas)

Un kilo de nécoras

1/4 kilo da pescado blanco (rape o merluza)

Una cabeza de merluza

Una zanahoria

2 dientes de ajo

Unas ramas de perejil

Una cebolla pequeña

2 tomates
4 cucharadas de vino blanco (seco)
3 yemas de huevo
Una cucharada de mantequilla
4 cucharadas de crema de leche (nata cruda)
3 cucharadas de crema de arroz

En una olla se ponen unos dos litros de agua; se agrega el pescado, la cabeza de merluza, la zanahoria pelada y cortada en trozos, media cebolla cortada en trozos, un ajo, los tomates picados y una rama de perejil; se sazona de sal y se cuece, a fuego lento, durante media hora, aproximadamente. Pasado el tiempo se retira del fuego y se cuela. Lo del colador se echa en un plato y se escoge el pescado. El caldo se reserva; después se ponen las nécoras en una cacerola, se les agrega media cebolla en trozos, un diente de ajo y una rama de perejil. Se cubren de agua hirviendo (sólo cubiertas), se sazonan de sal poco y se cuecen durante un cuarto de hora, contado desde que empieza a hervir. Pasado el tiempo se retiran del caldo y se dejan enfriar. El caldo se cuela y se mezcla con el del pescado.

Una vez frías las nécoras se les quita la carne, que se reserva.

Los caparazones de las nécoras y el pescado que está en el plato se machacan en el mortero, por tandas, y con la mantequilla hasta conseguir una pasta, ésta se pone en un cazo y cuando esté todo machacado se mete en el horno, con temperatura suave, durante un cuarto de hora. Se mide el caldo (debe haber dos litros; de lo contrario se añade agua hasta conseguir esta cantidad, se cuela se le agrega vino; después se pone una gasa limpia o trapo muy fino en un colador y se vierte el puré que está en el horno (pasados los quince minutos) y un poco de caldo; se estruja bien la gasa o trapo con la mano recogiendo todo lo que suelta. Esto se une con el caldo.

En un tazón se pone a enfriar un poco de caldo y se deslíe la crema de arroz; cuando no tenga ningún grumo, se echa en el caldo y se agrega a la carne de las nécoras; se cuece unos cinco minutos más. Pasado este tiempo se comprueba de sal y se rectifica si hace falta; se separa del fuego y se retiran unas cucharadas en un tazón, se deja enfriar y se deslíe la crema de leche y las yemas, después se mezcla con la crema, se trabaja un momento con unas varillas o cuchara de madera y se pasa a una sopera. Se sirve caliente.

Sopa de ajo especial

300 gramos de pan duro cortado en sopas finas
Un trozo de codillo de jamón (unos 200 gramos)
2 chorizos de buena calidad (mejor caseros)
15 gramos de jamón tierno
Una cucharada (sopera) de manteca de cerdo
6 dientes de ajo
Una cucharada sopera (rasa) de pimentón
6 huevos

2 cucharadas de aceite

Sal

Se pone el codillo de jamón a remojar, la noche anterior, en abundante agua templada.

Unas dos horas antes de preparar la sopa se escurre el agua y se echa en una cacerola con dos litros de agua (aproximadamente). Se pone a fuego fuerte y, cuando empieza a hervir se retira la espuma que se forme, con una espumadera, se baja el fuego y se cuece lentamente una hora, aproximadamente; después se cuela el caldo, se mide y se agrega agua hasta conseguir litro y medio. Poco antes de servir la sopa, en una cazuela de barro o cacerola, se pone el aceite y la manteca; cuando está derretida se echan los ajos cortados en filetes y, cuando empiecen a dorarse se agrega el chorizo cortado en rodajas finas y sin piel y el jamón; se dan unas vueltas y se añade el pimentón y el pan, removiendo con cuchara de madera para que éste absorba toda la grasa; seguidamente se vierte el caldo y se deja hervir diez minutos. Se comprueba de sal y se rectifica si hace falta. Debe quedar una sopa más bien seca, si estuviera caldosa se cuece un poco más. En su punto se trasladan las sopas a cazuelas individuales de barro, altas, y se echa en cada una un huevo. Se introducen en el horno, caliente, y se lleva del horno a la mesa.

Si se prefiere se puede sustituir la manteca por aceite.

Sopa de ajo costrada

Un plato de sopas de pan cortadas muy finas

4 dientes de ajo

3 huevos

Una cucharada (sopera) rasa de pimentón dulce

Pan rallado

Aceite

Sal

El pan para hacer la sopa conviene que sea de dos días anteriores.

En un puchero (mejor de barro) se pone litro y medio de agua al fuego; se le agregan dos ajos grandes machacados en el mortero y sal. Se deja hervir unos cinco minutos y se agregan las sopas que se cuecen como cinco minutos más. En una sartén pequeña se pone aceite y se fríen lentamente dos ajos enteros, a los que se les da un golpe para que suelte bien el jugo; cuando estén dorados se retiran, se separa la sartén del fuego, y se echa el pimentón (puede mezclarse un poco de picante si gusta), se remueve con muy poco fuego para que no se quemé y se echa en la sopa, se mezcla con cuchara de madera y se cuece como diez minutos más. Debe quedar muy cocida y un poco espesa; a continuación se comprueba de sal y se ponen los huevos batidos, se remueve para mezclarlos con cuchara de madera, se le da un hervor y se retira del

fuego; se espolvorea con pan rallado y se mete en el horno (fuerte, pero mejor con el gratinador) hasta que quede tostada. Se sirve en el mismo puchero. Se pueden preparar en cazuelitas hondas, de barro, individuales.

Sopa de almendras

Un litro y medio de leche
Una cucharada (sopera) colmada de maicena
3 cucharadas de azúcar
Un trozo de canela
4 cucharadas de almendra molida
Un plato grande de sopas de pan duro, cortadas muy finas, y tostadas en el horno

Se separa una taza de leche y al resto, se le agrega la canela atada con un hilo por todo el palo (para que no se suelte) y el azúcar; se acerca al fuego y cuando rompa a hervir se agregan las sopas, se cuecen unos minutos a fuego lento. En la leche reservada se deslíe la maicena y la almendra; se agrega a la sopa y se deja cocer todo lentamente hasta que el pan se deshaga. Debe quedar caldosa. Si lo necesita se puede poner un poco más de leche.

Si se quiere se puede poner un poco más de azúcar.

Se sirve templada.

Sopa de arroz con tomate

1/2 kilo de tomates maduros
2 tacitas (de las del café) de arroz
2 dientes de ajo
1/2 cebolla pequeña
Aceite
Sal

En una cacerola se pone aceite; cuando empieza a calentarse se echa la cebolla muy picada y los ajos; se rehoga hasta que la cebolla esté tierna, entonces se le añade los tomates pelados y partidos en trozos (pueden ponerse en conserva, pero al natural). Cuando esté todo bien hecho se le añade un litro y medio de agua; se sazona de sal y se deja cocer unos diez minutos; a continuación se pasa por un pasapurés y se vuelve a poner al fuego; cuando empieza a hervir se le añade el arroz, se cuece unos veinte minutos, se comprueba de sal y se sirve caldoso.

Sopa de cangrejos

3 docenas de cangrejos (si puede ser de río)
Un tomate maduro
Un trozo de cebolla
Una rama de perejil
4 cucharadas de crema de arroz
2 yemas de huevo
Aceite
Sal

Se limpian cuidadosamente los cangrejos, arrancándoles el delgado intestino amargo que tienen a lo largo del cuerpo; para ello bastará retorcer y romper ligeramente la aleta media de la cola y tirar de ella fuertemente. Se pone en una cacerola, amplia, el fondo cubierto de aceite, se acerca al fuego y se rehogan en ella los cangrejos, la cebolla, el tomate y el perejil (todo ello pelado y muy picado) se agrega la crema de arroz, se le dan unas vueltas y se añade como dos litros de agua; en cuanto dé el primer hervor se retiran los cangrejos y se dejan enfriar; cuando están fríos se pelan las colas y se reservan; las patas y las cabezas se machacan bien en el mortero por tandas, hasta convertirlo en una especie de pasta que se agrega a la sopa.

Se deja cocer como media hora, se sazona de sal y se pasa todo por el pasapurés.

Al momento de servir la sopa se añaden las colas de los cangrejos y las yemas de huevo desleídas en una cucharada de agua fría, se mezcla todo bien y se sirve caliente.

Sopa de cebolla

3 cebollas medianas
150 gramos de queso Gruyere rallado
2 cucharadas de mantequilla o margarina
6 rodajas de pan tostado (biscot)
Un litro de caldo (aproximadamente)
Sal

Se cortan las cebollas en aros y se sazonan de sal y se fríen en una sartén con un poco de aceite, muy despacio. Cuando estén bien fritas (cuando la cebolla está transparente) se reparten en seis cazuelitas individuales (mejor de barro), donde se va a servir la sopa; después se unta con mantequilla un biscot para cada cazuela y se coloca encima de la cebolla, se espolvorea con abundante queso rallado se echa por encima caldo hasta cubrirlo (de no disponer de éste se prepara con un caldo concentrado) se pone en el horno fuerte hasta que esté gratinado. Se sirve en las

mismas cazuelas.

Sopa de cebolla (otra)

3 cebollas medianas
2 cucharadas de mantequilla o margarina
150 gramos de queso Gruyère rallado
Un plato de sopas muy finas de pan duro
Aceite
Sal

Se pone la mantequilla con un poco de aceite en una cazuela; cuando está caliente se añaden las cebollas cortadas en rodajas muy finas, se fríen lentamente y, antes de que empiecen a dorarse se añade como litro y medio de caldo (puede prepararse con un caldo concentrado); se deja cocer unos veinte minutos aproximadamente. Mientras tanto se tuestan las sopas de pan en el horno y se colocan en cazuelitas individuales (mejor de barro) se vierte sobre ellas el caldo con la cebolla; se espolvorean con el queso rallado y se meten en el horno, fuerte, hasta que el queso se derrita. Se sirven en las mismas cazuelas.

Sopa de mantequilla (para 4 personas)

Un plato (hondo) lleno de sopas de pan
Una tajada de mantequilla
Un huevo
Un diente de ajo
Sal

Se pone una cacerola al fuego con un litro abundante de agua, se le agrega el ajo machacado en el mortero (puede suprimirse); cuando hierve se le agrega sal, las sopas de pan (cortadas muy finas) y la manteca; se tapa dejando la tapadera entornada y se hierven hasta que estén bien cocidas. Unos minutos antes de retirarlas del fuego se les agrega el huevo batido (no deben quedar muy caldosas), se remueven para mezclarlo, se hierve un poco más y se sirve.

Sopa marinera

1/4 kilo de gambas
1/2 kilo de rape (pixín) en un trozo
2 tomates medianos
2 puerros

1/2 cebolla mediana
2 dientes de ajo
Una rama de perejil
Un trocito de laurel
150 gramos de fideos un poco gordos
Aceite
Sal

Se pone en una cacerola el fondo cubierto de aceite; cuando está caliente se echan los puerros (sólo lo blanco) cortados en rodajas finas y la cebolla picada; se rehoga unos minutos y se añaden los tomates cortados en trozos, después de haberles quitado la piel y las pepitas; se les da una vuelta a todo, removiéndolo con cuchara de madera y se agrega el laurel y los ajos machacados en el mortero, con el perejil picado, desleído todo con un poco de agua, se agregan como dos litros de agua fría, se sazona de sal y se pone al fuego; cuando empiece a hervir se echan las gambas y el trozo de rape, se deja cocer durante unos quince minutos; después se retira la cacerola del fuego y se cuele el caldo. El rape y las gambas se dejan enfriar un rato; se desmenuza el rape y se pelan las gambas. Los cuerpos de éstas se reservan con el pescado, cortadas en trozos. Las cabezas de las gambas se pasan por el pasapurés echando en éste, de vez en cuando, un poco de caldo para que cuele lo más posible de sustancia. Lo conseguido se agrega al caldo y, cuando esté hirviendo se incorporan los fideos. Se cuecen unos veinte minutos. Se comprueba de sal. Si no quedara bastante caldosa se agrega más agua. Al tiempo de servirla se agrega el rape y las gambas. Se traslada a una sopera y se sirve.

Sopa de marisco

1/4 kilo de gambas
3 nécoras (andaricas)
3 ó 4 cigalas
4 langostinos
1/4 kilo de almejas
6 cangrejos
Una cebolla pequeña
2 tomates medianos maduros (del tiempo o en conserva)
Un trocito de laurel
3 cucharadas de vino blanco (seco)
Un diente de ajo mediano
Unas ramas de perejil
3 cucharadas (soperas) de crema de arroz (llenas) o de pan rallado
1/2 cucharada (sopera) rasa de almendra molida
Una cucharadita (de las de café) de pimentón
Aceite
Sal

Se puede sustituir si se prefiere la crema de arroz por pan rallado. En ese caso el pan rallado se pondrá muy fresco.

En una cacerola se ponen, aproximadamente, dos litros de agua con sal; cuando hierve a borbotones se echan todos los mariscos lavados, y se dejan cocer unos cinco minutos contados desde que rompa a hervir; en seguida se retiran con una espumadera, se dejan enfriar un poco y se pelan. Los cuerpos se reservan. Las cabezas de todos y las patas de los cangrejos se ponen otra vez en el caldo y se cuecen un cuarto de hora. Pasado el tiempo se cuele el caldo y se reserva. Las cabezas y las patas se pasan por el pasapurés apurándolo bien; de vez en cuando, mientras se está pasando, se echa un poco de caldo en el pasador para que cuele lo más posible en sustancia. Lo pasado se echa en el caldo.

En una sartén mediana con el fondo cubierto de aceite, se fríe lentamente la cebolla y el laurel picado, removiéndola con frecuencia; cuando esté tierna, y antes que empiece a dorarse, se agregan los tomates lavados y cortados y la guindilla (si se pone), se sigue rehogando un poco más y se añade la almendra, la crema de arroz y el pimentón, se le da unas vueltas, a todo, con cuchara de madera y se retira la sartén del fuego. En el mortero se machaca el ajo con el perejil (todo ello picado), se deslíe con el vino y un poco de caldo y se echa en la sartén, se agregan dos cacillos más de caldo, se remueve para mezclarlo, se hierva unos minutos y se pasa por el pasapurés apurándolo bien. Lo conseguido se pone en el caldo y se cuece éste, lentamente, unos veinte minutos. Se comprueba de sal.

Mientras tanto se cortan los mariscos en trozos y se les quitan las cáscaras a las almejas.

Si el caldo quedara demasiado espeso se adelgaza con un poco más de agua, y si por el contrario, quedara diluido se deslíe, en unas cucharadas de caldo, frío, un poco más de crema de arroz. El caldo debe quedar en buen punto, ni demasiado espeso, ni demasiado diluido. Al tiempo de servirla, se agregan los mariscos cortados en trozos, se cuece cinco minutos más y se sirve caliente.

Sopa de mejillones

1 1/2 kilo de mejillón
Una cabeza de merluza o dos de pescadilla grande
4 patatas medianas
4 cucharadas de vino blanco (seco)
2 yemas de huevo
Una cebolla mediana
Un diente de ajo
Una cucharada (sopera) rasa de perejil picado
1/2 hoja de laurel
Aceite
Sal

Se cuecen las patatas, una vez peladas y cortadas en trozos, en agua hirviendo, con

sal; cuando están tiernas se escurren, se pasan por el pasapurés y se reserva. Se raspan los mejillones uno por uno, en seco, para quitarles las barbas; una vez limpios se ponen todos juntos en agua fría, moviéndolos mucho con la mano; si hay alguno entreabierto se tirará, pues es señal de que el mejillón está muerto; a continuación se ponen en una cacerola con el vino, el laurel y un poco de sal. Cuando están abiertos (a los cinco minutos aproximadamente) se quitan los bichos de las cáscaras y se reservan en un plato, tapándolos con un paño húmedo para que no se sequen, se reserva también el caldo que soltaron, colado por un colador muy fino. En otra cacerola amplia, se pone aceite y cuando está caliente se echa la cebolla picada, el diente de ajo muy picado, se deja freír unos minutos removiéndolo con cuchara de madera hasta que la cebolla empieza a tomar color; entonces se añade como litro y medio de agua, el caldo de los mejillones y las cabezas de merluza o pescadillas; se cuecen durante quince minutos. Pasado el tiempo se cuele el caldo, se le agrega el puré de patata, desleído con una taza de agua fría y la carne que pudiera tener la cabeza. Se sigue cocinando diez minutos más y se comprueba de sal. Al tiempo de servirla se ponen en la sopera las yemas y se vierten unas cucharadas de la sopa (que esté un poco templada) se deslíen, se incorporan los mejillones, cortados en trozos con unas tijeras, se echa todo a la sopa y se sirve caliente.

Sopa de pescados y mariscos (extra)

1/2 kilo de rape
1/2 kilo de congrio abierto
1/4 kilo de almejas
1/2 kilo de mejillones
6 gambas
6 langostinos
2 cucharadas de tomate concentrado o de salsa de tomate muy espesa
4 cucharadas (soperas) rasas de pan rallado que esté muy fresco
3 cucharadas (soperas) de buen vino blanco seco
Una cebolla pequeña
Un diente de ajo (mediano)
Guindilla (se puede suprimir)
Una cucharadita (de las de café) de pimentón
Una rama de perejil
Aceite
Sal

En una cacerola se pone, aproximadamente, dos litros de agua con sal; se acerca al fuego y cuando hierve se echa el rape y el congrio. Se cuece diez minutos, contados desde que rompe a hervir, después se retiran los pescados, con una espumadera y se reservan tapados con un paño para que no se sequen. En el mismo caldo se cuecen las almejas, bien lavadas, los langostinos y las gambas, durante tres minutos, contados desde que empieza a hervir; pasados éstos, se retiran los mariscos con una

espumadera, se espera que enfríen un poco y se les quitan las cáscaras a las almejas, se pelan las gambas y langostinos (los cuerpos se reservan con los pescados) y las cabezas se vuelven a poner en el caldo. Se cuecen un cuarto de hora más y se cuela el caldo (se reserva). Las cabezas se pasan por el pasapurés apurándolas bien; mientras están pasando se agrega un poco de caldo en el pasador para que apure bien su jugo. Lo pasado se echa en el caldo.

Se raspan los mejillones, uno por uno, para quitarles las barbas; se lavan bien moviéndolos con las manos; a continuación se ponen en una cacerola al fuego y tapados. Cuando están abiertos se les quitan los bichos de las cáscaras y se reservan tapados. El jugo se junta con el caldo.

En una sartén mediana se pone el fondo cubierto de aceite; se acerca al fuego y, cuando empieza a calentarse, se echa tres cucharadas de cebolla picada muy fina y la guindilla (si se pone); se rehoga sin dejar de removerla, con cuchara de madera, y se agrega el pan rallado, se dan unas vueltas para rehogarlo y se añade el tomate; se sigue removiendo un poco más, se separa la sartén del fuego y se mezcla el pimentón. En el mortero se machaca el ajo y el perejil (todo picado) con un pellizco de sal; cuando esté hecho una pasta se deslíe con el vino y se agrega a la sartén, se incorporan dos cacillos de caldo, se remueve para mezclarlo, se hierve unos minutos, se pasa por el pasapurés y se echa en el caldo. Se cuece lentamente un cuarto de hora aproximadamente. Se comprueba de sal. Si el caldo quedara muy diluido se espesa con un poco más de pan rallado que se deslíe con media tacita de agua fría y si estuviera espeso se pone un poco más de agua.

Mientras se cuece se cortan, con unas tijeras, los pescados en trozos cuadrados (como dados); las gambas y los langostinos se cortan cada una en tres trozos y los mejillones se pican con las tijeras. Pasado el tiempo de cocción del caldo se echan los pescados y mariscos con las almejas enteras, se cuecen cinco minutos más y se sirven.

Sopa de rape (pixín)

Un rape entero de kilo y medio a dos kilos aproximadamente

Una cebolla mediana

3 dientes de ajo

2 cucharadas de salsa de tomate

Una copa de coñac

Una cucharadita (de las de café) de pimentón

Aceite

Sal

Para la preparación de esta sopa aconsejo adquirir, el rape (pixín) de la mejor calidad. Tendremos, por lo tanto, que empezar diferenciando entre los distintos tipos de rape. El tipo llamado «aguaron» de piel más blanca, carne menos consistente y de inferior calidad, puede servir para hacer esta sopa, pero recomiendo el que denominamos

«negro», de piel muy oscura y carne muy firme, ya que daría mejor sabor y una mayor consistencia a la sopa.

En la pescadería se manda que nos separen la cabeza, la limpien y la corten en trozos. Al resto del pescado se le quita la piel, se le separa la espina (que se aprovecha) y se junta con los trozos de la cabeza y la carne se corta en trozos muy pequeños.

En una cazuela se pone la cabeza de rape y con dos litros (aproximadamente) de agua fría se acerca al fuego y, cuando hierve a borbotones se reduce el calor para que se vaya cocinando lentamente una media hora. A los veinte minutos, aproximadamente de cocción, se pica (en un plato) muy menuda la cebolla y por separado, en un plato pequeño, se ponen los ajos muy picados.

Se cubre el fondo de una sartén, de tamaño mediado, con aceite y, cuando empieza a calentarse se echan los ajos, que se fríen muy despacio hasta que están bien dorados; entonces, antes de que se quemen, se agrega la cebolla y se rehoga, dándole vueltas con cuchara de madera, cuando esté bien frita se echa el pimentón (picante da mejor sabor), se le da una vuelta y se añade el rape troceado, se sigue rehogando un poco más y se pone el tomate removiéndolo bien; por último se vierte el coñac, se le da otra vuelta sin quitarlo del fuego, y se le prende fuego para quitarle todo el alcohol. Cuando se apaga la llama se separa del fuego. El caldo de cocer la cabeza se cuele en una cacerola apropiada para terminar la sopa y se le añade el guiso preparado. Se escoge bien toda la cabeza, separando la carne, que suele salir en forma de fibras. Se añade a la sopa, se comprueba de sal y se rectifica si hace falta. Se cuece unos diez minutos más y se sirve.

Sopa rápida

100 gramos de jamón (que no esté muy curado)

2 tacitas de arroz

1/4 kilo de almejas (chirlas)

Un bote pequeño de guisantes

3 huevos duros

1/2 cebolla

3 dientes de ajo

Una cucharada de perejil picado

Aceite

Sal

En una cacerola se pone aceite (el fondo ligeramente cubierto); cuando está caliente se le echa el ajo entero y aplastado para que suelte su jugo; una vez frito se retira y se le añade la cebolla picada muy fina; cuando esté tierna se incorpora el jamón picado en cuadritos pequeños y el perejil, se rehoga y se añade como dos litros de agua; cuando empiece a hervir se ponen los guisantes y el arroz cuidando de moverlo de cuando en cuando para que quede suelto dejándolo cocer unos veinte minutos.

Cuando lleve diez minutos de cocción se incorporan las almejas que se habrán abierto en un poco de agua al fuego, se añade también el caldo que soltaron, colado por un colador fino. Al tiempo de servirla se echan los huevos picados finos y el perejil picado, pudiendo añadir, si se quiere, dos cucharadas de jerez seco para aromatizarlo. Se sirve.

Sopa para aprovechar el caldo de cocer gambas

Una cabeza de merluza
Agua de cocer gambas
Las cabezas de las gambas
1/2 vaso (de los del vino) de vino blanco
2 cucharadas soperas de cebolla picada
Una cucharada (sopera) de tomate concentrado
Una cucharadita de pimentón
Unas ramas de perejil
Un diente de ajo
1/2 hoja de laurel
Un plato de sopas de pan muy finas (tostadas en el horno)
Un trozo de cebolla
2 huevos duros
Aceite
Sal
Azafrán

En el agua de cocer las gambas (completada hasta unos dos litros) se pone, el vino, la cebolla, el laurel y la cabeza de merluza; cuando ha hervido unos diez minutos se retira y se cuele con un colador fino.

En una cacerola se pone aceite a calentar, se agrega la cebolla. Se deja freír un poco y se añade pimentón (que puede ser dulce o picante), se remueve con cuchara de madera, se pone el tomate, se deja freír un poco más y se agrega al caldo. Las cabezas se pasan por el pasapurés. Mientras están pasando se pone, de vez en cuando, en el pasador un poco de caldo para que cuele lo más posible la sustancia. Lo conseguido se echa en el caldo. En el mortero se machaca el diente de ajo picado, con el perejil también picado y el azafrán ligeramente tostado, se deslíe con un poco de caldo del pescado y se incorpora esta mezcla al caldo dejándolo cocer diez minutos más. Después se pasa por un colador y se añaden las sopas; se cuece hasta que estén deshechas (quince minutos más o menos). Se comprueba de sal. Si quedara demasiado espesa, se pone un poco más de agua.

Al tiempo de servirla se incorporan los huevos picados. Se sirve caliente.

Sopa de truchas

6 truchas pequeñas ó 3 grandes
Un plato grande sopas de pan duro (picadas muy finas)
2 dientes de ajo
Una rama de perejil
Un pimiento verde (mediano)
1/2 cebolla (pequeña)
1/2 hoja (pequeña) de laurel
Pimentón dulce o picante (según el gusto)
Aceite
Sal

Se limpian y lavan las truchas.

En un puchero se pone litro y medio de agua (aproximadamente) al fuego; cuando empieza a hervir se agrega la cebolla en un trozo, el laurel, el perejil y el pimiento picado. En el mortero se ponen los ajos cortados en rodajas y se machacan; se deslíen con cuatro cucharadas (soperas) de aceite, se agrega media cucharada (sopera) de pimentón, se mezcla y se vierte en el caldo; después se pone en el mortero un cacillo de caldo para que no quede nada de residuo y se echa en el puchero; se sazona de sal y se cuece unos diez minutos, pasado este tiempo se añaden las truchas (si son pequeñas enteras y si son grandes cortadas al medio). Se cuecen unos siete minutos y se comprueba de sal; en seguida se retiran, para que no se pasen de cocción y se reservan (se quita también el trozo de cebolla y el laurel).

Se distribuyen las sopas de pan en cazuelas de barro altas (las sopas deben llegar a la mitad de la cazuela para que queden secas), se cubren con el caldo hirviendo y se coloca en cada cazuela una o media trucha. En el mortero se deslíen unas tres cucharadas de aceite con una cucharadita (de las del café) de pimentón y encima de cada trucha se pone un poco de esta mezcla, extendiéndolo hasta cubrirla. Se tapa cinco minutos y se sirven en la misma cazuela.

Sopa vasca

6 patatas medianas
Una tacita (de las de café) de arroz
4 puerros gordos
1/4 kilo de bacalao (gordo)
Azafrán
Ajo
Aceite
Sal

Se pone el bacalao en remojo durante veinticuatro horas.

Se pelan los puerros se les quita lo verde y se ponen a cocer en un puchero con litro y medio de agua aproximadamente y un chorro de aceite, se agregan las patatas, una vez peladas, cortadas en trozos regulares y el bacalao deshecho, sin la piel; cuando esté todo cocido se agrega el arroz, se comprueba de sal y se pone más si fuera

necesario. Se prepara un sofrito con un diente de ajo y se agrega al caldo habiéndole retirado el ajo, se sazona de azafrán ligeramente tostado y se sigue cocinando hasta que el arroz esté en su punto. Debe quedar caldoso. Si fuera necesario se agrega más agua. Se sirve caliente.

Sopa de verduras

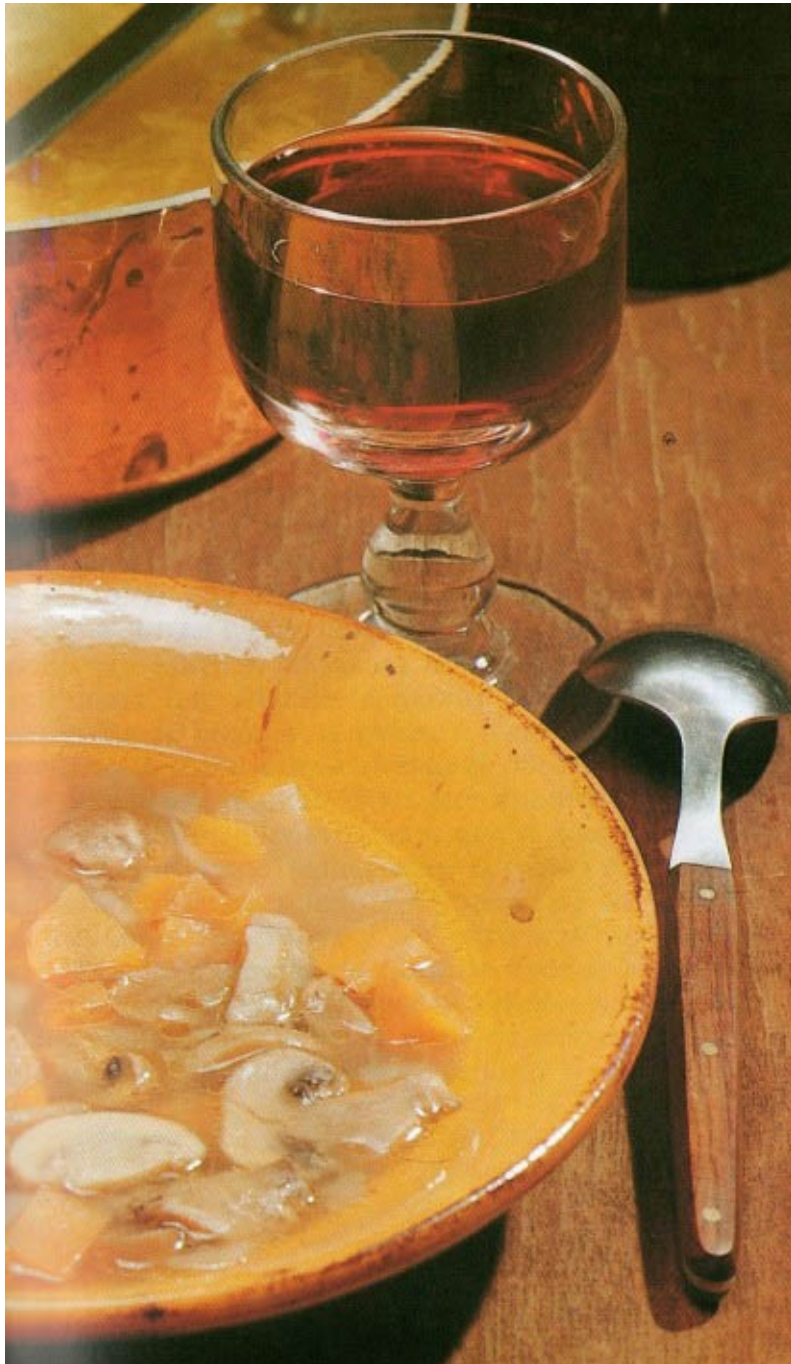
Unas hojas de repollo
1/2 kilo de zanahorias
1/4 kilo de champiñones frescos o en conserva
3 patatas grandes
Un ajo puerro
Unas ramas de perejil
Un diente de ajo
Una cebolla pequeña
Un hueso de rodilla
1/2 limón
Una papeleta de azafrán
Aceite
Sal

En un puchero se ponen aproximadamente dos litros de agua, se le agrega el hueso, el perejil picado, la cebolla picada y el puerro en rodajas finas (sólo lo blanco); se sazona de sal, se acerca al fuego y, cuando empieza a hervir fuertemente, se baja el fuego y se reduce el calor para que vaya cocinando despacio. A los diez minutos de cocción se le va retirando, con una espumadera, la espuma que se forme en la superficie y se agregan las patatas peladas y cortadas al medio, las zanahorias peladas finas y en cuadritos, el repollo picado muy fino y unas hebras de azafrán ligeramente tostado. Se sigue cocinando, a fuego lento.

Si los champiñones son frescos se limpian bien, se cortan en láminas y se van echando en agua fría con el zumo del medio limón. Sí son en conserva se escurren y se cortan en láminas.

Cuando las patatas estén tiernas se retiran y se pasan por el pasapurés con un poco de caldo. Lo pasado se echa en la sopa y se agregan los champiñones escurridos.

En una sartén pequeña se ponen unas cinco cucharadas de aceite y se fríe el ajo un poco aplastado; cuando esté dorado se retira y se vierte el aceite en la sopa (si se prefiere se puede poner, el aceite crudo, al mismo tiempo que se echan las verduras). Debe quedar caldoso, si fuera necesario se agrega un poco más de agua. Se comprueba de sal. Cuando estén todas las verduras bien cocidas se separa la sopa del fuego, se retira el hueso y se sirve.



Porrusalda

1/4 kilo de bacalao (grueso)
6 puerros grandes
Un kilo escaso de patatas
Aceite

Se pone el bacalao en remojo, en agua fría, durante veinticuatro horas, cambiándole el agua varias veces para que quede bien desalado; después se pone en un recipiente limpio con medio litro de agua fría, se acerca al fuego y cuando se forma espuma antes que rompa a hervir se separa, se deja enfriar y se le quitan las espinas y la piel

desmenuzándolo (se conserva el agua donde coció el bacalao).

Aparte en una cacerola se pone el fondo ligeramente cubierto de aceite a calentar y se echan los puerros pelados (sólo lo blanco) y partidos en trozos grandes se rehogan un poco sin que lleguen a tomar color y se añaden las patatas peladas y cortadas en trozos regulares que también se rehogan; se agrega como dos litros de agua fría y se deja cocer hasta que las patatas estén a media cocción. Se agrega entonces el bacalao y el agua reservada y se deja cocer todo junto hasta que las patatas estén tiernas. Se rectifica de sal si hace falta. Debe quedar caldoso y con las patatas sin deshacerse. Se sirve en sopera.

Gazpacho andaluz

Un kilo de tomates maduros

Una cebolla pequeña

Un pepino pequeño

Un pimiento verde del tiempo (de tamaño mediano)

Una taza (de las del desayuno) de miga de pan (del día anterior y remojada en agua)

Una tacita (de las de café) de aceite

3 cucharadas (soperas) de vinagre

Se reserva un tomate mediano, un trozo de pimiento y un trozo de pepino, el resto se pone, en veces, en la batidora con un poco del vinagre, el aceite y el pan remojado. Si hiciese falta algo de agua se le añade, pero no suele ocurrir pues el tomate aporta mucho caldo. Una vez batido todo se pone en la sopera donde se vaya a servir y se mete en la nevera.

Al ir a servir el gazpacho se le ponen unos cubitos de hielo y se mueve para que enfríe bien y se añade agua fría. Ésta se pondrá a gusto pues hay quien prefiere el gazpacho espeso y hay quien lo prefiere clarito. Aparte se sirven las verduras que se reservaron picadas muy menudas repartidas en los platos y unos cuadritos de pan (del día anterior mejor).

Gazpacho andaluz (otro)

4 tomates medianos muy maduros

3 cucharadas (soparas) de cebolla muy picada

Un pimiento verde de tamaño mediano

Un pepino pequeño

Un diente de ajo pequeño

Una rama de perejil

4 cucharadas (soperas) de aceite fino

2 cucharadas (soperas) de vinagre

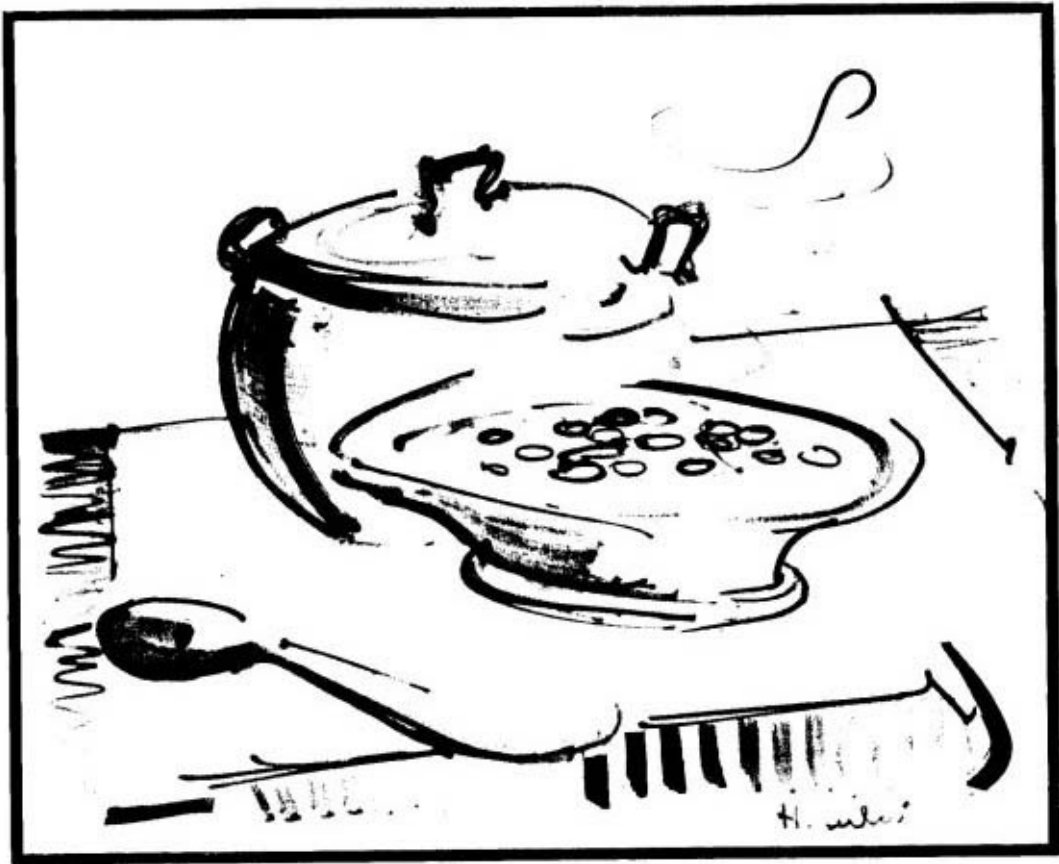
2 cucharadas (soperas) de pan rallado

Sal

Hielo

Se deshace la sal con el vinagre y se le añade el aceite, se bate un rato con un tenedor (hasta que quede como una crema) y se echa en la sopera donde se vaya a servir, se incorpora poco a poco como un litro de agua batiéndolo con un tenedor; a continuación el pan rallado, se remueve para mezclarlo. En el mortero se machaca el ajo con el perejil (para que quede bien machacado se pone en este picado un pellizco de sal) y se agrega una cucharada del caldo de la sopera, se junta lo del mortero con todo lo demás y se mete en la nevera como una hora.

Se pican muy menudos los tomates pelados y quitadas las simientes, la cebolla, el pepino (pelado) y el pimiento, se incorpora todo en el líquido de la sopera. En el momento de servir si no está bastante frío se pueden añadir unos cuadritos de hielo.



COCIDOS Y POTAJES

Alubias blancas con almejas

3/4 kilo de alubias de La Granja
1/2 kilo de almejas finas las llamadas terciadas
Un tomate pequeño (maduro)
1/2 hoja de laurel
Una rama de perejil
Una papeleta de azafrán
Un diente de ajo
1/2 cucharadita de pimentón dulce
Aceite
Sal

Se ponen las alubias en remojo la noche anterior en agua fría. A la mañana siguiente se escurren, se trasladan a una cacerola y se les añade la cebolla picada, el tomate pelado y cortado en trozos pequeños, el laurel, el ajo, el perejil, el pimentón y el aceite crudo; se sacude la cacerola para mezclarlo todo y se cubren de agua fría; cuando rompe el hervor, se separan a un lado o se baja la llama, se pone el azafrán ligeramente tostado y se dejan cocer lentamente, procurando que estén siempre cubiertas de agua, para que no suelten la piel; una vez tiernas se sazonan de sal y se siguen cociendo muy despacio.

Por separado se preparan las almejas a la marinera (véase fórmula en Tomo 1º) y se añaden a las alubias dejándolas hervir, muy despacio un cuarto de hora más.

Se retiran del fuego y se dejan reposar, tapadas, unos diez minutos antes de servir.

Alubias blancas con perdiz

3/4 kilo de alubias de La Granja
3 perdices
50 gramos de jamón (con algo de gordo)
3 cucharadas de perejil picado
Un trocito de laurel
Una cebolla
Dos dientes de ajo
Una papeleta de azafrán
Un vaso de vino blanco
Aceite
Sal

Se ponen las alubias a remojo, con agua fría, la noche anterior. Desplumadas las perdices, se pasan por la llama de alcohol, se destripan y se limpian con un paño, por dentro y por fuera.

En una cazuela se pone aceite (el fondo ligeramente cubierto) y el jamón cortado en

cuadritos, cuando éste se haya rehogado se retira a un plato, se echan las perdices y se rehogan dándoles vueltas. Cuando estén doradas se añade la cebolla picada, el ajo machacado en el mortero con el perejil, el vino blanco y sal, se tapa bien dejándolo cocer lentamente.

Si la tapa no ajusta bien para que no escape el vapor se coloca entre ésta y la cazuela un papel (mejor de aluminio) y se pone peso sobre la tapadera.

Pasada una hora de cocción, si la perdiz fuera joven, tiene que estar ya cocida. Se comprueba si está, cuando los muslos se desprenden fácilmente, si no se desprenden, se sigue cociendo más tiempo.

Por separado y mientras se hace la perdiz se ponen las alubias en una cacerola, con un diente de ajo picado, un trozo de laurel, una cucharada de perejil, media cebolla picada, y dos cucharadas de aceite; se sazonan de azafrán ligeramente tostado, se cubren de agua fría y se cuecen lentamente agregando, de vez en cuando un chorro de agua fría, teniéndolas siempre cubiertas de agua (sin exceso) para que no suelten la piel. Una vez cocidas (deben quedar con poco caldo), se sazonan de sal y se le agregan las perdices con su salsa; se sacude la cazuela para mezclarlo y se sigue cociendo, muy lentamente, durante media hora más, aproximadamente. Se dejan reposar un rato antes de servir las. Se corta cada perdiz en dos a lo largo y se vuelven a armar, como si estuvieran enteras. Para servir las se ponen las perdices en el centro de una fuente alargada y se rodean con las alubias; éstas se salpican con perejil. Se sirven, a continuación calientes.



Alubias de color (moros y cristianos)

1/2 kilo de alubias negras
Una taza (de las de desayuno) de arroz
1/2 cebolla pequeña
Un trocito de laurel
Perejil
Ajo
Aceite
Sal

Es éste un plato muy típico español, principalmente del sur y del levante, donde se celebra todos los años las fiestas de moros y cristianos.

Se ponen las alubias en remojo durante toda la noche, a la mañana siguiente se escurren y se pasan a una cacerola; se les añade la cebolla, el laurel, una rama de perejil, un diente de ajo picado y un chorro de aceite crudo; se cubren de agua fría, se sacuden para mezclarlo y se acercan al fuego; cuando rompe el hervor, se reduce el calor y se deja cocer lentamente procurando que siempre estén cubiertas de agua para que no suelten la piel. Cuando necesitan agua se agregará fría y siempre en pequeñas

cantidades; ha de procurarse que no queden con mucho caldo. Una vez cocidas se sazonan de sal y se dejan cocer un poco más; después se separan del fuego y se dejan reposar un rato.

Se prepara un arroz blanco (véase receta en el Tomo 1º). Cuando esté hecho se ponen las alubias en una fuente con el arroz blanco y moldeado en pequeños recipientes (moldes de flan) adornándolos si se desea con nuevos cocidos.

Caldo gallego

Una taza (de desayuno) de alubias blancas

Un trozo de lacón (aproximadamente de 1/2 kilo)

100 gramos de tocino (añejo)

Unas hojas de berza (5 ó más)

Un trozo de manteca de cerdo, un poco rancio (aproximadamente 50 gramos)

3 patatas grandes

Se ponen las alubias en remojo durante la noche, en agua fría y por separado en agua templada el lacón.

En una cazuela grande con bastante agua fría se ponen a cocer las alubias, el lacón y el tocino; cuando las alubias están medio cocidas se les agrega la berza cortada en trozos grandes y las patatas cortadas también en trozos grandes. En una sartén se derrite la manteca de cerdo; cuando esté bien caliente se fríe un ajo, un poco aplastado; cuando esté dorado se separa y se añade la grasa al caldo. Se sazona de sal y se deja cocer una hora más. Tiene que quedar muy caldoso.

Caldo gallego (otra fórmula)

1/2 taza (de las del desayuno) de alubias blancas

Un trozo de unto con sal

Un hueso de cerdo (espinazo)

Un chorizo gallego

1/4 kilo patatas medianas (aproximadamente)

Unas hojas de repollo o grelos

Se ponen en remojo las alubias la noche anterior. Si el hueso es salado se remoja toda la noche (por separado), en agua templada.

En una cacerola, con el agua de haberlas remojado, y más si fuera necesario (deben de estar caldosas), se ponen a cocer las alubias a fuego lento; a la media hora, aproximadamente, se echa el unto y el hueso; se cuecen, lentamente, hasta que quede el caldo blanco (unas dos horas); entonces se agregan las patatas peladas y cortadas en trozos medianos y el chorizo, y cuando rompa a hervir nuevamente se agrega la verdura cortada con las manos, no demasiado grande. Se cuece todo lentamente hasta

que la verdura y las patatas estén tiernas. Se comprueba de sal. Debe quedar caldoso. Se sirve caliente.

Garbanzos aliñados

3/4 kilo de garbanzos

2 puerros medianos

Una zanahoria

2 tomates medianos

Un hueso de ternera

Sal

Salsa:

6 cucharadas (soperas) de aceite

2 cucharadas (soperas) de vinagre

2 huevos duros

Una cucharada (sopera) de perejil picado

3 cucharadas (soperas) de cebolla picada muy fina

Sal

Se ponen los garbanzos en remojo la noche anterior, en agua templada, con un poco de sal. A la mañana siguiente, en un puchero, se pone agua y cuando está caliente (pero no hirviendo) se echan los garbanzos, la sal, el hueso, los puerros (sólo lo blanco), las zanahorias cortadas en trozos y peladas. Se cuecen a fuego lento hasta que los garbanzos estén tiernos (esto depende de la clase de los garbanzos). Se comprueba de sal. Mientras tanto se bate en un recipiente el aceite con el vinagre y se agrega dos cucharadas soperas del caldo de cocer los garbanzos; se sigue batiendo hasta que quede todo como una crema, se le pone sal y se le añade el perejil, la cebolla y los huevos picados, se mezcla todo con cuchara de madera y se reserva.

Cuando los garbanzos ya están tiernos se escurren bien de su caldo y se ponen en una fuente; alrededor de éstos se colocan los tomates cortados en rodajas. Se pican las zanahorias muy menudas y se salpican con ellas los garbanzos.

Se sirven acompañados de la salsa, puesta en salsera.

Garbanzos refritos

1/4 kilo de garbanzos

Una cebolla mediana

Un chorizo

50 gramos de jamón

4 tomates medianos (muy maduros)

Aceite

Sal

Se ponen en remojo los garbanzos la noche anterior, en agua templada y con un poco de sal. A la mañana siguiente se pone una cacerola al fuego con agua y sal. Cuando está caliente (pero no hirviendo) se echan los garbanzos, se tapan y se dejan cocer, a fuego mediano, hasta que estén tiernos, sin que se deshagan. Cuando están ya casi cocidos se ponen en una sartén cuatro cucharadas de aceite; caliente se le añade la cebolla muy picada, se rehoga unos minutos y se agregan entonces los tomates pelados y cortados en trozos pequeños, se machaca bien y se refrién durante unos minutos (hasta que la salsa quede un poco espesa); entonces se añade el chorizo cortado en lonchas muy finas y el jamón picado menudo, se rehoga todo un poco más y se reserva fuera del fuego.

Una vez cocidos los garbanzos se escurren bien de su caldo y se les agrega la salsa reservada; se ponen a fuego vivo, se revuelven bien durante unos cinco minutos y se sirven calientes en una fuente.

NOTA: Se puede aprovechar un resto de garbanzos del cocido del día anterior en este caso se tendrán removiéndolos con la salsa, algo más de tiempo para calentarlos bien.

Garbanzos con espinaca

600 gramos de garbanzos
2 cebollas pequeñas
2 manojos de espinacas
2 zanahorias medianas
2 dientes de ajo
2 tomates medianos (maduros)
Una rama de perejil
Un trozo de laurel
Aceite
Sal

Se dejan en remojo los garbanzos la noche anterior, en agua templada. A la mañana siguiente se ponen a cocer en agua caliente, con un chorro de aceite, las zanahorias (peladas y cortadas en trozos), una cebolla entera (pelada), el laurel, el perejil y sal. Se deja cocer a fuego lento.

Las espinacas, una vez limpias y lavadas, se ponen a cocer en agua hirviendo, durante unos cinco minutos aproximadamente; entonces se escurren, se pican menudas y se ponen con los garbanzos. Cuando las zanahorias y la cebolla están cocidas se retiran de los garbanzos y se pasan por un pasapurés junto con una cucharada de garbanzos. Este puré se añade al puchero y se sigue cociendo.

En una sartén se pone aceite y se fríe la otra cebolla picada, con los ajos también picados; ya frito se les añaden los tomates pelados partidos en trozos se rehoga todo, y se agrega a los garbanzos; se comprueba de sal y se deja cocer hasta que estén bien

tiernos. Tienen que quedar con el caldo espeso, pero no secos. Si no se consigue se pasan por un pasapurés unas cucharadas de garbanzos con un poco de caldo y se mezcla con el potaje. Se pueden servir con huevos duros picados.

Lentejas en potaje

1/2 kilo de lentejas
Una taza (de las de desayuno) de arroz
3/4 kilo de patatas
Un cubito de caldo concentrado (puede suprimirse)
Una cebolla
Un diente de ajo
Una rama de perejil
Un trocito de laurel
Aceite
Sal

Se limpian las lentejas y se ponen en remojo, unas dos horas, en agua fría, para que floten la que están vacías; éstas se quitarán con una espumadera. Si fueran de mala calidad se dejan remojar toda la noche. Una vez escurridas se trasladan a una cazuela; se les agrega la media cebolla cortada en trozos, el laurel, el ajo picado, el perejil picado y dos cucharadas de aceite; se acercan al fuego y se dejan cocer, lentamente, hasta que estén tiernas; de vez en cuando se les pone agua fría, en pequeñas cantidades, si fuera necesario. Ya cocidas se pasan por un pasapurés, después de retirarles el laurel, y se reservan.

En la cacerola donde se va a preparar el potaje se ponen en agua hirviendo las patatas cortadas en dados; se cuecen hasta que estén tiernas; entonces se les añade el arroz, el caldo (si se pone) deshecho en un poco de agua y el puré de lentejas. En una sartén se echan cinco cucharadas de aceite, se fríe la media cebolla picada fina y este sofrito se añade al potaje con más agua si fuera necesario; se deja cocer todo junto unos veinte minutos. Debe quedar un poco caldoso. Se deja reposar unos cinco minutos y se sirve.

Lentejas en ensalada

1/2 kilo de lentejas
3 patatas medianas
2 huevos duros
2 cucharadas (soperas) de cebolla picada
Una cucharada (sopera) de perejil picado
Un tomate mediano (que esté duro)
6 cucharadas (soperas) de aceite
Una cucharada (sopera) de vinagre

Un trozo de laurel

Sal

Se preparan las lentejas estofadas, sin poner aceite (véase fórmula en Tomo 1º). Por separado, se cuecen, en agua fría, las patatas cortadas en cuadritos (como dados) y sazonadas de sal; cuando estén tiernas se escurren y se reservan, tapadas, al calor. Cocidas las lentejas se ponen en un colador grande para que escurran, se les quita el laurel la cebolla y el ajo; se ponen en una fuente colocando alrededor las patatas. En un tazón se mezcla el aceite y el vinagre y se bate unos minutos, se les pone un poco de sal y se agregan los huevos picados, la cebolla, el perejil y el tomate cortado en cuadritos pequeños; se mezcla todo y se vierte sobre las lentejas. Se sirve inmediatamente.

Potaje mixto

Una taza de desayuno (no llena) de alubias blancas

1/2 taza (de desayuno) de arroz

3 patatas de tamaño mediano

2 zanahorias de tamaño mediano

6 hojas de acelga

1/4 kilo de carne de cerdo (maduro)

Un tomate maduro

1/2 cebolla pequeña

2 dientes de ajo

Una rama de perejil

Una papeleta de azafrán

Aceite

Sal

Se ponen la víspera las alubias en remojo con agua fría. A la mañana siguiente se trasladan a una cacerola, se cubren de agua fría, se les agregan los ajos y el perejil, todo picado, y se cuecen hasta que estén tiernas; de vez en cuando, si lo necesitan, se agrega agua fría.

Se lavan bien las acelgas, se pican menudas y se ponen, en la olla donde se va a preparar el potaje, con agua caliente y sal; se cuecen diez minutos, después se escurren y se vuelven a poner a cocer con agua caliente; se agrega la carne partida en trozos y las zanahorias peladas y picadas en cuadritos.

Cuando las alubias están tiernas se agregan a las acelgas y se añaden las patatas en trozos pequeños. Si fuera necesario se pone más agua, ya que debe quedar caldoso.

En una sartén se ponen aproximadamente cinco cucharadas de aceite a calentar, se le añade la cebolla picada, se deja freír unos minutos y se echa el tomate pelado y cortado en trozos; cuando esté bien refrito se incorpora el potaje, se sazona con el azafrán ligeramente tostado y se cuece lentamente hasta que las patatas están tiernas; entonces se añade el arroz, se sazona de sal y se cuece veinte minutos más (debe

quedar caldoso).

Potaje de legumbres y verduras

Una taza (de las de desayuno) de alubias blancas
Media taza (de las de desayuno) de alubias de color
6 patatas medianas
1/2 litro de judías verdes (fréjoles)
3 tomates del tiempo (que estén maduros, pero duros)
2 dientes de ajo
Un puerro pequeño
Una rama de perejil
Media hoja de laurel
1/2 cucharadita (de las de café) de pimentón
Aceite
Sal

Se ponen, por separado, las alubias en remojo, con agua fría, la noche anterior. A la mañana siguiente se escurren, y las alubias blancas se ponen a cocer, en agua fría, en la olla donde se va a preparar el potaje, se les agrega el laurel, el ajo y el perejil picado, un tomate lavado y cortado al medio, el puerro (sólo lo blanco) cortado en rodajas y la cebolla picada. Se cuecen hasta que estén tiernos. Deben quedar caldosos.

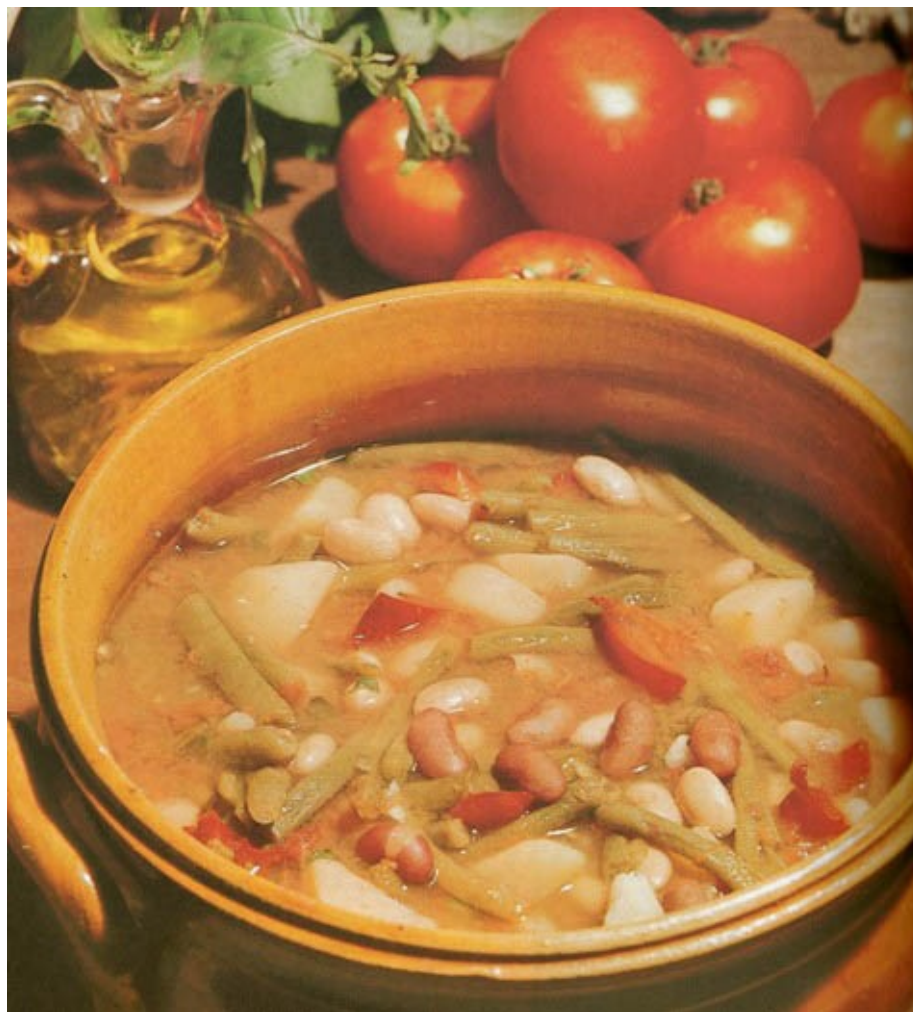
Las alubias de color se cuecen en una cacerola pequeña, con agua fría hasta que están tiernas.

Se limpian las judías verdes (fréjoles), se cortan en trozos y se cuecen en agua hirviendo con sal hasta que están tiernas, entonces se escurren y reservan.

Cuando las alubias blancas están cocidas, se agregan las patatas, peladas, lavadas y cortadas en trozos (no demasiado grandes) y las judías verdes. Se sigue cociendo lentamente.

Cuando las alubias de color estén tiernas, se separan unas pocas y el resto se pasa por el pasapurés; este puré se agrega al potaje con las alubias que se separaron. Se sazona de sal.

En una sartén pequeña se ponen como seis cucharadas de aceite; cuando empieza a calentarse se echa un diente de ajo, una vez esté dorado se aplasta con un tenedor para que suelte todo el jugo y se retira. Se separa la sartén del fuego y se echa el pimentón, se rehoga un poco más y se vierte en el potaje; se agregan los dos tomates pelados y cortados en trozos y se sigue cociendo, todo junto un poco más. Antes de retirarlo del fuego se comprueba de sal. Se retira el laurel y se sirve caliente.



Potaje sencillo

2 tazas (de desayuno) de alubias blancas
1/2 kilo de patatas
150 gramos de jamón (magro)
1/4 kilo de carne (hebra)
Un repollo (como un kilo)
1/2 cebolla mediana
2 dientes de ajo
Aceite
Sal

Se ponen las alubias en remojo la noche anterior. A la mañana siguiente se trasladan a una cacerola bastante grande con un litro aproximadamente de agua fría, la cebolla, los ajos, el jamón y la carne. Se deja cocer hasta que las alubias están tiernas; entonces se apartan unas cuantas (como una taza) y se retira el jamón y la carne; las demás se pasan por el pasapurés y se agregan al caldo, con las que se separaron, el jamón y la carne. Se les agrega como un litro más de agua templada y, cuando rompen a hervir se añade el repollo limpio, muy lavado y picado; se deja cocer un

rato y después se añaden las patatas cortadas muy finas.

Se cuece todo junto hasta que esté muy tierno (una hora aproximadamente). Se rectifica de sal si hace falta. Se retira el jamón y la carne y se pican menudos, se agregan al potaje, se mezcla y se deja reposar unos minutos. Se sirve caliente.

Potaje de vigilia

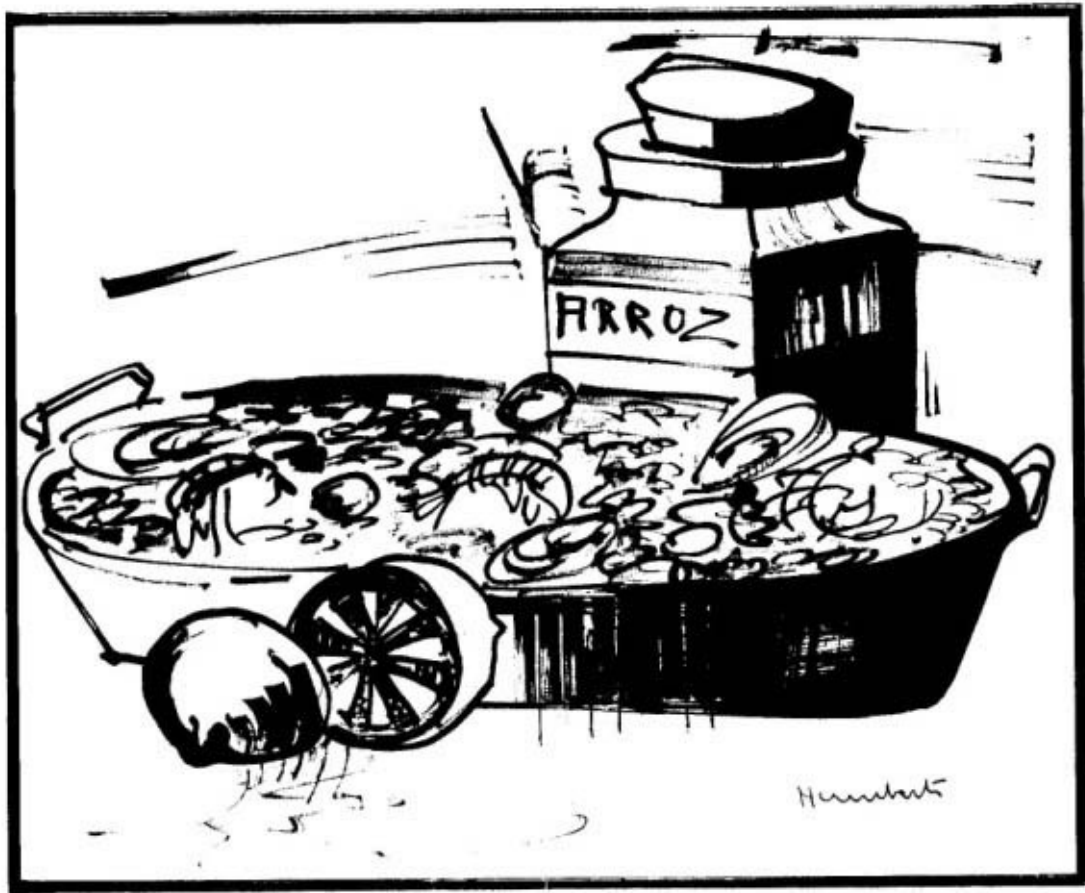
1/2 kilo de garbanzos
2 puñados de espinacas
1/4 kilo de bacalao
3 huevos duros
3 dientes de ajo
2 zanahorias medianas
Un tomate (mediano) maduro
Una rodaja de pan frito
3 patatas medianas
Perejil
Una cucharada (rasa) de pimentón
Aceite
Sal

El día anterior se pone el bacalao en remojo con abundante agua fría y por separado los garbanzos en agua templada con un poco de sal.

En una cacerola al fuego con agua caliente se cuecen las espinacas limpias y picadas; cuando están tiernas (a los diez minutos aproximadamente) se escurren, se pasan por agua fría, se exprimen con las manos y se reservan. En la cazuela donde se va a preparar el potaje, se pone agua; cuando esté a punto de hervir se echan los garbanzos, las zanahorias peladas y picadas en cuadros pequeños; se sazona de sal y se deja cocer a fuego lento hasta que estén a media cocción; entonces se les echa el bacalao deshecho, las espinacas, las patatas cortadas en cuadritos y el tomate pelado y picado. Si fuera necesario se pone más agua, ya que debe quedar un poco caldoso.

En el mortero se machacan los ajos picados, con el pan frito y unas ramas de perejil picado; una vez bien machacado se le añade un poco del caldo de los garbanzos, le remueve todo y se echa al potaje. En una sartén se ponen unas seis cucharadas de aceite, se fríe un ajo, aplastado con la mano, y cuando está dorado se aplasta con un tenedor para sacarle el jugo y se retira; se separa la sartén del fuego, se echa el pimentón, se remueve con cuchara de madera y se agrega este sofrito al potaje, se comprueba de sal y se sigue cociendo hasta que todo esté muy tierno.

En el momento de servirlo se agregan los huevos picados muy menudos.



ARROCES

Arroz abunda

6 tacitas de arroz
12 almejas grandes
1/4 kilo de gambas grandes
1/4 kilo de rape (pixín)
Un besugo (de un kilo aproximadamente)
1/4 kilo de langostinos
1/2 kilo de cabra
1/2 kilo de lubina
3 tomates maduros (medianos)
2 dientes de ajo
Media hoja de laurel
Media cebolla
Una taza de las de desayuno de mahonesa
Una papeleta de azafrán
Un trozo de limón
Unas ramas de perejil
Aceite / Sal

Se pueden suprimir o cambiar los pescados que no interesan, o disminuir la cantidad.

En una cacerola se pone un litro de agua, aproximadamente, y se agrega el perejil, un diente de ajo, el laurel, la cebolla en un trozo y sal. Se acerca al fuego y cuando rompe el hervor se echan las gambas, los langostinos y las almejas bien lavadas. Se cuece cinco minutos contados desde que rompe a hervir; pasados éstos se retiran del caldo y se reservan tapados. En el mismo caldo se echan los pescados limpios y se cuecen durante un cuarto de hora contado desde que empieza a hervir. Pasado el tiempo se retiran y se dejan enfriar. Se mide caldo y si fuera necesario se agrega agua hasta conseguir 18 tacitas. Se reserva. Se les quita la espina a los pescados y se parten en trozos. Se colocan en una fuente (donde se vayan a servir) y se juntan los mariscos pelados y las almejas sin cáscara; se reserva todo tapado y sobre una cacerola con agua caliente para que se conserven templados.

El caldo reservado se pone al fuego para que se vaya calentando, sazonado con el azafrán ligeramente tostado.

En una cazuela o paellera, proporcionada a la cantidad, se pone aceite, el fondo ligeramente cubierto, y se ponen los tomates pelados, quitadas las simientes y finamente picados y un ajo muy picado; se remueve con cuchara de madera y se rehoga hasta que el tomate esté hecho; entonces se agrega el arroz removiéndolo bien para mezclarlo con la salsa. A continuación, y cuando el caldo está a punto de hervir se vierte sobre el arroz, se remueve para mezclarlo hasta que empiece a hervir; entonces se echan unas gotas de limón y se cuece, a fuego fuerte, sin removerlo, un cuarto de hora disminuyendo el calor a medida que se va secando el líquido; se comprueba de sal y si lo necesita se sala con cuidado por estar los pescados cocidos

con sal. Mientras se cuece el arroz se calienta el horno. Pasado el cuarto de hora se mete en el horno, bien caliente, cinco minutos más. A continuación se saca y se deja reposar, tapado, otros cinco minutos antes de servirlo.

Se sirve en la misma paellera o en una fuente acompañado con los pescados y mariscos y en una salsa la mahonesa. Se come, mezclándolo todo, con el arroz.

Arroz con anguilas

1 ó 2 anguilas
6 tacitas de arroz
1/4 kilo de tomates maduros
2 dientes de ajo
Una rama de perejil
Aceite
Sal

La anguila para matarla, ya que debe estar viva, se agarra por la cola con la mano envuelta en un paño, para que no se escurra, y se le da un golpe contra la fregadera, en la cabeza. A continuación se le hace un corte en ésta y se despoja de la piel; para ello se tira de la cabeza, también con un paño en la mano. Se cortan las agallas y se les hace una cortada por el lado del vientre quitándole las tripas; se lava con agua fría, se le quita del todo la cabeza y la cola, se lava nuevamente y se seca.

En una paellera o cazuela, proporcionada a la cantidad, se echa sólo el fondo cubierto de aceite y se rehoga el tomate pelado y sin semillas, muy picado, el ajo también picado y el perejil; se le da vuelta unos minutos, con cuchara de madera, hasta que el tomate está hecho. Entonces se ponen encima los trozos de anguila y se remueve con el tomate para mezclarlo. Se tapa la cazuela, y se cuece lentamente diez minutos.

Mientras tanto en un recipiente se miden 18 tacitas de agua, se sazonan de azafrán ligeramente tostado y se pone al fuego. En la cazuela donde está la anguila se echa el arroz, se le dan vueltas con cuchara de madera y se agrega el agua con el azafrán; cuando empieza a hervir, se sazona de sal y se cuece a fuego fuerte, durante un cuarto de hora, destapado, reduciendo el calor a medida que se va secando el líquido. Pasando este tiempo se le quita más calor y se cuece cinco minutos más, tapado (de no disponer de tapadera a la medida de la cazuela o paellera se cubre con papel de aluminio); transcurridos los cinco minutos se retira del fuego, se destapa y se deja reposar cinco minutos más antes de servirlos.

Arroz con bacalao

1/2 kilo de bacalao

6 tacitas de arroz
1/2 pimiento (verde) del tiempo
Una lata pequeña de pimientos morrones
1/4 kilo de tomates maduros o el equivalente en conserva
Una cucharadita (de las de café) de pimentón
Unas hebras de azafrán
Un trocito de laurel
2 dientes de ajo
Unas ramas de perejil
Harina para rebozar
Aceite
Sal

Se pone el bacalao a desalar durante veinticuatro horas, en abundante agua fría, cambiándole el agua por lo menos tres veces.

Cuando se vaya a preparar el arroz se sacan los trozos del agua, se ponen sobre un paño de cocina y se secan bien, después se les quitan las pieles y las espinas y se parte en trocitos. Del agua del remojo se miden, en un recipiente, 18 tacitas y se ponen al fuego para que se vayan calentando.

En una cazuela o paellera se pone el fondo cubierto de aceite y se rehoga un diente de ajo picado dándole vueltas con una cuchara de madera; antes de que se dore se añade el pimentón, disminuyendo el fuego para que no se quemem; se rehoga un momento y se agregan los tomates pelados, sin pepitas y cortados en trozos; se fríe unos minutos aplastando el tomate, se agrega el bacalao con el laurel, se le dan vueltas; cuando el agua empieza a hervir se vierte sobre el arroz, y se cuece a fuego fuerte, removiéndolo hasta que rompe el hervor. Entonces se echan unas gotas de limón y como una cucharada de perejil picado, se deja cocer sin removerlo, destapado, durante un cuarto de hora, disminuyéndole el calor a medida que se va secando el líquido. A los quince minutos se agregan los guisantes y se colocan por encima los pimientos cortados en tiras. Se tapa y se deja reposar destapando cinco minutos más antes de servirlo. Se sirve en la misma paellera, o se traslada a una fuente.

Arroz caldoso con pollo

Las alas, pescuezo, menudos, caparazón, etc. del pollo
Cuatro tacitas de arroz
Un puerro
Una zanahoria
Azafrán
Perejil
Ajo
Aceite
Sal

Se corta en trozos pequeños el pollo, se sazona con ajo machacado en el mortero y se deja reposar unos minutos; a continuación se rehoga en una cacerola con el fondo

ligeramente cubierto de aceite. Ya rehogado se agrega el puerro (sólo lo blanco) cortado en trozos y la zanahoria picada en trozos muy pequeños. En el mortero se machaca un diente de ajo con una rama de perejil picado, se deslíe con una tacita de agua y se agrega al guiso; se sazona de azafrán ligeramente tostado y se cuece, a fuego lento, hasta que está tierno; entonces se miden catorce tacitas de agua y se acercan al fuego. En el guiso se echa el arroz y se rehoga unos minutos; cuando el agua rompe a hervir se vierte sobre el arroz, se sazona de sal y se cuece destapado a fuego fuerte veinte minutos. Pasados éstos, se retira del fuego y se deja reposar, tapado, cinco minutos más antes de servirlo.

Arroz a la campesina

5 tacitas de arroz
1/4 kilo de guisantes desgranados (frescos o congelados)
Un pimiento del tiempo
1/4 kilo de zanahorias
6 alcachofas (frescas o en conserva)
2 cucharadas de salsa de tomate concentrado
2 dientes de ajo
Unas ramas de perejil
100 gramos de jamón serrano
2 huevos duros
18 aceitunas aproximadamente
Aceite
Sal

En una cazuela o paellera se pone aceite (sólo el fondo cubierto); cuando empieza a calentarse se echa el jamón cortado en cuadritos; se rehoga unos minutos y se separa del aceite. Se reserva. En la misma grasa se echan las zanahorias peladas y partidas en cuadritos pequeños, los guisantes, el pimiento cortado en trozos, las alcachofas picadas, el tomate, el ajo y el perejil machacado en el mortero y desleído con un poco de agua; se tapa y se deja cocer, a fuego lento, hasta que las zanahorias y los guisantes están tiernos. Mientras tanto se preparan en una cacerola 15 tacitas de agua, se sazona el azafrán ligeramente tostado y se acerca al fuego para que se vaya calentando. Si las zanahorias y los guisantes están tiernos se echa el arroz y el jamón que está reservado; se remueve con cuchara de madera, para mezclarlo con todas las verduras. Cuando el agua empieza a hervir se vierte sobre el arroz, se sazona de sal y, cuando rompe el hervor se echa un chorro de limón y se cuece a fuego fuerte, destapado, durante un cuarto de hora, reduciendo el calor a medida que se va secando el líquido. Pasado este tiempo se ponen por encima las aceitunas, se tapa y se cuece, con el mínimo de calor cinco minutos más; a continuación se retira del fuego, se ponen por encima los huevos cortados en rodajas y se deja reposar destapado cinco minutos antes de servirlo.

Arroz con codornices

6 tacitas de arroz

6 lonchas pequeñas de tocino magro

6 codornices

Un vaso (de los de vino) de vino blanco

Una papeleta de azafrán

Una cucharadita (de las de café) de mantequilla

Media hoja de laurel

2 dientes de ajo

Unas ramas de perejil

Aceite

Sal

Mientras se hace el arroz, a las codornices se les quita la loncha de tocino y se pone en el horno con el grill para que queden doradas.

Se despluman las codornices, se vacían, se pasan por la llama de alcohol y se lavan; se secan bien y se les cubre el pecho con una loncha de tocino; se sazonan en su interior con un poquito de sal, se atan con un bramante sujetándoles el tocino y se colocan en una cazuela con un poco de aceite, cuando éste esté caliente. Se rehogan, dándoles vueltas hasta que queden doradas; entonces se les agrega un diente de ajo machacado en el mortero con el perejil picado y desleído con el vino, se sazonan con un poco más de sal y se dejan guisar a fuego muy lento, agregándoles, si fuera necesario, pequeñas cantidades de agua. Cuando las codornices están tiernas, se miden en un recipiente 18 tacitas de agua y se acerca al fuego para que se vaya calentando.

En una cacerola con cuatro cucharadas de aceite se fríe un diente de ajo, un poco aplastado; cuando está frito se separa y se rehoga el arroz con el laurel, removiéndolo con una cuchara de madera para que no se tueste. Cuando el agua empieza a hervir se echa sobre el arroz. Se remueve hasta que rompa el hervor; entonces se agregan unas gotas de limón y la mantequilla, se sazona de sal y se deja cocer a fuego fuerte durante quince minutos sin tocarlo. En el mortero se machaca el azafrán, que estará ligeramente tostado, se deslíe con dos cucharadas de agua, se remueve y se mezcla con el arroz. A medida que se va secando el arroz se disminuye el calor. Pasado el cuarto de hora se le quita más calor y se sigue cociendo, tapado, cinco minutos más. A continuación se separa a un lado y se deja reposar destapado cinco minutos. Mientras tanto se preparan seis moldes de los de flan, se untan con un poco de aceite y se reparte en ellos el arroz; se aprietan bien y se despegan los bordes con un cuchillo pasándolo por todo alrededor. Se vuelca cada uno en un plato individual para servirlo; al lado se coloca una codorniz y se rocía el arroz con el jugo de las codornices, pasando por el pasapurés. Se sirve en seguida y muy caliente.

Arroz con conejo

6 tacitas (de las de café) de arroz
Un conejo pequeño
Un tomate maduro
Un pimiento del tiempo (verde)
2 pimientos morrones
Una papeleta de azafrán
3 cucharadas de vino blanco
Una lata de guisantes
3 dientes de ajo
Perejil
Aceite
Sal

Se pone el conejo a serenar y al día siguiente se corta por los juegos en trozos pequeños; se sazona con dos dientes de ajo machacados en el mortero y el vino y se deja reposar una hora. Pasada ésta, se le pone sal y se rehoga en una cacerola con aceite caliente hasta que esté dorado. Entonces se le echa el tomate pelado, quitadas las simientes y cortado en trocitos, el pimiento verde cortado en trozos pequeños y un diente de ajo con una rama de perejil picado machacado todo en el mortero y desleído con un vaso de agua. Se tapa y se cuece, a fuego lento, hasta que esté tierno, añadiéndole agua en pequeñas cantidades, si se quedara sin salsa. Cuando esté tierno se traslada a una cazuela o paellera.

En un recipiente se miden 18 tacitas de agua, con el azafrán ligeramente tostado y se ponen al fuego para que se vaya calentando. Se echa el arroz en el conejo, se agregan los guisantes escurridos y se rehoga un momento, dándole vueltas para mezclarlo. Cuando el agua empiece a hervir se vierte sobre el arroz, se sazona de sal y se remueve con cuchara de madera hasta que rompe el hervor; entonces se le agregan unas gotas de limón y se deja cocer destapado a fuego vivo y sin tocarlo, un cuarto de hora, disminuyendo el calor a medida que se va consumiendo el líquido; a media cocción se remueve con una cuchara de madera, para mezclar el arroz con el conejo. Transcurrido el cuarto de hora se le quita más calor y se cuece otros cinco minutos más tapado. Pasados éstos se retira a un lado y se deja reposar destapado cinco minutos más antes de servirlo.

Al tiempo de llevarlo a la mesa se ponen por encima los pimientos morrones cortados en trozos. Se sirve en la misma paellera o se traslada a una fuente.

Arroz en ensalada

6 tacitas de arroz
Una lata de bonito en aceite

Una lata de anchoas
3 huevos duros
3 tomates medianos (que estén duros)
Unas hojas de lechuga
Una cebolla pequeña
Un trocito de laurel
Media cucharada de mantequilla
Vinagre
Una cucharada de perejil picado muy fino
Aceite
Sal

Se miden en una cacerola 18 tacitas de agua, se acercan al fuego y cuando empiezan a hervir se echa el arroz, el laurel y la mantequilla (ésta se puede suprimir por tres cucharadas de aceite), se sazona de sal y se cuece a fuego fuerte durante veinte minutos, contados desde que empieza a hervir. Al empezar el hervor se le agregan unas gotas de limón. A medida que se va secando el líquido se disminuye el calor. Ya cocido, se pone en un escurridor y, bien escurrido se traslada a una fuerte honda o ensaladera; se le agrega el bonito (escurrido el aceite) desmenuzado, las anchoas, que pueden ser filetes o enrolladas, dos tomates partidos en trozos menudos, dos huevos picados y la cebolla muy picada; se adereza con un chorro de aceite y vinagre (según el gusto), se mezcla bien con una cuchara de madera y se traslada a una fuente alargada, alrededor se pone lechuga picada muy menuda y el otro tomate cortado en rodajas finas. Se salpica por encima con el otro huevo picado y el perejil. Se sirve frío o templado.

Arroz en ensalada (otra fórmula)

6 tacitas de arroz
1/4 kilo de gambas
Un pimiento del tiempo mediano (colorado)
Unas aceitunas
3 huevos duros
Una lechuga
Una cucharada (sopera) de perejil picado
1/2 kilo de tomates del tiempo maduros
Vinagre
Aceite
Salsa Mahonesa
Sal

Se cuece y escurre el arroz como en la receta anterior. Mientras tanto se cuecen las gambas en agua hirviendo con sal durante tres minutos; pasado el tiempo se retiran del agua, se dejan enfriar y se pela la mitad de ellas, reservando las demás con cáscara para adornar el plato. Se pone el pimiento en el horno a asar; cuando está tierno se retira y se cubre con un paño o papel de aluminio. Se deja enfriar; ya frío se

pela, se limpia de semillas y se parte en tiras. Con los tomates se prepara una salsa, se sazona de sal y se pasa por el pasador.

Una vez cocido el arroz se le mezclan las gambas peladas cortadas en trozos, dos huevos picados y la mitad de las aceitunas, el perejil, dos cucharadas de aceite y una cucharada de vinagre. Se engrasa ligeramente con aceite un molde redondo (más bien alto) y se echa el arroz para moldearlo. Se aplasta por encima con la espumadera; se le pasa un cuchillo alrededor del molde para despegarlo y se vuelca sobre una fuente; se baña con la salsa de tomate adornándolo con las gambas sin pelar, las tiras de pimientos, el huevo duro que quedó cortado en cuatro trozos y el resto de las aceitunas. Alrededor de la fuente se pone la lechuga aderezada. Se sirve templado. En salsera aparte se acompaña la salsa mahonesa.

Arroz con gambas

6 tacitas de arroz
1/2 kilo de gambas (grandes)
1/2 hoja de laurel
Un diente de ajo
Una rama de perejil
Un trozo de limón
1/2 kilo de tomate maduro
Una papeleta de azafrán
Un trozo de cebolla
Aceite
Sal

Se limpian las gambas y se ponen a cocer (sin quitarles la cabeza ni la piel) en agua hirviendo con sal, un trozo de cebolla, el laurel y el perejil; se cuecen durante tres minutos. Pasado el tiempo se separan del caldo y se dejan enfriar. Frías se pelan y se reservan. Las cabezas se vuelven a poner en el caldo y se cuecen durante un cuarto de hora; a continuación se cuele el caldo, y las cabezas se pasan por el pasapurés sobre el caldo apurándolas bien. Se mide y se agrega, si fuera necesario, agua hasta conseguir 18 tacitas. Se echa el azafrán ligeramente tostado. Se pone a calentar.

Con el tomate se prepara una salsa espesa, se sazona de sal, se pasa por el pasador y se reserva.

En una cazuela se pone aceite (el fondo ligeramente cubierto) y se fríe un ajo aplastado, retirándolo cuando esté dorado; entonces se echa el arroz y se rehoga removiéndolo sin parar para que no se tueste. Una vez rehogado se le agrega el caldo bien caliente, se remueve sin parar hasta que empieza a hervir. Roto el hervor se le echan unas gotas de limón, se sazona de sal, teniendo en cuenta que el caldo de las gambas ya llevaba sal (por lo tanto es necesario comprobarlo antes), y se cuece a fuego fuerte durante un cuarto de hora disminuyéndole el calor a medida que se va secando el líquido. Pasado el tiempo se disminuye más el calor, se tapa, y se cuece

cinco minutos más. Se retira del fuego y se deja reposar destapado cinco minutos; después se prepara un molde engrasado, con un poco de aceite, redondo y más bien alto, se echa el arroz para moldearlo, se aplasta por encima con una espumadera, se le pasa un cuchillo alrededor para despegar los bordes y se vuelca sobre una fuente. Se cubre con la salsa de tomate bien caliente. Se ponen por encima parte de las gambas, y las otras alrededor de la fuente. Se sirve inmediatamente (caliente).

Arroz con guisantes frescos

6 tacitas de arroz
1/2 kilo de guisantes desgranados (frescos o congelados)
100 gramos de jamón serrano
Un trocito de laurel
Una cucharadita de pimentón
Un diente de ajo
Una rama de perejil
1/2 lata de pimientos morrones
Aceite
Sal

En una cacerola, pequeña, se pone agua al fuego y, cuando hierve se sazona de sal y se echan los guisantes; se cuecen destapados, hasta que están tiernos; entonces se escurren y se reservan. El caldo de cocerlos se mide y se le agrega más agua hasta conseguir 18 tacitas.

Se pone al fuego a calentar. En una cacerola o paellera se echa aceite (el fondo ligeramente cubierto) y se rehoga ligeramente el jamón, cortado en trozos pequeños; en seguida, antes que se ponga duro, se echa el arroz, se le agrega el laurel y el pimentón y se rehoga removiéndolo sin parar para que no se tueste. Se vierte el caldo bien caliente y se remueve sin parar con cuchara de madera, hasta que empieza a hervir; entonces se sazona de sal y se cuece a fuego fuerte durante un cuarto de hora, disminuyendo el calor a medida que se va secando el líquido. A los diez minutos de cocción se echan los guisantes y se remueve para mezclarlo. Pasado el cuarto de hora se le quita más calor, se tapa, y se cuece cinco minutos más. A continuación se retira del fuego, se destapa y se deja reposar cinco minutos antes de servirlo.

Se sirve en la misma paellera con los pimientos cortados en tiras puestos por encima o se traslada a una fuente.

Arroz con langostinos

6 tacitas de arroz
1/2 kilo de langostinos
Una cabeza de rape (pixín)

Media hoja de laurel
3 dientes de ajo
Una cuchara (sopera) de tomate concentrado o en salsa
Una bolsa de guisantes congelados (o del tiempo)
Una papeleta de azafrán
1/2 cebolla
Una rama de perejil
Aceite
Sal

Se cuecen los guisantes con agua hirviendo y sal, cuando están tiernos se escurren y se reservan tapados.

Se les quita la cabeza a seis langostinos y se dejan con la piel. El resto se pela y se reservan. Las pieles y todas las cabezas se ponen en una cacerola con la cabeza de rape; se cubre de agua fría, se le agrega la cebolla, un diente de ajo, el laurel, una rama de perejil, se sazona de sal y se cuece durante media hora (aproximadamente). Mientras está cocinando se aplastan con una espumadera las cabezas de langostinos para que suelten en el caldo su jugo. Pasado el tiempo se retiran las cabezas y pieles del caldo y se echan los langostinos que tienen la piel, se cuecen cinco minutos, contados desde que empieza a hervir; después se separan del caldo y se reservan sin pelar. El caldo se cuele y se mide agregando agua, si fuera necesario, hasta conseguir 18 tacitas, se le añade el azafrán, ligeramente tostado, y se pone al fuego para que se vaya calentando.

En una cazuela (más bien baja) se echa aceite (el fondo ligeramente cubierto); se acerca al fuego y, cuando empieza a calentarse se fríen dos dientes de ajo, ligeramente aplastados; cuando estén dorados se retiran y se pone el arroz. Se rehoga, removiendo un poco y se añade el caldo bien caliente, se remueve sin parar hasta que empiece a hervir. Roto el hervor se echan unas gotas de limón, se comprueba de sal (ya que el caldo está con sal) y se rectifica si hace falta. Se cuece, a fuego fuerte durante un cuarto de hora, disminuyendo el calor a medida que se va secando el líquido. A los diez minutos de cocción se incorporan los langostinos, que están pelados, y se sigue cocinando. Pasado el cuarto de hora se tapa y se cuece cinco minutos más (casi sin calor), después se retira del fuego y se deja reposar destapado otros cinco minutos.

Mientras tanto, se rehogan, en una sartén, con dos cucharadas de aceite caliente, los guisantes. Se reservan al calor.

Se prepara un molde redondo (más bien alto), engrasado con un poco de aceite y se echa el arroz para moldearlo, se aplasta por encima con una espumadera, se le pasa un cuchillo alrededor para despegar los bordes y se vuelca sobre una fuente redonda y amplia. Sobre el arroz se colocan los langostinos (reservados con la piel); partiendo del centro se pone la parte de las cabezas todas juntas, cayendo las colas sobre el arroz. Tapando la parte de las cabezas se ponen dos cucharadas de guisantes (en un montón) apretándolos hacia el arroz, con el dorso de una cuchara, y alrededor de la fuente se distribuyen el resto de los guisantes. Se sirve en seguida.



Arroz con mejillones

6 tacitas (de las de café) de arroz
Una cabeza de merluza ó 2 de pescadilla
1/4 kilo de rape
Un trozo de cebolla
Un trozo de limón
Media lata de pimientos morrones
Medio vaso (de los del vino) de vino blanco
Una zanahoria
Un diente de ajo
Una rama de perejil
Una papeleta de azafrán
2 kg de mejillones
Aceite
Sal

Se raspan los mejillones para quitarles las barbas, se lavan bien y se ponen en una cacerola a fuego vivo, con el vino; se tapan y se dejan hasta que se abran; entonces se separan del caldo y se les quita la cáscara. Se aparta en un plato la mitad, aproximadamente (de los mayores), el resto se pican menudos y se ponen en una cacerola, se les agrega el caldo de abrirlos, colado, la cabeza de merluza, la cebolla y la zanahoria cortada en trozos. Se agrega un poco más de agua y se cuece durante media hora; a continuación se aparta, se cuela el caldo (lo demás se reserva), se mide

y se le agrega agua hasta conseguir 18 tacitas. Se pone de nuevo al fuego con el azafrán ligeramente tostado para que se vaya calentando.

En una paellera o cazuela se pone aceite; se fríe un ajo picado, se rehoga un poco y en seguida se agrega el rape cortado en trozos pequeños, se sigue rehogando un poco más y se echa el arroz removiéndolo sin parar para que no se tueste; una vez rehogado se agrega el caldo muy caliente, se sazona de sal y se remueve sin parar hasta que empiece a hervir; entonces se echan unas gotas de limón y se cuece, a fuego fuerte durante un cuarto de hora, disminuyendo el calor a medida que se va secando el líquido. A los diez minutos de cocción se agregan los mejillones picados que se cocieron con el caldo y la carne que pudiera tener la cabeza de merluza. Se remueve para mezclarlo y se ponen en la superficie los mejillones reservados y los pimientos cortados en tiras. Pasado el cuarto de hora de cocción se reduce más el fuego, se tapa y se sigue cocinando cinco minutos más; a continuación se retira y se deja reposar, destápalo otros cinco minutos antes de servirlo.

Arroz minero

4 tacitas de arroz

1/4 kilo de bacalao

1/2 kilo de patata (más bien pequeñas)

Una cucharadita de pimentón

1/4 kilo de guisantes desgranados (frescos o congelados)

2 dientes de ajo

Media lata de pimientos morrones

Aceite

Sal

Se asa el bacalao, un poco, en el horno y se hace tiras poniéndolas a remojar en agua caliente unos quince minutos. Pasados éstos se pone el bacalao en una cacerola, se cubre de agua fría y se acerca al fuego; cuando se forme espuma, antes que empiece a hervir se retira del agua.

Se cuecen los guisantes en agua hirviendo con sal, cuando estén tiernos se escurren y se reservan; el caldo de cocerlos se mide y se agrega agua hasta conseguir 20 tacitas. Se pone a calentar.

En una paellera o cazuela de barro refractaria se pone el fondo bastante cubierto de aceite y se fríen los ajos muy picados; antes que empiecen a dorarse se añade el arroz, y el bacalao, se rehoga removiéndolo con cuchara de madera, con cuidado que no se tueste y se echa el pimentón, el perejil picado y los guisantes; se mezcla y se agrega el caldo caliente; se remueve sin parar hasta que empiece a hervir, entonces se echan unas gotas de limón y se cuece a fuego fuerte durante un cuarto de hora, disminuyendo el calor a medida que se va secando el líquido; se comprueba de sal. Mientras tanto, se fríen las patatas cortadas en rodajas finas y se agregan al arroz

pasado el cuarto de hora de cocción. Se mezclan, se tapa y se cuece cinco minutos más, con muy poco calor. Pasado este tiempo se retira, se destapa y se deja reposar otros cinco minutos antes de servirlo. Se sirve adornado con tiras de pimientos.

Arroz con pajaritos

6 tacitas de arroz
12 pajaritos
3 cucharadas de vino blanco
2 cucharadas de salsa de tomate (concentrada)
Un pimiento mediano (colorado)
Un diente de ajo
Una rama de perejil
Una papeleta de azafrán
Aceite
Sal

Se limpian los pajaritos y se rehogan, en una cacerola, con aceite caliente; ya dorados se agrega el ajo y el perejil machacado en el mortero desleído con el vino; se sigue rehogando un poco más y se pone el tomate y el pimiento limpio y partido en trozos. Se deja cocer a fuego lento hasta que los pajaritos están tiernos (aproximadamente 20 minutos).

Se miden en un recipiente 18 tacitas de agua, se sazonan de azafrán y se acercan al fuego para que se vayan calentando.

Cuando los pajaritos están tiernos se trasladan con su salsa a una paellera o cazuela, se le agrega el arroz, se le da una vueltas para mezclarlo y se vierte el agua caliente, se sazona de sal y se remueve sin parar, con cuchara de madera, hasta que empiece a hervir; entonces se cuece a fuego fuerte durante un cuarto de hora, reduciendo el calor a medida que se va secando el líquido. Pasado el tiempo se tapa, se le quita más calor y se cuece cinco minutos más; a continuación se retira y se deja reposar, destapado otros cinco minutos.

Para servirlo se traslada a una fuente y se adorna con los pajaritos.

Arroz con pichones

6 tacitas de arroz
3 pichones
Una zanahoria
4 cucharadas de vino blanco
Un pimiento morrón
50 gramos de jamón serrano
2 cucharadas de salsa de tomate concentrado
Un diente de ajo

Una rama de perejil
Una papeleta de azafrán
Aceite
Sal

Se limpian los pichones y se pasan por la llama de alcohol, se lavan y se cortan en cuatro trozos cada uno.

En una cacerola se pone aceite y cuando está caliente se rehogan los pichones, removiéndolos con frecuencia; cuando están rehogados se agrega el jamón cortado en trocitos, la zanahoria también cortada en trozos pequeños y el tomate. En el mortero se machaca el ajo y el perejil, se deslíe con el vino y se añade al guiso. Se deja cocer lentamente hasta que los pichones están tiernos. En un recipiente se miden 18 tacitas de agua, se sazonan con el azafrán, ligeramente tostado, y se pone a calentar.

Cuando la carne de los pichones está tierna se trasladan a una paellera o cazuela y se agrega el arroz, se rehoga unos momentos y se añade el agua bien caliente. Se remueve sin parar hasta que empieza a hervir; entonces se sazona de sal y se le agregan unas gotas de limón. Se cuece a fuego fuerte durante un cuarto de hora, reduciendo el calor a medida que se va secando el líquido. Pasado este tiempo se tapa, se reduce más el calor y se cuece cinco minutos más. A continuación se retira y se deja reposar destapado otros cinco minutos antes de servirlo.

Se sirve en la misma cazuela adornado con tiras de pimiento.

Arroz con tomate y queso

6 tacitas de arroz
1/4 kilos de tomate maduro (o el equivalente en conserva)
150 gramos de jamón serrano
50 gramos de queso manchego, cortado en lonchas finas
Un diente de ajo
Un pimiento morrón
Una papeleta de azafrán
Aceite
Sal

Se pela el tomate después de quitarle las simientes y se corta en trozos pequeños.

Se miden 18 tacitas de agua en un recipiente, se les agrega el azafrán ligeramente tostado y se pone a calentar.

En la cazuela donde se va a servir el arroz se echan cinco cucharadas de aceite, cuando está caliente se rehoga el jamón cortado en cuadritos; en cuanto está rehogado se retira y se reserva. En el mismo aceite se echa el tomate y el ajo picado, se remueve con una cuchara de madera hasta que esté bien hecho; entonces se pone el jamón, se le da unas vueltas y se agrega el arroz, se rehoga unos minutos y se echa el agua bien caliente; se remueve sin parar hasta que empiece a hervir, se sazona de sal

(con cuidado por el jamón) y se ponen por encima las lonchas de queso. Se cuece a fuego fuerte durante quince minutos, disminuyendo el calor a medida que se va secando el líquido. Pasado el tiempo se comprueba de sal, se tapa y se cuece cinco minutos más; a continuación se retira y se deja reposar destapado otros cinco minutos antes de servirlo.

Se sirve adornado con tiras de pimientos.

Arroz a la sevillana

6 tacitas de arroz
6 cangrejos
1/4 kilo de calamares
1/4 kilo de rape
300 gramos de almejas
200 gramos de guisantes desgranados (frescos o congelados)
100 gramos de jamón serrano
2 pimientos rojos
2 huevos duros
50 gramos de chorizo (para freír)
2 dientes de ajo
Una rama de perejil
Un trozo de laurel
Una papeleta de azafrán
Aceite
Sal

Se limpian los calamares, se cortan en trozos pequeños y se rehogan en una cacerola con el fondo cubierto de aceite; a continuación se añade el jamón cortado en cuadritos y los guisantes, se sigue rehogando un poco más. En el mortero se machaca un diente de ajo con una rama de perejil, se deslíe con una tacita de agua y se echa al guiso. Se deja cocer lentamente hasta que los calamares están tiernos.

Se limpian los pimientos frotándolos con un paño y se asan al horno, a fuego mediano (aproximadamente 25 minutos). Cuando están tiernos se retiran y se cubren con un paño o papel de aluminio; una vez fríos se pelan y se cortan en tiras. La mitad se pone en el guiso con su jugo y el resto se reservan para el adorno.

Se lavan bien los cangrejos y se ponen a cocer en agua hirviendo con sal y laurel, durante un cuarto de hora; pasado el tiempo se retiran con una espumadera y se reservan tapados. El caldo se reserva para cocer el arroz.

Se lavan las almejas en varias aguas y se ponen en un recipiente con un poco de agua, se acercan al fuego y, en cuanto se abren se retiran; el caldo se cuela y se junta con el de los cangrejos.

Se mide el caldo reservado y se agrega agua hasta conseguir 18 tacitas.

Se sazona con el azafrán ligeramente tostado y se pone al fuego.

Ya tiernos los calamares se añade el rape, cortado en trocitos, se rehoga un poco y se

agrega inmediatamente el arroz, removiéndolo con cuchara de madera para mezclarlo con los demás ingredientes y se echa el agua bien caliente. Se sazona de sal, con cuidado, ya que el jamón aporta sal y se remueve hasta que empiece a hervir; entonces se ponen unas gotas de limón y se cuece a fuego fuerte durante un cuarto de hora, disminuyendo el calor a medida que se va secando el líquido. Pasado el tiempo se le quita más calor y se cuece cinco minutos más, tapado; a continuación se retira y se deja reposar otros cinco minutos antes de servirlo.

Para servirlo se traslada a una fuente grande y se adorna con los cangrejos, el pimiento en tiras, rodajas de huevo y el chorizo frito partido en rodajas.

Arroz al trote

4 tacitas de arroz
2 dientes de ajo
Una rama de perejil
Una cucharadita de pimentón
Un trocito de laurel
Aceite
Sal

En una cacerola se echan 18 tacitas de agua, el laurel, un diente de ajo y el perejil machacado en el mortero; se acerca al fuego y se deja hervir un cuarto de hora.

En una sartén pequeña se ponen seis cucharadas de aceite; cuando está caliente se le agrega un diente de ajo un poco aplastado. Ya dorado se tritura dentro del aceite con un tenedor para que suelte bien el jugo, se separa éste y se pone el pimentón, cuando aún está el aceite caliente sin exceso, para evitar que se queme, se rehoga un momento y se agrega el caldo; se deja hervir cinco minutos más. Pasados éstos se echa el arroz y cuando rompe de nuevo el hervor se sazona de sal y se hierve a fuego, no muy fuerte, destapado durante veinte minutos. Pasados éstos se deja reposar tapado cinco minutos antes de servirlo.

Arroz vegetariano

6 tacitas de arroz
3 zanahorias medianas y muy tiernas
150 gramos de guisantes desgranados (frescos o congelados)
Un pimiento mediano (del tiempo)
Una lata pequeña de alcachofas
1/4 kilo de tomate maduro (o el equivalente en conserva)
2 dientes de ajo
Una rama de perejil
Limón
Una cucharada (sopera) de perejil picado

Aceite

Sal

Se pueden agregar más verduras si se desea: judías verdes, champiñones, etc.

Se cuecen los guisantes en agua hirviendo con sal hasta que estén tiernos.

Con el tomate se prepara una salsa, muy hecha, y se pasa por el pasador. En una cazuela se pone el fondo cubierto de aceite a calentar y se fríe, lentamente, el pimiento cortado en trozos, que no sean demasiado grandes, durante un cuarto de hora aproximadamente; a continuación se agrega la salsa de tomate y las zanahorias cortadas en cuadros muy pequeños. En el mortero se machacan los ajos y el perejil picado y se incorpora al tomate; se deja cocer muy despacio, removiéndolo con frecuencia para que no se agarre al fondo. Cuando los guisantes estén tiernos se escurren (el agua de cocerlos se reserva) y se mezclan con los demás ingredientes; se sigue cociendo hasta que las zanahorias estén tiernas. Se mide el caldo de cocer los guisantes y se agrega agua hasta conseguir 18 tacitas. Se pone a calentar.

Una vez tiernas las zanahorias se echan las alcachofas picadas, se remueve un poco y se agrega el arroz; se mezcla con cuchara de madera y se echa el agua muy caliente, se sazona de sal y azafrán, ligeramente tostado, y se remueve sin parar hasta que empiece a hervir; entonces se echan unas gotas de limón y se cuece durante un cuarto de hora, a fuego fuerte, disminuyendo el calor a medida que se va secando el líquido. Pasado el tiempo, se quita más calor y se cuece cinco minutos más, tapado; a continuación se retira y se deja reposar, destapado, unos cinco minutos.

Se sirve en la misma cazuela adornado con rodajas de limón y las tiras de pimiento reservadas.

Arroz blanco con tomate

6 tacitas de arroz

Un kilo de tomates, maduros, del tiempo (o el equivalente en conserva)

2 pimientos del tiempo (uno verde y otro rojo)

Un diente de ajo

Una cebolla pequeña

Una cucharada de mantequilla o margarina

Un trocito de laurel

Aceite

Sal

Se pone en una sartén un poco de aceite y cuando está caliente se echa la cebolla picada, se rehoga removiendo, con cuchara de madera, hasta que está tierna; entonces se agrega el tomate, lavado y cortado en trocitos, se sazona de sal y se deja cocer, lentamente, hasta que está muy hecho; se pasa por el pasador y se reserva.

Se asan los pimientos en el horno, con calor mediano; cuando están tiernos se sacan y se cubren con un paño o papel de aluminio. Ya fríos se pelan y se reservan.

Se prepara el arroz blanco (véase fórmula Tomo 1º). Cuando el arroz lleva un cuarto de hora de cocción, que ya no tiene caldo, se le añaden cuatro cucharadas soperas de la salsa de tomate, se mezcla con el arroz, removiéndolo con cuidado y se sigue cocinando cinco minutos más, tapado.

Ya el arroz cocido se coloca en una fuente en forma de pirámide, se baña con unas cucharadas de salsa de tomate, poniendo el resto en una salsera. Se adorna con los pimientos cortados en tiras alternando los dos colores. Se sirve acompañado con la salsa de tomate.

Arroz blanco fantasía

6 tacitas de arroz
3 huevos
1/2 kilo de tomate
1/2 kilo de judías verdes
Un diente de ajo
Un trocito de laurel
Una cucharada de mantequilla o margarina
Aceite
Sal

Con el tomate se prepara una salsa más bien espesa, se sazona de sal. Se pasa por el pasapurés y se reserva.

Se pelan los hilos de las judías verdes y se parten en trozos pequeños para que formen cuadritos. Se lavan bien y se cuecen en agua hirviendo (abundante) y sal, hasta que estén tiernas; entonces se escurren y se reservan.

Se prepara el arroz blanco (véase fórmula en Tomo 1º).

En una sartén mediana se ponen tres cucharadas soperas de aceite a calentar; cuando está caliente se echan los huevos bien batidos y sazonados de sal, dejando la tortilla extendida como si fuera una tortilla de patata, se mueve la sartén para que no se agarre al fondo; cuando está cuajada por un lado se le da vuelta con una tapadera, se cuaja por el otro lado y se reserva en la sartén, al calor.

Se rehogan con dos o tres cucharadas de aceite caliente, las judías, y se les echa dos cucharadas de salsa de tomate, se remueve para mezclarlo durante unos minutos, a fuego lento.

Cuando el arroz está hecho se coloca en el centro de una fuente alargada (amplia). En el copete, a lo largo del arroz se ponen las judías verdes rehogadas y la tortilla cortada a tiras de un dedo de ancho, adornando el arroz. Alrededor se echa la salsa de tomate. Se sirve en seguida.

Arroz blanco con huevos revueltos y gambas

6 tacitas de arroz 4 huevos
2 cucharadas (soperas) de leche
Una cucharada rasa de mantequilla
Un trocito de laurel
Un diente de ajo
1/2 kilo de tomate natural o el equivalente en conserva
Aceite
Sal

Con el tomate se prepara una salsa espesa, se sazona de sal y se pasa por el pasador.

Se prepara el arroz blanco (véase fórmula en Tomo 1º).

Se pelan las gambas; las colas se sazonan de sal y se ponen en una sartén pequeña con dos cucharadas de aceite, cuando está caliente. Se tapan con una tapadera y se dejan hacer como unos cinco minutos a fuego lento.

Se baten los huevos como para tortilla y se añaden las gambas preparadas y la leche, se sazona con un poco de sal y se pone en una sartén con el fondo (un poco) cubierto de aceite, al fuego, removiendo muy rápidamente hasta que los huevos estén cuajados y sueltos.

Cuando el arroz esté hecho se pone en un molde de rosca, ligeramente engrasado con un poco de aceite, se vuelca sobre una fuente redonda y en el centro se pone el revuelto de huevos. Se sirve inmediatamente con la salsa de tomate caliente en salsera aparte.

Arroz blanco con pisto

6 tacitas de arroz
4 tomates maduros (medianos)
Una cebolla grande
Un pimiento del tiempo (mediano)
2 dientes de ajo
Un trocito de laurel
Una cucharada rasa de mantequilla
3 huevos
Aceite
Sal

Se prepara el arroz blanco (véase fórmula en Tomo 1º).

En una sartén amplia se pone aceite a calentar; una vez caliente, se echa la cebolla muy picada y el diente de ajo picado, se rehoga unos minutos y se añade el pimiento lavado y cortado en trozos pequeños; se sigue rehogando un poco más y se añaden

los tomates pelados, cortados en trozos y quitadas las simientes. Se sazona de sal y se deja cocer a fuego lento, tapado, durante media hora (aproximadamente). Se tiene que mover bastante a menudo con una cuchara de madera para que el pisto no se pegue al fondo. Cuando esté hecho se ponen los huevos batidos y se remueve sin parar hasta que estén cuajados.

Cuando el arroz está en su punto se coloca en una fuente alargada ocupando la mitad y en la otra mitad el pisto. Se sirve en seguida.

Arroz blanco con albóndigas

Para preparar este plato se pueden aprovechar las albóndigas que hayan quedado del día anterior.

Si se tienen que preparar en el momento, véase cualquiera de las recetas explicadas en el Tomo 1º y en este 2.º Tomo. Cuando están en su punto se hace un arroz blanco (véase Tomo 1º). Una vez hecho se pone en una fuente alargada, ocupando la mitad y en la otra mitad las albóndigas. Si se quiere, se puede adornar el arroz con tiras de pimientos.

Se sirve en seguida.

Arroz blanco con verduras

6 tacitas (de las de café) de arroz
2 cucharadas (soperas) rasas de mantequilla o margarina
3 dientes de ajo
Un trocito de laurel
1/2 kilo de zanahorias
1/2 kilo de tomate maduros (o el equivalente en conserva)
1/2 kilo de patatitas
2 cucharadas de perejil picado
Aceite
Sal

Se pueden agregar si se quiere más verduras, que se mezclan con las patatas y zanahorias.

Con los tomates se prepara una salsa espesa, se sazona de sal, se pasa por el pasapurés y se reserva al calor.

Se pelan las zanahorias, se cortan en rodajas un poco gruesas y se cuecen en agua hirviendo con sal; cuando están tiernas se escurren y se reservan.

Se pelan las patatas (que sean pequeñas), se lavan y se cuecen en agua hirviendo con sal; cuando están tiernas se escurren y se reservan.

Con el arroz, una cucharada de mantequilla o margarina, un diente de ajo, el laurel y

tres cucharadas de aceite, se prepara el arroz blanco (véase Tomo 1º). Mientras se está haciendo, se pone en una sartén dos cucharadas de aceite y el resto de la mantequilla; cuando está derretida se echan las zanahorias y las patatas, se rehogan a fuego vivo y se reservan al calor.

Cuando el arroz está en su punto se traslada a una fuente alargada (se le quita el laurel). Con una cuchara se forma un hueco en el centro, donde se ponen las verduras, se salpican éstas con el perejil picado y se sirven acompañado de la salsa de tomate, caliente, puesta en salsera.



Paella de mariscos a la asturiana

- 6 tacitas (de las de café) de arroz**
- 6 chipirones pequeños**
- 6 langostinos**
- 1/4 kilo de gambas**
- 6 cigalas**
- 3 nécoras (andaricas)**
- 1/4 kilo de almejas (de las buenas)**

1/2 pimiento (del tiempo) verde
Un tomate pequeño (maduro)
2 pimientos morrones (en conserva)
2 dientes de ajo
Una rama de perejil
Una papeleta de azafrán, ligeramente tostado
3 tacitas (de las de café) de sidra natural
Aceite
Sal

Nota. Se puede suprimir la sidra por dos tacitas más de agua.

Se limpian los chipirones y se cortan en trozos pequeños. Se cortan las nécoras, cada una, en dos trozos.

En la paellera o cazuela de barro donde se va a preparar el arroz se echa aceite (el fondo cubierto); se pone al fuego y, cuando empieza a calentarse se agregan todos los mariscos y se rehogan unos cinco minutos; pasado el tiempo se separa la paellera o cazuela del fuego y se retiran los mariscos. Se reservan en un plato tapados. En el mismo aceite se ponen los chipirones y se rehogan unos minutos a fuego lento; después se añade el pimiento verde, cortado en trozos pequeños, y el tomate pelado, quitadas las simientes y aplastado con un tenedor; en el mortero se machacan los ajos con el perejil picado, se deslíe con una tacita de agua, se tapa y se cuece lentamente hasta que los chipirones estén tiernos; entonces se separa del fuego, en espera de preparar el arroz.

Se pelan las gambas y se dejan con la cáscara los demás mariscos.

Se lavan las almejas, puestas en un colador, sacudiéndolas y haciéndolas chocar unas contra otras, se escurren y se ponen en la paellera o cazuela donde están los chipirones.

Se echa la sidra en una cacerola y se añaden 15 tacitas de agua, se agrega el azafrán y se pone al fuego para que se vaya calentando.

Se acerca al fuego la paellera o cazuela y se agrega el arroz; se rehoga unos minutos, sin dejar de remover con cuchara de madera; a continuación se añade el agua con la sidra, caliente, y se echan los mariscos; cuando empieza a hervir, se sazona de sal y se colocan por encima los pimientos cortados en trozos y se cuece a fuego fuerte durante un cuarto de hora, destapado, reduciendo el calor a medida que se va secando el líquido. Al empezar el hervor se le agregan unas gotas de limón. Pasado este tiempo se le quita más calor y se cuece cinco minutos más, tapado (de no disponer de tapadera a la medida de la cazuela o paellera se cubre con papel de aluminio); transcurridos los cinco minutos se destapa y se deja reposar cinco minutos más antes de servirlo.

Se sirve en la misma cazuela o paellera.



PURES

Puré de arroz con zanahorias

1/2 kilo de zanahorias
Un cubito de caldo concentrado
4 tacitas (de las de café) de arroz
2 huevos cocidos duros
Aceite
Sal

Un una cacerola se pone, aproximadamente, litro y medio de agua, se acerca al fuego y, cuando rompe a hervir se echan las zanahorias, peladas finas y cortadas en rodajas, se sazonan de sal y se dejan cocer hasta que estén tiernas; entonces se agrega el arroz y un chorro de aceite; se cuece media hora más y se pasa por el pasapurés. Si quedara demasiado espeso se agrega un poco más de agua y se hierve cinco minutos. Se sirve con los huevos cocidos picados. Este puré es muy útil cuando sea necesaria una alimentación astringente.

Puré de guisantes secos

1/2 kilo de guisantes secos
1/4 kilo de zanahorias
2 huevos duros o un plato de curruscos de pan frito
Una cebolla pequeña
Un trocito de laurel
2 dientes de ajo
1/2 cucharadita de pimentón
Una rama de perejil
Aceite
Sal

Se ponen los guisantes en remojo, con agua fría, la noche anterior. Al día siguiente se pone en una cacerola unos dos litros de agua fría y se agregan los guisantes (no se pone sal). Se acercan al fuego y cuando empiezan a hervir, con una espumadera se retira la espuma que se forma y, después se echan las zanahorias peladas y cortadas en rodajas, la cebolla cortada en trozos grandes, el laurel y el perejil y un ajo picado. En una sartén se pone un poco de aceite y se fríe el otro ajo un poco aplastado; cuando esté dorado se retira, se separa la sartén del fuego y se echa el pimentón; se rehoga un momento y, rápidamente se vierte sobre los guisantes. Se deja cocer, lentamente hasta que estén tiernos y muy deshechos; entonces se sazonan de sal y se pasan por el pasapurés. Si después de pasados quedara el puré demasiado espeso se pone un poco más de agua y se cuece cinco minutos más removiendo con frecuencia.

Al tiempo de servirlos se trasladan a una fuente honda o sopera y se agregan los huevos picados menudos o los curruscos de pan en el momento de servirlos. Se sirve caliente.

Puré de garbanzos (para aprovechar restos)

2 tazas de garbanzos cocidos (que hayan quedado del día anterior)

1/4 kilo de patatas (aproximadamente)

Una cebolla mediana

2 zanahorias

1/4 kilo de tomates maduros (o el equivalente en conserva)

Una cucharada de mantequilla o margarina

Un diente de ajo

Una rama de perejil

Costrones de pan frito o dos huevos duros

Aceite

Sal

De no disponer de garbanzos se pone en remojo, la noche anterior, un cuarto kilo, aproximadamente y se cuecen, en agua hirviendo cuando las patatas.

Se pone una cacerola con unos dos litros de agua; cuando rompe a hervir se echan las patatas peladas y cortadas en trozos grandes, los tomates en trozos, las zanahorias peladas y en rodajas, el laurel, el perejil y el ajo picados; se sazona de sal y se cuece hasta que las patatas y las zanahorias estén tiernas; entonces se agregan los garbanzos cocidos y se sigue cociendo un poco más. Se pasa por el pasapurés sobre una cacerola, se agrega la mantequilla o margarina y se cuece cinco minutos más. Si quedara el puré demasiado espeso se pone un poco más de agua. Se comprueba de sal.

Se sirve caliente, en una fuente honda o sopera con costrones de pan frito o los huevos duros picados.

Puré de lentejas

2 tazas (de las de desayuno) de lentejas ya cocidas (se pueden aprovechar las que hayan quedado de otra comida)

3 tacitas (de las de café) de arroz crudo

Un plato hondo de sopas de pan

Media hoja de laurel

2 dientes de ajo

Una pastilla de caldo concentrado

Media cucharada de mantequilla

Media cucharadita de pimentón

Aceite

Sal

En una cacerola se pone abundante agua al fuego con sal; cuando rompe a hervir se echan el arroz, el ajo picado y el laurel y se cuece durante unos veinte minutos. Una vez cocido se vierte en un colador grande y se reserva la mitad del arroz. La otra mitad con las lentejas se ponen nuevamente en una cacerola; se les agrega como litro y medio de agua caliente, las sopas de pan y la pastilla de caldo disuelta en un poco de agua caliente. Se acerca al fuego.

En una sartén se ponen unas cinco cucharadas de aceite y se fríe un ajo un poco aplastado; cuando esté dorado se retira y se separa la sartén del fuego, se echa el pimentón, se rehoga un momento, removiendo con frecuencia para que no se agarre al fondo hasta que las sopas estén deshechas.

Mientras tanto se rehoga el arroz reservado en una sartén con la mantequilla, removiendo sin parar; una vez rehogado se retira del fuego y se reserva tapado.

Cuando las sopas estén cocidas, se pasa todo por el pasapurés en una cacerola. Si después de pasado el puré quedara muy espeso se añade un poco más de agua y se cuece cinco minutos más, removiendo sin parar para que no se agarre al fondo. Se comprueba de sal y se rectifica si hiciera falta.

Se sirve, caliente, en una fuente honda o sopera y se ponen montoncitos del arroz reservado, justo en el momento de servirlo para que no se hunda.

Puré de tomate

Tomates maduros, pero duros

Aceite

Un diente de ajo

Sal

La cantidad de tomates depende de las necesidades; puede ser medio kilo o un kilo, etc. Se lavan, se parten en trozos y se ponen a freír en una sartén con tres cucharadas de aceite; se dejan hacer, a fuego lento hasta que se reduzca todo su caldo, removiendo con frecuencia. Se sazonan de sal y se pone un pellizco de azúcar, para corregir la acidez del tomate. Se pasan por un pasapurés fino y se vuelve a poner el puré en la sartén. En otra sartén pequeña se ponen cuatro cucharadas de aceite, aproximadamente, y se fríe el diente de ajo un poco aplastado; cuando esté dorado se retira y se vierte el aceite, caliente, sobre el tomate. Se mezcla con una cucharada de madera y se cuece un poco más. Se comprueba de sal. En caso de interesar con cebolla (logra otra calidad distinta), se pone a freír primero la cebolla y después se añaden los tomates. Lo demás se hace igual.

Este puré acompaña y sirve para infinidad de platos. También se puede tomar como una sopa añadiéndole un poco de caldo.

Puré de patata para guarnición de carnes y pescados

Un kilo de patatas
Un diente de ajo
6 cucharadas de mahonesa
Sal

Se pelan las patatas, se cortan en trozos y se ponen a cocer en agua hirviendo con sal hasta que estén tiernas; entonces se escurren en un colador grande, se ponen nuevamente en la cacerola donde se cocieron y se meten en el horno, caliente, para que se sequen o se ponen unos minutos encima de la chapa, cuidando de que no se quemem. Bien secas y calientes se pasan por el pasapurés (las patatas es preciso ir pasándolas en poca cantidad y muy calientes, pues si están frías se ligan y no pasan). El puré conseguido se pone en una fuente y se le agregan los ajos muy picados y la mahonesa, se mezcla bien y se sirve acompañando carne preparada en todas sus variedades. Y también pescados.

Puré de patata a la marinera (plato frío)

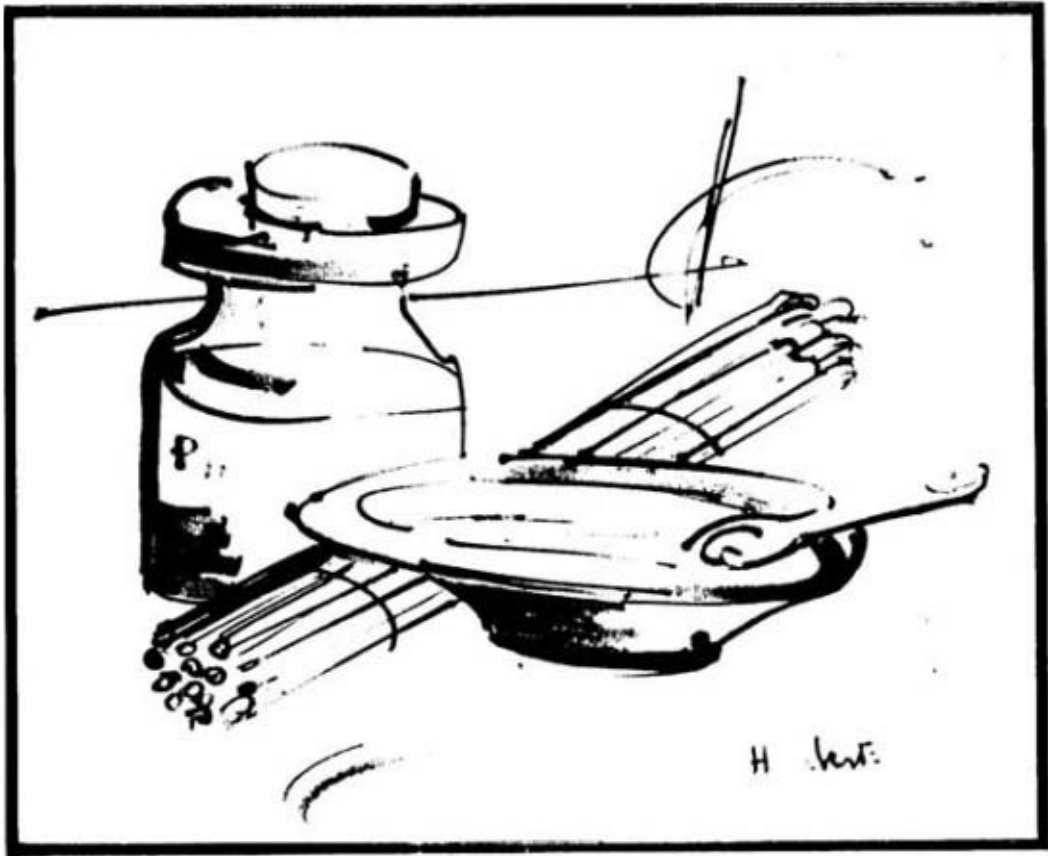
1 1/2 kilos de patatas
Una lata de atún en aceite (de 250 gramos)
1/4 kilo de gambas
3 tomates duros y colorados (medianos)
Una cucharada de mantequilla
Unas hojas de lechuga
Aceitunas
Una taza (de desayuno) de mahonesa
Sal

Se pelan, lavan y cortan en trozos grandes las patatas. Se ponen en un recipiente cubiertas de agua y sal. Se acercan al fuego y, cuando rompe el hervor se dejan cocer hasta que estén tiernas; entonces se escurren en un colador grande, se ponen nuevamente en la cacerola donde se cocieron y se secan en el horno, caliente, o sobre la chapa unos minutos. Se van pasando en poca cantidad y muy calientes por el pasapurés en una cacerola, se agrega la mantequilla, se remueve para mezclarla al lado del fuego y se deja enfriar.

Se cuecen en agua hirviendo con sal las gambas, durante 3 ó 4 minutos, contados desde que rompe el hervor. Transcurrido el tiempo se escurren, se pelan, se cortan en trozos y se reservan.

Se escurre muy bien el aceite de la lata de atún, se desmenuza un poco y se junta con las gambas. Se añaden cuatro o cinco cucharadas soperas de mahonesa y se mezcla bien.

Se moja en agua caliente y se escurre muy bien un paño de cocina limpio. Se extiende en una mesa y se pone encima el puré de patata. Con otro paño, mojado también en agua caliente y escurrido, colocado sobre el puré se extiende éste, aplastándolo con la mano, dejándolo como una torta. Se coloca en el centro, en una tira, la mezcla de atún, gambas y mahonesa y algunos trocitos de tomate pelados y quitadas las simientes (con un tomate es suficiente). Se dobla las dos partes del puré, levantando el paño donde está colocado cubriendo el relleno y formando un rollo grande. Se pone sobre el puré una fuente alargada, se cubre ésta con el paño donde está el puré y se le da vuelta en la fuente. Se iguala con un cuchillo, se extiende por encima con un poco de mahonesa y se adorna con los tomates sobrantes, cortados en rodajas, aceitunas y unas hojas de lechuga. Se sirve frío con el resto de la mahonesa en salsa aparte.



PASTAS

Canalones rellenos y fritos

36 canalones

Una pechuga de gallina ya cocida

Un seso de cordero ya cocido

150 gramos de carne de ternera ya cocida

Una cebolla pequeña

1/2 kilo de tomate del tiempo maduro (o el equivalente en conserva)

8 cucharadas (soperas) colmadas de harina

Un huevo

Media botella de cerveza

Aceite

Sal

En el comercio se encuentran unos canalones que resultan muy buenos y que no tienen que cocer. Solamente se dejarán en reposo en agua fría durante una hora. Si se quieren utilizar canalones corrientes se cocerán como se explica en Tomo 1.º.

Con el tomate se prepara una salsa espesa, que se pasa por el pasador; una vez hecha, se sazona de sal y se reserva.

En una sartén mediana se ponen tres cucharadas de aceite a calentar y se echa la cebolla muy picada, se rehoga unos minutos y se añaden dos cucharadas soperas de la salsa de tomate, se deja hacer a fuego lento, aproximadamente cinco minutos. Mientras tanto se pica la carne de ternera, la pechuga y el seso de cordero. Esto se mezcla con la salsa de la sartén, se rehoga durante unos minutos y se retira.

Se escurren los canalones sobre un paño limpio, se rellenan y se enrollan, como si fuesen cigarrillos; se van trasladando a un plato colocándolos unos al lado de otros para que no queden amontonados.

En una fuente honda se pone la harina y se le agrega media cucharadita rasa de sal. Se casca un huevo, se mezcla un poco y se va añadiendo poco a poco la cerveza. Con una cuchara se dan vueltas, añadiendo la cerveza necesaria para que quede como una bechamel espesa.

En una sartén se pone a calentar abundante aceite, cuando está caliente se sumergen los canalones rellenos, de uno en uno, en la masa primero y en el aceite después, con la abertura del canalón hacia el fondo de la sartén para que no se abra. Se fríen hasta que queden dorados; entonces se sacan con una espumadera y se reservan al calor. Cuando están todos fritos se sirven así en una fuente acompañados con la salsa de tomate, caliente, servida en salsera aparte.

Canalones rellenos de atún

24 canalones

2 latas de atún en aceite
2 huevos duros
Una lata pequeña de champiñones (se puede suprimir)
1/4 kilo de tomate, muy maduro (o el equivalente en conserva)
Una cucharada (sopera) de queso rallado
Una cucharada de mantequilla
Una cebolla pequeña
Aceite
Sal

Con el tomate se prepara una salsa espesa, que se pasa por el pasador, se sazona de sal y se reserva.

Se preparan los canalones como se ha explicado en la primera receta. Una vez preparados se ponen a calentar en una sartén cuatro cucharadas soperas de aceite, se agrega la cebolla picada muy menuda y se deja freír unos minutos; antes que tome color, fuera del fuego, se añaden tres cucharadas soperas de la salsa de tomate, el atún escurrido y desmenuzado, los champiñones escurridos y cortados en rodajitas, los huevos duros picados. Se mezcla bien y se rectifica de sal, si hace falta. Se escurren los canalones sobre un paño limpio, se rellenan y se enrollan como si fuesen cigarrillos; se van colocando en una fuente resistente al horno. Se cubren con la salsa de tomate y se espolvorean con el queso rallado. Se ponen unos trocitos de mantequilla por encima y se mete al horno previamente calentado. Cuando tenga una costra dorada, se retiran del horno, se dejan reposar unos minutos y se sirven en la misma fuente.

Canalones a la Rossini

24 canalones Una pechuga de gallina cocida
100 gramos de jamón magro
100 gramos de higadillos de pollo
Una lata pequeña de foie-gras
2 yemas de huevo
Una cucharada de queso rallado
Una cucharada de mantequilla
2 cucharadas (soperas) colmadas de harina
Un cubito de caldo concentrado
Aceite
Sal

Se disuelve la pastilla de caldo en medio litro de agua y se cuece durante cinco minutos (aproximadamente). Se deja enfriar.

Se preparan los canalones (véase primera receta).

En una sartén con un poco de aceite se rehogan los higadillos durante unos minutos; una vez rehogados se pican muy menudos sobre la tabla y se pica también la pechuga de gallina y el jamón (todo muy menudo); se mezcla y se coloca el picadillo en un

recipiente, se le añaden las yemas y el foie-gras; se hace una pasta trabajándola con cuchara de madera. Se va poniendo un poco de pasta en cada canalón y se enrollan como si fueran cigarrillos.

En un cazo se pone la mantequilla a derretir, se agrega la harina; se le dan unas vueltas y se va echando, poco a poco, el caldo frío, batiendo de prisa con cuchara de madera o las varillas para que no se formen grumos. Se cuece unos cinco minutos.

Cuando están todos los canalones enrollados se cubre el fondo de una fuente que resista el horno con la mitad de la bechamel y se colocan encima los canalones. Se vuelve a cubrir con el resto de la bechamel y se espolvorea con el queso; se meten al horno previamente calentado. Cuando están bien dorados se retiran y se sirven en la misma fuente. Antes de servirlos, se dejan reposar unos minutos.

Canalones rellenos de espinacas

24 canalones
2 puñados de espinacas
3 huevos duros
2 cucharadas soperas (colmadas) de harina
2 cucharadas de mantequilla
Medio litro de leche (o mitad leche y mitad caldo)
Aceite
Sal

Se preparan los canalones (véase receta primera y hágase igual).

Se lavan y quitan los rabos a las espinacas y se sumergen en una olla con abundante agua hirviendo y sal; se empujan hacia el fondo para que cuezan bien, ya que tienden a subir a la superficie. Se cuecen durante diez minutos, contados desde que rompe a hervir. Una vez cocidos se escurren en un colador grande y se pican con un cuchillo sobre la tabla de la carne.

En una sartén se pone una cucharada de mantequilla o cuatro cucharadas de aceite; cuando está derretida se rehogan bien las espinacas picadas. Se retiran del fuego y se les agregan los huevos duros picados. Se escurren los canalones sobre un paño, se rellenan con la mezcla de espinacas y se enrollan como si fuesen cigarrillos; se van colocando en una fuente que resista el horno.

En un cazo se pone la mantequilla, cuando está derretida se agrega la harina, y se rehoga dando unas vueltas con una cuchara de madera, sin que tome color. Se añade poco a poco la leche fría (sola o mezclada con caldo), batiendo de prisa con cuchara de madera o varillas para que no se formen grumos; se sazona de sal y se cuece durante unos diez minutos. Si quedara un poco espesa se diluye con un poco más de leche o caldo. Se cubren con la bechamel los canalones, se espolvorea la superficie con el queso rallado y se colocan por encima unos trocitos de mantequilla. Se meten al horno, previamente calentado, y cuando tienen una costra dorada, se retiran,

dejándolos reposar fuera del horno cinco minutos. Se sirven en la misma fuente.

Fideos al ajillo

400 gramos de fideos gordos

4 dientes de ajo, grandes

Aceite

Sal

Se ponen los fideos a cocer en abundante agua hirviendo con sal y una cucharada sopera de aceite durante veinte minutos. No deben cocer durante más tiempo, para que queden firmes y un poco crujientes, pues si cuecen demasiado quedan blandos. Una vez cocidos se escurren bien y se ponen al lado del fuego o en la boca del horno caliente, para que queden bien secos.

En una cazuela, mejor de barro, se ponen seis o siete cucharadas de aceite; cuando esté caliente se echan los ajos partidos en rodajas finas, se dejan freír lentamente, y cuando empiecen a dorarse se añaden los fideos, removiéndolos bien durante unos cinco minutos. Se sirven inmediatamente en la misma cazuela. Si se quiere se puede poner al mismo tiempo que los ajos un poco de guindilla picada.

Fideos con bacón y guisantes

400 gramos de fideos gordos

12 lonchas finas de bacón (tocino ahumado)

1/4 kilo de tomate maduro (o el equivalente en conserva)

1/4 kilo de guisantes frescos o congelados

Una cebolla mediana

Aceite

Sal

Se cuecen los guisantes en agua hirviendo con sal hasta que estén tiernos, se escurren y se reservan.

En una cacerola se pone abundante agua y sal; se acerca al fuego y cuando rompe a hervir se echan los fideos y un chorro de aceite, removiéndolos para que no se peguen. Se dejan cocer durante veinte minutos y se cuelan por un colador grande, trasladándolos después a una cacerola.

En una sartén se ponen seis cucharadas de aceite a calentar; se echa la cebolla picada y se rehoga unos minutos, hasta que empiece a dorarse; entonces se agregan los tomates cortados en trozos grandes. Se dejan freír, machacándolos con una espumadera, hasta que la salsa esté espesa; se sazona de sal, se pasa por el pasapurés y se mezcla con los fideos; se agregan los guisantes, se remueve y se acerca al fuego;

se cuece todo, lentamente, unos diez minutos. Mientras tanto se hacen unos rollitos, como si fueran cigarrillos, con el tocino, y se pinchan con un palillo para que queden enrollados al freírlos. Se fríen en aceite caliente hasta que estén dorados, después se les quitan los palillos.

Se trasladan los fideos a una fuente alargada y se coloca como adorno los rollitos. Se sirven en seguida.

Fideos con carne guisada

400 gramos de fideos gordos
1/4 kilo de carne para guisar
Una cebolla mediana
1/4 kilo de tomates del tiempo (o el equivalente en conserva)
Una lata pequeña de guisantes
2 zanahorias medianas
2 dientes de ajo
Medio pimiento del tiempo
Una rama de perejil
3 cucharadas de vino blanco
Aceite
Sal

Se corta la carne en trozos pequeños, se sazona con un diente de ajo machacado en el mortero y se deja reposar unos diez minutos.

En una tartera se pone aceite (el fondo ligeramente cubierto); cuando está caliente se echa la carne, se sazona de sal y se rehoga hasta que está dorada; entonces se agrega la cebolla picada menuda, se rehoga un poco más y se añaden los tomates (si son del tiempo, pelados, quitadas las simientes y cortados en trozos pequeños), las zanahorias peladas y picadas menudas, el pimiento picado y el ajo con el perejil machacado en el mortero desleído con el vino. Se tapa y se cuece a fuego lento hasta que la carne esté tierna. De vez en cuando se le agrega, si la salsa se secura, pequeñas cantidades de agua fría. Debe quedar la carne con abundante salsa.

En una cacerola con abundante agua hirviendo y sal, se ponen los fideos a cocer durante veinte minutos; se les agrega un chorro de aceite para que queden sueltos. Una vez cocidos se cuelan por un colador grande y se trasladan a una fuente que resista el horno.

Cuando la carne está tierna se retira de la salsa y se pica, sobre la tabla, muy menuda. En la salsa se ponen los guisantes escurridos y se les da un hervor, se agrega a continuación la carne picada, se mezcla con la salsa y se echa todo con los fideos; se remueve para mezclarlo y se meten al horno, previamente calentado durante diez minutos. Se sirven en la misma fuente, dejando ésta reposar fuera del horno como cinco minutos. También se puede hacer sobre la chapa, sin ponerlos en el horno.

Fideos con marisco (Fideuá)

300 gramos de fideos gordos
1/2 kilo de gambas grandes o cigalas
1/4 kilo de langostinos
1/4 kilo de almejas
1/2 kilo de calamares finos
3 cucharadas de tomate concentrado
1/2 cebolla mediana
Una papeleta de azafrán
2 dientes de ajo
1/2 lata de pimientos morrones
Unas ramas de perejil
Aceite
Sal

Se limpian los calamares y se cortan en trozos muy pequeños.

En una cacerola (más bien pequeña) se pone el fondo, bien cubierto de aceite, a calentar y se fríe la cebolla picada muy fina, con el ajo y el perejil picado; se le dan unas vueltas y, antes que se dore se añade el tomate, los calamares y los pimientos picados y su jugo; se sigue rehogando un poco más y se echa una tacita (de las de café) de agua, se sazona de sal, se tapa y se cuecen despacio hasta que están tiernos; si se secura la salsa se agrega, de vez en cuando un poco de agua.

Mientras se cuecen se pone una cacerola al fuego con agua; cuando hierve a borbotones se echan los langostinos. El agua sólo debe cubrirlos (se retira lo que sobra). Se cuecen cinco minutos, contados desde que empieza a hervir. Pasado el tiempo se escurren y, en el mismo caldo se ponen las gambas o cigalas; cuando empieza a hervir se cuecen tres minutos. Se escurren y se dejan enfriar con los langostinos. El caldo se reserva.

Se lavan las almejas y se ponen en un recipiente con una tacita de agua; en cuanto se abren se retiran a un plato y el jugo se junta con el caldo de los langostinos y gambas. A las almejas se les quita la cáscara.

Cuando los calamares están tiernos, se pelan los mariscos y las cabezas de éstos se echan en el caldo, éste se pone al fuego y se cuece diez minutos; después se cuele y las cabezas se pasan por el pasapurés sobre el caldo. Se mide y se agrega agua hasta conseguir 30 tacitas (de las de café), se añaden dos cucharadas de la salsa de los calamares y se vuelve a poner al fuego; cuando hierve se echan los fideos esparcidos, se comprueba de sal y se rectifica si hace falta, se les pone el azafrán ligeramente tostado y se cuecen destapados, a fuego mediano veinte minutos. Pasados éstos, se retiran del fuego, se tapan y se dejan reposar cinco minutos.

Mientras tanto se echan los langostinos, las gambas (todo esto entero) y las almejas cortadas en trozos, con unas tijeras, en la cazuela de los calamares y se rehogan, a fuego lento, con su salsa; en seguida se retiran. Para servirlo se ponen los fideos en una fuente alargada, se hace un hueco en el centro y se vierten, en éste, los mariscos.

Se sirven en seguida.



Fideos con pescados y mariscos (Fideuá)

300 gramos de fideos gordos
1/2 kilo de gambas
1/2 kilo de rape (pixín)
1/2 kilo de mejillones
1/4 kilo de almejas
1/2 kilo de congrio (de la parte abierta)
Una cabeza de merluza
Una cebolla pequeña
2 tomates maduros o en conserva
1/2 lata de pimientos
2 dientes de ajo
Unas ramas de perejil
Una papeleta de azafrán

Aceite

Sal

Se pelan las gambas. Las colas se guardan en un plato y las cabezas y pieles se ponen en una cacerola con la cabeza de merluza, un diente de ajo, un trozo de cebolla y una rama de perejil; se cubren con agua caliente y se cuecen un cuarto de hora. Pasado el tiempo se aplastan en el mismo caldo, con una espumadera, las cabezas de las gambas para que suelten su jugo; después se cuele el caldo y se reserva.

Se lavan las almejas en varias aguas y se ponen en un recipiente, con una tacita de agua, al fuego y, a medida que se van abriendo se retiran con una espumadera a un plato, se les quita la cáscara y se reservan. El caldo se reserva colado.

Se raspan con un cuchillo los mejillones tirando de las barbas que tienen dejando la superficie de la concha limpia. Se lavan bien en agua fría moviéndolos con la mano, se escurren, se ponen en un recipiente, tapados, y se acercan al fuego; a medida que se van abriendo se retiran y se reservan. El caldo se reserva, colado. Se juntan todos los caldos y se miden, agregando agua, si fuera necesario, hasta conseguir 30 tacitas de las de café. Se pone al fuego para que se vaya calentando.

En una cazuela amplia o paellera se pone el fondo cubierto de aceite; cuando está caliente se fríe el resto de la cebolla picada muy menuda y un ajo muy picado. Se remueve con cuchara de madera y, antes que se dore se echan los tomates pelados sin simientes y cortados en trozos finos; se sigue rehogando un poco más y se añade el congrio y el rape cortado en trozos y sin espinas, los mejillones, las almejas, la mitad de los pimientos con su jugo, y el perejil picado; se rehoga todo y se añade el caldo. Cuando rompe a hervir se echan los fideos esparcidos y se remueve, con cuchara de madera, hasta que empiece a hervir de nuevo, distribuyendo por igual todos los pescados. Se sazona de sal y se le pone el azafrán ligeramente tostado. Se cuecen, destapados, durante veinte minutos, a fuego mediano. A los diez minutos de cocción se echan las gambas y el resto de los pimientos; se comprueba de sal y se sigue cocinando. Transcurrido el tiempo se retira del fuego y se deja reposar, tapado, cinco minutos antes de servirlo.

Se sirve en la misma cazuela o paellera.

Macarrones con bechamel y chorizo

1/2 kilo de macarrones

100 gramos de chorizo (que esté un poco tierno)

1/2 litro de leche 2 cucharadas (soperas) de harina (colmadas)

Una cucharada de mantequilla

Una cucharada de queso rallado (se puede suprimir)

Aceite

Sal

Si los macarrones son en tiras largas se cortan en trozos y se pone al fuego agua abundante con sal; cuando hierve se echan los macarrones y un chorro de aceite para que queden sueltos; se sazonan de sal. Roto el hervor de nuevo se baja un poco el fuego sin que paren de cocer y se cuecen durante quince minutos si son finos; diecisiete minutos si son medianos y veinte minutos si son gruesos. Pasado el tiempo se escurren en un colador grande se pasan por el chorro de agua fría; se reservan.

En un cazo o sartén se pone la mitad de la mantequilla a derretir con dos cucharadas de aceite. Se le añade la harina, se dan unas vueltas con cuchara de madera o las varillas y se agrega, poco a poco, la leche fría, y sin dejar de remover se cuece durante unos diez minutos. Se sazona de sal. En una fuente que resista el horno se pone un poco más de la mitad de la bechamel y se echa la mitad del queso y los macarrones. Se mezcla bien. Se fríe el chorizo cortado en rodajas y se pone la mitad encima del conjunto. Se vierte, cubriéndolo y alisando un poco con una cuchara, el resto de la salsa bechamel, se espolvorea con el queso rallado que queda, se colocan unos trocitos de mantequilla por encima y el resto del chorizo. Se mete al horno, previamente calentado, hasta que se forme una costra dorada (unos diez minutos). Se sirven en la misma fuente.

Macarrones con jamón y huevos

1/2 kilo de macarrones

150 gramos de jamón (en dos lonchas gordas)

3 huevos

Una rama de perejil

1/2 kilo de tomates maduros (o el equivalente en conserva)

Aceite

Sal

Con los tomates se prepara una salsa espesa, se sazona de sal, se pasa por el pasapurés y se reserva.

Se cuecen los macarrones (véase macarrones con bechamel y chorizo); una vez refrescados se reservan.

Mientras se cuecen se corta el jamón en tiras y después en cuadros; se fríen en un poco de aceite caliente y, en seguida se retiran y se reservan. Cuando están los macarrones cocidos y escurridos se cubren con un paño limpio para que no se enfríen. En una cacerola amplia se pone el aceite de freír el jamón y un poco más si fuera necesario (debe quedar el fondo ligeramente cubierto); se acerca al fuego y, cuando empieza a calentarse se echa el jamón frito y los huevos batidos como para tortilla; se remueve bien, y en seguida se agregan los macarrones, con el perejil picado y la salsa de tomate; se comprueba de sal y se mezcla, sin retirarlo del fuego, removiendo durante cinco minutos. Se traslada a una fuente previamente calentada y se sirve en

seguida.

Macarrones con mahonesa

1/2 kilo de macarrones
1 huevo
1 limón o dos cucharadas de vinagre
2 tacitas de aceite fino
2 latas de atún
1/4 kilo de tomates maduros y duros
2 huevos duros
Aceitunas
Aceite
Sal

Con un huevo entero, las dos tacitas de aceite, sal y el zumo del limón o el vinagre, se hace una mahonesa, en la batidora (véase receta en salsas). Se puede utilizar un tarro mediano de la que se adquiere preparada.

En abundante agua hirviendo con sal se cuecen los macarrones (véase macarrones con bechamel y chorizo). Cuando están en su punto se escurren en un colador grande y se enfrían al grifo; a continuación se ponen en un paño de cocina, para que acaben de escurrir. Una vez fríos y bien escurridos se trasladan a una fuente y se mezclan con la mitad de la mahonesa y el atún en trocitos escurrido de aceite. Se colocan en el centro de la fuente donde se van a servir; alrededor se ponen rodajas de tomate, con un poco de mahonesa encima, alternando con las aceitunas en montocitos y espolvoreando por encima los macarrones con los huevos picados.

Se sirve frío.

Macarrones con champiñón

1/2 kilo de macarrones
100 gramos de jamón serrano
Una cebolla mediana
Una cucharada de mantequilla
Una lata de medio kilo de champiñones
1/2 kilo de tomates maduros, o el equivalente en conserva
Una cucharada de queso rallado
Aceite
Sal

Se cuecen los macarrones (véase macarrones con bechamel y chorizo), después se pasan por agua fría, se escurren y se reservan.

En una sartén amplia se pone aceite (el fondo bien cubierto); se acerca al fuego y,

cuando empieza a calentarse se echa la cebolla picada; se rehoga unos minutos, con cuchara de madera, y antes que empiece a dorarse se agregan los champiñones partidos en rodajas y el jamón cortado en cuadritos; se sigue rehogando un poco más y se añaden los tomates sin piel, quitadas las semillas y partidos en trozos pequeños. Con el canto de una espumadera se machacan bien mientras se fríe y se deja cocer hasta que la salsa esté bien reducida. Entonces se pone, aproximadamente, la mitad de la salsa en una fuente que resista el horno, se echan los macarrones y se mezclan; el resto de la salsa se pone por encima, se espolvorea con el queso rallado, se salpica con unas bolitas de mantequilla y se mete a horno fuerte hasta que se forme una costra dorada (unos quince minutos).

Se sirve en la misma fuente.

Pastel de macarrones

1/2 kilo de macarrones

100 gramos de jamón serrano

Una cucharada de queso rallado

Una cebolla mediana

1/2 kilo de tomates maduros (o el equivalente en conserva)

4 huevos

1/2 litro de leche

2 cucharadas (soperas) colmadas de harina

Una cucharada de mantequilla

Sal

Se cuecen los macarrones (véase receta primera); una vez cocidos se pasan por agua fría, se escurren y se reservan.

En un cazo o sartén se pone la mantequilla a derretir; se le añade la harina, se dan unas vueltas con cuchara de madera o las varillas y se agrega poco a poco leche fría y, sin dejar de remover, se cuece durante unos diez minutos. Se sazona de sal.

Con los tomates se prepara una salsa espesa que se pasa por el pasapurés. Se sazona con sal y se reserva.

En una sartén amplia se fríe la cebolla muy picada, removiéndola con cuchara de madera hasta que está tierna, pero sin que llegue a dorarse; entonces se agrega el jamón muy picado, se rehoga un poco más y se junta con los macarrones y la bechamel (esta mezcla debe hacerse en otro recipiente amplio). Se mezcla todo, se comprueba de sal y se añaden los huevos batidos como para tortilla. Se unta un molde redondo con un poco de aceite y se vuelca en él toda la mezcla. Se mete en el horno previamente calentando hasta que se cuaje (aproximadamente veinte minutos). Para comprobarlo se atraviesa con un cuchillo. Tiene que salir limpio; entonces se retira del horno, se deja reposar un rato y se vuelca en una fuente.

Se sirve cubierto con la salsa de tomate caliente.

Ñoquis sencillos

3/4 litro de leche
1/4 kilo de harina
150 gramos de mantequilla
3 huevos
Una cucharada de queso rallado
Sal

Se pone en un recipiente la leche a calentar con una cucharada de mantequilla, cuando empieza a hervir se echa la harina en forma de lluvia y se cuece moviendo con una cuchara de madera. Se sazona de sal y se dan vueltas constantemente hasta que empieza a desprenderse de las paredes del cazo (aproximadamente quince minutos). Entonces se retira del fuego y se deja enfriar un poco; una vez templada la masa se baten los dos huevos enteros como para tortilla y se incorporan a la masa. Se pasa una fuente alargada por agua fría, se escurre sin secarla, y se vierte en ella la masa de los ñoquis. Se deja enfriar.

Se unta una fuente que resista al horno con mantequilla y se colocan en ella los ñoquis, que se formarán con dos cucharadas soperas, como unas croquetas más bien grandes, se espolvorean con el queso rallado y se rocían seguidamente con mantequilla derretida.

Se meten en el horno (fuerte) hasta que estén bien gratinados. Se sirven nada más retirarlos del horno y en la misma fuente.

Se pueden acompañar con salsa de tomate en salsa aparte.

Ñoquis de pan

1/2 litro de leche
100 gramos de harina
100 gramos de miga de pan del día anterior
2 cucharadas de mantequilla
3 huevos
Una pastilla de caldo concentrado
Una cucharada de queso rallado
Sal

Se deslíe la pastilla de caldo en medio litro de agua, se hierve unos cinco minutos, se retira del fuego y se reserva.

Se pone la leche en un cazo al fuego con un poco de sal y la mantequilla; cuando empieza a hervir se añade la harina y se cuece removiendo con cuchara de madera, dándole vueltas constantemente hasta que empiece a desprenderse de las paredes del cazo (aproximadamente quince minutos).

Entonces se retira del fuego y se agrega la miga de pan; se mezcla y se deja enfriar un poco. Una vez templado se baten los huevos como para tortillas y se incorporan a la masa. Se pasa una fuente alargada por agua fría, se escurre sin secarla y se vierte en ella la masa. Se deja enfriar.

Se preparan los ñoquis, que se formarán con dos cucharadas soperas como unas croquetas más bien grandes; cuando estén todos hechos se echan en el caldo hirviendo, se separan del fuego y se sirven.

Si se quiere se puede poner menos caldo; entonces se colocarán en una fuente que resista el horno con un poco de caldo solamente y unas bolitas de mantequilla por encima metiéndolos al horno caliente a gratinar.

Se sirven en seguida.

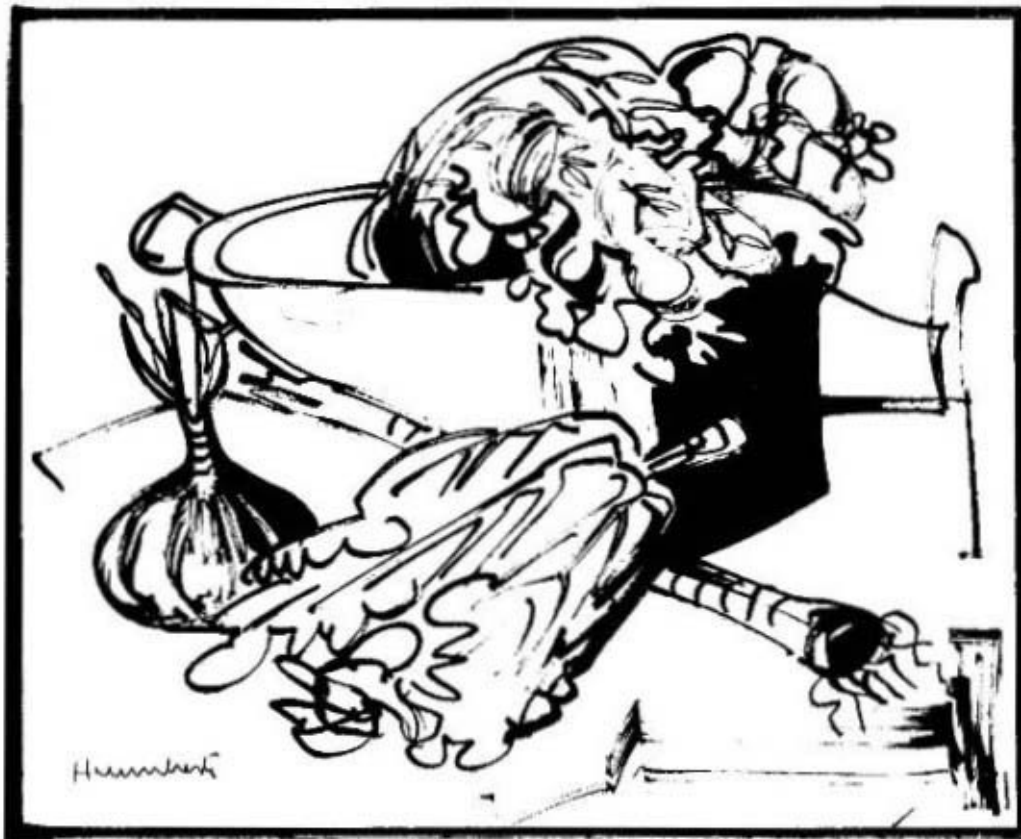
Spaghettis

Se cuecen lo mismo que los macarrones pero sin pasarlos por agua fría. Se debe calcular por lo tanto la hora exacta de servirlos, para no tenerlos en agua caliente más que el tiempo necesario, a fin de que no se pongan gelatinosos (tiempo de cocción: de quince a veinte minutos).

La preparación puede ser la misma que la de los macarrones y fideos.

Tallarines

La preparación puede ser la misma que para los fideos, macarrones y spaghettis.



VERDURAS

Acelgas con tomate

2 kilos de acelga (aproximadamente 6 manojos)
1/2 kilo de tomates muy maduros (o el equivalente en conserva al natural)
Una cebolla mediana
Aceite
Sal

Se pican las acelgas muy menudas y se lavan bien con abundante agua fría. Se ponen en una cacerola con agua caliente y sal; cuando rompe el hervor se cuecen aproximadamente unos treinta minutos (según sean de tiernas). Se escurren bien y, si hiciese falta sobre la tabla de la carne se vuelven a picar muy menudas. Se vuelven a poner en la cacerola.

Aparte, en una sartén, se pone aceite y cuando está caliente se fríe la cebolla picada menuda (unos cinco minutos); se añaden los tomates lavados y partidos, se fríe todo hasta que la salsa esté perfectamente hecha; entonces se pasa por el pasador, se vuelve a poner en la sartén, se sazona de sal y se le echa un pellizco de azúcar, si se quiere corregir la acidez del tomate. Se vierte la salsa dentro de las acelgas, bien escurridas, y se rehoga todo junto durante unos diez minutos. Se sirve en una fuente y si se quiere se adorna con unas patatas cocidas al vapor (véase fórmula).

Acelgas con patatas

1 1/2 kilo de acelgas
1 1/2 kilo de patatas
Una pastilla de caldo concentrado
3 dientes de ajos
1/2 cucharadita de pimentón
Aceite
Sal

Se cuecen las acelgas como se ha explicado en la receta anterior; se escurren, se vuelven a poner en la cacerola, se cubren con agua hirviendo, se les agrega la pastilla de caldo desleída, en un poco de agua; se sazonan de sal poco (el caldo lleva sal) y se dejan cocer como unos diez minutos. Mientras tanto se pelan las patatas se cortan en trozos pequeños y se agregan a las acelgas, se mezcla todo. En una sartén se pone aceite; cuando está caliente se echan los ajos cortados en rodajas finas, se dejan freír lentamente y, cuando empiezan a dorarse se separa la sartén del fuego, se echa el pimentón, se rehoga un momento y se agrega a las acelgas. Se deja cocer todo a fuego lento hasta que las patatas están tiernas —debe quedar muy cocido—. Antes de retirarlas del fuego se comprueban de sal.

Acelgas en ensalada

2 kilos de acelgas
3 dientes de ajo
2 cucharadas soperas de vinagre
Aceite
Sal

Se preparan y cuecen como se ha explicado en la primera receta, pero picándolas un poco más gordas.

En una sartén se pone aceite a calentar se rehogan los ajos que se habrán aplastado ligeramente dándoles un golpe; cuando estén dorados se retiran y se agregan a las acelgas, se rehogan dándoles varias vueltas con cuchara de madera. Al momento de servir se rocían con vinagre; se vuelven a calentar y se coloca en la fuente donde se van a servir. Antes de retirarlas del fuego se comprueban de sal.

Tallos de acelgas rehogados (para adorno de carne)

Un kilo de acelgas (sólo se utilizarán los tallos)
2 huevos
4 cucharadas de harina
Aceite
Sal

Al adquirir las acelgas hay que procurar que tengan el tallo ancho y bien blanco.

Se cortan los tallos de las acelgas de unos tres cm. de largo y se ponen en una cacerola con agua fría abundante y sal; se dejan cocer hasta que están tiernos, unos cuarenta minutos aproximadamente (depende del grueso de los tallos) a continuación se escurren en un colador.

En una sartén se pone abundante aceite a calentar; cuando está en su punto, o sea cuando echa humo, se pasa cada tallo por harina se sacude para que caiga el sobrante y luego se pasa por huevo batido y se fríe. Se sirven muy calientes y se colocan en la fuente donde está la carne.

Alcachofas con vinagreta

24 alcachofas medianas
9 cucharadas de aceite fino
3 cucharadas de buen vinagre

Una cucharada (sopera) de perejil muy picado
3 cucharadas (soperas) de cebolla muy picada
2 limones
Agua
Sal

Se les quita a las alcachofas el tallo y las hojas duras externas. Se cortan en dos mitades a lo largo, se frotran con medio limón a medida que se van cortando y se echan en agua fría con zumo de limón.

En una cacerola se pone abundante agua con sal y se deslíen dos cucharadas de harina; cuando hierve se van echando las alcachofas. Al romper de nuevo el hervor le baja el fuego para que sigan cociendo despacio. Se dejan cocer hasta que estén tiernas, una media hora (según la clase de alcachofas); se comprueba arrancándoles una hoja y probándola. Una vez cocidas se escurren y se estrujan ligeramente. Se colocan en una fuente con la parte cortada hacia arriba. Con el aceite, el vinagre, la cebolla, el perejil y los huevos picados se prepara una salsa vinagreta (véase fórmula en Tomo 1.º). Se rocían con la vinagreta y se sirven.

Alcachofas en salsa (fondos)

24 alcachofas
100 gramos de jamón serrano
Una cebolla mediana
Un cubito de caldo concentrado
Limón
Harina para rebozar
Una cucharada de perejil picado
Aceite
Sal

Se pica el jamón muy menudo y se reserva tapado; igualmente se pican las cebollas y se reservan.

Se preparan las alcachofas, cortando los rabos, quitándoles las hojas exteriores (que son muy duras) y cortando las puntas. Se frotran con limón rápidamente y se introducen en agua con zumo de limón.

Se pone en una cacerola agua suficiente para que cubra las alcachofas y sal, se deslíen dos cucharadas de harina y, cuando rompe a hervir se sumergen las alcachofas; se cuecen hasta que están tiernas, una media hora (depende de lo tiernas que sean). Se comprueban arrancándoles una hoja y probándola. Cuando están cocidas, se escurren, se ponen boca abajo apretándolas con mucho cuidado, cuando ya no tienen nada de agua se cortan en dos a lo largo y se ponen sobre un paño para que se sequen, se pasan después por harina, se sacuden para que caiga lo sobrante y se fríen en una sartén con abundante aceite; una vez fritas se van colocando en una fuente que resista el horno.

En una sartén se ponen unas cuatro cucharadas soperas de aceite; cuando está caliente se añade la cebolla picada y se rehoga hasta que tome un color un poco dorado, se agregan entonces dos cucharadas soperas (colmadas) de harina y se le dan unas vueltas con la cuchara de madera o varillas y se agrega el cubito de caldo deshecho en tres cuartos de litro de agua; se cuece esta bechamel (que debe estar delgada) muy despacio, unos diez minutos; entonces se incorpora el jamón picado, se sigue cocinando un poco más, se comprueba de sal y se vierte por encima de las alcachofas, se pone la fuente al fuego y, cuando rompe a hervir se baja el calor y se dejan cocer lentamente un cuarto de hora. Se sirven en la misma fuente espolvoreadas de perejil picado.

Alcachofas rellenas

24 alcachofas medianas
150 gramos de jamón serrano
3 cucharadas (soperas) rasas de pan rallado
Una pastilla de caldo concentrado o una tacita de caldo
2 cucharadas (soperas) de perejil picado
2 dientes de ajo
1 limón grande
2 cucharadas de vino blanco
Aceite
Sal

A las alcachofas se les quitan los tallos de manera que queden planas, para que no se caigan al guisarlas y servir las. Se les quitan las hojas de fuera más duras, se cortan con un cuchillo las puntas a media altura; después se abren las hojas del centro (del corazón). Se vacían con la punta del cuchillo, se frotan con medio limón para que no se pongan negras y se van echando en un recipiente con agua fría y zumo de limón; después se pone en una cacerola agua suficiente para que cubra las alcachofas, y un poco de sal; se deslíen dos cucharadas de harina y cuando rompe a hervir se echan las alcachofas; al romper de nuevo el hervor se baja el fuego para que se sigan cocinando despacio hasta que están tiernas. Se comprueba arrancándoles una hoja y probándolas. Mientras tanto, se pica muy menudo el jamón, se mezcla con una cucharada de pan rallado, el vino blanco, el perejil y los ajos picados muy menudos. Cuando las alcachofas están tiernas, se escurren, se ponen boca abajo, apretándolas con cuidado para que suelten el agua y se van rellinando con la mezcla del jamón. Se colocan bien asentadas en una cacerola de forma que no se caigan. Se deslíe la pastilla de caldo en una tacita de agua y se echa por encima de las alcachofas; se rocían con tres cucharadas soperas de aceite y dos cucharadas de pan rallado; se tapan, se acercan al fuego y cuando rompen a hervir se baja éste para que cuezan despacio. A la media hora de cocción aproximadamente se comprueba de sal y, si

hiciese falta, se añadirá un poco (el jamón y la pastilla de caldo aportan bastante sal). Si tuviera poco caldo se agrega un poco más de agua. Cuando el líquido está consumido y no queda más que la salsa necesaria para servir las alcachofas, están en su punto. Necesitan una media hora. Se sirven en una fuente con un poco de salsa en el fondo de la misma.

Alcachofas con jamón

2 kilos de alcachofas pequeñas y tiernas

150 gramos de jamón serrano

Perejil

1/2 cucharada de mantequilla

Aceite

Sal

Se lavan y preparan las alcachofas como se ha explicado para alcachofas a la vinagreta; una vez cocidas se escurren bien y se extienden en un paño de cocina para que se sequen. En una sartén se ponen la mantequilla y tres cucharadas de aceite a calentar (si no se quiere poner mantequilla se pondrá más cantidad de aceite); cuando está derretida se echa el jamón picado en cuadritos pequeños, se le dan unas vueltas y se echan las alcachofas; se rehogan, hasta que todas están envueltas en la grasa (unos diez minutos); entonces se espolvorean con perejil picado y se sirven en una fuente recién rehogadas con el jamón.



Alcachofas rebozadas (para guarnición de carne)

18 alcachofas más bien pequeñas
2 ó 3 huevos
2 limones
Harina para rebozar
Aceite
Sal

Se cuecen y preparan las alcachofas como se ha explicado para alcachofas a la vinagreta, cortándolas en cuatro si son grandes y en dos si son más pequeñas; se escurren bien, estrujándolas un poco con la mano de una en una, al ir a pasarlas por harina.

Se pasan por harina y luego por huevo batido. Se fríen en abundante aceite, cuando está muy caliente, hasta que están doradas; entonces se escurren y se sirven en seguida solas o como guarnición de carne.

Apio

Manera de limpiar y cocer el apio

El apio tiene que ser muy blanco. Se van separando los tallos y el que tiene algo verde se tira por ser muy duro. Se pelan quitándoles los hilos, se lavan y se parten en trozos.

En una cacerola, con agua hirviendo, se pone a cocer a fuego vivo, unos cinco o seis minutos; a continuación se trasladan a un escurridor de verduras, o en caso de no tenerlo a un pasapurés grande; se introducen un momento en agua fría y se dejan escurrir para hacer uso de ellos.

Ya cocido y listo se puede preparar con una salsa bechamel, rubia o española. También se puede comer crudo, en ensalada, después de haberlo limpiado como se ha explicado.

Berenjenas en salsa

6 berenjenas más bien grandes
3 tacitas (de las de café) de caldo o una pastilla de caldo concentrado (de pollo)
Una cucharada de mantequilla
2 cucharadas (soperas) rasas de queso Gruyère rallado
2 cucharadas (soperas) de harina
Aceite
Sal

Un plato con harina

Se pelan las berenjenas y se cortan en rodajas que no sean demasiado gruesas (aproximadamente medio centímetro de grosor). Se van colocando en una fuente honda, echándolas un poco de sal en cada tapa; se dejan así durante una hora moviéndolas de vez en cuando que vayan soltando su agua. Pasado este tiempo en una sartén grande se pone aceite a calentar; cuando está caliente se secan con un paño limpio, se pasan por harina, sacudiendo cada trozo para que sólo quede la harina necesaria y se van friendo por tandas, primero con poco fuego y después a fuego fuerte, para que queden cocidas por dentro y doradas por fuera. Se sacan y se escurren en un colador grande.

En otra sartén se echa la mantequilla y una cucharada sopera de aceite a calentar, a fuego lento. La pastilla de caldo se pone en agua fría (tres tacitas) para que se disuelva; cuando la mantequilla está desleída se añade la harina, se mueve con varillas o cuchara de madera y, poco a poco, se va echando el caldo, se cuece unos diez minutos esta bechamel. No se le pone sal, puesto que la pastilla de caldo concentrado aporta lo suficiente.

En una fuente honda que resista el fuego se colocan la mitad de las berenjenas; se cubren con un poco de la bechamel, se pone el resto de las berenjenas y se cubren con lo que quedó de la salsa. Se espolvorean con el queso rallado y se mete la fuente en el horno caliente para que gratine unos quince minutos. Cuando se haya formado una capa tostada por encima se retiran y se sirven en la misma fuente.

Berenjenas con tomate

6 berenjenas más bien grandes

3/4 kilo de tomate maduro (o el equivalente en conserva al natural)

Una cebolla pequeña

2 ajos

Una cucharada de perejil picado

Aceite

Sal

En un cazo con agua fría y sal se van echando las berenjenas peladas y cortadas en cuadros un poco grandes. Se cuecen unos veinte minutos y se ponen en un colador grande a escurrir.

En una sartén se ponen aceite a calentar y se echa la cebolla muy picada; cuando está bien dorada se añaden los tomates cortados en trozos y se cuecen a fuego mediano hasta que quede la salsa espesa; entonces se pasa por el pasapurés y se vuelve a poner en la sartén (si se quiere corregir la acidez del tomate se le pone un pellizco de azúcar). Se deja cocer unos cinco minutos; después se pone en una cacerola y se agregan las berenjenas bien escurridas. En una sartén pequeña se pone unas tres

cucharadas de aceite; cuando está caliente se fríen dos ajos cortados en rodajas finas hasta que empiecen a dorarse; entonces se vierte este sofrito sobre las berenjenas y se dejan cocer unos diez minutos más, se comprueban de sal y se sirven en una fuente, espolvoreadas con el perejil picado.

Si se quiere se puede poner por encima huevos duros picados.

Berenjenas fritas para guarnición

3/4 cuartos kilo de berenjenas jaspeadas (son mejores porque no tienen pepitas)

Un plato de harina

Aceite

Sal

Hora y cuarto, aproximadamente, antes de preparar las berenjenas se pelan y se cortan muy finas a lo largo, se espolvorean de sal y se dejan una hora aproximadamente para que suelten su agua. Pasado este tiempo se secan con un paño limpio, se pasan por harina, sacudiendo cada trozo para que sólo quede la harina necesaria, y se fríen en aceite abundante y bien caliente hasta que estén doradas.

Deben freírse por tandas y en el momento de servir las para que las berenjenas queden muy churruscantes.

Berenjenas empanadas

6 berenjenas medianas

150 gramos de jamón de York o serrano

150 gramos de queso de nata

3 huevos

Harina para rebozar

Aceite

Sal

Una lechuga para ensalada

Se pelan las berenjenas, se cortan en lonchas de un centímetro de ancho y en el sentido largo de la pieza; se abren estas lonchas por el medio sin que se despeguen del todo y se espolvorean de sal; se dejan como una hora para que suelten su agua. Pasado este tiempo se secan con un paño limpio y se rellenan con una lonchita de jamón y otra de queso; a continuación se pasan por harina y luego por huevo batido y se fríen en abundante aceite cuando esté bien caliente. Se sirven con ensalada de lechuga.

Calabacines con tomate

1 1/2 kilos de calabacines
2 dientes de ajo
1/2 cebolla pequeña
1/2 kilo de tomate natural (o el equivalente en conserva)
Una cucharada de perejil picado
Aceite
Sal

Se les quita el rabo a los calabacines, se pelan y se cortan en trozos gruesos. En una sartén con abundante aceite se ponen los ajos y la cebolla todo muy picado. Por separado con los tomates se prepara una salsa que quede muy concentrada; cuando la cebolla empieza a dorarse se echan los calabacines y se dejan freír hasta que están tiernos; entonces se les quita el aceite sobrante, dejándoles sólo un poco y se les añade la salsa de tomate, se siguen cocinando cinco minutos más y se sirven espolvoreando el perejil picado.

Calabacines en ensalada

1 1/2 kilos de calabacines
12 cucharadas (soperas) de aceite
4 cucharadas (soperas) de vinagre
2 cucharadas (soperas) de perejil picado
huevos duros
Sal

Se escogen unos calabacines medianos, tiernos, frescos, sin pepitas y todos de igual tamaño.

Con las doce cucharadas de aceite, el vinagre, el perejil, los huevos picados, la cebolla y sal se prepara una salsa vinagreta (véase fórmula en Tomo 1.º).

Se pone agua abundante con sal en un recipiente y, cuando rompe a hervir, se echan los calabacines enteros y sin pelar; se dejan dentro durante unos seis u ocho minutos. Pasado este tiempo se sacan, se escurren y se dejan enfriar.

Cuando estén fritos se cortan en rodajas más bien finas (se puede dejar la corteza o pelarlos según el gusto) y se colocan en una fuente, se cubren con la salsa vinagreta y se meten un ratito en la nevera antes de servirlos.

Se puede servir así o combinados con judías verdes, tomate, etc., como primer plato de verano.

Cardo

Manera de cocer los cardos

Se corta cada tallo y se pelan los costados y los lomos si hiciere falta. Se frotan con medio limón y se cortan en trozos de unos 4 ó 5 centímetros de largo. El tronco se corta en trocitos quitándole la parte dura del centro. Se van echando en agua fría abundante con un chorro de zumo de limón.

En un tazón se pone una cucharada soperas de harina y se deslíe en agua (esta cantidad de harina para un cardo de tamaño mediano). Se vierte en una cacerola y se añade agua abundante para que esté holgado el cardo al ponerlo; se echa y se pone al fuego cubriéndolo con una tapadera, dejándola entornada, para que no salga el agua, ya que por llevar harina tiende a subir a la superficie y salirse de la cacerola. Cuando empieza a hervir se echa el cardo y se deja cocer, a fuego mediano, por espacio de unas dos horas, según sea de tierno el cardo. Una vez cocido se escurre y se guisa según receta.

Los cardos tienen que ser pequeños y muy blancos; los grandes no son tiernos.

Cardo con jamón

2 cardos blancos y tiernos
150 gramos de jamón serrano
2 limones
Aceite
Sal

En una sartén amplia se pone aceite (el fondo ligeramente cubierto); se acerca al fuego y, cuando empieza a calentarse se echa el jamón cortado en trozos, se rehoga un poco a fuego moderado y se agregan los cardos. Se saltea, con poco fuego, durante unos diez minutos; a continuación se traslada a una fuente y se sirve.

Si se quiere se puede mezclar con el aceite un poco de mantequilla.

Cardo en vinagreta

Un cardo blanco mediano
9 cucharadas (soperas) de aceite
3 cucharadas (soperas) de vinagre
3 cucharadas (soperas) de cebolla picada muy menuda
2 cucharadas (soperas) de perejil picado
2 huevos duros
Sal

Se cuece el cardo (véase manera de cocerlo). Tierno se escurre y se pone en una fuente honda o ensaladera. Con el aceite, el vinagre, la cebolla, el perejil, los huevos picados y sal se prepara una salsa vinagreta (véase fórmula en Tomo 1º). Se vierte sobre el cardo y se sirve.

Por ser verdura de invierno se suele servir caliente, pero está bueno este plato frío.

Cebollas fritas para guarnición de carne

3 cebollas de tamaño mediano

150 gramos de harina

Un huevo

Un botellín de cerveza

Aceite

1/2 cucharadita de sal

En una fuente se pone la harina, la sal, la yema de un huevo y una cucharada sopera de aceite; se mezcla y se añade poco a poco cerveza dando vueltas hasta que quede como unas natillas espesas (la cerveza se pondrá sólo lo suficiente hasta conseguir el punto).

Aparte se pelan las cebollas y se cortan en rodajas a lo ancho para que al soltarse éstas se formen aros.

Se bate la clara a punto de nieve agregándole unas gotas de limón; cuando esté bien subida (como para merengue) se mezcla a la masa, moviendo sólo lo justo para que quede incorporada. A continuación se echa abundante aceite en una sartén honda y se pone a calentar. Cuando está en su punto (que será cuando eche humo), se coge una anilla de cebolla, se sumerge en la masa y se fríe. Se deben freír pocas a la vez para que tengan sitio en la sartén y se doren bien. Una vez doradas se retiran, se escurren en un colador grande y se sirven calientes como adorno de carnes asadas o filetes.

Cebollas en puré

1 1/2 kilos de cebollas

2 cucharadas soperas de harina

4 cucharadas soperas de aceite

Sal

En una cacerola (mejor de material grueso), se pone el aceite a calentar y se echan las cebollas peladas y cortadas en rodajas a lo ancho, que no sean demasiado gruesas. Se mueve bien con una cuchara de madera y, cuando ha disminuido su volumen se espolvorean con la harina volviendo a removerlas bien. Se sazonan de sal, se revuelve todo, se tapa la cacerola y se deja cocer a fuego muy lento durante unas tres horas; a

continuación se pasan por un pasapurés.

Se pueden preparar con anticipación y recalentarlas en el momento de servir las, pues están mejor.

Cebollitas glaseadas. Para guarnición (de las llamadas francesas)

1/4 kilo de cebollitas

Una cucharada de mantequilla

Una cucharadita, de las del café, de azúcar

Sal

Después de peladas se ponen en un recipiente de forma que no monten unas encima de otras; se cubren con agua templada, se añade la mantequilla, media cucharadita de sal y el azúcar; se cubren con un papel de aluminio recortado, de forma que entre en el recipiente casi rozando las cebollas y se mete a horno mediano.

Cuando el agua que suelten las cebollas esté consumida estarán en su punto. Se comprueba atravesándolas con una aguja, si esta pasa fácilmente se pueden retirar. Las cebollitas deben de estar brillantes; así están a punto para adornar cualquier fuente.

Coles de bruselas

Manera de cocerlas

Las coles de bruselas tienen que estar muy verdes, apretadas las hojas y procurar que sean del mismo tamaño. Se pelan las hojas que estén un poco secas y se corta un poco el tronco. Se echan en agua fría y una vez todas limpias, se lavan bien con agua abundante, a la que se le habrá agregado un chorro de vinagre o zumo de limón, para que salgan todos los bichos que puedan tener dentro.

En una cacerola amplia se pone agua y sal, se acerca al fuego y, cuando hierve, se cogen las coles a puñados escurriéndolas bien y se van echando pocas de cada vez, para que no cese el hervor. Una vez echadas todas las coles se cuecen destapadas para que se conserven verdes. Necesitan unos quince o veinte minutos de cocción (estarán tiernas en seguida).

Una vez cocidas se echan en un colador y se refrescan al chorro del agua fría, con cuidado de que no se deshagan; entonces están preparadas para ser utilizadas.

Coles de bruselas con jamón

1 1/2 kilos de coles de bruselas
150 gramos de jamón serrano
2 cucharadas soperas de vinagre
2 dientes de ajo
Aceite
Sal

Se cuecen las coles como se ha explicado anteriormente. En una cacerola o sartén amplia se pone el aceite; cuando está caliente se echan los ajos pelados y un poco aplastados; una vez dorados se retiran y se echan las coles y el jamón cortado en cuadritos pequeños, rehogándolo todo; cuando estén bien rehogadas se rocían con el vinagre. Se comprueba de sal (teniendo en cuenta que lleva jamón) y si hace falta, se pone un poco más.

Coles de bruselas gratinadas

1 1/2 kilos de coles de bruselas
Una cucharada (rasa) de mantequilla
1/2 litro de leche fría
Una cucharada sobera de queso rallado
2 cucharadas soperas llenas de harina
Sal

Se limpian y cuecen las coles como se ha explicado (en manera de cocerlas). Cuando estén cocidas se sacan, y se dejan escurrir en un colador grande. Una vez escurridas se rehogan con la mantequilla y se ponen en una fuente que resista el horno, lo más extendidas posibles. Con la leche, la harina, la mantequilla y una cucharada de aceite se prepara una bechamel (véase fórmula en Tomo 1.º); ésta debe quedar ligera (si se quiere, se puede sustituir la mitad de la leche por un caldo concentrado). Se cubre con la bechamel y se espolvorean con queso. Se mete a gratinar al horno unos diez minutos antes de servir las. Se sirven en la misma fuente.

Coles de bruselas salteadas

1 1/2 kilos de coles de bruselas
4 dientes de ajo
Aceite
Sal

Se limpian y cuecen como se ha explicado (en manera de cocerlas). Cuando estén cocidas se sacan y se dejan escurrir en un colador.

Al momento de servir las se pone en una sartén, amplia, el fondo cubierto de aceite y se fríen los ajos picados; antes que empiecen a dorarse, sin retirar los, se echan las coles, se saltean con el aceite muy caliente procurando que queden bien rehogadas. Se trasladan a una fuente y se sirven.

Coliflor gratinada

Una coliflor de kilo y medio aproximadamente

1 kilo de patatas

1/2 litro de leche

2 cucharadas soperas de mantequilla

2 cucharadas soperas de harina

Una cucharada soperas de queso rallado

2 yemas de huevo

Sal

Se pone a cocer la coliflor cortada en ramitos en abundante agua con sal. Una vez cocida se escurre y se reserva a un lado, procurando que no se enfríe. Se pelan las patatas, se lavan y se cortan en trozos; se ponen a cocer en agua hirviendo con sal. Una vez cocidas se les escurre el agua y antes que se enfríen se pasan por el pasapurés; cuando estén pasadas se les agrega una cucharada de mantequilla y un chorro de leche, se remueve con cuchara de madera, al fuego, hasta que esté todo mezclado.

En un cazo, o sartén, se derrite el resto de la mantequilla, se le añade la harina y se rehoga sin que tome color, se agrega la leche batiéndolo con una varilla o con cuchara de madera, se sazona de sal y se deja cocer despacio durante diez minutos aproximadamente. Al retirarlo del fuego, cuando haya perdido un poco de calor, se le añaden las yemas de huevo mezclándolo bien.

En el centro de una fuente, que resista el horno, se coloca la coliflor amontonada. Se pone el puré de patata en una manga pastelera con boquilla gruesa y rizada, y se rodea la coliflor con este puré formando un nido. Se cubre con la salsa bechamel y se espolvorea con queso; por encima se ponen unos trocitos de mantequilla y se meten a horno fuerte, unos diez minutos, para que se gratine, momentos antes de servirla.

Se sirve nada más sacarla del horno.

Coliflor con salsa vinagreta

Una coliflor de 2 kilos aproximadamente

Salsa vinagreta:

9 cucharadas (soperas) de aceite fino

3 cucharadas (soperas) de buen vinagre

1 cucharada (sopera) de perejil picado

3 cucharadas soperas (rasas) de cebolla muy picada
2 huevos duros
Sal

Se pone en una cacerola abundante agua con sal; cuando hierve, se echa la coliflor cortada en ramitos, se destapa. Una vez tierna se escurre en un colador grande con cuidado de que no se deshaga y se coloca en la fuente donde vaya a servirse.

Se prepara una vinagreta (véase fórmula en Tomo 1.º) y se vierte sobre la coliflor; se sirve templada o fría.

Coliflor con mahonesa

2 coliflores de un kilo cada una
2 huevos duros (cocidos quince minutos)
Sal
Salsa mahonesa:
2 huevos
1/2 litro de aceite
El zumo de un limón

En una cacerola se pone abundante agua con sal; cuando hierve se echa la coliflor, se moja una rebanada de pan en leche y se añade. Se cuece destapada; una vez tierna (se prueba un tronco): para una coliflor de un kilo necesita unos treinta minutos de cocción aproximadamente; se escurren en un colador grande con cuidado para que no se rompan y se refrescan al chorro del agua fría, después se terminan de secar en un paño limpio.

Se hace la salsa mahonesa, bien en batidora o a mano. (En batidora resulta muy bien para esta receta, por ser algo más ligera). También se puede adquirir ya preparada; en ese caso se aligera con un poco de leche y zumo de limón.

Se coloca la coliflor en una fuente redonda y se cubre con la mahonesa (ésta tiene que ser abundante para que toda la coliflor esté bien cubierta).

Se pican los huevos duros y se espolvorea la parte de arriba.

Champiñones frescos para salsas (manera de prepararlos)

Se escogen los champiñones que sean muy frescos (se reconocen porque son muy blancos y al partirlos poco correosos). Si son grandes, se separan los pedúnculos o rabos, de la cabeza. Se quita al pedúnculo la parte con tierra y se corta en dos o tres trozos a lo ancho. La cabeza se lava y se cepilla, si tienen tierra, con un cepillo fino;

se cortan en dos o en cuatro pedazos y se echan en agua fresca con el zumo de 1/2 limón. Se lavan bien y se escurren en seguida.

En una sartén se pone un trozo de mantequilla (una cucharada rasa por un cuarto kilo de champiñones, aproximadamente, pudiendo sustituirse por margarina), sal y el zumo de medio limón. Se tapa y a fuego lento se dejan unos diez minutos, sacudiendo de vez en cuando la sartén para que se cuezan por igual.

Quedan listos para cualquier preparación con salsas.

También se pueden cortar en rebanadas finas para tortillas o para las salsas que acompañan a las carnes.

Champiñones al ajillo

Un kilo de champiñones (aproximadamente)

6 dientes de ajo grandes

Un limón

2 cucharadas soperas (llenas) de perejil picado

Sal

Si se hace en cocina de gas, conviene poner sobre el quemador que se va a usar una chapa para que se extienda el calor y poder preparar todas las cacerolas al mismo tiempo.

Se cepillan bien los champiñones al chorro del agua fría y se van echando en agua fresca con el zumo del limón. Se lavan bien y se secan en un paño, procurando que no les quede nada de agua.

Se preparan seis cazuelitas refractarias, se les pone a cada una como tres cucharadas de aceite, se distribuyen en ella los champiñones y bastante ajo picado, se sazonan de sal y se ponen a fuego mediano primero, durante unos diez minutos; a continuación se ponen a fuego vivo otros cinco minutos más, sacudiendo de vez en cuando las cazuelas para que los champiñones se hagan por igual. Al tiempo de servirlos se espolvorean con perejil y se sirven en seguida, muy calientes.

Espárragos (manera de prepararlos y cocerlos)

Se calculan unos dos kilos para cuatro personas.

Se adquieren los espárragos del mismo grosor; se pelan desde la yema hasta abajo, enteros, y se cortan todos del mismo largo (unos 25 centímetros más o menos). A medida que se van limpiando se echan en agua fresca. Para cocerlos se pone una cacerola, con agua abundante y sal, a calentar; cuando hierve a borbotones, se sumergen los espárragos dentro, dejando todas las yemas del mismo lado, con el fin de que al sacarlas no se rompan. Se tapa la cacerola y cuando vuelve a hervir el agua,

se cuentan treinta minutos para espárragos corrientes y cuarenta minutos para los gruesos. De todas maneras, se prueba si están tiernos pinchando uno con una aguja, pues depende mucho de que los espárragos sean frescos. Los espárragos bien frescos están brillantes y se les clava una uña fácilmente.

Si hubiese que demorar el servirlos, se conservan en el agua, si es poco tiempo (una hora); si no se escurren, se colocan los espárragos en la fuente donde se va a servir y se cubre con papel de aluminio toda la fuente.

Los espárragos se sirven calientes o fríos (no helados, pues pierden su sabor) y con salsas variadas. Mahonesa y vinagreta, son las más corrientes.

Espárragos con jamón

2 kilos de espárragos
6 lonchas de jamón York
2 cucharadas de queso rallado
Una cucharada sopera (llena) de harina
Una cucharada de mantequilla
2 tazitas, de las del café, de leche fría
Sal

Si no se dispone de espárragos frescos, se puede preparar este plato con espárragos grandes en conserva.

Se corta la parte dura de los espárragos, se lavan y ponen a cocer en agua hirviendo con sal (aproximadamente treinta minutos). Se comprobará si están tiernos pinchándolos con una aguja. Una vez cocidos se sacan del agua y se escurren, se colocan sobre un paño para que se sequen bien.

Se dividen en seis partes; se envuelve cada parte en una loncha de jamón, dejando que asomen un poco todas las yemas (lo de más debe quedar cubierto); a continuación se coloca en una fuente que resista el horno.

En una sartén o cazo se pone a derretir la mantequilla con una cucharada sopera de aceite; una vez caliente se agrega la cucharada, colmada, de harina; se le dan unas vueltas y, poco a poco, se le añade la leche, dando vueltas con una varilla o cuchara de madera, se le añade la sal y se deja cocer unos diez minutos, removiendo de vez en cuando; a continuación se retira y se vierte sobre las lonchas del jamón, dejando las yemas de los espárragos sin cubrir. Se espolvorea con el queso rallado y se mete al horno a gratinar. Una vez dorada la bechamel, se sirve en la misma fuente.

El horno para ponerlos a gratinar debe estar fuerte.

Espárragos revueltos

2 kilos de puntas de espárragos
Un kilo de patatas
6 huevos
Aceite
Sal

Se puede preparar este plato con espárragos de conserva (puntas) si no se dispone de espárragos frescos.

Se pela y se corta la parte tierna de los espárragos, como de unos tres centímetros de largo, y se cuecen (véase manera de cocerlos y prepararlos). Una vez cocidos se pone en un colador para que escurran toda su agua.

Se pelan y lavan las patatas y se cortan en cuadraditos pequeños. En una sartén se pone aceite y, cuando está caliente se sazonan de sal las patatas y se fríen, lentamente, para que queden tiernas; entonces se ponen a fuego fuerte para que se doren. A continuación se retiran del aceite, se escurren bien y se reservan.

Se retira todo el aceite de la sartén, dejando sólo un poco en el fondo de ésta, donde se rehogan los espárragos. En una fuente se baten los huevos como para tortilla, se sazonan ligeramente de sal y se vierten en la sartén con los espárragos revolviéndolos con un tenedor. Cuando el revuelto está cremoso, se retira del fuego para que cuaje un poco más; entonces se echan las patatas, se revuelve bien todo junto, y se vierte sobre una fuente. Se sirven en seguida.

Espárragos con guisantes

2 kilos de espárragos delgados
1/2 kilo de guisantes desgranados
150 gramos de jamón serrano
Una cebolla mediana
2 huevos duros
Aceite
Sal

De no disponer de espárragos frescos se pueden poner en conserva.

Se pone en una cacerola agua y, cuando está hirviendo se echan los guisantes, se sazonan de sal y se cuecen, destapados, hasta que estén tiernos (de no disponer de guisantes frescos se pueden poner congelados). Una vez tiernos se escurren y se reservan tapados.

Se pelan y cortan los espárragos en trozos de unos tres centímetros de largo (hasta donde estén tiernos). Se lavan bien, se ponen en una cacerola con agua abundante y sal y se dejan cocer hasta que estén tiernos, pero sin deshacerse, unos treinta minutos; entonces se escurren, se colocan sobre un paño, se cubren con éste y se reservan.

En una cacerola se pone un poco de aceite y se rehoga la cebolla picada; cuando esté tierna se echa el jamón cortado en cuadritos, como dados, se remueve todo junto unos

minutos y se añaden los guisantes revolviéndolo todo bien con cuchara de madera; a continuación se echan como tres cucharadas de agua, se tapan y se dejan cocer como un cuarto de hora, lentamente. Al tiempo de servirlos se les agregan los espárragos, se mezcla todo sin deshacerlos y se ponen en una fuente, se salpican con los huevos picados y se sirven.

Espinacas (manera de cocerlas)

Para casi todas las recetas a base de espinacas se cuecen éstas antes y después se preparan.

Se les quita los tallos y raíces y se lavan en varias aguas, con agua fría abundante. Una vez lavadas se escurren. En una cacerola amplia se pone agua abundante con sal; cuando hierve a borbotones se meten las espinacas empujándolas con una espumadera hasta que estén totalmente cubiertas de agua y se cuecen destapadas, unos quince minutos; a continuación se pasan por un colador grande y se enfrían al chorro del agua fría; una vez refrescadas se aprietan con un tenedor para terminar de escurrirlas. Quedan listas para cualquier guiso.

Espinacas con patatas

1 1/2 kilo de espinacas frescas
6 patatas medianas y duras
Una cebolla pequeña
3 dientes de ajo
Una rebanada de pan frito
Azafrán
Aceite
Sal

Se lavan y preparan las espinacas como se ha explicado, cuidando de cocerlas solas sólo cinco minutos (lo demás todo igual).

En una cacerola se pone aceite a calentar y se rehogan los ajos, un poco aplastados para que suelten bien su jugo; una vez dorados, pero no mucho, se secan y se reservan en el mortero; a continuación se rehoga la cebolla picada muy menuda, antes que se dore se añaden las espinacas picadas y las patatas peladas y cortadas en trozos no muy grandes (debe escogerse patata dura para que no se deshaga). Se cubre todo con agua, y se cuece a fuego mediano. En el mortero se machacan unas hebras de azafrán, ligeramente tostado, con los ajos reservados y el pan frito. Se deshace con un poco de caldo de cocer las espinacas y las patatas y se añade a la cacerola, se rectifica de sal, se tapa y se sigue cociendo en fuego mediano hasta que las patatas estén

tiernas. No debe quedar muy caldoso.

Guisantes con jamón

Kilo y medio de guisantes
1/4 kilo de jamón serrano
1/4 kilo de tomates del tiempo muy maduros
Una cebolla pequeña
Un diente de ajo, que no sea demasiado pequeño
Una rama de perejil
Media cucharadita de pimentón dulce
3 cucharadas de vino blanco
Aceite
Sal

Los guisantes para que resulten buenos, han de ser muy frescos. Se conoce su frescura en el bulbo de la cáscara y en la humedad de ésta al partirla. Deben desgranarse en el momento que se van a preparar y si se hiciera antes, para que no desmerezcan, se conservarán envueltos en un paño.

Teniendo en cuenta que quedan reducidos a la tercera parte, aproximadamente de su peso; para conseguir un kilo desgranados, habrá que adquirir unos tres kilos (depende la clase de éstos).

En una sartén mediana se ponen unas cuatro cucharadas de aceite a calentar, y se fríen los tomates cortados en trozos, dándoles vueltas de vez en cuando; cuando estén bien hechos se pasan por el pasapurés.

En una cazuela se pone aceite (el fondo ligeramente cubierto) se fríe la cebolla muy picada; cuando esté tierna, antes que se dore, se añade el jamón cortado en trozos pequeños (más o menos como dados), se rehoga un poco y se agrega la salsa de tomate y el pimentón, se sigue rehogando un poco más y se ponen los guisantes. Se pica muy menudo el ajo y el perejil en el mortero, se machaca bien, se deslíe con el vino y se añade al guiso, se tapan con una tapadera que ajuste bien y se cuecen lentamente, hasta que estén muy tiernos, sin que lleguen a deshacerse (deben quedar ligeramente cubiertos). De vez en cuando se remueve la cazuela para que no se agarren al fondo. Se comprueba de sal y si fuera necesario se sazonan. Es fácil que sea suficiente la sal que aporta el jamón. No deben quedar demasiado caldosos. Se sirven en cazuelas individuales.

Guisantes guisados

Un kilo de guisantes (unos 3 kilos con vaina)
1/4 kilo de zanahorias
1 cebolleta fresca

3/4 kilo de patatas (aproximadamente)
6 lonchas finas de bacón
Aceite
Sal

Se les quita la vaina a los guisantes y se reservan (si se prepara la noche anterior conviene dejarlos tapados para que se conserven frescos). Se pelan finas las zanahorias, se lavan y se cortan en cuadritos pequeños. En una cacerola se pone aceite a calentar (el fondo ligeramente cubierto); se añade la cebolleta picada muy fina y se le dan unas vueltas con una cuchara de madera. Antes que empiece a tomar color se agregan las zanahorias y medio litro de agua (aproximadamente). Se dejan cocer unos diez minutos y se añaden los guisantes, se sazonan de sal y se sigue cociendo una media hora. Pasado el tiempo y, cuando los guisantes están a media cocción, se pelan las patatas, se lavan y se cortan en cuadros, más bien pequeños. En una sartén se pone aceite y, cuando empieza a calentarse se fríen las lonchas de bacón dándoles vuelta y vuelta y se retiran; a continuación se fríen las patatas, lentamente, hasta que están tiernas; entonces se escurren del aceite y se agregan al guiso, se cubre éste con las lonchas de bacón; se sigue cociendo hasta que está todo tierno. Si necesitara (mientras dura la cocción) más agua se añadirá caliente. No debe quedar demasiado caldoso. Antes de retirarlo del fuego se comprueba de sal. Se sirve en una fuente con las rodajas de bacón alrededor.

Habas tiernas a la asturiana (de las llamadas de mayo)

4 kilos de habas tiernas
1/2 kilo de patatas nuevas
150 gramos de jamón
2 dientes de ajo
Una cucharadita de pimentón (de las de café)
Una pastilla de caldo concentrado
Una cucharada de vino blanco
2 huevos duros
Aceite
Unas ramas de perejil
Una cebolla pequeña
Sal

Se les quitan las vainas a las habas, primero y, después se pelan, ya que la piel que tienen es muy dura. A continuación se cuecen en agua hirviendo con sal unos dos minutos. Se escurren y se reservan.

En una cazuela grande se pone el fondo de ésta ligeramente cubierto de aceite y se rehoga la cebolleta picada menuda; antes que empiece a dorarse, cuando está tierna, se echa el jamón cortado en trocitos, las habas y las zanahorias peladas finas y partidas en rodajas; se remueve con cuchara de madera y a continuación se añade el

pimentón, la pastilla de caldo disuelta en una taza (de desayuno) de agua, el ajo y el perejil machacado en el mortero. Se tapa y se deja cocer media hora; pasada ésta se añaden las patatas enteras si son pequeñas y partidas si son mayores. Si fuera necesario se agrega un poco más de agua hasta dejarlo cubierto; no debe quedar demasiado caldoso.

Se deja cocer hasta que esté en su punto (todo tierno y unido); a media cocción se comprueba de sal y si fuera necesario, se pone un poco más. Hay que tener en cuenta que el caldo y el jamón tienen sal.

Se sirve en una fuente y se ponen por encima los huevos cortados en rodajas.

Habas tiernas guisadas

4 kilos de habas

Unas hojas verdes de lechuga tiernas (o una lechuga pequeña)

Una cebolleta fresca

Un diente de ajo, grande

2 rebanadas pequeñas de pan frito

Una cucharadita (de las de café) de pimentón

1 kilo de patatas

Una pastilla de caldo concentrado

Aceite

Sal

Se les quitan las vainas a las habas, primero y después se pelan, ya que la piel que tienen es muy dura; a continuación se cuecen en agua hirviendo con sal, unos diez minutos y se escurren.

En una cacerola se pone aceite a calentar: cuando está caliente se fríen las dos rebanadas de pan y el diente de ajo. Una vez fritos el pan y el ajo se retira todo, y se reserva en el mortero. En el mismo aceite se fríe la cebolleta picada; cuando esté tierna, antes que se dore, se aparta la cazuela del fuego y se añade el pimentón, las hojas de lechuga muy picadas y las habas; se acerca nuevamente al fuego, se le da unas vueltas con cuchara de madera y se machaca en el mortero el pan, el ajo, unas ramas de perejil y el caldo concentrado, se deslíe con unas cucharadas de agua y se añade al guiso. Se cubre de agua. Se cuece lentamente hasta que esté tierno.

Entonces se agregan las patatas cortadas en trozos pequeños y un poco más de agua si fuera necesario (no debe quedar demasiado caldoso). Se comprueba de sal y se sigue cociendo, lentamente, veinte minutos más. Se retira del fuego, se deja reposar unos minutos y se sirve.

Judías verdes (fréjoles) al ajillo

2 kilos de judías verdes
8 dientes de ajo
3 huevos duros
Aceite
Sal

Si no gustan los ajos se pueden retirar.

Se preparan las judías verdes quitándoles las dos puntas y los hilos de los costados, se lavan en agua fría y se ponen a cocer en abundante agua con sal cuando ésta hierve a borbotones; cuando rompen a hervir nuevamente se dejan cocer una hora aproximadamente (este tiempo depende de lo tiernas que sean); conviene cocerlas destapadas para que no pierdan el color. Una vez cocidas se escurren en un colador grande y se refrescan al agua fría para que conserven su color verde.

En una cacerola se pone aceite (el fondo cubierto ligeramente) a calentar; una vez caliente se fríen los ajos cortados en rodajas hasta que empiecen a dorarse; entonces se echan las judías. Se rehogan unos cinco o diez minutos, moviéndolo con cuchara de madera, procurando no deshacerlas o requemarlas y que queden todas ellas bien rehogadas; se salpican con los huevos picados se trasladan a una fuente y se sirven en seguida.

Judías verdes (fréjoles) con mahonesa

2 kilos de judías verdes
4 tomates medianos (maduros pero duros)
Un pimiento del tiempo verde de tamaño mediano
2 huevos
2 vasos (de los del vino) de aceite fino
1 limón
Sal
Perejil

Se cuecen las judías como las anteriores, se escurren y se reservan.

Con los huevos, el aceite y el zumo de limón se prepara la salsa mahonesa (véase fórmula) o se puede poner, ya preparada, de la marca que se tenga por costumbre. Una vez escurridas, templadas o frías (según guste), se ponen en una fuente. Se cubren con la mahonesa y se adorna la fuente con rodajas de tomate.

En un plato se pica perejil (una cucharada sopera) y el pimiento, en trocitos menudos, se revuelve y con esta mezcla se salpica la fuente. Se sirve en seguida.

Lombarda

2 lombardas (de un kilo aproximadamente cada una)

3 dientes de ajo
Una lata de salchichas Frankfurt (de las buenas)
6 patatas medianas (de las que no se deshacen)
Aceite
Sal

Se corta la lombarda en trozos, se lava bien y se pone a cocer en agua hirviendo con sal hasta que esté tierna (aproximadamente hora y cuarto). Una vez cocida se escurre bien.

En una cacerola se pone aceite (el fondo cubierto); cuando está caliente se echan los ajos, un poco aplastados, se fríen lentamente hasta que están dorados; entonces se retiran y se rehoga la lombarda, con las salchichas cortadas en rodajas, moviéndolo, con cuchara de madera, para que queden todas ellas bien rehogadas; después se apartan del fuego, se tapan y se reservan.

Las patatas, se lavan y se cortan en trozos grandes y se preparan al vapor (véase fórmula) o si se prefiere se cuecen en agua hirviendo con sal, procurando que no se deshagan. Se escurren y se reservan.

Al tiempo de servirlo se trasladan a una fuente colocando alrededor las patatas al vapor.

Menestra de verduras

1/2 kilo de zanahorias
1/2 kilo de judías verdes (fréjoles)
12 alcachofas pequeñas y tiernas
1 kilo de guisantes
Unas hojas verdes de lechuga
1/4 kilo de coles de Bruselas
Una coliflor pequeña
Una cebolla pequeña
150 gramos de jamón serrano
Un chorizo (que no esté duro)
Un pimiento verde del tiempo
2 tomates maduros
Un diente de ajo
Aceite
Sal

De no disponer de algunas verduras frescas, se pueden poner congeladas.

Se pelan las zanahorias, se cortan en cuadros y se reservan. A las judías verdes se les quitan las dos puntas y los hilos de los costados, se cortan en tiras pequeñas y se ponen a cocer en agua hirviendo con sal, durante un cuarto de hora; a continuación se escurren y se reservan. Las alcachofas se preparan quitándoles las hojas duras, cortando las puntas por la mitad, de su altura, y frotándolas con el limón; se van echando en agua fría con zumo de limón. Si son pequeñas se parten en dos y si son

grandes en cuatro. Se cuecen en agua hirviendo con sal y una cucharada de harina; cuando estén tiernas se escurren y se reservan (si son congeladas se dejan descongelar y se reservan).

En una cacerola se pone el aceite a calentar (el fondo ligeramente cubierto); cuando está en su punto se echa la cebolla muy picada y se deja freír hasta que esté tierna, dándole vueltas con una cuchara de madera; a continuación se agrega el pimiento picado, el ajo picado y los tomates pelados y cortados en trozos; se sigue rehogando un poco más y se añade el jamón en cuadritos, y el chorizo en rodajas, se le dan unas vueltas y se agregan las hojas de lechuga cortadas en tiras finas, las zanahorias y los guisantes, se cubren de agua caliente y se dejan cocer un rato. Mientras tanto se les quitan las vainas a las habas, y después se pelan, ya que la piel que tiene es muy dura, y se ponen a cocer en agua, hirviendo durante unos diez minutos; a continuación se escurren y se reservan.

Se limpia la coliflor, se corta en ramitos. Se lava y se reserva.

Las coles de Bruselas se cuecen y se limpian como se ha explicado en coles de Bruselas. Una vez cocidas se escurren y se reservan con las demás verduras. Cuando están medio tiernas las zanahorias y guisantes, se van echando todas las verduras reservadas, se sazona de sal, se pone agua hasta cubrirlas, procurando no poner demasiada cantidad de agua, ya que no debe quedar caldoso.

Se deja cocer a fuego lento, vigilando las verduras para que queden tiernas, pero enteras. Cuando están cocidas se pelan las patatas, se lavan, se cortan en cuadros y se fríen, lentamente, en aceite caliente, hasta que estén tiernas, sin dorarlas; entonces se escurren bien del aceite y se juntan con todas las verduras. Se echan con cuidado de no estropearlas y se siguen cociendo un poco más.

Se sirven en una fuente, adornando, si se quiere, con dos huevos duros partidos en trozos.

Nabos (preparación)

Los mejores meses para comer los nabos son, de mayo a febrero. Están entonces tiernos y con la carne apretada.

Para casi todas las formas de preparados hay que lavarlos; aunque sean pequeños (que son mejores y más tiernos), se cortan en dos a lo largo, o en rodajas gruesas. Se sumergen en agua abundante hirviendo y sal. Se cuecen durante diez minutos, después se escurren en un colador grande. Así están listos para varias recetas.

Se preparan en puchero con verdura; pero los nabos nuevos y tiernos, de primavera, se preparan también como las zanahorias.

Patatas y arroz

Un kilo de patatas (aproximadamente)
3 tacitas (de las de café) de arroz
Un trocito de laurel
Una cucharadita (de las de café) de pimentón dulce
2 dientes de ajo
Aceite
Sal

Se pelan las patatas, se lavan, se cortan en trozos y se ponen a cocer en una cacerola con abundante agua caliente y sal; se les agrega un diente de ajo machacado en el mortero y el laurel. En una sartén pequeña se pone un poco de aceite; cuando está caliente se echa un diente de ajo, un poco aplastado y se fríe hasta que está dorado; entonces se retira, se separa la sartén del fuego y se echa el pimentón removiendo con cuchara de madera, cuidando que no se queme, ya que el pimentón se quema con facilidad (en ese caso no se puede utilizar habría que preparar un nuevo sofrito).

Se tapan las patatas y se cuecen hasta que empiezan a ponerse tiernas; entonces se les agrega el arroz, se comprueba de sal y se cuecen veinte minutos más. Pasados éstos se retiran del fuego y se dejan reposar cinco minutos antes de servirlo. Deben quedar un poco caldosas.

Patatas guisadas con chirlas

1 1/2 kilos de patatas aproximadamente
Una cebolla mediana
2 tomates medianos (maduros)
300 gramos aproximadamente de chirlas
Una cucharada sopera de pan rallado
2 dientes de ajo
Una rama de perejil
Unas hebras de azafrán
Aceite
Sal

Se lavan las chirlas en agua fría. Se les cambia dos veces el agua y se ponen seguidamente en un recipiente con una tacita de agua fría, al fuego. En cuanto las conchas se abran se separan; cuando el agua se ha enfriado un poco, se cuela por un colador fino (o por un trapo bien limpio) y se reserva; se quitan los bichos de sus conchas y se reservan en el agua de cocerlos.

En una cacerola se pone aceite a calentar; el fondo ligeramente cubierto; cuando empieza a calentarse, se echa la cebolla pelada y muy picada, se rehoga unos minutos dando vueltas con una cuchara de madera y se añaden los tomates lavados, pelados y quitadas las simientes y partidos en trozos pequeños. Se refríen unos minutos con

todo lo demás; a continuación se añaden las patatas peladas, lavadas y cortadas en trozos medianos (según guste). Se agrega en seguida el pan rallado y se dan unas vueltas con una cuchara de madera. En el mortero se machaca un diente de ajo pelado, con el perejil picado y el azafrán. Una vez bien machacado se añade un poco de caldo de cocer las chirlas y se vierte por encima de las patatas, así como el caldo con las chirlas. Se agrega agua para que cubra bien las patatas, se sazona con sal y se cuece hasta que las patatas estén tiernas. Se sirven en seguida.

Patatas guisadas viudas

2 kilos de patatas aproximadamente
Una cebolla mediana
Un trocito de laurel
Una cucharada de pan rallado
Un diente de ajo
3 cucharadas de vino blanco
Una cucharadita de pimentón
Aceite
Sal

En una cacerola se pone el aceite a calentar; cuando está caliente se le echa la cebolla muy picada hasta que empieza a dorarse; entonces se le añaden las patatas peladas, lavadas y cortadas en trozos medianamente grandes. Se rehogan unos minutos, moviéndolas bien con una cuchara de madera y se les agrega el pan rallado; se vuelven a rehogar unos minutos más y se les pone el pimentón removiendo las patatas para mezclarlo. Se cubren con agua caliente y se sazonan de sal. En el mortero se machaca el ajo con el perejil picado, se deslíe con el vino blanco y se echa encima de las patatas. Se remueve bien todo, se añade el laurel y se cuece, a fuego mediano, hasta que las patatas están tiernas; entonces se separan del fuego y se sirven en seguida.



Patatas guisadas con pimientos

2 kilos (aproximadamente) de patatas
Un pimiento rojo grande
Un pimiento grande verde
2 huevos duros
3 cucharadas de vino blanco
8 almendras tostadas
Una cucharada de pan rallado
Una cucharadita de pimentón dulce
Un diente de ajo
Una rama de perejil
1/2 cebolla
Aceite
Sal

En el horno medianamente caliente se mete el pimiento rojo a asar (unos diez minutos o algo más si es muy carnoso). En su punto se saca, se tapa con un paño o papel de aluminio y, cuando está, templado, se pela, se corta en tiras quitando el rabo y la simiente y se reserva con su jugo. Se pelan las patatas y se lavan enteras, se cortan en trozos medianamente grandes. En una cacerola se pone aceite a calentar, cuando está caliente se echa la cebolla picada; se rehoga hasta que empieza a dorarse entonces se añaden las patatas, se sigue rehogando unos minutos más, moviéndolas con una cuchara de madera; se les agrega el pan rallado y el pimentón, sin dejar de removerlas y se les añade el pimiento verde cortado en trozos. En el mortero se machacan las almendras, el ajo y el perejil picado, se deslíe con el vino y se echa encima de las patatas; se revuelve y se cubren con agua caliente, se sazona de sal y se

cuecen hasta que estén tiernas; entonces se retiran, se ponen en una fuente y se les pone por encima los huevos cortados en rodajas y el pimiento rojo cortado en tiras, con su jugo.

Se sirve en seguida.

Patatas guisadas con guisantes

1 1/2 kilo de patatas
1/4 kilo de guisantes frescos desgranados (pueden ser congelados)
1/2 pimiento verde (mediano)
1/2 cebolla mediana
Una cucharada de pan rallado
2 dientes de ajo
Una zanahoria
Unas ramas de perejil
Una cucharada de pimentón
Aceite
Sal

Si al terminar la cocción quedara demasiado caldo, se cuece unos minutos destapadas para que se reduzca.

En una cacerola se pone aceite a calentar (el fondo ligeramente cubierto); cuando está caliente se le echa la cebolla picada muy menuda. Se rehoga hasta que empieza a dorarse y se añaden entonces las patatas peladas, lavadas y cortadas en trozos medianos. Se rehoga unos minutos, moviéndolas con cuchara de madera, se les agrega el pimentón y el pan rallado; se vuelven a rehogar un poco más, se echan los guisantes, el pimiento cortado en trozos, y la zanahoria en cuadritos; se mezcla todo removiéndolo con la cuchara y se cubre con agua hirviendo. Se sazona de sal. En el mortero se machaca el ajo y el perejil, picados, se deslíe con un poco de agua y se echa encima de las patatas. Se cuece a fuego mediano hasta que esté todo tierno (no debe quedar muy caldoso); entonces se separa del fuego y se sirve en seguida.

Patatas con rape (pixín)

2 kilos de patatas (aproximadamente) de las que no se deshacen
1/2 kilo (aproximadamente) de rape de la parte del centro
1/2 cebolla mediana
Un trozo de laurel
Una cucharadita de pimentón
Guindillas (se puede suprimir)
Una rama grande de perejil
4 cucharadas de vino blanco
Una cucharada (sopera) de pan rallado
Aceite

Sal

Si al terminar la cocción les quedara demasiado caldo, se cuecen unos minutos destapadas para que se reduzca.

En una cacerola se pone aceite a calentar (el fondo ligeramente cubierto) y se rehoga la cebolla muy picada removiéndola con cuchara de madera hasta que empieza a dorarse; entonces se agregan las patatas, lavadas y cortadas en trozos más bien grandes. Se rehogan unos minutos y se echa la guindilla (si se pone), el pimentón y el pan rallado; se les dan unas vueltas más y se cubre con agua caliente; se sazona de sal. En el mortero se machaca el ajo con el perejil, se deslíe con el vino y se echa encima de las patatas. Se tapan y se cuecen, a fuego mediano, una media hora. Pasada ésta se echa el rape cortado en trozos y se sigue cocinando hasta que las patatas están tiernas aproximadamente un cuarto de hora más. Se sirven en seguida.

Patatas bravas

Un kilo y medio de patatas (aproximadamente)

Una cebolla mediana

1/2 hoja de laurel

Una cucharada (sopera) de harina

Una cucharadita de pimentón picante

Guindilla

Aceite

Sal

Se prepara la salsa poniendo en una sartén, de tamaño mediano, aceite (el fondo ligeramente cubierto) cuando empieza a calentarse se fríe, lentamente, la cebolla picada fina con el laurel y la guindilla (ésta según el gusto); cuando la cebolla está tierna, antes que empiece a dorarse, se agrega la harina, se rehoga unos minutos más con cuchara de madera y se pone el pimentón, rebajando el fuego para que no se queme, y se sigue rehogando un poco más, a fuego lento; a continuación se agrega agua (puede ser fría), en pequeñas cantidades, hasta conseguir una salsa que debe quedar un poco espesa. Se sazona de sal, se hierve unos diez minutos, se pasa por el pasapurés y se reserva. Se comprueba de sal y picante.

Se escogen las patatas que no sean demasiado grandes y del mismo tamaño; una vez peladas se cortan en tiras largas y gruesas, se adoban con ajo y sal y se fríen en pequeñas cantidades, con abundante aceite, a fuego lento, hasta que estén tiernas; entonces se ponen a fuego fuerte para que queden doradas. En su punto se escurren bien, se colocan en fuentes pequeñas y se salpican con la salsa muy caliente. Se sirven inmediatamente.

La gracia de este plato es que esté muy picante.

Se pueden preparar si se quiere con las patatas cocidas, pero no resultan tan buenas.

Patatas con rabo de ternera

Un rabo de ternera
2 kilos de patatas (aproximadamente)
Una cebolla mediana
1/2 hoja de laurel pequeña
Una cucharada de pan rallado
Una cucharadita de pimentón dulce
3 cucharaditas de vino blanco
Un pimiento verde del tiempo
2 dientes de ajo
Perejil
Aceite
Sal

Si se quiere conseguir el plato más sabroso se prepara el rabo el día anterior.

Se corta el rabo por las articulaciones en trozos pequeños, se le quita la grasa, se sazonan con un diente de ajo machacado en el mortero y se deja reposar una media hora; a continuación se rehoga en una cacerola con el fondo cubierto de aceite, cuando esté bien caliente, hasta que esté dorado; entonces se le echa el pimiento picado, la cebolla picada y el laurel, se rehoga un poco más y se agrega el pimentón, se sigue rehogando y se añade un diente de ajo con unas ramas de perejil machacado, junto, en el mortero y desleído con el vino, se riega con un vaso de agua y se cuece hasta que esté muy tierno; después se aparta a un lado y se deja reposar un rato (cuanto más mejor). Como una hora antes de servirlo se vuelve a poner al fuego y, cuando hierve se agregan las patatas cortadas en trozos grandes, se mezclan con el rabo y se espolvorean con el pan rallado, se cubren con agua hirviendo, se sazona de sal y se sigue cocinando hasta que las patatas estén tiernas; entonces se separan del fuego y se dejan reposar, tapadas, unos cinco minutos, antes de servir las. Si se quiere se pueden poner un poco picantes.

Patatas con congrio

1 1/2 kilos de patatas aproximadamente
3/4 kilo congrio (de la parte abierta)
1/4 kilo almejas
Un trocito de laurel
Un trozo de pimiento verde
Una cucharada sopera de pan rallado
Una cucharadita de pimentón dulce
Un poco de guindilla (se puede suprimir)
2 dientes de ajo
1/2 cebolla mediana
Unas ramas de perejil
Aceite

Sal

En una cacerola se pone aceite a calentar (el fondo ligeramente cubierto); cuando está caliente se echa la cebolla muy picada, se rehoga hasta que empieza a dorarse y entonces se añade las patatas peladas, lavadas y cortadas en trozos más bien grandes. Se rehoga unos minutos, moviéndolas bien con una cuchara de madera y se agrega el pan rallado, el pimentón, el laurel, la guindilla (si se pone), se sigue rehogando unos minutos más y se cubre con agua caliente (poca cantidad) y se sazona de sal.

En el mortero se machaca el ajo y el pimiento picado con el perejil picado, se deslíase con el vino blanco y se echa encima de las patatas. Se mueve todo bien y se cuece, a fuego mediano, durante un cuarto de hora. Mientras tanto se corta en trozos el congrio, quitándole las espigas que pudiera tener (la parte abierta apenas tiene espiga). Las almejas se lavan bien y se ponen en un recipiente con una tacita de agua fría, se acercan al fuego y cuando empiezan a hervir se retiran; se dejan enfriar un poco y se cuela el caldo por un colador muy fino o por paño limpio, éste se agrega a las patatas. Pasado el cuarto de hora, aproximadamente, de cocción de las patatas, se les echa el congrio y las almejas (se les puede quitar una cáscara, o ponerla con las dos, según guste). Se comprueba de sal y se sigue cocinando despacio hasta que las patatas estén tiernas; como unos veinte minutos más.

Se sirven en seguida.

Patatas con pollo

1 1/2 kilos de patatas aproximadamente

Unos trozos de pollo (a gusto)

1/2 pimiento mediano del tiempo (verde)

Una taza, de las del desayuno, de guisantes desgranados (frescos o congelados)

1/2 cebolla mediana

2 dientes de ajo

Una cucharada de pan rallado

Una cucharadita de pimentón

3 dientes de ajo

Una rama de perejil

Aceite y sal

Limpios los trozos de pollo, se sazonan con dos dientes de ajo machacado en el mortero y se dejan reposar una media hora; a continuación se rehogan en una cacerola con el fondo ligeramente cubierto de aceite bien caliente, hasta que están dorados; entonces se echa el pimiento picado y la cebolla picada; se rehoga un poco más y se agrega el pimentón, se sigue rehogando y se añade un ajo con unas ramas de perejil picado y machacado en el mortero desleído con el vino, se echa un vaso de agua y se cuece, aproximadamente, unos veinte minutos. Pasado el tiempo se agrupan las patatas cortadas en trozos grandes y los guisantes (éstos se pueden suprimir), se

espolvorea con el pan rallado, se remueve, siempre con cuchara de madera, se cubre de agua hirviendo, se sazona de sal y se sigue cociendo hasta que las patatas y los guisantes estén tiernos; entonces se separa del fuego, habiéndolo comprobado antes de sal, se dejan reposar, tapadas, unos cinco minutos antes de servir las, después se sirven en seguida.

Patatas huecas o «souffles»

Patatas de buena calidad

Aceite

Sal

La sal se las puede poner una vez fritas, fina, al tiempo de servir las. En ese caso no se salarían al principio.

Se pelan las patatas, se secan bien con un paño, se cortan en rodajas gordas y después en tiras gruesas, se sazonan de sal. En una sartén se pone abundante aceite; cuando esté bien caliente, se van echando las patatas, pocas de cada vez, para que no se queden pegadas; se baja el fuego y se fríen, a fuego lento, y cubiertas con una tapadera; de vez en cuando se remueven. Cuando están tiernas, sin que lleguen a dorarse se retiran de la grasa, con una espumadera, escurriéndolas bien y se guardan en un recipiente bien tapadas. Al ir a servir las se vuelve a poner el aceite al fuego y cuando está bien caliente se echan las patatas (pocas de cada vez) y se fríen nuevamente, a fuego muy fuerte hasta que queden bien doradas. Si fuera mucha cantidad se fríen por tandas. Se sirven inmediatamente.

Patatas con langostinos

2 kilos de patatas (aproximadamente) de las que no se deshacen

12 langostinos

1/2 cebolla mediana

1/2 hoja de laurel

8 almendras tostadas

Un trozo de pimiento verde

Una cucharadita de pimentón

Una cuchara sopera (rasa) de pan rallado

Guindilla (se puede suprimir)

3 cucharadas de buen vino blanco

Un diente de ajo

Aceite

Sal

A los langostinos se les quita la cabeza y se reservan con la piel. Las cabezas se ponen a cocer con agua hirviendo (sólo cubiertas) durante un cuarto de hora; después

se pasan por el pasapurés con su caldo, apurándolas bien.

Se pelan las patatas, se lavan y se cortan en trozos grandes.

En una cacerola se pone aceite (el fondo cubierto); se acerca al fuego y, cuando empieza a calentarse se fríe, lentamente, la cebolla picada; antes que se dore se agregan las patatas, el trozo de pimiento picado y el laurel, se sigue rehogando y dándoles vueltas con cuchara de madera, durante unos minutos; después se les añade el pimentón y el pan rallado; se dan unas vueltas más y se agrega el caldo de cocer los langostinos (deben quedar cubiertas, pero no mucho), si fuera necesario se echa un poco más de agua. En el mortero se machaca el ajo con el perejil y las almendras hasta que quede hecho una pasta, se deslíá con el vino y se agrega a las patatas; se sazonan de sal, se tapan y se cuecen lentamente, hasta que están tiernas.

Poco antes de retirarlas del fuego se ponen los langostinos en un colador, se pasan por el chorro del agua fría y se agregan a las patatas (pueden ponerse con piel o sin ella, según se prefiera), se mezcla, con cuidado de no deshacerlas y se siguen cociendo unos cinco minutos más. Pasado el tiempo se separan del fuego y se dejan reposar tapadas unos cinco minutos, antes de servir las. Se sirven en una fuente con los langostinos puestos por encima.

Patatas al vapor

Patatas

Agua

Sal

Estas patatas, que se pueden emplear para guarnición, purés, tortillas, etc., se preparan en recipientes especiales o en dos recipientes que ajusten bien el uno sobre otro.

De no disponer del recipiente especial, se pone en una cacerola o un cazo agua al fuego; mientras se calienta se preparan las patatas, peladas y cortadas en trozos grandes, se sazonan de sal y se colocan en un colador grande u otro recipiente de agujeros, procurando que el colador o recipiente donde se ponen las patatas ajuste lo, mejor posible al recipiente donde está el agua. El agua no debe de llegar al colador (esto es muy importante). Se cubre el colador con una tapadera que ajuste bien y después se tapa con papel de aluminio procurando que el mismo papel cubra el borde del recipiente donde está el agua, para que, al hervir, se escape el menor vapor posible. Las patatas se van cociendo con el vapor que suelta el agua al hervir. De no disponer de una tapadera para el colador se ponen dos hojas de papel de aluminio. También se pueden cocer en la olla exprés, poniéndolas en el cestillo metálico. Éste se colocará sin que toque el agua (colocándolo, por ejemplo, sobre unos flaneros); pueden cocerse en cinco o siete minutos.

Patatitas con chorizo

Dos kilos de patatas pequeñas y, a ser posible, nuevas
100 gramos de chorizo para freír (un poco duro)
50 gramos de bacón
Un diente de ajo
Unas ramas de perejil
Un trocito de laurel
Una cucharada de pan rallado
Aceite
Sal

Se pelan y lavan las patatas que, a ser posible, deben ser nuevas y pequeñas, todas más o menos, del mismo tamaño.

En una cacerola, proporcionada a la cantidad, se pone a calentar un poco de aceite (el fondo ligeramente cubierto); cuando empieza a calentarse se echa el chorizo, cortado en rodajas finas y pelado, con el bacón, sin la corteza, cortado en cuadritos; se remueve un poco con una cuchara de madera y en seguida se añaden las patatas, se sigue rehogando unos minutos más y se les agrega el pan rallado, el laurel y el ajo con el perejil machacado en el mortero y desleído en un chorro de agua. Se cubren con agua hirviendo, procurando que sólo queden cubiertas, para que no tengan mucho caldo; se sazonan de sal y se cuecen, tapadas, durante unos diez minutos. A continuación se destapan y se terminan de cocer destapadas para que consuman el caldo. De vez en cuando se remueven con cuchara de madera, procurando no deshacerlas.

Para servir las se pasan a una fuente y se sirven en seguida.

Patatas rellenas con salchichas

24 patatas medianas (a ser posible del mismo tamaño)
24 salchichas coloradas
2 dientes de ajo
4 cucharadas de vino blanco
Una cucharada sopera de pan rallado
Un pimiento del tiempo (verde)
Unas ramas de perejil
Aceite
Sal
Azafrán

Se escogen las patatas lisas de tamaño mediano, se pelan y se ahuecan con el aparato destinado a este fin. Se mete en el agujero de cada patata una salchicha y se tapa, el hueco, con un trozo de patata de lo que se ha quitado. El resto de los trozos se

sazonan con un diente de ajo machacado y se reservan.

En una sartén, amplia, con aceite caliente y abundante se van rehogando las patatas hasta dejarlas doradas por todos los lados, y a medida que se van rehogando, se colocan en una cacerola, proporcionada a la cantidad.

Ya todas rehogadas se fríen los trozos que se han quitado y se colocan en la cacerola entre las patatas; se les agrega el pimiento cortado en trozos, se espolvorean con el pan rallado y se añade un diente de ajo machacado en el mortero con una rama de perejil picado y desleído con el vino. Se cubren con agua caliente, se sazonan de azafrán, ligeramente tostado, y de sal, se tapan y se cuecen, lentamente, hasta que estén tiernas. Se conoce que están en su punto al atravesarlas con un tenedor (éste tiene que entrar fácilmente). Si al terminar la cocción quedaran con demasiado caldo se cuecen destapadas unos minutos para que éste quede reducido.

Patatas con almejas

1 1/2 kilos de patatas, de tamaño mediano

Una cebolla pequeña

2 dientes de ajo

2 huevos

1/4 de almejas

4 cucharadas de vino blanco

2 pimientos morrones (en conserva)

Harina para rebozar

3 dientes de ajo

Una taza (de las del desayuno) de caldo

Unas ramas de perejil

Una papeleta de azafrán

Pan rallado

Aceite

Sal

Si no se dispone de una fuente refractaria amplia se pueden preparar en una cacerola y trasladarlas para servir las a una fuente, con mucho cuidado de no deshacerlas.

Se pelan las patatas, se lavan, y, se cortan en rodajas que no sean demasiado finas, se adoban con dos ajos machacados en el mortero y sal; se dejan así un cuarto de hora, después se rebozan en harina se pasan por huevo batido y se fríen en abundante aceite, colocándolas ya fritas, en una cazuela o fuente refractaria proporcionada a la cantidad. Se lavan las almejas en varias aguas y bien limpias se ponen con un poco de agua al fuego para que se abran; en cuanto se abren se retiran y se reserva el caldo. A las almejas se le quitan las cáscaras y los bichos se colocan entre las patatas.

En una sartén con un poco de aceite de haberlas frito se fríe la cebolla picada; cuando está tierna se le añade el pan rallado y un diente de ajo con unas ramas de perejil machacado en el mortero y desleído con el vino blanco; se remueve con una cuchara de madera y se agrega el agua de las almejas colado y el caldo (que puede ser de

cubitos), se deja hervir unos minutos, se pasa por el pasapurés y se vierte sobre las patatas; se deja como un cuarto de hora sobre la chapa o en el horno. Cuando están tiernas se sirve en la misma fuente con los pimientos cortados en trozos.

Patatas rápidas

2 kilos de patatas medianas

Salsa mahonesa

Aceitunas

Unas hojas de lechuga

Aceite

Sal

Deben escogerse las patatas que no se deshagan.

El día anterior se ponen las patatas enteras sin pelarlas en un recipiente, se cubren de agua fría, se sazonan de sal y se cuecen destapadas hasta que están tiernas. Se comprueba al atravesarlas con un cuchillo (debe pasar suavemente toda la patata); entonces se escurren, se envuelven en un paño y se reservan. Al día siguiente, poco antes de servir las, se pelan, se cortan en rodajas que no sean demasiado finas y se fríen en abundante aceite, cuando está muy caliente, hasta que estén doradas. Se van friendo por tandas.

A medida que están fritas se colocan en una fuente, se cubren con mahonesa y se sirven adornadas con aceitunas y lechuga picada, colocada alrededor de la fuente.

Patatas con bonito (marmitaco)

Kilo y medio de patatas (aproximadamente)

3/4 kilo de bonito fresco

2 dientes de ajo

Un tomate grande (maduro)

4 cucharadas de vino blanco

Un pimiento verde pequeño

Una cebolla mediana

Un trocito de laurel

Una rama de perejil

Una cucharada de pan rallado

Aceite

Sal

En una cazuela se pone aceite a calentar (el fondo ligeramente cubierto) y se fríen los ajos; cuando están dorados se retiran y se reservan en el mortero. En la misma cazuela se pone la cebolla, picada fina, a freír; se remueve con cuchara de madera, se tapa y se deja cocer a fuego muy lento, unos cinco minutos. A continuación se le

añaden las patatas cortadas en cuadros grandes, se rehogan y se añade el pimiento picado muy fino y el tomate pelado, limpio de pepitas y partido en trozos pequeños; se sigue rehogando unos minutos más y se cubren con agua caliente; seguidamente se machacan los ajos en el mortero con el perejil; se deslíá con el vino y se echa sobre las patatas, se sazona de sal y se deja cocer lentamente unos veinte minutos, después se agrega el bonito limpio de piel y espinas y cortado en trozos, se remueve para mezclarlo y se sigue cociendo todo muy despacio.

Una vez cocido se espolvorea con el pan rallado y se mete al horno fuerte unos cinco minutos más. A continuación se retira del horno, se deja reposar cinco minutos y se sirve en la misma cazuela.

Si se quiere se puede poner un poco de guindilla, en este caso se machaca en el mortero con el ajo y el perejil.

Patatas a la crema (para guarnición)

36 patatas (de medianas para abajo)

1/2 litro de leche

2 cucharadas (soperas) colmadas de harina

Una cucharada (sopera) de mantequilla

1 ó 2 huevos para rebozar

Un plato con pan rallado

Aceite

Sal

Si sobrara relleno se prepara alguna patata más.

Se escogen las patatas, pequeñas y de las que no se deshacen, se pelan, se ahuecan como para rellenar, se ponen en una cacerola, se cubren con agua fría, se sazonan de sal y se cuecen hasta que estén tiernas (sin que estén demasiado); para comprobarlas se atraviesan con la punta de un cuchillo, que entrará fácilmente. Se escurren y se dejan enfriar.

Mientras tanto en una sartén se pone la mantequilla; cuando esté derretida se echa la harina; se le dan unas vueltas y se agrega, poco a poco, la leche fría removiendo sin parar; se sazona de sal y se le pone un poco de ralladura de limón y se cuece, lentamente, unos diez minutos; después se traslada a un plato y se deja enfriar.

Cuando las patatas estén frías se rellenan, con la ayuda de una cucharita, con la crema.

Se bate un huevo, o dos, si fuera necesario; se rebozan las patatas con el pan rallado, solamente por la parte del relleno, después se pasan, por esa misma parte, por huevo batido y se ponen a freír en una sartén con aceite, bien caliente, con el relleno boca abajo, hasta que estén doradas. Se sirven en seguida.

Patatas a la riojana

2 kilos de patatas
1/4 de lomo de cerdo
2 pimientos del tiempo rojos (grandes)
3 huevos duros
2 dientes de ajo
Una cucharadita de pimentón
Unas ramas de perejil
Aceite
Sal

En el horno medianamente caliente se meten los pimientos enteros a asar (unos veinte minutos o algo más si son muy carnosos). Una vez tiernos se sacan, se tapan con un paño o un papel de aluminio y cuando están templados, se pelan, se cortan en tiras quitando el rabo y las simientes y se reservan con su salsa.

Se pelan las patatas, se lavan, se cortan en tiras muy gruesas y se sazonan de sal. En una sartén se pone a calentar abundante aceite y se fríen por tandas, sin que lleguen a freír del todo; a medida que se van friendo se trasladan a una cacerola proporcionada a la cantidad. Se corta el lomo en trozos pequeños, se sazona de sal y se fríe, en el mismo aceite, removiéndolo sin parar; una vez frito se escurre y se junta con las patatas. En el mortero se machacan los ajos con el perejil y el pimentón, se disuelve todo ello con un poco de agua, se echa sobre las patatas, se les agrega un poco más de agua (poco, para que no queden caldosas) y se dejan cocer tapadas, a fuego muy lento, un cuarto de hora aproximadamente. De vez en cuando, se remueven, sin deshacerlas, con cuchara de madera. Cuando están tiernas se trasladan a una fuente, previamente calentada, se cubren con los pimientos y los huevos cortados en rodajas. La salsa de los pimientos se vierte por encima y se sirven.

Patatas con tomate

2 kilos de patatas (aproximadamente)
Un kilo de tomates maduros (o el equivalente en conserva)
100 gramos de jamón
Una cucharada sopera de queso rallado (se puede suprimir)
Una cucharada de mantequilla o margarina
3 dientes de ajo
Una cucharada de perejil picado (muy fino)
Aceite
Sal

Con el tomate se prepara una salsa espesa, se sazona de sal, se pasa por el pasapurés y se reserva (debe quedar muy concentrada).

Se escogen las patatas más bien pequeñas, se pelan, se lavan y se cortan en rodajas finas (no mucho). En una sartén se pone abundante aceite a calentar y se va friendo

por tandas, sazonadas de sal. A medida que se van friendo se trasladan a una fuente honda que resista el horno. Se fríe muy deprisa el jamón cortado en trocitos pequeños; antes que llegue a dorarse se escurre y se reserva. En la fuente donde están las patatas se echa un poco más de la mitad de la salsa de tomate y el jamón reservado, se mezcla bien y se echa por encima el resto de la salsa; se espolvorea con el queso rallado (si se pone), se coloca la mantequilla en trocitos como avellanas por distintos sitios y se mete en el horno, previamente calentado, durante una hora más o menos, a fuego más bien lento.

Se sirve en la misma fuente.

Patatas en ensalada

Un kilo de patatas (que no sean muy grandes)

1/4 de judías verdes (fréjoles)

Una lechuga pequeña

2 zanahorias

3 huevos cocidos

Vinagre

Una lata de sardinas en aceite o atún

Aceitunas

Una cebolla pequeña

3 tomates medianos (duros)

Un pimiento del tiempo (pequeño)

Aceite

Sal

Se lavan bien las patatas enteras y sin pelar se ponen a cocer con agua fría y sal, procurando que queden bien cubiertas; cuando empiecen a hervir se agregan las zanahorias peladas muy finas.

Se les quitan las puntas y los extremos a las judías, se cortan en trozos pequeños y se ponen a cocer en otro recipiente con agua y sal. Cuando estén tiernas se escurren y se reservan. Cuando las patatas están cocidas (se comprueba atravesándolas con un cuchillo, debe pasar suavemente toda la patata), se escurren y si las zanahorias están tiernas se escurren; de lo contrario se siguen cociendo un poco más, después se escurren y se dejan enfriar. Cuando las patatas y las zanahorias estén frías; las patatas se pelan y se cortan en rodajas y las zanahorias en cuadritos pequeños. Se traslada todo a una fuente y se añaden las judías (fréjoles) bien escurridas, la lechuga bien lavada picada fina, las aceitunas, la cebolla picada menuda, dos huevos picados, dos tomates cortados en trozos pequeños, el pimiento picado o si se prefiere, asado al horno y pelado (que siempre quedará más tierno) y las sardinas o el atún deshecho. Con dos cucharadas de madera se mezcla todo, cuidando de no deshacer las patatas y se comprueba de sal.

En una taza se ponen seis cucharadas de aceite y tres de vinagre, se bate con un

tenedor y cuando esté cremoso se vierte por encima; se mezcla nuevamente con mucho cuidado. Se traslada todo a una fuente, se adorna con el tomate que quede cortado en rodajas, un huevo cocido entero y alguna hoja de lechuga picada. Se sirve frío.

Patatas en ensalada (otras)

2 kilos de patatas
2 latas de atún en aceite
3 huevos duros
Una cebolla mediana
Una cucharada (sopera) de perejil picado
Unas hojas de lechuga
Unas aceitunas
Una lata pequeña de puntas de espárragos
Aceite
Sal

Se lavan bien las patatas enteras y sin pelar; se ponen en un recipiente bien cubiertas de agua fría con sal. Se acercan al fuego y se cuecen hasta que al atravesarlas con un cuchillo pase suavemente por toda la patata; entonces se escurren y se dejan enfriar. Una vez frías se pelan y se cortan en rodajas echándolas en una ensaladera y alternando con el atún en trozos, rodajas de patata y los huevos duros picados. En una taza se ponen cuatro cucharadas soperas de aceite y dos de vinagre con un pellizco de sal, se bate con un tenedor hasta que esté cremoso y se vierte rociando bien todas las patatas; se agrega la cebolla picada menuda el perejil y las aceitunas. Se mueve con cuidado para no deshacer las patatas, se traslada la mezcla a la fuente donde se van a servir. Se ponen por encima los espárragos cortados en trocitos. Se coloca alrededor la lechuga picada y se sirve, templado o frío (según guste).

Patatas con mahonesa

2 kilos de patatas de tamaño mediano
3 tomates maduros (pero duros)
Un pepino mediano
Una lata de anchoas en aceite (enrolladas)
2 pimientos rojos de lata
2 huevos duros
Una cucharada (sopera) de perejil picado
Mahonesa:
2 huevos
2 vasos (de los de vino) de aceite
El zumo de medio limón
Sal

(O un tarro grande ya preparada)

Se lavan las patatas enteras y sin pelar, se ponen en un recipiente con agua fría y sal que las cubra bien. Se cuecen unos treinta minutos (según la clase de patata). Estará en su punto cuando al atravesarlas con un cuchillo pasa suavemente toda la patata; entonces se escurren y se dejan enfriar.

Se pela el pepino, se sala ligeramente y se pone en un plato durante media hora para que suelte el agua. Se escurre.

Se prepara la mahonesa con los ingredientes citados. Una vez frías las patatas se cortan en rodajas en una fuente honda; se les agrega el pepino, los huevos picados, la mitad de la mahonesa; se mezcla con cuchara de madera, procurando no deshacer las patatas y se traslada a la fuente donde se va a servir. Se recubre con el resto de la mahonesa y se salpica con los pimientos picados y el perejil.

Las aceitunas se colocan en grupos alrededor de las patatas y entre éstas las anchoas. Los tomates se cortan en rodajas, y después al medio y se ponen haciendo festón alrededor de la fuente. Se sirve frío.

Patatas con mejillones

2 kilos de patatas (aproximadamente)

Un kilo de mejillones

Una cebolla pequeña

Media hoja de laurel

Un diente de ajo

Unas ramas de perejil

Una cucharadita de pimentón

3 cucharadas de vino blanco

Aceite

Sal

Se le quitan las barbas a los mejillones y se lavan bien en agua fría y abundante. Se ponen en una cacerola con un vaso (de los del vino) de agua fría, se tapan y se ponen al fuego vivo unos cinco minutos. Cuando se les abre el caparazón se retiran, se les quitan las cáscaras y se reservan, así como el caldo que sueltan, previamente colado.

Se pelan las patatas, se lavan y se cortan en trozos medianamente grandes. En una cacerola se pone el fondo cubierto de aceite, a calentar; cuando está caliente se echa la cebolla muy picada y se rehoga hasta que empieza a dorarse; entonces se añaden las patatas. Se sigue rehogando, moviéndolas bien con una cuchara de madera y se les agrega el pimentón; se vuelve a rehogar un poco más y se machaca en el mortero el ajo con el perejil picado, se deslíe con el vino blanco y se echa encima de las patatas. Se remueve todo bien, se agregan los mejillones con su caldo, se cubren de agua hirviendo, se sazonan de sal, se les pone laurel y se dejan cocer a fuego lento hasta que las patatas están tiernas; entonces se retiran del fuego, se dejan reposar cinco

minutos y se sirven en seguida.

Pastel de patata

Kilo y medio (aproximadamente) de patatas
1/4 kilo de carne de ternera (hebra)
100 gramos de jamón
Un vaso (de los del vino) de vino blanco
1/4 kilo de tomate maduro o el equivalente en conserva
Una cucharada de mantequilla o margarina
2 huevos
Pan rallado
Sal

En una cacerola se ponen las patatas, una vez peladas y cortadas en trozos; se les agrega la carne cortada en dos trozos y el jamón; se cubre de agua y se cuece hasta que esté todo tierno. Mientras tanto con el tomate se prepara una salsa, que se deja hacer hasta que esté reducida; entonces se sazona de sal, se pasa por el pasapurés y se reserva.

Una vez cocidas las patatas se retiran con una espumadera. La carne y el jamón se siguen cociendo hasta que esté tierno. Las patatas se meten unos minutos en el horno para que se sequen bien; seguidamente, antes que se enfríen, se pasan por el pasapurés en un recipiente y se les agrega la mantequilla, se acerca al fuego mezclándolo bien con cuchara de madera y, cuando esté bien unido se retira; se deja enfriar un rato. A continuación se le agregan los 3 huevos batidos, se remueve para mezclarlo y se pone un poco de sal si fuera necesario, ya que las patatas al cocerlas con el jamón pueden quedar un buen punto de sal. Se trabaja bien hasta lograr una pasta fina.

Se pica la carne una vez cocida sobre la tabla y el jamón; y se mezcla con la salsa de tomate.

Se prepara una fuente de horno (redonda o alargada según guste) pero que sea más bien alta, se unta bien con mantequilla y se espolvorea, todo él, con pan rallado, se pone la mitad del puré, sobre éste, la carne y el jamón bien mezclados; se cubre con el resto del puré y se mete a horno moderado hasta que esté en su punto (aproximadamente media hora); entonces, si no quedara dorado se pone el gratinador para tostarlo. Ya dorado se retira y se despega pasándole un cuchillo alrededor y se sirve en la misma fuente, caliente.

Pimientos rojos en ensalada

Se limpian frotándolos con un paño, sin mojarlos. Se ponen así en la parrilla del horno, y a fuego mediano se asan. El tiempo depende mucho del gusto de cada cual, si gustan más o menos blandos (aproximadamente 25 ó 30 minutos).

Pasado este tiempo se sacan, se ponen en un plato y se cubren con un paño o papel de aluminio. Cuando ya están fríos, se pelan y se cortan en dos a largo, vaciando las simientes, se cortan entonces en tiras como de un dedo de ancho, se mezcla aceite y vinagre y se cubre los pimientos, un rato antes de servirlos (deben estar bastante cargados de vinagre).

Pimientos rellenos con arroz y salchichas

12 pimientos verdes medianos
Una tacita de arroz
12 salchichas pequeñas (coloradas)
Un diente de ajo
Una pastilla de caldo concentrado
Un huevo
Una cebolla mediana
Harina para rebozar
Aceite
Sal

Se escogen los pimientos que no sean muy alargados, más bien redondos. Se les quita el rabo, y la tapa alrededor del rabo con un cuchillo. Se vacían de las simientes y se salan ligeramente por dentro.

Se prepara un arroz blanco (véase fórmula en Tomo 1.º), cuando está a media cocción se reparte entre los pimientos introduciendo entre el arroz una salchicha.

En una sartén se pone a calentar aceite; mientras tanto en un plato se bate un huevo como para tortilla y en otro plato se pone harina; se remoja cada hueco donde está el relleno con harina y después en huevo. Asimismo, o sea boca abajo se ponen en la sartén para que se frían un poco, por donde está el rebozo. Una vez cuajado el huevo se tumban los pimientos y se siguen friendo por todos los lados, dándoles vuelta, durante unos cinco minutos. Esta operación se hace por tandas, para que queden holgados los pimientos al freírlos. A medida que se van friendo se colocan en una cacerola.

Se retira el aceite de la sartén dejando sólo unas cinco cucharadas aproximadamente y se fríe la cebolla picada muy menuda, hasta que empiece a dorarse; entonces se le añade una cucharada de harina, se dan unas vueltas con una cuchara de madera y después se agrega la pastilla de caldo desleído en dos tacitas de agua. Se deja cocer unos cinco minutos, se pasa por el pasapurés colocando éste encima de la cacerola donde están los pimientos. Si fuera necesario se pone un poco más de agua, aunque no deben tener demasiado caldo. Se tapan y se cuecen, lentamente, hasta que estén

tiernos (aproximadamente 1/2 hora). Se sirven en una fuente con su salsa.

Pimientos morrones rellenos con bacalao

12 pimientos rojos de lata
300 gramos de bacalao (grueso)
1/2 litro de leche
Media pastilla de caldo concentrado
Dos cucharadas soperas de harina (colmadas)
Una cucharada de mantequilla o margarina
Una cebolla mediana
Una zanahoria mediana
Medio vaso (de los del vino) de vino blanco
2 huevos
Harina para rebozar
Aceite
Sal

Si se quiere se puede sustituir el bacalao por la misma cantidad de carne picada, que se pone en la bechamel después de haberla rehogado.

Se pone en remojo el bacalao durante 24 horas, cambiándole el agua varias veces. Pasado el tiempo se escurre, se le quita la piel y espinas, se desmenuza y se reserva. En un cazo se pone la mantequilla a derretir con una cucharada de aceite; una vez derretida se añade la harina, se dan unas vueltas con una cuchara de madera y se le añade la leche fría poco a poco, se agrega el caldo desleído en una cucharada de agua y se cuece sin dejar de remover unos diez minutos; a continuación se le añade el bacalao, se remueve para mezclarlo y se cuece un poco más, sin dejar de darle vueltas, se comprueba de sal y se rectifica si hace falta, se echa en un plato y se deja enfriar completamente. Cuando esta fría se rellenan los pimientos, se pasan por harina y después por huevo batido y se fríen en una sartén con aceite caliente. A medida que se van friendo se trasladan a una cazuela (mejor de barro) y se reservan tapados. En un poco de aceite de haberlos frito, colado, se pone a freír la cebolla y la zanahoria, todo ello picado menudísimo; se fríe muy despacio removiendo con cuchara de madera hasta que la cebolla esté blanda; entonces se echa una cucharadita (rasa) de harina, se dan unas vueltas y se agrega el vino, el jugo de los pimientos y un vaso grande de agua; se deja cocer unos cinco minutos, o un poco más, hasta que las zanahorias están tiernas. A continuación se pasa la salsa por el pasapurés y se cubre con ella los pimientos, se sacude la cazuela para que la salsa se mezcle con ellos, se acercan al fuego y se cuecen lentamente unos veinte minutos. Si la salsa se secura demasiado, se agrega un poco más de agua. Se comprueban de sal y se sirven en la misma cazuela.

Pimientos rellenos y con patatas rellenas

12 pimientos rojos de lata
12 patatas de tamaño mediano
1/2 kilo de carne para guisar
Una cebolla mediana
Medio vaso (de los del vino) de vino blanco
1/4 kilo de tomates maduros o el equivalente en conserva
2 huevos
Harina para rebozar
2 dientes de ajo
Unas ramas de perejil
Aceite
Sal

Se corta la carne en trozos, se sazona con un diente de ajo machacado en el mortero y se deja reposar, aproximadamente un cuarto de hora; a continuación en una cacerola mediana se pone un poco de aceite; cuando está caliente se echa la carne y se rehoga a fuego fuerte, removiéndolo sin parar con cuchara de madera hasta que esté dorada; entonces se agrega la cebolla picada menuda y el tomate pelado y cortado en trozo finos; se sigue rehogando un poco más. En el mortero se machaca un diente de ajo con una rama de perejil picado, se deslíá con el vino y se echa sobre la carne, se tapa y se deja cocer hasta que esté tierna; de vez en cuando si fuera necesario, se agregan pequeñas cantidades de agua fría. En su punto se separa de la salsa y se pica muy menuda sobre la tabla, se mezcla con la salsa y se reserva. Si hubiera mucha salsa, se hierve unos minutos destapada para que se reduzca.

Se escogen las patatas lisas y de tamaño parecido, se pelan y se ahuecan con el aparato destinado a este fin. Con una cucharilla se van rellenando, (procurando poner carne y salsa a la vez). Una vez rellenas se tapa el hueco con un trozo de patata del que se quitó. El resto de los trozos se sazonan con ajo machacado y se reservan. Se rellenan igualmente los pimientos, se pasan por harina y huevo batido y se fríen. A medida que se van friendo se trasladan a una cacerola amplia. En el mismo aceite (colado) se rehogan las patatas y se colocan en la cacerola entre los pimientos. Se rehogan también los corazones reservados y se echan en la cacerola. En un poco de aceite se fríe media cebolla picada, se remueve con cuchara de madera, hasta que esté tierna; entonces se echa una pizca, se sigue removiendo, se agrega un vaso de agua, y el jugo de los pimientos; se deja cocer unos cinco minutos y se cubre con esta salsa los pimientos. Si fuera necesario se pone más agua, hasta que todo quede ligeramente cubierto. Se sazona de sal, se tapa y se cuece lentamente hasta que las patatas estén tiernas; se comprueban atravesándolas con un cuchillo, tiene que entrar suavemente por toda la patata.

Se sirve todo junto en una fuente y con su salsa.

Pimientos rellenos con carne y jamón

12 pimientos verdes medianos
300 gramos de carne picada
150 gramos de jamón serrano (que tenga algo de tocino)
Un trozo de miga de pan
Una tacita de leche
2 dientes de ajo
Unas ramas de perejil
Un huevo
3 cucharadas soperas de vino blanco
Una cebolla mediana
Un tomate maduro grande
Una cucharada soperas de harina
Aceite
Sal

Se limpian los pimientos frotándolos con un paño limpio. Se les quita el rabo y la parte alrededor del rabo, se vacían de simiente y se reservan. Se pica el jamón muy menudo y se mezcla con la carne; se sazona todo con un diente de ajo y una rama de perejil machacado en el mortero. En una sartén se pone un poco de aceite; cuando esté caliente se echa la carne con el jamón y se rehoga a fuego fuerte, removiéndolo con cuchara de madera durante unos cinco minutos; a continuación se echa el vino y se deja cocer unos diez minutos más. Se comprueba de sal (el que aporta el jamón puede ser suficiente). Pasado el tiempo se traslada a una fuente honda y se le agrega el pan remojado en la leche y exprimido y el huevo un poco batido; se mezcla todo y se rellenan los pimientos. Se cierran con un palillo cogiendo los bordes abiertos de los pimientos. En una sartén se pone a calentar aceite, se echan los pimientos de tres en tres y se les dan unas vueltas, retirándolos a medida que se van friendo y poniéndolos en una cacerola. En la misma sartén con un poco de aceite se fríe la cebolla picada muy menuda hasta que empiece a dorarse; entonces se añade un tomate cortado en trozos (pelado y vaciadas las simientes) y la harina, se sigue rehogando y se echa un vaso grande de agua. Se deja cocer diez minutos, aproximadamente, y se pasa la salsa por el pasapurés echándola por encima de los pimientos. Se sazona de sal y se deja cocer, a fuego lento, hasta que estén tiernos (aproximadamente media hora). De vez en cuando se mueve la cacerola para que no se agarren los pimientos ni la salsa (si ésta se secura demasiado se le puede añadir un poco de agua caliente).

Se sirven en una fuente con su salsa. Este plato se puede preparar de antemano, pues está muy bien recalentado.

Piparrada a la vasca

6 pimientos gordos
6 huevos
Aceite
Sal
6 picatostes de pan frito

Se asan los pimientos al horno, a fuego mediano, durante 25 minutos aproximadamente. Pasado ese tiempo se sacan y se cubren con un paño o papel de aluminio. Cuando ya están fríos se pelan y se cortan en tiras largas, procurando que no quede entre ellas nada de semillas ni piel.

En una sartén con abundante aceite, se echan los pimientos en tiras (cuando el aceite echa humo); se tapa la sartén y se dejan cocer a fuego muy lento, dándoles vuelta de vez en cuando. Se sazonan de sal. Los pimientos deberán hacerse en su propio jugo y se sabrá que están en su punto cuando el caldo que tienen se haya consumido totalmente. Para esto se pondrán destapados a fuego fuerte durante unos minutos. Después se les escurre el aceite sobrante. Se batan los huevos y se incorporan a los pimientos removiendo las dos cosas para que queden a modo de revuelto, no de tortilla.

Se sirven en una fuente con los picatostes de pan que se colocarán alrededor de los pimientos.

Puerros en dos salsas

3 ó 4 puerros medianos por persona
Salsa vinagreta
Salsa mahonesa
Sal

Se cortan las raíces de los puerros, así como la parte verde (dejar sólo la parte blanca). Se lavan muy bien y se ponen a cocer en abundante agua con sal, cuando el agua está hirviendo (se cuecen más o menos 15 minutos). Pasado este tiempo se escurren muy bien y se ponen sobre un paño limpio para que absorba el agua que les pueda quedar. Se sirven templados en una fuente, puestos como los espárragos. Aparte se sirve en una salsera una vinagreta (véase manera de prepararla en Tomo 1.º) y en otra salsera, mahonesa.

Puerros gratinados

3 ó 4 puerros por persona
200 gramos de bacón cortado en dos lonchas gruesas
Una cucharada de queso rallado
Una cucharada de mantequilla
Aceite
Sal

Se lavan y cuecen los puerros como los anteriores. Se sacan del agua, se escurren muy bien, se ponen sobre un paño para que absorba el agua que les queda y se colocan en una fuente que resista el horno; a continuación se corta en tiras el bacón quitándole la piel del borde y se fríe en una sartén con un poco de aceite caliente; cuando esté frito se echa encima de los puerros y entre ellos; se espolvorea con el queso, se pone la mantequilla por encima en trocitos y se mete en el horno, fuerte, hasta que estén gratinados (unos diez minutos) se sirven en la misma fuente.

Puerros con salsa bechamel

18 puerros grandes
Una cucharada de mantequilla
2 cucharadas soperas colmadas de harina
1/2 litro de leche
2 cucharadas soperas de tomate concentrado (o salsa de tomate espesa)
Una cucharada de queso rallado
2 cucharadas de perejil picado
Sal

Se cortan las raíces y la parte verde de los puerros. Se lavan muy bien y se sumergen en agua hirviendo con sal. Se dejan cocer durante unos 15 minutos; pasado este tiempo se escurren bien, y se ponen sobre un paño para que apuren todo el agua. En una sartén se pone a derretir la mantequilla con una cucharada de aceite; cuando está caliente se le añade la harina, se remueve con las varillas o cuchara de madera y, poco a poco, se agrega la leche fría. Se dan vueltas y se cuece durante un cuarto de hora. Pasado este tiempo se pone el tomate y se sazona de sal. Se colocan los puerros en una fuente que resista el horno y se cubren con la bechamel, se espolvorea con el queso rallado y se mete al horno a gratinar hasta que el queso esté dorado. Se espolvorea con el perejil picado y se sirven en la misma fuente.

Pisto de calabacín

3 cebollas medianas
Un kilo de calabacines
Un kilo de tomates maduros
2 pimientos verdes
Un pimiento colorado
3 huevos
Aceite
Sal

En una sartén amplia se pone aceite a calentar (el fondo bastante cubierto), se añaden las cebollas peladas y picadas finas y se rehoga dándole unas vueltas con una cuchara de madera, hasta que la cebolla se ponga tierna (unos cinco minutos). Se pelan y cortan los calabacines en cuadritos, quitándoles las simientes, y se agregan a la cebolla, dándoles vueltas para que se fríen.

En otra sartén se ponen unas cuatro cucharadas de aceite a calentar, se agregan los tomates lavados y cortados en trozos, se remueven con una espumadera, machacándolos con el canto de ésta, y se dejan freír unos diez minutos, a fuego mediano; se sazona de sal y se le pone un pellizco de azúcar si se quiere corregir la acidez del tomate; a continuación se pasan por el pasapurés y se vuelve a poner el tomate en la sartén para que termine de cocer, a fuego lento.

A la cebolla y el calabacín se le añaden los pimientos cortados en trozos pequeños, se remueve todo bien para mezclarlo, se cubre la sartén con una tapadera y, a fuego lento se deja hacer durante un cuarto de hora más o menos, removiendo de vez en cuando para que no se agarre. Pasado este tiempo se agrega la salsa de tomate, se remueve para mezclarlo, con la sartén destapada, y removiéndolo con frecuencia. Se deja a fuego un poco más fuerte unos diez minutos; a continuación se batan los huevos como para tortilla y se agregan al pisto, se le dan unas vueltas, en el fuego y sin quitar la sartén, hasta que queden cuajados, removiendo sin parar.

Se traslada a una fuente y se sirve en seguida.

Pisto de pimientos y cebollas

3 pimientos verdes (grandes)
3 pimientos rojos
6 huevos
2 cebollas medianas
2 dientes de ajo
50 gramos de tocino entrevenado
Aceite

Sal

Se pelan las cebollas, se pican muy finas y se les agregan los ajos muy picados. Se sazonan de sal.

En una sartén amplia se pone el fondo bastante cubierto de aceite; cuando empieza a calentarse se echa el picado de cebollas; se deja hacer lentamente, removiendo con frecuencia.

Se limpian los pimientos con un paño, se cortan en tiras que no sean demasiado grandes y se agregan a la cebolla, cuando ésta empieza a ponerse transparente; a continuación se echa el tocino cortado en trocitos; se le dan unas vueltas, se cubre la sartén con una tapadera y se deja hacer a fuego lento removiendo con frecuencia, para que no se agarre al fondo, hasta que todo esté tierno; entonces se quita la tapadera y se deja a fuego fuerte, revolviéndolo unos cinco minutos más, después se escurre para quitarle el aceite que tenga de más.

Se baten los huevos como para tortilla y se agregan al pisto, se le dan unas vueltas, sin quitar la sartén del fuego, hasta que quede cuajado y jugoso.

Se traslada a una fuente y se sirve en seguida.



Pisto con patatas

2 cebollas medianas
Un kilo de tomates maduros
Un pimiento verde grande
Un pimiento colorado mediano
4 patatas medianas
3 huevos
100 gramos de jamón serrano
Aceite
Sal

En una sartén, amplia, se pone el fondo cubierto de aceite a calentar y, cuando está caliente se añaden las cebollas peladas muy finas, se les dan unas vueltas, hasta que están tiernas; entonces se añaden los tomates pelados, cortados en trozos pequeños y

quitadas las simientes. Se fríe todo a fuego mediano machacando de vez en cuando con el canto de una espumadera hasta que esté todo tierno.

Mientras tanto se limpian los pimientos y se cortan en cuadros pequeños. Se ponen en una sartén cuatro cucharadas soperas de aceite a calentar y se añaden los pimientos, se cubren con una tapadera y se dejan a fuego lento que se hagan, moviendo de vez en cuando con cuchara de madera para que no se agarren.

En otra sartén se pone abundante aceite a calentar y, cuando está medianamente caliente se fríen las patatas peladas y cortadas en rodajas finas como para tortilla. Deben freírse a fuego muy lento. Una vez hechas se retiran con una espumadera y se reservan.

En el refrito del tomate se pone el jamón cortado en cuadritos y un pellizco de azúcar si se quiere corregir la acidez del tomate; se mueve con cuchara de madera y se deja freír un poco más a fuego lento, después se agregan los pimientos con su jugo y las patatas, se le da a todo unas vueltas a fuego más bien fuerte durante unos cinco minutos y se comprueba de sal, poniéndole un poco más si hace falta (téngase en cuenta que el jamón aporta gran cantidad de sal). Al momento de servir se batan los huevos como para tortilla y se añaden al pisto, removiendo al fuego, hasta que queden cuajados y jugosos.

Se traslada a una fuente y se sirve caliente.

Hojas de repollo rellenas

Un repollo de 1 kilo aproximadamente (que esté flojo)

150 gramos de carne de ternera picada

150 gramos de jamón York

Una cucharada de mantequilla

1/2 l. de leche

2 cucharadas soperas de harina

2 cucharadas soperas de tomate concentrado, o tomate muy hecho

1 diente de ajo

Una rama de perejil

Dos cucharadas de vino blanco

Aceite

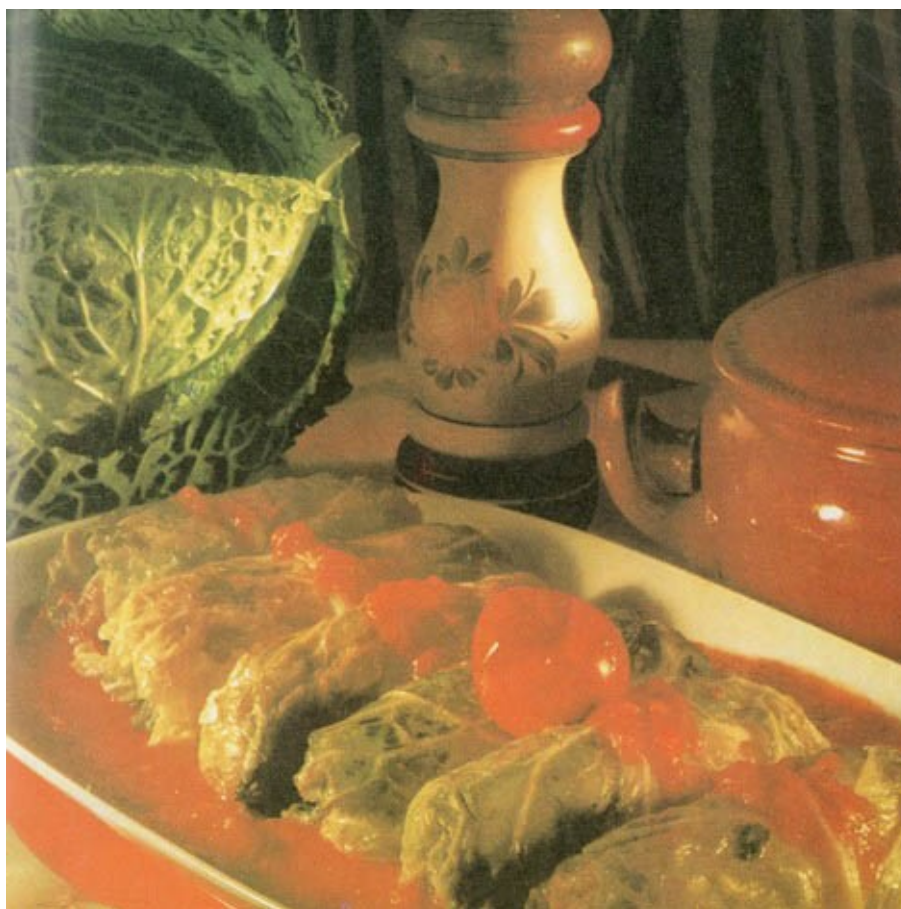
Sal

Este plato se puede preparar sustituyendo la carne picada por sobras de carnes (ya hechas); en ese caso se pica muy menuda.

Se sazona la carne con el ajo y el perejil picados y machacado en el mortero y se deja reposar unos diez minutos, después se sazona de sal y se rehoga en una sartén, con un poco de aceite caliente, a fuego fuerte, removiendo con cuchara de madera hasta que está bien rehogada; entonces se le pone el vino blanco y el tomate, se remueve para mezclarlo y se deja hacer, destapado, unos diez minutos, a fuego lento.

Mientras tanto se corta el tronco del repollo y se separan con cuidado las hojas para

que no se rompan. Se lavan bien y se sumergen en agua hirviendo con sal, empujándolas con una espumadera para que queden todas bien metidas en el agua. Se cubre con una tapadera y, cuando rompe el hervor se dejan hasta que están cocidas (aproximadamente unos 25 minutos). Una vez cocidas se escurren y, con cuidado de no romperlas se ponen sobre un paño limpio para que absorban el agua que les queda. Cuando la carne está hecha se retira del fuego, debe quedar con poco caldo; para reducir éste, si se formara, se cuece a fuego fuerte hasta que se reduzca la salsa, removiéndolo para que no se agarre al fondo, se le agrega el jamón muy picado y se deja enfriar. Una vez escurridas las hojas se rellenan con la carne preparada; se doblan los dos costados lateralmente de las hojas hacia adentro y se enrollan para que queden del tamaño de una croqueta grande. Se colocan en una fuente resistente al horno, unos al lado de otros. En una sartén se pone a calentar la mantequilla; una vez derretida se añade la harina (las cucharadas no deben de estar muy colmadas) se da una vuelta con una cuchara de madera o con las varillas y se agrega poco a poco la leche fría. Se deja cocer esta bechamel unos diez minutos, si quedara demasiado espesa se pone un poco más de agua, ya que debe quedar diluida; se comprueba de sal (si fuera necesario se le pone un poco más) y se vierte por encima de los rollitos, se mete al horno a gratinar. Cuando está bien dorada la bechamel, se retiran del horno y se sirve en la misma fuente.



Hojas de repollo rellenas (Otra fórmula)

Un repollo (un kilo aproximadamente) que esté flojo
200 gramos de carne de ternera picada
200 gramos de carne de cerdo picada
Un huevo
Un trozo de miga de pan (del día anterior)
Una tacita de leche
1/2 kilo de tomates maduros (o el equivalente en conserva)
3 cucharadas de vino blanco
Un tomate muy pequeño y maduro
2 dientes de ajo
Aceite
Sal

Se preparan y cuecen las hojas de repollo como la receta anterior (Hágase todo igual). Con los tomates se prepara una salsa espesa, se sazona de sal. Se pasa por el pasapurés y se reserva.

Se mezcla la carne de ternera y la de cerdo (ésta se puede sustituir por ternera), se sazona con un ajo y el perejil machacado en el mortero y se deja reposar como un cuarto de hora; pasado el tiempo se sazona de sal y se rehoga en una sartén con un poco de aceite caliente, removiendo con cuchara de madera, a fuego fuerte, unos diez minutos; a continuación se echa el vino y se deja hacer, a fuego mediano, hasta que se consuma éste y quede la carne sin nada de caldo; entonces se separa del fuego y se deja enfriar un poco; después se añade el huevo, un poco batido, y la miga de pan mojada en leche y exprimida, se comprueba de sal y se mezcla todo bien.

Se pone algo más de la mitad del tomate en una fuente de horno (el resto se reserva). Una vez preparadas y secas las hojas del repollo se rellenan una por una, con la carne preparada. Se doblan los laterales hacia dentro y se enrollan dándoles la forma de una croqueta grande. Se colocan los rollos unos al lado de otros, en la fuente y encima del tomate. En el centro de la fuente, sobre los rollos se pone el tomate pequeño.

En una sartén pequeña se ponen unas seis cucharadas de aceite y se fríe, lentamente, un diente de ajo ligeramente aplastado; cuando empieza a dorarse, se retira y se vierte el aceite sobre los rollos y se meten a horno suave, unos diez minutos, contados desde que empiezan a hervir.

Pasado el tiempo se sacan del horno, se vierte el resto de la salsa, caliente por el medio de los rollos y se sirven calientes.

Hojas de repollo fritas (para guarnición de carnes)

12 hojas de repollo (que no sean muy grandes)
Harina para rebozar
Uno o dos huevos
Aceite

Sal

Se lavan bien las hojas de repollo y se sumergen en agua hirviendo con sal, empujándolas con la espumadera para que queden bien metidas en el agua y, cuando rompe el hervor se cubren con una tapadera y se cuecen hasta que están tiernas (unos 25 minutos). Una vez cocidas se escurren y se ponen con cuidado para que no se rompan, sobre un trapo limpio para que absorba el agua que les queda. Así se dejan enfriar. Una vez frías se doblan los dos costados laterales de las hojas y se enrollan para que queden del tamaño de una croqueta, pequeña, se pasan por harina y después por huevo batido y se fríen, pocas de cada vez hasta que están doradas; entonces se sacan, se dejan escurrir y se reservan al calor hasta el momento de ponerlas de adorno alrededor de la carne.

Tomates al horno

6 tomates grandes maduros
2 cucharadas (soperas) de perejil picado
3 dientes de ajo medianos
Pan rallado
Aceite
Sal

Se escogen los tomates que sean muy carnosos. Se lavan y cortan cada uno en dos a lo ancho. Se les quita la simiente y se les echa sal. Se ponen boca abajo durante una hora para que suelten su agua. Pasado este tiempo se colocan boca arriba en una fuente que resista el horno, se pone en cada medio tomate un poco de perejil picado, medio ajo picado muy menudo, se espolvorean con un poco de pan rallado, se vierte por encima de cada uno como media cucharada de aceite y se meten a horno mediano, hasta que estén bien asados y blandos (aproximadamente media hora).

Se sirven en la misma fuente.

Estos tomates escogiéndolos pequeños sirven como guarnición de platos de carne.

Tomates rellenos con ensaladilla

6 tomates grandes
1/2 kilo de patatas de buena calidad
2 zanahorias medianas (tiernas)
Una lata pequeña de guisantes
Una lata pequeña de puntas de espárragos
Un tarro mediano de mahonesa o los ingredientes para hacerla
12 aceitunas sin hueso
Unas hojas de lechuga
Sal

Con la punta de un cuchillo se les quita a los tomates el redondel alrededor del rabo para quitarles toda la parte dura. Con una cuchara de las de café se les quitan las simientes y algo de carne, con el fin de que queden un poco huecos. Se espolvorea el interior con un poco de sal y se colocan boca abajo durante una hora para que suelten su agua. Mientras tanto se pelan las patatas, se lavan y se cortan en cuadritos como dados, se ponen a cocer cubiertas de agua fría con sal, se cocerán a fuego lento hasta que están tiernas procurando que no se deshagan; entonces se escurren y se vuelcan sobre un trapo limpio, se cubren con éste y se dejan enfriar. Por separado se cuecen en agua hirviendo las zanahorias peladas y cortadas en cuadritos, se sazonan de sal y se cuecen hasta que están tiernas; entonces se escurren y se juntan con las patatas. Cuando están frías se traslada todo a una fuente honda y se les agregan los guisantes escurridos y lavados y las puntas de espárragos cortadas en trocitos; se mezcla con cuidado de no deshacer las patatas y se agrega mahonesa mezclándola, con cuchara de madera, hasta que la ensaladilla quede jugosa. La cantidad de mahonesa depende del gusto de cada uno. Cuando los tomates están escurridos se rellenan con la ensaladilla, se colocan en una fuente y al ir a servirlos se adornan con la lechuga.

Las setas

Las setas son conocidas y consumidas por el hombre desde hace siglos, siendo apreciadas hasta el extremo de ser llamadas por los romanos «Cibun Deorum» o comida de Dioses. La afamada oronja —*Amanita caesarea*— era manjar predilecto de los Césares y en su honor se componían bellos poemas, además de ser dignas de platos de ámbar.

El emperador Claudio murió envenenado por su esposa Agripina, al cambiarle su plato preferido de oronjas por otro de la mortal *Amanita phalloides*.

El Extremo Oriente, Rusia, Francia, Italia... son grandes consumidores de setas y la gastronomía de éstas, alcanza en ocasiones la perfección de un arte sutil. Se cifran en muchos miles de toneladas las vendidas en los mercados, tanto de especies salvajes como de cultivo. Entre nosotros, Cataluña y el País Vasco, tienen en sus cocinas regionales varios platos típicos en los que los hongos juegan el papel de protagonistas y son conocidos por nombres vernáculos, prueba evidente de su antigua tradición.

¿Son nutritivas las setas? Hay que decir que no es su valor calórico lo que hace que alcancen cotizaciones importantes si se piensa en ese 98 % de agua que forma la mayor parte de su ser. Son sus aromas y sabores únicos e inimitables lo que hace que todos aquellos que han tenido a su estómago por una víscera noble, hayan sido consumidores de hongos. Las trufas —una seta subterránea— es el alimento más caro por el que el hombre paga buen dinero, sobrepasando en mucho al caviar más selecto.

Estos sabores «sui generis» hace que sean comparadas por algunos con las especias. Paul Romain, el pontífice de la gastronomía francesa en lo referente a las setas, estima haber caracterizado 100 gustos y 275 perfúmenes entre los hongos y si bien se modifican y funden durante su preparación en la cocina, ofrecen una gama, tan rica al menos, como nuestras legumbres tradicionales. Tales virtudes justifican con creces la inclusión de las setas en un tratado de buen hacer gastronómico. Sin embargo, a pesar de ser nuestra Asturias un paraíso en la producción de éstas, no somos un pueblo «micofago» —extraña palabra con que los científicos conocen a los comedores de hongos—. Quizá se deba a las creencias populares que relacionan estas «flores de otoño» con el Trasgu, el Diaño y demás seres entrañables de nuestra mitología, pues en muchos lugares se las conoce con nombres tan peyorativos como «pan del Diablo, pan de culebras, etc.». En los campos, bosques y praderas de nuestra región se pueden encontrar las especies más reconocidas y apreciadas que figuran en los mercados internacionales alcanzando altos precios. No obstante esta abundancia y pese a un gran abanico de posibilidades, sólo es conocida y comercializada la blanca «Seta de Primavera» —*Tricholoma Georgii*—, exacta de consistencia, olor y sabor, justamente considerada como excelente comestible y cuatro tenedores en todos los tratados de micogastronomía. Pobre balance si se piensa que el mercado de Trento en Italia, expone, en temporada, por encima de las 200 especies.

Todo tipo de boletos, lepiotas, cantarelos, pardinas, coprinos y etc. pueblan los diferentes hábitats regionales sin que por ello se promueva su consumo, no por falta de apetencia, pues se sabe que al asturiano le gustan, sino por miedo. Compartimos este criterio al ser cierto el hecho de que entre las especies de maravilloso paladar, existen —traidoras— las que pueden producir alguna tragedia irremediable.

No busquemos una panacea ni una fórmula que nos ayude a conocer las setas venenosas, mediante refranes populares o experimentos caseros infalibles. No existen. Tengamos en cuenta de una vez por todas que:

Es falso: Que si una seta es comida por babosas o caracoles, podemos acabarla nosotros. Es frecuente ver setas mortales comidas por éstos.

Es falso: Que toda seta que cambia de color al ser cortada es venenosa. Las hay excelentes comestibles con esta característica y en cambio la mortal *A. phalloides* permanece inmutable al corte.

Es falso: Que toda seta de buen olor es comestible. La *Entoloma lividum* es muy peligrosa y tiene magnífico aroma.

Es falso: Que toda seta con anillos sobre el pie es buena. La mortal *A. phalloides* lo tiene.

Es falso: Que las setas que nacen en prado son comestibles. Hay varias especies tóxicas de pradera.

Es falso: Que las setas que nacen sobre tocones de árboles cortados son buenos. Hay varias especies no recomendables y alguna francamente venenosa.

Es falso: Que las setas puestas a macerar en vinagre y sal pierden su toxicidad en

caso de ser venenosas. Es ineficaz en el caso de la *A. phalloides* y similares y caso de no ser tóxica la especie sometida a esta maniobra queda convertida en una masa incomedible.

Es falso: Que las setas blancas son todas buenas. Las mortales *Amanita verna* y *A. virosa* son blancas en su totalidad.

Y sobre todo:

Es falso: Que las setas venenosas ennegrecen una moneda de plata o cucharilla del mismo metal puestas a cocer conjuntamente.

Quizá sea esta última la creencia errónea más extendida, no sólo a nivel regional sino en el mundo entero. Hay que tener bien presente el hecho cierto de que la peligrosa *Amanita phalloides* no cumple ni una sola de las «reglas» antes citadas, siendo esta seta responsable del 90 % de los envenenamientos mortales europeos. Las setas hay que conocerlas por sus características botánicas, exactamente igual que hace el ama de casa cuando adquiere, reconociéndolas las variadas frutas y verduras que consume. En caso de duda se debe acudir a un experto o bien a alguno de los grupos micológicos que existen en nuestra región, pero por favor olvídense de las falsas reglas, sin base alguna de credibilidad, sólo útiles cuando, por suerte no hay ninguna seta venenosa en el cesto.

Juan Sánchez-Ocaña
Sección Científica
Sociedad Micológica «La Corra»
OVIEDO

Setas al ajillo

Las setas generalmente se sirven como guarnición de carnes, o tortilla, o revueltas con huevos.

Se separan los pedúnculos, se cortan las setas en trozos medianos, así como los rabos que están sanos, se lavan rápidamente al chorro del agua fría, se ponen sobre un paño de cocina y se secan.

Lo demás véase champiñones al ajillo y hágase igual.

Setas salteadas (para 4 personas aproximadamente)

3/4 kilo de setas

5 dientes de ajo

2 cucharadas de perejil picado

Una cucharada (sopera) rasa de pan rallado

3 cucharadas de vino blanco

Se limpian y se cortan las setas como se ha explicado en la receta anterior. Se machacan los ajos con perejil en el mortero hasta que están hechos una pasta. Se cubre ligeramente el fondo de una sartén con aceite; se acerca al fuego y, cuando empieza a calentarse se añaden las setas y se saltean hasta que tomen color por los dos lados; entonces se añade el majado del mortero y el pan rallado, se sazonan de sal, se rehogan un poco más, se agrega el vino, se saltea todo junto y se sirven en seguida.

Tomates rellenos, otra fórmula

12 tomates redondos medianos
Una lata de bonito en aceite
2 pimientos verdes medianos
Una lechuga
100 gramos de aceitunas
2 cucharadas soperas de vinagre
Una cucharada sobera de perejil picado
Un huevo duro
Aceite
Sal

Se preparan los tomates como en la receta anterior. Mientras se escurren se lavan y cortan los pimientos en cuadritos. En una sartén se pone un poco de aceite a calentar y se ponen los pimientos a freír a fuego lento, tapando la sartén con una tapadera. Se dejan hacer hasta que estén tiernos (unos veinte minutos), sacudiendo la sartén de vez en cuando para que no se agarren. Un poco antes de terminar de freírlos se les pone un poco de sal.

En una fuente se aplasta con un tenedor el bonito, escurriéndole el aceite; se añaden los pimientos escurridos, se mezcla con el bonito y se agrega el vinagre, el perejil, cuatro cucharadas soperas de aceite y el huevo picado. Se mezcla todo y se rellenan con esto los tomates. Se adornan poniendo en el centro un trozo de lechuga y unas aceitunas. Se colocan en una fuente y al servirlo se adornan con lechuga aliñada. Se sirven fríos.

Tomates empanados (para guarnición de carne o pescado)

Se deben escoger unos tomates muy carnosos y que sean de tamaño mediano, o más bien pequeños. Se cortan en rodajas gruesas y se sazonan de sal por las dos caras. Se

dejan así una media hora, para que suelten el agua. Pasado este tiempo se secan con un paño limpio, se pasan por pan rallado, después, por huevo batido, y por último, por pan rallado otra vez. Se fríen en abundante aceite y caliente. Se sirven en seguida; por tanto, deben prepararse en el momento.

Zanahorias con arroz

Un kilo de zanahorias
3 tacitas (de las del café) de arroz
1/2 cebolla pequeña
2 dientes de ajo
Una cucharadita de pimentón
Una rama de perejil
Un trocito de laurel
Una pastilla de caldo concentrado
Aceite
Sal

Se escogen las zanahorias muy tiernas, se pelan muy finas, se les quita la rodaja más verde que tienen en la parte de los tallos, se lavan bien y se cortan en rodajas. En una cacerola se pone aceite a calentar; cuando está caliente, se echan la cebolla picada muy menuda. Se deja freír a fuego mediano y se añaden las zanahorias. Se rehogan bien, dándole vueltas con una cuchara de madera y se añade el pimentón y el laurel, se sigue rehogando un poco más y se agrega el ajo y el perejil, con la pastilla de caldo, machacado todo en el mortero y desleído con un poco de agua; se echa como un litro de agua, más o menos, se sazona de sal y se cuece hasta que las zanahorias están tiernas; entonces si el caldo estuviera muy reducido, se pone más agua, se deja hervir y se agrega el arroz, se cuece unos veinte minutos; a continuación se retira del fuego, se deja reposar cinco minutos más y se sirve. Debe quedar un poco caldoso, por tanto, se puede agregar, si fuera necesario, agua caliente.

Zanahorias con tomate

Un kilo de zanahorias
1/2 de tomates maduros o el equivalente en conserva
Una cebolla pequeña
Un diente de ajo
Una rama de perejil
2 huevos duros
2 cucharadas de vino blanco
Aceite
Sal

Se escogen las zanahorias muy tiernas y que no sean demasiado grandes, se pelan muy finas, se lavan bien y se ponen a cocer enteras en abundante agua hirviendo con sal, hasta que están tiernas; entonces se escurren del agua y se dejan enfriar.

Mientras tanto, con los tomates se prepara una salsa, que se pasa por el pasapurés. Cuando están frías las zanahorias se cortan en rodajas y se echan en una fuente que resista el fuego, se les agrega la salsa de tomate, se mezcla todo y se pone al fuego lento. En una sartén pequeña con un poco de aceite se fríe el ajo un poco aplastado; cuando está dorado se retira y se vierte aceite sobre las zanahorias con el tomate, se agrega el vino, se vuelve a mezclar todo con la cuchara de madera, se comprueba de sal y se cuece a horno fuerte, sobre la chapa, a fuego lento, unos diez minutos. Al tiempo de servirlo se espolvorea con los huevos picador y el perejil picado. Se sirve en la misma fuente.

Pastel de verduras

1/4 kilo de coliflor

1/4 kilo de zanahorias

100 gramos de guisantes (desgranados) frescos o congelados

1/4 kilo de judías verdes (fréjoles)

Dos cucharadas de salsa de tomate concentrada

Un puñado de espinacas o repollo

Una cucharada sopera de mantequilla

Una cucharada de queso rallado (puede suprimirse)

6 huevos

3 cucharadas soperas de leche

2 cucharadas soperas de harina

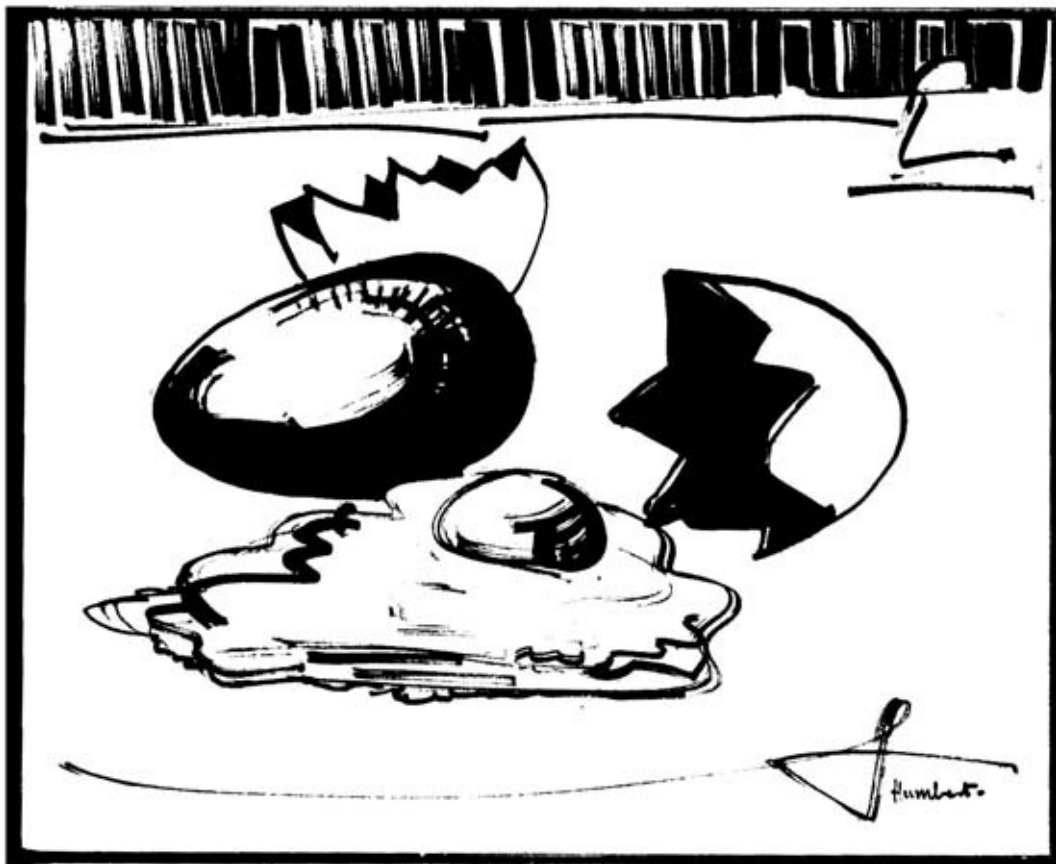
Aceite

Sal

Las verduras se ponen según la época del año. O sea, se pueden suprimir las que no se encuentren y agregar más de las otras, haciendo toda clase de combinaciones. Una vez lavadas y preparadas las verduras, se ponen a cocer, cada una por separado, en agua caliente con sal. Las zanahorias se cortan después de peladas y lavadas en cuadritos finos, para cocerlas; cuando todas las verduras están tiernas, se escurren y se reservan. En una sartén grande se derrite la mitad de la mantequilla con tres cucharadas de aceite y se rehogan todas las verduras juntas (si se prefiere, la mantequilla se puede sustituir por aceite sólo), removiéndolas con cuchara de madera hasta que todas estén bien rehogadas; entonces se agrega la salsa de tomate y el queso (si se pone) y se sigue rehogando unos minutos más, hasta que todo esté bien mezclado; después se echan los huevos batidos, como para tortilla y se sigue rehogando a fuego lento, removiéndolo sin parar, se comprueba de sal y se traslada a una fuente, un poco honda, que resista el fuego, que estará untada con un poco de

aceite; se le pone por encima el resto de la mantequilla en trocitos, por diversas partes y se mete a horno fuerte, hasta que el pastel esté bien dorado. Se sirve caliente, en la misma fuente.





HUEVOS

Huevos a la cazuela

6 huevos
1/4 kilo de bacalao (grueso)
Media lata de pimientos morrones
4 dientes de ajo
Una cucharadita de pimentón
Un trocito de laurel
Perejil
Una cebolla mediana
Una cucharada de harina
Aceite
Sal

Se remoja el bacalao en abundante agua fría durante 24 horas, cambiándole el agua dos o tres veces. Pasado tiempo se retira del agua, se seca con un paño, se le quita la piel y espinas y se deshace (se reserva una tacita de agua de la de remojar el bacalao). En una sartén se pone aceite y, cuando está caliente se fríe lentamente la cebolla muy picada con el laurel. Se remueve con cuchara de madera, y antes que empiece a dorarse se agrega la harina, el pimentón, un ajo y el perejil, machacado en el mortero y desleído con unas cucharadas del agua de la que se reservó, un pimiento picado, el bacalao deshecho y una tacita más de agua de la reservada; se cuece todo a fuego lento unos diez minutos. Mientras tanto se ponen en una sartén pequeña, cuatro cucharadas de aceite y se fríen muy despacio los tres ajos que quedan, cortados en rodajas finas; cuando empiezan a dorarse se vierten sobre la salsa con el aceite, se remueve para mezclarlo, se comprueba de sal y se cuece un poco más. Se traslada la salsa a una fuente de horno, amplia (o seis cazuelitas). Con el dorso de una cuchara sopera se forman seis huecos en la salsa; se rompen los huevos, uno por uno, en una tacita para asegurarse que la yema está entera y se va echando un huevo en cada hueco. Se meten al horno bien caliente. A los tres o cinco minutos de cocción, aproximadamente, los huevos estarán en su punto; la clara cocida pero blanda, y la yema suficientemente cuajada y cubierta de una finísima capa blanca semitransparente. En este punto se retiran del horno y se sirven en seguida con un trozo de pimiento al lado de cada huevo.

Huevos a la cazuela con patatas

6 huevos
1/2 kilo de patatas (de tamaño mediano)
Una cebolla mediana
Un trozo de laurel

4 ajos
Una cucharadita de pimentón
2 cucharadas de vino blanco
Media pastilla de caldo concentrado
Media lata de pimientos
Una cucharada de pan rallado
Aceite
Sal

En una cazuela que resista el fuego se pone aceite (poca cantidad) y cuando está caliente se fríe la cebolla picada muy menuda; se remueve con cuchara de madera hasta que se pone tierna. Entonces se agregan las patatas peladas, cortadas en rodajas finas y sazonadas de sal, se sigue rehogando un poco más, se extienden por toda la cazuela y se les agrega el laurel. En el mortero se machaca el caldo concentrado, un diente de ajo picado y el perejil picado; se deslíe con el vino y una tacita de agua y se vierte sobre las patatas; se echa una tacita más de agua y se cuece lentamente hasta que las patatas estén tiernas. No deben deshacerse (como están cortadas muy finas se cuecen en seguida). En su punto se espolvorean con el pan y si las patatas quedaran secas se les pone un poco más de agua. Se comprueba de sal.

Se cortan los tres ajos que queden en rodajas muy finas, y se fríen a fuego muy lento, en una sartén con tres cucharadas de aceite; cuando empiezan a ponerse dorados se deslíe el pimentón con muy poco fuego para que no se queme (se quema con facilidad) y se vierte sobre las patatas. Se remueve con cuidado para mezclarlo. Con el dorso de una cuchara sopera se forman seis huecos en la salsa, se rompen los huevos, uno por uno, en una tacita para asegurarse que la yema está entera y se van echando un huevo en cada hueco. Se meten al horno bien caliente. A los tres o cinco minutos de cocción, aproximadamente, los huevos estarán en su punto; la clara cocida pero blanda, y la yema suficientemente cuajada y cubierta de una finísima capa blanca semitransparente. En este punto se retiran del horno, se colocan los pimientos en trozos al lado de los huevos y se sirven en seguida.

Se pueden preparar en cazuelitas individuales. En este caso se reparten en ellas proporcionalmente las patatas.

Huevos a la cazuela con puré de patatas y bacón

6 huevos
Un kilo de patatas
3/4 kilo de tomates
2 cucharadas (soperas) de mantequilla
6 rodajas de bacón cortadas finas
Una tacita de leche
Una cucharada de queso rallado (se puede suprimir)
Aceite
Sal

Se prepara con los tomates una salsa espesa, se sazona de sal, se pasa por el pasapurés y se reserva.

En una cacerola se pone agua y sal; cuando está caliente se echan las patatas peladas, y cortadas en trozos grandes. Se cuecen hasta que estén tiernas; entonces se escurren bien y, en seguida, antes que se enfríen se pasan por el pasapurés, en una cacerola; se le agrega una cucharada de mantequilla y la leche y se pone a fuego lento, removiendo con cuchara de madera, hasta que se mezcla.

Mientras tanto se cortan las rodajas de bacón en dos a lo largo se enrollan y se pinchan con un palillo los dos rollos. Una vez preparadas las seis lonchas, se reservan. En una fuente que resista el horno se pone un poco de mantequilla en el fondo; cuando está derretida se echa el puré, se extiende por toda la fuente y, con el dorso de una cuchara sopera se forman seis huecos en el puré. Se espolvorea con el queso (si se pone) y se mete la fuente en el horno, fuerte, a gratinar durante cinco minutos. Cuando esté dorado por encima se saca y rompen los huevos, uno por uno, en una tacita, para asegurarse que la yema está entera; se van echando un huevo en cada hueco y se pone encima de cada yema un trocito de mantequilla, se vuelve a meter en el horno, fuerte, hasta que la clara de los huevos esté cocida pero blanda y la yema con una fina capa semitransparente.

Mientras tanto se fríen en aceite los rollos de bacón.

Cuando los huevos están en su punto se retiran del horno, se les quita el palillo a los rollitos y se ponen dos sobre cada huevo. Se calienta la salsa de tomate y se echa alrededor de la fuente. Se sirven en seguida.

Huevos al plato con champiñones al ajillo

6 huevos

1/4 kilo de champiñones frescos o una lata de cuarto kilo en conserva

4 dientes de ajo

Una cucharada de mantequilla

2 cucharadas (soperas) de perejil picado

Medio limón

Aceite

Sal

Se raspan bien los champiñones (si son frescos) y se van echando en agua fría con el zumo del limón. Se lavan bien y se secan en seguida, con un paño, hasta dejarlos bien secos.

Se pelan los ajos y se cortan en rodajas finas y pequeñas. Se cortan los champiñones en rodajas finas. Si fueran de conserva se escurren y se cortan también en rodajas finas.

Se preparan seis cazuelitas individuales, se les pone a cada una una cucharada de

aceite y se distribuyen en ellas los ajos y los champiñones (repartidos por igual) y un poco de sal. Se ponen a fuego mediano durante unos diez minutos, sacudiendo de vez en cuando las cazuelitas para que los champiñones se hagan por igual. Pasado el tiempo se apartan a un lado de la cazuela (los champiñones y los ajos) y se rompe en cada cazuelita un huevo, se pone encima de la yema un pellizco de mantequilla y se mete a horno, fuerte, cinco minutos. Estarán en su punto cuando la clara esté cocida, pero blanda y la yema suficientemente cuajada; entonces se retiran del horno, se espolvorean con un poco de perejil y se sirven en seguida.

Huevos al plato con jamón y queso

1 ó 2 huevos por persona
6 porciones de queso
2 lonchas de jamón York (aproximadamente 150 gramos)
Una cucharada de mantequilla
Sal

Se pica el jamón muy menudo.

Se preparan seis cazuelitas y se pone en cada una como una avellana de mantequilla y una porción de queso cortada en rodajas. Se mete en el horno, suave, hasta que el queso esté muy blando o casi derretido. Entonces se rompe el huevo o los huevos, en cada cazuelita; se les pone un poco de sal y se meten otra vez en el horno (muy caliente), durante cinco minutos, aproximadamente. Estarán en su punto cuando la clara esté cocida pero blanda y la yema esté cuajada y cubierta de una finísima capa semitransparente. Se retiran del horno y se coloca alrededor de cada cazuelita unos montones de jamón picado. Se sirven inmediatamente.

Huevos escalfados con espárragos

6 huevos (muy frescos)
6 rebanadas de pan de molde
2 cucharadas rasas de mantequilla o margarina
Una lata grande de puntas de espárragos
2 cucharadas soperas de harina (colmadas)
Medio litro de leche
Una loncha de jamón York (aproximadamente 100. gramos)
Sal

Manera de escalfarlos (véase Tomo 1º y hágase igual). Se abre la lata de los espárragos y se pone a calentar en la misma lata, con la tapa abierta, al baño María. Se untan las rebanadas de pan con un poco de mantequilla y se meten en el horno para que se vayan tostando ligeramente. En su punto se apaga el horno y se dejan

dentro de él, abierto, para que se conserven calientes. (Se pueden tostar en una sartén); en ese caso se calienta ésta, se le echa un poco de mantequilla y, a fuego lento, se tuesta el pan por los dos lados. Se reservan también al calor.

En una sartén se pone la harina, se revuelve con cuchara de madera o las varillas y poco a poco se incorpora la leche fría. Sin dejar de dar vueltas; se cuece unos diez minutos. Debe quedar más bien espesa. Si pasados los diez minutos estuviera delgada se cuece un poco más. Se sazona de sal y se reserva al calor.

Se hacen los huevos escalfados. Una vez hechos, se sacan con una espumadera, con precaución. Si estuvieran chorreando agua, se pueden poner con mucho cuidado encima de un paño, que absorba el resto del agua. Una vez secos se colocan las rebanadas de pan en una fuente caliente y se pone cada huevo sobre una rebanada de pan, se cubre con la bechamel, se colocan los espárragos encima y el jamón York cortado en trocitos. Se sirven inmediatamente.

Huevos escalfados con gelatina (para 4 personas aproximadamente)

8 huevos frescos

1/2 kilo de gelatina comprada, o hecha con gelatina royal, maggi, etc.

4 lonchas de jamón York pequeñas

Una lata pequeña de guisantes

Medio vasito de Oporto

Un cogollo de lechuga

Media lata de puntas de espárragos

Se prepara la gelatina según la explicación de cada marca. Si está ya preparada se derrite al baño María. Se aromatiza con el vino. Se preparan unas cazuelitas redondas, un poco altas o moldes flaneros (tamaño para dos huevos).

Cuando la gelatina esté líquida se vierte en cada molde o cazuelita unas cuatro cucharadas soperas de líquido para que cubra bien el fondo. Cuando está casi cuajada se pone todo alrededor del fondo y sobre la gelatina un collar de guisantes bien escurridos.

Se hacen los huevos escalfados (véase Tomo 1°). Se escurren bien y se dejan enfriar sobre un paño; una vez fríos se ponen con cuidado en el molde o cazuelita, se cubren con una rodaja de jamón York y se terminan de rellenar los moldes con gelatina, a medio cuajar (no muy caliente para no cuajar el huevo), y se meten en la nevera, hasta el tiempo de servirlos.

En una fuente se pone la lechuga picada, se rocía con un poco de aceite y vinagre, se espolvorea de sal y se mezcla. Al tiempo de servir los huevos se retiran del frigorífico, se sacan de los moldes y se ponen sobre la lechuga. Se cortan los espárragos al medio y se adorna la fuente con ellos.

Este plato se puede preparar el día anterior.

Huevos escalfados a la Rossini

6 huevos frescos
6 rebanadas de pan de molde
1/4 kilo de tomates maduros (o el equivalente del tiempo)
Una lata de foie-gras (de 100 gramos)
Un puñado de perejil
Una cebolla pequeña
Un diente de ajo
Una cucharada sopera de harina
2 cucharadas de vino blanco
Aceite
Sal

En una sartén se pone un poco de aceite; cuando está caliente se echa la cebolla picada muy menuda, se rehoga hasta que esté tierna, se añade la harina y se rehoga un poco más. En el mortero se pica el ajo y el perejil (de perejil, bastante cantidad), se machaca bien, se deslíe con el vino y se echa en la salsa, se sazona de sal, se le agrega media tacita de agua y se cuece unos cinco minutos. Se pasa por el pasador y se reserva en la sartén.

Con el tomate se prepara una salsa espesa que se pasa por el pasador, se sazona de sal y se mezcla con la salsa reservada en la sartén. Si no quedara bastante espesa se cuece un poco más.

Se untan las rebanadas de pan con un poco de mantequilla y se meten en el horno para que se vayan tostando ligeramente. Cuando están en su punto se apaga el horno y se abre para que se conserven calientes.

Se preparan los huevos escalfados (véase Tomo 1°). Una vez hechos se ponen con cuidado encima de un paño para que absorba el resto del agua.

Se bate el foie-gras en un recipiente con dos cucharadas de salsa y se untan con este batido las rebanadas de pan, que se van colocando en una fuente caliente, se coloca sobre cada una un huevo y se cubren con la salsa bien caliente. Se sirven en seguida.

Se pueden preparar estos huevos con tartaletas que se compran ya preparadas.

Huevos al plato a la española (para 4 personas aproximadamente)

4 huevos muy frescos
Un pimiento del tiempo verde (de buen tamaño y de los dobles)
Un pimiento del tiempo rojo (del mismo tamaño y de los dobles)
200 gramos de chorizo de buena calidad (tierno)

Una cebolla mediana
2 dientes de ajo
Una cucharadita (de las de café) de harina
2 cucharadas de vino blanco
Aceite
Sal

Se pueden preparar, si se prefiere, en cazuelitas individuales; en ese caso se reparte la salsa y los demás ingredientes proporcionalmente y se sirven en las mismas cazuelitas, puestas sobre un plato.

Se limpian los pimientos (sin lavarlos) con un paño, se cortan en tiras pequeñas y se sazonan de sal.

En una cacerola, más bien pequeña, se pone aceite (sólo el fondo cubierto), se acerca al fuego y, cuando esté caliente se echan los pimientos; se rehogan unos minutos, se tapan y se dejan hacer, a fuego lento, hasta que estén tiernos. Entonces se separan del fuego y se reservan tapados.

Poco antes de servir los huevos se pica la cebolla muy menuda. Se pone en una cazuela, que resista el fuego, aceite (el fondo ligeramente cubierto); se acerca al fuego y, cuando empieza a calentarse se echan los ajos, un poco aplastados, se dejan freír lentamente hasta que estén dorados; entonces se separa el recipiente del fuego, se aplastan los ajos con un tenedor, para que terminen de soltar el jugo y se retiran. En el mismo aceite se pone la cebolla y se fríe muy despacio, hasta que esté tierna; a continuación se agrega la harina y se sigue rehogando, sin dejar de remover con una cuchara de madera, un poco más; después se pone el chorizo cortado en rodajas, se rehoga unos dos minutos y se agrega vino, el jugo de los pimientos y una tacita (de las de café) de agua; se deja hervir, suavemente unos diez minutos, removiendo con frecuencia. Pasado este tiempo se retiran las rodajas de chorizo a un plato. Si la salsa estuviera demasiado espesa se pone un poco más de agua. Se comprueba de sal.

Se rompen los huevos, uno por uno, en una tacita, para asegurarse que la yema esté entera. Con el dorso de un cuchara sopera, se forma un hueco en la salsa y se echa el huevo, con mucho cuidado. Se repite la operación hasta ponerlos todos; se colocan alrededor los pimientos, las rodajas de chorizo y unas aceitunas. Se introduce la cazuela en el horno, previamente calentado hasta que las claras estén cuajadas y las yemas cubiertas de una finísima capa semitransparente, en este punto se retiran del horno y se sirven inmediatamente en la misma cazuela.



Huevos al plato con jamón y bechamel (para 4 personas aproximadamente)

- 4 huevos muy frescos**
- 4 lonchas de jamón serrano cortadas muy finas**
- 1/4 litro de leche**
- Una cucharada (sopera) llena, de harina**
- Una cucharada (sopera) de mantequilla o margarina**
- 2 cucharadas (soperas) de perejil picado**
- Aceite**
- Sal**

Si se preparan los huevos en cocina de gas conviene poner, sobre el quemador que se va a utilizar, una chapa para que el fuego se extienda por toda ella y se pueden preparar todos al mismo tiempo.

En un cazo pequeño o sartén se pone media cucharada de mantequilla; cuando está derretida se añade la harina, se revuelve con cuchara de madera y se va añadiendo, poco a poco, la leche fría; se sazona ligeramente de sal (el jamón aporta bastante sal)

y se deja cocer durante diez minutos, removiendo con frecuencia. Una vez cocida se reserva al calor.

Se preparan cuatro cazuelitas para huevos y se echa, en cada una de ellas, una cucharada de aceite. Se acerca al fuego y, cuando el aceite empieza a calentarse se pone una rodaja de jamón (del tamaño de las cazuelitas); se rehogan un momento, sacudiendo las cazuelas y, cuando el jamón empieza a encogerse se pone encima de cada rodaja una cucharada de la salsa bechamel; se extiende por todo el jamón, se deja al fuego, un poco más y se separan las cazuelas del fuego. Se rompen los huevos, uno por uno, en una tacita, para asegurarse que la yema está entera y se ponen, con mucho cuidado, encima de la bechamel. Cuando están todos preparados se coloca sobre la clara un pellizco de mantequilla o margarina y se meten en el horno, previamente calentado, hasta que las claras estén cuajadas y las yemas cubiertas de una finísima clara semitransparente. En este punto se retiran del horno, se les pone a un lado de la yema un poco de perejil y se sirven inmediatamente en las mismas cazuelas, colocadas sobre un plato.



Huevos a la extremeña

6 huevos
Un kilo de tomates maduros (o el equivalente en conserva)
1/2 kilo de patatas
Una lata de guisantes
Una cebolla
200 gramos de chorizo (duro)
150 gramos de jamón serrano
Aceite
Sal

Se pelan las patatas, se lavan y se cortan en cuadritos como dados; se ponen en una cacerola cubierta de agua fría con sal, se acercan al fuego y se cuecen lentamente hasta que estén tiernas, procurando que no se deshagan. En una sartén con un poco de aceite se fríe la cebolla finamente picada, se remueve con una cuchara de madera y, cuando está tierna se añade el tomate, pelado, quitadas las simientes y partido en trozos. Se deja hacer hasta que se consigue una salsa espesa. De vez en cuando se remueve. Cuando las patatas están tiernas se escurren y se reservan y, cuando está la salsa bien espesa se pasa por el pasapurés y se vuelve a poner en la sartén; a continuación se añade el jamón cortado en cuadritos y el chorizo en rodajas, se deja hacer durante unos minutos y se agregan las patatas; se comprueba de sal, se mezcla bien y se traslada a una fuente que resista el horno y, con el dorso de una cuchara sopera se forman seis huecos en la salsa, se rompen los huevos uno por uno, en una tacita, para asegurarse que la yema está entera y se va echando un huevo en cada hueco. Se colocan alrededor los guisantes escurridos y se meten en el horno, previamente calentado hasta que las claras estén cuajadas y las yemas cubiertas de una finísima capa semitransparente. En este punto se retiran del horno y se sirven inmediatamente.

Huevos con mejillones

6 huevos
Un kilo de mejillones
3 cucharadas de vino blanco
Una cebolla pequeña
Media hoja de laurel
1/2 kilo de tomates maduros (o el equivalente en conserva)
Una cucharada sopera de harina
Ajo
Perejil
Aceite
Sal

Se preparan los huevos, duros (véase manera de cocerlos en Tomo 1º). Con el tomate

se prepara una salsa espesa, que se pasa por el pasapuré, se sazona de sal y se reserva. Se raspan con el cuchillo las barbas que tienen los mejillones en las conchas y se tiran los que están entreabiertos. Se lavan bien en una cacerola con agua fría, moviéndolos con las manos para que choquen y queden así cerrados (de lo contrario se les va el jugo). Bien lavados se ponen en una cacerola grande con el vino, la cebolla picada y el laurel. Se tapan y se ponen al fuego, removiéndolos de vez en cuando. Cuando están abiertos se retiran del fuego, se quitan los bichos de su concha y se reservan en un plato cubiertos con un paño húmedo para que no se sequen. Se cuele el caldo y se reserva.

En una sartén se pone un poco de aceite y se fríe la cebolla muy picada, se rehoga unos minutos, removiéndola con cuchara de madera y, cuando está tierna se echa la harina, se sigue rehogando un poco más y se agrega un diente de ajo y una rama de perejil picado y machacado en el mortero, desleído con tres cucharadas de agua, se mezcla todo y se agrega el jugo de los mejillones; se cuece cinco minutos más y si la salsa quedara espesa (ya que tiene que ser una salsa un poco ligera) se pone un poco más de agua, se comprueba de sal, se pasa por el pasador y se reserva.

En una fuente que resista el horno se ponen los huevos duros descascarillados y partidos en dos a lo largo, con la yema hacia arriba. Para que tomen asiento y no se muevan se corta un poco de la parte blanca. Se cubren con la salsa y se colocan entre ella y los huevos los mejillones. Se mete en el horno, bien caliente, durante diez minutos. Se sirven en la misma fuente.

Huevos a la cazadora

6 huevos
Una cebolla mediana
1/4 kilo de champiñones frescos o de lata
Una lata de anchoas
3/4 kilo de tomate maduro o el equivalente en conserva
Medio vaso (de los de vino) de vino blanco
Un diente de ajo
Una rama de perejil
Medio limón
Aceite
Sal

Se preparan los huevos duros (véase Tomo 1°). En una sartén se pone un poco de aceite; cuando está caliente se echa la cebolla picada menuda, se rehoga unos minutos, removiendo con cuchara de madera y se agregan los tomates pelados, quitadas las pepitas y cortados en trozos, se sazona de sal y se deja hacer hasta que la salsa esté espesa; entonces se pasa por el pasapurés y se reserva en la misma sartén. Si los champiñones son frescos se escogen de tamaño más bien pequeños, se lavan bien raspándolos y se echan en agua fresca con el zumo del limón; una vez limpios se

cortan en trozos pequeños (si son de conserva se escurren y se cortan igualmente). Se vuelve a poner el tomate al fuego y se echan los champiñones, el diente de ajo y el perejil machacado en el mortero y desleído con medio vaso de agua. Se deja cocer todo junto durante diez minutos, aproximadamente. Si se quiere corregir la acidez del tomate se pone un pellizco de azúcar.

Se descascarillan los huevos y se cortan por la mitad por la parte alargada; se les corta un trocito debajo para que tomen asiento y se colocan en una fuente, que resista el fuego, se vierte por encima la salsa caliente, se cuecen encima de la chapa o el horno cinco minutos y se pone en cada huevo una anchoa enrollada, sirviéndose en seguida.

Huevos con ensalada mixta

6 o más huevos

4 tomates medianos (duros)

Una cebolla pequeña

Seis patatas medianas (que sean duras)

Media lata de puntas de espárragos

Tres zanahorias medianas (muy tiernas)

Una lata de atún en aceite

3 cucharadas de salsa mahonesa

12 o más aceitunas

Un cogollo de lechuga

2 cucharadas de vinagre

Aceite

Sal

Se preparan los huevos, duros (véase fórmula en Tomo 1°).

Se lavan bien las patatas enteras y sin pelar; se ponen en un recipiente cubiertas de agua fría, que las cubra bien. Se sazonan de sal. Cuando rompe el hervor se baja el fuego para que cuezan despacio hasta que estén tiernas. Se comprueba que están en su punto atravesándolas con un cuchillo, debe pasar suavemente por toda la patata; entonces se separan del agua, se dejan enfriar y se cortan en rodajas. Se echan en una fuente honda y se reservan tapadas para que se conserven jugosas.

Se lavan las zanahorias, se pelan finas, se rallan y se reservan. Se cortan los huevos por la mitad, en sentido horizontal, se retiran las yemas y se pasan éstas por el pasapurés sobre un plato; se les agrega tres cucharadas de salsa mahonesa, se mezcla bien. A los huevos se les corta una rodaja en el fondo para que puedan sostenerse de pie y se colocan en un plato llano. La mezcla de yemas y mahonesa se pone en manga pastelera con boquilla de puré y se rellenan las claras formando una pequeña pirámide, encima se coloca una aceituna.

A las patatas se les agrega el bonito desmenuzado después de quitarle el aceite, tres tomates cortados en cuadritos, la cebolla picada menuda, los espárragos cortados en

trocitos, la zanahoria rallada, las aceitunas, un chorro de aceite y otro de vinagre; se mezcla todo, se comprueba de sal y se coloca en el centro de una fuente alargada. A los lados se pone la lechuga cortada menuda y sazonada de aceite, sal y vinagre (no conviene sazonarla hasta el momento de servirla); alrededor se ponen ocho huevos y los cuatro restantes se colocan sobre la mezcla de las patatas; el tomate que quedó se corta en rodajas finas y éstas se dividen en dos, que se van intercalando formando un festón entre los huevos. Se sirve frío.

Huevos a la reina

7 huevos
Una yema cruda
1/4 kilo de espinacas o judías verdes
Una coliflor pequeña (como medio kilo)
3 zanahorias pequeñas
3 cucharadas soperas de vinagre
2 cucharadas soperas de perejil picado
Aceite
Sal

Se preparan los huevos duros (véase fórmula en Tomo 1°).

Se ponen a cocer en agua hirviendo con sal las espinacas o judías verdes y la coliflor cortada en ramitos; una vez tiernas se escurren, se pasan por el pasapurés y se reserva.

Se lavan las zanahorias, se cortan en rodajas y se cuecen en agua hirviendo con sal hasta que estén tiernas.

En un recipiente se pone una yema de huevo cocida y muy aplastada con un tenedor, la cruda, el vinagre, un poco de sal y un diente de ajo muy picado (se puede suprimir), se mezcla bien agregando poco a poco aceite (fino), hasta conseguir una mahonesa bien espesa. Se mezcla con el puré reservado.

Se descascarillan los huevos y se cortan en forma de disco de un dedo de grosor aproximadamente (la clara que quedó al retirar la yema para preparar la mahonesa se corta en trozos y se pone con los huevos). Se colocan en una fuente y se cubren con la mezcla del puré y mahonesa. Se salpican con el perejil y se ponen alrededor las zanahorias cocidas. Se sirven.

Huevos a la Riojana

6 huevos
200 gramos de carne picada
50 gramos de jamón en un trozo
2 zanahorias medianas

3 tomates maduros (o de conserva)
Una lata pequeña de guisantes
2 cucharadas de cebolla picada menuda
Medía cucharada de harina
Un trocito de laurel
Media lata de pimientos morrones
Una cucharadita de pimentón
2 cucharadas de vino blanco
Ajos
Perejil
Aceite
Sal

Se preparan los huevos, duros (véase fórmula Tomo 1°).

Se pelan las zanahorias, se cortan en trozos y se cuecen en agua hirviendo con sal hasta que estén tiernas. Se escurren y se reservan.

Se sazonan la carne con un diente de ajo y una rama de perejil machacado en el mortero, se deja reposar unos diez minutos. En una sartén se ponen aproximadamente seis cucharadas de aceite; cuando está caliente se echa la carne y se remueve sin parar, con cuchara de madera, hasta que empiece a dorarse, entonces se añade la cebolla, el jamón cortado en trocitos, el laurel, la harina y el pimentón; se rehoga un poco más y se echa el vino blanco y el tomate pelado, quitadas las semillas y cortado en trozos pequeños. Se remueve y se agregan los guisantes escurridos. Se deja cocer todo junto un cuarto de hora aproximadamente. Pasado el tiempo se traslada a una cazuela o fuente que resista el horno y se agregan las zanahorias, ya cocidas y escurridas, y la mitad de los pimientos partidos y con su jugo. En una sartén pequeña se ponen unas tres cucharadas de aceite y se fríen tres ajos cortados en rodajas finas, hasta que empiecen a dorarse, entonces se vierte en la cazuela, donde está la salsa, se agrega un vaso de los de vino de agua y se cuece cinco minutos más. Se descascarillan los huevos, se cortan a lo largo por la mitad y se ponen en la guarnición. Se cuecen otros cinco minutos y se sirve con el resto de los pimientos cortados en tiras colocados por encima.

Huevos encapotados

7 huevos
3/4 litro de leche
100 gramos de jamón
Una cucharada sopera de mantequilla
1/2 kilo de tomates maduros (o el equivalente en conserva)
3 cucharadas soperas (colmadas) de harina
1/2 kilo de patatas
Unas ramas de perejil
Aceite
Sal

Se preparan los huevos duros (véase fórmula en Tomo 1º).

Con los tomates se prepara una salsa espesa, se sazona de sal, se pasa por el pasador y se reserva.

En un cazo o sartén se pone la mantequilla; cuando está derretida se añade la harina, se revuelve con unas varillas o cucharas de madera y se va añadiendo poco a poco la leche fría; se cuece, removiéndola con frecuencia, durante cinco minutos. Pasados éstos, se agrega el limón cortado en cuadritos pequeños y se sigue cociendo cinco minutos más. Se comprueba de sal y si fuera necesario se pone un poco más. (El jamón aporta gran cantidad de sal).

Se descascarillan los huevos, se reserva uno entero, y el resto se cortan en rodajas. En una fuente, donde se van a servir los huevos, se extiende la salsa de tomate, sobre ella se colocan los huevos extendidos y se cubre con la salsa bechamel. El huevo reservado se pasa por el pasapurés y se le mezcla una cucharada sopera de perejil picado muy fino; con ello se espolvorea la fuente y se termina adornando con las patatas fritas cortadas en cuadros pequeños y colocadas alrededor. Se sirven calientes.

Huevos a la montañesa

6 huevos
1/2 kilo de patatas medianas
200 gramos de carne picada
100 gramos de jamón serrano
2 zanahorias medianas (muy tiernas)
1/4 kilo de tomates
3 cucharadas de vino blanco
Harina para rebozar
Aceite
Sal

Se cuecen las zanahorias, peladas y cortadas en trozos, en agua hirviendo con sal; cuando estén tiernas se escurren y se reservan.

Con los tomates se prepara una salsa espesa, se sazona de sal, se pasa por el pasapurés y se reserva.

En una cacerola se ponen las patatas bien lavadas y sin pelar; se cubren de agua fría, se sazonan de sal, se acercan al fuego y, cuando rompe el hervor, se baja el fuego para que cuezan lentamente durante unos diez minutos.

Pasado el tiempo (conviene que queden a media cocción) se retiran del fuego, se escurren y se dejan enfriar.

Frías se pelan, se cortan en rodajas que no sean demasiado finas, se pasan por harina, después por huevo batido y se fríen en abundante aceite hasta que estén doradas. Se reservan tapadas.

Se sazona la carne con un diente de ajo machacado en el mortero, se deja reposar

unos diez minutos; a continuación se pone un poco de aceite en la sartén y, cuando está caliente se rehoga, dándole vueltas con cuchara de madera, durante unos cinco minutos, después se agrega el jamón cortado en trozos pequeños y las zanahorias (que ya están cocidas) picadas menudas. Se sigue rehogando un poco más y se agrega el tomate reservado, el vino blanco y una tacita escasa de agua; se sazona de sal, con cuidado, ya que el jamón aporta bastante sal, y se cuece hasta que todo esté unido y la carne tierna; entonces se vierte sobre una fuente alargada y amplia, y se reserva sobre un recipiente con agua bien caliente para que se conserve caliente.

Se escalfan los huevos (véase Tomo 1º) o, si se prefieren, se fríen. Se van colocando sobre la salsa. Se rodean con las patatas y se sirven calientes.

Huevos a la mimosa, con picadillo de chorizo

6 huevos
3/4 litro de leche
1/2 kilo de picadillo de chorizo
Una cucharada de mantequilla
3 cucharadas (soperas) de harina
Aceite
Sal

Se preparan los huevos duros (véase fórmula en Tomo 1º); cuando están fríos se descascarillan, se cortan por la mitad a lo largo, se quitan las yemas y se reserva todo. Se rehoga lentamente el picadillo y se reserva al calor.

Se separa una taza de leche y se reserva. En un cazo o sartén se pone la mantequilla; cuando está derretida se añade la harina, se revuelve con varillas o cuchara de madera y se va añadiendo, poco a poco, la leche fría; se sazona de sal y se deja cocer durante diez minutos, removiéndola con frecuencia.

Cuando está hecha se separan cuatro cucharadas y se reservan; al resto se le agrega la leche reservada, para dejarla más delgada y se cuece un poco más. A la salsa reservada se agregan tres cucharadas de picadillo y dos yemas aplastadas con un tenedor; se mezcla y se rellenan las medias claras. Se corta un trocito de clara en el fondo para que los huevos no vuelquen, y se colocan en la fuente donde se van a servir. Se cubren con la bechamel caliente, se espolvorean con las yemas que quedaron pasadas por el pasapurés y se pone alrededor de la fuente el picadillo caliente. Se sirven en seguida.

Huevos gratinados

6 huevos

Una lata de foie-gras
1/2 litro de leche
Una cucharada de mantequilla
2 cucharadas soperas de harina (colmadas)
Una cucharada de queso rallado
2 cucharadas soperas (colmadas) de pan rallado
Sal

Se preparan los huevos, duros (véase fórmula en Tomo 1°). Fríos, se descascarillan, se cortan por la mitad a lo largo y se vacían las yemas; éstas se machacan con un tenedor sobre un plato y se mezclan con el foie-gras, amasando bien ambas cosas. Con esta pasta se rellenan las medias claras, se les corta una lonchita fina debajo para que no vuelquen, y se van colocando en una fuente que resista el horno.

En un cazo o sartén se pone la mantequilla (reservando un poco); cuando está derretida se le agregan dos cucharadas de aceite y se mezcla, se añade la harina, se revuelve con unas varillas o cuchara de madera y se va añadiendo poco a poco la leche fría, se sazona de sal y se cuece diez minutos más, removiendo con frecuencia. Pasado el tiempo se vierte sobre los huevos, se espolvorean con el queso y después con el pan, y se pone por encima unos trocitos de mantequilla. Se meten en el horno hasta que esté dorada la superficie. Se sirven en seguida.

Huevos con gambas

1 ó 2 huevos por persona
300 gramos de gambas (grandes)
Una yema cruda
2 cucharadas de puré de tomate
2 cucharadas soperas de harina (colmadas)
Un trocito de laurel
Sal

Se ponen los huevos en una cacerola, cubiertos de agua fría y se cuecen, durante cinco minutos solamente, para que quede la clara dura y la yema blanda; pasado el tiempo, se ponen en agua fría, se pelan (cuando estén fríos) y se reservan.

En un recipiente se pone un poco más de medio litro de agua al fuego, con sal; cuando hierve se echan las gambas y se cuecen durante tres minutos contados desde que rompe el hervor. Pasado el tiempo se retiran del caldo, se reservan seis gambas enteras. Al resto se les quita la cáscara y cabeza; los cuerpos se parten en trozos y se reservan. Las cabezas se vuelven a poner en el caldo y se cuecen diez minutos más, apretándolas de vez en cuando, con una cuchara de madera, contra las paredes del recipiente, donde se cuecen, para que suelten el jugo. Pasado el tiempo se cuele y se mide medio litro (de no ser suficiente se completa con agua). Se deja enfriar.

En un cazo o sartén se ponen cuatro cucharadas de aceite; cuando empieza a calentarse se agrega la harina y el laurel, se remueve con varillas o cuchara de

madera, y se agrega, poco a poco, el caldo de cocer las gambas y el tomate frío. Se cuece durante diez minutos, removiendo con frecuencia. Se comprueba de sal y se pone un poco más si hace falta. Se separa del fuego, se retira el laurel, y se deja enfriar un poco; cuando pierda algo de calor se le agrega la yema de huevo cruda, removiendo de prisa para mezclarla y las gambas picadas. Se vierte esta salsa en la fuente donde se van a servir, y se colocan encima los huevos; al lado de cada huevo se pone una de las gambas reservadas. Se sirven calientes.

Huevos a la nieve

6 huevos
Una cucharada de mantequilla o margarina
Una cucharada (sopera) de queso rallado
1/4 kilo de tomate maduro (o el equivalente en conserva)
Sal

Se prepara una fuente de horno que resista el fuego, se unta con mantequilla y se reserva.

Con el tomate se prepara una salsa espesa, se sazona de sal, se pasa por el pasapurés y se reserva.

En una fuente honda, que esté bien seca (ya que si tiene humedad las claras no suben) se ponen las claras separadas de las yemas, cuidando de no romper éstas y reservando a cada yema, en una tacita, por separado. A las claras se les ponen unas gotas de limón y un pellizco de sal, y se baten a punto de nieve hasta que estén bien consistentes; entonces se trasladan a la fuente preparada y con una espátula se alisa bien. Con el dorso de una cuchara se hacen seis huecos y se va poniendo una yema en cada uno de ellos, se les pone un poco de sal, se cubren las yemas con salsa de tomate, se espolvorean con el queso rallado y, por último, se pone encima de cada una un trocito de mantequilla. Se mete a horno mediano (aproximadamente diez minutos). Deben quedar las claras doradas y las yemas cocidas, pero blandas. Se sirven en seguida.

Huevos en puré

6 huevos
6 patatas medianas
3 quesitos (porciones)
4 cucharadas de leche
Una cucharada sopera de perejil picado
2 cucharadas de mantequilla
Sal

Se prepara una fuente de horno que resista el fuego, se unta con mantequilla y se reserva.

Se pelan las patatas, se cortan en trozos grandes y se cuecen en agua hirviendo con sal hasta que estén tiernas; entonces se ponen en un colador grande para que queden bien escurridas y se pasan, antes que se enfríen, por un pasapurés sobre una cacerola; se le agrega la leche y una cucharada de mantequilla, se acerca al fuego removiéndolo con cuchara de madera, sin parar, hasta que esté bien mezclado. Se retira y se deja enfriar.

En una fuente honda, que esté bien seca (ya que si tiene humedad las claras no suben) se ponen las claras separadas de las yemas, cuidando de no romper éstas y reservando cada yema en una tacita por separado. A las claras se les ponen unas gotas de limón y se baten a punto de nieve hasta que queden bien subidas; entonces se añaden los quesitos cortados en lonchas muy finas, el perejil y un poco de sal. Se bate un poco más para mezclarlo y se agrega el puré frío; se remueve para que todo quede bien unido y se vuelca en la fuente preparada. Se mete en el horno, caliente, hasta que esté cuajado (unos diez minutos). Entonces se retira, y con una cuchara se hacen seis huecos; en cada uno se coloca una yema. Se les pone encima un trozo de mantequilla y se meten nuevamente al horno para que cuajen (unos cinco minutos). Tienen que quedar blandas. Se sirven en seguida.

Huevos con puré de espinacas

6 huevos
Un kilo de espinacas
2 cucharadas (soperas) de harina (colmadas)
Medio litro de leche
Una cucharada de mantequilla
2 cucharadas de queso rallado
Un diente de ajo
Sal

Se preparan los huevos duros (véase fórmula en tomo 1º).

Se lavan bien las espinacas, en varias aguas y se cuecen en abundante agua hirviendo, con sal, durante un cuarto de hora; pasado el tiempo se escurren bien y se pasan por el pasapurés. En una sartén se ponen unas tres cucharadas de aceite y se fríe el ajo aplastado; cuando empieza a dorarse se retira y se rehoga el puré de espinacas, removiéndolo con cuchara de madera durante unos minutos. Se reserva.

En un cazo o sartén se pone la mantequilla a derretir y se agrega la harina removiéndola con las varillas o cuchara de madera y se va echando la leche fría, poco a poco. Se sazona de sal y se cuece durante diez minutos, removiendo con frecuencia. Se descascarillan los huevos, se cortan por la mitad a lo largo y se colocan bien juntos

con la yema para abajo, en la fuente donde se van a servir. Se cubren con la bechamel y se extiende por encima de ésta, el puré de espinacas; se espolvorea con el queso (se puede suprimir) y se mete a horno fuerte durante cinco minutos. Se sirve caliente.

Huevos con ensaladilla

6 huevos
9 gambas grandes
4 patatas medianas (de las que no se deshacen)
3 zanahorias medianas
Una lata pequeña de guisantes
Un tarro mediano de mahonesa (o los ingredientes para hacerla)
Una lata pequeña de espárragos
Una cucharada de vinagre
Un cogollo de lechuga
Aceitunas
2 pimientos morrones
Aceite
Sal

Se preparan los huevos duros (véase fórmula en Tomo 1º).

Se pelan las patatas, se cortan en cuadritos como dados y se ponen a cocer en un recipiente cubierto de agua fría con sal. Cuando rompe el hervor, se baja el fuego y se cuecen lentamente, hasta que estén tiernas (no deben deshacerse); entonces se escurren y se colocan en un paño de cocina seco, se cubren con las puntas y se dejan enfriar. Por separado se cuecen las zanahorias cortadas en cuadros pequeños, en agua hirviendo con sal, hasta que estén tiernas. Se escurren, se mezclan con las patatas y se reserva.

Cuando los huevos están fríos se descascarillan y se cortan en dos horizontalmente. Se retiran las yemas; dos de ellas se machacan con un tenedor, en un plato. Las otras se reservan.

Se cuecen las gambas en agua hirviendo con sal (sólo el agua necesaria para cubrirlas), durante tres minutos, contados desde que rompe el hervor. Pasado el tiempo se retiran del agua, se dejan enfriar, se pelan y se pican las colas muy menudas. Se mezclan con las yemas machacadas.

Cuando las patatas están frías se trasladan a una fuente honda, se les agregan los guisantes escurridos y pasados por el grifo del agua y puestos en un colador, los espárragos picados, las yemas machacadas y las gambas; se mezcla todo y se agrega un chorro de aceite y la cucharada de vinagre. Se remueve, con cuchara de madera. Se reservan dos cucharadas soperas de mahonesa. El resto se mezcla con la ensaladilla con cuidado de no deshacerlo.

A las claras se les quita un trocito en el fondo para que se sostengan y se trasladan a la fuente donde se vayan a servir, se rellenan con un poco de la ensaladilla preparada.

Las yemas reservadas se pasan por el pasapurés y se mezclan con las dos cucharadas de mahonesa reservada. Se pone la mezcla en una manga pastelera con boquilla de puré y se forma encima de cada huevo un montoncito formando pirámide, encima se pone un trocito de pimiento. El resto de la ensaladilla se coloca entre los huevos y se salpica con los pimientos muy picados. Se adorna la fuente con la lechuga picada y las aceitunas. Se sirve frío.

Huevos a la jardinera

6 huevos
6 tomates del tiempo un poco mayores que el tamaño de los huevos
Media lata de pimientos
Una lata de alcachofas
3 zanahorias de tamaño mediano (muy tiernas)
6 patatas medianas
Un cogollo de lechuga
Un tarro pequeño de mahonesa (o los ingredientes para prepararla)
Una bolsa de aceitunas
Sal

Salsa vinagreta:
2 huevos duros
12 cucharadas (soperas) de aceite
4 cucharadas (soperas) de vinagre
4 cucharadas (soperas) de cebolla picada muy fina
2 cucharadas (soperas) de perejil, picado

Se preparan los huevos duros (véase fórmula Tomo 1°).

Mientras tanto se cortan los tomates por la mitad, se les quita las semillas y un poco de carne con una cucharita, con el fin de que queden un poco huecos, se espolvorean en el interior, con un poco de sal y se colocan boca abajo durante un rato (aproximadamente media hora).

Con los ingredientes de la salsa se prepara una vinagreta (véase fórmula en tomo 1°). Se reserva.

Se rallan las zanahorias y se reservan tapadas para que se conserven jugosas.

Se ponen las patatas, bien lavadas y sin pelar, en un recipiente con agua fría (que las cubra) y sal; se cuecen lentamente hasta que estén tiernas. Para comprobarlo se atraviesan con un cuchillo; debe entrar con facilidad; entonces se separan del fuego, se escurren y se dejan enfriar. Frías se cortan en trozos medianos.

Se lava la lechuga, se corta menuda y se coloca en el centro de la fuente, donde se van a servir, mezclada con las patatas.

Se les corta a los tomates un trocito en el fondo para que se sostengan y se colocan en la fuente alrededor de la lechuga. Dentro de cada tomate se introduce medio huevo duro con la parte cortada para arriba; entre los huevos se ponen las alcachofas escurridas, un poco abiertas y colocadas de pie; en el cogollo de éstas se echa un

chorro de mahonesa y encima una aceituna. El resto de las aceitunas se pican menudas y se mezclan con las zanahorias ralladas. Con esta mezcla se espolvorean los huevos.

En el momento de servirlos se rocía la lechuga y las patatas con cuatro cucharadas de vinagreta aproximadamente y se ponen por encima los pimientos picados. Se sirven acompañados del resto de la vinagreta puesta en salsera.

Huevos gran duque

6 o más huevos
Media lata de puntas de espárragos
Una lata de 200 gramos de champiñón
50 gramos de jamón serrano
Un litro de leche
4 cucharas (soperas de harina
2 cucharadas (soperas) de mantequilla
1/2 kilo de tomate maduro (o el equivalente en conserva)
Una cebolla pequeña
2 yemas crudas
2 cucharadas de pan rallado
Sal

En una sartén se ponen unas seis cucharadas de aceite; cuando está caliente se echa la cebolla picada menuda, se rehoga, con cuchara de madera y, cuando empieza a ponerse tierna se agregan los champiñones, escurridos, y cortados en filetes. Se rehoga un poco más y se echan los tomates, pelados, quitadas las simientes y cortados en trozos; se sigue rehogando, aplastándolo con una espumadera, se sazona de sal y se deja hacer, lentamente, unos diez minutos.

Mientras tanto se pone en un cazo o una sartén una cucharada de mantequilla; cuando está derretida se agrega la harina, se remueve con varillas o cuchara de madera y se echa, poco a poco la leche fría. Se cuece cinco minutos.

Pasados éstos se agrega el jamón cortado en trocitos finos y se cuece como unos cinco minutos más, removiendo con frecuencia. Se comprueba de sal. Se retira, y se deja enfriar un poco; entonces se agregan las dos yemas crudas, se remueve deprisa para mezclarlas y se vierte la mitad en una fuente que resista el horno; se extiende y se pone encima la salsa de tomate y champiñones.

Se escalfan los huevos (véase fórmula en tomo 1.º), o se fríen y se van colocando un poco separados unos de otros sobre la salsa. Se cubre cada uno con el resto de la bechamel; se espolvorean con el pan, se les pone un trocito de mantequilla por encima y se meten a horno fuerte hasta que esté dorada la superficie (unos diez minutos). Fuera del horno se adorna con los espárragos y se sirven inmediatamente.

Huevos empanados y con guarnición

8 huevos
3/4 litro de leche
3 cucharadas soperas (colmadas) de harina
Una cucharada de mantequilla
3 zanahorias medianas
Una lata pequeña de guisantes
Media lata de pimientos
3 patatas medianas (que sean duras)
2 dientes de ajo
Media pastilla de caldo concentrado
Unas ramas de perejil
2 cucharadas de vino blanco
Pan rallado abundante
Aceite
Sal

Se cuecen 6 huevos (véase fórmula Tomo 1º). Una vez fríos se quitan las cáscaras, se cortan en dos a lo largo y cada mitad se corta en dos.

En una sartén se pone la mantequilla; cuando está derretida, se añade la harina. Se revuelve con unas varillas o cuchara de madera y se va añadiendo, poco a poco, la leche fría. Se sazona de sal y se deja cocer, removiendo con frecuencia, durante diez minutos. Pasado el tiempo se retira del fuego y en el mismo recipiente y, con dos cucharas soperas se envuelven los trozos de huevo con bechamel; se sacan y se ponen en un mármol o plato llano untado con un poco de aceite, hasta que se enfríen completamente.

Mientras tanto se lavan las zanahorias, se pelan y se cortan en cuadritos; se cuecen en agua hirviendo con sal hasta que estén tiernas. Se escurren y se reservan. Se pelan las patatas, se lavan enteras, se cortan en cuadritos y se cubren de agua fría; se acercan al fuego y se cuecen lentamente hasta que estén tiernas procurando que no se deshagan. Se escurren en un colador grande. En una sartén amplia se pone un poco de aceite; cuando está caliente se echa la cebolla picada menuda, se remueve con cuchara de madera y, cuando empieza a dorarse se agregan las patatas y las zanahorias. Se sigue rehogando un poco más y se ponen los pimientos picados con su jugo, y los guisantes escurridos. En el mortero se machaca el caldo concentrado, el ajo picado y el perejil también picado, se deslíe con el vino y media tacita de agua y se agrega a la guarnición. Se mezcla con cuidado, para no deshacer las patatas y se cuece todo junto, muy despacio unos cinco minutos.

En un recipiente hondo (que no sea demasiado grande) se baten los dos huevos que quedan, como para tortilla, y se rebozan los trozos de huevos envueltos en la bechamel, se envuelven en abundante pan rallado muy fino y se fríe con aceite abundante, bastante caliente. Deben freírse pocos de cada vez. Se retiran del aceite, cuando están dorados. Se escurren, se colocan en el centro de la fuente donde se van a servir y se les pone alrededor la guarnición caliente. Se sirven inmediatamente.

Huevos a la vasca

6 huevos
8 salchichas
3 tomates maduros (o el equivalente en conserva)
3 pimientos rojos (grandes)
100 gramos de jamón serrano
Una cebolla pequeña
Ajo
Perejil

En una sartén amplia se pone aceite y se fríe la cebolla picada menuda; se remueve con cuchara de madera y, cuando se pone blanda se agregan los pimientos, limpios y cortados en trozos pequeños; se rehoga un poco más y se añade el jamón picado menudo, el tomate pelado, quitadas las semillas, y cortado en trozos, el ajo picado y el perejil también picado; se sazona de sal (con cuidado por el jamón, que aporta sal) y se cuece lentamente hasta que los pimientos estén tiernos y esté todo el conjunto concentrado.

Mientras tanto se fríen las salchichas, pinchándolas un poco para que no se rompan; una vez fritas se cortan en trozos medianos y se reservan. Se traslada, en su punto, toda la fritada de la sartén a una fuente que resista el fuego. Con el dorso de una cuchara sopera se forman seis huecos en la salsa; se rompen los huevos, uno por uno, en una tacita, para asegurarse que la yema está entera y se va echando un huevo en cada hueco. Se colocan entre la salsa las salchichas y se meten a horno bien caliente hasta que la clara esté cocida, pero blanda y la yema suficientemente cuajada y cubierta con una finísima capa blanca semitransparente. En este punto se retiran del horno y se sirve en seguida.

Huevos a la vinagreta

9 huevos
Una lata de atún en aceite
Un cogollo de lechuga
Un pimiento pequeño, del tiempo (verde)
3 zanahorias medianas y muy tiernas
18 aceitunas
6 cucharadas soperas de cebolla picada muy menuda
3 cucharadas soperas de perejil picado muy fino
18 cucharadas de aceite
6 cucharadas de vinagre
Sal

Se cuecen los huevos (véase fórmula en Tomo 1°).

Se pican las aceitunas y el pimiento (todo muy menudo). Se desmenuza el bonito quitándole el aceite.

En un tarro de cristal (que tenga tapa) se mezcla el aceite, el vinagre y una cucharadita de sal; se tapa y se bate hasta que quede como una crema; entonces se vierte en una fuente honda y se le agrega: la cebolla, el perejil, el bonito, las aceitunas y el pimiento. Se mezcla todo con una cuchara de madera, se comprueba de sal y vinagre. Si quedara demasiado espesa se le pone un poco más de aceite y vinagre, o si, por el contrario, quedara delgada se le pone un poco más de cebolla y aceitunas (muy picado).

Se rallan las zanahorias y se reservan tapadas para que se conserven jugosas.

Se pelan los huevos, se cortan en cuatro partes a lo largo y se colocan en la fuente donde se van a servir. Se les pone por encima las zanahorias ralladas, se cubre con la mitad o un poco menos de la vinagreta y, alrededor de la lechuga picada.

Se sirven fríos, con el resto de la salsa en salsaera.

Huevos fritos con puré de lentejas

6 huevos

1/4 kilo de tomate maduro (o el equivalente en conserva)

Una cebolla pequeña

Una cucharadita de pimentón

Ajos

Aceite

Perejil

Un trozo de pan duro (unos 150 gramos)

Sal

Para hacer este plato se aprovechan lentejas que hayan quedado del día anterior. Una taza (de las de desayuno) de lentejas cocidas.

Se ponen a cocer las lentejas, que hayan quedado del día anterior con el trozo de pan (deben quedar espesas) y se pasan por el pasapurés. Se reserva en una cacerola. En una sartén se ponen unas cuatro cucharadas de aceite y se fríe la cebolla muy picada, se remueve con cuchara de madera hasta que esté tierna y se agregan los tomates, sin piel, quitadas las semillas y cortados en trozos, dos ajos y una rama de perejil machacado en el mortero; se sazona de sal y se deja freír, lentamente, hasta que se consigue una salsa espesa; entonces se pasa por el pasapurés en la cacerola donde está el puré de lentejas. Se cuece, a fuego lento, diez minutos más. En una sartén pequeña se ponen tres cucharadas de aceite y se fríe un ajo aplastado; cuando empieza a dorarse se retira y se echa el pimentón, se rehoga un poco (fuera del fuego) y se agrega al puré. Mientras se está cociendo se remueve con frecuencia, para que no se agarre al fondo. Conviene que quede bastante espeso. Entonces se reparte en seis cazuelitas, formando como nidos. Se fríen los huevos uno a uno y se van colocando

en el nido de puré de cada plato. Se sirven muy calientes.

Huevos fritos con espárragos

8 huevos

Un tarro de mahonesa mediano (o los ingredientes para hacerla)

Una lata de puntas de espárragos

3 tomates pequeños (duros)

Una lechuga

Se cuecen dos huevos (véase huevos cocidos duros en Tomo 1º) cuando los huevos estén fríos se pelan, se separan las yemas de las claras y se pican sobre la tabla de la carne yemas y claras, por separado. Se reserva.

Se lava la lechuga, se corta menuda y se coloca en el centro de una fuente redonda; alrededor se van poniendo los huevos fritos y entre ellos se colocan grupos de espárragos y se untan con mahonesa. Se cubren los huevos con mahonesa; sobre ellos se pone un redondel de tomate y encima del tomate un montoncito de la yema picada. Este plato puede prepararse también con huevos escalfados.

Al tiempo de servirlo, en un recipiente, se mezcla aceite, vinagre y un poco de sal; se sazona la lechuga y se espolvorea con las claras picadas. Se sirve inmediatamente.

Huevos fritos con pimientos rojos

6 o más huevos

4 pimientos rojos gordos y frescos

4 dientes de ajo

Aceite

Sal

Se limpian los pimientos frotándolos con un paño, sin mojarlos, y se ponen en la parrilla del horno, a fuego mediano. Se asan hasta que estén blandos; entonces se sacan, se ponen en la tabla de la carne y se cubren con un paño o se envuelven con papel de aluminio. Cuando ya están fríos se pelan y se cortan en tiras quitándoles las simientes. En una sartén grande se ponen siete cucharadas de aceite, se acerca al fuego y cuando está caliente se echan los ajos cortados en rodajas finas, las tiras de pimientos y un poco de sal. Se deja freír todo, lentamente, moviendo la sartén para que no se pegue, unos diez minutos. A continuación se reparten con su jugo en seis cazuelitas, se fríen los huevos y se echan en la cazuela sobre los pimientos, se sirven inmediatamente.

Huevos con salchichas y puré de patata

6 huevos
1/2 kilo de frescas (coloradas)
Un kilo de patatas
1/4 kilo de tomate maduro (o el equivalente en conserva)
Aceite
Sal

Con el tomate se prepara una salsa espesa, se sazona de sal, se pasa por el pasapurés y se reserva.

Se pelan las patatas, se cortan en trozos y se cuecen en agua hirviendo con sal hasta que estén tiernas. Mientras tanto se fríen las salchichas ligeramente.

Cuando las patatas están tiernas se escurren en un colador grande y, antes que se enfríen se pasan por el pasapurés sobre una cacerola, se le agrega la salsa de tomate, se remueve, con cuchara de madera para mezclarlo y se cuece, sin dejar de removerlo, unos cinco minutos; a continuación se extiende sobre una fuente que resista el horno. Con el dorso de una cuchara sopera se forman seis huecos en el puré. Se rompen los huevos, uno por uno, en una tacita, para asegurarse que la yema está entera y se va echando un huevo en cada hueco. Se cubre el puré con las salchichas y se mete la fuente en el horno caliente, hasta que queden cuajadas las claras y la yema cubierta de una finísima capa blanca semitransparente. En este punto se retiran del horno y se sirven en seguida.

Huevos rellenos a la vizcaína

6 huevos
100 gramos de jamón serrano sin grasa
Una lata de champiñones
Una lata de medio kilo de guisantes
3/4 kilo de patatas
Una yema de huevo cruda
Una cucharada sopera de mantequilla
3/4 kilo de tomates maduros (o el equivalente en conserva)
1/2 litro de leche
2 cucharadas soperas (colmadas) de harina
3 cucharadas más de leche
Aceite
Sal

Se cuecen los huevos (véase fórmula en Tomo 1°). Fríos se pelan, se cortan a la mitad en sentido horizontal; se extraen las yemas y se reserva todo. Con los tomates se prepara una salsa espesa, se sazona de sal, se pasa por el pasapurés y se reserva.

Se pelan las patatas, se cortan en trozos y se cuecen en agua hirviendo con sal hasta que estén tiernas. Mientras tanto se escurren los guisantes, se pasan por el pasapurés

y se reservan.

En un cazo o sartén se pone la mitad de la mantequilla con dos cucharadas de aceite; cuando la primera está derretida se añade la harina, se revuelve con unas varillas o cuchara de madera y se va añadiendo la leche fría, poco a poco; se deja cocer, removiendo con frecuencia, durante cinco minutos. Pasado el tiempo se agregan los champiñones cortados finos y jamón muy picado; se sigue cociendo cinco minutos más, removiendo con frecuencia se comprueba de sal, se retira del fuego y se agregan las yemas pasadas por el pasapurés, se remueve para mezclarlo y se reserva al calor.

Cuando las patatas están tiernas se escurren en un colador grande y, antes que se enfríen se pasan por el pasapurés en una cacerola. Se separan seis cucharadas y se les mezcla el puré de guisantes, para que así tenga un color verdoso. Se pone a fuego lento, removiendo con cuchara de madera unos minutos. Se comprueba de sal y se reserva al calor. Al resto del puré se le agrega la mantequilla que quedó, la yema de huevo y tres cucharadas de leche. Se pone a fuego lento removiéndolo hasta que se introduce la mantequilla. Se reserva al calor.

En la fuente donde se van a servir se extiende la salsa de tomate caliente. Con el puré de patata y yema, puesto en manga con boquilla ancha se forman seis nidos sobre la salsa. Con la bechamel se rellenan las medias claras uniéndolas como si estuvieran sin partir y se coloca cada huevo dentro de cada nido de puré. El puré de guisantes se pone en manga pastelera con boquilla rizada y se forma encima de cada huevo un redondel haciendo pirámide.

Se sirven inmediatamente o, si se llega a enfriar se mete en el horno, caliente, unos minutos.

Huevos rellenos con higadillos de pollo

6 huevos
6 higadillos de pollo
1/2 litro de leche
2 cucharadas soperas de harina (colmadas)
Media cucharada soperas de mantequilla
100 gramos de jamón York
Ajo
Perejil
Sal
Aceite

Se cuecen los huevos (véase fórmula en Tomo 1º). Fríos se pelan, se cortan por la mitad a lo largo y se separan las yemas. En un cazo o sartén se pone la mantequilla; cuando está derretida se añade la harina, se remueve con varillas o cuchara de madera y se va añadiendo poco a poco la leche fría, se sazona de sal y se cuece, removiendo con frecuencia, unos diez minutos. Mientras tanto se cortan en trozos pequeños los

higadillos, se sazonan con un ajo y una rama de perejil picado y machacado en el mortero, se pone sal y se rehogan en un poco de aceite removiendo sin parar. Una vez rehogados se pasa por el pasapurés con tres yemas y se agregan tres cucharadas de bechamel. Se mezcla y se rellenan las medias claras cortándoles en el fondo un trocito, para que se sostengan en la fuente. Se van colocando en una fuente que resista el horno untada con mantequilla. Se cubren con el resto de la bechamel. Se machacan con un tenedor las otras tres yemas y se ponen por encima. Se meten en el horno, caliente, unos cinco minutos. Pasados se retiran del horno, se salpican con el jamón picado y se sirven en seguida.

Huevos rellenos con jamón York

6 huevos
1/4 kilo de jamón York cortado en lonchas finas
Un tarro mediano de mahonesa (o los ingredientes para prepararla)
12 rebanadas de pan de molde
3 tomates duros
Un cogollo de lechuga
Sal

Se cuecen los huevos (véase fórmula en Tomo 1°). Fríos, se les quita la cáscara, se cortan por la mitad a lo largo y se les sacan las yemas, que se aplastan con un tenedor y se reservan.

Se cortan seis lonchas pequeñas del jamón y se guardan. El resto se pica menudo y se junta con las yemas y una cucharada de mahonesa. Se mezcla todo. Si la mezcla no quedara jugosa se pone un poco más de mahonesa. Se rellenan las medias claras y se colocan cada una sobre una rebanada de pan ligeramente untada de mahonesa y con el relleno hacia abajo. Se ponen en la fuente donde se van a servir. Se bañan los huevos con la mahonesa y se intercalan entre ellos las lonchas de jamón que se guardaron. Al mismo tiempo de servirlos se pone alrededor la lechuga picada y aliñada y trozos de tomate. Se sirven fríos.

Huevos rellenos con salmón

12 huevos
1/2 kilo de salmón
Una yema cruda
2 cucharadas de mantequilla
2 cucharadas soperas de harina (colmadas)
Un trocito de laurel
Un kilo de patatas
Una cebolla mediana

2 cucharadas de queso rallado (se puede suprimir)

Sal

Se cuecen los huevos (véase fórmula en tomo 1º). Una vez fríos, se pelan, se cortan al medio, a lo largo, se retiran las yemas y se reserva todo. Se pone en un recipiente el salmón, se le agrega el laurel, la cebolla cortada en trozos, se cubre de agua (solamente la necesaria para cubrirlo), se sazona de sal y se cuece durante diez minutos, contados desde que rompe a hervir.

Se pelan las patatas, se cortan en trozos y se cuecen en agua hirviendo con sal hasta que están tiernas.

Cuando el salmón está cocido se retira del fuego, se separa del caldo y se deja enfriar. El caldo se mide y se agrega agua, si fuera necesario, hasta conseguir tres tacitas de las del café.

En un cazo o sartén se pone una cucharada de mantequilla; cuando está derretida se añade la harina. Se revuelve con unas varillas y se va añadiendo, poco a poco el caldo (frío) de hervir el salmón; se deja cocer unos diez minutos, removiendo de vez en cuando. Se comprueba de sal y se reserva.

Cuando las patatas estén tiernas se escurren en un colador grande, y antes que se enfríen se pasan por el pasador; se les añade una cucharada de mantequilla y la yema de huevo cruda, trabajándolo al lado del fuego hasta mezclarlo se comprueba de sal. Se reserva al calor.

Se desmenuza el salmón y se mezcla con las yemas aplastadas con un tenedor y una cucharada de salsa; se trabaja hasta lograr una pasta fina (si no quedara jugoso se pone un poco más de salsa). Con esta mezcla se rellenan las claras, juntando nuevamente dos mitades para formar el huevo entero. Se pone el puré en una manga con boquilla de puré, formando, en una fuente que resista el calor, doce discos. Se colocan dentro de cada disco un huevo, se cubren con la salsa preparada, se espolvorean con el queso (si se pone), se ponen encima unos trocitos de mantequilla y se meten en el horno, caliente, para que gratinen muy ligeramente. Unos cinco minutos. Se sirven calientes.

Huevos revueltos con bacalao

8 huevos

1/4 kilo de bacalao (sin desalar)

Un kilo de patatas

Una cebolla mediana

Aceite

Se pone el bacalao en una cacerola, se cubre de agua fría, se acerca al fuego y, cuando empieza a hervir a borbotones, se retira, se separa del agua, se le quita la piel y espinas y se desmenuza.

Se pelan las patatas, se cortan en cuadritos pequeños, se sazonan de sal y se fríen en abundante aceite. Se reservan tapadas. En una sartén grande se pone aceite, que cubra el fondo, se pica muy menuda la cebolla y se fríe hasta que empiece a dorarse; entonces se añaden las patatas, se remueven para mezclarlas con la cebolla y se pone el bacalao. Se rehoga un poco más. Se baten los huevos como para tortilla y se echan en la sartén. Se revuelve todo muy rápidamente, a fuego vivo y, cuando los huevos están cuajados se trasladan a una fuente y se sirven en seguida.

Huevos revueltos con gambas y espinacas

8 huevos
300 gramos de gambas
1/2 kilo de espinacas frescas o un paquete congeladas
Aceite
Sal

Si las espinacas son frescas se les quitan los tallos y raíces, se lavan en varias aguas con abundante agua fría y se ponen a cocer en agua hirviendo abundante con sal. Una vez cocidas (unos diez minutos) se escurren en un colador grande, apretándolas para que no quede nada de líquido.

Se pelan las gambas en crudo. En una sartén grande se pone aceite que cubra el fondo; cuando empieza a calentarse se echan las gambas, salteándolas un poco (3 minutos bastan). Se añaden en seguida las espinacas, que se revuelven con las gambas, con una cuchara de madera.

Se baten los huevos como para tortilla, se les pone un poco de sal y se echan en la sartén revolviéndolo todo junto, al fuego, hasta que empiecen a cuajarse los huevos. Se vierten en una fuente y se sirven en seguida.

Huevos revueltos con atún

8 huevos
2 latas de atún en aceite
1/2 kilo de tomate
Una barra de pan
Una copa de coñac
Sal

Con los tomates se prepara una salsa espesa, se sazona de sal, se pasa por el pasapurés.

En una sartén grande, o una cazuela, se pone aceite que cubra el fondo; cuando empieza a calentarse se echa la salsa de tomate y se cuece, a fuego lento, unos cinco

minutos; pasado el tiempo se añade el atún bien deshecho y aplastado en su mismo aceite; se mezcla con el tomate y se sigue cocinando un poco más. Se baten los huevos como para tortilla y se echan en la sartén. Se remueve todo muy rápidamente, a fuego vivo, hasta que los huevos empiezan a cuajarse; entonces se trasladan a una fuente. Se corta el pan en dados y se fríe con aceite caliente hasta que están dorados. Se retiran con una espumadera, escurriendo bien al aceite, se salpican con el coñac y se colocan alrededor de los huevos. Se sirven inmediatamente.

Huevos revueltos con jamón y tomate

8 huevos
1/4 kilo de jamón serrano
Una cebolla mediana
1/2 kilo de tomates maduros (o el equivalente en conserva)
4 patatas medianas
1/2 lata de pimientos morrones
Aceite
Sal

Con los tomates se prepara una salsa espesa, que se pasa por el pasador y se reserva. Se corta el jamón en cuadritos y se fríe ligeramente en un poco de aceite; en seguida, se retira de la grasa a un plato y se reserva tapado. En el mismo aceite y en una sartén amplia se fríe la cebolla picada menuda; cuando empiece a dorarse se agrega el jamón y la salsa de tomate; se cuece, a fuego lento, unos cinco minutos. Se comprueba de sal.

Se baten los huevos como para tortilla y se echan en la sartén. Se revuelve todo, a fuego vivo y, cuando los huevos estén cuajados se aparta la sartén a un lado del fuego, procurando que no se enfríen.

Se pelan las patatas, se cortan en cuadritos, se sazonan de sal y se fríen en abundante aceite. Se trasladan los huevos a la fuente donde se van a servir; alrededor se colocan las patatas fritas y salpicadas con los pimientos.

Se sirven en seguida.

Huevos revueltos con espárragos

8 huevos
1/2 kilo de tomate maduro (o el equivalente en conserva)
50 gramos de jamón serrano (sin gordos)
Un manojo de espárragos o una lata
Una cucharada de queso rallado
Aceite
Sal

Se corta el jamón en pequeños dados y se rehoga en un poco de aceite; en seguida se retira y se reservan en un plato, tapados. En el mismo aceite se pone el tomate, lavado y cortado en trozos; se deja hacer, a fuego lento, hasta que se consiga una salsa espesa. Se pasa por el pasador y se reserva.

Si los espárragos son frescos se pelan y se corta la parte tierna (como de tres centímetros de largo).

En una cacerola se pone abundante agua y sal a calentar; cuando hierve a borbotones se echan los espárragos y se cuecen durante media hora o cuarenta minutos (depende del grosor). Una vez cocidos se ponen en un colador para que escurran todo su agua. Si son de conserva se escurren y se cortan en trocitos (también se cortan en trocitos si son frescos).

En una sartén grande se pone aceite que cubra el fondo; cuando empieza a calentar se echa el tomate, los trocitos de jamón reservados y los espárragos se rehogan unos minutos. Se baten los huevos como para tortilla y se echan en la sartén. Se revuelve todo rápidamente, a fuego vivo, y cuando están cuajados se trasladan a una fuente y se sirven en seguida.

Huevos revueltos para régimen

Para dos huevos:

Unas 8 hojas de lechuga tiernas

Una buena loncha de jamón York

Mantequilla o aceite (según el gusto y régimen)

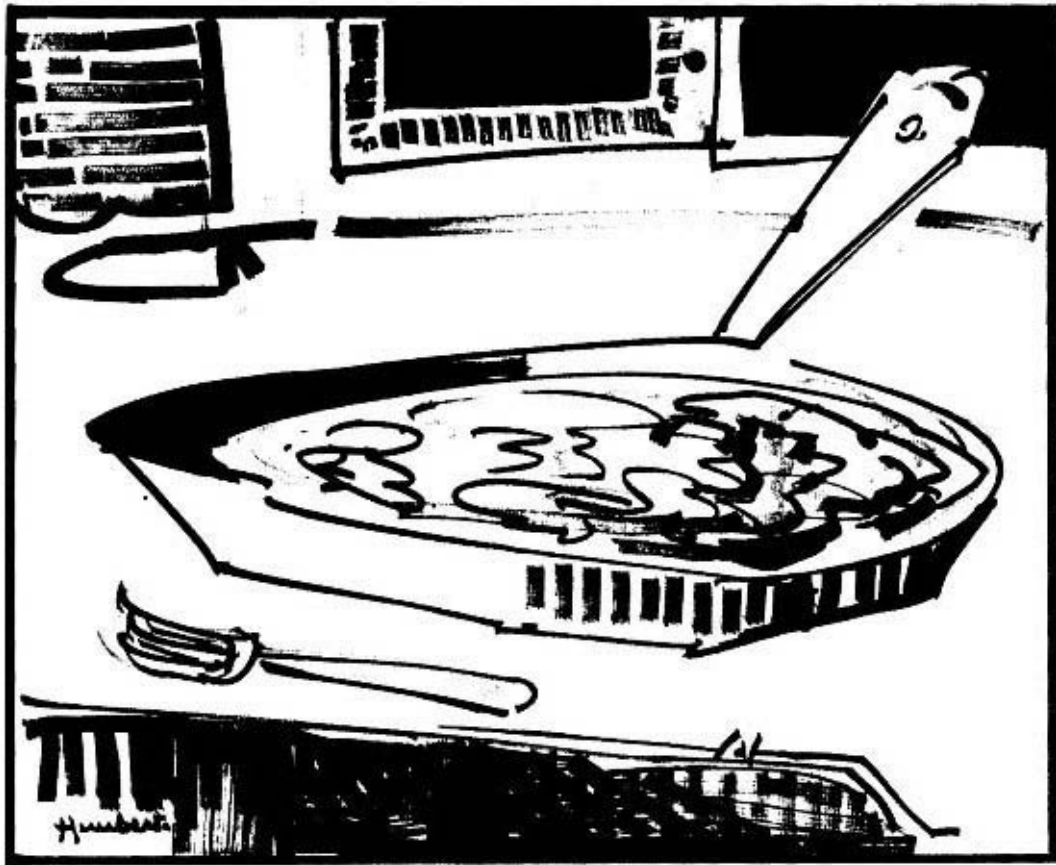
Se pone en el fondo de una sartén como una nuez de mantequilla o tres cucharadas de aceite; cuando está derretida (si se pone mantequilla, o caliente si se pone aceite), se agrega la lechuga lavada y cortada en trozos (como para ensalada más o menos); se espolvorea con un poco de sal fina y se rehoga unos minutos. Se baten los huevos como para tortilla y se echan en la sartén. Se revuelve todo rápidamente, a fuego vivo y cuando están cuajados se trasladan a un plato con la loncha de jamón. Se sirven inmediatamente.

Huevos pasados por agua

Para que los huevos pasados por agua queden en su punto se echan con cuidado de no romperlos en agua fría (la cantidad justa para cubrirlos) y se dejan hervir tres minutos exactamente, contados desde que rompe a hervir.

Para llevarlos a la mesa se ponen en una taza cubiertos con una servilleta para que conserven el calor. Para servir estos huevos hay destinados unos recipientes llamados

hueveras; aunque cada vez es más corriente servirlos en una taza.



TORTILLAS

Tortilla de angulas (para una persona)

2 huevos
100 gramos de angulas
Una cucharada rasa de puré de tomate
Aceite
Sal

Las angulas, generalmente se adquieren cocidas; para que resulten buenas deben ser blancas y gordas. No deben estar saladas ni cocidas de varios días.

Se baten los huevos sazonados con un pellizco de sal, se les agrega el tomate y se remueve para mezclarlo. En una sartén, de tamaño adecuado, se pone aceite, la cantidad suficiente para cubrir el fondo; cuando esté bien caliente se echa el batido, se deja cuajar ligeramente hasta que adquiera consistencia y al sacudir la sartén esté suelto; entonces se ponen las angulas esparcidas, y con la ayuda de una espumadera se dobla sobre ellas el huevo formando una tortilla a la francesa. Se dora bien y se sirve inmediatamente.

Tortilla de bacalao a la vasca (para 4 personas)

6 huevos
1/4 kilo de bacalao
2 pimientos del tiempo (medianos y verdes)
2 dientes de ajo
Unas ramas de perejil
Aceite
Sal

Se escoge el bacalao de la parte gruesa y se pone en remojo el día anterior. A continuación se traslada a una cacerola, se cubre de agua fría y se acerca al fuego; cuando se forma espuma, antes que hierva, se retira, se separa el bacalao del agua, se deja enfriar y se desmenuza quitándole la piel y espinas.

En una sartén amplia se pone aceite (el fondo bien cubierto); se acerca al fuego y cuando empieza a calentarse se echan los pimientos limpios y partidos en pequeños trozos, los ajos y el perejil picado, se sazonan de sal y se tapan con una tapadera. Se dejan hacer a fuego lento un cuarto de hora aproximadamente. Pasado el tiempo se destapan y se fríen a fuego fuerte unos minutos, removiéndolos sin parar. A continuación se agrega el bacalao y se fríe todo junto hasta que el bacalao esté jugoso (unos diez minutos). Se comprueba de sal y se pone en un escurridor grande, colocado éste sobre un recipiente, para que escurra bien el aceite.

En una fuente amplia se baten los huevos; sobre ellos se echa el bacalao con los

pimientos (bien escurrido), se remueve un poco con un tenedor para que se empape de huevo. Se limpia la sartén de todos los residuos que pueda tener al freír el bacalao y se le pone un poco de aceite; una vez caliente se echa el batido. Se pone primero a fuego lento para que empiece a dorarse la tortilla lentamente y después a fuego un poco más fuerte. Cuando se nota dorada por debajo y al mover la sartén no se pega, se le da la vuelta con ayuda de una tapadera o un plato llano; se vuelve a poner en la sartén un poco de aceite y cuando está caliente se coloca de nuevo la tortilla por el lado que no se ha frito. Se dora como la otra parte y se sirve.

Tortilla de chorizo (para 4 personas)

6 huevos
3/4 kilo de patatas (aproximadamente)
2 chorizos (de buena calidad y que sean tiernos)
Aceite
Sal

Se pelan las patatas, se lavan y se cortan en rodajas finas y se sazonan de sal (poco, los chorizos tienen sal). En una sartén amplia, se pone abundante aceite; cuando empieza a calentarse se echan las patatas y se dejan freír, a fuego lento, removiendo con frecuencia y picándolas con el filo de una espumadera para que queden hechas una pasta. Cuando están fritas se les quita casi todo el aceite y se agregan los chorizos pelados y desmenuzados; se sigue rehogando a fuego lento (un poco más) removiendo sin parar y se traslada a un colador grande colocado sobre un recipiente para que escurra bien el aceite.

En una fuente amplia se baten los huevos; sobre ellos se echan las patatas con el chorizo, se remueve un poco con un tenedor para que se empape el huevo. Se limpia la sartén de todos los residuos que pueda tener y se le pone un poco de aceite; una vez caliente, se echa el batido. Se pone después a fuego un poco más fuerte. Cuando se nota la tortilla dorada por debajo y al mover la sartén no se pega, se le da la vuelta con ayuda de una tapadera o un plato llano; se vuelve a poner en la sartén un poco de aceite y, cuando está caliente se coloca de nuevo la tortilla por el lado que no se ha frito. Se dora como la otra parte y se sirve.

Tortillas encapotadas

9 huevos
1/2 kilo de tomates maduros (o el equivalente en conserva al natural)
4 patatas grandes
Una lata de atún en aceite (o en escabeche)
100 grs. de jamón serrano

Una lata de medio kilo de guisantes

Aceite

Sal

La base de esta tortilla tiene que ser siempre una tortilla de patata, pero las otras dos pueden variarse sus ingredientes.

Con los tomates se prepara una salsa espesa, se sazona de sal, se pasa por el pasapurés y se reserva.

Se pelan las patatas, se lavan y se cortan en rodajas finas, se sazonan de sal.

En una sartén amplia, ya que la tortilla tiene que quedar más bien delgada, se pone aceite; cuando esté caliente se echan las patatas y se deja freír a fuego lento, moviéndolas y picándolas con el filo de una espumadera para que queden hechas una pasta. Si se prefieren enteras o cortadas en cuadros pequeños se removerán solamente de vez en cuando. Una vez fritas se trasladan a un colador grande para que escurran bien el aceite. Con tres huevos batidos y las patatas se hace una tortilla. Una vez hecha, se pone en la fuente donde se va a servir y se reserva al calor.

Con otros tres huevos y en la misma sartén donde se preparó la tortilla de patatas (para que tenga el mismo tamaño) se procede a hacer la tortilla de atún. Se baten los huevos, se les añade el atún escurrido y desmenuzado y se vierte en la sartén que tendrá un fondo de aceite. Se prepara la tortilla igual que la anterior.

Con los tres huevos restantes se prepara otra tortilla con los guisantes escurridos y el jamón muy picado y se hace igual que las anteriores. Se coloca encima de las otras dos. Se cubre con la salsa de tomate, bien caliente y se sirve en seguida.

Tortilla en ensalada

6 huevos

Un cogollo de lechuga

Una cebolla pequeña

5 patatas

Un huevo cocido duro

3 tomates duros

2 pimientos morrones (en conserva)

Mahonesa (aproximadamente un tarro pequeño)

Vinagre

Aceitunas

Perejil

Aceite

Sal

Se lavan las patatas enteras y sin pelar; se ponen en un recipiente cubiertas de agua fría y sal. Cuando rompe el hervor se dejan cocer hasta que estén tiernas (para comprobarlo se atraviesan con un cuchillo que debe pasar suavemente por toda la patata). Se escurren y se dejan enfriar; una vez frías, se les quita la piel y se cortan en trozos rectangulares; se ponen en una fuente y se les agregan la cebolla picada

menuda, las aceitunas picadas, los tomates lavados y cortados en cuatro trozos a lo largo, un pimiento picado y el huevo duro, también picado; se agrega un chorro de aceite y otro de vinagre. Se remueve para mezclarlo, se comprueba de sal y se coloca en el centro de la fuente donde se va a servir; alrededor se pone la lechuga lavada, picada menuda y aliñada, salpicándola con el otro pimiento partido en trozos pequeños.

Se baten los huevos uno a uno, se les pone el perejil picado y se preparan seis tortillas francesas que se van colocando sobre la lechuga. Encima de cada una se pone una cucharada de mahonesa y se sirven en seguida.

Tortilla de espárragos (para una persona)

2 huevos
6 espárragos grandes (en conserva)
Aceite
Sal

Se escurren los espárragos, se cortan en trozos y se rehogan con un poco de aceite, caliente, unos segundos, en seguida se escurren.

En una sartén de tamaño adecuado se pone aceite (que cubra el fondo). Mientras se calienta se baten los huevos; sobre ellos se echan los espárragos escurridos; se remueve con un tenedor para mezclarlo y se sazona de sal. Se vierte en la sartén y se deja cuajar un poco moviendo la sartén por el mango. Con un tenedor se desprenden los bordes cuando se ve que al mover la sartén se desprende la tortilla; entonces rápidamente se inclina la sartén y con la ayuda de una espumadera se dobla la tortilla, dándole bonita forma. Se sirve inmediatamente.

Tortilla de espárragos y champiñones (para una persona)

2 huevos
3 espárragos grandes
Una lata pequeña de champiñones o 50 gramos frescos
Aceite
Sal

Si los champiñones son frescos se limpian y preparan (véase manera de limpiarlos y cocerlos). Se cortan en trozos finos. Si son en conserva se escurren y cortan igualmente en trozos finos; se les agregan los espárragos cortados en trocitos y se rehoga todo en una sartén, con un poco de aceite, durante unos segundos; en seguida se retiran del fuego y se escurren en un colador, colocado sobre un recipiente, para quitarles bien la grasa. En una fuente se baten los huevos; sobre ellos se echan los

champiñones y espárragos, se remueve un poco con un tenedor para mezclarlo. En una sartén limpia y de tamaño adecuado se pone aceite que cubra bien el fondo; una vez caliente se echa el batido. Se pone primero a fuego lento para que empiece a dorarse la tortilla lentamente y después a fuego un poco más fuerte. Cuando se nota dorada por debajo y al mover la sartén no se pega, se le da la vuelta con ayuda de una tapadera o plato llano; se vuelve a poner en la sartén un poco de aceite y cuando está caliente se coloca de nuevo la tortilla por el lado que no se ha frito. Se dora como la otra parte y se sirve.

También puede doblarse, si se prefiere, como una tortilla francesa (véase la terminación de tortilla de espárragos y hágase igual).

Tortilla de espinacas (para una persona)

2 huevos
Un manojo de espinacas frescas o congeladas
Aceite
Sal

Se lavan bien las espinacas y se ponen a cocer en abundante agua hirviendo con sal durante diez minutos; a continuación se pasan por agua fría, se escurren y se pican menudas.

En una fuente se baten los huevos; sobre ellos se echan las espinacas (bien escurridas), mejor estrujarlas con las manos, se remueve un poco con un tenedor para que se empapen de huevo y se les pone un poco de sal.

En una sartén de tamaño adecuado se pone aceite que cubra bien el fondo; una vez caliente se echa el batido. Se pone primero a fuego lento para que empiece a dorarse la tortilla lentamente y después a fuego un poco más fuerte. Cuando se nota dorada por debajo y al mover la sartén no se pega, se le da la vuelta con ayuda de una tapadera o plato llano; se vuelve a poner de nuevo la tortilla por el lado que no se ha frito. Se dora como la otra parte y se sirve.

También puede doblarse, si se prefiere, como una tortilla francesa.

Tortilla de cangrejos de río (para una persona)

2 huevos
3 cangrejos medianos
Media hoja de laurel
Una rama de perejil
Un trozo de cebolla
Aceite
Sal

En una cacerola se ponen la cebolla, el laurel, el perejil y dos tazas de agua, aproximadamente. Se pone a fuego vivo, y, cuando rompe a hervir se echan los cangrejos de manera que queden bien cubiertos de líquido; cuando vuelve a romper el hervor se sazonan de sal y se cuecen entre cinco y ocho minutos (según sean pequeños o grandes). Pasado este tiempo se escurren en un colador grande y se dejan enfriar. Frío se separan las colas y se les quita el caparazón. Si son grandes se cortan las colas en dos o tres trozos; si son pequeños, se dejan enteras.

Las cáscaras se machacan en el mortero (por tandas) con tres cucharadas de su mismo caldo. Cuando están todas machacadas se cuele el jugo en una tacita. En una fuente se baten los huevos, se echan el jugo de los cangrejos y las colas, se sazonan de sal, se remueve un poco con un tenedor para mezclarlo.

En una sartén, limpia y de tamaño adecuado, se pone un poco de aceite; una vez caliente se echa el batido, se pone primero a fuego lento para que empiece a dorarse la tortilla y después a fuego un poco más fuerte. Cuando se nota dorada por debajo y al mover la sartén no se pega se le da la vuelta, con ayuda de una tapadera o de un plato llano; se vuelve a poner en la sartén un poco de aceite, y cuando está caliente se coloca de nuevo la tortilla por el lado que no se ha frito. Se dora como la otra parte y se sirve.

Tortilla de cebolla (para 4 personas)

6 huevos

1/2 kilo de cebollas (blancas)

Una cucharada (sopera) de harina

Aceite

Sal

Se pelan las cebollas y se pican muy finas, se sazonan de sal. En una sartén amplia se pone abundante aceite; cuando empieza a calentarse se echa la cebolla, dándole unas vueltas con una cuchara de madera, hasta que la cebolla se ponga transparente y esté tierna (no debe dorarse). Cuando estén hechas se agrega la harina y se mezcla removiendo sin parar. Se comprueba de sal y se pone en un escurridor grande colocando sobre un recipiente para que escurra bien el aceite. En una fuente amplia se baten los huevos; sobre ellos se echa la cebolla (bien escurrida), se remueve un poco con un tenedor para que se empape de huevo. Se limpia la sartén de todos los residuos que pueda tener de freír la cebolla, y se le pone un poco de aceite; una vez caliente se echa el batido. Se pone primero a fuego un poco más fuerte. Cuando se nota dorada por debajo y al mover la sartén no se pega se le da la vuelta, con ayuda de una tapadera o plato llano; se vuelve a poner en la sartén un poco de aceite y cuando está caliente se coloca de nuevo la tortilla por el lado que no se ha frito. Se dora como la otra parte y se sirve.

Tortilla de gambas (para una persona)

2 huevos
100 gramos de gambas
Aceite
Sal

Se pelan las gambas (en crudo), se cortan en trozos, se sazonan de sal y se rehogan unos tres minutos, en una sartén, con un poco de aceite.

En una fuente se baten los huevos, sobre ellos se echan las gambas escurridas, se remueve un poco con un tenedor para que se empapen de huevo.

En una sartén de tamaño adecuado se pone aceite (que cubra bien el fondo); cuando está caliente se vierte el batido y se deja cuajar un poco moviendo la sartén por el mango. Con un tenedor se desprenden los bordes y cuando se ve que al mover la sartén se desprende la tortilla, entonces rápidamente, con la ayuda de una espumadera, se inclina la sartén y se dobla la tortilla dándole bonita forma. Se sirve inmediatamente.

Tortilla a la gruta (para 2 personas)

4 huevos
50 gramos de jamón magro
50 gramos de gambas
1/2 lata de guisantes
Una patata mediana
Una tacita (de las de café) de salsa de tomate, espesa
Aceite
Sal

En una sartén mediana se pone aceite y se fríen las patatas lentamente, cortadas en cuadros pequeños y finos sazonados de sal (con mucho cuidado, pues el jamón aporta sal); cuando estén bien fritas se agregan las gambas peladas y cortadas en trozos (si son pequeñas se ponen enteras), el jamón picado y los guisantes escurridos; se rehoga todo junto unos minutos y se traslada a un colador grande para que escurra bien el aceite. En una sartén amplia se pone aceite (que cubra ligeramente el fondo). Mientras se calienta se baten los huevos y cuando está bien caliente se echa el batido; se deja cuajar ligeramente, moviendo la sartén por el mango, hasta que adquiere consistencia; entonces, en el centro, se colocan las patatas y demás ingredientes esparcidos.

Con un tenedor se desprenden los bordes y cuando se ve que la tortilla está suelta entonces se inclina la sartén y con la ayuda de una espumadera se dobla la tortilla

rápidamente formando una tortilla francesa. Se dora bien. Se cubre con la salsa de tomate, caliente, y se sirve en seguida.

Tortilla de judías verdes (fréjoles) (para 4 personas)

6 huevos
1/2 kilo de judías verdes
50 gramos de jamón magro
3/4 kilo de tomate maduro (o el equivalente en conserva)
Aceite
Sal

Se cortan las judías verdes en trozos pequeños (aproximadamente de un centímetro) y se ponen a cocer en agua hirviendo con sal hasta que estén tiernas; se escurren y se extienden sobre un paño para que se sequen.

Con el tomate se prepara una salsa muy concentrada, se sazona de sal, se pasa por el pasapurés y se reserva.

En una sartén amplia se pone un poco de aceite; cuando empieza a calentarse se fríe el jamón cortado en trozos muy pequeños, se deja freír un poco y en seguida se añaden las judías, rehogándolas bien, sin dejar de removerlas con cuchara de madera. Se comprueba de sal. En una fuente amplia se batan los huevos; sobre ellos se echan las judías bien escurridas, se remueve un poco con un tenedor para que se mezcle. En una sartén de tamaño adecuado se pone aceite (que cubra el fondo); cuando está caliente se echa el batido. Se pone primero a fuego lento para que empiece a dorarse la tortilla lentamente, y, después a fuego un poco más fuerte. Cuando se nota dorada por debajo y al mover la sartén no se pega se le da la vuelta con ayuda de una tapadera o un plato llano; se vuelve a poner en la sartén un poco de aceite y cuando está caliente se coloca de nuevo la tortilla por el lado que no se ha frito. Se dora como la otra parte y se sirve, cubierta con la salsa de tomate, caliente.

Tortilla de mariscos (para 4 personas)

8 huevos
8 gambas grandes
150 gramos de almejas grandes
8 langostinos
4 cucharadas (soperas) de cebolla picada muy menuda
Una cucharada (sopera) de coñac
4 cucharadas (soperas) de perejil picado
2 limones

Se lavan las almejas en varias aguas y se ponen en un recipiente al fuego para que

abran; en cuanto están abiertas se retiran del fuego, se les quita la cáscara y cuando estén frías se cortan (con unas tijeras) en trocitos.

Se reservan cuatro langostinos de los mejores. Al resto junto con las gambas se les quita la cabeza, se pelan, se cortan en trozos finos y se juntan con las almejas (las pieles y la cabeza no se tiran, sirven para hacer una sopa de pescado con el jugo de las almejas).

En una sartén mediana, se pone el fondo cubierto de aceite a calentar, y se echa cebolla picada; se rehoga dándole vueltas sin parar y, cuando empieza a ponerse tierna se agrega el picado de gambas, langostinos y almejas; se sigue rehogando un poco más, después se escurre y se divide en cuatro partes.

Se baten dos huevos y se agrega una cucharada de perejil picado.

Se limpia la sartén, se pone un poco de aceite, y cuando está caliente se echan dos huevos batidos con una cucharada de perejil; se deja cuajar un poco y se echa en el centro y extendido una parte de la mezcla de mariscos; se mueve la sartén para que no se pegue al fondo. Con un tenedor se desprenden los bordes; cuando se ve que la tortilla está suelta, se inclina la sartén, y con la ayuda de una espumadera se dobla la tortilla y se enrolla dándole bonita forma.

Los cuatro langostinos reservados (sin pelar ni quitarles la cabeza) se sazonan de sal y se rocían de limón por las dos caras; se ponen sobre una chapa caliente, engrasada con aceite, o sartén muy caliente (también engrasada) y se asan los langostinos unos tres minutos por cada lado.

Cuando estén las tortillas hechas se colocan cada una en su plato, se adorna éste con unas ramas de perejil y tres rodajas de limón. Encima de cada una se pone un langostino y se sirve en seguida.



Tortilla de merluza (para 4 personas)

6 huevos

1/4 kilo de merluza cortada en rodajas (puede ser congelada)

6 dientes de ajo que no sean muy pequeños

Aceite

Sal

Se puede preparar, si se prefiere en tortillas individuales.

Si la merluza es congelada se deja descongelar a temperatura ambiente, después se coloca sobre un paño y se cubre con una parte de ésta para que se seque completamente; a continuación se le quita la piel y espinas y se desmenuza. Si es congelada se rocía con un poco de limón.

Se cortan los ajos en lonchas finas. En una sartén, de tamaño adecuado, se pone

bastante aceite; cuando empieza a calentarse se echan los ajos un poco aplastados y se fríen lentamente hasta que están dorados; entonces se separan del aceite y se retira en un recipiente (para después terminar la tortilla) casi todo el aceite, dejando en la sartén sólo lo que cubra el fondo; en este aceite, caliente, se rehoga la merluza sin dejar de remover.

En una fuente amplia, se baten los huevos; sobre ellos se echa la merluza bien escurrida y se remueve un poco con un tenedor para que se empape de huevo. En una sartén de tamaño adecuado se echa aceite del que se reservó de freír los ajos, que cubra bien el fondo; una vez caliente, se vierte el batido. Se pone primero a fuego lento para que empiece a dorarse la tortilla lentamente y después a fuego un poco más fuerte. Cuando se nota la tortilla dorada por debajo y al mover la sartén no se pega, se le da la vuelta con ayuda de una tapadera o un plato llano; se vuelve a poner en la sartén un poco de aceite de freír los ajos y cuando está caliente se coloca de nuevo la tortilla por el lado que no se ha frito. Se dora como la otra y se sirve.



Tortilla de merluza (para aprovechar restos de merluza)

6 huevos
4 rodajas de merluza (puede ser frita y rebozada)
2 patatas medianas
Una cebolla grande

Un pimiento del tiempo (verde)

Perejil

Aceite

Sal

Se pelan las patatas, se cortan finas y se les agrega la cebolla picada menuda y el pimiento picado; se mezcla y se sazona de sal.

En una sartén amplia se pone abundante aceite al fuego; cuando está caliente se echan las patatas con la cebolla y pimientos y se deja freír, a fuego lento, removiéndolas con frecuencia. Cuando esté todo bien frito se traslada a un colador grande colocado sobre un recipiente, para que escurra bien el aceite.

Se desmenuza la merluza, sin quitar el rebozo, y se reserva.

En una fuente amplia se baten los huevos, sobre ellos se echa la merluza desmenuzada, una rama de perejil picado y todo lo demás bien escurrido, se remueve un poco con un tenedor para que se empape de huevo. En una sartén de tamaño adecuado se pone aceite que cubra bien el fondo; una vez caliente se echa el batido. Se pone primero a fuego lento para que empiece a dorarse la tortilla lentamente y después a fuego un poco más fuerte. Cuando se nota dorada por debajo y al mover la sartén no se pega, se le da la vuelta con ayuda de una tapadera o un plato llano; se vuelve a poner en la sartén un poco de aceite y cuando está caliente se coloca de nuevo la tortilla por el lado que no se ha frito. Se dora como la otra parte y se sirve.

Tortilla de pan, queso y jamón (para una persona)

2 huevos

50 gramos de jamón serrano

Una rebanada de pan (de un bollo)

Una cucharadita (de las del café) de queso rallado

3 cucharadas (soperas) de leche

Aceite

Sal

Se corta la rebanada de pan en cuadritos pequeños y, en una sartén con aceite caliente, se fríen; cuando están dorados, se escurren y se reservan. Se pica el jamón muy menudo.

En una fuente se baten los huevos, se agrega el queso, la leche y el jamón, se remueve un poco con un tenedor para mezclarlo. En una sartén de tamaño adecuado se pone aceite que cubra bien el fondo; cuando está caliente se vierte el batido, se deja cuajar un poco y se esparcen los curruscos de pan; se mueve la sartén por el mango y con un tenedor se desprenden los bordes; cuando se ve que al mover la sartén se desprende la tortilla, entonces, con la ayuda de una espumadera se inclina la sartén y se dobla la tortilla dándole bonita forma. Se sirve inmediatamente.

Tortilla paisana

6 huevos
2 tacitas de guisantes desgranados (frescos o congelados)
1/2 kilo de judías verdes (fréjoles)
3 zanahorias
3 patatas medianas
Una cebolla mediana
50 gramos de jamón
Aceite
Sal

Se pelan las zanahorias y se cortan en cuadritos muy pequeños.

Se les quitan las puntas y los hilos a las judías y se cortan en trozos pequeños. En una cacerola se pone agua y sal; cuando empieza a hervir se echan los guisantes, las zanahorias y las judías. Se cuecen hasta que están tiernas.

Se pelan las patatas, se lavan, se secan con un paño y se cortan finas; se les agrega la cebolla picada. Se les pone un poco de sal (poco porque el jamón aporta sal).

En una sartén amplia se pone el aceite necesario; una vez caliente se echa el jamón, cortado muy menudo, y se fríe dándole sólo unas vueltas, en seguida se retira a un plato y se reserva tapado. En el mismo aceite se echan las patatas con la cebolla; se deja freír, a fuego lento, moviéndolas de vez en cuando y picándolas con el filo de una espumadera para que queden hechas una pasta.

Si las verduras están tiernas se escurren, se ponen sobre un paño para que se sequen y se juntan con las patatas. Se rehoga todo junto, se agrega el jamón, se sigue rehogando un poco más, se comprueba de sal y se traslada a un colador grande para escurrirle bien el aceite.

En una fuente amplia se baten los huevos, sobre ellos se echan las patatas con las verduras (bien escurridas), se remueve un poco con un tenedor para que se empapen de huevo. Se limpia la sartén de todos los residuos que pueda tener y se le pone un poco de aceite, una vez caliente se echa el batido. Se pone primero a fuego lento para que empiece a dorarse la tortilla lentamente y después a fuego un poco más fuerte. Cuando se nota la tortilla dorada por debajo y al mover la sartén no se pega se le da la vuelta con ayuda de una tapadera o un plato llano, se vuelve a poner en la sartén un poco de aceite y, cuando está caliente se coloca de nuevo la tortilla por el lado que no se ha frito. Se dora como la otra parte y se sirve.

Tortilla picante (para 4 personas)

6 huevos
3/4 kilo de patatas (aproximadamente)
Una cebolla mediana

Una guindilla
Una lata pequeña de anchoas en aceite
Media hoja de laurel
2 cucharadas de cebolla picada
Una cucharada (sopera) rasa de harina
Una cucharadita (de las de café) de pimentón picante
Aceite
Sal

Se escurren las anchoas del aceite y se lavan bien para quitarles la sal, se cortan menudas y se reservan.

Se pelan las patatas, se lavan, se cortan en rodajas finas (no se les pone sal y se rectifica si hace falta teniendo en cuenta que las anchoas todavía pueden estar saladas) y se les agrega la cebolla picada menuda y un poco de guindilla; se mezcla todo.

En una sartén, amplia, se pone aceite suficiente; cuando empieza a calentarse se echan las patatas con la cebolla y se deja freír a fuego lento, removiendo con frecuencia y picándolas con el filo de una espumadera para que queden hechas una pasta; cuando están a medio freír se les agregan las anchoas, y se sigue friendo. Se comprueba de sal.

Mientras se está friendo se pone en otra sartén pequeña un poco de aceite; se acerca al fuego y cuando empieza a calentarse se echan las dos cucharadas de cebolla picada, el laurel y un poco de guindilla (según el gusto); cuando la cebolla está tierna se agrega la harina, se rehoga unos minutos y se pone el pimentón; se sigue rehogando un poco más, a fuego lento, para que no se quemé. A continuación se agrega agua en pequeñas cantidades hasta conseguir una salsa que no debe estar espesa. Se sazona de sal, se hierva unos cinco minutos, se pasa por el pasador y se reserva.

Cuando las patatas y las cebollas están en su punto se traslada a un escurridor grande, colocando éste sobre un recipiente, para que escurra bien el aceite.

En una fuente amplia se baten los huevos; sobre ellos se echan las patatas (bien escurridas), se remueve un poco con un tenedor para que se empape de huevo. En la sartén limpia, se pone un poco de aceite; una vez caliente se echa el batido. Se pone primero a fuego lento para que empiece a dorarse la tortilla lentamente y después a fuego un poco más fuerte. Cuando se nota dorada por debajo y al mover la sartén no se pega, se le da vuelta con ayuda de una tapadera o un plato llano. Se vuelve a poner en la sartén un poco de aceite y cuando está caliente se coloca de nuevo la tortilla por el lado que no se ha frito. Se dora por el otro lado. Al tiempo de servirla se vierte por encima la salsa preparada, caliente.

Tortillas rellenas

6 huevos
200 gramos de carne picada
1/2 kilo de tomates maduros (o el equivalente en conserva)
Una cucharada de queso rallado (se puede suprimir)
4 cucharadas (soperas) de harina llenas
1/2 litro de leche
10 cucharadas (soperas) de leche
3 cucharadas de mantequilla o margarina
Una rama de perejil
2 cucharadas de vino blanco
Un diente de ajo
Aceite
Sal

Con los tomates se prepara una salsa espesa, se sazona de sal, se pasa por el pasapurés y se reserva.

Se sazona la carne con ajo y perejil machacado en el mortero, se deja reposar durante unos minutos, después se sazona de sal y se rehoga en una sartén con un poco de aceite, removiendo sin parar, con cuchara de madera; una vez rehogado se le añade el vino blanco y se deja cocer lentamente hasta que se consume el jugo (aproximadamente un cuarto de hora).

En un cazo o sartén se pone una cucharada de mantequilla; cuando está derretida se echan dos cucharadas soperas, colmadas de harina, se remueve, con cuchara de madera y se agrega, poco a poco, la leche fría, removiendo con unas varillas o cuchara de madera; se sazona de sal y se deja cocer durante diez minutos, removiendo con frecuencia. Pasado el tiempo se le añade la carne y se mezcla bien; se extiende en un plato y se deja enfriar.

En un recipiente hondo se baten los huevos. En una taza se deslíe la harina con las diez cucharadas de leche y se agrega a los huevos con un pellizco de sal; se mezcla bien. En una sartén mediana, untada con aceite, se echan cuatro cucharadas soperas del batido (removiéndolo antes), se esparce por la sartén y se deja cuajar un poco, moviendo la sartén para que no se pegue al fondo. Con un tenedor se desprenden los bordes y cuando se ve que al mover la sartén se desprende la tortilla, se echan en el centro de ésta dos cucharadas de la bechamel mezclada con la carne, se inclina la sartén y se dobla la tortilla enrollándola; se traslada a una fuente de horno, proporcionada a la cantidad de tortillas que se van a preparar. Se siguen haciendo las tortillas de la misma forma hasta terminar todo el batido. Cada vez que se prepara una de ellas se remueve con cuchara la mezcla, para que no quede la harina en el fondo. Una vez colocadas todas las tortillas en la fuente se cubre con la salsa de tomate, se pone por encima un poco de mantequilla y el queso rallado (éste se puede suprimir). Se meten a horno fuerte a gratinar, hasta que esté la superficie un poco dorada. Se sirven calientes.

Tortilla vegetariana (para una persona)

2 huevos
3 zanahorias medianas (que sean muy tiernas)
6 hojas de lechuga (de la parte verde)
Aceite
Sal

Se pelan las zanahorias, se parten en rodajas finas y se ponen a cocer en una cacerola con agua hirviendo y sal. Tiernas se escurren y se extienden sobre un paño de cocina para que se sequen bien. Secas se trasladan a un plato y se les agrega la lechuga cortada menuda.

En una sartén se pone un poco de aceite; cuando está caliente se echan las verduras y la lechuga y se rehoga, dándole unas vueltas con cuchara de madera; una vez rehogadas se escurren en un colador colocado sobre un recipiente.

En una sartén de tamaño adecuado se pone aceite que cubra el fondo. Mientras se calienta se baten los huevos; sobre ellos se echan las zanahorias y lechuga, se remueve con un tenedor para mezclarlo y se sazona de sal. Se vierte en la sartén y se deja cuajar un poco moviendo la sartén por el mango. Con un tenedor se desprende la tortilla; entonces, rápidamente, con la ayuda de una espumadera, se inclina la sartén y se dobla, dándole bonita forma. Se sirve inmediatamente.

Tortilla de verduras (para 4 personas)

6 huevos
Una lata de espárragos
1/4 kilo de zanahorias
Una coliflor pequeña
Una cebolla mediana
Una tacita de guisantes desgranados (frescos o congelados)
Una lata de alcachofas
3 patatas medianas
Un pimiento del tiempo
Salsa mahonesa
Aceite
Sal

Se pueden suprimir las verduras que no gusten o las que no convengan.

Se pelan las zanahorias y se cuecen, en agua hirviendo, cortadas en cuadros muy pequeños; se sazonan de sal. Igualmente, por separado, se cuece la coliflor cortada en ramitos, en agua hirviendo con sal y los guisantes, también por separado, en agua hirviendo con sal. Cocidas todas las verduras se escurren, se extienden sobre un paño

para que se sequen bien y se reservan.

Se pelan las patatas, se lavan y se cortan en rodajas finas, se le agrega la cebolla picada y el pimiento también picado. Se sazonan de sal.

En una sartén con aceite necesario y cuando esté caliente se echan las patatas con la cebolla y pimiento; se deja freír todo lentamente; a medio freír se le agrega el perejil y se sigue friendo, a fuego lento, removiéndolo frecuentemente, hasta que esté todo tierno.

Se mezclan en un plato los espárragos cortados en trozos pequeños, las verduras escurridas y las alcachofas escurridas y partidas en trozos pequeños.

Cuando las patatas están en su punto se añaden todas las verduras, rehogándolo, todo junto, unos minutos más. Se comprueba de sal y se traslada a un escurridor grande, colocando éste sobre un recipiente para que escurra bien el aceite.

En una fuente amplia se baten los huevos; sobre ellos se echa el preparado de la sartén, bien escurrido, se remueve un poco con un tenedor para que se empape de huevo. En una sartén de tamaño adecuado se pone aceite que cubra el fondo; una vez caliente se echa el batido. Se pone primero a fuego lento para que empiece a dorarse la tortilla lentamente y después a fuego más fuerte. Cuando se nota dorada por debajo se da la vuelta con ayuda de una tapadera o plato llano; se vuelve a poner en la sartén un poco de aceite y cuando está caliente se coloca de nuevo la tortilla por el lado que no se ha frito. Se dora como la otra parte y se sirve.



PESCADOS

Abadejo

El abadejo es el bacalao fresco, de carne blanca y magra. Muchas de las recetas de merluza pueden aplicarse a este pescado.

Abadejo al horno

1 1/2 kilos de abadejo en un trozo
3 dientes de ajo
Una cebolla grande
3 zanahorias medianas
Una hoja de laurel
Una cucharadita (de las de café) de mantequilla o margarina
Un vaso (de los de vino) de vino blanco
Unas ramas de perejil
Una cucharada de pan rallado
Aceite
Sal

Se limpia el abadejo con un paño, se le hacen unos pequeños cortes a los lados y se sazona de sal.

Se pican en un plato, la cebolla, los ajos, las zanahorias (después de peladas), el perejil (muy menudo) y el laurel, la mitad de este picadillo, bien mezclado, se pone en una fuente; encima se coloca el abadejo, cubriéndolo con el resto del picadillo; se riega con cuatro cucharadas de aceite y el vino. Se cubre con un paño y se deja en maceración durante una hora, dándole vueltas, de vez en cuando, para que coja bien el adobo por todos los lados.

Pasado el tiempo, se saca el pescado, se escurre bien y se pone en una besuguera o fuente de horno, bien untada de aceite. Se pasa el adobo por una batidora o pasapurés y se vierte sobre el pescado, se riega con tres cucharadas de aceite y se mete, a horno moderado, unos veinte minutos, regándolo, de vez en cuando, con su salsa. Pasado ese tiempo, se espolvorea con la mantequilla derretida y el pan rallado. Se deja dorar, durante unos diez minutos y se sirve en la misma fuente.

Aguja

Pez fino, largo, con forma de anguila y las mandíbulas prolongadas como aguja, de donde le viene el nombre; dorso de color verdoso y el resto del cuerpo plateado.

Pescado azul. Se prepara frito.

Angulas

Generalmente las angulas ya se adquieren cocidas. Deben estar bien blancas y sueltas para que estén frescas.

Si las angulas están vivas, lo primero que hay que hacer es matarlas; esto se hace del siguiente modo:

En una cazuela con agua fría, se echa un puñadito de troncos de picadura de tabaco fuerte y se remueve con la mano; a los cinco minutos, se sumergen las angulas vivas y, con la ayuda de una cuchara de madera, se remueven bien; minutos más tarde, ya estarán muertas. A continuación se limpian enjuagándolas en agua corriente o cambiando el agua varias veces. Después de lavadas, se sazonan con sal ligeramente y quedan listas para su preparación. Se cuecen.

Suelen prepararse 100 gramos de angulas por comensal.

Angulas en cazuelas individuales

600 gramos de angula

12 dientes de ajo

2 guindillas

Aceite

Se preparan seis cazuelitas de barro —anguleras— con los bordes muy bajos y el fondo plano. En cada cazuelita se ponen dos cucharadas soperas de aceite con dos ajos cortados en rodajas. Se ponen a fuego vivo, hasta que estén los ajos dorados; entonces se retiran las cazuelas del fuego y se dejan hasta que el aceite temple; se ponen en ese momento las angulas repartidas en las cazuelas, y dos rodajitas de guindilla cortadas con unas tijeras. Se vuelven a poner a fuego vivo, moviendo las angulas con un tenedor de madera, metiéndolo por las esquinas y bajándolo por el centro, a fin de que tomen bien todo el aceite y que todas se calienten. Cuando rompe el hervor, se retiran del fuego y se sirven inmediatamente, poniendo la cazuelita sobre un plato y tapándola, hasta llegar a la mesa, con otro plato, para que no salpiquen aceite y se conservan calientes.

Se deben comer en seguida.

En ningún caso deben refreírse ni sacarlas del jugo.

Angulas con tomate

Aunque las más típicas son las preparadas según se explica en receta anterior, en algunos lugares, se presentan como se indica.

En este caso se preparan igual que las anteriores y, cuando después de poner las angulas en la cazuela rompen a hervir, antes de retirarlas del fuego, se echa en cada cazuelita una cucharada sopera de salsa de tomate concentrado, que se puede poner un poco picante, lo cual dará más gracia a las angulas. También se preparan en tortilla (véase fórmula en tortilla). Se sirven como las anteriores.

Anchoas a la cazuela

1 1/2 kilos de anchoas
Una cebolla grande
Una cucharadita (de las de café) de pimentón (llena)
Unas ramas de perejil
1/2 hoja de laurel
Dientes de ajo
Una cucharada sopera, rasa, de harina
Aceite
Sal

Se limpian las anchoas de tripas y cabezas, se lavan y se salan.

Se pica la cebolla muy fina en un plato, dos ajos y el perejil (todo muy menudo).

En una cazuela de barro, o fuente que resista el fuego, se pone un poco de aceite (el fondo ligeramente cubierto) y la mitad del picadillo de cebolla; encima se ponen las anchoas y se cubren con el resto del picadillo, se espolvorea con el pimentón y la harina (el laurel se pone encima cortado en dos trozos); se rocía con media tacita (de las de café) de aceite, se cubren con una hoja de papel de aluminio y se ponen a fuego moderado, una media hora, agitando la cazuela de vez en cuando, para que no se peguen. Pasado el tiempo se destapan y se cuecen así, diez minutos más; si se prefiere, estos diez minutos pueden hacerse a horno muy caliente.

Se sirven, calientes en la misma cazuela.

Anchoas albardadas

1 1/2 kilos de anchoas
Un plato con harina

3 huevos, aproximadamente para rebozar

Aceite

Sal

Se limpian las anchoas, y sin cabeza, se abren y se les quita la espina central. Se sazonan de sal y se ponen en un escurridor para que no tengan agua en el momento de freirlas. A continuación se pasan por harina y huevo batido, uniéndolas de dos en dos. Se pone abundante aceite en una sartén y, cuando esté bien caliente, se fríen hasta que estén doradas.

Se colocan en una fuente alargada, alineadas; se sirven calientes.

Atún

De la familia del bonito y la caballa, aunque mucho más grande que ambos. Se emplea mucho en conservas.

Se prepara de la misma forma que el bonito (véanse fórmulas).

Bacalao

Lo más importante para lograr el éxito, en la preparación de una receta de bacalao, depende en gran parte de su calidad y de su desalado perfecto.

En cuanto a lo primero, lo más sensato será elegir un comercio de garantía, que nos asegure la calidad de la mercancía.

Su desalado es muy importante: hay que convertir esa masa seca, sin agua y llena de sal, en otra jugosa y apta para ser cocinada.

(En Tomo 1º explico la manera y tiempo de desalado).

Éste se hará siempre en abundantísima agua. Para algunas preparaciones (se explicará en receta) se hace el espumado del bacalao o escaldado, que consiste en ponerlo al fuego en una cacerola cubierto con agua de su remojo y, separándolo rápidamente cuando echa espuma. Después se escurre y se pone sobre la tabla para que suelte todo el agua.

Bacalao (albóndigas)

1/2 de bacalao cortado de la parte gruesa

2 huevos

1/2 kilo de tomates muy maduros o el equivalente en conserva

1/2 lata de pimientos morrones
Una cebolla grande
3 dientes de ajo
Una rama de perejil
1/2 vaso (de los de vino) de vino blanco seco
Un plato con harina
Un trocito de laurel
Aceite
Sal

Se pone el bacalao en remojo durante 24 horas, cambiándole el agua por lo menos, tres veces; después se escurre, se secan los trozos con un paño, se le quita la piel y espinas y se pica muy menudo (mejor cortado con unas tijeras); cuando esté bien picado se pone en una fuente.

Se escalfan los dos huevos (véase huevos escalfados en Tomo 1º); en su punto se retiran con una espumadera, se escurren bien y se ponen en un plato, a continuación se aplastan con un tenedor hasta deshacerlos y se echan en el bacalao, se agrega la mitad de los pimientos, muy picados y dos dientes de ajo con una rama grande de perejil machacado en el mortero (antes de machacarlo conviene picarlo menudo) y desleído con dos cucharadas de vino; se une bien con las manos y se forman las albóndigas (que no sean demasiado grandes), se pasan por harina y se redondean.

Cuando estén todas preparadas se fríen, por tandas, en abundante aceite. Doradas se retiran con una espumadera y se van trasladando a una cacerola; se reservan tapadas.

Se quita casi todo el aceite de la sartén dejando sólo el fondo cubierto; cuando empiece a calentarse se fríe la cebolla picada menuda, se revuelve con cuchara de madera y, antes que se dore, se agregan los tomates cortados en trozos, el resto de los pimientos picados, el laurel y un ajo con una rama de perejil picado, machacado todo en el mortero y desleído con el resto del vino; se sazona de sal y se deja hacer hasta que quede una salsa bien concentrada; entonces se pasa por el pasapurés y se vierte sobre las albóndigas. Se cuece a fuego lento, aproximadamente media hora, antes de retirarlas del fuego se comprueban de sal.

Se sirven en una fuente con su salsa.

Bacalao al ajillo

3/4 kilo de bacalao, más bien grueso
5 ó 6 dientes de ajo
1/2 vaso (de los del vino) de vino blanco
Una hoja de laurel
2 cucharadas de perejil picado
Aceite

Se pone el bacalao en remojo (véase Tomo 1º, y léanse instrucciones sobre bacalao en este Tomo); a continuación se corta, con unas tijeras, en trozos (cuadrados)

pequeños. Se les quitan las espinas y se secan suavemente con un paño sin estrujarlo. Se coloca en una cazuela (mejor de barro) o fuente refractaria, con la piel hacia abajo. Se machacan los ajos en el mortero, con un pellizco de sal y se deslíe con el vino; después se vierte el majado sobre el bacalao y se pone por encima la hoja de laurel cortada en trocitos.

En una sartén se pone una tacita (de las de café) de aceite; se calienta y se vierte, bien caliente, sobre el bacalao. Se mueve un poco la cazuela, para mezclarlo todo, y se pone a fuego lento, un cuarto de hora; de vez en cuando, se remueve la cazuela para que no se agarre al fondo. Pasado el tiempo se comprueba de sal, se retira y se sirve inmediatamente en la misma cazuela, espolvoreado con el perejil picado; o se reparte con su salsa en cazuelitas individuales.

Bacalao al ajo arriero

3/4 kilo de bacalao
4 dientes de ajo
Una cebolla mediana
4 patatas medianas
1/2 lata de pimientos morrones
1/4 kilo de tomates maduros
Unas ramas de perejil
Aceite

Se pone en remojo el bacalao (véase Tomo 1.º y léanse instrucciones sobre bacalao en este Tomo). Con los tomates se prepara una salsa espesa, se sazona de sal, se pasa por el pasapurés y se reserva.

Al ir a prepararlo se saca el bacalao del agua, se seca, suavemente con un paño (sin estrujarlo), y se desmenuza quitándole las espinas.

Se pelan las patatas y se pican en tajadas menudas (como para tortilla), se agrega la cebolla y el ajo (todo muy picado) y se sazonan de sal. En una sartén se pone aceite (el fondo bastante cubierto); cuando esté caliente se echan las patatas y cebolla, y se fríe lentamente; cuando las patatas empiezan a ponerse tiernas, se incorporan los pimientos, cortados en cuadritos y la salsa de tomate. Se deja hacer todo junto, muy despacio.

Mientras tanto, en una cazuela, que resista el fuego (de barro u otro material refractario) se pone, aproximadamente, media tacita (de las de café) de aceite; se acerca al fuego y, cuando esté caliente se echa el bacalao con la piel hacia abajo y los ajos picados; se sacude la cazuela, para que suelte la gelatina y engorde la salsa, pero sin removerlo. Se deja al fuego, lento, durante diez minutos, sacudiendo la cazuela con frecuencia. Pasado ese tiempo y, cuando la mezcla de patatas esté hecha, se une al bacalao; se remueve, se comprueba de sal y se rectifica, si hace falta. Se agregan dos cucharadas de perejil picado. Se reparte en seis cazuelitas individuales y se sirve

inmediatamente.

Bacalao a la cazuela

3/4 kilo de bacalao
Una cebolla mediana
2 puerros
3 dientes de ajo
1/2 kilo de patatas (aproximadamente)
1/2 hoja de laurel
1/2 vaso (de los del vino) de vino blanco
3 tomates muy maduros (de tamaño mediano)
Una papeleta de azafrán
2 cucharadas de perejil picado
Aceite

Se corta el bacalao en trozos cuadrados y se pone en remojo (Véase Tomo 1º y léanse instrucciones en este Tomo).

Al ir a prepararlo se saca el bacalao del agua, se seca suavemente, con un paño y se le quitan las espinas que se puedan, sin romper los pedazos del bacalao.

En una cazuela de barro, con el fondo plano, se pone aceite (el fondo abundantemente cubierto); se acerca al fuego y, cuando empieza a calentarse se echa la cebolla, picada muy fina y los puerros (sólo lo blanco), cortados en rodajas muy delgadas; se remueve con cuchara de madera, hasta que empieza a ponerse blando; entonces se añaden dos ajos muy picados, los tomates, quitadas las simientes, pelados y cortados en trozos; se sigue rehogando un poco más y se agregan las patatas, peladas y cortadas en cuadros un poco grandes y sazonadas de sal, el laurel y azafrán, ligeramente tostado; se revuelve todo y se pone encima el bacalao, con la piel hacia arriba. Se riega con el vino y un vaso de agua o un poco más, de forma que lo cubra ligeramente; se tapa la cazuela y se cuece, hasta que las patatas estén tiernas. Poco antes de terminar la cocción se espolvorea con el perejil mezclado con un diente de ajo, muy picado.

Se sirve en la misma cazuela, comprobándolo antes de sal. Y a modo de guarnición en el borde de la cazuela, unos costrones de pan frito con aceite, que se habrán rociado con un poco de la salsa del mismo bacalao, procurando que queden bien empapados.

Bacalao a la marinera

3/4 kilo de bacalao
1/4 kilo de almejas
Una cebolla pequeña

Unas ramas de perejil
3 patatas medianas
4 dientes de ajo
2 huevos duros
Una pastilla de caldo concentrado desleída en una taza de agua
4 cucharadas de vino blanco
1/2 lata de pimientos
Guindilla (se puede suprimir)
Aceite
Sal

Se pone el bacalao en remojo durante 24 horas; cambiándole el agua varias veces (Véase Tomo 1.º y léanse instrucciones sobre bacalao en este Tomo). Al ir a prepararlo se retira del agua, se quita la piel y espinas y se desmenuza al máximo.

En una cazuela, que resista el fuego (mejor de barro), se pone aceite (el fondo abundantemente cubierto); se acerca al fuego y, cuando esté caliente se echa la cebolla; se rehoga, dándole vueltas hasta que empiece a dorarse, y se agrega el bacalao, dejándolo rehogar unos minutos más; se separa del fuego y se reserva, tapado. En una sartén se pone abundante aceite a calentar; se fríen las patatas picadas menudas y sazonadas de sal; se dejan hacer, lentamente, hasta que estén bien fritas. Se escurren y se juntan con el bacalao.

Mientras se fríen las patatas se pone en una sartén, más bien pequeña, cuatro cucharadas de aceite, y se pone a calentar; cuando esté caliente, se rehoga, con muy poco fuego, una cucharada de cebolla picada y un poco de guindilla (si se quiere); antes que dore, se echan las almejas, bien lavadas, y se dan unas vueltas a fuego fuerte; en el mortero se machacan los ajos con el perejil (todo muy picado); se deslíe con el vino y se agrega a las almejas, se añade el caldo desleído, se rehogan un poco más y se une al bacalao. Se mezcla, se remueve un momento, al fuego, se comprueba de sal y en seguida se retira. Se salpica la cazuela con los huevos picados, se ponen por encima los pimientos en trozos y se sirve.

Bacalao a la española

12 rodajas de bacalao cortadas de la parte gruesa
6 patatas medianas
Una cebolla grande
Unas ramas de perejil
2 pimientos morrones
3 huevos
2 dientes de ajo
1/2 vaso (de los del vino) de vino blanco
Un plato con harina
Aceite
Sal

Se pone el bacalao en remojo (véase Tomo 1º y léanse instrucciones en este mismo

Tomo).

Al ir a prepararlo se saca del agua, se quitan las pieles y se le separan todas las espinas, sin romper los trozos de bacalao. Se secan suavemente con un paño (sin estrujarlos) (se reserva un tazón de agua de su remojo).

Se pelan las patatas, se cortan en rodajas un poco gruesas se sazonan de sal y se fríen en una sartén con abundante aceite; una vez fritas se colocan en el fondo de una fuente refractaria. Se retira el aceite del fuego, se baten dos huevos en un plato, se envuelven los trozos de bacalao en harina, se pasan después por huevo batido y se acerca la sartén al fuego; cuando el aceite esté bien caliente se fríen las tajadas, por tandas, hasta que estén doradas por los dos lados. Se van colocando encima de las patatas. Una vez frito todo el bacalao, se retira casi todo el aceite de la sartén, dejando sólo el fondo cubierto y se fríe la cebolla, a fuego lento, removiéndola de vez en cuando; cuando empiece a ponerse dorada se agregan los ajos con el perejil picado y machacado todo en el mortero; y desleído con el vino y se agrega a la cebolla; se añade una cucharada soperas (rasa) de harina, se revuelve todo y se echa una tacita (de las de café) del agua de su remojo (reservada); se deja hervir unos cinco minutos, se pasa por el pasapurés y se vierte sobre el bacalao. (Si la salsa estuviera demasiado espesa, se pone un poco más de agua.) Se cuece, sobre la chapa, a fuego lento, unos diez minutos. Se comprueba de sal y se rectifica si hace falta. Pasado el tiempo y, cuando las patatas estén tiernas se pone por encima un huevo batido (si no quedara cubierto se ponen dos) y se mete en el horno, bastante caliente, hasta que se cuaje. Entonces se saca. Se espolvorea con los pimientos picados y se sirve en la misma cazuela.

Bacalao Mar del Norte

3/4 kilo de bacalao de la parte gruesa
4 tomates del tiempo maduros y duros
3 huevos duros
100 gramos de aceitunas con hueso (gordas)
3 cucharadas soperas de cebolla picada
2 cucharadas soperas llenas de perejil picado
4 cucharadas soperas de vinagre
2 pimientos del tiempo colorados
6 patatas medianas
Un tarro mediano de mahonesa o los ingredientes para hacerla
Aceite

Se pone el bacalao en remojo durante 24 horas o más tiempo (véase Tomo 1º y léanse instrucciones en este Tomo).

Al ir a prepararlo, como una hora antes de servirlo, se saca el bacalao del agua, se seca suavemente, con un paño (sin estrujarlo), y después se desmenuza en una fuente honda, quitándole la piel y espinas. Se le agregan los tomates, lavados y cortados en

trozos, las aceitunas picadas y los huevos picados, se comprueba de sal y se mezcla. En un recipiente hondo se ponen nueve cucharadas de aceite, un pellizco de sal, y el vinagre; se bate y, cuando esté como una crema se agregan las cucharadas de cebolla y el perejil. Se vierte sobre el bacalao y se revuelve. Se tapa con una tapadera o una hoja de papel de aluminio y se deja una hora.

Mientras tanto se pelan las patatas, se cortan en trozos y se preparan al vapor (véase Patatas al vapor).

Se limpian los pimientos con un paño y se asan (véase Pimientos asados). Fríos, se pelan y se cortan en tiras. Pasado el tiempo del bacalao se traslada a una fuente alargada y se ponen alrededor las patatas y los pimientos.

Se sirve acompañado de la mahonesa puesta en una salsera.

Bacalao a la parrilla

6 trozos de bacalao de la parte gruesa

4 dientes de ajo

Una cebolla

Una cucharada sopera (rasa) de pimentón

3/4 kilo de tomate muy maduro

3 huevos duros

Aceite

Sal

Con los tomates se prepara una salsa espesa, se sazona de sal, se pasa por el pasapurés y se vuelve a poner en la sartén. En otra sartén pequeña se ponen cuatro cucharadas de aceite, y se fríe un diente de ajo; cuando esté dorado se retira y se vierte el aceite sobre el tomate. Se cuece hasta que esté bien concentrado y se reserva. Se asa el bacalao, sin remojar, sobre la chapa o parrilla; a continuación se desmenuza, se lava perfectamente para que suelte el salitre y se estruja para que desprenda el agua de este lavado.

En una sartén, amplia, o una cazuela, con el fondo bien cubierto de aceite, se fríen los ajos; cuando estén dorados se retiran y después se fríe la cebolla picada, a fuego lento, removiéndola de vez en cuando. En cuanto empiece a tomar color, se incorpora el bacalao desmigado; se le da una vuelta, se pone el pimentón y se remueve un poco más al fuego.

Si se pone en cazuela de barro, se sirve en la misma cazuela o se pone en una fuente alargada; al tiempo de servirlo se cubre con la salsa de tomate (no debe hervir con la salsa) y alrededor se ponen los huevos cortados en rodajas.

Bacalao al pil-pil

3/4 kilo de bacalao de la parte de los laterales
4 dientes de ajo
Una guindilla seca (se puede suprimir)
Aceite

Se puede preparar suprimiendo la guindilla.

Se escoge un bacalao de buena calidad y de la parte de los laterales, por ser más gelatinosa y la que ayuda mucho a espesar la salsa; se corta en trozos que no sean demasiado grandes (aproximadamente de seis centímetros en cuadrado). Se pone en remojo (véase Tomo 1º y léanse instrucciones en este Tomo). Una vez remojado y escamado (con cuidado de no estropearle la piel), se coloca en una cacerola con la piel hacia arriba y se cubre de agua fría, tres dedos más que la superficie del bacalao; se acerca al fuego y, cuando suba una espumilla a la superficie se retira del agua (se reserva una taza del agua); se le quitan las espinas (sin estropearlo) y se colocan los trozos sobre un paño para que escurran perfectamente. Se deja enfriar.

Se cubre el fondo de una cazuela de barro (con el fondo plano) con abundante aceite y se pone sobre el fuego hasta que se caliente; entonces se echan los dientes de ajo picados y la guindilla en trozos (reservando 3 trozos para el adorno). Cuando el ajo empieza a dorarse, se echan los trozos de bacalao, con la piel hacia abajo y de forma que no se toquen unos a otros, se agregan 3 cucharadas del agua de remojo reservada y, a fuego lento se deja que se vaya haciendo, moviendo la cazuela (dándole movimiento de vaivenes en redondo); así con ese batido se espesa la salsa, que es blanca, pareciéndose a una salsa mahonesa. Se le puede echar algo más del mismo agua del bacalao. En cuanto se forma la salsa, estará en su punto. Se sirve en la misma cazuela, hirviendo todavía y con el resto de la guindilla adornando el bacalao.

Bacalao con pimientos

3/4 kilo de bacalao de la parte gruesa (cortado en doce trozos más bien grandes)
2 yemas de huevo
Una lata de pimientos de 1/2 kilo
Un plato con harina
3 huevos duros
Aceite

Se pone el bacalao en remojo (véase Tomo 1º y léanse instrucciones en este Tomo). Con los tomates se prepara una salsa espesa, se sazona de sal, se pasa por el pasapuré y se reserva.

Al ir a preparar el bacalao se saca del agua y se seca suavemente (sin estrujarlo), con un paño; se envuelve cada trozo con una tira de pimiento de dos centímetros de ancho, aproximadamente, y se sujeta, pinchándolo con un palillo. Se pasa por harina cada trozo y después por huevo batido.

En una sartén se pone abundante aceite y, cuando esté caliente se fríen los trozos, por tandas, procurando que no tropiecen unos contra otros, hasta que queden dorados por los dos lados. Se van poniendo, ya fritos, en una fuente de barro u otro material que resista el fuego. Se vierte por encima la salsa de tomate y se pone, a fuego lento, durante unos veinte minutos, sacudiendo de vez en cuando la fuente. Al tiempo de servirlo (en la misma fuente), se retiran los palillos y se ponen por encima los huevos cortados en cuatro trozos a lo largo.

Bacalao al estilo del Norte

6 trozos de bacalao (gordos)
1/2 kilo de tomates maduros (o el equivalente en conserva)
Una lata de pimientos morrones
Una cebolla mediana
4 dientes de ajo
Media hoja de laurel
Unas ramas de perejil
1/2 vaso (de los del vino) de vino blanco
Un plato con harina
Aceite

Se ponen los trozos de bacalao en remojo durante 24 horas cambiándole el agua 4 ó 5 veces.

Al ir a prepararlo se saca del agua, se seca suavemente (sin estrujarlo), con un paño, y a continuación se pasa cada trozo por harina y se fríe en una sartén con abundante aceite bien caliente. Se colocan en una cazuela.

Se retira parte del aceite de freírlo y se deja en la sartén el fondo cubierto; cuando esté caliente, se pone la cebolla muy picada a rehogar hasta que empieza a dorar; entonces se añaden los ajos, el perejil picado, el pimentón, la mitad de los pimientos cortados en trocitos y el laurel; se sigue rehogando un poco más y se agregan los tomates cortados en trocitos y el vino; se sazona de sal y se cuece lentamente, dándole vueltas de vez en cuando, unos quince minutos. Después se pasa por el pasapurés y se vierte en la cazuela, cubriendo el bacalao. Se colocan por encima el resto de los pimientos en tiras y se mete a horno suave, durante media hora.

Se sirve en la misma cazuela.

Bacalao en salsa verde al estilo vasco

3/4 kilo de bacalao cortado en trozos
6 patatas medianas
4 dientes de ajo
6 cucharadas soperas llenas de perejil (que esté muy verde)

Media hoja de laurel

Aceite

Se pone a desalar el bacalao (véase Tomo 1º y léanse instrucciones en este mismo Tomo).

Poco antes de prepararlo se retira del agua y se pone en una cacerola, se cubre con agua de su remojo y en cuanto empiece a formarse espuma en el agua, se retira rápidamente del fuego (no debe hervir). Se saca del agua y se seca suavemente, sin estrujarlo, con un paño. Se reserva el caldo.

Se escogen las patatas de las que se deshacen fácilmente, se pelan y se cortan en cuadritos.

Se pican los ajos y el perejil (todo muy fino).

Se pone una cazuela (de barro u otro material refractario) con el fondo bastante cubierto de aceite, al fuego; cuando empieza a calentarse se echan los ajos y cuatro cucharadas de perejil y se remueve un momento; en seguida se agregan las patatas y el laurel, se revuelve y se moja con un poco de caldo del que se ha espumado el bacalao; se tapa y se deja cocer hasta que las patatas estén algo más de medio cocidas. Entonces se agrega el bacalao y algo más de caldo si fuera necesario (debe quedar ligeramente cubierto). Se tapa y se sigue cociendo un cuarto de hora más. Mientras dure la cocción se mueve de vez en cuando la cazuela con ligeros vaivenes, a fin de que todos los elementos de la salsa se mezclen bien y tomen cuerpo. (Las patatas quedan casi deshechas.) Se comprueba de sal y se pone un poco más si hace falta. Una vez cocido, se separa del fuego, se retira el laurel, se espolvorea con dos cucharadas de perejil picado y se sirve en la misma cazuela.

Bacalao a la vasca

3/4 kilo de bacalao

12 pimientos rojos choriceros (ñoras)

2 cebollas medianas

3 dientes de ajo

2 cortezas de pan

4 tomates muy maduros

Una cucharada sopera de harina

1/2 vaso (de los del vino) de vino blanco

Aceite

Se corta el bacalao en trozos cuadrados de tamaño regular y se ponen en remojo (véase Tomo 1º y léanse instrucciones en este Tomo).

Al día siguiente, poco antes de prepararlo se pone el bacalao en una cacerola, se cubre con agua de su remojo, se acerca al fuego y, cuando empieza a formarse espuma en el agua se retira rápidamente del fuego (no debe hervir). Se saca del agua, se seca suavemente con un paño (sin estrujarlo) y se reserva el agua.

Se coloca el bacalao en una cazuela (mejor de barro y plana), con la piel hacia arriba. Limpios los pimientos choriceros y desprovistos de pepitas se abren y se ponen en agua caliente para ablandarlos; en cuanto estén blandos se pelan y se reserva, en un plato, la pulpa.

En una sartén se pone una tacita (de las de café) de aceite; cuando empieza a calentarse se echa la cebolla picada, los ajos picados y las cortezas de pan; se deja freír, lentamente, removiendo con cuchara de madera. En cuanto esté bien frito se añade la harina y los tomates lavados y cortados en trozos; se aumenta el fuego y se remueve sin parar un poco más; entonces se añade la pulpa de los pimientos y un pellizco de azúcar. Se machacan bien las almendras en el mortero y se echan en la salsa; se moja con dos tacitas (de las de café) de caldo del remojo y se deja cocer la salsa, a fuego lento. Cuando se vea que la salsa está hecha se pasa por el pasapurés (ha de quedar espesa) y se vierte sobre el bacalao. Se deja cocer durante un cuarto de hora, a fuego lento, y removiendo la cazuela en ligeros vaivenes, de vez en cuando, para evitar que se agarre al fondo. Se comprueba de sal y se pone un poco más si hace falta. Se sirve en la misma cazuela, a poder ser, recién hecho.



Bacalao a la vasca (otra fórmula)

3/4 kilo de bacalao (cortado de la parte gruesa)

1/4 kilo de gambas

8 pimientos colorados choriceros (ñoras)

Una rebanada de pan cortada muy fina

3 dientes de ajo
3 cucharadas de vino blanco
3 tomates maduros
Una cebolla mediana
2 pimientos morrones
Aceite

Se pone el bacalao en remojo (véase Tomo 1º y léanse instrucciones en este Tomo). Al día siguiente poco antes de prepararlo se ponen los trozos en una cacerola, se cubren con agua de su remojo y, cuando empieza a formarse espuma en el agua se retira rápidamente del fuego (no debe hervir). Se saca del agua, se seca suavemente (sin estrujarlo), con un paño y se reserva el agua.

Se desmenuza el bacalao con los dedos y se pone en una cazuela (mejor de barro). Limpios los pimientos choriceros y desprovistos de pepitas, se abren y se ponen en agua caliente para ablandarlos; en cuanto estén blandos, se pelan y se reserva, en un plato, la pulpa. En una sartén se pone una tacita (de las de café) de aceite; cuando empieza a calentarse el aceite se fríe el pan hasta que quede bien dorado, cuidando que no se queme (se reserva en el mortero); a continuación se echa la cebolla picada, se deja freír, removiendo de vez en cuando y, cuando empieza a dorarse se agregan los tomates lavados y cortados en trozos y la pulpa de los pimientos; se sigue rehogando a fuego lento un poco más.

En el mortero se machacan los ajos con la rebanada de pan, se deslíe con el vino y se agrega a la salsa; se añade una tacita del caldo del remojo y dos cabezas de las gambas. Se sigue cocinando lentamente.

Se pelan las gambas en crudo, y se reservan las colas. Cuando se vea que la salsa está hecha se pasa por el pasapurés y se vierte en la cazuela donde está el bacalao. Se remueve para mezclarlo. Se pone encima las gambas y se cuece, en el horno, con calor moderado, o sobre la chapa, a fuego lento, unos quince minutos. Antes de retirarlo se comprueba de sal.

Al tiempo de servirlo se pasa a cazuelitas individuales o se sirve en la misma cazuela. Se sirve nada más retirarlo del fuego.

Bacalao a la vizcaína

Un kilo da bacalao (de la parte de los laterales)
12 pimientos rojos choriceros
2 cebollas medianas
8 avellanas o almendras tostadas
3 dientes de ajo
2 yemas de huevo duro
2 rebanadas de pan cortadas finas
Aceite

Existen muchas recetas para preparar el bacalao a la vizcaína, siendo muy difícil determinar una concreta. En general se asegura que el bacalao a la vizcaína no lleva tomate, aunque algunas recetas

lo ponen.

Se corta el bacalao en trozos regulares y se pone en remojo (véase Tomo 1° y véanse instrucciones en este Tomo).

Al ir a prepararlo se saca del agua, se pone en una cacerola, se cubre con agua de su remojo, se acerca al fuego y, cuando empiece a formarse espuma en el agua, se retira rápidamente (no debe hervir). Se retira del agua y se le separan todas las espinas que sea posible, sin romper los trozos de bacalao; a continuación, se coloca en una o más cazuelas de barro (pues los trozos deben quedar holgados) con la piel hacia arriba (el fondo de la cazuela debe ser plano). El agua se reserva.

Se limpian los pimientos choriceros, se les quitan las pepitas y se ponen en agua caliente para ablandarlos; en cuanto estén blandos se pelan y la pulpa se recoge en un plato (las pieles se reservan).

En una sartén se pone aceite (bastante abundante); se acerca al fuego y, cuando empieza a calentarse se fríen las rebanadas de pan hasta dejarlas bien doradas, cuidando que no se quemen. En este punto se retiran y se reservan. Después se echa la cebolla y los ajos, todo muy picado; se deja freír lentamente, dándole vueltas de vez en cuando. Cuando esté tierna y empiece a tomar color se machacan en el mortero las yemas de huevo duro, las avellanas o almendras y el pan frito. Todo este majado se echa en la salsa; se revuelve y se agrega la pulpa de los pimientos y dos tacitas del agua reservada del espumado del bacalao, se deja hervir unos cinco minutos y se pasa por el pasapurés, apurándolo bien. Ya pasada, se echan las pieles de los pimientos en el pasapurés y un poco de la salsa y se sigue pasando todo, para que suelten la carne que ha podido quedarle pegada y den más color a la salsa (que será de un rojo oscuro). Se vierte sobre el bacalao, dejándolo bien cubierto. Se mueve la cazuela para que los trozos se impregnen bien de la salsa. Se cuece, a fuego lento, sobre a chapa, unos quince minutos. De vez en cuando se mueve la cazuela con ligeros vaivenes, mientras se está cociendo; se comprueba de sal y se rectifica si hace falta.

Este plato puede hacerse la víspera, calentándolo en el momento de ir a servirlo, pero sin que llegue a hervir. Se sirve muy caliente y en la misma cazuela. Si se quiere se puede poner al preparar la salsa, mitad aceite y mitad manteca de cerdo o tocino de jamón.

Barbada al horno

2 barbadas (de 1 1/2 kilos aproximadamente)

Una cebolla mediana

1/2 kilo de tomates maduros (o el equivalente en conserva)

Unas ramas de perejil

3 dientes de ajo

1/2 vaso (de los de vino) de vino blanco

Una cucharada de pan rallado
Un limón grande
Aceite
Sal

Se limpian las barbadas, se les dan unos cortes en los lomos y se ponen en una besuguera o fuente de horno. En cada corte se introduce una rodaja de limón, se sazona de sal, se rocía ligeramente con aceite y se ponen por encima dos ajos muy picados mezclados con una cucharada de perejil picado. Se mete a horno, con calor moderado, aproximadamente un cuarto de hora. Pasados diez minutos se riega con el vino. Para que no le falte jugo (véase cómo se hace en besugo a la madrileña y hágase igual).

En una sartén con el fondo cubierto de aceite se fríe la cebolla y un ajo (todo muy picado (cuando esté tierno se echan los tomates y se fríe todo junto); removiéndolo de vez en cuando. Se sazona de sal. Una vez frito se pasa por el pasapurés.

Pasado el tiempo de cocción se saca del horno, se cubre con la salsa, se espolvorea con el pan rallado, se aumenta la temperatura del horno y se vuelve a meter la cazuela, dejándola diez minutos más. Se sirve en la misma cazuela acompañada (si se quiere) de Patatas al Vapor (véase fórmula).

Barbada a la romana

1 1/2 kilos de barbada
2 dientes de ajo
2 o más huevos para rebozar
Un plato con harina
2 limones
Aceite
Sal

Se limpia la barbada, se corta en rodajas finas, se sazonan con los ajos machacados en el mortero y se les echa sal.

Se baten los huevos en un plato hondo.

En una sartén se pone abundante aceite a calentar. Se pasan las rodajas por harina, y después por huevo batido, se echan, por tandas, en la sartén, cuando el aceite esté bien caliente (debe echar humo). Cuando el pescado esté dorado por un lado se le da vuelta para que dore por el otro. Se van colocando en la fuente donde se van a servir.

Se sirven con rodajas de limón adornando la fuente y acompañado de ensalada de lechuga y tomate.

Barbada en salsa verde

(Véase merluza en salsa verde y hágase cualquiera de sus fórmulas).

Besugo

Los besugos, para preparar cualquier receta, tienen que ser de una frescura absoluta. Con la piel rosada, la carne consistente y los ojos claros.

Besugo al ajo arriero

2 besugos medianos (de Un kilo cada uno, más o menos)

Una hoja de laurel

Una cucharada (de las de café) de pimentón

6 dientes de ajo

Unas ramas de perejil

Una rebanada de pan cortada fina

Una cucharada sopera de vinagre

Una cebolla más bien grande

Un limón grande

Sal

Se manda quitar perfectamente las escamas, agallas y tripas en la pescadería. En casa se lava bien por dentro y por fuera con agua fresca. En la parte donde tenía las tripas se le quita (con ayuda de un trapo o papel de cocina) la telilla negra y se le quita, de la misma forma, la telilla roja que la cabeza tiene por dentro. Se secan con un paño limpio.

Bien limpios, se cortan en trozos, se sazonan de sal y zumo de limón y se dejan reposar una media hora.

Mientras tanto se corta la cebolla en rodajas y se pone en una cazuela con una taza (de las de café), que no esté muy llena, de agua, y el laurel cortado en dos trozos; se acerca al fuego y se cuece, lentamente, hasta que esté blanda. (Si se pusiera blanda antes de terminar de freír el besugo, se aparta a un lado).

En una sartén se pone aceite (un poco abundante), a calentar y se fríe la rodaja de pan hasta que quede bien dorada, cuidando que no se queme (se reserva en él mortero); a continuación se cortan los ajos en cuatro trozos cada uno y se fríen, lentamente, hasta que estén dorados; entonces se sacan del aceite y se reservan. En el mismo aceite, cuando esté bien caliente, se fríen los trozos de besugo, por tandas; ya dorados por una lado, se les da vuelta y se fríen por el otro. Se van reservando en un plato.

Cuando todos estén fritos se ponen en la cazuela y encima de la cebolla, una vez tierna. Se retira parte del aceite de la sartén (se deja sólo el fondo, ligeramente cubierto). Se reserva fuera del fuego.

En el mortero se machaca el pan frito; la mitad de los ajos (la otra mitad se reserva), una rama de perejil picado; cuando esté bien machacado se echa el pimentón, se revuelve y se agrega el majado al aceite; se remueve un momento en el fuego y se echa en el besugo. Para limpiar la sartén se pone el vinagre y dos cucharadas de agua, que se vierte sobre el pescado. Se tapa la cacerola y se cuece, lentamente, durante 10 ó 15 minutos.

Pasado el tiempo se separa el besugo de la salsa y se coloca en la fuente (alargada) donde se va a servir; la salsa se pasa por el pasador y, bien caliente, se coloca alrededor del besugo, procurando que entre por debajo de las tajadas. Se salpica con los ajos reservados, muy picados y mezclados con una cucharada de perejil picado y se sirve.

Besugo con salsa de ajos (para 4 personas)

Un besugo gordo (de 1 1/2 a 2 kilos)

Una cabeza de ajo

2 cucharadas de vinagre

Aceite

Sal

Se limpia el besugo (véase besugo al ajo arriero).

Una vez limpio se coloca en una besuguera, se le pone sal por todo él y se rocía con abundante aceite. En este instante se le practican unos cortes a lo ancho, que llegarán sólo a la espina central. Se deja así unos quince minutos. Pasado este tiempo se mete en el horno, con calor mediano, y se asa, rociándolo, de vez en cuando, con su jugo. (Tarda en estar unos veinte minutos.) Cuando está casi a punto de retirarlo del horno, se pelan los ajos y se fríen aparte, en una sartén, de tamaño mediano, con el fondo cubierto de aceite; cuando están dorados, se retiran del aceite y se machacan en el mortero, agregándoles, poco a poco y batiendo, el aceite de freírlos, el vinagre y un poco de sal. Se mezcla bien.

Cuando el besugo está en su punto se retira del horno y se vierte a la salsa preparada, sobre el besugo, al tiempo de servirlo.

Besugo a la castellana (para 4 personas)

Un besugo gordo (de 1 1/2 kilos aproximadamente)

2 dientes de ajo

1/2 vaso (de los de vino) de vino blanco

2 huevos duros

2 limones

Un pimiento colorado (del tiempo)

3 cucharadas de vinagre
Una cucharada de pan rallado
Unas ramas de perejil
Sal

Se limpia el besugo (véase besugo al ajo arriero).

Una vez limpio se coloca en una besuguera; se le hacen unos cuatro o cinco cortes, a lo ancho, que llegarán sólo a la espina central. En cada uno de ellos se pone una tira de pimientos con una rodaja de limón; se sazonan de sal y zumo de limón, se riega con un chorro de aceite, el vino blanco y el vinagre. Se deja así unos diez minutos.

Mientras tanto se pica muy fino el perejil y los ajos y se mezcla todo. Se reserva.

Pasado el tiempo, se mete el besugo en el horno, con calor moderado, durante diez minutos, regándolo de vez en cuando con el jugo que suelta. Pasado el tiempo se saca del horno, se riega con su jugo, se espolvorea con la mezcla reservada y se mete de nuevo en el horno durante diez o quince minutos más.

En su punto se traslada con la ayuda de una o dos espumaderas a una fuente alargada. Se adorna con los nuevos cortados en discos y rodajas de limón. Se acompaña con la salsa mahonesa, puesta en salsera.

Besugo a la espalda (para 4 personas)

Un besugo gordo (de 1 1/2 a 2 kilos)
6 dientes de ajo
Una rama de perejil
Un limón mediano
4 cucharadas de vino blanco
Una cucharada sopera de vinagre
Aceite
Sal

Se limpia el besugo (véase besugo al ajo arriero).

Una vez limpio se abre de arriba abajo por el lado donde se retiró la tripa. Se rompe la espina al final de la cabeza. Se sazona con un diente de ajo y una rama de perejil machacado en el mortero, se rocía con el zumo de un limón, se sazona de sal y se deja en reposo una hora.

Pasado este tiempo se rocía con aceite (más o menos seis cucharadas) y el vino; se mete a horno, con calor moderado, unos veinte minutos; de vez en cuando se riega con el jugo que suelta. Para que no le falte jugo (véase cómo se hace en besugo a la madrileña y hágase igual).

En su punto se retira del horno y se deja enfriar un rato.

Mientras tanto se cortan los cinco dientes de ajo que quedan, en filetes muy finos. Cuando el besugo está bastante frío se abre, quedando de espalda y se le retira la espina, que sale fácilmente.

En una sartén pequeña se ponen unas cuatro cucharadas de aceite y se fríen los ajos lentamente, hasta que empiezan a dorarse; entonces se vierten con el aceite de freírlos sobre el besugo. En la misma sartén se pone el vinagre y una cucharada de agua, se pone al fuego y, cuando rompe el hervor se riega el besugo. Se vuelve a meter en el horno muy caliente (mejor con el gratinador), unos cinco minutos más. Se sirve nada más sacarlo del horno. Ha de llegar muy caliente a la mesa. Se puede sustituir el vinagre por dos cucharadas de limón.

Besugo estofado y con patatas al vapor

2 besugos medianos
3 dientes de ajo
Una cebolla grande
1/2 hoja de laurel
1/4 vaso (de los de vino) de vino blanco
Dos ramas de perejil
Una cucharadita (de las de café) de pimentón
6 patatas medianas
Una cucharada más de perejil picado
Aceite
Sal

Se limpian los besugos (véase besugo al ajo arriero). Una vez limpios se cortan en trozos y se colocan en una cacerola; se agrega la cebolla cortada en trozos medianos, el laurel, el ajo y perejil machacado en el mortero desleído con el vino; se sazonan de sal, se espolvorean con el pimentón, se riegan con un buen chorro de aceite (unas seis cucharadas); se tapa la cacerola y se deja cocer, lentamente, unos veinte minutos. Mientras tanto se escogen patatas (que sean duras), se pelan, se cortan en trozos medianos y se preparan al vapor (véase fórmula). Cuando el besugo esté en su punto, se retiran los trozos, cuidando de no estropearlos y se ponen en una fuente alargada. Se pasa la salsa por el pasapurés y se pone nuevamente la cacerola. Se rehogan un momento las patatas al vapor en la salsa. En seguida se retiran y se ponen con la salsa alrededor del besugo. Se espolvorean con el perejil picado. Se sirve bien caliente.

Besugo en escabeche

2 besugos medianos
Una cebolla
Una cabeza de ajo
Una hoja de laurel
1/2 vaso (de los de vino) de vinagre
Un plato con harina

Aceite

Sal

Se limpian los besugos (véase besugo al ajo arriero), se cortan en trozos y se sazonan de sal.

En una sartén se pone aceite (el fondo bien cubierto); se acerca al fuego, y cuando esté caliente, se pasan los trozos ligeramente por harina y se fríen, por tandas, hasta que estén dorados por los dos lados. Se van trasladando, escurridos, a una cazuela (mejor de barro). En el mismo aceite que se ha frito el besugo (se retira parte si fuera demasiado) se fríe la cebolla picada menuda, y la cabeza de ajos (entera); cuando la cebolla empieza a dorarse se añade al vinagre, dos vasos (de los de vino) de agua y la hoja de laurel. Se deja cocer, hasta que la cebolla esté tierna; entonces se vierte sobre el besugo y se cuece unos cinco minutos. Se retira y se deja reposar hasta el día siguiente, tapado.

Se retira de la salsa y se sirve frío o caliente, acompañado si se quiere de verduras picadas y cocidas, rehogadas en dos cucharadas de aceite.

Besugo con fideos

2 besugos de 1 1/4 kilo cada uno, aproximadamente

300 gramos de fideos gordos

Una cebolla mediana

Unas ramas de perejil

4 dientes de ajo

Una cucharadita (de las de café) de pimentón

Un cubito de caldo concentrado

2 cucharadas soperas (rasas) de harina

3 cucharadas de vino blanco

Aceite

Sal

Se mandan escamar y retirarles las tripas a los besugos en la pescadería. Se les quita, con la ayuda de un trapito o papel de cocina, la telilla negra donde está la tripa. Se quitan con unas tijeras las espinillas de los lados y se cortan en trozos. Se sazonan con dos ajos machacados en el mortero con una rama de perejil, se les pone sal y se dejan una hora. Pasado el tiempo se unta una cazuela, fuente refractaria o besuguera con aceite y se colocan los trozos de besugo.

Mientras tanto, en una sartén se pone aceite (el fondo bien cubierto) y, cuando esté caliente se echa la cebolla bien picada, dos dientes de ajo y unas ramas de perejil (todo muy finamente picado); se revuelve con cuchara de madera; cuando empiece a dorarse se echa el pimentón y dos cucharadas de harina, se rehoga un poco más y se echa una taza (de las de desayuno) de agua con la pastilla de caldo disuelta (o caldo fresco si se tiene preparado). Se deja hacer esta salsa lentamente.

Por separado se cuecen en una olla los fideos con agua hirviendo; cuando estén tiernos se escurren en un colador grande y se echan en la cazuela donde esté el besugo, mezclándolo entre las tajadas. Se agrega la salsa pasada por el pasapurés, se añade agua hasta cubrirlo y se meten en el horno, fuerte, unos veinte minutos. Se comprueba de sal, antes de retirarlo del horno. Se sirve en la misma cazuela.

Besugo a la madrileña (para 4 personas)

Un besugo de 1 1/2 kilos aproximadamente

5 patatas medianas

Una cebolla mediana

Un limón grande

Una cucharada de pan rallado

3 dientes de ajo

Unas ramas de perejil

1/2 vaso (de los del vino) de vino blanco

1/2 kilo de tomates medianos muy maduros (o el equivalente en conserva)

Un trocito de laurel

Aceite

Sal

Se manda escamar el besugo, en la pescadería, y retirarle la tripa. Se le quita, con la ayuda de un trapito o papel de cocina, la telilla negra donde está la tripa, se recortan con unas tijeras las espinas que tiene alrededor, se lava, se seca con un paño; se le hacen unos cortes profundos hasta llegar a la espina, en sentido horizontal, se sazona con un ajo y una rama de perejil machacado en el mortero. Se sazona de sal y se le introduce en cada corte una rodaja de limón. Se deja reposar una media hora.

Mientras tanto se pica la cebolla muy menuda y se pone en el fondo de la besuguera, se pelan las patatas, se cortan en rodajas y se ponen en una capa sobre la cebolla. Se rocía con un poco de aceite y la tacita de caldo (puede ser concentrado) y se mete en el horno, con calor mediano, unos diez minutos. A continuación se pone el besugo sobre las patatas untado de aceite y se mete en el horno con calor moderado. Para que no le falte jugo, al mismo tiempo que se introduce el besugo en el horno se coloca debajo de éste una cacerola con agua hirviendo, de esta forma se mantiene dentro del horno el grado de humedad necesario para que el besugo quede jugoso. Se cubre ligeramente el fondo de una sartén con aceite y cuando esté caliente se separa la sartén del fuego y se echan los tomates lavados y cortados en trozos. Se fríe, a fuego lento, removiendo con frecuencia hasta que quede muy reducido; entonces se pasa por el pasapurés, se sazona de sal y se vuelve a poner en el fuego hasta que quede muy espeso. Se reserva. Se pican muy menudos dos ajos y unas ramas de perejil, se mezcla con el pan rallado y se reserva. A los cinco minutos de permanecer el besugo dentro del horno, se riega con el vino y se deja otros diez minutos. Se saca de nuevo y se le pone por encima el puré de tomate, cubriéndolo, y la mezcla de pan y perejil

espolvoreado; se sigue cociendo hasta que esté en su punto (unos diez minutos más). Mientras se está cociendo se rocía de vez en cuando con su jugo. Si se secura se puede poner alrededor un poco de agua. Para servirlo, se pasa con la ayuda de dos espumaderas a una fuente alargada; alrededor se ponen las patatas y cebolla; el jugo se vierte encima retirando las rodajas de limón.

Besugo a la sidra

2 besugos medianos
Un vaso (de los de vino) de sidra
2 dientes de ajo
Unas ramas de perejil
Guindilla
2 cucharadas de coñac
2 cucharadas de tomate concentrado
Aceite
Sal

Se manda escamar bien el besugo en la pescadería y retirarle la tripa. Se le quita con la ayuda de un trapito o papel de cocina la telilla negra, donde está la tripa, se le recortan con unas tijeras las espinas de los lados y se corta cada uno en dos o tres trozos; se sazonan de sal y se dejan un cuarto de hora. A continuación se ponen los trozos en una cacerola. Se agrega la sidra y el coñac; se añade agua hasta cubrirlos y se cuece, durante cinco minutos. Después se separan los trozos a una cazuela de barro, se agregan los ajos y el perejil (todo muy picado), el tomate y una tacita (de las de café) del caldo de la cocción. Se cuece sobre la chapa durante un cuarto de hora más, aproximadamente. Se sirve con patatas al vapor (véase fórmula) espolvoreadas con un poco de perejil picado.

Besugo a la vasca (para 4 personas)

Un besugo grande (de 1 1/2 kilos)
2 limones
12 pimientos, secos llamados salseros
2 dientes de ajo
Una cebolla pequeña
Aceite
Sal

Se manda escamar el besugo, en la pescadería, y quitarle la tripa. Se limpia con un trapito o papel de cocina la telilla negra donde está la tripa, se recortan, con unas tijeras las espinas que tiene alrededor, se lava, se limpia con un paño, se sazona de sal; se rocía, puesto en una fuente, con aceite y zumo de los

limones. Se deja macerar una hora.

Mientras tanto se remojan en agua caliente los pimientos; cuando estén remojados se abren al medio y se raspa por el interior con un cuchillo la pulpa de los pimientos. Se recoge en un plato.

En una sartén se pone un poco de aceite (sólo cubierto el fondo) y se fríe la cebolla; cuando esté un poco dorada se añade la pulpa de los pimientos y después que se ha rehogado unos minutos, se echa una taza (de las de desayuno) de agua o caldo si lo hay. Se deja hervir el conjunto hasta que la cebolla y los pimientos estén cocidos; después se pasa por el pasapurés, apurándolo bien. Debe quedar una salsa bastante líquida.

Pasado el tiempo del besugo, se traslada a una besuguera con el aceite y el limón de su maceración y se introduce en el horno, con calor moderado unos diez minutos (para que no le falte jugo véase cómo se hace en besugo a la madrileña y hágase igual); de vez en cuando se riega con su jugo. Pasado ese tiempo se riegan con la salsa de pimientos y se dejan hasta que termine de cocerse, regándolo de vez en cuando con la salsa. Se retira del horno cuando el besugo está cocido y la salsa casi reducida. Se sirve en la misma besuguera.

Boga

La boga se puede preparar frita, y al horno. Para que resulte más sabrosa, debe ponerse con una salsa.

Existe también un pez de río con el mismo nombre.

Boga a la jardinera

2 bogas grandes
Una cebolla mediana
Un limón
2 dientes de ajo
3 tomates del tiempo (muy maduros)
2 pimientos del tiempo (verdes)
Unas ramas de perejil
Una cucharadita de pimentón
1/4 de vaso (de los de vino) de vino blanco
Aceite
Sal

Se limpia de tripa el pescado, escamándolo bien y dejándolo entero y se colocan en una besuguera o fuente de horno. Se sazonan con los ajos y el perejil (todo muy picado y machacado en el mortero), se les pone sal, se rocían con zumo de limón y se

dejan en el adobo, aproximadamente, una hora.

Mientras tanto se pica la cebolla, se pelan los tomates, se les quitan las semillas y se cortan en trocitos. Los pimientos se lavan y se cortan en trocitos. Se mezcla todo y se espolvorea de sal. Se reserva.

Pasado el tiempo del pescado, se colocan alrededor las verduras preparadas, se espolvorean con el pimentón. Se riega el pescado con unas ocho cucharadas de aceite y el vino y se mete a horno moderado, de veinte a veinticinco minutos. (Para que no le falte jugo véase besugo a la madrileña y hágase igual.) Para servirlo se traslada con cuidado, pasándoles por debajo una espumadera. Se sirve rodeado de las verduras y espolvoreado de perejil picado.

Bonito a la cazuela

1 1/2 kilos de bonito en un trozo

Un kilo de tomates maduros (o el equivalente en conserva)

Una lata (de 1/2 kilo) de pimientos morrones

Vinagre (lo suficiente para cubrir el bonito)

Aceite

Sal

Un plato con harina

Con los tomates se prepara una salsa espesa, se sazona de sal, se pasa por el pasapurés y se reserva.

Se le quita la piel al bonito, se pone en un recipiente y se le pone vinagre (que lo cubra) y se deja una hora. Pasado ese tiempo se escurre y se corta en filetes. Se sazonan de sal y se pasan por harina.

En una sartén se pone aceite (el fondo bien cubierto); se acerca al fuego y cuando esté caliente se fríe el bonito lentamente, cuando esté dorado por un lado se le da vuelta para que dore por el otro.

En una cazuela de barro u otro material que resista el fuego, se pone la salsa de tomate y sobre ella se colocan los trozos de bonito, ya fritos. Se cubre con los pimientos cortados a tiras y se mete en el horno, con temperatura mediana, unos veinte minutos; o se deja sobre la chapa, a fuego lento, un cuarto de hora.

Se sirve en la misma cazuela.

Bonito asado

1 1/2 kilos de bonito en un trozo

Una cebolla grande

3 dientes de ajo

Un pimiento verde

Unas ramas de perejil
1/4 vaso (de los del vino) de vino blanco
Aceite
Sal

Se le quita la piel al bonito y se sazona con dos dientes de ajo machacados en el mortero, se le pone sal; se deja reposar un cuarto de hora; pasado ese tiempo se pone en una cacerola aceite (sólo cubierto el fondo); cuando empieza a calentarse se echa el bonito y se deja dorar, a fuego lento; cuando esté dorado por un lado se le da la vuelta para que dore por el otro; ya dorado se agrega la cebolla cortada en trozos grandes y el pimentón picado; se sigue rehogando un poco más y se agrega un diente de ajo machacado en el mortero y desleído con el vino. Se tapa la cacerola y se cuece, a fuego lento, una media hora. Cuando esté en su punto, se retira de la salsa, se pone en una fuente cortado en trozos y se vierte por encima la salsa pasada por el pasapurés.

Se sirve acompañado con patatas fritas.

Bonito costa verde

1 1/2 kilos de bonito (cortado en dos trozos)
1/4 de vaso (de los del vino) de vino blanco
Unas ramas de perejil
Sal
1/2 litro de mahonesa
4 cucharadas soperas de perejil picado, que esté muy verde
2 pepinillos en vinagre
Medio limón
Un pimiento verde (pequeño)

Se prepara la mahonesa (si es la clásica hecha a mano véase Tomo 1º; si se hace en la batidora, véase mahonesa en batidora). Una vez preparada se machaca en el mortero el perejil y, una vez bien machacado se le añade una cucharada soperas de mahonesa, se revuelve bien y se agrega la mezcla a la mahonesa preparada; se remueve para que quede verde por igual y se incorporan los pepinillos y el pimiento picado. Se reserva en sitio fresco hasta que se vaya a servir.

Se sazona de sal el bonito, se unta por las dos caras con aceite y se pone en una besuguera o fuente de adorno, se rocía con el vino y se mete a horno, fuerte, previamente calentado. Se rocía de vez en cuando con el jugo que va soltando el pescado. Se le da vuelta una vez, con mucho cuidado para que no se rompan las rodajas. Cuando está dorado (tarda en estar una media hora) se retira del horno, se traslada a una fuente y se adorna con unas ramitas de perejil. (Para que no le falte jugo mientras se está asando, véase besugo a la madrileña y hágase igual).

Se sirve acompañado de la salsa mahonesa puesta en salsa.

Bonito empanado

1 1/2 kilos de bonito cortado en un trozo
2 huevos
Pan rallado
Unas ramas de perejil picado
2 dientes de ajo
Aceite
Sal

Se le quita la piel y las espinas y se corta en filetes finos.

Se pican los ajos y el perejil en el mortero, se machaca bien y se sazonan los trozos por las dos caras. Se les pone sal y se dejan reposar, aproximadamente un cuarto de hora. Después se pasan por huevo batido y, a continuación por pan rallado, apretando un poco, con la mano, el filete contra el pan para que quede bien adherido.

Se pone aceite a calentar en una sartén amplia. Cuando está caliente (sin exceso para que el pescado se cueza por dentro, antes que se dore), se fríen, por tandas, los trozos, procurando que no tropiecen unos contra otros. Deben quedar dorados. En su punto se ponen en una fuente alargada y se sirven acompañadas de ensalada de lechuga y tomate.

Bonito en escabeche

1 1/2 kilos de bonito o atún cortado en trozos
3 dientes de ajo
2 cucharadas de perejil picado
Un vaso (de los de vino) de vinagre
Un limón
Un vaso (de los de agua) de vino blanco
Media hoja de laurel

Se les quita a los trozos de bonito la piel y las espinas, se sazonan de sal y se colocan en una cazuela de barro, se ponen por encima los ajos picados, el perejil picado, el laurel, seis cucharadas de aceite, el vinagre y el vino. Se deja en maceración durante dos horas.

Pasado ese tiempo se acerca la cazuela al fuego y se cuece, lentamente, durante unos treinta minutos. Se retira del fuego, se separan los trozos del caldo y se dejan enfriar. Se sirve ya frío, acompañado de patatas al vapor (véase fórmula).

Bonito estofado

1 1/2 kilos de bonito cortado en un trozo
Una cebolla grande
1/4 kilo de tomates maduros (o el equivalente en conserva)
3 dientes de ajo
Unas ramas de perejil
Media hoja de laurel
Un pimiento del tiempo (verde)
Una rebanada de pan cortada fina
Una cucharada de vinagre
3 cucharadas de vino blanco
Una cucharadita (de las de café) de pimentón
Guindilla (se puede suprimir)
Aceite
Sal

Se fríe la rebanada de pan hasta dejarla dorada sin que se quemé. Se reserva en el mortero.

Se le quita la piel al bonito y se coloca en una cacerola o cazuela de barro; se le agrega la cebolla picada, el pimiento en trozos, los tomates pelados (quitadas las simientes y cortados en trocitos), el pimentón (espolvoreado), el laurel y un poco de guindilla (si se quiere). En el mortero se machaca el pan, el ajo y el perejil picado, se deslíe con el vinagre y el vino. Se riega con un poco de aceite (aproximadamente siete cucharadas). Se sazona de sal, se tapa y se cuece lentamente hasta que la salsa esté bien hecha (unos cuarenta minutos). Se sirve en una fuente con la salsa, si se quiere pasada por el pasapurés.

Bonito guisado

1 1/2 kilos de bonito cortado en dos rodajas
2 cebollas medianas
3 cucharadas de vino blanco
Unas ramas de perejil
3 dientes de ajo
Una pizca de laurel
Una tacita de agua con media pastilla de caldo concentrado (disuelta)
Una cucharada sopera (rasa) de harina
Aceite
Sal

Se le quita la piel a las rodajas de bonito, se sazona con dos ajos machacados y se deja un cuarto de hora, aproximadamente. A continuación se sazona de sal y se fríe en aceite caliente hasta dejarlo dorado por los dos lados. Se colocan las rodajas en una cacerola o cazuela de barro, se tapa y se reserva.

Se retira, parte del aceite de freírlo, dejando sólo el fondo cubierto y se fríe cebolla, con un ajo picado y el perejil, se remueve con frecuencia y, cuando empiece a dorarse se agrega el pimentón, revolviéndolo todo junto, a continuación se le pone el laurel,

el vino blanco y el caldo; se deja hacer la salsa unos diez minutos, se vierte sobre el bonito y se cuece, lentamente, un cuarto de hora. Se comprueba de sal. Se sirve en la misma cazuela.

Bonito en papillote

6 rodajas de bonito, aproximadamente 1 1/2 kilos
2 cucharadas de mantequilla o margarina (aproximadamente)
6 rodajas de jamón serrano cortadas finas y del mismo tamaño que las rodajas de bonito
2 limones
Papel parafinado
Aceite
Sal

Se le quita la piel al bonito.

Se cortan seis trozos de papel parafinado, en las que se pueda envolver la rodaja de bonito y se untan ligeramente con mantequilla o margarina. Se coloca encima de cada trozo una rodaja de bonito, sazonada ligeramente de sal (sólo la parte que va en contacto con el papel); sobre el bonito se pone una rodaja de jamón. Se envuelve bien y se ata sujetándolo perfectamente. Cuando estén preparadas las seis rodajas, se pone abundante aceite en una sartén, amplia, se acerca al fuego y, cuando esté muy caliente se fríen los paquetes, de dos en dos (unos diez minutos para cada lado).

Para servirlo se retira el papel y se adornan con rodajas de limón.

Marmitako de bonito (1ª fórmula)

(Véase patatas con bonito y prepárese igual).

Marmitako de bonito (2ª fórmula)

3/4 kilo de bonito cortado en un trozo
Un kilo de patatas
Un sobre de guisantes congelados
Una cebolla mediana
3 tomates medianos
Media lata de pimientos morrones
2 dientes de ajo
Unas ramas de perejil
Un trocito de laurel
Aceite
Sal

Se le quita la piel y las espinas al bonito, se corta en seis trozos y se reserva. Se pelan las patatas y se cortan en rodajas un poco gruesas.

En una cacerola proporcionada a la cantidad, o cazuela de barro honda, se pone aceite (el fondo cubierto); cuando esté caliente se echa la cebolla picada muy menuda y el laurel. Se revuelve, con cuchara de madera y, cuando empiece a dorarse se agregan los trozos de bonito, se sigue rehogando un poco más y se añaden los tomates pelados, quitadas las simientes y cortados en trozos, se dan unas vueltas y se agregan las patatas y los guisantes. Se cubre con agua y se sazona de sal.

En el mortero se machaca el ajo y el perejil muy picado, se disuelve con un poco de caldo del guiso y se agrega a la cazuela. Se deja cocer, a fuego lento, hasta que las patatas y los guisantes estén tiernos, procurando que no se deshagan (aproximadamente media hora). Unos diez minutos antes de retirarlo del fuego, se ponen por encima los pimientos cortados en tiras y su jugo. En su punto se retira del fuego, se deja reposar unos diez minutos y se sirve. Si es en cazuela de barro, en la misma cazuela.

Rulada de bonito con aceitunas fritas

1 1/2 kilos de bonito, cortado en un trozo

200 gramos de tocino fresco

3 huevos

Una cebolla mediana

1/2 vaso (de los del vino) de vino blanco

Un trozo de miga de pan

1/2 taza de leche

2 dientes de ajo

Unas ramas de perejil

Una cucharada de harina

Aceitunas sin hueso

Aceite

Sal

Se le quita al bonito la piel y las espinas, se pasa por la máquina de picar junto con el tocino y la cebolla (debe quedar muy fino), se sazona de ajos y perejil machacado en el mortero.

Se deshace el pan con las manos y se ponen unas tres cucharadas en la leche, se exprime y se agrega a la mezcla; se añaden los huevos batidos y la cucharada de harina. Se sazona de sal, se revuelve bien y se forman seis rollos (no deben quedar demasiado grandes). Se colocan en una cazuela de horno, se rocían con aceite y se meten en el horno, con calor moderado, hasta que empiecen a dorarse; entonces se pone por encima el vino, se sigue cociendo hasta que estén en su punto y bien dorados (aproximadamente cuarenta minutos). De vez en cuando se riegan con su jugo. (Para que no le falte jugo mientras se está asando véase besugo a la madrileña y

hágase igual.) Se sirven en una fuente adornado con aceitunas fritas (véase manera de prepararlas).

Ventrisca de bonito

3 ventriscas
4 dientes de ajo
2 limones
Unas ramas de perejil
Aceite
Sal

En una fuente de horno o besuguera con el fondo ligeramente cubierto de aceite se colocan, con la piel para abajo, las ventriscas enteras y sazonadas con sal. Se meten al horno con calor mediano, durante cinco minutos; se sacan y se echan por encima los ajos muy picados y el zumo de los limones. Se meten de nuevo en el horno hasta que estén asadas. (Para que no les falte jugo, mientras se están asando véase besugo a la madrileña.) Se sirven en una fuente con el jugo por encima y espolvoreadas con perejil picado. Se pueden acompañar con patatas al vapor (véase fórmula).

Boquerones en escabeche

Un kilo de boquerones
4 dientes de ajo
4 cucharadas de vinagre
Un limón
Una hoja de laurel ligeramente tostado
Aceite
Sal
Un plato con harina

Si se quieren preparar más cantidad se aumentan proporcionalmente todas las cantidades.

Se les quita la cabeza y la tripa, se lavan, se secan con un paño limpio y se espolvorean con sal. Se cogen tres o cuatro boquerones juntos, formando un manojo, se pasan por harina, se sacuden para que caiga la harina sobrante y se fríen en abundante aceite y, cuando están dorados se retiran y se van colocando en una cazuela honda (mejor de barro).

En el mortero se machacan los ajos picados; cuando está hecho una pasta, se agrega el vinagre y cuatro cucharadas de agua. Este majado se echa sobre los boquerones para que los cubra (si no quedaran cubiertos se prepara más cantidad de agua y vinagre, en partes iguales); se pone encima la hoja de laurel cortada en dos o tres trozos y el limón cortado en rodajas. Se dejan veinticuatro horas en el adobo.

Después se pueden servir.

Boquerones fritos

Se escogen los boquerones más bien pequeños; se les quita la cabeza y las tripas, se lavan y se espolvorean de sal. Se secan con un paño limpio. Se cogen cuatro o cinco boquerones juntos y se van uniendo por la cola, en forma de abanico, se pasan ligeramente por harina y se fríen en abundante aceite, cuando esté bien caliente. Deben quedar bien dorados. Se sirven nada más freírlos, pues recién fritos es como mejor están.

Caballas

Llamada Xarda en Asturias y Verdel en el País Vasco. Es de la familia del bonito y atún, pero mucho más pequeño. Mide de 25 a 35 cm. de longitud. Su piel es brillante con rayas angulosas y paralelas. Vientre blanquecino. Su carne es muy nutritiva por ser grasienta. El mejor de los meses para consumirlo es abril. Se prepara, frita cuando son pequeños, y con salsa, cuando son grandes.

Caballas asadas

6 caballas grandes
2 limones
Unas ramas de perejil
4 cucharadas de vino blanco
Aceite
Sal

Se mandan vaciar las caballas en la pescadería, conservándoles la cabeza. Después se lavan, se secan con un paño y se espolvorean de sal por los dos lados y por la parte donde se les quitó la tripa. Se unta una besuguera, amplia, con aceite, y se colocan las caballas; a continuación se rocían por encima con zumo de limón y un poco de aceite. Se meten en el horno, con calor moderado, durante diez minutos; después se aumenta la temperatura del horno y se dejan hasta que estén dorados (aproximadamente diez minutos más). Para que no les falte jugo mientras se están asando (véase besugo a la madrileña). Mientras se están asando se riegan con su jugo. Cuando están en su punto se retiran del horno y se trasladan con cuidado a una fuente. En la besuguera donde se

asaron se pone el vino, una cucharada de zumo de limón y una cucharada de perejil picado; se mezcla todo sobre el fuego. Cuando esté bien mezclado y empiece a hervir se bañan las caballas con esta salsa y se sirven.

Caballas en salsa

6 caballas de ración
6 dientes de ajo
Una hoja de laurel
2 limones
Un plato con harina
Aceite
Sal

En la pescadería se mandan vaciar, quitar las cabezas y cortar en dos filetes, quitándoles la espina central. Después se lavan y se secan con un paño limpio y se espolvorean de sal por los dos lados.

En una sartén se pone aceite (un poco abundante) a calentar; cuando está en su punto se pasan los filetes del pescado por harina y se fríen por los dos lados hasta que tengan un bonito color dorado. Se van colocando en una fuente resistente al fuego o besuguera.

Se retira bastante aceite de la sartén donde se ha frito el pescado, dejando sólo el fondo ligeramente cubierto (si fuera necesario se pasa por un colador fino) y se fríen lentamente los ajos con el laurel, un poco aplastados; cuando estén dorados se retiran y se ponen en el mortero. El aceite se separa del fuego. Se machacan los ajos, se deslíen con un vaso (de los del vino) de agua y el zumo de los limones. Se echa en el aceite, se da un hervor y se vierte esta salsa por encima del pescado, colándola; se espolvorea con el perejil. Se cuece sobre la chapa unos cinco minutos y se sirve.

Caballas con salsa de tomate

6 caballas grandes
Un kilo de tomates
Un plato de harina
Una cebolla mediana
Un diente de ajo
Aceite
Sal

En la pescadería se manda vaciar las caballas, quitarles la cabeza y cortarlas en trozos.

Después se lavan en agua fría, se limpian con un paño, se espolvorean de sal por los

dos lados, se pasan los trozos por harina, sacudiéndolos para que caiga lo sobrante y se fríen en aceite (abundante) bastante caliente, hasta que estén dorados por los dos lados. A medida que se van friendo, se trasladan a una cazuela o fuente que resista el fuego. Se retira casi todo el aceite de la sartén dejando sólo el fondo ligeramente cubierto (el resto se reserva en otra sartén). Se fríe la cebolla picada con el ajo; antes que empiece a dorar, se le añaden dos tomates, lavados y cortados en trozos, se sazona de sal y se deja hacer, lentamente, hasta que esté reducido y espeso; entonces se pasa por el pasapurés y se vuelve a poner en la sartén, añadiéndole cinco cucharadas del aceite reservado, hirviendo; se cuece unos cinco minutos más y se vierte sobre el pescado. Se cuece diez minutos y se sirve en la misma cazuela.

Calamares

Dentro de los moluscos sin concha se encuentra las jibias (potarros en Asturias) muy similares a los calamares; su carne es menos fina y de color más rojizo. Sus guisos pueden ser iguales que los de los calamares.

Pertenecen al grupo de los moluscos sin concha. Las diferentes recetas para su preparación se pueden aplicar a los chipirones o calamares pequeños, jibias o sepias (en Asturias potarros).

Los mejores chipirones y calamares, son los del Norte. La calidad de éstos no se iguala a la de ninguna parte.

Requisito imprescindible, para su calidad, es el que se pesquen con anzuelo y no con red. El calamar capturado en la red, expulsa toda su reserva de tinta, al sentirse preso, y es necesario, al guisarlo, ponerle tinta de calamares mayores, perdiendo así mucha de su gracia.

No guardarlos en sal o con hielo, ya que su carne se tomaría rosada al cocinarla, y los verdaderos chipirones o calamares tienen la carne muy blanca.

Manera de limpiarlos

Se desprende del cuerpo (bolsa) todo lo que cuelga; la cabeza, las tripas, tentáculos y barbas. Se retira la bolsa de tinta que tienen pegada al estómago y entre las barbas (se reserva para usarla si fuera necesario). Se arrancan, con los dedos, del sitio donde están, los ojos, rompiéndolos antes para que no salten, y las tripas, dejando las barbas y la cabeza. Se retira el espadón, que sale fácilmente. Se lavan al chorro del agua fría, metiendo bien el dedo por la bolsa para que quede bien limpia, y se secan con un paño. Se preparan según receta.

Calamares fritos

1 1/2 kilos de calamares
Un plato con harina
4 dientes de ajo
Aceite
Sal

Para que los calamares queden tiernos, después de fritos, deben permanecer en el frigorífico una vez adobados, dos días.

Se limpian los calamares (véase manera de limpiarlos). Una vez limpios (la tinta no se aprovecha) y después de quitarles la piel, se cortan en redondeles, de un cm. de espesor, y las patas en tiras; se secan con un paño y se ponen en un plato; se sazonan de ajo machacado en el mortero, se les pone sal (poca cantidad), se revuelven bien con las manos, se tapan y, si se quiere que queden bien blandos, se dejan en el frigorífico dos días (si se tiene la seguridad que son tiernos se dejan reposar solamente media hora; entonces se les pone un poco más de sal).

Al tiempo de freírlos se pone la freidora o una sartén honda, con abundante aceite, a calentar; se pasan los calamares por harina, envolviéndolos bien y se fríen, por tandas, cuando el aceite esté bien caliente, hasta que estén dorados. Se escurren y se sirven en seguida, en una fuente adornados con rodajas de limón.

También se pueden preparar mezclando en un plato la harina con pan rallado, poniendo algo más de harina que pan. Lo demás todo igual.

Igualmente se puede suprimir el ajo, aunque les da un sabor muy agradable.

Calamares fritos (otra fórmula)

1 1/2 kilos de calamares medianos
Un plato con harina
4 dientes de ajo
4 cucharadas soperas (colmadas) de harina
Sifón
Un plato con un poco de azafrán en polvo
Aceite
Sal

Se limpian los calamares (véase manera de limpiarlos). Una vez limpios y, después de quitarles la piel se cortan en redondeles de un cm. de grosor; las patas se cortan en tiras de cinco cm. Se secan con un paño y se ponen en un plato. Se sazonan con los ajos machacados en el mortero, se les pone sal y se dejan reposar una media hora. Si se quiere que queden blandos se dejan en el frigorífico dos días; en ese caso se les

pone menos sal.

Al tiempo de freírlos, se prepara un vaso de sifón y se pone la harina en una fuente con un poco de sal y un pellizco de azafrán en polvo (adquiriendo un color más bonito) y se va echando sifón poco a poco hasta formar una masa, más bien espesa. Se prepara una freidora y si no una sartén honda con abundante aceite; se pone a calentar y mientras tanto se pasan los calamares por harina (que estará en un plato), se sacuden muy bien, metiéndolos seguidamente en la masa preparada. Se fríen cuando el aceite esté caliente, sin exceso, para que no se arrebatan y se cuezan por dentro. Cuando estén bien dorados, se escurren en un colador grande. Se sirven en seguida en una fuente con gajos de limón.

Calamares a la romana

Se limpian y preparan los calamares (véase calamares fritos y prepárense igual). Después se rebozan las anillas con harina y luego se pasan por huevo batido. Se fríen en abundante aceite bien caliente (mejor en freidora).

Se escurren en un colador grande y se sirven en una fuente con gajos, de limón.

Calamares cortados en trozos y en su tinta

1 1/2 kilos de calamares
50 gramos de jamón serrano
Una cebolla mediana
1/4 de vaso (de los del vino) de vino blanco
2 cucharadas de coñac
1/4 kilo de tomates maduros (o el equivalente en conserva)
Un trozo muy pequeño de laurel
2 dientes de ajo
Unas ramas de perejil
Una cucharada sopera de pan rallado
Aceite
Sal

Se limpian los calamares (véase manera de limpiarlos).

Se reservan las tintas (si se limpian con mucha anticipación, se cubren las tintas con un poco de aceite para que no se resequen). Si los calamares son de tamaño mediano, se cortan los cuerpos en aros y las patas y aletas en trozos. Si son grandes se cortan los cuerpos en trozos, abriéndolos previamente.

Se ponen los tomates cortados en trozos a freír en una sartén con cuatro cucharadas de aceite; una vez fritos se pasan por el pasapurés y se reservan.

En una cazuela de barro o cacerola, se pone aceite (el fondo bastante cubierto);

cuando está caliente, se rehoga el jamón cortado en cuadritos. En seguida se retira la grasa y se reserva en un plato. En el mismo aceite se echan los calamares y se rehogan durante unos minutos; después se añade la cebolla muy picada y el laurel. Se sigue rehogando un poco más y se añade el pan rallado, y la salsa de tomate. Se revuelve todo.

En el mortero se machacan los ajos con el perejil (todo muy picado), se deslíe con el vino y se vierte sobre los calamares. Se deshacen las tintas, con el coñac y se pasan por un colador. Se echa el líquido en la cazuela, se agregan los cuadritos de jamón reservados, se pone un poco de sal y se dejan cocer, lentamente, hasta que estén tiernos. Antes de retirarlos, se comprueban de sal. Si la salsa quedara delgada, ya que debe estar espesa, se dejan hervir destapados, deprisa para que se reduzca por ebullición.

Se sirven en la misma cazuela o en una fuente acompañados con patatas fritas.

Chipirones fritos

1 1/2 kilos de chipirones muy pequeños

Aceite

Sal

Se limpian los chipirones.

Se lavan, se retira la tripa y se dejan enteros. Se sazonan de sal, se envuelven en harina, se sacuden para quitarles lo sobrante y se fríen en abundante aceite, bien caliente (mejor en freidora) hasta que queden bien dorados. Se escurren en un colador grande, se ponen en una fuente y se sirven en seguida.

Calamares o chipirones rellenos al estilo del Cantábrico

1 1/2 kilos de calamares pequeños o chipirones

100 gramos de jamón serrano que no esté muy curado

2 tomates medianos y muy maduros (o el equivalente en conserva)

2 cebollas medianas

1/2 hoja de laurel (pequeña)

1/2 vaso (de los del vino) de vino blanco

Un plato con harina

Miga de pan

Una cucharadita (de las de café) de pimentón

3 dientes de ajo

Unas ramas de perejil

Aceite

Sal

Se limpian los calamares (véase manera de limpiarlos). Se reservan las tintas en una

taza (si se limpian con mucha anticipación, se cubren las tintas con un poco de aceite para que no se sequen).

Se dejan los cuerpos de los calamares enteros, recortando, con cuidado, las aletas, con unas tijeras. Se pican muy menudas, así como también las patitas. Los cuerpos, se reservan.

Se pone una sartén, con el fondo ligeramente cubierto de aceite, al fuego y se fríe la cebolla picada muy menuda; cuando esté tierna se añade el jamón muy picado, un ajo y una rama de perejil machacado en el mortero, desleído con dos cucharas de vino. Se rehoga bien y se agrega el picadillo de patas y aletas, el pimentón y se sigue rehogando un poco más. (No se pone sal por llevar el jamón.) Se retira del fuego y se deja enfriar un poco. Después se rellena con esta mezcla los cuerpos de los calamares (sin llenarlos demasiado, pues al guisarlos, encogen bastante). Se sujetan los extremos con un palillo y se pasan por harina, sacudiéndolos para que caiga lo sobrante.

En una sartén se pone abundante aceite; cuando esté caliente, se fríen, por tandas, y de un modo rápido, dejándolos bien fritos por los dos lados, sin que doren; deben permanecer en la sartén poco tiempo. Se van pasando a una cazuela de barro o cacerola. Se retira parte del aceite de freírlos y, en lo que queda, se fríe la otra cebolla muy menuda; cuando esté tierna se echan los tomates, cortados en trozos y se sigue rehogando un poco más; después se agrega la tinta machacada en el mortero con una cucharada de miga de pan y desleído con el resto del vino, una cucharada de harina y un vaso (de los del vino) de agua. Se remueve bien antes de echarlo en la salsa y se cuece unos diez minutos, más o menos, se pasa por el pasapurés y se vierte sobre los calamares; se les pone el laurel. Se sazona de sal, se tapan y se cuecen, a fuego lento, hasta que estén tiernos (unos cincuenta minutos), antes de retirarlos se comprueban de sal.

Se sirve en la misma cazuela; si se preparan en cacerola, se trasladan a una fuente.

Calamares o chipirones en su tinta

1 1/2 kilos de calamares muy pequeños (chipirones)
2 rebanadas de pan cortadas finas
1/4 kilo de tomates maduros (o el equivalente en conserva)
Un cubito de caldo concentrado
Una cebolla grande
Un plato con harina
2 dientes de ajo
Unas ramas de perejil
1/4 de vaso (de los del vino) de vino blanco
Aceite
Sal

Se limpian los chipirones (véase manera de limpiarlos). Se reservan las tintas en una

taza (si se limpian con mucha anticipación se cubren las tintas con un poco de aceite para que no se sequen). Se dejan los cuerpos o bolsas de calamar enteras, recortando con cuidado las aletas, con unas tijeras; se pican menudas las patitas y aletas y se rellenan los chipirones, repartiendo lo picado entre todos (no deben quedar muy llenos, pues al guisarlos encogen bastante). Se traspasan los extremos con un palillo para que no se escape el relleno. A continuación se pone aceite abundante en una sartén y, cuando esté caliente, se fríen las rebanadas de pan hasta que estén bien doradas. Se reservan en el mortero.

Se pasan los calamares por harina, se sacuden para que caiga lo sobrante y se fríen por tandas, hasta que estén dorados. Se van pasando en una cazuela de barro o cacerola. Se retira parte del aceite y se fríe en lo que queda y en la misma sartén, las cebollas picadas hasta que empiecen a dorarse, removiendo de vez en cuando; a continuación se agregan los tomates cortados en trozos, se deja hacer hasta que quede frito.

En el mortero se machacan los ajos y el perejil, todo picado, con el pan frito, y la pastilla de caldo se deslíe con una tacita (de las de café) de agua y echándolo todo en la salsa. A las tintas se les agrega el vino y se deslíen. Se añaden a la salsa y se revuelve, dándole unas vueltas en el fuego; se pasa por el pasapurés. Se vierte sobre los calamares y se cuecen hasta que estén tiernos. Se comprueban de sal y se rectifica si hace falta.

La salsa debe quedar espesa, si se ve que queda delgada se hierva, un rato destapada para que se reduzca por ebullición.

Se sirve en la misma cazuela y, si se ponen en cacerola, se trasladan a una fuente.

Se pueden servir acompañados de montoncitos de arroz blanco, o patatas fritas cortadas en cuadritos.

Congrio

Semejante a la anguila, pero mucho mayor en longitud. Debe darse preferencia a la parte abierta, pues la cola tiene muchas espinas. El congrio negro es más estimado que el blanco.

Congrio al ajo arriero

6 rodajas de congrio de la parte abierta (aproximadamente 1 1/2 kilos)

5 dientes de ajo

1/2 cucharada de vinagre

Un trozo de laurel

Un plato con harina

Una cucharadita (de las de café) de pimentón

Aceite

Sal

Se puede preparar, si se prefiere en cazuelas individuales.

Se sazona el congrio con sal por las dos caras.

En una sartén se pone aceite a calentar; cuando está caliente, se pasan los trozos por harina y se fríen hasta que empiezan a dorarse por los dos lados. Se van trasladando a una fuente de horno. Una vez frito, se retira casi todo el aceite de la sartén, dejando sólo el fondo cubierto y se fríen los ajos cortados en trozos; cuando empiezan a tomar color, se separa del fuego la sartén para que se enfríe un poco el aceite; entonces se echa el pimentón, el vinagre y una tacita (de las de café) de agua. Se le da un hervor y se vierte sobre el congrio; se pone un poco más de agua si hace falta. Se agrega el laurel y se mete a horno fuerte o sobre la chapa, aproximadamente un cuarto de hora. Antes de retirarlo del fuego, se comprueba la salsa.

Se sirve en la misma cazuela, retirándole antes el laurel.

Congrio a la cazuela

6 rodajas de congrio, de la parte abierta

1/2 kilo de almejas

1/4 kilo de tomates muy maduros (o el equivalente en conserva)

Una cebolla mediana

4 dientes de ajo

Un plato con harina

1/4 de vaso (de los del vino) de vino blanco

1/2 hoja de laurel

Unas ramas de perejil

Guindilla (puede suprimirse)

5 patatas medianas

Aceite

Sal

Se prepara en una cazuela grande (las rodajas no deben quedar amontonadas), o en seis cazuelas individuales. Se lavan las almejas y se ponen en un recipiente al fuego, con una tacita de agua. En cuanto están abiertas se retiran rápidamente del fuego y se separan del caldo. Éste se pasa por un colador fino y se reserva. Por separado se reservan las almejas.

Se cubre ligeramente el fondo de una sartén, con aceite. Se acerca al fuego y, cuando esté caliente se echa la cebolla picada y se rehoga, removiéndola con frecuencia hasta que empieza a dorarse. Entonces se agregan los tomates, lavados y cortados en trozos, el laurel y un poco de guindilla (si se pone), se deja hacer hasta que se consigue una salsa espesa, que se pasa por el pasapurés. Después se vuelve a poner en la sartén y se agrega el caldo de las almejas reservado. Se sigue cocinando un poco

más, se sazona ligeramente de sal y se reserva. Se pelan las patatas, se cortan en rodajas, se sazonan de sal y se fríen, en una sartén con bastante aceite, hasta que estén tiernas, sin que lleguen a dorarse. Se escurren el aceite y se reservan en un plato. Se sazonan de sal las rodajas de congrio por los dos lados, se pasan por harina y se sacuden para quitarles lo sobrante y se fríen en el mismo aceite, caliente, hasta que queden doradas por los dos lados. Se van reservando a un plato.

En la cazuela preparada o las cazuelitas, se pone un poco de aceite de haber frito el pescado (si fuera una cazuela grande, se cubre ligeramente el fondo y si fueran individuales se ponen dos cucharadas en cada una); se fríen los ajos cortados en rodajas finas y, en cuanto empiezan a ponerse dorados se retira la cazuela o cazuelitas del fuego y se colocan encima de los ajos, cubriendo el fondo, las patatas (sólo se pondrá una capa); sobre ellas se ponen los trozos de congrio y se cubren con la salsa, se añaden las almejas y se cuece, a horno fuerte o sobre la chapa, de diez a quince minutos. Se comprueba de sal.

Se sirve en la misma cazuela.

Congrio a la vinagreta

1 1/2 kilos da congrio de la parte abierta, cortado en seis rodajas

6 patatas medianas (de las que no se deshacen)

Salsa vinagreta:

18 cucharadas soperas de aceite

6 cucharadas soperas de vinagre

3 huevos duros

6 cucharadas soperas de cebolla picada muy fina

3 cucharadas soperas de perejil picado

Sal

Con los ingredientes de la salsa se prepara una vinagreta (véase Tomo 1º y hágase igual).

Se pelan las patatas, se cortan cada una en cuatro o cinco trozos y se ponen en una cacerola con agua hirviendo. Se cuecen, lentamente durante un cuarto de hora. Pasado ese tiempo, se agregan los trozos de congrio, se sazona de sal y se sigue cociendo un cuarto de hora más, contando desde que rompe de nuevo a hervir; a continuación se retiran las rodajas con una espumadera y se colocan bien escurridas en la fuente alargada donde se va a servir. Si las patatas están cocidas se escurren, y si estuvieran aún duras, se siguen cociendo hasta que estén tiernas. Una vez escurridas, se dejan enfriar, y se colocan alrededor del congrio y adornando la fuente lechuga picada. Encima de cada trozo de pescado se pone una o dos cucharadas de vinagreta. Se sirve con el resto de la vinagreta puesta en salsera.

Chanquetes

Pececillo minúsculo de carne casi transparente, que abunda en las costas mediterráneas, en especial la malagueña. Para su preparación se espolvorean con sal fina, se pasan por harina y se fríen en abundante aceite. Se comen recién fritos. Se sirven con limón.

Dentón

Pez con fuertes escamas y grandes mandíbulas, con dientes curvos y afilados; de color azul y con las aletas laterales de color rojizo. Su carne blanca y muy sabrosa, es muy estimada. Para algunos gastrónomos es el mejor pez del Mediterráneo.

Dentón al estilo del mediterráneo

Un dentón de 1 kilo y medio (aproximadamente)

Una cebolla mediana

Un limón

1/2 kilo de patatas

3 tomates medianos y muy maduros

2 dientes de ajo

Unas ramas de perejil

Aceite

Sal

También se puede preparar este pescado, cocido o a la parrilla.

Se escama y vacía el pescado dejándolo entero, después se lava, se seca con un paño, se sazona con los ajos y el perejil machacado en el mortero, se le pone sal y se deja una media hora. Al tiempo de prepararlo se pelan las patatas y se cortan en rodajas un poco gruesas; los tomates, después de lavados, en rodajas finas. Se unta una besuguera o fuente de horno con aceite y se pone la cebolla cortada en rodajas finas, sobre ellas se coloca el pescado, que se rocía con el zumo de medio limón, se rodea con las patatas y las rodajas de tomate. Se riega con aceite un poco abundante y se mete al horno, con calor moderado, para que la cocción sea lenta, hasta que esté asado (aproximadamente una hora). Para que no le falte jugo (véase cómo se hace en besugo a la madrileña y hágase igual).

Se sirve en la misma fuente del asado, adornado con unas ramas de perejil y trozos de limón.

Dorada

Pez de carne fina y muy estimada. Se encuentra en el Mediterráneo. De color azul plateado; tiene sobre las agallas una mancha negruzca y entre los ojos una media luna dorada de donde le viene tal nombre. Es famosa la Dorada del Mar Menor, en Murcia.

Todas las recetas del besugo pueden aplicarse a la dorada.

Dorada al horno

Una dorada de kilo y medio (aproximadamente)

2 cebollas medianas

2 dientes de ajo

3 tacitas (de las de café) de arroz

Un limón

Unas ramas de perejil

2 cucharadas de vinagre

Aceite

Sal

Se escama y se vacía, dejándola o no con cabeza; después se lava, se seca con un paño y se sazona de sal. Se unta una fuente de horno o besuguera, con aceite y se ponen las cebollas cortadas en rodajas finas, los ajos en trozos pequeños y el perejil picado. Encima se coloca la Dorada, se rocía con un buen chorro de aceite y el vinagre y se mete a horno, con calor moderado. Para que no le falte jugo (véase besugo a la madrileña y hágase igual). Se rocía con su propia salsa (tarda en hacerse aproximadamente tres cuartos de hora). Mientras se está asando, y poco antes de servirla, se prepara un arroz blanco (véase Tomo 1°).

En su punto, la Dorada, se retira del horno y con la ayuda de dos espumaderas, se traslada a una fuente. Se mezcla la salsa con el arroz y se pone rodeando el pescado. Se adorna con unas ramas de perejil y trozos de limón. Se sirve en seguida.

Chicharros asados al horno

3 chicharros grandes

4 dientes de ajo

Una cebolla mediana

1/2 vaso (de los del vino) de vino blanco

Un limón

Unas ramas de perejil

Aceite

Sal

Se manda en la pescadería quitarles la piel y la tripa. Después se lavan, se secan con un paño, se ponen en una fuente, se sazonan con dos dientes de ajo y perejil machacado, se les pone sal por los dos lados y un poco por dentro, se rocían de limón y se dejan media hora (aproximadamente). Mientras tanto en una sartén con un poco de aceite se fríe la cebolla picada menuda, con dos ajos picados y una rama de perejil; cuando esté tierna se traslada a una fuente de horno o besuguera y se extiende por todo el fondo; encima se ponen los pescados, se riegan con un poco más de aceite y con el vino y se meten a horno, con calor moderado, hasta que estén asados (aproximadamente veinte minutos). De cuando en cuando se riegan con su jugo. Para que no les falta jugo mientras se están asando (véase merluza a la marinera y hágase igual).

Se sirven acompañados de ensalada de lechuga.

Chicharros fritos

1 1/2 kilos de chicharros pequeños
Un plato con harina
Aceite
Sal

Se limpian los chicharros y se sazonan de sal.

En una sartén se pone abundante aceite; se acerca al fuego y, cuando esté caliente, se pasan por harina, se sacuden para que caiga lo que sobra y se fríen hasta que queden dorados. Se escurren bien y se sirven en una fuente acompañados de ensalada de lechuga.

Chicharros con tomate

4 chicharros grandes
Un kilo de tomates maduros (o el equivalente en conserva)
Una cebolla grande
1/2 hoja de laurel
2 ajos
1/2 rama de perejil
Aceite
Sal

Se manda en la pescadería quitarles la piel y la tripa, y cortarlos en trozos. Después se lavan, se secan con un paño y se sazonan de sal.

En una cazuela de barro o una cacerola se pone aceite (el fondo cubierto) y, cuando esté caliente se fríe la cebolla picada muy menuda, los ajos y el perejil (todo picado);

se remueve de cuando en cuando y, cuando empieza a dorarse se echan los tomates pelados, quitadas las simientes y picados muy menudos, se agrega el laurel, sal y un pellizco de azúcar (para quitarle la acidez del tomate) y se deja hacer, lentamente hasta que esté el tomate bien hecho; entonces se añaden los chicharros, se tapan y se dejan, a fuego lento, hasta que estén completamente hechos (aproximadamente quince minutos).

Se sirven en la misma cazuela o en una fuente alargada, con toda su salsa.

Chicharros al horno

6 chicharros de ración
Una cebolla grande
4 dientes de ajo
Un vaso (de los del vino) de vino blanco
Unas ramas de perejil
1/2 pastilla de caldo concentrado
Un limón grande
6 patatas medianas
Aceite
Sal

Se manda en la pescadería quitar la piel a los chicharros y quitarles las tripas después se lavan, se secan bien con un paño, se sazonan con dos dientes de ajo machacados en el mortero, se les pone sal por las dos caras y un poco por dentro. Se colocan en una fuente de horno, se rocían con el zumo del limón y se dejan un cuarto de hora (aproximadamente).

Mientras tanto se pone en una sartén aceite (el fondo bastante cubierto); se echa la cebolla, picada muy menuda, removiendo con cuchara de madera; cuando empieza a dorarse se añaden dos dientes de ajo machacados en el mortero con unas ramas de perejil picado; se sigue friendo hasta que la cebolla esté bien hecha; entonces se echa todo alrededor de los chicharros; se riega con el vino y se mete al horno, con calor moderado; de vez en cuando se riegan con su salsa. Para que no les falte jugo mientras se están asando (véase besugo a la madrileña y hágase igual).

Se pelan las patatas, se lavan y se cortan en rodajas finas. En una sartén se pone aceite a calentar y, una vez caliente se ponen las patatas a freír; tienen que freírse, pero sin dorar. Cuando están a medio freír, se retiran del aceite y se ponen alrededor de los chicharros; cuando éstos están a medio hacer (aproximadamente cuando llevan diez minutos de cocción). Se deslíe el caldo en dos tacitas (de las de café) de agua y se vierte sobre los chicharros y patatas. Se sigue cocinando hasta que esté en su punto (aproximadamente diez minutos más).

Se sirven en la misma cazuela espolvoreados de perejil picado.

Chopa frita (sargo)

3 chopas de 3/4 kilo aproximadamente cada una
Un plato con harina
Aceite
Sal

Se limpian las chopas, se cortan en trozos y se sazonan de sal. En una sartén se pone aceite a calentar, cuando está caliente, se pasan los trozos de pescado por harina, se sacuden para que caiga lo sobrante y se fríen, por tandas; cuando están dorados por un lado, se les da la vuelta para que doren por el otro. En su punto, se escurren, se ponen en una fuente alargada y se sirve, acompañada de ensalada de lechuga y tomate.

Chopa a la sidra (sargo)

1 ó 2 chopas de 1 1/2 kilos (aproximadamente)
2 dientes de ajo
Una cebolla mediana
Unas ramas de perejil
Un vaso (de los del vino) de sidra
4 cucharadas de coñac
Una cucharada de pan rallado
Aceite
Sal

Se manda en la pescadería limpiar la chopa y quitarle las tripas (se deja la cabeza). Después se lava, se limpia con un paño, se sazona de sal y se coloca en una besuguera.

En una sartén con el fondo bastante cubierto de aceite, se pone a freír la cebolla picada muy menuda; cuando esté tierna se agregan los ajos y perejil machacado en el mortero y desleído con la sidra y el coñac. Se echa en la cebolla, se le da un hervor, se pasa por el pasapurés y se vierte sobre la chopa. Se pone a horno, moderado, unos quince minutos. A media cocción se espolvorean con el pan rallado. Para que no le falte jugo mientras se está asando, véase besugo a la madrileña y hágase igual. De vez en cuando se riega con el jugo que va soltando. Se sirve con patatas hervidas o al vapor, cortadas en cuadros.

Chopa a la sidra (sargo) (2ª fórmula)

Una o dos chopas de 1 1/2 kilos
Una cebolla mediana

Un vaso (de los de vino) de sidra
1/2 vaso (de los de vino) de coñac
Un limón
1/4 kg de tomates muy maduros o el equivalente en conserva (natural)
4 dientes de ajo
Unas ramas de perejil
Un pimiento verde del tiempo
Aceite
Sal

Se manda en la pescadería limpiar la chopa y cortarla en trozos.

Después se lava, se limpia bien con un paño, se sazona de sal, se pone en una besuguera o fuente de horno, se rocía de zumo de limón. En una sartén se pone aceite, que cubra bien el fondo; se acerca al fuego y, cuando empieza a calentarse se echa la cebolla, picada y el pimiento cortado en trozos pequeños; se deja freír hasta que esté tierno, removiendo, de vez en cuando, con cuchara de madera. A continuación se agregan los tomates cortados en trozos y se fríe todo a fuego lento, removiéndolo con frecuencia. Mientras tanto se pone el coñac en un cazo al fuego; cuando esté caliente se prende fuego con una cerilla y se deja hasta que se apague. En el mortero se machacan los ajos con una rama de perejil picado, se deslíe con el coñac y la sidra, se echa en la sartén, se sazona de sal y se sigue cocinando hasta que la salsa esté concentrada; después se pasa por el pasapurés en un recipiente y se vierte sobre la chopa. Se mete a horno, caliente, sin exceso, aproximadamente quince minutos.

Si se quiere se preparan unas patatas al vapor (véase fórmula) después se rehogan en la salsa de la chopa, poco antes de retirarla del fuego para que cojan el sabor de ésta.

En su punto se retira del horno la chopa, se espolvorea con perejil picado y se sirve en la misma cazuela.

Gallos

Se preparan de la misma forma que los lenguados. Es un pescado muy similar, pero menos fino.

Lenguados

Es el más famoso de los peces planos y sin duda el más fino de todos los pescados por su sabrosa carne blanca, muy digerible y apreciada. Con el nombre de lenguados se venden peces parecidos que no son tan finos como el verdadero. Éste tiene los ojos en el lado derecho. La piel es de color achocolatado o grisáceo, con manchas redondeadas; la inferior es blanca. En la aleta del pecho tiene una mancha negra. Su

cola es pequeña (véase más información en Tomo 1°).

Lenguados al horno

3 lenguados de 600 gramos cada uno (aproximadamente)

Un vaso (de los de vino) de vino blanco

2 cucharadas soperas de pan rallado

Una cucharada soperas de perejil picado

2 cucharadas de mantequilla

Un trozo de papel de aluminio

Aceite

Sal

Se manda quitar en la pescadería la cabeza, tripas y piel negra de los lenguados. Después se les quita la telilla que tienen donde está la tripa. Se lavan y se secan con un paño (han de secarse bien). Se unta la besuguera o fuente de horno con aceite; a continuación se salan los lenguados por los dos lados y se ponen en la besuguera o fuente. Se rocían con el zumo del limón y después con el vino, se espolvorean ligeramente con el pan rallado y a continuación con el perejil picado. Se esparce en trocitos la mantequilla, se cubre la besuguera con el papel de aluminio puesto encima y se mete a horno, con calor moderado, unos veinte minutos. Para que no les falte jugo mientras se están asando, véase besugo a la madrileña y hágase igual. Pasado el tiempo se quita el papel y se gratinan unos diez minutos. Se sirven en seguida, en la misma fuente.

Lenguados a la molinera (Merniere)

6 lenguados de ración

3 cucharadas de mantequilla

2 cucharadas soperas de perejil picado

2 limones

Un plato con harina

Aceite

Sal

Se manda quitar en la pescadería la cabeza, la tripa y la piel negra de los lenguados, se les quita la piel donde estaba la tripa, se lavan y se secan muy bien con un paño. En una sartén se pone abundante aceite a calentar. Cuando está en su punto (no demasiado caliente para que el pescado se haga por dentro antes de dorarse), se salan ligeramente los lenguados por las dos caras, se pasan, de uno en uno, por harina, sacudiéndolos para que caiga lo que sobra y se fríen, de dos en dos. Cuando están bien dorados, por un lado, se les da la vuelta para que se doren por el otro. (Conviene

antes de darles la vuelta que estén bien dorados para que no se deshagan.) Bien fritos se colocan en la fuente donde se van a servir.

Aparte se derrite la mantequilla sin que cueza. Cuando empieza a hacer espuma, se le quita ésta con una cuchara, se mezcla con el zumo de un limón colado y el perejil. Se vierte bien caliente por encima de los lenguados. Se sirven en seguida, adornado con rodajas de limón.

Si se quiere se pueden rodear de patatas al vapor (véase fórmula).



Lenguados rebozados y con mahonesa al coñac

6 lenguados (de 300 a 400 gramos cada uno)

1/2 litro de mahonesa

2 cucharadas soperas de coñac

2 huevos

Un plato con harina

2 cucharaditas (de las de café) de concentrado de tomate

Una cucharadita (de las de café) de mostaza (se puede suprimir)

Aceite

Sal

En la pescadería se manda quitar la piel negra y hacer filetes los lenguados. Estos filetes se lavan y se secan bien con un paño.

Se mezclan en la mahonesa poco a poco el coñac, el concentrado de tomate y la mostaza, si se pone.

Para que no se encojan los filetes, se agarran por una de las puntas y se golpean contra la tabla de cortar la carne por los dos lados.

Se pone una sartén, amplia, al fuego, con abundante aceite, a calentar. Se baten los huevos, se salan los filetes por los dos lados, se pasan por harina, sacudiendo un poco los filetes para que caiga lo que sobra; después se bañan en huevo y cuando el aceite esté caliente (echando humo) se fríen los filetes hasta que estén dorados por los dos lados.

Se sirven en seguida en una fuente calentada previamente con la mahonesa en salsa aparte.

Lenguados con salsa de mariscos

Este plato también puede prepararse con gallos.

4 lenguados grandes

150 gramos de gambas grandes

1/2 kilo de almejas

2 cucharadas de mantequilla o margarina

Una zanahoria mediana

Una cebolla pequeña

Una lata de champiñones (se pueden suprimir)

2 yemas de huevo

Una cucharada sopera (llena) de harina

1/2 vaso (de los del vino) de vino blanco, seco

Unas ramas de perejil

Aceite

Sal

En la pescadería se manda quitar la piel negra de los lenguados y sacar los filetes enteros. Se piden todos los desperdicios de los lenguados.

En una cacerola con unas seis tacitas (de las de café) de agua fría, se ponen a cocer las cabezas (limpias), las pieles y espinas, con la cebolla cortada en trozos, la zanahoria pelada y partida en trozos, una rama de perejil, el vino y un poco de sal; se deja cocer, a fuego lento, veinte minutos.

Las almejas se lavan y se ponen en un recipiente con una tacita (de las de café) de agua, al fuego; cuando se abran, en seguida, se retiran del fuego, se recoge el jugo y las almejas se reservan, sin cáscaras. El jugo se agrega al caldo del pescado. Cinco minutos antes de terminar la cocción del caldo, se agregan las gambas y se hierven durante tres minutos; pasado ese tiempo se separan del caldo y se reservan. El caldo se pasa por un colador y se mide, medio litro, agregando agua, si fuera necesario, hasta conseguirlo. Se reserva frío.

Se lavan los filetes de lenguado, se secan bien con un paño y se golpean sobre la tabla de cortar la carne, por los dos lados, agarrándolos por una de las puntas (esta operación se hace para que no encojan los filetes). Se salan ligeramente y, en una fuente de horno bien untada de aceite, se van colocando doblados, cada filete al medio, en forma de horquilla (no deben quedar amontonados); si se prefiere se

pueden poner sin doblar.

Se vierten cinco o seis cucharadas de caldo sobre ellos.

Se pone encima de cada uno una bola de mantequilla y se meten al horno con calor mediano hasta que queden dorados, aproximadamente 1/4 de hora. Para que no se sequen demasiado al mismo tiempo que se introducen en el horno se coloca debajo de la fuente una cacerola con agua hirviendo. En un cazo o sartén se pone una cucharada de mantequilla al fuego. Cuando esté derretida se echa la harina y se rehoga con una cuchara de madera. Se reserva una tacita (de las de café) de caldo y el resto se va agregando poco a poco a la mantequilla, removiendo sin parar; se cuece durante diez minutos, removiendo de vez en cuando con la cuchara de madera. Se comprueba de sal. Cuando falte solamente un minuto de cocción se deslíen las yemas en el caldo frío, se agregan a la salsa, se mezcla rápidamente, y se separa del fuego; una vez fuera de éste se remueve bien hasta lograr una crema ligera. Se reserva al calor (puede ser introduciendo el recipiente de la salsa en otro con agua bien caliente).

Se saltean los champiñones escurridos, a fuego vivo con un poco de mantequilla. Cuando el pescado esté cocido se retira del horno, se vierte parte de la salsa sobre él; alrededor se colocan las colas de las gambas peladas, las almejas y los champiñones. Se vierte sobre ellos el resto de la salsa bien caliente. Se sirve en seguida.

Lenguados rellenos con jamón York

Este plato puede prepararse también con gallos.

6 lenguados de unos 300 gramos cada uno
150 grs. de jamón York (de buena calidad)
150 grs. de champiñones, frescos o en conserva
12 puntas de espárragos
Una taza (de las de desayuno) de mahonesa
50 grs. de aceitunas sin hueso
1/2 vaso (de los de vino) de vino de jerez seco
Un limón
2 cucharadas de perejil picado
Aceite
Sal

En la pescadería se manda quitar la piel negra de los lenguados y sacar los dos filetes enteros (advertir que son para rellenar).

Se pican muy menudo el jamón, las aceitunas, y se mezcla el perejil (ha de estar todo menudísimo). Se reserva.

Se lavan los filetes de lenguado, se secan bien con un paño y se golpean sobre la tabla de la carne (por los dos lados), agarrándolos por una de las puntas (esta operación se hace para que no encojan los filetes). Se salan ligeramente. Se unta una fuente de horno con aceite y se colocan la mitad de los filetes. Por encima de cada uno se pone el picadillo preparado, repartiéndolo proporcionalmente, se coloca el resto de los

filetes encima. Se untan con aceite, se rocían con el vino y se meten, a horno moderado, durante unos quince minutos. Para que no les falte jugo mientras se estén asando, véase besugo a la madrileña y hágase igual. Pasado el tiempo se retiran del horno y se dejan enfriar.

Mientras tanto, si los champiñones son frescos, se lavan bien al chorro del agua fría, se cortan en láminas los rabos y las cabezas, que se van echando en agua fría con el zumo de medio limón.

En una sartén se ponen unas tres cucharadas de aceite se echan los champiñones escurridos y el zumo de otro medio limón, se tapa la sartén y se hacen, a fuego mediano, unos diez minutos. Si son de conserva, se escurren, se cortan en láminas y se preparan igual que los frescos, pero sin lavarlos ni ponerlos en agua; se cuecen sólo siete minutos.

Cuando los lenguados estén templados, se trasladan con cuidado, pasándoles una espumadera por debajo, a una fuente alargada (para servirlos); se cubren con una ligera capa de mahonesa. Encima de cada lenguado se ponen dos puntas de espárragos cortadas al medio y se, rodea la fuente con los champiñones. Se sirven con el resto de la mahonesa puesta en la salsa.

Lenguados rellenos con jamón serrano

Este plato puede prepararse también con gallos.

6 lenguados de unos 300 gramos cada uno
6 lonchas de jamón serrano cortadas finas (que no esté muy curado)
2 huevos
Pan rallado
2 cucharadas de perejil picado muy fino
2 cucharadas soperas rasas de harina
Una cucharada de mantequilla
Una tacita (de las de café) de leche
2 cucharadas de vino blanco
1/2 hoja de laurel
Un trozo de cebolla
1/2 limón
Aceite
Sal

Si el jamón estuviera demasiado salado se pone en una fuente cubierto de leche; se deja así una 1/2 hora, después se seca con un paño y se utiliza.

En la pescadería se manda quitar la piel negra de los lenguados y sacar los filetes enteros (advertir que son para rellenar). Se piden todos los desperdicios de los lenguados.

Se pone en una cacerola aproximadamente medio litro de agua fría y se le agregan el trozo de cebolla, el laurel, el vino blanco, el jugo del medio limón y las cabezas, limpias, pieles y espinas de los lenguados. Se acerca al fuego y se cuece unos quince

minutos; después se cuele el caldo, se mide medio litro un poco escaso y se deja enfriar completamente. (Si no se consigue esta cantidad se pone más agua).

Se lavan los filetes de lenguado, se secan bien con un paño y se golpean sobre la tabla de la carne por los dos lados, agarrándolos por una de las puntas (esta operación se hace para que no encojan los filetes). Se extiende la mitad de los filetes encima de la mesa, se cubre cada uno con una loncha de jamón, recortando lo que sobra y se tapan con la otra mitad de los filetes; a continuación se les pone un poco de sal (con cuidado por el jamón), se coge con las manos cada lenguado y se pasa por huevo batido; después se envuelve en pan rallado y se van reservando en un lado de la mesa. Cuando estén todos preparados se pone abundante aceite en una sartén; se acerca al fuego y, cuando esté caliente, sin exceso, se van friendo, uno de cada vez, empezando por el primero que se preparó. Se fríen a fuego moderado para que queden bien hechos por dentro; cuando estén dorados por un lado se les da la vuelta para que doren por el otro. Se van reservando en una fuente.

En una sartén se derrite la mantequilla o margarina, con dos cucharadas de aceite, se añade la harina, se dan unas vueltas con cuchara de madera y se agrega poco a poco la leche fría, y después el caldo de cocer el pescado, frío; debe quedar la salsa clarita (se puede agregar, si quedara espesa, un poco más de leche). Se sazona de sal y se cuece durante unos diez minutos, removiendo de vez en cuando. Pasado el tiempo, se comprueba de sal, se separa del fuego y se le incorpora el perejil picado. Con unas cucharadas de esta salsa se cubre el fondo de una fuente de horno; se ponen encima los lenguados, se cubren con el resto de la salsa y se introducen en el horno, caliente, durante unos diez minutos. Se sirven en la misma fuente.

Lenguados rellenos con marisco (Gallos)

Este plato puede prepararse también con gallos.

6 gallos de unos 300 gramos cada uno
4 ó 5 cigalas
4 ó 5 carabineros
12 gambas medianas
3 cucharadas soperas (rasas) de pan rallado
2 cucharadas de concentrado de tomate
Una cebolla mediana
3 dientes de ajo
1/2 vaso (de los de vino) de jerez seco
Un limón grande
2 cucharadas soperas (rasas) de harina
Perejil
2 huevos
Un plato con pan rallado
1/2 cucharada soperas de mantequilla
Aceite
Sal

Se pueden servir recién fritos (suprimiendo la salsa), acompañados de salsa mahonesa rosada (véase fórmula en salsas), que esté clarita.

En la pescadería se manda quitar la espina a los lenguados sin estropearlos (advertir que son para rellenar). Se piden todos los desperdicios de los lenguados.

Se pone en una cacerola algo más de medio litro de agua fría, se agregan las cabezas (limpias), las pieles y espinas de los lenguados y el zumo del limón; se cuece durante unos veinte minutos. Pasado este tiempo se cuele. Se mide medio litro (si fuera necesario se agrega un poco más de agua hasta conseguir esta cantidad). Se pica la cebolla, el ajo y el perejil, todo muy menudo, y se fríe lentamente en una sartén con el fondo ligeramente cubierto de aceite. Se remueve de vez en cuando. Mientras se esté friendo se pelan los mariscos y se cortan en trozos menudos. Una vez frita la cebolla se agrega el marisco, la salsa de tomate, el jerez seco y sal. Se cuece, a fuego lento, unos diez minutos, removiendo con frecuencia para que no se pegue; a continuación se añaden las tres cucharadas de pan rallado. Se mezcla bien y se deja enfriar.

Se lavan los filetes de lenguado, se secan bien con un paño y se golpean sobre la tabla de la carne por los dos lados, agarrándolos por una de las puntas (esta operación se hace para que no encojan los filetes). Se sazonan de sal. Se extiende la mitad de los filetes encima de la mesa, se echa por encima el relleno, distribuyéndolo proporcionalmente, y se cubren con la otra mitad de los filetes; a continuación se coge con las manos cada lenguado y se pasa por huevo batido; después se envuelve en pan rallado y se van reservando en un lado de la mesa. Cuando estén todos preparados se pone abundante aceite en una sartén; se acerca al fuego y, cuando, esté caliente, sin exceso, se van friendo, uno de cada vez, empezando por el primero que se preparó. Se fríen a fuego moderado para que queden bien hechos por dentro. Cuando estén dorados por un lado, se les da la vuelta para que doren por el otro. Se van reservando en una fuente.

Mientras se están friendo los filetes se pone en una sartén la mantequilla con dos cucharadas de aceite; cuando esté derretida, se añade la harina, se dan unas vueltas con cuchara de madera y se va agregando, poco a poco, el caldo de cocer el pescado (debe quedar bastante clarita). Si fuera necesario se pone un poco más de agua. Se cuece, a fuego lento, durante diez minutos. Se comprueba de sal y se rectifica si hace falta.

Con unas cucharadas de esta salsa se cubre el fondo de una fuente de horno, se ponen encima los lenguados, se cubren con el resto de la salsa y se introducen en el horno, caliente, durante unos diez minutos.

Se sirven en la misma fuente, si se quiere rodeados de patatas al vapor (véase fórmula).

Lubina (robalo)

Puede alcanzar hasta un metro de longitud. Tiene unas rayas negras que van desde la cabeza a la cola. Muchas veces nadan en la misma orilla, llegando incluso a las playas. Siendo grande se prepara cocida o asada, con salsas. En caso de ser pequeña se fríe.

Lubina al estilo cantábrico

6 rodajas de lubina de unos 200 gramos cada una
2 cebollas medianas
3 yemas de huevo duro
3 yemas de huevo fresco
Una zanahoria
1/2 vaso (de los de vino) de vino blanco
1/2 limón
Unas ramas de perejil
1/2 hoja de laurel
3 cucharadas de vinagre
Un diente de ajo
Una patata mediana
Aceite
Sal

En la pescadería se manda preparar las seis rodajas de lubina. Después se lava bien y se seca con un paño limpio.

Se pone una cacerola al fuego con dos litros de agua, aproximadamente; se le agrega la zanahoria pelada y partida en dos trozos, el limón, una cebolla cortada en trozos, el vino blanco y sal; se deja hervir durante tres cuartos de hora; a continuación se agregan los trozos de lubina y el laurel. Cuando rompe el hervor de nuevo, se baja el fuego al mínimo, para que continúe cociendo, apenas sin hervir, de cinco a siete minutos. Pasado el tiempo se retira del caldo, se escurre y se coloca en la fuente donde se va a servir.

Se pone a cocer el agua hirviendo la patata con la piel. Mientras tanto se pica la cebolla menuda con el perejil y se fríen lentamente en una sartén mediana, con el fondo ligeramente cubierto de aceite; cuando esté frita, si la patata no está aún cocida se separa del fuego y se reserva en la sartén. Cuando la patata está tierna se separa del caldo, se pela y, caliente, se machaca sobre un plato con un tenedor; después se mezcla con la cebolla, y se rehoga todo junto un poco más; en seguida, antes que se enfríe, se pasa por el pasapurés con una yema de huevo duro, sobre una fuente honda

y pequeña (bol). Se miden doce cucharadas de aceite en una taza y, separadamente, en otra taza nueve cucharadas de agua tibia y se preparan las tres cucharadas de vinagre en otro recipiente. Lentamente, se va añadiendo a lo pasado, hilo a hilo, removiendo con cuchara de madera, el aceite y, de vez en cuando, unas gotas de agua tibia y otras de vinagre; se continúa trabajando alternando aceite, vinagre y agua, hasta agotarlo.

En otra fuente honda y pequeña u otro recipiente similar, se baten las yemas de huevo frescas y se le va añadiendo, lentamente, la salsa de la otra fuente, removiendo, con cuchara de madera sin cesar; se sazona de sal y se vierte esta salsa sobre las rodajas de lubina cuando estén frías, cubriéndolas, se espolvorean con las dos yemas de huevo que quedaron y una cucharada de perejil picado.

Se sirve frío.

Lubina cocida

Una lubina de 1 1/2 kilos aproximadamente

Una cebolla pequeña

1/2 hoja de laurel

1/2 limón

Una rama de perejil

Un diente de ajo

1/2 vaso (de los del vino) de vino blanco bueno

1/2 cucharada sopera de mantequilla o margarina

Una taza (de las del desayuno) de mahonesa

Salsa vinagreta:

18 cucharadas (soperas) de aceite

6 cucharadas (soperas) de vinagre (de buena calidad)

3 huevos duros

3 cucharadas (soperas) de perejil picado

6 cucharadas (soperas) de cebolla picada

Advertencia: Sería conveniente para cocer la lubina entera y presentarla en la mesa con buen aspecto, disponer de una pesquera, recipiente apropiado y muy útil para la cocción de pescados grandes y enteros. La pesquera o cacerola alargada, va provista de una rejilla donde se coloca el pescado, lo que facilita la retirada de éste sin estropearlo.

Se manda limpiar y vaciar, en la pescadería la lubina.

En una cacerola se ponen unos dos litros de agua, se agrega la cebolla pelada y cortada en trozos, el laurel, el vino, el ajo, el perejil, y el zumo del medio limón (para que no se deshaga el pescado). Se acerca al fuego y se cuece una media hora. Pasado ese tiempo se retira y se echa en la pesquera.

Se lava el pescado, se seca bien con un paño. Para mayor seguridad de que la piel de la lubina no se estropee, se puede envolver el pescado en un trapo fino, mojado antes

de envolverla. Se sujeta, después de envuelta, con un hilo y se coloca en la rejilla de la pesquera (de no disponer de ésta se pone en una cacerola amplia, con el caldo preparado) y se sumerge en el caldo, que cubra bien el pescado, poniendo más agua si fuera necesario. Se sazona de sal y se pone a fuego fuerte; cuando empieza a hervir, se baja el fuego y se cuece, lentamente, durante diez minutos. Pasado el tiempo se retira del fuego y se deja dentro del agua otros diez minutos.

A continuación se saca la rejilla, se le quita el trapo, caso de haberlo puesto, y se deja escurrir unos dos minutos, poniendo la rejilla atravesada en su cacerola. Mientras tanto se pone el gratinador del horno. Se introduce la rejilla en la chapa del horno (grasera), se le pone por encima la mantequilla en trocitos y se mete en el horno a gratinar, unos cinco minutos.

Para servirla se coloca con cuidado en una fuente y se acompaña con la vinagreta y mahonesa puestas cada una en su salsera.

Lubina al champán

Una lubina de kilo y medio
Una cabeza de merluza
300 gramos de almejas finas (aproximadamente)
Un vaso (de los de vino) de champán
3 cucharadas (soperas) de coñac
Una cucharada (sopera) de mantequilla
Un huevo duro
Una cebolla mediana
3 dientes de ajo
2 cucharadas (soperas) de perejil picado
Aceite
Sal

En la pescadería se manda limpiar bien de escamas la lubina y cortarla en rodajas gruesas.

Se pone la cabeza de merluza en una cacerola pequeña con dos tacitas (de las de café) de agua fría y se cuece un cuarto de hora; después se cuela el caldo y se reserva.

Se unta una besuguera o fuente de horno con dos o tres cucharadas de aceite y se cubre el fondo de ésta con la cebolla cortada en rodajas finas, los ajos picados muy menudos y el perejil. Se sazonan las rodajas del pescado de sal por las dos caras y se colocan encima de la cebolla; se pone la mantequilla en trocitos y repartida por encima de los filetes y se mete a horno caliente, sin exceso, durante cinco minutos; pasados éstos se riega con el champán y el coñac y se sigue cocinando en el horno diez minutos aproximadamente, rociando el pescado de vez en cuando con su jugo, pasado ese tiempo se saca del horno, se le retira la cebolla y toda la salsa y se pasa por el pasapurés con la yema del huevo duro en una sartén, apurándolo bien, se agrega el caldo reservado y se hierve, a fuego fuerte, unos cinco minutos. Se comprueba de sal

y se vierte sobre la lubina; alrededor se colocan las almejas bien lavadas y se vuelve a meter en el horno hasta que éstas estén abiertas, cinco minutos aproximadamente. Para servirlo se traslada a una fuente, trozo por trozo, con cuidado de no estropearlo; alrededor se ponen unas cucharadas de salsa y el resto se lleva a la mesa en una salsera. Se sirve en seguida.

Lubina al horno (1ª fórmula)

Una lubina de 1 1/2 kilos (aproximadamente)
1/2 kilo de tomates muy maduros o el equivalente en conserva
Un limón
2 dientes de ajo
1/2 hoja de laurel
1/2 vaso (de los del vino) de vino blanco seco
6 patatas de tamaño mediano
Unas ramas de perejil
Aceite
Sal

Se manda vaciar y limpiar la lubina en la pescadería. Después se lava, se seca bien con un paño.

Se pelan las patatas, se cortan en cuadros bastante grandes, se sazonan de sal y se ponen al vapor (véase fórmula).

Se cortan los tomates en trozos pequeños y se pasan por un pasapurés.

Se unta una besuguera o fuente de horno con aceite y se cubre el fondo con el tomate pasado; se agrega el laurel cortado en dos trozos y los ajos picados muy finos y esparcidos y se espolvorea con un poco de sal. Se sazona la lubina con sal por las dos caras y por dentro del hueco de las tripas y se coloca encima del tomate. Se le hacen dos cortes con un cuchillo, en la piel del lomo, en sentido vertical (uno a cada lado del lomo pero que no lleguen a la carne, sólo en la piel) y se rocía con el zumo del limón y unas seis cucharadas soperas de aceite. Se mete a horno, con calor mediano, unos veinte minutos. Para que no le falte jugo, véase besugo a la madrileña y hágase igual. A los cinco minutos de cocción, se echa por encima la mitad del vino y la otra mitad se va echando poco a poco mientras se está asando. De vez en cuando se le pasa un cuchillo por debajo para que no se pegue. A los veinte minutos de cocción del pescado, se ponen alrededor las patatas para que se empapen en la salsa.

En su punto se retira del horno. Se cubre la fuente con una hoja de papel de aluminio y se deja unos cinco minutos; a continuación se sirve en la misma fuente de la cocción, o si se prefiere, se traslada con cuidado a una fuente alargada y se ponen alrededor las patatas y la salsa. Las patatas se espolvorean con perejil picado.

Lubina al horno (2ª fórmula)

Una lubina de 1 1/2 kilos (aproximadamente)
1/4 kilo de almejas (grandes)
1/4 kilo de gambas grandes
3 dientes de ajo
Un limón
1/2 pastilla de caldo concentrado
1/2 vaso (de los del vino) de vino blanco (de buena calidad)
Unas ramas de perejil
Aceite
Sal

Se manda vaciar y limpiar la lubina en la pescadería. Después se lava y se seca bien con un paño. Se le pone sal, por las dos caras y por dentro del hueco de las tripas. Se coloca en una besuguera o fuente de horno con el fondo ligeramente cubierto de aceite; se le hacen dos cortes con un cuchillo, en la piel del lomo, en sentido vertical, y uno a cada lado del lomo, pero que no lleguen a la carne (sólo en la piel), se rocía con el zumo del limón y se riega con unas cinco cucharadas soperas de aceite y el vino blanco. Por encima se ponen los ajos y el perejil picado (una cucharada). Se mete a horno, con calor moderado, una media hora. Para que no le falte jugo mientras se está asando, véase besugo a la madrileña. De vez en cuando se le pasa un cuchillo por debajo para que no se pegue. Se deshace el caldo concentrado en una tacita (de las de café) de agua caliente y se le va echando por encima mientras se está asando (se empieza a poner a los cinco minutos de cocción y se pone en dos veces, más o menos). Cuando lleva un cuarto de hora de cocción, se ponen alrededor las almejas y las gambas peladas. Y se deja unos cinco minutos más. En su punto se retira del horno. Se cubre la fuente cinco minutos con una hoja de papel de aluminio y se sirve en la misma cazuela.

Lubina a la marinera

1 1/2 kilos de lubina (de la parte de la cola)
Una cabeza de pescadilla grande
1/4 kilo de tomates maduros o el equivalente en conserva
Una cebolla grande
10 ó 12 avellanas tostadas
1/2 hoja de laurel
3 dientes de ajo
1/2 vaso (de los del vino) de vino blanco
Aceite
Sal

Se manda vaciar y limpiar, en la pescadería, la lubina. Al tiempo de prepararlo se lava y se seca con un paño; se le hacen dos cortes, con un cuchillo, en la piel del lomo, en sentido vertical, y uno a cada lado del lomo, pero que no llegue a la carne (sólo en la piel), se coloca en una fuente de horno, se rocía con limón y se deja macerar durante un cuarto de hora. Pasado este tiempo se sazona de sal, se vierten por encima ocho cucharadas de aceite, aproximadamente, y se mete al horno, con calor mediano durante un cuarto de hora más o menos. Para que no le falte jugo mientras se está asando, véase besugo a la madrileña y hágase igual.

Después se limpia la cabeza y se cuece en una cacerola con una taza (de las de desayuno) de agua fría, durante veinte minutos. Pasados éstos, se cuele el caldo y se reserva.

Mientras tanto se pone en una sartén mediana, aceite (el fondo cubierto); se acerca al fuego, y cuando está caliente se echa la cebolla y los ajos, picados; cuando empieza a ponerse dorada la cebolla se agregan los tomates cortados en trozos y el laurel; se cuece a fuego lento unos cinco minutos; a continuación se agrega el vino, se sazona de sal y se sigue cocinando un poco más, removiendo de vez en cuando. En el mortero se machacan las almendras y las avellanas hasta que queden hechas una pasta, se deslíen con una tacita (de las de café) del caldo de pescado reservado y se agregan a la sartén. Se sigue cocinando cinco minutos más, y se comprueba de sal. Se pasa por el pasapurés. Si la salsa quedara espesa se adelgaza con un poco más de caldo de pescado o agua.

Cuando la lubina lleva como un cuarto de hora de cocción se vierte sobre ella la salsa, se cubre con una hoja de papel de aluminio y se vuelve a meter en el horno. Se sigue cocinando, tapada, para que no se seque la salsa unos diez minutos más.

Para servirlo se traslada con cuidado de no estropearlo a una fuente y se pone por encima, alrededor, su salsa. Se sirve en seguida.

Lubina con patatas

Una lubina de 1 1/2 kilos aproximadamente
Una cebolla mediana
6 patatas grandes (de las que no se deshacen)
Un vaso (de los de vino) de buen vino blanco
Una lata de 1/2 kilo de tomate natural
1/2 limón grande
Una cucharada de mantequilla
Aceite
Sal

Se manda vaciar y limpiar la lubina en la pescadería. Después se lava y se seca bien con un paño.

Se pelan las patatas, se cortan en rodajas finas y se fríen en una sartén con abundante aceite hasta que estén tiernas, sin que lleguen a dorarse. Se escurren y se extienden en una fuente de barro. Encima se pone la lubina untada con aceite y sazonada de sal. Se rocía con el zumo del limón, se cubre con la cebolla cortada en rodajas, alrededor se colocan los tomates, aplastados. Se riega todo con el vino.

Se distribuyen en trocitos, por la superficie la mantequilla y se mete al horno, con calor mediano treinta minutos, aproximadamente.

En su punto, se retira del horno, se le quitan las rodajas de cebolla y el tomate, se pasan por el pasapurés y se vierte sobre la lubina. Se sirven en la misma fuente.

Lubinas de ración fritas

6 lubinas de ración

Un limón

2 cucharadas soperas de perejil picado

Una cucharada de mantequilla o margarina

Un plato con harina

Aceite

En la pescadería se manda limpiar y escamar las lubinas.

Después se lavan y se secan muy bien con un paño. Se sazonan de sal por las dos caras y un poco en el hueco donde tenían las tripas.

En una sartén se pone aceite y, cuando esté bien caliente, pero no en exceso, para que se hagan por dentro antes que se doren, se van friendo, de dos en dos cada vez; cuando estén doradas por un lado, se les da la vuelta para que se doren por el otro. Se van colocando en la fuente donde se van a servir y se reservan al calor. Una vez fritas, se retira de la sartén todo el aceite de freír el pescado y en la sartén se pone la mantequilla o margarina a derretir; en cuanto esté derretida se aparta del fuego (no debe cocer) y se echa en la sartén el zumo del limón y el perejil. Se vuelve a poner al fuego dándole vueltas rápidamente, con una cuchara de madera y se vierte por encima de las lubinas. Se sirven en seguida.

Merluza

Pez de cuerpo casi cilíndrico con piel gris por el lomo y más blanca por el vientre. De carne muy blanca y de pocas espinas. Es casi el pescado más conocido y que admite más variaciones en su preparación.

Difiere mucho, según su lugar de origen, el sistema de pesca y las condiciones de transporte. Su carne sumamente delicada, se macera en seguida al hallarse

amontonada, incluso ya en las redes del arrastre, y se pasa muy pronto sobre todo con tiempo tormentoso. Por esto la mejor es la pescada con anzuelo o «del pincho», tiene la carne más firme, el color más brillante y plateado, aunque ésta se logra pocas veces. En general es de mejor clase la merluza del Cantábrico.

Debe prestarse especial atención a la firmeza de las escamas y al color rojo vivo de las agallas. La mejor es la que da un peso aproximado de cinco o seis kilos. En las costas de Marruecos se pesca una clase de merluza de color muy oscuro y carne floja que se conoce como merluza negra siendo de inferior calidad y precio.

Todas las recetas explicadas para la preparación de merluza se pueden aplicar a la pescadilla grande.

Cualquiera de las recetas que se citan, a continuación, pueden prepararse con merluza fresca o congelada.

Merluza asada

Un trozo de merluza de 1 1/2 kilos (aproximadamente)

3 cucharadas soperas de jerez seco

1/gambas medianas

1/2 lata de pimientos morrones

Unas ramas de perejil

2 cucharadas soperas (rasas) de pan rallado

Aceite

Sal

Se corta el trozo de merluza entre la cabeza y la cola se limpia y se le quita la telilla negra donde está la tripa; se echa sal por las dos caras y se deja durante un cuarto de hora. Pasado ese tiempo se pone una besuguera o fuente de horno con el fondo untado de aceite, se riega con unas ocho cucharadas de aceite y el vino, se espolvorea con pan rallado y, a continuación, se mete al horno con calor mediano hasta que esté hecha (aproximadamente veinte minutos). Para que no le falte jugo mientras se está asando, véase besugo a la madrileña y hágase igual. De vez en cuando se riega con su jugo y se le pasa un cuchillo por debajo para que no se pegue. Mientras tanto se cuecen las gambas, en agua hirviendo con sal, durante tres minutos (contados desde que rompe a hervir).

Pasado este tiempo se retiran del caldo, se pelan y se cortan en trozos. Se machacan en el mortero con unas ramas de perejil picado y se reservan. El caldo se cuele. Cuando está asada la merluza, se retira del horno, se deja enfriar un poco y se traslada, pasándole por debajo dos espumaderas o dos tenedores, a la fuente donde se va a servir; se le retira la espina central, agarrando ésta con la mano, y tirando de ella; al mismo tiempo que sujeta la merluza con la otra mano.

En el mismo aceite, que queda en el asador, se echan dos tacitas (de las de café) del caldo de cocer las gambas, lo del mortero y el jugo que soltó la merluza al quitarle la

espina; se pone al fuego y se hierva unos cinco minutos (si la salsa quedara delgada, se le agrega un poco de pan rallado); se comprueba de sal y se pasa por el pasador en una taza. Al mismo tiempo de servir la merluza, se echa muy caliente por todo alrededor, adornándola con los pimientos picados. Se sirve en seguida.

Merluza a la cazuela

6 rodajas gruesas de merluza cerrada
300 gramos de almejas grandes y finas
3 dientes de ajo
4 cucharadas de vino blanco
Un tomate mediano (muy maduro)
Una cucharada sopera (rasa) de harina
Una taza (de las de desayuno) de caldo sazonado de azafrán (puede prepararse con media pastilla de concentrado)
Unas ramas de perejil
1/2 lata de guisantes
1/2 lata de pimientos morrones
1/2 lata de espárragos
Guindilla (puede suprimirse)
Aceite
Sal

Si la merluza es congelada se descongela (véase Tomo 1º). Al tiempo de prepararla se seca con un paño, se limpia de espinas laterales y telillas negras; se rocía por la dos caras con zumo de limón y se deja en un plato unos diez minutos.

Si es fresca se limpia (no es necesario rociarla con limón).

Se colocan las rodajas de merluza en una cazuela de barro o cazuelitas individuales, después de haberlas sazonado de sal por las dos caras y se colocan alrededor las almejas bien lavadas (véase almejas en Tomo 1º).

Un una sartén se pone aceite (sólo el fondo cubierto) y se fríen los ajos picados menudos, el tomate en trozos, dos cucharadas de perejil picado y la guindilla, si se pone; a continuación se añade la harina, se dan unas vueltas y se agrega el vino y el caldo; se deja hervir unos cinco minutos, se pasa por el pasapurés (debe quedar una salsa clarita y abundante; si fuera necesario se agrega un poco más de agua).

Se vierte la salsa (hirviendo) sobre la merluza y se mete a horno fuerte, o sobre la chapa, diez minutos, contados desde que empieza a hervir. De vez en cuando se riega con su salsa. Se comprueba de sal. Pasado el tiempo se coloca un trozo grande de pimiento sobre cada rodaja y dos puntas de espárragos y se sirve inmediatamente en la misma cazuela.

Se puede preparar, si se prefiere, en cazuelas individuales, se le ponen por encima una cucharada de guisantes escurridos y esparcidos.



Merluza encapotada

- 12 rodajas de merluza de la parte del centro, cortadas finas (puede ser fresca o congelada)
- 6 rodajas de jamón serrano que no esté muy curado (cortadas finas y del tamaño aproximado de las rodajas de merluza)
- 6 lonchas de queso cremoso
- 2 huevos (para rebozar)
- Pan rallado
- 6 patatas de tamaño mediano, que sean duras
- Una cucharada sopera de perejil picado
- Un limón grande
- Una taza (de las de desayuno) de mahonesa
- Aceite
- Sal

Si el jamón estuviera muy salado se pone en un plato, se cubre con leche y se deja una media hora.

Si se prepara con merluza congelada se adquiere de la que está en filetes. En este caso se descongela (véase Tomo 1°).

Al tiempo de prepararla se seca con un paño, tanto si son frescos los filetes como si son congelados, se les quita, con cuidado de no estropearlos la piel y espina central, se aplanan, dándoles buena forma, se rocían con zumo de limón por las dos caras y se dejan un cuarto de hora.

Mientras tanto se pelan las patatas, se cortan en trozos grandes y se cuecen en agua hirviendo con sal hasta que estén tiernas; entonces se escurren y se reservan envueltas

en un paño para que se conserven jugosas, o si se prefiere, se preparan al vapor (véase fórmula).

Se ponen seis rodajas sobre la mesa; encima de cada una se pone una rodaja de jamón, cortada a la misma medida (si estuviera salado se remoja en leche y se seca con un paño); cubriendo el jamón se pone el queso (no debe sobresalir), se tapa cada rodaja con otra merluza y se sazona por las dos caras con sal. Por dentro no se sala es suficiente la sal que aporta el jamón.

En una sartén, de tamaño mediano, se pone abundante aceite a calentar; se van pasando las rodajas rellenas por huevo batido, después por pan rallado y, cuando el aceite esté caliente, se fríen, de dos en dos, primero a fuego lento para que se hagan dentro, antes que queden doradas; cuando empieza a formarse corteza, por el lado donde se están friendo, se aumenta el calor para que se doren, una vez dorados se les da la vuelta para que se doren por el otro. En su punto se retiran con espumadera, escurriéndolos bien, y se van colocando en una fuente alargada, donde se van a servir. Cada vez que se ponen a freír nuevas rodajas, conviene colar el aceite.

Se sirven con las patatas colocadas alrededor de la merluza, envueltas en salsa mahonesa y espolvoreadas con perejil picado.

Merluza envuelta en jamón York

12 rodajas de merluza de la parte del centro (cortadas finas), puede ser congelada o fresca

12 lonchas de jamón York (finas)

2 huevos

Un plato con harina

6 patatas de tamaño mediano

Una taza (de las de desayuno) de mahonesa

Una cucharada de perejil picado

Aceite

Sal

Si la merluza es congelada se descongela (véase Tomo 1º). Al tiempo de prepararla se seca con un paño, tanto si es fresca como congelada, se les quita, con cuidado de no estropearlas, la espina central y la piel, se aplanan, dándoles buena forma, se rocían con zumo de limón por las dos caras y se dejan un cuarto de hora.

Mientras tanto se pelan las patatas, se cortan en trozos grandes y se cuecen en agua hirviendo con sal, cuando estén tiernas, se escurren y se reservan envueltas en un paño para que se conserven jugosas, o si se prefiere se preparan al vapor (véase fórmula).

Se sala la merluza por las dos caras, se envuelve cada rodaja en una loncha de jamón York, que se sujeta con un palillo. Se pasa ligeramente por harina y después por huevo batido. Se fríen en abundante aceite bien caliente hasta que estén doradas. Se sirven en seguida, acompañados con las patatas colocadas entre la merluza, envueltas

en salsa mahonesa y espolvoreadas con perejil picado. O si se prefiere ensalada de lechuga y tomate.

Merluza a la gallega

6 rodajas gruesas de merluza cerrada

6 patatas medianas

Una cucharada de pimentón

4 dientes de ajo

Media hoja de laurel

Una cucharada (rasa) de harina

Si se quiere se puede poner un poco de guindilla, que se pondrá al tiempo de preparar la salsa.

Si la merluza es congelada, se descongela (véase explicaron en Tomo 1º).

A tiempo de prepararla se seca con un paño, se limpia de espinas laterales y telillas negras, se rocía de zumo de limón por las dos caras y se deja de cinco a diez minutos. Si es fresca, se limpian las espinas laterales y telillas negras (no es necesario ponerle limón). El éxito de este plato es que la merluza sea fresca.

Se pelan las patatas, se cortan en rodajas, que no sean demasiado gruesas, se les agregan los ajos picados, se revuelven con las manos y se dejan unos cinco minutos; a continuación se sazonan de sal y se fríen en una sartén con abundante aceite y a fuego lento; tiene que freírse, pero sin dorar.

Cuando están en su punto, se escurren y se ponen en una cazuela (mejor de barro) o fuente que resista el fuego (si se prefiere se puede preparar en cazuelitas individuales). Se coloca encima la merluza.

Se retira de la sartén donde se han frito las patatas, casi todo el aceite, dejando sólo un poco, se pone a calentar y se rehoga la harina y el laurel, dándole unas vueltas; a continuación se retira la sartén del fuego y se echa el pimentón, rehogándolo fuera del fuego (mucho cuidado que el pimentón se quema en seguida) y se agregan dos tacitas (de las de café) de agua, se hierva diez minutos (si la salsa quedara espesa, se pone un poco más de agua); se retira el laurel y se vierte esta salsa sobre la merluza —debe tener salsa suficiente para que se pueda cocer bien—. Se cuece sobre la chapa, unos diez minutos, agitando la cazuela o cazuelas, para que no se pegue. Antes de retirarla del fuego, se comprueba de sal. Se sirve en la misma cazuela.

Merluza con gambas (medallones)

1 1/2 kilos de merluza (de la que no tiene espina y se vende en filetes)

1/4 kilo de gambas grandes

Una cebolla mediana

Un huevo

Un trozo de miga de pan (del día anterior)
1/2 vaso (de los de vino) de vino blanco
Un plato con harina
Un limón
3 cucharadas de salsa de tomate o una de concentrado de tomate
2 dientes de ajo
Unas ramas de perejil
Aceite
Sal

Si la merluza es congelada se descongela (véase explicación en Tomo 1°); una vez descongelada se seca con un paño y se pica (por tandas), con una macheta, sobre la tabla de la carne. Se va echando en una fuente honda; cuando esté toda picada se rocía con el zumo de limón, se revuelve con las manos y se deja unos diez minutos.

Mientras tanto se pelan las gambas y se pican muy menudas. Se pica también muy menuda la media cebolla, un diente de ajo y las dos cucharadas de perejil (conviene que todo esté picado muy menudo para que los medallones queden bien hechos y no se deshagan al freírlos). Se junta todo lo picado con la merluza.

Se deshace la miga de pan con las manos y se ponen unas cuatro cucharadas soperas (colmadas) a remojar con el vino; a continuación se exprime con la mano y se echa en la merluza (el vino se reserva), se agrega el huevo, un poco batido, se sazona de sal y se mezcla todo bien.

Se van cogiendo porciones de picadillo y con la palma de la mano enharinada se forman los medallones, se pasan ligeramente por harina y se van colocando en una fuente plana (espolvoreada de harina), sin ponerlos amontonados.

Se dejan así una media hora, o más tiempo si se quiere. Pasado el tiempo se pone abundante aceite en una sartén; cuando esté caliente (el punto es cuando empieza a echar humo) se cogen los medallones con una espumadera y se van friendo por tandas; cuando están dorados por un lado se les da la vuelta para que se doren por el otro.

A medida que se van friendo se trasladan, bien escurridos, a una fuente que resista el fuego; una vez fritos, se quita todo el aceite de la sartén y se cuele, se limpia la sartén y se ponen unas cinco cucharadas; se fríe la otra media cebolla picada menuda; se rehoga, removiéndola con cuchara de madera hasta que empieza a dorarse; entonces se agrega un diente de ajo con una rama de perejil machacado en el mortero y desleído con tres cucharadas del vino reservado.

Se remueve y se añade la salsa de tomate y una tacita (de las de café) de agua (si se quiere se puede deshacer en el agua un poco de caldo concentrado); se da un hervor a todo y se vierte esta salsa sobre los medallones (si no fuera suficiente, se pone un poco más de agua).

Se cuecen sobre la chapa o en el horno, diez minutos, contados desde que rompe el hervor. Si la salsa quedara delgada se engorda con un poco de pan rallado. Antes de retirarlo del fuego se comprueba de sal.

Se sirven calientes, en la misma fuente, si se prefiere se traslada a una fuente alargada

con su salsa.

Merluza gratinada

6 rodajas de merluza congelada (cortadas gruesas)
Una cucharada de mantequilla o margarina
Un limón
2 cebollas medianas
2 dientes de ajo
Una cucharada de queso rallado
1/2 vaso (de los de vino) de vino blanco
Unas ramas de perejil
Aceite
Sal

Se descongela la merluza (véase explicación en Tomo 1°).

Al tiempo de prepararla se seca con un paño, se pone en una fuente de horno, se rocía con el zumo del limón y se deja macerar un cuarto de hora, se sazona de sal. Mientras tanto, en una sartén, con el fondo bastante cubierto de aceite, se fríen lentamente, las cebollas cortadas en rodajas finas, el perejil picado y los ajos picados; antes que empiece a dorar la cebolla, se le agrega el vino y una tacita (de las de café) de agua; se sazona de sal y se deja hervir, despacio, hasta que la cebolla esté bien cocida; entonces se pasa por el pasapurés y se vierte sobre las rodajas de merluza. Se pone sobre cada rodaja un pellizco de mantequilla o margarina. Se mete a horno, bien caliente, durante diez minutos, contados desde que empiece a hervir; pasado este tiempo, se saca, se espolvorea con el queso y se sirve caliente.

Se puede acompañar con patatas al vapor (véase fórmula) o si se prefiere hervidas y escurridas.

Merluza gratinada (2ª fórmula)

6 rodajas grandes de merluza (fresca o congelada) que no estén cortadas demasiado gruesas
1/2 litro de leche
2 cucharadas soperas (rasas) de harina
Una cucharadita (de las del café) de mantequilla o margarina
3 cucharadas de concentrado de tomate
Una taza (de desayuno) de mahonesa muy espesa
Uno o dos huevos para rebozar
2 claras de huevo
Harina en un plato
Aceite
Sal

Si la merluza es congelada se descongela (véase Tomo 1°). Al tiempo de prepararla se

seca con un paño, se rocía con zumo de limón por las dos caras, se sazona de sal y se deja un cuarto de hora. Si es fresca, se limpia y se sazona de sal.

Mientras tanto en un cazo se pone la mantequilla con dos cucharadas de aceite; se acerca al fuego, y cuando la mantequilla esté derretida se echa la harina, se le dan vueltas, con cuchara de madera, y se va echando poco a poco la leche fría, sin dejar de remover para que no se formen grumos; se agrega un vaso (de los de vino) de agua fría, se sazona de sal y se cuece unos diez minutos, removiendo de vez en cuando; debe quedar una salsa bechamel clarita, si fuera necesario adelgazarla se pone algo más de agua; pasado el tiempo de cocción se retira del fuego, se le agrega el concentrado de tomate, se mezcla, se comprueba de sal y se vierte en una fuente de horno.

En una sartén se pone aceite a calentar (un poco abundante), se pasan los filetes de merluza por harina; después por huevo batido y se fríen, uno o dos de cada vez, hasta que están dorados por los dos lados; entonces se escurren y se van colocando encima de la salsa.

Se mezcla la mahonesa con las dos claras batidas a punto de nieve y se cubre con esta mezcla el pescado. Se mete en el horno, muy caliente, hasta que se dore (sólo unos minutos) o se pone con el gratinador para dorarlo unos cinco minutos.

Se sirve en seguida y en la misma fuente.

Merluza al horno

Un trozo de merluza de la parte de la cola de 1 1/2 kilos
Una lata de 1/2 kilo de tomate natural (de buena calidad)
Un limón
2 cucharadas soperas (rasas) de pan rallado
4 cucharadas de vino blanco
Aceite
Sal

Si la merluza es congelada, se descongela (véase explicación en Tomo 1º). Al tiempo de prepararla se abre de arriba abajo por un lado y se le retira la espina; a continuación se seca con un paño, se rocía por dentro y por fuera con el zumo del limón y se deja macerar un cuarto de hora. Si la merluza es fresca, se manda retirar la espina en la pescadería. Se rocía con el zumo.

Mientras tanto se abre la lata de tomates, se vierte en un plato, se aplasta con un tenedor y se pasa por un pasapurés.

Se pone la merluza en una fuente de horno, se sazona de sal por dentro y por fuera, se abre y se le pone, donde tenía la espina, el puré de tomate en crudo. Se cubre con la otra parte de la merluza y después se rocía con unas cinco cucharadas de aceite, se riega con las cuatro cucharadas de vino, se espolvorea con el pan rallado y se mete a horno, bastante caliente hasta que esté asada y quede dorada (media hora,

aproximadamente).

Para servirla, se traslada a una fuente, metiéndole por debajo dos espumaderas o tenedores. Se riega con su jugo.

Se puede acompañar con patatas al vapor (véase fórmula) o fritas.

Merluza a la jardinera

6 rodajas de merluza, cortadas gruesas

Un pimiento verde mediano

Un pimiento rojo pequeño

2 ajos puerros

1/4 kilo de tomates maduros (o el equivalente en conserva)

Una cebolla pequeña

Una tacita (de las de café) de guisantes, frescos o congelados

1/2 lata de concentrado de tomate

1/2 lata de puntas de espárragos

Unas ramas de perejil

Aceite

Sal

Este plato queda muy bien preparado con merluza congelada.

Si la merluza es congelada se descongela (véase explicación en Tomo 1º). Al tiempo de prepararla, se seca bien con un paño, se rocía por las caras de zumo de limón y se deja (aproximadamente un cuarto de hora).

Se pica la cebolla menuda en un plato, los puerros (sólo lo blanco) en rodajas finas, y los pimientos muy picados; se sazona de sal y se fríe todo, a fuego lento, en una sartén mediana y con el fondo bien cubierto de aceite, removiéndolo frecuentemente con cuchara o tenedor de madera. Cuando la cebolla empieza a ponerse tierna, se agregan los guisantes, se dan unas vueltas y se echan los tomates, pelados, sin pepitas y cortados en trozos, y el perejil picado; se tapa y se deja hacer, muy despacio, hasta que los guisantes estén tiernos y el resto de las verduras bien hechas. (Con frecuencia se revuelve para que no se pegue al fondo de la sartén). Entonces se les pone sal por las dos caras a las rodajas y se traslada toda la salsa a una cazuela de barro o fuente que resista el fuego y se echa el caldo de los espárragos; entre las verduras se colocan las tajadas de merluza apretándolas con los dedos hacia abajo para que pueden bien introducidas en la salsa; se riega cada rodaja con una cucharadita (de las de café) de aceite y encima de cada una se pone una cucharada de concentrado de tomate; entre las verduras se ponen los espárragos. Se pone sobre la chapa y, cuando empiece a hervir, se mete a horno, con calor medio, unos diez minutos. Antes de retirarlo del fuego se comprueba de sal.

Se sirve en la misma cazuela.

Merluza a la mahonesa

6 rodajas de merluza congelada
4 patatas medianas
1/2 kilo de mejillones
Una lata de champiñones o 1/4 kilo frescos
2 limones
Unas ramas de perejil
Una taza (de las de desayuno) de salsa mahonesa
Una cucharadita de mantequilla o margarina
Unas hojas de lechuga
Sal

Se descongela la merluza (véase explicación en Tomo 1º).

Al tiempo de prepararla se secan bien las rodajas con un paño, se rocían por las dos caras con zumo de limón y se dejan en maceración un cuarto de hora. Mientras tanto si los champiñones son frescos, se limpian bien, se cortan en dos o en cuatro pedazos y se ponen en una cacerola con la mantequilla, sal y zumo de medio limón. Se tapan y, a fuego lento, se dejan unos diez minutos, removiéndolos de vez en cuando para que se cuezan por igual. Se escurren y se reservan.

Los mejillones se limpian (véase manera de limpiarlos), se lavan bien y se ponen en una cacerola con una tacita (de las de café) de agua fría; se tapan, se acercan al fuego, y se cuecen durante cinco minutos; después se separan del fuego, se cuele el caldo y se reserva. Los mejillones se dejan enfriar y se despojan de la cáscara. Se reservan.

Las patatas se pelan, se lavan, se cortan en trozos medianos y se cuecen en agua hirviendo con sal; cocidas, se escurren y se reservan.

Se les pone sal a las rodajas de merluza por las dos caras y se colocan en una cacerola, se cubren con el agua de cocer los mejillones, se acercan al fuego y, cuando empieza a cocer, se añaden los champiñones (si son de conserva se escurren). Se cuece siete minutos, se retira del fuego y se deja enfriar completamente. Ya fría, se cogen con cuidado de no estropearlas, las rodajas de merluza con una espumadera y se colocan en una fuente; alrededor se ponen las patatas, los mejillones picados, y los champiñones escurridos del caldo de la cocción. En cada rodaja de merluza se pone una cucharadita de mahonesa y se extiende cubriéndolo. Se espolvorean con lechuga picada. Se sirve frío, con el resto de la salsa mahonesa en salsera.

Merluza a la marinera

Un kilo de merluza o pescadilla grande (fresca) cortada en rodajas gruesas
Un kilo de patatas
Una cucharada de vinagre
Una cucharadita (de las de café) de pimentón
Una cebolla mediana
3 dientes de ajo

Perejil
Aceite
Sal

Se pelan las patatas, se lavan y se cortan en trozos grandes; a continuación se ponen a cocer en una cacerola con agua hirviendo (sólo cubierta) y sal. Mientras tanto se adoba la merluza con los ajos machacados y un poco de sal en el mortero.

Cuando las patatas estén tiernas, se les agrega la merluza y se sigue cociendo cinco minutos más; pasados éstos se separa del fuego, se escurre y se reserva el caldo. Se cubre el fondo de una sartén mediana con aceite y, cuando esté caliente, se fríe la cebolla y un diente de ajo (todo ello picado muy fino); cuando la cebolla esté tierna, se retira la sartén del fuego y se agrega el pimentón, se rehoga, dándole unas vueltas, se vuelve a poner al fuego y se agregan tres cacillos del caldo de cocer la merluza con las patatas y el vinagre. Se hierve y se agrega esta salsa a la merluza con las patatas, se acerca al fuego, se comprueba de sal y cuando rompe el hervor, se vuelca en una fuente y se sirve en seguida.

Merluza mariscada

6 rodajas de merluza cortadas gruesas
6 gambas medianas
1/4 kilo de almejas grandes y finas
Una cebolla mediana
Un trozo pequeño de laurel
1/2 vaso (de los del vino) de vino blanco
1/2 cucharadita de pimentón dulce
Un tomate duro
Un poco de guindilla (se puede suprimir)
Un plato con harina
Aceite
Sal

Si se quiere lograr el éxito de este plato, se debe preparar con merluza fresca. De todas formas, si es congelada, se descongela (véase explicación en Tomo 1°).

Se sazonan de sal las rodajas de merluza.

En una sartén mediana, se pone aceite (que quede el fondo bastante cubierto); cuando esté caliente se pasan las rodajas por harina, se sacuden para que caiga lo sobrante y se ponen a freír (dos de cada vez); cuando estén doradas por un lado, se les da la vuelta para que doren por el otro. Se van trasladando a una cazuela de barro o fuente que resista el fuego. Mientras se fríen se ponen las almejas en un colador grande, se lavan, sacudiéndolas bien para que suelten la arena y se reservan.

Cuando están todas fritas, en el mismo aceite, a fuego lento para que no se quemé el aceite, se fríen las gambas con la piel, uno o dos minutos por cada lado; a continuación se retiran de la sartén (ésta se separa del fuego) y se dejan enfriar un

poco; después se pelan (las colas se reservan) y las cabezas se ponen en un plato. Se vuelve a poner la sartén en el fuego (si tuviera poco aceite se pone un poco más) y se fríe, a fuego lento, la cebolla picada, el laurel, una pizca de guindilla (si se quiere) y las cabezas de las gambas. Se remueve con frecuencia aplastando sobre la sartén las cabezas para que suelten su jugo; cuando la cebolla empieza a dorarse, se agrega el tomate picado, se dan unas vueltas, se echa el pimentón y se rehoga fuera del fuego, para que no se queme (en este caso se estropearía la salsa); a continuación se añade el vino y un vaso (de los del vino) de agua, se sazona de sal y se cuece, unos cinco minutos. Se pasa por el pasapurés (la salsa debe quedar clarita, si quedara espesa, se pone un poco más de agua), téngase en cuenta que la merluza al estar frita con harina, engordará la salsa) y se vierte sobre la merluza, se distribuyen entre las rodajas las almejas. Se sacude un poco la cazuela para que la salsa se mezcle por todas las tajadas; encima de cada una se pone una gamba y se pone sobre la chapa; cuando empieza a hervir se mete a horno con calor fuerte, diez minutos. Se sirve en la misma cazuela.

Merluza a la moderna

6 rodajas de merluza cortadas gruesas (de la parte del centro)

Una cebolla mediana

3/4 kilo de tomate maduro o el equivalente en conserva

2 dientes de ajo

Unas ramas de perejil

4 cucharadas (soperas) de vino blanco

2 huevos

Una taza (de las del desayuno) de mahonesa

Media lata de puntas de espárragos

Un plato con harina

Aceite

Sal

Este plato queda muy bien con merluza congelada.

Si la merluza es congelada se descongela (véase explicación en Tomo 1º) una vez descongelada se le quita la piel y espinas y se secan los trozos con un paño y se rocían por las dos caras con zumo de limón. Se dejan un cuarto de hora. Se sazonan de sal. Después se pasan por harina, se sacuden para que caiga lo sobrante y se fríen en una sartén, con aceite caliente, por las dos caras. Se reservan en un plato.

Se cubre el fondo de una sartén mediana con aceite, se pone al fuego, y cuando empieza a calentarse, se fríe la cebolla y los ajos picados, dándole vueltas con cuchara de madera; cuando empieza a ponerse dorada, se agregan los tomates en trozos y el perejil picado, se deja hacer hasta que quede una salsa concentrada; entonces se sazona de sal y se le echa el vino blanco. Se deja hacer un poco más, se pasa por el pasapurés y se pone en una fuente de horno; sobre ella se colocan los

trozos de merluza, se ponen encima de cada trozo los espárragos (repartidos por igual) y se cubre cada rodaja con mahonesa extendida.

Se calienta el horno y mientras tanto se baten las claras a punto de nieve (antes de empezar a batir se pone un pellizco de sal); las yemas se ponen con cuidado de que no se rompan, en agua fría con un poco de sal y se cuecen hasta que se pongan duras (unos diez minutos); a continuación se escurren y se dejan enfriar.

Cuando las claras estén bien subidas, se cubre con ellas la merluza. Se pone la cazuela sobre la chapa y, cuando empieza a hervir, se mete a horno, con calor moderado, unos diez minutos. Las claras deben quedar doradas.

Se sirve inmediatamente en la misma fuente salpicado con las yemas cocidas y picadas.

Merluza con guisantes

6 rodajas de merluza, cortadas gruesas de la parte del centro

1/4 kilo de guisantes desgranados (congelados o frescos)

Una cucharadita de pimentón

2 dientes de ajo

3 cucharadas de cebolla picada muy fina

6 patatas medianas

Media hoja de laurel

Un plato con harina

2 huevos duros

Aceite

Sal

Si la merluza es congelada se descongela (véase en Tomo 1º) al tiempo de prepararla se seca con un paño, se rocía de limón y se deja un cuarto de hora, después se sazona de sal por las caras.

Se cuecen los guisantes en agua hirviendo con sal hasta que estén tiernos (el agua debe sólo cubrirlos). Entonces se separan del fuego, se escurren en un colador y se reservan, reservando por separado el caldo de cocerlos.

Se pelan las patatas se cortan en trozos grandes y se preparan al vapor (véase fórmula) o se cuecen en agua hirviendo con sal, hasta que estén tiernas procurando que se conserven enteras. Se escurren y se reservan.

En una sartén mediana se pone aceite (que quede el fondo bastante cubierto, cuando esté caliente se pasan las rodajas por harina, se sacude para que caiga lo sobrante y se fríen (dos de cada vez); cuando estén dorados por un lado se les da la vuelta para que doren por el otro. Se reservan en una cazuela de barro u otro material que resista el fuego. Se retira todo el aceite de la sartén (si estuviera oscuro de freír el pescado no se aprovecha) y se pone sólo que cubra el fondo (si se aprovecha el de freír la merluza, se cuele), se fríen los ajos muy picados; en cuanto empiezan a dorarse se agrega la cebolla y el laurel; se rehoga dándole vueltas con una cuchara de madera y

cuando esté tierna se separa la sartén del fuego y se echa el pimentón, se rehoga y se vuelve a poner la sartén al fuego, entonces se agregan dos tacitas de las de café del caldo de los guisantes, se hierve unos cinco minutos, se retira el laurel y se pasa por el pasapurés vertiendo la salsa sobre la merluza; se sacude para que la salsa entre en la merluza, se agregan los guisantes y se cuece unos cinco minutos, sobre la chapa, sacudiendo con frecuencia la cazuela. Poco antes de retirarla del fuego se ponen las patatas, se les da una vuelta en la salsa para que cojan el gusto del guiso y al tiempo de servirlo se agregan los huevos cortados cada uno en cuatro trozos, a lo largo. Se sirve en la misma cazuela o se traslada todo a una fuente con cuidado de no estropear la merluza.



Merluza Rías Bajas

6 rodajas de merluza cortadas gruesas (fresca o congelada)
Un kilo de mejillones
2 dientes de ajo
1/2 kilo de tomates maduros (o el equivalente en conserva)
1/2 vaso (de los de vino) de vino blanco
4 patatas medianas
Unas ramas de perejil

Si la merluza es congelada se descongela (véase explicación en Tomo 1°); al tiempo de prepararla se seca con un paño, se rocía con zumo de limón por las dos caras y se deja aproximadamente 1/4 de hora.

Se limpian los mejillones (véase manera de limpiarlos). Se preparan las patatas al vapor (véase fórmula).

En una sartén mediana, se pone aceite (el fondo bien cubierto); se pone al fuego y, cuando empieza a calentarse se echa la cebolla picada, y los ajos picados; se dan unas vueltas con cuchara de madera y cuando empieza a dorarse se echan los tomates cortados en trozos. Se sazona de sal y se deja hacer a fuego lento, unos cinco minutos. A continuación se agrega el vino y la misma cantidad de agua; se sigue cocinando lentamente hasta que el tomate esté bien hecho; entonces se pasa por el pasapurés en una cazuela de barro o fuente que resista el fuego. Se sazona la merluza de sal por las dos caras y se ponen en la salsa, se colocan encima los mejillones y se mete a horno, bastante caliente, unos diez minutos, contados desde que empieza a hervir a los cinco minutos se ponen en la salsa las patatas (preparadas al vapor). Se sirve en la misma cazuela espolvoreado con perejil picado.

Merluza con salsa de almendras

6 rodajas de merluza fresca o congelada (que esté cortada como para freír)

3 patatas medianas

12 almendras tostadas

3 dientes de ajo

2 rebanadas de pan (cortadas muy finas)

Unas ramas de perejil

Una cebolla mediana

1/2 vaso (de los de vino) de vino blanco

Un plato con harina

Aceite

Sal

Si la merluza es congelada se descongela (véase Tomo 1°).

Al tiempo de prepararla se seca con un paño, se rocía con zumo de limón por las dos caras y se deja aproximadamente 1/4 de hora.

En una sartén mediana, se pone aceite (abundante) y se fríen las rebanadas de pan hasta dejarlas doradas, sin que lleguen a quemarse. Se reservan en el mortero. A continuación se pelan las patatas, se cortan en rodajas finas y se fríen, lentamente, procurando que no lleguen a dorarse. Se escurren y se extienden cubriendo el fondo de una fuente que resista el fuego. Se salan por las dos caras las rodajas de merluza, se pasan ligeramente por harina, se sacuden para que caiga lo sobrante y se fríen, dos de cada vez; cuando estén doradas por un lado, se les da la vuelta para que doren por el otro. Se van colocando encima de las patatas.

En una sartén se ponen unas cuatro cucharadas de aceite y se fríe la cebolla picada muy menuda hasta que empieza a dorarse.

Mientras tanto en el mortero se machaca el pan, los ajos picados, el perejil picado y las almendras. Se deslíe con el vino, se vierte en la cebolla, se agrega un vaso (de los de vino) de agua y se cuece la salsa unos cinco minutos. Se pasa por el pasapurés (si quedara demasiado espesa se pone un poco de agua) y se echa encima del pescado.

Se mete a horno, con calor mediano, unos cinco minutos.

Se sirve en seguida, en la misma fuente.

Merluza con salsa de avellanas

Una cola de merluza congelada o fresca de 1 1/4 kilos aproximadamente

Una cabeza de merluza

Una cebolla pequeña

2 dientes de ajo

Una zanahoria

Un vaso (de los de vino) de vino blanco

12 avellanas tostadas

2 rebanadas de pan cortadas finas

2 cucharadas de perejil picado

2 huevos duros

1/2 cucharadita (de las de café) de pimentón

Aceite

Sal

Si la merluza es congelada, se descongela (véase Tomo 1°).

Al tiempo de prepararla se seca con un paño; tanto si es fresca como congelada, se pone en una cacerola, se echa el vino y agua hasta cubrirla; se agrega la cabeza de merluza, un trozo de cebolla y la zanahoria, pelada y partida en trozos, se sazona de sal; se pone a fuego fuerte. Cuando rompe el hervor se espuma y se deja unos cinco minutos; después se retira la merluza y se deja escurrir y enfriar. Se vuelve a poner la cacerola al fuego, dejándolo hervir de nuevo un cuarto de hora (para que el caldo se concentre y tome el gusto de la cabeza). Pasado el tiempo se cuele y se reserva el caldo. En una sartén pequeña con el fondo bastante cubierto de aceite, se fríen las rebanadas de pan hasta que estén doradas (sin que se quemem), se escurren y se ponen en el mortero. En el mismo aceite se fríe la otra media cebolla picada menuda, hasta que empiece a dorar. Se machacan las rebanadas de pan con las yemas de huevo duro, los ajos picados, las avellanas, una cucharada de perejil y el pimentón, hasta que esté todo hecho una pasta; entonces se deslíe con dos cacillos de caldo de cocer el pescado; se vierte en la sartén con la cebolla, se hierve cinco minutos y se sazona de sal; a continuación se pasa por el pasapurés. Se traslada la merluza a una fuente de horno, se abre por un costado, se le retira la espina y se vuelve a cerrar; se cubre con la salsa y se pone a horno, fuerte, unos diez minutos. Se sirve en seguida, en la misma fuente, salpicada con las claras de huevo duro muy picadas, mezcladas con la otra cucharada de perejil picado.

Merluza en salsa verde

6 rodajas gruesas de merluza
4 cucharadas soperas (colmadas) de perejil picado (que esté muy verde)
Una cucharada soperas (rasa) de harina
Media hoja de laurel
4 dientes de ajo
3 patatas medianas (si puede ser de una clase que se deshagan)
Aceite
Sal

Para conseguir el éxito de este plato conviene que la merluza sea fresca.

Se limpia la merluza y se sazona de sal por las dos caras.

En una cazuela de barro, con el fondo abundantemente cubierto de aceite, se ponen a freír los ajos; cuando queden dorados se retiran del aceite y se reservan en el mortero. En el mismo aceite se ponen las patatas peladas, cortadas en rodajas finas y sazonadas de sal; se dejan hacer, a fuego lento; conviene que éstas se deshagan para que la salsa quede con mucho más cuerpo; de vez en cuando se revuelve; cuando empiezan a ponerse blandas se les agrega la cucharada de harina; se fríe un poco y se les agrega una tacita (de las de café) de agua y el laurel; se dejan cocer hasta que estén tiernas; entonces se colocan las rodajas de merluza; se agregan los ajos machacados en el mortero y desleídos con media tacita (de las de café) de agua, se pone el perejil. Se cuece sobre la chapa, durante diez minutos, y a fuego lento. Mientras se está cociendo se mueve la cazuela en zig-zag, para que la salsa adquiera cuerpo. A media cocción se les da la vuelta, a los trozos, para que se hagan por el otro lado.

Se sirven en la misma cazuela, retirándole antes el laurel.

Merluza en salsa verde (otra fórmula)

6 rodajas de merluza cortadas gruesas
Una lata de puntas de espárragos
4 cucharadas de perejil picado (que esté muy verde)
Media hoja de laurel
3 dientes de ajo
Media lata de guisantes
Aceite
Sal

Se limpia la merluza y se sazona de sal por las dos caras.

Se pican dos ajos muy finos. En una cazuela (mejor de barro) se pone aceite, que quede el fondo ligeramente cubierto; se pone al fuego y, cuando empiece a calentarse se fríen muy despacio los ajos, el perejil, el laurel y la cucharada de harina; se remueve sin parar con cuchara de madera (insisto) debe freírse todo muy despacio para que el perejil no pierda su color; cuando el ajo empieza a dorarse se echa el caldo de los espárragos y sal. Cuando empieza a cocer, se pone la merluza y sobre

cada trozo tres puntas de espárragos y a su alrededor los guisantes escurridos. Se deja cocer, sobre el fuego unos diez minutos; pasados éstos se mete en el horno, fuerte y se sigue cociendo cinco minutos más. Se sirve en seguida y en la misma cazuela.

Merluza en dos salsas

1 1/2 kilos de merluza o pescadilla grande, fresca o congelada (cortada de la parte de la cola)
Una lata de pimientos morrones de 1/2 kilo
Un tarro de 1/2 kilo de mahonesa
3 huevos duros
Una cucharada de mantequilla o margarina
2 dientes de ajo
Un limón
Una hoja pequeña de laurel
Aceite
Sal

Si la merluza es congelada se descongela (véase Tomo 1º). Al tiempo de prepararla se seca con un paño, se rocía con el zumo del limón por las dos caras, se sazonan de sal. Si es fresca se limpia, se rocía con el zumo del limón y se sazona de sal.

Tanto si es fresca como congelada se pone en una fuente de horno y se deja así, un cuarto de hora. Pasado el tiempo se le pone la mantequilla o margarina por encima y en trozos y se mete a horno, con calor mediano, hasta que esté asado (unos veinte minutos). De vez en cuando se rocía con su jugo.

Mientras se está asando se ponen en una sartén, más bien pequeña tres o cuatro cucharadas de aceite; cuando esté caliente se aplastan los ajos con la palma de la mano y se fríen muy despacio hasta que estén dorados; entonces se retiran del aceite y se echan los pimientos cortados en trozos, y con todo su jugo y el laurel, se sazonan de sal y se dejan freír, a fuego lento, hasta que queden tiernos (unos diez minutos), removiéndolos de vez en cuando; si quedaran secos se agregan unas cucharadas de agua; después se separan del fuego, se dejan reposar dos o tres minutos y con una cuchara de madera se les retira el aceite que haya subido a la superficie; a continuación se pasan por el pasapurés y se reservan. Cuando la merluza esté cocida se retira del horno y se deja enfriar. Una vez fría se le quita la piel y espinas y se desmenuza en trozos grandes. En la fuente donde se va a servir se pone el puré de pimientos; sobre él se coloca la merluza. Se cubre con la mahonesa; alrededor se colocan los huevos cortados cada uno en cuatro trozos. Se sirve preferentemente fría.

Merluza en tres salsas

1 1/2 kilo de merluza o pescadilla grande (fresca o congelada), cortada de la parte de la cola

Una lata de 1/2 kilo de pimientos morrones
1/2 cebolla pequeña
3 dientes de ajo
Una rama de perejil
Una taza (de las de desayuno) de salsa mahonesa

Salsa vinagreta:
2 huevos duros
18 cucharadas soperas de aceite
6 cucharadas soperas de vinagre
6 cucharadas soperas de cebolla picada muy fina
3 cucharadas de perejil picado
Sal

Si la merluza es congelada se descongela (véase Tomo 1°).

Al tiempo de prepararla se seca con un paño; se limpia si es fresca. Tanto si es fresca como congelada, se pone en una cacerola cubierta de agua fría con un diente de ajo, una rama de perejil, la media cebolla cortada en dos trozos y sal (si es congelada se agrega un trozo de limón). Se pone a cocer, a fuego vivo, y cuando empieza a hervir se baja el fuego y se cuece despacio, aproximadamente diez minutos (depende de lo gruesa que sea la merluza). Pasado el tiempo se separa del fuego y se deja enfriar dentro del agua.

Mientras se está cociendo se pone en una sartén (más bien pequeña) tres o cuatro cucharadas de aceite; cuando esté caliente se aplastan los ajos con la palma de la mano, y se fríen, muy despacio, hasta que queden dorados; entonces se retiran del aceite y se echan los pimientos, cortados en trozos, y con todo su jugo y el laurel; se sazona de sal y se dejan freír, a fuego lento, hasta que queden tiernos (unos diez minutos), entonces se separan del fuego, se dejan reposar unos dos o tres minutos y con una cuchara se les retira el aceite que haya subido a la superficie; a continuación se pasan por el pasapurés y se reservan.

Se prepara, con los ingredientes una vinagreta (véase fórmula en Tomo 1°).

Una vez fría la merluza se separa del caldo y se desmenuza (quitándole espinas) en trozos grandes.

En la fuente donde se va a servir se pone la salsa de pimientos cubriendo el fondo, sobre ella se coloca la mitad de la merluza, encima se extiende la salsa mahonesa, sobre ésta el resto de la merluza, se cubre con la vinagreta. Se adorna la fuente con lechuga picada. Se sirve fría.

Merluza en salpicón

1 1/2 kilos de merluza o pescadilla grande (fresca o congelada) cortada en un trozo
Un pimiento del tiempo pequeño (verde)
3 tomates maduros y duros
100 gramos de aceitunas sin hueso
Un diente de ajo

Una rama de perejil

1/2 cebolla pequeña

Salsa vinagreta:

18 cucharadas (soperas) de aceite

6 cucharadas soperas de vinagre de buena calidad

6 cucharadas soperas de cebolla picada muy fina

3 cucharadas soperas de perejil picado muy fino

3 huevos duros

Unas hojas de lechuga

Sal

Si la merluza es congelada se deja descongelar (véase Tomo 1°).

Al tiempo de prepararla se seca con un paño, se pone en una cacerola cubierta de agua fría con un diente de ajo, una rama de perejil, la media cebolla cortada en dos trozos y sal (si es congelada se agrega un trozo de limón). Se pone a cocer, a fuego vivo, y cuando empieza a hervir, se baja el fuego y se cuece, despacio, aproximadamente un cuarto de hora (depende de lo gruesa que sea la merluza). Pasado el tiempo, se separa del fuego y se deja enfriar.

Mientras se está cociendo se pican muy menudos los pimientos y las aceitunas, se pelan los tomates y se cortan en trozos muy menudos aparte. Se prepara con los ingredientes una salsa vinagreta (véase fórmula en Tomo 1°).

Una vez fría la merluza, se desmenuza en trozos más bien pequeños. Se le añaden los tomates, los pimientos, las aceitunas y tres cucharadas de vinagreta. Se mezcla todo y se traslada a la fuente donde se va a servir. Se pone alrededor la lechuga picada y se sirve fría con el resto de la salsa vinagreta en salsera.

Merluza rellena

Una cola de merluza o pescadilla grande, aproximadamente 1 1/2 kilos

150 gramos de gambas

2 langostinos

Una cigala

2 huevos duros

Una cucharada de mantequilla o margarina

50 gramos de aceitunas, sin hueso

2 cucharadas de perejil picado

4 cucharadas de vino blanco (bueno)

3/4 kilo de tomates maduros o el equivalente en conserva

Una tacita (de las de desayuno) de mahonesa (se puede suprimir)

Aceite

Sal

Se puede suprimir la salsa mahonesa para gratinarla; sustituyéndola por unos trocitos de mantequilla o margarina, que se ponen encima; o no gratinarla, si hubiera quedado dorada al asarla.

Si la merluza es congelada, se descongela (véase Tomo 1°). Al tiempo de prepararla se seca bien con un paño. Si es fresca, se limpia y se le recortan con unas tijeras las

espinas de los dos lados.

En una sartén se ponen unas cuatro cucharadas de aceite; se acerca al fuego y, cuando esté caliente se echan los tomates lavados y cortados en trozos; se sazona de sal y un pellizco de azúcar si se quiere corregir la acidez del tomate y se deja hacer, lentamente, hasta que esté bien hecho; entonces se pasa por el pasapurés y se echa en una fuente de horno, se reserva.

Se pelan, en crudo, las gambas, langostinos y cigalas y se pica todo muy menudo en un plato; se agregan los huevos y las aceitunas, muy picado; se añade la mantequilla o margarina, una cucharada de perejil, un poco de sal y el zumo de limón; se mezcla todo con un tenedor, aplastándolo hasta formar una pasta (se puede poner todo en la batidora, hasta que forme una consistencia de pomada). Se le quita la espina central al trozo de merluza, haciéndole unas flexiones en la cola hasta romperle la espina y despegándola después, con ayuda de un cuchillo fino, por la parte próxima a la cabeza. Se tira de ella y sale entera. Si se encuentra dificultad para retirarla, se abre de arriba abajo, por un lado para, después, quitarla. Se rellena con la crema preparada, procurando que llegue el relleno hasta abajo; para ello se va empujando con la mano del mortero. Una vez rellena se cose la abertura con un hilo que no sea demasiado grueso, dejando al empezar y terminar de coser, un hilo largo para poder retirarlo con facilidad antes de llevarla a la mesa; se unta toda ella con aceite, se coloca encima de la salsa de tomate. Se le pone sal por encima y se mete en el horno, ya caliente, sin exceso, hasta que, en su punto (aproximadamente) media hora. A los diez minutos de cocción se riega con el vino. Si la salsa se secaa se le pone de vez en cuando pequeñas cantidades de agua. Una vez asada, se retira del fuego, se cubre con mahonesa y se mete a gratinar unos minutos más. Cuando esté bien tostada se saca y se deja enfriar unos minutos; después se le quita el hilo y se traslada con cuidado a una fuente alargada. Se le pone alrededor la salsa, se espolvorea con una cucharada de perejil picado y se sirve. Se puede servir, si se prefiere, en la misma fuente de asarla.

Merluza a la sidra

Para conseguir el éxito de ese plato, conviene que la merluza sea fresca.

6 rodajas de merluza de la parte del centro (cortadas gruesas)

12 almejas finas y de buen tamaño

Una cebolla mediana

1/2 kilo de tomates muy maduros (o el equivalente en conserva)

Cuatro patatas medianas

2 dientes de ajo

1/2 cucharadita (de las de café) de pimentón

Un vaso (de los del vino) lleno, de sidra natural

3 cucharadas de coñac

Guindilla (si se quiere)

Aceite

Sal

Se puede preparar en cazuelas individuales; en este caso, se distribuyen por igual todos los ingredientes.

Se pelan las patatas, se cortan en rodajas, se les pone sal y se fríen, lentamente, hasta que estén tiernas, sin que lleguen a dorarse; después se colocan como lecho en una cazuela de barro u otro material que resista el fuego (lo más típico el barro), proporcionada a la cantidad. Se sala la merluza por las dos caras, se pasan por harina y se fríen por los dos lados; a continuación se coloca sobre las patatas. Se retira todo el aceite de la sartén, colándolo, se limpia ésta y se vuelve a poner parte de éste (sólo el fondo cubierto); cuando esté caliente se fríe la cebolla, picada, los ajos picados y la guindilla (si se pone); se revuelve con una cuchara de madera y, cuando esté tierna, se agregan los tomates lavados y cortados en trozos y el pimentón, se sazona de sal, se remueve todo hasta mezclarlo y, cuando esté hecho se añade la sidra y el coñac. Se le da un hervor y se pasa por el pasapurés. Si quedara demasiado espesa, se agrega un poco de agua. Se cubre con esta salsa la merluza y las patatas; se agregan las almejas bien lavadas y se pone sobre la chapa hasta que empieza a hervir; después se mete al horno, fuerte, unos diez minutos. Se sirve en seguida.



Merluza a la sidra (otra fórmula)

6 rodajas de merluza de la parte del centro, cortadas gruesas

2 gambas

Una cucharada (sopera) de tomate concentrado

1/4 kilo de almejas finas y grandes

2 dientes de ajo
Un trocito de laurel
Una cebolla mediana Una cucharada (sopera) de almendra molida
Un vaso (de los del vino) de sidra
3 cucharadas de coñac
Una cucharada (sopera) rasa de harina
Aceite
Sal

Se puede preparar en cazuelitas individuales.

Se ponen unas dos tacitas (de las del café) de agua en un recipiente; se acerca al fuego y, cuando rompe el hervor, se echan las gambas y se cuecen durante diez minutos. Pasado el tiempo se pasan por el pasapurés, cortadas en trozos y sin pelar; lo pasado se mezcla con el caldo y se reserva.

Se lavan las almejas, puestas en colador grande y sacudiéndolas. Se reservan.

Se pelan las patatas, se cortan en rodajas (no muy finas), se sazonan de sal y se fríen lentamente, en abundante aceite, hasta que estén tiernas, sin que lleguen a dorarse; entonces se escurren y se reservan en un plato. Se cubre el fondo de una sartén mediana con aceite y se fríe la cebolla picada, los ajos picados, el laurel y un poco de guindilla (si se quiere); se deja freír lentamente, removiendo de vez en cuando; cuando la cebolla está frita, se agrega la harina y la almendra, se dan unas vueltas y se añade el tomate y el caldo de las gambas, la sidra y el coñac; se deja cocer unos diez minutos. Se comprueba de sal y se pasa por el pasapurés.

Mientras tanto se ponen en una fuente que resista el horno (lo más típico es barro) las rodajas de merluza, después de ponerle sal por las dos caras, se agregan las almejas y se vierte la salsa por encima. Se pone sobre la chapa hasta que empieza a hervir y a continuación se mete en el horno, que estará bien caliente, unos diez minutos; de vez en cuando se les va echando por encima un poco de salsa, con una cuchara. Pasado el tiempo se retira del horno y se sirve en seguida.

Merluza con tomate

6 rodajas de merluza cortadas gruesas (fresca o congelada)
Una cebolla grande
3/4 kilo de tomates muy maduros (o el equivalente en conserva)
4 patatas medianas
2 dientes de ajo
Unas cucharadas de perejil
4 cucharadas de vino blanco
1/2 cucharada sobera de mantequilla o margarina
2 cucharadas soperas rasas de pan rallado
Un limón
Aceite
Sal

Si la merluza es congelada se descongela (véase Tomo 1°). Al tiempo de prepararla se seca con un paño, se sazona de sal, se rocía con zumo de limón y se deja un cuarto de hora. Si es fresca, se limpia, se rocía con zumo de limón y se deja un cuarto de hora. Se sazona de sal por las dos caras.

Mientras tanto se pelan las patatas, se cortan en rodajas, se sazonan de sal y se fríen, lentamente, hasta que estén tiernas, sin que lleguen a dorarse. Se escurren y se ponen en el fondo de una fuente de horno. Al mismo tiempo en otra sartén, con el fondo cubierto de aceite, se fríe el tomate cortado en trozos, se le pone sal y un pellizco de azúcar, si se quiere corregir la acidez del tomate. Cuando el tomate esté frito, se pasa por el pasapurés y se reserva.

En una sartén con el fondo cubierto de aceite, se fríe la cebolla picada muy menuda con los ajos y el perejil muy picado, y un poco de sal; se remueve con frecuencia y, cuando empieza a dorarse, se escurre y se pone extendida sobre las patatas, encima se colocan los trozos de merluza, se cubre con la salsa de tomate, se riega con el vino, se espolvorea con el pan rallado y se pone por encima la mantequilla en trocitos. Se mete a horno, que estará caliente, hasta consumir el líquido que suelta la merluza (aproximadamente un cuarto de hora desde que empieza a cocer). En su punto se retira del horno se sirve en seguida.

Merluza al vapor

Se prepara una o más rodajas de merluza (fresca o congelada) cortada fina. Si fuera congelada, se descongelé (véase Tomo 1°). Al tiempo de prepararla seca bien con un paño, se sazona de sal, se rocía con zumo de limón y se deja un cuarto de hora. Si es fresca, no es necesario ponerle limón. Se sazona de sal. De no disponer de un recipiente especial, se pone en una cacerola o un cazo, agua al fuego; mientras se calienta, se coloca la merluza en el recipiente adecuado, o en un colador grande, procurando que el colador o recipiente donde se pone la merluza ajuste lo mejor posible al que tiene el agua. El agua no debe llegar al colador (esto es importante). Se cubre el colador con una tapadera que ajuste bien y después se tapa con papel de aluminio, procurando que el mismo papel cubra el borde del recipiente donde está el agua, para que al hervir se escape el menor vapor posible. De no disponer de una tapadera para el colador, se ponen dos hojas de papel de aluminio. La merluza se va cociendo con el vapor que suelta el agua al hervir. También se puede cocer en la olla exprés, poniendo la merluza en el cestillo metálico. Éste se colocará sin que toque el agua (colocándolo, por ejemplo, sobre unos flaneros). En olla a presión se cuece cinco minutos. En otro recipiente diez minutos. Al mismo tiempo, para acompañar la merluza, se pueden preparar unas patatas cortadas en trozos.

Se sirven con rodajas de limón.

Merluza a la vasca

Para conseguir el éxito de este plato conviene que la merluza sea fresca.

6 rodajas de merluza cortadas gruesas y de la parte del centro

1/4 kilo de almejas finas

6 gambas grandes

Una lata de puntas de espárragos

Media lata de guisantes

3 cucharadas de perejil picado muy fino, que esté muy verde

3 dientes de ajo

Se puede preparar en cazuelas individuales, en este caso, se distribuyen proporcionalmente todos los ingredientes.

Se limpia la merluza y se sazona de sal. Se lavan al grifo las almejas, poniéndolas en un colador grande y sacudiéndolas. Se pelan las gambas.

En una cazuela de barro u otro material (lo típico es barro), se pone aceite, el fondo cubierto; cuando esté caliente, se echan los ajos muy picados, y se fríen muy despacio, removiendo con cuchara de madera; cuando empiezan a dorarse se agregan las rodajas de merluza (no deben estar muy apretadas, ni amontonadas), y las almejas; se mueve la cazuela en zig-zag, moviendo de plano, encima del fuego, lo que hace que la salsa adquiera cuerpo; cuando empiece a blanquear (a los pocos minutos) se le da la vuelta y se agregan las gambas peladas, los guisantes escurridos, el perejil y un poco de caldo de los espárragos. Se mete la cazuela en el horno, que estará bastante caliente, diez minutos más.

Se sirve en seguida y en la misma cazuela.

Cabezas y pestañas de merluza a la sidra

3 cabezas de merluza

6 pestañas de merluza

1/4 kilo de almejas finas

6 gambas grandes

Un vaso (de los del vino) de sidra

2 cucharadas soperas de coñac

Una cucharada de perejil picado

3 patatas medianas

2 dientes de ajo

2 cucharadas de cebolla picada

Un poco de guindilla (puede suprimirse)

Aceite

Sal

Se puede sustituir la sidra por medio vaso (de los del vino) de vino blanco; en ese caso se suprime

también el coñac.

Se limpian las cabezas de merluza y se corta cada una en dos trozos. Se limpian las pestañas y se sazona todo con sal.

Se pelan las gambas.

Se pelan las patatas, se lavan, se cortan en rodajas finas, se sazonan de sal y se fríen, lentamente, en una sartén con abundante aceite; cuando estén tiernas, sin que lleguen a dorarse, se escurren del aceite y se reservan en un plato.

En una cazuela (que resista el fuego), proporcionada a la cantidad, se pone aceite, el fondo bien cubierto; cuando esté caliente, se echa la cebolla y los ajos muy picados; se rehoga lentamente, sin que llegue a tomar color, y se añade el perejil, espolvoreándolo; a continuación se cubre el fondo con las patatas, se sacude la cazuela unos minutos en zig-zag, moviendo de plano, encima del fuego, y se ponen sobre las patatas las cabezas de merluza y las pestañas; entre ellas se colocan las almejas bien lavadas; se riega con la sidra y el coñac, se colocan encima las gambas y se cuece lentamente sobre la chapa o en el horno, diez minutos, contado desde que empieza a hervir. Se sirve en la misma cazuela nada más salir del fuego.

Si se pone en el horno debe estar muy caliente antes de introducir la cazuela.

Cocochas de merluza al pil-pil

1 1/2 kilos de cocochas

4 dientes de ajo

Media guindilla

Una cucharada sopera de perejil picado

2 huevos duros

Aceite

Sal

Las cocochas (kokotas en vasco) es la parte glandular de la mandíbula inferior de la merluza; para prepararlas deben ser de merluza muy fresca, pues si llegan a secarse, el guiso no resulta bueno. Estas mejillas de merluza son un plato exquisito; se come principalmente en los puertos de mar del país vasco.

Se limpian bien las cocochas, se les quita la tela negra se cortan al medio y se sazonan de sal.

En una cazuela de barro u otro material (lo típico barro) se pone aceite fino, que esté el fondo bien cubierto, y se echan los ajos muy picados; se pone la cazuela al fuego, y cuando esté caliente el aceite, sin freír los ajos, se echan las cocochas boca arriba, con la piel para abajo. Cuando rompa a hervir, se reduce el fuego y se mueve la cazuela en zig-zag, moviendo de plano, lentamente (lo que hace que la salsa adquiera cuerpo) hasta que se consiga una salsa blanca y espesa; entonces se retiran del fuego, se espolvorean con el perejil picado se ponen por encima los huevos cortados en rodajas

se sirven en seguida en la misma cazuela.

Cocochas de merluza en salsa verde

1 1/2 kilos de cocochas

Una cabeza de merluza o pescadilla grande

4 cucharadas soperas de perejil picado (que esté muy verde)

4 dientes de ajo

1/2 limón

Aceite

Sal

Se limpia la cabeza y se pone en una cacerola con un taza (de las de desayuno) de agua, a cocer durante una media hora. Pasado el tiempo se cuele y se reserva. Se limpian bien las cocochas, se les quita la telilla negra se cortan al medio y se sazonan de sal.

Un cuarto de hora antes de servir las cocochas, se pone una cazuela de barro u otro material (lo típico es barro) con el fondo bien cubierto de aceite al fuego y, cuando esté caliente se echan los dientes de ajo un poco aplastados; cuando estén dorados, se retiran y se echan las cocochas boca arriba, con la piel hacia abajo, se rocía con el zumo del limón, se agregan dos tacitas (de las de café) del caldo y el perejil; cuando rompa a hervir, reduce el fuego y se mueve la cazuela en zig-zag, moviendo de plano, lentamente (lo que hace que la salsa adquiera cuerpo). Se cuece hasta que se consiga una salsa blanca y espesa —unos diez minutos—. A medida que la salsa se va espesando se agregan unas seis cucharadas de aceite, poco a poco (estarán ya preparadas), sin dejar de mover la cazuela. Se sirven nada más retirarlas del fuego y en la misma cazuela.

Mero

Pez muy apreciado por su excelente carne, blanca y muy fina. Es muy apreciada por la gente del mar. Lo más característico de su aspecto externo son sus aletas espinosas, las dos del dorso unidas. Boca grande, agallas cubiertas también por tres espinas, escamas pequeñas, color chocolate con manchas amarillentas.

Se puede preparar frito y, sobre todo, hervido, acompañado con salsa mahonesa, vinagreta, muselina, etc.

Algunas recetas de merluza se pueden aplicar al mero.

Mero asado

1 1/2 kilos de mero cortado en rodajas
3 cucharadas de mantequilla o margarina
2 limones
Pan rallado
6 patatas medianas
Una cucharada de perejil
Sal

Se pelan las patatas, se lavan, se cortan en trozos y se cuecen en agua hirviendo con sal, o se preparan al vapor (véase fórmula).

Se sazona el pescado con sal.

Se pasa por pan rallado, se coloca en una fuente de horno, se pone encima de cada rodaja una cucharadita (de las de café), llena, de mantequilla o margarina y un chorro de limón. Se mete en el horno, que estará bien caliente, hasta que esté asado, aproximadamente veinte minutos. Para que no le falte jugo, mientras se está asando (véase cómo se hace un besugo a la madrileña). Se presenta con las patatas cocidas o al vapor, espolvoreadas con perejil y rodajas de limón.

Mero con almejas

1 1/2 kilos de mero cortado en 6 rodajas
1/2 kilo de almejas
Una cucharadita (de las del café) de pimentón
3 huevos duros
1/2 vaso (de los del vino) de vino blanco
Un limón
Una cebolla mediana
Un plato con harina
2 dientes de ajo
Aceite
Sal

Se rocía el mero con zumo de limón y se deja reposar durante media hora.

Se lavan las almejas, se escurren y se ponen en una cacerola, a fuego lento, hasta que se abran, entonces se retiran del fuego, se escurren, se les quita la cáscara que quedó vacía y se reservan; el jugo que soltaron se reserva aparte.

En una sartén se pone aceite, un poco abundante, a calentar; mientras tanto, se le pone sal al pescado, se pasa ligeramente por harina, se sacude cada rodaja para que caiga lo sobrante y, cuando el aceite esté caliente, se va friendo, de dos en dos, hasta que estén dorados por los dos lados; entonces se retiran y se reservan al calor.

Se retira casi todo el aceite de la sartén, dejando sólo el fondo cubierto y se fríe, a fuego lento, la cebolla picada muy fina y los ajos menudos; cuando empieza a dorarse se añade una cucharadita (de las de café) de harina, se dan unas vueltas y se echa el pimentón, rehogándolo fuera del fuego para que no se quemee; después se agrega el vino, el jugo de las almejas y una tacita (de las del café) de agua; se sazona de sal, se hierve unos cinco minutos, se pasa por el pasapurés y se vierte en una fuente de horno; encima de esta salsa se ponen los trozos de mero; entre ellos los huevos, cortados cada uno en tres trozos, y las almejas. La salsa debe ser abundante. Si fuera necesario, se pone un poco más de agua. Se deja cocer, a fuego lento, sobre la chapa o en el horno diez minutos, contados desde que rompe el hervor. Se comprueba de sal.

Al tiempo de servirlo, se colocan los trozos de mero en una fuente alargada, unos al lado de otros; a los lados se ponen las almejas y los trozos de huevo, y se riega todo con la salsa bien caliente.

Mero con guisantes

Un kilo de mero
1/4 kilo de guisantes desgranados (frescos o congelados)
Una cebolla grande
2 tomates maduros (o el equivalente en conserva)
3 huevos duros
2 dientes de ajo
12 almendras tostadas
Unas ramas de perejil
1/2 vaso (de los del vino) de vino blanco
Un plato con harina
Aceite
Sal

Se manda en la pescadería limpiar el mero de piel y espinas, y cortarlo en filetes gruesos.

Se cuecen los guisantes en agua hirviendo con sal hasta que estén tiernos, el agua sólo debe cubrirlos; entonces se separan del fuego y se reservan con su caldo.

Al tiempo de preparar el mero se sazona de sal, se pasan los trozos por harina, se sacuden para que caiga lo sobrante y se fríen en una sartén con aceite un poco abundante, cuando esté bastante caliente; una vez dorado por los dos lados, se coloca en una cazuela de barro o fuente que resista el fuego. Ya frito, se retira casi todo el aceite de la sartén, dejando sólo el fondo cubierto, y se fríe la cebolla muy picada; cuando empieza a dorar, se agregan los tomates partidos y se deja freír, todo, lentamente. En el mortero se machacan los ajos y el perejil (todo picado), las almendras y un poco de sal gorda; cuando esté hecho una pasta, se deslíe con el vino y un poco del caldo de cocer los guisantes, se echa en la sartén y se cuece cinco

minutos más; después se pasa por el pasapurés y se vierte sobre el mero; alrededor se ponen los guisantes con su caldo (si no tuviera bastante salsa, se echa un poco más de agua); por último se ponen los huevos partidos en trozos pequeños. Se sacude la cazuela para que se mezcle la salsa con el mero y se cuece lentamente, unos diez minutos. Antes de retirarlo del fuego, se comprueba de sal. Se sirve en la misma cazuela.

Mujol

Pez que se encuentra, con frecuencia muy cerca de las playas, lagunas y algunos ríos; el mejor es el de roca, pues el de otros sitios lleva cieno en la tripa y adquiere su sabor. Recién pescado es como mejor resulta. En Galicia se les llama mújiles y mújoles; en Asturias muiles; en Vascongadas y Andalucía se les denomina lisas. Los mújoles y sus huevos, son muy apreciados en las localidades cercanas al mar Menor de Murcia.

Siendo pequeños, se preparan fritos; ya mayores admiten los mismos guisos que la lubina. (Véanse fórmulas y hágase igual).

Pajel

Pescado que abunda en las costas del mar Mediterráneo. Admite las mismas preparaciones que la merluza (véase fórmulas y hágase igual).

Palometa frita

2 palometas(aproximadamente 2 kilos)
3 dientes de ajo
Pan rallado
Aceite
Sal

En la pescadería se manda limpiar, quitarle la piel a las palometas y cortarlas en rodajas finas. Después se pone en un plato aceite y se untan bien las rodajas. Se ponen en una fuente, y se dejan así, aproximadamente una hora.

Pasado el tiempo, se sazonan con dos ajos machacados en el mortero, se les pone sal, y se envuelven en pan rallado.

En una sartén se pone aceite (un poco abundante cuando esté caliente se van friendo

los trozos hasta dejarlos dorados por los dos lados.

Se sirven en una fuente con rodajas de limón. También se pueden acompañar con salsa mahonesa puesta en salsa.

Palometa al horno

2 palometas (aproximadamente 2 kilos)
Un limón grande
Una cebolla mediana
Unas ramas de perejil
4 dientes de ajo
3 tomates maduros (o el equivalente en conserva)
1/2 vaso (de los del vino) de vino blanco
1/2 pastilla de caldo concentrado
Aceite
Sal

Se manda en la pescadería limpiar las palometas y quitarles la piel (se dejan enteras). Al tiempo de prepararlas se sazonan con 3 dientes de ajo y una rama de perejil machacado en el mortero y se ponen en la fuente de horno o besuguera. Se rocían con zumo de limón y se sazonan de sal. Se dejan una media hora. A continuación se cubre el fondo de una sartén mediana, con aceite y, cuando está caliente, se fríe la cebolla picada menuda; cuando empieza a dorarse se agregan los tomates pelados, sin pepitas y cortados en trozos, se sigue friendo un poco más y se agrega un diente de ajo con una rama de perejil machacado en el mortero y desleído con el vino y el caldo disuelto una tacita (de las de café) de agua; se deja hervir unos minutos y se vierte alrededor de las palometas. Se rocían con tres o cuatro cucharadas de aceite y se meten en el horno, con calor moderado, hasta que estén asadas (aproximadamente veinticinco minutos). De vez en cuando se riegan con su salsa. Para que no les falta jugo, mientras se están asando, véase besugo a la madrileña y hágase igual. Se sirven en la misma fuente.

Palometa con salsa de tomate

2 palometas de 2 kilos aproximadamente
Una cebolla mediana
Un kilo de tomates maduros (o el equivalente en conserva)
3 diente de ajo
Unas ramas de perejil
Aceite
Sal

Se manda limpiar en la pescadería las palometas, quitarles la piel y cortarlas en

trozos.

Al tiempo de prepararlas se sazonan con los ajos machacados en el mortero. Se dejan una media hora. Mientras tanto en una sartén, con el fondo cubierto de aceite, se fríe la cebolla picada menuda; cuando empieza a ponerse dorada se agregan los tomates y el perejil picado, se sazona de sal y se deja freír todo junto hasta que esté bien hecho; se pasa por el pasapurés y se reserva.

Se pone sal a los trozos de palometa y se van friendo, por tandas, en una sartén con abundante aceite, a medida que se va friendo se traslada a una cazuela de barro o fuente de horno, se vierte la salsa sobre el pescado y se agregan unas cuatro cucharadas de aceite de freírlo.

Se sacude la cazuela para repartir la salsa por todo el pescado y se deja cocer lentamente unos diez minutos.

Se sirve en la misma cazuela.

Palometa rebozada

2 palometas (aproximadamente de 2 kilos)

2 huevos

Pan rallado

Salsa mahonesa

Aceite

Sal

En las pescadería se mande limpiar, quitarle la piel y cortar en rodajas finas las palometas.

Al tiempo de prepararlas se les pone sal.

En una sartén se pone abundante aceite. Se pasan los trozos de palometa por pan rallado, después por huevo batido y se fríe cuando el aceite esté caliente, hasta que queden doradas por los dos lados; entonces se escurren y se van colocando en la fuente donde se van a servir.

Se sirven acompañadas de salsa mahonesa puesta en salsera, a ésta se le puede añadir, si se quiere, un poco de mostaza.

Panchos

Este pescado se prepara preferentemente frito; aunque también se puede poner el horno o con salsa de tomate, como se indica para la palometa.

Pescadilla

Todas las recetas que se han dado para la merluza sirven también para la pescadilla, que también puede ser fresca o congelada.

Pescadillas fritas y enrolladas

1 1/2 kilos de pescadillas pequeñas

Un plato con harina

Un limón grande

Aceite

Sal

En la pescadería se mandan vaciar y limpiar las pescadillas. Después se lavan al chorro, y se secan bien con un paño. Se salan un poco por la parte abierta de la tripa por el cuerpo. Se les mete la cola en la boca y se aprieta un poco para que los dientes la agarren bien.

En una sartén se pone abundante aceite a calentar, se pasan las pescadillas por harina y se fríen (pocas de cada vez) para que no se tropiecen, hasta que tengan un bonito color dorado; entonces se escurren bien y se ponen en una fuente alargada adornadas con limón en rodajas.

Se sirven recién fritas.

Platija o sollo

Pez plano de la familia del lenguado. Tiene una forma angulosa y no es tan fino, aunque de fácil digestión. La mejor manera de prepararlo es frito.

Pez espada

Parecido al atún, llega a alcanzar los dos metros de longitud y su característica es el apéndice de su mandíbula superior, que se prolonga como una espada afilada.

Su carne es azul.

Todas las recetas del bonito suelen aplicársele.

Pulpo

El pulpo es un pescado de difícil cocción; antes de limpiarlo hay que golpearlo mucho con un mazo de madera, hasta hacerle perder toda su dureza. Después se limpia. Una vez reblandecido hay que sumergirlo rápidamente en agua hirviendo tres veces, hasta que se rice; después se pone a hervir con el mismo agua hasta que esté tierno, y deje de mostrarse correoso. Al final se le pone la sal. Una vez cocido, se saca y se deja enfriar. Ya frío se corta en trozos y se emplea.

Pulpo al ajo arriero

1 1/2 kilos de pulpo

4 dientes de ajo

Una hoja de laurel (para cocerlo)

Una cucharada sopera de vinagre

Una cucharadita (de las de café) de pimentón dulce (puede mezclarse la mitad de picante)

Guindilla (puede suprimirse)

Aceite

Sal

Se lava y cuece como se ha explicado (véase Pulpo). Al tiempo de cocerlo (para esta receta), se agrega la hoja de laurel. Ya cocido, y frío, se corta en trozos y se coloca en una cazuela de barro u otro material que resista el fuego. En una sartén pequeña, se pone aceite (aproximadamente una tacita, no llena) de las de café; cuando esté caliente se fríen, lentamente, los ajos picados y la guindilla (si se pone), hasta que empiecen a dorarse; entonces se retira la sartén del fuego, se deja que enfríe un poco el aceite y se echa el pimentón, rehogándolo fuera del fuego; después se agrega la cucharada de vinagre, se revuelve y se vierte sobre el pulpo. Se revuelve para mezclarlo, se sazona de sal y se deja freír todo unos cinco minutos. Se sirve en seguida en la misma cazuela. Antes de llevarlo a la mesa, se comprueba de sal.

Pulpo con patatas

Un kilo de pulpo

Un kilo de patatas (de las que no se deshacen)

Una cucharadita de pimentón

2 dientes de ajo

Una rama de perejil

Media hoja de laurel

Aceite

Sal

Se limpia y cuece el pulpo como se ha explicado (véase Pulpo). Cuando esté tierno se saca del agua y se deja enfriar. Mientras tanto en el mismo caldo se cuecen las patatas, peladas y cortadas en trozos grandes, cuidando que se conserven enteras. Se sazonan de sal.

Cuando esté frío el pulpo se corta en trozos que no sean demasiado pequeños, se ponen en una cacerola y se les agregan las patatas ya cocidas y escurridas. En el mortero se machaca un diente de ajo con una rama de perejil, se deslíe con un cacillo del agua de la cocción y se agrega al guiso.

En una sartén pequeña se pone aceite (unas seis u ocho cucharadas) y se fríe un diente de ajo, ligeramente aplastado; en cuanto esté dorado se estruja, con un tenedor contra la sartén para que suelte todo el jugo y se separa del aceite; se retira la sartén del fuego y se deslíe el pimentón, se vierte sobre el guiso, se remueve un poco para mezclarlo, se comprueba de sal, se pone al fuego para que dé un hervor (debe quedar con poco caldo), se traslada a una fuente alargada y se sirve caliente.

Pulpo a la gallega

El modo más extendido para comer el pulpo en Galicia es el estilo de las ferias campesinas, en las cuales se hace gran consumo de este plato.

Se prepara de la siguiente forma: una vez cocido, según se explica (véase Pulpo) y frío, se corta en trozos no muy grandes, se riega con aceite crudo, se sazona de sal, se mezcla y se espolvorea con pimentón dulce o picante. Queda listo para comerlo.

Otra forma de prepararlo: Se corta en trozos (una vez cocido y frío), se riega con aceite, se le pone la sal y cebolla muy picada, se mezcla todo, se espolvorea con pimentón (dulce, picante o mezclado), se salpica con perejil picado y queda listo para comerlo.

Pulпитos encebollados

1 1/2 kilos de pulpos pequeños

2 limones medianos

3 cebollas medianas

3 dientes de ajo

Una copa de jerez seco

Unas ramas de perejil

Aceite

Sal

Se limpian y lavan los pulpos; se escurren bien y ponen en una fuente, se rocían con el zumo de los limones y se dejan en maceración una media hora.

Mientras tanto, se pica muy fina la cebolla. En una cazuela de barro u otro material que resista el fuego, se pone aceite (que esté el fondo bien cubierto), cuando esté caliente, se echa la cebolla y se fríe lentamente dándole vueltas, de vez en cuando; una vez frita, antes que empiece a dorarse, se le pone el jerez y a continuación los pulpos; se rehoga todo, a fuego vivo, unos minutos y después se dejan cocer lentamente hasta que estén tiernos; si se secan, se les puede añadir un poco de agua caliente. Cuando estén casi tiernos se sazonan de sal. Una vez cocidos se separan del fuego y se salpican con los ajos y el perejil (como una cucharada) todo picado. Se sirven en la misma cazuela.

Rape (pixín)

Llamado «Pixín» en Asturias, «Pejesapo» en la provincia de Vascongadas y «Rap» en Cataluña. Pez de poca espina, de gran cabeza aplastada y piel lisa y oscura. Su carne es muy blanca y sabrosa, siendo uno de los mejores pescados. Puede compararse a la de la langosta, si bien el tipo llamado «aguaron» de piel más blanca y carne más blanda no tiene tanta calidad. Admite varias preparaciones; rebozado, cocido, acompañado con salsa, etc. Con la cabeza se preparan riquísimas sopas. La cola cuando pesa más de dos kilos es especialmente apreciada.

Rape al coñac (pixín) y con arroz blanco

6 filetes de rape cortados de la parte del centro y un poco gruesos

1/4 kilo de gambas grandes (gambón)

4 cucharadas de coñac

Un vaso (de los de vino) de vino blanco

2 dientes de ajo

Una cebolla mediana

Un plato con harina

1/2 kilo de tomates maduros o el equivalente en conserva

Aceite

Sal

Arroz blanco:

3 tacitas de arroz

Un trocito de laurel

Una cucharadita (de las de café) de mantequilla

Aceite

Sal

Se manda preparar los filetes en la pescadería o se preparan en casa, retirándoles la espina central (que se guarda) y se divide cada filete en dos trozos.

Se ponen los huesos del rape en una cacerola con dos tacitas de agua fría y se cuecen hasta que el caldo quede reducido a un poco más de media tacita. Se cuele y se reserva.

Se pelan las gambas, los cuerpos se ponen en un plato, se cubren con otro plato y se reservan. Por separado se reservan las cabezas y las pieles se tiran.

Al tiempo de prepararlo se sazonan los trozos de pescados con los ajos machacados en el mortero, se les pone sal por las dos caras, y se dejan así unos diez minutos. Mientras tanto con los tomates se prepara una salsa espesa, se sazona de sal, se pasa por el pasapurés y se reserva.

En una sartén se pone aceite (un poco abundante); cuando esté caliente se pasan los trozos de pescado por harina, se sacude para que caiga lo sobrante y se fríen, por tandas; cuando estén dorados por un lado, se les da a vuelta para que doren por el otro. Se van trasladando a una cazuela de barro u otro material que resista el fuego.

Se retira casi todo el aceite de la sartén, dejando sólo el fondo de ésta cubierto y se fríe la cebolla picada hasta que empieza a dorarse; entonces se añaden las cabezas de las gambas y se sigue rehogando todo, un poco más, machacándolas con una espumadera; a continuación se pone el coñac y el vino, se le da una vuelta, sin retirarlo del fuego, y se prende fuego con una cerilla; en cuanto se apaga se echa el tomate y el caldo; se comprueba de sal y se rectifica si hace falta. Se cuece lentamente unos diez minutos; después se pasa por el pasapuré sobre la cazuela donde está el rape apurándolo bien. Se sacude ésta para mezclarlo y se cuece todo, lentamente, diez minutos.

Con el arroz se prepara un arroz blanco (véase fórmula en tomo 1°).

Para servirlo se trasladan los trozos a una fuente alargada colocándolos unos al lado de otros, se vierte la salsa por encima y alrededor se pone el arroz moldeado en seis flaneros o, si se prefiere colocado en seis montones.

Rape (pixín) al ajo arriero

1 1/2 kilos de rape
2 cucharadas soperas de vinagre
2 pimientos morrones
4 patatas medianas (de las que no se deshacen)
3 huevos duros
Una cucharadita (de las de café) de pimentón
3 dientes de ajo
Un poco de guindilla (puede suprimirse)
1/2 hoja de laurel
Una cucharada de perejil picado
Aceite

Sal

Se pelan las patatas, se lavan, se cortan en trozos grandes y se cuecen en agua hirviendo con sal o se preparan al vapor (véase fórmula).

Se limpia el rape, se corta en doce trozos, se sazona de sal y se pone en una cazuela de barro o una fuente que resista el fuego; se le agrega el vinagre, un vaso (de los del vino) de agua fría y el laurel; se acerca al fuego y cuando rompe a hervir, se reduce el calor y se cuece cinco minutos, dándole vueltas, de vez en cuando; a continuación se echan las patatas ya cocidas y los pimientos cortados en trozos, se separa del fuego. Mientras tanto se fríen en una sartén con unas ocho cucharadas de aceite los ajos cortados en filetes y la guindilla (si se pone); cuando empiecen a dorarse, se retira la sartén del fuego, se deslíe el pimentón y se vierte sobre el pescado y las patatas, se remueve, con cuidado, para mezclarlo, se tapa y se cuece diez minutos más. Dos minutos antes de retirarlo del fuego se agregan los huevos cortados por la mitad a lo largo, y se espolvorea con el perejil picado. Antes de retirarlo del fuego, comprueba de sal.

Se sirve en la misma cazuela o se traslada a una fuente alargada (con cuidado).

Rape (pixín) a la gallega

1 1/2 kilos de rape
1/2 cabeza de rape
Una cebolla grande
1/4 kilo de tomates maduros
12 avellanas tostadas
12 almendras tostadas
Una cucharadita (de las de café) de pimentón
1/4 kilo de guisantes desgranados (frescos o congelados)
2 dientes de ajo
Unas ramas de perejil
2 pimientos morrones
4 cucharadas de vino blanco
Aceite
Sal

En la pescadería se manda quitar la espina al rape (ésta se guarda) y cortarlo en doce trozos.

Se ponen a cocer los guisantes en agua hirviendo con sal: una vez tiernos, se escurren y se reservan.

Se echan los trozos de rape en una cacerola; se cubren de agua fría, se pone sal y se acerca al fuego, fuerte; cuando empieza a hervir, se baja el fuego y se cuece cinco minutos; a continuación, se retira, se escurre, se seca con un paño y se coloca en una cazuela de barro o fuente de horno con el fondo untado de aceite; se cubre con un paño o una hoja de papel de aluminio y se reserva (el agua de la cocción se guarda).

En la misma cacerola (bien seca) se pone aceite (que esté el fondo bastante cubierto) y se fríe la cebolla muy picada; cuando empieza a dorarse se agregan los tomates lavados y cortados en trozos; se sigue rehogando, se le ponen dos tazas (de desayuno) del agua de la que se ha cocido el pescado, se revuelve para mezclarlo y se incorpora la espina, la media cabeza de rape y sal. Se deja cocer todo, despacio, unos tres cuartos de hora. Pasado ese tiempo, se pican los ajos y el perejil en el mortero, se echan las almendras, las avellanas, el pimentón y un pellizco de sal; se machaca todo y, cuando esté hecho una pasta, se deslíe con el vino y se agrega a la salsa. Se sigue cociendo una hora más (debe quedar muy reducido); después se retiran los huesos, se pasa la salsa por el pasapurés y se vierte en la fuente que contiene el pescado (si fuera poca salsa o estuviera muy espesa, se añade un poco más de agua). Por último, se le agregan los guisantes y los pimientos cortados en trozos. Se introduce la cazuela en el horno, que estará caliente, diez minutos, contado desde que empieza a hervir. Antes de retirarlo del fuego se comprueba de sal.

Se sirve en seguida, en la misma cazuela o se traslada a una fuente alargada.

Rape (pixín) con gambas y almejas

1 1/2 kilo de rape

1/4 kilo de gambas grandes

1/4 de almejas finas y grandes

Una cebolla mediana

Un trocito de laurel

Un diseño de ajo

Unas ramas de perejil

Una cucharada sopera de harina

3 cucharadas soperas de jerez seco

4 patatas medianas

Aceite

Sal

Se manda en la pescadería quitar la espina al rape y cortarlo en doce trozos. Se pelan las patatas, se cortan en rodajas, se sazonan con sal y se fríen en una sartén con abundante aceite hasta que estén tiernas, pero sin que lleguen a dorarse; después se escurren y se colocan en el fondo de una cazuela de barro u otro material que resista el fuego (debe quedar holgado). Encima se ponen los trozos de rape, limpios y sazonados de sal. Si las almejas son finas y están bien cerradas, se lavan bien y se reservan o si se prefiere se ponen en una sartén con un vaso (de los del vino) de agua y, a fuego vivo, se remueven hasta que abran; entonces se separan del fuego, se retiran del agua y se distribuyen entre el rape. El jugo se reserva en una taza, colado, por un colador de tela metálica muy fina.

Se les quitan las cabezas y los caparazones a las gambas, dejando sólo las colas en un plato. Los desperdicios con el laurel se cuecen con unas tres tacitas (de las de café) de

agua durante un cuarto de hora; a continuación se cuele, se reservan cuatro cabezas (el resto no se aprovecha) y se junta el caldo con el de las almejas. Se mide y se agrega agua si fuera necesario hasta conseguir vaso y medio de los de agua. Se reserva.

Se cubre de aceite el fondo de una sartén mediana; se acerca al fuego y, cuando esté caliente se echa la cebolla pelada y picada muy menuda, se fríe hasta que empiece a dorar; entonces se agrega la harina, se revuelve dándole unas vueltas y se añade el jerez, el caldo reservado y las cabezas de gambas que se reservaron. Se machaca en el mortero el ajo con una rama de perejil picado, se deslíe con unas tres cucharadas soperas de agua y se incorpora a la salsa. Se sazona de sal y se cuece diez minutos más; después se pasa por el pasapurés, apretando bien y se vierte sobre el pescado. Se añaden las colas de gambas se cuece, a fuego mediano durante un cuarto de hora, sacudiendo de vez en cuando la cazuela para que se trabe la salsa. Si hiciera falta se agrega un poco más de agua. Antes de retirarlo del fuego, se comprueba de sal. Pasado el tiempo se mete cinco minutos en el horno con el gratinador para que gratine.

Si se quiere se pueden poner por encima, cuando empieza a cocer, dos o tres cucharadas de guisantes en conserva. Se sirve en la misma cazuela en que se preparó.

Rape (pixín) langostado con vinagreta o mahonesa

1 1/2 kilo de rape cortado de la parte del centro

3 gambas grandes

Una hoja de laurel pequeña

Una cebolla pequeña

Unas hojas de lechuga

Un diente de ajo

Una rama de perejil

2 cucharadas soperas (colmadas) de pimentón

2 pliegos de papel de barba

Hilo de bramante

Unas cucharadas de aceite

Sal

Salsa vinagreta:

18 cucharadas soperas de aceite fino

6 cucharadas soperas de vinagre (de buena calidad)

6 cucharadas de cebolla picada, muy fina

3 cucharadas de perejil picado muy fino

3 huevos duros

Sal

Mahonesa, una taza de las de desayuno

Para preparar el rape langostado (véase Tomo 1º y hágase igual).

Con los ingredientes de la vinagreta se prepara la salsa vinagreta (véase Tomo 1º).

Una vez frío el rape y, al tiempo de servirlo, se cubre el fondo de una fuente alargada

con la lechuga cortada en trozos, encima se coloca el rape cortado en rodajas (medallones). Se sirve acompañado de las dos salsas puestas cada una en su salsera. Las gambas de preparar el rape, se pelan, se pican muy menudas y se mezclan con la mahonesa.

Rape (pixín) con langostinos y cigalas

1 1/2 kilo de rape
7 langostinos grandes
7 cigalas grandes
4 patatas medianas
Media lata de guisantes
4 cucharadas de jerez seco
Un tomate maduro
Una cebolla mediana
Una cucharada sopera de harina
Un diente de ajo
Unas ramas de perejil
Un pimiento del tiempo pequeño (verde)
Un trocito de laurel
12 almendras tostadas
Aceite
Sal

En la pescadería se manda quitar la espina (se guarda) al rape y cortarlo en doce trozos.

Se pelan las patatas, se cortan en trozos medianos y se preparan al vapor (véase fórmula).

En un recipiente se ponen como cuatro tacitas de las de café, de agua al fuego, cuando hierve, se echa un langostino y una gamba (cortados ambos en trozos), y se mece con el laurel durante veinte minutos. Pasados éstos se pasa todo por un pasapurés, apretándolo bien y se reserva. Mientras se está pasando, se echa un poco de caldo en el pasapurés, para que pase lo más posible. Mientras tanto se pone aceite en una sartén mediana (el fondo bastante cubierto); cuando esté caliente se echa la cebolla pelada y picada menuda, el pimiento picado y se fríe hasta que empiece a dorar la cebolla, entonces se añade el tomate cortado en trozos, se sigue rehogando un poco más y se añade la harina; se dan unas vueltas, con cuchara de madera, y se incorpora el caldo reservado del langostino y cigala. Se sazona de sal. En el mortero se machaca el ajo con las almendras, cuando esté hecho una pasta se deslíe con el vino y se agrega a la salsa. Se cuece diez minutos más y se pasa por el pasapurés en un recipiente.

Se coloca el rape en una cazuela de barro o fuente que resista el fuego (debe quedar holgado). Entre los trozos se ponen los langostinos y las cigalas, una vez limpios sin quitarles la piel ni la cabeza; se sazona de sal y se vierte por encima la salsa y los

guisantes escurridos, si hiciese falta se puede agregar algo más de agua. Se cuece, a fuego mediano, durante un cuarto de hora, sacudiendo de vez en cuando la cazuela para que se trabe salsa. Se comprueba de sal; cinco minutos antes de retirarlo del fuego se incorporan las patatas para que tomen el gusto de la salsa. Se sirve en la misma cazuela en que se preparó, salpicado con una cucharada de perejil muy picado.

Rape (pixín) a la marinera

1 1/2 kilo de rape cortado en 12 rodajas
1/4 kilo de almejas finas
Un poco de guindilla (se puede suprimir)
Una cucharada sopera de pan rallado
2 cucharadas de perejil picado
1/2 limón pequeño
Un plato con harina
2 cucharadas de cebolla picada muy fina
1/2 lata de puntas de espárragos
Aceite
Sal

(Véase Lomo de cerdo a la marinera y hágase igual).
Para freírlo se envuelve ligeramente en harina.
Al tiempo de servirlo se adorna con los espárragos.

Rape (pixín) orly

1 1/2 kilo de rape
3 dientes de ajo
Un limón
2 ramas de perejil
Aceite
Unas hojas de lechuga
Sal

Orly:
8 cucharadas soperas (colmadas) de harina
Una cucharada de levadura en polvo
2 yemas de huevo
Una taza (de las de desayuno) de leche
Una taza (de desayuno) de agua
Sal

Se limpia el rape, se corta en tiras, después en cuadros y se pone en una fuente honda. En el mortero se machacan los ajos y el perejil picado hasta que esté hecho una pasta; entonces se echa en el rape, se le pone sal, se rocía con el zumo del limón, se mezcla

con las manos y se deja macerar durante quince minutos, aproximadamente.

Diez minutos antes de preparar el rape, se ponen en un recipiente todos los ingredientes del orly y una cucharadita (de las del café) de sal. Se bate mucho hasta que quede bien ligado.

Se pone en una sartén abundante aceite, se acerca al fuego y cuando esté caliente se fríe el rape, por tandas, pasando trozo por trozo por el orly. Se fríen primero con calor medio, para que se hagan por dentro antes de dorarse y después a fuego fuerte para que queden bien dorados. Se van escurriendo en un colador, se colocan en una fuente y se sirven con una ensalada de lechuga.

Rape (pixín) con patatitas nuevas

Un kilo de rape

Un kilo de patatitas nuevas

Una cebolla mediana

Una cucharada sopera de perejil picado

1 cucharada sopera de concentrado de tomate

2 dientes de ajo

1/2 vaso (de los del vino) de vino blanco

2 huevos duros

Una cucharada de pan rallado

1/2 limón

Aceite

Sal

Se limpia el rape y se le quita el hueso (que se guarda), se corta en trozos más bien grandes y se ponen en una fuente honda. En el mortero se machaca un ajo y un poco de sal; se deslíe con el vino y se vierte en la fuente donde está el rape. Se agregan dos cucharadas de aceite, el zumo del medio limón y medio vaso (de los del vino) de agua. Se deja macerar, tapado, unas dos horas. Se revuelve de vez en cuando.

Al ir a preparar el rape, se cuece el hueso con los desperdicios del rape, en un poco de agua (unas dos tacitas) y sal, durante un cuarto de hora; se cuela y se reserva el caldo. Se pelan las patatas, se dejan enteras y se lavan (si fueran un poco grandes se cortan, después de lavadas, por la mitad).

En una cacerola se pone aceite a calentar (el fondo cubierto); cuando esté caliente se rehoga la cebolla picada menuda y el ajo picado; cuando empieza a dorarse, se añaden las patatas, se rehogan un poco más y se agrega el caldo reservado y un poco más de agua si hiciese falta para que queden cubiertas (sin exceso), el concentrado de tomate y un poco de sal. Se dejan cocer lentamente hasta que estén tiernas, sin que se deshagan (aproximadamente veinte minutos); entonces se añade el pescado con su maceración y el pan rallado, se revuelve bien y se deja cocer un cuarto de hora más. Se comprueba de sal y se rectifica si hace falta. Para servirlo se traslada a una fuente alargada. Se ponen por encima los huevos picados, se espolvorea con el perejil picado

y se sirve.

Rape (pixín) en salpicón

2 kilos de rape en un trozo (de la parte del centro)
Un pimiento pequeño (del tiempo), verde
Un pimiento pequeño (del tiempo), rojo
3 huevos duros
4 cucharadas de cebolla picada
2 cucharadas de perejil picado
20 aceitunas, sin hueso
9 cucharadas de aceite
4 cucharadas de vinagre, de buena calidad
Media hoja de laurel
Un diente de ajo
Una rama de perejil
Unas hojas de lechuga
Sal

Se limpia el rape y se pone en una cacerola cubierto agua fría, se le agrega el trozo de cebolla, el ajo, la rama de perejil, el laurel y sal; se pone a fuego fuerte cuando empiece a hervir, se baja el fuego y se cuece lentamente, un cuarto de hora; pasado ese tiempo se retira del fuego y se deja cinco minutos más dentro del caldo; después se escurre (el caldo se puede aprovechar para una sopa) y se deja enfriar.

Mientras tanto se pican los huevos muy menudos, se preparan las cuatro cucharadas de cebolla y las dos cucharadas de perejil picado, se cortan muy menudos los pimientos, y las aceitunas. Los espárragos, se cortan muy finos con unas tijeras. Se mezcla todo.

Cuando el rape esté frío, se desmenuza y se pone en una fuente honda, se agrega todo lo picado mezclándolo bien. En un recipiente con tapa (puede ser un tarro), se mezcla el aceite y vinagre con un pellizco de sal y se bate hasta que quede color lechoso y hecho como una crema; entonces se vierte sobre el rape y se revuelve para unirlo todo. Se traslada a una fuente alargada para servirlo; se pone alrededor un poco de lechuga picada muy fina y se sirve frío.

Rape (pixín) en salsa verde

1 1/2 kilos de rape cortado en 12 trozos
4 cucharadas soperas (colmadas) de perejil picado que esté muy verde
Una cucharada soperas (rasa) de harina
Media hoja de laurel
4 dientes de ajo
3 patatas medianas (si puede ser de una clase que no se deshagan)
Aceite

(Véase merluza en salsa verde, 2ª fórmula, y hágase igual).

Raya

Pez aplastado, de color sonrosado, con espinas ternillosas y larga cola. De carne muy fina y blanca. Se puede preparar con salsa holandesa o cualquier otra, caliente; aunque también se puede acompañar con salsas frías, mahonesa o vinagreta, etc. Los gastrónomos opinan que la raya es el único pescado que merece comerse un poco pasado. También aprecian especialmente el hígado. Existen dos clases de este pescado: la raya lisa y la de piel arrugada; esta última es más pequeña y más sabrosa que la lisa.

Raya con cebolla

Una raya de 1 1/4 a 1 1/2 kilos

3 cebollas medianas

Media cucharadita (de las de café) de pimentón

Un limón

Una cucharada de vinagre

Un diente de ajo

Aceite

Sal

Este pescado requiere una preparación y limpieza previa antes de proceder a su guisado.

En la pescadería se manda quitarle la piel y cortarla en dos trozos en el sentido de las espinas (la cabeza y la cola se desechan) y cada uno se subdivide en otros transversales.

Aproximadamente una hora antes de prepararla se pone en un recipiente con agua fría (que la cubra) y una cucharada de vinagre. Se deja por espacio de una hora. Después se prepara una cacerola con agua fría (poca cantidad), se agregan las cebollas picadas y sal. Se acerca al fuego y, cuando ha hervido diez minutos se echan en este cocimiento los trozos de raya, procurando que el caldo los cubra (si fuera necesario se agrega más agua). Se deja cocer, muy despacio, diez minutos, contados desde que vuelve a romper el hervor; pasado ese tiempo se escurre en un colador grande sobre un recipiente, dejando solamente el pescado y la cebolla (el caldo se reserva). El pescado con la cebolla se traslada a la cacerola.

En una sartén se ponen unas ocho cucharadas soperas de aceite, se fríe el ajo (que estará un poco aplastado), lentamente; cuando esté dorado se retira y se espolvorea el pescado con el pimentón. En seguida se vierte sobre él todo el aceite hirviendo y dos

vasos (de los del vino) del caldo de la cocción. Se comprueba de sal, se tapa la cacerola y se cuece, sobre el fuego, hasta que se consuma el caldo y quede solamente el aceite. Este punto se aprecia en que empieza a producir ruido de frito; entonces se retira del fuego, se rocía con el zumo del limón y se sirve en la misma cazuela o puesto con cuidado en una fuente, procurando no romper los trozos de pescado.

Raya en salsa verde

Una raya de 1 1/4 a 1 V2 kilos
3 patatas medianas (a ser posible de las que se deshacen)
Media hoja de laurel
Una cebolla mediana
3 cucharadas (soperas) de perejil muy picado y muy verde
2 dientes de ajo
Una cucharada soperas (rasa) de harina
Media lata de guisantes
Una cucharada de vinagre
Aceite
Sal

Se pueden suprimir las patatas, pero con ellas queda el plato más sabroso.

En la pescadería se manda pelar y cortar la raya como la anterior.

Aproximadamente una hora antes de prepararla se pone en un recipiente cubierta de agua fría y el vinagre. Se deja por espacio de una hora.

Pasado ese tiempo se pone la raya en una cacerola, cubierta de agua fría (sólo lo justo), el laurel y sal; se acerca al fuego y, cuando rompe a hervir, se baja el fuego y se cuece muy despacio durante diez minutos. Mientras tanto se pelan las patatas, se lavan y se cortan en cuadritos. Por separado se pica la cebolla muy menuda.

Pasado el tiempo del pescado, se retira del fuego y se separa del caldo.

En una cazuela de barro o una fuente que resista el fuego, se ponen unas ocho cucharadas de aceite y se fríen los ajos, que estarán un poco aplastados; una vez dorados, se retiran y se echa la cebolla; se deja freír lentamente y, antes que empiece a tomar color, se echan las patatas, se rehoga todo, moviéndolo con cuchara de madera, unos minutos; después se agrega el perejil, la harina y sal. Se dan unas vueltas y se moja con un poco de caldo de la cocción del pescado (que queden las patatas cubiertas); se tapa y se cuece unos cinco minutos; a continuación se añaden los trozos de raya y los guisantes escurridos; si hubiera poco caldo, se pone un poco más (no debe tener exceso de éste), se comprueba de sal, se tapa la cazuela y, cuando las patatas queden casi deshechas, se retira del fuego y se sirve, en la misma cazuela.

Rodaballo

Pescado blanco, de carne fina y exquisita; su mejor preparación es cocerlo en un caldo corto corriente o de leche; este último es muy indicado para esta clase de pescado.

Manera de cocerlo

Se calculan unos 200 gramos, en crudo, por comensal. Se escoge un rodaballo que no sea muy grande; pues siendo así es más fina la carne. Se manda en la pescadería quitar la cabeza y limpiarlo.

Si se va a servir en filetes, se mandan cortar.

Unas dos horas antes de prepararlo se lava bien al grifo del agua fría, se espolvorea de sal, y se pone en una besuguera, un poco inclinada, para que escurra. Se deja así, dos horas. Pasado el tiempo se vuelve a lavar y se seca con un paño. Si se dispone de pesquera (recipiente adecuado para la cocción de pescados enteros), se coloca en la rejilla de ésta, con la piel oscura hacia abajo y se hacen, con un cuchillo, afilado, dos cortes bien profundos, a lo largo, uno a cada lado de la espina.

En el recipiente donde se va a cocer el pescado, se pone agua fría abundante, ya que el pescado debe quedar cubierto. Se agrega (para litro y medio de agua más o menos) un vaso de los de agua, de leche fría (mejor cocida), medio limón en rodajas, sin piel, media hoja de laurel y sal; se sumerge el pescado, que debe quedar cubierto, añadiendo más agua y un poco más de leche, si fuera necesario. Si se cuece en pesquera, se introduce la rejilla con éste y se pone al fuego vivo; cuando rompe el hervor, se baja el fuego para que cueza, muy despacio, unos 25 minutos por cada kilo de peso. Pasado el tiempo, se retira del fuego, se agrega una tacita de agua fría, para que deje de hervir y se deja dentro del caldo una media hora.

Si se sirve frío, se deja enfriar completamente en su caldo. Antes de servirlo, se pone en un paño de cocina doblado para que escurra bien y se le quita la piel. Se puede acompañar con una salsa mahonesa o vinagreta. Si se sirve caliente rociado con un poco de aceite y limón.

Rodaballo al horno con almendras

- 1 1/2 kilos de rodaballo cortado en filetes finos**
- 2 yemas de huevo (crudas)**
- 100 gramos de almendras enteras, peladas y ligeramente tostadas**
- 2 cucharadas de mantequilla o margarina**
- 6 cucharadas de vino blanco seco o champán**

Aceite

Sal

Se lavan los trozos de pescado, se secan bien con un paño y se sazonan de sal. Se unta una besuguera, o fuente de horno con dos o tres cucharadas de aceite y se ponen los filetes de rodaballo, se riegan con el vino o champán, se pone la mantequilla en trocitos y repartida por encima de los filetes, se pone alrededor un vaso (de los de vino) de agua y se mete al horno, con calor mediano, unos cuarenta y cinco minutos, rociándolo de vez en cuando con el caldo de la besuguera mientras se está haciendo. Se trituran las almendras con el rollo de pastelería o una botella (deben quedar finas, sin exceso). Cuando el pescado esté hecho, pasado el tiempo, se retira del horno (se deja encendido), se deja enfriar un poco el pescado y se le quita la piel; se unta después cada filete con yema de huevo, se espolvorea con las almendras y se vuelve a poner en el horno cinco minutos más con el horno muy caliente.

Para servirlo se traslada a una fuente, trozo por trozo, con cuidado de no estropearlo y se vierte por encima todo el jugo. Se puede acompañar con patatas al vapor (véase fórmula) que se rehogarán, unos minutos en el jugo, después de retirar el pescado.

Rodaballo con mejillones

1 1/2 kilos de rodaballo en un trozo

Un kilo de mejillones

Un vaso (de los de vino) de buen vino blanco

Una cucharada (sopera) de mantequilla

Una cucharada sobera (colmada) de harina

2 yemas de huevo crudo

Una cucharada sobera de perejil picado

1/2 pastilla de caldo concentrado

Aceite

Sal

Se pueden sustituir los mejillones por 1/2 kilo de almejas.

Se manda en la pescadería quitar la cabeza y limpiar el rodaballo.

Se cuece (véase manera de cocerlo). Mientras se cuece, se limpian muy bien los mejillones, quitándoles las barbas; se lavan y se ponen en una sartén, amplia, se rocían con el vino y, a fuego mediano, se saltean para que abran. Una vez abiertos, se retiran del fuego, se saca el bicho de su concha y se reservan. Se cuela el caldo por un colador fino y una tela fina puesta dentro de éste. Se disuelve el caldo concentrado en una taza (de las de desayuno) de agua fría.

En un cazo o sartén se ponen dos cucharadas de aceite y la mantequilla; cuando está derretida se echa la harina, se dan unas vueltas y, poco a poco, se agrega el agua de los mejillones y después el caldo, en la proporción que haga falta, hasta conseguir una salsa ligera. Se cuece unos diez minutos, dándole vueltas de vez en cuando. Se

comprueba de sal y se rectifica si hace falta. Se separa del fuego.

En la fuente donde se va a servir el rodaballo se coloca éste sin piel y en trozos grandes, pero sin espinas. En un tazón se ponen las yemas y se revuelven con un poco de salsa, removiendo deprisa para que no se cuajen; cuando estén mezcladas, se mezcla con el resto de la salsa, agregando también los mejillones; se revuelve bien y se vierte por encima del rodaballo, se espolvorea con el perejil y se sirve caliente.

Si se ponen almejas, se prepara de la misma forma.

Salmonetes

Pez de color rojo con bastantes bandas longitudinales amarillas y aletas espinosas. Tiene unas barbillas móviles bajo la mandíbula inferior, y grandes escamas que caen fácilmente. No miden más de 25 cm. Su carne es tersa y muy apreciada. Los de roca son más sabrosos y de carne más apretada; los del fondo más chatos, de color menos vivo y carne más blanda. Se conoce su frescor en que sus escamas están firmes.

Salmonetes al horno y con mahonesa

6 salmonetes de ración

Un limón grande

Pan rallado

Un tazón de salsa mahonesa

Aceite

Sal

En la pescadería se manda quitar las tripas y escamar los salmonetes. Después se lavan y se secan muy bien con un paño. En una fuente se pone un vaso, de los de agua, de aceite y el zumo del limón. Se mezcla con un tenedor. Se salan los salmonetes por las dos caras y por el hueco de la tripa y se ponen durante dos horas a macerar en el aceite, dándoles vuelta, de vez en cuando. Pasado este tiempo se sacan del aceite y se envuelven en pan rallado, que queden bien cubiertos.

Se unta el fondo de una fuente de horno o besuguera con aceite y se ponen encima los salmonetes. Se meten en el horno, bastante caliente. Cuando están dorados por un lado, se les da vuelta por el otro (en total treinta minutos, aproximadamente). En su punto se retiran del horno y se trasladan con cuidado a la fuente donde se van a servir. Se sirven con la mahonesa aparte, en salsa.

Salmonetes con patatas

6 salmonetes de ración
6 patatas medianas
2 dientes de ajo
4 cucharadas de buen vino blanco
Aceite
Sal
Una cucharada de mantequilla o margarina

En la pescadería se mandan limpiar y escamar los salmonetes. Después se lavan y se salan por las dos caras y por el hueco de la tripa.

Se pelan las patatas, se cortan en rodajas y se sazonan de sal.

En una fuente de horno o cazuela de barro, amplia, se pone aceite (el fondo bien cubierto); se acerca al fuego y, cuando esté caliente, se echan los ajos picados; antes que se doren se agregan las patatas y se dejan hacer, a fuego lento, removiéndolas de vez en cuando; una vez rehogadas, sin que doren se riegan con el vino y un vaso (de los del vino) de agua. Entre las patatas se introducen los salmonetes, encima de cada uno se pone un pellizco de mantequilla. Se sacude la cazuela y se meten en el horno, caliente, un cuarto de hora, aproximadamente.

Se sirven en la misma cazuela.

Salmonetes a la papillote

6 salmonetes de ración
6 hojas de papel de aluminio
3 dientes de ajo
Una cucharada de perejil picado
2 limones grandes
Aceite
Sal

Los salmonetes preparados así, tienen la ventaja de que pueden esperar un buen rato antes de servirlos, sin que se resequen.

También se pueden servir en su papel colocados en una fuente sin ponerles el refrito de ajos.

En la pescadería se manda limpiar y escamar los salmonetes. Después se lavan, se secan bien con un paño y se salan por las dos caras y por el hueco de la tripa. Se cortan las hojas de papel unos diez centímetros más largas que los salmonetes, dándoles forma de corazón. Se hacen dos cortes en la parte superior de los salmonetes y se introduce en cada una de ellas una rodaja (cortada fina) de limón. Se unta cada salmonete por las dos caras con bastante aceite y se pone en una hoja de papel; se cierra éste por los bordes. Se colocan los seis paquetes en una besuguera o fuente de

horno y se meten en éste, con calor mediano, unos treinta minutos. El papel no ha de tostarse para que tengan buen gusto.

Al tiempo de servirlos, se les quita el papel y se ponen con cuidado en una fuente. Se ponen en una sartén unas seis cucharadas de aceite y se fríen los ajos cortados en rodajas; cuando estén dorados se retira la sartén del fuego y se echa el perejil, se da una vuelta, sin que se quemé éste y se agrega una cucharada de limón; se da un hervor y se vierte sobre los salmonetes. Se sirven.

Sardinas

Es uno de los peces básicos del mercado español, por su abundancia y calidad. La sardina, más que cualquier otro pescado, debe rechazarse si no brillan sus escamas. Cuando están pasadas pican al comerlas.

Sardinas al horno

1 1/2 kilos de sardinas, más bien grandes
Medio vaso (de los del vino) de vino blanco
Un limón
3 cucharadas soperas de pan rallado
Una cucharada soperas de perejil picado
Aceite
Sal

Se les quita la cabeza y las espinas a las sardinas. Se lavan y se secan bien, se salan ligeramente por las dos caras y la parte donde se les ha quitado la espina.

En una besuguera o fuente que resista el fuego, se pone tres o cuatro cucharadas de aceite y se unta el fondo; se colocan las sardinas, crudas, de forma que no se monten unas encima de otras (si no se pueden colocar todas en una fuente se ponen dos); se riegan con media tacita de las de de café (aproximadamente) de aceite, se rocían con el vino y el zumo del limón, se espolvorean con el pan rallado y el perejil picado. Se meten a horno, con calor mediano, unos 25 minutos. De vez en cuando se riegan con su jugo.

Se sirven en la misma fuente.

Sardinas a la plancha

1 1/2 kilos de sardinas, más bien grandes

Aceite

Las sardinas sin quitarles la cabeza ni las tripas; se untan con aceite y se ponen sobre una plancha caliente; cuando estén doradas, por un lado, se les da vuelta para que asen por el otro, con una espátula.

Es necesario tener en cuenta el punto del calor de la plancha (no debe tener exceso de calor) y la cantidad de grasa para untarlas ha de ser abundante, pues de lo contrario se pueden pegar al hierro y salir quemadas.

Sardinas rellenas

1 1/2 kilos de sardinas, más bien grandes
50 gramos de jamón, que no esté demasiado curado
Un huevo duro
Una yema de huevo crudo
Un pimiento morrón (en conserva)
Una lata pequeña de champiñón
3/4 kilo de tomates maduros (o el equivalente en conserva)
Medio vaso (de los de vino) de vino blanco
2 cucharadas soperas de pan rallado
2 dientes de ajo
Una cucharada de perejil picado
Aceite
Sal

Se pican muy menudo el jamón, el huevo, los champiñones y el pimiento; se agrega la yema de huevo cruda. Se mezcla todo y se reserva.

Se les quitan las cabezas y las espinas a las sardinas, se lavan, se secan bien con un paño y se ponen en la mesa con la parte de la espina para arriba. En el centro de cada sardina se pone un poco de relleno. Se enrolla cada sardina, se les pone sal. (Por dentro es suficiente la sal del jamón).

En una fuente de horno, se ponen unas tres cucharadas de aceite y se unta la fuente. Se colocan las sardinas, unas junto a otras. Se pone en cada una, una cucharadita (de las de café) de aceite. Se riega con el vino, se espolvorean con los ajos y el perejil (todo muy picado) y el pan rallado; y se meten a horno, con calor mediano, hasta que estén hechas (aproximadamente 30 minutos). De vez en cuando se riegan con su jugo. Mientras se están haciendo, con los tomates se prepara una salsa espesa, se sazona de sal, se pasa por el pasapurés y se reserva.

Cuando las sardinas están hechas, se retiran del horno y se sirven en la misma fuente, acompañadas de la salsa de tomate puesta en salsera.

Sardinas rellenas (2ª fórmula)

24 sardinas grandes
Una cebolla pequeña
Un pimiento del tiempo verde (mediano)
2 tomates (medianos) muy maduros
Un diente de ajo
Una rama de perejil
Una yema de huevo
2 o más huevos para rebozar
Un plato con harina
Aceite
Sal

Se limpian las sardinas, se les quita la cabeza y la espina, con cuidado de no estropearlas, se lavan, se secan bien con un paño y se sazonan de sal por las dos caras. Se pica muy menudo (en un plato) la cebolla, el pimiento, el ajo y el perejil; se sazona de sal y se mezcla todo.

En una sartén, mediana, se pone aceite (el fondo ligeramente cubierto); cuando empieza a calentarse se echan las verduras picadas y se fríen lentamente, revolviendo de vez en cuando, hasta que la cebolla y los pimientos estén tiernos; entonces se echan los tomates picados, después de pelarlos y quitarles las semillas y se sigue rehogando, aplastándolo con un tenedor, hasta que quede bien frito y unido; en ese punto se escurren en un colador. Cuando haya perdido toda la grasa se traslada a un plato; se mezcla la yema de huevo y se deja enfriar.

Cuando esté frío el relleno se coloca la mitad de las sardinas sobre la mesa con la parte de la espina para arriba. En cada una se extiende una cucharada del preparado (más o menos según tamaño) y se cubre con otra sardina. Se preparan todas las demás. Se baten los huevos en un plato hondo y se pone una sartén con abundante aceite al fuego, para que se vaya calentando. Se cogen las sardinas con las dos manos y se pasan por harina, después por huevo batido y se fríen dos o tres de cada vez; cuando estén doradas por un lado se les da la vuelta (con la ayuda de dos tenedores) para que se doren por el otro. Bien doradas, se retiran con una espumadera, escurriéndoles el aceite y se van colocando en una fuente.

Se sirven acompañadas de ensalada de lechuga.

Sardinas rellenas (3ª fórmula)

2 docenas de sardinas
2 yemas de huevo, crudas
Una lata de 150 grs. de bonito en aceite

3 cucharadas de pan rallado
18 aceitunas sin hueso
1/2 kilo de tomates maduros (o el equivalente en conserva)
2 cucharadas de perejil picado
2 cucharadas de vinagre
1/2 vaso (de los de vino) de vino blanco
Aceite
Sal

Con los tomates se prepara una salsa espesa, se sazona de sal, se pasa por el pasapurés y se reserva.

En un plato se machaca el bonito con el pan rallado hasta dejarlo hecho una pasta, se agregan las aceitunas muy picadas y las yemas de huevo. Se mezcla todo.

Se quitan las cabezas y las espinas a las sardinas, se lavan, se secan muy bien con un paño y se ponen sobre la mesa con la parte de la espina para arriba.

Se salan ligeramente por dentro (teniendo en cuenta que el bonito tiene sal). En el centro de cada una se pone un poco del relleno preparado y se dobla cada sardina, dándolas la forma primitiva.

En una fuente resistente al horno, se ponen unas cuatro cucharadas de aceite que cubra todo el fondo, se colocan las sardinas unas junto a otras, se rocía cada una con un poco de sal, una cucharadita (de las de café) de aceite, se riegan con el vinagre, el vino y la salsa de tomate; se espolvorean con el perejil picado y se meten en el horno, con calor mediano, hasta que estén cocidas (aproximadamente media hora). Se pueden servir calientes o frías, según gustos.

Sardinas a la sal

1 1/2 kilos de sardinas, grandes
1 1/2 kilos de sal gorda

En una besuguera o fuente de horno se pone la mitad de la sal formando una capa, y sobre ella se colocan las sardinas enteras, sin quitarles las tripas ni la cabeza y unas al lado de otras; se cubren con el resto de la sal y se meten a horno fuerte por espacio de cuarenta minutos (aproximadamente). La sal quedará como una costra y las sardinas, así preparadas, muy sabrosas. Se sirven nada más sacarlas del horno.

Otros platos de pescados

Caldereta de mariscos

Langosta de 1 kilo
24 almejas grandes y finas
1/2 kilo de gambas
1/2 kilo de cigalas
6 nécoras (andaricas)
1/2 kilo de langostinos
1/2 kilo de tomates maduros o el equivalente en conserva
Una cebolla mediana
Un botellín de champán
Una cucharada de perejil picado
Guindilla (se puede suprimir)
Aceite
Sal

Los mariscos se ponen todos con su piel.

Viva la langosta se cortan las pinzas y patas, seguidamente se parte en rodajas por las articulaciones, recogiendo en un recipiente el jugo y la sangre que pueda soltar al partirla; la cabeza se parte al medio, a lo largo, y se recoge, en el mismo recipiente, el jugo que pueda soltar ésta, así como las partes blancas de dentro y las huevas, si las hay. Se reserva.

En una sartén mediana se pone aceite (el fondo bastante cubierto); cuando esté caliente se echa la cebolla picada fina y se rehoga hasta que empieza a dorarse; entonces se agregan los tomates, cortados en trozos finos, el ajo y el perejil picado. Se deja freír lentamente, hasta que el tomate esté bien hecho; después se pasa por el pasapurés y se pone la salsa conseguida en una cacerola.

Se lavan bien las almejas y se ponen en una sartén con un vaso (de los de vino) de agua, a fuego vivo; se remueven y, cuando se van abriendo se retiran y se les quita la media concha que no tiene la almeja. Se cuele el jugo que han soltado, por un colador fino, para que no pase arenilla, si la hay. Se agrega a la salsa.

En la cacerola, con la salsa de tomate, se ponen las nécoras vivas y partidas por la mitad, las almejas, las gambas, los langostinos, las cigalas y la langosta, con todo el jugo que se recogió de ésta, se agrega el champán, se sazona de sal y un poco de guindilla (si se quiere) y se pone a fuego vivo; cuando rompe a hervir se baja un poco el fuego y se cuece durante quince minutos; se comprueba de sal y después se retira, se deja reposar unos cinco minutos y se sirve en el mismo recipiente donde se preparó.

Parrillada de pescados y mariscos

6 salmonetes
6 rodajas de merluza de 100 gramos cada una
6 rodajas de rape (de unos 100 gramos cada una)
6 chipirones
6 langostinos
6 cigalas
12 almejas grandes
6 trozos de langosta
2 limones
Perejil
Aceite
Sal

Se puede suprimir algún pescado o marisco que no interese.

Se calienta la parrilla. Mientras tanto se limpian los pescados y mariscos y se untan todos con aceite por las dos caras; se sazonan de sal fina, también por las dos caras. Se ponen sobre la parrilla cuando los hierros estén calientes, se van rociando con zumo de limón y, cuando estén asados por un lado, se les da la vuelta, con ayuda de una pala o espumadera, para que se asen por el otro, rociándolos con zumo de limón. A las almejas cuando están abiertas, se les pone también unas gotas de limón. Una vez asados, se colocan en una bandeja adornada con rodajas de limón y ramas de perejil.

Salpicón de mariscos

3/4 de kilo de rape (pixín), de la parte del centro
1/2 kilo de gambas grandes
1/2 kilo de langostinos, de buen tamaño
1/2 kilo de cigalas grandes
Una lata de centollo ruso
Unas hojas de lechuga
Salsa vinagreta:
18 cucharadas de aceite (soperas)
6 cucharadas soperas de vinagre
3 huevos duros
Perejil picado muy fino
Sal

Si se quiere se puede agregar una langosta pequeña.

Se limpia el rape, se lava, se seca con un paño y se pone en una cacerola, se cubre con agua fría, se le agrega un trozo de cebolla, un diente de ajo, una rama de perejil y una pizca de laurel; se sazona de sal, se pone a fuego vivo y, cuando hierve a borbotones, se baja el fuego y se cuece durante un cuarto de hora. Pasado este tiempo se separa del fuego, se le pone un vaso pequeño de agua para que deje de hervir y se deja dentro del agua unos cinco minutos; a continuación se escurre y se deja enfriar. El caldo de la cocción se vuelve a poner al fuego; si fuera necesario se pone más

agua, para que las gambas queden cubiertas. Se agrega un poco más de sal y se comprueba (debe tener el punto de sal como el agua de mar, aproximadamente); cuando hierve a borbotones se echan las gambas y las cigalas sin pelar, y cuando empieza a hervir se dejan a fuego vivo, de uno a dos minutos, según tamaño; en seguida se retiran con una espumadera a un colador y se pasan por el grifo del agua fría y se dejan enfriar. Se vuelve a poner el caldo al fuego, y cuando hierve a borbotones se echan los langostinos. Roto nuevamente el hervor se cuecen tres minutos, si son pequeños, y dos minutos más si son grandes. Pasado el tiempo se retiran con una espumadera a un colador, se pasan por el grifo del agua fría para que les quede la carne firme y se dejan enfriar. (El caldo se aprovecha para una sopa).

Mientras se enfrían bien todos los mariscos se prepara, con los ingredientes citados, la salsa vinagreta. (Véase Tomo 1°).

Bien fríos todos los mariscos se les quita el caparazón, y se cortan, con unas tijeras, en trozos más bien pequeños. Se pone todo en una fuente y se agrega el rape, cortado en trocitos. Se abre la lata del centollo ruso y se vuelca con todo su jugo en la fuente donde estén los mariscos y el rape, se retira el papel que envuelva el centollo, y se desmenuza con las manos. Se mezcla todo y se pone en una fuente alargada, para servirlo; se adorna con un poco de lechuga muy picada puesta alrededor y se sirve con la salsa vinagreta puesta en la salsera.

Zarzuela

Véase Tomo 1°.

Se pueden suprimir los mejillones por tres salmonetes que se ponen en la zarzuela al mismo tiempo que las gambas y langostinos.

Pescados de agua dulce

Los pescados de agua dulce suelen ser menos apreciados que los de mar, a excepción de los cangrejos, de las truchas y salmones, pescados de mucha fama, muy particular este último, que está considerado como uno de los peces más finos.

Anguilas

Larga y delgada, de cola aplastada, sin aletas ni escamas apenas. Las anguilas ponen

sus huevos en las grandes profundidades marinas. Las corrientes arrastran hacia las costas europeas sus crías, minúsculas, blanquecinas y transparentes, y éstas remontan los ríos del Atlántico en grandes masas, se las denomina angulas. Continúan río arriba y se desarrollan en agua dulce, donde alcanzan el tamaño, forma y color de la anguila. Son preferibles las de aguas claras con un color verdoso y brillante.

Manera de limpiarlas

Se debe procurar, para que la anguila sea buena, que esté viva. Hay que tener mucho cuidado, pues siendo así se escapan con mucha facilidad. Se agarran por la cola con un trapo y se les da un fuerte golpe en la cabeza, con algo duro, para matarla.

Para quitarle la piel, se le da un corte alrededor de la cabeza y, con un trapo, se agarra la piel y se tira hacia la cola. Debe salir entera; después se corta la cabeza y la cola, se hace un corte en la tripa y se vacían los intestinos. Se lava bien con agua fría, se seca con un paño y queda lista para prepararla.

Anguilas guisadas

1 1/2 kilos de anguilas medianas

Una rebanada de pan cortada fina

4 dientes de ajo

4 cucharadas de vino blanco

Una cucharadita (de las de café) de pimentón

Aceite

Sal

Se limpian las anguilas como se ha indicado. Se cortan en trozos y se sazonan de sal. Se cubre el fondo de una cazuela de barro, o una fuente que resista el fuego, con aceite, y se fríen los ajos, un poco aplastados, y el pan; cuando el pan esté dorado, y los ajos tostados, se separa la cazuela del fuego y se retiran del aceite los ajos y el pan, que se ponen en el mortero. Se machaca con un poco de sal hasta que quede hecho una pasta; entonces se le agrega el vino y se deslíe.

Cuando el aceite de la cazuela esté templado, se pone el pimentón, se fríe un poco cuidando de no quemarlo y se añade el majado del mortero y una taza (de las de café) de agua; cuando empieza a hervir, se añaden los trozos de anguila, dejándolo cocer, moviendo la cazuela de vez en cuando, hasta que esté en su punto (una media hora, aproximadamente). Antes de retirarlo del fuego, se comprueba de sal.

Se sirven bien calientes, solas o acompañadas con patatas fritas cortadas en cuadros y mezcladas entre la salsa.

Anguilas al estilo de los pescadores

1 1/2 kilos de anguilas
Un kilo de patatas (de las que no se deshacen)
Una cucharadita (de las de café) de pimentón
1/4 vaso (de los del vino) de vino blanco
Media hoja de laurel
3 dientes de ajo
Unas ramas de perejil
Aceite
Sal

Se limpian las anguilas (véase manera de limpiarlas) y se cortan en trozos.

Se pelan las patatas y se cortan en rodajas de un centímetro de grosor aproximadamente; se sazonan de sal y se colocan en el fondo de una cacerola; encima se pone el pescado sazonado de sal y el laurel, se riega con el vino y un vaso de los de vino de agua; se tapa, y se cuece muy despacio hasta que las patatas estén a media cocción; entonces se fríen en una sartén con una tacita (de las de café) de aceite, aproximadamente, los ajos hasta que estén dorados; entonces se retiran del aceite y se ponen en el mortero, se machacan con el perejil picado, se deslíe con un poco de agua y se agrega al guiso. En el mismo aceite, poco caliente, se deslíe el pimentón y se vierte por encima. Se sacude la cacerola para mezclarlo y se sigue cocinando, despacio, hasta que las patatas estén tiernas.

Para servirlo, se traslada con cuidado a una fuente alargada. Se sirve caliente.

Anguilas fritas

1 1/2 kilos de anguilas, más bien pequeñas
1/2 litro de vinagre
2 dientes de ajo
2 cucharadas soperas de perejil picado
Un plato con harina
Aceite
Sal

Se limpian las anguilas (véase manera de limpiarlas); después se cortan en trozos y se ponen en una fuente, se riegan con el vinagre y se dejan unas dos horas. Pasado ese tiempo, se sacan del vinagre, se secan con paño, se sazonan los trozos de sal, se pasan por harina y se fríen en abundante aceite hasta que queden dorados; se van reservando en un plato. Una vez fritas se ponen en una cazuela de barro o fuente que resista el fuego con cuatro cucharadas del aceite de freirías, se espolvorean con los ajos muy picados y el perejil. Se saltean un poco al fuego removiendo sin parar y se

sirven en seguida en la misma cazuela.

Carpa

Pez de color verdoso, por encima, y amarillo por la parte de abajo. Puede vivir muchos años, tanto en los ríos como en los lagos; de carne blanca rosada, es muy apreciado y muy sabroso. Se cultiva en estanques especiales y abunda en las lagunas del interior de España. Deben rechazarse las que viven en aguas fangosas, pues toman el olor y se digieren peor. Es mejor el macho que la hembra.

Carpa estofada

Una carpa grande de 1 a 1 1/2 kilos
2 cebollas medianas
Un vaso (de los de vino) de vino blanco
2 dientes de ajo
Unas ramas de perejil
Media hoja de laurel
Sal

Se manda escamar, limpiar y cortar en rodajas la carpa en la pescadería. Se coloca en una cacerola, sin amontonar los trozos, se sazona con sal, se cubre con la cebolla picada fina, el laurel, los ajos y el perejil picado; se rocía con ocho cucharadas de aceite, se riega con el vino y se cuece a fuego lento hasta que la carpa esté cocida y la salsa reducida (una media hora). Se comprueba de sal. En su punto se trasladan, con cuidado de no estropearlos, los trozos de pescado a una fuente y se cubren con la salsa pasada por el pasapurés. Se puede acompañar con patatas hervidas o al vapor (véase fórmula).

Carpa rellena

Una carpa de 1 a 1 1/2 kilos
Una cebolla pequeña
2 huevos duros
Una yema de huevo cruda
2 cucharadas de perejil picado
2 dientes de ajo
Un vaso (de los de vino) de vino blanco
Un limón
Un trozo de miga de pan
Una cucharada sopera de mantequilla o margarina

Una tacita de leche

Aceite

Sal

En la pescadería se manda escamar, vaciar el pescado y quitarle la espina (si se quita ésta en casa, se golpea con el mango de un cuchillo para poder desprenderla mejor), se sazona de sal por la parte de dentro.

Se deshace el pan con las manos y se ponen cuatro cucharadas a remojar en una tacita de leche. Se pica la cebolla menuda y se fríe en una sartén más bien pequeña, con el fondo cubierto de aceite; una vez tierna, se escurre del aceite y se pone en un plato; se le agregan los huevos muy picados, el pan, exprimido de la leche, una cucharada de perejil picado y la yema de huevo cruda; se mezcla todo y, con este preparado, se rellena el pescado; se cose con hilo, que no sea demasiado fuerte, de forma que no salga el relleno, dejando al empezar y al terminar de coser una hebra de hilo larga, para poder retirarlo con facilidad antes de llevarlo a la mesa. Se unta una besuguera o fuente de adorno con la mitad de la mantequilla o margarina y se coloca la carpa sobre unas rodajas de limón cortadas finas, se espolvorea con sal fina, se rocía con el vino, se pone por encima del pescado el resto de la mantequilla en trocitos y se mete al horno, con calor mediano, hasta que esté en su punto (algo más de una hora); de vez en cuando, se rocía con su propio jugo. Unos minutos antes de retirarla del horno, se espolvorea con una cucharada de perejil picado.

Una vez asada, se retira del horno, se deja reposar unos diez minutos cubierta con una hoja de papel de aluminio para que se conserve jugosa; se le retira el hilo de coserla, tirando de él con una mano y sujetando la carpa con la otra, y se sirve en la misma fuente donde se asó.

Se puede sustituir la mantequilla por aceite.

Lamprea

Pez con aspecto de serpiente, de forma parecida a la anguila. Tiene la boca en forma de ventosa y en vez de agallas, tiene unos agujeritos laterales. Dorso azulado o gris con manchas oscuras, vientre más claro. Nace en el río y emigra al mar, volviendo al agua dulce para depositar sus huevos. Carne fina y muy grasienta, carece de espinas y su esqueleto es cartilaginoso. Se da en todas las costas de España, abundando en Galicia, donde se prepara con él la famosa empanada de lamprea. Los meses mejores para este pescado son de febrero a mayo. Admite los mismos guisos que la anguila.

Lucio

Es uno de los peces mayores de agua dulce; muy voraz ya que come truchas, carpas y toda clase de peces de agua dulce. Tiene un morro alargado con mandíbula provista de afilados dientes que le hacen temible. Logra su mayor tamaño a los quince años; es de color negro con el vientre blanco.

Su carne es blanca, se prepara principalmente en salsa, pues resulta algo seco.

Perca o raño

Pez de cuerpo oblongo, abundante en los ríos y embalses, de color verde dorado y aletas rojizas; de carne fina, muy sabrosa. Está también en todas las épocas de año.

Se puede preparar frito si es pequeño y a la parrilla, asado, cocido o con salsa si es mayor.

Salmón

Exquisito pez cuya carne de color rojizo, característico, es grasienta y muy apreciada. Nace en los ríos de aguas puras de la vertiente atlántica y emigra al mar. Los salmones suelen medir entonces 20 centímetros y se les conoce por el nombre de pintos o esquines. En el mar alcanzan hasta un metro de longitud, vuelven a los ríos para fecundar y después del desove es cuando se les pesca. Su peso medio suele ser de cinco a ocho kilos, aunque algunos ejemplares alcanzan hasta los treinta kilos.

Salmón asado a la parrilla

6 rodajas (de tamaño mediano) de salmón

Aceite

Sal

Se pone en una fuente un vaso (de los de agua) de aceite fino y se ponen encima las rodajas de salmón, sin que monten unas encima de otras (conviene una fuente amplia); se dejan en el aceite, aproximadamente una hora; después se vuelven para que la otra cara, se empape en el aceite, otra media hora.

Pasado ese tiempo, se retiran del aceite y se salan por las dos caras.

Se calienta bien el horno y se unta una parrilla con aceite (de lo que sobró del adobo del salmón); se ponen las rodajas en ella, se coloca ésta encima de una besuguera u otro recipiente, para recoger lo que gotee y se introduce en el horno cuando esté bien

caliente. Mientras se está asando, se les da la vuelta dos veces, de cada lado, con cuidado para que no se pegue el salmón.

Se verá que ya está asado y en su punto cuando al tratar de sacar el hueso central de la rodaja, con un tenedor, pueda éste salir fácilmente.

Se sirve en una fuente, previamente calentada, con una salsa mahonesa, en salsera aparte (en cualquiera de sus fórmulas).

Salmón cocido

Un salmón entero o una cola grande
2 zanahorias medianas
2 cebollas medianas
Un limón
Unas ramas de perejil
2 dientes de ajo
Un vaso (de los de vino) de vino blanco
2 gramos de pimienta blanca (se puede suprimir)
Media hoja de laurel
50 gramos de tocino magro cortado en una loncha
Aceite
Sal

Lo principal de este plato (si el salmón está entero), es la limpieza del salmón, que se hará sacándole las tripas y sangre y, por el orificio anal, el vientre, sin herirlo ni romperlo.

Para cocerlo: Una pesquera grande.

El salmón si se cuece en rodajas pierde su gelatina y jugosidad; por eso, para eliminar su sangre es mejor utilizar el gancho final de la espumadera. Cuando esté limpio se sazona de sal, se coloca sobre la rejilla de la pesquera y se deja una hora para que penetre bien la sal. Mientras tanto se cortan menudas las cebollas y las zanahorias después de peladas; aparte se corta el tocino en trocitos. En una cacerola de tamaño mediano se pone el fondo cubierto de aceite a calentar; cuando está caliente, se echa el picadillo de cebollas y zanahorias, se dan unas vueltas y se agrega el tocino, se rehoga todo junto unos minutos y se añaden los ajos y el perejil picado, el laurel y la pimienta (si se pone), se dan unas vueltas más y se añade el vino, el zumo del limón y litro y medio de agua, aproximadamente; se sazona de sal, se tapa y se cuece, lentamente, durante una hora. Pasado ese tiempo, se cuele el caldo y se pone éste en la pesquera, se mete la rejilla con el salmón (debe quedar cubierto por el líquido), si fuera necesario se pone más agua, se tapa y se pone a fuego vivo; cuando rompe el hervor fuerte, se baja el fuego para que cueza el salmón muy despacio. El tiempo: veinticinco minutos por cada kilo de pescado.

Una vez cocido, se saca la rejilla y se deja escurrir unos minutos, poniendo la rejilla atravesada encima de su cacerola.

Para servirlo se puede poner sobre la fuente, donde se va a servir, una servilleta

doblada para que empape agua.

Si se sirve caliente, se acompaña con una salsa holandesa o muselina. Frío con vinagreta o mahonesa (en cualquiera de sus fórmulas).

Salmón al champán

1 1/2 kilos de salmón cortado en rodajas
3 yemas de huevo (crudas)
Media botella de champán
12 langostinos
2 cucharadas (soperas) de mantequilla o margarina
Aceite
Sal

Se pone en una fuente amplia un vaso (de los de agua) de aceite, y se ponen las rodajas de salmón encima sin que monten unas encima de otras. Se dejan una media hora y se vuelven para que la otra cara se empape aceite, otra media hora. Pasado el tiempo, se retiran del aceite, se escurren un poco, se salan por las dos caras se colocan en una besuguera o fuente de horno, sin que monten unas encima de otras; se rocían con el champán, se pone en cada rodaja un trozo de mantequilla o margarina (se reparte entre todos cucharada y media), se meten a horno, con calor mediano, hasta que estén en su punto (aproximadamente media hora). De vez cuando se rocía con su jugo. Para que no les falte jugo mientras se están asando, véase besugo a la madrileña y hágase igual. Se verá que está asado, y en su punto cuando al tratar de sacar el hueso central de la rodaja con un tenedor, pueda éste salir fácilmente.

Mientras se está asando, se pone agua en una cacerola pequeña y un poco de sal a fuego vivo; cuando hierve se echan los langostinos (el agua sólo debe cubrirlo) sin pelar y una cucharadita (de las de café) de aceite, cuecen de tres a cinco minutos (depende del tamaño) contados desde que rompe a hervir; en seguida se separan del fuego, se retiran del caldo (éste se reserva), se ponen en un colador y se pasan por el grifo del agua fría, para que su carne se ponga firme. El caldo de cocerlos se vuelve a poner al fuego y se hierve hasta dejarlo reducido a diez cucharadas soperas; después se pone en un cazo pequeño y se deja enfriar. En un recipiente aparte, se pone la media cucharada de mantequilla o margarina restante, a derretir sin que llegue a hervir y se reserva al calor. Cuando el caldo de los langostinos esté completamente frío, se deslíen las yemas y se ponen al baño María, sin dejar de remover con una cuchara de madera, hasta lograr una salsa fina y espesa; entonces se retira del fuego y se le añade, poco a poco, la mantequilla derretida; se reserva, poniendo el cazo en un recipiente con agua caliente para que no se enfríe.

Cuando el salmón está en su punto se retira del horno. En la fuente donde se va a servir, se pone la mitad de la salsa. Encima se colocan las rodajas de salmón, se extiende por encima de ellas el resto de la salsa, se rodea con los langostinos y se

sirven en seguida.

Salmón en papillote

6 rodajas do salmón que no estén cortadas demasiado gruesas
2 cucharadas de mantequilla o margarina
6 rodajas de jamón serrano cortadas finas y del mismo tamaño que las rodajas de salmón
Papel parafinado
2 limones
Aceite
Sal

(Véase bonito en papillote y hágase igual).

Sollo

Aunque no es un pescado tan fino como el salmón —rey de los pescados de agua dulce—, el sollo admite los mismos guisos.

Tenca

Pez que vive generalmente en aguas quietas y fangosas.

De cuerpo rechoncho, cubierto de una especie de viscosidad. De carne bastante estimada, pero muchas espinas y cierto sabor a fango. Para quitarles este gusto es recomendable hacerlas nadar unos días en aguas claras y limpias; de no ser posible, se le vierte en la boca una cucharada de vinagre y se dejan morir. Para prepararlas es preciso quitarles la piel, que por vivir en aguas fangosas, resulta como viscosa; para ello se sumerge en agua hirviendo, se saca rápidamente y se procede a quitarles la piel, de esta forma se puede hacer con mucha facilidad. Seguidamente se prepara el pescado al gusto. Resultan muy buenas en escabeche.

Truchas

Pez que forma, con el salmón, los peces más apreciados de agua dulce. Muy abundante su pesca en los ríos de casi todo el mundo. De piel brillante y resbaladiza,

con cuerpo rechoncho, cuya pigmentación varía según regiones y el volumen y rapidez de las aguas en que vive. Su coloración normal es la de un pardo mate, con manchas oceladas en rojo, lomo pardo y verdoso, flancos verdosos o amarillentos, con vientre siempre blanco rojizo o blanquecino. También existe la trucha de piscifactoría, de apariencia similar a la trucha común, teniendo la aleta dorsal más atrasada. Tiene el cuerpo con motas negras oceladas y una banda muy acusa de suave color rosado a lo largo de sus costados, carne muy buena, si tiene la alimentación adecuada y un agua clara y renovada con frecuencia.

Truchas a la almendra

12 truchas de ración

50 gramos de almendras crudas

50 gramos de jamón serrano en un trozo (que no esté muy curado)

Un plato con harina

Un limón

Una cucharada pequeña, de perejil picado

3 cucharadas soperas de jerez seco

2 dientes de ajo

Aceite

Sal

Se destripan las truchas, abriéndoles solamente un trozo al lado de la cabeza, se les quitan las agallas, se escaman, se lavan y se secan bien con un paño, se sazona de sal, se pasan ligeramente por harina y se fríen, por tandas, en aceite caliente hasta que queden doradas. Se van colocando en una fuente de horno, procurando que no queden muy apretadas.

Mientras se están friendo, se ponen las almendras en un tazón con agua bien caliente y se dejan unos diez minutos; después se escurren, se les quita la piel y se pican, con un cuchillo, menudas. Se pelan los ajos y se pican muy menudos, y el jamón se corta en trocitos muy pequeños.

En una sartén pequeña se ponen unas seis cucharadas de aceite (no se aprovecha el de las truchas) a calentar, se añaden el jamón, las almendras, los ajos y el perejil, se fríen, a fuego mediano, hasta que las almendras y los ajos estén dorados ligeramente (unos cinco minutos); entonces se agrega el vino y el limón, se revuelve bien y se vierte por encima de las truchas todo. Se meten en el horno a gratinar, a fuego mediano, unos diez minutos. Se sirven en la cazuela donde se asaron o se trasladan con cuidado a una fuente, vertiendo por encima de las truchas la salsa.

Truchas azuladas

6 truchas de ración
Un vaso (de los de agua) de vinagre
Un vaso (de los de agua) de vino tinto
Una zanahoria mediana
Una cebolla mediana
Media hoja de laurel
Medio limón
Sal

Con anticipación se prepara el caldo corto, poniendo en una cacerola dos litros de agua fría, se le agregan la cebolla pelada y cortada en trozos, la zanahoria pelada fina, el laurel, el zumo del medio limón, el vino y la sal; se pone al fuego y se cuece un cuarto de hora.

Las truchas, para esta preparación, deben estar vivas, matándolas en el último momento, dándoles un golpe en la cabeza, con el mango de un cuchillo; se vacían rápidamente (no se les cortan las aletas), sin manipular las demasiado, o sea, sin secarlas ni rasparlas. Seguidamente, se ponen en una fuente honda, se calienta el vinagre y, cuando empieza a hervir, se vierte por encima de las truchas, se les da la vuelta para que se empapen bien en el vinagre y fijar el limo que las cubre y que al cocer se tornará azulado, por lo que reciben el nombre de azul o azuladas. Después se sacan y se echan en el caldo hirviendo. Se cuecen, despacio, tapadas, durante ocho o diez minutos (según tamaño). Pasado ese tiempo, se sacan con cuidado, para no estropearlas, y se ponen sobre un paño o una rejilla para que escurran bien. Se trasladan con cuidado a una fuente alargada. Pueden acompañarse de patatas al vapor (véase fórmula) y salteadas éstas en mantequilla.

También se pueden servir frías acompañadas de salsa vinagreta puesta en salsera.

Truchas a la nalona

12 truchas de ración
4 patatas medianas
120 gramos de jamón serrano en un trozo (que no esté muy curado)
Una cebolla mediana
1/4 de vaso (de los del vino) de buen vino blanco
2 dientes de ajo
Unas ramas de perejil
Media taza (de las del desayuno) de caldo
Sal
Aceite

Se destripan las truchas abriéndoles solamente un trozo al lado de la cabeza, se les quitan las agallas, se lavan y se secan bien con un paño.

Se pelan las patatas, se lavan, se cortan en rodajas y sazonan de sal; después se fríen en abundante aceite caliente, hasta que empiecen a ponerse tiernas sin que lleguen a

dorarse. Se escurren y se cubre, con ellas el fondo de una besuguera o fuente de horno. Mientras tanto se prepara el caldo que puede hacerse con una pastilla de caldo concentrado, de no disponer de otro. Se retira casi todo el aceite de la sartén, dejando solamente el fondo cubierto y se fríe el jamón cortado en cuadritos; se les da una vuelta, en seguida se retiran se ponen esparcidos encima de las patatas. En el mismo aceite y a fuego lento se fríe la cebolla muy picada con los ajos y el perejil picado fino: cuando la cebolla está tierna se escurre y se extiende sobre las patatas y el jamón. Se untan las truchas con aceite por las dos caras y se colocan encima, sin que estén amontonadas, se riegan con el vino y el caldo y se meten en el horno caliente media hora. Para que no les falte jugo mientras se están asando, véase besugo a la madrileña y hágase igual.

Cuando están asadas se retiran del horno y se sirven en la misma fuente.

Menestra de truchas

6 truchas de ración

100 gramos de jamón (en un trozo) que no esté muy curado

1/4 kilo de zanahorias

Una lata pequeña de champiñones

Una lata de alcachofas

Una lata pequeña de guisantes

2 pimientos morrones

3 cucharadas de cebolla picadas muy finas

Una rama de perejil

4 cucharadas de vino blanco

Aceite

Sal

Se destripan las truchas abriéndoles solamente un trozo al lado de la cabeza, se les quitan las agallas, se lavan y se secan bien con un paño.

Se pelan las zanahorias, se lavan, se cortan en cuadritos y se cuecen en agua hirviendo con sal.

Se pone abundante aceite en una sartén; se acerca al fuego y cuando empieza a calentarse se le echa el jamón cortado en cuadritos, se le dan unas vueltas y en seguida se retira a un plato. En la misma grasa, bien caliente, se van friendo las truchas (tres de cada vez); cuando están doradas por un lado se les da la vuelta para que se doren por el otro. Según se van friendo se reservan en un plato.

Se retira parte de la grasa de la sartén, dejando sólo el fondo cubierto (el resto de la grasa se reserva) y se fríe la cebolla; cuando esté tierna se agregan los cuadritos de jamón, los guisantes escurridos, las zanahorias, los champiñones escurridos (si son grandes cortados al medio, si son pequeños enteros), las alcachofas escurridas y cortadas en trozos pequeños y los pimientos picados. Se rehoga todo.

En el mortero se machacan los ajos con la rama de perejil, se deslíe con el vino y se

vierte sobre las verduras; se remueve para mezclarlas, se rehogan unos minutos y se comprueban de sal; después se trasladan a una besuguera o fuente de horno; encima se ponen las truchas, se riegan con tres cucharadas de la grasa de freírlas reservada, se cubren con una hoja de papel de aluminio y se ponen a horno, caliente, sin exceso, unos quince minutos, contados desde que empieza a hervir. También se pueden poner sobre la chapa y cocerlas, tapadas. Se sirven en el mismo recipiente que se prepararon.



MARISCOS

Bígaros

Estos minúsculos caracoles de mar, muy abundantes en el cantábrico, se consumen cocidos. Se cuecen en agua hirviendo con sal, durante cinco minutos. Se escurren y se sirven en platitos. Se sacan de la cáscara con un alfiler. Sirven de entretenimiento como aperitivo. En Asturias, se toman generalmente con sidra.

Bogavante

El bogavante admite las mismas preparaciones que langosta. Estos dos crustáceos, aunque bastante parecidos, son distintos. La diferencia más notable entre la langosta y el bogavante es que este último tiene dos enormes pinzas delanteras que están provistas de dientes; mientras que todas las patas de la langosta son iguales.

Debe cocerse vivo, a ser posible en agua de mar. Es menos fino que la langosta. Su sabor es más fuerte siendo a veces preferido para ciertos guisos. Su carne es más tersa y menos digerible que la langosta. Para que resulte bueno no debe comprarse que pese más del kilo. Para cocerlo y partirlo (véase langosta y hágase igual).

Camarones (quisquilla)

Los camarones o quisquillas, se sirven preferentemente como aperitivo y como complemento o adorno de algunos platos de pescado o marisco. Existen camarones grises y rosados. Los grises son más pequeños que los rosados, al cocer quedan de un color rosado pálido. Los rosados, al cocer, quedan de un tono casi rojo; el llamado color quisquilla. Si se compran vivos deben cocerse en agua hirviendo muy salada y si fuera posible con agua de mar. Se dejan cocer hasta que adquieran su color rojo característico; dos minutos, contados desde que rompe a hervir. Se retiran del agua con una espumadera, a una fuente, y se cubren con un paño hasta que enfríen.

Cangrejos de mar

**Para unos doce cangrejos:
Una hoja grande de laurel**

Una rama grande de perejil
Un diente de ajo
Sal

El cangrejo de mar no tiene color, es más ancho que largo, con el caparazón verdoso (que al cocer, se vuelve rojo) y unas pinzas en las primeras patas. Se toma como aperitivo (cocido) y también en la preparación de sopas y paellas.

Manera de cocerlos:

En el momento de cocerlos, se lavan con abundante agua fría y sal, sin dejarlos en el agua. Se les quitan las patas (aunque hay quien prefiere conservarlas). Se machacan en el mortero cuatro o cinco cangrejos.

En la cacerola se ponen unas cuatro cucharadas, soperas de aceite a calentar; y se agrega el ajo pelado; una vez dorado, se agregan los cangrejos machados, se le dan unas vueltas y se echan los cangrejos enteros; se agrega el laurel y el perejil. Se cubren de agua fría, se les pone sal y, cuando rompe el hervor, se dejan cocer, a fuego vivo, unos cinco minutos, si son muy pequeños, y si son mayores, unos ocho minutos. Pasado el tiempo, se retiran del fuego y se escurren en un colador de agujeros grandes. Cuando están fríos, se sirven de aperitivo, o se colocan por encima de la paella en el momento de servirla.

También se pueden cocer simplemente con agua, hirviendo y sal.

Cangrejos de río

2 zanahorias medianas
Una cebolla mediana
Una hoja de laurel
Una pizca de tomillo (se puede suprimir)
Una cucharada (sopera) de aceite
Sal

Son más finos y sabrosos que los de mar; tienen el caparazón verdoso, que al cocer se vuelve rojo. Son mejores los de riachuelo y, especialmente sabrosos cuando han mudado el caparazón. Se sirven lo mismo que los de mar, como aperitivo; también se preparan con ellos riquísimas sopas y paellas, y otros platos.

Manera de limpiarlos:

Al momento de ir a cocerlos, se lavan en abundante agua fría (si se hace con anticipación, se vacían de su agua). Se les arranca el intestino amargo, para lo cual se retuerce y rompe la aleta del centro de la cola, tirando de ella para que salga el intestino entero; como al quitarlo se pueden vaciar, y todo ello requiere práctica y tiempo, es preferible no hacerlo y ponerlos en leche como unas dos horas, a razón de

un litro de leche por cada dos docenas de cangrejos; de esta forma se desaguan y se les quita el amargor.

Manera de cocerlos: (Para dos docenas aproximada mente).

Se pone en una cacerola unos dos litros de agua fría, se echa la cebolla, pelada y cortada en trozos, las zanahorias peladas y en trozos, el vino, el laurel, el tomillo (si se pone), el aceite y sal. Se pone a fuego vivo, y cuando rompe el hervor, se echan los cangrejos, limpios, de manera que queden bien cubiertos de líquido, se dejan, a fuego vivo, y cuando vuelva a romper el hervor se cuecen cinco minutos, si son pequeños, y ocho minutos, si son grandes. Pasado ese tiempo, se escurren en un colador grande y después de escurridos, se sirven templados o fríos (según guste).

Cangrejos de río al estilo castellano

3 docenas de cangrejos grandes

Una cebolla pequeña

1/2 kilo de tomates muy maduros o el equivalente en conserva

Una guindilla

Unas ramas de perejil

Media hoja de laurel

4 cucharadas (soperas) de coñac

Un vaso (de los del vino) de vino blanco seco

Aceite

Sal

En una sartén se ponen unas seis cucharadas soperas de aceite a calentar y se añade la cebolla muy picada, el laurel y el perejil picado; cuando empieza a dorarse, se agregan los tomates cortados en trozos, la guindilla y sal. Se deja cocer, lentamente, hasta que quede la salsa bien concentrada (unos cinco minutos). Mientras tanto se limpian los cangrejos como se ha explicado, y se ponen en una cacerola con el vino y sal. Se tapa y se saltean a fuego vivo hasta que se ponen colorados (unos dos minutos).

Se calienta el coñac en un cazo pequeño y se prende con una cerilla; una vez apagado, se vierte en los cangrejos, se remueve un minuto, a fuego vivo y destapados; se separan del fuego y se reservan. Se pone a calentar un vaso (de los de agua) de agua, se pasa la salsa de tomate por el pasapurés y se vierte sobre los cangrejos, se les agrega el agua caliente y se cuecen de cinco a ocho minutos (según tamaño). Después se sacan los cangrejos con una espumadera, se reservan tapados y se deja hacer la salsa un poco más (si hiciese falta, por estar demasiado espesa, se puede añadir un poco más de agua caliente). Se comprueba de sal y se reserva hasta el tiempo de servirlos.

Cuando vayan a servirse, se ponen los cangrejos en la salsa, se acercan al fuego y se

saltean un poco para que estén bien calientes. Se sirven en seguida, en una fuente, con su salsa.

Cangrejos de río al oporto

3 docenas de cangrejos grandes

3 cucharadas (soperas) de cebolla picada muy fina

Una cucharada (sopera) de perejil picado

Una hoja pequeña de laurel

Un vaso (de los del vino) de vino blanco (mejor de vino Oporto)

Se limpian los cangrejos como se ha explicado anteriormente. Una vez limpios, se ponen en una cacerola cinco cucharadas soperas de aceite y se fríe la cebolla, el perejil y el laurel, cuando la cebolla empieza a dorarse, se agregan los cangrejos limpios, se tapan y se dejan a fuego vivo, cinco minutos; después se destapan y se rocían con el vino; se les pone sal y se siguen cocinando, removiéndolos hasta que el líquido esté casi consumido (unos tres minutos más).

Se sirven calientes.

Carabineros

Son mucho menos finos que los langostinos. Se pueden utilizar muy bien para sopas. Aconsejo adquirir los carabineros que no sean muy grandes. Se les quita la cabeza, que es lo que al cocer les da el gusto más fuerte y después se cuecen igual que los langostinos (véase manera de cocerlos), y sirven las mismas recetas (insisto, quitándoles las cabezas al tiempo de cocerlos). Téngase en cuenta que los carabineros son mucho más baratos que los langostinos.

Centollo

Se prefieren los centollos hembras, pues tienen huevas, que es lo que más gusto da. Para que tengan mucha carne hay que asegurarse que esté bien fresco, pues a medida que pasan los días, se va vaciando. Es conveniente, si se adquiere ya cocido, que tenga todas las patas.

Centollo cocido

Precisan para cocerlos veinte minutos si es de un kilo o veinticinco si es de más peso.
El agua ha de estar bastante salada.

En una cacerola grande, se pone abundante agua a fuego vivo, con un hoja de laurel y sal; se echa el centollo, se tapa la cacerola, y cuando rompe el hervor se cuece durante quince minutos a fuego vivo (si fuera muy grande se cuece cinco minutos más). Pasado ese tiempo se retira el agua y se deje enfriar.

Una vez frío, se abre con cuidado de no romper el caparazón, se saca la carne del cuerpo; ésta se parte en trozos y se coloca en la fuente o plato donde se va servir. En la cáscara se deja el jugo y la parte pastosa que tiene el centro del cuerpo y se mezcla con las huevas. Una vez preparado se coloca ésta al lado de la carne del centollo y a un lado se ponen las patas.

Se sirve acompañado de un mazo de madera para abrir las patas.

Centollo con huevos duros

2 buenos centollos

6 huevos duros

Salsa vinagreta:

9 cucharadas (soperas) de aceite

3 cucharadas (soperas) de cebolla muy picada

3 cucharadas (soperas) de vinagre

2 cucharadas (soperas) rasas de perejil picado

Sal

Se cuece como se explica en la receta anterior.

Una vez fríos, se abren con cuidado para no romper el caparazón, se saca la carne del cuerpo y las patas, con cuidado de que no se pierda nada del jugo de los centollos, y se pica no muy menudo; se le agregan a la carne picada los huevos cocidos, también picados y la salsa vinagreta, que se prepara batiendo el aceite y el vinagre, con un poco de sal, hasta que quede como una crema; se agrega la cebolla picada y el perejil; se vierte sobre la mezcla, se revuelve con cuidado y se rellenan los caparazones. Así preparados se sirve.

Centollo a la marinera

2 buenos centollos
1/4 kilo de merluza fresca
1/4 kilo de rape (pixín)
2 yemas de huevo duro
Un limón
Una cucharada (sopera) de vino blanco
Media cebolla mediana
Una hoja pequeña de laurel
Aceite
Sal

Si se quiere se puede sustituir el limón por dos cucharadas de vinagre.

Se prefiere para este plato que sean centollas.

En una cacerola grande se echa abundante agua, el laurel y la sal. Se pone a fuego vivo; se echan las centollas, se tapa la cacerola y, cuando rompe el hervor, se cuecen durante quince minutos a fuego vivo. Pasado ese tiempo, se sacan del agua y se dejan enfriar.

Mientras tanto, se cuece la merluza y el rape (pixín), en agua fría con un trozo de cebolla, el laurel, una cucharada (sopera) de vino blanco y sal. Cuando rompe a hervir, se retira la merluza del caldo y se sigue cocinando el rape (por el ser más duro) diez minutos más. Pasado este tiempo, se retira del fuego, se escurre y se deja enfriar. Una vez frías las centollas, se abren con cuidado para no romper el caparazón. Se saca la carne del cuerpo y de las patas a una fuente, y se corta en trocitos.

Las huevas y la parte marrón se pone en el mortero y se machacan con las yemas de los huevos duros, el zumo del limón y, poco a poco se le agregan cuatro cucharadas soperas de aceite; se remueve con cuchara de madera hasta que esté bien ligada la salsa. Se comprueba de sal.

Fría la merluza, se le quita la piel y las espinas y se desmenuza; se desmenuza también el rape y se juntan con la carne de las centollas, se echa la salsa del mortero, se revuelve para mezclarlo, se rellenan los caparazones y se sirve frío (si tiene que esperar, se reserva en un sitio fresco).

Cigalas

Una vez roto el hervor, después de haberlas echado en el agua hirviendo en sal, se retiran del fuego y se dejan dentro del caldo de la cocción unos diez minutos; después se escurren y se sirven frías.

Cigalas con mahonesa

Una vez cocidas como se ha explicado, y frías, se les sacan las colas de su caparazón, se ponen en una fuente y se sirven con la mahonesa, en salsera aparte.

Cigalas con vinagreta

Este plato se puede preparar con bastante anticipación incluso la víspera.

Se cuecen según se ha explicado anteriormente. Se prepara una salsa vinagreta (véase Tomo 1°). La cantidad depende de las cigalas que se vayan a preparar. Cuando están frías, se sacan las colas de las cigalas de su caparazón y se cortan en rodajas de dos centímetros. Se colocan en un plato hondo bien cubierto con la vinagreta y se dejan en sitio fresco hasta el tiempo de servir las.

Se sirven frías.

Gambas

Es uno de los más deliciosos crustáceos marinos; muy apreciado por su carne y uno de los más populares. Con ellas se preparan sabrosísimas sopas, que les da un sabor especial echando en el caldo el jugo de las cabezas, y también un arroz capaz de competir con la más rica paella. Cocidas tienen diversas aplicaciones; desde servir las como aperitivo, mezcladas con mahonesa o vinagreta, revolver las con huevo y hacer con ellas una tortilla...

Tal sabor y aroma tienen, que basta el agua en que se cocieron para hacer la sopa o el arroz.

Todas las recetas que se dan para los langostinos, se pueden aplicar a las gambas.

Manera de cocerlas:

Se pone en un recipiente agua, abundante, con sal. Cuando hierve a borbotones, se echan las gambas (deben quedar cubiertas) y se reduce el fuego para que cuezan lentamente. Se cuecen de uno a dos minutos, según el tamaño. Se escurren en seguida en un colador grande, se pasan inmediatamente por el grifo del agua fría para que endurezcan y se dejan enfriar.

Gambas al ajillo

Para 1/4 kilo de gambas, de tamaño mediano:

4 dientes de ajo
Guindilla
Aceite
Sal

Se preparan en cazuelas de barro individuales, a razón de 1/4 de kilo de gambas por persona.

Sin lavar las gambas, se pelan en crudo, dejando las colas enteras, se sazonan de sal. Se cortan los ajos en filetes finos.

En una cazuelita de barro se ponen tres cucharadas soperas de aceite al fuego; cuando empieza a calentarse, se echan los ajos y un trozo de guindilla (un aro cortado con unas tijeras) y se dejan a fuego lento, revolviéndolo sin parar, con un tenedor o cuchara de madera; cuando empiezan a tomar color, se echan las gambas, se siguen revolviendo sin parar y se dejan cinco minutos (los ajos deben quedar dorados). En seguida, se retiran del fuego y se sirven en la misma cazuela colocada sobre un plato y tapando ésta con otro plato hasta llegar a la mesa, para que no se enfríen y no salpiquen el aceite.

Gambas a la cerveza

(Muy indicadas para entremeses).

Se escogen las gambas de las más grandes y unas dos horas antes de servir las se pelan en crudo, sin lavar, se ponen en un plato (o fuente honda si fuera mucha cantidad) y se cubren con cerveza, se dejan macerar durante una hora aproximadamente; después se escurren en un colador y se sazonan de sal; antes que se sequen, se envuelven en harina y se van poniendo en un plato, llano, unas al lado de otras, sin que estén amontonadas.

Se dejan secar (aproximadamente una hora).

Al tiempo de servir las se pone abundante aceite en una sartén; cuando esté caliente se van friendo, pocas de cada vez, para que estén holgadas, hasta que queden doradas (unos dos minutos por cada lado). Se escurren en un colador y se sirven en fuentes pequeñas con trozos de limón.

Gambas fritas

Se lavan las gambas sin quitarles el caparazón, se ponen sobre un paño, se secan y se sazonan de sal por las dos caras.

Al tiempo de servir las, se pone aceite en una sartén (que quede el fondo bastante

cubierto); cuando esté caliente, se echan las gambas (pocas de cada vez) y se fríen durante cinco minutos (dos minutos y medio cada lado). Se escurren y se sirven inmediatamente acompañadas de rodajas de limón.

Este sistema de preparar las gambas en casa es más práctico que a la plancha, y quedan muy sabrosas.

Gambas con vinagreta

Se preparan igual que las cigalas con vinagreta, con la diferencia que se dejen las colas de las gambas enteras.

Langosta

Puede llamarse, sin exagerar, la reina de los crustáceos. Su carne es realmente fina. Este crustáceo de cuerpo alargado está provisto de cinco pares de patas, dos antenas centrales cortas y otras dos laterales, larguísimas, que se adelgazan hasta terminar casi en un hilo. De color oscuro, se vuelve roja al cocer. Son mejores las hembras que los machos. Debe cocerse viva, a ser posible en agua de mar. Para algunas preparaciones es necesario partirla en pedazos cuando está viva.

Manera de cocerla y partirla:

En el Tomo 1º, explico la manera de cocer y partir la langosta. Amplío en este capítulo más información.

En la cantidad de agua que se vaya a necesitar para su cocción, se echan una cebolla partida en varios trozos, una rama de perejil, un trozo de laurel, medio vaso (de los del vino) de vino blanco y bastante sal. Se pone al fuego y se deja hervir diez minutos aproximadamente (si se pone agua del mar se ponen todos los ingredientes y, naturalmente, no hace falta sal); pasado el tiempo se retira del fuego y se deja enfriar. Mientras tanto se le sujeta con bramante la cola y las patas para evitar que el crustáceo se desangre en las sacudidas que hiciera. Luego cuando el caldo esté frío se echa a cocer y se deja a fuego vivo, para que la langosta no se enfríe demasiado. Se cuece unos quince minutos por cada kilo de peso (para 2 kilogramos de peso, veinticinco minutos, etc.). Pasado el tiempo, se separa la cacerola del fuego y se deja enfriar en el agua unos veinte minutos. Después se saca del agua, se escurre, se desata y se le hace un corte con unas tijeras grandes por la parte de debajo del caparazón. Se levanta el caparazón, y se saca la cola entera, se le quita la tirita negra que tiene a lo largo. En la cabeza se le quita, sobre todo en el bogavante, la bolsa del estómago, que

suele tener gravilla.

Para servirla, se pone en una fuente alargada la cabeza vaciada de las partes comestibles y el caparazón. Encima del caparazón de la cola se ponen las rodajas cortadas de la carne de la cola, y alrededor de la fuente las patas y en trozos las partes de la cabeza; se adorna con hojas de lechuga, huevos duros, alternando con los huevos se pueden poner fondos de alcachofa rellenos con mahonesa a la que se le habrán agregado algo de la carne de las patas. Se acompaña con mahonesa, vinagreta o salsa tartara.

Se calculan para dos personas 500 o 600 gramos de langosta.

Langosta a la americana (para 4 personas)

2 langostas vivas de unos 700 gramos cada una o una sola pieza de 1 1/2 kilos más o menos

Una cucharada de mantequilla fresca

Un vaso (de los de vino) de buen vino blanco seco

Medio vaso (de los de vino) de buen coñac

6 cucharadas de salsa de tomate

Medio limón

Una cebolla pequeña

Un poco de pimentón

Un poco de pimienta de Cayena

Viva la langosta, se le cortan las pinzas y las patas. Seguidamente se parte en rodajas por las articulaciones, recogiendo, en un recipiente, el jugo y sangre que pueda soltar al partirla; la cabeza se parte al medio, a lo largo, recogiendo en el mismo recipiente el jugo que suelte ésta, así como las partes blancas de dentro y las huevas, si las hay; las pinzas y las patas se machacan un poco para poder quitarles la carne con más facilidad y se echa toda la carne de éstas en el mismo recipiente donde está recogido el jugo y todo lo demás. Se le agrega media cucharada de mantequilla y dos cucharadas de coñac, se deja en espera machacándolo un poco. En una cacerola se ponen unas cinco cucharadas de aceite y media cucharada de mantequilla; se acerca al fuego y, cuando está la mantequilla derretida, se ponen los trozos de langosta y se saltean a fuego fuerte hasta que tengan un color rojo vivo, sin que se dore la carne; entonces se rocía con el coñac y se prende fuego; cuando ya está apagado, se moja con el vino y se le agrega la cebolla muy picada, la salsa de tomate, un poco de pimienta de Cayena (muy poco pues es muy fuerte) y sal. Se deja cocer lentamente durante quince minutos. Pasados éstos se saca. Se retiran los trozos de la salsa y si se quiere, se les quita la cáscara (hay quien prefiere dejarla); se ponen en una fuente y se coloca ésta sobre un recipiente con agua bastante caliente para que no se enfríen.

La salsa de la cocción se pasa por el pasapurés en una sartén. Se machaca bien todo lo del tazón y se calienta un poco para que se deshaga bien la mantequilla, se pasa por un colador o pasapurés, apurándolo bien y se mezcla con la salsa.

Se deja cocer lentamente, unos dos minutos; a continuación se comprueba de sal y se retira del fuego, se le pone una cucharadita (de las de café) de zumo de limón, se mezcla y se vierte sobre la langosta.

Se sirve en seguida.

Langosta a la catalana (para 4 personas)

2 langostas vivas, de unos 700 gramos cada una, o una sola pieza de 1 1/2 kilos más o menos

Una cebolla mediana

1/2 kilo de tomates maduros (o el equivalente en conserva)

2 dientes de ajo

Un puñado de almendras tostadas

Una onza de chocolate

Un poco de pimienta de Cayena

Media hoja de laurel

Una rama de perejil

Una copa de coñac

Aceite

Sal

Recomiendo esta fórmula, más fácil que la explicada en el Tomo 1.º y de grato sabor.

Se corta en rodajas la langosta viva y por las articulaciones; se recoge el jugo y todo lo demás en un tazón, según se explica en la receta anterior. Lo del tazón se reserva sin ponerle la mantequilla ni el coñac.

En una cacerola o cazuela de barro se ponen siete cucharadas de aceite; cuando esté caliente, se fríe la cebolla, muy picada, y el laurel, un poco de pimienta de Cayena (poco que es muy fuerte); cuando empieza a ponerse dorada, se echan los tomates cortados en trozos. Se deja hacer muy despacio. Se machacan en el mortero los ajos, las almendras y el perejil picado, se deslíe con el coñac y se echa en la salsa. Se deja hacer un poco más (hasta que el tomate esté hecho); entonces se pasa por el pasapurés y se vuelve a poner en la cazuela al fuego. Cuando esté bien caliente, se echan los trozos de langosta, se revuelve, se tapa la cazuela, se cuece durante diez minutos y se sazona de sal; pasados éstos se ralla el chocolate en el mortero y se machaca hasta dejarlo deshecho; entonces se echa en el tazón, donde está reservado el jugo y lo demás de la langosta, se echa todo en la cazuela, se añade el vino y se deja cocer a fuego lento un cuarto de hora más. Se comprueba de sal.

Se traslada a una fuente y se sirve caliente.

Langosta con verdura (para 4 personas)

2 langostas vivas de unos 700 gramos cada una o una sola pieza de 1 1/2 kilos más o menos

Una cucharada de mantequilla fresca

Un vaso (de los de vino) de buen vino blanco seco
Medio vaso (de los de vino) de buen coñac
6 cucharadas de salsa de tomate
Una cebolla grande
Un poco de pimienta de Cayena
Media hoja de laurel
Nuez moscada
Un kilo de repollo rizado o lombarda
Una cabeza de rape (pixín)
Aceite
Sal

Se limpia la cabeza de rape y se pone al fuego con un litro de agua fría y sal. Se cuece hasta que quede reducido a la mitad, después se cuela y se reserva.

Se lava la verdura, se pica y se cuece hasta que quede tierna; entonces se escurre y se reserva.

Se corta y prepara la langosta (véase langosta a la americana y hágase igual hasta donde dice: se le agrega la cebolla muy picada, la salsa de tomate, un poco de ralladura de nuez moscada (hasta ahí todo igual) y el caldo del pescado). Se cuece lentamente durante diez minutos. Pasados éstos se machaca bien todo lo del tazón y se calienta un poco para que se deshaga la mantequilla bien, se pasa por el pasapurés o colador, apurándolo bien y se mezcla con la langosta, se incorpora la verdura y se cuece lentamente otros diez minutos.

Para servirlo se ponen los trozos de langosta en una fuente y alrededor la verdura con la salsa.

Langostinos

Crustáceos de carne muy fina y muy estimada. No son langostas pequeñas, sino unos crustáceos con características especiales.

Manera de cocerlos:

Se calculan unos seis langostinos, de tamaño mediano, por persona. No deben cocer con mucha anticipación para que queden más jugosos.

Para un kilo aproximadamente, se pone una cacerola con agua fría abundante, una cebolla grande, cortada en trozos, una hoja pequeña de laurel, tres cucharadas de aceite y bastante sal (el agua debe tener el punto de sal que tiene el agua del mar). Se pone a cocer el agua con todos los ingredientes. Cuando hierve a borbotones se sumergen los langostinos y cuando vuelve a hervir el agua, se cuecen tres minutos, si son pequeños, y cuatro minutos, si son grandes; a continuación, se separa la cacerola del fuego y se dejan los langostinos dentro del agua unos cinco minutos. Entonces se vuelcan en un colador grande para que escurran, se pasan por el chorro del agua fría y

se dejan escurrir hasta que estén fríos. Se colocan en la fuente donde se van a servir y se sirven con salsa mahonesa, vinagreta o tártara, puesta en salsera.

Langostinos a la americana

3 docenas de langostinos medianos
Una cucharada rasa de mantequilla fresca
Un vaso (de los de vino) de buen vino blanco seco
Medio vaso (de los de vino) de coñac
3 tomates grandes muy maduros
Una rama de perejil
2 cucharadas soperas de crema de leche (nata fresca)
Una cebolla pequeña
Un pellizco de pimienta de Cayena
Aceite
Sal

Arroz blanco:
2 tacitas de arroz
Una cucharadita de mantequilla
Una pizca de laurel
Aceite
Sal

Se separan las cabezas de los langostinos y se van echando en un plato; se les quita a las colas el caparazón. Las colas, una vez peladas, se reservan en un plato tapadas, para que no se sequen.

En una sartén se ponen unas ocho cucharadas de aceite; cuando esté caliente, se sazonan las cabezas de sal y se saltean a fuego vivo unos cinco minutos. Pasado este tiempo, se retiran con una espumadera a un plato. En el mismo aceite, se rehoga la cebolla picada, removiendo con cuchara de madera; cuando empieza a dorarse se echan los tomates lavados, cortados en trozos, el perejil picado y una pizca de pimienta de Cayena (poco, pues es muy fuerte), se sigue rehogando unos cinco minutos más y se añade el vino. Se deja cocer la salsa de diez a quince minutos. Pasado ese tiempo se agregan las cabezas, se le da a todo una vuelta y se pasa todo por el pasapurés, apretándolo bien. Se comprueba de sal y se reserva.

Se prepara un arroz blanco (véase fórmula en Tomo 1º). Una vez hecho se moldea en seis flaneros. Aparte, en una cacerola o sartén grande, se ponen tres cucharadas de aceite y la mantequilla; cuando está caliente se rehogan las colas de los langostinos sazonadas de sal hasta que tomen color, pero sin tostarse. En un cazo pequeño se calienta el coñac, se prende fuego y se vierte prendido en los langostinos, removiéndolos para que se flameen bien y se vierte la salsa reservada. Se comprueba de sal, se mezcla y se deja cocer, a fuego lento, unos cinco minutos. Se separan del fuego y, fuera de éste se agrega la crema de leche. Si tuvieran que esperar para servirlos, se les pone la crema a última hora. Para servirlos, se ponen en una fuente

con su salsa y a un lado de ésta los moldes de arroz. Se sirve inmediatamente.

Langostinos o gambas con guarnición

Un kilo de langostinos o gambas grandes
6 patatas medianas (de las que no se deshacen)
1/4 kilo de zanahorias
Una lata de guisantes (pequeña)
Una lata de espárragos
Una bolsa de aceitunas sin hueso
2 huevos duros
Unas hojas de lechuga
Una taza (de las del desayuno) de mahonesa
2 cucharadas de vinagre
Aceite
Sal

En una cacerola se pone agua al fuego con sal; cuando hierve a borbotones se echan los langostinos o gambas y se cuecen: Langostinos tres minutos si son pequeños; cinco minutos si son grandes. Gambas dos minutos; contados desde que rompe a hervir, pasado el tiempo se retiran del fuego y se dejan dentro del caldo cinco minutos; después se escurren (el agua con las cabezas y pieles no se tiran, sirve para preparar una sopa), se ponen en un colador grande, se pasan por el chorro de agua fría para que les quede la carne firme. Y se dejan enfriar.

Se pelan las patatas, se lavan y se cortan en cuadros muy pequeños, procurando que queden iguales; a continuación se ponen en una cacerola, se cubren de agua fría, se sazonan de sal y se cuecen, destapadas y lentamente hasta que estén tiernas; procurando que no se pasen de cocción para que se conserven enteras; en seguida se escurren, se ponen sobre un paño de cocina, se cubren con el mismo y así se dejan enfriar.

Por separado se cuecen las dos zanahorias, peladas finas, y cortadas en cuadros muy pequeños, con agua hirviendo y sal; cuando estén tiernas se escurren y se juntan con las patatas. Se dejan enfriar.

Mientras tanto, con unas tijeras, se cortan muy menudas las aceitunas y los espárragos y se pican sobre la tabla de la carne los huevos muy finos. Se pelan los langostinos o gambas y se pican muy menudos cuatro solamente; el resto se reservan enteros. Cuando las patatas y zanahorias estén fritas, se trasladan a una fuente honda; se les agregan los guisantes escurridos y todo lo demás que está picado; se añaden unas dos cucharadas de aceite, el vinagre y la mahonesa, se mezcla todo con cuidado de no deshacer las patatas. Debe quedar jugoso. Se extiende en una fuente amplia (alargada) y se colocan por encima, unos al lado de otros los langostinos o gambas; alrededor de la fuente se coloca un poco de lechuga muy picada (como adorno).

Se sirve frío acompañado si se quiere con más mahonesa puesta en salsera.

Percebes

Se lavan muy bien en agua fría, pero sin dejarles permanecer en ella mucho tiempo. En una cacerola, proporcionada a la cantidad, se pone abundante agua para que cubra bien los percebes, y sal (dos cucharadas soperas por litro de agua). Cuando el agua hierve a borbotones, se echan los percebes, y cuando vuelve a hervir, se aparta la cacerola del fuego, se retiran del agua, escurriéndolos bien, y se cubren con un paño hasta el momento de servirlos.

Moluscos

Almejas

Es evidente que se pueden comer crudas, sobre todo en la costa, y cuando son muy frescas.

Almejas a la gallega (para 4 personas)

Un kilo de almejas finas
Una cebolla mediana
2 cucharadas de perejil
Una cucharada sobera (rasa) de pan rallado
Una cucharadita (de las de café) de pimentón
2 cucharadas de vino blanco
Aceite
Sal

Al tiempo de preparar las almejas, se lavan bien. Se escurren y se ponen en una sartén con un vaso (de los de vino) de agua, y a fuego vivo. Se sacude la sartén y, cuando se vayan abriendo, se retiran, de una en una, quitándole una de las conchas (la vacía). Se van poniendo en una cazuela. Se cuele el jugo que soltaron, poniendo en el colador un trapo fino para que no pase nada de arenilla.

En una sartén se echan unas cinco cucharadas de aceite y se fríe la cebolla picada muy fina, con el perejil; cuando empieza a dorarse, se agrega el pan rallado, se da una vuelta y se separa del fuego, se añade el pimentón, se remueve, se vuelve poner al

fuego y se echa el jugo de las almejas y el vino blanco, se sazona de sal y se deja hervir unos minutos. Se pasa la salsa por el pasapurés y se vierte sobre las almejas. Se hierven en la salsa cinco minutos, y se sirven en la misma cazuela. Si se quiere, se puede poner, al tiempo que se echa la cebolla, un poco de guindilla.

Mejillones a la gallega

Se lavan y limpian los mejillones según se explica en Tomo 1º; después se ponen en una cacerola con un vaso (de los de vino) de agua fría, y un pellizco de sal. Se ponen a fuego vivo, se revuelven, de vez en cuando, hasta que abran; entonces se retiran en seguida del fuego (desechando los que han quedado cerrados, pues es señal de que están malos y no se pueden aprovechar).

Para prepararlos (véase almejas a la gallega) y hágase igual.

Mejillones en salsa picante

3 kilos de mejillones

Una cebolla pequeña

Una hoja de laurel (que no sea demasiado grande) y que esté muy curado

2 cucharadas de perejil picado

Una cucharada (rasa) de harina

Media cucharadita de pimentón picante

Una papeleta de azafrán ligeramente tostado

Guindilla

Aceite

Sal

Se lavan, limpian y abren los mejillones según se explica en la receta anterior. Una vez abiertos, se retiran, se les quita la concha vacía, se cuela el jugo que han soltado por un colador con una tela fina puesta dentro de éste para que no pase arenilla.

Se pone en una sartén unas seis cucharadas de aceite y se fríe lentamente la cebolla muy picada con el laurel y la guindilla (ésta según el gusto); cuando esté tierna, se agrega la harina, se rehoga unos minutos, se pone el pimentón, unas hebras de azafrán y se sigue rehogando un poco más, a fuego muy lento para que no se quemé; a continuación se echa el jugo de los mejillones, se sazona de sal y se hierve cinco minutos. Debe quedar una salsa espesa sin exceso, si fuera necesario se agrega un poco más de agua. A continuación, se pasa por el pasapurés y se pone la salsa en una cazuela, se agregan los mejillones, se ponen al fuego, y se cuecen unos diez minutos. Se sirven en seguida en la misma cazuela espolvoreados con perejil picado.



Ostras

Las ostras se consumen casi siempre vivas y al natural. Se les suele añadir unas gotas de zumo de limón, cosa que no es imprescindible. Tal costumbre data del tiempo en que los transportes eran muy lentos y el limón se utilizaba para demostrar que la ostra estaba aún viva y que, por lo tanto, se podía comer sin peligro.

Para abrir las ostras se usan unos cuchillos especiales, o bien un cuchillo corriente de punta redonda.

La ostra debe comerse en los meses que tienen R; es decir, en los meses que las aguas de mar están más frías, pues en el verano, con el calor comienzan a criar.

Ostras en salsa fría (para 4 personas)

3 docenas de ostras
3 yemas de huevo cocidas
2 limones aproximadamente
Una cucharada sopera de tomate concentrado
3 cucharadas de perejil picado
Aceite
Sal

Se abren las ostras, se tira la concha de arriba y se colocan en una fuente, unas al lado de otras.

En un recipiente, se mezclan 14 cucharadas soperas de aceite con 4 cucharadas de limón, se añade el tomate concentrado, las yemas de huevo aplastadas con un tenedor, y el perejil. Se sazona con sal fina y se bate hasta que quede una salsa espesa. Se pone sobre cada ostra una cucharada de salsa, se coloca la fuente sobre un recipiente que contenga hielo y se sirven.

Vieiras

Las vieiras son unos grandes moluscos muy apreciados en Galicia, donde se producen en cantidad y calidad. Son muy estimados entre los degustadores de marisco. Con frecuencia se presentan estos mariscos preparados y dispuestos en las medias conchas cóncavas a razón de varios cuerpos (tres o cuatro por concha), llamadas Conchas de Peregrino; pero en algunas recetas, se guisan fuera de ellas. Las conchas vacías, se reservan para presentar en ellas restos de pescados aderezados con vinagreta, mahonesa, tártara. También se puede emplear como recipientes de ensalada de gambas, centollo, etc.

Vieiras al natural

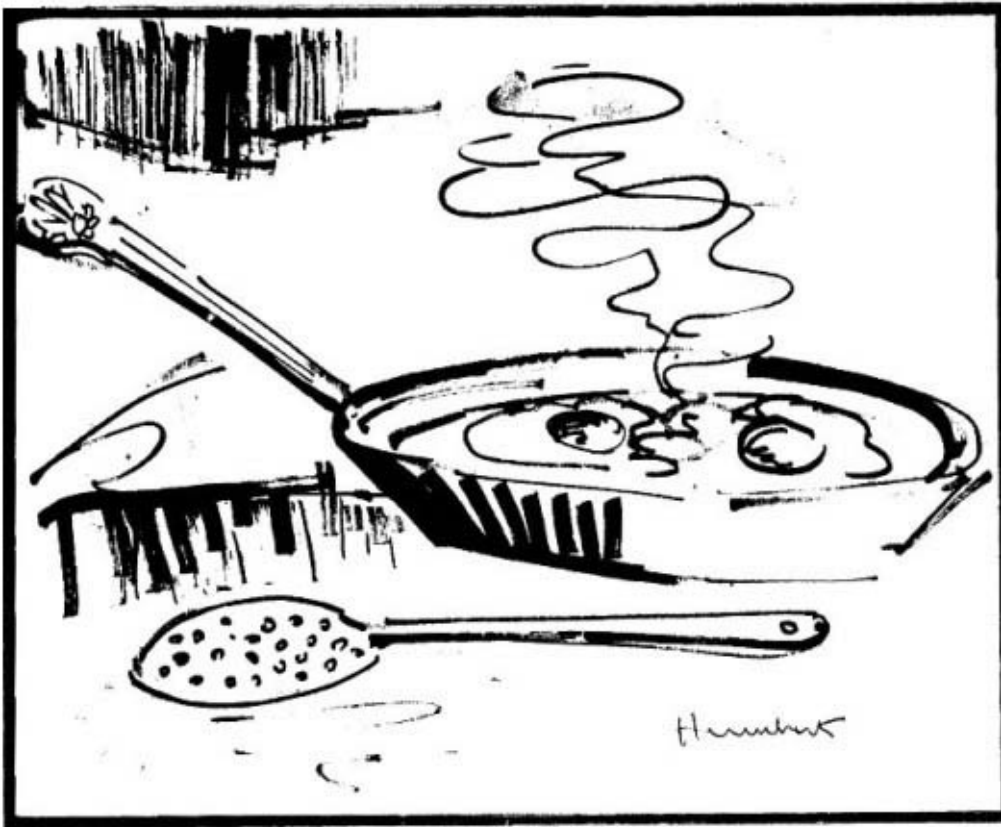
Simplemente hervidas y condimentadas con aceite y vinagre o bien cubiertas con salsa mahonesa o tártara.

Vieiras a la gallega

Docena y media de vieiras
6 cucharadas de cebolla picada muy fina
2 dientes de ajo
Una cucharada de perejil picado
3 cucharadas de buen vino blanco
Una cucharada de tomate concentrado
2 cucharadas, o algo más, de pan rallado
Aceite
Sal

Se abren las vieiras con la ayuda de un cuchillo, y se quita la bolsa marrón que llevan dentro del bicho, ésta se tira. Se desprenden con cuidado las carnes del bicho y el coral se pica. Se limpia bien y se lava una de las conchas.

En una sartén pequeña con unas cuatro cucharadas soperas de aceite se fríe la cebolla lentamente hasta que esté tierna; entonces se escurre en un plato y se le agregan los ajos muy picados, el perejil y el tomate concentrado; se mezcla con la carne de las vieiras picada, se sazona con un poco de sal y con esta mezcla se van rellenando las conchas; se rocía, cada una, con una cucharadita de aceite y otra de vino, se espolvorea el pan rallado y se mete en el horno, con calor mediano, diez minutos aproximadamente. Tienen que quedar un poco tostadas. Se sirven en seguida colocando la concha sobre un plato.



FRITOS

Pasta para fritos o buñuelos (con cerveza)

150 gramos de harina
Un huevo Una cucharada sopera de aceite fino
Un botellín de cerveza
Sal

Si se quiere hacer más cantidad de pasta se aumentan proporcionalmente todos los ingredientes.

En una fuente honda se ponen la harina y una cucharadita (de las del café) rasa de sal fina. En el centro se echan la yema de huevo y la cucharada de aceite, se revuelve todo y se va añadiendo poco a poco la cerveza mezclándola, con una cuchara de madera, hasta formar una pasta ligera, de la consistencia de una papilla blanda. Se deja reposar en lugar templado una media hora.

En el momento de ir a freír los buñuelos, se añade la clara de huevo batida a punto de nieve fuerte. Se revuelve con la masa, con una cuchara de madera, lo justo para incorporarla, empleándose en seguida.

Pasta para fritos o buñuelos (con leche)

1/4 kilo de harina (aproximadamente)
Un vaso (de los de agua) de leche fría
3 cucharadas soperas de vino blanco
Una cucharadita (de las del café) rasa de levadura en polvo
3 cucharadas soperas de aceite
Un huevo
Sal

Si se quiere hacer más cantidad de pasta se aumentan proporcionalmente todos los ingredientes.

En un recipiente se ponen la leche, una cucharadita rasa de sal, la levadura, el vino, el aceite y la yema del huevo. Se revuelve todo con una cuchara de madera y se va agregando, poco a poco, la harina hasta conseguir una pasta ligera como una crema un poco blanda (si no fuera necesario, no se pone toda la harina). Se deja reposar en sitio templado una media hora. Al tiempo de emplearla se añade la clara batida a punto de nieve fuerte.

Se remueve con la masa lo justo para incorporarla.

Se emplea en seguida.

Pasta para fritos o buñuelos (con sifón)

Harina
Sifón
La punta de un cuchillo de levadura en polvo
La punta de un cuchillo de azafrán en polvo
Sal

Esta pasta no debe prepararse hasta el momento de ir a utilizarla.

Se ponen en un recipiente la harina (la cantidad depende de la pasta que se necesite), un pellizco de sal fina, la levadura y el azafrán; se le va agregando sifón, poco a poco, hasta lograr una masa blanda, mezclándola con cuchara de madera; se trabaja un poco y se emplea inmediatamente.

Anillos de cebolla fritos

1/2 kilo de cebollas (medianas)
Un huevo
Pasta para fritos con cerveza
Un poco más de harina
Aceite
Sal

Se prepara la pasta de fritos con cerveza (véase fórmula).

Poco antes de emplear la pasta se pelan las cebollas, se parten en rodajas en sentido horizontal, para obtener los anillos, teniendo cuidado de no romperlos.

En un recipiente se pone agua con sal; cuando hierve se meten los anillos un momento, se escurren en seguida y se extienden sobre un paño para que acaben de secarse.

Se le pone a la pasta la clara batida a punto de nieve fuerte, se revuelve, con cuchara de madera, lo justo para incorporarla, se pasan los anillos por harina, y metiéndolos en la pasta preparada se van friendo en aceite, caliente, hasta que estén dorados. Se sirven en seguida solos, o como guarnición de carnes y pescados.

Buñuelos de alcachofas

Una lata grande de alcachofas
Pasta para freírlos
Aceite
Sal

Se elige una de las pastas explicadas (véase fórmula) y se prepara.

Se escurren las alcachofas, se parten en trocitos y se sazonan con un poco de sal.

Cuando vayan a hacerse los buñuelos se pone abundante aceite a calentar, en una

sartén amplia, a ser posible honda. Al empezar a calentarse, se separa un poco la sartén del fuego (esto es importante para que no se siga calentando el aceite). Se echa cada trozo de alcachofa en la masa y se envuelve en ella, con una cuchara y, con la misma se echan en la sartén. Deben hacerse pocos de cada vez para que tengan sitio y que inflen. Se vuelve a acercar la sartén a fuego mediano, y la masa va subiendo a la superficie, adquiriendo forma de bola al freírse.

Se dejan dorar y se sacan con una espumadera, escurriéndoles bien el aceite; se colocan en una fuente para que no se enfríen mientras se fríen los demás pueden poner a la boca del horno, templado.

Buñuelos de coliflor

Una coliflor de 1 1/2 kilo (aproximadamente)

2 limones

Aceite

Sal

Pasta para envolver:

1/4 kilo de harina (aproximadamente)

Un vaso (de los de agua) de leche fría

3 cucharadas (soperas) de vino blanco

Una cucharadita (de las de café) rasa de levadura en polvo

3 cucharadas soperas de aceite

Un huevo

Sal

Se prepara la pasta (véase fórmula pasta para fritos buñuelos con leche).

Se separan los ramos de la coliflor, se pelan un poco los troncos, y se lavan en agua fría.

En una cacerola se pone abundante agua con sal; cuando hierve se echa la coliflor y se cuece destapada. Una vez tierna (se comprueba probando un tronco), se escurre en un colador grande, con cuidado para que no se deshagan los ramitos, y se refresca al chorro del agua fría; después se extiende sobre un paño limpio para que termine de secarse.

Se pone a calentar aceite, y cuando está en su punto se cogen los ramitos y, uno a uno se sumergen en la masa con una cuchara; se echan en el aceite y, cuando están dorados, se sacan, se escurren en un colador grande y se van reservando al calor. Una vez fritos todos, se colocan en una fuente y se adornan con rodajas de limón. Se sirven en seguida.

También pueden servirse acompañados con salsa de tomate, servida aparte en salsera.

Buñuelos de bacalao

3/4 de bacalao (de la parte gruesa)

Aceite

Masa:

1/4 kilo de harina

Una cucharada sopera de coñac

Una cucharada sopera de aceite

Una cucharadita de las del café de levadura en polvo

Una yema de huevo

2 claras

Sal

Se pueden preparar también con cualquiera de las pastas explicadas.

Se pone el bacalao a remojar, en abundante agua fría, durante 24 horas, cambiándole el agua por lo menos tres veces. Una vez remojado, se pone en un recipiente cubierto de agua fría; se acerca al fuego, fuerte, y cuando rompe el hervor se separa del fuego, se tapa y se deja así diez minutos. Pasado el tiempo se saca del agua, se le quitan las espinas y la piel y se corta en trozos que no sean demasiado pequeños. Se extienden sobre un paño para que se sequen bien.

Preparación de la masa: En una fuente se ponen la harina, una cucharadita rasa de sal fina y la levadura. En el centro se echa la yema, una cucharada sopera de aceite y el coñac. Se mezclan estos ingredientes y se añade, poco a poco, agua, removiendo con cuchara de madera, hasta que la masa tenga la consistencia de una papilla clara. Se deja reposar unas dos horas tapada, y en sitio templado. En el momento de ir a freír los buñuelos se baten las dos claras a punto de nieve fuerte y se mezclan a la masa, suavemente, sólo lo justo para que queden las claras incorporadas. Se meten los trozos de bacalao, de cuatro, en cuatro en la masa; con una cuchara, se sacan cuando están bien envueltos y se fríen en abundante aceite caliente hasta que estén dorados; entonces se escurren, se conservan al calor y se sirven en una fuente.

Si se quiere se pueden servir acompañados de salsa de tomate, en salsera aparte.

Buñuelos de bacalao (otra fórmula) (salen unos 40)

Sobras de bacalao con tomate, o guisado de cualquier otra forma (3 cucharadas desmigado)

7 cucharadas soperas colmadas de harina

2 cucharadas soperas de mantequilla o margarina

3 huevos

Aceite

Sal

(Para aprovechar sobras de bacalao).

En un cazo se ponen tres tacitas de las del café de agua con un poco de sal, se le agrega la mantequilla y se acerca al fuego. Cuando hierve y la mantequilla está deshecha se echa de golpe la harina, removiéndola bien con cuchara de madera, fuera del fuego. Se añade el bacalao y se pone nuevamente al fuego, removiendo sin parar para que no se pegue, durante unos cinco minutos, o un poco más. Pasado el tiempo se retira y se deja enfriar un poco; cuando está templado, se le añaden los huevos, enteros, uno a uno, sin añadir el siguiente hasta que el anterior se haya incorporado bien a la pasta; entonces se le añade la levadura, se remueve un poco y se deja reposar, en sitio templado, unos veinte minutos.

Cuando vayan a hacerse los buñuelos se pone aceite a calentar en una sartén amplia, a ser posible honda. Al empezar a calentarse, se separa un poco la sartén del fuego (esto es importante para que no se siga calentando el aceite). Con una cucharita (de las del café) se forman unas bolas que se van echando en la sartén. Deben hacerse pocas de cada vez para que tengan sitio y que inflen. Se vuelve a acercar la sartén a fuego mediano, y la masa va subiendo a la superficie, adquiriendo forma de bola al freírse. Se dejan dorar y se sacan con una espumadera, escurriéndoles bien el aceite; se colocan en una fuente, y para que no se enfríen mientras se fríen las demás, se pueden poner a la boca del horno, que estará templado.

Buñuelos con gambas u otro marisco (salen unos 24)

5 cucharadas de harina
Una cucharada de mantequilla
4 huevos
50 gramos de almendras tostadas y molidas
1/4 kilo de gambas u otro marisco
Aceite
Sal

En un recipiente se pone agua con sal, y, cuando hierve a borbotones se echan las gambas o el marisco que se haya elegido; se cuece durante tres o cuatro minutos contando desde que rompe el hervor. Se escurre, se pelan y las colas se cortan menudas. Se reservan.

En un recipiente se ponen cuatro vasos (de los del vino de agua, la mantequilla y un pellizco de sal; cuando rompe a hervir se añade de golpe la harina (se tendrán todas las cucharadas medidas en un plato), dándole vueltas rápidamente, con una cuchara de madera, hasta que la masa se desprenda de la pared del cazo; entonces se añaden el picadillo de gambas (o el marisco elegido) y las almendras molidas; se remueve un poco más, sin parar para que no se agarre al fondo. Lo demás, véase buñuelos con jamón y queso y hágase igual.

Buñuelos con jamón y queso (salen unos 32)

5 cucharadas colmadas (soperas) de harina

Una cucharada (sopera) de mantequilla

4 huevos

100 gramos de queso rallado

100 gramos de jamón serrano

50 gramos de almendras tostadas

Aceite

Sal

Se muelen las almendras y se corta el jamón en cuadros muy menudos. Se reserva todo.

En un cazo se ponen tres vasos (de los del vino) de agua, la mantequilla y un pellizco de sal, se acerca al fuego y, cuando rompe a hervir se echa de golpe la harina (se tendrán todas las cucharadas medidas en un plato), dando vueltas rápidamente con una cuchara de madera hasta que la masa se desprenda de las paredes del cazo; entonces se añaden el jamón y las almendras, se remueve un poco más, sin parar, para que no se agarre al fondo. Se retira del fuego y se deja enfriar un poco (unos cinco minutos), dando vueltas a la masa; cuando pierda calor se añade un huevo entero, sin batir; cuando esté bien incorporado a la masa se añade otro y así hasta completar los cuatro. Se agrega entonces el queso rallado y se remueve hasta que esté bien incorporado. Se deja la masa en reposo, tapada, unas dos horas, en sitio fresco o nevera. Pasado el tiempo se pone abundante aceite en una sartén amplia (mejor honda); cuando empieza a calentarse (no debe estar el aceite muy caliente) se coge un poco de masa con una cucharilla de las de café y se echa, empujándola con el dedo. La masa debe bajar al fondo del aceite. No se deben poner muchos buñuelos a la vez, pues aumentan bastante y conviene freírlos holgadamente. Se va calentando el aceite poco a poco y, cuando los buñuelos suben a la superficie es cuando deben estar inflados. Se dejan dorar y se retiran con una espumadera, escurriéndoles bien el aceite. Se reservan a la boca del horno, que estará templado, hasta que están todos los buñuelos fritos, para que no se enfríen.

Buñuelos de patata y chorizo (salen unos 40)

2 chorizos tiernos

2 cucharadas soperas de mantequilla o margarina

3/4 kilo de patatas

2 huevos

Una cucharadita (de las de café) de levadura en polvo

Aceite

Sal

Se pelan las patatas, se cortan en trozos grandes y se cuecen en agua hirviendo con sal, hasta que estén tiernas; entonces se escurren en un colador grande y se ponen en la boca del horno, caliente, para que se sequen bien, o sobre el fuego, teniendo cuidado que no se quemen. Calientes se pasan por el pasapurés (tiene que quedar un puré muy duro). Se le añaden la mantequilla y el chorizo deshecho; se acerca al fuego y se remueve, con cuchara de madera, hasta que todo quede bien mezclado; se retira del fuego, se deja enfriar un poco y, cuando esté templado, se le incorporan los huevos uno a uno, sin añadir el siguiente hasta que el anterior se haya incorporado bien a la pasta. Se le añade la levadura, se mezcla y se deja reposar unos veinte minutos, en sitio fresco. Se fríen como los anteriores.

Crepés de langostinos y tomate (o gambas)

Pasta:

1/4 kilo de harina

2 huevos

Un vaso (de los de agua) mitad leche y mitad agua

Una cucharada de mantequilla

Aceite

Sal

Relleno:

1/2 kilo de langostinos o gambas

1/2 kilo de tomates maduros (o el equivalente en conserva)

Aceite

Sal

Con el caldo de cocer los langostinos o gambas y las cabezas se puede preparar una sopa.

Se pone a derretir la mantequilla, sin que llegue a hervir.

En una fuente, honda se pone la harina con un pellizco de sal y la mantequilla templada; en el centro se echan los huevos, se remueve con una cuchara de madera hasta mezclarlo y se añade, poco a poco, la mezcla de agua y leche (fría). Según la clase de harina, algunas veces hay que añadir algo más de líquido (en ese caso se mezcla agua y leche). Esta pasta tiene que quedar como unas natillas espesas. Una vez preparada se puede colar por un pasapurés o colador de agujeros gruesos para asegurarse que no tiene grumos. Se cubre con un paño limpio y se deja reposar, en sitio un poco templado, por lo menos una hora. Si es más mejor.

Con los tomates se prepara una salsa muy espesa, se sazona de sal, se pasa por el pasapuré y se reserva.

En una cacerola se ponen agua y sal; cuando hierve a borbotones se echan los langostinos o las gambas, si son gambas se cuecen durante tres minutos, contados desde que rompe a hervir. Si fueran langostinos cinco minutos, desde que rompe el hervor. Se pelan y se reservan tapados.

Pasado el tiempo de reposo la pasta se remueve con una cuchara de madera, si se nota que haya espesado demasiado, se vuelve a aclarar con un poco de agua y leche mezcladas.

En una sartén pequeña (de unos 15 centímetros de fondo) se echa un chorrito de aceite, se calienta bien y se inclina para que todo el fondo quede bien bañado de aceite. Se escurre en un recipiente, limpio, lo sobrante y con un cucharón se vierte un poco de masa, se inclina otra vez la sartén, para que quede el crepé bien repartido en el fondo. Se deja que cueza, sin dejar de remover la sartén, dando un movimiento brusco para que salte en el aire y se vuelva. También se le puede dar vuelta pasándole por debajo, cuando esté cuajado, una espumadera de madera, dándole vuelta para que quede dorado por el otro lado.

Para conservarlos calientes, mientras se preparan los demás, se pone una cacerola con agua muy caliente. Se coloca encima, a manera de tapadera, un plato llano y sobre éste un trozo grande de papel de estaño, se van colocando los crepés, a medida que se van haciendo; al terminar se dobla el papel para cubrirlos bien. De este modo se conservan calientes y tiernos bastante tiempo.

Al tiempo de servirlos se van rellenando con trocitos de langostinos que se reparten entre ellos y se extiende un poco de salsa de tomate; se doblan con cuidado como una tortilla francesa; se colocan en una fuente, unos al lado de otros, y se sirven.



Crepés de lechuga, fríos (salen unos 20)

Pasta:

1/4 kilo de harina

2 huevos

Un vaso (de los de agua) mitad leche y mitad agua

Una cucharada de mantequilla

Aceite

Sal

Relleno:

Una lata pequeña de anchoas

Un tarro mediano de mahonesa (o los ingredientes para prepararla)

2 pimientos morrones

Aceite

Un cogollo de lechuga

Con los ingredientes (pasta) se prepara la pasta de los crepés (véase receta anterior y hágase igual). Una vez hechos se dejan enfriar. Se lava la lechuga, se pica muy menuda y se pone en un plato; se le agregan el pimiento muy picado, las anchoas picadas (escurridas), una churada de aceite y unas cucharadas de mahonesa. Se mezcla todo y se reserva en sitio fresco.

Pasado el tiempo de reposo de la pasta se remueve con una cuchara de madera, si se nota que haya espesado demasiado, se vuelve a aclarar con un poco de agua y leche mezcladas.

Lo demás, véase receta anterior y hágase igual. Estos crepés, al contrario que los otros, deben dejarse enfriar antes de prepararlos. A medida que se van haciendo se colocan extendidos en una fuente para que se enfríen antes. Fríos se rellenan con la lechuga reservada, se enrollan y se colocan en una fuente. Se sirven. Si se quiere se puede adornar la fuente con unas rodajas de tomate y aceitunas.

Croquetas

En el Tomo 1º se dan normas generales para la preparación de las croquetas, que interesa leer detenidamente.

Croquetas de arroz (salen unas 36)

3 tacitas (de las de café) de arroz

9 tacitas (de las de café) de agua

Una cucharada sopera (rasa) de mantequilla o margarina

2 huevos para rebozar

Harina

Pan rallado

Un trocito de laurel

Aceite

Sal

En una cacerola se ponen el agua, el laurel y la mantequilla; cuando rompe el hervor se echa el arroz, se sazona de sal y se cuece durante 25 minutos. Pasado el tiempo se retira del fuego y se traslada a un colador grande, dejándolo escurrir hasta que no tiene nada de agua; entonces se coloca sobre una fuente alargada aplastándolo bien con una espumadera. Se deja enfriar, por lo menos dos horas. Bien frío se cogen con una cuchara porciones de arroz y se forman las croquetas del tamaño que se desee, moldeándolas con las manos espolvoreadas de harina y pasándolas ligeramente por harina; después se envuelven en huevo batido y por último en abundante pan rallado. Lo demás, véase croquetas de bacalao y hágase igual.

Croquetas de bacalao (salen unas 36)

3/4 litro de leche

Una cucharada sopera (colmada) de mantequilla o margarina

3 cucharadas soperas (colmadas) de harina

2 o más huevos para rebozar

Pan rallado

300 gramos de bacalao (de la parte gruesa)

Unas ramas de perejil

Aceite

Sal

Se pone el bacalao en remojo, con abundante agua fría, durante 24 horas. A continuación se escurre, se vuelve a cubrir de agua fría y se pone al fuego. Antes que empiece a hervir, cuando se forma espuma, se retira del fuego, se escurre, se le quitan la piel y las espinas, se desmenuza y se reserva.

En un cazo o sartén se pone la mantequilla a derretir. Cuando está derretida se echa la harina y, con una cuchara de madera se dan unas vueltas. Seguidamente va echando la leche (fría), poco a poco, se sazona y se cuece, durante cinco minutos, removiendo, con frecuencia, con unas varillas o cuchara de madera, para que no se agarre al fondo. Pasado ese tiempo se añade el bacalao, se mezcla y se sigue cocinando, diez minutos más, removiendo con frecuencia. Si no quedara bastante espesa se cuece un poco más. Se comprueba de sal y se extiende en una fuente alargada. Se deja enfriar completamente (mejor de un día para otro).

Bien fría la masa (esto es muy importante), se baten en un recipiente hondo 2 huevos y en un plato llano se pone abundante pan rallado.

Se coge con una cuchara un poco de masa y se forman las croquetas del tamaño que se desee, moldeándolas con las manos, pasándolas ligeramente con pan rallado, después por el huevo, envolviéndolas hasta dejarlas muy empanadas y otra vez por

pan rallado, procurando que éste quede igual por todos los lados. Si hubiese que preparar las croquetas con un poco de anticipación se cubren con un paño para que no se sequen y se reservan en sitio fresco.

El pan rallado debe estar perfectamente seco para la buena presentación de las croquetas, por lo tanto cuando el huevo que va cayendo al rebozarlas lo humedece conviene o colarlo o sustituirlo por otro.

Al tiempo de freirías se prepara una sartén amplia, con abundante aceite y, cuando está caliente, se van echando las croquetas (pocas de cada vez). Cuando están bien doradas se retiran con una espumadera y se echan en un colador grande, para que acaben de escurrir hasta que estén todas fritas. Se sirven en seguida.



Croquetas de gambas (salen unas 36)

1/2 kilo de gambas
3/4 litro de leche

Una cucharada sopera colmada de mantequilla o margarina
3 cucharadas soperas colmadas de harina
2 o más huevos para rebozar
Pan rallado
Una cucharada de tomate concentrado
Aceite
Sal

Se pone una cacerola al fuego con agua y sal; cuando empiece a hervir a borbotones se echan las gambas y se cuecen tres o cuatro minutos, contados desde que rompe el hervor. Pasado el tiempo se retiran del fuego, se escurren, se pelan y se cortan en trocitos. Se reservan. En un cazo o sartén se pone la mantequilla a derretir; cuando está derretida se echa la harina y, con una cuchara de madera, se dan unas vueltas. Seguidamente se va echando la leche (fría), poco a poco, se sazona de sal (teniendo en cuenta que las gambas están cocidas con sal) y se cuece, durante cinco minutos, removiendo con frecuencia, con unas varillas o cuchara de madera, para que no se agarre al fondo. Pasado ese tiempo se añaden; las gambas reservadas y el tomate, se mezcla, se comprueba de sal y se sigue cociendo diez minutos más removiendo con frecuencia. Si no quedara bastante espesa se cuece un poco más. Se extiende en una fuente alargada y se deja enfriar completamente (mejor de un día para otro). Lo demás, véase croquetas de bacalao y hágase igual.

Croquetas de mollejas (salen unas 36)

1/2 kilo de molleja
3/4 litro de leche
Una cucharada sopera (colmada) de mantequilla o margarina
3 cucharadas soperas (colmadas) de harina
2 o más huevos para rebozar
Aceite
Sal

Se limpian las mollejas y se cuecen (véase mollejas de ternera, Tomo 1º). Una vez cocidas y prensadas como se ha explicado se cortan en filetes y se reservan. En un cazo o sartén se pone la mantequilla a derretir. Cuando está derretida se echa la harina y con una cuchara de madera se dan unas vueltas. Seguidamente se va echando la leche fría, poco a poco, se sazona de sal y se cuece durante cinco minutos, removiendo con frecuencia, con unas varillas o cuchara de madera, para que no se agarre al fondo. Pasado ese tiempo se añaden las mollejas, se mezcla y se sigue cociendo, diez minutos más, removiendo con frecuencia. Si no quedara bastante espesa se cuece un poco más. Se comprueba de sal y se extiende en una fuente alargada. Se deja enfriar completamente (mejor de un día para otro). Lo demás, véase croquetas, de bacalao y hágase igual.

Croquetas de queso rallado (salen unas 36)

150 gramos de queso rallado

3/4 litro de leche

Un huevo

Una cucharada sopera (colmada) de mantequilla o margarina

3 cucharadas soperas (colmadas) de harina

2 o más huevos para rebozar

Aceite

Sal

En un cazo o sartén se pone la mantequilla a derretir. Cuando está derretida se echa la harina y con una cuchara de madera se dan unas vueltas. Seguidamente se va echando la leche (fría), poco a poco, se sazona de sal y se cuece durante un cuarto de hora, removiendo con frecuencia, con unas varillas o cuchara de madera, para que no se agarre al fondo. Pasado el tiempo se retira el fuego y se deja enfriar un poco; a continuación se añade un huevo entero sin batir y, cuando está bien incorporado a la bechamel se agrega el queso rallado (puede ponerse un poco más de queso según guste el sabor a queso). Se mezcla y se extiende la masa en una fuente alargada. Se deja enfriar completamente (de un día para otro). Lo demás, véase croquetas de bacalao y hágase igual.

Empanadillas

En el Tomo 1º, se dan normas generales para la preparación de la masa, relleno y manera freírlas, que interesa leer detenidamente. A continuación doy alguna receta más.

Masa para empanadillas

Una tacita (de las de café) de vino blanco

Una yema de huevo

3 cucharadas de margarina o mantequilla

Media tacita (de las de café) de aceite fino

Una cucharada sopera (rasa) de levadura en polvo

Aceite

Sal

En una fuente honda se mezclan el vino, el aceite y una cucharadita (rasa) de las de café de sal, se bate con tenedor hasta dejarlo como una crema; a continuación se agrega la levadura en polvo, la margarina en trozos pequeños y la yema; se remueve

y se va añadiendo harina, poco a poco, hasta conseguir una masa que no se pegue a las manos (debe manipularse poco). Se forma una bola con ella, se coloca sobre la mesa espolvoreada de harina, se extiende con el rollo y se le dan tres vueltas, o alguna más si fuera necesario (de la manera que se quiera), espolvoreando de harina cada vez que la masa tienda a pegarse al rollo. Se coloca sobre un plato espolvoreado de harina, se cubre con un paño húmedo, y se deja reposar en nevera o sitio frío durante dos horas o más tiempo si se quiere. Pasado ese tiempo se puede utilizar.



Masa para empanadillas (otra fórmula)

2 cucharadas soperas (llenas) de mantequilla o margarina
Una cucharada soperas (llena) de manteca de cerdo
Un vaso de los de agua mitad agua y mitad vino blanco
Harina Una cucharadita (de las de café) de levadura en polvo
Una yema de huevo
Sal

En una fuente honda se pone el agua con el vino, la levadura en polvo, una cucharadita (rasa) de sal y la yema; se mueve un poco, con una cuchara de madera y se agrega la mantequilla o margarina cortada en trocitos y la manteca de cerdo. Se mezcla un poco con el líquido y se va añadiendo harina, poco a poco, hasta conseguir una masa que no se pegue a las manos (debe manipularle poco). Se forma con ella

una bola, se coloca sobre la mesa espolvoreada de harina, se extiende con el rollo, también espolvoreado de harina, y se le dan tres vueltas, o alguna más, si fuera necesario (de la manera que se quiera), espolvoreando de harina cada vez que la masa tiende a pegarse al rollo. Se coloca sobre un plato espolvoreado de harina, se cubre con un paño humedecido y se deja reposar en nevera o sitio fresco durante dos horas o más tiempo si se quiere. Pasado ese tiempo se puede utilizar.

Empanadillas de tomate, jamón y huevo duro

Relleno:

1/4 kilo de tomate maduro (o el equivalente en conserva)

100 gramos de jamón serrano

2 huevos cocidos

Una cebolla mediana

2 cucharadas de vino blanco

Aceite

Sal

Masa. Véase una de las masas explicadas en éste o en el primer tomo.

Se prepara la masa elegida y se deja reposar.

En una sartén se pone aceite (sólo lo suficiente para cubrir el fondo); cuando empieza a calentarse se echa la cebolla picada muy menuda, se remueve con cuchara de madera y cuando empieza a ponerse blanda se agrega el tomate, lavado y partido en trozos; se deja hacer a fuego lento hasta lograr una salsa muy espesa, removiéndola de vez en cuando. Se pasa por el pasapurés, se pone de nuevo en la sartén y se añaden el jamón y los huevos, todo ello partido muy menudo; se deja en el fuego un poco más, removiendo sin parar, se comprueba de sal y se rectifica si hace falta. Se retira de la sartén y se deja enfriar.

Una vez transcurrido el tiempo de reposo de la masa se espolvorea la masa con harina, colocando un trozo de la masa encima, espolvoreándola también; se extiende con el rollo hasta dejarla lo más fina posible (cuanto más se adelgace la pasta con el rollo, mejor resultan las empanadillas). En una esquina de la pasta se coloca un poco de relleno, se humedece la pasta con un poco de agua, se dobla sobre sí misma y con el cortapastas o un cuchillo se corta dando a la empanadilla forma de media luna, pegándola bien con las puntas de un tenedor para que no salga el relleno al freírlas. No deben hacerse muy grandes. Cuando son para entremeses se hacen más pequeñas. Cuando están todas preparadas se pone en una sartén, amplia, abundante aceite, se acerca al fuego y, cuando éste empieza a echar humo se echan las empanadillas (pocas de cada vez) y se fríen hasta que estén doradas.

Se retiran con una espumadera, escurriéndolas bien.

Para conservarlas calientes, mientras se preparan las demás se pone una cacerola con agua muy caliente, se coloca encima, a manera de tapadera, un plato llano y sobre

éste un trozo grande de papel de estaño. Encima se van colocando las empanadillas, a medida que se haciendo; de esta manera se conservan tiernas, y calientes durante bastante tiempo, doblando el papel al terminar de cubrirlas bien.

Fritos de aceitunas (para guarniciones)

Aceitunas sin hueso
1/2 litro de leche
2 cucharadas soperas (colmadas) de harina
Una cucharada de mantequilla o margarina
2 huevos para rebozar
Pan rallado
Aceite
Sal

En una sartén o cazo se pone la mantequilla a derretir. Cuando está derretida se echa la harina y con una cuchara de madera se dan unas vueltas. Se va echando la leche (fría) poco a poco, se sazona de sal y se cuece durante un cuarto de hora o más tiempo si no quedara muy espesa, removiendo con frecuencia con unas varillas o cuchara de madera para que no se agarre al fondo. Pasado el tiempo se retira del fuego.

Las aceitunas se pinchan cada una en un palillo y se van envolviendo en la salsa bechamel, hasta lograr el tamaño de una nuez (aproximadamente), se envuelven en pan rallado, después en huevo batido y por último en pan rallado. Se dejan enfriar por lo menos dos horas. Completamente frías se fríen en abundante aceite muy caliente. Estos fritos quedan muy bien para guarnición de carnes o pescados, o simplemente como entremeses.

Fritos de caldo (para guarnición de carne)

Una pechuga de gallina
Media pastilla de caldo concentrado
Una papeleta de azafrán
50 gramos de jamón serrano
2 huevos
3 cucharadas soperas (colmadas) de harina
Media cebolla
Un manojo de perejil
Abundante pan rallado
Aceite
Sal

En una cacerola se ponen la gallina, el caldo concentrado, la cebolla y una rama de

perejil; se echa, aproximadamente, un litro de agua fría, se acerca al fuego, se sazona de sal y el azafrán ligeramente tostado (al ponerle la sal téngase en cuenta el caldo concentrado) y se cuece, lentamente, durante una hora aproximadamente. Pasado el tiempo se cuele y se mide el caldo, añadiendo agua si fuera necesario, hasta conseguir 3/4 de litro. Se deja enfriar.

Se rehoga en una sartén con un poco de aceite el jamón picado; en cuanto esté rehogado, se escurre y se reserva en un plato, tapado. En un cazo se ponen tres cucharadas del aceite de rehogar el jamón; cuando está caliente se echa la harina, se le dan unas vueltas con cuchara de madera y se agrega, poco a poco, el caldo frío. Se remueve y se cuece, lentamente, removiendo de vez en cuando con unas varillas o cuchara de madera, cinco minutos. Pasado ese tiempo se agregan el jamón, el picadillo de gallina y dos cucharadas soperas de perejil picado. Se sigue cocinando diez minutos más; se comprueba de sal (téngase en cuenta la sal del jamón y la del caldo concentrado) se retira del fuego y se deja enfriar un poco. Cuando pierda color se añade un huevo entero, sin batir; cuando esté bien incorporado a la masa se le añade otro. Se mezcla bien, se extiende en una fuente alargada y se deja enfriar completamente. Por lo menos dos horas (cuanto más tiempo mejor).

Poco antes de servirlos se corta la masa en cuadros, se envuelven en abundante pan rallado y se fríen con abundante aceite, cuando esté caliente, hasta que estén dorados. Se sirven calientes.

Fritos de rape

3/4 de rape en un trozo
2 dientes de ajo
2 huevos para rebozar
Harina
Aceite
Sal

Se limpia el rape, se corta en cuadros pequeños, se sazona con los ajos machacados en el mortero y sal. Se dejan reposar diez minutos. Mientras tanto se pone harina en un plato y se baten los huevos en un recipiente un poco hondo.

En una sartén que no sea demasiado pequeña, se pone abundante aceite, cuando empieza a calentarse se pasan los trozos de rape por harina, se envuelven en huevo batido y se fríen en el aceite caliente, hasta que están dorados. No deben freírse muchos de cada vez. Una vez fritos se ponen en una fuente con rodajas de limón y se sirven inmediatamente.

Fritos de rape (2ª fórmula)

3/4 de rape
Una rama de perejil
Un diente de ajo
Media hoja de laurel
Aceite
Sal

Masa. Véase cualquiera de las explicaciones de fritos o buñuelos.

Se limpia el rape, se pone en una cacerola, se cubre de agua fría y se agregan el perejil, el ajo, el laurel y sal; se acerca al fuego y se cuece durante un cuarto de hora contando desde que rompe a hervir. Se escurre y se deja enfriar. Se prepara la pasta que se haya elegido.

Una vez frío el rape se corta en cuadros y con una cuchara se va echando cada uno en la masa, se envuelve bien en ella y se fríen en abundante aceite caliente hasta que estén dorados. Se sirven inmediatamente.

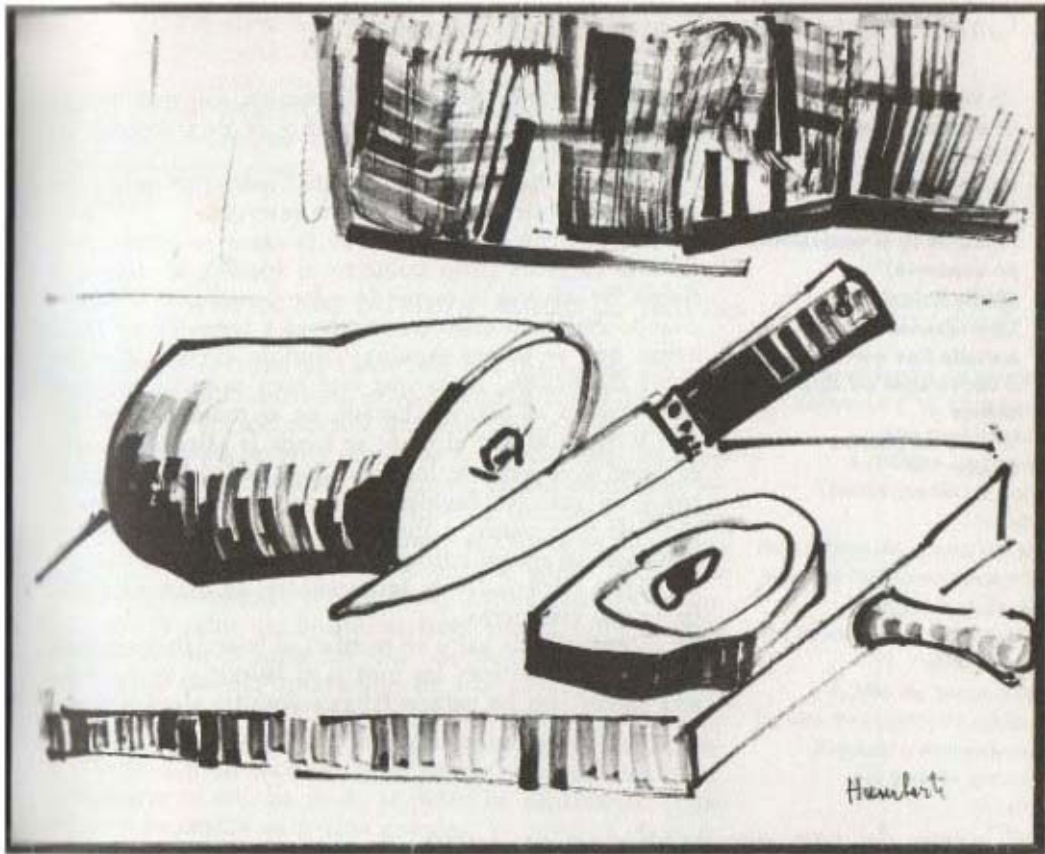
Fritos de jamón serrano (para aprovechar restos de jamón)

Trozos de restos de jamón
Un plato con harina
Uno o dos huevos para rebozar
Una lechuga
Vinagre
Aceite

Se corta el jamón en lonchas finas y pequeñas (de unos cuatro centímetros) y se le quita la piel.

En una cacerola amplia se pone abundante agua fría; se acerca al fuego y cuando rompe a hervir se echa el jamón y se cuece lentamente, unos veinte minutos; a continuación se separan del fuego, se escurren y se dejan enfriar.

Cuando estén bien fríos, y al tiempo de servirlos, se pone una sartén con abundante aceite a calentar; se bate el huevo o los huevos (depende de la cantidad), se pasan los trozos de jamón por harina, después por huevo batido y se fríe con aceite caliente hasta que queden dorados. Se escurren, se ponen en una fuente y se sirven con ensalada de lechuga aliñada.



CARNES DE VACA Y TERNERA

Carne de ternera al ajillo con tomate

Un kilo de morcillo o aguja
10 dientes de ajo
Una pastilla de caldo concentrado
3/4 kilo de tomates maduros (o el equivalente en conserva)
Media hoja de laurel
Una rebanada de pan cortada fina y frito
4 cucharadas de vino blanco
Un kilo de patatas
Aceite

Se corta la carne en trozos, se sazona con dos dientes de ajo machacado en el mortero y se deja reposar 1 hora, aproximadamente.

Con los tomates se hace una salsa espesa (no se le pone sal), se pasa por el pasapurés y se reserva.

Pasado el tiempo de reposo de la carne se pone aceite en una cacerola (sólo cubierto el fondo), se acerca al fuego. Se sazona la carne de sal y se echa en el aceite cuando esté bien caliente, se rehoga a fuego fuerte (para evitar que se forme espuma) dándole vueltas, con cuchara de madera, hasta que esté bien dorada; entonces se le agrega el pan machacado en el mortero con dos ajos y desleído con el vino; se añade la salsa de tomate el laurel y el resto de los ajos (seis), pelados pero enteros y un vaso (de los del vino) de agua fría. Se tapa la cacerola y se cuece, a fuego lento, una hora aproximadamente; se agrega entonces la pastilla de caldo disuelto en cuatro cucharadas de agua caliente; se sigue cociendo hasta que esté tierna.

Se comprueba de sal y se rectifica si hace falta. Cuando esté tierna se retiran los ajos y el laurel; y se sirve en una fuente con las patatas fritas colocadas alrededor.

Carne de ternera asada en su jugo

1 1/4 kilos de rabadilla de ternera o solomillo cortado en dos trozos
Una cebolla mediana
6 patatas medianas
Media cucharada de mantequilla o margarina
Medio vaso (de los del vino) de vino blanco
Aceite
Sal

Se atan los trozos de carne con un hilo de bramante, dándole unas vueltas, para darle buena forma, se pone en una besuguera o fuente de horno, se unta con aceite, se sazona de sal y se mete a horno con calor moderado, durante media hora; a continuación se rocía con un vaso (de los del vino) de agua y se pone la cebolla

pelada y partida en cuatro trozos, colocando dos a cada lado de la fuente, donde está asándose la carne. Para que de buen color a la salsa. Se aumenta el calor un poco. De vez en cuando se le da vuelta y se agrega un poco de agua si hace falta.

Se va rociando de vez en cuando con su jugo. Tarda en asar hora y media, aproximadamente. Pasado este tiempo se apaga el horno, se abre unos dos minutos y se vuelve a cerrar para que repose la carne durante diez minutos antes de cortarla.

Si se asa en horno de carbón, se retira y se deja reposar tapada, el mismo tiempo. Se quita la cebolla a la salsa, lista se cuele y se reserva al calor.

Se sirve cortada en rodajas, rodeadas de patatas al vapor (véase fórmula) rehogadas en mantequilla que se preparan mientras se está asando la carne. Se riega con la salsa muy caliente.

Carne de ternera asada al horno y con guarnición

Un redondo de ternera como de 1 1/2 kilos (que sea muy tierno)

4 rodajas de tocino (cortadas finas) poco curado

50 gramos de jamón (en un trozo) o tocino entreverado

3 dientes de ajo

Un vaso (de los de vino) de vino blanco

1/4 kilo de zanahorias

1/4 kilo de coles de Bruselas (frescas o congeladas)

Un kilo de patatas

Aceite

Sal

Se sazona el trozo de carne con dos dientes de ajo machacados en el mortero, se rocía con el zumo del limón y se deja en maceración una media hora. Después se sazona de sal, se unta con unas dos cucharadas de aceite, se ponen encima las lonchas de tocino cubriendo todo el trozo, se ata con un hilo de bramante, dándole vueltas para darle buena forma y se coloca en una besuguera o fuente de horno. Se mete a horno, con calor moderado durante media hora; a continuación se aumenta el calor del horno, se riega con el vino, se pone alrededor de la carne un vaso (de los de vino) de agua y se sigue asando, rociándolo de vez en cuando con su jugo, hasta que esté tierno y muy dorado (aproximadamente hora y media). Para comprobarlo conviene atravesarlo con un cuchillo; debe entrar con facilidad.

Mientras se está haciendo se pelan las zanahorias, se lavan y se cortan en trozos grandes. Se ponen a cocer en agua hirviendo con sal hasta que estén tiernas. Se escurren y se reservan. Las patatas se pelan, se cortan en trozos grandes y se preparan al vapor (véase fórmula) en su punto. Se reservan.

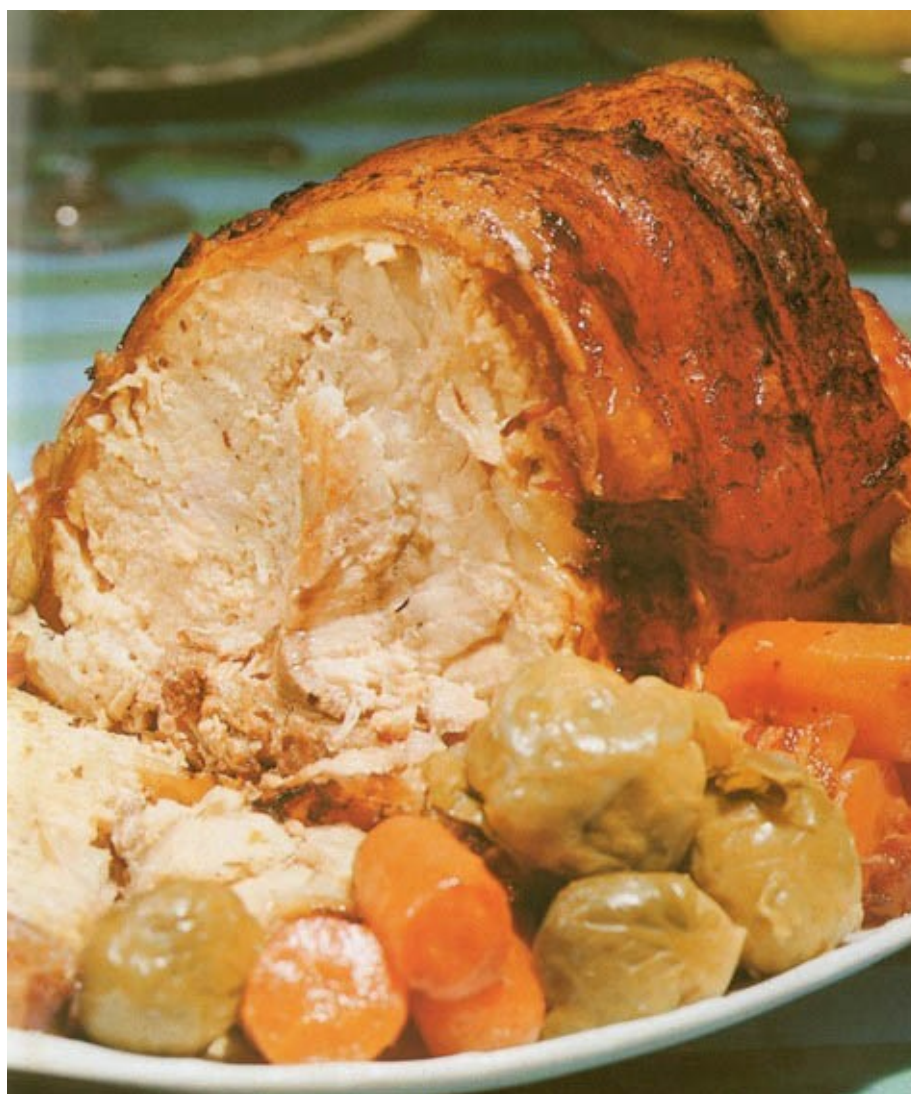
Si las coles de Bruselas son frescas se limpian y se cuecen (véase coles de Bruselas. Manera de cocerlas). Una vez tiernas se escurren en un colador grande. En una cacerola se ponen tres cucharadas de aceite y se echa un ajo pelado y un poco

aplastado; una vez dorado se retira y se agrega el jamón o tocino cortado en cuadros, se le dan unas vueltas, a fuego lento, y se echan las coles; se rehoga todo unos minutos, después se agregan las zanahorias y las patatas, se da una vuelta más, se tapa y se reserva.

En su punto, la carne, se retira del horno, se separa de la salsa y se pone en una cacerola bien tapada. Se deja así, más o menos un cuarto de hora, al calor.

Se rasca con un tenedor el fondo de la fuente donde se asó la carne y se echa medio vaso (de los de vino) de agua; se deja hervir unos minutos y se vierte este jugo colado sobre las verduras.

Al tiempo de servirlo se le quitan los hilos, se corta un trozo de carne, en rodajas y se colocan en una fuente alargada, al lado del resto de la carne que quedó sin cortar. Se rehogan unos minutos las coles y patatas, zanahorias, para que cojan el sabor del jugo de la carne, y se colocan con todo su jugo alrededor de la carne. Se sirve muy caliente. El trozo de carne se trincha en la mesa.



Carne de ternera estofada a la castellana

1 1/4 kilos de ternera
4 ajos puerros
Una cebolla mediana
3 tomates bien maduros
Una cucharada de vinagre
Una cucharadita (de las de café) de pimentón
Una cucharada de harina
Media hoja de laurel 2 dientes de ajo
Una rama de perejil
Medio pimiento verde
Guindilla (se puede suprimir)
Aceite
Sal

Se corta la carne en trozos y se pone en una cacerola, se añaden los puerros (solamente la parte blanca) cortados en trozos, la cebolla picada, los ajos y el perejil muy picado, el laurel, los tomates pelados, quitadas las simientes y cortados en trozos, el pimiento picado, un poco de guindilla, si se quiere; se espolvorea con la harina y el pimentón, se agrega el vinagre y una tacita (de las de café) de agua; se rocía con unas seis cucharadas de aceite, se sazona de sal, se revuelve, se tapa la cazuela y se pone a fuego fuerte primero y, cuando empieza a cocer se reduce el calor y se deja, a fuego lento, hasta que esté tierna. (Si se pone al gas, conviene proteger la llama con una chapa de amianto para que el calor se reparta por toda la cazuela). Si llegara a secarse la salsa, se pone un poco más de agua; aunque es preferible no destaparla y mover la cazuela de vez en cuando.

Una vez tierna, se retira de la salsa; ésta se deja que dore y se reduzca, se pasa por el pasapurés; se coloca la carne en una fuente, se vierte la salsa sobre ella bien caliente y se sirve acompañada de patatas fritas y pimientos morrones.

Carne guisada con patatitas

Un kilo de aguja de ternera
Un kilo de patatitas nuevas
Una cebolla mediana
4 dientes de ajo
1/4 vaso (de los del vino) de vino blanco
Un pimiento del tiempo verde (de tamaño mediano)
Una cucharada de harina
Una tostada de pan frito
Aceite
Sal

Se corta la carne en trozos, se sazona con dos dientes de ajo machacado en el mortero y se deja reposar media hora. Después se cubre el fondo de una cacerola (proporcionada a la cantidad) de aceite; se acerca al fuego y, cuando esté caliente se sazona la carne de sal y se rehoga, a fuego fuerte, hasta que esté dorada, dándole vueltas, de vez en cuando. A continuación se agrega la cebolla picada muy menuda; se sigue rehogando un poco más y se añade el pimiento picado. En el mortero se machaca un diente de ajo picado con el perejil, también picado y el pan frito, hasta que esté hecho una pasta; entonces se deslíe con el vino y se agrega al guiso. Se echa un vaso (de los del vino) de agua, se tapa y se cuece a fuego lento hasta que esté tierna. De vez en cuando, se revuelve y se agrega, si la salsa se secura, pequeñas cantidades de agua fría.

Cuando la carne se vaya poniendo tierna, se pelan o raspan las patatas; se sazonan con un diente de ajo y un poco de sal machacado en el mortero y se dejan unos cinco minutos.

En una sartén se pone abundante aceite, se acerca al fuego y, cuando empiece a calentarse se echan las patatas, se tapan y se fríen lentamente, dándoles vueltas, de vez en cuando. Cuando estén tiernas, se escurren del aceite y se agregan a la carne; se revuelve con cuidado y se cuece, todo junto hasta que esté en su punto, sin que se deshagan las patatas. Se comprueba de sal. Se sirve todo junto en una fuente alargada.

Carne de ternera a la jardinera

Un kilo de aguja de ternera
1/4 kilo de zanahorias
1/4 kilo de guisantes desgranados (frescos o congelados)
2 tomates maduros
Un pimiento del tiempo (de tamaño mediano) verde
Media lata de pimientos morrones
Una lata pequeña de espárragos
12 alcachofas frescas o una lata de conserva
Una lata de champiñones
6 patatas medianas
2 cucharadas de vino blanco
3 dientes de ajo
Una rama de perejil grande
Aceite
Sal

Se corta la carne en trozos y se sazona con dos dientes de ajo machacado en el mortero. Se deja reposar una media hora. Mientras tanto se pelan las zanahorias finas, se lavan y se cortan en cuadros; se pica la cebolla en un plato, se pelan los tomates, se les quitan las semillas y se cortan en trozos. Si las alcachofas son frescas, se limpian y cuecen (véase Tomo 1°).

Pasado el tiempo se cubre el fondo de una cacerola, amplia, con aceite; se acerca al fuego y, cuando esté bien caliente, se sazona la carne de sal y se rehoga, a fuego fuerte, hasta que esté dorada, dándole vueltas con frecuencia; a continuación se echan las zanahorias, la cebolla y el pimiento picado; se sigue rehogando un poco más y se agregan los tomates. En el mortero se machaca un diente de ajo con el perejil picado, se deslíe con el vino y se agrega al guiso; se tapa y se cuece, lentamente, durante media hora, aproximadamente. Si los guisantes son del tiempo, se cuecen en agua hirviendo con sal hasta que empiezan a ponerse tiernos. Se escurren y se reservan.

Pasada la media hora de cocción de la carne se agregan los guisantes, las alcachofas escurridas, los espárragos cortados en trozos y los pimientos en trozos y con su jugo (los espárragos se echan también con su jugo). Se mezcla con cuidado, se rectifica de sal y se sigue cocinando hasta que la carne y las zanahorias estén tiernas. Cuando la carne esté tierna y unos minutos antes de retirarla del fuego, se añaden los champiñones, si son pequeños enteros, y si son grandes, partidos en pequeños trozos. Si tuviera exceso de salsa se cuece unos diez minutos más, destapada para que se reduzca.

Se pelan las patatas, se lavan, se cortan en cuadros, más bien pequeños se sazonan del sal y se fríen en abundante aceite hasta que estén en su punto; entonces se escurren bien y se pasan a un plato.

Para servirla se presenta mezclada con todas las verduras en una fuente amplia.

Alrededor se ponen las patatas. Se sirve en seguida.

Carne a la jardinera (otra fórmula)

1 1/2 kilos de carne de vaca (de segunda)
1/2 kilo de zanahorias
12 cebollitas pequeñas (de las llamadas francesas)
Una cebolla mediana
3 tomates maduros o media lata en conserva al natural
1/4 kilo de guisantes desgranados (frescos o congelados)
Medio vaso (de los del vino) de vino blanco
Una cucharada sopera de harina
3 dientes de ajo
Una rama de perejil
Media cucharada de mantequilla
Aceite
Sal

Se corta la carne en trozos cuadrados, se sazona con dos dientes de ajo machacado en el mortero y se deja reposar una media hora. Después se pone aceite abundante en una cacerola; se acerca al fuego y, cuando esté caliente se sazona la carne de sal. Se ponen los trozos, por tandas, a rehogar, a fuego fuerte y se van reservando en un plato, cuando estén bien dorados.

Una vez rehogada toda la carne, se retira de la cacerola casi todo el aceite, no dejando más que un poco en el fondo de la cacerola; se pone la cebolla picada y se rehoga, dándole vueltas, con cuchara de madera, hasta que empieza a dorarse; entonces se añade el pimiento picado, los tomates pelados, quitadas las simientes y partidos en trozos menudos; se sigue rehogando todo un poco más y se vuelve a poner la carne en la cacerola. Se machaca un diente de ajo en el mortero con una rama de perejil picado, se deslíe con el vino y se echa en el guiso; se pone agua (la justa para que cubra la carne). Se mueve bien, se deja que rompa el hervor, entonces se tapa y se cuece, lentamente, durante tres cuartos de hora aproximadamente; pasado este tiempo se agregan las zanahorias, peladas, lavadas y cortadas en cuadros, un poco grandes, y los guisantes. Se sigue cocinando hasta que la carne esté muy tierna (aproximadamente hora y media más).

Mientras tanto se pelan las cebollitas y se ponen a cocer en un poco de agua (la justa para cubrirlas), la mantequilla y un poco de sal. Una vez tiernas, pero enteras, se escurren y se reservan.

Cuando la carne esté casi tierna se agregan las cebollitas, se revuelve, con cuidado de no deshacerlas, se comprueba de sal y se sigue cocinando, muy despacio hasta que la carne esté en su punto.

Se sirve, todo junto, muy caliente, en una fuente alargada.

Carne guisada al estilo asturiano

1 1/2 kilos de carne de ternera

Una cucharadita (de las de café) de pimentón

Media hoja de laurel

Una cebolla grande Medio vaso (de los de vino) de vino blanco

Una cucharada de harina (sopera)

2 dientes de ajo

Una rama grande de perejil

Guindilla (puede suprimirse)

Aceite

Sal

Se corta la carne en trozos, se sazona con dos dientes de ajo machacados en el mortero y se deja reposar una media hora. Pasado el tiempo se cubre el fondo de una cacerola, proporcionada a la cantidad, con aceite; se acerca al fuego y, cuando esté bien caliente, se pone sal en la carne y se rehoga hasta que esté dorada, dándole vueltas con frecuencia; a continuación se agrega la cebolla picada muy menuda y el laurel; se sigue rehogando un poco más. En el mortero se machaca un diente de ajo con el perejil picado; se deslíe con el vino y se echa en el guiso, se añade el pimentón, un poco de guindilla, si se quiere, y la harina; se dan vueltas, se tapa y se cuece lentamente hasta que esté tierna. De vez en cuando se remueve y se agrega, en

caso de secarse demasiado la salsa, pequeñas cantidades de agua fría.

El pimentón, si gusta, se puede poner picante, en este caso no se pone guindilla. En su punto se retira del fuego, se pasa a una fuente con su salsa y se sirve acompañada de otra fuente con patatas fritas.

Carne de ternera guisada y con espárragos

1 1/4 kilos de aguja de ternera
2 manojos de espárragos o 2 latas grandes
12 cebollitas tiernas muy pequeñas
Un cubito de caldo concentrado
Medio vaso (de los de vino) de vino blanco
3 dientes de ajo
Una rama de perejil
Nuez moscada (se puede suprimir)
Aceite
Sal

Se corta la carne en trozos, que no sean demasiado pequeños, se sazonan con dos dientes de ajo machacado en el mortero y se deja reposar una media hora.

Mientras tanto, si los espárragos son frescos, se abre el manojito, se raspan, se les corta la parte dura, se vuelven a atar y se ponen a cocer en agua hirviendo (sólo cubiertos), con sal, aproximadamente treinta minutos. Se comprobará que están tiernos pinchando con una aguja gruesa. Se reservan con su caldo. Se cubre el fondo de una cacerola con aceite; se acerca al fuego y, cuando esté bien caliente se sazona la carne de sal y se rehoga hasta que esté dorada, removiendo con frecuencia; una vez dorada se agregan las cebollitas peladas, un poco de ralladura de nuez moscada (si se pone) y se sigue rehogando un poco más. En el mortero se machaca un diente de ajo con el perejil picado, se deslíe con el vino y se echa en el guiso. Se tapa y se sigue cociendo, lentamente, durante quince minutos; pasados éstos se agrega el cubito de caldo desleído con el agua de los espárragos. Se sigue cociendo hasta que la carne esté tierna. Entonces se incorporan los espárragos. Se tapa la cacerola, dejándola con muy poco fuego, unos cinco minutos más, hasta que los espárragos tomen el sabor del guiso y se calienten.

Para servirlo se colocan los trozos de carne en el centro de una fuente amplia; los espárragos se cortan a la mitad y se disponen en seis montoncitos; las cebollitas se intercalan entre éstos y la carne. Se riega todo con la salsa, caliente, pasada por el pasapurés y se sirve.

Carne de ternera con coles de Bruselas

1 1/2 kilos de carne
1/2 kilo de coles de Bruselas (frescas o congeladas) que estén muy verdes, apretadas las hojas y del mismo tamaño, en lo posible.
Una cebolla mediana
Un pimiento del tiempo verde
3 dientes de ajo
Una rama de perejil
Un tomate maduro
Aceite
Sal

Se corta la carne en trozos, se sazona con dos dientes de ajo machacados en el mortero y se deja reposar una media hora.

Mientras tanto, si las coles de Bruselas son frescas, se les quitan las hojas lacias y se corta un poco el tronco, se echan en agua fría y se lavan bien; a continuación se ponen a cocer en abundante agua hirviendo con sal. Una vez cocidas (tardan de veinte a treinta minutos) se echan en un colador, se refrescan al chorro del agua fría, con cuidado de que no se deshagan y se reservan. Se pone en una cacerola el fondo cubierto de aceite; se acerca al fuego y, cuando esté caliente se sazona la carne de sal y se rehoga, a fuego fuerte, hasta que esté dorada, removiendo con frecuencia. Después se agrega la cebolla y el pimiento, todo muy picado, y el tomate pelado y cortado en trozos. En el mortero se machaca un diente de ajo con el perejil y se deslíe con el vino. Se vierte sobre la carne. Se tapa y se deja cocer, a fuego lento.

Cuando esté la carne a media cocción se añaden las coles; se revuelve, con cuidado de no deshacerlas y se comprueba de sal. Se sigue cociendo hasta que la carne esté muy tierna y las coles tomen el gusto.

Se sirve en una fuente, todo junto, con su salsa y muy caliente.

Carne de ternera mechada y con guarnición de verduras

1 1/2 kilos de redondo de ternera o vaca tierna
100 gramos de tocino ahumado cortado en lonchas muy finas
Una zanahoria tierna, de tamaño mediano
Un huevo
Un puñado de aceitunas sin hueso
Un diente de ajo grande o dos más pequeños
Unas ramas de perejil
Medio vaso (de los de vino) de vino blanco superior
Una cebolla grande
Aceite
Sal
Un hilo de bramante para atar

Guarnición:
4 zanahorias medianas
3 patatas medianas duras
Media lata de pimientos

Una lata de champiñones
Una lata pequeña de guisantes
Una cucharada sopera (rasa) de mantequilla o margarina
Un diente de ajo
Sal

Se cuecen las zanahorias enteras en agua hirviendo con sal; cuando estén tiernas se escurren y se dejan enfriar. Se bate en un plato el huevo, con un poco de sal, como para tortilla, se le agrega una rama de perejil picado, se revuelve y se ponen en una sartén dos cucharadas de aceite; se calienta y se echa el huevo formando una tortilla; cuando esté suelta y dorada, con un plato se le da vuelta y se dora por el otro lado; tiene que quedar muy hecha. Se reserva en un plato y se deja enfriar.

Se cortan las lonchas de tocino, las zanahorias y la tortilla en tiras muy finas.

En la aguja de mechar, destinada a este fin, se van poniendo tiras de tocino. Se introduce la aguja en la carne, sujetando con el dedo pulgar el botón que estará al lado del mango y se tira de ella quedando el tocino dentro de la carne. Después se introducen de la misma manera las tiras de tortilla y zanahoria, introduciendo la aguja por diversas partes de la carne. Ya toda bien mechada, con la punta de un cuchillo se van haciendo unos cortes por toda la carne e introduciendo en cada uno una aceituna, empujándola con el dedo. A continuación se ata con un hilo de bramante, dándole vueltas y apretando bien. Se corta el diente de ajo grande al medio y se frota bien todo el trozo. Se sazona de sal.

En una cacerola proporcionada a la cantidad se pone abundante aceite; se acerca al fuego y, cuando esté bien caliente se pone la carne a dorar por todos los lados, dándole vueltas hasta que quede bien rehogada y por igual; entonces se saca y se reserva en un plato. Se retira de la cacerola casi todo el aceite, dejando sólo un poco en el fondo (ligeramente cubierto) y se echa, cuando esté caliente la cebolla cortada en trozos grandes; se rehoga, dándole vueltas hasta que empiece a ponerse dorada y se vuelve a poner la carne.

En el mortero se machacan los dos ajos pequeños con una rama de perejil picado; se deslíe con el vino y se echa alrededor del guiso; se riega con medio vaso (de los de vino) de agua fría, se tapa y se deja cocer, muy despacio, hasta que esté tierna (no estará antes de dos horas, el tiempo depende de la calidad de la carne). Pasado el tiempo se comprueba, atravesándola con un cuchillo; tiene que entrar con facilidad y no salir jugo. Una vez tierna se retira de la salsa y se deja enfriar completamente (mejor de un día para otro). La salsa se pasa por el pasapurés, se vuelve a poner en la cacerola; si estuviera poco dorada se pone a fuego fuerte para que hierva deprisa, y destapada; bien dorada, se reserva. Mientras la carne se enfría, se pelan las patatas, se lavan, se cortan en cuadritos y se cuecen en agua fría con sal, destapadas, muy despacio, vigilándolas con frecuencia para que no se deshagan. En cuanto estén tiernas se escurren, se ponen en un paño, se tapan con el mismo y se reservan.

Se pelan las zanahorias. Se lavan y se cortan en cuadritos. Se cuecen en agua hirviendo con sal. Una vez tiernas se escurren y se juntan con las patatas. Se escurren

los guisantes y champiñones; si éstos fueran grandes se cortan en trocitos y, si son pequeños al medio. Los pimientos se pican, menudos, y se reservan solos. Cuando la carne esté bien fría, se le quita el hilo, se corta en rodajas finas y se echan en la salsa. Se puede agregar, si fuera necesario un poco de agua, ya que deben quedar ligeramente cubiertas. Se pone a fuego fuerte y, cuando empieza a hervir, se reduce el fuego y se cuece, lentamente, veinte minutos, aproximadamente. Se comprueba de sal y se rectifica si hace falta.

Poco antes de servir la carne, se pone la mantequilla en una sartén a calentar y cuando esté derretida se echa el ajo muy picado, se dan unas vueltas y se echan las patatas, las zanahorias, los champiñones y los guisantes; se rehogan, removiéndolas con cuidado para que no se deshagan las patatas y se agregan dos o tres cucharadas del jugo de la carne, se comprueban de sal, se rehogan un poco más y se reservan tapadas.

Para servirla, se cubre ligeramente el fondo de una fuente alargada con unas cucharadas de salsa, se ponen las rodajas unas al lado de otras sobre la salsa y alrededor se ponen las verduras, que se mezclan antes con los pimientos. Se riega todo con un poco de salsa y el resto se lleva a la mesa en una salsera.

Carne en ropa vieja (para aprovechar sobras de carne)

1/4 kilo de carne sobrante de asar o del cocido

1/2 kilo de tomates

Una cebolla grande

2 dientes de ajo

Un pimiento verde del tiempo (grande)

2 pimientos morrones de lata

2 dientes de ajo

Unas ramas de perejil

Media hoja de laurel

3 patatas medianas

2 huevos duros

Aceite

Sal

En una sartén se pone aceite (el fondo bien cubierto), se acerca al fuego, y cuando empieza a calentarse se echa la cebolla picada menuda, los ajos, el perejil picado todo menudo y el laurel; se rehoga, dando vueltas, de vez en cuando, hasta que la cebolla empieza a dorarse; entonces se añaden los tomates, lavados y cortados en trozos; se deja hacer todo junto, removiéndolo con frecuencia y machacándolo con el canto de una espumadera. Se sazona de sal. Una vez que haya cocido (unos quince minutos) se pasa por el pasapurés y se reserva.

En una cacerola con el fondo cubierto de aceite, se fríe el pimiento cortado en trozos; cuando empieza a ponerse tierno, se echa la carne cortada en trozos grandes, se

rehoga todo junto, durante unos minutos; a continuación se echa la salsa preparada, se revuelve para mezclarlo, se tapa y se cuece, lentamente, durante unos quince minutos. Se pelan las patatas, se lavan, se cortan en cuadros (no demasiado grandes), se sazonan de sal y se fríen en abundante aceite, caliente, y lentamente hasta que están doradas. Se escurren en un colador.

Para servirlo se pone la carne con su salsa en una fuente alargada; se pican los huevos y se mezclan con las patatas, que se colocan alrededor de la carne.

Cachopo o San Jacobo

12 filetes de ternera (del tamaño de la palma de la mano, más o menos), cortados muy finos y de buena forma, que sean muy tiernos

6 lonchas de jamón serrano, del mismo tamaño que los filetes, cortadas muy finas

6 lonchas de queso cortadas muy finas

2 cucharadas de vino blanco

3 dientes de ajo

Una lata grande de champiñones

Media lata de pimientos

Un limón pequeño

2 o más huevos para rebozar

Perejil

Un plato con harina

Pan rallado

Una cucharadita de mantequilla

Aceite

Sal

Se pone el jamón en un plato cubierto de leche a desalar durante media hora. Se aplastan los filetes hasta dejarlos muy finos; se sazonan con dos dientes de ajo y unas ramas de perejil picado y muy machacado en el mortero y se dejan reposar un cuarto de hora, aproximadamente; a continuación se limpian con un paño, se les pone sal y se pone sobre uno de ellos el jamón escurrido y exprimido con un paño. Encima del jamón se pone una loncha de queso; se cubre con otro filete y así se preparan los seis cachopos.

Una vez todos preparados se envuelven ligeramente en harina, se pasan por huevo batido y después por pan rallado, dejándolos bien envueltos y se dejan así, durante media hora, aproximadamente, no amontonados, sino unos al lado de otros. A continuación se fríen en abundante aceite, uno de cada vez; primero lentamente y, después a fuego fuerte, para que queden dorados. Se traslada cada uno a una fuente individual. Se fríen de la misma manera los demás, colando el aceite, o cambiándolo por otro limpio, si se pusiera muy oscuro.

Se retira todo el aceite de la sartén, se cuele y se ponen cuatro cucharadas, en la sartén limpia, y la mantequilla; se fríe un diente de ajo muy picado; en seguida se echa una cucharada rasa de pan rallado, se dan unas vueltas y se agregan los

champiñones escurridos (si fueran grandes se cortan al medio), se sigue rehogando un poco más y se rocían con una cucharada de zumo de limón y el vino blanco. Se hierve unos cinco minutos y se retira del fuego. Se agregan los pimientos picados, se distribuye la mezcla entre todos los cachopos, alrededor, y un poco por encima. Se sirven inmediatamente.

Filetes de ternera fritos

6 filetes de ternera tiernos de 150 a 200 gramos cada uno

2 dientes de ajo

Aceite

Sal

Se sazonan los filetes con los ajos machacados en el mortero y se dejan unos veinte minutos. A continuación se limpian bien con un paño, para quitarles todo el ajo. Se cubre el fondo de una sartén de aceite; se pone al fuego y, cuando esté bien caliente se salan los filetes por las dos caras y se fríen, por tandas, unos cinco minutos por cada cara, a fuego vivo, procurando darles vuelta, con unas pinzas o una espumadera, para no pincharlos y que no se les vaya el jugo. Después se tapa la sartén con una tapadera y se dejan, a fuego muy lento, otros cuatro o cinco minutos. Se sirven en una fuente con su jugo, colado, y la guarnición que se haya elegido: patatas fritas, al vapor, puré de patatas, verduras o ensalada.

Se pueden freír con aceite y mantequilla o margarina en una proporción de dos cucharadas soperas de mantequilla o margarina con cuatro cucharadas soperas de aceite. Esta mezcla se hace para que no se peguen los filetes al fondo de la sartén. La salsa queda más sabrosa.

Se puede suprimir el ajo.

Filetes de ternera al limón

6 filetes de babilla, de 150 gramos aproximadamente cada uno

Un limón grande

Una cucharada sobera de perejil picado

Una cucharada sobera (rasa) de mantequilla o margarina

Aceite

Sal

Se cubre el fondo de una sartén con aceite; se pone al fuego y, cuando está caliente, sin que salga humo, se salan los filetes por las dos caras y se fríen, por tandas, de cinco a siete minutos, por cada lado, procurando darles vuelta, con pinzas o espumadera, para no pincharlos. Se van colocando en la fuente donde se van a servir,

al calor.

Se retira un poco de aceite de la sartén, dejando sólo lo del fondo, que es lo que está más oscuro; se pone la mantequilla o margarina a derretir en la misma sartén y el zumo del limón; cuando la mantequilla está deshecha, se separa la sartén del fuego, para que no se cueza y se ponga oscura, y se remueve todo bien; se añade el perejil y se rocían los filetes con la salsa.

Se sirven con una guarnición de patatas fritas o al vapor. (Véase fórmula).

Filetes de ternera empanados y a la plancha

6 filetes finos de babilla o tapa, de 150 a 200 gramos cada uno

Pan rallado

2 cucharadas soperas (colmadas) de mantequilla o margarina

Sal

Se aplanan ligeramente los filetes y se calienta la plancha, donde se van a preparar; se pone a derretir la mantequilla y, cuando esté derretida, sin que llegue a cocer, se sazonan de sal por las dos caras, se bañan en ella los filetes, se rebozan en pan rallado por los dos lados, y se dejan una 1/2 hora hasta que el pan quede bien adherido. Se asan en la plancha, a fuego lento, de cinco a siete minutos por cada lado.

Se sirven en una fuente acompañados de patatas al vapor (véase fórmula) y rebozadas en mantequilla.

Filetes de ternera a la plancha o parrilla

6 filetes finos de babilla, tapa o cadera

Una cucharada de mantequilla o margarina

2 cucharadas de perejil picado

Aceite

Se aplastan ligeramente los filetes, se calienta la plancha o parrilla, se untan con aceite, se sazonan de sal por las dos caras y se colocan sobre la plancha o parrilla, cuando esté bien caliente, de cinco a siete minutos, por cada lado. Se colocan en una fuente, se untan con una pizca de mantequilla y se espolvorean con el perejil.

Se sirven en seguida con una guarnición de berenjenas fritas o aros de cebolla (véase fórmula).

Filetes de carne asada y albardados

12 filetes de restos de carne asada
Medio litro de leche
2 cucharadas soperas de harina
Una cucharada soperas de mantequilla o margarina
Medio cubito de caldo concentrado
Pan rallado
Uno o dos huevos para rebozar
Aceite
Sal

En un cazo o sartén se pone la mantequilla a calentar; cuando está derretida se echa la harina, se dan unas vueltas, con cuchara de madera, y se agrega, poco a poco, la leche fría, removiéndolo sin parar; se añade el caldo deshecho y se cuece lentamente, removiendo con frecuencia, durante un cuarto de hora. Se comprueba de sal se retira del fuego, se introducen los filetes envolviéndolos bien en la bechamel y se colocan en una fuente untada con un poco de aceite hasta que enfríen completamente (por lo menos dos horas). Una vez fríos, se pasan por huevos batidos; después por pan rallado, procurando que queden bien embadurnados. Se dejan extendidos una media hora. En una sartén se pone abundante aceite y, cuando esté caliente se van friendo, por tandas, hasta que estén dorados.

Se sirven en una fuente, acompañados de ensalada de lechuga.

Filetes de ternera con avellanas

6 filetes de 150 gramos a 200 gramos cada uno
1/2 kilo de tomates muy maduros (o el equivalente en conserva)
50 gramos de avellanas tostadas y molidas
2 dientes de ajo
Una cebolla mediana
Unas ramas de perejil
Aceite
Sal

Se cubre el fondo de una sartén con aceite; se pone al fuego y, cuando esté caliente, se salan los filetes por las dos caras y se fríen (por tandas), unos cinco minutos, por cada lado, dándoles vueltas, con unas pinzas o espumadera, para no pincharlos y no se les vaya el jugo. Se pasan a la fuente donde se van a servir y se reservan al calor.

En la grasa sobrante se fríe la cebolla picada menuda y el ajo finamente picado; se rehoga, dándole vuelta y, cuando empieza a dorarse se agregan los tomates, lavados y cortados en trozos, se sazona de sal, y cuando está bien sofrito se pasa por el pasapurés, se vuelve a poner en la sartén y se añaden las avellanas; se revuelve, se le da a la salsa un hervor y se vierte sobre los filetes, momentos antes de llevarlos a la mesa.

Se sirven acompañados de puré de patata colocado en montoncitos, alrededor de la

fuente.

Filetes de ternera al queso

6 filetes tiernos de 150 a 200 gramos cada uno, cortados muy finos y de buena forma
6 lonchitas de queso gruyere o de nata
Una lata pequeña de foie-gras
Un plato con harina
Uno o dos huevos para rebozar
Aceite
Sal

Se preparan unos filetes delgados, más bien alargados; se aplastan bien, y se sazonan de sal, por las dos caras. Se coloca un filete sobre la mesa. En la mitad se pone una loncha de queso y un poco de foie-gras, éste se extiende con un cuchillo; se dobla como una empanadilla, se sujetan los bordes, para que no se mueva el relleno, con dos palillos redondos. Cuando estén todos preparados, se pasan por harina y después por huevo batido.

En una sartén (lo suficientemente grande para freírlos todos a la vez) se pone abundante aceite; se acerca al fuego y, cuando está caliente, se fríen los filetes, primero a fuego vivo, unos dos minutos, por cada lado, y después, a fuego lento, unos doce minutos por cada cara. Se separan, una vez fritos, y se sirven en seguida. Se pueden acompañar con ensalada de lechuga y tomate.

Filetes de ternera con champiñones

12 filetes pequeños y delgados (solomillo, babilla, o cadera)
1/2 kilo de champiñones frescos de tamaño mediano (o el equivalente en conserva)
2 cucharadas de mantequilla o margarina
Un limón pequeño
2 cucharadas soperas de coñac
Una cucharada soperas de harina
2 huevos
Pan rallado
Aceite
Sal

Si los champiñones son frescos se les quitan las cabezas, se lavan éstas al chorro, cepillándolas bien y se ponen en un cazo con una cucharada de mantequilla o margarina, el zumo de medio limón, dos cucharadas soperas de agua y sal; se acercan al fuego y se cuecen, lentamente hasta que están tiernos (aproximadamente veinte minutos). Para saber si están en su punto, se pinchan con una aguja. Se reservan al calor.

A los rabos de los champiñones frescos, se les cortan las partes sanas, se les quita la tierra y se lavan bien con agua y el zumo de medio limón. Se escurren, se pican menudos y se reservan. De conserva se pican menudos y se reservan.

En una sartén se pone un cucharada de mantequilla o margarina con dos cucharadas de aceite. Se acerca al fuego y, cuando se ha derretido se añade la harina, se le dan unas vueltas, con cuchara de madera y se añade el coñac y, poco a poco, un vaso (de los de agua) de agua fría, se remueve deprisa procurando que no se formen grumos y se agregan los rabos de los champiñones, se sazonan de sal y se deja cocer, a fuego lento, unos quince minutos y se reserva al calor.

Se baten los huevos en un plato hondo y se prepara otro plato con pan rallado.

En una sartén, amplia, se pone aceite a calentar. Se salan los filetes por las dos caras con sal, se envuelven en pan rallado, sacudiéndolos para que caiga lo sobrante y se pasan por huevo batido. Se fríen, por tandas, a fuego mediano, hasta que estén dorados y se reservan al calor en la fuente donde se vayan a servir. Alrededor se ponen las cabezas de los champiñones escurridos y se sirven con la salsa aparte en una salsera.

Filetes rellenos

6 filetes de ternera cortados finos (de 150 gramos cada uno)

100 gramos de ternera picada

100 gramos de salchichas frescas (coloradas)

100 gramos de panceta

2 cebollas medianas

2 cucharadas de perejil picado

Una cucharada de coñac

Una cucharada de nata fresca

Una pastilla de caldo concentrado disuelta en una taza (de las de desayuno) de agua

Una cucharada de tomate concentrado

1/2 hoja de laurel

Una yema de huevo

Un diente de ajo

Una rama de perejil

Aceite

Sal

Se recortan los filetes, dándoles buena forma.

Se pone en una fuente la carne de ternera picada y se le agregan las salchichas, después de quitarles la piel y deshechas, la cebolla picada muy fina, el tocino y los recortes de filete picados; se mezcla todo bien y se añade el perejil. Se mezcla la yema de huevo con la nata y el coñac; se incorpora al relleno.

Se extienden los filetes, sobre la mesa; se sazonan con sal y se coloca en el centro de cada uno un poco de relleno, se enrolla cada filete, se cosen con hilo de bramante y se atan, dejando al empezar a coser y al terminar un trozo de hilo, para poder agarrar

cuando se vaya a quitar para servirlos. Después se atan apretándolos bien. En una cacerola, proporcionada a la cantidad, se pone aceite (sólo el fondo cubierto); cuando esté bien caliente, se rehogan los filetes, dándoles vueltas para que queden dorados por igual; a continuación se agrega un cebolla picada y el laurel, se sigue rehogando un poco más y se incorpora el caldo y el tomate concentrado. En el mortero se machaca el ajo con la rama de perejil picado, se deslíe con dos o tres cucharadas de la salsa de la carne y se echa en la cacerola. Se cuecen, a fuego lento, cuarenta y cinco minutos, o más (según sean de duros los filetes). Al ir a servirlos se les quita la cuerda, se corten al medio y se sirven en una fuente alargada, muy calientes, cubiertos con la salsa. Se pueden acompañar con patatas fritas, puré de patata, etc.

Chuletas a la antigua

6 chuletas de ternera o vaca tierna
Una cebolla grande
Medio vaso (de los del vino) de vino blanco
2 cucharadas soperas de mantequilla
Una tacita (de las de café) de caldo
Una lata de champiñones
Un limón grande
Unas ramas de perejil
2 dientes de ajo
Aceite
Sal

Se cortan los champiñones en rodajas finas y se pica la cebolla muy menuda. Se pone la mantequilla al lado del fuego para que se vaya deshaciendo.

En una cacerola se colocan las chuletas sin amontonarlas, se cubren con la cebolla y los champiñones mezclados; se riegan con la mantequilla fundida; se coloca la cacerola al lado del fuego, se tapan y se dejan así durante media hora (si el fuego fuera de gas se pone un recipiente con agua a hervir y se colocan encima él de las chuletas).

Mientras tanto se mezcla en un plato abundante pan rallado y perejil muy picado. Pasado el tiempo de las chuletas se apartan del fuego, se sacan las chuletas sacudiéndolas bien, se sazonan con sal por las dos caras, se envuelven en el pan, se colocan en una fuente, unas al lado de otras y se reservan así, preparadas hasta que se hace la salsa.

El recipiente con el picadillo de verduras se acerca al fuego, se le añade el vino y se deja hervir hasta que se reduce a la mitad, aproximadamente; entonces se agrega el caldo y se sigue hirviendo un cuarto de hora más. Pasado el tiempo se pasa por el pasapurés y se reserva. A continuación se unta una placa o una sartén amplia, con aceite y se asan las chuletas. Mientras están asando se van regando con un poco de la

salsa; cuando están asadas por un lado se les da la vuelta por el otro. Ya asadas se colocan en una fuente y se pone sobre cada chuleta una rodaja de limón y alrededor la salsa muy caliente. Se sirven en seguida.

Chuletas a la hortelana

6 chuletas de ternera o de vaca tierna
1/2 kilo de tomates maduros (o el equivalente en conserva)
4 pimientos verdes de tamaño mediano
4 patatas medianas o 1/2 kilo de patatitas
2 dientes de ajo
Unas ramas de perejil
4 cucharadas de vino blanco
Aceite
Sal

En una sartén mediana se pone aceite (sólo el fondo cubierto); se acerca al fuego y, cuando empieza a calentarse se echan los tomates, lavados y cortados en trozos; se machacan, con el canto de una espumadera, se añaden los ajos y el perejil machacado en el mortero y desleído con el vino. Se deja hacer, a fuego mediano, hasta que quede la salsa espesa, se agrega un pellizco de azúcar, si se quiere corregir la acidez del tomate, se sazona de sal, se revuelve bien, se pasa por el pasapurés y se reserva en la sartén.

Se les quita el rabo a los pimientos, se cortan en cuadritos y se salan.

En otra sartén se pone aceite, un poco abundante; se pone en el fuego y, cuando está caliente se echan los pimientos, se tapan y se fríen, a fuego lento, hasta que estén tiernos (aproximadamente un cuarto de hora). Removiéndolos de vez en cuando.

Se escurren, se añaden al tomate, revolviéndolo bien. Aparte, se fríen en una sartén amplia, con el fondo cubierto de aceite, las chuletas, sazonadas de sal por los dos lados y de tres en tres, para que no tropiecen. Se fríen unos siete minutos por cada lado (según gusten más o menos hechas), primero a fuego vivo y, después a fuego más lento; se van colocando en la fuente donde se van a servir. Se pone en cada chuleta dos cucharadas del revuelto de tomate con pimientos; el resto se pone alrededor de la fuente con las patatas fritas, si son grandes cortadas en cuadros y si son pequeñas enteras. Se sirven nada más freír las patatas.

Chuletas napolitanas

6 chuletas de ternera o vaca tierna
6 lonchas (del mismo tamaño) de jamón York
6 lonchas finas de queso
1/2 kilo de tomates maduros (o el equivalente en conserva)

2 cucharadas de vino blanco
2 cucharadas (soperas) de queso rallado
Una cucharada de mantequilla
2 dientes de ajo
Una rama de perejil
Aceite
Sal

Se pueden, si se prefiere, freírlas y no ponerlas a la plancha.

En una sartén se pone aceite (sólo el fondo cubierto). Se acerca al fuego y, cuando empieza a calentarse se echan los tomates, lavados y cortados en trozos, los ajos y el perejil (todo picado); se sazona de sal y se deja hacer lentamente; cuando esté bien frito se añade el vino, se revuelve y se pasa por el pasapurés. Si no quedara bastante espesa, se pone nuevamente al fuego para que se reduzca. Se traslada a una fuente que resista el fuego.

Se untan las chuletas con aceite por las dos caras, se sazonan de sal. Se calienta una plancha o una sartén, fuerte y se asan (por tandas); cuando estén asadas por un lado se les da la vuelta para que asen por el otro. Se van colocando en la salsa de tomate.

Encima de cada chuleta se pone una loncha de jamón y luego otra de queso y un trocito de mantequilla. Se espolvorea el tomate y las chuletas con el queso rallado y se mete al horno a gratinar hasta que se derrita el queso.

Se sirven nada más sacarlas del horno y en la misma fuente.

Chuletas de ternera a la papillote

6 chuletas de ternera de palo (de unos 200 gramos cada una)
6 cucharadas de coñac
Una cebolla grande
Una cucharada (sopera) colmada de harina
Un poco de pimienta blanca
12 puntas de espárragos
3 hojas de papel de barba
Aceite
Sal

Se pica la cebolla y se sazona de sal.

Se cubre el fondo de una sartén mediana, de aceite; se acerca al fuego y cuando empieza a calentarse se echa la cebolla y se fríe, dándole vueltas con frecuencia; cuando se dore se agregan cuatro cucharadas de coñac; y con una cerilla se prende fuego; se deja hasta que se apague. Entonces se pasa por el pasapurés y se reserva. En otra sartén pequeña se ponen tres cucharadas de aceite; se calienta y se echa la harina, se dora un poco, dándole vueltas con cuchara de madera, se agrega una cucharada de coñac y una pizca de pimienta blanca; se sigue rehogando un poco más y se añaden, poco a poco, dos vasos (de los de vino) de agua fría, se sazona de sal y se cuece unos

diez minutos, a fuego lento; debe quedar como una crema ligera. Se puede poner un poco más de agua o harina (según esté la salsa), se le agrega la salsa de cebolla, se mezcla, se comprueba de sal y se reserva al calor.

Se cortan las hojas de papel de barba en dos y se recorta cada media hoja con la forma de la chuleta (algo mayor, para poder envolverla).

Se pone aceite en una sartén (el fondo bastante cubierto) a calentar, se sazonan las chuletas por las dos caras de sal y, cuando el aceite echa humo se fríen las chuletas, por tandas, y sólo un minuto por cada lado. En seguida se retiran.

Se colocan cada una en su papel; debajo de la chuleta se pone una o dos cucharadas de salsa y encima de ella, cubriendo la chuleta, otras dos cucharadas de salsa y dos puntas de espárragos. Se cierra muy bien el papel y se ponen los paquetes en una besuguera. Se mete a horno, previamente calentado, con calor mediano, hasta que el papel esté hinchado como un globo y empiece a dorarse, (unos veinte minutos). Durante este tiempo se les debe dar una vez la vuelta.

Se sirven nada más sacarlas del horno en su mismo papel y en una fuente.

Se pueden acompañar de ensalada de lechuga.

Chuletas de ternera a la papillote (otra fórmula)

6 chuletas de ternera de palo (de unos 200 gramos cada una)

6 lonchitas muy finas de bacón o jamón serrano (del mismo tamaño que las chuletas)

Una lata de 1/4 kilo de champiñones

Una cebolla mediana

2 cucharadas de perejil picado

3 cucharadas de vino blanco

3 ajos

3 hojas de papel de barba

Aceite

Sal

Se cubre ligeramente el fondo de una sartén con aceite; se acerca al fuego y, cuando empieza a calentarse se echa la cebolla picada y los ajos. Se fríe a fuego mediano, dándole vueltas con cuchara de madera, hasta que empiece a dorarse; entonces se agrega el vino, se rehoga un poco más, se sazona de sal y se pasa por el pasapurés. Se vuelve a poner en la sartén y se agregan los champiñones escurridos y cortados en trocitos, y el perejil. Se rehoga unos dos minutos más a fuego vivo y se reserva.

En otra sartén se pone aceite (el fondo ligeramente cubierto) y se fríen las chuletas, por tandas, sólo un minuto por cada lado. Se retiran.

Se cortan las hojas de papel en dos y se recorta cada media hoja con la forma de la chuleta (algo mayor para poder envolverla). Se coloca cada una en su papel, se reparten los champiñones con la salsa en las chuletas; se extiende cubriéndolas y se pone encima el tocino o jamón. Se cierra muy bien el papel y se ponen los paquetes

en una besuguera. Se mete en horno previamente calentado. Lo demás (véase receta anterior y hágase igual).

Chuletas a la plancha

6 chuletas de ternera de palo (de 300 gramos cada una)

Un limón

Aceite

Sal

Se untan las chuletas con aceite, se rocían de zumo limón y se dejan macerar durante una hora, aproximadamente. Pasado este tiempo, se calienta la plancha. Cuando al echar en ésta unas gotas de agua no se evaporen, estará en su punto de calor; entonces se sazona de sal y se asan unos ocho minutos por cada lado procurando darles vuelta, con una espumadera para no pinchar las chuletas.

Se sirven acompañadas de ensalada de lechuga y tomate.

Chuletas a la riojana

6 chuletas de ternera o vaca tierna, cortadas gruesas

6 pimientos morrones (en conserva)

Media pastilla de caldo concentrado

1/4 kilo de tomates maduros (o el equivalente en conserva)

Medio vaso (de los de vino) de vino blanco

2 cucharadas de perejil picado

2 dientes de ajo

Aceite

Sal

Se sazonan las chuletas con los ajos machacados en el mortero y se dejan reposar una media hora.

Mientras tanto con los tomates se prepara una salsa espesa, se sazona de sal, se pasa por el pasapurés y se reserva.

En una sartén se pone aceite a calentar; se sazonan las chuletas de sal por las dos caras y se fríen, por tandas; primero a fuego vivo y, luego algo más lento, unos ocho minutos por cada lado; a medida que se van friendo, se pasan a una cazuela (mejor de barro); cuando estén todas fritas, se rocían con el vino y se les añaden el jamón cortado en cuadritos, la salsa de tomate, los pimientos cortados en trozos, el caldo disuelto en media tacita (de las de café) de agua y dos cucharadas de aceite de freír las chuletas. Se dejan cocer, a fuego lento, hasta que estén muy tiernas.

Se sirven calientes espolvoreadas con el perejil.

Se pueden acompañar con patatas fritas o guarnición de verduras.

Chuletón al tuétano

6 chuletones de añojo o cebón
2 kilos de huesos de tuétano
100 gramos de queso rallado
Aceite
Sal

Se ponen los huesos, cubiertos de agua fría, en una cacerola; se acerca al fuego y se cuecen durante diez minutos, contados desde que empieza a hervir; a continuación se retiran, se sacan del caldo y se dejan enfriar. Una vez fríos, se saca el tuétano, golpeándolos sobre un plato y se mete unos minutos en el frigorífico para que quede cuajado.

Se calienta una plancha (de no disponer de ésta, una sartén de las que no se pegan). Cuando al echar en la plancha caliente unas gotas de agua no se evaporen, estará en su punto de calor para poner la carne; entonces se untan los chuletones de aceite por las dos caras, se sazonan de sal y se asan unos diez minutos por cada lado, procurando al darles la vuelta, hacerlo con una espumadera para no pincharlos. Se pasan a una fuente refractaria. Si hubiera que asarlos por tandas, se van reservando, al calor, en la boca del horno.

Una vez hechos se distribuye entre ellos, y colocado encima, el tuétano cortado en lonchas muy finas. Se meten en el horno a gratinar hasta que esté fundido (unos cinco minutos). Se sirven en seguida con una guarnición de patatas al vapor rehogadas en mantequilla y salpicadas con perejil (véase fórmula).

Rollitos de ternera

6 filetes de ternera cortados finos, de unos 150 gramos cada uno
6 lonchas (del mismo tamaño) de jamón York, de buena calidad, o jamón serrano cortado muy fino
6 lonchas de queso blando
Una cebolla pequeña
Medio vaso (de los de vino) de vino blanco seco
2 dientes de ajo
Una rama de perejil
Aceite
Sal
Bramante

Se sazonan los filetes por la parte donde se van a rellenar, de sal (con cuidado si se pone jamón serrano). Se cubren con el jamón, se pone encima una loncha de queso. Se enrolla la carne y se cosen los extremos y el centro con un hilo de bramante, después se atan dándoles unas vueltas.

Se cubre el fondo de una cacerola con aceite; se acerca al fuego y, cuando esté caliente se rehogan los rollos dándoles vuelta hasta que estén dorados; entonces se agrega la cebolla cortada en trozos, se sigue rehogando un poco más y se añaden los ajos machacados en mortero con el perejil picado y desleído con el vino, se sazona ligeramente de sal, se tapa la cacerola y se cuecen, a fuego lento, hasta que estén tiernos (una media hora). En su punto se retiran del fuego y se pasa la salsa por el pasapurés. Para servirlos se les quita el hilo y se colocan en una fuente, se riegan con su salsa y se pone alrededor unos montoncitos de puré de patata duquesa (véase fórmula en Tomo 1°).

Rollo de ternera con espinacas y tortilla

Un kilo de carne de aleta de ternera (abierta)

2 huevos

Un kilo de espinacas

100 gramos de jamón serrano

1/2 vaso (de los de vino) de vino blanco

3 zanahorias

3 dientes de ajo

Unas ramas de perejil

Un pimiento del tiempo (verde) pequeño

3 cucharadas de leche

Una cucharada de harina (rasa)

Una cebolla pequeña

Hilo de bramante para atar

Aceite

Sal

Se limpian y se lavan bien las espinacas, se pican y se cuecen en abundante agua hirviendo con sal, tapada durante quince minutos. Se escurren apretándolas bien para quitarles el agua y se reservan.

Si la carne tuviese mucho pellejo se le quita con un tijeras. Se pone la parte abierta pegando a la mesa, extendida, y se sazona por donde se va a rellenar con dos dientes de ajo machacados en el mortero; se deja así un cuarto de hora aproximadamente.

Mientras tanto se baten los huevos con un poco de sal se les agrega la leche y la harina, se remueve bien y se pasa por un colador.

En una sartén pequeña se ponen unas dos cucharadas de aceite y con la mitad del batido se prepara una tortilla plana; cuando esté suelta y dorada por un lado, se le devuelve, con ayuda de un plato, para que dore por otro lado. Con la otra mitad del batido se prepara otra tortilla igual.

Sobre la carne preparada se extiende el jamón picado muy menudo; encima se colocan las tortillas, una al lado de otra, en todo lo largo de la carne; por encima de las tortillas y en el centro se ponen las espinacas, formando una tira. Se enrolla con cuidado, se cose con hilo de bramante, dejando el hilo largo para poder quitarlo con

facilidad y se ata dándole buena forma; se sazona de sal por fuera.

Se cubre el fondo de una cacerola, proporcionada a su tamaño, con aceite; cuando esté caliente se echa el rollo y se rehoga, a fuego fuerte y destapado, hasta que esté bien dorado por todos los lados, dándole vueltas de vez en cuando, para que dore por igual; a continuación se echa la cebolla muy picada, se rehoga un poco más y se agregan las zanahorias, peladas y cortadas en cuadritos y el pimiento, picado. En el mortero se machaca un diente de ajo con unas ramas de perejil picado, se deslíe con el vino y se vierte sobre la carne. Se tapa y se deja cocer, a fuego lento, hasta que esté tierna (el tiempo depende de la calidad de la carne). De vez en cuando, si la salsa se secaa, se agrega un chorro de agua fría. Para comprobar si está en su punto, se atraviesa con un cuchillo (debe entrar con facilidad).

En su punto, se separa de la salsa y se deja enfriar. La salsa se pasa por el pasapurés (si se prefiere se deja sin pasar).

Bien fría la carne se le quitan los hilos y se corta en rodajas; se ponen nuevamente en la salsa. Se cuece unos diez minutos, a fuego lento, y se retiran los trozos con una espumadera y con cuidado de no deshacerlas, colocándolas en una fuente alargada; se riega con un poco de salsa. El resto se acompaña con la carne en una salsera. Se sirve caliente.

Rollo de ternera con tortilla

Un kilo de tapa o falda

3 huevos

3 patatas medianas

Una cebolla mediana

1/4 kilo de guisantes desgranados (frescos o congelados)

1/2 vaso (de los de vino) de vino blanco

3 dientes de ajo

Unas ramas de perejil

1/2 lata de pimientos

1/2 lata de tomate natural

Aceite

Sal

Hilo de bramante para atar

Si la carne tuviese mucho pellejo, se le quita con unas tijeras. Se pone extendida sobre la mesa, se sazona con dos dientes de ajo por donde se va a rellenar y se deja así, una media hora, aproximadamente.

Mientras tanto se fríen las patatas peladas, lavadas, cortadas finas y sazonadas de sal, removiéndolas con frecuencia y picándolas, de vez en cuando, con el canto de una espumadera; tiernas, se escurren en un colador grande sobre un recipiente para quitarles toda la grasa. Se baten los huevos en una fuente honda, se les agrega una rama de perejil picado y las patatas. Se mezcla y se prepara una tortilla jugosa. Se

deja enfriar unos minutos.

Se sazona la carne ligeramente de sal y se pone la tortilla cortada al medio, en la parte más larga de la carne. Se enrolla con cuidado, se cose con hilo de bramante la abertura del centro y los extremos, dejando el hilo largo para poder quitarlo con facilidad y se ata, dándole unas vueltas para darle buena forma. Se sazona de sal por fuera.

Se cubre el fondo de una cacerola con aceite; cuando esté caliente se echa el rollo; se rehoga, a fuego fuerte destapado, hasta que quede bien dorado por todos lados, dándole vueltas de vez en cuando, para quede por igual; a continuación se echa la cebolla picado, se rehoga unos minutos y se agrega un diente de ajo machacado en el mortero con el perejil picado y desleído con el vino y después el tomate.

Se deja cocer despacio, hasta que esté tierno (el tiempo depende de la calidad de la carne). De vez en cuando se remueve, y si la salsa se secura, se agregan chorritos de agua fría. Mientras tanto se cuecen los guisantes. Se escurren. En su punto la carne, se separa de la salsa y se deja enfriar. La salsa se pasa por el pasapurés y, en unas cucharadas puestas en una sartén, se rehogan los guisantes.

Cuando la carne esté fría se le quitan los hilos, se corta en rodajas, que se van colocando en una fuente. Sobre ellas se vierte la salsa bien caliente y se ponen alrededor de ellas los guisantes y tiras de pimientos. Se sirve.

Para que la carne quede más jugosa se ponen las rodajas en la salsa y se cuecen en ella unos diez minutos; después se retiran con una espumadera y con cuidado de no deshacerlas.

Rosbif

(Véase la explicación sobre el Rosbif en Tomo 1°).

Rosbif con champiñones

1 1/2 kilos de lomo de añojo

Una cebolla mediana

Una cucharadita (de las de café) de mantequilla o margarina

Una tacita (de las de café) de caldo o agua

2 cucharadas de jerez seco

1/2 kilo de champiñones

Un limón

Un cucharada de perejil picado

2 dientes de ajo

Aceite

Sal

Se enciende el horno al máximo de calor, unos diez minutos antes de introducir la carne.

Se ata el lomo con un hilo de bramante, dándole unas vueltas, para darle buena forma.

En una fuente de horno se ponen a lo largo cuatro rodajas grandes de cebolla. Se sazona el lomo de sal y se coloca encima, se riega con cuatro cucharadas de aceite y se mete al horno, durante tres cuartos de hora, aproximadamente.

Mientras se está asando la carne, un cuarto de hora antes de retirarla del horno, se corta la parte dura del pie de los champiñones, se lavan muy bien, se dejan escurrir completamente y se sazonan de sal.

En una sartén pequeña, se ponen tres cucharadas de aceite a calentar y se fríen los ajos cortados en trozos; cuando estén dorados, se retiran y se echan los champiñones y el zumo del limón, revolviendo. Se añade una cucharada de vino blanco y se dejan hacer, a fuego lento, unos diez minutos. Si fueran de conserva, se preparan de la misma forma.

Cuando se va a sacar la carne, pasado el tiempo y en su punto, se calienta una cacerola y se pone en ella la carne para que suelte su jugo, con la cucharadita de mantequilla hecha una bola y puesta encima, tapado, durante veinte minutos, manteniendo la cacerola caliente sobre otra que esté al fuego con agua caliente (baño María).

Pasado este tiempo, se saca de la cacerola, se le quitan las cuerdas y se corta en rodajas. A la fuente de asarlo se le echa el caldo o agua y el jerez, raspándolo con una cuchara de madera, para diluir el jugo de la cocción. Se cuece unos cinco minutos, se cuele y se añade al que haya soltado la carne en la cacerola. Se calienta todo. Para servirlo, se colocan las rodajas en una fuente, previamente calentada. Alrededor se ponen, como guarnición, los champiñones espolvoreados de perejil picado. La salsa se acompaña, bien caliente, en salsa aparte.

Sacristanes

6 filetes de ternera cortados finos, de unos 150 gramos cada uno

6 huevos

Media lata de puntas de espárragos

Medio vaso (de los de vino) de vino blanco

Una cebolla mediana

Un pimiento del tiempo pequeño (verde)

2 tomates muy maduros

2 dientes de ajo

Una rama de perejil

Aceite

Sal

Hilo de bramante para atar

Se cortan los espárragos en trozos y se dividen en seis partes.

En una sartén pequeña se ponen unas dos cucharadas de aceite, se extiende por todo el fondo de la sartén; se acerca al fuego y, cuando esté caliente se vierte un huevo, previamente batido. Cuando se va cuajando se pone en el centro una parte de los espárragos y se dobla la tortilla como una francesa, se deja cuajar y se retira a un plato. De la misma forma se preparan las seis tortillas.

Se sazonan los filetes de sal, por la parte donde se van a rellenar y se coloca en el centro de cada uno una tortilla. Se enrolla la carne, se cosen los extremos y el fondo con un hilo de bramante; después se atan, dando unas vueltas.

Se cubre el fondo de una cacerola con aceite. Se acerca al fuego y; cuando está caliente se rehogan los rollos dándoles unas vueltas hasta que estén dorados; entonces se agrega la cebolla y el pimiento (todo picado), se sigue rehogando un poco más y se añaden los tomates sin piel, cortados en trozos. En el mortero se machacan los ajos con el perejil picado, se deslíe con el vino se agrega a los rollos; se sazona de sal. Se tapa la cacerola y se cuecen, a fuego lento, hasta que estén tiernos (una media hora). En su punto se retiran del fuego y se pasa la salsa por el pasapurés. Para servirlos se les quitan los hilos; se ponen en una fuente. Alrededor se ponen patatas fritas cortadas en cuadros, se riega con salsa bien caliente y se sirven en seguida.

Solomillo gratinado

Un solomillo de kilo y medio, aproximadamente

Una cebolla grande

2 cucharadas de queso rallado

100 gramos de foie-gras

Una lata pequeña de champiñones

1/2 litro de leche

2 cucharadas soperas de mantequilla

2 cucharadas soperas (colmadas) de harina

Aceite

Sal

Hilo de bramante para atar

Se escoge un solomillo de vaca o ternera grueso y uniforme, se le quitan los extremos más delgados, se limpia de grasas y piltrafas y se ata con hilo de bramante, dándole unas vueltas, para darle buena forma. Se calienta bien el horno y se sazona la carne de sal.

Se coloca en una besuguera o fuente de horno. Se pone encima media cucharada de mantequilla en trocitos y alrededor de la carne una tacita (de las de café) de agua. Se mete en el horno. Se deja asar hasta que esté tierno y dorado; de vez en cuando se riega con su jugo y se le dan vueltas para que dore por igual (estará en su punto cuando al atravesarlo con un cuchillo entra con facilidad).

Mientras tanto se fríe la cebolla cortada fina, en sartén con el fondo cubierto de aceite; cuando esté tierna y dorada se pasa por el pasapurés y se reserva. En una sartén o cazo se pone una cucharada de mantequilla; cuando está derretida se echa la harina y se dan unas vueltas; se agrega, poco a poco, la leche fría y se remueve deprisa, con cuchara de madera o unas varillas, se sazona de sal y se cuece lentamente, removiendo con frecuencia, durante unos quince minutos. Pasado este tiempo se retira del fuego y se agrega el puré de cebolla reservado. Se mezcla bien y se reserva al calor.

Tierna la carne se retira del horno y se deja enfriar un rato.

Mientras se enfría se mezcla el foie-gras con los champiñones picados en trocitos muy finos y tres cucharadas de bechamel.

Cuando la carne está templada se le quita el hilo y se le hace un corte, a todo lo largo de unos dos centímetros de profundidad. Dentro de la abertura se introduce la mezcla de foie-gras. Se cierra bien la carne para que tenga de nuevo su forma primitiva. Se cubre toda ella con el resto de la salsa bechamel, se espolvorea con el queso rallado y se mete al horno, con el gratinador, hasta que se funde el queso.

Se sirve en la misma fuente, acompañada si se quiere, con guarnición de verduras (véase guarnición en ternera mechada y con guarnición de verduras).

Solomillo con hojaldre

Un solomillo de vaca o ternera, de 1 1/2 kilos, aproximadamente

Una cebolla mediana

Una rama de perejil

Medio vaso (de los del vino) de vino blanco superior

Un huevo para barnizar

Aceite

Sal

Hilo de bramante para atar

Masa Hojaldre:

1/2 kilo de margarina o mantequilla

1/2 kilo de harina

Una tacita (de las de café) de agua fría

Una cucharadita (de las de café) rasa, de sal

Un poco más de harina para espolvorear

Se pueden preparar con anticipación y poco antes de servirlos volver a calentarlos en el horno.

Se prepara la masa: hojaldre (véase fórmula en Tomo 1º) y complétese en este mismo Tomo). Una vez hecha se deja reposar.

Se ata la carne con hilo de bramante, dándole unas vueltas para darle buena forma.

Se cubre el fondo de una cacerola de aceite; se acerca al fuego y, cuando está caliente se sazona la carne de sal y se rehoga, dándole vueltas hasta que esté dorada por todos los lados; entonces se agrega la cebolla cortada en trozos grandes, se sigue rehogando

un poco más.

En el mortero se machaca un ajo con el perejil picado, se deslíe con el vino y se añade a la carne, echándolo sobre la cebolla. Se tapa y se cuece, a fuego lento, hasta que esté tierno. Estará en su punto cuando al atravesarle con un cuchillo entre con facilidad (aproximadamente cuarenta minutos). En su punto se retira del fuego y se deja enfriar. Mientras tanto se pasa la salsa por el pasapurés y se reserva.

Cuando la carne esté fría se corta en tres trozos.

Se divide la masa hojaldre en tres partes, se pone una de ellas sobre la mesa espolvoreada de harina; se extiende con el rollo de pastelería sin dejarla demasiado fina (por lo menos de un centímetro de grosor). En el centro de la masa se pone la carne; se envuelve sobre ella el hojaldre, dándole la forma que tenga la carne. Se recortan los sobrantes de la masa y se pegan los bordes pasándoles un pincel mojado en agua. Se colocan en una placa de horno, sin engrasar; cuando estén todos preparados se bate el huevo y se barniza toda la superficie (el resto del huevo se reserva), se pinchan ligeramente alrededor para que salga el vapor. Se introducen en el horno caliente, sin exceso, hasta que estén dorados; entonces se vuelven a barnizar y se dejan hasta que queden tostados (aproximadamente media hora en total); después se baja la temperatura del horno y se dejan diez minutos más.

Se sirven calientes acompañados del jugo de la carne puesto en salsera y muy caliente.



Tournedos Rossini

Un kilo de solomillo de la parte estrecha
Una latita de foie-gras
6 tostadas de pan
Medio vaso (de los de vino de jerez seco)
6 patatas medianas
1 ó 2 trufas
Una lata de champiñones
3 cucharadas de mantequilla o margarina
Aceite
Sal

Se escogen las patatas que sean de buena clase y duras, se pelan, se cortan en cuadros como dados y se cuecen en una cacerola cubiertas de agua fría con sal. En cuanto

estén tiernas, se escurren, se extienden en un paño, se cubren con las puntas del mismo y se reservan.

Limpio el solomillo, se ata en seis o más partes para cortar seis o más filetes (de cuatro centímetros de grueso) y se cortan por el centro de las ataduras.

En una sartén, donde quepan todos, se pone una cucharada de mantequilla y cuatro de aceite; se acerca al fuego y, cuando esté la mantequilla derretida, se sazonan de sal, justo al tiempo de prepararlos; se ponen los tournedos en la sartén, se dejan hacer unos cinco minutos y, con una espumadera o pinzas, para no pincharlos, se les da la vuelta y se dejan hacer otros cinco minutos.

En otra sartén y, con una cucharada de mantequilla y seis de aceite, se fríen (al mismo tiempo que la carne) las tostadas de pan, cuidando que no se quemen y se van poniendo cada una en un plato, donde se vayan a servir, o todas en una fuente, poniendo sobre ellas los tournedos; encima se coloca un trocito de foie-gras y, sobre éste una lonchita de trufa. Se reservan al calor.

Rápidamente (para que no tengan que esperar mucho tiempo) se rehogan las patatas en una cucharada de mantequilla y en otra sartén, con una cucharada de aceite, los champiñones.

A la grasa sobrante de preparar la carne se le añade el vino, se deja hervir unos minutos hasta reducirla y después se vierte una cucharada sobre cada tournedo; se rodean con las patatas y champiñones y se sirve en seguida.

Vaca a la moda

1 1/2 kilos de tapa o babilla cortado en rodajas finas

100 gramos de tocino ahumado (panceta)

12 cebollitas

Una mano de ternera

Una cebolla grande

Un vaso (de los de vino) de vino blanco

3 cucharadas de coñac

Un trocito de laurel

4 zanahorias medianas

2 ajos

Unas ramas de perejil

Aceite

Sal

Se limpia la carne de pieles y grasas, lo cual se reserva para preparar el caldo.

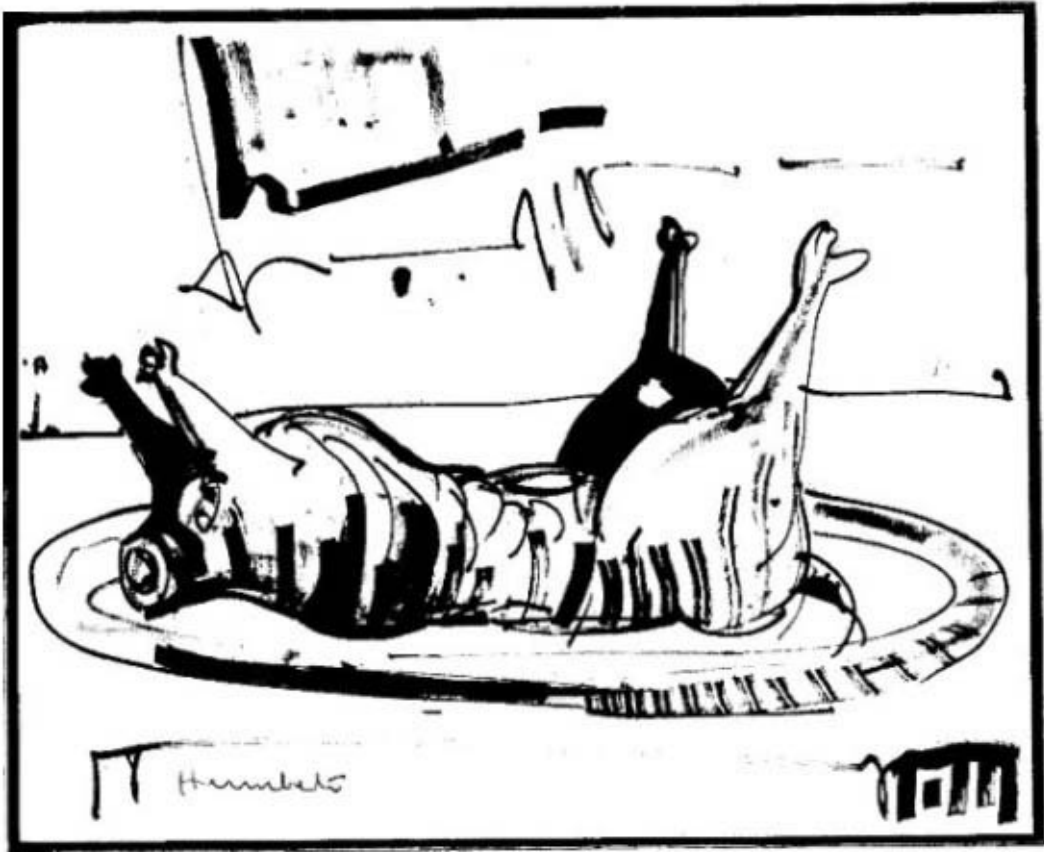
Se corta el tocino en tiras finas y, una vez limpia la carne, con la aguja destinada a este fin, se mecha y se ata con varias vueltas de bramante.

Se limpia la mano de ternera, se lava bien y se escalda; seguidamente se parte en trozos.

En una cacerola se pone aceite (el fondo cubierto) a calentar y se rehoga la carne,

dándole vueltas hasta que esté dorada por todos los lados; entonces se le agrega el vino, el coñac, los ajos, los trozos de la mano de ternera y los desperdicios de la carne; se cubre de agua, se sazona de sal, se hace hervir, se espuma perfectamente y se añade la cebolla en cuatro trozos, las zanahorias, peladas y enteras, el laurel, el perejil atado; se tapa y se deja cocer despacio, hasta que la carne esté tierna. Cuando lleve una hora de cocción, se añaden las cebollitas peladas. Cocidas las cebollitas y las zanahorias, se sacan para que no se deshagan, siguiendo la cocción hasta que la carne esté tierna (se atraviesa con un cuchillo para saber el punto, debe entrar con facilidad).

En su punto se saca, se deja enfriar, después se le quita el hilo y se corta en rodajas; se colocan en una fuente, unas al lado de otras; alrededor se pone la mano deshuesada y partida en trocitos. La salsa, se deja hervir destapada unos minutos, hasta reducirla, se pasa por el pasapurés y se vierten unas cucharadas sobre la carne. Se adorna el plato con las cebollitas enteras y las zanahorias, cortadas en rodajas. Se riegan con unas cucharadas más de salsa y se sirve muy caliente. El resto de la salsa se acompaña, muy caliente en salsera.



CORDERO

Cordero

Bajo el título general de cordero se dan diferentes recetas sobre la cabra, el cordero, el cordero lechal y el cabrito.

La cabra, por lo general, no se emplea para mucho en guisos, aunque su carne es la mejor para preparar cecina.

El carnero y cordero son de carne sabrosa y muy delicada. El cordero es la cría de la oveja y el carnero recibe este nombre hasta que tiene un año. El carnero para que sea de buena calidad debe tener la carne roja pero clara, estar cubierto de grasa blanca y abundante. Si es recién matado se dejará reposar dos o tres días antes de prepararlo, pues recién matado resulta duro. Los que tienen menos grasa y su carne es pálida son viejos y su sabor tiene cierto gusto a sebo.

El cordero pascual es aquel que empieza a pastar y el cordero lechal es aquel que, por no estar destetado, no ha salido a pacer. Tiene la carne muy blanca.

La carne de cordero se altera fácilmente, por lo que, al contrario que el carnero, debe consumirse al día siguiente de sacrificarlo.

La mejor época del cordero es el invierno y la primavera y del carnero el otoño y el invierno.

Los mejores son los de Castilla y zonas de Aragón y Navarra.

Cabrito con patatas

1 1/2 kilos de cabrito (falda, costillar, cuello, etc.)

Una rebanada de pan cortada muy fina

1 1/2 kilos de patatas (mejor nuevas)

Una cucharadita (de las de café) de pimentón

Un pellizco de laurel

4 cucharadas de vino blanco

5 dientes de ajo

Aceite

Sal

Se corta la carne en trozos de tamaño regular, se sazonan con tres dientes de ajo machacados en el mortero y se deja reposar media hora. Pasado ese tiempo se cubre ligeramente el fondo de una cacerola de aceite y se acerca al fuego, cuando empiece a calentarse se fríe el pan hasta que quede dorado, y se reserva en el mortero. En el mismo aceite se rehoga la carne, dándole vueltas hasta que esté bien dorada; entonces se agregan la cebolla picada muy menuda, el pimentón y el pan machacado en el mortero junto con dos dientes de ajo y el perejil; se deslíe con el vino, se revuelve

todo rehogándolo un poco más, se tapa la cacerola y se deja cocer, lentamente, durante una hora; pasado el tiempo se añaden las patatas cortadas en trozos grandes, se cubre de agua, se sazona de sal y se sigue cociendo todo junto, hasta que esté tierno. Las patatas deben quedar enteras.

Se deja reposar cinco minutos después de retirarlo del fuego. Se sirve caliente.

Carnero guisado a la hortelana

1 1/2 kilos de pecho de carnero
Una cebolla grande
1 1/2 kilos de patatas
2 pimientos del tiempo verdes
3 ajos
Una cucharada de harina
Un trocito de laurel
2 ramas de perejil
Una cucharada (de las de café) de pimentón
3 cucharadas de vino blanco
Aceite
Sal

Se puede preparar este plato con cordero.

Se corta la carne en trozos, se sazona con dos ajos machacados en el mortero y se deja reposar una media hora.

Mientras tanto se pica la cebolla muy menuda en un plato, y se reserva.

Se cubre el fondo de una cacerola con aceite y se acerca al fuego; cuando está caliente se rehoga la carne, a fuego fuerte, hasta que esté dorada, dándole vueltas de vez en cuando. Bien rehogada se agrega la cebolla y a continuación la harina, se deja dorar y se echa el pimentón, se remueve y se aparta a un lado. Se machaca en el mortero un diente de ajo y el perejil, se deslíe con el vino y se vierte sobre el guiso, bañándolo con dos vasos (de los de agua) de agua fría, se pone el laurel, se sazona de sal, se tapa y se cuece hasta que la carne esté a media cocción (aproximadamente una hora).

Mientras tanto, se pelan las patatas, se lavan y se dejan enteras, se agregan a la carne, se pone un poco más de agua si hace falta (no debe quedar muy caldoso), se cubre todo con los pimientos partidos en trozos y se cuece, muy despacio, hasta que las patatas y la carne estén tiernas.

En su punto se pasa a una fuente, se retira el laurel y se sirve muy caliente.

Cordero asado

Una buena paletilla de 1 1/4 kilos a 1 y 1/2 kilos

3 dientes de ajo
1/2 kilo de patatas pequeñas (aproximadamente)
Aceite

Salsa:

Un vaso y medio (de los de vino) de agua
2 ramas de perejil
2 dientes de ajo, sin pelar
Una hoja de laurel
Una cebolla mediana
2 cucharadas soperas de vinagre
2 cucharadas soperas de zumo de limón
Medio vaso (de los de vino) de vino blanco
Sal

Se puede preparar (si se prefiere) con manteca de cerdo, en lugar del aceite.

Se puede hacer con cordero lechal (en este caso, se ponen dos piernas). Se le dan unos cortes en la carnicería para trincharlo más fácilmente al servirlo.

Se pican dos ajos en el mortero con una pizca de sal y se machaca hasta que esté hecho una pasta; a continuación se frota con este majado toda la carne y se deja en reposo, más o menos una hora. Pasado este tiempo se limpia con un paño para quitarle todo el ajo sobrante; a continuación se ponen en un plato unas cinco cucharadas soperas de aceite; en ello se mojan los dedos y se unta bien todo el cordero (o si se prefiere con dos cucharadas de manteca de cerdo), se sazona de sal y se coloca en una fuente de horno. Se mete al horno, con calor moderado hasta que la carne esté un poco dorada. Para que no le falte jugo, véase la terminación de pavipollo al jerez y procédase igual.

Mientras tanto se mezclan todos los ingredientes de la salsa y se cuecen, durante cinco minutos, se cuele y rocía con esto la carne. Al mismo tiempo que se echa el líquido, se ponen las patatas peladas, lavadas y cortadas en rodajas, que se van haciendo con el líquido de carne. Ésta se rocía de vez en cuando con su jugo. Cuando el cordero está asado (ha de estar bien asado hasta desprenderse el hueso de la carne), se deja reposar al calor unos cinco minutos antes de trincharlo.

Se sirve, muy caliente, con las patatas alrededor, puede acompañar con ensalada de lechuga.

Cordero lechal asado

Medio cordero
3 dientes de ajo
Aceite o manteca de cerdo
2 limones
1 vaso (de los de vino) de vino blanco
Sal

Se dan unos cortes en la carnicería para trincharlo más fácilmente al ir a servirlo. Se

pican dos ajos en el mortero con una pizca de sal y se machaca hasta hacer una pasta. A continuación se frota con ésta todo el cordero y se deja reposar media hora. Pasado el tiempo, se limpia con un paño, para quitar todo el ajo sobrante. Se unta con cuatro o cinco cucharadas de aceite o, si se prefiere, con dos cucharadas de manteca de cerdo. Se sazona de sal y se coloca en fuente de horno. Se echa alrededor y en la fuente un vaso pequeño de agua y se mete, a horno mediano, hasta que empiece a dorarse; entonces se riega con el vino. Se le va dando vueltas para que vaya dorando por todos los lados. Si se secura el jugo se pone un poco de agua. Para que no le falte jugo, véase la terminación de pavipollo al jerez, procédase igual. Cuando está ya casi hecho, se mezclan en un recipiente cuatro cucharadas de zumo de limón y cuatro de aceite; se bate y con una brocha se unta el cordero por el lado externo, o sea por la piel. Se vuelve a meter en el horno, por este lado, aproximadamente unos quince minutos más. Debe quedar muy dorado. Se sirve cortado en trozos y muy caliente, se riega con el jugo colado. Se acompaña de ensalada de lechuga.



Cordero lechal asado al estilo castellano

Medio cordero
Media hoja de laurel
Una rama de perejil
Una cebolla pequeña
2 cucharadas (soperas) de manteca de cerdo

2 dientes de ajo
Una ramita de tomillo
Una cucharadita (de las de café) de pimentón
Un vaso (de los de vino) de vino blanco
Sal

Se le dan unos cortes en la carnicería para trincharlo más fácilmente al servirlo. En una fuente de horno grande se extiende el cordero boca arriba, después de haberlo untado todo ligeramente con la manteca de cerdo; se sazona de sal y se espolvorea con el pimentón. En un recipiente, aparte, se pican el tomillo (una pizca), la cebolla, el ajo y el perejil, se mezcla bien y se reparte por igual, sobre el cordero; se riega con el vino y un vaso (de los de vino) de agua; se le ponen encima los trocitos de laurel, y se mete en el horno. Para que no falte jugo, véase la terminación de pavipollo al jerez y procédase igual. De vez en cuando, se riega con su jugo; cuando está dorado se le da la vuelta para que se dore por el otro lado. Ha de estar bien asado, hasta desprenderse el hueso de la carne.

Se sirve cortado en trozos y muy caliente; se riega con el jugo colado.

Se puede acompañar con ensalada de lechuga.

Cordero en blanqueta

2 kilos de cordero (espaldilla)
3 zanahorias
2 yemas de huevo
Un limón pequeño
Una cucharada de mantequilla o margarina
12 cebollas pequeñas
200 gramos de champiñones frescos o en conserva
2 cucharadas (soperas) de harina
Sal

Se parte la carne en trozos y se pone a remojo en agua fría una hora y cuarto; pasado ese tiempo se escurre y se pone en un puchero con un litro de agua fría, o más si hiciera falta (debe quedar cubierto); se sazona de sal y unas gotas de zumo de limón, se acerca al fuego y, cuando comienza a hervir, se espuma bien; después se le añaden las zanahorias, peladas y cortadas en rodajas, las cebollitas y los champiñones, en caso de ser frescos, bien limpios de tierra, lavados y partidos al medio. Si son pequeños y de conserva, se ponen enteros; grandes se parten en dos. Se deja cocer hasta que esté tierno (aproximadamente una hora). Entonces se retira la carne del caldo, que se reserva al calor, se cuele el caldo y se miden cuatro tacitas de las del café llenas (se agrega un poco más de agua si fuera necesario). Se deja enfriar.

Las verduras de la cocción se reservan con la carne.

En un cazo o sartén se pone la mantequilla al fuego; cuando está derretida se echa la harina, se dan unas vueltas y se agrega, poco a poco, el caldo frío, removiendo

deprisa, para que no se formen grumos, con una cuchara de madera o varillas. Se comprueba de sal y se cuece unos quince minutos removiendo de vez en cuando. Debe quedar una bechamel clara (si quedara espesa se agrega un poco de agua).

En un tazón se deslíen las yemas con una cucharada de zumo de limón y dos cucharadas de caldo o agua; se mezcla y se añade a la salsa preparada, se revuelve y se separa del fuego.

Se pone la carne en una fuente alargada, se colocan las verduras alrededor y se cubre el cordero y las verduras con la salsa muy caliente. Se sirve en seguida.

Cordero a la casera

2 paletillas de cordero

2 cebollas grandes

3 dientes de ajo

6 patatas medianas

Una taza (de las de desayuno) de agua con una pastilla de caldo, o caldo fresco

Aceite

Sal

Se machacan los ajos, muy picados, en el mortero que están hechos una pasta y se frota con ellos la carne, se sazona de sal, se deja reposar una media hora y luego se unta con aceite; se pone en una fuente de horno, se echa alrededor un vaso pequeño de agua y se mete en el horno caliente sin exceso, durante media hora, dándole vuelta de vez en cuando, para que esté dorada por todos los lados.

Se pelan las patatas, se lavan, se secan bien y se cortan en rodajas; se pelan las cebollas y se cortan en redondeles finos.

En una sartén amplia, se pone aceite; cuando está caliente, se echan las patatas y se fríen unos minutos; antes que empieza a dorarse se añaden las cebollas y se hace todo a fuego mediano, se sazona de sal.

Cuando la paletilla lleva la media hora en el horno, se ponen las patatas y las cebollas, escurridas y alrededor de la carne; se rocía todo con el caldo y se vuelve a dejar en el horno hasta que la carne esté completamente tierna, rociándola de vez en cuando. Estará en su punto cuando empiece a desprenderse del hueso.

Para servirlo se corta la carne en trozos y se coloca en el centro de una fuente con las patatas y la cebolla alrededor. Se sirve muy caliente.

Cordero al chilindrón

2 kilos de cordero (de la parte delantera)

1/2 kilo de tomate natural (o el equivalente en conserva)

100 gramos de jamón serrano (en un trozo un poco grueso)

1/4 kilo de guisantes desgranados, frescos o congelados
Una lata de pimientos morrones (grande)
4 dientes de ajo
4 cucharadas de vino blanco
2 ramas de perejil
Guindilla (puede suprimirse)
Aceite
Sal

Se corta la carne en trozos, se sazona con tres dientes de ajo machacados en el mortero y se deja reposar media hora.

Mientras tanto con los tomates, se prepara una salsa espesa, se le pone un pellizco de azúcar, si se quiere corregir la acidez del tomate (no se pone sal), se pasa por el pasapurés y se reserva. Se corta el jamón en cuadros como dados. Si los guisantes son del tiempo se cuecen en agua hirviendo con sal hasta que estén tiernos, después se escurren y se reservan.

Pasado el tiempo de la carne se pone aceite, un poco abundante, en una sartén amplia; cuando está caliente, se echa el jamón, se le dan unas vueltas y, en seguida se retira a un plato. En el mismo aceite se rehogan, por tandas, los trozos de carne, hasta que estén dorados; se van trasladando a una cazuela de barro (se puede emplear otro material de no tener barro). Cuando esté todo dorado, se machaca en el mortero un diente de ajo con el perejil picado y un poco de guindilla (si se quiere), se deslíe con el vino y se vierte sobre la carne; se cubre con la salsa de tomate, se riega con cinco cucharadas del aceite de rehogar el cordero, se ponen encima los trocitos de jamón y se cuece, lentamente, hasta que esté muy tierno.

A media cocción (aproximadamente pasados tres cuartos de hora) se agregan los guisantes y se ponen por encima los pimientos, cortados en tiras gruesas y con todo su jugo, se comprueba de sal y se sigue cocinando hasta el momento de servirlo media hora más. De vez en cuando se remueve el guiso para que no se agarre al fondo.

Si se prepara en cazuela de barro se sirve en la misma cazuela, con los pimientos por encima. En otro recipiente, se traslada a una fuente y se cubre con los pimientos.

Cordero estofado

1 1/2 kilos de cabrito o cordero que sea muy tierno, cortado en trozos (paletilla, falda, cuello)
Una cebolla grande
Una cucharadita (de las de café) de pimentón
2 zanahorias medianas
2 tomates medianos y muy maduros
Un pimiento del tiempo (verde)
Media hoja de laurel
3 dientes de ajo
Unas ramas de perejil
Un vaso (de los de vino) de vino blanco
Aceite

Sal

Se sazona la carne con dos dientes de ajo machacados en el mortero y se deja reposar una hora (aproximadamente). Pasado el tiempo se sazona de sal y se traslada a una cacerola; se le agrega la cebolla picada, las zanahorias peladas finas y cortadas en cuadritos, el pimiento picado, los tomates pelados, quitadas las simientes y cortados en trozos pequeños, el laurel, el pimentón y un diente de ajo con el perejil picado y machacado todo en el mortero desleído con el vino; por último seis cucharadas de aceite crudo (aproximadamente), se revuelve para mezclarlo, se tapa y se cuece a fuego lento hasta que la carne esté tierna (unas dos horas).

Durante este tiempo, de vez en cuando, se revuelve para que no se pegue la carne al fondo. Se puede añadir, un poco de agua fría para que el estofado quede jugoso. Cuando la carne esté tierna se destapa la cacerola y se deja hervir unos minutos, a fuego fuerte, para que se reduzca un poco la salsa. Después se pone en el horno con el gratinador encendido, unos cinco minutos para que la carne quede dorada.

Se sirve, muy caliente, en la misma cazuela o se traslada a una fuente con todo su jugo.



Cordero (menestra)

2 paletillas de cordero (de 1 1/2 a 1 3/4 kilos)
1/2 kilo de guisantes desgranados (frescos o congelados)
Un kilo de alcachofas del tiempo o el equivalente en conserva
1/2 kilo de patatas (mejor pequeñas)
Una cebolla mediana
3 zanahorias
Un pimiento verde
Una cucharada (sopera) de harina
1/4 de vaso (de los del vino) de vino blanco
Aceite
3 ajos
Perejil
Sal

Se corta la carne en trozos de tamaño regular, se sazona con dos ajos machacados en

el mortero y se deja reposar una media hora.

Si las alcachofas son frescas se limpian y cuecen (véase Tomo 1º). Cuando están tiernas, se cuecen y se reservan.

En una cacerola se pone aceite (el fondo ligeramente cubierto) a calentar; cuando está caliente, se echa el cordero, se rehoga hasta que esté muy dorado, dándole vueltas con frecuencia; a continuación se agrega la cebolla picada muy menuda, se dan unas vueltas y se añaden las zanahorias peladas y cortadas en cuadros, los guisantes, el pimiento picado, la harina y un ajo con una rama de perejil machacado en el mortero, desleído con el vino. Se rehoga todo junto, se sazona de sal y se cubre de agua. Se tapa y se cuece, a fuego lento, durante unos tres cuartos de hora, removiendo, de vez en cuando el guiso para que no se agarre al fondo de la cacerola.

Mientras tanto se pelan y lavan las patatas y se cortan en cuadros.

En una sartén se pone abundante aceite a calentar y se echan las patatas, que se fríen, a fuego lento, hasta que estén tiernas, pero no doradas. Se escurren del aceite y se añaden al guiso con las alcachofas cortadas en dos o tres trozos (según tamaño). Si fueran en conserva, se escurren, y se cortan al medio. Se revuelve todo bien y se sigue cocinando hasta que todo esté tierno (aproximadamente una hora más). No debe quedar demasiado caldoso.

Se sirve en una fuente honda.

Caldereta de cordero (para 10 personas)

5 kilos de cordero (que no sean de animal muy grande)

1/2 litro de vino blanco

Una cucharada (sopera) de pimentón

Una cebolla grande

Un pimiento verde grande

Una copa de coñac o whisky

4 dientes de ajo

Guindilla

Unas ramas de perejil

Sal

Este plato tiene la ventaja de confeccionarse sin ninguna sustancia grasa.

La manera de preparar la caldereta varía según las regiones.

Se corta la carne en trozos iguales (de unos 50 gramos cada uno aproximadamente), se sazona con los ajos machacados en el mortero y se deja reposar una media hora; pasado el tiempo se le pone sal y se echa en una caldereta de hierro. (De no disponer de este recipiente, se puede preparar en una olla amplia, de porcelana u otro material.) Se añade el vino, el pimentón, la cebolla picada, el perejil picado, el pimiento en trozos, guindilla (según el gusto), el coñac o whisky y un litro de agua. Se tapa y se deja cocer, muy despacio, hasta que la carne esté muy tierna. De vez en cuando se

remueve y si se secura demasiado se añade un poco más de agua. Se comprueba de sal.

Cuando esté bien tierno se sirve muy caliente.

Chuletas de cordero asadas a la parrilla

18 chuletas de cordero cortadas gruesas

2 limones

Un kilo de patatas (aproximadamente)

Aceite

Sal

Una vez limpias las chuletas de grasa y nervios, se aplastan un poco con el mazo, se sazonan de sal, un chorro de limón y se untan con aceite crudo.

Se calienta una plancha o parrilla y se asan las chuletas por los dos lados, sin más aceite. Una vez asadas, se retiran y se sirven colocadas en una fuente redonda, formando círculo, acaballadas y llenando de abundantes patatas fritas el centro del círculo.

Chuletas de cordero asadas a la parrilla (otra fórmula)

18 chuletas del lomo de doble grosor

Mantequilla

Media lata de pimientos morrones

6 patatas (medianas)

Sal

Se derrite la mantequilla.

Se calienta una plancha o parrilla.

Se sazonan las chuletas de sal y se asan rápidamente, rociándolas al mismo tiempo con la mantequilla derretida, dándoles la vuelta para que se asen por todos los lados.

Mientras tanto se están haciendo, se preparan las patatas al vapor (véase fórmula).

Una vez asadas las chuletas se colocan en una fuente alargada. Sobre cada chuleta se pone un trozo de pimiento y alrededor las patatas (si se prefiere pueden ser fritas).

Chuletas de cordero al caserío

10 chuletas de cordero muy tiernas

3 zanahorias

Una cebolla mediana

1/4 kilo de guisantes desgranados (frescos o congelados)
3 dientes de ajo
Un vaso (de los del vino) de clarete de buena calidad
Un plato con harina
Un trocito de laurel
Unas ramas de perejil
Aceite
Sal

Se cuecen los guisantes, se escurren y se reservan.

Se sazonan las chuletas de sal, se envuelven, ligeramente en harina, se sacuden para quitarles lo sobrante y se fríen en aceite caliente hasta que estén doradas. Se reservan en la fuente donde se van a servir, al calor y tapadas.

Se cuela el aceite de freír la carne y se echa un poco en la sartén (cubierto ligeramente el fondo). Se acerca al fuego y, cuando esté caliente se fríe la cebolla y las zanahorias (picado todo muy menudo); se rehoga, removiendo con cuchara de madera y se añade una cucharada de harina, se remueve un poco más; se pone el laurel, los ajos y el perejil machacado en el mortero y desleído con el vino y dos cucharadas de agua; se sazona de sal y se deja hervir, lentamente, tapado, hasta que las zanahorias estén tiernas. Los guisantes se rehogan por separado con un poco de esta salsa preparada y se reservan al calor.

Cuando la salsa está en su punto, no debe quedar caldoso, se vierte hirviendo sobre las chuletas; alrededor se ponen los guisantes. Se sirve en seguida.

Chuletas de cordero fritas

24 chuletas de cordero
4 dientes de ajo
Aceite
Sal

Para la preparación de estas chuletas solamente se precisa que sean de buen animal; son exquisitas las de cordero pascual.

Se sazonan con dos dientes de ajos machacados en el mortero y se dejan reposar una media hora; se limpian con un paño para quitarles el ajo y se sazonan de sal y a continuación, se fríen en buen aceite, caliente y se van colocando en la fuente donde se van a servir. Se sirven nada más freírlas, hasta que queden doradas, acompañadas con ensalada de lechuga.

Chuletas de cordero a la navarra

18 chuletas del costillar sin recortar ni quitar la punta del hueso

100 gramos de jamón serrano en un trozo grueso
2 cebollas medianas
Un kilo de tomates maduros (o el equivalente en conserva)
200 gramos de chorizo de Pamplona cortado en rodajas muy finas
2 cucharadas de manteca de cerdo
Aceite
Sal

Se pican las cebollas muy menudas y se reservan en un plato; igualmente se reserva el jamón cortado en cuadritos. Se introducen los tomates (si son del tiempo) en agua hirviendo, se pelan, se cortan en trozos y después se aplastan con un tenedor. Se les quitan las simientes. (Si son de conserva se aplastan). Se reservan. Se limpian de nervios las chuletas, no se recortan ni se quita la punta del hueso; se sazonan de sal.

En una sartén, amplia, se pone la manteca y el aceite (partes iguales); se acerca al fuego y, cuando esté caliente, se fríen (por tandas), las chuletas por los dos lados hasta que estén doradas. Según se vayan sacando de la sartén, se colocan en una fuente (si es posible de barro) que sirva para el horno.

En la misma grasa se rehoga el jamón y, en seguida se retira, escurrido, y se reserva en un plato. Después se fríe la cebolla, removiéndola con frecuencia, hasta que esté tierna; entonces se pone el jamón y el tomate. Se sigue friendo todo junto lentamente, hasta que esté bien frito; se comprueba de sal (si hubiera exceso de grasa, se retira) y se vierte el conjunto sobre las chuletas, cubriéndolas. Se meten a horno con calor moderado, hasta que estén tiernas. El tiempo varía según la calidad de las mismas.

Cuando estén tiernas, se cubre toda la superficie de la fuente con las rodajas de chorizo. Se vuelve a meter en el horno y, cuando el chorizo comience a deshacerse se sirven en la misma fuente.

Pierna de cordero asada al horno

Una buena pierna de cordero de kilo y medio a dos kilos
Un limón grande
Una cabeza de ajos
Un vaso (de los de vino) de vino blanco
Aceite
Sal

Se debe escoger con preferencia, una pierna redonda y no alargada.

Se golpea la pierna para ponerla más blanda, se sazona con sal, se pone en una cazuela grande de horno, se rocía con aceite (poca cantidad) y se mete a horno suave, para que se vaya haciendo despacio. De vez en cuando se le dan vueltas para que quede dorada por igual y se le va retirando la grasa sobrante para que no se refría el cordero. A media cocción, cuando empieza a dorarse, se riega con el vino y se le echa alrededor un vaso pequeño de agua; se aumenta el calor del horno para que quede

bien dorada (necesita unas dos horas y media). Estará en su punto cuando empiece a desprenderse el hueso de la carne. Una vez hecha se saca del horno y se retira de la cazuela. Se reserva al calor.

Se pela la cabeza de ajos y se cuecen en una tacita (de las de café) de agua; cuando estén tiernos se machacan y se pasan por el pasapurés con el agua de cocerlos; se mezcla lo pasado con el jugo de asar la carne y se le agrega el zumo del limón, se cuele y con esta salsa, muy caliente, se rocía la pierna una vez trinchada, al tiempo de servirla.

Pierna de cordero asada (otra fórmula)

Una pierna de kilo y medio a dos kilos
Una cucharada de manteca de cerdo
3 dientes de ajo
Una cucharadita (de las de café) de vinagre
Sal

Se debe escoger con preferencia una pierna redonda y no alargada.

Se golpea la pierna para ponerla más blanda. Se pican ajos y se machacan en el mortero hasta que estén hechos una pasta; entonces se frota bien, el cordero, por todos los lados. Se deja reposar una hora. Pasado el tiempo se quitan con un paño los restos de ajo, se unta con la manteca de cerdo, se le pone la sal y se deja así otra media hora. A continuación se pone en una fuente de horno o besuguera se le echa alrededor un vaso pequeño de agua y se mete a horno, un poco fuerte, durante quince minutos; después se baja el calor y se deja a fuego mediano, para que se vaya haciendo lentamente. Para que no le falte jugo (véase la terminación de pavipollo al jerez y procédase igual). Se rocía de vez en cuando con su jugo y se le va dando vueltas para que se vaya dorando por igual. Cuando ya está casi hecho, se mezcla el vinagre con una cucharada sopera de agua y con una brocha se unta la pierna por todos los lados. Se sigue asando hasta que esté en su punto, aproximadamente necesita de hora y media a dos horas (estará hecha cuando empiece a desprenderse el hueso de la carne). Cuando ya está asado el cordero se apaga el horno y se deja la pierna dentro, otros cinco o diez minutos, para que repose al calor.

A continuación se saca del horno, se retira de la fuente, se trincha, recogiendo todo el jugo que sale al partirla; se rasca con un tenedor el fondo de la cazuela y se echa en una taza (de las del desayuno) de agua añadiendo el jugo de partirla. Se cuele y se sirve, muy caliente en salsera, acompañando la pierna. Se puede acompañar con puré de patatas y ensalada de lechuga.

Pierna de cordero rellena

Una pierna de 1 1/4 a 1 1/2 kilos
8 salchichas frescas (coloradas)
100 gramos de champiñones frescos o en conserva
2 huevos duros
Una yema de huevo cruda
Un limón
Medio vaso (de los de vino) de vino blanco, seco
Una cucharada de perejil picado
Hilo bramante para coser
Aceite
2 dientes de ajo
Una cucharadita (de las del café) de mantequilla
Sal

Se manda en la carnicería quitarle el hueso central a la pierna. Se golpea para ponerla más blanda, se sazona con los ajos machacados en el mortero, frotándola bien por todas las partes y se deja reposar una media hora.

Mientras tanto se lavan bien los champiñones y se van echando en agua con unas gotas de limón; una vez limpios todos, se escurren, se pican menudos y se ponen en un cazo a rehogar con la mantequilla, unas gotas del zumo de limón y un poco de sal; se tapan y se dejan a fuego lento durante unos diez minutos. Si son de conserva se escurren, se pican y se saltean igual que los frescos.

Se abren las salchichas y se les quita la piel; se ponen en un plato hondo y se mezclan con la mitad del vino, los huevos picados, los champiñones escurridos y la yema de huevo; se amasa todo junto con las manos.

Se le quita con un paño, a la pierna, el ajo que tenga pegado y se sazona de sal por la parte de dentro. En el centro y donde estaba el hueso, se coloca el relleno preparado y se cose la pierna, dejándole al empezar de coser y al terminar, un trozo de hilo largo, para poder retirarlo una vez asada; a continuación se ata, dándole buena forma, se le echa sal por encima, se coloca en una besuguera o fuente de horno, se rocía con cuatro cucharadas soperas de aceite y el resto del vino; alrededor y en la fuente, se echa un vaso (de los del vino) de agua. Se pone a horno, con poco calor, para que se vaya haciendo lentamente. Para que no le falte jugo (véase la terminación de pavipollo al jerez y procédase igual); cuando empieza a dorarse, se le va dando vuelta y rociándola con su jugo para que dore por todos los lados. Si fuera necesario, se irá añadiendo, poco a poco, agua caliente que se echa en la fuente, para que no quede sin salsa. Tarda en hacerse unas dos horas (estará en su punto cuando al atravesarla con un cuchillo entra con facilidad y no sale jugo rosado).

Para servirla se quita el hilo de atarla y coserla, tirando de él y sujetando con una mano la carne. Se corta como un asado más y se sirve con ensalada del tiempo y la

salsa colada y muy caliente rociando el cordero.

Paletillas de cordero lechal al horno

4 paletillas
6 ajos
2 limones
1/2 vaso (de los de vino) de vino blanco
Aceite
Sal

Se machacan los ajos, picados, en el mortero hasta que estén hechos una pasta y se frotan las paletillas; se dejan reposar una media hora.

Pasado el tiempo, se limpian con un paño para quitarles el ajo sobrante, se sazonan de sal y se ponen en una cazuela de horno; se untan con aceite y se meten a horno suave, para que se vayan haciendo poco a poco; cuando empiecen a dorarse se añade un vaso grande de agua, que se pone en la cazuela y alrededor de la carne; de vez en cuando se riegan con su jugo. Si éste se secura se pone de vez en cuando un poco más de agua. Para que no le falte jugo al cordero (véase la terminación de pavipollo y hágase igual). A media cocción, se aumenta el calor y se riegan con zumo de limón. Una vez que estén doradas por un lado, se les da la vuelta para que doren por el otro. Cuando están tiernas y bien doradas (que empieza a desprenderse el hueso), se retiran del horno, se sacan de la cazuela; se agrega a la salsa el vino y se hierve unos minutos; se cuela y se rocían las paletillas al tiempo de servir las. Se sirven muy calientes acompañadas de ensalada de lechuga.

Silla de cordero asada

De kilo y medio a dos kilos de silla de cordero
2 cucharadas de manteca de cerdo
Un vaso (de los de vino) de vino blanco seco
Hilo de bramante para atarlo
Un limón
Sal

La silla de cordero es todo el lomo del animal en una pieza.

Al trozo de carne se le enrolla la parte de la falda y se ata con unas vueltas de bramante, dándole buena forma; se sazona con sal.

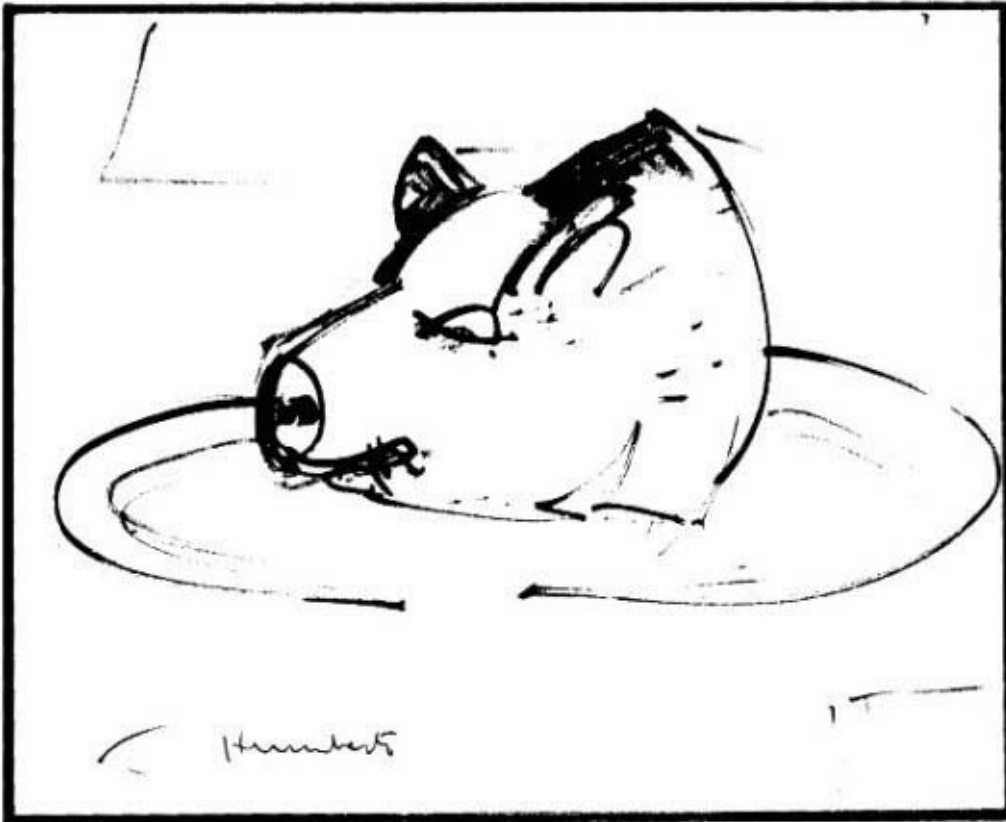
En la fuente donde se va a asar se pone la manteca y se acerca al fuego hasta que quede derretida; entonces se coloca la carne y se le dan unas vueltas para que quede toda untada. Antes de meterla en el horno se le hacen unos cortes un poco profundos a lo largo de la carne. Se pone en el horno, con calor moderado, dándole vueltas a

medida que se vaya dorando. Para que no le falte jugo (véase la terminación de Pavipollo asado y procédase igual).

Cuando empiece a dorar se pone alrededor de la carne un vaso de agua; de vez en cuando se riega con el jugo para que no se reseque (tarda en hacerse aproximadamente hora y cuarto). Cuando esté casi asado se aumenta la temperatura del horno para que dore bien y se le sigue dando vueltas de vez en cuando. Antes de retirarlo del horno para asegurarse que está en su punto conviene atravesarle un cuchillo que entrará con facilidad.

Ya la carne asada se retira del asador, se pone en la fuente el vino y una cucharada de zumo de limón con tres de agua; se deja hervir unos cinco minutos.

Al tiempo de servir la carne se quitan los hilos y se corta en trozos, se riega con un poco de la salsa muy caliente y el resto de la salsa se presenta en salsera. Se puede acompañar con patatas fritas cortadas en cuadros. Se sirve muy caliente.



CERDOS

Cochinillo

El lechón o cochinillo debe tener un mes escaso, o sea, las cuatro semanas; aunque hay quien opina que el mejor de tres, o sea, veintidós días o incluso algo menos, ocho a diez días. Para matarlo se ata de pies y manos para que no se mueva, se le hunde rápidamente un cuchillo en la garganta. Ya muerto se escalfa en agua hirviendo, raspándolo con un cuchillo para que quede blanco y sin pelo. Se le hace un agujero pequeño en el vientre y se sacan por él los intestinos, se lava bien por dentro y se seca con un paño.

Cochinillo asado

Un cochinillo
2 cucharadas de manteca de cerdo
Unas ramas de perejil
Una hoja de laurel
Un limón
Aceite
Sal

Se prepara una mezcla con una cucharada de manteca de cerdo, el perejil picado, el laurel picado (todo muy fino) y se amasa con un tenedor. Una vez limpio el cochinillo se frota interiormente con la mezcla preparada y se deja así, en reposo durante veinticuatro horas; pasado este tiempo se sazona de sal, se pasa a una cazuela (de barro mejor) untada con el resto de la manteca y se mete a horno, fuerte, sin exceso, dejándolo dorar bien por todos los lados, dándole vueltas de vez en cuando.

En una tacita se tiene preparado el zumo del limón con la misma cantidad de aceite; con esto se va remojando, con una brocha, de vez en cuando toda la piel del cochinillo, mientras se está asando para que quede crujiente. Se dejará en el horno hasta que esté tierno.

Se presenta en la misma cazuela o en una fuente grande. Se le coloca en la boca un tomate, una manzana o una zanahoria. Se sirve muy caliente.

Cerdo

El cerdo, gastronómicamente hablando, es el rey de los animales y el que tiene mayor

número de denominaciones: cerdo, puerco, gorrino, guarro, cochino, marrano, chanco, gocho, rajo, etc.

Todo se aprovecha del cerdo, hasta tal punto, que la mayor parte de su carne se transforma después de su sacrificio y comienza una nueva vida independiente, sometida a distintos procedimientos de conservación.

De un lado, quedan las grandes piezas: jamones y tocinos. De otro, la cabeza y las extremidades: manos, orejas y rabo. Su grasa es la manteca, que después de clarificada y de dejar su residuo de chicharrones, sirve como una grasa más de cocina. La sangre da su característico color negro a las morcillas. La mayor parte de su carne restante, incrementada generalmente con la de vaca o ternera, contribuye como elemento esencial a la gran variedad de embutidos. Y todavía quedan los despojos, que también se prestan a succulentos guisos.

Para que la carne de cerdo sea de primera calidad debe ser consistente y de un color rosa pálido, con hilos o vetas blanquecinas y tener abundante grasa. Con la carne fresca se prepara gran variedad de platos.

Los mejores trozos del cerdo son el lomo, el solomillo, la babilla, las chuletas y los jamones y paletillas. El jamón, uno de los grandes reyes de la mesa y una de las carnes de más grato sabor que mejor sienta al organismo, bien sea el jamón serrano o el de York.

Brochetas de cerdo

Un kilo de lomo de cerdo
4 cucharadas de vino blanco
Medio vaso (de los de vino) de aceite
Una cucharadita (de las de café) de pimentón picante
Una cucharadita (de las de café) de pimentón dulce
3 ajos
Media hoja de laurel
Una ramita de tomillo
Sal

Se corta la carne en trozos cuadrados y se pone en un recipiente de loza o cristal, se le añaden todos los ingredientes, se sazona de sal y se deja en este adobo durante ocho horas, o más tiempo (puede quedar todo un día); de vez en cuando se revuelve con una cuchara de madera para que quede toda la carne bien sazonada.

Se calienta bien la plancha y se van poniendo los trozos de carne en las brochetas; se colocan sobre la plancha y se dejan asar cinco minutos de cada lado. Se van poniendo en una fuente amplia y se sirven acompañados de ensalada de lechuga o escarola.

Brochetas de lomo y jamón

1/2 kilo de lomo o solomillo de cerdo
1/4 kilo de jamón serrano en un trozo
1/4 kilo de champiñones en conserva
Un pimiento del tiempo
Medio vaso (de los del vino) de vino blanco
Pimienta en polvo
Aceite
Sal

Se corta la carne y el jamón en cuadros. Se limpia el pimiento verde o rojo de semillas y se parte en trozos. Se van ensartando en las brochetas alternando el cerdo con el jamón, un trozo de pimiento, champiñón, carne, pimiento, jamón, carne, y así hasta llenar la brocheta.

En una fuente de horno, se echa aceite colocando en ella las brochetas, sazonándolas con sal y una pizca de pimienta. Se meten al horno, con calor moderado y se van asando lentamente.

En un recipiente se mezcla el vino con la misma cantidad de agua y se rocían de vez en cuando las brochetas. Cuando están asadas se retiran del horno, se ponen en una fuente y se sirven en seguida.

Cerdo guisado con cebolletas y patatitas

1 1/2 kilo de carne de cerdo asado
Un kilo de patatitas nuevas
6 cebolletas
3 dientes de ajo
Una cucharadita (de las de café) de pimentón
Unas ramas de perejil
Aceite
Sal

Se corta la carne en trozos pequeños e iguales, se sazona con dos dientes de ajo machacados en el mortero, se pone la sal y se deja reposar una media hora; a continuación se echa en una cacerola aceite (sólo cubierto el fondo), se acerca al fuego y cuando está bien caliente se rehoga la carne, hasta que esté dorada, dándole vueltas de vez en cuando, después se añaden las cebolletas partidas al medio, se rehoga un poco más y se agrega el pimentón (puede ser picante si gusta). Se machaca en el mortero un diente de ajo con el perejil picado, se deslíe con el vino y se vierte sobre el guiso, se tapa y se cuece, a fuego moderado, hasta que esté la carne tierna; en caso de secarse demasiado se le puede poner un poco de agua de vez en cuando.

Mientras se va haciendo la carne, se raspan las patitas o se pelan y se fríen en aceite hasta que estén tiernas, sin llegar a dorarlas; se escurren y se reservan tapadas. Unos veinte minutos antes de retirar la carne se echan en el guiso y se sigue cociendo hasta que todo quede tierno y jugoso. Se sirve seguidamente, en una fuente alargada.

Costillas de cerdo a la paisana

Un kilo de costillas

1/2 kilo de guisantes desgranados (frescos o congelados)

Un tazón (de los de desayuno) de agua con una pastilla de caldo

1/2 kilo de patatas

3 dientes de ajo

2 tacitas (de las de café) de agua con media pastilla de caldo

Unas ramas de perejil

Un trocito de laurel

Aceite

Sal

Se cortan las costillas en trozos, se sazonan con dos dientes de ajo machacados en el mortero, se le pone sal y se deja reposar una hora, por lo menos. Pasado el tiempo, se pone aceite abundante en una sartén amplia, se acerca al fuego y, cuando está caliente, se van friendo, por tandas, y se trasladan a una cacerola a medida que quedan doradas. Se vierten sobre ellas cuatro cucharadas de aceite de freírlas; se añaden las patatas peladas y partidas en trozos regulares, se rehogan un poco más y se machaca en el mortero un diente de ajo con una rama de perejil, se deslíe con el vino y se vierte sobre el conjunto; se moja con el caldo, se pone el laurel, se tapa y se deja cocer a fuego moderado. Cuando lleve diez minutos de cocción aproximadamente, se echan los guisantes y se sigue cociendo muy despacio hasta que todo esté tierno. Se comprueba de sal. En su punto, se retira, se deja reposar unos minutos, se traslada a una fuente y se sirve muy caliente.

Costillas de cerdo con pimientos

2 kilos de costillas de cerdo

2 pimientos (de buen tamaño) verdes y uno rojo

Un tazón (de los de desayuno) de agua con una pastilla de caldo

Una cebolla mediana

3 dientes de ajo

Unas ramas de perejil

4 cucharadas de vino blanco (de buena calidad)

Aceite

Sal

Se corta la carne en trozos, se sazona con dos ajos machacados en el mortero, se le pone sal y se deja reposar por lo menos una hora. Pasado el tiempo se pone aceite (un poco abundante) en una cacerola, y se rehoga la cebolla cortada en aros, removiendo con frecuencia; una vez rehogada se retira a un plato bien escurrida y se reserva. Se retira parte del aceite dejando sólo el fondo de la cacerola cubierto y, cuando esté bien caliente se rehoga la carne, hasta que esté dorada, dándole vueltas con frecuencia; a continuación, se agrega la cebolla reservada, el caldo y un diente de ajo con el perejil machacado todo en el mortero y desleído con el vino. Se cubre con los pimientos, limpios y partidos en trozos, se tapa y se cuece lentamente, hasta que la carne esté tierna. Se comprueba de sal y se rectifica si hace falta. Se sirve en una fuente con su salsa y adornado con los pimientos.

Chuletas de cerdo con almendras

12 chuletas de lomo

100 gramos de almendras naturales

Un vaso (de los del vino) de vino blanco seco

3 dientes de ajo

Aceite

Sal

Se sazonan las chuletas con los ajos machacados en el mortero, se les pone sal y se dejan reposar una media hora.

Se ponen las almendras en un cazo cubiertas de agua al fuego; cuando rompe a hervir se retira, se escurren, se les quita la piel y se ponen en el horno a tostar, cuidando que no se quemen; una vez tostadas se sacan del horno y con el rollo de pastelería o una botella se trituran un poco (deben quedar poco molidas). En una sartén se pone aceite a calentar; cuando empieza a estar caliente se fríen (por tandas) las chuletas a fuego mediano. Cuando están bien fritas por un lado se vuelven por el otro, volviéndolas solamente una vez para no endurecerlas. Se van colocando en la fuente donde se van a servir.

Se retira el aceite de la sartén, se limpia ésta y se vuelve a poner, colado, dos cucharadas; cuando empieza a calentarse se echan las almendras y se rehogan sin dejar de darles vueltas, unos cinco minutos; a continuación se rocían con el vino se revuelve bien y se vierten las almendras y la salsa por encima de las chuletas. Se sirven con puré de patata espeso.

Chuletas de cerdo al horno

12 chuletas
3 dientes de ajo
Unas ramas de perejil
Tomillo
Aceite
Sal

En una fuente se pican los ajos y tres cucharadas de perejil finamente picado. Se ponen seis cucharadas de aceite y una pizca de tomillo; se revuelve y sobre esta mezcla se colocan las chuletas, sazonadas de sal, dejándolas macerar hora y media, por lo menos. Se mueven con frecuencia para que cojan el gusto por igual. Después se unta una fuente de horno con aceite y se colocan las chuletas escurridas; se vierte sobre ellas el jugo de la maceración colado y se meten al horno, con calor mediano hasta que estén bien hechas. Unos minutos antes de retirarlas del horno se aumenta el calor para que queden doradas.

Se sirven inmediatamente acompañadas de ensalada de lechuga y tomates.

Chuletas de cerdo con tomate

12 chuletas de cerdo
5 dientes de ajo
3/4 kilo de tomate
3 cucharadas de vino blanco
Media hoja de laurel
Una cebolla pequeña
Una rama de perejil
Aceite
Sal

Se sazonan las chuletas con dos dientes de ajo machacados en el mortero, se les pone sal y se dejan reposar una media hora. Mientras tanto, en una sartén con un poco de aceite (sólo cubierto el fondo), se fríe la cebolla picada, el laurel y el perejil picado; se revuelve con cuchara de madera hasta que esté tierna; entonces se agregan los tomates, lavados y cortados en trozos, se sazona de sal y un pellizco de azúcar, si se quiere corregir la acidez del tomate. Se deja cocer hasta que quede la salsa concentrada. De vez en cuando se remueve y se aplasta con una espumadera. Se pasa por el pasapurés y se reserva.

En una sartén se pone aceite; cuando empieza a calentarse se van friendo las chuletas, con poco fuego, para que queden bien hechas por dentro; cuando están fritas por un lado se les da vuelta y se frien por el otro volviéndolas solamente una vez para que no endurezcan, se escurren y se reservan en un plato.

Se cortan los tres ajos restantes en filetes muy finos y se reservan tapados.

Cuando las chuletas estén todas fritas se ponen en una fuente que resista el fuego; se vierte sobre ellas la salsa de tomate.

En una sartén pequeña con cuatro cucharadas de aceite se fríen los ajos lentamente; cuando empiecen a dorarse y, antes que se doren, se echan con una cuchara sobre las chuletas con el aceite de freírlos, se rocían con el vino y se ponen en el horno o sobre la chapa unos diez minutos contados desde que rompe el hervor.

Se sirven en la misma fuente con otra fuente de patatas fritas cortadas gruesas.

Jamón asado al horno

Un jamón pequeño a medio curar (de tres o cuatro meses)

Un vaso (de los del vino) de vino blanco superior

Se pone el jamón, que no esté muy salado, en una fuente de horno, se echa alrededor un vaso grande de agua y se mete a horno suave. Pasada una hora, aproximadamente se riega con el vino y se sigue cocinando hasta que esté en su punto, rociándolo de vez en cuando con su jugo. Necesita media hora de cocción por kilo de peso. Lo más exacto es comprobar si está asado. Para ello se atraviesa con una aguja larga. Tiene que entrar con facilidad.

Una vez asado se retira del horno, se envuelve en un paño, se pone sobre la mesa y se le coloca algo de peso encima, se deja así hasta que esté frío. Mientras tanto, se preparan unas patatas al vapor (véase fórmula); una vez hechas se rehogan en la salsa de asar el jamón, durante unos minutos, a fuego lento. Cuando el jamón esté frío se pone en una fuente y se presenta entero en la mesa, con las patatas. Se trincha en lonchas finas. También puede presentarse cortado en rodajas.

Jamón a la gitana

6 lonchas de jamón serrano

Un vaso grande de leche

Una cucharada sopera de harina (rasa)

Un limón

6 huevos duros

Una cucharadita (de las de café) rasa de azúcar

Aceite

Se ponen las lonchas de jamón a desalar en un recipiente cubiertas con la leche (si fuera necesario se pone poco más) por espacio de unas dos horas. Pasado el tiempo se escurren y se secan con un paño; a continuación se pone en una sartén seis cucharadas de aceite cuando empieza a calentarse se van friendo las lonchas a fuego lento, sin que lleguen a dorarse y se van colocando en una fuente que resista el fuego. Cuando es todas fritas, en la misma grasa, se rehoga la harina y se agregan dos cucharadas de zumo de limón y el azúcar se remueve bien y se aclara con un tazón de

agua, se hierva durante dos minutos (no debe quedar muy espesa, si fuera necesario se agrega más agua) y se vierte esta salsa sobre el jamón. Se cuece con ella unos cinco minutos y se sirve a continuación con los huevos cortados en rodajas.

Lacón cocido con vino blanco

1 1/2 kilos de lacón fresco, aproximadamente

6 patatas medianas

Una botella de vino blanco

3 dientes de ajo

Harina

Aceite

Sal

Se limpia el lacón, se le chamuscan todos los pelos, adoba con los ajos machacados en el mortero frotándolo bien, se le pone la sal, se cubre con un paño y se deja toda la noche.

En una cacerola proporcionada al tamaño del lacón, se pone el fondo cubierto de aceite; se acerca al fuego cuando empieza a calentarse, se pasa el lacón, ligeramente por harina y se rehoga, dejándolo dorar por dos los lados; después se añade el vino, se tapa y deja cocer a fuego lento hasta que esté tierno (unas tres horas). Para comprobar si está hecho se atraviesa un cuchillo, tiene que entrar fácilmente y no salir sonrosado. Entonces se pelan las patatas. Se cortan en tiras gruesas, se sazonan de sal y se fríen hasta que estén tiernas sin que lleguen a ponerse doradas, se escurren se agregan al lacón. Se destapa y se deja a fuego fuerte para que consuma todo el jugo y al mismo tiempo terminen de hacerse las patatas. A continuación se retira del fuego, se tapa y se deja reposar unos diez minutos. Para servirlo se corta en rodajas y se pone en una fuente con las patatas. Se sirve en seguida.

Lacón con grelos

Un lacón curado

Un kilo de patatas que sean duras

1/2 kilo de grelos

Éste es un plato gallego por excelencia y un menú completo que se puede acompañar con el famoso vino Ribeiro.

En algunos lugares ponen chorizos a cocer, cuando se echan los grelos, y se sirven cortados en trozos en la fuente del lacón.

Se pone a desalar el lacón en agua templada durante cuarenta y ocho horas, cambiando durante este tiempo el agua varias veces. A continuación se pone a cocer

en unos tres litros de agua (debe quedar bien cubierto); a las dos horas de cocción se añaden los grelos bien limpios; se deja cocer una hora más y se agregan, pasado ese tiempo las patatas peladas y enteras, se sigue cociendo hasta que está tierno. Para comprobar que el lacón está en su punto se atraviesa con un cuchillo (debe entrar con facilidad y no salir jugo).

Se sirven las patatas cortadas cada una en cuatro trozos, junto con los grelos, en una fuente; y el lacón en trozos en otra.

Lomo de cerdo adobado y asado

1 1/2 kilos, o 2 kilos de lomo en un trozo

Media lata de pimientos morrones

Una cucharada sopera de pimentón

Medio limón

3 dientes de ajo

Una hoja de laurel

2 ramas de perejil

6 patatas medianas

2 cucharadas de manteca de cerdo

Una ramita de tomillo

Un vaso (de los del vino) de vino blanco

Aceite

Sal

Se ata la carne con hilo, dándole unas vueltas, y se coloca en un recipiente de barro o porcelana. Se pican los ajos, el perejil y una pizca de tomillo en el mortero y se machaca hasta que esté hecho una pasta. Se agregan tres cucharadas de aceite y el pimentón; se mezcla y se adoba la carne. Se tapa. Se deja así un día entero, en el frigorífico.

Pasado el tiempo se limpia con un paño, se le pone la sal y se deja una media hora; a continuación se unta con la manteca de cerdo y se pone en una fuente de horno con una tacita (de las de café) de agua. Se introduce en el horno, bastante fuerte. Cuando la carne empiece a dorarse, se rocía con el vino y se le va dando vueltas para que se ase y dore por igual, regándolo de vez en cuando, con su jugo. Cuando está tierno (tarda aproximadamente una hora y media; se comprueba atravesándolo con un cuchillo, si entra con facilidad está en su punto) se retira, se deja enfriar y se corta en rodajas gruesas; se ponen en la fuente donde se van a servir y se reserva al calor. Se le retira la grasa a la salsa, se agrega una cucharada de zumo de limón y tres cucharadas de agua, se hierve unos minutos y se reserva.

Se pelan las patatas, se lavan, se cortan en cuadros medianos, se sazonan de sal y se fríen; primero lentamente y, después a fuego fuerte para que queden doradas, se escurren y se colocan alrededor de la carne. Se rocía todo con la salsa hirviendo y se sirve con pimientos morrones.

Lomo de cerdo con hojaldre

1 1/2 kilos de lomo de cerdo
3 manzanas medianas
Un huevo
Un vaso (de los del vino) de vino blanco
2 dientes de ajo
Aceite
Sal

Masa hojaldre:
1/4 kilo de margarina
1/4 kilo de harina
Un poco más para espolvorear
Una tacita (de las del café) de agua.

Se hace la masa hojaldre (Véase fórmula en Tomo 1º y complétese la explicación en este Tomo), Una vez preparada se deja reposar.

Se ata la carne con un hilo de bramante dándole unas vueltas, se le pone sal y se deja reposar una media hora; a continuación se coloca en una fuente de horno, se rocía con cuatro cucharadas de aceite, se echa alrededor una tacita (de las de café) de agua y se mete al horno bastante fuerte. Cuando la carne empieza a dorarse, se rocía con el vino y se le va dando vueltas para que se ase y dore por igual, regándolo, de vez en cuando, con su jugo. Cuando esté tierno (tarda aproximadamente hora y media; para comprobarlo se atraviesa con un cuchillo, si entra con facilidad está en su punto) se retira y se le quita el hilo de atarlo.

Se pelan las manzanas y se cortan en gajos finos.

Una vez reposada la masa hojaldre se extiende con rollo de pastelería sin dejarla demasiado fina. Se pone en el centro el lomo y se colocan por encima los gajos de manzana cubriendo éste. Se envuelve con el hojaldre pegando los bordes con clara de huevo, se coloca una placa de horno, se pincha alrededor para que salga el vapor, se bate la yema con dos cucharadas de agua se pinta con ella toda la superficie. A continuación mete a horno fuerte, hasta que esté dorada (tarda aproximadamente de treinta y cinco a cuarenta minutos). En su punto se retira del horno, se cubre con un paño unos diez minutos y se sirve, caliente.

Se puede preparar con antelación; en este caso se puede volver a calentar antes de servirlo.

Lomo de cerdo a la marinera

6 chuletas de lomo
300 gramos de almejas frescas y buenas
3 cucharadas de cebolla muy picada

2 tacitas (de las de café) de agua con media pastilla de caldo disuelta
3 cucharadas de vino blanco
Medio limón
Una cucharada sopera (rasa) de pan rallado
3 dientes de ajo
Guindilla (puede suprimirse)
Aceite
Sal

Se sazona el lomo con los ajos machacados en el mortero, se le pone sal y se deja reposar media hora. Pasado el tiempo se pone aceite en una sartén, se acerca al fuego y, cuando empieza a calentarse se fríen las chuletas (de dos en dos), a fuego mediano, por un lado y después por el otro, volviéndolas sólo una vez para no endurecerlas. A medida que se van friendo se ponen en una cazuela refractaria (mejor de barro), se cubren con un pliego de papel de aluminio, tapándolas bien y se reservan. El aceite se cuele y se reserva.

Poco antes de servir las se ponen unas cuatro cucharadas del aceite reservado en una sartén y se fríe, lentamente, la cebolla con un poco de guindilla (si se quiere), se remueve con cuchara de madera hasta que esté tierna, sin que llegue a dorarse; entonces se echan las almejas, bien lavadas, un chorro de limón y el pan rallado; se sigue rehogando un poco más. En el mortero se machaca un diente de ajo con el perejil picado, se deslíe con el vino y el agua con el caldo disuelto y se agrega a las almejas. Se hierve unos minutos y se vierte sobre el lomo. Se cuece primero sobre la chapa y, cuando empieza a hervir se mete en el horno unos diez minutos. Se sirve nada más salir del fuego, en la misma cazuela. También se puede preparar en cazuelas individuales; en ese caso se coloca una chuleta en cada cazuela y se reparten las almejas con la salsa proporcionalmente.

Lomo de cerdo a la sal

1 1/2 ó 2 kilos de lomo de cerdo en un trozo
1 1/2 kilos de sal gorda

Se humedece la sal con unas tres cucharadas de agua para que quede más unida y en el fondo de una besuguera o fuente de horno se pone una capa gruesa del largo y ancho del asado. Se coloca encima el lomo y se echa el resto de la sal cubriendo toda la carne con una capa espesa. Se aprieta un poco con las manos para formar un caparazón y se mete en el horno, a fuego mediano (unas dos horas). Estará en su punto cuando se resquebraja la sal. Entonces se saca del horno, se rompe la corteza de sal, se saca la carne y se corta en rodajas, como cualquier otro asado.

Esta carne es muy sabrosa y no queda salada. Se puede tomar caliente acompañada con cualquier guarnición de verduras o pimientos asados y patatas paja.

También se puede servir frío.

Lomo de cerdo con salsa picante

1 1/2 kilos de lomo de cerdo
1/2 kilos de almejas
3 dientes de ajo
Una cucharadita (de las de café) de pimentón picante
Una cucharada sopera (rasa) de harina
Media hoja de laurel
Guindilla
Aceite
Sal

Se corta un trozo de lomo en cuadros, se sazona de ajo y sal y se fríe lentamente hasta que queden dorados. Se ponen escurridos en una cazuela de barro y se colocan entre ellos unas almejas, bien lavadas.

En una parte de aceite de haber frito éste (poca cantidad) se fríe la cebolla muy picada, un trocito de laurel y guindilla (a gusto); cuando esté tierna la cebolla se agrega la harina y se rehoga unos minutos; a continuación se pone un poco de pimentón picante, una pizca de caldo concentrado y se sigue rehogando un poco más; se añade una tacita de agua, o algo más, si se quedara demasiado espesa, se sazona de sal, se hierve unos minutos, se pasa por el pasador y se vierte sobre el lomo las almejas, se introduce en el horno, fuerte, hasta que abran las almejas, unos diez minutos. Se comprueba sal, se sirve inmediatamente.

Rollitos de cerdo (flamenquines)

12 filetes de lomo de cerdo cortados muy finos
100 gramos de jamón, cortado en rodajas finas
Una cebolla pequeña
3 cucharadas de vino blanco
Una cucharadita (de las de café) de harina
Un puñado de perejil (muy verde)
2 huevos para rebozar
Pan rallado
Aceite
Sal

Se corta el jamón en tiras.

Se pone el lomo sobre la mesa y se aplasta para dejar muy fino; se colocan tiras de jamón encima de cada filete y se enrolla cada uno clavándoles en el borde dos palillos para que no pierdan la forma al freírlos, se sazonan de sal, se pasan por pan rallado y después por huevo batido. Se fríen en abundante aceite hasta que queden dorados y se colocan en una cacerola.

En el mortero se machaca el ajo con bastante perejil picado y un pellizco de sal hasta que esté hecho papilla. Se reserva.

En una sartén pequeña se ponen cuatro cucharadas soperas del aceite de freír los rollitos y se fríe la cebolla picada menuda; cuando empieza a dorarse se añade una cucharadita de harina, se le dan unas vueltas y se agrega lo del mortero desleído con el vino, se echa una tacita de agua, se le da un hervor y se vierte sobre la carne pasándola (si se quiere) por el pasapurés. Se cuece lentamente una media hora. Si la salsa se secura se va agregando, de vez en cuando, agua en pequeñas cantidades. Se comprueba de sal.

Se sirven en una fuente con un montón de patatas fritas, colocadas en el centro; alrededor se ponen los rollitos y se riegan con la salsa. Se sirven calientes.

Solomillo de cerdo asado

1 1/2 ó 2 kilos de solomillo

Un limón

3 dientes de ajo

Media cucharada de manteca de cerdo

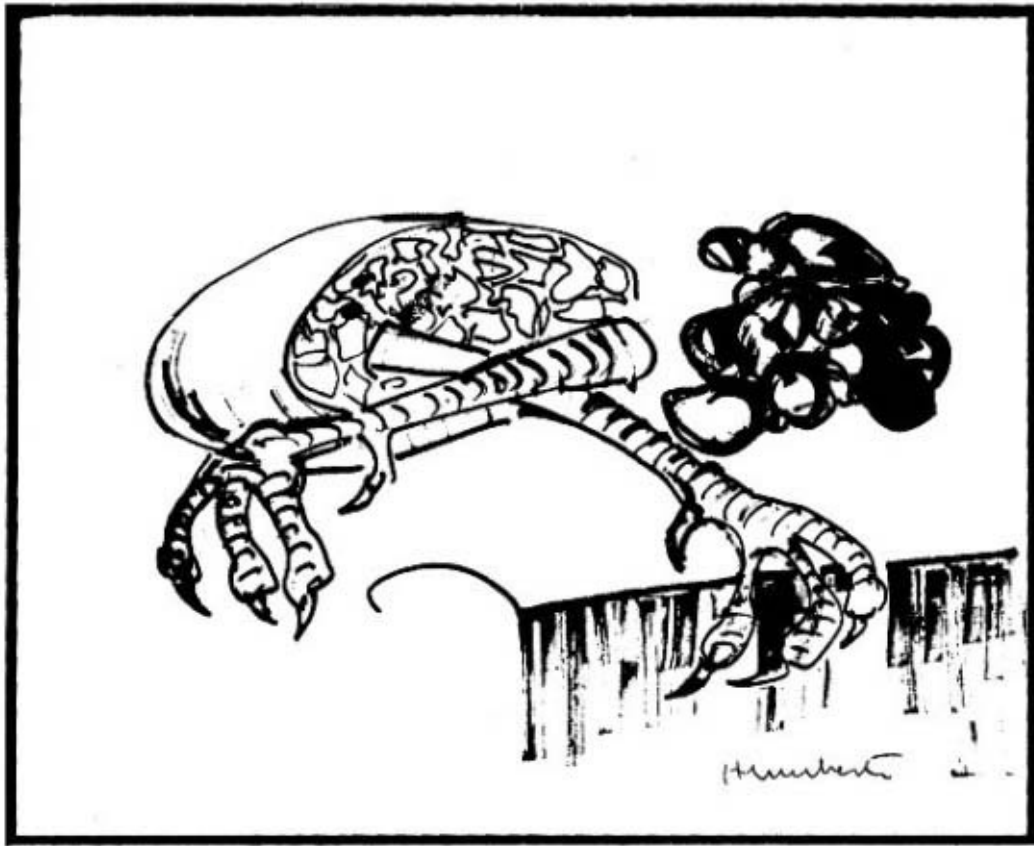
Media copa de coñac

Sal

Se atan los solomillos con un hilo de bramante dándole unas vueltas, se sazonan con ajo machacado en el mortero, se le pone sal y se deja reposar una media hora. Pasado el tiempo, se limpia con un paño para quitarle el ajo y se pone en una besuguera o fuente de horno, ligeramente untada con la grasa de cerdo y se mete a horno con calor moderado. Cuando empiece a dorarse se rocía con el coñac y se le da vueltas varias veces hasta que esté dorado por todos los lados; entonces se agrega una tacita (de las de café) de agua y se deja en el horno un poco más, rociándolo, de vez en cuando, con el jugo. (Tarda en hacerse, aproximadamente, una hora). Para comprobar si está en su punto se atraviesa con un cuchillo; debe entrar con facilidad.

En su punto se retira del horno se deja reposar unos diez minutos antes de cortarlo en rodajas.

A la salsa se le mezcla una cucharada de zumo de limón, se vierte muy caliente sobre las rodajas. Se sirve en seguida.



CARNES PICADAS Y DESPOJOS

Albóndigas a la huerta

3/4 kilo de carne de ternera picada
1/4 kilo de carne de cerdo picada
1/2 kilo de tomates maduros (o el equivalente en conserva)
5 cucharadas de miga de pan
Medio vaso (de los de vino) de vino blanco
2 cebollas medianas
Un plato con harina
Una tacita de leche
2 huevos
Perejil
Aceite
Sal

Se puede poner, si se desea, al sazonar la carne, una pizca de ralladura de nuez moscada.

Se mezclan las carnes y se sazonan con dos ajos y una rama de perejil machacado en el mortero. Se deja reposar un cuarto de hora.

Se pone la miga de pan a remojar con la leche. En una sartén con el fondo cubierto de aceite, se fríen las cebollas picadas muy menudas y un diente de ajo muy picado, cuando la cebolla está tierna se agregan los tomates picados, se sazona de sal y se deja hacer, lentamente, removiendo de vez en cuando, hasta que quede una salsa muy espesa; entonces se pasa por el pasapurés y se reserva.

Se sazona la carne de sal y se le agrega la miga de pan exprimida de la leche, se añaden los huevos batidos y tres cucharadas de la salsa; se mezcla muy bien, con una cuchara de madera. Después de bien mezclado se hacen unas bolas con las manos, se pasan ligeramente por harina.

En una sartén se pone aceite a calentar y se fríen las albóndigas, dándoles vueltas para que se doren un poco, se retiran y se van colocando en una cacerola. Cuando estén todas fritas se cubren con la salsa, se riegan con el vino, se tapan y se dejan cocer, lentamente, hasta que estén tiernas. Si se quedaran algo secas se les agrega un poco de agua o caldo. Se comprueba de sal.

Se sirven con su salsa acompañadas de patatas fritas.

Albóndigas de pollo

3/4 kilo de pechugas de pollo
150 gramos de tocino (todo ello pollo y tocino picado a máquina)
4 cucharadas de miga de pan
Una tacita de leche
2 huevos
Media pastilla de caldo concentrado

Un plato con harina
1/2 kilo de tomates maduros (o el equivalente en conserva)
4 cucharadas de vino blanco
Una cebolla mediana
3 dientes de ajo
100 gramos de aceitunas sin huesos
Un trocito de laurel
Unas ramas de perejil
Aceite
Sal

Se puede suprimir el tocino por la misma cantidad de carne de ternera o de cerdo picada.

Se pican la mitad de las aceitunas muy finas.

Se pone a remojar la miga de pan con la leche. Se sazona la carne con un ajo y una rama de perejil machacado en el mortero, y se deja reposar un cuarto de hora. Se pica la cebolla muy menuda y se fríe en un poco de aceite hasta que esté tierna; a continuación se escurre de la grasa y se mezcla con la carne. Se añade la miga de pan escurrida de la leche, las aceitunas picadas y un huevo un poco batido, se sazona de sal, se mezcla todo bien y se hacen unas bolas con las manos, rebozándolas seguidamente en harina y, después en huevo batido (si fuera necesario se pone otro huevo más). Se fríen, por tandas en aceite bastante caliente hasta que estén doradas. Se van trasladando a una cacerola. Se retira el aceite de la sartén dejando sólo lo que cubra el fondo de ésta y se fríe la otra media cebolla picada; cuando esté tierna se agregan los tomates cortados en trozos y el laurel, se sigue rehogando, y se agrega un diente de ajo con una rama de perejil machacado en el mortero, desleído con el vino. Se sigue haciendo, a fuego lento, hasta que la salsa está hecha y espesa. Se pasa por el pasapuré y se vierte sobre las albóndigas. Se echa el caldo concentrado en media taza de agua y se agrega al conjunto. Se comprueba de sal y rectifica si hace falta. Se cuece, lentamente, durante una media hora. En su punto se retiran y se sirven con una salsa, adornadas con el resto de las aceitunas.



Hamburguesas rebozadas (filetes picados)

Un kilo de carne de ternera (puede ser 1/2 kilo de ternera y un 1/4 de cerdo)

150 gramos de queso gruyère rallado

Un plato con harina

Unas ramas de perejil

3 rodajas de pan de molde

Aceite

Sal

También quedan muy buenos los filetes, pasándolos por huevo batido antes de freírlos.

Se sazona la carne con los ajos y el perejil machacados en el mortero. Se deja reposar un cuarto de hora. Después se sazona de sal.

Se divide la carne en doce porciones, se forman unas albóndigas gordas, se pasan por harina y se aplastan suavemente, dándoles forma de torta, cuidando que no se desunen los bordes.

Se prepara una sartén con aceite caliente y se van friendo, por tandas, los filetes, por las dos caras. No debe estar el aceite demasiado caliente, para que se hagan bien por dentro y no se queme la harina.

Se sirven en una fuente con ensalada de lechuga y tomate.

Hamburguesas con queso

Un kilo de carne de ternera picada muy fina

2 dientes de ajo

2 ramas de perejil

Aceite

Sal

Se sazona la carne con sal. Se divide en doce porciones, se forman unas albóndigas gordas, se pasan por harina y se aplastan suavemente dándoles forma de torta cuidando no se deshagan los bordes; se fríen, por tandas, en una sartén con aceite que no esté demasiado caliente, por las dos caras. Se van poniendo en una fuente de horno. Cuando estén todas fritas se espolvorean con el queso rallado y se meten al horno con el gratinador bien caliente. Se dejan hasta que el queso esté medio derretido. Se adorna cada una con un poco de perejil picado y se sirven en seguida adornando la fuente con triángulos de pan frito y acompañadas de ensalada de lechuga.

Carne picada y moldeada

3/4 kilo de carne picada (mitad vaca o ternera y mitad cerdo)

2 huevos

Una cebolla grande

2 dientes de ajo

4 cucharadas de miga de pan

Una tacita de leche

Unas ramas de perejil

1/2 kilo de tomates maduros (o el equivalente en conserva)

Aceite

Sal

Se pone la miga de pan a remojar en la leche.

Con los tomates se prepara una salsa espesa, se sazona de sal, se pasa por el pasapurés y se reserva.

Se adoba la carne con los ajos y el perejil picados muy finos y machacados en el mortero; se deja reposar unos minutos.

Se pica la cebolla muy fina y se fríe con un poco de aceite hasta que esté tierna, sin

que llegue a dorarse; entonces se escurre del aceite y se mezcla con la carne, se agrega el pan exprimido de la leche, se añaden los huevos batidos, se sazona de sal y se mezcla bien. Se engrasan con un poco de aceite seis flaneros, se les pone a cada uno un papel de aluminio en el fondo, también untado, y se meten a horno fuerte, sin exceso, durante unos treinta minutos aproximadamente. Estarán en su punto cuando al pincharlos en el centro con una aguja, ésta sale limpia. También se pueden cocer en olla a presión al baño María.

Ya cocidos, se separan los bordes con un cuchillo y se desmoldan con cuidado en una fuente, bañándolos con la salsa de tomate muy caliente. Se pueden acompañar con arroz blanco moldeado también en flaneros; huevos fritos o escalfados, o patatas fritas en montoncitos colocadas entre la carne.

Carne picada (en rollo) y con champiñones

Un kilo de carne picada
Una cebolla mediana
4 cucharadas de miga de pan
Una taza de leche
Un vaso (de los de vino) de vino blanco
Un huevo
Media hoja de laurel
3 dientes de ajo
Unas ramas de perejil
Un plato con harina
Una lata grande de champiñones
Media lata de pimientos
Aceite
Sal

Se pone la miga de pan a remojar con la leche. En una fuente se pone la carne, se sazona con los ajos y una rama de perejil machacado en el mortero y dos cucharadas de vino; se agrega el huevo batido, el pan exprimido de la leche, se mezcla bien y se deja reposar como media hora; a continuación se sazona de sal y se forma un rollo o dos. Se envuelve ligeramente en harina. Después se pone aceite en una cacerola (el fondo cubierto), se acerca al fuego y, cuando esté caliente se echa la carne y se rehoga, dándole vueltas, hasta que esté dorada; una vez dorada se saca y se reserva. En el mismo aceite se pone la cebolla y se rehoga, dándole vueltas, hasta que empiece a dorar; entonces se agrega una cucharada rasa de harina, se dan unas vueltas y se añade un diente de ajo con una rama de perejil machacado en el mortero y desleído con el vino, el laurel y la carne; se rocía con un vaso (de los de agua) de agua fría, se pone un poco de sal, se tapa y se cuece, hasta que esté en su punto (aproximadamente cuarenta minutos).

Una vez hecha la carne se separa de la salsa y se deja enfriar unos minutos.

Mientras tanto se pasa la salsa por el pasapurés, se vuelve a poner en la cacerola y se

echan los champiñones cortados en rodajas. Se deja hervir quince minutos. Para servirlo se corta la carne en rodajas. Se ponen en una fuente y se cubren con la salsa bien caliente. Se sirven, adornando con los pimientos en trozos.

Carne picada y con puré

3/4 kilo de carne picada
Un kilo de patatas (aproximadamente)
3 huevos duros
Un huevo crudo
3 cucharadas de vino blanco
Una cucharada de mantequilla
Un vaso (de los de agua) de leche
Una cebolla mediana
Aceite
Sal

Se sazona la carne con el ajo y perejil machacados en el mortero, se deja reposar unos minutos.

Se ponen las patatas a cocer cortadas en trozos, en agua hirviendo con sal, cuando estén tiernas se escurren y se pasan por el pasapurés en una cacerola; se agrega la mantequilla y la leche, se revuelve al fuego, removiendo, con cuchara de madera, hasta que está todo bien mezclado. Se comprueba de sal.

Se pone una sartén con el fondo cubierto de aceite al fuego y, cuando empieza a calentarse se echa la cebolla picada; se le da vueltas hasta que empieza a dorarse; entonces se añade la carne y se revuelve con la cebolla, rehogándola a fuego fuerte; a continuación se sazona de sal, se añade el vino y se sigue rehogando unos minutos más, hasta que se consume el vino. Se traslada a una fuente que resista el horno. Encima de la carne se ponen los huevos cortados en rodajas. Se mezcla el puré con el huevo batido como para tortilla. Con este puré se cubre la carne, se rocía con dos cucharadas soperas de aceite y se mete, a horno fuerte, durante quince minutos, aproximadamente. Se sirve en la misma fuente.

Asadura de cordero guisada (de 4 a 6 personas)

Una asadura de cordero completa
3 tomates medianos (maduros)
Una cebolla grande
Un vaso (de los de vino) de vino blanco
2 dientes de ajo
Un pimiento pequeño verde (del tiempo)
Una cucharadita (de las de café) de pimentón
Media hoja de laurel

Unas ramas de perejil
Aceite
Sal

Se corta toda la asadura, después de limpia, en trozos más bien pequeños.

Se prepara una cacerola con el fondo cubierto de aceite; se acerca al fuego y, cuando está caliente, se añade la cebolla muy picada; se fríe, dándole vueltas, con cuchara de madera; cuando empiece a tomar color, se agrega la asadura y se revuelve hasta que esté dorada; a continuación se pone el pimentón, removiendo rápidamente los tomates, pelados y cortados en trozos pequeños y los ajos, con el perejil machacado en el mortero y desleído con el vino; se sazona de sal, se echa el laurel, se tapa la cacerola y, a fuego lento, se cuece hasta que esté tierno (aproximadamente cincuenta minutos).

Se sirve en una fuente rodeado de patatas cortadas en cuadros pequeños y fritas.

Asadura de cordero con guisantes (de 4 a 6 personas)

Una asadura de cordero completa
Una cebolla mediana
3 dientes de ajo
Un trocito de laurel
2 tomates maduros
Una rama de perejil
Un vaso (de los de vino) de vino blanco
1/4 kilo de guisantes desgranados (frescos o congelados)
Una taza (de las del desayuno) de caldo
Media lata de pimientos
Aceite
Sal

Si los guisantes son del tiempo o congelados, se cuecen en agua hirviendo con sal. Se escurren y se reservan.

Se limpia la asadura y se corta en trozos, más bien pequeños.

Se pica en un plato, la cebolla muy menuda.

Se prepara una cacerola (mejor cazuela de barro), con fondo ligeramente cubierto de aceite; se acerca al fuego y, cuando esté caliente se echa la cebolla y el laurel; rehoga a fuego lento, dándole vueltas con cuchara de madera; cuando esté blanda, se agregan los tomates, pelados, y cortados en trozos, se sigue rehogando un poco más y se agrega la asadura; se sazona de sal, se da unas vueltas, a fuego fuerte y se añaden los ajos y el perejil, muy machacado en el mortero desleído con el vino y, por último los guisantes y el caldo. Se tapa y se deja hacer, lentamente, durante cuarenta y cinco minutos, aproximadamente, procurando que salga jugoso.

Si se pone en cazuela de barro, se puede servir en la misma cazuela.

Si es en cacerola, para servirlo, se pasa a una fuente. Al tiempo de llevarlo a la mesa,

se ponen por encima los pimientos picados.

Brochetas de hígado y bacón

3/4 kilo de hígado de ternera en un trozo

1/4 kilo de bacón en un trozo

Aceite

Sal

Se le quita la telilla al hígado y se corta en trocitos cuadrados y el bacón en trocitos más finos; se sazona de sal el hígado y se enfilan las brochetas o pinchos, empezando por el hígado y alternando con el tocino. Se pone un poco de aceite en un plato y con un pincel se unta por toda la brocheta. Se coloca en una besuguera estrecha con el fin de que las dos puntas del pincho queden en alto, se meten a horno caliente, sin exceso, durante una media hora. Se les da la vuelta de vez en cuando para que se asen por igual.

Se sirve la carne en los pinchos o brochetas sobre un lecho de patatas fritas, largas, cortadas muy finas y que estén muy doradas.

Cabeza de cordero asada

3 cabezas de cordero

3 dientes de ajo

Una rama de perejil

Medio vaso (de los de vino) de vino blanco

Un limón

Aceite

Sal

Se abren al medio las cabezas, se lavan, dejándolas completamente limpias, se secan con un paño y se ponen en una fuente de horno; se sazonan de sal y se rocían con el vino mezclado con cuatro cucharadas de aceite, bien batido todo. Se meten, a horno, con calor mediano; pasados unos cinco minutos se machacan en el mortero los ajos y el perejil (todo picado), se deslíe con el zumo del limón y se vierte este majado sobre las cabezas. Se dejan en el horno hasta que estén asadas. De vez en cuando se riegan con su jugo. Para que se conserven jugosas, al tiempo de introducirlas en el horno, se coloca debajo de la fuente, una cacerola con agua hirviendo; de esta forma se mantiene, dentro del horno, el grado de humedad necesario para que el asado quede jugoso. Se sirven con ensalada de lechuga.

Callos con garbanzos

2 kilos de callos
1/2 kilo de garbanzos
Una mano de pata de vaca o ternera
2 chorizos de buena calidad
100 gramos de jamón serrano
Un pimiento del tiempo (colorado)
Un trozo de laurel
Una cebolla mediana
2 dientes de ajo
Unas ramas de perejil
Medio vaso (de los de vino) de vino blanco
Una cucharadita de pimentón
Guindilla
Una rodaja de pan cortada fina
Aceite
Sal

El día anterior a su preparación, se limpian y cuecen los callos (véase Tomo 1°). Una vez cocidos, se escurren (el caldo se tira), se dejan enfriar y se cortan en trozos pequeños.

Igualmente se limpia y se cuece la pata (véase Tomo 1°). Cuando esté bien cocida, se retira del caldo (éste se guarda) y fría, se deshuesa y se pica menuda; se junta con los callos, se pone todo en la cacerola donde se va a preparar, se tapa y se reserva. Se ponen en remojo los garbanzos en agua templada con un poco de sal.

Al día siguiente, en una olla con agua hirviendo, se cuecen con sal, hasta que estén tiernos.

En la cacerola donde están los callos y pata se echa el caldo de cocer la pata; se acerca al fuego para que se vaya calentando.

Mientras tanto se corta en cuadritos el jamón y en rodajas los chorizos. Se pica la cebolla y el pimiento muy menudos. En una sartén se pone aceite, que cubra ligeramente el fondo; se acerca al fuego y, cuando se caliente, se fríe el pan, dejándolo bien dorado. Se reserva en el mortero. En el mismo aceite se rehoga la cebolla con el pimiento, dándole vueltas con cuchara de madera; cuando esté tierno se echa el jamón y el chorizo, se sigue rehogando un poco más, se retira del fuego la sartén y se pone el pimentón; se revuelve deprisa. En el mortero, se machaca el pan con los ajos picados y el perejil picado, se deslíe con el vino y se echa en los callos; se agrega el laurel y un poco de guindilla (si se quiere); se sazona de sal, se tapa y se cuece, lentamente, durante dos o más horas. Cuando los garbanzos estén tiernos, se escurren y se mezclan con los callos y se sigue cociendo todo junto hasta que esté muy tierno y unido. Si se secura, se agrega algo más de agua. Debe quedar jugoso. Se sirve muy caliente.

Corazón, de ternera o potro, guisado

1 1/2 kilos de filetes de corazón cortados un poco gruesos

Una cebolla mediana

3 tomates del tiempo

Medio vaso (de los de vino) de jerez seco

6 patatas medianas

2 dientes de ajo

Unas ramas de perejil

Aceite

Sal

Se elige el corazón de estos animales por ser más tierno.

Se cubre el fondo (que quede un poco abundante) de una sartén mediana con aceite y se acerca al fuego; cuando empieza a calentarse se sazonan los filetes de sal y se ponen a dorar (por tandas). Se van echando en una cazuela de barro o fuente refractaria. En el mismo aceite se echa la cebolla picada, se fríe unos minutos, removiendo de vez en cuando, y se agregan los tomates cortados en trozos; se remueven machacándolos al mismo tiempo y se siguen friendo; en seguida se agregan los ajos, con una rama de perejil picado machacado todo en el mortero y desleído con el vino, se sazona de sal y se vierte sobre los filetes, se agrega una tacita de las del café de agua y se cuece, lentamente, unos quince minutos.

Mientras tanto, se pelan las patatas, se lavan y se cortan en cuadros pequeños; se sazonan de sal y se fríen en una sartén con abundante aceite; tiernas se escurren y se añaden al corazón (pasados los quince minutos de cocción). Se da un hervor y se sirve en la misma cazuela.

Criadillas de cordero al ajo arriero

Un kilo de criadillas

Una cucharadita (de las de café) de pimentón

8 dientes de ajo

Una cucharada de vinagre

Media hoja de laurel

Aceite

Sal

Se lavan las criadillas en agua fría, se secan con un paño y se les quita la piel que las envuelve; se cortan en rodajas un poco gruesas y se sazonan de sal.

En una cazuela, a ser posible de barro, se pone aceite, que cubra ligeramente el fondo; cuando esté caliente se echan las criadillas y el laurel y se fríen unos cinco minutos, removiendo con frecuencia. Mientras tanto se cortan los ajos en lonchas

muy finas y se fríen, lentamente, en una sartén con unas cuatro cucharadas de aceite; cuando esté dorado, se retira la sartén del fuego y se añade el pimentón, se remueve deprisa y, en seguida se agrega el vinagre, se vierte sobre las criadillas; se dejan cocer unos diez minutos y se sirven calientes en la misma cazuela.

Si se quiere se les puede poner, cuando los ajos, un poco de guindilla.

Criadillas, de cordero o ternera, rebozadas

Un kilo de criadillas medianas

2 o más huevos

Pan rallado

Aceite

Un limón

Se lavan las criadillas, a continuación se ponen en un recipiente con agua y zumo del limón y se dejan así durante una hora; pasado este tiempo, se retiran del agua y se les quita la membrana que las cubre; se colocan en una cacerola, se cubren de agua fría, se sazonan de sal y se cuecen durante diez minutos. Después, se separan del caldo, se dejan enfriar y se cortan en rodajas finas. En un plato se pone pan rallado y en un recipiente hondo se baten los huevos.

En una sartén se pone aceite abundante a calentar, se pasan los filetes, por huevo y después se envuelven en pan rallado, cubriéndolos bien; cuando esté el aceite bien caliente, se fríen (por tandas), hasta que estén doradas. Se escurren, a medida que se fríen, en un colador grande.

Una vez fritas todas las criadillas se ponen en la fuente donde se van a servir y se sirven calientes. Se pueden acompañar con salsa de tomate.

Hígado al ajillo

Un kilo de hígado de ternera

9 dientes de ajo

Un limón

Una cucharadita de pan rallado

Aceite

Sal

Se limpia de nervios el hígado, se le quita la telilla y se corta en trozos pequeños. En el mortero se machacan tres ajos, muy picados hasta que estén hechos una pasta; entonces se echan en el hígado, se revuelve y se deja reposar, unos diez minutos.

Mientras tanto el resto de los ajos se corta en filetes muy finos.

En una sartén amplia se pone aceite (sólo cubierto el fondo); cuando esté caliente, se

sazona el hígado de sal y se fríe con poco fuego al principio (con el fin de que no se ponga oscuro); después, cuando se hayan dado unas vueltas, se aumenta el fuego y se sigue rehogando de prisa unos cinco minutos más (a fuego vivo). Se retira, escurrido, a una cazuela (mejor de barro). A la grasa que quedó y en la misma sartén se le agregan dos cucharadas más de aceite y se fríen, lentamente, los ajos, hasta que queden dorados; entonces se pone el pan rallado, se revuelve un poco y se agregan dos cucharadas de zumo de limón y, bien caliente, se vierte sobre el hígado; se pone la cazuela al fuego, se revuelve un minuto y se sirve inmediatamente.

Si se quiere se puede poner un poco de guindilla, al mismo tiempo que los ajos.

Hígado de ternera estofado

Un kilo de hígado de ternera
Medio vaso (de los de vino) de vino blanco
2 dientes de ajo
Una cebolla grande
Media hoja de laurel
Unas ramas de perejil
Una cucharada (sopera) rasa de harina
Un limón
Aceite
Sal

El hígado, desprovisto de nervios y después de quitarle la telilla, se coloca en una fuente honda, se rocía con un poco de aceite y el zumo del limón y se deja macerar diez minutos.

En una sartén se pone un poco de aceite (el fondo ligeramente cubierto); a fuego lento, para que se vaya calentando. Se echa harina en un plato, se sazonan los filetes de sal y se pasan por harina, se sacuden para que caiga el sobrante y se ponen en la sartén (por tandas) rehogándolos, ligeramente, por las dos caras. Se retiran y se reservan tapados. La grasa de la sartén se traslada a una cacerola y se le añaden dos cucharadas más de aceite; se acerca al fuego y, cuando está caliente, se fríe la cebolla, los ajos y el perejil (todo muy picado), a fuego lento, hasta que la cebolla se ponga tierna, removiendo con frecuencia; a continuación, se agrega el vino y el laurel, se sazona de sal, se cuece unos cinco minutos y se incorporan los filetes de hígado. Se tapa y se sigue cocinando el conjunto con muy poco fuego, unos dos minutos; a continuación se aumenta el fuego, se tapa y se cuece otros tres minutos más. Se traslada a una fuente y se sirve caliente.

Hígado de ternera o cordero con pimientos verdes

Un kilo de hígado cortado en filetes finos
12 pimientos verdes pequeños y tiernos
3 dientes de ajo
Unas ramas de perejil
Pan rallado
Aceite
Sal

Limpios los filetes de hígado, de telillas y nervios, se machacan en el mortero los ajos con el perejil (todo picado); con la punta de los dedos se pasa un poco de este majado, por cada filete. Se ponen en una fuente honda y se rocían con cuatro cucharadas de aceite. Se dejan diez minutos.

Mientras tanto se les hace a los pimientos un corte y se les pone sal por dentro y por fuera. Se fríen enteros, lentamente, en abundante aceite; una vez fritos, se retiran y se reservan en un plato, tapados al calor.

Se retira casi todo el aceite de la sartén, dejando, solamente cubierto el fondo; se pone a fuego suave, se sazonan los filetes de sal, se pasan por pan rallado y se fríen por las dos caras, primero lentamente y después, a fuego más fuerte, durante unos minutos (según gusten, más o menos fritos).

Se ponen en una fuente todos a un lado y junto a ellos los pimientos. Se sirve en seguida.

Hígado de ternera o cordero salteado

Un kilo de hígado
3 dientes de ajo
2 cucharadas soperas de perejil picado
Una cucharada sopera de zumo de limón
Aceite
Sal

Se le quita la telilla al hígado y se corta en trozos pequeños. Se prepara una sartén amplia con el fondo cubierto de aceite; se acerca al fuego y, cuando empieza a calentarse, se sazona de sal el hígado y se fríe con poco fuego, al principio, con el fin de que no se ponga oscuro; después, cuando se hayan dado unas vueltas, se aumenta el fuego y se sigue rehogando deprisa, unos cinco minutos más. Se traslada a la fuente donde se va a servir, escurrido de la grasa y se reserva al calor.

Se pican muy menudos los ajos y se mezclan con el perejil.

En la misma sartén y en la grasa que quedó se echan dos cucharadas más de aceite y se fríen los ajos con el perejil, durante dos o tres minutos; a continuación, se agrega el zumo del limón, se mezcla y bien caliente, se vierte todo sobre el hígado; se revuelve y se sirve, inmediatamente.

Higaditos de pollo con champiñón

35 higaditos (aproximadamente)
2 cebollas medianas
1/4 kilo de champiñones frescos o en conserva
3 dientes de ajo
2 cucharadas de perejil picado
Medio vaso (de los de vino) de vino blanco
Una cucharadita (de las de café) de pimentón
Aceite
Sal

Se limpian los higaditos de nervios y de hiel y se cortan cada uno en dos trozos. En una cacerola o sartén grande, se pone aceite (que esté cubierto el fondo); cuando se caliente se añaden las cebollas, picadas muy finas, los ajos, muy picados y el perejil; se deja hacer, lentamente hasta que esté tierno. Si los champiñones son grandes se cortan en rodajas. Si son pequeños (de conserva), se dejan enteros. Se saltean en una sartén con un poco de aceite y se les agrega el vino. Se deja hacer, lentamente, hasta que quede muy reducido; entonces se separan del fuego y se reservan. Cuando la cebolla esté en su punto, se agrega el pimentón, se revuelve deprisa y se echan los higaditos, sazonados de sal. Se cuece a fuego lento, unos diez minutos, removiendo de vez en cuando; a continuación se mezclan los champiñones con todo su jugo, se tapa la cacerola o sartén y se cuece todo, cinco minutos más. Se ponen en una fuente y se sirven en seguida. Si se quiere, con patatas fritas, en cuadros, colocadas alrededor.

Lengua

En Tomo 1º, se explica la manera de limpiar la lengua; pero hay quien prefiere limpiarla después de cocida. En este caso, limpia de huesos, nervios y gordos, se pone en remojo, en agua fría con dos cucharadas de vinagre toda la noche; a continuación, se lava bien, se seca con un paño, y se cuece o prepara según receta.

Lengua de ternera albardada

Una lengua de kilo a kilo y medio
100 gramos de cortezas de tocino
Una cebolla mediana
2 zanahorias grandes
Un hueso de rodilla
Una rama de perejil

Media hoja de laurel
Un diente de ajo
Un vaso (de los del vino) de vino blanco
2 tomates
Medio litro de leche
2 huevos
2 cucharadas soperas (colmadas) de harina
Una cucharada de mantequilla
Pan rallado
Aceite
Sal

Se limpia la lengua (véase Tomo 1°).

En una cacerola o una olla se ponen las cortezas de tocino con la piel tocando en el fondo de ésta. Encima se pone la lengua; se agrega la cebolla cortada en cuatro trozos, las zanahorias, peladas y cortadas en rodajas, el hueso, el perejil picado, el laurel y el ajo; se sazona de sal, se rocía con el vino, se cubre de agua fría y se pone a fuego fuerte; cuando rompe a hervir, se tapa, se baja el fuego y se cuece, durante tres horas, aproximadamente. En olla a presión, hora y cuarto, más o menos. El tiempo depende de lo tierna que sea la lengua. Para comprobar si está hecha, se traspasa con un cuchillo, que entrará fácilmente y sin salir jugo. Una vez cocida se retira de la salsa y se deja enfriar completamente. El jugo se cuele y se reserva.

Mientras tanto, en una sartén se pone la mantequilla a derretir y se añade la harina, se dan unas vueltas y, poco a poco, se agrega la leche fría, dando vueltas continuamente, para que no se formen grumos, con unas varillas o cuchara de madera. Se sazona de sal y se cuece, unos diez minutos, removiendo de vez en cuando.

Fría la lengua se corta en lonchas finas y abiesadas; cuando la bechamel esté cocida, se retira del fuego, se meten, de una en una, las rodajas de lengua, procurando que queden bien cubiertas por la bechamel. Se sacan y se ponen a enfriar en una fuente, amplia, untada con aceite. Se dejan enfriar, por lo menos dos horas. (Mejor de un día para otro).

Poco antes de servir las se pone aceite abundante a calentar. Se baten los huevos como para tortilla, se prepara pan rallado en un plato, se pasa cada rodaja de lengua, primero por huevo batido y después por pan rallado, se fríen hasta que queden muy doradas, y se van poniendo en una cacerola. Se vierte sobre ellas cubriéndolas el jugo de cocerla (si fuera mucho no se pone todo) y se cuece, a fuego lento, unos diez minutos. Se sirve en una fuente alargada, con el jugo.

Lengua guisada con tomate

Una lengua de kilo a kilo y medio
100 gramos de cortezas de tocino
Una cebolla mediana
2 zanahorias grandes

Un hueso de rodilla
Una rama de perejil
Media hoja de laurel
Un diente de ajo
Un vaso (de los del vino) de vino blanco
2 tomates
Media cucharada de harina
Aceite
Sal

Salsa de tomate:
Una cebolla
3/4 kilo de tomate
Una cucharada de harina
Aceite
Sal

Se limpia la lengua (véase Tomo 1º), se pone en una cacerola o una olla y se cuece como se explica en la receta anterior (léase y hágase igual). Una vez cocida, se retira de la salsa y se deja enfriar completamente. (El jugo de cocerla se cuela y se reserva). En una sartén grande, se pone un poco de aceite (ligeramente cubierto el fondo) a calentar; se echa la cebolla picada muy menuda hasta que empiece a ponerse tierna, entonces se añade la harina, se dan unas vueltas y se agregan los tomates, cortados en trozos, se sigue friendo, machacándolo con una espumadera y se deja, a fuego lento hasta que se consigue una salsa espesa. Si se redujera demasiado, se puede añadir un poco de agua. Se sazona de sal, se pasa por el pasapurés y se reserva.

Fría la lengua, se corta en rodajas finas y abiesadas, se pone en una cacerola y se vierte sobre ella la salsa de tomate y el jugo de cocer la lengua. Se cuece, a fuego lento, unos diez minutos y se sirve en una fuente alargada con toda su salsa y si se quiere acompañada con patatas fritas.

Lengua con puré duquesa

Una lengua de kilo y medio, aproximadamente
2 zanahorias
3 tomates maduros
Una taza (de las del desayuno) llena de agua con una pastilla de caldo concentrado disuelta
Media hoja de laurel
2 dientes de ajo
Un kilo de patatas
2 yemas de huevo
Una cucharada de mantequilla o margarina
Perejil
Aceite
Sal

Se limpia la lengua (véase Tomo 1º). Se pone en una cacerola el fondo cubierto de aceite; cuando esté caliente se echa la lengua y se rehoga, dándole vueltas para que

dore por todos los lados; a continuación se agrega la cebolla picada, las zanahorias, peladas y cortadas en rodajas finas, los tomates pelados y cortados en trozos, el laurel, el ajo con el perejil machacado en el mortero desleído con el vino y el caldo; se tapa y se cuece, a fuego lento, hasta que esté tierna. Dos o tres horas. En olla a presión, hora y cuarto, más o menos (el tiempo depende de lo tierna que sea la lengua). Para comprobar si está en su punto, se traspasa con un cuchillo, debe entrar con facilidad y no salir sucio. Tierna se separa de la salsa, se deja enfriar. Mientras tanto se pasa la salsa por el pasapurés y se pone en la cacerola. Cuando la lengua esté fría, se corta en rodajas, se vuelve a poner en la salsa y se cuece un poco más (hasta que las rodajas estén jugosas). Se comprueba de sal y se rectifica si hace falta (téngase en cuenta que el caldo concentrado lleva sal).

Las patatas, se pelan y se cuecen en agua hirviendo con sal, cortadas en trozos grandes; cuando estén tiernas, se escurren y, antes que se enfríen se pasan por el pasapurés en una cacerola. Se agrega la mantequilla y una yema de huevo, se acerca al fuego y se remueve, sin parar hasta que la mantequilla está introducida, y quede un puré fino. Se comprueba de sal. Se prepara una fuente de horno, se pone el puré en manga pastelera con boquilla ancha y alrededor de la fuente se va formando un cordón o dibujos (según el gusto de cada uno) dejando el centro para colocar la lengua. Se remueve la yema de huevo que queda y se extiende por encima del puré. Se mete a horno, con el gratinador encendido para que se dore. Cuando la lengua esté fría se corta en rodajas finas, se pone en el centro de la fuente y se cubre con la salsa pasada por el pasapurés.

Se sirve caliente.

Lenguas de cordero

Algunas de las fórmulas de lenguas de ternera, pueden aplicarse a las lenguas de cordero.

Lenguas de cordero guisadas

12 lenguas de cordero
Una cebolla mediana
Una zanahoria
Medio vaso (de los del vino) de vino blanco
2 dientes de ajo
Una rama grande de perejil
Aceite
Sal

Una vez limpias se pelan (véase manera de limpiarlas y cocerlas en Tomo 1º). En una cacerola se pone aceite; cuando esté caliente se añade la cebolla picada y la zanahoria, pelada y partida en trozos; encima se colocan las lenguas, se sazonan de sal y se añaden los ajos, machacados en el mortero con el perejil, desleído con el vino; se cubre de agua y se dejan cocer, lentamente, hasta que estén tiernas. (Unas dos horas).

En su punto (para comprobar si están hechas se atraviesan con un cuchillo, tiene que entrar con facilidad y no salir jugo) se retiran de la salsa, reservándolas al calor; se sigue cociendo la salsa hasta que se reduzca bastante y, cuando esté reducida a más de la mitad, se pasa por el pasador. Se cortan las lenguas por el medio y se colocan en una fuente alargada, se les vierte por encima la salsa y se sirven.

Manos de ternera

Véase fórmulas en Tomo 1º, así como la manera de limpiarlas y cocerlas.

Manos de cerdo estofadas y con patatas

6 manos de cerdo
Una cebolla mediana
Medio vaso (de los del vino) de vino blanco
Media hoja de laurel
Una cucharadita (de las del café) de pimentón
2 dientes de ajo
Unas ramas de perejil
Guindilla (puede suprimirse)
6 patatas medianas
Aceite
Sal

Se limpian y cuecen las manos (véase Tomo 1º).

Una vez cocidas se sacan del caldo, se les quita el bramante y los huesos largos sin estropearlas. Se colocan en una cazuela añadiéndoles la cebolla picada muy menuda, el laurel, el pimentón, un poco de guindilla (si se quiere), 3 cucharadas de aceite, los ajos machacados en el mortero con el perejil y desleídos con el vino; se cubren con el caldo de la cocción, después de quitarle la cebolla, el laurel, el ajo y el perejil. Se sacude la cazuela para que se introduzca todo bien, se tapan y se dejan cocer, lentamente, durante hora y media o mas si lo necesitan. Deben quedar con bastante salsa. Se puede añadir un poco de agua si fuera necesario. Se comprueban de sal.

Mientras se están haciendo, se pelan las patatas y se corta cada una en cuatro trozos a

lo largo, se sazonan de sal y se cuecen al vapor (véase Patatas al vapor). Si no se pueden hacer todas a la vez, se hacen por tandas y se reservan tapadas. También se pueden, si se prefieren, freír lentamente, hasta que estén tiernas sin que lleguen a dorarse.

Cuando las manos estén tiernas y muy jugosas, se ponen entre ellas las patatas y se cuece todo junto, un poco más, sacudiendo de vez en cuando la cazuela, para que no se agarre al fondo. Las patatas deben quedar enteras y muy jugosas.

Para servirlo se pasa a una fuente alargada, un poco honda, con toda su salsa, y las patatas salpicadas con perejil picado.

Si se doran en cazuela de barro. Se sirven en la misma cazuela.

Manos o patas de cerdo con tomate

6 manos de cerdo
2 pimientos morrones
1/2 kilo de tomates maduros (o el equivalente en conserva)
2 cucharadas de vino blanco
Una cebolla pequeña
Media hoja de laurel
2 dientes de ajo
Aceite
Sal

Se limpian y cuecen (véase Tomo 1°).

En una sartén se pone un poco de aceite y se fríe la cebolla picada menuda; cuando esté tierna, se echan los pimientos picados, el vino y los ajos picados, los tomates en trozos; se revuelve con una espumadera y se van machacando para que se deshagan lo más posible; se deja hacer todo junto, lentamente, unos quince minutos; después se pasa por el pasapurés, y se reserva.

Una vez cocidas las manos se sacan del caldo, se les quita el bramante y los huesos largos sin estropearlas. Se ponen en una cacerola, se cubren con la salsa y se cuecen a fuego lento, una media hora. Se sirven en una fuente, muy calientes.

Manos o patitas de cordero

Algunas de las fórmulas de manos de cerdo se pueden aplicar a las de cordero.

Manos de cordero en buñuelos

6 manos de cordero

Pasta de buñuelos:

Harina

Sifón

La punta de un cuchillo de levadura en polvo

La punta de un cuchillo de azafrán en polvo

Sal

Aceite

Se puede elegir otra de las pastas explicadas en fritos (véase fórmula).

Se limpian y cuecen las manos (véase fórmula de Tomo 1°).

Una vez cocidas, se deshuesan con mucho cuidado y se cortan en trozos. Se hace la pasta para buñuelos en el momento justo de ir a utilizarla, y cuando ya estén los trozos completamente fríos.

Se pone en un recipiente la harina (la cantidad depende de la pasta que se necesite), un pellizco de sal fina, la levadura, y el azafrán; se le va agregando sifón, poco a poco, hasta lograr una masa blanda, mezclándola con una cuchara de madera; se trabaja un poco y se emplea inmediatamente.

Se pone en una sartén honda abundante aceite, se acerca al fuego, y cuando está caliente se van echando los trozos de carne en la masa y se fríen hasta que estén dorados. Esta operación se hacen por tandas, reservando los buñuelos al calor, colocándolos en un escurridor. Cuando están todos fritos y escurridos, se sirven en una fuente, adornados con rodajas de limón.

Mollejas de ternera

Manera de cocerlas:

Se ponen en remojo en agua fría, cambiándoles el agua cuantas veces sea necesario hasta conseguir que queden perfectamente limpias de sangre; a continuación, se ponen en una cazuela con abundante agua fría, se acercan al fuego y, cuando rompe el hervor, se baja éste y se cuecen despacio, unos cinco minutos. Pasados, se separan del fuego, se retiran del agua caliente y se cubren de agua fría. Una vez refrescadas las mollejas, se escurren. Se limpian muy bien, quitándoles las pieles, el sebo, nervios que tengan y la sangre. Se colocan en un trapo limpio, se cubren con otro y se coloca algo de peso encima (una tabla de carne). Se tienen así durante una hora. Pasado ese tiempo se cortan el filetes y quedan preparadas para condimentarlas según receta.

Mollejas de ternera guisadas

1 1/2 kilos de mollejas
Una cebolla mediana
3 tomates maduros del tiempo o en conserva
Un diente de ajo
4 cucharadas de vino blanco seco (de buena calidad)
Una rama de perejil
2 tacitas (de las del café) de caldo (puede ser concentrado)
Media hoja de laurel
Aceite
Sal

Se lavan y escaldan las mollejas, según se ha explicado. En una sartén se pone aceite (que cubra el fondo) al fuego; una vez caliente se echa la cebolla picada, se dan unas vueltas, hasta que empiece a ponerse tierna; entonces se añaden los tomates, pelados y cortados en trozos, se rehoga un poco más y se pasa por el pasapurés. Se incorporan los filetes de molleja, revolviendo con cuidado, para que no se deshagan. En el mortero, se machaca el ajo con el perejil, se deslíe con el vino y se agrega al conjunto, se riega con el caldo, se sazona de sal, se tapa y se cuece, a fuego lento, aproximadamente una hora, removiendo de vez en cuando.

Al tiempo de servir se ponen las mollejas, escurridas, en una fuente alargada, se cubren con la salsa y se sirven calientes.

Mollejas de ternera empanadas y con salsa de tomate

1 1/2 kilos de mollejas
2 o más huevos
Pan rallado
Perejil
750 gramos de tomate maduro (o el equivalente en conserva)
Aceite
Sal

Se lavan y escaldan las mollejas según se ha explicado.

Con los tomates se prepara una salsa espesa, se sazona de sal, se pasa por el pasapurés y se reserva.

Una vez preparados los filetes de molleja, se cascan los huevos en un recipiente hondo, se les agrega una cucharada sopera de aceite, un poco de sal y se baten como para tortilla. En un plato se pone pan rallado. Se pasan los filetes por el huevo, y después por el pan rallado, apoyando con los dedos para que éste quede bien incrustado.

En una sartén se pone abundante aceite, se acerca al fuego, y cuando empieza a calentarse se fríen las mollejas (por tandas) hasta que queden bien doradas, se escurren en un colador grande y se van reservando al calor.

Cuando estén todas fritas se pone, en la fuente donde se van a servir, un poco de salsa

de tomate muy caliente (sólo para cubrir el fondo); encima se colocan las mollejas, se espolvorean con perejil picado y se sirven con el resto de la salsa puesto en salsera.

Morros de ternera estofados y con patatas

Un morro de ternera
Una mano de cerdo
Un vaso (de los del vino) de vino blanco
Una cebolla mediana
Una rebanada de pan cortada muy fina y frita
Una cucharadita (de las del café) de pimentón
2 dientes de ajo
Una rama de perejil
Guindilla (si se quiere)
8 patatas medianas
Aceite
Sal

Se limpia y cuece el morro (véase Tomo 1°).

Una vez cocido y frío el morro, se corta en trozos de tamaño regular y se pone en un cacerola amplia. Se le quitan los huesos a la mano de cerdo, se corta en trozos y se agregan con su caldo al morro. Se añade la cebolla picada, el pimentón, la guindilla (si se quiere) y cuatro cucharadas de aceite crudo; en el mortero se machacan los ajos con el perejil picado y la rebanada de pan frito; cuando esté hecho una pasta se delie con el vino y se vierte por encima, se acerca la cacerola al fuego, y cuando rompe el hervor, se reduce el calor y se cuece, lentamente, durante hora y media. Pasado este tiempo, se pelan y lavan las patatas, se cortan en trozos, más bien grandes, y se echan en el morro; se revuelve para mezclarlo, se comprueba de sal y se sigue cociendo hasta que las patatas estén tiernas y jugosas, sin llegar a deshacerse.

Se sirve muy caliente.

Riñones

En Tomo 1° se dan distintas recetas de riñones y manera de limpiarlos.

Algunas de las recetas explicadas para hígado se pueden aplicar a los riñones.

Sesos de cordero con bechamel

4 sesos de cordero
Una cebolla pequeña

2 cucharadas soperas, colmadas, de harina
Un vaso (de los del vino) de leche
1 1/2 vasos (de los del vino) de agua con media pastilla de caldo disuelta
2 yemas de huevo
Un limón
Una cucharada de mantequilla
Una cucharada soperas de perejil picado
Aceite
Sal

Se limpian y cuecen los sesos (véase Tomo 1°). Fríos se cortan en rodajas y se ponen en una fuente de horno. Se reservan.

En una sartén o un cazo se pone la mantequilla con una cucharada de aceite; cuando está derretida se añade la cebolla picada; se rehoga unos minutos, dándole vueltas, y cuando empieza a dorarse se agrega la harina; se dan unas vueltas más y se añade, poco a poco, la leche fría sin dejar de dar vueltas, y luego el caldo. Se cuece unos diez minutos, se sazona de sal ligeramente (el caldo ya está salado). Pasado el tiempo se separa del fuego.

En un tazón se deslíen las yemas con el zumo de limón y se les añade dos o tres cucharadas de salsa, dándole vueltas para que no se cuajen, se echa lo del tazón en la salsa, se mezcla y se vierte sobre los sesos. Con cuchara de madera se cubren bien todos los trozos, con cuidado de no romperlos. Se introducen en el horno, caliente, diez minutos y se sirven en seguida.

Sesos huecos

2 sesos de ternera
1/2 kilo de tomate maduro (o el equivalente en conserva)
Masa de freír:
Un pellizco de levadura en polvo
Un pellizco de azafrán en polvo
Harina
Sifón
Sal

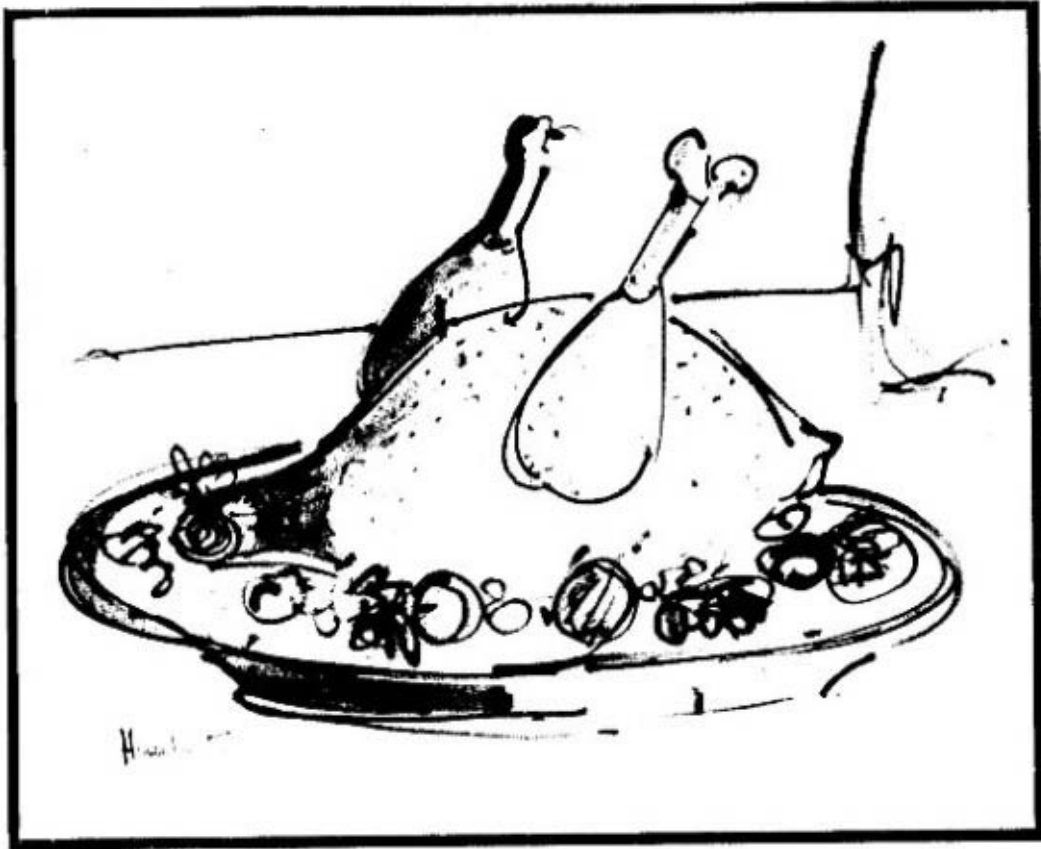
Se limpian y cuecen los sesos (véase Tomo 1°).

Con los tomates se prepara una salsa, se sazona de sal, se pasa por el pasapurés y se reserva.

Cuando están fríos los sesos se cortan en cuadritos.

En el momento de freírlos se pone en un recipiente la harina (la cantidad depende de la pasta que se necesite), un pellizco de sal fina, la levadura y el azafrán; se le va agregando poco a poco el sifón, hasta lograr una masa blanda, mezclándola con cuchara de madera; se trabaja un poco, e inmediatamente se sumergen los trozos de seso en la masa con una cuchara y se fríen en abundante aceite caliente. Se escurren

en un colador grande y se sirven en una fuente con salsa de tomate en salsa.



AVES DE CORRAL

Capón de Villalba (Lugo)

El capón villalbés viene siendo desde tiempos inmemoriales el plato tradicional navideño de Galicia, habiéndose extendido a numerosas ciudades españolas y extranjeras, adonde se exportan en gran cantidad.

El justo renombre y fama de que es objeto el capón villalbés es debido a la estimada selección y exigentes cuidados a que se somete por parte de los campesinos cebadores villalbeses.

El sacrificio o muerte del capón se realiza con un cuchillo especial que se clava en el paladar superior. Del éxito de esta operación depende el buen color y presencia del capón. Se procede después al escaldado, desplumado y nuevo escaldado del capón y correspondiente limpieza.

Capón al estilo de Villalba

Un capón
Una cebolla pequeña
Una cabeza de ajos entera (pequeña)
Una copa de coñac
Aceite
Sal

Se limpia el capón, se pasa por la llama de alcohol, se le quitan todos los cañones y plumillas y se envuelve en un paño de cocina para terminar de limpiarlo; después se pincha toda la piel con una aguja para facilitar la eliminación de grasa durante el asado, se sala todo él y se le introduce el cuello por la abertura delantera del mismo (si es necesario se le da un cosido para que éste no salga). Se ata con un hilo de bramante sujetándole las patas y las alas.

En una cacerola se ponen unos trozos de la grasa del capón y sobre ésta se coloca el ave, se le agrega la cebolla pelada y la cabeza de ajos entera y con los dientes sin pelar.

En una sartén se echan cuatro cucharadas soperas de aceite, se acercan al fuego y, cuando empieza a calentarse se vierte por encima untándole la piel (el aceite no debe calentarse demasiado para evitar un cambio brusco de temperatura en la piel del capón por lo que puede romperse y abrir). Se mete a horno suave, con la cacerola destapada, durante tres o cuatro horas dándole vueltas, cuidadosamente y utilizando un tenedor que se introduce por la cavidad interior del capón. Cuando está asado y bien dorado se le quita toda la grasa, la cebolla y el ajo, se rocía con el coñac, se tapa

la cacerola y se mete en el horno durante cinco minutos, después se retira, se trincha, se coloca en una fuente, se rocía con su jugo y se sirve. Se puede acompañar con patatas al vapor (véase fórmula y rehogadas con mantequilla).

Gallina a la castellana

Una gallina
2 yemas de huevo
4 dientes de ajo
Un limón
4 patatas medianas
Un trozo de laurel
4 cucharadas de vino blanco
Una zanahoria
Un trozo de cebolla
Perejil
Harina para rebozar
Aceite
Sal

La gallina, pelada y chamuscada, se vacía y se limpia; se corta en trozos grandes y se le quita la grasa. Se sazona con ajo machacado en el mortero y se deja reposar una media hora.

Mientras tanto con los menudos, el pescuezo, las puntas del ala, una zanahoria, un trozo de cebolla y una rama de perejil, se prepara un caldo. Pasado el tiempo de reposo de la gallina, se sazona de sal, se pasan los trozos, ligeramente por harina y se fríe, en una sartén, con aceite caliente hasta que esté dorada; a medida que se va rehogando se trasladan los trozos a una cacerola y se rocían con el zumo de limón; se agrega el laurel y un diente de ajo con una rama de perejil machacado en el mortero y desleído con el vino y dos tazas del caldo preparado. Se deja cocer hasta que esté tierna (el tiempo depende de la calidad del ave). Se pelan las patatas, se cortan en trozos y se cuecen al vapor. (Véase patatas al vapor).

En su punto la gallina se coloca en una fuente; se pasa la salsa por el pasador y se liga con las yemas de huevo. Se vierte sobre la gallina y se sirve acompañada de las patatas al vapor.

Gallina con coliflor

Una gallina
Una coliflor de un kilo, aproximadamente
1/4 kilo de tomate maduro o el equivalente en conserva
Un vaso (de los de vino) de vino blanco
Una zanahoria

Una cebolla mediana
2 dientes de ajo
Harina para rebozar
Perejil
Aceite
Sal

La gallina, limpia y pasada por la llama de alcohol, se le quita la grasa, se parte en trozos y se sazona con ajo machacado en el mortero; se deja reposar una media hora. Mientras tanto con los menudos, una zanahoria, un trozo de cebolla y una rama de perejil, se prepara un caldo.

Se limpia la coliflor, se corta en ramitos y se cuece, en agua hirviendo con sal, hasta que esté tierna; entonces se escurre en un colador grande y se traslada nuevamente a la cacerola. En una sartén se ponen unas cuatro cucharadas de aceite y se fríe un ajo un poco aplastado cuando esté dorado se retira y se vierte el aceite sobre la coliflor; se remueve con cuidado, se cuece, cinco minutos más y se reserva al calor.

Con los tomates se prepara una salsa espesa, se sazona de sal y se pasa por el pasapurés. Se reserva.

Pasado el tiempo de reposo de la gallina, se sazona de sal, se envuelven los trozos, ligeramente en harina y se van friendo en aceite caliente, sin dorarla demasiado, se colocan en una cacerola. En unas cuatro cucharadas aceite de freír la gallina, colado, se fríe la cebolla picada, un diente de ajo y una rama de perejil, todo ello muy picado; antes que se dore se agrega a la gallina, se riega con dos tazas (de las de desayuno) de caldo, se deja cocer, a fuego lento hasta que esté tierna. A media cocción, se le agrega la salsa de tomate y el vino, dejándolo cocer, nuevamente hasta que esté en su punto.

Una vez tierna la gallina se colocan los trozos en una fuente, se pasa la salsa por el pasapurés, se rodea con la coliflor y se vierte la salsa sobre la gallina y la coliflor. Se sirve muy caliente.

Si se prefiere se puede sustituir la coliflor por repollo rizado o col lombarda.

Gallina a la suprema

Una gallina joven (de kilo y medio aproximadamente)
2 yemas
Una pastilla de caldo concentrado
Una cebolla mediana
Una zanahoria
Una cucharada de mantequilla o margarina
Una cucharada sobera (colmada) de harina
4 ó 5 cucharadas de nata
Una trufa (se puede suprimir)
2 tacitas (de las de café) de arroz
Aceite
Una papeleta de azafrán
Perejil

Sal

Se limpia la gallina, se chamusca, se le quita la grasa se prepara como para asarla entera, atándola con un bramante, para que tenga buena forma. Se coloca en una cacerola, se cubre de agua, se le agrega el pescuezo, los menudos, el caldo concentrado, la cebolla cortada en trozos, la zanahoria y una rama de perejil; se sazona de sal, se tapa y se acerca al fuego. Cuando rompe el hervor, se espuma bien; se vuelve a tapar y se deja cocer lentamente hasta que esté tierna (aproximadamente hora y media).

Terminada la cocción se pone cuatro tacitas (de las de café) de caldo de la gallina, colado, en una cacerola; se acerca al fuego y, cuando rompe el hervor se echa el arroz, se sazona con azafrán ligeramente tostado y se deja cocer lentamente veinte minutos. Se comprueba de sal.

Se mide medio litro del caldo de la gallina y se deja enfriar. Si fuera necesario, por no tener esa cantidad se agrega agua.

En una sartén o cazo se pone la mantequilla; cuando está derretida se echa la harina, se dan unas vueltas y se va agregando, poco a poco, el caldo de la gallina (se tendrá colado y frío). Se deja cocer, lentamente, un cuarto de hora, removiendo frecuentemente, con cuchara de madera o unas varillas. Pasado este tiempo se pasa por un colador, se deja enfriar un poco y se añaden dos yemas de huevo, se mezclan y se agrega la nata, se remueve bien y se reserva al calor.

En una fuente se pone el arroz, sobre él se coloca la gallina, trinchada, que se cubre con la salsa preparada, se adorna con unas rodajas de trufa y el resto se pica muy menudo y se espolvorea el plato. Se sirve caliente. Se puede sustituir la trufa por perejil picado.

Pollo asado al coñac

2 pollos medianos
2 copas de coñac
2 cucharadas de mantequilla o margarina
Aceite
Sal

Limpios los pollos se chamuscan, se les pasa un paño para limpiarlos, se sazonan de sal, se atan con un bramante para darles buena forma y se vierte en su interior la mitad del coñac y unas dos cucharadas de aceite. En la fuente donde va se van a asar se pone la mantequilla a calentar; cuando está derretida se separa del fuego y se envuelven en ella los pollos para que queden bien embadurnados; se pone alrededor un vaso (de los del vino) de agua y se mete a horno con calor moderado. Para que no le falte jugo (véase cómo se hace en pavipollo al jerez y hágase igual). Cuando

empiecen a dorarse, se riegan con el resto de coñac, se aumenta la temperatura del horno y se siguen cociendo hasta que están dorados dándoles vuelta de vez en cuando para que se doren por todos los lados igual. Se riegan con su jugo.

En su punto (para comprobarlo, se pincha con un cuchillo un muslo; tiene que entrar con facilidad) se retiran del horno, se les quita el bramante y se ponen enteros en la fuente donde se van a servir. El jugo del asado se hierve con un vaso (de los del vino) de agua, se cuela y se reserva al calor.

Se sirven, acompañados de guarnición de verduras o lechuga, con su salsa en la salsera.

Pollo asado al limón

2 pollos medianos

Un vaso (de los del vino) de vino blanco seco

4 cucharadas (soperas) de zumo de limón

2 cucharadas (soperas) de mantequilla o margarina

2 cucharadas (soperas) de perejil picado

Patatas a la inglesa

Sal

Limpios los pollos se pasan por la llama de alcohol, se limpian con un paño y se parten en dos por la parte de la pechuga sin llegar al lomo. Se ponen, abiertos en una fuente de horno o besuguera, con la parte exterior, sobre el fondo de ésta, se sazonan de sal.

En una sartén se pone la mantequilla, el zumo de limón, el vino y el perejil; se acerca al fuego y, cuando está derretida, se vierte sobre los pollos, se echa una tacita (de las de café) de agua en la fuente y se meten al horno con calor moderado una media hora para que no les falte jugo (véase pavipollo al jerez y hágase igual).

Pasado este tiempo y cuando están dorados se vuelven los pollos y se rocían con su jugo. Se aumenta la temperatura del horno y se dejan unos minutos más hasta que la piel esté bien dorada.

En su punto y antes de servirlos se trincha cada pollo en cuatro partes, se ponen en la fuente donde se van a servir y se riegan con su salsa pasada por un colador.

Se sirven adornados con las patatas a la inglesa.

Pollo asado con manzanas

Un pollo grande o dos pequeños

2 manzanas grandes

3 dientes de ajo

4 cucharadas de coñac

Aceite

Se limpia el pollo, abriéndolo muy poco, se chamusca, se limpia con un paño, se sazona de ajo machacado en el mortero y se deja reposar una media hora. Pasado este tiempo se le pasa un paño para quitarle el ajo y se sazona de sal.

Se pelan las manzanas, se cortan en trozos y se rellena con ellas el pollo; se ata con un bramante, para darle buena forma y se coloca en una fuente de horno. Se unta con dos cucharadas de aceite, se pone alrededor un vaso (de los del vino) de agua y se mete en el horno, con un calor moderado. Para que no le falte jugo (véase cómo se hace en pavipollo al jerez y hágase igual).

Cuando empiece a dorarse se riega con el coñac, se aumenta la temperatura del horno y se sigue cocinando hasta que esté dorado, regándolo con su jugo y dándole vueltas, de vez en cuando, para que dore por todos los lados igual. En su punto (para comprobarlo se pincha con un cuchillo un muslo, tiene que entrar con facilidad), se saca del horno y se deja enfriar; ya frío se retiran las manzanas, se trincha y se sirve, en una fuente, con su jugo, colado, y los trozos de manzana alrededor. Este pollo se puede presentar en la mesa, frío o caliente, según el gusto.

Pollo almendrado

2 pollos medianos

Un vaso (de los del vino) de vino blanco

2 yemas de huevo cocidas

2 cucharadas de almendra molida y tostada

Una cucharada de harina

Media pastilla de caldo concentrado

2 dientes de ajo

Una cebolla

Unas ramas de perejil

6 patatas medianas

Aceite

Sal

Limpios los pollos, se pasan por la llama de alcohol, se limpian con un paño y se cortan en trozos, que no sean demasiado pequeños; se sazonan de ajo machacado en el mortero y se dejan reposar una media hora. Pasado este tiempo, se sazonan de sal y se fríen en una sartén, con aceite caliente, hasta que queden muy dorados. Se trasladan a una cacerola y se le añade la cebolla, picada, el ajo con una rama de perejil, machacado en el mortero, se espolvorea con la harina, se agrega un chorro de aceite (poco), de haberlo frito, colado, el vino blanco y la pastilla de caldo, disuelta en un tazón de agua, se tapa y se deja cocer, a fuego lento, hasta que el pollo esté tierno.

Mientras tanto se pelan las patatas, se cortan en trozos grandes y se ponen a cocer al

vapor (véase patatas al vapor).

Ya el pollo en su punto se van retirando los trozos a la fuente donde se va a servir. Se pasa la salsa por el pasapurés, con las yemas de huevo, se remueve y se pone la almendra; se mezcla y se vierte sobre el pollo. Se ponen las patatas alrededor y se sirve caliente.

Pollo al ajillo

Un pollo grande o dos pequeños

Una copa de coñac

8 dientes de ajo

Un limón

Harina

Aceite

Sal

El pollo, chamuscado y limpio, se parte en trozos pequeños y se coloca en una fuente; se le agregan los ajos machacados en el mortero, el coñac y el zumo del limón; se mezcla y se deja en este adobo unas dos horas. Después se retira del adobo, se sazona con sal fina, se pasa ligeramente por harina y se va friendo en aceite que no esté demasiado caliente, hasta dejarlo muy dorado. Se sirve nada más freírlo.

Se puede acompañar de ensalada de lechuga o escarola, o unos pimientos asados y partidos en tiras.

Pollo al ajillo (otra fórmula)

Un pollo grande o dos pequeños

8 dientes de ajo

2 cucharadas de vino blanco

2 cucharadas de zumo de limón

Aceite

Sal

El pollo, ya limpio y chamuscado, se parte en trozos pequeños y se sazona con tres dientes de ajo machado en el mortero; se deja reposar, aproximadamente una hora. Después se limpian los trozos con un paño para quitarles el ajo, se sazona de sal y se fríe, lentamente, hasta que quede dorado. A medida que se va friendo se trasladan los trozos a un plato.

Se corta el resto de los ajos en rodajas muy finas y fríen con unas cuatro cucharadas de aceite en una cazuela de barro; cuando empiecen a dorarse se echan los trozos de pollo ya fritos, se agrega el vino blanco y el zumo del limón; se revuelve y se deja, a fuego lento unos minutos, sacudiendo la cazuela y removiendo sin parar. Se sirve

inmediatamente.

Pollo a la cazadora

2 pollos medianos
El hígado de los pollos
Una cebolla
Un trozo de laurel
Una lata grande de champiñones
Una copa de coñac
Una cucharada (sopera) de almendra molida o diez almendras tostadas
3 dientes de ajo
Unas ramas de perejil
Aceite
Sal

Limpios los pollos (se reservan los hígados) se pasa por la llama de alcohol, se limpian con un paño, se cortan en trozos, se sazonan con dos dientes de ajo machacados en el mortero y se dejan reposar una media hora. Pasado este tiempo, se sazonan con sal y se fríen en aceite bien caliente, hasta dejarlo muy dorado. Se colocan los trozos en una cacerola y se les añaden los hígados, la cebolla cortada en trozos, el laurel (poca cantidad), un ajo con unas ramas de perejil machacado en el mortero y desleído con el coñac y un chorro de aceite de haberlo frito (poco); se espolvorea con la cucharada de almendra (si fueran tostadas se machacan en el mortero, al mismo tiempo que el ajo y el perejil). Se tapa y se deja cocer, lentamente, hasta que esté tierno. Entonces se separan los trozos del pollo de la salsa y se pasa ésta por el pasapurés con el hígado, cortado en trocitos, echándole, mientras se está pasando, un poco de salsa, de vez en cuando, para apurarlo bien; se pone la salsa conseguida, nuevamente en la cacerola. Si quedara demasiado espesa, se adelgaza con un poco de agua; se acerca al fuego y se echan los champiñones, escurridos y el pollo. Se mezcla y se cuece todo diez minutos más. Se sirve en una fuente alargada con su salsa y los champiñones alrededor, y cubierto con los pimientos en trozos.

Pollo a la cazuela

2 pollos medianos
1/4 kilo de champiñones frescos o en conserva
150 gramos de jamón con tocino
50 gramos de aceitunas sin hueso
Una copa de coñac
4 cucharadas de vino blanco seco
Un limón
Un plato con harina
2 dientes de ajo

Aceite

Sal

Limpio el pollo, se chamusca, se limpia con un paño, se corta en trozos y se sazonan con los ajos machacados en el mortero. Se deja reposar unos veinte minutos. Pasado el tiempo se sazona de sal y se pasa trozo a trozo por harina; se sacuden para que no lleven exceso de harina y se fríen en una sartén con aceite caliente hasta que estén dorados. Se trasladan a una cazuela de barro y se colocan alrededor los champiñones y el jamón cortado en dados. Se echa por encima un chorro de aceite de freír el pollo (poco y colado), el vino y el coñac, se rocían con el limón, se tapa y se deja cocer lentamente sin destaparlo un cuarto de hora. Pasado este tiempo se agregan las aceitunas, se vuelve a tapar y se sigue cociendo hasta que esté tierno. Mientras se está cociendo se destapará lo menos posible. Se sirve en la misma cazuela.

Pollo al champán

Un pollo grande o dos pequeños

3 vasos (de los del vino) de champán

Una cucharada (sopera) de mantequilla o margarina

Una cucharada sobera (rasa) de harina

Sal

Limpio el pollo, se chamusca, se limpia con un paño y se deja entero; se sazona por dentro con sal y se ata con un bramante para darle buena forma.

En la fuente donde se va a asar se pone la mantequilla; cuando se haya derretido se retira, se sazona el pollo por la parte de fuera con sal y se coloca sobre la mantequilla fundida, dándole vueltas para que se empape de ella. Se mete a horno con temperatura moderada hasta que empiece a dorarse; entonces se riega con la mitad del champán, se aumenta la temperatura del horno y se deja asar hasta que esté bien dorado (tarda en estar en su punto, aproximadamente una hora); de vez en cuando se riega con su jugo y se le da vueltas para que ase por todos los lados igual. Para que no le falte jugo, al mismo tiempo que se introduce en el horno se coloca debajo de éste una cacerola con agua hirviendo, de esta forma se mantiene dentro del horno el grado de humedad necesario para que el asado quede jugoso.

En su punto y bien dorado (se comprueba pinchándole un muslo con un cuchillo, tiene que entrar con facilidad), se saca del horno y se traslada, sin jugo, a la fuente donde se va a servir. La cazuela donde se asó se pone en la boca del horno y se vierte en ella el resto del champán, rascando cuidadosamente el fondo de la cazuela con cuchara de madera para disolver los jugos del asado; se reduce el líquido a fuego suave y cuando la salsa tenga un color dorado, se mezcla la harina, se rehoga un poco y se añade un vaso (de los del vino) de agua; se cuece unos cinco minutos, se pasa por un colador y se riega el pollo con unas cucharadas de esta sobra. El resto se pone

en salsera.

Se sirve caliente, acompañado de ensalada de lechuga y la salsa aparte muy caliente.

Pollo al chilindrón

2 pollos medianos

Un pimiento del tiempo verde

Una lata de medio kilo de pimiento morrones

1/4 kilo de tomates del tiempo o el equivalente en conserva (al natural)

Una cebolla pequeña

150 gramos de jamón con tocino

4 dientes de ajo

Perejil

Aceite

Sal 3 cucharadas de vino blanco seco

Limpios los pollos, se chamuscan, se limpian con un paño, se cortan en trozos y se sazonan con 2 dientes de ajo machacados en el mortero; se dejan reposar una media hora. Pasado este tiempo se les pone sal (poco por el jamón que aporta mucha sal), se rehogan en una sartén con aceite caliente y se ponen en una cazuela de barro. Se les agrega el jamón partido en cuadros, la cebolla picada, y el pimiento del tiempo cortado en trozos y los tomates sin piel y partidos menudos; en el mortero se machacan dos dientes de ajo con una rama de perejil, se deslíe con el vino y se mezcla con el pollo, se cubre con los pimientos morrones cortados en trozos, se riega con el jugo de éstos y se vierte por encima un chorro de aceite de haberlo frito (poco y colado). Se tapa y se cuece, a fuego lento hasta que esté tierno. Si se quiere se puede poner un poco de guindilla.

Se sirve muy caliente en la misma cazuela.

Pollo en escabeche

2 pollos medianos

2 zanahorias

Una cebolla

2 hojas de laurel

4 dientes de ajo

Un vaso (de los del vino) de vino blanco

Medio vaso (de los del vino) de vinagre

Aceite

Sal

Limpio el pollo, se chamusca, se limpia con un paño, se cortan en trozos, se sazona con dos ajos, machacados en el mortero y se deja reposar unos veinte minutos.

Pasado este tiempo se pone aceite (sólo el fondo cubierto) en una cacerola amplia, se sazona de sal y cuando el aceite está caliente se rehoga hasta que empieza a dorarse; entonces se le agregan las zanahorias peladas y cortadas en rodajas, la cebolla cortada en trozos y los dos ajos que quedan, cortados en tiras; se sigue rehogando un poco más y se le añade el vinagre, el vino blanco, tres vasos (de los de vino) de agua y el laurel cortado en trozos. Se deja cocer junto hasta que el pollo esté tierno.

Este plato se toma frío y está mucho mejor hecho de un día para otro, ya que puede durar varios días dentro de la nevera.

Pollo empanado

3 pechugas de pollo
3 muslos de pollo
3 dientes de ajo
3 huevos
Un limón
3 cucharadas de coñac
Pan molido
Unas ramas de perejil
1/2 kilo de tomates del tiempo (o el equivalente en conserva)
Aceite
Sal

Con los tomates se prepara una salsa espesa, se sazona de sal, se pasa por el pasapurés y se reserva.

Se cortan las pechugas en filetes un poco gruesos y en cuatro trozos cada muslo, sin deshuesarlos, pero cortando el hueso que sobresale. Se sazonan con los ajos y el perejil picado y machacado en el mortero, y el coñac. Se mezcla y se deja reposar unos veinte minutos. Pasado este tiempo se sazonan de sal y se fríen, lentamente, en aceite caliente, sin dejar que tomen color; cuando estén algo tiernos, se escurren y se dejan enfriar. Una vez fríos se envuelven en pan molido, se empapan en huevo batido y nuevamente en pan, y se vuelven a freír a fuego vivo en abundante aceite hasta que estén dorados.

Se sirven en una fuente alargada con rodajas de limón sobre los trozos de pollo y la salsa de tomate aparte en salsera.

Pollo con espinacas

Un pollo grande o dos pequeños
Una cebolla pequeña
Una copa de coñac
Unas ramas de perejil

4 dientes de ajo
1/2 litro de leche
2 cucharadas (soperas) llenas de harina
Una cucharada de mantequilla
1/2 kilo de espinacas
Una cucharada (sopera) de vinagre
Aceite
Sal

Limpio el pollo, se chamusca, se limpia con un paño, se corta en trozos y se sazona con dos dientes de ajo machacados en el mortero. Se deja reposar una media hora; después se sazona de sal y se fríen los trozos en una sartén hasta que estén muy dorados; a continuación se trasladan a una cacerola y se añade la cebolla muy picada, y un diente de ajo con una rama de perejil machacado en el mortero y desleído con el coñac, se agrega un vaso (de los del vino) de agua, se tapa y se cuece, lentamente, hasta que esté tierno.

Mientras tanto se les quitan los tallos y las raíces a las espinacas, se lavan en varias veces, con agua abundante fría. Una vez lavadas se escurren. En una cacerola amplia se pone agua abundante con sal; cuando hierve a borbotones se meten las espinacas empujándolas con una espumadera hasta que estén totalmente cubiertas; se cuecen destapadas unos quince minutos; a continuación se pasan por un colador grande y se enfrían al chorro del agua fría.

En un cazo o sartén se pone la mantequilla; cuando está derretida se echa la harina, se le dan unas vueltas y se agrega poco a poco la leche fría, removiendo sin parar con cuchara de madera o las varillas. Se sazona de sal (poco) y se cuece unos diez minutos removiendo de vez en cuando, después se separa del fuego y se reserva al calor.

En una sartén se ponen unas tres cucharadas de aceite; cuando esté caliente se fríe un diente de ajo un poco aplastado; dorado, se retira y se rehogan las espinacas removiéndolas y aplastándolas con un tenedor; se le dan unas vueltas sin retirarlas del fuego, y se reservan al calor. Cuando el pollo esté tierno, se separa de la salsa) ésta se pasa por el pasapurés y se mezcla con la bechamel removiéndola bien y agregándole las espinacas.

Para servirlo se ponen en una fuente los trozos del pollo y por encima la bechamel con las espinacas. Se sirve caliente.



Pollo gratinado y con patatitas nuevas

Un pollo mediano
Un kilo de patatitas nuevas
Una cebolla mediana
Una copa de coñac 1/2 pimiento del tiempo, verde
1/2 lata de pimientos morrones
Unas ramas de perejil
Una papeleta de azafrán ligeramente tostado
Ajos
Aceite
Sal

Limpio el pollo, se chamusca, se limpia con un paño y se corta en trozos grandes; se sazona con dos dientes de ajo machacados en el mortero y se deja reposar una media hora. Pasado este tiempo se sazona de sal y se fríe en aceite caliente hasta que quede bien dorado. Se coloca en una cacerola y se le añade la cebolla cortada en trozos, el

pimiento cortado, un chorro de aceite de freírlo (poco y colado), un diente de ajo con una rama de perejil, y unas hebras de azafrán machacado en el mortero y desleído con el coñac. Se tapa y se deja cocer lentamente, hasta que esté tierno (aproximadamente una hora). Debe cocerse muy tapado. Cada vez que se le quita la tapadera las gotas de vapor acumuladas en ella han de caer sobre el pollo. De vez en cuando se rocía con su jugo y se rectifica de sal.

Mientras tanto se pelan las patatitas, se sazonan con un diente de ajo machacado en el mortero y se dejan así un cuarto de hora; se cuele el aceite que quedó de freír el pollo y se pone nuevamente en la sartén, procurando que esté bien limpia. Si fuera poca cantidad, se agrega un poco más; se acerca al fuego, y cuando esté caliente se sazonan las patatas de sal y se fríen lentamente (tapadas) hasta que estén tiernas; de vez en cuando se remueve. Una vez tiernas se destapan y se dejan freír a fuego vivo, hasta que queden doradas, removiéndolas con frecuencia. En este punto se retiran del aceite, escurriéndolas bien.

Tierno el pollo, se trasladan los trozos a una fuente que resista el fuego y se ponen entre las tajadas, las patatas. Se pasa la salsa por el pasapurés, se vierte sobre el pollo y las patatas; se mezcla y se mete en el horno caliente un cuarto de hora (aproximadamente). Se sirve en la misma fuente adornada con pimientos morrones.

Pollo guisado con patatitas

Un pollo grande o dos pequeños
Una cebolla mediana
Un pimiento verde del tiempo
Una cucharadita (de las del café) de pimentón
3 dientes de ajo
Un kilo de patatitas
Unas ramas de perejil
Una copa de coñac
Un plato con harina
Aceite
Sal

Limpio el pollo, se chamusca, se limpia con un paño y se corta en trozos grandes. Se machacan en el mortero dos dientes de ajo con unas ramas de perejil, se agrega el pimentón y un chorro de aceite; con esta mezcla se adoba el pollo y se deja reposar una media hora. Pasado este tiempo se prepara una sartén con aceite; se sazona el pollo de sal, se pasan los trozos por harina y cuando el aceite esté caliente se fríen hasta que estén dorados. Se trasladan a una cacerola y se agrega la cebolla picada, el pimiento en trozos, un chorro de aceite de freírlo (poco), colado y una rama de perejil con un diente de ajo machacado en el mortero y desleído con el coñac, se riega con un vaso (de los del vino) de agua, se tapa y se deja cocer a fuego lento hasta que esté tierno.

Mientras tanto se pelan las patatas, se sazonan con un diente de ajo machacado en el mortero y se dejan así un cuarto de hora. Se cuele el aceite que quedó de freír el pollo y se pone nuevamente en la sartén. Si fuera poca cantidad se agrega un poco más; se acerca al fuego y cuando esté caliente se sazonan las patatas de sal y se fríen lentamente (tapadas) hasta que estén tiernas; de vez en cuando se remueven. Una vez tiernas se destapan y se dejan freír a fuego vivo hasta que queden doradas. En este punto se escurren del aceite y se echan en el pollo; se tapa la cacerola y se sigue cocinando todo junto diez minutos más. Para servirlo se ponen los trozos de pollo en una fuente alargada y, entre ellos, las patatas, regándolo todo con su jugo.

Pollo guisado con salsa de almendras

Un pollo grande o dos pequeños
2 cucharadas de almendra molida
Un trocito de laurel
Una rodaja de pan cortada fina
Una cebolla
Unas ramas de perejil
3 dientes de ajo
Un kilo de patatas
Una cucharada de mantequilla o margarina
3 cucharadas de leche
Una copa de coñac
Aceite
Sal

Limpio el pollo, se chamusca, se limpia con un paño, se corta en trozos y se sazona con dos dientes de ajo, machacados en el mortero. Se deja reposar una media hora; después se sazona de sal y se fríen los trozos en un sartén con aceite caliente, hasta que estén muy dorados. A continuación se trasladan a una cacerola y se añade la cebolla muy picada, el laurel, un diente de ajo con una rama de perejil, picado y machacado en el mortero, desleído con el coñac, y un chorro de aceite de freír el pollo (poco). Se tapa y se deja cocer lentamente durante un cuarto de hora; a continuación se fríe la rodaja de pan hasta que esté bien dorada, sin que se queme; se machaca ésta en el mortero con la almendra, se deslíe con un poco de agua y se agrega al pollo. Se deja cocer nuevamente hasta que esté tierno, removiendo de vez en cuando. Si la salsa se secura (por la almendra y el pan) se agrega un poco de agua. Mientras se cuece se pelan las patatas, se cortan en trozos grandes y se cuecen en agua hirviendo con sal; ya cocidas se escurren y se ponen a secar un momento en el horno, o sobre la chapa; se pasan por el pasapurés, se añade la mantequilla y la leche, se remueve bien al lado del fuego y se deja cocer unos minutos. Si se quiere se puede agregar cuando la mantequilla una yema de huevo. Debe quedar un puré espeso. Cuando el pollo esté en su punto, se ponen los trozos en una fuente alargada; se pasa

la salsa por el pasapuré y se vierte sobre el pollo. Alrededor se pone el puré. Si gusta puede adornarse con trozos de pimientos morrones.

Pollo a la montañesa

Un pollo grande o 2 medianos
3 dientes de ajo
1/2 kilo de tomate del tiempo (o el equivalente en conserva)
Una cebolla mediana
Perejil
Huevos para rebozar
Pan molido
Un trozo de laurel
Aceite
Sal

Limpio el pollo, se chamusca, se limpia con un paño y se corta en trozos pequeños; se sazonan con ajo machacado en el mortero y se dejan reposar una media hora; a continuación se le pone la sal, se van pasando los trozos por pan molido, se envuelven en huevo batido y se fríen lentamente hasta que estén dorados. Se reservan tapados.

En una sartén se pone un poco de aceite y se fríe la cebolla picada, dándole vueltas con una cuchara de madera; cuando esté tierna se agrega el laurel y los tomates en trozos, se sazona de sal y se fríe despacio hasta que se consigue una salsa espesa; entonces se pasa por el pasapurés y se traslada a una fuente que resista el fuego (mejor de barro).

Frito todo el pollo se introducen los trozos en la salsa y se dejan cocer, a fuego lento, unos diez minutos.

Se sirve en la misma cazuela, espolvoreado de perejil picado.

Pollo con patatas

Un pollo grande o dos pequeños
100 gramos de jamón con tocino
Un kilo de patatas (de las que no se deshacen)
Una cebolla mediana
Un vaso (de los de vino) de vino blanco
3 dientes de ajo
Un pimiento verde del tiempo
Un trozo de laurel
Media lata de pimientos morrones
Una cucharada de mantequilla o margarina
Unas ramas de perejil
Aceite

Sal

Limpio el pollo se chamusca, se limpia con un paño y se corta en trozos grandes; se sazona con dos dientes de ajo machacados en el mortero y se deja reposar una media hora.

Se corta el jamón en cuadros. En una sartén se pone aceite y cuando empieza a calentarse se rehoga el jamón; en seguida se retira y se traslada a la cacerola donde se va a preparar el pollo.

Se sazona el pollo con sal (con cuidado por el jamón) y se rehoga en el mismo aceite de freír el jamón hasta que esté dorado. Se traslada a la cacerola y se agrega la cebolla picada, el pimiento en trozos, un diente de ajo con el perejil machacado en el mortero y desleído con el vino y un chorro de aceite (poco) de freír el pollo. Se tapa y se cuece lentamente hasta que esté tierno.

Mientras tanto se pelan las patatas, se cortan en cuadros grandes y se ponen en una cacerola cubiertas de agua fría con el laurel, un ajo picado y sal; se acercan al fuego y se cuecen lentamente unos minutos. Deben retirarse del fuego antes que terminen de cocerse. Se escurren, se dejan enfriar y se rehogan en una sartén con la mantequilla, dándole vueltas sin parar y procurando que no se deshagan. Bien rehogadas se juntan con el pollo y se cuece todo hasta que las patatas estén tiernas. Se sirve en fuente alargada, adornado con trozos de pimientos.

Pollo salteado a la jardinera

Un pollo grande o dos pequeños
1/4 kilo de guisantes desgranados (frescos o congelados)
1/4 kilo de judías verdes
Una coliflor pequeña
1/2 kilo de patatitas nuevas
Una lata de alcachofas
100 gramos de jamón
Una cebolla mediana
Ajo
Un pimiento verde del tiempo
Perejil
Aceite
Sal

Limpio el pollo, se chamusca, se limpia con un paño y se corta en trozos medianos; se sazona con dos dientes de ajo machacados en el mortero y se deja reposar una media hora. Pasado este tiempo se le pone sal y se fríe en una sartén con aceite caliente, hasta que esté bien dorado. Se traslada a una cacerola, se le agrega la cebolla picada muy fina, el pimiento cortado en trozos, un diente de ajo con una rama de perejil grande machacado en el mortero desleído con el vino y un chorro de aceite de haberlo frito (poco). Se tapa y se cuece lentamente unos cuarenta minutos, dándole

vueltas de vez en cuando.

Mientras tanto, se cuecen las patatas enteras y con piel en agua hirviendo con sal. Por separado en agua hirviendo las zanahorias peladas y cortadas en cuadros pequeños, los guisantes y las judías verdes cortadas en trozos pequeños (después de quitarles los extremos y las puntas). Se sazona de sal y se cuece hasta que todo esté tierno; entonces se escurren en un colador grande y se reservan.

En agua hirviendo con sal se cuece la coliflor, cortada en ramitos, hasta que esté tierna. Se escurre y se reserva.

Cuando las patatas estén tiernas se retiran del agua, se dejan enfriar y se pelan.

En una sartén grande se pone aceite, que cubra el fondo, se acerca al fuego y cuando empieza a calentarse se rehoga el jamón cortado en cuadrados y las patatas. Se remueven de vez en cuando durante unos minutos y se agregan las verduras y las alcachofas escurridas; se mezcla, se sigue rehogando un poco más, con cuidado de no deshacerlas y se reservan al calor.

Cuando el pollo esté cocido, se trasladan los trozos a una fuente de horno, se rodea con las verduras, se pasa la salsa por el pasador; se riega con ella el pollo y todas las verduras; se tapa la fuente con un papel de aluminio y se mete, a horno fuerte, unos quince o veinte minutos. Se sirve en la misma cazuela.

Pollo a la sal

Un pollo de 2 kilos (aproximadamente)
Medio vaso (de los de vino) de jerez seco
4 kilos de sal gorda

Limpio el pollo se chamusca, se limpia con un paño y se deja entero. En una fuente de horno o besuguera se cubre el fondo con la mitad de la sal aproximadamente; se le pone en el interior del pollo el jerez y se coloca encima de la sal cubriéndolo con el resto; se tapa con un papel de aluminio y se mete en el horno, con calor fuerte, durante hora y media.

Para servirlo se rompe el caparazón que forma la sal, se saca el pollo y se presenta bien caliente y recién asado.

Su sabor es muy bueno y no llegar a tomar el sabor de la sal.

Pollo con verduras

Un pollo grande o dos pequeños
Una lombarda grande o un repollo rizado
1/4 kilo de tomate maduro o el equivalente en conserva
Una cebolla pequeña

Un pimiento del tiempo, verde
Un trozo de laurel
2 zanahorias medianas
2 dientes de ajo
Unas ramas de perejil
Una cucharadita de pimentón
1/2 vaso (de los del vino) de vino blanco
Aceite
Sal

Se lava la verdura elegida, se pica y se cuece en una cacerola con agua hirviendo y sal durante un cuarto de hora, a continuación se escurre en un colador grande, se exprime con las manos para quitarle el agua y se coloca en una cacerola amplia, donde se va a preparar.

Limpio el pollo, se chamusca, se limpia con un paño, se corta en trozos grandes y se pone sobre la verdura; se agrega la cebolla muy picada, la zanahoria pelada y cortada en rodajas, el tomate sin piel y cortado en trozos, el pimiento picado, el laurel, el pimentón y dos dientes de ajo machacados en el mortero con unas ramas de perejil desleídos con el vino y un chorro de aceite (poco), se sazona de sal (pensando que la verdura tiene sal), se remueve para mezclarlo, se tapa y se cuece lentamente hasta que esté en su punto (aproximadamente hora y media). Se comprueba de sal. Para servirlo se ponen en una fuente alargada los trozos del pollo y, entre ellos, las verduras y su jugo.

Pechugas de pollo con bechamel

Un kilo de pechugas de pollo (aproximadamente)
Una cuchara de mantequilla o margarina
2 huevos
Medio litro de leche
2 cucharadas soperas (colmadas) de harina
Pan rallado
Aceite
Sal

Si se prefiere se pueden envolver en la bechamel y dejarlos hasta el día siguiente para freírlos.

Se cortan las pechugas en filetes finos, se sazonan de sal y se fríen en una sartén con el aceite caliente sin que lleguen a dorar. Todavía blandas se retiran y se reservan.

En una sartén se pone la mantequilla; cuando está derretida se echa la harina, se remueve y se agrega poco a poco la leche fría, dándole vueltas sin parar con cuchara de madera o unas varillas; se sazona de sal y se cuece a fuego lento un cuarto de hora. Se retira, se deja enfriar unos minutos y se rebozan en ella los filetes, que se colocan en un plato untado de aceite, unos al lado de otros hasta que estén completamente fríos (tarda en enfriar, por lo menos dos horas).

Bien fríos, se baten los huevos y se prepara un plato con pan rallado. Se van

envolviendo los filetes en el huevo y a continuación se rebozan en abundante pan rallado. Cuando estén todos preparados, se dejan en un plato sin que estén amontonados hasta el tiempo de servirlos. Entonces se fríen en abundante aceite caliente hasta que están dorados.

Se sirven nada más freírlos en una fuente alargada con una guarnición de verduras o ensalada fresca.

Pechugas de pollo cardenal

Un kilo de pechugas de pollo
6 porciones de queso (mantecoso)
Unas ramas de perejil
Pan rallado
Una lechuga
1/2 kilo de tomate del tiempo (maduro) o el equivalente en conserva
Un limón grande
Vinagre
Aceite
Sal

Con los tomates se prepara una salsa espesa. Se sazona de sal, se pasa por el pasapurés.

Se pica el perejil muy fino; se miden dos cucharadas soperas y se mezcla con el queso, aplastándolo con un tenedor hasta que se forma una pasta. Se cortan las pechugas en filetes finos que no sean demasiado grandes, se aplastan, se riegan con el zumo de limón y se sazonan de sal; se coloca en cada filete un poco de la mezcla de queso y perejil y se enrolla la pechuga sujetándola con un palillo y procurando que quede el queso bien, oculto. Cuando están todos los filetes enrollados se envuelven en pan rallado y se fríen en abundante aceite (bien caliente) hasta que queden dorados.

Se trasladan a una fuente, se les quitan los palillos y se sirven seguidamente, bien calientes, acompañados de la salsa de tomate puesta en salsera.

Pechugas de pollo empanadas

1 1/2 kilos de pechugas de pollo cortadas en filetes finos
3 dientes de ajo
2 cucharadas de perejil picado
Un limón grande
Pan rallado
3 tomates para ensalada
Una lechuga
Aceite
Sal

Una hora (aproximadamente) antes de servir las pechugas. Se sazonan con los ajos y el perejil machacado en el mortero. Se rocían de limón y se dejan una media hora; después se sazonan de sal y se vuelven en abundante pan rallado. Cuando estén todas envueltas se van friendo, por tandas en aceite caliente, primero a fuego lento para que se hagan por dentro, y después a fuego más fuerte para que queden doradas. Cuando están fritas se escurren y se van colocando en la fuente donde se van a servir. Se sirven calientes, acompañadas de ensalada de lechuga con tomate.

Pechugas de pollo rellenas

6 pechugas grandes de pollo
Una lata pequeña de champiñones
3 lonchas de jamón York (cortadas finas)
Una cucharada de mantequilla
Un sobre de aceitunas sin hueso
Un limón grande
Una pastilla de caldo concentrado
Pan rallado
2 dientes de ajo
Una cebolla pequeña
2 cucharadas (soperas) de perejil picado
2 porciones de queso rallado
Un plato con harinas
Un vaso (de los de vino) de vino blanco
Aceite
Sal

Se pican las aceitunas, muy menudas y se reservan.

Se dividen las dos porciones de queso en seis partes.

Se sazona con sal cada pechuga, se coloca dentro de cada una media loncha de jamón; en el centro una cucharada de aceitunas picadas y una parte de queso. Se doblan las pechugas y se cierran con uno o dos palillos. Se pone aceite a calentar y cuando está en su punto se asan las pechugas ligeramente por harina y se fríen hasta que estén doradas; entonces se separan a un plato y se reservan.

En un poco de aceite de freirías (colado) y en una sartén, se fríe la cebolla picada, los dos dientes de ajo picados y media cucharada de perejil picado; cuando empieza a dorarse la cebolla, se añade una cucharada rasa de pan rallado, se dan unas vueltas y se agrega el vino y la pastilla de caldo un poco deshecha y dos tacitas de agua. Se da un hervor a la salsa y se pasa por el pasapurés, apurándola bien. Si quedara espesa se adelgaza con un poco más de agua.

Se colocan las pechugas en una fuente que resista el fuego y se vierte la salsa por encima (quedarán bastante cubiertas de salsa), si fuera necesario se agrega un poco más de agua. Se escurren los champiñones, se cortan en trozos y se ponen en una sartén pequeña con la mantequilla y un chorro de limón; se rehogan a fuego fuerte

unos cinco minutos y se colocan alrededor de las pechugas. Se ponen a cocer sobre el fuego o en el horno unos veinte minutos. Se comprueba de sal y se sirven.

Palomas y pichones

Tienen una carne de grato sabor y muy tierna. Los mejores pichones son los jóvenes, conociéndose éstos en que apenas tienen marcado el collar y en que el color gris de las alas aparece como mohoso. Se preparan principalmente asados y también resultan muy bien con arroz, guisantes, rellenos, etc. Son muy apropiados para hacer caldo con ellos; sopas y caldos muy reconfortantes para personas delicadas y enfermas. Una de sus características es que el hígado no tiene hiel.

Palomas asadas

6 palomas

Un vaso (de los del vino) de vino blanco

Dos cucharadas de mantequilla o margarina

3 lonchas de bacón cortadas muy finas

Una hoja de laurel

Tomillo (se puede suprimir)

Sal

Se despluman con mucho cuidado para no arrancarles la piel, se les quitan bien todos los cañones, se destripan y se pasan por una llama de alcohol; se les corta la cabeza y las patas, se limpian con un paño y se les vuelve a poner dentro el higadillo y un poco de sal. Se arman echando para atrás las alas y sujetándolas. Se sazonan por fuera con sal y se envuelven en las lonchas de tocino, sujetándolas con hilo de bramante; se colocan en una fuente que resista el fuego untada con la mitad de la margarina; el resto de la grasa se esparce en trocitos sobre las aves. Se les pone encima de cada una un trocito de laurel y si se quiere una pizca de tomillo. Se tapan con un papel de aluminio y se meten al horno con calor moderado hasta que estén asadas (unos cuarenta minutos). Pasado este tiempo se les quita el papel, se rocían con el vino y se les da más calor, para dorarlas bien por todos los lados. Para que no les falte jugo (véase como se hace en Pavipollo al jerez y hágase igual). Se sirven partidas al medio colocadas en una fuente y rociadas con todo el jugo colado. Se pueden acompañar con una ensalada de lechuga o escarola.

Pichones asados con arroz blanco

3 pichones
4 tacitas (de las del café) de arroz
Una cebolla pequeña
3 cucharadas de margarina
Media lata de pimientos morrones
Una copa de coñac
Una cebolla pequeña
4 cucharadas de vino blanco
Media pastilla de caldo concentrado
Aceite
Sal

Pelados y limpios los pichones como se ha explicado en la receta anterior, se les pone dentro el hígado, un poco de sal y se arman, echándole para atrás las alas sujetándolas y atándolos con un hilo de bramante. Se sazonan con dos dientes de ajo machacados en el mortero y se dejan reposar una media hora; a continuación se limpian con un paño para quitarles todo el ajo, se untan con la margarina, se sazonan de sal y se ponen en una besuguera o fuente que resista el fuego; se colocan alrededor la cebolla cortada en tiras finas. En una sartén con seis cucharadas de aceite, se fríe un ajo un poco aplastado; cuando está dorado, se retira y se vierte el aceite sobre los pichones. Se meten a horno fuerte dorándolos por todos los lados; cuando empiezan a dorarse se rocían con el coñac y se siguen asando hasta que estén en su punto (aproximadamente tres cuartos de hora). Para que no les falte jugo (véase terminación de Pavipollo al jerez y hágase igual).

Mientras tanto se prepara un arroz blanco (véase fórmula en Tomo 1°).

Los pichones en su punto, se retiran del horno y se parten al medio. Se le quita la grasa al jugo con una cuchara y se le agrega el caldo concentrado disuelto en una tacita de agua y el vino blanco; se le da un hervor, se cuele y se reserva.

En su punto, el arroz se extiende en una fuente alargada y se colocan encima unas tiras de pimientos, reservando unos poco para el adorno. Sobre el arroz, se ponen los pichones y se adornan con los pimientos reservados. Se sirven calientes y con la salsa también caliente, puesta en salsera.

Pichones estofados

(Véase perdices estofadas y hágase igual).

Pichones con guisantes

Se preparan de la misma forma que los anteriores, sustituyendo los champiñones por 1/4 kilo de guisantes desgranados, frescos o congelados.

Pichones con champiñones

6 pichones
Un kilo de patatas
Una lata grande de champiñones
Una cucharada de mantequilla
1/2 kilo de tomates del tiempo (o el equivalente en conserva)
Una copa de jerez seco
Aceite
Sal

Con los tomates se prepara una salsa espesa, se sazona de sal, se pasa por el pasapurés y se reserva.

Los pichones ya limpios se sazonan de sal por dentro y por fuera; se les pone de nuevo el hígado dentro, se arman echando para atrás las alas y sujetándolas con un hilo de bramante. En una cacerola se pone aceite (lo suficiente para cubrir el fondo de ésta); se acerca al fuego y cuando está caliente se echan los pichones; se rehogan con fuego moderado hasta que estén bien dorados; entonces se rocían con el jerez, se dejan en el fuego, destapados para que éste se reduzca y se pone a continuación la salsa de tomate. Se dejan cocer, a fuego moderado, hasta que los pichones estén tiernos, dándoles vuelta de vez en cuando, y añadiéndoles algo de agua o caldo si fuera necesario. Cuando estén a media cocción se agregan los champiñones escurridos.

Mientras tanto se pelan y se ponen a cocer en agua hirviendo con sal las patatas, cortadas en trozos grandes; una vez cocidas se escurren en un colador grande y se pasan antes que se enfríen por el pasapurés a una cacerola; se les agrega la mantequilla, removiendo al lado del fuego hasta que se mezcla. Se comprueba de sal y se reserva al calor. En su punto los pichones se retiran del horno, se les quita el hilo y se parten al medio, poniéndolos de la misma forma, como si estuviesen enteros y colocándoles en una fuente grande y alargada, unos al lado de otros; se cubren con los champiñones y la salsa con ayuda de una cuchara y se pone alrededor de la fuente el puré colocado en montoncitos. Se meten unos minutos al horno para dorar el puré se sirven en la misma fuente.

Pato a la naranja

Un pato joven y bien cebado de 1 1/2 kilos

4 naranjas de zumo medianas

2 cucharadas de manteca de cerdo

Una cucharada de maicena

Un vaso (de los del vino) de jerez seco

Una zanahoria grande

Una cebolla pequeña

4 cucharadas de whisky

Sal

Se cuecen los despojos del pato (menos el hígado) en dos tazas de las del desayuno de agua fría y sal a fuego mediano durante media hora. Se retira del fuego y se cuela el caldo.

Se limpia y flamea el pato, metiéndole dentro una de las naranjas pelada y cortada en trozos. Se sazona de sal por dentro y se ata, sujetándole alas y patas, para que no pierda la forma, con un hilo de bramante y se sala por fuera.

En una cacerola se pone la manteca; se acerca al fuego y cuando está derretida se echa el pato y se rehoga a fuego lento, dándole vuelta por todos los lados para que quede bien dorado; entonces se agrega la zanahoria pelada y cortada en rodajas, la cebolla, también en rodajas finas, el jerez, el caldo reservado y el zumo de media naranja. Se tapa la cacerola y se cuece, a fuego mediano, hasta que esté tierno (aproximadamente dos horas). Para comprobar si está en su punto, se atraviesa con un cuchillo un muslo, no debe salir jugo rosado. Entonces se retira del fuego, se le quitan los hilos, se vacía la naranja (ésta no se aprovecha), se cuela la salsa y se reserva. Se deja el pato al calor.

En una sartén se ponen 3 cucharadas de aceite, se acerca al fuego y cuando empieza a calentarse se fríe un poco el hígado del pato; en seguida se retira de la grasa y se machaca en el mortero hasta que quede convertido en una pasta. En el aceite de freír el hígado se echa la maicena, se remueve y se agrega el hígado machacado, el zumo de dos naranjas, el whisky, y el jugo de asar el pato, quitándoles primero la grasa. Se revuelve todo en el fuego y se agregan seis cucharadas soperas de agua; se comprueba de sal, se cuece unos cinco minutos (si quedara demasiado espesa se pone un poco más de agua), se pasa por el pasador y se reserva al calor.

Al tiempo de servirlo se trincha el pato, separando las patas y las alas enteras y la pechuga en filetes largos y delgados. Se coloca sobre una fuente calentada y se sirve con la salsa, bien caliente, en salsera aparte.

Pato relleno con aceitunas

Un pato joven y bien cebado de 1 1/2 kilos (aproximadamente)

100 gramos de jamón serrano

Un paquete de aceitunas sin hueso

200 gramos de carne de ternera picada

Un huevo

2 zanahorias

Un vaso (de los del vino) de vino blanco

Una copa de jerez seco

2 dientes de ajo

Un trozo de laurel

Nuez moscada

Perejil

4 cucharadas de miga de pan del día anterior

Leche

Aceite

Sal

Se vacía el pato, se pasa por la llama de alcohol, se limpia con un paño y se sazona de sal; se reserva el higadillo. Se sazona la carne picada con un diente de ajo y una rama de perejil machacada en el mortero; se deja así unos diez minutos.

Se pica muy menudo el jamón y el hígado del pato y se mezcla con la carne; se agregan la mitad de las aceitunas y la miga de pan remojada en leche y exprimida. Se sazona de sal (con cuidado por el jamón), se mezcla todo y se añade el huevo un poco batido y el jerez. Con esta mezcla se rellena el pato, se cose la abertura con un hilo de bramante y se arma atándolo bien y sujetándole las patas y las alas.

En una cacerola con aceite caliente se rehoga el pato, a fuego lento, dándole vueltas por todos los lados para que quede bien dorado; entonces se le agrega la zanahoria, pelada y cortada en rodajas, y la cebolla también en rodajas; se rocía con el vino, y unas raspaduras de nuez moscada (si se quiere) y se deja asar, a fuego lento hasta que esté tierno. En caso de necesitarlo se le pone un poco de caldo o de agua (tarda en hacerse, aproximadamente dos horas). Se comprueba de sal. Para comprobar si está en su punto se atraviesa un muslo con un cuchillo, no debe salir jugo rosado. Ya el pato tierno se retira de la salsa, que se pasará por el pasador y se le agregan el resto de las aceitunas. Se cuece cinco minutos más.

El pato se trincha separándole los muslos, las alas y la pechuga, que se corta en filetes largos y delgados. Se abre el caparazón se saca el relleno, se deja enfriar un rato y se corta en trozos. Se coloca el relleno y la carne del pato en una fuente alargada y se rodea con la salsa.

Se sirve muy caliente.

Pavo

(Véase instrucciones en Tomo 1º)

Muchas de las recetas que se dan para los pollos se pueden aplicar para los pavos y pavipollos.

El pavipollo es el mejor, por su carne tierna y delicada. La pava es mejor que el pavo, con el hueso más pequeño y la carne más sabrosa. Su carne es muy alimenticia, aportando 300 calorías por 100 gramos, más del doble que la de pollo; contiene un 20 por 100 de proteínas y 20 por 100 de grasas. El pavo es el rey de la cocina de Navidad.

Pavo asado y con guarnición de verduras

Una pava de 2 1/2 kilos
6 lonchas de bacón (que no estén cortadas demasiado finas)
Una lechuga
Una bolsa de guisantes congelados
3 patatas medianas de las que no se deshacen
1/2 kilo de zanahorias grandes
Media cucharada (sopera) de mantequilla
Una cucharada de manteca de cerdo
Un limón
Medio vaso (de los de vino) de coñac
Aceite
Sal

Se limpia y flamea el ave, luego se deja en lugar seco y fresco, durante un par de días, echándole la mitad del coñac en el interior. Se mueve de vez en cuando el ave, ; para que quede bien empapada toda la parte de dentro. Al ir a prepararlo, se vacía el coñac que quede, se sazona de sal ligeramente (el bacón aporta sal) y se mete en el interior una loncha de bacón. Las otras cinco se ponen por encima del pavo y se sujetan con un hilo de bramante. En la fuente donde se va a asar se pone la manteca; se acerca al fuego para derretirla y se extiende. Encima se coloca el pavo cubierto con una hoja de papel de aluminio (esta operación se hace para que no dore desde el principio, sino que se ase por dentro primero). Se mete al horno con calor moderado, durante hora y media, aproximadamente. Para que no le falte jugo, al mismo tiempo que se introduce el pollo en el horno se coloca debajo de éste una cacerola con agua hirviendo; de esta forma se mantiene dentro del horno el grado de humedad necesario para que el asado quede jugoso.

Mientras se está asando se cuecen los guisantes en agua hirviendo con sal; cuando están tiernos se escurren y se reservan tapados.

Se pelan las zanahorias, que deben ser gordas y con el ahuecador de las patatas se

cortan en bolas y se cuecen en agua hirviendo con sal hasta que estén tiernas; entonces se escurren y se reservan tapadas.

Las patatas se pelan, se lavan y se cortan en trozos grandes; se sazonan de sal y se preparan al vapor (véase fórmula); o se cuecen en agua hirviendo con sal, procurando que se conserven enteras. Cocidas se escurren y se reservan tapadas.

Se juntan todas las verduras una vez cocidas y se reservan, cubiertas con una hoja de papel de aluminio.

Pasado el tiempo del asado del pavo se retira el papel y el tocino, se aumenta el calor del horno, se riega con el coñac y se sigue asando hasta que esté tierno y muy dorado, dándole varias veces la vuelta y rociándolo, cada vez que se le da la vuelta, con su jugo (tarda aproximadamente, media hora más). Para saber si está bien asado se pincha el muslo, si sale jugo rosado, aún no está en su punto. Seguirá en el horno hasta que esté bien asado; después se saca del horno se retira de la fuente y se reserva tapado. Se le quita la grasa a la salsa, con una cuchara, y se le añade una tacita de agua y una cucharada de zumo de limón. Se rasca bien el fondo de la fuente y se hierve dos o tres minutos, se cuele y se reserva.

En una sartén se pone la mantequilla con una cuchara de la grasa que se retiró de asar el ave y, a fuego fuerte se rehogan las verduras reservadas. Se comprueba de sal.

Para presentarlo a la mesa se pone entero en una fuente grande; alrededor se colocan las verduras y se vierten por encima del pavo dos cucharadas del jugo de asarlo, muy caliente (el resto se reserva). Se acompaña con una fuente de lechuga aliñada.

Para trincharlo, después de presentarlo a la mesa, se lleva a la cocina, para mayor comodidad, se le separan los muslos y las alas, que se cortan en trozos; las pechugas se cortan en filetes. Se sirve en la misma fuente con las verduras alrededor y se vierte por encima el jugo reservado, muy caliente.



Pavipollo al jerez

Un pavipollo joven y no muy grande
Una copa de jerez seco
3 cucharadas de manteca de cerdo
Una copa de coñac
Sal

Limpio y flameado el pavipollo, se deja colgado durante veinticuatro horas en lugar fresco echándole el coñac en el interior. Se remueve, de vez en cuando el ave, para que quede bien empapada toda la parte de dentro. Al ir a prepararlo, se vacía el coñac que quede, se unta por dentro con manteca de cerdo y un poco de sal, se ata con un hilo de bramante para que no pierda la forma al asar y se embadurna por fuera con el resto de la manteca; se sazona de sal y se pone en una fuente resistente al fuego con

una tacita de agua echada alrededor del pavipollo. Se mete a horno mediano. Para que no le falte jugo, al mismo tiempo que se introduce el ave en el horno, se coloca debajo de éste una cacerola con agua hirviendo; de esta forma, se mantiene, dentro del horno el grado de humedad necesario para que el asado quede jugoso. Cuando empieza a dorar, se baña con el vino y se le van dando vueltas, regándolo, de vez en cuando, con su jugo. Se deja en el horno, hasta que esté tierno y muy dorado (para comprobarlo se atraviesa el muslo con un cuchillo, no debe salir jugo).

En su punto se retira, se trincha y se sirve, en una fuente amplia, con todo su jugo colado.

Pavipollo en pepitoria

Un pavipollo tierno y gordo
2 cebollas medianas
Una cucharada de harina
Medio vaso de jerez seco
Una taza de las de desayuno de caldo
2 dientes de ajo
50 gramos de jamón
2 cucharadas de manteca de cerdo
12 almendras tostadas
2 huevos duros
Un vaso (de los del vino) de coñac
Una papeleta de azafrán
Nuez moscada
Perejil
Sal

Se limpia y flamea el pavipollo, luego se deja en lugar seco y fresco, durante un par de días, echándole el coñac en el interior. Se remueve de vez en cuando el ave para que quede bien empapada toda la parte de dentro. Al ir a prepararlo, se vacía el coñac que quede y se divide en trozos regulares; se sazona de sal.

En una cacerola se pone la manteca; cuando está derretida se echan los trozos del ave y se rehogan, al principio, a fuego fuerte, hasta que se doren. Una vez dorados, se baja el fuego y se añade el jamón, cortado en cuadros, las cebollas picadas, el ajo y perejil machacados en el mortero y desleído con el vino; se sigue rehogando un poco más y se agrega al caldo (se puede improvisar con un caldo concentrado) y unas ralladuras de nuez moscada (poco); se tapa la cacerola y se deja cocer lentamente. La salsa se cuele en una sartén, y se vuelve a poner el pavo en la cacerola. Los trozos de jamón que queden en el colador se agregan al pavo. En el mortero se machacan las almendras, las yemas de los huevos, unas hebras de azafrán, ligeramente tostadas; bien majado todo, se agrega la cucharada de harina, y un poco de salsa para desleírlo; se echa en una sartén y se hierve a fuego lento unos diez minutos; a continuación se pasa por el pasapurés sobre el ave, se mezcla todo bien prolongando la cocción hasta

que quede muy tierno y se sirve, muy caliente, con toda su salsa.

Pavo relleno

Un pavo de unos 3 kilos

6 lonchas de bacón

3 cucharadas de manteca de cerdo

Relleno:

1/4 kilo de magro de cerdo picado

1/4 kilo de salchichas frescas blancas

50 granaos de jamón de tocino

2 lonchas de tocino cortadas finas (bacón)

Un huevo

4 cucharadas de miga de pan del día anterior

Una tacita de leche

3 cucharadas de piñones

Una copa de coñac

100 gramos de ciruelas pasas

2 cucharadas de whisky

Un vaso (de los del vino) de jerez seco

Una cuchara (sopera) de manteca de cerdo

Nuez moscada

Sal

Se limpia y flamea el ave, luego se deja en lugar seco y fresco durante un par de días, echándole el coñac en el interior. Se remueve, de vez en cuando, para que quede bien empapada toda la parte de dentro. Al ir a prepararlo se vacía el coñac que quede; se sazona de sal.

Se pone la miga de pan a remojar en leche.

Se les quita el hueso a las ciruelas y se parten en dos.

Se quita a las salchichas la tela que las envuelve y se mezcla en una fuente con el cerdo, los piñones, el jamón muy picado, las ciruelas, el pan exprimido y el whisky; se sazona de sal y un poco de ralladura de nuez moscada y se agrega el huevo batido como para tortilla. Con esta mezcla se rellena el pavo por el cuello y por la parte de abajo (por donde se sacan las tripas). Se cosen los dos agujeros con un hilo de bramante, dejando un trozo de cuerda al empezar y al terminar de coser, para poder tirar de él al ir a quitarlo. Una vez relleno, se colocan por encima, en la pechuga, las lonchas de tocino y se sujetan con un hilo de bramante. En la fuente donde se va a asar, se pone la manteca; se acerca al fuego para derretirla y se extiende. Encima se coloca el pavo, cubierto con una hoja de papel de aluminio (esta operación se hace para que no dore desde el principio, sino que se ase por dentro primero). Se mete a horno, con calor moderado durante tres horas aproximadamente. Para que no le falte jugo, al mismo tiempo que se introduce el pollo en el horno se coloca debajo de éste una cacerola con agua hirviendo; de esta forma se mantiene dentro del horno el grado de humedad necesario para que el asado quede jugoso. Pasado este tiempo se retira el

papel y el tocino, se aumenta el calor del horno, se riega con el vino y se sigue asando hasta que esté tierno y muy dorado, dándole varias veces la vuelta y rociándolo, cada vez que se le da la vuelta, con su jugo (aproximadamente media hora más). Para saber si está bien asado se pincha el muslo; si sale jugo rosado, no está, se seguirá asando más tiempo.

Para servirlo se trinchan las patas y los alones en varios trozos; las pechugas, una vez separadas, se cortan en filetes con un cuchillo grande y bien afilado; se abre el caparazón, se saca el relleno, se deja enfriar un rato y se corta en trozos, colocándolos en un lado de la fuente, al lado de la carne del pavo.

Se le quita la grasa a la salsa con una cuchara y se añade una tacita de agua y un chorro de zumo de limón. Se rasca bien el fondo de la fuente, se hierve, 2 ó 3 minutos y se vierte por encima, muy caliente, al tiempo de servirlo.

Pavo al vapor

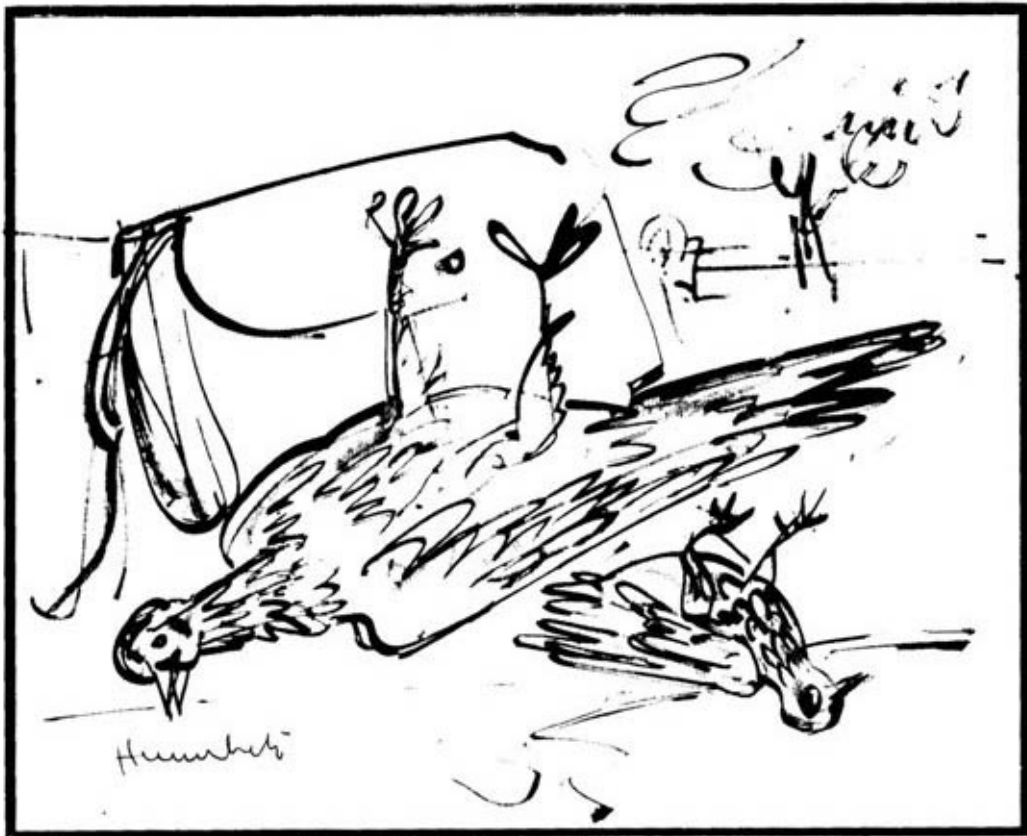
Un pavo de unos 3 kilos
2 cebollas medianas
Un vaso (de los del vino) de jerez seco
Una tostada de pan frito
2 dientes de ajo
Una copa de coñac
3 zanahorias medianas
2 cucharadas de manteca de cerdo
Unas ramas de perejil
Una papeleta de azafrán, ligeramente tostada
Sal

Esta receta va muy bien para los pavos grandes o las pavas algo duras.

Se limpia, se flamea el ave, reservando los menudos y la sangre. Se echa en el interior la copa de coñac y se deja en lugar fresco durante un par de días. Se remueve, de vez en cuando, para que quede bien empapada toda la parte de dentro. Se vacía el coñac que queda y se divide en trozos regulares, se sazona de sal.

En una cacerola se pone la manteca de cerdo, se acerca al fuego y, cuando está derretida se echa la cebolla picada, las zanahorias, peladas y partidas en rodajas, los ajos y unas ramas de perejil, todo ello picado muy menudo; se rehoga unos minutos y se agregan los menudos, partidos en trozos regulares y la sangre; a medio rehogar esto último, se ponen los trozos de pavo y el vino, se tapa la cacerola y se deja cocer, a fuego lento; de vez en cuando, se le da vueltas para que dore por igual (tarda en cocer unas tres horas). Cuando se pincha un trozo de muslo y no sale jugo rosado está en su punto; entonces se pasan los trozos del ave a otra cacerola. Todos los demás ingredientes con la salsa se pasan por el pasapurés y se vierten sobre el pavo, se agrega el pan machacado en el mortero con unas hebras de azafrán y desleído en un poco de agua. Se tapa bien y se sigue cociendo hasta que la carne esté totalmente

blanda. En caso de quedar muy reducida la salsa, se incorpora, de vez en cuando pequeñas cantidades de agua fría. Se comprueba de sal y se sirve bien caliente con su salsa. Esta segunda cocción debe durar un cuarto de hora o veinte minutos.



CAZA DE PLUMA

Becadas (arceas)

Se calcula una becada por cada dos o tres comensales. Después de muertas se deben tener 4 ó 5 días, sin pelar, colgadas al aire libre, en sitio fresco y seco. Cuando se van a guisar, se despluman, se chamuscan, sin vaciarlas, se les quita por arriba el buche y la molleja, dejándoles la tripa y la cabeza, a la que se le quitan los ojos y la piel que la envuelve, y están así preparadas para el guiso que se desee.

Becadas asadas y flameadas

3 becasas

Una taza (de las del desayuno) de caldo

3 lonchas de tocino veteado, cortadas muy finas

6 rebanadas de pan

2 copas de coñac

2 cucharadas de mantequilla

Pimienta

Aceite

Sal

Si se prefiere se puede sustituir el aceite por manteca de cerdo.

Se preparan como se ha explicado anteriormente; después se sazonan con sal y un poco de pimienta y se envuelven cada una de ellas en una loncha de tocino que se sujeta con un hilo de bramante.

En la cacerola donde se van a asar se pone el fondo cubierto de aceite y cuando esté caliente se colocan las becasas. Se rehogan dándoles vueltas a menudo; una vez rehogadas, se tapan y se dejan hacer, a fuego lento, hasta que estén tiernas (una media hora).

Mientras tanto se fríen con la mantequilla o margarina las rebanadas de pan y se reservan en un plato. Una vez asadas las becasas, se desatan, se les quita el tocino y se abren por la mitad; con las tripas se unta el pan, colocando la mitad de una loncha de tocino y media becada sobre cada rebanada y se ponen en la fuente donde se van a servir; se vierte sobre ellas, muy caliente, el jugo que tengan.

Al llevarlas a la mesa, y en la misma fuente, se rocían con el coñac previamente calentado y prendido con una cerilla. Se sirven así flameantes.

Becadas asadas con salsa al coñac

3 becasas
3 cucharadas de manteca de cerdo
Un limón pequeño
Un vaso (de los de vino) de coñac 2 cucharadas (soperas) de perejil picado
Pimienta molida
Sal

Se preparan las becasas como se ha explicado al principio del capítulo, se salan y se mete dentro de ellas como una avellana de manteca; con el resto se unta por fuera y se ponen en una fuente que resista al fuego. Se meten a horno caliente, sin exceso, durante unos veinte minutos. Pasado este tiempo se sacan y se trinchan, quitándoles las dos pechugas y los dos muslos. Se recoge bien el jugo rosado que sueltan al cortarlas y se reservan las partes trinchadas en una fuente, al calor. Los caparazones se pican en una tabla de la carne con un machete.

En un cazo, de tamaño mediano, se pone el coñac a calentar y se prende fuego; una vez apagado se le añaden lo picado, el jugo de las becasas y un poco de pimienta. Se cuece, a fuego vivo, dando vueltas, con cuchara de madera, durante unos diez minutos; se comprueba de sal y se pasa por un colador, apurándolo bien para que cuele todo el jugo. Una vez pasado se agregan dos cucharadas de zumo de limón y el perejil.

Al tiempo de servir las becasas se vierte esta salsa muy caliente por encima de ellas y se sirven calientes. Se pueden acompañar con patatas al vapor (véase patatas al vapor).

Becadas estofadas

3 becasas
2 cebollas medianas
3 dientes de ajo
2 onzas de chocolate
Medio vaso (de los de vino) de vino seco
Pimienta en polvo
Unas ramas de perejil
Aceite
Sal

Se preparan las becasas como se ha explicado en la primera receta y se colocan con las tripas e hígados en una cazuela; se les agrega un chorro de aceite, las cebollas picadas, los ajos y el perejil machacado en el mortero y desleído con el vino, se sazona de sal y un poco de pimienta; así todo en crudo, se ponen a estofar, bien tapadas. Cuando están tiernas se retiran de la salsa, se sacan los menudos y las tripas y se machacan en el mortero con un poco de salsa hasta que esté hecho una pasta y las onzas de chocolate rallado. Las becasas se ponen nuevamente en la cazuela.

La salsa se mezcla en una sartén con todo lo del mortero y se le da un hervor y se

pasa todo por un pasapurés; se vierte sobre las aves. Si quedara muy espesa la salsa se pone un poco de agua o caldo. Se siguen cociendo un poco más, a fuego lento, procurando que no se agarre al fondo.

Para servir las se trinchan en dos a lo largo y se colocan en una fuente. Se riegan con la salsa y se sirven muy calientes.

Becadas guisadas

3 becadas

6 lonchas de tocino vetado cortadas muy finas

Un vaso (de los de vino) de jerez seco

Pimienta molida

Aceite

Sal

Se preparan las becadas como se ha explicado en la primera receta; después se sazonan ligeramente de sal y pimienta y se envuelven cada una en dos lonchas de tocino que se sujetan con un hilo de bramante.

En una cacerola se ponen cuatro cucharadas soperas de aceite; cuando está caliente se echan las becadas, se doran por todos los lados, y se dejan, a fuego mediano, durante unos veinte minutos, dándoles vuelta de vez en cuando. Pasado este tiempo, se le añade el jerez y se siguen cociendo quince minutos más.

Una vez hechas se sacan y se trinchan en dos a lo largo. Se les quitan las tripas que se pondrán en la salsa. Las becadas se colocan en una fuente (cada media becada se pone sobre una loncha de tocino y se reserva al calor). Se rasca bien el fondo de la cacerola y se agregan cinco cucharadas soperas de agua, se hierve unos minutos y se pasa la salsa con las tripas por el pasapurés, apretándolo bien. Se vierte por encima de las becadas y se sirven calientes.

Codornices

Se calculan una o dos codornices por comensal (según sean de grandes). Las codornices deben comerse muy frescas, o sea, lo más rápidamente posible después de cazadas.

Su piel, muy fina y grasienta, las hace muy difíciles de pelar. Su carne es suave, blanca y exquisita.

Todas las recetas de perdiz sirven también para la codorniz y, las que a continuación se dan para las codornices se pueden aplicar a las perdices.

Codornices asadas en pimientos

12 codornices
12 pimientos verdes (de tamaño suficiente para que quepa una codorniz dentro de cada uno)
12 lonchas de panceta (cortadas muy finas)
6 cucharadas de vino blanco
Aceite
Sal

Se preparan las codornices. Se limpian, se flamean, se les corta el cuello y se sazonan de sal.

Se les quita el rabo a los pimientos. Se limpian con un paño y se vacían las simientes. Se reservan.

En una cacerola se pone aceite, que cubra ligeramente el fondo; cuando esté caliente se rehogan las codornices, a fuego lento, sin que lleguen a dorarse, durante unos diez minutos, aproximadamente. Se retiran de la cazuela, se dejan enfriar y se envuelve cada una en una loncha de tocino. Se mete cada codorniz dentro de cada pimiento.

Se calienta un poco el aceite de rehogaras y se ponen los pimientos. Se guisan, a fuego lento, se riegan con el vino, se tapa la cacerola, de forma que se vayan haciendo con el jugo de los pimientos y del tocino. De vez en cuando, se destapan para darles la vuelta, con cuidado de no estropear los pimientos. Se tendrán haciendo unos cuarenta minutos. Se comprueban de sal. Se sirven sin quitarlas de los pimientos y calientes, con su jugo.

Codornices a la cazuela

6 codornices gordas o 12 más pequeñas
Un vaso (de los de vino) de vino blanco
Una tacita (de las de café) de caldo
Una rama de tomillo
12 cebollitas muy pequeñas
Una lata grande de champiñones
Una rama de perejil
Aceite
Ajos
Sal

Se preparan las codornices; una vez limpias y flameadas se pone en una cazuela (mejor de barro) aceite (que cubra ligeramente el fondo); cuando esté caliente se rehogan las codornices de manera que la carne quede blanquecina, dándoles vuelta y sin dejar que se tuesten; se agregan las cebollitas, los champiñones escurridos, el jamón partido en trozos pequeños, el perejil y el ajo muy picados, una pizca de tomillo, el vino blanco, el caldo y la sal necesaria, teniendo en cuenta que el jamón

aporta bastante sal. Se cubren con una hoja de papel de aluminio. Se meten a horno fuerte hasta que estén tiernas (unos cuarenta minutos, aproximadamente). Se sirven en la misma cazuela y se pueden acompañar con patatas paja o a la inglesa.

Codornices escabechadas

6 codornices gordas o 12 más pequeñas
Medio litro de vino blanco
Una hoja de laurel
Una rama de tomillo
6 dientes de ajo
Una cebolla mediana
Un vaso (de los de vino) de vinagre
Una taza (de las de desayuno) de caldo
Aceite
Sal

Se preparan las codornices (léase explicación en codornices); una vez limpias y flameadas se pone abundante aceite en una sartén y, cuando esté caliente se fríen (por tanda) por todos los lados sin dejar que se tuesten y se ponen en una cazuela de barro. Se retira el aceite de freírlas y se deja sólo lo suficiente para cubrir el fondo de la sartén; se rehogan la cebolla, los ajos picados, el laurel y una pizca de tomillo; cuando está todo frito se echa sobre las codornices, se riegan con el vino, el caldo y el vinagre; se sazonan de sal y se dejan cocer, a fuego lento, hasta que estén tiernas (aproximadamente media hora).

Después se dejan reposar en lugar fresco, durante 4 ó 5 días (puede ser en el frigorífico). Se sirven frías.

Codornices guisadas

6 codornices gordas o 12 más pequeñas
Un vaso (de los de agua) de vino blanco
Una hoja de laurel
Una cebolla grande
Una rama de tomillo
Un plato con harina
Unas ramas de perejil
2 ajos
Aceite
Sal

Se preparan las codornices. Se limpian, se flamean y se sazonan de sal. En una cacerola se pone aceite que cubra ligeramente el fondo; una vez caliente se pasan las codornices, ligeramente, por harina y se rehogan, dándoles vueltas hasta

que empiecen a dorarse; entonces se agregan la cebolla picada, los ajos y el perejil, también picados; se sigue rehogando un poco más y se rocían con el vino blanco, se agrega el laurel y una pizca de tomillo. Se tapan bien, procurando que no se escape vapor, o lo menos posible (si la tapadera no ajustara bien, se pone un papel de aluminio encima de la cacerola y debajo de la tapadera). Se cuecen, a fuego lento, sacudiendo la cacerola de vez en cuando. Se comprueban de sal.

Cuando las codornices están cocidas (aproximadamente unos treinta minutos) se sacan y se ponen en la fuente donde se vayan a servir. La salsa se pasa por el pasapurés, apurándola bien, y se vierte muy caliente sobre las codornices. Se sirven.

Codornices al minuto

12 codornices pequeñas

Un limón

12 rebanadas de pan frito

Perejil

Ajo

Aceite

Sal

Se preparan las codornices; una vez limpias y flameadas, se abren por la espalda, se aplanan un poco y se les quitan todos los huesos posibles de las costillas. Se sazonan de sal.

En una cazuela se pone aceite, que cubra ligeramente el fondo; cuando esté caliente se rehogan por todos los lados, sin que lleguen a dorarse, se agregan dos dientes de ajo muy picados y se siguen rehogando un poco más. Se tapan y se dejan, a fuego lento, que se vayan haciendo con el jugo que sueltan (unos diez minutos).

Se comprueban de sal. Tiernas, se van colocando sobre las rebanadas de pan en la fuente donde se van a servir. En la grasa de servir las se pone el zumo del limón y una cucharada de perejil picado. Se rasca con una cuchara todo el jugo que esté pegado a la fuente, se agregan tres o cuatro cucharadas de agua, se hierve unos minutos y se vierte esta salsa, colada, sobre las codornices.

Se sirven calientes.

Faisán

Ave del tamaño de un gallo, tiene la cola larga y tendida y de plumaje con reflejos dorados. Las hembras se diferencian por dominar en su plumaje los colores rojo, agrisado y pardo, formando rayas y manchas.

Para su preparación se pueden aplicar algunas de las recetas de los pollos.

Faisán asado, con guarnición

Un faisán grande o dos más pequeños
100 gramos de tocino ahumado (cortado en lonchas muy finas)
Una cucharada de manteca de cerdo
4 cucharadas de vino blanco
Una lata pequeña de guisantes
3 zanahorias pequeñas
Una lata grande de alcachofas
Una cucharada de pan rallado
Una cucharada de mantequilla
Una taza (de las del desayuno) de caldo
Unas ramas de perejil
3 dientes de ajo
Sal

Desplumado y limpio, se sazona el faisán con los ajos machacados en el mortero y se deja una noche al sereno. Al tiempo de prepararlo se limpia con un paño, para quitarle el ajo, se sazona de sal por dentro y por fuera y se atan las lonchas del tocino, cubriendo el lomo y la pechuga. Se unta con la manteca de cerdo, se coloca en una besuguera o fuente de horno y se mete a asar, a horno mediano, durante 3/4 de hora, aproximadamente, dándole vuelta de vez en cuando. A media cocción se rocía con el vino y se sigue asando hasta que esté en su punto.

Para asegurarse que está cocido, hay que pincharlo con la punta de un cuchillo, el jugo que sale debe ser claro. Se comprueba de sal. Una vez asado, se le quita el tocino y se trincha. Se ponen los trozos en una cacerola con la salsa que haya soltado, se rocía con el caldo y se añade el tocino cortado en trozos, las zanahorias peladas, lavadas y cortadas en rodajas finas, el pan rallado, se tapa y se cuece, a fuego lento; cuando las zanahorias estén tiernas se agregan los guisantes y se dejan cocer diez minutos más. Mientras tanto se pone la mantequilla a derretir en una sartén y se rehogan las alcachofas, bien escurridas.

Se sirve en una fuente con toda la salsa y las verduras y se ponen alrededor las alcachofas espolvoreadas con el perejil picado.

Faisanes alsaciana

2 faisanes jóvenes
1/4 kilo de salchichas frescas y blancas
Hojas de repollo rizado
4 zanahorias grandes y tiernas
Una rama de tomillo
3 cucharadas de manteca de cerdo
Una copa (de las del vino) de vino blanco

Ajo
Sal

Desplumados y limpios los faisanes, se sazonan con tres dientes de ajo machacados en el mortero y se dejan una noche al sereno. Al tiempo de prepararlos se limpian con un paño y se atan con un bramante, sujetando las alas y las patas.

Se prepara una cacerola con el fondo cubierto de hojas de repollo. Se untan los faisanes con la manteca, se sazonan de sal por dentro y por fuera y se ponen encima del repollo; alrededor se colocan las salchichas y las zanahorias peladas y cortadas en rodajas muy finas; se agregan el perejil picado, una pizca de tomillo y el vino blanco y se meten, tapados en el horno, caliente, hasta que estén tiernas. Se calcula cincuenta minutos por cada kilo de peso. Para asegurarse que están cocidos hay que pincharlos con la punta de un cuchillo; el jugo que sale debe ser claro. Se comprueban de sal.

En su punto, se sirven en una fuente, sobre las hojas de repollo, con las salchichas a los lados y las zanahorias en pequeños montoncitos. Se riegan con toda su salsa, muy caliente, y se sirven calientes.

Faisán con repollo

Un faisán grande o dos más pequeños
2 repollos rizados (de tamaño mediano)
Un vaso (de los del vino) de jerez seco
Una cucharada de mantequilla
Tomillo
Aceite
Sal

Desplumado y limpio, se sazona con ajo machacado en el mortero y se deja una noche al sereno. Al tiempo de prepararlo se limpia con un paño y se ata con un bramante, sujetándole alas y patas, se le pone en el interior la mantequilla o margarina, repartiéndola por igual, se sazona con sal y se rehoga en una cazuela con tres cucharadas de aceite, dándole vueltas, hasta que esté dorado. Se lavan los repollos, se cortan en cuatro trozos y seguidamente en tiras finas; se ponen en una cacerola con agua hirviendo y sal y se dejan hervir durante cinco minutos; a continuación se escurren, se pasan por agua fría y se vuelven a escurrir, añadiéndolos al faisán cuando esté bien dorado. Se riega con el vino, se le pone una pizca de tomillo, se tapa bien la cacerola y se deja cocer hasta que el faisán esté tierno (aproximadamente 3/4 de hora). Para asegurarse que está cocido hay que pincharlo con la punta de un cuchillo, el jugo que sale debe ser claro. Se comprueba de sal.

En su punto se trincha, se ponen los trozos en una fuente alargada con el repollo a los lados y se riega con toda su salsa. Se sirve caliente.

Faisán al vino tinto

Un faisán grande o dos más pequeños
Un vaso (de los de agua) de vino tinto
1/4 kilo de higadillos de pollo
2 zanahorias medianas
3 puerros
4 dientes de ajo
Una copa de coñac
Una hoja de laurel
Una rama de tomillo
Aceite
Sal

Desplumado y limpio, se sazona con ajo machacado y se deja una noche al sereno. Al tiempo de prepararlo se limpia con un paño y se ata con un bramante, sujetándole alas y patas, y se sazona de sal.

En una cacerola se pone aceite, que cubra ligeramente el fondo; cuando está caliente se echa el faisán y se rehoga, dándole vueltas por todos los lados; cuando empiece a dorarse se echan los higadillos cortados en trozos; se rocía con el coñac caliente y se prende fuego con una cerilla. Cuando esté apagado se echan las zanahorias peladas y cortadas en rodajas finas, los puerros (sólo lo blanco) cortados en rodajas, el laurel, una pizca de tomillo y los ajos muy picados; se sigue rehogando un poco más y se echa el vino y medio vaso (de los del vino) de agua, se sazona de sal y se deja cocer hasta que esté tierno. Para asegurarse que está cocido hay que pincharlo con la punta de un cuchillo, el jugo que sale debe ser claro (tarda, aproximadamente 3/4 de hora, según tamaño). En su punto se retira el faisán, se trincha y se ponen los trozos en una fuente con un poco de jugo de haberlo asado. Se deja reducir a fuego lento la salsa, que se pasa, una vez reducida, por el pasapurés, apurándola bien. Con esta salsa, que quedará un poco espesa, se rodea el faisán. Se sirve caliente.

Perdiz con alubias blancas

3 perdices
600 gramos de alubias blancas y de buena calidad
Un pimiento del tiempo (verde)
1/2 hoja de laurel
Una cebolla pequeña
3 tomates maduros (del tiempo o en conserva)
2 dientes de ajo
Una rama grande de perejil
Nuez moscada
Aceite Sal

(Léase para conocer y preparar las perdices, Tomo 1º)

Se ponen las alubias en remojo, la noche anterior. Luego se escurren, se trasladan a una olla, se cubren con agua fría (no debe ponerse sal), se cuecen, lentamente, agregando, de vez en cuando, un chorro de agua fría. Cuando estén tiernas se sazonan de sal, se les da un pequeño hervor y se escurren.

Mientras tanto, se limpian y flamean las perdices, se cortan en dos trozos cada una y se sazonan de sal.

En una sartén, se pone aceite y se rehogan (por tandas) hasta que estén doradas. Se trasladan a una cacerola amplia, y se les agrega la cebolla picada, los tomates limpios y cortados en trozos, el pimiento partido en trozos, el laurel, un poco de ralladura de nuez moscada, el ajo y el perejil, machacado en el mortero y desleído con el vino; se tapan y se dejan cocer, a fuego moderado, hasta que estén tiernas. En este momento se le agregan las alubias, se mezcla bien, sacudiendo la cacerola y se deja cocer, todo junto, lentamente, durante media hora más.

En su punto se ponen las perdices en el centro de una fuente alargada y se rodean con las alubias. Se sirven a continuación, calientes.

Perdices a la campesina

3 perdices

3 dientes de ajo

Una hoja de laurel

Un vaso (de los de agua) de vino blanco

Una rama de tomillo

2 cebollas medianas

Media cucharada de mantequilla o margarina

Un vaso (de los del vino) de jerez seco

Una rama de perejil

1/4 kilo de champiñones frescos o en conserva

Aceite

Sal

(Léase, para conocer y preparar las perdices, Tomo 1º)

Limpias y flameadas las perdices (se reservan los higadillos), se atan para que conserven buena forma y se sazonan de sal por dentro y por fuera.

En una cacerola amplia, que quepan las perdices sin ponerlas unas sobre otras, se pone aceite, que cubra ligeramente el fondo; cuando esté caliente, se colocan las perdices unas al lado de otras y se rehogan dorándolas por todos los lados; una vez doradas se agrega la cebolla picada fina, se rehogan un poco más y se añade el laurel, una pizca de tomillo y los higadillos; los ajos con el perejil machacado en el mortero y desleído con el vino. Se dejan cocer, a fuego lento, hasta que estén tiernas. Entonces se retiran a la fuente donde se van a servir y se reservan al calor.

Se pasa toda la salsa, con los higadillos cortados en trozos, por el pasapurés y se

reserva al calor.

En una sartén se pone la mantequilla a derretir y se saltean a fuego vivo los champiñones, durante unos tres minutos; se les agregan dos cucharadas de la salsa y se remueven unos minutos al fuego.

Al tiempo de servir las se les quitan los hilos de atarlas, se cortan al medio y se vierte sobre ellas la salsa caliente; alrededor se ponen los champiñones. Se sirven calientes.

Perdices en escabeche para conservar (para cuatro perdices)

4 perdices
Una botella de vino blanco
Una botella de vinagre
1/4 litro de aceite
2 cabezas de ajo (que no sean muy grandes)
2 hojas de laurel
2 zanahorias
3 granos de pimienta blanca
Sal

(Léase para conocer y preparar las perdices, Tomo 1°).

Las cantidades para preparar el caldo están proporcionadas al número de perdices; en caso de preparar más se aumentan los ingredientes proporcionalmente.

Se limpian y flamean las perdices, se atan para que conserven bonita forma y se ponen en una cazuela grande, cubiertas con todos los ingredientes (las cabezas de ajos enteras y las zanahorias, peladas y cortadas en trozos), se sazonan de sal, se tapan bien, y se dejan cocer, lentamente, hasta que estén tiernas; después se retiran del fuego y se dejan enfriar en el mismo caldo. Frías se pasan a un recipiente de barro o cristal cubiertas con el caldo, se pone un poco más de aceite crudo, se tapan herméticamente y se reservan en lugar fresco.

Perdices escabechadas

3 perdices
3 dientes de ajo
2 hojas de laurel
1/2 vaso (de los de agua) de vinagre
Un vaso (de los de agua) de vino blanco
Una cebolla mediana
3 zanahorias medianas
Una rama de tomillo
3 granos de pimienta blanca
Perejil, una rama

Aceite

Sal

(Léase para conocer y preparar las perdices, Tomo 1º)

Se limpian y flamean las perdices y se atan para que mantengan buena forma. En una sartén se pone aceite, que cubra bien el fondo, cuando esté caliente se rehogan las perdices hasta que estén doradas; entonces se retiran de la grasa y se pasan a una cazuela de barro o puchero hondo (mejor de barro). En el mismo aceite, se fríen, lentamente, la cebolla picada, las zanahorias, peladas y cortadas en rodajas, los ajos picados, las hojas de laurel; se rehogan todo unos minutos y se vierte por encima de las perdices, agregando el vinagre, el vino, la pimienta y una pizca de tomillo; se sazona de sal y se añade agua, hasta cubrirlas. Se tapan bien y se ponen a cocer, a fuego lento, hasta que estén muy tiernas. Si se reduce el caldo se pone un poco más de agua. Es importante que las perdices estén siempre cubiertas de caldo. Tiernas se dejan enfriar en el mismo caldo. Cuando estén frías, y para servir las, se cortan al medio, colocándolas en una fuente; se pasa la salsa por el pasapurés y se vierte sobre ellas. Se pueden servir frías o calientes, acompañadas de aceitunas. También pueden guardarse en el mismo recipiente de cocción, bien tapado, durante algunos días, en sitio fresco.

Perdices estofadas

3 perdices

2 zanahorias medianas

1/2 hoja de laurel

3 tomates maduros (del tiempo o en conserva)

Una cebolla mediana

Un vaso (de los del vino) de vino blanco

Nuez moscada

Una cucharadita de pimentón

100 gramos de jamón serrano

2 dientes de ajo

Una rama de perejil

Una rebanada de pan

Una cucharada (sopera) de vinagre

Aceite

Sal

(Léase para conocer y preparar las perdices, Tomo 1º)

Se limpian y flamean las perdices y se atan para que conserven buena forma. En el mortero se machacan los ajos picados hasta que estén hechos una pasta; entonces se untan las perdices por dentro y por fuera, y se dejan aproximadamente una hora; después se sazonan de sal se ponen en una cacerola y se les añade, en crudo, medio vaso (de los del vino) de aceite, la cebolla pelada y picada, los tomates pelados, quitadas las simientes y cortados en trozos, el jamón cortado en dados, las zanahorias,

peladas y cortadas en rodajas, un poco de ralladura de nuez moscada, el laurel, el perejil picado, el vino y el pimentón; se remueve para mezclarlo, se tapa la cacerola y se pone a fuego lento, dándole a las perdices la vuelta de vez en cuando. Se dejan cocer, hasta que estén tiernas. Pasados tres cuartos de hora se cocción se fríe la rebanada de pan, hasta que esté dorada; entonces se retira del aceite y en seguida se rocía con el vinagre, se pone a cocer, con las perdices, hasta que éstas estén tiernas (aproximadamente hora y cuarto más). El tiempo depende de lo duras que sean las perdices, conviene vigilarlas; si es una más tierna se sacará antes que la otra, reservándola al calor.

En su punto se retiran de la salsa, se les quitan los hilos de atarlas, se cortan en dos o cuatro partes y se colocan en una fuente alargada.

Se pasa toda la salsa con el pan por el pasapurés y se vierte sobre las perdices. Se sirven calientes.

Perdices con verdura

3 perdices tiernas

2 lombardas o dos repollos rizados (1 1/2 kilos de peso, aproximadamente)

100 gramos de jamón serrano

Un vaso (de los del vino) de vino blanco

3 tomates medianos maduros

Una cebolla mediana

3 zanahorias tiernas (tamaño mediano)

Una cucharadita de pimentón

Nuez moscada

Aceite

Sal

(Léase, para conocer y preparar las perdices. Tomo 1º)

Se lava la verdura, se pica y se cuece en agua hirviendo con sal hasta que esté tierna; entonces se escurre en un colador grande (no debe quedarle nada de agua). Se reserva.

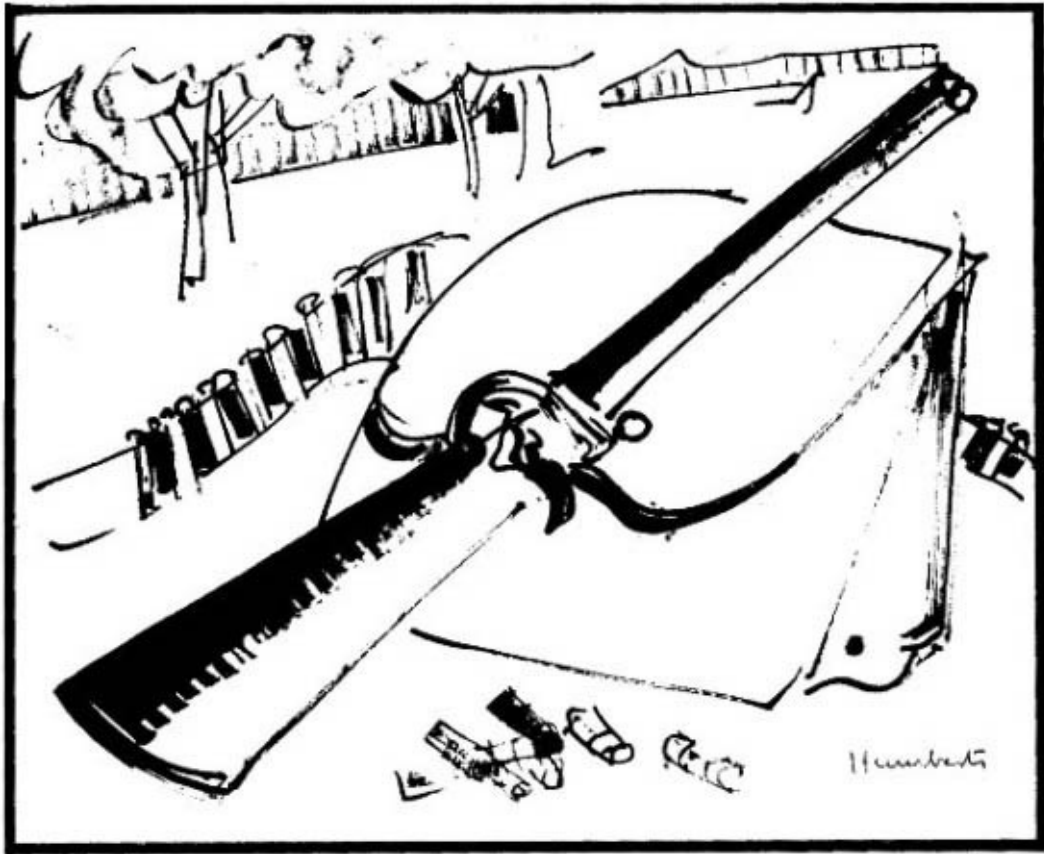
Limpias y flameadas las perdices, se atan para que conserven buena forma y se sazonan por fuera y por dentro con sal.

En una sartén amplia se pone aceite, que cubra bien el fondo; cuando esté caliente se echan las perdices y se rehogan, a fuego mediano, dando vueltas para que doren por igual. Bien doradas, se separan y se reservan. La grasa sobrante se traslada a una cacerola amplia y se fríe la cebolla picada muy menuda; antes que se dore se agregan las zanahorias peladas y cortadas en cuadritos, el jamón cortado en dados, los tomates pelados, sin simientes y cortados en trozos, los ajos y el perejil muy picados, una pequeña raspadura de nuez moscada y el pimentón. Se rehoga todo un poco más y se echa la verdura; se dan unas vueltas y se ponen encima las perdices, introduciéndolas un poco en la verdura, se riegan con el vino, se tapan y se dejan que sigan cociendo,

lentamente, hasta que las perdices estén tiernas. Se comprueba de sal.

Si terminada la cocción quedara caldoso se cuecen un rato destapadas hasta que se reduzca el caldo. Debe quedar jugoso pero sin caldo.

Para servir las se sacan las perdices, se les quitan los hilos de atarlas, se cortan en dos o cuatro partes, se colocan en una fuente alargada y grande y se pone alrededor la verdura con su salsa. Se sirve caliente.



CAZA DE PELO

Conejo

La preparación para el conejo doméstico es la misma que para el de monte; este último es de menor tamaño y no puede conseguirse siempre, ya que la caza está sujeta a los períodos de veda. Su sabor es más fuerte; en cambio su carne por alimentarse muchas veces de hierbas aromáticas, es más sabrosa. La muerte violenta del conejo montés hace que se desangre de manera anormal, por lo que debe examinarse su cuerpo con mayor atención, ya que esto puede alterar sus características culinarias.

Pueden adaptarse a los conejos las recetas de liebre.

Conejo montés en adobo

- Un conejo**
- 8 cucharadas de vinagre**
- Una cebolla grande**
- 2 dientes de ajo**
- Una hoja de laurel**
- Un plato con harina**
- Una rama de tomillo**
- Unas ramas de perejil**
- 2 granos de pimienta blanca**
- Aceite**
- Sal**

Una vez limpio y serenado el conejo, se lava por dentro, se seca con un paño y se parte en trozos. Se coloca en una cazuela y se pone en adobo, durante seis horas con dos tazas de agua, una de aceite, el vinagre, dos o tres ramas de perejil, los ajos picados, la cebolla cortada en trozos, el laurel, una pizca de tomillo, la pimienta y sal; se tapa y se le da alguna vuelta mientras está metido en el adobo, para que tome el sabor por igual. Pasado el tiempo, se retiran los trozos, se limpian con un paño, se pasan ligeramente por harina y se rehogan, por tandas, en una sartén con aceite caliente; a medida que se van dorando, se pasan a una cacerola y se agrega el aceite de haberlo frito, colado, y una taza (de las de desayuno) del caldo del adobo y se cuece, a fuego lento, hasta que esté tierno. Se comprueba de sal.

En su punto se sirve, caliente, acompañado de ensalada de lechuga.

Conejo a la cazadora

2 conejos de 1 1/4 kilos cada uno
8 patatas medianas (de las que no se deshacen)
Media hoja de laurel
Una taza (de las del desayuno) de caldo
Una cebolla mediana
Una rodaja de pan frito (que esté bien tostado)
Una cucharada de almendra molida
Unas ramas de perejil
Una lata de champiñones (de 200 gramos aproximadamente)
Medio vaso (de los del vino) de vino blanco
3 cucharadas de coñac
4 dientes de ajo
Aceite
Tomillo
Sal

Limpio el conejo, se vacía (reservando el hígado) se lava por dentro y se deja, al sereno durante una noche, continuación se limpia con un paño y se corta en trozos medianos, se sazona con dos ajos, machacados en mortero y tres cucharadas de vino blanco, se mezcla con las manos y se deja reposar una hora. Pasada ésta se sazona de sal.

En una sartén se pone aceite; cuando esté caliente se rehogan los trozos (por tandas) hasta que estén bien dorados. A medida que se van dorando se trasladan a una cacerola; se agrega la cebolla muy picada, el hígado, el laurel, una pizca de tomillo, y el coñac. En el mortero se machacan 2 dientes de ajo con unas ramas de perejil, la almendra y el pan frito; cuando esté hecho una pasta se deslíe con el resto del vino y se agrega al conejo, se vierte por encima un chorro de aceite de haberlo frito (poco) y el caldo (puede improvisarse con media pastilla de caldo concentrado); se revuelve y se tapa. Se deja cocer, lentamente, hasta que esté tierno. A media cocción se retira el hígado, se corta en trozos y se pasa por el pasapurés con la ayuda de un poco de salsa; se vuelve a mezclar con el conejo y a continuación se echan las patatas peladas, lavadas, y cortadas en trozos grandes y los champiñones; se vuelve a tapar y se sigue cociendo hasta que esté bien tierno, procurando que las patatas se conserven enteras. Se comprueba de sal.

Se sirve en una fuente con toda la salsa, bien caliente y adornado con las patatas y los champiñones.

Conejo a la hortelana

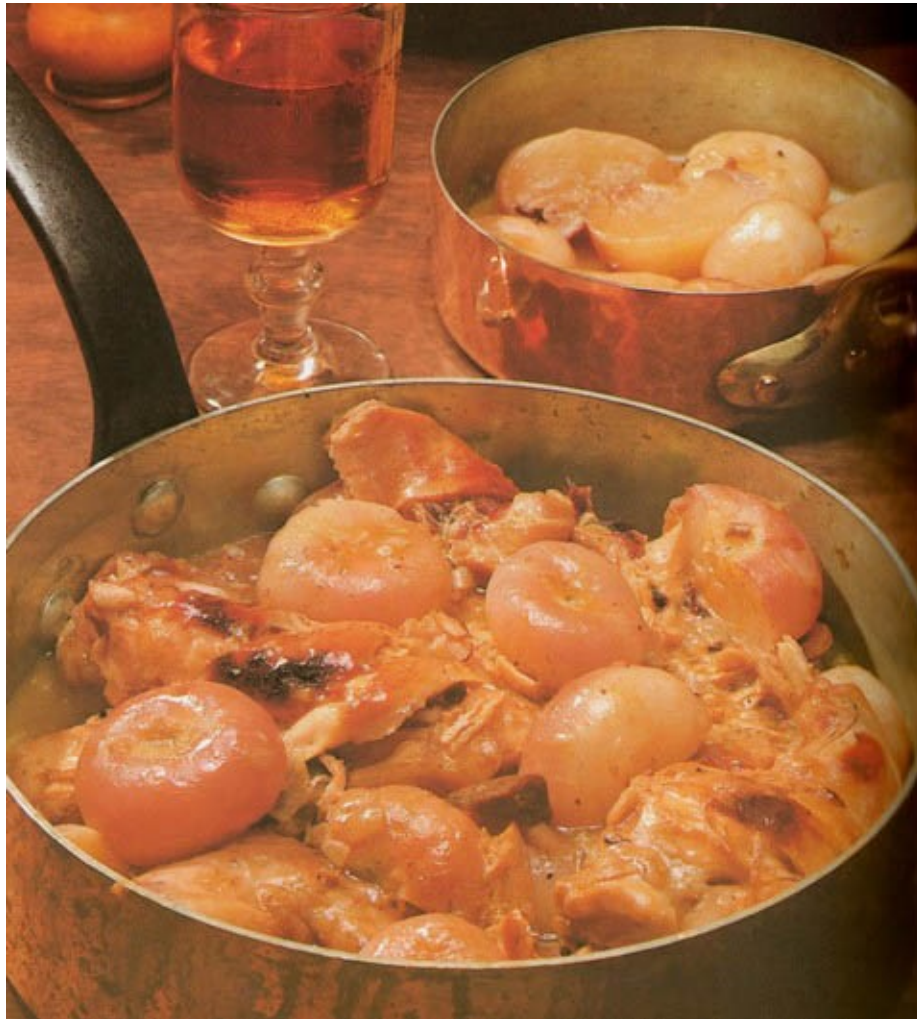
2 conejos de 1 1/4 kilos cada uno
2 tostadas de pan frito
24 cebollitas
Un pimiento del tiempo
Un vaso (de los del vino) de vino blanco
3 dientes de ajo
Una rama de perejil
1/4 kilo de tomate del tiempo muy maduro (o el equivalente en conserva)
Una rama de tomillo
Aceite
Un plato con harina
Sal

Con los tomates se prepara una salsa espesa, se sazona de sal, se pasa por el pasapurés y se reserva.

Se limpia el conejo, se le cortan las patas y la cabeza y se deja serenar, si es de monte se deja dos días; pasado el tiempo, se corta en trozos de tamaño regular (reservando el hígado), se sazona con 2 ajos machacados en el mortero y se deja reposar una media hora.

En una sartén se pone aceite; cuando esté caliente se pasan los trozos uno por uno en harina y se rehogan (por tandas) hasta que estén dorados. Se van poniendo en una cacerola y se agregan las cebollitas peladas y enteras, el pimiento cortado en trozos, una pizca de tomillo, el vino, un chorro de aceite de haberlo frito (poco) y un vaso grande de agua. Se sazona de sal. En el mortero se machaca el pan frito, dos dientes de ajo y el hígado del conejo (cortado en trozos) hasta que se forme una pasta; se agrega a la cazuela y se pone la salsa de tomate. Se cuece, a fuego lento hasta que esté tierno. Se comprueba de sal.

Cuando las cebollitas están tiernas, si el conejo no está cocido, se separan para que no se deshagan y se reservan, en un recipiente, tapadas. El conejo se sigue cociendo; cuando esté tierno se separa de la salsa y ésta se pasa por el pasapurés. Se vuelve a poner en la cacerola. Se agrega el conejo y las cebollitas, se mezcla, se tapa y se cuece, lentamente unos diez minutos; después se destapa y se introduce en el horno con el gratinador encendido hasta que quede bien dorado (unos diez minutos). Si no se dispone de gratinador se pone con el horno muy caliente. Cuando esté muy dorado se retira, se sirve, caliente, con su salsa y con las cebollitas puestas por encima.



Conejo en escabeche

2 conejos de 1 kilo cada uno
3 dientes de ajo
2 hojas de laurel
Medio vaso (de los del vino) de vinagre de buena calidad
4 granos de pimienta blanca
Aceite
Sal

Limpio el conejo y serenado se limpia con un paño, se corta en trozos, se sazona de sal y se rehoga (por tandas) en una sartén, con aceite caliente hasta que esté dorado. A medida que se vaya dorando, se ponen los trozos en una cacerola. Se retira el aceite de haberlo frito, dejando en la sartén sólo lo que cubra el fondo y se fríen los dientes de ajo, pelados y cortados en rodajas, el laurel y la pimienta; se separa del fuego y se añade el vinagre y un vaso (de los del vino) de agua fría. Se revuelve todo y se vierte por encima del conejo. Si no quedara bien cubierto, se añade un poco más de agua, se comprueba de sal, se tapa la cacerola y se cuece, a fuego lento, hasta que esté tierno (aproximadamente, hora y media).

Se puede servir, caliente o frío.

Conejo en salsa picante

2 conejos de 1 1/4 kilos cada uno
Una cebolla mediana
Media hoja de laurel
Una cucharadita de pimentón picante
Medio vaso (de los del vino) de vino blanco
4 dientes de ajo
Un plato con harina
Guindilla
Tomillo
Una rama de perejil
Aceite
Sal

Limpio el conejo y serenado, se limpia con un paño, se corta en trozos, se sazona con dos dientes de ajo machacados en el mortero y cuatro cucharadas de vino blanco; se deja reposar una hora aproximadamente. Pasado este tiempo, se sazona de sal, se pasan los trozos, uno por uno, por harina y se rehoga, por tandas, en una sartén con aceite caliente. A medida que se van dorando se separan a un plato.

Se traslada parte del aceite de freírlo, colado, a una cacerola (solamente el fondo cubierto) y se rehoga la cebolla muy picada; una vez rehogada se añade el conejo, el laurel, un poco de guindilla (según guste), una pizca de tomillo, el pimentón, el vino, los dientes de ajo con una rama de perejil machacado en el mortero y desleído con dos tacitas (de las de café) de agua y se mezcla todo; se tapa la cacerola y se cuece, lentamente, hasta que esté tierno. De vez en cuando se remueve, y en caso de quedar muy seca la salsa se le añaden pequeñas cantidades de agua fría. Se comprueba de sal.

En su punto se sirve con toda su salsa pasada por el pasapurés y una guarnición de patatas fritas partidas muy gruesas.

Corzo

El corzo, como otros muchos animales de caza, tiene un fuerte olor, o tufillo, que es preciso quitarle, para después proceder a su guiso. Para ello se pone cortado en trozos a remojo en agua fría, durante doce horas. Pasado ese tiempo se seca bien con un paño y se pone en adobo.

La carne del corzo joven es delicada. Si es viejo hay que dejarlo mucho tiempo en maceración.

Para prepararlo se divide en tres partes: las chuletas, se aplastan, se mechan con tocino (si se quiere) y se fríen en aceite o manteca de cerdo. Las piernas se asan al horno. Lo demás se corta en trozos y se guisa.

Corzo guisado

2 kilos de corzo

Un vaso (de los del vino) de vino blanco seco

100 gramos de tocino ahumado con poca veta

Una cucharadita (de las del café) de harina

Una hoja de laurel

Una rama de tomillo

Unas ramas de perejil

3 granos de pimienta blanca

Aceite

Sal

Para el adobo:

1/2 litro de vino tinto

Un diente de ajo

Medio vaso (de los del vino) de aceite

2 cebollas medianas

Una copa de coñac

Una hoja de laurel

Una pizca de tomillo

Después de retirarlo del agua y seco con un paño, se corta la carne en trozos y se pone en un recipiente de porcelana o barro, con los ingredientes del adobo (la cebolla cortada en rodajas finas). Se deja en lugar fresco durante dos días y se le da la vuelta de vez en cuando, para que quede toda la carne bien impregnada.

Pasado el tiempo, se retira la carne del adobo, escurriéndola bien, y se seca con un paño.

En una cacerola, se ponen tres cucharadas de aceite y se calienta, se agrega el tocino, cortado en trozos pequeños y, cuando esté derretido, se retira con una espumadera, dejando sólo la grasa. Se rehoga la carne, removiéndola con cuchara de madera; cuando esté dorada, se espolvorea con la harina, se sigue rehogando un poco más y se agrega el vino blanco, un vaso (de los del vino) de agua fría, medio vaso del caldo del adobo (colado), una pizca de tomillo, dos ramas de perejil picado, un trocito de laurel y sal; se tapa la cazuela y se deje cocer lentamente hasta que esté tierno; el tiempo depende de la calidad de la carne (unas dos horas o algo más).

En su punto se separa de la salsa y se pone en una fuente honda. La salsa se hierve a fuego vivo para reducirla, se cuela y se vierte caliente sobre la carne, al tiempo de servirla. Se puede acompañar de ensalada de lechuga o escarola.

Pierna de corzo asada

Una pierna de 2 kilos y medio (aproximadamente)
3 limones
3 cucharadas soperas de manteca de cerdo
2 dientes de ajo
Una copa de coñac
Sal

La pierna o el trozo de pierna, limpia, se adoba con los ajos y sal machado todo en el mortero; se rocía todo con el coñac y se deja en adobo unas tres horas, puesta ya en la fuente del horno.

Al tiempo de asarla se limpia con un trapo para quitarle el ajo, se unta con la manteca, por todas partes, se le echa un vaso grande de agua en el fondo de la fuente y; alrededor de la pierna; se baña con el zumo de un limón y se mete al horno con calor mediano, durante hora y media (aproximadamente). Mientras se está asando se riega con su jugo. Pasado ese tiempo se deja otra hora más, pero sin rociar el asado, para que se forme una costra, muy dorada. Para que no le falte jugo véase la terminación de pavipollo al jerez y hágase igual. En su punto (se comprueba pinchándola con un cuchillo, no debe salir jugo) se pasa a una fuente, se corta trozos y se sirve, con toda su salsa colada. Ésta se pondrá por encima de la carne muy caliente. Se puede acompañar con fritos de coliflor, puré de patata, ensalada de lechuga, etc.

Jabalí

El jabalí es un cerdo salvaje. Cuando es joven admite los mismos preparados que el cerdo doméstico. De éste también se aprovecha todo. La carne del jabalí debe permanecer en adobo o marinada, dos o tres días, pues así pierde algo del gusto fuerte y salvaje que tiene y perfumándose con las hierbas aromáticas y especias que lleva la marinada.

Jabalí en adobo y asado

2 kilos de jabalí
2 cebollas
Una zanahorias mediana
3 dientes de ajo
Una tacita (de las del café) de vinagre
2 hojas de laurel
Perejil
Tomillo

Pimienta en grano

Aceite

Sal

Se corta el jabalí en trozos grandes, se coloca en una cazuela, se riega con una taza de aceite y se agregan las cebollas picadas, la zanahoria pelada y en rodajas, los ajos picados, tres ramas de perejil picado, una hoja de laurel, un poco de pimienta en grano y un poco de tomillo; se rehoga todo al fuego, hasta que esté dorado; entonces se agrega medio litro de agua, el vinagre, y se sazona de sal; se acerca al fuego. Cuando empieza el hervor, se baja el fuego y se cuece, lentamente, una media hora. Pasado este tiempo se separa del fuego y se deja dentro del adobo durante dos días en sitio fresco. Después de dos días, se escurre la carne, se pone en una fuente de horno y se asa, en el horno, con temperatura más bien fuerte, regándolo de vez en cuando, con el caldo del adobo.

Cuando esté en su punto (se conoce al pincharlo, que no sale jugo) se pasa la carne a la fuente donde se va a servir. El jugo del asado y el que quedó del adobo, se mezclan y se hierven, durante un cuarto de hora, pasado, se deja reposar y se retira la grasa que tiene por encima, lo que quedó se cuele y se vierte bien caliente sobre la carne. Se sirve caliente.

Jabalí con patatas

Trozos de jabalí

2 kilos de patatas

Un vaso (de los del vino) de vino blanco

Una cebolla pequeña

Un pimiento del tiempo verde

Media cucharada de pimentón

Media hoja de laurel

3 dientes de ajo

Unas ramas de perejil

Una rama de tomillo

Nuez moscada

Aceite

Sal

Para el adobo:

Una cebolla

Una zanahoria mediana

2 dientes de ajo

Una tacita (de las de café) de vinagre

Una hoja de laurel

3 granos de pimienta

Se corta la carne en trozos, se pone en un recipiente de porcelana o barro y se agregan los ingredientes del adobo (la cebolla picada en rodajas finas). Se deja en lugar fresco durante dos días. Se le da vuelta de vez en cuando para que toda la carne quede bien

empapada.

Al tiempo de prepararlo, se retiran del adobo los trozos de jabalí, se escurren bien y se limpian con un paño. Se rehogan en una cacerola con aceite (sólo cubierto el fondo) caliente; una vez rehogados, se agrega la cebolla picada menuda, se sigue rehogando y se añade el laurel, un diente de ajo y unas ramas de perejil, machacado en el mortero con un pellizco de tomillo, un poco de ralladura de nuez moscada y un chorro de agua, se agrega el pimentón, se rehoga un poco más, se tapa la cacerola y se deja cocer, todo junto, aproximadamente tres cuartos de hora; pasado este tiempo, se agregan las patatas, peladas y partidas en trozos grandes; se rehoga todo unos minutos y se cubre con agua, se agregan pimientos picados, se sazona de sal y se deja cocer, lentamente hasta que todo esté tierno, procurando que las patatas queden enteras. En su punto, se pasa a una fuente honda y se sirve muy caliente.

Lomo de jabalí asado

2 kilos de lomo

4 dientes de ajo

Un vaso de vino blanco

Una hoja de laurel

Una cucharadita de pimentón

3 cucharadas de manteca de cerdo

3/4 kilo de patatitas

Tomillo

Sal

El lomo del jabalí, limpio de pieles y nervios se coloca en una fuente de porcelana o barro, con los ajos machacados, el laurel, una pizca de tomillo y sal, se espolvorea con el pimentón y se cubre con el vino y la misma cantidad de agua; se deja en este adobo dos días, dándole vueltas con cuchara de madera, de vez en cuando. Pasado el tiempo se escurre y se pone en una fuente de horno, se unta con manteca de cerdo, se echa alrededor una tacita de agua y se mete a asar en el horno con calor moderado, regándole de vez en cuando, con el jugo del adobo. Para que no le falte jugo al mismo tiempo que se introduce la carne en el horno se pone debajo de ésta una cacerola con agua hirviendo, de esta forma se mantiene, dentro del horno, el grado de humedad necesario para que el asado quede jugoso. Ya casi asado se le ponen las patatas, peladas y enteras, que se cocerán con la salsa. En su punto, y bien dorada la carne se saca del horno, se corta en rodajas y se colocan en una fuente. Al jugo del asador se le añade el jugo de adobo y una tacita de agua, se deja hervir unos minutos y se vierte, colado sobre el lomo.

Se sirve, caliente con las patatitas o si se prefiere adornado con puré de patata.

Liebre

Para que la liebre resulte buena ha de ser joven, no superar los 2 kilos y medio de peso y haber muerto de una perdigonada en la cabeza, como el conejo de monte.

Tanto la liebre como el conejo de monte, se comprueba si es joven por la resistencia de las orejas; si rasgan fácilmente, el animal es joven; si son callosas, el animal es viejo. También se comprueba esto último en los dientes, que son largos y amarillentos, más bien negruzcos y en que los pelos del hocico blanquean.

Para que resulte tierna y sabrosa (ya sea liebre o conejo de monte), debe tenerse colgada en reposo 4 ó 5 días; para que se serene, pero con mucho cuidado de que no se moje si llueve.

Al desollarla debe recogerse, con mucho cuidado la sangre, imprescindible en algunos guisos.

Liebre con alubias blancas

Una liebre de un kilo a dos de peso
Una cebolla grande
600 gramos de alubias blancas (de buena calidad)
Un vaso (de los del vino) de vino blanco
3 dientes de ajo
2 tomates del tiempo o en conserva
Laurel media hoja
Guindilla
Aceite
Sal

La noche antes de preparar la liebre se limpia con un paño, se corta en trozos y se pone en la cacerola (que sea amplia) donde se va a guisar; se sazona con los ajos machacados en el mortero y la mitad del vino, se revuelve y se deja tapada toda la noche.

A la mañana siguiente se sazona la liebre de sal y se le añade, todo en crudo: la cebolla picada, el laurel, los tomates pelados, sin semillas y cortados en trocitos, una pizca de tomillo, un poco de guindilla (si se quiere), el laurel, se rocía con el vino, y unas diez cucharadas de aceite en crudo; se acerca al fuego y, cuando empiece a hervir se reduce éste y se cuece, lentamente, hasta que esté tierno, aproximadamente dos horas (el tiempo depende de la calidad de la liebre).

Las alubias se escurren y se ponen en una olla; se cubren con agua fría (sin sal), se acercan al fuego y cuando rompe el hervor se baja éste y se cuecen, lentamente, hasta que estén tiernas. Para que no se deshagan se tendrán, siempre cubiertas de agua (sólo cubiertas). Se agregan, cuando se vayan secando, agua fría en pequeñas cantidades. Si están cocidas antes que la liebre, se separan a un lado y se reservan. Tierna la

liebre, se agregan las alubias, se sacude la cacerola para mezclarlo y se deja cocer todo junto una hora más. Se comprueba de sal y se rectifica si hace falta. Se sirve todo junto, caliente y puesto en una fuente.

Liebre estofada con patatas

Una liebre joven de un kilo y medio a dos kilos
Un kilo de patatas (de las que no se deshacen)
Una cebolla
Media hoja de laurel
Una rama pequeña de tomillo
Un vaso (de los de vino) de vino tinto, de buena calidad
Una cucharada de vinagre
3 tomates del tiempo, medianos (o en conserva)
Guindilla
Aceite
Sal
3 dientes de ajo

La noche antes de preparar la liebre se limpia con un paño, se corta en trozos y se pone en la cacerola (que sea amplia) donde se va a guisar; se sazona con los ajos machacados en el mortero y la mitad del vino, se revuelve y se deja tapada toda la noche.

A la mañana siguiente se sazona la liebre de sal y se le agrega la cebolla cortada en trozos, los tomates pelados y picados, una pizca de tomillo, un poco de guindilla (si se quiere), el laurel, el vinagre y el resto del vino, y unas diez cucharadas de aceite crudo; se acerca al fuego y cuando rompe a hervir, se reduce éste y se cuece lentamente hasta que esté tierna, aproximadamente dos horas (el tiempo depende de la calidad de la liebre). Media hora antes de retirarla del fuego se le añaden las patatas peladas y partidas en trozos grandes; se rectifica de sal y se sigue la cocción.

En su punto se retira del fuego, se deja reposar unos minutos y se sirve caliente, con su salsa, en la misma cacerola o en fuente honda.

Liebre guisada

Una liebre joven de un kilo y medio a dos kilos
2 cebollas medianas
Un vaso (de los del vino) de vino blanco (de buena calidad)
Una taza (de las del desayuno) de caldo
200 gramos de tocino ahumado
Un plato con harina
Una hoja de laurel
Unas ramas de perejil
Un diente de ajo

Una pizca de tomillo
Pimienta en polvo
3 dientes de ajo
Sal

La noche antes de preparar la liebre se limpia con un paño, se corta en trozos y se pone en un recipiente de barro o porcelana. Se sazona de sal y un poco de pimienta; se agrega una cebolla cortada en trozos grandes, el vinagre y un atado con el perejil, el tomillo, el ajo y el laurel; se rocía con el vino y se remueve, mezclándolo bien para que quede bien impregnada toda la liebre. Se tapa y se deja así toda la noche.

Al ir a guisar la liebre, se sacan los trozos y se escurren bien; se secan con un paño. En una cacerola se ponen tres cucharadas de aceite a calentar y se le añade el tocino, cortado en cuadritos pequeños, se rehoga unos minutos y se agrega la cebolla picada menuda; se sigue rehogando un poco más. Se pasan los trozos de liebre ligeramente por harina y se sacuden bien, se ponen en la cacerola y se les da unas vueltas, con una cuchara de madera, rehogándolo unos minutos; después se añade, poco a poco, el vino con todos los ingredientes, y se cuece diez minutos; pasados éstos se añade el caldo. Se cubre la cacerola con un papel de aluminio, se cierra muy bien con la tapadera puesta encima del papel y se cuece a fuego lento durante unas dos horas, sacudiendo de vez en cuando la cacerola, para revolver la liebre con la salsa. Se cuece hasta que esté tierna. Se sirve en una fuente honda con su salsa, y se puede adornar con macarrones cocidos aparte escurridos y salteados en mantequilla.

Liebre guisada al vino tinto (Civet de liebre)

Una liebre joven de un kilo y medio a dos kilos
150 gramos de tocino
Una cebolla mediana
2 cucharadas soperas de vinagre
2 ajos

Adobo:

Una cebolla mediana
2 zanahorias medianas
Una rama de tomillo (pequeña)
Una hoja de laurel
4 dientes de ajo
Una copa de coñac
Un litro de vino tinto (de buena calidad)
3 gramos de pimienta
Sal

Para la preparación de esta receta es necesaria la sangre de la liebre.

La noche antes de prepararla se desuella entera para poder recoger toda la sangre al abrirla.

El hígado se corta en trozos y se pone en un recipiente con la mitad de la sangre, el coñac y la cebolla cortada en rodajas; se tapa y se deja catorce o quince horas en el frigorífico. El resto de la sangre se reserva a parte. La liebre se corta en trozos medianos, se pone en una cazuela (mejor de barro); se sazona con sal, se le agrega la pimienta, la cebolla cortada en trozos, las zanahorias peladas y cortadas en trozos, los ajos pelados y picados, el tomillo y el laurel; se rocía con el vino tinto, se tapa y se deja así toda la noche, removiéndolo todo durante tres o cuatro veces para que coja el gusto por igual. Cuando se va a guisar la liebre se pone el tocino, cortado en trozos pequeños, en una cacerola; se calienta y cuando está la grasa bien derretida, se quitan los trozos de tocino, ya rehogados, con una espumadera, no dejando más que la grasa. Se doran los trozos de liebre, bien escurridos y limpios con un paño; a medida que se van dorando, se reservan en un recipiente. En la misma grasa se fríe la cebolla picada; cuando empieza a tomar color, se le añade la harina, se dan unas vueltas y se vuelven a poner los trozos de liebre. Se cubren con el vino del adobo, pasado por un colador. Se recoge el tomillo, el laurel y los ajos que se atan juntos con un hilo y se añaden a la liebre. Se pone a cocer; al romper el hervor se deja a fuego mediano unas dos horas. De vez en cuando se revuelve y se va añadiendo, según haga falta, agua fría. Si después de cocida la liebre, la salsa quedara clara, se destapa el guiso para que se consuma un poco.

Poco antes de servir la liebre se retira del frigorífico el recipiente con la sangre y el hígado; éste se saca y se machaca (por tandas), con dos ajos en el mortero hasta que esté hecho una pasta (se va reservando en un plato).

Tierna la liebre, se retiran los trozos a, una fuente honda, donde se va a servir, y se reserva al calor. Aparte en un cazo se liga la sangre reservada con la que quedó de la maceración, después de quitarle los trozos de cebolla, se mezcla el hígado y se pasa todo por el pasapurés en la salsa; se revuelve, se quita el atado con el laurel y ajos y se vierte, caliente, por encima de la liebre. Alrededor se pueden poner triángulos de pan frito. Se sirve caliente.

Pastel de liebre (para aprovechar restos de liebre dura)

Una liebre

Una copa de coñac

2 zanahorias

400 gramos de lomo de cerdo picado

300 gramos de jamón con tocino

Unas lonchas de tocino ahumado, cortadas finas

Nuez moscada

Perejil

Pimienta

Sal

La liebre, desollada y limpia, se hace filetes de las partes mejores; el resto de la carne se pica en la máquina en unión del hígado del animal.

Los huesos se ponen a cocer con un poco de agua, las zanahorias, una rama de perejil y sal, durante una hora, aproximadamente.

Se mezcla el lomo picado con la carne de la liebre picada, se sazona con sal, un poco de pimienta en polvo y una raspadura de nuez moscada, y se agrega el jamón, picado a mano, muy menudo; se mezcla todo bien y se rocía con el coñac.

En una cazuela o molde apropiado, con tapa, se cubre el fondo con unas lonchas de tocino; sobre ellas se pone una capa de picadillo; a continuación los filetes de la liebre, sazonados con sal y un poco de pimienta; seguidamente, otra capa de picadillo y más filetes, hasta terminar con todo; se le agrega el caldo de cocer los huesos y se termina de cubrir el pastel con lonchas de tocino; se tapa el recipiente y se mete a horno fuerte durante dos horas y media.

En su punto (se comprueba pinchándolo en el centro con una aguja larga, no debe salir jugo) se saca del horno y se deja enfriar completamente; después se retira del molde. Este pastel se sirve, preferentemente, frío, como fiambre; aunque también se puede servir templado.

Se puede preparar, de la misma forma, con carne de conejo de monte.

Chuletas de venado a la cazadora

12 chuletas

Un limón Un vaso (de los del vino) de vino blanco

3 cucharadas de manteca de cerdo

2 dientes de ajo

Media hoja de laurel

Una rama de tomillo

Pimienta

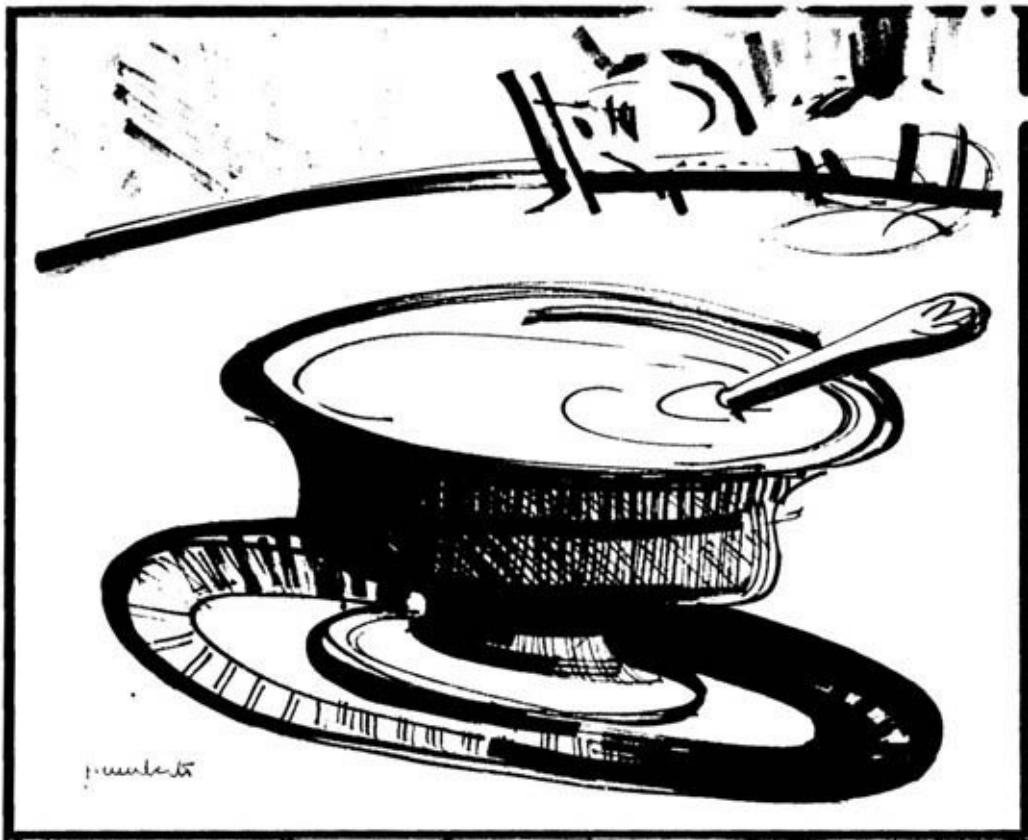
Sal

Las chuletas, limpias, se sazonan de sal y un poco de pimienta en polvo, se colocan en una fuente honda, se cubren con el vino, se agrega el tomillo, el laurel, una rama de perejil y unas rodajas de limón.

Se dejan en este adobo, de un día para otro.

Pasado el tiempo, se escurren y se secan con un paño. Se pone la manteca de cerdo en una sartén y, cuando esté bien caliente, se fríen las chuletas hasta dejarlas doradas; se van colocando en una fuente de horno, reservándolas al calor. En la grasa de freírlas, se ponen los ajos picados; cuando empiezan a dorar, se les añade el jugo del adobo, colado, se hierve unos minutos y se vierte esta salsa sobre las chuletas; se dejan cocer en ella unos cinco minutos.

Se sirven, muy calientes en la misma cazuela o en una fuente. Se pueden acompañar con unas setas o champiñones salteados (véase manera de prepararlos). Se puede sustituir, si se prefiere, la manteca de cerdo por aceite.



SALSAS

Jugos o caldos para salsas

Muchas salsas llevan en su composición un caldo que puede ser que en ocasiones no tenga a mano el ama de casa.

Hoy día se emplean cubitos de caldo concentrado; pero no está de más, siempre que tengamos desperdicios de carne, huesos, aves, aprovecharlos cociéndolos y preparando un caldo, que siempre tendrá alguna sustancia; lo mismo pasa con los desperdicios del pescado.

Estos caldos se conservan en la nevera; bien colados y en recipientes de cristal o loza, a ser posible. Pueden permanecer varios días y en el momento de usarlos se les puede añadir medio o un cubito (según la cantidad) de caldo concentrado.

Los fondos de la mayoría de las salsas están constituidos, principalmente, por mantequilla y harina, que pueden darnos un fondo blanco, rubio o tostado, según que la harina esté más o menos dorada en el momento de añadirle el resto de los ingredientes.

Es preciso no confundir la salsa con el jugo. El jugo se produce de manera natural por extracción al cocer los alimentos. La salsa puede ser la extensión del jugo natural con una confección culinaria independiente.

Jugo de carne

Este jugo es muy útil para niños o personas delicadas. Se logra de carnes bien hechas, sea de vaca o caballo, de la parte de la cadera, preferentemente.

Un jugo de carne, lo mismo que una buena salsa, no debe quedar nunca demasiado grasiento.

La carne se limpia bien y se parte en trozos, se le pone la sal y unas gotas de jerez seco (si se quiere dar un sabor más agradable), metiéndola en un recipiente con tapa (loza o cristal), y éste al baño María. Según va soltando el jugo se va secando.

Se puede tomar solo o mezclado con sopas o purés. También es muy indicado para determinadas clases de salsa.

Hoy día existen unas máquinas especiales para sacar el jugo; en tal caso los trozos de carne se pasan antes ligeramente por la sartén y luego se echan en la máquina, procediendo a extraer el jugo. Cualquiera de estos dos sistemas es bueno.

Salsa alioli

3 dientes de ajo
Una o dos yemas de huevo (crudas)
Una cucharada de zumo de limón
Aceite

Se machacan en el mortero los dientes de ajo, muy picados, con un poco de sal; una vez hechos pasta se le añade una o dos yemas de huevo y después, poco a poco, aceite para ir haciendo una mahonesa. Al final se le agregan el zumo de limón y dos cucharadas soperas de agua templada. Se sirve fría.

Acompaña pescados hervidos, patatas y verduras (alcachofas, puerros, etc.).

Salsa de almendras

Una cebolla mediana
Una cucharada soperas de almendras crudas y molidas
Una cucharada soperas (rasa) de harina
3 tacitas de caldo o agua
2 cucharadas de vino blanco (de buena calidad)
Un trocito de laurel
Aceite
Sal

Se pone en una sartén, de tamaño mediano, aceite, sólo lo suficiente para cubrir el fondo; cuando empieza a calentarse se echa la cebolla picada muy fina, y se rehoga hasta que se pone tierna; entonces se le agrega el laurel y la harina, se le da unas vueltas y se añaden el caldo o agua hirviendo, el vino y la almendra, se sazona de sal y se deja en el fuego, cocinando lentamente durante diez minutos, removiendo continuamente. Se comprueba de sal y si quedara demasiado espesa se le agrega un poco de agua. Se pasa por un pasapurés.

Se sirve caliente, en salsa, acompañando pescados o carnes.

Salsa de almendras (otra fórmula)

12 almendras tostadas
2 dientes de ajo
2 yemas de huevo duro
2 tacitas de caldo de carne o pollo
2 dientes de ajo
Una cucharada de buen vino blanco

Una rama de perejil

Sal

Se pone en una cacerola o sartén el caldo de carne o pollo (que estará preparado de antemano). En el mortero se machacan las almendras con los ajos picados, el perejil picado y las yemas de huevo duro; cuando se haya formado una pasta, se vierte en el caldo. Se sazona de sal y se cuece unos cinco minutos. Se pasa por el pasapurés y si resultara un poco espesa se adelgaza con un poco de agua o caldo.

Se sirve caliente, en salsera, acompañando pescados o carnes.

Salsa andaluza

Una taza (de las de desayuno) de mahonesa

2 cucharadas de puré de tomate

2 pimientos morrones

3 cucharadas (soperas) de perejil picado

Una cucharada de zumo de

limón

Sal

Se tiene preparada la salsa mahonesa, a la que se añaden en el momento de servirla, el puré de tomate, los pimientos picados muy finos y el perejil. Se sazona con la sal y el limón, se mezcla y se sirve en salsera.

Se sirve para acompañar platos de huevos o pescados en frío.

Salsa bearnesa

2 cucharadas de mantequilla

3 yemas de huevo

Una cebolla pequeña

Media cucharadita de maicena

Un vaso (de los de vino) de vino blanco

Una cucharada soperas de zumo de limón

Una cucharada soperas de perejil picado

Una cucharada soperas de vinagre

Una pizca de pimentón dulce

Una pizca de pimienta blanca

Un diente de ajo

Sal

Se pican la cebolla y el ajo (todo muy fino) y se ponen en una cazuela o cazo pequeño; se agregan el vino, el vinagre y un poco de sal. Se cuece a fuego vivo hasta dejarlo reducido a la mitad del líquido; entonces se retira del fuego. En un recipiente se pone la mantequilla a derretir, al baño María, pero sin que cueza, y se reserva.

Se pone una sartén con agua caliente a fuego lento, para que, manteniéndose caliente, no hierva.

En un cazo se ponen las yemas de huevo, el pimentón, la pimienta molida y la maicena, se remueve bien con una cuchara de madera y se añade el contenido del recipiente colado (cebolla, vino, etc.). Con una cuchara de madera o unas varillas se remueve rápidamente poniendo el cazo al baño María en la sartén. Cuando la salsa se va espesando (se estará removiendo sin parar), se retira la sartén del fuego, con el cazo dentro, para que el agua ya no se caliente más, y se le va añadiendo poco a poco la mantequilla como si se hiciera una mahonesa, sin dejar de dar vueltas. Una vez incorporada toda la mantequilla, se añaden el perejil y el zumo de limón. Esta salsa se sirve caliente; para que no se enfríe se conserva en el baño María, removiendo de vez en cuando. La salsera donde se va a servir se tendrá con agua caliente, que se retirará en el momento de echarle la salsa para servirla.

Si se viera que la mantequilla se separa de la salsa, se bate un poco, justo al ir a servirla.

Esta salsa acompaña muy bien las carnes y pescados cocidos o asados a la parrilla.

Salsa bechamel con caldo

Un vaso (de los de agua) de leche
Una taza (de las de desayuno) de caldo
2 cucharadas soperas de harina
Una cucharada de mantequilla
Una cucharada de perejil picado
Un trozo de cebolla
Aceite
Sal

En un cazo o sartén se pone la mantequilla con una cucharada de aceite; cuando está derretida, se le añade la harina, se dan unas vueltas con una cuchara de madera y se va añadiendo, poco a poco, la leche fría y a continuación el caldo, también frío, sin dejar de dar vueltas para que no se formen grumos. Cuando se ha incorporado todo el líquido se echa un poco de cebolla rallada y se cuece, a fuego mediano, quince minutos, removiendo con frecuencia. Al sazonarla de sal hay que tener en cuenta que el caldo (natural o hecho con pastilla) es salado, para poner la sal necesaria. Esta salsa se toma más clara que una bechamel corriente. Sirve para los canelones, baño de budines, de pescado o verduras. Al tiempo de servirla se le pone el perejil picado.

Salsa a la cazadora

2 cucharadas de puré de tomate
Un vaso (de los del vino) de vino tinto o blanco seco
Media cucharada de mantequilla
12 champiñones frescos o de lata
4 cucharadas de jugo del asado
Unas ramas de perejil
Una cucharadita de las del café de maicena
Una ramita de tomillo
Aceite
Sal

En una sartén de tamaño mediano se pone aceite, sólo lo suficiente para cubrir el fondo; cuando esté caliente se saltean a fuego vivo los champiñones, cortados en rodajas finas (unos tres minutos). Se les agrega el vino y se hierve hasta que se reduce a la mitad; después se agregan la salsa de tomate, el jugo del asado que se esté preparando, el tomillo y la maicena. Se mezcla bien y se añade un vaso, de los de agua fría; se sazona de sal y cuando empieza a hervir se baja el fuego y se deja cocer lentamente durante quince minutos; transcurrido el tiempo, se pasa por el pasapurés, se le agrega la mantequilla y cuando ésta se haya fundido en la salsa se traslada a una salsera y se espolvorea con el perejil muy picado. Se sirve caliente.

Acompaña caza principalmente y algún asado de carne.

Salsa para cordero a la estaca o asados a la parrilla (1^a fórmula)

Un litro de vinagre (de buena calidad)
Una cucharada sopera de sal
Una cucharada sopera de pimentón dulce
Una cucharada sopera de pimentón picante
2 hojas de laurel picadas
2 guindillas picadas
Una cebolla mediana muy picada
Unas ramas de perejil picado

Se mezclan bien todos estos ingredientes y se trasladan a una botella o botellas, se tapa bien y se deja reposar por lo menos un día.

Salsa para cordero a la estaca o asados a la parrilla (2^a fórmula)

Un litro de vinagre (de buena calidad)
Una cucharada de pimentón picante
La cuarta parte de un tubo de ajo en pasta

Una pizca de tomillo
Media hoja de laurel en trocitos
Una pizca de romero
4 granos de pimienta blanca
8 cucharadas de aceite
Una cucharada de sal

Se mezclan todos los ingredientes, se trasladan a una o más botellas, se bate un rato y se puede utilizar. Mejor, reposado.

Salsa para cordero a la estaca o asados a la parrilla (auténticamente argentino)

Un litro de vino blanco
2 hojas de laurel
3 cucharadas de perejil picado
Guindilla (según el gusto)
5 dientes de ajo
Un tomate del tiempo muy maduro
Un pimiento del tiempo verde (pequeño)
2 granos de pimienta blanca
Un comino
Una copa de coñac
1/2 vaso (de los del vino) de Fino Laína
Una pizca de orégano
2 cucharadas de aceite

En una cacerola se ponen el vino, los ajos picados, el pimiento y el tomate cortado todo muy fino y una cucharadita de sal; se agregan los demás ingredientes y se cuece a fuego lento media hora. Pasado el tiempo, se retira del fuego, se pasa por el pasapurés y se guarda en las botellas.

Se echa según se vaya necesitando.

Bien tapado se conserva mucho tiempo.

Salsa holandesa

3 yemas de huevo
2 cucharadas de mantequilla
Una cucharada de zumo de limón
Una cucharadita (de las de café) de vinagre
Sal

Se pone la mantequilla en trozos en un cazo, al baño María, para que se derrita, pero sin que llegue a cocer. En otro cazo, también puesto al baño María, se ponen las yemas, una cucharada sopera de agua fría, un poco de sal y el zumo de limón. Se

mueve con una cuchara de madera hasta que las yemas espesen y entonces se va añadiendo, poco a poco, la mantequilla, sin dejar de dar vueltas hasta incorporarla toda; se mezcla y hasta el momento de servir la salsa se tiene en agua caliente para que no se enfríe. La salsera donde se va a servir se mantendrá con agua muy caliente dentro, que se retirará justo en el momento de echar la salsa.

Se sirve caliente y acompaña pescados hervidos y verduras cocidas.

Salsa mahonesa en batidora

Un huevo entero

2 tacitas, de las de café (o un poco más) de aceite fino

Una cucharada sopera de zumo de limón

Sal

Si se quiere hacer más cantidad se aumentarán proporcionalmente todos los ingredientes.

Hay batidoras que traen una especie de embudo con un agujero, en este caso se puede echar el aceite allí dentro en vez de ponerlo de golpe.

Si el huevo está en la nevera se saca de ésta media hora antes de preparar la salsa. Se ponen en la batidora el huevo entero, el zumo de limón, la sal y un chorrito de aceite. Todos estos ingredientes no deben cubrir del todo las cuchillas. Se mezcla con la espátula de la batidora o con el mango de una cuchara antes de funcionar la batidora y a continuación se pone en funcionamiento durante medio minuto. Se para y se echa el resto del aceite de una vez; se vuelve a mezclar un poco como anteriormente y se pone la batidora en marcha otro medio minuto, más o menos. La mahonesa estará dura y a punto de servir.

Se comprueba de sal o limón si hiciera falta.

Salsa mahonesa verde

Un huevo entero

1/4 litro de aceite (o un poco más)

Una cucharada sopera de zumo de limón

2 cucharadas soperas de perejil muy picado

2 pepinillos en vinagre muy picados

Una cucharada sopera de pimiento verde muy picado

Sal

Si se quiere hacer más cantidad se aumentarán proporcionalmente todos los ingredientes.

Se puede hacer otra variante de la mahonesa agregando una vez preparada una cucharadita (de las de café) de coñac, otra igual de tomate concentrado y si se quiere otra cucharadita de mostaza.

Se prepara la mahonesa como está explicada en Tomo 1º o se hace en batidora. En el mortero se machacan el perejil y el pimiento; cuando esté bien triturado se añade una cucharada sopera de mahonesa, se revuelve bien y se agrega lo del mortero a la mahonesa ya hecha. Se mezcla para que toda quede por igual y después se incorporan los pepinillos picados. Se reserva en sitio fresco hasta la hora de servirla.

Acompaña patatas hervidas, pescados cocidos o a la parrilla.

Salsa maitre d'hotel

200 gramos de mantequilla
4 cucharadas soperas de perejil picado
2 cucharadas soperas de zumo de limón
Una raspadura de nuez moscada
Sal

Se pone la mantequilla en un cazo y se trabaja bien con una cuchara de madera hasta dejarla cremosa. Si la mantequilla está muy dura se coloca el recipiente sobre otro más pequeño, con agua caliente, para que con el vapor se quede algo más blanda y se pueda batir mejor. Se le añaden el perejil, el zumo del limón, la nuez moscada y un poco de sal. Se mezcla bien y se sirve inmediatamente.

Acompaña carnes a la parrilla y pescados a la parrilla.

Salsa marinera

1/4 kilo de rape
Una cebolla mediana
3 tomates maduros
2 dientes de ajo
2 pimientos morrones
Una cucharadita (de las de café) de pimentón
Un vaso (de los del vino) de vino blanco
Aceite
Sal

Se pone el rape en un recipiente, cubierto de agua fría, y se cuece durante un cuarto de hora. Mientras tanto se pone en una sartén aceite, sólo lo suficiente para cubrir el fondo, y se fríen la cebolla muy picada, los tomates cortados en trozos, los ajos picados y los pimientos cortados en trozos; se rehoga todo unos minutos y se añade el pimentón; se sigue rehogando un poco más y se adicionan el vino, el rape cortado en trocitos y dos tacitas de las de café, del caldo de cocerlo; se sazona de sal y se deja cocer y reducir unos veinte minutos; después se pasa por el pasapurés y si quedara

espesa se le agrega un poco más de caldo de cocer el rape.
Se sirve caliente y acompaña toda clase de pescados y mariscos.

Salsa muselina

2 tazas de las de desayuno de caldo donde se hayan cocido restos de pescado blanco
Una cucharada de mantequilla
2 yemas de huevo
Una clara
2 cucharadas soperas de harina
Sal

En un cazo se pone la mantequilla; cuando está derretida se añade la harina, removiendo con unas varillas o cuchara de madera, y se agrega, poco a poco, el caldo (mejor frío), removiendo sin parar. Se cuece durante unos cinco minutos, se rectifica de sal si hace falta y pasado el tiempo se deja el cazo al baño María para que no se enfríe la salsa.

Al momento de servirla se bate la clara a punto de nieve fuerte; cuando esté bien dura se le añaden las yemas, moviendo suavemente; una vez mezclados se va agregando poco a poco a la salsa caliente y cuando todo está bien unido se sirve caliente en salsera.

Acompaña muy bien los pescados.

Salsa picante

Media cebolla
2 cucharadas rasas de harina
Media hoja de laurel
Una cucharada soperas raso de pimentón picante
Guindilla
Aceite
Sal

En una sartén se pone aceite (que cubra el fondo); cuando empieza a calentarse se echan la cebolla muy picada, un trozo de guindilla y el laurel; se rehoga, removiendo con cuchara de madera hasta que la cebolla se pone tierna; entonces se agrega la harina, se remueve un poco, se separa la sartén del fuego y se agrega el pimentón, rehogándolo un momento fuera del fuego para que no se queme, y se le añade agua hasta lograr una salsa que no quede demasiado delgada (aproximadamente una taza), se sazona de sal y se deja hacer lentamente, unos diez minutos. Se comprueba de sal y se pasa por el pasapurés. Se reserva. Al tiempo de servirla se calienta bien y se pone en salsera.

Acompaña patatas hervidas o fritas y carne a la parrilla.

Salsa romesco

2 pimientos rojos secos
Un tomate bien maduro
Un trozo de miga de pan (aproximadamente del tamaño de un huevo)
3 dientes de ajo
Una cucharada sopera de vinagre
6 almendras tostadas
Una guindilla
4 cucharadas de vino blanco
Sal

En el mortero se machacan los ajos picados, las almendras y un poco de sal; después se le añaden la carne de los pimientos y un trocito de guindilla; se machaca todo y se agrega el tomate pelado, quitadas las simientes y cortado en trozos pequeños; se sigue removiendo machacando en el mortero y se traslada a un recipiente hondo; se agrega a todo esto el pan escurrido del agua (apretándolo con la mano). Se hace con todo ello como una crema (sin ponerla al fuego) aplastándolo bien con un tenedor y se añaden, poco a poco, cuatro cucharadas de aceite fino, el vinagre y el vino blanco. Se pasa por el pasapurés, se comprueba de sal y se deja macerar en sitio fresco unas dos horas.

Al ir a servir la salsa se puede aclarar con un poco de caldo de cocer el pescado o los mariscos.

Esta salsa acompaña muy bien los mariscos o pescados, cocidos o a la parrilla.

Salsa rosada

Una taza (de las de desayuno) de salsa mahonesa
2 cucharadas aproximadamente de tomate concentrado
Una cucharada de buen coñac
Mostaza

Se mezclan a la salsa mahonesa el tomate concentrado, el coñac y un poco de mostaza. Se comprueba para ver el sabor y se agrega, si fuera necesario, un poco más de coñac y mostaza hasta darle el gusto que se desee; se pone más tomate, si lo necesita, hasta conseguir un color rosado.

Se sirve fría.

Acompaña pescados, mariscos o huevos duros.

Salsa suprema

2 cucharadas de mantequilla
2 cucharadas soperas (rasas) de harina
1/2 litro de caldo de pollo o gallina
Una pizca de pimienta blanca
Una tacita de crema de leche (nata fresca)
Sal

En un cazo o sartén se pone la mantequilla; cuando está derretida se agrega la harina y se remueve dejándola dorar un poco; a continuación se le pone el caldo, poco a poco, removiéndolo bien para que no se formen grumos. Se sazona de sal y pimienta, dejándola en el fuego, sin dejar de removerla, unos diez minutos (debe quedar un poco espesa).

Transcurrido el tiempo se retira del fuego, se le agrega la nata, mezclándola, y se sirve a continuación en una salsera.

Esta salsa acompaña carnes cocidas o aves.

Salsa de tomate con trocitos de jamón

Un kilo de tomates maduros (o el equivalente en conserva)
Un pellizco de azúcar
100 gramos de jamón serrano
Sal

En una sartén se pone un poco de aceite y se rehoga el jamón cortado en trocitos; en seguida se retiran y se reservan en un plato tapados. En el mismo aceite se pone el tomate cortado en trozos y se deja hacer a fuego lento unos quince minutos, removiendo de vez en cuando, pasados éstos se pasa el tomate por el pasapurés, se vuelve a poner nuevamente en la sartén, se le añade el jamón y se pone un pellizco de azúcar para corregir la acidez del tomate; se acerca al fuego para que hierva un rato y quede reducido.

Se sirve caliente.

Acompaña huevos o carne frita o a la parrilla.

Salsa de tomate a la vasca

Un kilo de tomates maduros (o el equivalente en conserva)
Una cebolla mediana

Una hoja pequeña de laurel
3 cucharadas soperas de vino blanco seco
Unas ramas de perejil
Un pellizco de azúcar
Un diente de ajo
Sal

En una sartén amplia se pone aceite (sólo lo suficiente para cubrir el fondo); cuando está caliente se añade la cebolla y se rehoga, removiéndola hasta que empiece a tomar color; entonces se añaden los tomates cortados en trozos, el laurel, el perejil picado y el vino. Se va removiendo con una espumadera, y con el canto de ésta se machacan bien los tomates durante unos quince minutos, aproximadamente, a fuego mediano; entonces se retira el laurel y se pasa por el pasapurés. Se vuelve a poner en la sartén y se añade el azúcar, para corregir la acidez del tomate, moviéndolo bien, y luego la sal. En una sartén pequeña se ponen unas cuatro cucharadas de aceite y se fríe el ajo un poco aplastado; cuando está dorado se aplasta dentro del aceite con un tenedor y se retira. El aceite se echa sobre el tomate y se pone de nuevo a cocer la salsa hasta que esté bien concentrada.

Se sirve más bien espesa y caliente.

Acompaña toda clase de huevos, pescados hervidos fritos y carnes a la parrilla.

Salsa vinagreta

Para su preparación véase Tomo 1º y hágase igual.

Advertencia sobre su preparación:

Disolver la sal en el vinagre antes de añadir el aceite. Esta operación hace que el vinagre y el aceite, al batirla ya juntos, queden fundidos. La sal puesta en otro momento impide que estos dos ingredientes se fundan.

Salsa al vino tinto

Una cebolla mediana
50 gramos de jamón
Media hoja de laurel
2 cucharadas soperas de salsa de tomate espesa (o una de tomate concentrado)
2 cucharadas soperas (rasas) de harina
Un vaso grande de buen vino tinto
Un diente de ajo
Sal

Si quedara un poco espesa se adelgaza con unas cucharadas de agua.

En un cazo se pone el vino, y a fuego lento se reduce a la mitad (aproximadamente

quince minutos).

En una sartén se pone aceite (sólo lo suficiente para cubrir el fondo); una vez caliente se añade la cebolla picada, se deja dorar unos minutos removiéndola de vez en cuando; después se añaden el tomate o el concentrado, el laurel, y la harina; se sigue rehogando un poco más y se agregan, poco a poco, el vino y tres tacitas (de las del café) de agua; se remueve bien, se cuece lentamente, unos cinco minutos, y se pasa por el pasapurés. En una sartén con tres cucharadas soperas de aceite se rehoga el jamón cortado en trocitos; en seguida se agrega la salsa y se cuece todo junto cinco minutos.

Marinada o adobo para caza (1ª fórmula)

2 zanahorias
2 cebollas medianas
Un diente de ajo
Unas ramas de perejil
3 granos de pimienta
Unas ramas de apio
8 cucharadas de vinagre
Un vaso (de los de agua) de vino blanco
4 cucharadas de aceite
Sal

Las marinadas tienen por objeto impregnar en los manjares sometidos a su baño las propias cualidades aromáticas y hacer que sean más tiernos, al mismo tiempo que aseguran su conservación y hacen más agradable su sabor (corzo, ciervo, venado, liebre, etc.). Se tiene que hacer en un recipiente de barro o loza, pues el metal le daría mal sabor. Debe adobarse por lo menos cinco horas y en muchos casos 24 horas antes.

Se prepara la pieza destinada a ser marinada sazonándola con sal y pimienta. Se cortan finamente las zanahorias, las cebollas y el apio y se coloca la mitad de todo ello, previamente revuelto en el fondo del recipiente, y después se pone la carne encima, cubriéndola con el resto del picadillo. Por último se rocía con el vino, el vinagre y el aceite; se tapa con una servilleta y se deja en lugar fresco el tiempo que se indica al principio. De vez en cuando se remueve la carne para que se empape bien.

Esta cantidad es para un kilo, aproximadamente, de caza; se puede aumentar o disminuir, según la cantidad que se vaya a preparar.

Marinada o adobo para caza (otra fórmula)

Un vaso (de los de agua) de vino tinto
2 cebollas medianas
2 hojas de laurel

Unas ramitas de tomillo
Unas ramas de perejil
2 dientes de ajo
4 cucharadas de aceite
3 granos de pimienta
Sal

Se prepara la pieza destinada a ser marinada, cortada en trozos; se sazona con sal y pimienta y se pone en un recipiente de barro o porcelana. Se cortan en rodajas finas las zanahorias y las cebollas, se pican los ajos, el tomillo y el perejil; se mezcla todo y se cubre la carne, se ponen encima las hojas de laurel cortadas en dos o tres trozos cada una y se riega con el vino y el aceite. Se tapa el recipiente para que no pierda el aroma de los ingredientes. Se deja así el tiempo que se desee, hasta 24 horas. De vez en cuando se remueve la carne para que se empape.

Esta cantidad es para un kilo, aproximadamente, de caza; se puede aumentar o disminuir, según la cantidad que se vaya a preparar.

Marinada cocida (escabeche)

2 cebollas medianas
3 puerros
2 dientes de ajo
Unas ramitas de tomillo
Un litro de vino blanco
3 zanahorias medianas
2 hojas de laurel
Unas ramas de perejil
3 granos de pimienta
1/2 litro de vinagre
3 cucharadas de aceite
Sal

Se cortan en trozos pequeños las zanahorias, las cebollas y los puerros. En una cacerola grande se pone el aceite; cuando está caliente se echan las verduras cortadas, las hojas de laurel en trozos, la pimienta, los ajos picados, el tomillo y el perejil picado; se rehoga todo unos minutos y se agregan el vino y el vinagre, dejándolo cocer aproximadamente una hora.

Esta cantidad de marinada es para un kilo, aproximadamente, de carne; se puede aumentar o disminuir, según las cantidades que se van a preparar. Para la caza se puede cambiar el vino blanco por tinto. Para hacer uso de la marinada es necesario dejarla enfriar por completo; después ya se puede echar sobre la carne.

Sirve también para pescados azules.

Cuatro salsas fundic

Primera: Se mezclan mahonesa, pimienta blanca, mostaza, ajo y perejil muy picado.

Segunda: Se mezclan tomate en pasta, pimienta blanca, un chorrito de coñac, un poco de ralladura de nuez moscada, un poco de sal de ajo y un poco de sal de apio.

Tercera: Se mezclan nata líquida, mostaza y un chorro de coñac (tiene que estar fuerte de mostaza).

Cuarta: Se mezclan mahonesa, nata líquida, sal de ajo y sal de apio.

La cantidad de ingredientes en las cuatro salsas depende de los comensales. Se sirve en platos destinados a estas salsas.



ENSALADAS

Ensalada de bacalao

1/2 kilo de bacalao (de la parte gruesa)
6 tomates del tiempo medianos
Un pepino
2 huevos duros
Una lata pequeña de champiñones
Un pimiento del tiempo verde pequeño
Una taza de las del desayuno de mahonesa
Un limón
3 cucharadas soperas de aceite
Sal

Se pone el bacalao en remojo la noche anterior, con abundante agua fría. Se pela el pepino, se corta en cuadritos, se pone en un plato, se espolvorea de sal y se tiene así por lo menos durante dos horas.

Mientras tanto se pone el bacalao escurrido en una cacerola amplia, con abundante agua fría; se acerca al fuego y, cuando rompe el hervor se retira, se escurre y se deja enfriar; una vez frío se corta en dados, quitándole la piel y espinas y se echa en una fuente honda.

Pasado el tiempo del pepino se pone en un colador grande y se lavan, un poco, al chorro del agua fría, secan con un paño limpio y se juntan con el bacalao; se agregan los champiñones cortados en rodajas, el pimiento picado, se sazona de sal y se riega con el aceite y el zumo del limón. Se agrega la mahonesa, se mezcla y se traslada a la fuente donde se va a servir.

Se cortan los tomates en rodajas finas, se aliñan con un chorro de aceite y otro de vinagre y se colocan, algunos sobre la ensalada y los que quedan se cortan al medio y se ponen alrededor. Se sirve.

Ensalada de carne cocida (restos)

Sobras de carne cocida o asada (aproximadamente un tazón)
Media lata de pimientos morrones
Unas hojas de lechuga
Aceitunas

Salsa vinagreta:
9 cucharadas de aceite
3 cucharadas de vinagre
Un huevo duro
2 cucharadas (soperas) picadas muy menudas de cebolla
Una cucharada (sopera) de perejil muy picado
Sal

La carne fría se pica muy menuda.

Con los ingredientes de la vinagreta se prepara ésta (véase fórmula en Tomo 1º) y se mezcla con la carne. Se coloca en el centro de una fuente y a su alrededor hojas de lechuga, las aceitunas y los pimientos en tiras para decorar el plato.

Ensalada de coliflor

Una coliflor de kilo y medio (aproximadamente)

4 huevos duros

Una cebolla mediana

Unas ramas de perejil

Aceite

Vinagre

Se limpia la coliflor de hojas y parte del tallo demasiado duro, se corta en ramitos y se pone a cocer en agua hirviendo con sal. Una vez cocida se escurre en un colador grande, se extiende sobre un paño limpio y se deja enfriar.

Mientras tanto se pica la cebolla muy menuda (cuatro cucharadas) y el perejil muy fino (2 cucharadas).

En un bol o una taza honda se ponen cuatro cucharadas soperas de vinagre y una cucharadita (de las de café) de sal, se bate un poco con un tenedor y se agregan 12 cucharadas de aceite; se sigue batiendo y, cuando queda hecho una crema se añade la cebolla, el perejil y los huevos picados muy finos.

La coliflor se coloca en una fuente y se vierte sobre ella la vinagreta. Se adorna con el resto de los huevos duros partidos en rodajas.

Ensalada de escarola

2 ó 3 escarolas (depende de su tamaño)

2 dientes de ajo

Aceite

Vinagre

Sal

Se limpia y lava muy bien la escarola, soltándole las hojas y no guardándose más que las blancas. Si éstas son largas se cortan en dos o tres trozos.

Se prepara la fuente o ensaladera donde se va a servir y se frota con un diente de ajo pelado; se ponen en ella la escarola y se le agrega otro diente de ajo muy picado; se cubre la fuente con un paño o tapadera y se deja así como una hora. Poco antes de servirla, se disuelve la sal, que se le va a poner en dos o tres cucharadas soperas de

vinagre, batiéndolo un poco con un tenedor y se agregan 5 ó 6 cucharadas de aceite fino. Se mezcla y se riega la escarola. Se revuelve y se sirve.

No debe aliñarse con mucha anticipación, pues esta clase de ensalada está buena si la hortaliza está bien tiesa.

Ensalada de jamón

200 gramos de jamón serrano (sin tocino)

Una lata grande de champiñones

Una lata grande de espárragos

6 tomates maduros y duros, medianos

Una cucharada soperas de perejil

Aceite

Vinagre

Sal

Se corta el jamón y los tomates en cuadros, los champiñones, si son pequeños por la mitad y si son grandes en cuatro trozos, los espárragos en trozos que no sean demasiado grandes; se mezcla bien en la fuente donde se va a servir.

En un recipiente hondo se baten 3 cucharadas de vinagre con un pellizco de sal (poca sal, teniendo en cuenta que lleva jamón) y se mezclan 6 cucharadas de aceite, se sigue batiendo y se vierte sobre los ingredientes preparados, unos minutos antes de servirla. Se cortan los tomates en trozos, se sazonan de sal, un chorro de aceite y otro de vinagre, se mezcla y se ponen alrededor de la fuente.

Ensalada de lombarda

2 lombardas de 1/2 kilo cada una

2 huevos duros

3 patatas medianas

3 cucharadas (soperas) de vinagre

6 cucharadas (soperas) de aceite

Sal

Se ponen las patatas a cocer en agua fría con sal (no se les quita la piel), una vez cocidas se ponen unos minutos en agua fría para que encallen y no se deshagan al cortarlas (se deben emplear patatas duras). Se separan las hojas de la lombarda, se les quita al tronco y la parte dura del centro de las hojas; se cortan en tiritas finas, poniendo varias hojas juntas en la tabla de la carne y cortándolas con un cuchillo grande. Se lavan en abundante agua fría.

En una cacerola, amplia, se pone agua y sal; cuando hierve a borbotones se echa la lombarda y se cuece hasta que esté tierna; entonces se vuelca en un colador grande y

se escurre bien. Se deja enfriar.

Una vez frías las patatas, se les quita la piel y se cortan en rodajas. Cuando la lombarda está templada se pone en una fuente y entre ella se colocan las patatas. Se deslíe el vinagre en un tazón con una cucharadita de sal y se agrega el aceite; se bate hasta que esté cremoso y se vierte sobre la lombarda y las patatas; se mezcla con cuidado y se salpica la fuente con los huevos picados.

Ensalada a la madrileña

Una lechuga grande
2 cebolletas
Una lata de bonito en escabeche (de 150 gramos)
3 huevos duros
3 tomates medianos
Aceite
Vinagre
Sal

Se limpia la lechuga bien y se corta en trozos, se lava en abundante agua y bien escurrida se coloca en una fuente o ensaladera.

Se cortan en rodajitas las cebolletas, los tomates y los huevos y se mezcla con la lechuga, se agrega el bonito en trozos, se sazona de sal y, por último de aceite y vinagre. Se sirve muy fría.

Ensalada moderna

6 patatas grandes
2 latas de atún en aceite (de 150 gramos cada una)
Una cebolla mediana
Un pimiento (pequeño) verde
Un pimiento (pequeño) rojo
6 tomates colorados y duros (medianos)
6 salchichas de Frankfurt
Una lata pequeña de champiñones
Unos pepinillos en vinagre
Unas aceitunas con hueso
Aceite
Vinagre
Unas hojas de lechuga
Sal

Se escogen las patatas de las que no se deshacen y se ponen a cocer (enteras y sin pelar), en agua fría con sal. Una vez cocidas se introducen unos minutos en agua fría para que encallen y no se deshagan al cortarlas. Cuando estén bien frías se pelan y se

cortan en rodajas, en un recipiente hondo; se riegan con un buen chorro de aceite y vinagre (según el gusto), se revuelven y se colocan en una capa en el fondo de una fuente alargada y amplia, donde se van a servir. Encima se distribuyen las salchichas cortadas en rodajas finas.

En otro recipiente se ponen el bonito, escurrido del aceite y troceado, la cebolla cortada en anillas, los champiñones en trozos, los pimientos y tomates troceados; se sazona de sal (con cuidado por el bonito que ya tiene sal), se riega con tres cucharadas de aceite y otro poco de vinagre; se mezcla y se pone, con todo su jugo, sobre las patatas y salchichas. Se adorna la fuente con rodajas de pepinillos, las aceitunas y montoncitos de lechuga muy picada. Se sirve muy frío.

Ensalada mixta

Una lata de bonito (de 150 gramos)
Una lechuga grande o dos pequeñas
Un pimiento verde (del tiempo)
6 tomates medianos
24 aceitunas (aproximadamente)
Una cebolla mediana
6 espárragos grandes
Aceite
Vinagre
Sal

Se limpia la lechuga y se corta en trozos; se lava bien y escurriéndole el agua se coloca en una fuente o ensaladera, se le agrega la cebolla cortada en rodajas muy finas, los pimientos cortados en tiras y el bonito desmenuzado y escurrido el aceite. Se sazona de sal, se le pone un buen chorro de aceite y otro de vinagre (según el gusto) y se mezcla.

En una fuente aparte se cortan los tomates en trozos, una vez lavados, se sazonan de sal, un chorrito de aceite y otro de vinagre y se ponen los trozos en la ensalada, se agregan las aceitunas y los espárragos cortados en trozos y se riega, por último con el jugo de los tomates. Se sirve fría.

Ensalada de pepinos

Se escogen unos pepinos bien verdes y duros. Se pelan y cortan en rodajas finas, se espolvorean de sal y se tienen así, por lo menos dos horas. Pasado este tiempo se ponen en un colador grande y se lavan un poco al chorro del agua fría. Se secan con un paño de cocina, limpio y se ponen en una fuente o ensaladera; se sazonan de sal,

aceite y vinagre (según el gusto) y se meten en la nevera un rato para que estén bien frescos.

Se pueden servir solos, o mezclados con tomates, pimientos verdes y aros de cebolla.

Ensalada variada

Una lata grande de espárragos
200 gramos de jamón York (en una o dos lonchas)
4 tomates duros y colorados
3 huevos duros
Un pepino mediano
2 cucharadas soperas de cebolla
Una cucharada soperas de perejil picado
Un tazón de mahonesa (espesa)
Una cucharada soperas de vinagre o zumo de limón
3 cucharadas soperas de aceite
Sal

Se prepara la mahonesa. Se pela el pepino, se corta en cuadritos, se espolvorean de sal y se tiene así, por lo menos dos horas. Pasado ese tiempo se pone en un colador grande y se lavan un poco al chorro del agua fría. Se secan con un paño de cocina.

Se lavan los tomates, se secan y se parten en trozos; se sazonan de sal y se dejan un buen rato para que se suelten su agua.

Al tiempo de servir la ensalada se corta el jamón en cuadritos y se ponen en una fuente o ensaladera, se agregan los trozos de pepino, los tomates, dos huevos duros muy picados, la cebolla y la mitad del perejil. Se revuelve todo junto, se mezcla con la mahonesa y se adorna la fuente con el huevo que queda cortado en rodajas. Se espolvorea con el resto del perejil y se sirve frío.

Ensaladilla de verduras

Una lata grande de champiñón
Una coliflor (aproximadamente de 1/2 kilo)
Una lata grande de guisantes
Una lata grande de alcachofas
Una lata grande de espárragos
100 gramos de aceitunas
3 patatas medianas
4 zanahorias medianas
2 huevos duros
2 cucharadas de perejil picado
Un tazón lleno de mahonesa espesa
2 cucharadas soperas de vinagre o limón
3 cucharadas soperas de aceite
Medio pimiento verde, pequeño

Sal

Para la buena presentación de esta ensaladilla conviene poner todos los ingredientes cortados en trozos muy pequeños.

Se pelan las patatas, se cortan en cuadros pequeñísimos y se ponen en un recipiente cubiertas de agua fría, se sazonan de sal y se cuecen, lentamente, hasta que estén tiernas; en seguida se escurren en un colador grande, se extienden en un paño de cocina seco, se cubren con las puntas de éste y así se dejan enfriar.

Por separado se cuecen las zanahorias en agua hirviendo con sal, cortadas en cuadros muy pequeños. Cuando estén tiernas se escurren y se juntan con las patatas, se vuelven a cubrir y se dejan enfriar. Se limpia la coliflor de hojas y parte del tallo demasiado duro, se corta en ramitos y se pone a cocer en agua hirviendo con sal. Una vez cocidas se escurre en un colador grande, se extiende sobre un paño limpio y se deja enfriar. Una vez fría, con unas tijeras de cocina, se corta en trozos muy menudos. Se escurren las alcachofas, se cortan (mejor con unas tijeras de cocina) muy menudas y se reservan en un plato.

Se escurren los champiñones, se cortan en filetes muy finos y se reservan en un plato. Se pican los huevos muy menudos (mejor sobre la tabla de cortar carne, con un cuchillo grande) y se reservan. Las aceitunas se pican muy menudas y se reservan.

Los guisantes se ponen en un colador grande y se pasan por el chorro del agua fría. Se escurren bien.

En una fuente alargada se juntan todas las verduras que están picadas y se agrega el pimiento verde muy picado, y el perejil, se riega con el aceite y el vinagre o limón y se revuelve todo junto con cuidado de no deshacerlo, se mezcla con la mahonesa, se comprueba de sal y se pone un poco más si hace falta. Se extiende con un cuchillo, alisándolo y se salpica con los huevos picados. Se sirve fría.

Ensaladilla de pescados y mariscos

1/2 kilo de gambas
1/4 kilo de langostinos
1/2 kilo de rape
1/4 kilo de cigalas
3 patatas medianas
2 huevos duros
1/2 litro de mahonesa espesa o un poco más si hiciera falta
1/4 kilo de almejas
3 cucharadas soperas de aceite
2 cucharadas soperas de vinagre o limón
Un trocito de laurel
Una rama de perejil
Un diente de ajo
Un trozo de cebolla

Los caldos de la cocción se cuecen un poco más con las cabezas y pieles, con lo que se puede

preparar una buena sopa.

Se pelan las patatas, se cortan en cuadritos pequeñísimos y se ponen en un recipiente cubiertas de agua fría, se sazonan de sal y se cuecen, lentamente hasta que estén tiernas; en seguida se escurren en un colador grande, se extienden en un paño de cocina, seco, se cubren con las puntas de éste y así se dejan enfriar.

En una cacerola se pone el rape, se cubre de agua fría, se acerca al fuego y se le agrega la cebolla, el perejil, el ajo, el laurel y sal; se cuece durante un cuarto de hora, lentamente, contado desde que empieza a hervir. Pasado este tiempo se separa del caldo, se deja enfriar y, con unas tijeras se corta en dados pequeños. Se reservan. (El caldo, con los demás caldos de cocer los mariscos, pieles y cabezas, se pueden aprovechar para una sopa). En otro recipiente se pone abundante agua con sal; cuando hierve se echan los langostinos y se cuecen unos cinco minutos, contados desde que rompe a hervir; en seguida se retiran del caldo. Se pasan por el chorro de agua fría y se dejan enfriar. En el mismo agua, cuando hierve de nuevo, se echan las gambas y se cuecen tres minutos contados desde que rompe a hervir. Pasados éstos se escurre, se pasan por agua fría y se dejan enfriar. Se vuelve a poner de nuevo el caldo a hervir y se echan las cigalas (véase manera de cocerlas). El caldo se junta con el del rape.

Se lavan las almejas y se ponen en una cacerola con media tacita de las de café de agua; se acercan al fuego, se tapan y se cuecen durante cinco minutos, contados desde que rompe a hervir; en seguida se retiran y se dejan enfriar (El caldo se junta con el del rape).

Se pelan todos los mariscos (las pieles y cabezas se echan en el caldo de la cocción) y se cortan, con unas tijeras, en trozos muy menudos. Se reservan en un plato.

Se separan las almejas de sus conchas y se cortan en trozos pequeños. Sobre la tabla de cortar carne, con un cuchillo grande se pican los huevos muy menudos.

En una fuente honda se juntan los mariscos, los huevos, el rape y las patatas, se riega con el aceite; el vinagre o limón se comprueba de sal y se revuelve todo junto; se mezcla con la mahonesa, se traslada a una fuente alargada se extiende con un cuchillo alisándolo. Se adorna la fuente con la lechuga muy picada y se sirve muy frío.

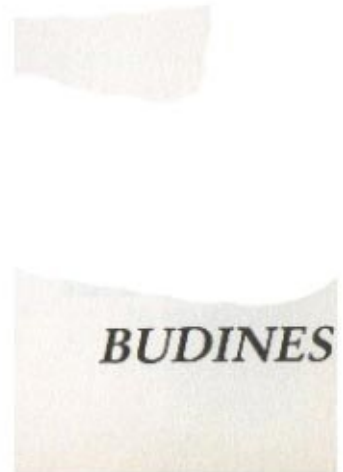
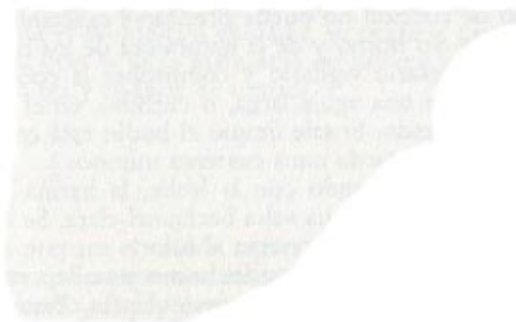
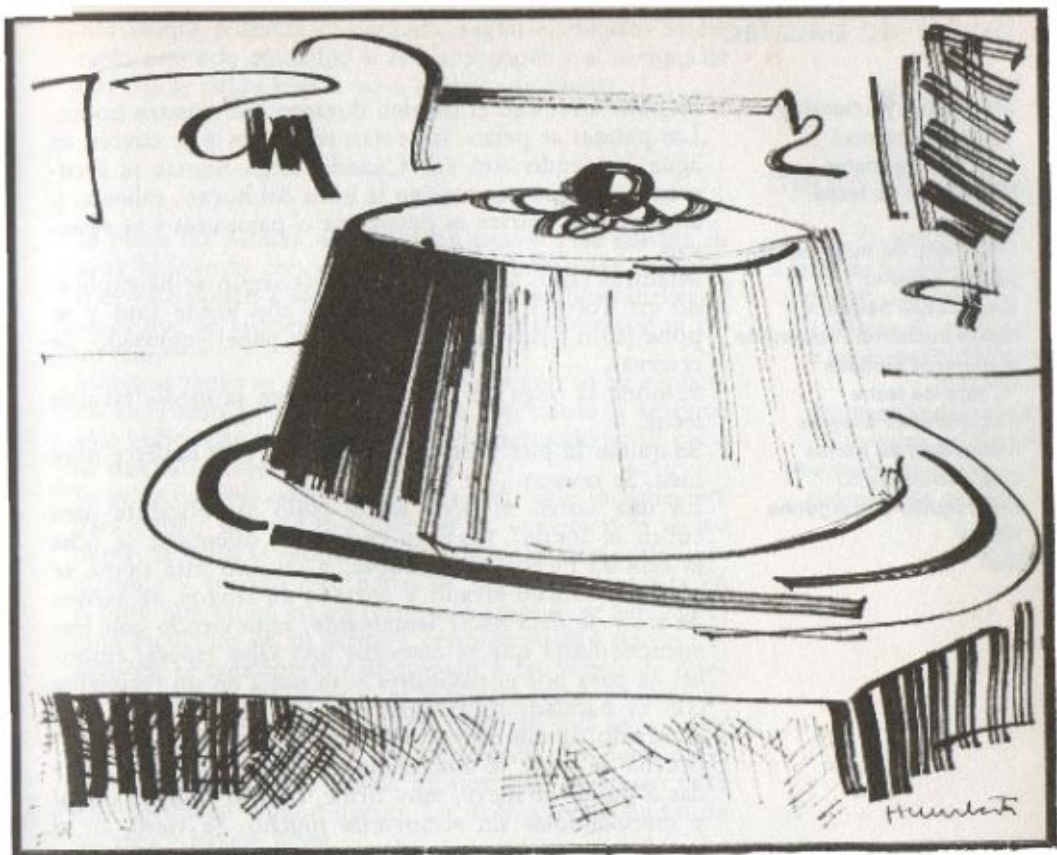
Ensaladilla rusa

(Véase fórmula explicada en Tomo 1°).

Para preparar la ensaladilla con más rapidez, se pueden conservar las patatas, una vez cocidas (según se explica en la receta), de una día para otro sin que se oscurezcan ni se pongan duras; conservándolas envueltas en un paño de cocina, en el que se ponen nada más escurrirlas (calientes). No se guardan en la nevera. Las zanahorias, que

siempre se cuecen por separado también se pueden conservar con las patatas.





Budín de bacalao

300 gramos de bacalao
1/2 kilo de patatas
1/4 kilo de tomates
Media taza de leche
4 huevos
Una tacita de miga de pan del día anterior
Una cebolla pequeña
Media cucharada sopera de almendras molidas
1/2 litro de leche
2 cucharadas soperas (colmadas) de harina
Una cucharada de mantequilla o margarina
Aceite
Sal

Se pone a remojo el bacalao durante veinticuatro horas.

Las patatas se pelan, se cortan en trozos y se cuecen en agua hirviendo con sal. Cuando estén tiernas se escurren y se ponen a secar en la boca del horno, caliente, y antes que se enfríen se pasan por el pasapurés y se reservan.

Mientras tanto se prepara el molde según se ha explicado en Tomo 1º, budines. Se unta con aceite fino y se pone (sólo cubriendo el fondo) un papel engrasado. Se reserva.

Se pone la miga de pan a remojar en la media taza de leche.

Se quitan la piel y espinas al bacalao y se deshace muy bien. Se reserva.

En una sartén se pone aceite (sólo lo suficiente para cubrir el fondo). Cuando empieza a calentarse se echa la cebolla picada, se remueve, y cuando esté tierna se añade el tomate lavado y cortado en trozos, se sazona de sal y se deja hacer lentamente, removiendo con frecuencia, hasta que se consigue una salsa espesa; entonces se pasa por el pasapurés y se junta en un recipiente con el bacalao; se agregan el puré de patatas, el pan escurrido, la almendra y las yemas de huevo. Se comprueba de sal y se mezclan, por último, las claras batidas a punto de nieve, muy firme, con un pellizco de sal y mezclándolas sin removerlas mucho. Se vierte en el molde preparado, se iguala presionando un poco para que no quede ningún hueco y se pone al fuego sobre la chapa al baño María, con el agua hirviendo de antemano, unos diez minutos. Mientras tanto se calienta bien el horno y se introduce el molde, al baño María, primero con el horno fuerte y luego cuando está a media cocción con el horno mediano hasta que esté cuajado.

El tiempo de cocción no puede precisarse exactamente, pues depende del horno y de la naturaleza de los ingredientes; es necesario vigilarlo y comprobar la cocción, pinchándole con una aguja larga, o cuchillo, en el centro y hasta el fondo. Si sale limpio el budín está cocido (aproximadamente tarda unos cuarenta minutos.)

Mientras se está cocinando con la leche, la harina y la mantequilla se prepara una salsa bechamel clara. Se cuece un cuarto de hora y se reserva al calor.

En su punto el budín se retira del horno y se deja reposar unos diez minutos antes de desmoldarlo. Para ello se pasa un cuchillo alrededor del molde y se vuelca en una fuente redonda o alargada, según el molde. Se levanta éste con cuidado, se retira el papel y al tiempo de servirlo se cubre con la salsa bechamel caliente.

Budín de bonito

3/4 kilo de patatas

2 latas de bonito en aceite de 150 gramos (o atún)

Un tarro de mahonesa (o los ingredientes para prepararla)

Un cogollo de lechuga

3 tomates del tiempo

Una cucharada sopera de concentrado de tomate

3 huevos

Aceite

Sal

Se pelan las patatas, se cortan en trozos y se cuecen en agua hirviendo con sal. Cuando estén tiernas se escurren y se ponen a secar en la boca del horno, caliente, y antes que se enfríen se pasan por el pasapurés y se reservan.

Mientras tanto se prepara el molde, según se ha explicado en Tomo 1º, budines. Se unta con aceite y se pone sólo cubriendo el fondo un papel engrasado y un poco de pan rallado (poco). Se reserva.

Se pone en una sartén mediana aceite (sólo lo suficiente para cubrir el fondo) a calentar y, cuando está en su punto se echa la cebolla muy picada. Se deja freír ligeramente y cuando esté tierna se vierte con el aceite en el puré que estará en un recipiente amplio; se agregan el atún escurrido de su aceite y también pasado por el pasapurés, el concentrado de tomate y las yemas de huevo. Se comprueba de sal y se baten las claras a punto de nieve muy firme con un pellizco de sal, que se agregan con cuidado de no moverlas demasiado. Se vierte en el molde preparado, se iguala presionando un poco para que no quede ningún hueco. Lo demás, véase budín de bacalao y hágase igual.

Mientras se está cocinando, si la salsa mahonesa se prefiere hacerla, se prepara y se lava la lechuga picándola fina.

En su punto el budín se retira del horno y se deja reposar unos diez minutos antes de desmoldarlo. Para ello se pasa un cuchillo alrededor del molde y se vuelca en una fuente (redonda o alargada según el molde). Se levanta el molde con cuidado, se retira el papel y se sirve frío, con la salsa mahonesa en salsera y adornando con lechuga y rodajas de tomate.

Budín de coliflor

Una coliflor grande (de 2 kilos aproximadamente)

1/2 kilo de tomate

4 huevos

Una cebolla pequeña

Unas ramas de perejil

Un diente de ajo

Salsa mahonesa

Un cogollo de lechuga

3 tomates del tiempo (duros)

Aceite

Sal

Se prepara el molde según se ha explicado (Tomo 1º, budines). Se unta con aceite fino y se pone sólo cubriendo el fondo un papel engrasado. Se reserva.

Con los tomates se prepara una salsa, espesa, se sazona de sal, se pasa por el pasapurés y se reserva al calor.

Se deshace la coliflor dejando sólo los ramos, sin troncos, éstos se pelan para que, una vez cocidos, estén tiernos. Se pican también, muy menudas, unas hojas verdes de la coliflor. Se lava todo y junto se cuece en agua hirviendo con sal hasta que esté tierno; entonces se pasa a un colador grande y se escurre. Una vez bien escurrido se aplasta en un plato con un tenedor (por tandas) para hacerlo puré y se va echando en una fuente amplia. En una sartén se pone aceite (sólo lo suficiente para cubrir el fondo); cuando empieza a calentarse se echan la cebolla picada muy menuda, el ajo picado y el perejil, también muy picado; se remueve con cuchara de madera y cuando está tierno, se agrega la salsa de tomate reservada. Se deja hacer a fuego lento unos cinco minutos y se echa la coliflor; se añaden las yemas, se mezcla todo y se baten las claras a punto de nieve, muy firme, con un pellizco de sal, que se agregan con cuidado de no removerlas demasiado. Se vierte en el molde preparado. Lo demás, véase budín de bacalao y hágase igual.

Mientras se está cociendo, si la salsa mahonesa se prefiere hacerla, se prepara.

Cocido el budín se retira del horno y se deja reposar unos diez minutos antes de desmoldarlo. Para ello se pasa un cuchillo alrededor del molde y se vuelca en una fuente redonda o alargada, según el molde; se levanta el molde con cuidado, se retira el papel, se baña con la salsa mahonesa y se sirve caliente.

Budín de espinacas

1 1/2 kilos de espinacas

4 huevos

2 manojos de espárragos (o una lata)

1/2 litro de leche

Una cucharada sopera (colmada) de harina
Una cucharada de mantequilla
Media pastilla de caldo concentrado
Aceite
Sal

Se prepara un molde de rosca (de no disponer de este molde se prepara en uno como los anteriores). Se unta con aceite fino, se espolvorea el fondo con pan rallado (poco) y se reserva.

Se lavan las espinacas y se pone a cocer en agua hirviendo con sal durante un cuarto de hora; a continuación se refrescan al chorro de agua fría, se escurren y se aplastan con las manos para que suelten todo el agua; se pican muy finas sobre la tabla y se ponen en una fuente amplia. En un plato soperos se batien como para tortilla tres huevos, con un poco de sal, se mezclan con las espinacas y se agrega la mitad de la leche. Se bate una clara a punto de nieve firme, que se agrega con cuidado de no moverlo demasiado. Se vierte en el molde preparado, y lo demás véase budín de bacalao y hágase igual.

Mientras se está cociendo se limpian (si son frescos) los espárragos, se cortan las puntas de dos centímetros de largo y se ponen a cocer en agua hirviendo con sal durante un cuarto de hora; después se escurren. Si los espárragos son de lata se escurren y se parten en pedazos. Se reservan.

En un cazo se pone la mantequilla a derretir; se añade la harina, se remueve un poco y se agrega, poco a poco, la leche fría, se sazona con el caldo concentrado y se deja cocer, lentamente, un cuarto de hora, removiendo con frecuencia con las varillas o cuchara de madera. Pasado el tiempo se comprueba de sal y se rectifica si hace falta, se retira del fuego y se deja enfriar un poco; entonces se le agregan la yema de huevo que quedó y las puntas de espárragos; se mezcla todo. Se reserva al calor.

En su punto el budín se retira del horno y se deja reposar unos diez minutos antes de desmoldarlo. Para ello se pasa un cuchillo alrededor del molde y se vuelca en una fuente redonda o alargada, según el molde. Se levanta éste con cuidado, se retira el papel y se rellena el hueco con la salsa y espárragos. Si el molde no fuera de rosca, la salsa y espárragos se ponen alrededor. Se sirve caliente.

Budín de merluza

3/4 de merluza en un trozo (puede ser congelada)
Una lata de bonito en aceite (de 150 gramos)
4 huevos
3/4 kilo de tomate maduro (o el equivalente en conserva)
1/2 limón
Un trozo de cebolla
Una rama de perejil
Un diente de ajo
Una cucharada sopera de harina

1/4 litro de leche
1/2 cucharada de mantequilla
Sal

La merluza, congelada o no, se pone a cocer, en una cacerola cubierta de agua fría, con la cebolla, el perejil, el ajo, el limón y sal; se acerca al fuego y se cuece un cuarto de hora, contando desde que rompe a hervir. Mientras tanto con los tomates se prepara una salsa espesa, se sazona de sal, se pasa por el pasapurés y se reserva al calor. En un cazo o sartén se pone la mantequilla a derretir y se echa la harina, se remueve y se agrega, poco a poco, la leche fría, se sazona de sal y se cuece diez minutos, removiendo con unas varillas o cuchara de madera.

Cuando la merluza esté cocida se retira del caldo, se deja enfriar y se desmenuza, quitándole la piel y espinas; se mezcla con el bonito también desmenuzado (escurrido del aceite), se añaden la bechamel y tres cucharadas de salsa de tomate, se comprueba de sal y se echan las yemas. Se baten las claras a punto de nieve muy firme con un pellizco de sal que se agregan con cuidado de no moverlas demasiado y se vierte en el molde preparado. Lo demás véase budín de bacalao y hágase igual, excepto la salsa bechamel que en éste no se pone. En su punto el budín se retira del horno y se deja reposar unos diez minutos antes de desmoldarlo. Para ello se pasa un cuchillo alrededor del molde y se vuelca en una fuente (redonda o alargada, según el molde). Se levanta el molde con cuidado, se retira el papel, se cubre con la salsa de tomate, caliente, y se sirve en seguida.

Budín de repollo

Un repollo de 1 1/2 kilos aproximadamente
50 gramos de jamón serrano
1/4 kilo de carne picada
3 huevos
Una rama de perejil
Un diente de ajo
2 cucharadas de vino blanco
1/2 kilo de tomates maduros (o el equivalente en conserva)
1/2 litro de leche
2 cucharadas soperas (colmadas) de harina
Una cucharada de mantequilla o margarina
Aceite
Sal

Se prepara el molde según se ha explicado en Tomo 1º, budines. Se unta con aceite fino y se pone sólo cubriendo el fondo un papel engrasado. Se reserva.

Con los tomates se hace una salsa espesa, se sazona de sal, se pasa por el pasapurés y se reserva.

Se limpia el repollo, se pica menudo y se cuece en una cacerola con abundante agua

hirviendo, con sal; cuando esté tierno se pasa a un colador grande y se escurre muy bien. Se reserva.

Se sazona la carne con el ajo y el perejil machacado en el mortero y se deja reposar unos cinco minutos.

En una sartén, de tamaño mediano, se pone aceite (sólo lo suficiente para cubrir el fondo); se acerca al fuego y se rehoga la carne (a fuego fuerte) removiendo con cuchara de madera; se sazona de sal y se agrega el vino. Se deja al fuego hasta que se consume el vino; entonces se separa y se reserva al calor.

En un cazo o sartén se pone la mantequilla y cuando está derretida se echa el harina, se le dan unas vueltas y se agrega, poco a poco, la leche fría. Se cuece cinco minutos; a continuación se añade el jamón muy picado, se mezcla y se sigue cocinando diez minutos más. Se comprueba de sal y se rectifica si hiciera falta. Pasado el tiempo se vierte en una fuente amplia y se le agregan la carne, el repollo y las yemas. Se baten las claras a punto de nieve muy firme, con un poco de sal, que se agregan con cuidado de no moverlas demasiado. Se vierte en el molde preparado. Lo demás, véase budín de bacalao y hágase igual.

Mientras se está cocinando, con los tomates se hace la salsa, espesa, se sazona de sal, se pasa por el pasapurés y se reserva al calor. Cocido el budín se retira del horno y se deja reposar unos diez minutos antes de desmoldarlo. Para ello se pasa un cuchillo alrededor del molde y se vuelca en una fuente redonda o alargada, según el molde; se levanta el molde con cuidado, se retira el papel, se baña con la salsa de tomate caliente y se sirve en seguida.

Budín de verduras

6 patatas medianas

1/2 kilo de zanahorias

Un manojo pequeño de espinacas

4 huevos crudos

Un huevo duro

4 cucharadas de leche

Una cucharada de mantequilla

1/2 kilo de tomates maduros (o el equivalente en conserva)

Aceite

Sal

Se prepara un molde según se ha explicado en Tomo 1º, budines; se unta con aceite fino y se pone (sólo cubriendo el fondo) un papel engrasado. Se reserva.

Se pelan las patatas, se cortan en trozos y se ponen a cocer en agua hirviendo con sal hasta que estén tiernas; entonces se escurren, se secan un poco, en el horno, caliente, y, antes que se enfríen, se pasan por el pasapurés en una cacerola, se les agregan las cuatro cucharadas de leche y media cucharada de mantequilla; se trabaja al lado del

fuego hasta lograr un puré fino. Se reserva en un plato.

Se lavan las espinacas y se ponen a cocer en agua hirviendo y sal durante un cuarto de hora, después se pasan por el chorro del agua fría, se escurren bien y se pasan por el pasapurés. Se rehogan en una sartén con un poco de aceite y se reservan en otro plato.

Se pelan las zanahorias, se cortan en trozos y se cuecen en agua hirviendo con sal; ya tiernas se escurren, se pasan por el pasapurés, se les agrega media cucharada de mantequilla, se trabajan un poco al lado del fuego y se reservan en otro plato.

Se baten los huevos y se reparten a cucharadas entre los tres purés, mezclándolos con ellos.

En el fondo del molde se pone la mitad del puré de patatas, se iguala y se pone el puré de zanahorias, igualado éste, se pone el puré de espinacas, y por último la otra parte del puré de patatas se iguala presionando un poco para que no quede ningún hueco. (Lo demás véase budín de bacalao y hágase igual).

Mientras se cuece se prepara con los tomates una salsa espesa, se sazona de sal, se pasa por el pasapurés y se reserva al calor. Con la leche, la mantequilla y el harina se hace una bechamel espesa. Se reserva al calor.

En su punto el budín se retira del horno y se deja reposar unos diez minutos antes de desmoldarlo. Para ello se pasa un cuchillo alrededor del molde y se vuelca en una fuente alargada. Se retira el papel, se pone un cuchillo en el centro del budín a modo de pared y se cubre la mitad con la salsa de tomate y la otra mitad con la salsa bechamel (ambas calientes). Se salpica la salsa de tomate con la clara de huevo duro picado y la salsa bechamel con la yema del huevo duro también picada. Se sirve caliente.

Budín (para aprovechar restos de cocido y carne)

3 ó 4 tazones de desayuno de restos de cocido (garbanzos, verduras, etc.)

Restos de carne de cocido o guisado

3/4 kilo de tomates maduros (o el equivalente en conserva)

Una cebolla mediana

3 huevos

Un diente de ajo

Unas ramas de perejil

Pan rallado

Aceite

Sal

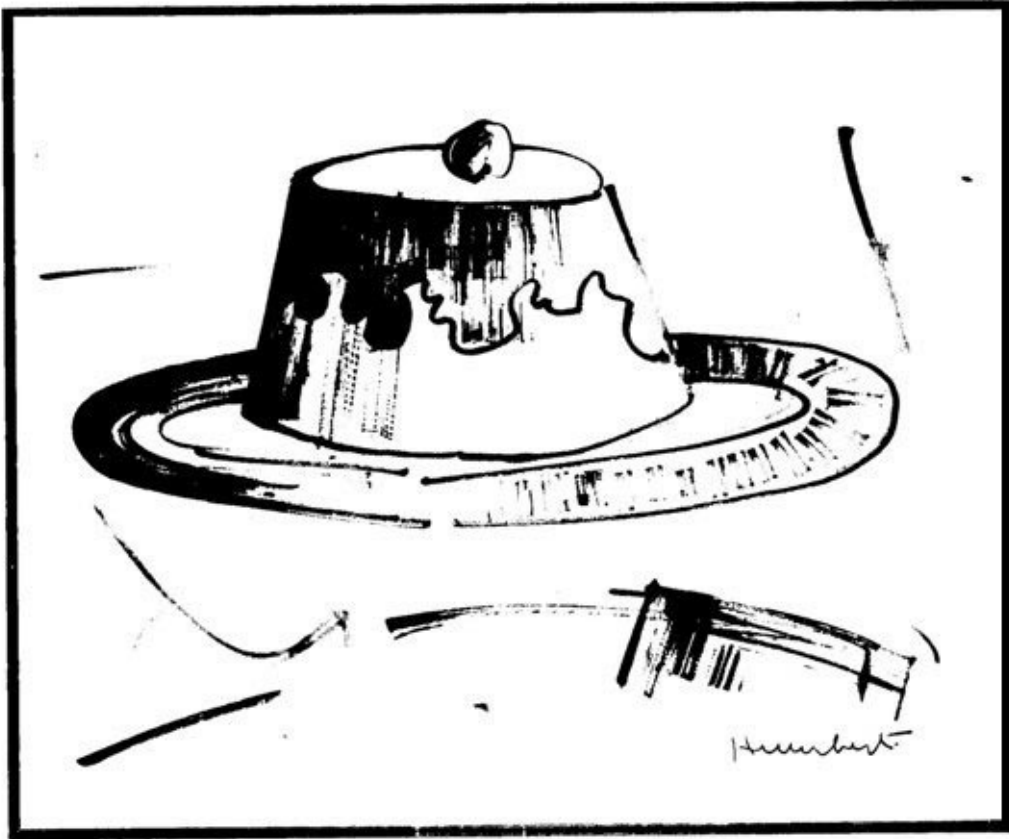
De no disponer de sobras de carne se cuecen dos chorizos.

Se prepara el molde según se ha explicado en Tomo 1º, budines. Se unta con aceite y se espolvorea ligeramente con pan rallado. Se reserva. Se pasan por el pasapurés los restos de cocido y se pica la carne lo más finamente posible; se pone todo en una

fuelle amplia. Se reserva. Se echa en una sartén aceite (sólo lo suficiente para cubrir el fondo), y se fríe la cebolla picada muy fina, el ajo picado, también muy picado, y el perejil muy menudo; se remueve con cuchara de madera y cuando empieza a dorarse se traslada con el aceite a la fuente donde está el puré, se agregan las yemas y se mezcla todo. Se baten las claras a punto de nieve fuerte, con un pellizco de sal y se agregan con cuidado de no moverlas demasiado. Lo demás, véase budín de bacalao y hágase igual.

Mientras se está cociendo, con los tomates se hace una salsa espesa, se sazona de sal, se pasa por el pasapurés y se reserva al calor.

Cocido el budín se retira del horno y se deja reposar unos diez minutos antes de desmoldarlo. Para ello se pasa un cuchillo alrededor del molde; se levanta el molde con cuidado, se baña con la salsa de tomate y se sirve en seguida.



SOUFLES

Souflé de arroz blanco

2 tacitas (de las de café) de arroz
4 huevos
2 claras más
2 cucharadas (soperas) de mantequilla o margarina
1/2 litro de leche
2 cucharadas (soperas) de harina (colmadas)
Un trocito de laurel
Aceite
Sal

Se puede aprovechar un resto de arroz blanco (unas veinte cucharadas soperas).

Se prepara una fuente de souflé, con los bordes altos (porcelana o cristal) que resista el fuego, se unta con mantequilla y se reserva.

Con el arroz, el laurel y una pizca de mantequilla se prepara un arroz blanco (véase fórmula en Tomo 1º). Se deja enfriar.

En una sartén se pone el resto de la mantequilla y dos cucharadas de aceite cuando está derretida, se echa la harina, se dan unas vueltas y, poco a poco se añade la leche fría, moviendo con unas varillas o cuchara de madera, se sazona de sal y se cuece un cuarto de hora, removiendo con frecuencia. Una vez hecha la bechamel se aparta del fuego y se deja enfriar. Mientras se enfría se prepara una fuente honda, amplia, y se le pasa un paño para dejarla completamente limpia de humedad. Cuando la bechamel está templada se añaden de una en una, las cuatro yemas. Las claras se echan en la fuente honda preparada y se agregan las dos más que se piden en los ingredientes; se les pone un pellizco de sal y se baten a punto de nieve fuerte; cuando están bien duras se mezcla el resto del arroz y se le agrega la bechamel, moviendo muy suavemente para que quede mezclado y no se bajen las claras. Se vierte este preparado en la fuente de souflé y se deja reposar unos cinco minutos antes de la cocción para evitar que se baje después. Mientras tanto se enciende el horno para que se vaya calentando. Se cuece a fuego mediano primero; pasados unos diez minutos se pone más fuerte el horno y se deja aproximadamente diez minutos más (depende del horno). Una vez bien subido y dorado por arriba, se sirve inmediatamente. El souflé no puede esperar ni un momento, cuando pasa su punto, se baja y no tiene vista.

Souflé de gambas

1/2 kilo de gambas
4 huevos enteros
2 claras más
1/2 litro de leche

2 cucharadas soperas (colmadas) de harina

Sal

Se prepara una fuente de soufflé, de bordes altos, resistente al horno (porcelana o cristal), se unta con mantequilla y se reserva.

En un cazo o sartén se pone una cucharada de mantequilla; cuando está derretida, se echa la harina, se dan unas vueltas y, poco a poco, se añade la leche fría, moviendo con unas varillas o cuchara de madera, se sazona de sal y se cuece un cuarto de hora, removiendo con frecuencia. Una vez hecha la bechamel, se aparta del fuego, se traslada a un recipiente amplio y se deja enfriar. Se pelan las gambas, se cortan en trozos, se sazonan de sal y se ponen en una sartén con media cucharada de mantequilla. Se tapa y se deja, a fuego mediano, tres o cuatro minutos; a continuación se incorporan las gambas y el jugo que han soltado a la bechamel. Se mezcla. Mientras se enfría se prepara una fuente honda, amplia, y se le pasa un paño seco, para dejarla completamente limpia de humedad. Una vez templada la bechamel se añade una por una (incorporando cada una), las cuatro yemas. Las claras se ponen en la fuente honda preparada y se les agregan las dos más, que se piden en los ingredientes; se les pone un pellizco de sal y se batan a punto de nieve fuerte; cuando están bien duras se incorpora, poco a poco, la bechamel, moviendo lo menos posible, para que el soufflé suba mucho. Se vierte el preparado en la fuente preparada y se deja reposar unos cinco minutos antes de la cocción para evitar que se baje después de cocido. Mientras tanto se enciende el horno para que se vaya calentando y se introduce el soufflé, primero a fuego mediano; pasados unos diez minutos se pone más fuerte el horno y se deja, aproximadamente diez minutos más (depende del horno). Una vez bien subido y dorado por arriba se sirve inmediatamente. No puede esperar ni un momento, cuando pasa su punto se baja y no tiene vista.

Soufflé de pan

24 rodajas de pan de molde

1/4 kilo de queso de bola o nata

150 gramos de bacón cortado en rodajas muy finas

Una taza de leche

6 huevos enteros

Sal

Se quitan los bordes al pan de molde, se corta el bacón en trocitos y el queso en rodajas finas.

Se prepara una fuente de soufflé, de bordes altos (porcelana o cristal), y se unta con mantequilla.

Se pone la leche en un plato y se remoja ligeramente una por una las rebanadas de pan que se van colocando en la fuente, cuidando que quede bien justo, sin dejar

huecos. Encima se pone una capa de queso y otra de bacón. Se cubre con otro capa de pan, ligeramente bañada en leche. Se baten los nuevos como para tortilla, se les agrega una tacita de leche, se mezcla y se vierte sobre lo anterior. Se mete a horno mediano (aproximadamente una hora). Se nota que está en su punto cuando está dorado por encima y al atravesarlo con una aguja larga, ésta sale limpia. Se sirve inmediatamente en la misma fuente.

Souflé de patatas

Un kilo de patatas
4 huevos enteros
2 claras más
1/4 litro de leche
2 cucharadas de mantequilla
Media pastilla de caldo concentrado (se puede suprimir)
Sal

Se prepara una fuente de souflé de bordes altos (porcelana o cristal) que resista el fuego, se unta con mantequilla y se reserva.

Se pelan las patatas, se lavan, se cortan en trozos grandes y se ponen a cocer en agua hirviendo con sal hasta que estén tiernas; entonces se escurren en un colador grande y se pasan, antes que se enfríen, por el pasapurés. Se agrega una cucharada de mantequilla, el caldo concentrado (si se pone) y la leche; se mezcla todo dando vueltas con una cuchara de madera al lado del fuego para que quede un puré fino. Se deja enfriar.

Se traslada el puré a un recipiente amplio y, cuando está templado se le agregan, una a una, incorporando cada una, las cuatro yemas. Las claras se ponen en la fuente honda y se agregan las dos más que se piden en los ingredientes; se les pone un pellizco de sal y se baten a punto de nieve fuerte; cuando están bien duras se incorporan, poco a poco al puré, moviendo lo menos posible, para que el souflé suba mucho. Se vierte el preparado en la fuente y se deja reposar unos cinco minutos antes de la cocción para evitar que se baje después de cocido.

Mientras tanto se enciende el horno para que se vaya calentando y se introduce el souflé, primero a fuego mediano; pasados unos diez minutos se pone más fuerte el horno y se deja, aproximadamente diez minutos más (depende del horno). Una vez subido y dorado por arriba se sirve inmediatamente. No puede esperar ni un momento, cuando pasa su punto, se baja y no tiene vista.

Souflé de pescado

1/2 kilo de cualquier clase de pescado (puede ser congelado)
1/2 kilo de patatas
4 huevos enteros
2 claras más
2 cucharadas de mantequilla o margarina
6 cucharadas de leche
Sal

Se pelan las patatas, se cortan en trozos grandes y se cuecen en agua hirviendo con sal; cuando estén tiernas se escurren en un colador grande y se pasan, antes que se enfríen, por el pasapurés.

En una cazuela se pone el pescado, se cubre de agua fría, se sazona de sal y se cuece unos minutos. Se escurre, se le quita la piel y espinas, se desmenuza y se mezcla con el puré; se agrega la leche y la mantequilla. Se mezcla todo dando vueltas con una cuchara de madera al lado del fuego para que quede todo unido. Se traslada a un recipiente amplio y se deja enfriar.

Se unta una fuente con los bordes altos (porcelana o cristal) que resista el fuego, con mantequilla y se prepara una fuente honda y amplia. A ésta se le pasa un paño seco para quitarle la humedad.

Cuando está templado el puré se agregan, una a una, incorporando cada una, las cuatro yemas. Las claras se ponen en la fuente honda y se agregan las dos más que se piden en los ingredientes; se les pone un pellizco de sal y se baten a punto de nieve fuerte; cuando están bien duras se incorpora poco a poco, la mezcla del puré con pescado moviendo lo menos posible, para que el soufflé suba mucho. Se vierte el preparado en la fuente de soufflé y se deja reposar unos cinco minutos antes de la cocción para evitar que se baje después de cocido. Mientras tanto se enciende el horno para que se vaya calentando y se introduce el soufflé, primero a fuego mediano; pasados unos diez minutos se pone más fuerte el horno y se deja aproximadamente, diez minutos más (depende del horno). Una vez bien subido y dorado por arriba se sirve inmediatamente. No puede esperar ni un momento. Cuando pasa su punto, se baja y no tiene vista.

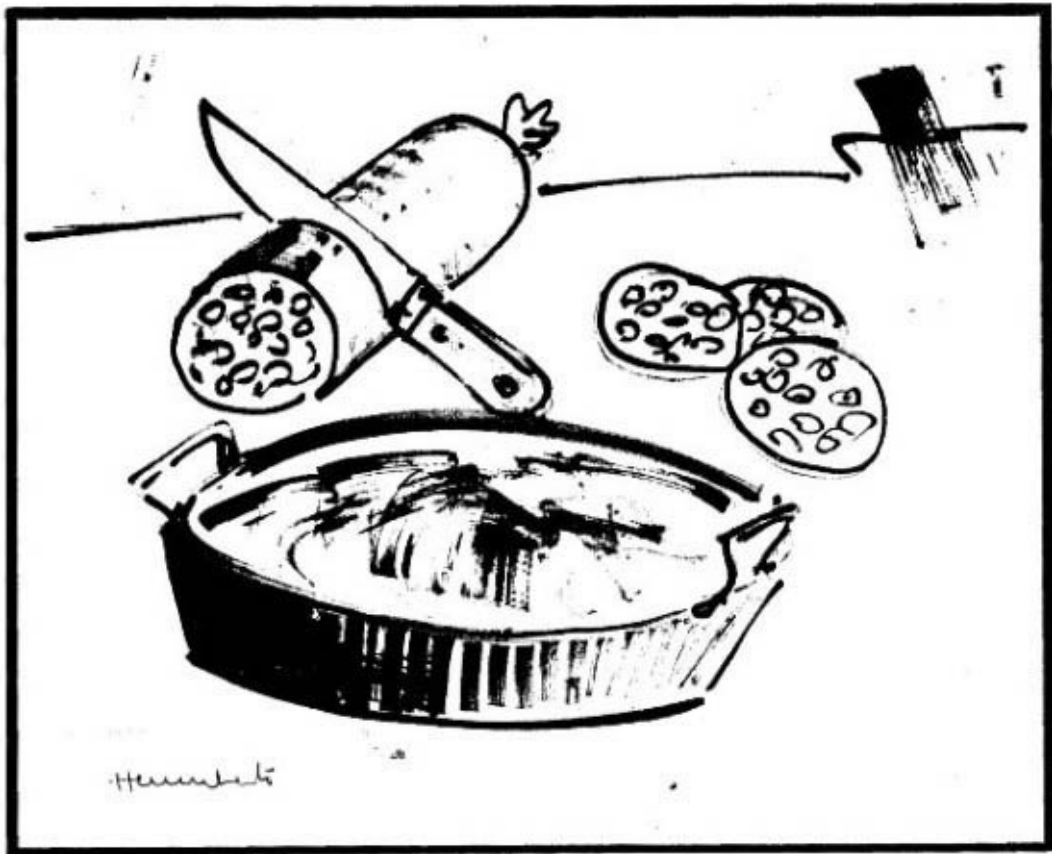
Soufflé de queso

200 gramos de queso rallado
2 cucharadas de mantequilla o margarina
4 huevos enteros
2 claras más
2 cucharadas soperas (colmadas) de harina
Sal

Se unta una fuente de soufflé, de borde alto (porcelana o cristal) resistente al horno, con mantequilla. Se reserva. En un cazo o sartén se pone una cucharada de

mantequilla; cuando está derretida se añade la harina, se dan unas vueltas y, poco a poco se añade la leche fría moviendo con unas varillas o cuchara de madera, se sazona de sal y se cuece un cuarto de hora removiendo con frecuencia. Pasado el tiempo se separa del fuego y se añade el queso rallado, revolviendo para que quede bien incorporado. Se traslada a un recipiente amplio y se deja enfriar. Mientras tanto se prepara una fuente honda, amplia, y se le pasa un paño seco, para dejarla completamente limpia de humedad. Una vez templada la bechamel se añade, una por una, incorporando cada una, las cuatro yemas. Las claras se ponen en la fuente honda preparada y se agregan las dos más que se piden en los ingredientes; se les pone un pellizco de sal y se baten a punto de nieve, fuerte; cuando están bien duras se incorporan, poco a poco en la bechamel, moviendo lo menos posible, para que el soufflé suba mucho. Se vierte el preparado en la fuente y se deja reposar unos cinco minutos antes de la cocción para evitar que se baje después de cocido.

Mientras tanto se enciende el horno para que se vaya calentando y se introduce el soufflé, primero a fuego mediano; pasados unos diez minutos más, se pone más fuerte el horno y se deja, aproximadamente diez minutos más (depende del horno). Una vez bien subido y dorado por arriba se sirve inmediatamente. No puede esperar ni un momento, cuando pasa su punto se baja y no tiene vista.



PLATOS FRIOS

Aspics

Los aspics son platos fríos, montados, cuya base es la gelatina; generalmente se preparan en moldes, más o menos grandes, pudiendo hacerse también en moldes individuales.

Tanto el fondo como las paredes del molde se untan con una gruesa capa de gelatina y en el interior, o sea, en el hueco se queda en el centro se depositan las materias, que estarán previamente cocidas, y dan el nombre al complemento del aspics.

Una vez montado hay que dejarlo enfriar por completo. Para sacarlo del molde debe introducirse éste en una cazuela con agua caliente, durante unos segundos, pasándoles un cuchillo de punta redonda todo alrededor, dándole en seguida la vuelta.

Aspic de atún

Una caja de Aspic-Royal (gelatina instantánea), o los ingredientes para preparar gelatina de pescado (Tomo 1º)

2 latas de atún (de 150 gramos cada una)

3 cucharadas de tomate concentrado

2 huevos duros

Media lata de pimientos morrones

Una lata pequeña de guisantes

Media taza de salsa mahonesa (espesa)

3 tomates maduros y duros

Unas hojas de lechuga

Se disuelve la gelatina como va explicado en la caja y se cubre el fondo del molde donde se va a poner el aspic, o los flaneros individuales, con una capa de gelatina, aún caliente. La gelatina que queda se deja en sitio fresco (pero no en la nevera pues se cuajaría). Todo en rededor del fondo del molde o los flaneros se pone una fila de guisantes, para adornar, y en el centro dos tiras de pimientos formando una X. Se mete éste o los flaneros en la nevera para que cuaje bien la gelatina.

En una fuente se pone el atún, quitándole el aceite, se desmenuza y se agregan el tomate, los huevos duros picados en trozos no muy pequeños, los guisantes y los pimientos cortados en cuadritos. Se revuelve todo, se añade la mahonesa y al final la gelatina reservada, cuando está casi fría. Se mezcla bien y se vierte en el molde o los moldes. Se mete en la nevera, por lo menos durante dos horas.

En el momento de servirlo se introduce el molde o los moldes en una cazuela con agua caliente, durante unos segundos, se pasa un cuchillo de punta redonda todo alrededor del molde o moldes y se vuelca en una fuente redonda. Se adorna con unas

rodajas de tomate y la lechuga picada. Se sirve.

Aspic de langostinos o gambas

Una caja da Aspic-Royal (gelatina instantánea) o los ingredientes para preparar gelatina de pescado (Tomo 1º)

12 langostinos o 18 gambas grandes

2 huevos duros

Una taza (de las del desayuno) de mahonesa que esté espesa

Una trufa

Se disuelve la gelatina como va explicado en la caja y se cubre el fondo del molde donde se va a poner el aspic, o los flaneros individuales, con una capa de gelatina, aún caliente. La gelatina que queda se deja en sitio fresco (pero no en la nevera, pues se cuajaría). En el fondo de la flanera, o flaneros, se pone una fila de trufa picada, colocada en el centro. Se meten en la nevera para que cuaje bien la gelatina.

Se pone en un recipiente con abundante agua al fuego y cuando hierva a borbotones se echan las gambas o langostinos, se sazonan de sal y se cuecen de tres a cinco minutos (depende de su tamaño), contados desde que rompe a hervir. Transcurridos se retiran del caldo, éste se puede aprovechar para una buena sopa junto con las cabezas y pieles; se dejan enfriar, se pelan (se reservan seis colas) y el resto se cortan en trozos y se echan en un recipiente con los huevos picados no muy pequeños; se revuelve todo, se añade la mahonesa y al final la gelatina reservada, cuando está casi fría. Se mezcla bien y se vierte en la flanera o flaneros, ya preparados. Si fuera un solo molde se ponen encima los seis langostinos y uno en cada flanero si fueran individuales; se clavan un poco sobre el relleno y se meten en la nevera, por lo menos durante dos horas. En el momento de servirlos se introduce el molde o los moldes en una cazuela con agua caliente, durante unos segundos, se pasa un cuchillo, de punta redonda, todo alrededor de la flanera o flaneros y se vuelca en una fuente redonda. Se sirve.

Cóctel de gambas

1 1/4 kilos de gambas grandes

1/2 litro de salsa mahonesa (espesa)

3 cucharadas de tomate concentrado

Un yogur natural

2 cucharadas de coñac

Un limón

Un huevo duro

Una lechuga

Se pone en un recipiente abundante agua con sal. Cuando hierve a borbotones se echan las gambas y se reduce el fuego, para que cuezan lentamente. Se cuecen, de dos a tres minutos (según el tamaño), contados desde que rompe el hervor. Se escurren en seguida en un colador grande (el caldo de cocción se puede aprovechar para una sopa junto con las cabezas y pieles) y se deja enfriar. Se pone la mahonesa en una fuente honda, y se le agregan el yogur, el tomate, el coñac, tres cucharadas de zumo de limón y el jugo de tres o cuatro cabezas de la gamba (cogiendo las cabezas con los dedos y estrujándolas ligeramente en la salsa); se revuelve y se reserva en el frigorífico.

Se lava y se pica a tiras la lechuga, escogiendo las hojas más blancas, se escurre bien y se envuelven en un paño, limpio, para que quede bien seca.

Una vez frías las gambas, se pelan, se separan seis colas enteras y las demás se cortan en trozos (más bien grandes).

En copas de champán abiertas, o copas especiales de cóctel, se pone un fondo de lechuga; encima una cucharada sopera de mahonesa; después las gambas cortadas, repartiéndolas por igual en las copas. Se cubren éstas con mahonesa, se espolvorean con un poco de huevo duro, picado muy menudo; se pone una gamba (de las reservadas) clavada en la mahonesa y cayendo sobre la copa. Se meten en la nevera hasta el tiempo de servir las y se sirven en seguida en la misma copa.

Cóctel de langostinos o cigalas

1 1/4 kilos de langostinos o cigalas
Una lechuga
1/2 litro de salsa mahonesa (espesa)
4 cucharadas de tomate concentrado
Un yogur natural
2 cucharadas de coñac
Un grano de pimienta blanca
Un limón
Media hoja de laurel
Un diente de ajo
Una rama de perejil
Sal

Se pone en un recipiente agua con sal (poca cantidad), sólo lo suficiente para cubrir los langostinos o cigalas; se le añaden el laurel, un trozo de cebolla, el ajo y el perejil. Se acerca al fuego y cuando hierve a borbotones se echan los langostinos o cigalas, se sazona de sal y se cuecen, lentamente, cinco minutos, contados desde que rompe a hervir.

Transcurridos, se escurren y se dejan enfriar. Al caldo se le agrega el grano de pimienta machacado y se sigue cocinando hasta que quede reducido a una tacita de las

de café; entonces se retira del fuego, se cuela en un recipiente y se deja enfriar completamente.

Fríos los langostinos o cigalas, se reservan seis con cáscara (para adornar); los demás se parten en trozos más bien grandes y se introducen en el caldo; se trasladan en el recipiente al frigorífico, donde deberá permanecer en maceración dos horas, o más tiempo si se quiere.

Se pone la mahonesa en un recipiente; se le añaden el yogur, tres cucharadas de zumo de limón, el tomate, el coñac y el jugo de tres o cuatro cabezas de langostinos o cigalas, cogiéndolas con los dedos y estrujándolas sobre la salsa, se revuelve y se reserva tapado, en el frigorífico.

Al tiempo de servirlo se escogen las hojas de lechuga más blancas, se lavan y se cortan en tiras gruesas; se escurren y se envuelven en un paño para que quede bien secas. Se preparan las copas de champán abiertas o copas especiales para cóctel y se distribuye en ellas la lechuga, cubriendo el fondo; encima se pone una cucharada sopera de salsa mahonesa; después los langostinos o cigalas, tal como salen de la marinada, sin secar; se cubren con la salsa mahonesa y se adorna la copa con el langostino o cigala (de los reservados) clavado en la mahonesa y cayendo sobre la copa y en el centro un montoncito de lechuga muy picada.

Se reservan hasta el momento de servir las en el frigorífico y se sirven muy frías.

Fiambre de ternera

3/4 kilo de carne de ternera picada 100 gramos de jamón serrano en una loncha

100 gramos de miga de pan (del día anterior)

Una lata grande de champiñones

Una pata de ternera

Una cebolla

Un vaso (de los de agua) de vino blanco

Un vaso (de los de agua) de leche

Aceite

Sal

Se pone la miga de pan en remojo con la leche, y mientras tanto se pican los champiñones bien menudos.

Se corta la pata en trozos, se chamusca, se lava bien y se pone en una cacerola con agua fría al fuego; se da un hervor, se escurre y se reserva.

En una fuente se pone la carne picada; se le añade la miga de pan (cogiendo el pan con la mano y estrujándolo ligeramente); se añaden los champiñones y un diente de ajo con una rama de perejil, machacado en el mortero, se sazona de sal y con la mano se mezcla muy bien todo. Se pone esta mezcla encima de un trapo fino y blanco; se aplasta como una torta y se coloca el jamón serrano en tiras y a todo lo largo de la loncha. Se enrolla la carne y se envuelve muy bien en el trapo. Se atan bien las puntas

con un bramante y se ata igualmente toda la carne. En una cacerola se pone un poco de aceite (sólo cubierto el fondo) a calentar; cuando está caliente se añade la cebolla picada, se rehoga unos minutos y se echa la pata; se dora un poco, se agrega el vino blanco, se pone el rollo de carne y se cubre con agua, se sazona de sal y se cuece, tapando la cacerola, durante unas tres horas (debe cocer lentamente). Pasado el tiempo se saca la carne, se escurre un poco y sin quitarle el trapo se deja en una mesa, con algo de peso encima hasta que esté fría; entonces se le quita el trapo se puede envolver en papel de aluminio y guardar en la nevera hasta que se vaya a servir. Se deja hervir, lentamente, una hora más el caldo de cocer la carne, destapado. Se cuele y se pone en un plato en la nevera para que cuaje la gelatina. Al ir a servir se corta la carne en rodajas, se colocan en una fuente y se adorna con lechuga aliñada y la gelatina picada puesta alrededor.

Fiambre de pollo

1/4 kilo de carne de ternera picada
3 pechugas de pollo
100 gramos de jamón serrano en una loncha
2 huevos
Medio vaso (de los del vino) de jerez seco
Una cucharada sopera de pan rallado
3 tomates del tiempo (duros)
Una lata de puntas de espárragos
Una lechuga

Se prepara un molde alargado (de hacer bizcocho o cake) y se unta con un poco de aceite.

Se pica el pollo en trozos (no muy menudos) y se pone en una fuente, se le agregan la ternera picada, los huevos batidos como para tortilla, el pan rallado y el jerez. Se sazona de sal y se mezcla bien con una cuchara de madera procurando que quede bien unido.

Se corta el jamón en tiras finas. Se pone la carne en una fuente y se le agregan los huevos batidos (en poco). Se coloca en el molde alternando con las tiras de jamón. Se cubre con un papel de aluminio y se cuece al baño María, durante hora y media. A continuación se mete en el horno, caliente, al baño María media hora más. En su punto (se comprueba transpasándolo con un cuchillo, no debe salir jugo), se saca del horno y del agua y se deja enfriar hasta que esté templado; entonces se pone algo de peso encima del papel de aluminio para prensarlo y se deja así unas horas en sitio fresco o el frigorífico.

Al tiempo de servirlo se pasa un cuchillo por los costados del molde y se le da vuelta en la fuente donde se vaya a servir. Alrededor se ponen la lechuga picada y aliñada, los tomates en rodajas y las puntas de espárragos.

Foie-gras de cerdo

1/2 kilo de hígado de cerdo
1/2 kilo de tocino fresco (sin sal ni vetas)
Una lata pequeña de trufas
Una cucharada de sal fina (no muy llena)
Una copa de jerez Tío Pepe (con otro jerez no está tan bueno)
Nuez moscada

Se pica el hígado con el tocino y las trufas, en la máquina, tres veces, pues debe quedar muy fino; se pone en una fuente, se le agregan la sal, unas ralladuras de nuez moscada, el vino y el caldo de la trufa. Se revuelve y se deja toda la noche en maceración.

Al día siguiente se pasa a un molde con tapa y se cuece al baño María tres horas. Debe cocerse lentamente, para que no falte agua (en olla a presión basta con cocerla hora y cuarto).

Ya cocido se retira el recipiente del agua y se deja enfriar completamente. Se puede consumir a continuación o conservarlo tapado el tiempo que se desee.

Foie-gras de higaditos

Un kilo de higaditos de pollo
Una tarrina de tulipán sin sal (de tamaño corriente)
Una copa de jerez Tío Pepe (con otro jerez no está tan bueno)
Una lata pequeña de trufas
Una cucharada sopera (rasa) de sal
3 hojas de laurel

Se ponen a cocer los higaditos en una cacerola, que los cubra el agua, con la sal y el laurel, durante quince minutos; a continuación se escurren y se ponen en el turmis con el vino, el tulipán y el caldo de las trufas; en cuanto se hace un puré se retira y se agrega la trufa muy picada, se mezcla y se pone en un molde, que tenga tapa. Se mete en la nevera hasta que esté bien frío y se pueda utilizar.

Gelatina

La gelatina es el resultado de la cocción de ciertas partes gelatinosas (pies y cabeza) de algunos animales, gracias a lo cual se obtiene un líquido espeso que, una vez colado, se clarifica con clara de huevo. Al enfriarse forma una sustancia transparente,

limpia y sólida que tiene mucha utilidad en la cocina.

En el Tomo 1º, se explican tres fórmulas (una de ellas de pescado) para la preparación de gelatinas.

Lomo de cerdo, frío, con mahonesa

Un kilo de lomo
3 patatas medianas
3 huevos duros
Una copa de jerez seco
2 zanahorias medianas
Una lata pequeña de guisantes
Una lata pequeña de pimientos
3/4 litro de mahonesa espesa
Aceitunas sin hueso
Unas hojas de lechuga
Una cebolla
Aceite
Sal

Se limpia el lomo de la grasa que tenga y se ata con unas vueltas de bramante para darle buena forma; se sazona de sal y se pone en una cazuela o fuente de horno con la cebolla cortada en trozos, se rocía con el jerez y un chorro de aceite. Se introduce en el horno caliente sin exceso y se deja cocer, por espacio de una hora. Para que no le falte jugo al tiempo de introducir el lomo en el horno, léase la terminación de pavipollo y hágase igual. De vez en cuando se riega con el jugo que suelta. Pasado el tiempo, antes de retirarlo del horno conviene comprobar si está bien hecho atravesándolo con un cuchillo (debe entrar con facilidad y no salir jugo); de lo contrario se deja un poco más. Mientras tanto se pelan las patatas, se lavan, se cortan en cuadros muy pequeños y se ponen en un recipiente, cubiertas de agua fría, con sal a cocer hasta que estén tiernas (deben vigilarse con frecuencia para que no se pasen de cocción y no se deshagan). En cuanto están cocidas, se retiran del fuego y se escurren en un colador grande; se extienden en un paño seco, se cubren con el mismo y se dejan así enfriar.

Se pelan las zanahorias muy finas, se cortan en tiras y después en cuadros pequeños y se ponen a cocer en agua hirviendo con sal; cuando estén tiernas se escurren y se juntan con las patatas.

Se prepara la mahonesa, dejándola muy espesa (si se hace en casa no conviene ponerle las claras).

Cuando el lomo está asado se retira del horno y se deja enfriar completamente.

Cuando estén las verduras frías se escurren los guisantes en un colador, se pasan por el chorro del agua fría y se mezcla todo en una fuente con la mitad de la mahonesa, colocando esta mezcla en el centro de una fuente. El lomo, bien frío, se corta en

rodajas y se coloca rodeando la ensaladilla, se adorna con los huevos duros cortados en rodajas y la mahonesa, puesta en manga pastelera, formando sobre ellos una pequeña pirámide. Terminando de decorar la fuente con montoncitos de lechuga picada y aceitunas.

Lomo de cerdo mechado y frío

Un kilo de lomo

100 gramos de tocino ahumado cortado a máquina en rodajas finas

3 cucharadas de coñac

Aceitunas sin hueso

Una taza (de las del desayuno) de caldo

Unas hojas de lechuga

3 tomates medianos del tiempo

Unas ramas de perejil

Un huevo

Aceite

Sal

Se bate el huevo como para tortilla, se le agrega un poco de perejil picado y en una sartén pequeña con el fondo untado de aceite se prepara una tortilla muy hecha. Se deja enfriar y se corta en tiras; se corta, también en tiras, el tocino y las aceitunas en filetes. Con la aguja de mechar se introducen en el lomo las tiras de jamón, de tortilla y las aceitunas. Se ata con unas vueltas de bramante, para darle buena forma, se sazona de sal y se rehoga en una cacerola con un poco de aceite, dándole vueltas, de vez en cuando, hasta que esté dorado; entonces se le añaden el caldo y el coñac, se tapa y se deja cocer hasta que esté tierno (se comprueba atravesándole un cuchillo (no debe ofrecer resistencia). Una vez cocido se saca de la cazuela, se coloca en una fuente plana, encima se le pone una tabla y algo de peso; se deja prensar por espacio de unas horas (aproximadamente seis).

Para servirlo (debe estar muy frío) se corta en rodajas, se coloca en una fuente, se rodea con unas aceitunas y una ensalada de lechuga y tomate cortados, aliñado.

Mousé espuma de gambas

3/4 kilo de gambas

2 cucharadas de mantequilla o margarina

2 cucharadas soperas (colmadas) de harina

1/2 litro de leche

2 hojas de buena cola de pescado

2 huevos

Unas hojas de lechuga

Una lata pequeña de puntas de espárragos

3 tomates pequeños del tiempo

Sal

También se puede preparar con mariscos variados, langostinos, gambas, cigalas, etc.

(Véase cola de pescado en Tomo 1º). Se pelan las gambas, las colas se reservan crudas en un plato.

En un cazo se pone una cucharada de mantequilla; cuando está derretida se echan las cabezas y los caparazones de las gambas y se revuelven bien. Se cuece a fuego lento, unos diez minutos; a continuación se pone por tandas en un pasapurés y se pasa, apretando mucho. El jugo conseguido se reserva.

En una sartén se pone a calentar la otra cucharada de mantequilla; cuando está derretida se añade la harina, se dan unas vueltas y, poco a poco, se echa la leche fría, removiendo, sin parar, con cuchara de madera o unas varillas. Se cuece unos cinco minutos y, a continuación se echan las gambas, cortadas en trozos (que no sean demasiado pequeños) y todo el jugo recogido de las cabezas; se deja cocer diez minutos más, se sazona de sal, se separa del fuego, se deja enfriar un poco y cuando está templado se incorporan a esta bechamel las yemas de huevo. En un cazo pequeño se ponen unas cuatro cucharadas soperas de agua fría, se corta con una tijeras la cola de pescado en trocitos y se echa en el agua, se remueve bien, y se pone a fuego lento para que se derrita sin que llegue a cocer (le daría mal sabor). Cuando esté bien deshecha, se agrega poco a poco a la bechamel, pasándola por un colador, se revuelve y se traslada a una fuente honda. Se deja enfriar un rato.

Se prepara una fuente de las del soufflé, con bordes altos, y se unta con un poco de aceite, se escurre para que caiga lo sobrante y se reserva. Se baten las dos claras a punto de nieve fuerte con un pellizco de sal.

Cuando están bien duras se juntan con la bechamel, cuidando de incorporarlas bien sin moverlas demasiado. Se vierte en la fuente preparada y se mete en la nevera unas cuatro horas, más o menos.

Para servir, se desmolda pasando un cuchillo por todo alrededor y se adorna la fuente con la lechuga picada, rodajas de tomate aliñado y montoncitos de espárragos.

Rollitos de jamón York con ensalada de gambas

12 lonchas de jamón York (de buena calidad)

1/2 kilo de gambas grandes

4 huevos duros

3 patatas medianas

2 zanahorias

Una taza (de desayuno) de mahonesa

Una lata pequeña de puntas de espárragos

Un limón

Sal

Se pelan las patatas, se lavan y se cortan en cuadros muy pequeños; se cubren de agua

fría, se sazonan de sal y se cuecen, destapadas, a fuego lento, hasta que estén tiernas (no deben deshacerse); en seguida se escurren y se extienden en un paño seco, se cubren con el mismo y de esta manera se dejan enfriar.

Por separado se cuecen las zanahorias, peladas muy finas y cortadas en cuadros muy pequeños en agua hirviendo y sal. Tiernas se escurren y se juntan con las patatas.

Se pone en una cacerola abundante agua con sal; cuando hierve a borbotones se echan las gambas, se reduce el fuego para que cuezan lentamente, de dos a tres minutos (según tamaño). Se escurren en seguida, en un colador (el caldo se puede aprovechar con las cabezas y cáscaras para una buena sopa), se pasan por el chorro del agua fría, para que se ponga la carne más firme y se dejan enfriar; a continuación se pelan y se cortan en trozos que no sean demasiado pequeños. En una fuente se mezclan las patatas, los huevos picados, las gambas y se mezcla todo con salsa mahonesa, procurando que quede jugoso pero no caldoso. Con esta ensaladilla se van rellenando las lonchas de jamón, se enrollan y se colocan los rollos unos al lado de otros en una fuente alargada. Se adornan con medias lunas de limón y montoncitos de espárragos salpicados con mahonesa. Se meten en la nevera hasta el tiempo de servirlos, para que estén bien fríos, cubiertos con un papel de aluminio para que el jamón no quede reseco.

Al tiempo de servirlos se puede completar el plato con unas hojas de lechuga aliñada.

Rollitos de jamón a la hortelana

12 lonchas de jamón York

12 espárragos de lata si son grandes y 24 si son más pequeños

Una taza de desayuno de salsa mahonesa espesa

3 pepinillos

4 zanahorias medianas y muy tiernas

12 dátiles

2 huevos duros

2 cucharadas soperas de perejil picado

2 cucharadas soperas de vinagre o zumo de limón

Aceite

Sal

Se tiene preparada de antemano la mahonesa, bastante espesa, se pican los pepinillos y se agregan a ésta, mezclándolo bien.

Se pican muy menudos los huevos duros y se mezclan con el perejil. Se reservan.

Se extiende cada loncha de jamón y se pone en el centro bastante mahonesa; encima se pone el espárrago. Se enrolla con cuidado toda la loncha de jamón, quedando el espárrago en el centro del rollo y asomando la punta.

Se van colocando en la fuente donde se vayan a servir unos al lado de otros. Se espolvorean con la mezcla de huevo y el perejil. Sobre cada loncha, en el centro, y a modo de atado, se coloca un dátil, que se habrá partido de un lado para quitarle el

hueso.

Se pelan las zanahorias, se cortan en tiras muy finas y después en trozos; se aliñan en un plato soperero con dos cucharas de aceite, el vinagre o limón y un poco de sal y se adorna la fuente colocándolas en grupos. Antes de servirlo se mete en la nevera la fuente, para que esté bien fría, cubierta con un papel de aluminio. Si se quiere, al tiempo de servirlo, se pueden poner unas hojas de lechuga aliñada.

Suprema de pechugas de pollo (frío)

4 pechugas de pollo enteras
Una caja de gelatina
Una zanahoria
Una cebolla mediana
Un vaso (de los del vino) de nata líquida
Una pastilla de caldo concentrado
2 cucharadas de mantequilla o margarina
2 cucharadas soperas (rasas) de harina
2 yemas de huevo
Unas trufas para adorno
Un limón
Sal
Papel de aluminio

Este plato se sirve frío, por lo que debe prepararse de antemano. Resulta muy bueno para una cena fría.

Se separan los caparazones de las pechugas, se les quita la piel, se untan con mantequilla o margarina, se rocían con unas gotas de limón, se sazonan de sal, se envuelve cada una en papel de aluminio, se ponen en una fuente resistente al fuego y se meten a horno fuerte una media hora.

Mientras tanto se ponen a cocer los caparazones y la piel en agua fría, con el caldo concentrado, la zanahoria, la cebolla cortada en cuatro trozos y cuando empieza a hervir se le quita la espuma, dejándolo cocer lentamente, media hora. Pasado este tiempo, se cuele, se mide el caldo y se agrega agua, si fuera necesario hasta conseguir litro y medio aproximadamente. Se reserva frío.

Se hace la gelatina, según las instrucciones de la caja. Pasado el tiempo de las pechugas se retiran del horno; se les quita el papel, se dejan enfriar, se cortan en trozos (que no sean muy pequeños) y se ponen en la fuente donde se van a servir.

En un cazo se pone el resto de la mantequilla; cuando está derretida se añade la harina, que no estén las cucharadas colmadas, sólo llenas, se da unas vueltas y, poco a poco, se agrega el caldo frío, removiendo con cuchara de madera o unas varillas. Se hace una salsa medianamente espesa, cociéndola, aproximadamente diez minutos. Se retira del fuego, se separa un poco de salsa en un tazón, se deja enfriar y se añaden las dos yemas, que mezcladas se agregan a la salsa; se incorpora la nata y un buen chorro

de gelatina. (El resto de la gelatina se reserva, al baño María para que no cuaje). Se remueve la salsa, se deja enfriar un rato y cuando empieza tomar cuerpo se cubren con ella las pechugas. Se adornan con trufas picadas, se cubren la fuente con un papel de aluminio y se mete en la nevera hasta que la salsa esté completamente cuajada; entonces se sacan y se bañan con la gelatina, reservada, al baño María, para darle brillo. Se dejan cuajar nuevamente y se sirve muy frío.

Trufas

Es un hongo especial; se puede poner en muchos platos a los cuales les da realce y grato sabor.

Las trufas crecen bajo tierra en terrenos secos y calizos, a poca profundidad y cerca de encinas, avellanos, álamos...

Se localizan por medio de perros y de cerdos amaestrados, aunque hoy en día existen verdaderas instalaciones truferas.

Las más apreciadas son las blandas, de olor y sabor muy intenso, cuya carne es blanca, con vetas oscuras, y las negras de invierno, de carne negra rojiza con estrías blancas.

Este plato es muy apropiado para entremés de una barbacoa o comida al aire libre.

Manera de limpiar las trufas

Se lavan las trufas en varias aguas, frotándolas con un cepillo para que queden bien limpias; seguidamente se pelan.

Ya peladas no se pueden lavar. Las trufas frescas son más aromáticas que las de lata; pero normalmente se usan las últimas, pues las frescas es difícil encontrarlas en el mercado.

Trufas a la parrilla

1/4 kilo de trufas

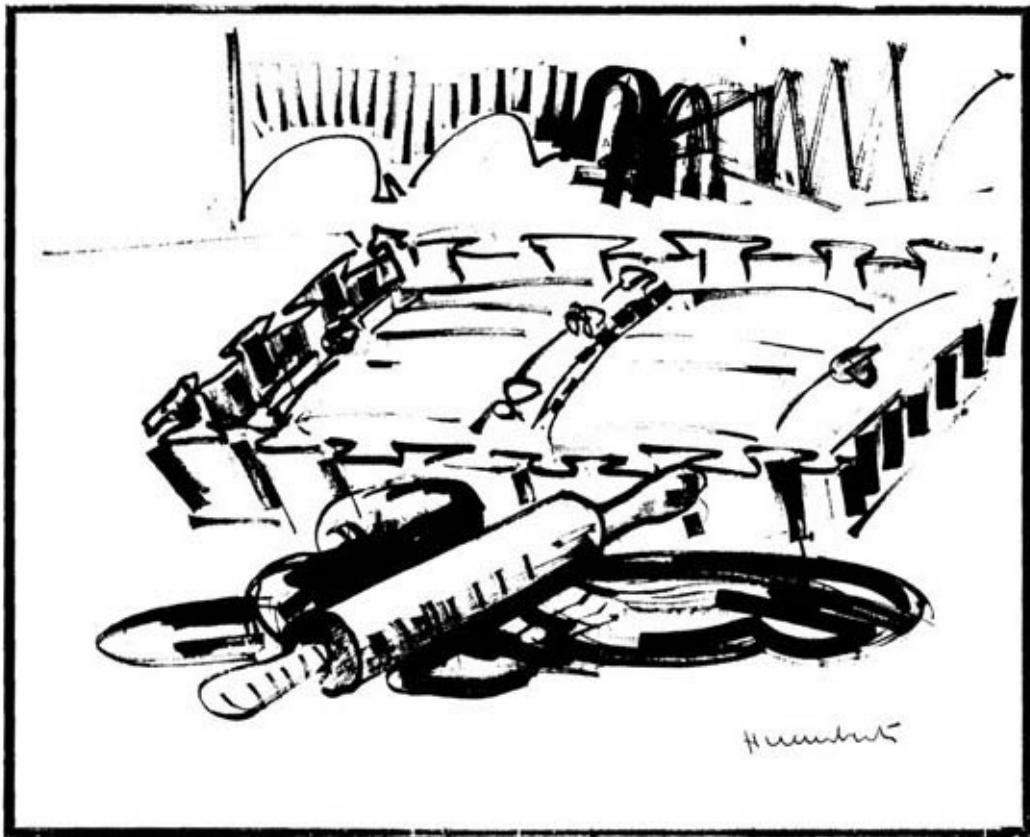
1/4 kilo de jamón o bacón en lonchas muy finas

2 cucharadas de mantequilla o margarina

Sal

Las trufas se cortan en rodajas y se sazonan con sal, seguidamente se envuelve cada trozo o rodaja en una lonchita de jamón y se van insertando en unas agujas o pinchos

(brochetas) para ponerlas a la parrilla. Se riegan con la mantequilla derretida, se pasan por pan molido, poniéndolas al fuego unos seis minutos.
Este plato es muy apropiado para entremés de una barbacoa o comida al aire libre.



MASAS Y EMPANADAS

Masa para empanadas

Un vaso (de los de agua) de natas, o la mitad de una tarrina (de 200 gramos) de margarina
Medio vaso (de los de vino) de aceite
Medio vaso (de los de vino) de vino blanco
Media tacita (de las de café) de leche
Un huevo
Levadura prensada (el tamaño de una nuez)
Harina, la necesaria
Sal

Esta cantidad es para un molde de unos 36 cm. de largo, por unos 23 cm. de ancho. Se pone a calentar y se disuelve la levadura; se reserva al calor. En una fuente honda, se bate un poco el huevo y se agrega el vino, el aceite, las natas o la margarina y la leche caliente, con la levadura desleída. Se va agregando, poco a poco, harina hasta que se forma una masa; entonces se pone sobre la mesa, se espolvorea con harina y se sigue amasando, añadiendo harina, poco a poco, hasta conseguir una masa que no se pegue a las manos. Conseguido esto se estira con el rollo, espolvoreándola de harina y se le dan unas vueltas (no importa la manera de dárselas) o alguna más si fuera necesario, hasta lograr una masa fina que no se pegue al rollo; entonces se forma con ella una bola, se pone sobre un plato espolvoreado de harina, se cubre con un paño seco y se deja reposar en sitio templado o colocando un plato sobre un recipiente con agua caliente, hasta que un trocito, del tamaño de una avellana, de la misma masa, que se pone en agua fría suba a la superficie. Tarda aproximadamente unas dos horas. En ese punto se puede emplear. Si se quiere hacer más cantidad se aumentan proporcionalmente todos los ingredientes.

Masa con natas

Una taza (de las del desayuno) de natas
Una tacita (de las del café) de leche
8 cucharadas de vino blanco
Una cucharadita de levadura en polvo
Un huevo
Harina (la necesaria)
Sal

Para un molde de unos 36 cm. de largo, por unos 23 cm. de ancho. En una fuente honda se ponen las natas, la leche fría, el vino blanco, el huevo entero, la levadura en polvo y la sal (una cucharadita). Se mezcla todo con una cuchara de

madera hasta que está cremoso y se va agregando harina hasta que se forma una masa; entonces se pone sobre la mesa, se espolvorea con harina y se sigue amasando un poco más, añadiendo harina, poco a poco, hasta conseguir una masa que no se pegue a las manos (no debe manipularse mucho). Conseguido esto se estira con el rollo, espolvoreándola de harina, y se le dan dos o tres dobleces o alguna más si fuera necesario (no importa la manera de dárselos) hasta lograr una masa fina que no se pegue al rollo. Se pone sobre un plato espolvoreado con harina, se cubre con un paño humedecido y se deja reposar en sitio fresco o nevera dos o más horas (cuanto más tiempo mejor).

Puede prepararse de un día para otro dejándolo en nevera.

Si se quiere preparar más cantidad se aumentan proporcionalmente todas las cantidades.

Masa de pan

1/2 kilo de harina

Levadura prensada (el tamaño de 2 nueces)

Una cucharadita de sal

Agua

En media taza (de las del desayuno) se pone agua caliente y se deslíe la levadura, la sal y dos cucharadas de harina, dejándolo fermentar al lado del fuego una media hora. Pasado este tiempo se prepara agua templada, en un recipiente aparte, y se mezcla la harina con el agua desleída con la levadura, se va amasando con las manos sobre la mesa y agregando, poco a poco, agua templada, formando la masa y trabajándola mucho, hasta lograr que quede muy fina. Se envuelve en un paño seco, espolvoreado de harina y se deja reposar, en sitio templado, o colocando el plato sobre un recipiente con agua templada, unas dos horas. Después se puede preparar pan en barritas o panecillos que se dejan en una segunda fermentación durante media hora, ya colocados sobre una bandeja de horno y cubiertos con un paño seco; a continuación se meten a horno muy fuerte.

Poco antes de sacarlos se pueden barnizar con un pincel humedecido en agua y leche, para que queden con mejor presentación.

Masa para empanadillas

Una tacita (de las de café) de vino blanco

Media tacita (de las de café) de aceite fino

Una cucharadita de levadura en polvo

3 cucharadas (soperas) de mantequilla o margarina

Una yema de huevo

Una cucharadita (de las del café) de sal

Se puede sustituir la margarina o mantequilla por un vaso (de los de vino) de natas.

En una fuente se mezcla el aceite, el vino blanco y la sal; se bate con un tenedor hasta dejarlo como una crema; entonces se agrega la levadura en polvo, la yema, la mantequilla o margarina y se remueve añadiendo harina hasta formar una masa; entonces se pone sobre la mesa, se espolvorea con harina y se sigue amasando un poco más, añadiendo harina, poco a poco, hasta conseguir una masa que no se pegue a las manos (no debe manipularse mucho). Conseguido esto se estira con el rollo, espolvoreándola de harina y se le dan dos o tres dobleces (o alguna más si fuera necesario) hasta lograr una masa fina que no se pegue al rollo, se pone sobre un plato espolvoreado de harina, se cubre con un paño humedecido y se deja reposar, en sitio frío o nevera unas dos horas. Pasado este tiempo se puede utilizar.

Masa para pizza

Medio vaso (de los de agua) de aceite fino

Levadura prensada (tamaño de una nuez grande)

Harina (la necesaria)

Sal

Agua

Se pone en un recipiente medio vaso (de los de agua) de agua; se acerca al fuego y cuando esté templada se separa y se disuelve la levadura y una cucharadita de sal. En una fuente honda se echa el aceite y el agua templada con la levadura; se bate unos minutos con un tenedor y se va agregando harina, hasta formar una masa; entonces se pone sobre la mesa, se espolvorea con harina y se sigue amasando un poco más, añadiendo harina, poco a poco, hasta conseguir una masa que no se pegue a las manos. Conseguido esto se pone sobre la mesa y se trabaja (bastante tiempo), hasta lograr que quede muy fina. Se envuelve en un paño seco, espolvoreado de harina y se deja reposar, en sitio templado, o colocando el plato sobre un recipiente con agua caliente, hasta que aumente (aproximadamente una hora). Pasado ese tiempo se trabaja la masa un poco más, se estira con el rollo, dejándola bastante fina y se forma un círculo que se coloca en un molde redondo, se cubre con cualquier clase de relleno (que se indica a continuación) y se mete a horno caliente, una media hora.

Pasta orliz para empanadas

200 gramos de mantequilla o margarina

12 cucharadas de agua

2 yemas de huevo
Una cucharadita (de las de café) de levadura en polvo
2 cucharadas de coñac
Harina (la que admita)
Sal

Esta masa es para un molde de 36 cm. de largo por 23 cm. de ancho.

En un recipiente se ponen las yemas, el agua fría, la mantequilla, el coñac, la levadura en polvo y una cucharadita de sal); se mezcla todo y se va añadiendo harina, hasta formar una masa que se va removiendo con cuchara de madera; entonces se pone sobre la mesa, se espolvorea con harina y se sigue amasando un poco más, añadiendo harina, poco a poco, hasta formar una masa que no se pegue a las manos (no debe manipularse mucho). Conseguido esto se estira con el rollo, espolvoreándola de harina y se le dan dos o tres dobleces o alguna más si fuera necesario (no importa la manera de dárselos) hasta conseguir una masa fina y que no se pegue al rollo; entonces se pone sobre un plato, espolvoreado de harina; se cubre con un paño humedecido y se deja reposar en sitio fresco o nevera unas dos horas (cuanto más tiempo mejor). Puede prepararse de un día para otro, dejándolo en la nevera. Si se quiere hacer más cantidad se aumentan proporcionalmente todas las cantidades.

Relleno para pizzas

Estos rellenos se forman siempre a base de queso partido en pequeños cuadritos, acompañado de jamón o salchichón, champiñones, aceitunas, filetes de anchoa, tomates en rodajas, que se rocía con aceite. De esta forma preparada se mete la pizza al horno hasta que la masa esté bien cocida. Se sirve caliente.

Bollos con chorizo (para seis bollos)

Un kilo de harina, aproximadamente
400 gramos de mantequilla o margarina
Una taza (de las del desayuno) de leche
Una taza (de las del desayuno) de agua
Levadura prensada (el tamaño de una nuez grande)
Un huevo
Sal
6 chorizos tiernos

Se mezcla la leche con el agua y se pone al fuego hasta que esté templada; entonces, en un poco de la mezcla, se deslíe la levadura y dos cucharaditas (de las del café) de sal.

Se pone la harina sobre la mesa, retirando un puñado para espolvorear, se le agrega la mezcla con la levadura y se empieza a amasar, agregando, poco a poco, la leche y el agua templada hasta que se logra una masa fina de pan. Se trabaja un buen rato y se coloca, en forma de bola, sobre un plato espolvoreado de harina; se hace una cruz en la masa, con un cuchillo, se cubre con un paño seco, colocándola en sitio templado o poniendo el plato sobre un recipiente con agua caliente, hasta que desaparece la cruz (aproximadamente una hora).

Entonces se divide la masa en seis partes y la mantequilla en otras seis. Se toma una parte de la masa y se introduce en ella la parte de manteca que le corresponde; se aplana, se coloca en el centro el chorizo y se dobla la masa, cubriendo el embutido. Se preparan todos los bollos de la misma forma y se ponen a cocer a horno moderado. A media cocción se bate el huevo en una taza y se le agregan cuatro cucharadas de leche, se mezcla y se pintan los bollos. Se dejan cocer, de nuevo, hasta que estén dorados; se retiran del horno y se envuelven en un paño, una media hora, y están a punto para servir.

Canutillos de salchicha (salen unos 36)

Masa:

1/4 kilo de mantequilla o margarina

1/4 kilo de harina (un poco más para espolvorear)

Una cucharadita (de las de café) rasa de sal

Una tacita (de las de café) de agua fría

Relleno:

1/4 kilo de salchichas coloradas y frescas

Un huevo para barnizar

Con los ingredientes de la masa se prepara un hojaldre (véase fórmula en Tomo 1° y en éste tomo ampliación y más datos sobre su preparación). Se deja reposar según se indica.

Se cortan las salchichas (crudas) en trozos de cuatro centímetros, aproximadamente y se reservan en un plato.

Una vez reposada la masa se va cortando en trozos pequeños (resulta más fácil enrollarlos) y se extiende con el rollo enharinado, dejando la masa que no esté demasiado fina, un poco más de 1/2 centímetro de altura; se coloca un trozo de salchicha y se dobla la masa encima de la salchicha, cubriéndola. Se humedece con un pincel la masa y se vuelve a doblar sobre la parte húmeda, quedando así formado el canutillo y a la vez pegado (de esta manera no corre peligro de despegarse al cocer), se cortan con un cuchillo o cortapastas y también los extremos, dejándolos del tamaño de la salchicha o un poco más (poco). No conviene hacerlos de mayor tamaño —aumentan al cocer— ya que no quedarían bien presentados.

Una vez preparados se colocan en una placa, de horno, espolvoreada de harina y se

barnizan ligeramente con huevo batido (se hará con un pincel) y se cuece, a horno fuerte (sin exceso), previamente calentado, hasta que estén dorados (una media hora); entonces se sacan del horno, se dejan enfriar unos minutos y se retiran de la placa, pasándoles un cuchillo por debajo. Hasta el tiempo de servirlos se cubre con un paño de cocina seco o un papel de aluminio.

Se sirven en fuentes pequeñas.

Empanada de anguila

Masa:

Harina

Agua

Levadura prensada (el tamaño de una nuez)

Sal

Relleno:

Una anguila (como de 3/4 kilo)

Una cebolla mediana

2 pimientos morrones

Una cucharadita de pimentón dulce

Una cucharada sopera de vino blanco

Aceite

Sal

Con los ingredientes de la masa se prepara una pasta de pan (véase fórmula), dándole el reposo necesario.

Se prepara un molde alargado de 36 cm. de largo por 23 de ancho.

Se limpia la anguila, se le quita la piel y se sazona de sal.

En una sartén con aceite abundante se fríe la cebolla cortada en rodajas finas, removiéndola para que no se queme, cuando esté tierna se le pone el pimentón y el vino. Se sazona de sal y se sigue rehogando un poco más; a continuación se agrega la anguila cortada en trozos y los pimientos picados. Se deja cocer unos diez minutos; pasado el tiempo se retiran los trozos de anguila y se le quita a la salsa el aceite sobrante (en un plato), y se deja enfriar. La salsa se pasa por un pasapurés y se mezcla con la anguila. Se le quita la espina y se mezcla con la salsa. Una vez reposada la masa se trabaja un poco con el aceite de la salsa hasta que la masa tenga bien absorbida toda la grasa; entonces se corta un poco más de la mitad y se coloca sobre la mesa espolvoreada de harina.

Se prepara la empanada de la misma forma que la gallega, véase fórmula.

Empanada de atún o bonito en aceite

Masa medio hojaldre:

1/4 kilo de mantequilla fresca o margarina
2 tacitas (de las de café) de agua
Un poco más de harina para espolvorear
2 cucharaditas (de las del café) rasas de sal

Relleno:

2 ó 3 latas de atún en aceite (de 200 gramos cada una)
Una lata pequeña de tomate concentrado
Un huevo para barnizar

Con los ingredientes de la masa se prepara el medio hojaldre (véase fórmula en Tomo 1°). Se deja reposar según se indica.

Transcurrido el tiempo de reposo de la masa, se abren las latas de atún y se les quita el aceite, se desmenuzan y se agrega el tomate y se mezcla. Debe quedar jugoso; después se extiende una parte de ésta sobre la mesa espolvoreada de harina, se cubre con ella el molde (sin engrasarlo). Lo demás véase empanada gallega y hágase igual.

Empanada de congrio

Masa:

Véase masa de empanadas y elíjase una

Relleno:

1/2 kilo de congrio de la parte abierta
Una cebolla grande
1/2 kilo de tomates maduros (o el equivalente en conserva)
4 cucharadas de vino blanco
Unas ramas de perejil
2 dientes de ajo
Aceite
Sal

Se prepara un molde alargado de unos 36 centímetros de largo por 23 de ancho. Se prepara la masa elegida y se deja reposar según se indica.

Se corta el congrio en trozos, se sazona con un diente de ajo machacado en el mortero y se deja unos minutos. Mientras tanto se pica la cebolla muy menuda. Con los tomates se prepara una salsa espesa, se sazona de sal, se pasa por el pasapurés y se reserva.

En una cacerola se pone aceite (que quede bien cubierto el fondo) y se fríe un ajo, un poco aplastado; cuando está dorado se retira, y se separa a un recipiente la mitad del aceite, dejando sólo el fondo de la cacerola ligeramente cubierto. Se pone en ella una capa de cebolla y la mitad del tomate; encima se colocan los trozos de congrio y perejil muy picado; se cubre con el resto de la cebolla y el tomate, se rocía con un poco de aceite de lo reservado; se le agrega el vino blanco, se tapa y se deja cocer a fuego lento hasta que esté tierno (media hora aproximadamente). Se sazona con sal. Pasado el tiempo se separan los trozos de congrio de la salsa y se deja ésta al fuego, destapada, para que se reduzca, se comprueba de sal y se pasa por el pasapurés;

después se desmenuza el congrio quitándole la piel y espinas y si la salsa todavía estuviera delgada se deja cocer destapada hasta que quede bien reducida; entonces se mezcla con el congrio.

Se prepara la empanada de la misma forma que la anterior.

Empanada de espinacas

Masa:

Véase ingredientes pasta quebrada, Tomo 1°

Relleno:

3 huevos

2 kilos de espinacas (aproximadamente)

1/4 kilo de tomates maduros (o el equivalente en conserva)

Aceite

Sal

Se prepara la pasta quebrada (véase la receta). Una vez hecha se deja reposar según se indica.

Se prepara un molde alargado de unos 36 cm. de largo por 23 de ancho.

Con los tomates se prepara una salsa espesa, se sazona de sal, se pasa por el pasapurés y se reserva.

Se lavan las espinacas en varias aguas y se ponen a cocer en abundante agua hirviendo con sal, durante diez minutos; después se pasan a un escurridor grande y se ponen bajo el chorro del agua fría; se escurre bien aplastándolas con una cuchara contra el fondo del escurridor para que suelten todo el agua. Se pican sobre la tabla y se rehogan en un poco de aceite removiéndolas sin parar; una vez rehogadas se les agrega la salsa de tomate, se mezcla y se rehoga un poco más. Se batan los huevos como para tortilla y se echan en la mezcla de espinacas y tomate, removiéndolo todo hasta que los huevos estén cuajados.

Una vez reposada la masa se espolvorea la mesa con harina; se divide la masa en dos partes, se extiende una de ellas, sobre la mesa espolvoreada de harina con el rollo también espolvoreado y se forma un molde; se extiende el relleno. Lo demás, véase empanada gallega y hágase igual.

Empanada gallega

Masa:

3/4 kilo de harina (aproximadamente)

Un trozo de levadura prensada (aproximadamente el tamaño de una nuez)

Unos trozos de tocino de jamón

Aceite

Sal

Relleno:**1/2 kilo de lomo de cerdo****6 cucharadas de puré de tomate o 3 cucharadas de concentrado de tomate****2 dientes de ajo****Media cucharadita de pimentón dulce****2 pimientos del tiempo (verde y colorado)****Una cebolla mediana****Aceite****Sal**

En el horno de carbón corre el peligro de quedar la parte de abajo un poco blanda, conviene antes de retirar la empanada del molde colocarla un rato al lado de la chapa hasta que al moverla se observa que está crujiente. Se puede sobar la masa con el aceite del guiso. En general se soban en Galicia la mayoría de las masas con el aceite de los rellenos.

Se prepara un molde alargado de unos 36 centímetros de largo por 23 de ancho.

Se escoge el tocino de jamón que no esté rancio, se corta en trozos y se pone en una sartén a derretir (esta operación debe hacerse a fuego muy lento, para que la grasa quede bien blanca). Cuando haya sacado toda la grasa se mide una tacita (de las de café) y se deja enfriar hasta que esté cuajado.

Se prepara la masa de pan (véase fórmula); una vez hecha se le va poniendo, en pequeñas porciones, el tocino cuajado amasándola con las manos y espolvoreando de harina cada vez que lo necesite (ya que al ponerle la grasa tiende a ablandarse), trabajándola hasta que la masa absorba toda la grasa; entonces se pone sobre un plato espolvoreado de harina, se le marca una cruz, se cubre con un paño seco y se deja fermentar durante una hora, o un poco más, en sitio templado (puede colocarse el plato sobre un recipiente con agua caliente). Estará en su punto cuando desaparece la cruz.

Mientras tanto se corta el lomo en lonchas pequeñas y muy delgadas. En una sartén se pone un poco de aceite (sólo lo suficiente para cubrir el fondo), y se rehoga el lomo, sazonado de sal, removiéndolo con frecuencia hasta que está dorado; después se echa la cebolla picada muy menuda, los pimientos en trozos y los ajos picados; se sigue rehogando un poco más y se agrega el pimentón y el puré de tomate, o el concentrado. Se tapa y se deja hacer, a fuego lento, hasta que todo esté tierno; entonces se retira el lomo y se deja hacer la salsa un poco más, destapada; se comprueba de sal y se pasa por el pasapurés.

Pasado el tiempo de reposo de la masa, se corta un poco más de la mitad y se coloca sobre la mesa espolvoreada de harina; se espolvorea igualmente el rollo y la masa y se extiende con éste hasta dejarla bastante fina; entonces se cubre con ella el molde (sin engrasarlo, que puede ser redondo o alargado), se pincha el fondo con un tenedor, se pone sobre la masa la mitad de la salsa y se cubre ligeramente el fondo; sobre la salsa se ponen las rodajas de lomo, se cubre con la otra parte de la salsa y se termina cubriendo con otra parte de masa. Se enrollan los bordes para rematarla y se va cubriendo el remate con una tira de masa, a la que se le pasará un pincel humedecido en agua para que no se despegue al cocerse (la parte húmeda se coloca sobre la

masa). Por encima, y adornando la empanada se colocan unas tiras, también humedecidas. Se bate un huevo entero y se barniza para darle brillo. Se pone a cocer a horno caliente (sin exceso) hasta que esté dorada. Antes de retirarla del horno debe observarse si la parte del fondo y la de los lados está bien cocida. El punto es cuando se desprende del molde y al moverla queda suelta y crujiente. Tarda unos cuarenta y cinco minutos.



Empanada de jamón y chorizo

Masa:

Un vaso (de los del vino) de natas, o la misma cantidad de margarina

Medio vaso (de los del vino) de aceite

Medio vaso (de los del vino) de vino blanco

Un huevo

Media tacita (de las del café) de leche

Levadura prensada (el tamaño de una nuez)

Sal

Relleno:**200 gramos de jamón con tocino****6 chorizos tiernos**

Con los ingredientes de la masa se prepara ésta (véase fórmula en este tomo «masa para empanadas»).

Se corta el jamón en trozos; el chorizo en rodajas muy finas y se le quita la piel.

Se prepara un molde alargado de unos 36 cm. de largo por 23 de ancho.

Pasado el tiempo de reposo de la masa, se corta un poco más de la mitad y se coloca sobre la mesa espolvoreada de harina; se espolvorea igualmente el rollo y la masa y se extienden con éste hasta dejarla bastante fina; entonces se cubre con ella el molde (sin engrasarlo). Lo demás, véase empanada gallega y hágase igual.

Queda muy bien esta empanada preparada con la masa de la empanada gallega.

Empanada de pan

Esta empanada, que se puede preparar en casa con una masa a base de harina, agua y levadura prensada. (Véase masa de pan). Para un kilo de masa de pan (aproximadamente), se preparan unos seis chorizos cortados en rodajas, seis lonchas de jamón, tocino magro cortado en trocitos y tres huevos cocidos.

La grasa que sueltan los chorizos empapará la miga de pan que, con el gusto del jamón, la hace quedar muy jugosa.

También se pueden hacer con un chorizo solamente, una loncha de jamón o tocino y la masa de pan, unos bollos. Son los famosos BOLLOS PREÑADOS de muchas fiestas españolas, en el conocido «Día del bollo».

Empanada de pescados varios

Masa:**Véase ingredientes pasta quebrada, Tomo 1º, o si se prefiere otra de las explicadas****Relleno:****1/4 kilo de merluza (puede ser congelada)****1/2 kilo de tomate natural (o el equivalente en conserva)****1/2 kilo de rape****2 huevos duros****2 dientes de ajo****4 cucharadas de vino blanco****Una cebolla pequeña****Perejil****Aceite****Sal**

Se prepara un molde alargado de unos 36 cm. de largo por 23 cm. de ancho.
Se prepara la pasta quebrada o la elegida y se deja reposar como se ha indicado.
Se ponen los pescados en una cacerola cubiertos de agua fría, se sazonan de sal y se cuecen unos cinco minutos. Pasado este tiempo se separan del caldo, se deja enfriar, se les quita la piel y espinas, se desmenuzan y se reservan.
En una sartén se pone aceite (sólo lo suficiente para cubrir el fondo) y se fríe la cebolla picada; cuando empieza a dorarse se agrega una cucharadita (de las de café) de harina, se remueve un poco y se añaden los tomates cortados en trozos, el perejil, los ajos picados y el vino blanco; se sazona de sal y se deja cocer, a fuego lento, hasta que se consigue una salsa bastante espesa; entonces se pasa por el pasador y se vuelve a poner en la sartén; se agregan los pescados y se deja, a fuego lento, un poco más (hasta que esté el tomate sin nada de caldo). En ese punto se separa del fuego y se agregan los dos huevos picados.
Pasado el tiempo de reposo de la masa se prepara la empanada, véase empanada gallega y hágase igual.

Empanada de pollo

Masa:

Véase masa de empanadas y elijase una

Relleno:

3 pechugas de pollo

150 gramos de lomo de cerdo

100 gramos de Jamón

1/2 kilo de tomates maduros (o el equivalente en conserva)

2 dientes de ajo

1/2 lata de pimientos

4 cucharadas de vino blanco

Aceite

Sal

Pueden sustituirse las pechugas por restos de pollo.

Se prepara la masa elegida y se deja reposar según se indica.
Se prepara un molde alargado de unos 36 cm. de largo por 23 de ancho.
En una sartén con un poco de aceite se pone a freír la cebolla picada y los ajos; cuando esté tierna se le añade el tomate cortado en trozos, se sazona de sal y se deja freír hasta que esté la salsa bien concentrada; entonces se pasa por el pasapurés y se reserva.
Se sazonan las pechugas de pollo, y se rehogan hasta que estén doradas, removiéndolo de vez en cuando. Mientras tanto se corta el lomo y el jamón en trozos pequeños y se agregan a las pechugas; se cubre con la salsa de tomate, se riega con el vino y se deja hacer, a fuego lento, una media hora; transcurrido el tiempo se le

añaden los pimientos con su jugo, se deja hacer un poco más; cuando esté tierno, se retira del fuego y se separan los trozos de pechuga; se dejan enfriar, se les quita la piel, se desmenuza y se juntan con los demás ingredientes. Se mezcla todo, se comprueba de sal y se rectifica si hace falta.

Reposada la masa se coloca sobre la mesa espolvoreada de harina, se corta un poco más de la mitad; se espolvorea el rollo de pastelería y se extiende hasta dejarla bastante fina; entonces se cubre con ella el molde (sin engrasarlo).

Lo demás, véase empanada gallega y hágase igual.

Empanadillas

En Tomo 1° se dan dos recetas para la preparación de la masa; así como algunos consejos muy importantes para su elaboración y relleno, que conviene leer detenidamente.

En este segundo tomo se explican más fórmulas de masas para elegir entre todas la que más convenga. Los rellenos de las empanadillas son muy variados (véase Tomo 1.°).

Pan de molde

50 gramos de levadura prensada
3 cucharadas de mantequilla o margarina
2 cucharadas (soperas) de azúcar
Un vaso de leche
Un huevo
Harina
Sal

Se pone la leche al fuego hasta que esté templada; en ella se disuelve la levadura y una cucharadita de sal. En una fuente honda, se mezcla la leche con la levadura, el huevo, la mantequilla y el azúcar y se va agregando, poco a poco, harina hasta conseguir una pasta que no se pegue a las manos; espolvoreándola de harina, hasta conseguir una masa fina; se coloca en un plato espolvoreado de harina, se cubre con un paño seco y se coloca en sitio templado o, colocando el plato sobre un recipiente con agua caliente, unas dos horas aproximadamente. Pasado el tiempo se engrasa con mantequilla un molde de unos 30 centímetros de largo por 8 de alto; se trabaja la masa un poco más y se coloca en el molde, sin llenarlo del todo, pues aumenta al cocer. Se deja un cuarto de hora más, cubierto con un paño en sitio templado, y después se cuece, a horno suave, hasta que esté tostado y se desprenda del molde (aproximadamente una media hora).

En su punto se saca del horno y se deja enfriar antes de retirarlo del molde.

Pastel de liebre

Masa:

Véase ingredientes en pasta quebrada Tomo 1°, o si se prefiere otra de las explicadas

Relleno:

Lomos y muslos de una liebre

125 gramos de carne de cerdo (magra)

125 gramos de carne de ternera

125 gramos de tocino

Una copa de jerez seco

Un huevo

8 cucharadas de caldo (que se pueden preparar con caldo concentrado)

Ajo

Perejil

Aceite

Sal

En el horno de carbón corre el peligro de quedar la parte de abajo un poco blanda. Conviene antes de retirarla del molde colocarlo un rato al lado de la chapa hasta que al moverlo se observa que está crujiente.

Se prepara una pasta quebrada o la que se haya elegido, y se deja reposar.

Se hacen los filetes finos del lomo de la liebre y de los muslos (los recortes se reservan), se espolvorea de sal y se rehoga en aceite caliente; una vez rehogados se retiran del aceite y se reservan tapados. Se corta el tocino en filetes finos y se reservan (aparte) en un plato. En la máquina se pica la carne de cerdo, la ternera y los sobrantes de la liebre; se pone el picadillo en un plato, se sazona de sal y una cucharada de jerez, se mezcla bien y se rehoga en una sartén con un poco de aceite; una vez rehogado se le agrega un diente de ajo y el perejil picado machacado todo en el mortero y desleído con el resto del vino. Se deja cocer, a fuego lento, hasta que se reduce el vino y las carnes están tiernas. Pasado el tiempo de reposo de la masa se corta un poco más de la mitad y, en la mesa espolvoreada de harina, se estira con el rollo de pastelería hasta dejarla bastante fina; entonces se cubre con ella el molde (sin engrasarlo, que puede ser redondo o alargado) y se pincha el fondo con un cuchillo o tenedor. Se va colocando el relleno de la siguiente forma:

Con la mitad de los filetes de tocino se forma el interior del molde, cubriendo la masa. Encima de las lonchas del tocino se ponen la mitad de los filetes de liebre y tres cucharadas de caldo regando los filetes; sobre éstos se extiende el picadillo y se cubren con los filetes de liebre que quedaron, se riega con el resto del caldo y para terminar se tapa con los filetes de tocino. Se cubre con una capa de pasta de medio centímetro de grueso (aproximadamente), uniendo el borde de la tapa al saliente de la pasta del molde, mojando los salientes con agua y apretando un poco con los dedos

para soldarlo bien. En el centro se abre un hueco, de unos tres centímetros de diámetro para que salga el vapor y no reviente la tapa. Se hacen unos adornos con el sobrante de la pasta y un cordón que se pone alrededor del pastel y otro para disimular el orificio del centro. Se pinta con un huevo batido y se mete a horno con calor moderado al principio, y más caliente después, hasta que está dorada la superficie. Antes de retirarlo del horno debe observarse si la parte del fondo y la de los lados está bien cocida. El punto es cuando se desprende del molde y, al moverla queda suelta y crujiente. En su punto de desmolde, se deja enfriar un rato y se sirve.

Pastelillos de atún (salen unos treinta)

Masa:

1/4 kilo de mantequilla o margarina

1/4 kilo de harina (un poco más para espolvorear)

Una cucharadita (de las de café) rasa de sal

Una tacita (de las de café) de agua fría

Relleno:

Una lata de atún en aceite (de buena calidad)

Media lata de tomate concentrado

Un huevo para barnizar

Con los ingredientes de la masa se prepara un hojaldre (véase fórmula en Tomo 1° y en este tomo, más datos sobre su preparación). Se deja reposar según se indica.

Al tiempo de prepararlos se deshace muy menudo el bonito o atún, escurriéndole el aceite y se pone en un plato; se le agregan unas cucharadas de tomate concentrado hasta dejarlo jugoso, pero no caldoso.

Una vez reposada la masa se espolvorea la mesa con harina, y se van cortando trozos pequeños (pues resulta más fácil de preparar los pastelillos); se extiende con el rollo enharinado, dejando la masa de un grueso de medio centímetro (aproximadamente). Se van cortando discos de ella con una copa o un vaso pequeño. Sobre uno de los discos se coloca, en el centro, una cucharadita de picadillo, se cubre con otro disco de igual tamaño y se juntan con el dedo los bordes. Con las manos espolvoreadas de harina y, sobre la mesa igualmente espolvoreada se hacen girar, dándoles vueltas hasta dejarlos redondos y altos. A medida que se van haciendo se van colocando en una placa, de horno, separados unos de otros, ya que aumentan bastante; se barnizan ligeramente con un huevo batido (se hará con un pincel) y se cuecen a horno fuerte (sin exceso) previamente calentado hasta que estén dorados (una media hora); entonces se sacan del horno, se dejan enfriar unos minutos y se retiran de la placa, pasándoles un cuchillo por debajo. Hasta el tiempo de servirlos se cubren con un paño de cocina o un papel de aluminio.

Se sirven en fuentes pequeñas.



Tartaleta de espárragos

Masa:

Véase pasta quebrada en Tomo 1º, elíjase una de las explicadas

Relleno:

2 latas grandes de espárragos

Una cucharada sopera de mantequilla o margarina

1/2 litro de leche

2 yemas de huevo

2 cucharadas soperas (colmadas) de harina

Sal

Se prepara la masa elegida y se deja reposar según se indica.

Se prepara un molde redondo, de unos 28 centímetros de diámetro, se le pasa un paño y se deja sin untar. Una vez reposada la masa se coloca sobre la mesa espolvoreada de harina y se extiende con el rollo, también enharinado; se forra el molde (sin engrasar) y se pincha el fondo con un tenedor para que no levante y se deforme; dentro se

ponen, llenando el molde, legumbres secas (maíz, alubias, garbanzos), para que no pierda la forma. Se mete en el horno, previamente calentado, y fuerte (sin exceso) hasta que esté dorada por todas partes. Antes de retirarla del horno debe observarse si la parte del fondo está bien cocida. Tiene que desprenderse del molde y al moverla quedar suelta y crujiente. Ya cocida se quitan las legumbres y se mete de nuevo al horno para que dore por dentro; una vez dorada se saca de nuevo y se coloca en un plato, redondo, que resista el calor. Mientras se cuece la tartaleta se pone en una sartén o cazo la mantequilla al fuego; cuando está derretida se echa la harina y se le dan unas vueltas, con cuchara de madera, se va agregando, poco a poco, la leche fría, removiendo deprisa, con unas varillas o cuchara de madera; se sazona de sal y se cuece, durante un cuarto de hora, removiendo con frecuencia. Pasado el tiempo se separa del fuego y se deja enfriar un rato; cuando esté templada se añaden las yemas, batiendo deprisa. Se escurren bien los espárragos y se ponen en el centro de la tartaleta unas cuantas puntas; los demás se van colocando alrededor de la misma con las puntas hacia afuera; se baña con la salsa bechamel y se mete a gratinar. Se sirve en el mismo plato.

Torta de queso

Masa:

Véase pasta quebrada en Tomo 1º, o elíjase una de las explicadas

Relleno:

1/4 kilo de queso fresco

1/2 litro de leche

3 huevos

2 cucharadas soperas (colmadas) de queso rallado

Con los ingredientes de la masa se prepara la pasta quebrada elegida y se deja reposar según se indica.

Se prepara un molde redondo de unos 26 centímetros de diámetro. Sin untarlo. Un poco antes de retirar la masa, ya reposada, se pasa el queso fresco por un pasapurés y se baten los huevos, con una cucharadita de sal, hasta dejarlos bien espumosos; entonces se les añade la leche, poco a poco removiéndolo con una cuchara de madera, el queso fresco y por último el queso rallado, se mezcla bien y se reserva un momento.

Se pone la masa sobre la masa espolvoreada de harina y se extiende con el rollo también enharinado; se forra el molde (sin engrasar) y se pincha el fondo con un tenedor para que no se levante y se deforme. Se remueve el relleno para mezclarlo y rápidamente se echa sobre la masa, dejando que sobresalgan los bordes para doblarlos sobre el relleno. Se mete a horno fuerte (sin exceso), previamente calentado hasta que esté el relleno dorado y cuajado y la parte del fondo y los lados se desprendan del

molde. Al moverlo debe quedar suelto y crujiente (tarda, aproximadamente, cuarenta minutos). En su punto se retira del horno, se deja reposar unos cinco minutos y se vuelca en un plato; rápidamente se vuelve a la fuente donde se vaya a servir, dejándola al calor suave, hasta llevarla a la mesa. Se sirve caliente.

Torta de queso y bacon

Masa:

Véase pasta quebrada en Tomo 1º, o elíjase una de las explicadas

Relleno:

3 lonchas de bacón (150 gramos)

150 gramos de queso manchego cortado en lonchas muy finas

50 gramos de queso gruyère rallado

1/4 litro de nata fresca

3 huevos

Un vaso (de los vino) de leche

Sal

Se prepara la masa elegida y se deja reposar según se indica. Una vez reposada la masa se espolvorea de harina la mesa y, con el rollo pastelero enharinado, se extiende, dándole forma redonda y se coloca en un molde redondo, de unos 26 centímetros de diámetro (sin untar), se pincha con un tenedor el fondo, se recorta lo que sobra de los bordes y se coloca el bacón, cortado en trocitos y las lonchas de queso. Se mete, a horno mediano, previamente calentado, unos 25 minutos para que cueza la masa sin llegar a tomar color. Mientras tanto se baten mucho los huevos, con una cucharadita de sal y se les añade la nata y la leche, mezclándolo todo bien. Transcurrido el tiempo de cocción se saca el molde del horno, se espera cinco minutos y se vierte la crema, sin dejar de removerla. Al echarla se espolvorea con el queso rallado y se vuelve a meter en el horno, primero con calor fuerte (unos quince minutos) y, luego bajando un poco el calor se deja otros quince minutos más. Este tiempo depende del horno. Debe tener un bonito color tostado y gratinado.

El punto de cocción exacto es cuando al pinchar el relleno con un cuchillo, éste sale limpio, y al desprenderla y moverla le quede suelta y crujiente. Entonces se retira del horno, se deja reposar unos minutos, y se vuelca en un plato y rápidamente se vuelve a la fuente donde se vaya a servir, dejándola al calor suave, hasta llevarla a la mesa.

Torta de queso y jamón

Masa:

Véase pasta quebrada en Tomo 1º, o elíjase una de las explicadas

Relleno:

300 gramos de jamón York

3 cucharadas soperas de mantequilla o margarina
1/2 kilo de queso fresco o requesón
2 yemas de huevo
Sal

Con los ingredientes de la masa se prepara la pasta elegida y se deja reposar según se indica.

Un poco antes de retirar la masa se prepara un molde redondo (de unos 26 centímetros de diámetro) y se deja sin untar. Se pasa el queso por el pasapurés en un plato y se reserva.

Reposada la masa se espolvorea de harina la mesa y, con el rollo pastelero enharinado, se extiende dándole forma redonda y se coloca en el molde. Se pincha con un tenedor el fondo, se recorta lo que sobra de los bordes y se rellena con el jamón en trozos y la mantequilla colocada por encima en pedacitos. Se bate el queso que está pasado por el pasapurés, añadiéndole las dos yemas y se cubre con esta crema todo el jamón. Se doblan los bordes de la pasta y, con los recortes se hacen unos cordones, que se cruzan sobre el relleno. Se pintan con huevo batido y se mete a horno fuerte (sin exceso), previamente calentado hasta que esté dorada: los bordes y el fondo han de estar crujientes y desprenderse fácilmente del molde (unos 40 minutos). En su punto se retira del horno, se deja reposar unos cinco minutos, se vuelca en un plato y, rápidamente se vuelve a la fuente donde vaya a servirse, dejándola, al calor suave, hasta llevarla a la mesa.

Volován

El volován es un pastel preparado con hojaldre y que queda hueco al cocer; se rellena a gusto del ama de casa. Se hacen grandes y pequeños; se pueden adquirir también en las confiterías rellenándolos en casa.

Como mejor están es recién preparados, o sea calientes; de adquirirlos ya preparados deben meterse en el horno, a calentar y rellenarlos a continuación. No se pueden calentar rellenos, pues se ablandan.

Para su preparación se hace un hojaldre como se explica en Tomo 1º, y en este Tomo. Puede ser de medio kilo o un kilo de hojaldre, según la cantidad de volovanes y el tamaño de ellos.

Para, seis personas es suficiente medio kilo de hojaldre, o sea un cuarto kilo de harina y otro tanto de mantequilla o margarina.

Ya preparada y reposada la masa, se estira con el rollo dándole forma redonda y dejándola de unos tres centímetros de grosor; se pone sobre la masa un plato o tapadera del diámetro que se desee y se corta un disco. Con la hoja de un cuchillo, bien afilado, se hacen unos pequeños cortes por la parte de afuera, todo alrededor.

En la superficie, y a unos 3 cm. de distancia del borde se traza un círculo (con un cuchillo), de 1 cm., o algo más, de profundidad, que es la tapa del volován, una vez cocido. Se barniza toda la superficie con huevo batido (a este círculo se le puede dar la forma con un plato).

Se mete a horno fuerte, sin exceso, y una vez subido se baja un poco el calor y se deja así hasta que esté cocido y bien dorado (una media hora). Mientras se cuece se procurará no abrir la puerta del horno, pues con el aire puede bajar; de tener que hacerlo, para darle vuelta y que se dore por igual, se hará lo más rápidamente posible, cerrando la puerta con cuidado. Cuando esté dorado se saca. Ya fuera del horno el volován, se levanta la tapa, ayudándose de un cuchillo y con cuidado de no romperla; se quita del interior algo de pasta que puede quedar cruda y se rellena.

El relleno puede ser múltiple, a base de picadillo de carne asada y jamón acompañado de guisantes o bien pechugas de pollo con bechamel. También se puede rellenar con gambas cocidas y peladas, bañadas en bechamel y salsa mahonesa juntas, o cualquier clase de marisco.

Después de relleno se cubre con la tapa y se sirve inmediatamente.

Para hacerlos individuales se estira la pasta dejándola de unos 2 cm. de grueso, y con un vaso grande se hacen seis discos; con la pasta sobrante se preparan seis anillos, que se humedecen con un poco de agua y se colocan con la parte húmeda sobre los discos, se barnizan con huevo batido y se ponen a horno, fuerte, sin exceso hasta que estén cocidos y bien dorados (unos veinte minutos). Mientras se cuecen se procurará, igual que los anteriores, no abrir la puerta del horno, pues con el aire pueden bajar; de tener que hacerlo para cambiarlos y que doren por igual, se hará lo más rápidamente posible, cerrando la puerta con cuidado. Cuando estén dorados se sacan y se rellenan igual que si fuera un solo volován.

También se pueden rellenar, después de fríos con una ensaladilla mezclada con gambas cocidas y cortadas en trozos, colocando como adorno una gamba pelada en la parte superior de cada uno.



CONSERVAS

Tomates al natural

Las conservas que más se utilizan en los hogares son, sin duda, las de tomates y pimientos, frutos que, en mucha o en poca cantidad, aparecen con frecuencia en el menú diario.

Conservar estos frutos es fácil y para usted, ama de casa, que puede disponer de la cosecha de su propio huerto, le será muy práctico saber conservarlos en su propio hogar aprovechando la época en que más abundan estas hortalizas.

Para conseguir el mejor sabor haga sus conservas con tomates maduros y totalmente colorados pero sanos y enteros.

Envases: Use tarros de cierre hermético y, siempre que sea posible, de boca ancha para poder introducir el tomate sin trocear.

Como todas las conservas, debe lavar los envases con agua caliente y jabón antes de usarlos y después esterilizarlos en agua hirviendo (cuatro o cinco minutos).

Preparación: Una vez lavados los tomates, debe proceder a pelarlos. Hágalo escaldando los tomates en agua hirviendo durante un minuto y metiéndolos seguidamente en agua fría; de este modo la piel se desprende fácilmente y quedan perfectamente pelados.

A continuación hágales un corte en forma de cruz en la parte superior del tomate y exprima con la mano para que desprendan el exceso de jugo que sobre.

Precalentamiento: Cuando los envases estén llenos de tomates (si le falta líquido al envase, rellénelo con el jugo que anteriormente han desprendido los mismos tomates) colóquelos destapados en agua caliente, sin que llegue a hervir, durante cinco o diez minutos. Esta operación se hace con el objeto de que las burbujas de aire que contengan suban hacia arriba.

El agua debe llegar a unos tres centímetros del borde del tarro.

Esterilización: Una vez eliminadas las bolsas de aire que pueda haber en el interior de los tarros, pasándoles un cuchillo de acero alrededor del tarro, ciérrelos herméticamente y esterilice los tarros de medio kilo durante treinta minutos, los de kilo durante cuarenta minutos.

Se hace en baño abierto, comenzando a contar el tiempo desde el momento en que el agua comienza a hervir.

Conservación: Todas las conservas se deben guardar en lugares oscuros, frescos y secos.

Los productos así conservados pueden durarle como mínimo un año.

Conserva de pimientos

Se limpian con un paño, y se ponen a asar en el horno. Una vez asados se retiran, se tapan con un paño o papel de aluminio y se dejan enfriar; después se pelan y con su jugo se ponen en los tarros, hasta llenarlos. Lo demás hágase igual que los tomates.

Conservas de carnes

Se puede hacer conserva de carne, sirven las de conejo, pollo, pavo, cerdo, ternera y toda clase de caza.

Preparación: Se prepara exactamente igual que si fuese para comerlo en el momento, sólo que debe ponerse menos sal y envasarlo a la mitad de cocción.

Envases: Debe ser de cristal y con cierre hermético, con tapa de cristal y goma o metálica.

Deben cocerse unos minutos tapas y envases. Después se envasa la carne con el caldo y salsa si tiene, se llenan los envases hasta la base del cuello, después se tapan bien.

Esterilización: En una cacerola alta se ponen los envases cubriéndolos de agua. Cuando rompe a hervir se cuenta el tiempo y al cabo de media hora se apaga el fuego. Se deja enfriar dentro de la cacerola.

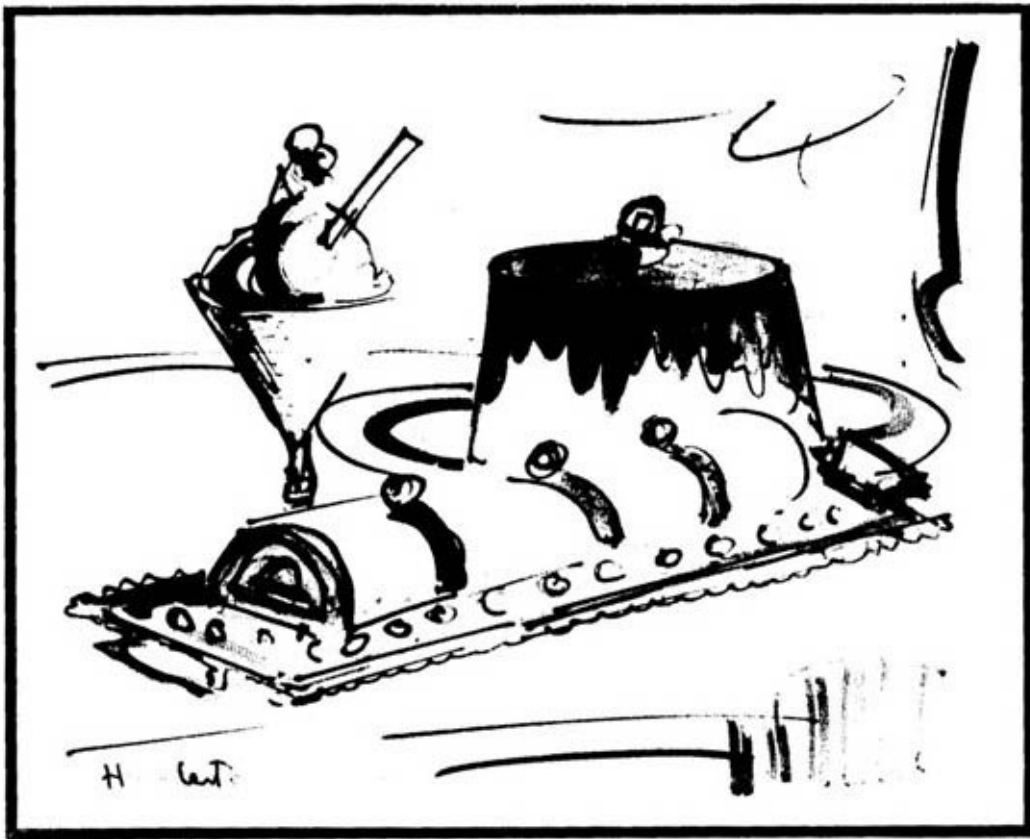
Una vez fríos se guardan en sitio fresco y seco.

Conservas de guisantes y judías verdes (fréjoles)

Cocer los guisantes o judías durante cinco minutos, envasar y rellenar con agua hervida con una pizca de sal.

Precalentar: Ocho minutos.

Esterilizar: Dieciocho minutos contando a partir de que el agua comienza a hervir.



REPOSTERIA

Almendras

La almendra es uno de los ingredientes más importantes en la repostería española. El éxito de muchos preparados en pastelería, hechos con esta materia depende de su calidad y frescura. Hay, como ya explico en el Tomo 1° de esta obra, dos clases de almendras, dulces y amargas, que se distinguen, además del sabor, por la forma. Las primeras, de mejor clase, son gordas y redondas, y las segundas, con sabor un poco amargo, largas y estrechas.

Cuando estén frescas, además de conservarse duras, la parte interior al partirlas, ha de ser blanca. Si está amarillenta, y se nota que están blandas, deben desecharse.

Almendras o avellanas garrapiñadas

Una taza (de las de desayuno) de almendras o avellanas crudas y con la piel

Una taza de azúcar

Las 3/4 partes de la misma taza, de agua

Medio limón

Una cucharadita, aproximadamente de mantequilla

Se ponen las avellanas o almendras, el azúcar y agua, en una sartén. Se acerca al fuego y se deja hervir hasta que se vea que se ha consumido el agua y el azúcar empieza a hacer burbujas. Entonces se aparta del fuego y se revuelve sin parar con cuchara de madera hasta que el azúcar se separe, formando, polvo, y las avellanas o almendras queden blanquecinas; en ese punto se vuelven a poner a fuego lento, dando vueltas hasta que el azúcar empieza a hacerse caramelo y se sigue dando vueltas hasta que las almendras o avellanas queden envueltas en él. A continuación, se unta la mesa con mantequilla. Se vierten encima, se rocían con un chorrito de limón y se deja hasta que se enfríen.

Arroz con leche a la emperatriz

2 tacitas (de las de café) colmadas de arroz

2 1/2 litros de leche

2 cucharadas de mantequilla

12 cucharadas soperas, llenas, de azúcar

Una cucharada sobera (rasa) de maicena

2 hojas de buena cola de pescado

Un trozo de canela en caña, atado con un hilo

200 gramos de frutas, confitadas, variadas (entre ellas cuatro cerezas)

Un trocito de vainilla
Una corteza de limón

Aparece en todos los buenos libros de cocina francesa. Es un plato auténticamente español. Lo llevó la Emperatriz Eugenia de Montijo a Francia. Le daba grandes raciones al Emperador. Tanto gustaba en palacio, que con frecuencia lo preparaban. De ahí que a pesar del tiempo transcurrido y que las recetas del arroz en la cocina francesa son muy limitadas aparece ésta.

Con el arroz, dos litros de leche, la corteza de limón y la canela, se prepara el arroz con leche (véase fórmula en Tomo 1.º); una vez cocido se le echan ocho cucharadas de azúcar (no se le pone la mantequilla). Cuando haya absorbido toda la leche y quede seco, se quita la cáscara de limón y la canela, se vuelca en una fuente honda y se deja enfriar.

Mientras se hace el arroz, se separa del medio litro de leche, una tacita, que se pone en un tazón. El resto se pone en un cazo (a ser posible de porcelana) y se le agregan cuatro cucharadas de azúcar, y el trocito de vainilla; se acerca al fuego y, cuando rompe el hervor, se deja cocer, despacio, unos cinco minutos.

Mientras tanto se pone la cola de pescado cortada en trocitos (con unas tijeras) en un cazo pequeño, a deshacer con cuatro cucharadas soperas de agua fría, se mueve bien y se pone al fuego, y al baño María para que se deshaga sin que cueza (esto le daría mal sabor). Una vez desleída se retira del fuego, dejándola dentro del agua para que no se enfríe.

En la leche reservada, se deslíen las yemas y la maicena, revolviendo, con cuchara de madera, hasta que no tenga grumos; entonces se agrega a la leche hirviendo; se sigue removiendo sin parar y cuando empieza a hervir, se cuece, sin dejar de remover, dos minutos. Se separa del fuego, se agrega la mantequilla; cuando esté introducida se añade la cola de pescado, colada por un colador, se mezcla y se pone a enfriar en una fuente o plato hondo. Mientras se está enfriando, de vez en cuando, se remueve con cuchara de madera.

Se separan las cerezas y se pica el resto de las frutas.

Cuando la crema esté fría y el arroz templado, se unta con mantequilla un molde redondo y alto, proporcionado a la cantidad. Se echa la crema en el arroz y las frutas picadas, mezclándolo con cuidado y, cuando esté bien mezclado se vierte en el molde preparado y se pone en el frigorífico hasta que esté cuajado. Al tiempo de servirlo, se pasa un cuchillo alrededor del arroz, se vuelca sobre un plato y se ponen como adorno, las cerezas reservadas, cortadas a la mitad. Se sirve frío.

Baño de dulce de yema

6 yemas

Una taza (de las de desayuno) llena de azúcar
Una taza, del mismo tamaño, de agua
Una corteza de limón
2 cucharaditas (de las de café) rasas de maicena

En un cazo se pone el azúcar y el agua, al fuego; cuando empieza a hervir, se le va retirando la espuma, con una espumadera; se deja hervir, a fuego lento, hasta que se consigue un almíbar suave. Para saber el punto, se meten los dedos pulgar e índice en agua fría, se coge inmediatamente con una cuchara de madera un poco del almíbar y se mojan los mismos dedos, se juntan y al abrirlos debe formarse un hilo que ofrece poca resistencia, rompiéndose al momento. Entonces en una tacita con tres cucharadas de agua, se deshace la maicena y, cuando no tiene grumos, se echa en el almíbar, se revuelve, con las varillas o cuchara de madera; se le da un hervor y se separa del fuego. Se deja enfriar unos diez minutos.

En otro cazo de porcelana, se deshacen las yemas y se echa poco a poco el almíbar, revolviéndolo sin parar, con varillas o cuchara de madera; cuando están bien mezcladas, se vuelve a poner al fuego y se cuece, lentamente, y sin dejar de remover hasta que al poner unas gotas en un plato, éstas cuajan al momento. Entonces se retira del fuego y se cubre el pastel o tarta. Para esto se vierte el dulce en el centro y con la hoja de un cuchillo grande, se va extendiendo por toda la superficie.

Bartolillos (salen unos 20)

Masa hojaldre:

1/4 kilo de margarina

1/4 kilo de harina

Una tacita (de las de café) llena, de agua fría (algunas veces se necesita algo más)

Sal

Relleno:

1/4 kilo de almendras molidas, sin tostar

1/4 kilo de azúcar

2 yemas

2 cucharadas de coñac

Con los ingredientes de la masa, se prepara el hojaldre (véase fórmula en Tomo 1.º y complétese la explicación en este tomo).

Se preparan unos veinte moldes de magdalenas (de los de latón), redondos u ovalados. Una vez reposada la masa hojaldre, se mezclan en una fuente las almendras molidas y el azúcar, se agregan las yemas y el coñac; se mezcla todo y se deja reposar unos cinco minutos.

Se van cortando trozos de hojaldre, y sin manipularlo con la mano, se estira con el rollo, sobre la mesa espolvoreada de harina, y se procede a forrar los moldes, sin untarlos con nada. Se rellenan con la pasta de almendra preparada y se meten a horno

fuerte, sin exceso, hasta que se suelten del molde y quede el hojaldre y la crema tostada (tardan unos veinticinco minutos). Para comprobar si el relleno está cocido, se atraviesan con una aguja larga, que debe salir limpia. En su punto se retiran del horno y se dejan enfriar; después se sacan de los moldes, se ponen en una bandeja cubierta con una servilleta, si se quiere, se prepara un almíbar a punto de hebra floja (véase Tomo 1.º) y, una vez fríos se bañan con una brocha plana. Se sirven cuando están fríos.

Barquillos

1/4 kilo de mantequilla
1/4 kilo de azúcar
1/4 kilo de harina
3 claras de huevo

Si se tiene la mantequilla en la nevera se saca una hora antes para que se ablande (no debe ponerse al calor), por sí sola. Cuando esté blanda se pone en una fuente honda y se le agrega el azúcar. Se trabaja con un tenedor, hasta que quede como una crema; entonces se mezcla la harina y después las claras muy poco batidas.

Debe quedar una pasta ligera; entonces se va introduciendo, en porciones, en una manga pastelera con boquilla ancha y lisa. Se enciende el horno para que se vaya calentado, se unta una bandeja de horno con un poco de aceite y se hacen en ella montoncitos redondos (con la manga) del tamaño de nueces y bastante separados unos de otros (al calentarse se extienden bastante), se meten en el horno bastante caliente.

Cuando estén bien dorados (aproximadamente a los diez minutos) se retiran del horno, se les pasa un cuchillo por debajo y se enrollan rápidamente (de lo contrario se endurecen y no enrollan), dándoles forma de un cucurucho.

Se sirven fríos.

Bavarois de naranja

3 huevos
Una clara más
8 cucharadas de azúcar
1/4 litro de leche
Un kilo de naranjas aproximadamente
4 cucharadas (soperas) de coñac u otro licor
3 hojas de buena cola de pescado, o una caja de gelatina Royal de naranja
Mantequilla para engrasar el molde

Si se pone gelatina, véase las instrucciones de la caja.

Si se pone la cola de pescado, se corta en trocitos con unas tijeras y se pone en remojo con cuatro cucharadas de agua fría, si no se deshace se puede calentar un poco para que se derrita, pero sin que llegue a cocer (le daría mal sabor).

Se unta una flanera de 18 cm. con mantequilla y se mete en el congelador de la nevera para que quede dura y no se mezcle con la crema.

Se exprimen las naranjas hasta conseguir un poco menos de cuarto de litro. Se completa el 1/4 litro con las cuatro cucharadas de coñac o licor.

En una fuente honda se ponen las yemas y se añade el azúcar, se revuelve con una cuchara de madera hasta que esté cremoso y se agrega poco a poco el zumo de naranjas (colado) y la cola de pescado o gelatina (colado), sin dejar de remover y echándolo muy despacio. Aparte, en una fuente honda y muy seca se baten las cuatro claras a punto de nieve hasta que estén muy firmes y se van añadiendo poco a poco a la crema. Se mezcla muy bien, para que no quede nada de clara sin incorporar. Se vierte en la flanera y se mete en la nevera por lo menos seis horas. Se puede hacer la víspera si se quiere.

Al tiempo de servirlo se desmolda (véase receta anterior y hágase igual).

Se puede adornar con una rodajas finas de naranja y nata montada si se quiere.

Bavarois de almendras

- 4 huevos**
- 3 cucharadas (soperas) de azúcar**
- 1/2 litro de leche**
- 10 cucharadas de almendras tostadas**
- 3 hojas de buena cola de pescado**
- Un palito de vainilla**
- 1/4 kilo de nata montada**
- 2 cucharadas (soperas) de azúcar glas (azúcar en polvo)**

Se unta una flanera de unos 18 cm. con mantequilla y se mete en el congelador de la nevera para que quede dura y no se mezcle con la crema.

Se corta la cola de pescado, con unas tijeras, en trocitos y se pone en un cazo pequeño con cuatro cucharadas soperas de agua fría, se mueve bien, se pone al fuego y al baño María para que se derrita, sin que cueza (le daría mal sabor). Se retira del fuego y se reserva.

Se pone la leche en un cazo a hervir con la vainilla durante unos cinco minutos. Pasados éstos, se separa del fuego y se deja enfriar. Cuando está fría, se separan las yemas de las claras; las yemas se ponen en un cazo y las claras en una fuente honda (bol), que esté perfectamente seca. Se reservan tapadas. A las yemas se le agregan las ocho cucharadas de azúcar y se remueve con cuchara de madera para mezclarlo bien; después se le agrega la leche y se pone a cocer al baño María, removiéndolo sin parar hasta que espese, sin que llegue a hervir; entonces se retira del fuego y se añade la

cola de pescado, pasada por un colador. Se trabaja sin cesar hasta que la cola esté completamente incorporada. Se deja en sitio fresco hasta que esté completamente frío.

Mientras tanto se baten las claras a punto de nieve hasta que estén bien firmes. Antes de empezar a batirlas, se le agregan tres o cuatro gotas de limón. Si la nata es fresca, se monta poniéndola en una fuente honda y se bate con un batidor de alambre hasta que se pone espumosa; un poco antes de terminar de batirla se le agrega el azúcar glas.

Cuando la crema esté bien fría, se le agregan ocho cucharadas de almendras incorporándolas con unas varillas o con una cuchara de madera. Se remueve unos momentos y se agrega la mitad de la montada, mezclándola (la otra mitad se reserva en el frigorífico). Por último se mezclan las claras con cuidado, y cuando todo esté bien mezclado se echa en un molde untado de mantequilla, y se mete en el frigorífico, durante unas seis horas por lo menos. Se puede hacer la víspera si se quiere.

Al tiempo de servirlo se desmolda en un plato grande. Para desmoldarlo, se introduce el molde unos momentos en agua caliente, después se le pasa un cuchillo todo alrededor y se vuelca en el plato que se va a servir. Se adorna con la nata reservada, puesta en manga pastelera con boquilla rizada, según el gusto, y se salpica el adorno con las dos cucharadas de almendras que quedaron. Se sirve inmediatamente.

Bavarois o crema de Baviera

Estas cremas, que pertenecen a la cocina internacional, son famosas en todo el mundo. Se sirven frías. Se suelen preparar el día anterior dejándolas en el frigorífico hasta el momento de servir las.

Bizcochos

En el Tomo 1.º, doy una amplia información sobre la preparación de los bizcochos para no fracasar en su elaboración.

Por ser el horno de gas, uno de los de mayor uso por las amas de casa, recomiendo para los bizcochos a base de huevos, y con poca harina, que son los más delicados de cocer. Como es el bizcocho corriente (véase Tomo 1.º), el que más se usa para la preparación de tartas, recomiendo encender el horno, con calor fuerte, unos dos minutos antes de introducir el bizcocho. Colocar el molde con el batido del medio para arriba; entre éste y la parte baja del horno, se pone un recipiente, que cubra lo más posible el fondo del horno, y con un poco de agua, ya que en estos hornos, por

salir el calor de abajo, se queman los bizcochos con facilidad. De esta forma se cuece todo al mismo tiempo quedando de un color perfecto.

A los diez minutos de cocción, si el horno tuviera demasiado calor, se rebaja un poco la temperatura (tarda más o menos media hora).

Conviene, para mayor seguridad, antes de retirarlo del horno, tocarlo con la mano y, si se nota blando, se seguirá cociendo un poco más.

Bizcocho de chocolate y nuez

4 huevos

8 cucharadas soperas, colmadas de harina

6 cucharadas soperas, colmadas, de azúcar

4 onzas de chocolate

4 cucharadas de mantequilla o margarina

100 gramos de nueces, sin cascar

3 cucharaditas (de las de café) de levadura en polvo

Un poco de margarina o mantequilla para engrasar el molde

Un trozo de papel de aluminio

Un molde redondo de unos 24 cm. de diámetro y siete de altura

Se parte el chocolate en trozos y se pone en un cazo con la mantequilla, al baño María hasta que quede deshecho. Se ponen las nueces sobre la mesa y se muelen con el rollo de amasar o una botella (no deben de quedar muy deshechas).

Se corta un disco de papel de aluminio a la medida del molde y se unta con mantequilla o margarina; se coloca en el fondo, se unta también todo el borde alrededor. Cuando el chocolate esté deshecho, se separa del baño María y se deja enfriar hasta que esté templado; entonces se separan las yemas en una fuente (las claras se reservan en una fuente honda que esté bien seca); a las yemas se les agrega el azúcar, se mezclan con cuchara de madera hasta que queden como una crema. Se remueve el chocolate para mezclarlo y se va echando, poco a poco, y uniéndolo a las yemas, con la cuchara; a continuación se mezcla la harina y la levadura, y después las nueces. Por último, se ponen tres o cuatro gotas de limón en las claras y se baten a punto de nieve; cuando estén bien firmes, se mezclan con la masa preparada (sin remover mucho) con una espátula de goma, y cuando el conjunto esté mezclado se vierte en el molde preparado. Se mete en el horno. Si es de gas o eléctrico encendiéndolo cinco minutos antes y con poco calor; si es de carbón, con temperatura moderada hasta y que aumente su volumen; entonces se le pone el calor un poco más fuerte. Al aumentar el calor, si el horno fuera de gas, se coloca entre el molde y la parte baja del horno, un recipiente, que cubra lo más posible el fondo del horno, y con un poco de agua para que no se queme la parte de abajo. Cuando está dorado, se pincha con una aguja larga; si ésta sale limpia el bizcocho ya está cocido. Tarda, más o menos, cuarenta y cinco minutos.

Se retira del horno, se deja reposar dentro del molde unos cinco minutos; después se le da una vuelta sobre un plato y se pone sobre una rejilla para que no se concentre la humedad en ninguna de las caras del bizcocho. Cuando está totalmente frío, se puede espolvorear la superficie con azúcar molida puesta en un colador.

Bizcocho de queso y nata

3 huevos

Una terrina de queso fresco

Media terrina del mismo tamaño de nata de leche cocida o, la misma cantidad de mantequilla o margarina

6 cucharadas (soperas) colmadas, de azúcar

6 cucharadas (soperas) colmadas de harina

3 cucharaditas (de las de café) de levadura en polvo

Medio limón

Un molde redondo de unos 24 cm. de diámetro y 7 cm. de alto

Un trozo de papel de aluminio

Mantequilla o margarina para engrasar

En una fuente se ponen las yemas (las claras se echan en una fuente honda que no tenga nada de humedad). A las yemas se les agrega, el azúcar, el zumo de limón, el queso, la nata (que también puede ser fresca) o la margarina (ésta debe estar un poco blanda); se mezcla todo con cuchara de madera, hasta que quede como una crema muy fina; entonces se va añadiendo, cucharada a cucharada, la harina y la levadura en polvo. Por último, se ponen tres o cuatro gotas de limón en las claras y se baten a punto de nieve; cuando estén bien firmes, se mezclan... lo demás, véase bizcocho anterior y hágase igual.

Bizcocho de yogur

3 huevos

Un yogur natural

La mitad de la medida del envase del yogur de aceite

Dos medidas del envase del yogur de azúcar

3 medidas del envase del yogur (no llenas) de harina

3 cucharaditas (de las de café) de levadura en polvo

Medio limón

Un trozo de papel de aluminio

Margarina o mantequilla para engrasar

Un molde redondo de unos 20 cm. de diámetro y 7 cm. de alto

Se corta un disco de papel a la medida, se unta con mantequilla o margarina y se coloca en el fondo del molde.

Se separan las yemas de las claras (éstas se ponen en una fuente honda que esté bien

seca, se les ponen tres o cuatro gotas de limón y se baten a punto de nieve muy firme; entonces se les añaden, las yemas y, después el azúcar; se sigue batiendo y cuando quede como una crema muy fina, se retira el batidor y se añade el yogur, el aceite, y el zumo del limón; se mezcla bien y se va agregando, poco a poco, la harina y la levadura en polvo. Se mezcla todo y se echa en el molde preparado... lo demás, véase bizcocho de chocolate y nuez y hágase todo igual.

Bizcocho de tres gustos

4 huevos
4 cucharadas soperas (colmadas) de azúcar
4 cucharadas soperas (colmadas) de harina
3 cucharaditas de levadura en polvo
50 gramos de nueces molidas
50 gramos de almendras tostadas y molidas
50 gramos de avellanas tostadas y molidas
4 cucharadas de mantequilla o margarina
Una corteza de limón
2 cucharadas de coñac
Un molde redondo, de unos 24 cm. de diámetro y 7 cm. de alto
Un trozo de papel de aluminio
Mantequilla o margarina para engrasar

Se mezclan en un recipiente las avellanas, las almendras, las nueces, la harina y la levadura en polvo.

Se corta un disco de papel a la medida del molde, se unta con mantequilla y se coloca en el fondo del molde. En una fuente, se pone la mantequilla (un poco blanda), el azúcar, las yemas, un poco de ralladura de limón, el coñac, y se bate todo, con una cuchara de madera, hasta dejarlo como una crema fina; entonces se le va añadiendo, cucharada a cucharada, la mezcla de harina y los demás ingredientes. Por último, se ponen unas tres o cuatro gotas de limón en las claras y se baten a punto de nieve; cuando estén bien firmes, se mezclan... lo demás, véase bizcocho de chocolate y nuez, y hágase igual.

Bollos suizos (salen unos 24)

1/2 litro de leche
2 huevos
El tamaño de una nuez de levadura prensada
4 cucharadas grandes de aceite
3 cucharadas del mismo tamaño, llenas de azúcar
Una cucharadita (de las de café) de sal
Harina, la que admita Un huevo para barnizar

Estos bollos, por el tiempo de reposo que llevan, conviene prepararlos por la mañana. Son fáciles de hacer.

En un poco de leche se deshace la levadura; el resto de la leche se pone al fuego hasta que esté templada. Entonces, se le agrega la levadura deshecha y la sal. Antes que se enfríe, se baten, en una fuente honda, los huevos como para tortilla, y se añade la leche templada con la levadura (es muy importante que la leche esté templada); después se agrega el aceite, el azúcar y la harina, poco a poco, hasta que quede absorbido todo el líquido; entonces se vuelca sobre la mesa espolvoreada de harina y se amasa, agregando harina (con cuidado) hasta formar una masa floja, y que no se pegue a las manos (ha de quedar más floja que la de las galletas). Una vez hecha se pone sobre un plato, espolvoreado de harina, se cubre con un paño seco y se deja en sitio templado unas ocho horas. Pasado este tiempo, se hacen unas bolas, un poco grandes y se colocan en una chapa de horno, engrasado con mantequilla o margarina, separadas unas de otras. Se dejan sobre un recipiente amplio y con agua caliente, tapadas, para que suban un poco (unos diez minutos). Después, con un pincel se barnizan con huevo batido y, con unas tijeras, se dan en la superficie unos cortes alargados o en cruz. En los cortes, se pone un poco de azúcar, y se meten a horno, con calor mediano, hasta que estén dorados (aproximadamente veinte minutos). En su punto, se retiran del horno, se dejan en la misma placa unos cinco minutos, se les pasa un cuchillo por debajo para despegarlos y se ponen en una fuente cubierta con una servilleta. Se sirven fríos.

Bien tapados se conservan varios días.



Bombas de Berlín (salen unas 25)

2 cucharadas de mantequilla o margarina
Una tacita (de las de café) de leche
Levadura prensada (el tamaño de 2 nueces pequeña)
2 huevos
4 cucharadas de azúcar
1/2 limón
Azúcar para espolvorear
Harina (la que admita)
Aceite
Sal

Crema:
1/4 litro de leche
2 cucharadas (soperas) de azúcar
Una cucharada (sopera) colmada de maicena
Una corteza de limón
Una yema de huevo

Se deslíe en un poco de leche la levadura y el resto de la leche, se pone en un cazo al fuego hasta que esté templada, se le agrega la sal y la levadura desleída.

En una fuente honda, se pone la mantequilla o margarina con el azúcar, se bate hasta que quede como una crema fina; después se agrega la leche con la levadura (es muy importante que esté templada), se echa un chorro de limón, se mezcla y se añaden los huevos batidos; se revuelve todo y se va agregando, poco a poco, la harina hasta que quede absorbido todo el líquido; entonces se vuelca sobre la mesa espolvoreada de harina y se amasa agregando harina (con cuidado) hasta formar una masa floja que no se pegue a las manos. Después se forman unas bolas pequeñas, todas del mismo tamaño; se colocan en una fuente amplia, separadas unas de otras, se tapan y se dejan en sitio templado hasta que hayan aumentado de tamaño (unas dos horas). Mientras tanto, con la leche, el azúcar, la corteza de limón, la yema de huevo y la maicena, se prepara una crema pastelera (véase Tomo 1.º); una vez hecha, se retira del cazo a otro recipiente y se deja enfriar. Se pone en una sartén (mejor honda), abundante aceite a calentar; cuando esté bien caliente se separa del fuego y se echan las bombas (pocas de cada vez); se ponen primero a fuego un poco flojo para que inflen y se pasen por dentro; en seguida se aumenta el fuego para que queden bien doradas; entonces se sacan con una espumadera y se dejan escurrir en un colador grande. Una vez escurridos se van poniendo en un plato o fuente, se les pone un poco de azúcar por encima, se abren con unas tijeras por el medio y se les pone como una cucharadita de la crema.

Se sirven frías.

Brazo de gitano a la naranja

Bizcocho:

5 huevos

5 cucharadas (soperas) llenas de azúcar

4 cucharadas (soperas) llenas de harina

Una hoja de papel de aluminio

Margarina o mantequilla para engrasar el molde

Un molde alargado de 30 centímetros de largo por 35 centímetros de ancho

Relleno:

1/2 litro de leche

2 cucharadas soperas (colmadas) de maicena

La cáscara de una naranja grande

4 cucharadas (soperas) llenas de azúcar

2 yemas de huevo

3 cucharadas de mantequilla o margarina

Baño:

2 tacitas (de las de café) de zumo de naranja colmado

4 cucharadas soperas llenas de azúcar

Adorno:

Medio tarro de mermelada de albaricoque

Una tacita (de las de café) de zumo de naranja

2 claras de huevo

8 cucharadas (soperas) de azúcar

12 o más trozos de corteza de naranja cortadas con una tijera en cuadritos de unos dos centímetros.

Se prepara con los ingredientes correspondientes en bizcocho (véase la receta anterior y hágase igual).

Con los ingredientes del relleno se prepara una crema pastelera, sustituyendo la corteza de limón por la de naranja, cortado en trozos grandes (véase Tomo 1º), debe quedar bastante espesa; cuando esté echa se separa del fuego, se retiran las cortezas de naranja, se le mezcla la mantequilla, batiéndola bien, hasta mezclarla en la crema; después se pasa a otro recipiente y se deja enfriar; mientras se enfría, de vez en cuando, se remueve con cuchara de madera para que no se forme nata en la superficie.

En un cazo se ponen las dos tacitas de zumo de naranja, para el baño, con las cuatro cucharadas de azúcar; se cuece a fuego lento unos cinco minutos.

Cuando el bizcocho esté bien frío se le quita el paño y se pone en una bandeja alargada y plana, con la parte interior del bizcocho para arriba. En el centro se extiende la crema; se vuelve a enrollar y se coloca en la bandeja con la abertura hacia abajo. Después con el almíbar, y con una cuchara, se baña el bizcocho.

En un cazo se pone la mermelada de albaricoque y la tacita de zumo de naranja correspondiente al adorno. Se cuece a fuego lento, removiéndolo con frecuencia unos diez minutos; a continuación, si no estuviera muy fina, se pasa por el pasapurés y se deja enfriar un poco. En otro cazo pequeño se ponen los cuadritos de cortezas de naranja con cuatro cucharadas soperas, llenas de azúcar, y se cuecen a fuego suave hasta que se forme un almíbar fuerte; entonces se retiran las cortezas, se colocan en un plato sin que estén amontonadas y se dejan enfriar.

Se echa la mermelada templada sobre el bizcocho y, con un cuchillo grande, se

extiende cubriéndolo bien. En el medio se ponen unos cuadros de corteza de naranja un poco separados unos de otros. El resto se reservan.

Con las dos claras del adorno se prepara el merengue (véase Tomo 1.º) y hágase igual. Una vez hecho se pone en una manga pastelera con boquilla rizada y se adorna, formándole un cordón alrededor y otro en cada extremo. Según el gusto, encima del merengue, se ponen, con gracia, unos cuadritos de corteza, de naranja. Entre las cortezas colocadas en el centro se pueden marcar con la manga unos puntitos de merengue. Se sirve frío.

Brazo de gitano navideño

Bizcocho:

5 huevos

5 cucharadas (soperas), llenas de azúcar

4 cucharadas soperas (llenas), de harina

Una hoja de papel de aluminio

Margarina o mantequilla para engrasar

Un molde alargado de unos 3 centímetros de largo por 21 centímetros de ancho

Relleno

1/2 litro de nata fresca (si puede adquirir montada aunque no resulta tan buena

1/4 kilo de frutas variadas partidas en trocitos

200 gramos de almendra tostadas

Una vez relleno el pastel se remoja, para que quede más jugoso, con un baño preparado con un vaso de agua, otro de vino ajerezado y tres cucharadas de agua, se hierve unos tres minutos y se deja enfriar completamente antes de bañarlo.

Se cubre el fondo del molde con papel de aluminio cortado a la medida (sólo el fondo) y untado con mantequilla o margarina, y se untan también los bordes, todo alrededor.

En una fuente honda, que esté bien seca, se ponen las claras de huevo bien limpias, se les echan tres o cuatro gotas de limón y se baten a punto de nieve hasta que estén bien firmes; entonces se pone el azúcar, cucharada a cucharada y espolvoreadas; se sigue batiendo hasta que queden como una crema y se ponen las yemas, se baten un poco más hasta mezclarlas, y se retira el batidor; después se echan las cuatro cucharadas de harina, una a una y espolvoreadas, mezclándolas con una espátula de goma o cuchara de madera y sin removerlo demasiado. No debe ponerse más harina para que no se rompa al enrollarlo. Se vierte la masa en el molde preparado y se pone a horno, con calor moderado, hasta que esté hecho (aproximadamente veinticinco minutos). Si el horno fuera de gas, se coloca el molde del medio para arriba y se pone debajo de éste un recipiente que cubra lo más posible la chapa con un poco de agua para que no se quemé el fondo. Se extiende sobre la mesa un paño de cocina seco; cuando el bizcocho está cocido se retira del horno, se vuelca sobre el paño, se le quita el papel, se aplasta un poco con las manos para dejarlo fino y, en seguida, antes que se enfríe,

se enrolla el paño con el bizcocho dentro (si llegara a enfriar antes de enrollarlo, se endurece y corre el peligro de partirse). Se deja enfriar.

Se separa un puñado de almendras y el resto se muelen. Mientras se cuece el bizcocho, si la nata fuera fresca, se bate hasta montarla (véase nata montada), se separa un poco menos de la mitad y se guarda en el frigorífico. Al resto se le echan las frutas picadas y las almendras molidas. Se mezcla todo y se guarda en el frigorífico. Las almendras reservadas se machacan un poco.

Cuando el bizcocho está bien frío, se le quita el paño y se pone en una bandeja alargada y plana, con la parte interior del bizcocho para arriba. Se rellena con la nata mezclada con las frutas y almendras, se vuelve a enrollar, se coloca en la bandeja con la abertura hacia abajo, se cubre con la nata que se reservó, extendiéndola por todo el brazo con un cuchillo. Con las puntas de un tenedor se le forman unas rayas por toda la nata y se salpica con las almendras reservadas y machacadas. Se recortan los bordes y se sirve.

Si tiene que esperar se guarda en el frigorífico.

Buñuelos de viento rellenos con nata (salen unos 24, de tamaño mediano)

4 huevos
5 cucharadas soperas, colmadas de harina
Una cucharada soperas de mantequilla o margarina
2 cucharadas soperas de azúcar
Ralladura de limón
Una taza (de desayuno) de nata montada
2 cucharaditas (de las de café) de levadura en polvo
Aceite
Sal

El éxito de estos buñuelos está en la manera de freírlos. En un cazo se pone un vaso (de los de agua) y un cuarto de vaso más de agua, con la mantequilla, un pellizco de sal, el azúcar y un poco de ralladura de limón. Se pone al fuego y, cuando hierve se echa de una vez la harina mezclada con la levadura y, sin retirar del fuego, se dan unas vueltas, con una cuchara de madera hasta que la masa se desprende de las paredes del cazo. Entonces se aparta del fuego y se deja un rato, que se vaya enfriando. Cuando la masa esté templada, se le incorporan los cuatro huevos, pero de uno en uno. Hasta que cada huevo no quede bien mezclado en la masa, no se echa el siguiente. Una vez mezclados todos, se deja reposar esta masa durante dos horas, tapada, en sitio fresco. Pasado ese tiempo, se pone en una sartén (mejor honda) aceite abundante, a calentar; cuando está caliente, se separa la sartén del fuego y se van echando unos montoncitos de masa, cogiéndolos con una cuchara (de las de café) y empujando la masa hacia el aceite, con el dedo, para que los buñuelos adquieran

buena forma (se ponen pocos de cada vez). Se les tiene un rato con la sartén fuera del fuego para que inflen y suban a la superficie del aceite. Entonces, se vuelve a poner la sartén al fuego hasta que los buñuelos queden dorados. Se sacan con una espumadera y se dejan escurrir en un colador grande. Se dejan enfriar y una vez fríos, se les hace un corte con unas tijeras, se pone la nata en manga pastelera con boquilla ancha y rizada y se rellenan los buñuelos. También se pueden rellenar cogiendo una cucharadita de la nata e introduciéndola dentro del buñuelo. Se sirven fríos.

Cake de almendras y albaricoque (Plum-cake)

2 huevos
2 yemas más
150 gramos de almendras molidas sin tostar
50 gramos de almendras tostadas
1/2 kilo de harina
100 gramos de mantequilla o margarina
2 cucharadas (soperas) de coñac
Medio limón
2 cucharaditas (de las de café) de levadura en polvo
2 cucharadas (soperas) de azúcar
Un bote de leche condensada (de 370 gramos)
Un tarro de mermelada de albaricoque
2 cucharaditas (de las de café) de maicena
Mantequilla o margarina para engrasar el molde
Papel de aluminio

Se prepara un molde de los de plum-cake de unos 25 cm. de largo, se le cubre el fondo con un trozo de papel de aluminio, cortado a la medida y untado con mantequilla o margarina y se unta el molde todo alrededor.

Se prepara una bandeja para servirlo.

En una fuente honda se pone la leche condensada, la mantequilla, las yemas de huevo, la ralladura del medio limón, las almendras molidas y sin tostar y el coñac; se mezcla todo con una cuchara de madera y cuando esté bien unido se añade la harina y la levadura, se revuelve para juntarlo y por último se agregan las claras batidas a punto de nieve, cuando estén bien duras, y se vierte la mitad de esta mezcla en el molde preparado. Se reservan tres cucharadas de mermelada de albaricoque; el resto se extiende sobre la mezcla que está en el molde y se cubre con la masa que quedó. Se cuece a horno moderado hasta que al atravesarlo con una aguja larga ésta salga limpia. Tarda aproximadamente cuarenta minutos. Si a media cocción estuviera la superficie tostada se cubre con un trozo de papel de aluminio para que siga cocinando sin que se forme demasiada corteza. En su punto se saca del horno y se deja enfriar unos diez minutos, después se retira del molde dándole la vuelta sobre un plato que no sea el que está preparado para presentarlo, se le quita el papel del fondo, se le da la vuelta y se coloca en la bandeja.

Con las tres cucharadas de mermelada de albaricoque reservadas, las dos cucharadas de azúcar, la maicena y unas gotas de limón se prepara un glaseado de albaricoque (véase glaseado de albaricoque y hágase igual) y se baña el cake, extendiendo el baño por todo con un pincel para que quede bien cubierto. Se ponen por encima las almendras tostadas y se sirve.



Carbayones (salen unos 20)

Hojaldre:

1/4 kilo de margarina

1/4 kilo de harina

Una tacita (de las de café) de agua fría

Una cucharadita de sal

Un poco más de harina para espolvorear

Relleno:

1/4 kilo de almendra molida sin tostar

3 yemas de huevo

2 claras

Un poco de ralladura de limón

200 gramos de azúcar
2 cucharadas de vino de jerez seco o coñac

Baño dulce de yema:

6 yemas

Una taza (de desayuno) llena de azúcar

Una taza (del mismo tamaño) de agua

Una corteza de limón

2 cucharaditas (de las de café) de maicena

Baño blanco:

2 tacitas (de las de café) de agua

3 tacitas de azúcar

Unas gotas de limón

Con los ingredientes del hojaldre se prepara éste (véase fórmula en Tomo 1.º y complétese la explicación en este Tomo).

Para el relleno se mezclan en una fuente la almendra, las yemas, el azúcar y un poco de ralladura de limón, se agregan las claras, un poco batidas y el vino.

Preparado el hojaldre, se van estirando pequeñas porciones con el rollo y se cubren los moldes, que serán como barquitas (moldes de latón de magdalenas, alargados), se rellenan con la crema, se meten a horno fuerte, sin exceso y se cubren para que no se tueste el relleno, con un pliego de papel de aluminio. Cuando el hojaldre está bien tostado se sacan del horno y se reservan.

Para el dulce de yema (véase preparación en baño de dulce de yema). Una vez hecho, se cubren los carbayones; con la hoja de un cuchillo se extiende por toda la superficie, se dejan enfriar.

Para el baño blanco se pone el azúcar y el agua al fuego y se prepara un almíbar, a punto de hebra fuerte; cuando empieza a ponerse blanco, se retira del fuego, se agregan unas gotas de limón y, con una cuchara de madera, se bate fuertemente hasta que quede blanco, con mucha rapidez se bañan los carbayones.

Se ponen en moldes de papel rizado, alargados y se sirven. También se pueden servir sin ponerlos en los moldes de papel.

Carajitos del profesor

200 gramos de avellanas molidas muy finas, sin tostar

200 gramos de azúcar glas

Una clara

Mantequilla para engrasar

Si se quiere hacer más cantidad, se aumentan proporcionalmente todas las cantidades.

Si no se dispone de azúcar glas se muele con el molinillo eléctrico (bien limpio) hasta dejarla hecha harina.

En una fuente se mezclan las avellanas y el azúcar; se bate la clara como para tortilla y se va agregando, poco a poco a la mezcla hasta conseguir una masa que no debe

estar demasiado blanda, ni demasiado seca; algunas veces no es necesario poner toda la clara, y en cambio otras, es preciso poner algo más de una, o una segunda. Todo ello depende del tamaño de los huevos. Conseguida la masa, se engrasa una chapa de horno con mantequilla y con una cuchara se hacen montoncitos un poco separados unos de otros. Se ponen a horno fuerte, sin exceso, hasta que empiecen a dorarse; solamente unos minutos. Se sacan del horno, se les pasa un cuchillo de punta redondo por debajo para despegarlos, se dejan enfriar y se retiran de la placa. Bien tapados, se conservan mucho tiempo.

Caramelo líquido

En un cazo se ponen seis cucharadas soperas (llenas) de azúcar y dos cucharadas de agua. Se pone al fuego vivo y, cuando el caramelo, que se moverá con una cuchara de madera esté con un color tostado entonces se separa del fuego, y con cuidado, se echa un vaso (de los de vino) de agua caliente, que se tendrá preparado de antemano. Se vuelve a poner al fuego y se deja cocer a fuego vivo, hasta que espese un poco, unos cinco minutos.

Se retira, se deja enfriar y se emplea.

Cocadas (salen unas 45)

5 claras de huevo
300 gramos de azúcar
250 gramos de coco rallado
Un pellizco de vainilla en polvo
Un poco de mantequilla o margarina para untar la chapa

En un cazo se echan las claras y el azúcar, se pone a fuego muy suave y con unas varillas o cuchara de madera, se batien. Cuando la mezcla está caliente, se añade el coco y la vainilla, se sigue batiendo para que todo quede bien mezclado y se retira del fuego.

Se unta con mantequilla o margarina una chapa de horno; se va cogiendo la masa con una cuchara y colocándola en montoncitos sobre la chapa, un poco separados unos de otros. Se mete la chapa en el horno y se enciende éste con calor moderado. Se cuecen hasta que las cocadas estén ligeramente tostadas (unos treinta minutos). Entonces se retira pasándoles por debajo un cuchillo de punta redonda y se dejan enfriar completamente antes de servirlos.

Cocadas (2ª fórmula)

Una taza (de las de desayuno) de puré de patata
1/4 kilo de coco
Una taza (de las de desayuno) de azúcar molido (glas)
Media cucharadita (de las de café) de raspadura de limón
Media cucharadita (de las de café) de vainilla en polvo
Una tacita (de las de café) de azúcar corriente
4 cucharadas (soperas) de mermelada de albaricoque
Pielas de naranja confitadas
2 cucharadas de leche condensada
Cápsulas de papel rizado especiales para yemas

Para el puré de patatas se cuecen, aproximadamente, cuatro patatas grandes (de buena calidad) cortadas en trozos que no sean demasiado pequeños (no se les pone sal); una vez cocidas se escurren, procurando que no les quede nada de agua y se ponen, en el mismo recipiente, dentro del horno o sobre la chapa, durante unos minutos para que queden bien secas; en seguida, antes que se enfríen, se pasan por el pasapurés y se deja enfriar. Cuando esté bien frío se mide una taza y se echa en una fuente; se le agrega el azúcar glas, el coco, la vainilla, la raspadura de limón y la leche condensada; se mezcla con las manos y se forma una masa que no esté pegajosa, más bien seca; si quedara demasiado dura se le agrega un poco más de leche condensada, hasta darle el punto. Se forma una bola y se deja así, aproximadamente una hora o más tiempo, para que se seque bien.

Pasado el tiempo se extiende sobre la mesa el azúcar corriente. Con el preparado se forman las cocadas dejándolas bien redondas, se pasan por el azúcar, dándoles vueltas hasta que queden bien rebozadas y se van metiendo en las cápsulas. Cuando estén todas preparadas se pone en un cazo la mermelada de albaricoque con dos cucharadas de azúcar y se cuece lentamente sin dejar de remover unos cinco minutos, después se pasa por un pasapurés para que quede muy fina.

Se cortan las cortezas de naranja en cuadrillos y se colocan uno encima de cada cocada, se le pone por encima, con una cucharadita un poco de mermelada y se sirven.

Bien tapadas se conservan bastante tiempo.



Copas de crema americana (para unas 12 copas de champán)

**Un litro de leche 3 huevos
12 cucharadas soperas (colmadas) de azúcar
2 cucharadas soperas, llenas, de maicena
7 cerezas confitadas
7 galletas de barquillo
Medio limón**

Se separa media taza, de las de desayuno, de leche y el resto se pone a hervir. Se echan seis cucharadas soperas, colmadas de azúcar en un cazo, el zumo del limón y una tacita (de las de café) de agua; se pone a fuego lento hasta que el azúcar se tueste a punto de caramelo, teniendo buen cuidado que no se queme; en seguida se agrega la leche, hirviendo, y se revuelve con cuchara de madera hasta que el azúcar quede deshecho.

Se separan las yemas de las claras; las yemas se ponen con la leche fría y las claras en una fuente honda que no tenga nada de humedad. Se deslíen las yemas con la leche fría y la maicena. Cuando hayan desaparecido los grumos se vierte en la leche

hirviendo con el caramelo, se remueve sin parar hasta que espesa y empieza a hervir; entonces, sin dejar de remover, se cuece dos o tres minutos. Se retira del fuego y se pasa a una fuente honda y amplia; se deja enfriar, removiendo, con cuchara de madera, de vez en cuando.

Mientras tanto, con las claras y seis cucharadas de azúcar se prepara merengue (véase fórmula en Tomo 1.º). Cuando la crema está fría, se remueve deprisa para dejarla fina y se le añade, poco a poco, y mezclándola con una espátula de goma (mejor con unas varillas), la mitad del merengue. Bien mezclado, se pone en las copas sin llenarlas del todo. El resto del merengue se pone en una manga pastelera con boquilla rizada y se adornan las copas con un montoncito de merengue formando pirámide. Se adornan con una cereza y se meten en el frigorífico hasta el momento de servir las. Al servir las, se cortan las galletas al medio, formando un triángulo y se clavan, con gracia, en un extremo de la copa. Si se quiere se riegan ligeramente con un chorrito de caramelo preparado.

Se sirven frías.

Copas de crema duquesa

Para unas seis copas de champán
Un bote de leche condensada (370 gramos)
4 huevos
150 gramos de nata montada
100 gramos de almendras tostadas molidas
Galletas da barquillo

Se pone la leche condensada, con el bote sin abrir, en un cazo con agua, que llegue hasta arriba, es decir, al baño María. Cuando rompe el hervor, se deja cocer, lentamente, durante tres horas. Se añade agua caliente al cazo, cuando vaya haciendo falta. En olla a presión necesita hora y cuarto.

Una vez pasado el tiempo, se retira el bote del agua, se abre y se deja enfriar. Frío, se vierte en una fuente honda, se añaden las yemas, las almendras y después las claras batidas a punto de nieve, cuando estén bien firmes. Se mezcla todo. Se pone en copas, sin llenarlas del todo, se adornan con la nata puesta en manga pastelera con boquilla rizada y se sirven frías con las galletas puestas en una bandeja.

Copas de crema al café

Para unas seis copas de champán:
4 yemas de huevo
10 cucharadas soperas, colmadas, de azúcar
Una taza (de las de desayuno) de café bien concentrado

200 gramos de nata fresca
Una pizca de vainilla en polvo
Una cucharada sopera, llena, de maicena
Galletas de barquillo
6 cerezas confitadas
Un puñado de almendras tostadas

Preparado el café, se deja enfriar completamente. Si se quiere se puede emplear café en polvo, dejándolo bien concentrado. Cuando esté bien frío se separan en una taza cuatro cucharadas y el resto se mezcla en un cazo de porcelana con la nata y el azúcar. En el café separado, se deslíe la maicena y después las yemas y una pizca de vainilla; se agrega esta mezcla al café con la nata y se pone a fuego fuerte, y al baño María, removiendo sin parar y siempre en la misma dirección, hasta que empiece a hervir. Entonces se separa del fuego, se echa en una fuente honda y amplia y se deja enfriar. De vez en cuando se remueve con cuchara de madera. Con las claras y ocho cucharadas de azúcar, se prepara un merengue (véase fórmula en Tomo 1.º). Cuando la crema esté fría, o casi fría, se bate deprisa para dejarla fina. Se le agrega, poco a poco y mezclándolo, con unas varillas, o con una espátula de goma, la mitad del merengue. Bien mezclado se pone en las copas sin llenarlas del todo. El resto del merengue se pone en manga pastelera con boquilla rizada y se terminan de llenar, adornándolas con un montoncito de merengue. Se salpican con las almendras un poco machacadas, se pone en cada copa una cereza, encima, y se meten en el frigorífico hasta el tiempo de servir las. Se sirven con las galletas puestas en bandeja aparte.

Copas a la naranja

Para unas siete copas de champán:
4 yemas de huevo
3 claras
Una taza (de las de desayuno) de zumo de naranja
10 cucharadas soperas, llenas, de azúcar
2 cucharadas de buen coñac
Una cucharada sopera, llena de maicena
Una corteza de limón
Una corteza de naranja
150 gramos de nueces sin cáscara

En un cazo se baten las yemas con la maicena y dos cucharadas de azúcar, luego se añade un poco de ralladura de limón, una cucharadita de ralladura de piel de naranja, el zumo de naranja, el coñac, se remueve hasta mezclarlo y se cuece al baño María hasta que espese y empieza a hervir; en seguida se para del fuego y se vierte inmediatamente en una fuente honda y amplia, dejándolo enfriar.

Con las cuatro claras, que estarán en una fuente bien seca, y ocho cucharadas de azúcar, se prepara un merengue (véase fórmula en Tomo 1.º). Cuando la crema esté

fría se va mezclando en ella, poco a poco, el merengue, removiendo hasta que queden bien incorporadas. A continuación se llenan las copas y se conservan en el frigorífico, hasta el momento de servir las; en ese momento, se salpican con las nueces picadas.

Copas primavera

Para unas nueva copas de las da champán

Un litro de leche

Docena y media de bizcochos de Soletilla

3 yemas de huevo

2 claras

12 cucharadas soperas (llenas) de azúcar

2 cucharadas soperas, poco llenas, de maicena

Un trozo de canela en caña

Una cáscara de limón

Caramelo preparado

Algún bizcocho más por si salieran más copas

Se ata el trozo de canela con un hilo sujetando todo el trozo.

Se separa del litro de leche medio tazón y se reserva. El resto se pone en un cazo de porcelana. Se le agregan ocho cucharadas de azúcar, la canela y la corteza de limón, se pone a fuego y, cuando empieza a hervir, se baja la llama y se cuece, lentamente unos diez minutos. Mientras tanto se preparan las copas con dos bizcochos cortados en trozos, en cada una. Pasado el tiempo de cocción de la leche se deslíen en la leche fría las yemas y después la maicena hasta que desaparezcan los grumos; entonces se añade a la leche hirviendo, se aumenta la llama y se remueve sin parar, con las varillas o cucharas de madera hasta que empieza a hervir; se baja el calor y se cuece, muy despacio dos o tres minutos, sin dejar de remover. Se vierte sobre las copas preparadas hasta llenarlas. Con las dos claras, se prepara un merengue (véase fórmula en Tomo 1.º). Se coloca en manga pastelera con boquilla rizada y se adornan las copas, se coloca en el centro una cereza y se meten en el frigorífico hasta el tiempo de servir las y se salpican con el caramelo. Se sirven frías.

Copa real con fresas

Para unas 6 ó 7 copas de champán

1/2 kilo de fresas de tamaño mediano

1/2 litro de leche

Una cucharada soperas llena, de maicena

Una corteza de limón

1/4 kilo de nata fresca

2 huevos

9 cucharadas (soperas) de azúcar

Se bate la nata con dos cucharadas de azúcar hasta montarla (véase nata montada). Se reserva en el frigorífico.

Se limpian las fresas, se espolvorean con una cucharada de azúcar y se reservan.

Se separa en una taza (de las de desayuno) una tacita de leche; el resto se pone en un cazo de porcelana con cuatro cucharadas de azúcar y la corteza de limón; se pone al fuego y, cuando hierve se reduce el calor y se cuece, muy despacio, unos cinco minutos; pasado el tiempo se deslíen en la leche fría, las dos yemas (las claras se reservan en una fuente honda y bien seca) y la maicena; cuando desaparezcan los grumos se echa en la leche hirviendo, se revuelve sin parar con cuchara de madera o varillas hasta que empieza a hervir; entonces se deja cocer despacio otros dos o tres minutos, removiendo sin parar. Se vierte en una fuente, dejando la cuchara de madera dentro para revolverlo de vez en cuando. Mientras se enfría con las claras y cuatro cucharadas de azúcar, se prepara merengue (véase Tomo 1.º). Cuando la crema está casi fría, se agrega, poco a poco el merengue, mezclándolo bien. Esta crema se reparte en las copas, llenándolas hasta la mitad aproximadamente; se colocan sobre la crema formando círculo, unas fresas, pegadas unas a otras y colocadas al borde de la copa para que se vean por la parte de fuera. Se pone la nata en manga pastelera con boquilla rizada, se llena el hueco que se formó, al poner las fresas, y se cubren hasta llenar la copa; encima de la nata se ponen unas fresas clavadas de forma que sólo se vea la mitad de éstas. Si queda nata se puede marcar con la manga, en cada pico de fresa un puntito de nata.

Se sirven frías, reservándolas en el frigorífico hasta el momento de llevarlas a la mesa.

Crema de avellana

1/2 litro de leche

200 gramos de avellanas tostadas y molidas

2 yemas de huevo

2 cucharadas soperas de maicena, que no estén demasiado llenas

4 cucharadas soperas, llenas, de azúcar

Una cáscara de limón

Con la leche, la cáscara de limón, el azúcar, las yemas y la maicena se prepara una crema pastelera (véase fórmula en Tomo 1.º). En su punto se separa del fuego, se retira el limón y se le añaden las avellanas, se mezcla bien y se pasa a otro recipiente para que se enfríe, dejando dentro de la crema una cuchara de madera, para revolverla, de vez en cuando, mientras se está enfriando. Una vez fría, se utiliza.

Se pueden sustituir las avellanas por almendras tostadas.

Crema de café

1/2 litro de leche
2 yemas de huevo
2 cucharadas soperas, colmadas, de maicena
Una cáscara de limón
4 cucharadas soperas de harina
Una cucharada de mantequilla o margarina
Una tacita (de las de café) de café muy concentrado
10 cucharadas soperas (llenas) de azúcar

Con la leche, el azúcar, las yemas, la cáscara de limón y la maicena se prepara una crema pastelera (véase fórmula en Tomo 1.º). La crema tiene que quedar muy espesa para que logre después el punto al añadirle el café. Una vez preparada, se retira la cáscara de limón, se agrega la mantequilla o margarina, se revuelve para mezclarlo; después se mezcla poco a poco y removiendo, el café, y se pasa a otro recipiente para que se enfríe, dejando dentro de la crema una cuchara de madera para revolverla de cuando en cuando. Una vez fría, se utiliza.

Crema frita

4 yemas de huevo
1/2 litro de leche
2 cucharadas soperas (colmadas) de maicena
4 cucharadas soperas de azúcar
Una cáscara de limón
2 huevos para rebozar
Pan rallado
Una cucharadita de canela en polvo
3 cucharadas de azúcar molida
Aceite

En un cazo se ponen las yemas, el azúcar y la maicena, se mezcla todo bien y se va añadiendo poco a poco, y removiendo con cuchara de madera, la leche fría, se le agrega la cáscara de limón y se pone al fuego, removiendo sin parar hasta que espese, y se cuece dos o tres minutos sin dejar de revolver. Tiene que quedar una crema espesa. Se vierte en una fuente plana y se deja enfriar, mejor de un día para otro. Bien fría se marcan con un cuchillo unos trozos (cuadrados o largos, según guste) y se profundiza hasta cortarlos del todo. Se envuelven en huevo batido, empapándolos bien, se pasan por pan molido, dejándolos bien rebozados y se dejan una media hora. Pasado el tiempo se fríen, por tandas, empezando por los primeros en abundante aceite, cuando esté bien caliente, hasta que estén dorados. Se retiran con una espumadera, se escurren en un colador. Se dejan enfriar y al tiempo de servirlos se espolvorean con el azúcar molido y la canela mezclado.

Crema de nuez

2 yemas
1/2 litro de leche
2 cucharadas soperas de maicena (rasas)
4 cucharadas de azúcar
Un trozo de canela en caña (atado con un hilo)
8 cucharadas soperas (llenas) de nueces
Una cucharada (sopera) de anís

Se puede sustituir el anís por otro licor.

Con la leche, las yemas, el azúcar, la canela y la maicena se prepara una crema pastelera (véase fórmula en Tomo 1.º). Tiene que quedar una crema delgada; engorda al ponerle las nueces. Una vez hecha se separa del fuego y se le agregan las nueces y el anís. Se mezcla, se vierte en una fuente, se deja enfriar y se utiliza.

Crema de limón

2 cucharadas soperas colmadas de maicena
5 cucharadas soperas llenas de azúcar
6 cucharadas soperas de zumo de limón
Una cucharadita (de las de café) de raspadura de limón
2 yemas
Una cuchara de mantequilla

En un cazo se pone 1/2 litro de agua fría, el azúcar y la maicena, se revuelve hasta que no queden grupos y se pone a fuego lento, removiendo con cuchara de madera sin parar. Cuando espesa, se retira del fuego y cuando esté templada se le añade el zumo de limón y la ralladura; se mezcla y se añaden una a una las yemas. Se vuelve a acercar al fuego y cuando rompe a hervir se retira y se le incorpora la mantequilla. Se revuelve hasta mezclarlo y se traslada a otro recipiente para que enfríe, dejándole la cuchara de madera dentro para darle vueltas de vez en cuando. Una vez fría se puede emplear.

Crema San Honorato

1/4 litro de nata montada
1/4 litro de leche
Un trozo de vainilla
Una cucharada sopera, colmada, de maicena
3 yemas
6 cucharadas soperas (llenas) de azúcar

Se cuece la leche con la vainilla durante cinco minutos, se separa del fuego y se deja enfriar. Cuando la leche esté fría se pone en un cazo el azúcar, la maicena, las yemas y tres cucharadas de leche fría; se mezcla y se va incorporando, poco a poco, el resto de la leche, removiéndola con cuchara de madera o varillas; se acerca al fuego y se remueve sin parar hasta que empiece a hervir; entonces se cuece dos o tres minutos, sin dejar de remover. Se retira del fuego, se le quita el trozo de vainilla y se pasa a otro recipiente dejando dentro la cuchara de madera para revolver de vez en cuando. Cuando esté completamente fría, se le añade la nata, mezclándolo todo con cuchara de madera o con las varillas.

Chantilly

Para 1/4 litro de nata fresca:
2 claras de huevo
2 cucharadas soperas de azúcar

Se prepara la nata montada (véase nata montada). Se ponen las claras en una fuente honda, que esté perfectamente seca, se les ponen unas tres o cuatro gotas de limón y se baten a punto de nieve hasta que estén muy firmes; entonces se incorpora suavemente con la nata y se emplea. Si tiene que esperar se guarda en el frigorífico.

Charlotas

Las charlotas son unos postres que se sirven fríos; se hacen a base de cremas y frutas que se colocan en moldes altos (flaneras) forrados de bizcochos, y que se dejan enfriar varias horas en la nevera, desmoldándolas en el momento de servir las.

Charlota de fresas

2 docenas de bizcochos de Soletilla
1/2 kilo de fresas
1/4 kilo de nata montada
1/2 litro de leche
3 yemas
6 cucharadas de azúcar
Una cucharada soperas de maicena
5 ó 6 láminas de gelatina (se encuentra en algunas tiendas de ultramarinos y en sobres alargados conteniendo varias láminas, indican el modo de usarlo)
Un trozo de vainilla

Una tacita (de las de café), más de leche

Para el glaseado:

3 cucharadas soperas de mermelada de albaricoque

2 cucharadas soperas de azúcar

2 cucharaditas (de las de café) de maicena

Un trozo de limón

Se reserva una tacita de leche, el resto se pone en un cazo con cuatro cucharadas de azúcar y un trozo de vainilla. Se pone al fuego y se hierve unos cinco minutos. En la leche reservada se deslíen las yemas y la maicena, añadiendo este preparado a la leche hirviendo; se revuelve sin parar hasta que empieza a hervir, entonces, se cuece lentamente de dos a tres minutos. A continuación, se le quita la vainilla y se pasa a otro recipiente a enfriar, dejando la cuchara de madera dentro, para darle vueltas de vez en cuando. Mientras se enfría un poco la crema, se deshacen en un plato, con la tacita de leche caliente, las láminas de gelatina; una vez deshechas se agregan a la crema pasándola por un colador de tela metálica, removiéndola (la crema al ponerle la gelatina debe estar poco caliente, aunque no fría).

Se limpian las fresas, reservando una docena, de las mejores, para adornar, el resto se cortan en trozos y se añaden a la crema cuando esté fría; después, se añade la nata montada, asegurándose antes que la crema esté bien fría. Se prepara una flanera de unos 18 cm. Se corta un disco de papel de aluminio a la medida del fondo, que se pone dentro de ésta, cubriéndolo; se forra también con papel de aluminio, el molde por todo alrededor. Se forra bien el fondo con bizcochos y se colocan el resto de pie, en las paredes del molde, poniendo la parte lisa del bizcocho para el interior; se llena con el preparado de crema, se cubre con bizcochos y se mete en la nevera unas cuatro o cinco horas. Poco antes de servirla se prepara un glaseado de albaricoque (véase fórmula), una vez hecho se deja enfriar.

Cuando se vaya a servir la charlota se mete el molde en agua caliente durante unos segundos; después se le da vuelta (como si fuera una tortilla) sobre un plato grande que no sea el que está preparado para presentar la charlota; seguidamente se le da la vuelta sobre el plato en que se va a servir, se retira el papel, se baña con el glaseado casi frío, se adorna con las fresas reservadas y se vuelve a poner en la nevera hasta el tiempo de llevarla a la mesa.

Charlota de verano

2 docenas de bizcochos de Soletilla

1/4 kilo de nata fresca

Un kilo de manzanas reinetas

1/2 kilo de ciruelas

Un trozo de canela en caña

6 cucharadas soperas de azúcar corriente

2 cucharadas soperas de azúcar glas

3 cucharadas soperas de mermelada de albaricoque

Media cucharadita de café en polvo

Una clara de huevo 5 ó 6 láminas de gelatina (véase información sobre gelatinas en ingredientes de la receta anterior)

Cerezas confitadas

Se bate la nata con las dos cucharadas de azúcar glas hasta montarla (véase nata montada), después se separan unas seis cucharadas, en una taza de las de desayuno, y se le agrega la media cucharadita de café en polvo. Se reserva en el frigorífico. El resto se reserva también en el frigorífico.

Se pelan las manzanas y se cortan en trozos, se les quitan los huesos a las ciruelas y se pican, se mezclan con las manzanas. Se echa todo en un cazo, se agrega la canela (atada con un hilo), ocho cucharadas de agua, las seis cucharadas de azúcar y se pone a fuego lento, tapado. Cuando empieza a hervir se destapa y se cuece removiendo con frecuencia hasta que se hace una mermelada y absorba todo su jugo (debe quedar más bien espesa); entonces se retira del fuego, se le agrega la mermelada de albaricoque y se pasa todo por un pasapurés. Se deja enfriar; mientras tanto, se deshacen en un plato con una tacita la leche caliente, las láminas de gelatina; una vez deshecha, se agrega a la mermelada, pasándola por un colador de tela metálica, removiéndolo (la mermelada al ponerle la gelatina estará poco caliente, aunque no fría).

Se añaden cuatro cucharadas de nata montada, el resto se vuelve a poner en el frigorífico.

Se forra una flanera de unos 18 cm. Se corta un disco de papel de aluminio, a la medida del fondo, y se pone dentro de ésta, cubriéndolo; se forra también con papel de aluminio el molde por todo alrededor. Se cubre bien el fondo con bizcochos y se colocan el resto de pie en las paredes del molde, poniendo la parte lisa del bizcocho para el interior. Se llena con el preparado de mermelada y nata, se cubre con bizcochos y se mete en la nevera unas cuatro o cinco horas.

Al tiempo de servirla, se bate la clara a punto de nieve muy firme; entonces se le agrega una cucharada de azúcar glas espolvoreado; se sigue batiendo hasta que quede bien duro; después se mezcla con la nata reservada y que no tiene café y se pone en manga pastelera con boquilla rizada. Se mete el molde en agua caliente durante unos segundos; en seguida se le da una vuelta (véase receta anterior), se retira el papel y se adorna la charlotada marcándole una franjas en los bordes de los bizcochos. Se completa el adorno con la nata que tiene café y las cerezas confitadas. En el plato, y alrededor de la charlota, se pueden poner unas pastas.



Churros (salen unos 30)

Un tazón de harina
Un tazón de agua
Un pellizco de sal
Aceite para freírlos

También se pueden hacer los churros poniendo el agua mezclada con leche (más de la mitad de agua y menos de leche). Quedan mucho más suaves.

En un cazo se pone el agua con la sal, se acerca al fuego, y cuando empieza a hervir se echa de golpe la harina. Se mueve mucho con cuchara de madera hasta que se desprenda la masa de las paredes del cazo; entonces se retira del fuego y cuando esté templada se mete en una churrera. Se pone en una sartén abundante aceite; cuando esté bien caliente, se forman los churros empujando con la churrera la masa y cortándola, según se quieran de largos los churros. Cuando estén bien dorados por todos los lados, se sacan, se escurren en un colador grande y se sirve en seguida, espolvoreados de azúcar.

Espumas (mousse)

Las espumas son unos postres que se pueden hacer en muy poco tiempo y casi no necesitan cocción. Necesitan estar en la nevera aproximadamente una hora, pues deben servirse fríos. Son muy indicados para postres de verano.

Espuma de café

3 huevos
6 cucharadas de azúcar
Una cucharada de Nescafé
200 gramos de nata montada
100 gramos de avellanas tostadas y molidas

En una fuente, que esté muy seca, se ponen las claras, se les agregan una gotas de limón y se baten a punto de nieve hasta que estén muy firmes; entonces se agregan, una a una, las seis cucharadas de azúcar, no poniendo la siguiente hasta que la anterior esté bien introducida; cuando esté hecho un merengue duro se agregan las yemas y se sigue batiendo un poco más. Se retira el batidor y se mezclan con la ayuda de una espátula o cuchara de madera las avellanas, el café y la nata, reservando un poco para adornar las copas. Se vierte este preparado en copas grandes o recipientes de cristal, se adornan con un poco de nata y se dejan enfriar en el frigorífico hasta el momento de servirlos. Se sirven acompañadas de barquillos.

Espuma de chocolate

3 huevos
6 onzas de chocolate
Una tacita (de las de café) de leche
6 cucharadas (soperas) de azúcar
Una cucharada de mantequilla

En un cazo se pone el chocolate, la mantequilla y la leche; se acerca al fuego, suave, sin dejar de remover con cuchara de madera hasta que se deshace; entonces se separa del fuego y se deja enfriar un poco. Se separan las claras de las yemas. Las claras se ponen en una fuente honda que esté muy seca, se les agrega unas gotas de limón y se baten a punto de nieve hasta que estén muy firmes; entonces se añaden, una a una, seis cucharadas de azúcar, no poniendo la siguiente hasta que la anterior esté bien

introducida; cuando esté hecho un merengue duro se agregan las yemas y se sigue batiendo un poco más. Se retira el batidor y, por último, se añade, mezclándolo con ayuda de una espátula o cuchara de madera, el chocolate. Se vierte este preparado en recipientes de cristal o copas grandes y se deja enfriar en la nevera hasta el momento de servirla. Se puede adornar, si se desea, con unos puntos de nata montada. Se sirve acompañada de barquillos.

Espuma de fresas

1/2 kilo de fresas
3 cucharadas de azúcar molida (glas)
1/4 kilo de nata fresca
2 claras
4 cucharadas de azúcar

Se limpian y lavan las fresas en agua fría, se ponen en un recipiente, se les agrega el azúcar molido y se machacan con un tenedor hasta que están hechas papilla, se puede pasar, si se prefiere, por batidora.

En una fuente honda se bate la nata hasta montarla (véase nata montada). En otra fuente se baten las claras a punto de nieve hasta que estén muy firmes; entonces se les agrega, una a una, las cuatro cucharadas de azúcar, no poniendo la siguiente hasta que la anterior esté introducida. Cuando esté hecho el merengue duro se le agrega suavemente la nata montada y el puré de fresas. Se vierte este preparado en copas grandes o recipientes de cristal y se dejan enfriar en el frigorífico hasta el momento de servirlos. Se sirven acompañadas de barquillos.

Espuma de limón

4 huevos
8 cucharadas de azúcar
Media tacita (de las de café) de zumo de limón
La ralladura de medio limón

En un cazo se mezclan muy bien con una cuchara de madera las yemas con el azúcar y el zumo de limón. Se pone al baño María sobre el fuego y se remueve sin parar hasta que el volumen de la crema sea casi el doble (unos quince minutos). Se retira del fuego y del baño María, se deja enfriar y se le añade el medio limón rallado. Mientras se enfría se baten las claras a punto de nieve hasta que estén muy firmes (antes de empezar a batirlas se les pone unas gotas de limón); cuando estén bien duras se incorporan suavemente a la crema con la ayuda de una espátula o cuchara de madera. Se vierte este preparado en recipientes de cristal o copas de champán y se

dejan enfriar en el frigorífico hasta el momento de servir las. Se sirven acompañadas de barquillos. Al tiempo de servir las se les pone encima media cereza confitada.

Espuma de naranja

Un vaso (de los de agua) de zumo de naranja
Dos cucharadas soperas colmadas de maicena
3 huevos
Una cucharada de coñac
8 cucharadas (soperas) azúcar
Una naranja mediana para el adorno

En un cazo amplio se pone el zumo de naranja con el azúcar. En un tazón se pone la maicena y se disuelve con media tacita (de las de café) de agua fría. Se pone el zumo a calentar y cuando empieza a tener burbujas alrededor del cazo se remueve la maicena con agua y se añade al zumo, y sin dejar de dar vueltas con cuchara de madera, se cuece unos dos minutos, contados desde que empieza a hervir. Se retira del fuego y se deja enfriar, trasladándolo a otro recipiente, dándole vueltas de vez en cuando para que no se forme nata en la superficie. Cuando está frío se agrega el coñac, y una vez incorporado las yemas. Se mezcla todo.

Se baten las claras a punto de nieve muy firmes, poniéndoles antes de empezar a batir unas gotas de limón. Cuando están bien duras se incorporan a la crema, moviendo despacio con la ayuda de una espátula o cuchara de madera, se vierte este preparado en recipientes de cristal o copas de champán y se dejan enfriar en la nevera hasta el momento de servir las. Al llevarlas a la mesa se pela la naranja, se corta en rodajas y se clava una rodaja en cada copa como adorno. Se sirven acompañadas de barquillos.

Flan de coco

3/4 litro de leche 5 huevos
2 cucharadas soperas (rasas) de maicena
9 cucharadas soperas (llenas) de azúcar
100 gramos de coco
Medio limón

En una flanera de unos 18 centímetros de diámetro (esta medida es aproximada) se echan tres cucharadas soperas de azúcar, tres cucharadas de agua y el zumo del medio limón; se pone al fuego hasta que se hace un almíbar a punto de caramelo, entonces se mueve el molde en todas direcciones para que se extienda por las paredes y fondo. Se deja enfriar.

Se reserva medio tazón de leche y el resto se pone en un cazo con seis cucharadas de

azúcar, se deja a fuego lento hasta que empieza a hervir. Mientras tanto en la leche reservada se deslíe la maicena, y se agrega a la leche cuando esté hirviendo y sin dejar de remover con una cuchara de madera; se cuece tres minutos, pasados éstos se retira del fuego y se añade el coco. Se mezcla. En una fuente se batan los huevos (muy batidos), y poco a poco se van añadiendo a la papilla. Una vez mezclado todo, se vierte en la flanera. Se calienta al horno y se pone a hervir en una besuguera u otro recipiente más amplio que la flanera, agua; cuando hierve se introduce la flanera, cuidando que el agua no sobrepase más de la mitad de ésta y se mete en el horno, que estará caliente. Con el fin de que el agua no salpique el flan al cocer, se pone alrededor de la flanera unos cascarones de huevo. Se tiene a fuego mediano hasta que esté cuajado. Para comprobarlo se pincha con una aguja larga y cuando sale limpia es que está el flan (tarda unos cuarenta y cinco minutos). Se saca del horno y del baño María, y se deja enfriar sin meterlo en la nevera hasta que esté frío. Entonces, y al ir a servirlo, se vuelca en una fuente. Se sirve frío.

Flan con Chantilly

3/4 litro de leche
10 cucharadas (soperas) de azúcar
6 yemas
2 huevos enteros
Vainilla en polvo
1/4 litro de nata fresca
Dos claras de huevo
3 cucharadas soperas de mermelada de albaricoque
Una cucharadita (de las de café) de maicena

Para el caramelo:
3 cucharadas (soperas) de azúcar
3 cucharadas de agua
Medio limón

En una flanera de unos 18 cm. de diámetro se echan las tres cucharadas soperas de azúcar, las tres cucharadas de agua y el zumo de medio limón; se pone al fuego hasta que se hace un almíbar a punto de caramelo; entonces se mueve el molde en todas direcciones para que se extienda por las paredes y fondo. Se deja enfriar.

Se pone en un cazo la leche a hervir con una pizca de vainilla unos cinco minutos; a continuación se separa del fuego y se deja enfriar un rato. Cuando esté templado, en una fuente, se ponen los huevos y las yemas y se batan con ocho cucharadas de azúcar. Una vez bien disuelto el azúcar, se vierte, poco a poco, la leche templada y sin dejar de remover con una cuchara de madera; a continuación se echa en la flanera. Se calienta el horno y se pone a hervir en una besuguera u otro recipiente, más amplio que la flanera, agua; cuando hierve se introduce la flanera cubierta con una tapadera, cuidando que el agua no sobrepase más de la mitad de ésta y se mete en el horno, que

estará caliente. Con el fin de que el agua no salpique el flan al cocer, se ponen alrededor de la flanera unos cascarones de huevo. Se cuece unos 20 minutos; después se destapa, y se sigue cociendo unos 15 minutos más. Para saber si está en su punto se pincha con una aguja larga; si sale limpia es que el flan está cocido. Entonces se saca y se deja enfriar dentro del agua. Ya frío se retira y se mete media hora en el frigorífico.

Mientras tanto en una fuente honda se pone la nata con dos cucharadas de azúcar y se bate fuertemente hasta que quede espesa, con cuidado de que no se forme mantequilla. Se baten las dos claras a punto de nieve hasta que estén muy firmes; entonces se mezcla con la nata y se reserva en el frigorífico.

En un cazo pequeño se echa una taza (de las del desayuno) de agua, la mermelada de albaricoque y dos cucharadas de azúcar, poniéndolo a fuego mediano durante unos 10 minutos y dándole vueltas con cuchara de madera. En una taza se deslíe, con un poco de agua la maicena y se añade a la mermelada, se sigue cociendo cinco minutos más, dándole vueltas; pasado el tiempo se le agrega unas gotas de limón, se retira del fuego y se pasa por un pasapurés. Se deja enfriar.

Al tiempo de servir el flan se pasa un cuchillo alrededor de la flanera y se vuelca en una fuente, se cubre con la nata y, una vez cubierta se rocía con la mermelada, que estará muy fría. Se sirve frío.

Se prepara una flanera de unos 18 centímetros de diámetro, con las tres cucharadas de azúcar, el agua y el zumo de limón se cuece hasta que se hace un almíbar a punto de caramelo; entonces se mueve el molde en todas direcciones para que se extienda por las paredes y fondo. Se deja enfriar.

Flan chino

1/2 litro de leche
8 cucharadas de azúcar
6 yemas de huevo
4 claras

Para el caramelo:
3 cucharadas (soperas) de azúcar
3 cucharadas (soperas) de agua
Medio limón

Se separa una tacita de leche, el resto se pone en un cazo con el azúcar y se cuece a fuego suave durante unos diez minutos, moviendo de vez en cuando. Pasado el tiempo se separa del fuego. Con la leche reservada se deslíen las yemas, y con una cuchara se agregan, poco a poco, a la leche caliente y removiendo sin parar. Se deja fuera del fuego.

Aparte se baten las claras a punto de nieve muy firmes (antes de empezar a batir se le echan 3 ó 4 gotas de limón), cuando estén bien firmes se incorporan con mucho

cuidado a la crema de modo que queden bien mezcladas. Se vierte todo en la flanera preparada y se mete a horno, con calor mediano y al baño María (el agua se tendrá ya hirviendo de antemano y el horno caliente). Se mete en el horno cubierto con una tapadera y se deja cocer unos veinte minutos, después se destapa y se sigue cociendo unos quince minutos más. Para saber si está en su punto se pincha con una aguja larga, si sale limpia es que el flan está cocido; entonces se saca y se deja enfriar dentro del agua. Ya frío se retira del agua y se mete media hora en el frigorífico. En el momento de servirlo se pasa un cuchillo alrededor de la flanera y se vuelca en una fuente.

Flan con manzanas

4 manzanas medianas de las que no se deshacen (reineta)

5 huevos

8 cucharadas soperas de azúcar

Para el caramelo:

3 cucharadas soperas de azúcar

3 cucharadas soperas de agua

Medio limón

Este flan está mejor ligeramente templado y no se mete en la nevera.

En un molde de unos 25 cm. de diámetro y unos 3 dedos de altura se echan 3 cucharadas de azúcar, 3 de agua y el zumo del limón; se pone al fuego hasta que se hace un almíbar a punto de caramelo; entonces se mueve en todas direcciones para que se extienda por las paredes y fondo. Se deja enfriar.

Aparte, en un cazo, se echan las manzanas peladas y cortadas en trocitos como dados; se les agrega una taza (de las del desayuno) de agua y dos cucharadas de azúcar, se tapan y se ponen a cocer a fuego mediano; cuando empiezan a hervir se quita la tapadera y se dejan hasta que estén tiernas, pero sin deshacerse (unos diez minutos) hay que vigilarlas y en cuanto estén en su punto se retiran y se dejan enfriar; cuando estén templadas se escurren bien de su almíbar, se colocan en la flanera sobre el caramelo procurando repartirlas por igual en todo el fondo.

Se enciende el horno y se pone agua a calentar en una besuguera u otro recipiente más amplio que la flanera, para que hierva al ir a meter el flan en el horno.

En una fuente se baten muy bien con un tenedor los huevos, se les agrega el resto del azúcar y después la leche; se mueve para mezclarlo y se vierte esta crema en la flanera por encima de los trocitos de manzana. Se mete en el horno, al baño María, durante cuarenta minutos aproximadamente, y cuando el flan está cuajado (se pincha con una aguja larga para comprobarlo, debe salir limpia) se saca del horno y se deja en el agua hasta que ésta esté templada; entonces se saca la flanera del agua y se deja enfriar un poco más.

Cuando esté ligeramente templado se pasa un cuchillo alrededor del flan y se vuelca en una fuente. Se sirve.

Galletas o pastas de almendra (salen unas 42)

150 gramos de mantequilla
1/4 kilo de azúcar
2 huevos
Un trozo de cáscara de limón
100 gramos de almendras molidas (sin tostar)
Harina (la que admita)

Para barnizar:
2 yemas
3 cucharadas de azúcar

En una fuente se pone la mantequilla con el azúcar y se trabaja con un tenedor hasta dejarla esponjosa, entonces se incorporan los huevos enteros y se mezclan; seguidamente se añaden las almendras y un poco de ralladura de la piel del limón, se sigue mezclando y se agrega, poco a poco, harina hasta que se forme una pasta; se vuelca todo sobre la mesa y se amasa rápidamente agregando, con mucho cuidado, más harina hasta que se consigue una pasta fina y que no se pegue a las manos. Se pone sobre un plato espolvoreado de harina, se cubre con un paño seco y se deja reposar, en sitio frío, unos tres cuartos de hora. Pasado el tiempo se van cortando trozos de masa y se trabajan un poco, se estiran con el rollo de pastelería sobre la mesa espolvoreada de harina y con un vaso de los del vino se cortan las galletas. Cuando estén todas hechas se colocan sobre una placa. Se mezclan en un recipiente las dos yemas y las tres cucharadas de azúcar y con esta mezcla se barnizan con un pincel. Se cuecen en el horno, con calor moderado, hasta que estén doradas; entonces se sacan, se dejan enfriar unos minutos y se les pasa un cuchillo por debajo, se retiran a una bandeja. Para conservarlas se guardan bien tapadas.

Galletas de chocolate (salen unas 42)

1/4 kilo de mantequilla
150 gramos de azúcar molida (glas)
Una cucharadita de vainilla en polvo
2 yemas de huevo
Una cucharadita (de las del café) de chocolate en polvo
Una cucharadita (de las del café) de levadura en polvo
1/2 kilo de harina (aproximadamente)

En una fuente se pone la mantequilla con el azúcar y se trabaja con el tenedor hasta

dejarla esponjosa, entonces se incorporan las yemas, el chocolate y la levadura, se siguen mezclando un poco más y se va poniendo poco a poco harina hasta conseguir una masa fina y que no se pegue a las manos (la harina se debe de poner con cuidado, por si no fuera necesario ponerla toda, si por el contrario no fuera suficiente se pone un poco más). Se pone la masa en un plato espolvoreado de harina, se cubre con un paño seco y se deja descansar durante una hora en sitio fresco. Seguidamente se forman unas bolitas que se van colocando, separadas unas de otras en una bandeja de horno (aumentan bastante de tamaño). Después se dejan nuevamente en sitio fresco durante media hora más y finalmente se meten en el horno con calor moderado hasta que estén cocidas (unos 15 minutos), se retiran y se levantan con un cuchillo, se ponen en una bandeja.

Galletas florentinas

150 gramos de naranja confitada
100 gramos de almendras tostadas
6 cucharadas de leche condensada
2 cucharadas soperas (colmadas) de harina (aproximadamente)

Se muelen las almendras, las naranjas se cortan en trocitos muy menudos (con unas tijeras), se pone todo en una fuente y se agrega la leche condensada mezclándolo, cuando esté bien unido se pone una cucharada de harina, se mezcla y se pone la siguiente. Si quedara la masa demasiado blanda (que se nota al tocarla con los dedos), se echa un poco más de harina. La masa debe quedar blanda pero no pegajosa. Una vez mezclado se unta con mantequilla una placa de horno y se van colocando porciones alisándolas con un cuchillo para que queden delgadas. Se cuecen, en el horno con calor moderado hasta que estén doradas. Unos diez minutos.

Galletas de manteca de cerdo (salen unas 50)

1/4 kilo de manteca de cerdo
8 cucharadas soperas de azúcar
Una cucharada soperas de anís
Harina (la necesaria)
Azúcar molida (glas)
50 gramos de almendras crudas
2 yemas de huevo

Se ponen las almendras en agua caliente durante unos minutos, después se les quita la piel, se secan con un paño y se pican menudas, se reservan.

En una fuente se bate la manteca de cerdo y el azúcar hasta que esté cremoso; se

añaden las yemas y el anís. Se mezcla y se agrega poco a poco harina hasta conseguir una masa fina, sin trabajarla mucho, que no se pegue a las manos. Entonces se espolvorea la mesa con harina y se extiende la masa con el rollo espolvoreando bien para que no se pegue. Con un vaso de los del vino se cortan las galletas, un poco gruesas y se van colocando en una chapa de horno (no es necesario engrasarla). Cuando están todas ellas se espolvorean con el azúcar molido y las almendras picadas, se cuece a horno moderado hasta que estén doradas. Ya cocidas, se retiran de la placa pasándoles por debajo un cuchillo.

Galletas con natas (salen unas 42)

Un tazón de natas muy escurridas
Media taza (de las del desayuno) de aceite
Media taza (de las del desayuno) de azúcar
2 cucharadas soperas de anís
2 cucharadas soperas (rasas) de levadura en polvo
Harina (la que admita)

Quedan las galletas más suaves conservando la masa durante un día, cubiertas con un paño húmedo, en sitio fresco o nevera.

Se mezclan las natas, el aceite, el anís, el azúcar y la levadura en polvo en una fuente, se trabaja hasta formar una crema fina; seguidamente se le va añadiendo harina hasta formar una pasta que se pueda trabajar con las manos, procurando que no quede demasiado dura. Se van formando las galletas y se ponen en una placa, procurando que queden un poco separadas unas de otras y se cuecen, a horno fuerte, hasta dorarlas; entonces se retiran del horno, se despegan pasándoles un cuchillo por debajo y se conservan tapadas, de esta forma se mantienen tiernas bastante tiempo.

Galletas de San Guillermo (salen unas 50)

1/4 kilo de mantequilla fresca
4 cucharadas soperas (rasas) de azúcar
4 cucharadas soperas (llenas) de almendras molidas crudas
Una yema de huevo
Media tacita (de las del café) de vino blanco
Media tacita (de las del café) de leche
Una cucharada soperas (llena) de levadura en polvo
Una cucharadita de las del café (rasa) de sal
Harina la que admita

En una fuente se mezcla la mantequilla, el azúcar, las almendras, la yema, el vino, la leche y la sal. Se mezcla todo revolviendo con cuchara de madera y se va agregando, poco a poco, harina hasta que todo el líquido quede absorbido; entonces se vuelca

sobre la mesa espolvoreada de harina y se amasa ligeramente, sin manipularlo mucho, agregando harina hasta formar una masa que no se pegue a las manos. Después se estira con el rollo de pastelería, se le dan unas vueltas, espolvoreando la harina siempre que lo necesite (no importa la manera de darlas), hasta que quede una pasta fina. No conviene trabajarla demasiado. Una vez preparada se pone sobre un plato espolvoreado de harina, se cubre con un paño húmedo y se deja reposar en sitio fresco (puede ser el frigorífico) durante seis horas o más tiempo. Reposada se van cortando trozos de masa, se ponen sobre la mesa espolvoreada de harina, se estiran con el rollo dejándolas de un centímetro de gruesas aproximadamente y se cortan las galletas redondas o cuadradas, según guste, se ponen sobre una placa de horno (no es necesario engrasarla) y se cuecen hasta que estén doradas (aproximadamente veinte minutos). En su punto se sacan del horno, se retiran de la placa pasando por debajo un cuchillo. Si se quiere se pueden barnizar con almíbar, que se prepara de la siguiente forma:

En un cazo se pone una tacita (de las de café) de agua y otra tacita de azúcar, se deja hervir hasta que se consigue un almíbar un poco espeso.

Galletitas (consejos) (salen unas 50)

1/4 kilo de mantequilla
8 cucharadas soperas de azúcar
Un huevo
Una tacita (de las del desayuno) de leche
Harina la que admita

Se mezcla en una fuente la mantequilla, el azúcar y el huevo; se bate todo hasta que se pone cremoso y se agrega la leche, se mezcla y se va añadiendo poco a poco harina hasta que se consigue una masa fina. Con las manos espolvoreadas de harina se van formando rosquillas pequeñísimas y bolas del tamaño de media nuez (aproximadamente), se colocan en una placa de horno, se les pasa por encima una pincelada de huevo batido y se meten a horno con calor moderado hasta que empiezan a dorarse (aproximadamente un cuarto de hora). Ya cocidas se retiran de la placa pasando por debajo un cuchillo.

Galletitas sencillas (salen unas 30)

100 gramos de almendras molidas (crudas)
4 cucharadas (rasas) de azúcar
3 cucharadas soperas llenas de mantequilla o margarina
Un huevo
Una corteza de limón

100 gramos de harina aproximadamente
50 gramos de almendras tostadas (enteras)

En una fuente se mezcla la mantequilla o margarina, las almendras molidas y el azúcar; se mezcla todo hasta que esté cremoso y se añade la harina, un poco de ralladura de limón y por último medio huevo batido como para tortilla. Todo ello se trabaja lo menos posible, sólo lo necesario para que los ingredientes queden unidos. Se coge la masa con una cucharilla de las del café, se forma una bola aplastada y se van colocando en la chapa del horno (no es necesario engrasarla), cuando estén todas hechas, con un pincel se barnizan con el medio huevo batido que quedó y se meten a horno mediano. Cuando están doradas se retiran pasándoles por debajo un cuchillo. Se dejan enfriar. Una vez frías se pueden guardar varios días bien tapadas.

Glaseado de albaricoque (para barnizar tartas, acompañar un pudín, helado, etc.)

3 cucharadas soperas de mermelada de albaricoque
2 cucharadas soperas de azúcar
Un vaso (de los de vino) de agua
3 cucharaditas (de las de café) de maicena
Un trozo de limón

Se puede emplear para este glaseado cualquier otra clase de mermelada, pero no resulta tan bueno.

En un cazo se echa el agua, el azúcar y la mermelada, poniéndolo a fuego mediano. Se cuece unos diez minutos dándole vueltas con una cuchara de madera. Pasado este tiempo en una taza se deslíe, con un poco de agua fría, la maicena y se añade la mermelada y, dando vueltas, se cuece cinco minutos más. Se ponen las gotas de limón, se pasa por un pasapurés y se emplea.

Hojaldre

Para los ingredientes véase Tomo 1.º.

Ampliación de la explicación dada en el Tomo 1.º.

Se pone en una fuente el agua (que estará muy fría), la margarina, la harina y la sal; se junta y cuando está absorbido el agua se vuelca sobre la mesa y se prepara a una bola de masa. Si hubiera dificultad para juntarlo, o sea, que estuviera seco (por este motivo no une bien) se pone un poco más de agua, ya que es muy importante que la bola de masa que se está preparando no quede seca (esto ocurre muchas veces debido a la calidad de harina que tiene más fuerza de la debida).

Tampoco tiene que quedar pegajosa. La cantidad de agua para esta fórmula de hojaldre es muy importante.

Ya está la bola de masa preparada; entonces se espolvorea la mesa con un poco de harina, se espolvorea también la masa y el rollo, se extiende haciendo girar el rollo hasta conseguir una tira alargada quedando según se explica en la figura n.º 1.

Se divide en tres partes (véase figura 2).

Se dobla la uno sobre la dos, la tres sobre la uno (véase figura 3).

Se dobla a la mitad de derecha a izquierda y se le da la vuelta de forma que la abertura quede a nuestra derecha (véase figura 4).

Se vuelve a estirar y se hace la misma operación cinco veces. Se deja reposar en el frigorífico o en sitio fresco unas dos horas o más tiempo. Puede prepararse de un día para otro

Fig. núm. 1



Fig. núm. 2

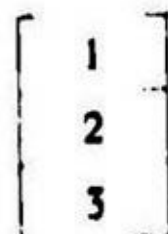
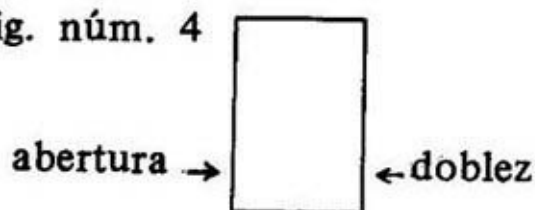


Fig. núm. 3



Fig. núm. 4



Huesos de santo (salen unos 40)

1/2 kilo de almendras molidas (sin tostar)

1/2 kilo de azúcar glas

100 gramos más de azúcar glas para espolvorear

Claras de huevo las que admita (pueden ser aproximadamente dos)

Relleno:

50 gramos de almendras molidas (sin tostar)

2 cucharadas de azúcar corriente

Una cucharadita (de las del café) de coñac

Una yema

Se pueden rellenar también con crema de coco o mermelada de albaricoque.

Se mezcla en una fuente las almendras y el azúcar glas, se batan un poco las claras con un tenedor y se van agregando poco a poco, y amasándolo, hasta que se consigue una masa fina que no se pegue a las manos (debe tenerse mucho cuidado al poner las

claras para no poner de más, ya que se ablandaría mucho la masa) y que se pueda extender fácilmente con el rollo sin pegarse a éste; entonces se forma una bola y se deja reposar una media hora sobre la mesa.

Mientras tanto en un plato hondo se ponen las almendras molidas, destinadas al relleno, las dos cucharadas de azúcar, el coñac y la mitad de la yema; se mezcla con una cuchara de madera y si fuera necesario se va agregando otro poco más de yema o toda si fuera preciso. Debe quedar una pasta jugosa.

Pasado el tiempo se espolvorea la mesa con azúcar glas, se estira, con el rollo, la masa preparada de mazapán, se cortan cuadros de unos 6 cm., se pone en el centro y a todo lo largo un poco del relleno y se enrollan como si fueran cigarrillos dejándolos de un dedo de grueso (aproximadamente). Al enrollarlas se humedece uno de los extremos con un poco de agua para que queden pegados y queden preparados para servirlos.

Leche frita

(Véase crema frita, suprimanse las yemas y lo demás hágase igual).

Lenguas de gato (salen unas 50)

4 claras de huevo
150 gramos de mantequilla o nata fresca
150 gramos de harina
Un pellizco de vainilla en polvo
3 cucharadas soperas (rasas) de azúcar

En una fuente se bate la mantequilla hasta dejarla muy fina. (Si se pone nata no es necesario batirla); se le añade el azúcar y la vainilla, se sigue batiendo hasta que quede como una crema. Por separado se baten las claras a punto de nieve y se van mezclando, poco a poco, con cuchara de madera hasta que estén incorporadas y por último se agrega la harina a cucharadas, introduciéndola bien.

Una vez mezclado se enciende el horno para que esté caliente, se unta una bandeja de horno con mantequilla y, con una cuchara se ponen unas tiritas de un dedo de anchas aproximadamente, y bien separadas unas de otras, pues al calentarse se extiende mucho la masa. Se meten a horno, con calor moderado, durante unos diez minutos, hasta que las lenguas estén bien doradas todo alrededor, pero el centro claro. Ya cocidas se saca la chapa del horno y con un cuchillo de punta redonda se desprende primero todas las lenguas y luego, con cuidado, se sacan y se colocan sobre un mármol aplanándolas con la mano. Se dejan enfriar. Una vez frías y tías se ponen

en el plato donde se vayan a servir o se guardan dos o tres días tapadas.

Magdalenas (salen unas 60)

1/4 kilo de manteca de cerdo o mantequilla de vaca
10 cucharadas de azúcar molida
6 huevos
Una cucharada sopera (llena) de levadura en polvo
Ralladura de limón
350 gramos de harina aproximadamente
Cápsulas de papel

En una fuente honda se pone la manteca con el azúcar y se trabaja, con cuchara de madera hasta que quede cremoso; entonces se van agregando uno a uno los huevos hasta mezclarlos todos; se echa un poco de ralladura de limón y la levadura y, por último la harina mezclándola bien, sin trabajar demasiado la pasta. Si quedara demasiado blanda se puede poner un poco más de harina, pero téngase en cuenta que ésta tiene que quedar más bien suave que pastosa.

Se rellenan los moldes de papel hasta menos de la mitad de la altura del mismo, se meten a horno moderado y se sacan cuando están bien dorados (de quince a veinte minutos).

Estas magdalenas, bien tapadas, se pueden guardar durante varios días.

Magdalenas (salen unas 60) (2ª fórmula)

3 huevos
10 cucharadas de azúcar
Una tacita y media (de las de café) de aceite fino
Una tacita (de las de café) de leche
Una cucharada sopera (llena) de levadura en polvo
Ralladura de limón
350 gramos de harina aproximadamente
Cápsulas de papel

En una fuente se ponen las claras de huevo y tres o cuatro gotas de limón; se baten a punto de nieve muy firme, después se les añaden las yemas, el azúcar, el aceite, la leche, la ralladura de limón y la levadura; se mezcla todo removiendo bien con cuchara de madera y se va agregando poco a poco la harina sin trabajar demasiado la pasta, pero mezclándola bien. Si quedara demasiado blanda se puede poner un poco más de harina, pero téngase en cuenta que ésta tiene que quedar más bien suave que pastosa.

Se rellenan los moldes de papel hasta menos de la mitad de la altura del mismo, se

meten a horno moderado y se sacan cuando están bien dorados (de quince a veinte minutos).

Estas magdalenas, bien tapadas, se pueden guardar durante varios días.

Mantecas de Astorga (salen unas 60)

1/4 kilo de manteca de cerdo
12 cucharadas de azúcar
6 huevos
300 gramos de harina (aproximadamente)
Canela en polvo
2 cucharaditas (de las de café) de levadura en polvo
Cajitas de papel

Se pone en una fuente la manteca y el azúcar, se bate bien con cuchara de madera hasta que esté cremoso; entonces se van agregando uno a uno los huevos hasta mezclarlos todos, se echa una pizca de canela en polvo y la levadura y, por último la harina mezclándola bien sin trabajar demasiado la pasta. Si quedara demasiado blanda se pone un poco más de harina, pero téngase en cuenta que ésta tiene que quedar más bien suave que pastosa.

Se rellenan las cajitas de papel, que de antemano se han preparado, y se cuecen a horno suave, hasta que queden bien doradas (unos quince minutos).

Bien tapadas se pueden guardar varios días.

Mantecados de Castilla (salen unos 30)

1/4 kilo de azúcar
1/4 kilo de harina
125 gramos de mantequilla
2 cucharadas de anís o aguardiente

En una fuente se ponen la harina, la mantequilla (que estará un poco blanda) el azúcar y el anís o aguardiente, se mezcla todo y se amasa bien, a continuación se coloca sobre un plato, se cubren con un paño y se deja reposar una hora aproximadamente. Pasado este tiempo se amasa otro poco sobre la mesa espolvoreada de harina, se extiende con el rollo también espolvoreado. Se cortan los mantecados con ayuda de un vaso o cortapastas del tamaño y forma que se desee. No conviene que sean muy grandes pero sí que queden un poco altos (aproximadamente se les da un centímetro y medio de altura). Se colocan en una placa de horno (no es necesario untarla) y se cuecen a horno moderado de ocho a diez minutos.

En su punto se retiran y se espolvorean, si se quiere, con azúcar.

Fríos se sirven.

Marañuelas

1/4 kilo de mantequilla cocida y fría
1/4 kilo de azúcar
3 huevos
3 yemas más
Un limón
2 cucharadas de anís
Harina (la necesaria)

En una fuente se bate la mantequilla con el azúcar, hasta dejarla como una crema, a continuación se le añaden dos cucharadas soperas de zumo de limón, el anís, los huevos y las yemas; se sigue batiendo, se le pone un pellizco de sal y se va agregando, poco a poco, harina hasta formar una masa que se pueda trabajar con las manos, sin pegarse. Debe quedar fina. Cuando esté hecha se forman unos cordones dándoles formas de ochos y se ponen a cocer, en una placa engrasada, a horno moderado hasta que queden doradas; entonces se retiran pasándoles por debajo un cuchillo. Se deja enfriar. Una vez frías se sirven o se pueden guardar varios días bien tapadas.

Mazapanes

1 kilo de almendras molidas (crudas)
600 gramos de azúcar molida (glas)
Una o dos claras de huevo
Una yema

Advertencias importantes:

Para conseguir el éxito de los mazapanes es muy importante que las almendras sean de buena calidad y que estén molidas muy finas.

No se debe poner más cantidad de azúcar que la indicada, para evitar que pierdan la forma al cocer y queden demasiado duros.

Si el azúcar se prepara en casa, con el molinillo eléctrico, éste debe limpiarse antes, perfectamente, y molerlo hasta que quede convertido en harina, para que la masa de mazapán una bien.

Se prepara una clara de huevo, se revuelve un poco con tenedor, sin llegar a batirla. Se ponen sobre la mesa las almendras molidas y el azúcar glas; se mezcla y se va echando, poco a poco y con mucho tino, clara de huevo hasta que se consiga una masa moldeable y que se pegue a las manos. Si fuera necesario se prepara una nueva

clara, pero téngase en cuenta, al ponerla, que la almendra y el azúcar necesitan muy poco líquido. Cuando la masa esté hecha se forma una bola, se coloca sobre un plato, se cubre con un paño seco y se deja así una hora aproximadamente. Después se forman las figuritas y se van colocando en una placa engrasada con mantequilla o margarina. Se dejan una media hora.

Un cuarto de hora antes de introducirlos en el horno se enciende éste para que se caliente bien antes de introducir los mazapanes. Pasado el tiempo se pone la yema en una tacita y con la yema del dedo, o un pincel, se barnizan ligeramente por encima y se meten en el horno, cuando esté bien caliente, hasta que la superficie esté dorada; en seguida se retiran y se dejan unos minutos en la placa (hasta que enfríen un poco), después se les pasa un cuchillo por debajo, para despegarlos y se trasladan a una bandeja. Se conservan tapados.

Mazapán relleno

Mazapán:

1/2 kilo de almendra, molidas muy finas (sin tostar)

300 gramos de azúcar glas

Una o más claras de huevo

Una cucharada de vainilla en polvo

Relleno:

200 gramos de almendras tostadas y molidas

Una cucharada de buen coñac

2 yemas

300 gramos de frutas confitadas (naranjas, ciruela, higo, etc.)

Una cucharadita de miel

4 cucharadas de azúcar glas

Adorno:

2 o más yemas

Una lámina de oblea

Las obleas se encuentran en algunas pastelerías de las que se dedican a la preparación de turrone. Son unas láminas para poner sobre ellas los mazapanes para introducirlos en el horno, sin que se peguen; de no disponer de oblea se prepara una bandeja plana que se pueda meter un poco en el horno y se unta con mantequilla o margarina.

Conviene tener en reserva más cantidad de almendras molidas, azúcar glas y almendras tostadas, por hubiera quedado demasiado blanda la masa.

Se ponen las almendras molidas (sin tostar) sobre la mesa donde se va a trabajar el mazapán, se reserva media tacita (de las de café) de azúcar glas para espolvorear y el resto, con la vainilla, se agrega a las almendras; se mezcla bien con las manos. De esta mezcla se separan dos tazas (de las de desayuno) y se reservan.

Se bate en un plato la clara (sólo lo justo para deshacerla) y se va agregando, con una cuchara, poco a poco a la mezcla de almendras y azúcar (téngase en cuenta que las almendras se humedecen en seguida, por lo que necesitan muy poca cantidad de líquido) hasta conseguir una pasta fina y moldeable que no se pegue a las manos (más

o menos como la del pan).

Según el tamaño de los huevos, pudiera ser que no fuera necesaria toda la clara y sí, por el contrario, no fuera suficiente, se prepara una segunda (pero mucho cuidado de no poner de más). Una vez preparado, si hubiera quedado demasiado blanda se mezclan, en un plato, unas cucharadas de almendras molidas con una tercera parte de azúcar glas y se va agregando, poco a poco el mazapán hasta conseguir que esté en su punto. Entonces se forma una bola de masa y se deja unos veinte minutos.

Mientras tanto se ponen las dos tazas de la mezcla reservada sobre la mesa y se van echando, poco a poco las yemas destinadas al adorno y amasándolo hasta formar una masa como la anterior. Si no fuera necesario no se pone toda la cantidad de yema y sí, por el contrario, no fuera suficiente se prepara otra yema. Una vez conseguido el punto se forma una bola y se reserva.

Se revuelven en un plato las yemas destinadas al relleno.

En una fuente se ponen las almendras tostadas, el coñac, la miel y el azúcar destinado al relleno; se mezcla con una cuchara de madera y se echa poco a poco (para no poner de más) yemas (de la que está en el plato) hasta conseguir una mezcla jugosa. Lo que haya quedado de las yemas se reserva.

Se cortan las frutas en tajadas muy finas.

Se espolvorea la mesa con azúcar glas, de la que se reservó al preparar el mazapán; se corta la mitad del mazapán y se estira con el rollo de pastelería, espolvoreando de azúcar, dándole unos 8 cm. de ancho y 3 de alto (el largo de todo lo que dé de sí) y se coloca sobre la lámina de oblea cortada a la medida o sobre la bandeja preparada. Se extiende por encima, cubriendo toda la tira, la mezcla de almendras tostadas y se cubre con las frutas. Sobre la mesa espolvoreada de azúcar glas se estira la otra parte del mazapán, dándole las mismas medidas que la anterior, se humedece ligeramente con un poco de agua y se coloca sobre la otra parte del mazapán, poniéndole la parte húmeda hacia adentro para que queden bien pegadas las dos partes.

Por último sobre la mesa espolvoreada con azúcar se estira el mazapán destinado al adorno, dejándolo bastante fino y con un apartado redondo (que puede ser la parte ancha de una boquilla de las que se ponen en la manga pastelera) se van cortando redondeles con los que se cubre el mazapán poniéndolos de forma que queden montados unos sobre otros en forma de escama. Al tiempo de cubrirlo se va humedeciendo el mazapán con un poco de agua para que se peguen. Una vez cubierta la parte de arriba, se cubren los lados. Cuando esté todo el mazapán cubierto se remueven las yemas que quedaron de preparar el relleno y con una brocha se barniza todo el mazapán (si fuera necesario se pone otra yema).

Se enciende el horno y, cuando esté bien caliente se introduce el mazapán hasta que esté dorado (sólo unos minutos). Bien dorado se saca del horno y se deja enfriar.

Si está sobre una bandeja, se le pasa, después de frío un cuchillo por debajo para despegarlo. Si está sobre oblea se coloca en una bandeja para servirlo. Se cubre con papel de aluminio y se deja, unos tres o cuatro días. Se puede consumir el mismo

día, pero queda mejor, pasados unos días.
Se conserva siempre tapado.

Merengues de fresa

3 claras
8 cucharadas soperas (colmadas) de azúcar
Unas 18 fresas grandes
2 cucharadas de azúcar molida (glas)

En un cazo se ponen siete cucharadas de azúcar con otras siete de agua, se deja cocer hasta conseguir un almíbar a punto de hebra fuerte. En este punto se retira del fuego. Se baten las claras en una fuente que esté perfectamente seca a punto de nieve (antes de empezar el batido se le ponen 3 ó 4 gotas de limón); cuando estén bien firmes se les añade una cucharada de azúcar, echándola espolvoreada y sin dejar de batir; a continuación se va incorporando el almíbar, frío y chorro a chorro, batiendo sin cesar; después de terminar de poner el almíbar se añade una cucharada de azúcar molido, se sigue batiendo un poco más, y cuando esté bien duro se deja en reposo y en sitio fresco, como diez minutos. Mientras tanto se limpian, se lavan y se secan las fresas (en caso de no tenerlas del tiempo se pueden poner de conserva); después se pone en veces el merengue, en manga pastelera con boquilla rizada y sobre una bandeja de horno fría y mojada con agua, se van poniendo porciones de merengue, se coloca en cada una de ellas una fresa, se cubre con más merengue, se espolvorean con azúcar glas y se cuecen a horno moderado hasta que tengan una corteza fina y dorada; en este punto se retiran del horno, se dejan enfriar un poco, se les pasa un cuchillo por debajo y se ponen en una bandeja y se sirven.

Monas de Pascua

6 huevos crudos
4 huevos duros
Tacita y media (de las del café) de leche
2 cucharadas soperas (llenas) de azúcar
Una copita de anís
Levadura prensada (el tamaño de dos nueces)
Un vaso (de los de vino) de aceite fino
Canela en polvo
Harina (la que admita)
Una yema de huevo (crudo)

En una fuente se ponen las seis claras de huevos y se baten con un tenedor, como para tortilla; a continuación se les añade la leche templada con la levadura deshecha, las

yemas, el anís, una pizca de canela, el azúcar y el aceite; se mezcla todo y se añade, poco a poco, harina (la que admita), hasta que quede absorbido todo el líquido. Entonces se vuelca sobre la mesa y, espolvoreando de harina, se amasa hasta que se consigue una pasta fina y que no se pegue a las manos. Después se divide en cuatro partes iguales formando cuatro bollos redondos, se colocan en una fuente, bastante separados unos de otros, se cubren con un paño seco y se dejan reposar en sitio templado unas dos horas. Pasado el tiempo y, cuando los bollos hayan subido bastante se incrusta un huevo pelado en cada uno de ellos y se meten a horno con calor moderado hasta que estén cocidos y dorados. Cuando están a media cocción, que ya empiezan a ponerse dorados, se untan con una yema de huevo batida con dos cucharadas de agua. En su punto se retiran del horno, se envuelven en un paño y, así, se dejan enfriar.

Nata montada

1/4 litro de nata fresca

2 cucharadas soperas (rasas) de azúcar molida

Si se quiere que la nata montada quede más floja se pone al empezar a batirla dos o tres cucharadas de leche, según se quiera más o menos floja y el uso que se le vaya a dar.

Para preparar la nata montada es necesario que ésta sea muy fresca (crema de leche). Se encuentra en los establecimientos distribuidores de leche.

Se pone la nata con el azúcar en un recipiente hondo y se bate hasta que quede espumosa (cuidado que no se haga mantequilla). Se puede batir a mano, aunque es mucho más rápido la preparación si se hace con minipimer u otro batidor eléctrico, por ser este procedimiento muy rápido, su preparación conviene, de vez en cuando, suspender el batido para vigilarlo.

Cuando esté bien montada se deja de batir y se puede emplear.

Si tiene que esperar se guarda en el frigorífico.

Nata con nueces flameadas

100 gramos de nueces (después de quitarles la cáscara)

Una cucharada soperas (colmada) de azúcar

Una cucharadita (de las de café) llena de mantequilla

2 cucharadas (soperas) de chocolate en polvo

200 gramos de nata fresca

2 cucharadas (soperas) de azúcar para montar la nata

Una copita de Gran Marnier u otro licor fino

Se bate la nata hasta montarla (véase nata montada), una vez preparada se guarda en

el frigorífico.

Se preparan cuatro copas de champán.

En una sartén al fuego se pone la mantequilla; cuando está derretida se echan las nueces partidas al medio y la cucharada de azúcar, se deja que dore, dándole vueltas con cuchara de madera, después se agrega el chocolate en polvo y el licor; se flamea todo el conjunto; cuando se apague la llama se deja enfriar un poco y se separan ocho trozos de nuez. El resto se distribuye en las copas, terminando de llenarlas con la nata montada. Las nueces separadas se cortan en trozos y se ponen por encima de la nata. Se sirven en seguida.

Natillas con bizcochos

Un litro de leche
2 cucharadas soperas (rasas) de maicena
8 cucharadas de azúcar
6 yemas de huevo
2 claras
4 cucharadas más de azúcar
Corteza de limón
Una docena de bizcochos de Soletilla

Se separa una taza de leche, que se reserva fría, y el resto se pone en un cazo a fuego lento, con una corteza de limón y las ocho cucharadas de azúcar; se deja hervir unos cinco minutos. En la leche fría se deslíen las yemas y la maicena hasta que se deshacen los grumos; entonces se va echando, poco a poco, a la leche hirviendo, sin dejar de remover con cuchara de madera y para el mismo lado. En cuanto empieza a hervir se retira del fuego y se echa en un recipiente de cristal o loza. Se deja enfriar.

Cuando estén bien frías se ponen por encima los bizcochos procurando que queden un poco cubiertos con las natillas. Con las dos claras y las cuatro cucharadas de azúcar se prepara merengue (véase Tomo 1.º); se pone en manga pastelera con boquilla rizada y se adorna la fuente. Se sirven frías.

Natillas borrachas

Un litro de leche
2 cucharadas soperas (rasas) de maicena
8 cucharadas de azúcar
6 yemas de huevo
2 claras
4 cucharadas más de azúcar
2 docenas de bizcochos de Soletilla
Corteza de limón
Canela en polvo

Una tazita (de las del café) de ron o coñac

Se separa una taza de leche que se reserva fría, y el resto se pone en un cazo a fuego lento, con una corteza de limón y el azúcar; se deja hervir unos cinco minutos. En la leche fría se deslíen las yemas y la maicena hasta que se deshacen los grumos; entonces se va echando, poco a poco, a la leche hirviendo, sin dejar de remover con cuchara de madera y para el mismo lado. En cuanto empiezan a hervir se retiran del fuego. Se dejan enfriar.

En un plato se pone el coñac o el ron y se bañan los bizcochos que se irán colocando en la fuente donde se van a servir las natillas; después se vierten sobre ellos las natillas templadas y se ponen en el frigorífico para que enfríen completamente.

Con las dos claras y las cuatro cucharadas de azúcar se prepara merengue (véase Tomo 1.º). Cuando estén bien frías se pone el merengue en manga pastelera de boquilla rizada y se espolvorean con canela. Se sirven muy frías, si tuvieran que esperar se guardan en el frigorífico.

Natillas con fresas

Una yema

Una cucharada sopera (llena) de azúcar

Un trocito de vainilla

Una tacita (de las de café) de leche

Una cáscara de limón

Medio kilo de fresas

Agregando a las natillas media cucharadita de maicena, cuando se deslíen la yemas con el azúcar, no se cortan. Si se quiere hace más cantidad se aumentarán proporcionalmente todos los ingredientes.

Se pone a hervir la leche con la corteza de limón y un trozo de vainilla durante cinco minutos. Después se separa del fuego y se conserva al calor. En un cazo, que no sea de aluminio, se ponen la yema y el azúcar, se remueve bien (siempre para el mismo lado) con una cuchara de madera y se va echando la leche a chorrito, sin dejar de remover; seguidamente se ponen a cocer al baño María, removiéndolas sin parar para que no se corten (haciéndolo siempre para el mismo lado).

Las natillas no deben llegar a hervir (al hervir se cortan). Se notará que están en su punto cuando desaparece de la superficie la espuma y se empaña la cuchara. Entonces se retiran, se pasan a un recipiente de cristal o porcelana y se dejan enfriar, mientras enfrían se mueven de vez en cuando con una cuchara de madera para que no se les forme nata en la superficie. Para servir las se ponen las fresas, lavadas, en un lavafresas o copa y se vierten las natillas, frías, por encima.

Pan de molde

2 cucharadas soperas de mantequilla o margarina
2 cucharadas de azúcar
Un huevo
Un vaso (de los de agua) de leche
Levadura prensada (el tamaño de dos nueces)
Harina (aproximadamente medio kilo)

Se pone la leche al fuego y cuando empieza a calentarse se aparta, se deshace en ella la levadura y se echa una cucharadita (de las del café) de sal.

En una fuente se pone la mantequilla, el azúcar, un huevo entero y la leche templada, con la levadura deshecha; se mezcla y se va agregando harina hasta que quede absorbido todo el líquido; entonces se pone sobre la mesa espolvoreada de harina y se amasa agregando más harina hasta formar una masa fina que no se pegue a las manos; una vez hecha se pone en un plato espolvoreado con un poco de harina, se cubre con un paño seco y se deja en sitio templado unas dos horas. Pasado el tiempo se vuelve a amasar un poco más, espolvoreando con harina si fuera necesario y se pone la masa en un molde de los de cake (la masa quedará un poco más de la mitad del molde), se cubre con el paño y se vuelve a dejar en sitio templado un cuarto de hora más. Después se mete a horno con calor moderado hasta que esté cocido y dorado (aproximadamente una hora). Si se tostara demasiado el pan, se cubrirá con un papel de aluminio, para que no se queme. Se pincha con una aguja larga para saber si está cocido. Debe salir limpia.

Una vez hecho, se retira del horno, se deja enfriar un poco y se vuelca encima de una rejilla o parrilla hasta que esté completamente frío. Resulta mucho más jugoso si antes de comerlo se envuelve en papel de aluminio veinticuatro horas.

Pan de nueces

Una taza (de las del desayuno) de nueces picadas no muy menudas
Un huevo
Una taza (de las del desayuno) de leche
2 tazas (de las del desayuno) de harina (o un poco más)
2 cucharaditas (de las del café) llenas de levadura en polvo
1/2 taza (de las del desayuno) de azúcar
100 gramos de mantequilla o margarina
Un poco más de mantequilla o margarina para engrasar el molde

En una fuente se pone la mantequilla (que debe estar blanda, sacada de la nevera una hora antes por lo menos) con el huevo y el azúcar; se bate hasta que esté cremoso y a

continuación se agregan las nueces, se sigue mezclando y se echa la mitad de la harina alternando con la leche; se vuelca todo sobre la mesa y con la otra taza de harina mezclada con la levadura se forma la masa hasta que quede fina y sin que se pegue a las manos (si fuera necesario se pone más harina).

Una vez hecha se unta con bastante mantequilla un molde alargado (de los de cake) y se espolvorea también con harina. Se mete la masa dentro y se deja reposar unos tres cuartos de hora, cubierta con un paño seco y en sitio templado. Pasado un tiempo se introduce en el horno con calor moderado por espacio de una hora aproximadamente. Si se tostase demasiado se cubre con un papel de aluminio para que no se quemé. Para comprobar que está cocido se pincha con una aguja larga. Debe salir limpia.

Una vez hecho se retira del horno, se deja enfriar un poco, se vuelca sobre una rejilla o un plato hasta que esté completamente frío. Se guarda veinticuatro horas envuelto en papel de aluminio antes de comerlo, pues resulta mejor.

Palmeras

Masa hojaldre:

1/4 kilo de margarina

1/4 kilo de harina

Una tacita (de las de café) de agua

Una cucharadita de sal

150 gramos de azúcar molida (glas)

Con los ingredientes, excepto el azúcar, se prepara el hojaldre (véase fórmula en Tomo 1.º) y complétese la explicación en este Tomo.

Una vez reposada se espolvorea la mesa con el azúcar glas y se pone la masa por encima; se estira con el rollo dándoles un grueso de medio centímetro (más o menos) y formando un rectángulo de unos 22 cm. de ancho. El largo todo lo que dé de sí.

Se enciende el horno para que esté bien caliente al introducirla.

Para formar las palmeras se marca el centro del rectángulo y se doblan los extremos plegándolos dos veces, procurando que los bordes coincidan en el centro; después se dobla al medio obteniendo una banda, con la estructura de una cartera. Se cortan tiras, en sentido horizontal, de un centímetro de ancho y se colocan en la placa previamente espolvoreada de azúcar glas. Se introducen en el horno caliente hasta que estén bien doradas (unos veinte minutos) dándoles la vuelta si fuera necesario, a la mitad de la cocción.

En su punto se retiran del horno, se dejan enfriar un poco en la misma placa, se les pasa un cuchillo por debajo para despegarlas y se trasladan a una fuente; una vez frías se sirven.

Pastel de arroz, con peras

2 tacitas (de las del café) de arroz (que estén muy llenas)
Litro y medio de leche
Un trozo de vainilla (de palo)
1/2 kilo de azúcar (aproximadamente)
Medio limón
4 peras medianas (de las de cocer)
2 cucharadas de mantequilla
100 gramos de almendras tostadas
3 cucharadas de mermelada de albaricoque

Con el arroz, la leche y 10 cucharadas de azúcar se prepara arroz con leche (véase fórmula en Tomo 1.º), se sustituye la canela por un trocito de vainilla, lo demás se hace igual). Cuando el arroz haya absorbido todo el líquido se pone en una fuente honda y se deja enfriar. Bien frío se le añaden las yemas de huevo, revolviendo con cuchara de madera para mezclarlas y por último las dos claras batidas a punto de nieve muy firme.

Se prepara un molde o flanera de unos 18 cm. de diámetro, se unta con mantequilla, después se espolvorea con un poco de harina y se echa el preparado de arroz. Se introduce en el horno, con calor moderado, y se cuece durante unos 25 minutos aproximadamente. Debe quedar dorado y para comprobar que está hecho se pincha con una aguja larga, que tiene que salir limpia.

Mientras se cuece se pelan las peras, se parten por la mitad, y se les quita el corazón. En un cazo se ponen cuatro cucharadas soperas llenas de azúcar y ocho cucharadas de agua; se cuecen durante unos cinco minutos y se agregan las peras y un chorro de zumo de limón; se dejan cocer en este almíbar a fuego lento, hasta que estén tiernas, pero sin que se deshagan.

Quando el pastel de arroz esté cocido, se saca del horno y se deja enfriar un rato. Después se le pasa un cuchillo alrededor y se vuelca sobre un plato.

Con la mermelada, dos cucharadas soperas de azúcar, un vaso (de los de agua) de agua, dos cucharaditas (de las de café) de maicena y unas gotas de limón se prepara un glaseado de albaricoque (véase fórmula). Cuando esté hecho y frío se vierte sobre el pastel, procurando que quede cubierto; se decora con las peras puestas boca abajo y se cubre con las almendras tostadas y picadas. Se sirve frío.

Pastel de leche condensada con Chantilly

Un bote de leche condensada (de 370 gramos)
3 huevos
150 gramos de mantequilla o margarina
10 cucharadas soperas (colmadas) de harina
Una cucharadita (de las de café) de levadura en polvo
Una corteza de limón

3 cucharadas de mermelada de albaricoque
Dos cucharaditas (de las de café) de maicena
1/4 litro de nata fresca
Una clara de huevo
2 cucharadas de azúcar
Cerezas confitadas

Se prepara un molde redondo o flanera de unos 18 cm. de diámetro y se unta con mantequilla (debe quedar muy bien untado). En una fuente, con la ayuda de una cuchara de madera, se mezcla la mantequilla (que estará blanda, retirada de la nevera por lo menos una hora antes), las yemas, un poco de raspadura de limón y la leche condensada; cuando está bien mezclado se agrega la harina y la levadura en polvo, se junta todo y se incorpora las claras batidas a punto de nieve. Se vierte en el molde preparado y se pone a cocer en el horno con calor moderado. Ya cocido (para comprobarlo se pincha con una aguja larga) que tiene que salir limpia, se retira del horno, se deja enfriar unos cinco minutos y después se vuelca sobre un plato. Se deja enfriar completamente.

Mientras tanto con la nata se prepara el Chantilly (véase fórmula) y con la mermelada, dos cucharadas soperas de azúcar, un vaso (de los de agua) de agua, la maicena y un chorro de limón, se hace un glaseado de albaricoque (véase fórmula). Se deja enfriar, y, se cubre con este glaseado el pastel.

Cuando esté todo bien frío se adorna con el Chantilly, puesto en manga pastelera con boquilla rizada (esto se hace según el gusto) y se termina de adornar con las cerezas confitadas. Se guarda en la nevera y se sirve frío.

Pastel de pan

1/2 kilo de pan duro
3/4 litros de leche (aproximadamente)
10 cucharadas soperas de azúcar
4 huevos
Una copa de coñac o ron
4 cucharadas de almendras tostadas y molidas (también pueden ser sin tostar)
Una pizca de vainilla en polvo
Una corteza de limón
200 gramos de frutas confitadas, variadas

Se prepara un molde redondo de unos 25 cm. de diámetro y 7 de alto. Se unta con mantequilla y se espolvorea con harina. Se vuelca para que caiga lo sobrante. Unas tres horas antes de preparar el pastel se corta el pan en trozos pequeños y se pone en una fuente honda; se le va echando la leche hasta mojar bien el pan y se deja en remojo unas tres horas. Mientras está remojando, de vez en cuando se machaca con un tenedor para que se empape bien. Si fuera necesario se pone un poco más de leche aunque no debe estar caldoso. Tiene que quedar una pasta uniforme y con la leche

absorbida. Pasado el tiempo se le añade el azúcar, las almendras, una pizca de vainilla, un poco de ralladura del limón y las frutas muy picadas; se mezcla todo y se incorpora los huevos batidos como para tortilla, y se vierte la mezcla en el molde preparado. Se mete en el horno con calor moderado hasta que esté en su punto; se comprobará si está cocido pinchándolo con una aguja larga. Si sale limpia es que el pastel ya está, entonces se retira del horno, se deja enfriar dentro del molde.

Cuando esté frío se le pasa un cuchillo alrededor para despegarlo del molde y se vuelca sobre un plato. En el momento de servirlo se le pone el coñac o ron caliente y se le prende fuego. Se lleva a la mesa antes que se apague la llama.

Pastel de piña

3 huevos enteros

El mismo peso de los huevos enteros en azúcar

El mismo peso de los huevos enteros en mantequilla

El mismo peso de los huevos enteros en harina

2 cucharaditas (de las de café) de levadura en polvo

4 cucharadas soperas más de azúcar

4 cucharadas de buen coñac

Caramelo preparado

Cerezas confitadas para el adorno

Se unta un molde redondo (de unos 20 cm. de diámetro y unos 3 dedos de altura) con mantequilla y se espolvorea con harina, se vuelca para que caiga la harina sobrante.

Se prepara una fuente redonda para presentar el pastel. En una fuente se bate la mantequilla (que debe estar blanda, retirada de la nevera por lo menos una hora antes) con el azúcar hasta que quede cremoso; a continuación se añaden las yemas de los huevos una a una y se sigue batiendo, después se agrega la harina mezclada con la levadura y, cuando esté mezclada se introducen las claras batidas a punto de nieve muy firme. Se vuelca en el molde preparado y se mete a horno flojo, hasta que esté en su punto. Tarda unos 45 minutos. Poco antes de retirarse del horno se pone el jugo de piña en un cazo pequeño con las cuatro cucharadas de azúcar y se cuece lentamente hasta que esté hecho un almíbar flojo; entonces se añade el coñac y se reserva.

Cuando el bizcocho esté en su punto para comprobarlo se atraviesa con una aguja larga, si sale limpia es que ya está, se saca del horno y se deja enfriar un poco dentro del molde; a continuación se desmolda sobre un plato. Si el almíbar se hubiera enfriado, se vuelve a poner al fuego hasta que esté templado y en seguida se emborracha con ello el bizcocho; antes que se seque se colocan las rodajas de piña cortadas al medio y alrededor del bizcocho haciendo círculo hasta cubrirlo. En el centro se ponen unas cuantas cerezas en redondel. Se baña con caramelo y se sirve frío.

Pastel de torre de limón

Bizcocho:

5 huevos
5 cucharadas soperas (llenas) de azúcar
5 cucharadas soperas (llenas) de harina
Una cucharadita (de las de café) de levadura en polvo
Un trozo de papel de aluminio para cubrir el molde
Mantequilla para engrasar

Crema:

Una tacita (de las de café) de zumo de limón
2 cucharadas soperas (colmadas) de maicena
4 cucharadas soperas (llenas) de azúcar
2 huevos
1 cucharada de mantequilla

Cobertura:

5 claras de huevo
8 cucharadas soperas (llenas) de azúcar
2 cucharadas soperas (llenas) de azúcar molido (glas)

Baño:

Un vaso (de los del vino) de vino blanco
Una cucharada sopera de azúcar

Se prepara un molde redondo de unos 24 cm. de diámetro (este bizcocho conviene que quede alto). Se corta un disco de papel de aluminio a la medida del fondo se unta de mantequilla, se coloca en el molde y se unta también todo el borde alrededor.

Con los ingredientes del bizcocho se hace el bizcocho corriente (véase fórmula en Tomo 1.º y hágase igual); en su punto se retira del horno, se saca del molde, se le quita el papel del fondo y se deja enfriar. Frío se corta en tres discos, se coloca uno de ellos en un plato redondo que resista un poco el horno y los otros dos discos se dejan sobre la mesa separados uno de otro.

En un cazo pequeño de porcelana, se baten las yemas, destinadas a la crema, con el azúcar; después se agrega el zumo de los limones, un poco de raspadura de la corteza de uno de ellos, la mantequilla y la maicena, se revuelve y se va echando poco a poco y sin dejar de remover medio litro escaso de agua fría. Se acerca al fuego y se cuece lentamente hasta que espese removiendo sin parar; en cuanto empieza a hervir se retira del fuego, se traslada a una fuente honda y se deja enfriar un rato, removiendo de vez en cuando con cuchara de madera. Se pone el vino destinado al baño en un recipiente, se le agrega un vaso grande de agua y el azúcar; se acerca al fuego y se calienta hasta que se deshace el azúcar. Mientras tanto se baten las dos claras a punto de nieve y cuando estén bien firmes se mezclan con la crema removiendo despacio con las varillas o cucharas de madera. Bien mezclada se extiende como la tercera parte de la crema sobre el disco de bizcocho colocado en el plato, se tapa con otro disco, se extiende otra parte de crema, se pone el último disco, se baña con el vino caliente y se ponen unas cucharadas del mismo baño en el plato donde está el pastel

que quede bien empapado y se cubre la superficie con el resto de la crema. En un cazo pequeño se pone el azúcar de la cobertura con cuatro cucharadas de agua; se acerca al fuego y se deja cocer hasta que se hace un almíbar fuerte. Mientras tanto se baten las claras a punto de nieve muy fuerte; cuando el almíbar esté hecho se deja enfriar un poco y se va agregando poco a poco a las claras sin dejar de batir éstas. Con este merengue se cubre el bizcocho formando una pirámide, se alisa con la espátula de goma dándole buena forma, se espolvorea con el azúcar molido y se mete en el horno, con calor mediano hasta que quede tostado (sólo unos minutos). En cuanto esté dorado se retira del horno y se sirve.

Pastel a la vasca

Masa:

1/4 kilo de mantequilla o margarina

2 cucharadas (soperas) rasas de azúcar

Una copa de ron o coñac

Dos cucharaditas (de las de café) de levadura en polvo

Ralladura de limón

Harina (la que admita)

Un huevo más para barnizar

Crema:

1/2 litro de leche

2 yemas

Una cucharada sopera (colmada) de maicena

4 cucharaditas soperas (llenas) de azúcar

200 gramos de avellanas tostadas y molidas

Glaseado de albaricoque:

3 cucharadas soperas (llenas) de mermelada de albaricoque

2 cucharadas soperas (llenas) de azúcar

Un chorro de zumo de limón

Se prepara un molde redondo de unos 30 cm. de diámetro y se deja sin untar, ya que los moldes cuando se cubren con masa no deben de untarse.

En una fuente honda se pone la mantequilla (que debe estar blanda, sacada de la nevera por lo menos una hora antes) con el azúcar y los huevos; se bate hasta que esté cremoso; a continuación se pone el ron o el coñac y la levadura en polvo, se mezcla y se va echando harina, poco a poco, hasta que quede absorbido todo el líquido (esta masa no necesita más humedad que el ron y los huevos) entonces se vuelca esta pasta sobre la mesa espolvoreada de harina, se va añadiendo, con tino, harina (sin amasarlo mucho) hasta formar una masa fina que no se pegue a las manos. Una vez hecha se pone sobre un plato espolvoreado de harina, se cubre con un paño húmedo y se deja en sitio fresco o nevera unas dos horas.

Una media hora antes de preparar el pastel, con los ingredientes de la crema se prepara una crema de avellana (véase fórmula en este tomo). Pasado el tiempo de

reposito de la masa se corta un trozo de ésta, se pone sobre la mesa espolvoreada de harina, se estira con el rollo y se cubre el fondo del molde, se rellena con la crema de avellana, se extiende la otra parte de la masa, se cubre tapando la crema, se barniza con huevo batido y se le pasa por encima un tenedor marcándole un dibujo y se mete a horno moderado hasta que esté cocido y dorado (aproximadamente media hora). Se comprobará que el fondo está cocido cuando al mover el pastel esté suelto y se note crujiente. En su punto se retira del horno y se deja enfriar un rato dentro del molde. Mientras tanto con los ingredientes citados se prepara un glaseado de albaricoque (véase fórmula). Cuando el pastel esté frío se traslada a un plato redondo, se baña con el glaseado y se sirve.

Pastelillos de avellana y leche condensada (salen unos 30)

Un bote de leche condensada (de 370 gramos)
2 huevos 150 gramos de avellanas tostadas y molidas (que no estén demasiado molidas)
2 cucharadas soperas (llenas) de mantequilla o margarina
12 cucharadas soperas (llenas) de harina
Una cucharada soperas (rasa) de levadura en polvo
2 cucharadas soperas de mermelada de albaricoque
Mantequilla o margarina para engrasar
Ralladura de limón

Se separan tres cucharadas soperas de avellanas y se reservan.

En una fuente se mezclan los huevos batidos, con un poco de ralladura de limón, la leche, la mantequilla, la harina, el resto de las avellanas y la levadura en polvo hasta obtener una pasta fina. Si quedara un poco dura se agregan, poco a poco, unas cucharadas de leche común y, si por el contrario quedara blanda se pone un poco más de harina. Debe quedar una masa jugosa (ni dura ni blanda). Se unta una bandeja de horno con mantequilla o margarina, se ponen montoncitos de pasta separados unos de otros y se cuecen a horno moderado hasta que estén dorados; entonces se retira la placa del horno, se dejan enfriar un poco, se les pasa por debajo un cuchillo y se colocan en un plato llano sin que estén amontonados. Con un pincel se barnizan con la mermelada de albaricoque y se espolvorean con las avellanas reservadas. Se sirven fríos.

Pastelillos de mazapán

Mazapán:
1/4 de kilo de almendras molidas (crudas), que estén muy finas
150 gramos de azúcar glas

Relleno:

150 gramos de almendra molida cruda
6 cucharadas de azúcar
Una cucharada de coñac
Una yema de huevo
Canela en polvo
Más azúcar glas para espolvorear
Una yema para barnizar

Sobre la mesa se pone las almendras destinadas al mazapán y el cuarto kilo de azúcar, se mezcla y se va agregando, poco a poco con una cuchara, agua hasta conseguir una pasta fina y moldeable; entonces se forma una bola y se deja reposar sobre la mesa un rato (pueda ser media hora). Mientras tanto, en una fuente se ponen las almendras destinadas al relleno, con el azúcar, el coñac, la yema y una pizca de canela en polvo; se mezcla todo y si al tocarlo con las manos se nota que queda demasiado seco se pone un poco de agua o un poco más de coñac. Este relleno debe quedar jugoso, sin que quede demasiado ligero. Se deja reposar un rato.

Como a la media hora, aproximadamente, de haber preparado el mazapán se espolvorea la mesa con azúcar glas y se extiende éste con el rollo hasta dejarlo de un centímetro, escaso, de grueso; se cortan unas tiras de unos 5 cm. de ancho por unos 20 de largo. Sobre éstas se coloca un cordón del relleno, se cubre con otra tira del mismo tamaño y se barniza toda ella por encima con un poco de yema batida, se marcan unos cortes, de unos 3 ó 4 cm., de ancho, sin que lleguen hasta el fondo, se colocan en una placa de horno untada con mantequilla o margarina y se meten en el horno, cuando éste esté muy fuerte, hasta que estén dorados (unos tres minutos). En seguida se sacan y se dejan enfriar; una vez fríos se cortan por las marcas y se ponen en una bandeja. Se conservan mucho tiempo envolviéndolos cada uno en un papel de aluminio.

Pastelillos de nuez (salen unos 30)

150 gramos de mantequilla o margarina
150 gramos de azúcar
Un huevo
150 gramos de nueces molidas
Una cucharada soperas (rasa) de levadura en polvo
Unos 350 gramos de harina

Relleno:

Medio tarro de mermelada de albaricoque (aproximadamente)

Glaseado:

8 cucharadas soperas de azúcar
4 cucharadas soperas de agua
Media cucharadita (de las de café) de aceite

Se separa unas cuatro cucharadas de nueces y se reservan.

En una fuente se pone mantequilla (que estará blanda retirada de la nevera por lo

menos una hora antes), el azúcar, el huevo y el resto de las nueces; se mezcla todo y se va añadiendo, poco a poco, harina hasta formar una masa fina (si fuera necesario se pone un poco más de harina y si por el contrario al preparar la masa se observa que va quedando dura no se pone toda la cantidad dada en los ingredientes, ya que depende todo de la calidad de la harina). Se extiende la masa, con el rollo sobre la mesa espolvoreada de harina, hasta dejarla fina y se recortan unas galletas, con un vaso de los del vino; cuando estén todas hechas se colocan sobre una placa untada con mantequilla y se meten en el horno con calor moderado, hasta que adquieran un color amarillo claro; entonces se retiran del horno, se despegan pasándoles un cuchillo por el fondo y se colocan en un plato; una vez frías se unta la mitad de ellas con la mermelada y con la otra mitad se juntan de dos en dos. Se dejan así un día entero.

Al día siguiente se ponen en un cazo los ingredientes del glaseado, se acerca éste al fuego y se cuece hasta que se forma un almíbar espeso; en este punto se barnizan con él los pastelillos y se espolvorean con las nueces reservadas. A medida que se van barnizando y espolvoreando, se van colocando en un plato sin amontonarlos.

Pestiños navideños (salen unos 50)

Una cucharada sopera (colmada) de manteca de cerdo

Una cucharada sopera (colmada) de mantequilla

Medio vaso (de los del vino) de vino blanco

Un vaso (de los del vino) de miel líquida

Aceite para freír

300 gramos de harina (aproximadamente)

En un cazo se pone un vaso (de los del vino) lleno de agua fría, la mantequilla, la manteca y el vino; se acerca al fuego y, cuando están las mantecas derretidas, sin dejar que cueza el líquido, se echa de un golpe la harina y un pellizco de sal; se separa del fuego, se remueve con cuchara de madera y después se pone sobre la mesa, espolvoreada de harina, y se amasa con las manos si la masa estuviera demasiado blanda se pone un poco más de harina, pero con cuidado, para que no quede muy dura. Se forma una bola, se pone sobre un plato espolvoreado de harina, se cubre con un paño húmedo y se deja reposar en sitio fresco unas dos horas.

Cuando se van a hacer los pestiños, se espolvorea la mesa con harina y se estira con un rollo pastelero la masa hasta que quede muy fina; después se cortan unas tiras de unos 5 cm. de ancho y unos 10 de largo; se van retorciendo un poco para darles forma y se fríen en aceite bien caliente, por tandas, para que no se rompan. Una vez fritos se retiran con una espumadera, se colocan en un plato y se dejan enfriar.

Mientras tanto se pone en un cazo medio vaso (de los del vino) de agua, a hervir y se echa un vaso (de los del vino) de miel, se remueve bien fuera del fuego. Debe quedar

como un jarabe espeso. Se coge cada pestiño y con una cuchara sopera se vierte la miel por encima, se van colocando en una fuente para que escurran y después de un rato se colocan en fuente que se van a servir.

Petisus (salen unos 30 de tamaño grande)

Un vaso (de los de agua) de leche fría
2 cucharadas soperas (llenas) de mantequilla
Una cucharadita (de las de café) de azúcar
Un vaso (de los de agua) de harina
El mismo vaso de leche
3 huevos
Dos claras de huevo más

Relleno:
1/4 litro de leche
2 cucharadas de azúcar
Una corteza de limón
2 yemas de huevo
Una cucharada sobera (colmada) de maicena
Una clara de huevo
Caramelo preparado

En un cazo se echa la leche, el agua, la mantequilla, un pellizco de sal y el azúcar; se pone a fuego mediano, y cuando está la mantequilla derretida, sin dejar que cueza el líquido, se echa de golpe la harina, se mueve, rápidamente con cuchara de madera, hasta que la masa se separa del cazo (unos tres minutos). Se aparta del fuego y se deja enfriar; mientras tanto con la leche, las yemas, el azúcar, la cáscara de limón y la maicena, se prepara una crema pastelera (véase fórmula en Tomo 1.º). Cuando esté hecha se retira la cáscara de limón, se pasa a otro recipiente y se deja enfriar; cuando esté templada (se puede poner en la nevera). Mientras se está enfriando se remueve, de vez en cuando, con una cuchara de madera, para que no se forme nata en la superficie.

La masa de los petisus estará entonces templada y se le irán añadiendo, de uno en uno, los tres huevos enteros, esperando a que esté introducido uno para poner el siguiente; cuando están todos mezclados se ponen las dos claras batidas como para tortilla y se mezcla todo.

Se engrasa una chapa de horno con un poco de aceite, y con una cuchara se van formando unos montoncitos colocándolas bastante separados unos de otros. Se meten a horno muy suave hasta que estén bien dorados; entonces se sacan y se dejan enfriar. Cuando la crema del relleno esté bien fría se le añade una clara, batida a punto de nieve, cuando esté muy dura, removiendo la crema hasta que esté bien incorporada.

Una vez fríos los petisus se abren con una tijeras; con una cuchara se les quita lo que quede sin cocer y se rellenan con la crema preparada. Cuando estén todos rellenos se bañan con el caramelo y se sirven.

Polvorones de almendra (salen unos 50)

300 gramos de manteca de cerdo
300 gramos de harina
300 gramos de azúcar
100 gramos de almendras tostadas
Un huevo
Canela en polvo
Azúcar molida (glas) para espolvorear

En una sartén amplia y muy seca se pone la harina a calentar, se dan vueltas con una cuchara de madera y antes de que tome color se retira y se echa en una fuente honda; se le agrega la manteca, el azúcar, las almendras, la canela, un pellizco de sal y el huevo. Se amasa bien con las manos hasta que quede todo muy fino (si fuera necesario se pone un poco más de harina). Se coge un poco de masa (como el tamaño de una nuez) y se forma una bola que se aplasta para que quede un redondel grueso. Se van colocando en una chapa de horno unos al lado de otros (la chapa debe de estar sin engrasar) y se meten a horno, muy suave, aproximadamente unos treinta minutos. Se sacan del horno y se dejan enfriar en la misma chapa; una vez fritos se retiran con cuidado, se espolvorean con azúcar glas y se envuelven, cada uno, en papel de seda, que se cortará de mayor tamaño que el polvorón para poder enroscarle los extremos. Bien tapados se conservan bastante tiempo.

Pudines

Los pudines son postres de fácil preparación. Están integrados, por lo general por una crema y claras a punto de nieve; se cuecen al baño María y al horno y se sirven fríos o templados. El punto de cocción de los pudines es muy importante; en caso de cocerlos mucho se quedan secos y si están poco cocidos se parten al desmoldarlos. Estarán en su punto cuando al introducirles una aguja larga ésta sale limpia y los bordes se separan del molde. No se deben desmoldar nada más sacarlos o del horno; es preciso darles un tiempo de reposo dentro del mismo baño María. Los que se sirven fríos se pueden dejar dentro del molde hasta el momento mismo de presentarlos a la mesa.

Pudín de arroz con leche y al ron

2 tazas (de las de desayuno) de arroz con leche ya preparado (o una tacita de las de café de arroz)
un litro de leche
8 cucharadas de azúcar
Un trocito de canela
Una cáscara de limón
4 huevos
2 copas de ron
5 cucharadas de almendras tostadas y molidas
4 cucharadas de azúcar para acaramelar el molde
Medio limón

Se puede aprovechar arroz con leche que haya quedado de otra ocasión.

Se prepara un molde de los de plum-cake de unos 25 cm. de largo, si se prefiere se puede sustituir por un molde redondo.

Se ponen en el molde las cuatro cucharadas de azúcar, el zumo del limón y dos cucharadas de agua; se acerca al fuego y cuando está tostado se extiende por todo el molde. Se deja enfriar.

Si no se dispone de arroz ya preparado, con la tacita de arroz, la leche, la canela, la cáscara de limón y las ocho cucharadas de azúcar se prepara el arroz con leche (véase fórmula en Tomo 1.^o); una vez hecho se miden dos tazas de las de desayuno y se deja enfriar; entonces en una fuente honda se baten las claras a punto de nieve (antes de empezar a batirlas se les ponen cuatro o cinco gotas de limón), hasta que estén bien firmes. En otra fuente honda y amplia se pone el arroz (frío) se le agregan las yemas y las almendras, se mezcla con cuchara de madera y, por último, se añaden las claras preparadas mezclándolas con mucho cuidado para que no bajen; se vierten en el molde preparado y se ponen a cocer al baño María sobre el fuego hasta que empiece a hervir; entonces se introduce en el horno (con el baño María), que estará caliente, sin exceso, hasta que esté en su punto (unos cuarenta minutos aproximadamente). Si a media cocción estuviera tostado, se cubre con un trozo de papel aluminio para que no se forme demasiada corteza en la superficie.

Se comprueba atravesándolo con una aguja larga si está cocido saldrá limpia; en su punto, se retira del horno y se deja dentro del baño María hasta que esté templado; entonces se vuelca sobre un plato y se deja enfriar completamente.

Al tiempo de servirlo se espolvorea con dos cucharadas de azúcar, se rocía con el ron caliente y se le prende fuego; así se presenta en la mesa. Cuando se apague la llama se sirve.

Pudín con bollos suizos

3 ó 4 suizos (de la víspera)
5 cucharaditas (soperas) de azúcar
2 vasos (de los de agua) de leche fría
3 huevos

250 gramos de uvas pasas

3 cucharadas (soperas) de coñac

Caramelo para bañar el molde:

4 ó 5 cucharadas soperas de azúcar

Medio limón

Baño y adorno:

3 cucharadas soperas de mermelada de albaricoque

2 cucharadas (soperas) de azúcar

2 cucharaditas (de las de café) de maicena

50 gramos de avellanas tostadas

Se les quitan los rabos y las pepitas a las pasas y se ponen en un cazo con medio vaso (de los de vino) de agua y el coñac; se cuecen unos dos minutos y se dejan en el caldo hasta el momento de utilizarlas; entonces se cuelan y el jugo se reserva.

En un molde de los de plum-cake de unos 25 cm. de largo (si se prefiere se puede sustituir por un molde redondo), se pone el azúcar para el caramelo, dos cucharadas soperas de agua y el zumo del limón, se acerca al fuego y cuando está tostado se extiende por todo el molde. Se deja enfriar. Una vez frío el caramelo se cortan los suizos en rebanadas de un centímetro de grosor, aproximadamente. En un plato se pone un vaso de leche con dos cucharadas de azúcar y se bañan por los dos lados los trozos de suizos estrujándolos con las dos manos al sacarlos de la leche, procurando que no se deshagan. Se colocan en el molde alternando con las pasas hasta terminar con suizos. En una fuente se baten los huevos como para tortilla, se les añade el azúcar, se sigue batiendo un poco más y se agrega el otro vaso de leche, se mezcla bien y se vierte en el molde, moviendo un poco para que todo quede bien empapado con la crema. Se pone al baño María sobre el fuego hasta que empieza a hervir; entonces se introduce en el horno (con el baño María), que estará caliente, sin exceso, hasta que esté en su punto (aproximadamente cuarenta y cinco minutos). Se atraviesa con una aguja larga para saber si está cocido. La aguja debe salir limpia y seca. Si a media cocción estuviera la superficie tostada se cubre con un trozo de papel de aluminio para que no se forme demasiada corteza. En su punto se retira del horno y se deja enfriar dentro del baño María hasta que esté templado; entonces se pasa un cuchillo todo alrededor del molde y se vuelca sobre un plato. Se deja enfriar completamente.

En un cazo se echan dos vasos (de los del vino) de agua, la mermelada de albaricoque, las dos cucharadas (soperas) de azúcar y la maicena. Se cuece a fuego lento, dándole vueltas con una cuchara de madera durante unos diez minutos; a continuación se separa del fuego, se le ponen unas gotas de limón, se pasa por un pasapurés y se baña el pudín, se salpica por encima con las avellanas trituradas. Se sirve frío.

Pudín de castañas

Un kilo de castañas, después de peladas
2 vasos (de los de agua) de leche fría
4 cucharadas soperas de mantequilla
4 huevos
3/4 litros de leche
Un trocito de vainilla
Mantequilla o margarina para engrasar el molde

Para cubrirlo:
6 onzas de chocolate
2 cucharadas (soperas) llenas de azúcar
Una cucharada (sopera) de mantequilla
4 cucharadas de azúcar
2 claras
4 cucharadas de azúcar
3 ó 4 gotas de limón
Mantequilla para engrasar el molde
Papel de aluminio

Se puede sustituir, para a adorno, el merengue, por nata montada.

Se ponen las castañas en una cazuela con agua hirviendo y se dejan cocer hasta que el pellejo se desprenda fácilmente; entonces se escurren y se pelan (en caliente se pelan mejor). A continuación se ponen a cocer con medio litro de leche hasta que estén blandas y se haya absorbido toda la leche.

Mientras tanto se prepara un molde del tamaño que se recomienda para las anteriores recetas, se le cubre el fondo con un trozo de papel de aluminio cortado a la medida y untado con mantequilla o margarina y se unta el molde todo alrededor.

Cuando las castañas, estén en su punto se retiran del fuego y se pasan por el pasapurés, en una fuente honda. Se pone a cocer el resto de la leche con 8 cucharadas de azúcar y la vainilla durante cinco minutos, contados desde que rompe a hervir, pasados éstos se aparta del fuego, se retira la vainilla y se vuelve sobre el puré de castañas; a continuación se añade la mantequilla, se revuelve todo bien con una cuchara de madera y, sin parar de revolver, se añaden las yemas, una a una. Se dejan enfriar completamente. Cuando ya esté casi frío, se ponen en una fuente honda las cuatro claras, se les añade unas gotas de limón y se baten a punto de nieve hasta que estén muy firmes; entonces se mezclan con el puré de castañas, con mucho cuidado para que no bajen; una vez incorporados se vierte en el molde preparado y se pone a cocer al baño María, sobre el fuego, hasta que empieza a hervir; después se introduce en el horno (con el baño María), que estará caliente, sin exceso, hasta que esté en su punto (unos cuarenta minutos, aproximadamente). Si a media cocción estuviera tostado se cubre con el papel de aluminio para que no se forme demasiada corteza en la superficie. Se comprueba si está cocido atravesándolo con una aguja larga (tiene

que salir limpia). En su punto se retira del horno y se deja dentro del baño María hasta que esté templado; entonces se le pasa un cuchillo por los bordes y se le da la vuelta sobre un plato que no sea el que está preparado para presentar el pudín; después se vuelca sobre el plato que se va a servir.

Se pone en un cazo el chocolate, la cucharada de mantequilla, las dos cucharadas de azúcar y una tacita (de las de café) de agua; se acerca al fuego y se deja hervir removiéndolo sin parar, hasta que se deshaga el chocolate. Cuando está deshecho se sigue cocinando lentamente, sin dejar de removerlo, hasta que quede una crema espesa y al levantar la cuchara caiga como un hilo; entonces se retira del fuego y se baña el pudín. Con las dos claras, las cuatro cucharadas de azúcar y las gotas del limón se prepara un merengue (véase fórmula en Tomo 1.º). Cuando esté bien hecho se pone en manga pastelera boquilla rizada y se adorna según el gusto. Se sirve frío.

Pudín de chocolate y nata

100 gramos de chocolate rallado
100 gramos de mantequilla
100 gramos de almendras (molidas) sin tostar
5 cucharadas (soperas) de azúcar
2 cucharadas (soperas colmadas) de harina
4 huevos
Una taza (de las de desayuno) de nata fresca
4 cucharadas de azúcar más para acaramelar el molde
Medio limón

Se prepara un molde como para las anteriores recetas, se le ponen las cuatro cucharadas de azúcar, el zumo del limón y dos cucharadas de agua; se acerca al fuego y cuando está tostado se extiende por todo el molde. Se deja enfriar.

En una fuente honda y amplia se bate la mantequilla con el azúcar hasta que esté espumoso; entonces se añaden las yemas de huevo y el chocolate, removiéndolo con cuchara de madera; a continuación se agregan las almendras y la harina y por último las claras batidas a punto de nieve, cuando estén muy firmes, mezclándolas con mucho cuidado para que no bajen; una vez incorporadas se vierte en el molde preparado y se pone a cocer al baño María sobre el fuego hasta que empiece a hervir; entonces se introduce en el horno (con el baño María), que estará caliente, sin exceso (unos cuarenta minutos aproximadamente). Si a media cocción estuviera tostado se cubre con un papel de aluminio para que no se forme demasiada corteza en la superficie. Se comprueba si está cocido atravesándolo con una aguja larga (tiene que salir limpia). En su punto se retira del horno y se deja dentro del baño María hasta que esté templado; entonces se le pasa un cuchillo por los bordes (véase receta anterior).

Se bate la nata hasta montarla (véase nata montada y hágase igual). Se cubre con ella

el pudín, cuando esté muy frío. Si tiene que esperar para servirlo, se guarda en la nevera. Se sirve frío.

Pudín de plátanos

6 plátanos
6 cucharadas (soperas) llenas de azúcar
4 huevos
2 tazas (de las de desayuno) de miga de pan (conviene que ésta sea del día anterior)
2 limones
1/2 litro de leche
2 cucharadas soperas de mantequilla
4 cucharadas de azúcar para acaramelar el molde
Medio limón

Baño:
3 cucharadas (soperas) de mermelada de albaricoque
2 cucharadas (soperas) de azúcar
2 cucharaditas (de las de café) de maicena
Un trozo de limón

Se prepara un molde como para la anterior receta, se le ponen las cuatro cucharadas de azúcar, el zumo del limón y dos cucharadas de agua; se acerca al fuego y, cuando está tostado se extiende por todo el molde. Se deja enfriar.

En una fuente honda se ponen los plátanos pelados y partidos en trocitos, las yemas, la miga de pan, el azúcar, la leche, el zumo de los limones, un poco de ralladura de la corteza de éstos y la mantequilla previamente ablandada. Se trabaja todo junto, aplastándolo con un tenedor hasta que quede como una papilla; entonces se le añaden las claras batidas a punto de nieve, cuando estén muy firmes, mezclándolas con mucho cuidado para que no bajen; una vez incorporadas se vierten en el molde preparado y se pone a cocer al baño María, sobre el fuego, hasta que empiece a hervir; entonces se introduce en el horno (con el baño María) que estará caliente, sin exceso (unos cuarenta minutos aproximadamente). Si a media cocción estuviera tostado se cubre con un papel de aluminio para que no se forme demasiada corteza en la superficie. Se comprueba si está cocido atravesándolo con una aguja larga (tiene que salir limpia). En su punto se retira del horno y se deja dentro del baño María hasta que esté templado; entonces se desmolda pasándole un cuchillo por los bordes. Con la mermelada, el azúcar, la maicena, el limón y un vaso (de los de agua) de agua, se prepara un glaseado de albaricoque (véase fórmula). Con esto se cubre el pudín y se sirve frío.

Quesada

100 gramos de mantequilla o margarina
4 huevos
Un yogur natural
2 medidas del yogur de azúcar
1/4 litro de leche
3 tazas de miga de pan del día anterior
Una corteza de limón

Se prepara un molde redondo de unos 24 centímetros de diámetro, se unta bien con mantequilla y se espolvorea de harina, después se sacude para que caiga lo sobrante.

Se prepara una fuente redonda más grande que el molde, para presentarlo.

Se pone la leche al fuego con cuatro cucharadas de azúcar y la corteza de limón; se deja hervir unos dos minutos y se separa del fuego; cuando esté templada se retira el limón y se echa el pan a remojar hasta que quede esponjoso y haya absorbido toda la leche.

Se pone la mantequilla o margarina, a fuego lento, para que se deshaga, sin que llegue a hervir.

En una fuente honda se batan los huevos con el resto del azúcar hasta que esté cremoso; a continuación se echa el pan escurrido, la mantequilla o margarina deshecha y el yogur. Se mezcla todo (debe quedar una masa floja) y se vierte en el molde preparado. Se cuece a horno con calor moderado, hasta que al atravesarlo con una aguja larga sale limpia y la superficie está tostada (unos 35 minutos). Se retira del horno y se deja enfriar; después se le pasa un cuchillo alrededor y se retira del molde. Se sirve frío.

Queso de almendras con natillas

1/4 kilo de mantequilla
1/4 kilo de almendras molidas sin tostar
1/4 kilo de azúcar molida (glas)
Una docena de bizcochos de Soletilla o galletas María
Una clara
4 cucharadas de coñac

Natillas
2 huevos
3 tacitas (de las de café) de leche
4 cucharadas de azúcar
Un trocito de canela en caña
Una cucharadita (de las de café) de maicena

Se prepara una flanera de unos 18 centímetros de diámetro o un molde redondo de unos 20 centímetros de diámetro. Se unta el fondo con mantequilla o margarina y se espolvorea con un poco de harina.

En un plato hondo se pone el coñac, con dos tacitas de agua.

En una fuente honda se bate la mantequilla con el azúcar hasta que quede cremoso; entonces se añaden las almendras molidas y dos cucharadas del coñac que está en el plato. Se bate la clara a punto de nieve y cuando esté bien firme se agrega a la mezcla de mantequilla y almendra. Se mezcla.

Se mojan un poco los bizcochos o galletas María en el coñac y agua y se van poniendo en el fondo del molde preparado hasta cubrirlo; encima se extiende la crema preparada y se mete el frigorífico unas dos horas.

En un cazo se pone la leche y la canela (ésta se ata con un hilo para que no se suelte por la leche), se acerca al fuego y se cuece unos dos minutos; a continuación se retira y se deja enfriar. En un cazo de porcelana se ponen las yemas, el azúcar y la maicena; se remueve bien con cuchara de madera, siempre para el mismo lado, y se va echando la leche (que esté casi fría) poco a poco, sin dejar de remover. Seguidamente se ponen a cocer al baño María removiendo sin parar hasta que estén espesas. Se notará que están en su punto cuando desaparece de la superficie la espuma y se empaña la cuchara; se retiran del fuego, se trasladan a otro recipiente y se dejan enfriar, removiéndolas de vez en cuando para que no se forme nata por encima; cuando están frías se guardan en el frigorífico hasta que se vaya a servir el postre.

Unos minutos antes de servirlo con las dos claras, cuatro cucharadas de azúcar y unas gotas de limón se hace merengue (véase fórmula en Tomo 1.º). Se saca el postre de la nevera, se desmolda en un plato, se cubre con las natillas y se adorna con el merengue puesto en manga pastelera, boquilla rizada. Se sirve frío.

Roscón de Pascua

Masa:

1/4 kilo de mantequilla o margarina

1/4 kg de harina

Un poco más de harina para espolvorear

Una tacita (de las de café) de agua fría

Una cucharadita (rasa) de sal

Relleno:

200 gramos de almendras molidas sin tostar

Un huevo

8 cucharadas (soperas) de azúcar

Un poco de ralladura de limón

Adorno:

Una tacita (de las de café) de azúcar

Una tacita (de las de café) de agua

50 gramos de almendras tostadas y picadas un poco gordas

Un huevo para barnizar

Se prepara un molde redondo de unos 26 centímetros de diámetro. Se deja sin untar. Con los ingredientes de la masa se prepara hojaldre (véase fórmula en Tomo 1.º y

complétese explicación en este Tomo).

En un recipiente se mezclan las almendras molidas, el huevo entero, el coñac, el azúcar y la ralladura de limón y, cuando esté bien unido se reserva. Si esta mezcla quedara demasiado seca se bate el huevo destinado a barnizar y se echa, con una cuchara, un poco, a la mezcla, para que quede jugosa. El resto de huevo se reserva para barnizar el roscón.

Reposada la masa hojaldre se coloca sobre la mesa espolvoreada de harina, se espolvorea ésta y con el rollo también espolvoreado, se forma una tira alargada de unos 55 centímetros, aproximadamente, por unos 20 centímetros de ancho (el largo depende del tamaño del molde). Hacia la tercera parte de tira, conseguida, se va colocando el relleno proporcionalmente, se cubre con la parte estrecha de la masa y se unta el borde, con un poco de agua, se tapa con la parte ancha (que al estar ligeramente húmeda se queda pegada) y se le da la forma de rosca; se pega los extremos humedeciéndolos e introduciendo un extremo en otro y se coloca en el molde; se barniza con el huevo batido y se pone a horno fuerte hasta que esté cocido y muy dorado (aproximadamente media hora). En su punto se saca del horno, se retira del molde y se coloca en una fuente redonda.

En un cazo pequeño se pone una tacita de agua y otra de azúcar. Se cuece, a fuego lento, hasta que se consigue un almíbar a punto de hebra flojo; entonces se barniza el roscón y se salpica con las almendras tostadas.

Roscón de Reyes relleno con frutas

1/2 kilo de harina aproximadamente
2 cucharaditas de azúcar
150 gramos de mantequilla o margarina
2 huevos
Un vaso (de los del vino) de leche
Una cucharada (sopera) de levadura en polvo
1/4 kilo de frutas confitadas (variadas)

Baño:

3 cucharadas (soperas) de mermelada de albaricoque
2 cucharadas (soperas) de azúcar
2 cucharaditas (de las de café) de maicena
50 gramos de almendras picadas y tostadas (que estén un poco gordas)

De no disponer de molde especial, para roscón, se prepara un molde redondo de unos 26 centímetros de diámetro; se unta con mantequilla y se espolvorea de harina; en el centro de éste se coloca un recipiente de acero o cristal Pyrex.

Se cortan las frutas en trocitos.

En una fuente honda se pone la leche, la mantequilla, el azúcar, la levadura y los huevos; se mezcla con cuchara de madera y se va agregando, poco a poco, harina, hasta que se consigue una masa compacta, pero esponjosa (la cantidad de harina que

se da en los ingredientes es una aproximación); una vez conseguida ésta se unen a ella las frutas escarchadas y se vuelve a mezclar de modo que las frutas queden bien distribuidas por toda la masa. Ésta se distribuye bien por el molde y alrededor del recipiente colocado en el centro, y se pone a horno fuerte, sin exceso durante unos cuarenta minutos. Para comprobar si está hecho se atraviesa con un palillo, que tiene que estar limpio. Una vez cocido se saca del horno y se deja enfriar. Una vez que está frío se retira el recipiente colocado en el centro, se le pasa un cuchillo alrededor, se saca del molde y se coloca en una fuente redonda.

Con la mermelada de albaricoque, el azúcar, la maicena, el agua y el zumo de limón se prepara un glaseado de albaricoque (véase fórmula). Con éste, se barniza el roscón, se salpica con las almendras y una vez frío se sirve.

Rosquillas de limón y anís (salen unas 36)

3 huevos

150 gramos de mantequilla o margarina

2 vasos (de los del vino) que no estén muy llenos de leche fría

La corteza de un limón rallada

2 cucharaditas (de las del café) de levadura en polvo

3 cucharadas (soperas) de anís dulce

4 cucharadas soperas de azúcar

2 cucharadas de azúcar molida para espolvorear

Harina la que admita

Aceite

En una fuente honda se ponen los huevos, la mantequilla o margarina derretida, la leche, la ralladura de limón, el anís, el azúcar y la levadura. Se mezcla todo revolviéndolo con cuchara de madera durante unos minutos; después se le va agregando, poco a poco harina, hasta que se consigue una masa que se desprenda de las paredes de la fuente (debe quedar un poco blanda). A continuación se van formando las rosquillas del grueso de un dedo meñique, aproximadamente, y se fríen en abundante aceite, cuando esté poco caliente, para que se hagan por dentro y se ahuequen bien. Una vez bien huecas, se aumenta el calor para que se pongan doradas. Se retiran del aceite con una espumadera y se ponen en un escurridor grande; se colocan en una bandeja y frías se espolvorean con azúcar glas.

Rosquillas de nata (salen unas 24)

Una taza de natas (de la leche hervida)

2 huevos

4 cucharadas (soperas) de azúcar

2 cucharaditas de levadura en polvo

Un poco de ralladura de limón
Harina (la que admita)
Aceite

En una fuente se bate la nata con el azúcar y un pellizco de sal hasta que esté cremoso; entonces se añade la ralladura del limón y los huevos, un poco batidos, se mezcla bien y se va añadiendo harina hasta conseguir una masa que no se pegue a las manos. Se van tomando porciones de masa y, haciendo un cordón del grueso de un dedo meñique, aproximadamente, se unen los extremos para formar las rosquillas. Se fríen en abundante aceite cuando esté poco caliente para que se hagan por dentro, después se aumenta el calor para que queden doradas; una vez fritas se retiran, con una espumadera, y se ponen en un escurridor; cuando estén bien escurridas se trasladan a una bandeja y fríos se espolvorean con azúcar glas.

Rosquillas de Reinosa (salen unas 40)

1/4 kilo de mantequilla
400 gramos de harina
2 yemas
3 cucharadas (soperas) de anís
Un poco más de harina para espolvorear
50 gramos de almendras tostadas y molidas (un poco gordas)
Una tacita (de las de café) de azúcar

Se mezcla la mitad de la harina con la mantequilla y se hace una masa que se deja reposar en el frigorífico durante una o dos horas; pasado el tiempo se pone el resto de la harina sobre la mesa, se le hace un hueco en el centro, se echa en él las yemas y se va agregando, poco a poco, agua fría, hasta conseguir una masa que no se pegue a las manos; entonces se espolvorea la mesa con harina y se estira con el rollo de pastelería dándole forma cuadrada. En el centro de esta masa se pone la que se preparó con la mantequilla, que está en el frigorífico y se cubre con la masa de abajo como para preparar el hojaldre; se espolvorea con harina, se estira con el rollo, se vuelve a doblar la masa de la misma forma espolvoreándola con harina y así se le dan unas tres o cuatro vueltas, o alguna más si fuera necesario, hasta que la masa y la mantequilla queden perfectamente unidas; entonces se coloca sobre un plato espolvoreado de harina se cubre con un paño húmedo y se deja reposar en el frigorífico una o dos horas. Pasado el tiempo se coloca la masa sobre la mesa espolvoreada y con el rollo se extiende hasta dejarla de un centímetro de espesor, aproximadamente. Con un vaso se van cortando discos y, con una copa pequeña se corta otro disco en el centro quedando formadas las rosquillas. Se coloca en una placa y se meten a horno fuerte, sin exceso, hasta que estén doradas (de 25 a 30 minutos). Con el azúcar y una tacita de agua se prepara un almíbar a punto de hebra fuerte; con él se bañan las rosquillas recién sacadas del horno, se salpican con las almendras y se

van colocando en un plato sin amontonarlas, hasta que se sequen.

Savarín al ron

1/4 kilo de harina
Una cucharada (sopera) llena de azúcar
Levadura prensada (el tamaño de una nuez)
5 huevos
3 cucharadas de leche
100 gramos de mantequilla

Baño:
1/4 kilo de azúcar
1/2 litro de agua
2 copas de ron

Glaseado:
3 cucharadas (soperas) de mermelada de albaricoque
2 cucharadas (soperas) de azúcar
2 cucharaditas (de las de café) de maicena
Un vaso (de los de vino) de agua
Cerezas confitadas para el adorno

En un recipiente se echa el azúcar, la levadura, deshecha en la leche templada, y un huevo; se deshace todo con la mano y se añade la harina y el resto de los huevos, trabajándolo hasta conseguir una pasta. Por último se mezcla la mantequilla derretida (si la masa quedara demasiado blanda se le pone un poco más de harina). Se coloca sobre un plato, se cubre con un paño seco y se deja como una hora en sitio templado para que fermente.

Se prepara un molde de rosca y se unta bien con mantequilla o margarina, donde se repartirá la pasta, ya reposada, llenándolo solamente hasta la mitad del molde. Se deja dentro del mismo, cubierto con un paño seco y en sitio templado hasta que llegue casi a llenarse; entonces se mete a horno suave hasta que esté bien dorado y al atravesarlo con un palillo éste salga limpio (tarda aproximadamente media hora). En su punto se saca del horno y se deja un rato dentro del molde para que pierda calor, después se desmolda y se coloca en el plato donde se va a servir.

En un cazo se pone el medio litro de agua, el cuarto kilo de azúcar, y una corteza de limón, se acerca al fuego y se deja hervir hasta que se consigue un almíbar flojo entonces se echa por encima del savarín y después se riega con el ron.

Con la mermelada, de albaricoque, el azúcar, la maicena, el agua y unas gotas de limón se prepara un glaseado (véase fórmula), con éste se barniza y después se adorna con unas guindas. El hueco se puede rellenar según los gustos con nata montada, crema pastelera o macedonia de frutas.

Souflé de chocolate

4 huevos
6 onzas de chocolate
1/2 litro de leche
4 cucharadas (soperas) de azúcar
Una cucharada (sopera) llena de maicena
Un trocito de vainilla
Mantequilla o margarina para engrasar el molde
Una cucharada (sopera) de mantequilla o margarina

El tiempo de cocción no debe pasar los treinta minutos.

Se unta con mantequilla o margarina una fuente honda resistente al horno y adecuada para cocer el souflé.

Se enciende el horno, con calor mediano, unos diez minutos antes de introducir el souflé.

Se echa el chocolate en un cazo, con cuatro cucharadas de agua y la mantequilla, se pone a fuego, lento, sin dejar de removerlo hasta dejarlo como una crema fina. Se reserva.

Del medio litro de leche se separa media taza y el resto se pone al fuego con las cuatro cucharadas de azúcar y la vainilla. Se deja cocer lentamente unos cinco minutos. En la leche reservada se deslíe la maicena que se agrega a la leche hirviendo y se revuelve sin parar hasta que empieza a hervir; entonces se agrega el chocolate desleído, se mezcla y se vierte en una fuente honda y amplia. Se deja enfriar y, cuando está templado, se incorporan, una a una, las cuatro yemas removiendo sin parar. Las claras se ponen en una fuente honda que esté muy seca y se bate a punto de nieve (poniéndoles antes de empezar el batido unas gotas de limón); cuando estén bien duras se mezclan con la crema y, al incorporarlas hacerlo rápidamente y levantando la masa (no removiendo para evitar que se bajen). Se vierte todo en la fuente preparada llenando sólo las tres cuartas partes de la misma (al cocer aumenta el volumen) y se mete a horno con calor moderado; después de pasados unos quince minutos se aumenta la temperatura del horno y se deja otros diez minutos más (aproximadamente). Cuando el souflé está bien subido y dorado se retira del horno y se sirve en seguida.

Souflé con helado

Un bloque de helado o mantecado de unos 22 cm. de largo
Un bote de 1/2 kilo de piña
Un bote de 1/2 kilo de melocotones en almíbar

3 claras de huevo
6 cucharadas de azúcar
Una copa de ron

Bizcocho:
5 huevos
5 cucharadas de azúcar
5 cucharadas de harina
Mantequilla o margarina para engrasar el molde
Papel de aluminio

Se escurre la piña y el melocotón y se pica en rodajas pequeñas y finas.

Se prepara para el bizcocho un molde de unos 34 cm., de largo por 23 cm. de ancho se cubre con un papel de aluminio cortado a la medida del fondo y untado con mantequilla o margarina; se untan igualmente los bordes del molde.

En una fuente honda, que esté bien seca se ponen las claras (si la fuente tiene humedad éstas no suben), se les echan unas gotas de limón y se baten a punto de nieve hasta que estén muy firmes; entonces se añade el azúcar sin dejar de batir; a continuación las yemas y, por último, las cuatro cucharadas de harina; éstas se introducen sin batir. Bien mezclado todo se vierte en el molde preparado y se cuece a horno moderado (aproximadamente veinticinco minutos). Se notará que está hecho cuando está tostado y se desprende de las paredes del molde. Entonces se saca, se retira del molde, se le quita el papel del fondo, y se deja enfriar. Una vez frío se corta en tres trozos a lo ancho.

Sobre una fuente que resista un poco el calor se pone una capa de bizcocho encima de ésta se extiende la mitad del picadillo de piña y melocotón. Se corta el bloque de helado al medio en sentido horizontal y se coloca un trozo cubriendo las frutas, se tapa con la segunda parte de bizcocho, se extiende sobre éste el resto de las frutas y encima de ellas el otro trozo de helado, tapándolo con el tercer trozo de bizcocho. Esta operación debe hacerse con rapidez, para que el helado no se deshaga. Se reserva en la nevera.

Al tiempo de servirlo, en una fuente honda, que esté bien seca, se ponen las claras, se les echan unas cuatro o cinco gotas de limón y se baten a punto de nieve hasta que estén muy firmes; entonces se les agrega, una a una, y espolvoreadas las seis cucharadas de azúcar, no poniendo la siguiente hasta que la anterior esté bien introducida; una vez que se haya echado todo el azúcar se sigue batiendo un poco más hasta que quede un merengue bien duro; entonces se calienta bien el horno. Se saca el helado del frigorífico, se cubre con el merengue por encima y por los lados igualándolo con una espátula y rayándolo con un tenedor, se espolvorea con dos cucharadas de azúcar. Se mete en el horno hasta que esté dorado, sólo unos minutos para que el helado se conserve frío; en cuanto esté dorado se calienta el ron, se baña el soufflé y se prende fuego, así se lleva a la mesa. Cuando se apaga la llama se sirve en seguida.

Souflé de manzana

1/2 kilo de manzanas

4 huevos

1/2 litro de leche

Una cucharada (sopera) de maicena (colmada)

1/4 kilo aproximadamente de azúcar

Un trocito de canela (atado con un hilo)

Una cáscara de limón

El tiempo de cocción no debe pasar de los 30 minutos.

Se unta con mantequilla o margarina una fuente resistente al horno y adecuada para cocer el souflé.

Se enciende el horno unos diez minutos antes de introducir el souflé.

Se pelan las manzanas, se cortan en rodajas finas y se ponen a cocer con seis cucharadas de agua, dos de azúcar y la canela, se tapan y se ponen a fuego lento; cuando empiece a hervir se retira la tapadera y se siguen cociendo hasta que queden hechas una mermelada espesa y hayan absorbido todo el jugo; entonces se pasan por un pasador fino y se dejan enfriar.

Mientras tanto del medio litro de leche se separa media taza y el resto se pone en un cazo con cuatro cucharadas de azúcar y una cáscara de limón, se acerca al fuego y se cuece lentamente unos minutos. En la leche fría se deslíen las cuatro yemas y la cucharada de maicena que se agrega a la leche hirviendo, se revuelve sin parar, con cuchara de madera, hasta que empieza a hervir; entonces se cuece dos o tres minutos, se separa del fuego y se vierte en una fuente honda. Se deja enfriar, removiendo con cuchara de madera, para que no se forme corteza en la superficie. Ya fría se le agrega al puré de manzana y se mezcla.

En una fuente honda y que esté muy seca se ponen las cuatro claras, se les echan unas gotas de limón y se baten a punto de nieve hasta que estén muy firmes; se mezclan con la crema y al incorporarlas hacerlo rápidamente y levantando la masa (no removiendo para evitar que se bajen). Se vierte todo en la fuente preparada y se mete a horno, con calor moderado; después de pasados unos quince minutos se aumenta la temperatura del horno y se deja otros diez minutos más (aproximadamente). Cuando el souflé esté bien subido y dorado se retira del horno y se sirve inmediatamente.



Souflé con natillas

6 claras de huevo
6 cucharadas de azúcar
6 cucharadas de mermelada de albaricoque
Mantequilla o margarina para engrasar el molde

Natillas:

6 yemas
1/2 litro de leche
Una cucharadita de maicena
Un trocito de canela en caña (atada con un hilo)
3 cucharadas de azúcar

Se unta con mantequilla o margarina una fuente honda, resistente al horno y adecuada para cocer el soufflé. Se enciende el horno, con calor mediano, diez minutos antes de introducir el soufflé.

En una fuente honda y amplia (que esté bien seca) se ponen las seis claras, se les agregan cuatro o cinco gotas de limón y se batan a punto de nieve hasta que estén muy firmes; entonces se agregan las seis cucharadas de azúcar, una a una, espolvoreadas y sin dejar de batir. No se pone la siguiente hasta que la anterior esté bien introducida. Cuando se haya puesto todo el azúcar se sigue batiendo un rato más hasta que quede duro; entonces se retira el batidor y se agrega poco a poco las seis cucharadas de mermelada, introduciéndolas suavemente con la ayuda de una espátula y moviéndolas lo menos posible.

Se vierte todo en la fuente preparada y se mete a horno mediano; después de pasados unos quince minutos se aumenta la temperatura del horno otros diez minutos más. Mientras está cociendo, con la leche, las tres cucharadas de azúcar, la cucharadita de maicena y la canela se preparan las natilla (véase fórmula en Tomo 1.º); una vez hechas se vierten en un plato hondo, se dejan enfriar y se meten un poco en el frigorífico para que enfríen del todo. Cuando el soufflé esté bien subido y dorado se retira del horno, se baña con las natillas y se sirve en seguida.

Tarta de almendra

Masa:

1/4 kilo de mantequilla o margarina

1/4 kilo de harina

Una tacita (de las del café) de agua fría

Una cucharadita (de las de café) rasa de sal

Relleno:

1/4 kilo de almendras crudas y molidas

9 cucharadas (soperas) llenas de azúcar

Una cucharada (sopera) de mantequilla o margarina

2 cucharadas (soperas) de vino blanco seco o coñac

4 huevos

Un poco de ralladura de limón

Baño y adorno:

8 cucharadas de azúcar

50 gramos de almendras tostadas y molidas (un poco gordas)

Dos claras

Unas cerezas confitadas

Se puede presentar, si se prefiere, sin merengue.

Con los ingredientes de la masa se prepara hojaldre (véase fórmula en Tomo 1.º y complétese la explicación en este tomo).

Se prepara un molde redondo de unos 30 cm. de diámetro y unos 3 cm. de alto (los moldes para tartas de almendras deben de ser bajos). Se deja sin untar.

Se prepara una fuente redonda, más grande que el molde, para presentar la tarta.

Cuando la masa haya reposado se pone sobre la mesa espolvoreada de harina y se extiende con el rollo pastelero, espolvoreado de harina, hasta dejarla fina. Se cubre el molde, se retira la masa que sobresalga de los bordes y se pincha todo el fondo con un tenedor, con el fin de que no infle al cocer.

En un recipiente se ponen las almendras molidas, las nueve cucharadas de azúcar, la cucharada de mantequilla, el vino blanco o coñac y un poco de ralladura de limón. Se mezcla todo con cuchara de madera y se incorporan los huevos un poco batidos revolviendo hasta unirlos; entonces se vierte sobre la masa y se mete a horno con calor fuerte, sin exceso, hasta que esté en su punto. Se notará cuando la superficie y

los bordes estén tostados. El fondo al mover la tarta ha de estar suelto y crujiente y al pincharla con un palillo éste sale seco. En su punto y bien tostada la superficie se saca del horno, se deja enfriar y se retira del molde dándole la vuelta sobre un plato grande que no sea el que está preparado para presentar la tarta colocándola después en la fuente que se va a servir.

En un cazo se ponen cuatro cucharadas (soperas llenas de azúcar, media tacita (de las de café) de agua y la corteza de limón. Se acerca al fuego y se deja hervir hasta que se consigue un almíbar que no esté demasiado espeso (unos cinco minutos) y se echa caliente por encima de la tarta; inmediatamente se salpica con las almendras.

Con las claras, cuatro cucharadas de azúcar y unas gotas de limón se prepara merengue (véase fórmula en Tomo 1.º); cuando esté bien duro se pone en manga pastelera con boquilla rizada y se adornan los bordes de la tarta, encima del merengue se colocan las cerezas.



Tarta almendrada

Masa:

1/3 kilo de margarina o mantequilla

1/4 kilo de harina

Una tacita (de las de café) de agua fría

Una cucharadita (de las de café) rasa de sal

Un poco más de harina para espolvorear

Relleno:

1/2 kilo de nata fresca

8 cucharadas de azúcar molida (glas)

150 gramos de almendras molidas y tostadas

Adorno:

150 gr. de almendras crudas y enteras

3 claras

6 cucharadas de azúcar

Si se prefiere se puede sustituir, para su preparación, el hojaldre por un bizcocho (en ese caso véase ingredientes y preparación en tarta de chocolate). Se pueden poner las almendras trituradas salpicando toda la tarta.

Con los ingredientes de la masa se prepara hojaldre (véase Tomo 1.º y complétese la explicación en este Tomo). Una vez hecho se cubre con un paño húmedo y se deja reposar en el frigorífico o en sitio muy fresco unas dos horas.

Se prepara un molde redondo de unos 30 cm. de diámetro y se deja sin untar.

Se prepara una fuente redonda más grande que el molde para presentar la tarta.

Las almendras enteras se ponen en un cazo, se cubren de agua fría y se escurren en un colador grande; después se les quita la piel y, con un cuchillo se abren al medio, dejándola divididas, cada una, en dos. Se ponen sobre una placa extendidas y se meten en el horno, con calor moderado, para tostarlas por igual, vigilándolas con frecuencia para que no se tuesten demasiado. Cuando estén ligeramente doradas se retiran y se reservan.

Pasado el tiempo de reposo de la masa se divide ésta en dos partes; una de ellas se pone sobre la mesa espolvoreada de harina (la otra parte se reserva en el frigorífico), se extiende con el rollo, espolvoreado, dándole la forma del molde y se cubre el fondo de éste. Se mete a horno fuerte, sin exceso, hasta que esté bien dorado por los dos lados (aproximadamente veinticinco minutos). Debe quedar el hojaldre bien cocido. Se notará que está en su punto, además de estar dorado, cuando al tocarlo con los dedos se deshace; entonces se retira del horno, se separa del molde y se deja enfriar. En el mismo molde, cuando esté frío, se pone la otra parte de la masa y se cuece igual que la anterior. En su punto se retira del horno y se dejan enfriar las dos capas separadas una de otra. Para formar el pastel deben estar completamente frías.

Mientras enfrían se pone la nata en una fuente honda con ocho cucharadas de azúcar glas y se bate hasta montarla (véase nata montada) y se le agregan las almendras tostadas y molidas. Se mezcla y se reserva en el frigorífico.

Cuando las dos capas de hojaldre estén bien frías se pone una de ellas sobre la fuente donde se va a servir la tarta y se extiende sobre ella la nata con las almendras y se cubre con la otra parte del hojaldre. Se ponen las claras, destinadas al adorno, en una fuente honda, que esté muy seca, se les agregan tres o cuatro gotas de limón y se prepara merengue (véase fórmula en Tomo 1.º). Cuando esté bien duro se cubre toda

la tarta (incluidos los bordes) se iguala con un cuchillo y, encima se van colocando, unas al lado de otras y encamadas las medias almendras hasta cubrirla totalmente. Se guarda en la nevera y se sirve fría.

Tarta de coco

200 gramos de coco
6 huevos
8 cucharadas de harina
8 cucharadas de azúcar
200 gramos de mantequilla o margarina
Una tacita (de las del café) de leche
Una cucharada (sopera) de levadura en polvo

Relleno:

Una taza (de las de desayuno) de nata fresca
2 cucharadas soperas de azúcar molido

Glaseado:

3 cucharadas (soperas) de mermelada de albaricoque
2 cucharadas (soperas) de azúcar
2 cucharaditas (de las del café) de maicena
Un vaso (de los de vino) de agua
Un trozo de limón

Adorno:

2 claras
4 cucharadas de azúcar
Unas gotas de limón

Baño:

2 cucharadas de coñac
Una cucharada de azúcar
Una cáscara de limón
Mantequilla o margarina para engrasar el molde
Papel de aluminio

Se puede suprimir el relleno de nata por crema pastelera.

Se prepara un molde redondo de unos 28 ó 30 cm. de diámetro, se cubre el fondo con un disco de papel de aluminio cortado a la medida y untado con mantequilla o margarina y se unta igualmente el molde todo alrededor.

Se prepara una fuente redonda más grande que el molde para presentar la tarta. Se reservan tres cucharadas de coco.

En una fuente honda se bate la mantequilla con las ocho cucharadas de azúcar hasta dejarla como una crema fina; entonces se van incorporando las seis yemas, una a una, removiendo sin parar; a continuación se agrega la leche, se mezcla y se añade la harina, la levadura y el coco. Se mezcla todo bien.

En una fuente honda se baten las claras a punto de nieve; cuando estén bien firmes se unen al preparado mezclándolas con espátula de goma y suavemente para que no bajen las claras. Se vierte en el molde preparado y se mete a horno con calor

moderado (aproximadamente media hora). Se notará que está en su punto cuando está tostada la superficie, se desprende de las paredes del molde y al atravesarlo con una aguja larga sale limpio. Cuando está en su punto se saca del horno, se deja enfriar un poco, se retira del molde, se le quita el papel del fondo y se pone en la fuente donde se va a servir. Mientras se está cociendo el bizcocho, en una fuente honda, se bate la nata con las dos cucharadas de azúcar hasta montarla (véase nata montada y hágase igual). Una vez hecha se guarda en el frigorífico.

En un cazo se pone el coñac, la cucharada de azúcar, la cáscara de limón y tres tacitas de agua; se acerca al fuego y se deja hasta que se deshace el azúcar. Se deja enfriar completamente.

Con la mermelada, las dos cucharadas de azúcar, la maicena, el agua y el limón se prepara un glaseado de albaricoque (véase fórmula). Una vez hecho se deja enfriar.

Cuando el bizcocho está frío, con un cuchillo largo se corta en dos discos; el que queda en el plato se baña con el agua y el coñac, que estará muy frío; por encima se extiende la nata montada y se cubre con la otra parte del bizcocho, bañándolo con el resto del agua y coñac. Se extiende por encima el glaseado de albaricoque y se espolvorea con el coco.

Con las dos claras, el azúcar y unas gotas de limón se prepara merengue (véase fórmula en Tomo 1.º). Se pone en manga pastelera con boquilla rizada y se adornan los bordes de la tarta, formando unos dibujos, según el gusto.

Tarta de chocolate

Bizcocho:

6 huevos

6 cucharadas de azúcar

6 cucharadas de harina

Mantequilla o margarina para engrasar el molde

Papel de aluminio

Unas gotas de limón

Relleno:

6 onzas de chocolate

Dos cucharadas (soperas) colmadas de maicena

Una cucharada de mantequilla o margarina

3 cucharadas de azúcar

1/2 litro de leche

Una corteza de limón

2 yemas

Cobertura:

100 gramos de mantequilla o margarina

2 yemas

Una onza de chocolate rallado

100 gramos de azúcar glas

Baño:

Un vaso (de los de agua) de vino blanco

Una cucharada de azúcar

Para la cobertura, si se prefiere se puede preparar con chocolate de cobertura que se deslíe con dos o tres cucharadas de agua y puesto al baño María.

Se prepara un molde redondo de unos 30 centímetros de diámetro, se cubre el fondo con un disco de papel de aluminio cortado a la medida y untado con mantequilla o margarina y se unta igualmente el molde todo alrededor.

Se prepara una fuente redonda más grande que el molde para presentar la tarta.

Con los ingredientes del bizcocho se hace un bizcocho corriente (véase fórmula en Tomo 1.º). Ya cocido se saca del horno, se desmolda, se le quita el papel del fondo y se deja enfriar; después se parte con un cuchillo largo en dos discos y se coloca uno de ellos en el plato que se va a servir.

Se separa del medio litro de leche, media taza (de las del desayuno) y el resto se pone en un cazo al fuego, con las tres cucharadas de azúcar y la corteza de limón, se deja cocer despacio unos dos o tres minutos.

En otro cazo pequeño y a fuego lento o al baño María se deshacen las seis cucharadas de chocolate y la cucharada de mantequilla removiendo con cuchara de madera hasta que se deslíe; entonces se separa del fuego, se bate un rato para dejarlo como una crema fina y se reserva. En la leche fría, que se reservó, se deslíen las dos yemas y después la maicena removiendo hasta que no tenga grumos; entonces se agrega la leche hirviendo, se remueve sin parar hasta que empieza a hervir y se cuece unos dos minutos; pasados éstos se retira del fuego y se agrega el chocolate deshecho, se mezcla y se reserva al calor. En seguida, para que la crema no se enfríe demasiado, se pone en un cazo el vino, con otro vaso de agua y la cucharada de azúcar; se acerca al fuego hasta que esté caliente y se moja la parte del bizcocho que esté en el plato, se cubre con la crema, extendiéndola con un cuchillo, y se tapa la otra parte del bizcocho, se baña con el resto del vino y agua y se deja enfriar.

En un recipiente se baten los 100 gramos de la mantequilla (para la cobertura) con el azúcar molido, hasta lograr una crema fina; entonces se añaden las dos yemas de huevo y la onza de chocolate rallado; se trabaja bien hasta conseguir una crema finísima. Se guarda en el frigorífico hasta el tiempo de usarla.

Cuando la tarta esté bien fría se extiende la mezcla que esté en el frigorífico por toda la superficie, alisándola bien con la ayuda de un cuchillo.

Con las dos claras que quedaron de preparar la cobertura se hace merengue (véase fórmula en Tomo 1.º) se pone en manga pastelera con boquilla rizada y se adornan los bordes de la tarta formando unos dibujos, según el gusto.

Se sirve fría. Si tiene que esperar se guarda en el frigorífico.

Tarta de chocolate y avellanas

Bizcocho:

6 huevos
6 cucharadas (soperas) de harina
6 cucharadas (soperas) de azúcar
350 gramos de avellanas tostadas y molidas
3 cucharadas (soperas) de mantequilla o margarina
Media tacita (de las de café) de leche
Una cucharada (sopera) de levadura en polvo
Medio limón
Mantequilla o margarina para engrasar el molde
Papel de aluminio

Crema:

1/2 litro de leche
2 cucharadas soperas (colmadas) de maicena
4 cucharadas soperas (colmadas) de azúcar
2 yemas

Baño y adorno:

6 onzas de chocolate (puede ser corriente)
Una cucharada (sopera) de mantequilla o margarina
4 cucharadas (soperas) de azúcar
Un vaso (de los de vino) de vino ajerezado o blanco
Cerezas confitadas

Se prepara un molde redondo de unos 30 centímetros de diámetro, se cubre el fondo con un disco de papel de aluminio cortado a la medida y untado con mantequilla o margarina y se unta ligeramente el molde todo alrededor.

Se prepara una fuente redonda más grande que el molde para presentar la tarta.

Se pone la mantequilla en un cazo a derretir; en seguida se retira (no debe cocer).

En una fuente honda y amplia, que esté muy seca, se ponen las claras, se les agregan unas gotas de limón y se baten a punto de nieve hasta que estén muy firmes; entonces se les van echando, de una en una, y espolvoreadas, las seis cucharadas de azúcar; se sigue batiendo hasta que quede bien introducida y se añaden las yemas; se bate un poco más hasta mezclarlas y se retira el batidor; a continuación se va agregando, cucharada a cucharada y espolvoreadas las cinco cucharadas de harina y la levadura, después se mezcla la mantequilla y la leche, se pone un poco de ralladura de limón y por último la mitad de las avellanas (la otra mitad se reserva). Todos estos ingredientes se introducen con una cuchara de madera o la espátula de goma. Se vierte en el molde preparado y se mete en el horno (si es de gas o eléctrico encendido cinco minutos antes; si es de carbón con temperatura moderada) hasta que aumente su volumen; entonces se le pone el calor un poco más fuerte. Al aumentar el calor si el horno fuera de gas se coloca entre el molde y la parte baja del horno un recipiente, que cubra lo más posible el fondo del horno y con un poco de agua, para que no se queme la parte de abajo. Tarda aproximadamente media hora. Para comprobar si está hecho se pincha con una aguja larga, si sale limpia es que ya está. Se retira del horno, se le quita el papel del fondo y se deja enfriar.

Con los ingredientes de la crema se prepara la crema pastelera (véase fórmula en

Tomo 1.º); cuando esté hecha se separa del fuego, se le agrega el resto de las avellanas reservadas, se mezcla, se vierte en una fuente y se deja enfriar; de vez en cuando se remueve con cuchara de madera para que no se forme nata en la superficie. En un cazo se pone el vino, un vaso grande de agua y dos cucharadas de azúcar; se acerca al fuego y cuando empieza a hervir se retira.

Cuando el bizcocho esté frío, se corta, con un cuchillo largo, en dos discos; uno se coloca sobre la bandeja preparada, se baña con la mitad de la mezcla de vino cuando aún esté caliente; después se rellena con la crema, se cubre con la otra parte del bizcocho y se baña con el resto del vino.

En un cazo se pone el chocolate, una tacita (de las de café) de agua, dos cucharadas de azúcar y la cucharada de mantequilla; se acerca al fuego y se deja hervir removiéndolo sin parar hasta que se deshaga el chocolate. Cuando está deshecho se sigue cocinando lentamente, sin dejar de removerlo, hasta que quede una crema espesa y al levantar la cuchara caiga como un hilo, entonces se retira del fuego, se vierte sobre la tarta y se extiende, con un cuchillo, cubriéndola, dejando al descubierto un poco del bizcocho del fondo, se colocan por encima unas cerezas y se sirve fría. Se guarda en el frigorífico hasta el momento de servirla.



Tarta de fresas

1/2 kilo de fresas del tiempo (que estén muy sanas y no sean demasiado grandes)
1/2 litro de leche
8 huevos
6 cucharadas (soperas) rasas de harina
1/2 kilo de azúcar (aproximadamente)
Una cucharada (sopera) rasa de maicena
1/4 kilo de nata fresca
2 cucharadas (soperas) de azúcar glas
50 gramos de avellanas tostadas
Un vaso (de los de vino) de vino ajerezado o blanco
1/2 limón
Margarina o mantequilla para engrasar el molde
Papel de aluminio

Se prepara un molde redondo de 30 cm. de diámetro, aproximadamente, se cubre el fondo con un disco de papel de aluminio cortado a la medida y untado con mantequilla o margarina; se unta igualmente el molde todo alrededor.

Se prepara una fuente redonda más grande que el molde para presentar la tarta.

Con seis huevos, seis cucharadas de azúcar y seis cucharadas de harina se hace un bizcocho corriente (véase fórmula en Tomo 1.º). Mientras está cociendo el bizcocho se pone en un cazo el vino, un vaso grande de agua y dos cucharadas de azúcar; se acerca al fuego y se deja hervir, después se aparta y se reserva. Cuando el bizcocho está hecho se saca del horno, se retira del molde, se le quita el papel del fondo, se coloca en el plato que se va a servir la tarta y se baña con el vino.

Del medio litro de leche se separa media taza (de las de desayuno), el resto se pone en un cazo, con una corteza de limón y cuatro cucharadas de azúcar; se acerca al fuego y se deja hervir lentamente, unos tres minutos. En la leche reservada se deslíen dos yemas (las claras se echan en una fuente honda que esté muy seca y se reservan) y la maicena, se deslíe hasta que no tenga grumos y se agrega a la leche hirviendo, removiendo sin parar, con cuchara de madera o las varillas, hasta que empiece a hervir; se cuece unos dos minutos, se retira del fuego y se vierte sobre el bizcocho. Se deja hasta que esté muy frío.

En una fuente honda se bate la nata, con las dos cucharadas de azúcar glas, hasta montarla (véase nata montada). En su punto se reserva en la nevera hasta que se vaya a usar.

Con las dos claras reservadas se prepara merengue (véase fórmula en Tomo 1º).

Se lavan las fresas con agua fría, se escurren y se espolvorean con dos cucharadas de azúcar (las fresas no deben permanecer en agua, pues pierden su aroma). Cuando el bizcocho esté completamente frío se van colocando las fresas, agrupándolas en el centro de éste y continuando hasta cubrirlo totalmente. Con la nata se rellena una manga pastelera con boquilla rizada y se marca un rizo de nata entre cada fresa. Alrededor de la tarta y en la superficie se forma un cordón de nata. Los bordes se adornan con merengue de forma que no se vea el bizcocho y entre éste, si quedó algo de nata, se marcan unos dibujitos según el gusto. Se salpica el merengue con las

avellanas tostadas y trituradas. Se reserva en la nevera hasta el tiempo de servirla. Se sirve fría.

Tarta de fresas (2ª fórmula)

Bizcocho:

6 huevos
6 cucharadas de azúcar
6 cucharadas de harina
Mantequilla o margarina para engrasar el molde
Papel de aluminio

Relleno:

3/4 kilo de fresas
1/2 litro de nata fresca
200 gramos de avellanas tostadas
4 cucharadas de azúcar molida (glas)

Baño:

Un vaso (de los de vino) de vino ajerezado o vino blanco
Una cucharada de azúcar

Se prepara un molde redondo de unos 30 cm. de diámetro, se cubre el fondo con un disco de papel de aluminio cortado a la medida y untado de mantequilla o margarina, se unta igualmente el molde todo alrededor. Se prepara una fuente redonda más grande que el molde, para presentar la tarta.

Con los ingredientes del bizcocho se hace el bizcocho corriente (véase fórmula en Tomo 1.º); cuando está cocido se saca del horno, se retira del molde, se le quita el papel del fondo, se corta, con un cuchillo grande, en dos discos colocando uno de ellos en la fuente donde se va a servir.

Mientras está cociendo el bizcocho se pone en un cazo el vino, un vaso grande de agua y la cucharada de azúcar; se acerca al fuego y se calienta hasta que se deshace el azúcar; después se retira, se baña el disco de bizcocho que está en la fuente. Se deja enfriar; el resto del baño se mete en el frigorífico para que se enfríe completamente.

Se separan una tacita de avellanas. El resto se muelen.

En una fuente honda se bate la nata con el azúcar glas hasta montarla (véase nata montada). Cuando esté hecha se separa la mitad en un recipiente, y el resto se reserva en el frigorífico. Se apartan unas veinticuatro fresas del mismo tamaño. El resto se ponen en un plato y se machacan con un tenedor hasta que queden hechas papilla; entonces se mezclan con la nata separada y se guarda en el frigorífico.

Cuando el bizcocho esté muy frío se extiende sobre el disco de bizcocho que está en el plato la mezcla de fresas y nata, separando antes ocho cucharadas. Se espolvorea toda la crema, cubriéndola, con las avellanas molidas. Se tapa con la otra parte del bizcocho se baña con el resto del vino frío y se extiende por la superficie la crema separada; se salpica con las avellanas (reservadas) y un poco trituradas. Por encima se

colocan las fresas reservadas. Se pone en manga pastelera con boquilla rizada, la nata que está en el frigorífico y se marcan unos rizos entre las fresas, adornando la superficie según el gusto. Los bordes se adornan con nata y si no quedara el bizcocho bien cubierto se prepara merengue con dos claras y cuatro cucharadas de azúcar y se termina el adorno. Se reserva en la nevera hasta el tiempo de servirla. Se sirve fría.

Tarta de galletas a la antigua

1/2 kilo de galletas María
1/4 kilo de mantequilla
2 huevos
3 cucharadas (soperas) de azúcar molida (glas)
3 onzas de chocolate
Una taza (de las de desayuno) de leche
5 cucharadas de coñac
3 cucharadas de almendras molidas y tostadas

Se prepara un plato redondo para presentar la tarta.

Se pone el chocolate en un cazo, pequeño, al baño María para que se vaya deshaciendo.

En una fuente honda se pone la mantequilla (que se habrá sacado de la nevera una hora antes) y el azúcar; se bate, con un tenedor, hasta dejarlo como una pomada, después se cascan los huevos en un plato, se remueven con un tenedor (sin batirlos) y se mezclan con la mantequilla; se vuelve a trabajar hasta que queden absorbidos; entonces se va echando, poco a poco, el chocolate y se remueve para mezclarlo.

En un plato hondo se pone la leche con el coñac. Se van remojando las galletas y colocándolas en el plato preparado formando un círculo, que no sea muy grande, ya que la tarta debe quedar más bien alta. Se cubre con una capa muy fina de crema, se pone encima otra de galletas, que se van remojando al tiempo de colocarlas, se extiende otra de crema, otra de galletas, terminando con crema, se espolvorea con las almendras y se guarda en la nevera hasta el tiempo de servirla.

Se sirve fría.

Tarta helada

Bizcocho:
7 huevos
7 cucharadas de azúcar
7 cucharadas de harina
Una cucharadita de levadura en polvo
Mantequilla o margarina para engrasar el molde
Papel de aluminio

Relleno:

1/2 kilo de nata fresca

2 huevos

4 cucharadas de azúcar glas

150 gramos de almendras tostadas y molidas (gruesas)

Baño:

6 onzas de chocolate

Una cucharada de mantequilla o margarina

5 cucharadas de azúcar

Medio vaso (de los del vino) de coñac

Se prepara un molde redondo de unos 28 cm. de diámetro, se cubre el fondo con un disco de papel de aluminio cortado a la medida y untado con mantequilla o margarina y se unta igualmente el molde todo alrededor.

Se prepara una fuente redonda más grande que el molde para presentar la tarta.

Con los ingredientes del bizcocho se prepara un bizcocho corriente (véase fórmula en Tomo 1.º). Ya cocido se saca del horno, se desmolda, se le quita el papel del fondo y se deja enfriar.

Mientras se cuece el bizcocho, en un cazo se pone la mantequilla o margarina, el chocolate, las dos cucharadas de azúcar y una tacita de las del café de agua; se cuece a fuego lento hasta que esté deshecho, sin dejar de removerlo, se sigue cociendo hasta que quede una crema espesa y al levantar la cuchara caiga como un hilo. Se reserva en sitio templado (puede ser al baño María).

Se mezcla el coñac con dos vasos grandes de agua y una cuchara de azúcar; se acerca al fuego hasta que se caliente y se deshaga el azúcar; entonces se aparta, se deja enfriar y se introduce en el frigorífico para que termine de enfriarse.

En una fuente honda se bate la nata con dos cucharadas de azúcar, hasta montarla (véase nata montada), después se baten las claras a punto de nieve y, cuando estén muy firmes se incorporan a la nata. Se separa una taza de las del desayuno y se reserva en el frigorífico. Al resto se le añaden las yemas y las almendras molidas; se mezcla bien y se guarda en el frigorífico.

Cuando el bizcocho esté frío, se corta en tres discos; se coloca uno de ellos en el plato, se baña con la mezcla de coñac y agua, se cubre con la mitad de la nata con almendra, se tapa con otro disco de bizcocho, se vuelve a bañar con agua y coñac, se extiende el resto de la nata, se cubre con el último disco de bizcocho y se baña con agua y coñac. Por último se cubre con el baño de chocolate, se extiende con un cuchillo para dejarlo bien liso y se adornan los bordes de la tarta con la nata reservada, puesta en manga pastelera con boquilla rizada. Se mete en el congelador de la nevera, unas cuatro horas por lo menos. Se sirve frío.

Tarta de manzana

6 manzanas grandes
12 cucharadas (soperas) de leche
6 cucharadas (soperas) llenas de harina
8 cucharadas (soperas) llenas de azúcar
5 cucharadas (soperas) de margarina o mantequilla
3 huevos
2 cucharaditas (de las de café) de levadura en polvo

Baño:

3 cucharadas de mermelada de albaricoque
2 cucharadas de azúcar
Un vaso (de los del vino) de agua
2 cucharaditas (de las de café) de maicena
Un trozo de limón

Se prepara un molde redondo de unos 26 ó 28 cm. de diámetro y 3 cm. de alto (las tartas de manzanas se hacen en moldes bajos y que no tengan los bordes rizados). Se unta con mantequilla o margarina.

Se prepara una fuente redonda más grande que el molde, para presentar la tarta.

Se ponen en batidora cuatro manzanas peladas y cortadas en trozos pequeños, la harina, la leche, el azúcar, la levadura, la margarina o mantequilla y los huevos sin batir. Se bate todo junto y se vierte en el molde preparado.

Si no se dispone de batidora, se pelan las cuatro manzanas, se cortan en rodajas finas, se les agrega el azúcar, se tapan y se ponen a fuego lento hasta que empiece a hervir; entonces se retira la tapadera y se siguen cocinando hasta que queden hechas una mermelada y hayan absorbido todo el jugo; en este punto se separan del fuego y se deja enfriar. Cuando estén frías se agrega la leche, la harina, la levadura, la mantequilla o margarina derretida y los huevos batidos. Se mezcla todo, se vierte en el molde preparado y se coloca por encima, cubriendo la tarta con las dos manzanas restantes cortadas en rodajas finas. Se mete a horno con calor moderado unos 30 minutos (aproximadamente). Estará en su punto cuando al pincharla con un palillo sale completamente limpio; entonces se saca del horno y se deja enfriar dentro del molde. Mientras está enfriando, con los ingredientes del baño se prepara un glaseado de albaricoque (véase fórmula). Se deja enfriar.

Cuando la tarta está completamente fría se le pasa un cuchillo alrededor y se le da la vuelta (como si fuera una tortilla), sobre un plato grande, que no sea el que está preparado para presentar la tarta; después se vuelca sobre el plato en que se va a servir quedando la tarta con las rodajas de manzana hacia arriba. Se bañan con el glaseado de albaricoque y se sirve fría.

Se puede preparar en molde desmontable; entonces se retira el aro del molde, se le pasa un cuchillo largo por debajo y se traslada al plato donde se va a servir.

Tarta de manzana (2ª fórmula)

Un kilo de manzanas
3 huevos
2 cucharadas (soperas) de mantequilla o margarina
2 cucharadas (soperas) colmadas de harina
1/2 kilo de azúcar (aproximadamente)
3 cucharadas de coñac
Una cucharada (sopera) de levadura en polvo

Se prepara un molde como para la tarta anterior. Se unta con mantequilla o margarina. Se prepara una fuente redonda más grande que el molde para presentar la tarta.

Se pelan las manzanas (se reservan las pieles), se cortan en gajos finos y se van colocando en el molde unos al lado de otros hasta cubrirlo; encima se pone otra capa de la misma forma. En una fuente honda se mezcla la mantequilla con dos cucharadas (soperas) llenas de azúcar hasta que quede espumosa; entonces se agregan los huevos batidos, se mezclan y se añade la harina y la levadura, se revuelve todo con cuchara de madera hasta que quede unido y se vierte esta pasta sobre las manzanas. Se mete a horno con calor mediano (aproximadamente media hora). Estará en su punto cuando al pincharla con un palillo sale completamente limpio y la superficie esté dorada entonces se saca del horno y se deja enfriar dentro del molde.

Mientras la tarta está en el horno se ponen las pieles en un cazo con un vaso grande de agua, cinco cucharadas (soperas) llenas de azúcar y el coñac; se cuecen hasta que se forma un almíbar, revolviendo de vez en cuando y machacando las pieles para que suelten todo su jugo. Se cuele y se reserva. Si se observa que quedó el almíbar poco hecho, después de colado, se cuece un poco más. Se deja enfriar. Cuando la tarta esté completamente fría se le pasa un cuchillo alrededor, lo demás véase la tarta anterior y hágase igual. Se baña con el almíbar preparado y se sirve fría.

Tarta de Mondoñedo

Masa hojaldra:
1/4 kilo de margarina
1/4 kilo de harina
Una tacita (de las de café) de agua
Una cucharada (de las de café) de sal
Un poco más de harina para espolvorear

Bizcocho:
4 huevos
4 cucharadas de harina
4 cucharadas de azúcar
Mantequilla o margarina para engrasar el molde
Una hoja de papel de aluminio

Relleno:
1/4 kilo de almendras molidas (crudas)
1/2 kilo de cabello de ángel
3 huevos

10 cucharadas de azúcar

Un limón

1/4 litro de vino ajerezado (que no sea quina)

Baño y adorno:

6 cucharadas de azúcar

Cerezas confitadas

Se prepara un molde redondo de 30 cm. de diámetro aproximadamente y se deja sin untar.

Se prepara una bandeja redonda, más grande que el molde, para presentar la tarta.

Con los ingredientes de la masa se prepara hojaldre (véase fórmula en Tomo 1.º y complétese la explicación en este tomo). Se deja reposar.

Con los ingredientes del bizcocho se hace un bizcocho corriente (véase fórmula en Tomo 1.º). Una vez hecho se retira del molde, se le quita el papel del fondo y se deja enfriar.

Se reservan cuatro cucharadas de almendras.

En una fuente se baten tres huevos destinados al relleno con las diez cucharadas de azúcar y se mezcla el resto de las almendras, el zumo del limón, un poco de raspadura de la piel de éste y medio vaso (de los de vino) de vino ajerezado (que no sea quina).

Se reserva.

Cuando el bizcocho esté frío, se deshace con las manos en una fuente, y se le echa poco a poco el resto del vino. Debe quedar como una pasta jugosa (si no fuera necesario no se pone todo).

Pasado el tiempo de reposo del hojaldre se pone sobre la mesa espolvoreada de harina, se espolvorea la masa y se estira con el rollo, también espolvoreado, hasta dejarla bastante fina. Se cubre con ella el molde, de forma que sobresalga y se pincha todo el fondo con un tenedor, con el fin de que no infle al cocer; encima se pone la mitad del preparado de bizcocho extendido; sobre esta capa se coloca otra, con la mitad del cabello de ángel; encima la mitad de la mezcla de almendra formando una capa. A continuación se pone en el mismo orden, que las anteriores, otra capa de bizcocho, cabello de ángel y preparado de almendra; se espolvorea con las almendras reservadas. Se recorta la masa sobrante y se cortan unas tiras que se colocan por encima de la tarta formando un enrejado. Se mete a horno con calor fuerte, sin exceso hasta que esté en su punto. Se notará cuando la superficie y los bordes estén tostados y al pincharla con un palillo éste sale limpio. El fondo, al mover la tarta, ha de estar suelto y crujiente. Tarda aproximadamente media hora.

En su punto se saca del horno, se deja enfriar y se retira del molde dándole la vuelta sobre un plato que no sea el que está preparado para presentar la tarta, colocándola después en la fuente donde se va a servir.

En un cazo pequeño se pone el azúcar destinada al baño, con cuatro cucharadas de azúcar; se acerca al fuego y se deja hervir hasta que se consigue un almíbar que no esté demasiado espeso (unos cinco minutos); se vierte caliente, por encima de la tarta extendiéndolo por el enrejado, con una brocha. Se adorna con las cerezas y se sirve

fría.

Tarta real

200 gramos de galletas tostadas
Un trozo de canela en caña
100 gramos de mantequilla o margarina
5 huevos
6 manzanas grandes
Un bote de leche condensada (de 370 gramos)
1/2 limón
150 gramos de nueces sin cáscaras
Un trozo de canela en caña
4 cucharadas de coñac
Una tacita (de las de café) de leche
2 cucharadas de azúcar molida (glas)

Baño:
3 cucharadas de mermelada de albaricoque
2 cucharadas (soperas) de azúcar
Un vaso (de los del vino) de agua
2 cucharadas (de las del café) de maicena

Adorno:
2 claras
4 cucharadas de azúcar
Unas gotas de limón

Se prepara un molde, desmontable, de unos 26 cm. de diámetro, se deja sin untar.

Se prepara una fuente redonda más grande que el molde, para presentar la tarta.

Se pelan las manzanas, se cortan en rodajas y se ponen en un cazo con el coñac y la canela, se tapan y se acercan al fuego hasta que empiece a hervir; entonces se quita la tapadera y se cuecen hasta que estén hechas una mermelada y hayan absorbido todo el líquido. Se pasan por el pasapurés y se dejan enfriar.

Se reservan unas seis nueces y el resto se muelen finas. Se extienden sobre la mesa las galletas y se muelen con el rollo pastelero hasta dejarlas hechas harina; entonces se ponen en una fuente, se les agrega la mantequilla o margarina derretida y las nueces molidas; se amasa con las manos y se va agregando, poco a poco, la tacita de leche, con una cuchara hasta conseguir una masa suave y que no se pegue a las manos (si no fuera necesario no se pone toda la leche o se pone un poco más si se necesita). Se forra con esta pasta el molde.

En una fuente honda se batan un poco los huevos y se mezclan con la leche condensada; cuando esté unido se agrega el puré de manzanas y el zumo del medio limón; se vierte esta mezcla sobre la pasta de galletas y se mete a horno suave, hasta que la superficie esté cuajada y tostada y la pasta de galletas cocida (aproximadamente 25 minutos). Se comprueba cuando se observa que la pasta está dorada y al pinchar la pasta con un palillo éste sale limpio. Entonces se retira del

horno y se deja enfriar.

Mientras se cuece la tarta con los ingredientes del baño se prepara un glaseado de albaricoque (véase fórmula). Cuando la tarta esté fría se le pasa un cuchillo alrededor, se le quita el aro y se traslada a la fuente donde se va a servir pasándole por debajo de la tarta un cuchillo largo para separarla del fondo del molde. Se cubre la superficie con el glaseado de albaricoque y se salpica con las nueces reservadas un poco trituradas.

Con las claras, las cuatro cucharadas de azúcar y las gotas de limón, se prepara un merengue (véase fórmula en Tomo 1.º). Se pone en manga con boquilla rizada y se adornan los bordes. Se sirve fría.

Tarta de zanahoria, coco y almendra

6 bollos suizos
150 gramos de coco
150 gramos de almendras molidas sin tostar
6 cucharadas soperas de azúcar
2 cucharadas (soperas) rasas de nescafé
Un vaso (de los de agua) de leche
50 gramos de almendras tostadas

Baño:
6 onzas de chocolate
Una cucharada (sopera) de mantequilla
2 cucharadas (soperas) llenas de azúcar

Adorno:
2 claras
4 cucharadas de azúcar
Unas gotas de limón
Cerezas confitadas

Para el baño, si se prefiere se puede hacer con chocolate de cobertura que se deslíe con dos o tres cucharadas de agua puesto al baño María.

Se prepara una fuente redonda para preparar la tarta.

Se pelan las zanahorias, se cortan en rodajas y se cuecen hasta que estén tiernas; entonces se ponen en un escurridor grande y se deja que escurran bien, después se pasan por el pasapurés en una fuente honda.

Se reservan tres cucharadas (soperas) llenas de coco, y el resto se agrega al puré de zanahorias, se añade el azúcar y las almendras molidas. Se mezcla todo.

Se corta cada bollo en cuatro trozos horizontalmente. En un plato hondo se mezcla la leche templada con el nescafé y se mojan un poco los trozos de bollo (se mojan según se van colocando) y se colocan en la fuente preparada formando un círculo un poco más pequeño que la fuente, procurando que quede todo bien relleno. Se cubre con la mitad de la mezcla de zanahorias, se pone encima otra capa de bollos mojados en la leche y café, según se van colocando, se extienden encima el resto de la mezcla de

zanahorias y se cubre con la última capa de bollos mojados igual que los anteriores (si fuera necesario se prepara más leche y café).

En un cazo se pone chocolate con la mantequilla, las dos cucharadas de azúcar y una tacita (de las de café) de agua, se acerca al fuego y se deja hervir revolviendo con cuchara de madera, hasta que se deshaga el chocolate. Cuando está deshecho se sigue cocinando lentamente, sin dejar de removerlo, hasta que quede una crema espesa y al levantar la cuchara caiga como un hilo; entonces se separa del fuego y se baña la tarta por encima, se alisa con un cuchillo y se raya con un tenedor; y se espolvorea con el coco reservado.

Con las claras, las cuatro cucharadas de azúcar y unas gotas de limón se prepara merengue (véase fórmula en Tomo 1.º), se pone en manga pastelera con boquilla rizada y se adornan los bordes de la tarta, se colocan sobre el merengue las cerezas. Se sirve frío.

Tartaletas de plátano

Masa:

150 gramos de mantequilla o margarina

2 yemas

8 cucharadas de agua fría

2 cucharadas de coñac

Harina (la que admita)

Relleno:

1/2 litro de leche

2 cucharadas (soperas) de maicena llenas pero no colmadas

2 yemas

Una corteza de limón

2 plátanos

Glaseado:

3 cucharadas (soperas) de mermelada de albaricoque

Un vaso (de los de vino) de agua

2 cucharadas (soperas) de azúcar

Un trozo de limón

Se preparan unos 20 moldes de tartaletas. De no disponer de otros pueden ser moldes grandes de magdalenas (de latón).

Con los ingredientes de la masa se hace la pasta Orliz (véase fórmula en Tomo 1.º). Una vez hecha, se pone sobre un plato espolvoreado de harina, se cubre con un paño húmedo y se deja reposar en sitio fresco, o en nevera, unas dos horas (se puede dejar de un día para otro). Reposada la masa se calienta el horno y se pone ésta sobre la mesa espolvoreada de harina, se estira con el rollo hasta dejarla bastante fina y se cortan redondeles un poco más grandes que el tamaño del molde de la tartaleta; con ellos se forran los moldes, apoyando por toda la masa los dedos hasta pegarla y se recorta la masa sobrante. Cuando estén todas preparadas se pincha el fondo de cada

una con un tenedor y se llenan con legumbres hasta el mismo borde (para que las tartaletas no pierdan la forma). Se cuecen a horno fuerte, sin exceso, hasta que estén doradas; entonces se sacan del horno y se vacían las legumbres (éstas se guardan para otra ocasión). Si el fondo no estuviera tostado se vuelven a meter en el horno unos minutos más. Se dejan enfriar un poco dentro del molde, se desmoldan y se ponen en una fuente.

Mientras se cuecen las tartaletas, con los ingredientes del glaseado se prepara el glaseado de albaricoque (véase fórmula). Se deja enfriar.

Cuando las tartaletas ya están en la fuente; con la leche, las dos yemas, las cuatro cucharadas de azúcar, la cáscara de limón y la maicena se prepara la crema pastelera (véase fórmula en Tomo 1º). No debe de quedar muy espesa. Cuando esté hecha y nada más salir del fuego se llenan las tartaletas hasta poco más de la mitad, se cubre ésta, antes que se enfríe, con rodajas muy finas de plátano. Se les pone por encima cubriendo los plátanos, una cucharadita de glaseado de albaricoque. Se sirven frías.

Tocinillo de cielo

5 yemas

2 claras

1/2 kilo de azúcar (aproximadamente)

Una corteza de limón

Para que el tocinillo quede fino no debe cocerse más de lo debido. Para que no salpique el agua se pone alrededor de la flanera unas cáscaras de huevo.

Se prepara una flanera de unos 16 cm. de diámetro, se le echan cuatro cucharadas de azúcar y tres de agua; se pone al fuego lento hasta que se hace caramelo, con un bonito color dorado; entonces se mueve bien para que se bañe por igual el fondo de la flanera. Se deja enfriar. En un cazo se echan cuatro tacitas (de las del café) de azúcar y dos de agua, se pone a fuego lento y se hace un almíbar a punto de hebra fina. Se retira del fuego y se deja enfriar un poco.

En una fuente honda se ponen las yemas, las dos claras y una cucharada de agua fría. Se mueve con cuchara de madera hasta que quede todo unido en una crema y, cuando el almíbar ya está frío se va añadiendo poco a poco, dando vueltas, con cuchara de madera, hasta incorporarlo todo, se vierte en la flanera, se pone un trozo de papel de aluminio de tapadera y, encima una tapadera que encaje bien y con algún peso encima para que no se levante. Se mete la flanera en una cacerola que tenga agua caliente, sólo hasta la mitad de la altura de la flanera y cuando rompe el hervor se deja unos diez minutos. Mientras tanto se enciende el horno y, cuando esté caliente, pasados los diez minutos se traslada enseguida al horno, con el baño María, unos diez minutos más. Antes de retirarlo del horno se pincha con un palillo, debe salir limpio, de lo contrario se deja un poco más. En su punto se saca la flanera del horno y se deja

enfriar, dentro del agua y sin quitarle la tapadera. Cuando el agua está completamente fría se retira, se le pasa un cuchillo todo alrededor del tocinillo para desprenderlo y se vuelca en una fuente redonda para servirlo. Se sirve frío.

Torrijas

18 rebanadas cortadas de una barra de pan y de un dedo de gruesas
3/4 de litro de leche
3 cucharadas (soperas) de azúcar
Un trocito de canela en caña
2 ó 3 huevos
4 cucharadas de azúcar molida para espolvorear
Aceite

Se colocan las rebanadas de pan en una fuente un poco honda. Se pone la leche a calentar, con las tres cucharadas de azúcar y la canela; cuando empieza a hervir se vierte sobre el pan, se deja un cuarto de hora o un poco menos para que se empapen.

En un plato soperos se baten los huevos como para tortilla. Se pone una sartén al fuego con abundante aceite. Al momento de freír las torrijas se cogen de una en una con una espumadera, se rebozan en el huevo batido (esto debe hacerse rápidamente) y, con la misma espumadera, se colocan en el aceite caliente. Cuando están doradas por un lado se les da la vuelta con cuidado, para que no se rompan. Bien doradas se sacan con la espumadera y se dejan escurrir un poco.

Se van colocando en la fuente donde se vayan a servir; cuando estén todas fritas se dejan escurrir bien, después se espolvorean con azúcar glas y se sirven templadas o frías.

Tortillas de manzana al coñac (para tres tortillas)

6 huevos
3 manzanas Reineta (grandes)
Una cucharada (sopera) de mantequilla
6 cucharadas (soperas) de azúcar
Medio vaso (de los de vino) de coñac
Aceite

Se pelan las manzanas, se les quitan los corazones y se cortan como si fueran patatas para una tortilla. En una sartén se pone a calentar la mantequilla y se fríen las manzanas hasta que doren, removiéndolas de vez en cuando, con cuchara de madera; entonces se espolvorean con dos cucharadas de azúcar, se revuelven un poco más, y se separan del fuego y se divide en tres partes. En otra sartén mediana se pone dos cucharadas de aceite (que cubra el fondo solamente); se acerca al fuego para que se

caliente. Se baten dos huevos con un pellizco de sal y, cuando estén bien batidos se vierten en la sartén; cuando empiezan a cuajarse se coloca una parte de las manzanas en el medio y extendidas; se dobla la tortilla como una francesa y se traslada a una fuente redonda o alargada. Se preparan las otras dos tortillas y se ponen en la misma fuente muy juntas. Se espolvorean con el resto del azúcar. En un cazo pequeño se calienta el coñac, se vierte sobre las tortillas, se prende fuego con una cerilla y se lleva a la mesa mientras esté ardiendo, recogiendo el coñac con una cuchara sopera y rehogando las tortillas con el fin de que el alcohol quede bien quemado. En el momento que se apagan se vierten.

Tortillas de pan al caramelo (para 3 tortillas)

2 tazas (de las del desayuno) llenas de miga de pan del día anterior

6 huevos

Una cucharada y media de mantequilla o margarina

6 cucharadas de leche

6 cucharadas de azúcar

Aceite

Caramelo:

6 cucharadas (soperas) de azúcar

Un vaso (de los de vino) de agua caliente

2 cucharadas (soperas) de agua fría

(estos ingredientes pueden sustituirse por caramelo preparado)

Se baten en una fuente los huevos, con las seis cucharadas de azúcar, se les agrega el pan, la leche y el coñac; se mezcla todo y se distribuye en tres porciones.

En una sartén mediana se pone la mantequilla al fuego; cuando está derretida y caliente se echa una parte del batido, se deja que cuaje moviendo la sartén para que no se pegue y, cuando está tostada por un lado se le da la vuelta para que se dore por el otro; bien dorada se traslada a una fuente. Se preparan, de la misma forma, las otras dos y se ponen todas juntas en la misma fuente.

Con los ingredientes citados se prepara el caramelo (véase fórmula) y se bañan las tortillas. Se sirven frías. Si se prefiere se pueden bañar con caramelo preparado.

Tortillas de plátanos al ron (para 3 tortillas)

6 huevos

3 plátanos

6 cucharadas (soperas) llenas de azúcar

Medio vaso (de los del vino) de ron

Cucharada y media (sopera) de mantequilla

Aceite

Para prepararlas (véase la receta tortillas de manzana y hágase igual). Para quemarlas se sustituye el coñac por ron.

Tortillas al ron (para 3 tortillas)

6 huevos
Cucharada y media de mantequilla
6 cucharadas de azúcar
Medio vaso (de los del vino) de ron

Se puede preparar si se prefiere en una sartén grande, y con los mismos ingredientes una sola tortilla. También se puede adornar con un hierro caliente quemando el azúcar antes de ponerle el ron.

En una sartén mediana se pone media cucharada de mantequilla; se acerca al fuego para que se caliente. Se baten dos huevos con una cucharada de azúcar y, cuando estén bien batidos se vierten en la sartén que estará la mantequilla derretida y caliente; cuando empieza a cuajarse se dobla como una francesa y se traslada a una fuente. Se preparan las otras dos de la misma forma y se colocan todas juntas, se espolvorean con el resto del azúcar. En un cazo pequeño se calienta el ron, se vierte sobre las tortillas, se prende fuego con una cerilla, y se lleva a la mesa, mientras está ardiendo, recogiendo el ron con una cucharada (sopera) y rehogando las tortillas con el fin de que el alcohol quede bien quemado. En el momento que se apaga se sirve.

Tortitas americanas (salen unas 12)

200 gramos de harina
Una cucharada (sopera) de azúcar
2 huevos
Una cucharada (sopera) de levadura en polvo
Una cucharada (sopera) de mantequilla
Sal
Un vaso (de los de agua) de leche

Se pone la harina en un plato y se mete en el horno, con calor moderado, para que se tueste un poco (sólo unos minutos). Se retira y se deja enfriar.

En una fuente honda se baten un poco los huevos, se les añade la mantequilla derretida y la leche, se mezcla y se agrega la harina, el azúcar, un pellizco de sal y la levadura. Se bate deprisa y poco tiempo (si quedaran grumos se disuelven solos al hacer las tortitas). Debe quedar un líquido espeso. Para mayor facilidad al preparar las tortitas se traslada este líquido a una jarra.

Se calienta una chapa, si no se tiene chapa se pueden hacer las tortitas en una sartén de las que no necesitan grasa o, en último caso, en una sartén corriente. Se vierten

dos, cucharadas soperas (aproximadamente) de líquido, sobre la chapa o sartén caliente; cuando empiezan a salir burbujas (a los dos o tres minutos), se vuelve la tortita, con una espátula o espumadera, del otro lado. Deben estar doradas.

Se sirven en seguida. Si tuviesen que esperar un poco, se deben dejar en sitio caliente y en montones no superiores a tres tortitas.

Se sirven con nata salpicada de caramelo por encima. También se pueden servir untadas con mantequilla y mermelada de albaricoque.

Tronco de Navidad

5 huevos
5 cucharadas de harina
1/4 kilo de azúcar (aproximadamente)
1/4 kilo de almendras molidas sin tostar
Una clara de huevo
150 gramos de almendras enteras
150 gramos de mantequilla
2 cucharadas de azúcar molida (glas)
1/2 vaso (de los del vino) de coñac
10 galletas tostadas (aproximadamente)
Un limón
Mantequilla o margarina para engrasar el molde
Papel de aluminio

Se prepara un molde redondo con un papel en el fondo cortado a la medida y untado con mantequilla o margarina; se unta igualmente las paredes del molde.

Se prepara una fuente alargada, plana, para presentar el tronco.

Con cinco huevos, cinco cucharadas de azúcar y cinco cucharadas de harina se hace un bizcocho corriente (véase fórmula en Tomo 1.º). Una vez hecho se saca del horno, se retira del molde, se le quita el papel del fondo y se deja enfriar.

Se ponen las almendras enteras en un cazo con agua hirviendo, se dejan como un minuto, se escurren y se les quita la piel; después de cortan en filetes y se tuestan en el horno, hasta que queden doradas. Deben vigilarse para que no se quemen. Se retiran y se reservan.

En un cazo se ponen dos tacitas (de las de café) de azúcar y una tacita de agua; se acerca al fuego y se hace un almíbar a punto de hebra floja. Se deja enfriar.

Cuando el bizcocho está frío se deshace con las manos en una fuente honda, se le echa el coñac, el jugo del limón y las almendras molidas y crudas; se amasa todo con las manos y se va agregando poco a poco almíbar hasta conseguir una masa un poco blanda, que no se pegue a las manos. Se forma el tronco y se coloca sobre la bandeja preparada.

En un recipiente hondo se mezcla la mantequilla con el azúcar glas hasta que esté espumoso. Se bate la clara a punto de nieve muy firme y se junta con la mantequilla.

Con esta mezcla se unta todo el tronco.

Se trituran con el rollo pastelero o una botella las galletas hasta que estén hechas harina y se cubre el tronco con esta harina. Se clavan por todo él las almendras tostadas como si fueran pinchos. Debe quedar muy cuajado de almendras. Se sirve frío.

Yemas de avellana y chocolate

200 gramos de avellanas tostadas y molidas muy finas
3 onzas de chocolate rallado
150 gramos de azúcar glas
Una clara de huevo
Cápsulas pequeñas de papel rizado especiales para yemas

En una fuente se mezclan las avellanas, el azúcar, el chocolate y la clara de huevo sin batir, se amasa todo y se deja reposar una media hora; después se forman bolitas, se colocan en las cápsulas de papel y al día siguiente se sirven.

Yemas de leche condensada y almendra

6 yemas de huevo
4 cucharadas de azúcar
100 gramos de almendras tostadas y molidas
Un bote de leche condensada (de 370 gramos)
Cápsulas de papel rizado especiales para yemas

En un cazo de porcelana se baten las yemas durante unos cinco minutos, después se agregan las almendras y la leche condensada, se mezcla con cuchara de madera y se pone a fuego lento, removiendo sin parar hasta que la mezcla se desprende del fondo. Entonces se retira del fuego, se traslada a un plato y se deja enfriar. Cuando está fría se forman bolitas, del tamaño de una nuez (aproximadamente), se pasan por azúcar y se colocan en la cápsula de papel. Se sirven.

Yogur con fresas y naranjas

6 yogures
1/4 kilo de fresas muy maduras
3 cucharadas (soperas) de azúcar
Una tacita (de las de café) de zumo de naranja

Una hora antes de servirlo se limpian las fresas, se lavan ligeramente en agua fría, se

escurren y se separan unas doce; el resto se pone en una fuente con el azúcar y el zumo de naranja; se machacan con un tenedor hasta que quedan echas papilla; entonces se agregan los yogures y se mezclan. Se echan en copas de champán. Se pican las fresas reservadas hasta el momento de servirlos.

Yogur con frutas

6 yogures naturales
Una cucharada de miel
Una manzana
Un plátano
Una naranja grande
Una taza (de las del desayuno) de fresas

Se pela la manzana, la naranja y el plátano; se corta todo en trocitos pequeños.

Se limpian las fresas y se lavan ligeramente en agua fría, se ponen en una fuente, se les echa la miel y se machacan con un tenedor hasta que estén hechas papilla; entonces se echan los yogures y se mezclan. Por último se introducen las frutas, se revuelve para juntarlo y se mete en la nevera por lo menos una hora.

Al tiempo de servirlo se coloca en copas de champán y se sirve frío.

Biscuit glacé

6 yemas de huevo
3 claras
12 cucharadas (soperas) de azúcar
Vaso y medio (de los de vino) de leche
Una cucharada (sopera) de maicena
Un trocito de vainilla
Mantequilla o margarina para untar el molde

No se debe poner más cantidad de azúcar porque no hiela bien.

Se unta el molde alargado y de metal (puede emplearse un molde de los de plum-cake), donde se va a poner el biscuit, con mantequilla y se mete en la nevera para que quede dura y no se mezcle con la crema.

En un tazón se separa un poco de leche. El resto se pone al fuego con cinco cucharadas de azúcar y el trocito de vainilla. Se deja hervir unos dos minutos y, a continuación, se deslíe la maicena en la leche que se separó, se agrega a la leche hirviendo y se revuelve con cuchara de madera, cuando empieza a hervir se retira del fuego. Se deja enfriar un rato. Cuando esté casi fría en un tazón se ponen las seis yemas y se revuelven con cinco cucharadas de azúcar; cuando está bien mezclado se añade poco a poco a la papilla de maicena.

En una fuente honda se baten las claras a punto de nieve (antes de empezar a batirlas se les pone unas gotas de limón). Cuando estén bien firmes se les agregan dos cucharadas de azúcar espolvoreadas y muy despacio. Se mezclan con la crema con mucho cuidado y se vierte en el molde, se cubre con un papel de aluminio y se introduce en el congelador de la nevera unas cuatro horas. Unos dos minutos antes de servirlo se retira del congelador, se pasa un cuchillo todo alrededor y se vuelca sobre la fuente donde se va a servir. También se puede desmoldar introduciendo unos segundos el molde en agua caliente, pero esta operación tiene que ser muy rápida. Se sirve con galletas de barquillo.

Helado de caramelo

Un litro de leche fría

6 huevos

12 cucharadas de azúcar

Una taza (de las de desayuno) de nata montada

Una cucharadita de maicena

Una corteza de limón

Transcurridos cincuenta o sesenta minutos, según la intensidad con que hiele el frigorífico, el helado habrá empezado a cuajar por los bordes, quedando la parte central algo blanda, entonces se retira y se bate con un tenedor o batidor hasta que quede una crema espesa y fina. Se vuelve a introducir en el congelador. Tarda en estar a punto unas dos horas. De esta forma se evita que se cristalice el helado.

Se separa media tacita de leche.

En un cazo se ponen dos huevos enteros y cuatro yemas (las cuatro claras que quedan se echan en una fuente honda que esté muy seca y se reservan), se agregan ocho cucharadas de azúcar; se remueve bien y se va añadiendo el resto de leche poco a poco revolviendo sin parar, se añade la cáscara de limón y la cucharadita de maicena desleída en la media tacita de leche que se separó. Se pone a cocer al baño María, removiendo con cuchara de madera hasta que la crema empañe la cuchara; entonces se retira del fuego, se vierte en una fuente honda y se deja enfriar, removiéndola de vez en cuando con la cuchara de madera.

En un cazo pequeño se ponen cuatro cucharadas de azúcar, con dos de agua, a fuego lento hasta que tome punto de caramelo; entonces se separa del fuego y se le agregan media tacita (de las de café) de agua caliente y, a fuego lento, se deja que el azúcar se funda formando un jarabe (unos cinco minutos). Se retira del fuego y cuando esté casi frío se añade a la crema. Se mezcla.

Se baten las claras a punto de nieve (antes de empezar a batir se les ponen unas gotas de limón); cuando estén firmes se les agrega, con la ayuda de una espátula o cuchara de madera, la nata. Bien unido se añade la crema, mezclándolo despacio. Se traslada a un molde o recipientes individuales, se cubre con un papel de aluminio y se introduce en el congelador de la nevera unas cuatro horas.

Unos dos minutos antes de servirlo se retira del congelador, se pasa un cuchillo todo alrededor y se vuelca sobre la fuente que se va a servir. También se puede desmoldar introduciendo unos segundos el molde en agua caliente, pero esta operación tiene que ser muy rápida.

Se puede distribuir el helado, si se prefiere, en copas y ponerlo en el frigorífico hasta que esté frío, sin que llegue a congelarse, donde permanecerá hasta servirlos.

Helado de chocolate y almendra

5 yemas de huevo
3 claras
4 onzas de chocolate
12 cucharadas (soperas) de azúcar
Media cucharada (sopera) de mantequilla
100 gramos de almendras tostadas y molidas
1/4 kilo de nata fresca

En una fuente honda se baten la nata con dos cucharadas de azúcar hasta montarla (véase nata montada); se guarda en el frigorífico.

En un cazo se ponen diez cucharadas (soperas) de azúcar con ocho cucharadas de agua y se cuece hasta formar un almíbar a punto de hebra floja (unos cinco minutos), después se separa del fuego y se deja hasta que esté templado; cuando esté casi frío se ponen en una fuente honda las yemas y se baten con una cuchara de madera hasta mezclarlas bien; a continuación se va echando, sin dejar de revolver, el almíbar, poco a poco, sobre las yemas hasta que todo quede bien batido. Se guarda en el frigorífico.

En un cazo pequeño se pone el chocolate con la mantequilla o margarina y tres cucharadas de agua; a fuego lento se deslíe, removiendo con cuchara de madera, hasta que quede como una crema fría; entonces se separa del fuego y se deja hasta que esté frío. Mientras tanto en una fuente honda y muy seca se baten las claras (antes de empezar el batido se les ponen unas gotas de limón) hasta que estén muy firmes. Cuando el chocolate esté muy frío se mezcla con la crema de yemas (guardada en el frigorífico), a continuación se agregan las almendras y después la nata montada; por último, se incorporan las claras mezclándolas suavemente. Se traslada a un molde o recipientes individuales. (Lo demás véase helado de caramelo y hágase igual).

Helado delicioso

8 cucharadas de leche condensada
4 huevos
200 gramos de almendras tostadas y molidas
Una cucharada (sopera) de coñac

4 cucharadas de azúcar

En una fuente honda se bate la nata hasta montarla (véase nata montada). Se reserva en el frigorífico.

Se mezcla la leche condensada con la nata, las almendras, el coñac y las yemas.

En una fuente honda se baten las claras a punto de nieve (antes de empezar a batirlas se les pone unas gotas de limón); cuando estén bien firmes se pone, una a una, las cuatro cucharadas de azúcar, no poniendo la siguiente hasta que la anterior esté bien introducida. Se mezclan con la crema (reservada en la nevera) suavemente y se vierte esta mezcla en un molde alargado o recipientes individuales. (Lo demás véase helado de caramelo y hágase igual).

Helado de fresas

3/4 kilo de fresas

Un litro de leche

3 cucharadas (soperas) rasas de maicena

4 huevos

12 cucharadas de azúcar

Del litro de leche se separa media taza (de las de desayuno) el resto se pone en un cazo, al fuego, con ocho cucharadas rasas de azúcar. Se deja hervir. En la leche que se separó se deslíe la maicena hasta que no tenga ningún grumo, después se ponen las yemas y se revuelve mezclándolo todo; esta mezcla se vierte en la leche hirviendo y se revuelve, sin parar hasta que empiece a hervir de nuevo; entonces se cuece unos dos minutos, se separa del fuego, se traslada a una fuente honda y amplia y se deja enfriar, revolviendo de vez en cuando con cuchara de madera para que no se forme en la superficie nata.

Se limpian las fresas y se lavan ligeramente en agua fría; a continuación, se pasan por un pasapurés, apurándolas bien, el jugo conseguido se reserva.

En una fuente honda, y muy seca, se baten las claras (antes de empezar el batido se les ponen unas gotas de limón) hasta que estén muy firmes.

Cuando la crema esté completamente fría se remueve con las varillas y se agrega el jugo sacado de las fresas; se mezcla bien y se incorporan las claras mezclándolas suavemente. Se traslada a un molde o recipiente individuales. (Lo demás véase helado de caramelo y hágase igual).

Helado de dos gustos

4 huevos

1/4 kilo de nata montada
8 cucharadas de azúcar
2 cucharadas de coñac

Se ponen las claras en una fuente honda, que esté perfectamente seca, y se baten a punto de nieve hasta que estén bien firmes; entonces se agregan, una a una, y espolvoreadas las ocho cucharadas de azúcar, procurando no poner la siguiente hasta que la anterior está bien introducida; a continuación, se añaden las yemas, se sigue batiendo un poco más y se mezcla la nata removiéndola muy despacio y, por último, el coñac. Se traslada a un molde o recipientes individuales. (Lo demás véase helado de caramelo y hágase igual).

Helado de turrón

1/4 kilo de turrón de Jijona
1/2 kilo de nata fresca
3 yemas
3 cucharadas de azúcar molida (glas)

Este helado es indicado para hacerlo en las fiestas de Navidad, por su sabor tradicional a turrón de Jijona.

En una fuente honda se bate la nata hasta montarla (véase nata montada). Se guarda en la nevera, hasta que se vaya a usar.

Se desmenuza el turrón y se pone en batidora con la nata, las yemas y el azúcar; se bate para mezclarlo. Si no se dispone de batidora se pone el turrón cortado en trocitos en un plato hondo, con las yemas y el azúcar. Se machaca con un tenedor hasta que se forma una papilla; entonces se mezcla con la nata montada (si se hace en batidora no es necesario montar la nata, se pone fresca). Se traslada el batido a un molde o recipientes individuales. (Lo demás véase helado de caramelo y hágase igual).

Helado Peñasanta

Un bloque helado mantecado de unos 18 cm. de largo o helado de tres gustos
1/4 kilo de almendras tostadas y molidas
4 claras
8 cucharadas de azúcar
Licor 43 o coñac

En una fuente honda, que esté bien seca, se ponen las claras, se les echan unas gotas de limón y se baten hasta que estén muy firmes; entonces se echan las ocho cucharadas de azúcar, una a una y, espolvoreadas, no se pone la siguiente hasta que la anterior esté bien introducida. Puesto todo el azúcar, se sigue batiendo un rato más,

hasta que quede un merengue duro.

Se enciende el horno, con calor fuerte. Se corta el helado en seis trozos y se pone cada trozo en un recipiente de cristal (puede ser un lavafrutas), que resista un poco el calor del horno, se espolvorea cada trozo con almendra molida hasta formar una ligera capa, luego se cubre bien con merengue (puesto en manga pastelera con boquilla rizada), formando una pirámide, dándole la forma según el gusto. Se riega cada copa con dos cucharadas de Licor 43 o coñac y se introduce unos segundos en el horno para que el merengue se dore. Se sirve inmediatamente.

Dátiles rellenos

Un paquete de dátiles (de 200 gramos)

2 cucharadas de azúcar

100 gramos de almendras tostadas y molidas

Una yema

Uno o dos huevos para rebozar

Pan rallado

Una corteza de limón

Aceite

Se pueden preparar para acompañar una merienda.

Se mezclan en un plato hondo las almendras con la yema, las dos cucharadas de azúcar y un poco de ralladura de limón (si se observa al hacer la mezcla que queda demasiado seca se le pone un poco de agua).

Se les quita el hueso a los dátiles y se rellenan con la mezcla preparada. Se batan los huevos en un plato y en el otro se pone el pan rallado. Se pasan los dátiles uno a uno por huevo y, después por el pan rallado. Cuando estén todos preparados se pone en una sartén de tamaño mediano abundante aceite y, cuando esté caliente se fríen los dátiles hasta que queden dorados; entonces se retiran con una espumadera, se ponen en un escurridor grande y se dejan hasta que enfríen, después se ponen en una fuente y se sirven.

Fresas con nata

Para un kilo de fresas:

1/2 kilo de nata fresca

8 cucharadas de azúcar

Las fresas con nata Chantilly es un postre muy popular y una de las formas más conocidas de tomar esta fruta. Para su preparación se limpian las fresas, se lavan lo imprescindible al chorro del agua (nunca se debe dejar esta fruta en agua, pues pierde

su aroma). Se ponen en una fuente, se espolvorean con cuatro cucharadas de azúcar y se dejan a ser posible macerar una hora con el azúcar. Después se colocan en varias copas individuales. Se prepara la nata (véase nata montada), y si se prefiere servir las con Chantilly se baten dos claras a punto de nieve y, cuando estén muy firmes se mezclan con la nata. Se echa ésta en las fresas, se mezclan y se sirven frías.

Las fresas y fresones una vez limpios y con azúcar, como se ha indicado, se puede tomar también con leche, con vino, con yogur y con zumo de naranja.

Fresas batidas con nata

Un kilo de fresas
1/4 kilo de nata fresca
2 claras
4 cucharadas de azúcar

Se limpian y lavan las fresas, según se explica en la receta anterior. Se reservan seis de las mayores; el resto se pone en la batidora con dos cucharadas de azúcar. De no disponer de batidora se machacan en un plato con el azúcar hasta hacerlas papilla. Se guarda en la nevera.

Se bate la nata hasta montarla (véase nata montada) y se le agregan las dos claras batidas a punto de nieve, cuando estén muy firmes, formando así un Chantilly, que se mezcla con el batido de fresas. Se pasa el preparado a copas o lavafutas de cristal, se cortan en trozos las fresas reservadas y se adornan las copas. Se reserva en la nevera hasta el momento de servir las.

Manzanas encapotadas

6 manzanas grandes y del mismo tamaño (que sean de las de asar)
1/4 litro de leche
Una yema
Una corteza de limón
Una cucharada (sopera) colmada de maicena
Dos cucharadas de azúcar
Un huevo para barnizar
Dos tacitas de las de café de azúcar para hacer almíbar

Masa:
1/4 kilo de mantequilla o margarina
1/4 kilo de harina
Una tacita (de las de café) de agua
Una cucharadita de sal
Un poco más de harina para espolvorear

Con los ingredientes de la masa se prepara hojaldre (véase Tomo 1.º y complétese la explicación en este Tomo).

Poco antes de retirar la masa del frigorífico, con la leche, las yemas, la maicena, la corteza de limón y dos cucharadas de azúcar, se prepara crema pastelera (véase fórmula en Tomo 1.º). Se deja enfriar un poco.

Se pelan las manzanas, se les hace un corte circular en el tallo, pero sin llegar al fondo, para quitarles el corazón, dejándolas un hueco lo más grande posible. Cuando estén todas preparadas, se rellena, con la ayuda de una cuchara, el hueco de cada manzana, con la crema.

Se divide la masa hojaldre en seis partes; cada una se pone sobre la mesa espolvoreada de harina, y con el rollo espolvoreado se estira, dejándola de un centímetro de grosor aproximadamente. Se envuelve la manzana cubriéndola toda, se humedecen los bordes para pegarlos y se van colocando, a medida que se preparan, sobre una placa de horno, separadas unas de otras. Se barniza con huevo batido y se ponen a horno fuerte, sin exceso, hasta que estén doradas y el hojaldre esté bien cocido. Se comprueba, cuando al tocarlo con los dedos se deshace (aproximadamente media hora). En su punto se retiran del horno y se dejan enfriar un poco, después se trasladan a la fuente donde se van a servir. Con las dos tacitas de azúcar y una de agua se prepara un almíbar a punto de hebra floja; se barnizan con el almíbar (con una brocha). Se dejan enfriar y se sirven. Si se quiere se pueden salpicar por la parte de arriba, nada más ponerles el almíbar, con almendras picadas.

Manzanas rellenas

6 manzanas grandes y del mismo tamaño (de las que no se deshacen)

18 dátiles

4 cucharadas de azúcar

Medio vaso (de los del vino) de jerez dulce (que no sea quina)

6 cucharadas (soperas) de nueces molidas (que estén un poco gordas)

2 yemas

150 gramos de almendras crudas y enteras

Caramelo líquido

Se ponen las almendras en un cazo con agua hirviendo unos tres minutos después se escurren y se les quita la piel y se cortan, con un cuchillo, en trozos grandes, se extienden en una placa y se ponen a horno suave hasta que queden tostadas; de vez en cuando se les da vuelta para que tuesten por igual. Se retiran y se reservan.

Se les quita el hueso a los dátiles, se cortan en trocitos y se ponen en un plato hondo; se les agrega las nueces y la yema. Se mezcla todo.

Se pelan las manzanas, se les hace un corte circular en el tallo sin llegar al fondo, para quitarles el corazón, dejándoles un hueco, que se rellena con el preparado de

nueces y dátiles; se colocan en una fuente de horno, alrededor se les echa el jerez y dos vasos (de los de vino) de agua, se espolvorean con el azúcar y se meten a horno, con calor mediano hasta que estén asadas, bañándolas de vez en cuando con su jugo. En su punto se trasladan con mucho cuidado, a un plato de postre, se rellenan los huecos con las almendras reservadas, se riegan con su jugo y después con el caramelo, dejándolas bien bañadas. Se sirven calientes.

Si se prefiere se pueden sustituir las almendras por avellanas tostadas.



Melocotones Melba

12 medios melocotones al natural o en almíbar
Helado de vainilla o Chantilly

Este postre, mundialmente conocido, lleva el nombre de la célebre cantante de ópera Melba.

Su preparación es sencilla. Si los melocotones son del tiempo se pelan, se parten al

medio y se prepara un almíbar, con tres tacitas (de las de café) de azúcar y dos de agua, a punto de hebra floja; en este almíbar se hierven los medios melocotones dos o tres minutos y se dejan enfriar dentro del almíbar, después se escurren. En uno y otro caso se sirven en copas con el helado o el Chantilly.

Melocotones merengados

Un bote de melocotón en almíbar (de medio kilo)
Docena y media de bizcochos de soletilla o cualquiera otra clase de bizcochos
4 huevos
Una cucharada (sopera) llena de maicena
Un vaso (de los de agua) de jugo de naranja
La misma cantidad de agua
El zumo de un limón
10 cucharadas de azúcar
100 gramos de nueces molidas
100 gramos de avellanas tostadas y molidas

Se cubre el fondo de una fuente de cristal, que resista el horno, con los bizcochos y se riegan con el almíbar de los melocotones, después se cubre con los melocotones partidos en trozos.

En un cazo se ponen las cuatro yemas de huevo y la maicena (las claras se echan en una fuente honda que esté muy seca y se reservan); se mezcla con una cuchara de madera y se agrega dos cucharadas de azúcar, el vaso de zumo de naranja, el zumo de limón y el agua, se sigue removiendo hasta mezclarlo y se acerca al fuego. Se cuece muy despacio y sin dejar de dar vueltas, durante cinco minutos, contados desde que rompe a hervir; pasados éstos, se retira y se vierte sobre los melocotones. Se mezclan las nueces y las avellanas y se espolvorea la crema formando una ligera capa.

En una fuente honda se ponen las claras, se les agregan unas gotas de limón y se batan a punto de nieve hasta que estén muy firmes, entonces se agrega una a una las ocho cucharadas de azúcar, no poniendo la siguiente hasta que la anterior no esté bien introducida. Cuando se consigue un merengue duro se cubre con él el preparado, se extiende con la hoja de un cuchillo grande y se raya con un tenedor. Se mete en el horno con el gratinador encendido hasta que dore (sólo unos minutos). Si no se dispone de gratinador se introduce con el horno bastante caliente para que dore en seguida. Se sirve en la misma fuente.

Macedonia de frutas con helado (para 3 personas)

Una lata de medio kilo de piña
6 cerezas en almíbar
1/2 kilo de uvas de moscatel

3 manzanas de tamaño mediano
Un plátano
3 bolas de helado mantecado
Una copa de buen coñac u otro licor
6 cucharadas de azúcar
Medio vaso (de los de agua) de zumo de naranja

Se pelan las uvas, se les quita, con cuidado de no estropearlas, las pepitas y la piel, se ponen en un recipiente de cristal, se agrega la piña escurrida (el jugo se guarda) y cortada en trozos, las manzanas peladas y cortadas en cuadritos y el plátano pelado y cortado en rodajas finas; se riega con la copa de coñac u otro licor, el jugo de la piña y el zumo de naranja; se revuelve un poco para mezclarlo y se mete en el frigorífico para que enfríe bien.

Con el azúcar y una tacita de agua se prepara un almíbar a punto de hebra floja; en este punto se retira del fuego y se deja enfriar. Una vez frío se vierte sobre la fruta, se mezcla y se deja en la nevera hasta el momento de servirla.

Cuando se vaya a servir se ponen los helados sobre las frutas (que estarán reservados en el frigorífico) y alrededor las cerezas. Se sirve en seguida, en recipientes, individuales, de cristal.



Naranjas rellenas

6 naranjas grandes
4 yemas de huevo
2 claras de huevo
1/4 kilo de nata fresca
8 cucharadas de azúcar
Un plato con azúcar
100 gramos de almendras tostadas
Una clara de huevo más separada de las otras dos

Se escogen las naranjas que sean iguales y que tengan buena piel; se parten a la mitad y se exprimen, cuidando no romper la cáscara; éstas se limpian bien de toda la pulpa que pueda quedar, formando unas cazuelitas que se les quita un trocito del fondo para que se tengan derechas. Del zumo extraído se mide una tacita de las de café y se reserva.

Se echa la clara en una tacita y se moja el dedo índice y se pasa por el borde de las naranjas; a continuación se pone boca abajo en el plato con el azúcar. El borde quedará como escarchado. Se reservan de pie. En un cazo de porcelana, más bien pequeño, se ponen las yemas con seis cucharadas de azúcar, se remueve con cuchara de madera y se añade el zumo de naranja, se mezcla y se pone al baño María sin dejar de remover hasta que espese (no debe hervir); entonces se traslada a una fuente honda y amplia; cuando pierda calor se introduce en el frigorífico para que se enfríe completamente.

Se bate la nata en una fuente honda con dos cucharadas de azúcar hasta que esté montada (véase nata montada), después se baten las claras a punto de nieve y, cuando estén muy firmes se mezclan con la nata montada. Se guardan en el frigorífico.

Cuando la crema de naranja esté bien fría se agrega, la mitad aproximadamente del Chantilly preparado (el resto se reserva en el frigorífico). Con la mezcla se rellenan las medias naranjas y se meten en la nevera, para que se enfríen, unas dos horas.

Al tiempo de servir las se colocan en copas de champán o lavafrutas, se adornan con el resto de la nata, puesta en manga pastelera, formando un montón en el centro, se salpican con las almendras trituradas y como adorno se puede clavar en el Chantilly una ramita de las mismas naranjas. Se sirven frías.

También se pueden servir colocando cada media naranja sobre un plato pequeño.



Piña

Manera de preparar la piña fresca

Se pela muy bien la piña para que en la carne no queden los puntos marrones de la corteza. Se vacía el centro de la piña, que es muy duro, con un cuchillo, o con un aparato en forma de tubo para vaciar manzanas.

Piña con helado

Una piña pequeña (natural) o un bote en conserva de 1/2 kilo

1/4 kilo de helado de vainilla

1/4 kilo de nata montada

2 cucharadas de chocolate rallado

Una copa de licor (el que se prefiera)

Se prepara la piña como se indica al principio, se corta en rodajas finas y se pone en un recipiente de cristal, se rocía con el licor elegido y se deja en la nevera unas dos o tres horas. Si la piña fuera en conserva se escurre, se riega con el licor y se deja en la nevera una o dos horas. Al tiempo de servirla se cubre con el helado cortado en trozos y se coloca encima la nata puesta en manga pastelera con boquilla rizada y adornando

según el gusto. Se espolvorea con el chocolate rallado y se sirve muy frío.

Piña al oporto

Una piña grande

Un vaso (de los de agua) de Oporto

3 cucharadas (soperas) de azúcar

Se corta con cuidado el copete de la piña y se reserva. Se pela la piña bien, quitándole las partes duras, y se corta en rodajas finas. Se ponen en un recipiente hondo, se rocían con el azúcar y el oporto y se dejan macerar por lo menos tres horas. Pasado el tiempo se coloca en el plato en donde se vaya a servir y en el centro el copete de la piña; alrededor se ponen las rodajas y se vierte sobre ellas el jugo de la maceración. Se sirve muy fría.

Compotas

Aunque las compotas más conocidas son las de pera y manzana, casi todas las frutas se pueden preparar en compota. Estas están formadas por frutas cocidas en un almíbar; el almíbar se puede hacer solamente con agua o con agua y vino aromatizándola con canela o vainilla.

Compota de ciruelas

Un kilo de ciruelas claudinas (maduras pero duras)

Un trozo de canela en caña

8 cucharadas de azúcar

Se ponen a remojo las ciruelas, cubiertas de agua fría durante unas dos horas, después se escurren y se les quita la semilla.

En un recipiente se echa un litro de agua aproximadamente, el azúcar y la canela se acerca al fuego y se deja hasta que empiece a hervir; en ese momento se añaden las ciruelas y se cuecen a fuego moderado hasta que estén tiernas, entonces se separan del fuego y se dejan enfriar con el almíbar. Se sirven en recipientes individuales, de cristal, con su jugo y frías.

Compota de fresas

3/4 kilo de fresas (maduras pero duras)
10 cucharadas de azúcar
Canela en caña
Un vaso (de los del vino) de buen vino blanco

Con el azúcar, un vaso grande de agua y un trozo de canela se prepara un almíbar a punto de hebra. Cuando esté hecho se limpian las fresas y se lavan ligeramente; se echan en el almíbar y, en cuanto empiezan a hervir se retiran del fuego se riegan con el vino y se dejan enfriar en la nevera hasta el tiempo de servir las.
Se sirven con su jugo, en recipientes individuales.

Compota de orejones

3/4 kilo de orejones
10 cucharadas de azúcar
Un trozo de vainilla
3 cucharadas de licor (el que se prefiera)

Se lavan los orejones, se escurren y se cubren con agua caliente, se les agrega el licor y se dejan en remojo toda la noche. Al día siguiente se escurren y, con el agua del remojo, el azúcar y la vainilla se prepara un almíbar a punto de hebra floja; a continuación se introducen los orejones y se cuecen unos diez minutos, después se retiran del fuego y se dejan enfriar en el almíbar.
Se sirven, con su jugo, en recipientes individuales.

Cerezas en almíbar

Un kilo de cerezas
Un kilo de azúcar
Un litro de agua

Se lavan las cerezas y se retiran las que se estén sanas; se les quitan los rabos y las pepitas.

En un recipiente se pone a hervir el azúcar y el agua, se retira la espuma que se va formando y se deja al fuego hasta que se forma una capa casi aceitosa; entonces se ponen las cerezas en tarros y se cubren con el almíbar recién hecho. Se introducen los tarros abiertos en agua caliente y se dejan hervir, a fuego fuerte, 15 minutos contados

desde que rompe el hervor, después se retiran del fuego y se dejan enfriar dentro del agua. Cuando estén fríos se cierran herméticamente y se guardan.

Ciruelas en almíbar

Un kilo de ciruelas claudinas (maduras pero duras)

3/4 kilo de azúcar

Un vaso de agua

Se lavan las ciruelas, y se les quita la semilla. En un recipiente (que pueda ir al fuego) se van poniendo capas de ciruelas y capas de azúcar hasta terminar con azúcar en la medida indicada en los ingredientes; se dejan en maceración unas seis horas. Pasado ese tiempo se les agrega el agua y se pone a cocer a fuego lento unos quince minutos, removiendo sin parar con cuchara de madera para evitar que se agarren al fondo. Pasado el tiempo se trasladan a tarros de cristal, previamente escaldados, y se deja enfriar, después se cierran los tarros y se guardan.

Cortezas de naranja confitadas

1/2 kilo de cortezas de naranja

1/2 kilo de azúcar

Agua

Las cortezas de naranja se pueden ir guardando, envueltas en papel de aluminio hasta conseguir esta cantidad.

Se ponen las cortezas de naranja en agua fría, se acercan al fuego y nada más dar un hervor se retiran del agua y se escurren; se vuelven a poner en el mismo recipiente, se cubren de agua y se cuecen hasta que estén blandas (media hora aproximadamente); entonces se escurren y se ponen en remojo en agua fría durante veinticuatro horas, cambiándoles el agua de vez en cuando (este remojo es necesario para que pierdan el amargor). Al día siguiente con el azúcar y un litro de agua se prepara un almíbar a punto de hebra floja; entonces se escurren las cortezas, poniéndolas en un colador para que pierdan bien el agua y se echan a cocer en el almíbar hasta que éste espese. Se retiran del fuego, se echan en tarros previamente escaldados, se dejan enfriar y se cierran herméticamente. Se guardan.

Guindas en anís

Para un kilo de guindas:

1/4 kilo de azúcar
Anís corriente
Un palo de canela

Se escogen las guindas sanas, se les quita parte del rabo (sólo se les deja un poco del rabo) y se echan en frascos o tarros de cristal; se les añade el azúcar y un trozo de canela (el cuarto kilo de azúcar se distribuye para poner el kilo de guindas) y se cubren con el anís. Bien tapadas, y siempre cubiertas de anís, se conservan mucho tiempo.

Higos en almíbar

Un kilo de higos
Un kilo de azúcar
Medio litro de agua
Una cucharada (sopera) de zumo de limón

Se seleccionan los higos maduros, pero fuertes, de tamaño mediano y se lavan bien. Seguidamente se pinchan con una aguja muy fina para que salga parte del aire que tiene en su interior y se conserven mejor.

Se esterilizan los tarros al baño María, durante veinte minutos; empezando a contar el tiempo desde el momento en que el agua empieza a hervir, después se retiran y se dejan enfriar. Cuando estén fríos se envasan los higos alternando cabezas y rabos, para que el tarro quede bien lleno, sin pérdida de espacios.

En un cazo se pone el agua con el azúcar y la cucharada de zumo de limón; se acerca al fuego y se hierve hasta que se consigue un almíbar a punto de hebra floja; entonces se retira e inmediatamente se vierte en los tarros hasta que estén llenos.

Se introduce el tarro abierto en agua hirviendo y se dejan en ella hervir durante diez minutos. Una vez fríos se cierran y se guardan.

Melocotones en almíbar

Un kilo de melocotones (maduros pero duros)
Un kilo de azúcar
Medio litro de agua

Se pelan los melocotones, se abren al medio y se les quita el hueso. Lo demás, véase cerezas en almíbar y hágase igual.

Mermeladas

Épocas en que se deben preparar las distintas mermeladas

Enero a marzo: Naranjas.

Junio: Fresas.

Julio: Fresas, cerezas y grosellas.

Agosto: Grosellas y albaricoque.

Septiembre: Melocotones, ciruelas, moras, tomates, ciruelas claudias y arándanos.

Octubre: Peras, higos, manzanas y uvas.

Noviembre: Membrillo, manzanas, calabazas y castañas.

Diciembre: Naranjas.

Consejos prácticos para preparar las mermeladas:

Cuidar que el recipiente en que se hagan las mermeladas esté bien limpio de grasas.

Si es necesario, aclararlo con vinagre.

No emplear utensilios de hierro ni estañados.

Escoger la fruta muy madura, pero sana.

Poner la misma cantidad de azúcar que de fruta. El exceso de azúcar cristaliza las mermeladas y su escasez produce fermentaciones.

Si se quiere reemplazar el azúcar por miel, se calculan 500 gramos de miel por kilo de azúcar.

Las mermeladas deben cocer a fuego vivo.

Una vez cocida la mermelada, se espuma y se deja enfriar antes de echarla en los tarros, que estarán esterilizados. Se esterilizan echándolos en un recipiente con abundante agua y poniéndolos a cocer durante veinte minutos, contando el tiempo desde que el agua empiece a hervir, después se retiran y se dejan enfriar antes de utilizarlos.

Por último, para cubrir los tarros hay distintos procedimientos:

- a) Dejar enfriar el contenido un día y, antes de cubrirlo colocar sobre la mermelada un círculo de papel impregnado de alcohol.
- b) Dejar enfriar el contenido un día y sustituir el papel impregnado en alcohol por otro impregnado en glicerina que impide la cristalización.
- c) Cubrir la mermelada con una capa de parafina derretida.

Mermelada de albaricoque

Se prepara un kilo de azúcar por kilo de albaricoque.

Se escogen los albaricoques que estén todos igualmente maduros, pues de haber algún albaricoque más verde quedaría entero, sin cocer lo suficiente y la mermelada se podría estropear.

Se pelan los albaricoques, se les quita el hueso y se cortan cuatro trozos. Una vez preparados, se colocan en un recipiente (que no sea de metal) por capas, espolvoreando cada capa con azúcar, dejando una capa más gruesa de azúcar encima. Se dejan así, en sitio fresco durante doce horas. Pasado este tiempo se vierte todo en una olla y se pone a fuego vivo, removiendo a menudo la mermelada con una cuchara de madera larga y llegando bien al fondo para que no se pegue. Con una espumadera se retira la espuma que se forma arriba (si esta espuma no se retira la mermelada se podría agriar). Se deja cocer unos quince minutos aproximadamente. El tiempo de cocción depende de la cantidad de fruta que se vaya a hacer.

Para comprobar si el punto está bien, se coge un poco de mermelada con una cuchara y con la yema de los dedos se ve si está bien pegajosa al tocarla. Si se pega en los dedos, la mermelada ya está en su punto.

Se retira del fuego, se deja enfriar y se vierte en los tarros, que estarán esterilizados (según se explica anteriormente) y se dejan destapados dos o tres días. Pasado este tiempo se cortan unos redondeles de papel blanco del tamaño exacto de los tarros, se mojan en alcohol de 90° y se colocan tocando la mermelada. Si los tarros disponen de cierre hermético, entonces se cierran con su tapa. De no disponer de tapa se cortan unos redondeles de papel pergamino que sean bastante mayores que la boca del tarro. Se colocan encima de la embocadura, y se atan con un hilo de bramante fino que estará mojado para que al secar se encoja y queden bien cerrados los frascos. Se guardan en sitio fresco y más bien oscuro.

Mermelada de arándanos

Un kilo de arándanos

Un kilo de azúcar

Un vaso (de los de vino) de agua

Se lavan los arándanos se ponen al fuego con el agua y el azúcar; se dejan cocer, a fuego vivo, durante quince minutos, contados desde que empieza a hervir; pasado el tiempo se retira del fuego, se deja enfriar y se vierte en los tarros que estarán esterilizados. Lo demás (véase en mermelada de albaricoque y hágase igual).

Mermelada de naranjas

Un kilo de naranjas

Un kilo de azúcar

El zumo de un limón grande

Se escogen las naranjas que tengan la piel bastante gruesa y rugosa y se ponen a cocer, enteras y con la piel, en un recipiente con unos tres litros de agua hirviendo, hasta que estén blandas (de hora y media a dos horas) entonces se retiran del agua y se dejan enfriar. Cuando estén bien frías se cortan sobre un plato en tiras finas y se van colocando en un recipiente (que no sea de metal). El agua y el jugo que sueltan al partirlas se recoge en un recipiente aparte y se reserva.

Cuando estén todas cortadas se les añade el jugo reservado y el zumo del limón; se cubren con el azúcar y se dejan macerar durante dos horas aproximadamente; pasado el tiempo y en el mismo recipiente se ponen a cocer a fuego mediano hasta que hayan consumido el agua (media hora aproximadamente). Mientras está cociendo se remueve a menudo con una cuchara de madera larga, llegando bien al fondo para que no se pegue y con una espumadera se retira la espuma que se forma arriba.

Para probar si el punto está bien, se coge un poco de mermelada con una cucharada y con la yema de los dedos se ve si está bien pegajosa al tocarla. Si se pega en los dedos, la mermelada ya está en su punto.

Se retira del fuego, se deja enfriar y se vierte en los tarros que estarán esterilizados. Lo demás (véase en mermelada de albaricoque y hágase igual).

Mermelada de tomate

Un kilo de tomates

Un kilo de azúcar

El zumo de un limón

Esta mermelada, poco frecuente, una vez hecha no parece de tomate.

Se escogen los tomates muy carnosos, bien maduros y sanos, se cortan en trozos y se les quita la simiente. Se ponen en un recipiente, se acercan al fuego y se dejan a fuego mediano, durante quince minutos machacándolos de vez en cuando con una espumadera. Pasado este tiempo se pasan por el pasapurés. Se vierte este tomate en un cazo u otro recipiente, se le añade el azúcar y el zumo de limón y se cuece a fuego mediano aproximadamente media hora. El tiempo de cocción depende de la cantidad que se vaya a hacer. Mientras está cociendo se remueve a menudo con una cuchara de madera larga llegando bien al fondo para que no se pegue y con una espumadera se

retira la espuma que se forma arriba.

Para comprobar si el punto está bien, se coge un poco de mermelada con una cuchara y con la yema de los dedos se ve si está bien pegajosa al tocarla. Si se pega en los dedos, la mermelada ya está en su punto.

Se retira del fuego, se deja enfriar y se vierte en los tarros que estarán esterilizados. Lo demás (véase en mermelada de albaricoques y hágase igual).



***BEBIDAS REFRESCANTES
BEBIDAS CALIENTES Y
LOS VINOS***

Limonada

Un litro de vino tinto
10 cucharadas soperas (llenas) de azúcar
3 limones grandes
Sifón o gaseosa

Se pone en un recipiente el vino, el azúcar, un limón partido en rodajas y el zumo de los otros dos limones; se deja en maceración, en el frigorífico una o dos horas. Al tiempo de servirla se le añade medio litro, aproximadamente, de sifón o gaseosa y unos cubitos de hielo. Se sirve.

Se puede sustituir, si se prefiere, el vino tinto por vino blanco.

Refresco a la americana (para dos vasos altos)

Un huevo
1/2 litro de leche
3 cucharadas de azúcar
Medio vaso (de los del vino) de jerez
Unas gotas de limón

Se puede sustituir el jerez por ron, whisky o coñac.

Se pone la clara de huevo en una fuente honda y pequeña. La yema se pone en otra fuente y se le añade el azúcar y el jerez. Se mezcla con una cuchara de madera. A la clara se le ponen dos o tres gotas de limón y se bate a punto de nieve; cuando esté muy firme se mezcla con la yema preparada y después se agrega la leche, mezclándolo bien. Se vierte en las copas y se introduce en el frigorífico.

En el momento de servirlo se le puede poner un cubito de hielo.

Refresco de café

Este café se sirve más bien frío, en un vaso alto (medio vaso aproximadamente) y mezclándolo con gaseosa fría hasta llenar el vaso. Resulta un refresco agradable que ayuda a hacer la digestión. El azúcar, según el gusto.

Si la gaseosa no estuviera bastante fría se le puede poner un cubito de hielo.

Refresco de leche al caramelo

Un litro de leche
10 cucharadas soperas (llenas) de azúcar
Medio limón

Se pone en un recipiente el azúcar con el zumo del limón y se acerca al fuego removiendo sin parar hasta que el azúcar quede hecha caramelo y con un bonito color dorado; entonces se separa del fuego y se le agrega (con cuidado, sale mucho vapor) la leche; se vuelve a poner al fuego y se deja hervir hasta que el caramelo quede líquido, después se separa del fuego y se deja enfriar; una vez frío se sirve en vasos altos con cubitos de hielo, o si se prefiere se enfría en la nevera.

Sangría de sidra

Una botella de sidra
Una botella de vino
2 naranjas
2 manzanas
2 limones
Un bote de melocotones en almíbar
12 cubitos de hielo

Se lavan muy bien las frutas y se cortan, sin quitarles la piel, en trozos medianos. Se ponen en una jarra, se les agregan los melocotones cortados en trocitos, con todo su jugo, el vino, la sidra y el hielo. Se deja macerar en el frigorífico quince o veinte minutos, removiéndolo de vez en cuando; pasado el tiempo se sirve.

Ponche clásico (para una persona)

Un huevo
3 cucharadas de ron o coñac
Una cucharada de azúcar
Leche

Se pone a calentar un poco de leche, se bate el huevo con el azúcar, hasta que esté muy batido; después se le añade el ron o coñac; se pone todo en un vaso alto y se termina de llenar con leche muy caliente y en seguida se sirve.

Ponche de té (para 5 personas)

1/2 litro de leche aproximadamente
Un limón
6 cucharadas de azúcar
Un vaso (de los del vino) de ron o whisky

Se prepara el té, se cuele, se le añade el azúcar, el zumo de limón y la corteza de éste cortada en trocitos. Se calienta un poco el ron y se echa en el té muy despacio para que no se precipite directamente al fondo; se le prende fuego y cuando se apague la llama se sirve en vasos medianos, previamente calentados.

Vino caliente

Este vino, se toma en muchos lugares de España, para combatir el frío del invierno. Se pone el vino, blanco o tinto, al fuego con azúcar (la cantidad depende del gusto), se le puede poner una corteza de limón. En cuanto rompe el hervor se retira del fuego y se sirve más o menos caliente.

Vino caliente con naranja

Una botella de vino tinto
12 cucharadas (soperas) de azúcar
Una taza (de las de desayuno) de zumo de naranja

Se pone el zumo de naranja en un recipiente, se le añade el azúcar y se revuelve, con una cuchara, durante unos minutos.

En un cazo se pone un vaso (de los del vino) de agua, se le agrega el zumo de naranja con el azúcar y el vino; se acerca al fuego y en cuanto empieza a hervir, se retira y se toma más o menos caliente.

Queimada

3 litros de orujo
1/4 kilo de azúcar
Un limón
15 granos de café

Para la preparación de la queimada (típica de Galicia) hay unas cazuelas de barro

especiales para tal fin que llevan incluidas las tacitas y el cacillo. Todo ello en barro. Se echa el orujo y el azúcar removiéndolo ligeramente. Se coge un poco de líquido en el cacillo y se enciende con una cerilla. Se le añade el limón cortado en tres trozos y se acerca el cacillo ardiendo al recipiente, con lo cual se enciende todo su contenido. En el mismo cacillo vacío se echan dos cucharadas de azúcar y se coloca sobre la llama hasta que el azúcar se requeme. Se introduce entonces éste en el orujo ardiendo y se remueve para disolver el requemado.

Cuando va empezando a disminuir la llama se revuelve el contenido de la cazuela con el cacillo, elevándolo para que se airee y continúe quemando. Se prueba para determinar el grado de quemado, para apartarlo según el gusto.

Inmediatamente antes del apagado, se le añaden los granos de café.

Se sirve y se toma con la temperatura deseada por cada uno.

Café, y otras infusiones

Consejos para preparar un buen café:

El café debe comprarse en cantidades mínimas, recién tostado y molerse poco antes de su preparación. No debe guardarse en bolsa de papel sino en lata que cierre bien. Los granos deben molerse tan finos como convenga, pues según el modo de preparación, se muelen de distinta manera.

Se debe emplear agua fresca, recién salida del grifo; no agua que haya hervido con anterioridad. El agua debe hervir sólo un instante; demasiado cocida perjudica el sabor del café.

La infusión debe efectuarse, a ser posible, en un cacharro de porcelana dedicado sólo a la preparación de café. Todos los recipientes (cafetera, tazas) deben previamente calentarse bien, llenándolos de agua hirviendo; se deja unos minutos y después se tira. Una vez hecho el café no tiene que hervir de nuevo para calentarlo. Se debe preparar solamente la cantidad para el consumo inmediato. Si por excepción hubiera que conservarlo, debe colocarse el recipiente donde está al baño María, a temperatura siempre igual. Todo café aún el mejor pierde su excelente aroma al cabo de media hora de preparado.

Para un café cargado, tanto como apetece después de una buena comida, se calculan una tacita (de las de café) llena de granos de café, por cada litro de agua. Todo lo que excede o lo que baje de esta medida no corresponde ya al gusto normal. Para una taza de café se preparan dos cucharadas soperas llenas de granos de café.

Manera de preparar un café de infusión. Llamado corrientemente de manga o pote:

Se toma del grifo la cantidad de agua necesaria (una taza por persona) y se hierve en un puchero dedicado sólo a calentar agua o leche, a ser posible de barro o porcelana.

En una cafetera o pote de porcelana cuyo interior esté completamente seco, previamente calentado, se coloca la cantidad correspondiente de café bien molido. Cuando el agua hierve, se vierte una tercera parte en el café. Se tapa la cafetera o pote y se espera unos tres minutos durante los cuales el agua debe seguir hirviendo. Pasado este tiempo se echa el resto del agua. Minutos más tarde (unos cinco) el café queda listo para servirlo. Se pasa por una manga de tela y se sirve inmediatamente. Hay quien mezcla achicoria al café destinado al café con leche. Es cuestión de gustos. Si se quiere emplear este agregado, que hace que el café parezca más fuerte, se mezcla el polvo de café con la achicoria y se procede como si se tratara de un café puro. Muy buen sabor tiene el café preparado con la máquina. También se puede recomendar el filtro de papel o la cafetera exprés eléctrica.

Café a la crema

Este café se prepara poniendo en la taza una parte de café caliente (la cantidad depende del gusto) con un poco de azúcar; se completa la taza con nata montada, se revuelve y se obtiene un café cremoso y de buen gusto.

Café flameado

Se pone una tacita de café, sin llenarla del todo, se le añade media cucharadita de azúcar y una cucharada soperas de coñac; aparte se echan, en un cazo tantas cucharadas soperas de coñac como tacitas se van a servir y se calienta un poco. Se coge una cucharada del coñac caliente, se remoja en ella un terrón de azúcar cortadillo y, en seguida se le prende fuego con una cerilla. Cuando está el coñac en llamas, se echa sobre el café para que a su vez prenda el coñac que se ha puesto en la taza.

Se sirve así. Una vez consumida la llama se revuelve el café y se toma.

Café irlandés (para seis cafés)

300 gramos de nata fresca
Azúcar moreno
Un poco de miel
4 cucharadas soperas de leche
Whisky

También se puede preparar con el whisky sin quemar, o calentarlo en una jarrita y ponerlo en la copa, que ya tiene el azúcar y la cucharita; se revuelve y, antes que se enfríe se le prende fuego; termina de apagarse con el café. Se retira la cucharita, se le echa la nata y se toma.

Se preparan seis copas, especiales para café irlandés y se echa, en cada una, una cucharadita rasa de azúcar y otra de miel. Se deja la cuchara dentro de cada copa.

Se bate la nata hasta montarla (véase nata montada); una vez preparada se le ponen las cuatro cucharadas de leche, se mezcla y se guarda en el frigorífico.

Se prepara, en el momento de servirlo, el café (dos cafés sencillos o uno doble por cada café irlandés). Cuando está hecho se aparta a un lado. En una jarrita que resista el fuego, o un cazo pequeño, se ponen tres vasos (de los de vino) de whisky (la cantidad depende del gusto; se calcula para cada café la misma cantidad, que la de una copa de coñac). Se acerca al fuego y, cuando esté caliente se retira y se enciende con una cerilla. Cuando se apague la llama se reparte en las copas y se revuelve para que se deshaga el azúcar; en seguida se pone el café, se remueve y se retira la cuchara. Encima se ponen unas tres cucharadas de la nata fría, y se sirve inmediatamente.

No se revuelve, ya que la nata, al estar el café caliente se funde sin moverla.

Té helado

Este té una vez preparado, se le pone azúcar y se deja enfriar metido en el frigorífico para que enfríe bien. Mientras tanto en los cubitos para preparar el hielo se pone zumo de limón y agua en partes iguales y se congela. Al tiempo de servirlo se echan uno o dos cubitos en la taza y se vierte el té encima y se sirve.

Té a la inglesa

En una tetera de loza, que se empleará exclusivamente para este fin se echa agua hirviendo para calentarla; después se tira el agua y se pone una cucharadita de té por persona y una más para la tetera; pero pasando de seis cucharadas se pondrá solamente una cucharadita más por cada dos personas. Se vierte sobre el té el agua hirviendo, a razón de una taza por persona, se tapa y se deja en infusión cinco minutos. Se sirve acompañándolo con azúcar, leche o nata, al gusto de cada uno. Se puede acompañar con gran variedad de dulces o pastas, como el cake, pan tostado con mantequilla y mermelada, etc.

Una vez usada la tetera se aclara bien sin secarla y queda preparada para un nuevo uso.

Té a la menta (para cuatro copas)

Un trocito de cáscara de naranja
2 cucharaditas de hojas de té
Azúcar (al gusto)
Un vaso de zumo de naranja
Una copita de licor de menta

Se pone a hervir medio litro de agua con la cáscara de naranja. Cuando rompe el hervor se añaden las hojas de té; en seguida se aparta del fuego y se deja descansar unos cinco minutos, después se pasa por un colador se le añade el azúcar (según el gusto), se deja enfriar un poco y se mete en el frigorífico. Al tiempo de servirlo se añade el zumo de naranja y el licor de menta; se mezcla y se sirve frío.

Otras infusiones

Se preparan otras muchas infusiones a base de hierbas y plantas medicinales como la manzanilla, hierba buena, tila, orégano, menta, etc. También se pueden preparar infusiones a base de mezcla de algunas plantas. Entre las mejores figuran la malva, malvavisco y otras muchas.

Una idea general sobre el vino más apropiado.

ENTREMESES, ENSALADAS, CAVIAR:

- Vinos blancos finos y secos, no muy aromáticos, que resulten suaves al paladar. También se pueden servir rosados.

MARISCOS:

- Los anteriores servidos más frescos. También se pueden acompañar con sidra o algún vino más fragante, como la manzanilla de Sanlúcar.

CALDOS Y SOPAS:

- Vinos blancos secos y muy hechos, como los de Jerez y Madeira.

PASTAS:

- Vinos rosados.

PESCADOS:

- Vinos blancos enteros y añejos. Pueden ser incluso algo abocados.

CARNES:

- Vinos tintos fuertes.

CAZA:

- Los mismos que para las carnes, preferible un poco más añejos. También se puede servir champán seco en el caso de guisos muy elaborados.

QUESOS:

- Vinos tintos de buen cuerpo.

POSTRES DE COCINA:

- Champán seco, dulce o semiseco.

DULCES:

- Vinos dulces como los Málaga, Moscatel, Oporto...

Temperaturas de servicio de los vinos (Grados centígrados).

BLANCOS SEMIDULCES: 4 a 6. BLANCOS SECOS: 6 a 8.

ROSADOS. 8 a 10.

TINTOS: 18 a 20.

ESPUMOSOS: 3 a 5.

FINOS: 15 a 18.

OLOROSOS Y AMONTILLADOS: 18 a 20

RELACIÓN DE INGREDIENTES QUE CAMBIAN DE NOMBRE EN HISPANOAMÉRICA:

AJIES: Pimientos encarnados

ALCAUCILES: Alcachofas

ANANA: Piña

ARVEJAS: Guisantes

BANANA: Plátano

BETABEL: Remolacha

BIFES: Filete de vaca

CABRITO: Corderito

CAMARONES: Gambas

CAMOTES: Batatas

CHABACANOS: Albaricoques

CHALAS: Hojas, pelos de maíz

CHARQUE: Carne secada

CHAUCHAS: Judías verdes

CHILE: Pimiento rojo picante

CHIVITO: Cordero lechal

CHOCLO: Maíz tierno

FRIJOLES: Judías secas

HONGOS: Setas

JAIBAS: Cangrejos

JITOMATE: Tomate

MONDONGOS: Callos

PAPAS: Patatas

POROTOS: Judías, alubias

TORONJA: Pomelo

ZAPALLO: Calabaza



MARÍA LUISA GARCÍA SÁNCHEZ, nació en Figaredo (Mieres), cocinera y experta en gastronomía, cursó estudios en la Escuela de Especialidades Julio Ruiz de Alda, de Madrid.

Impartió cursos de cocina en casi toda Asturias, así como por Centros Asturianos de todo el mundo.

Durante la visita de Juan Pablo II a Covadonga, el arzobispado de Oviedo le encomendó la preparación de las comidas de su Santidad y todo sus acompañantes.

Conocida por sus publicaciones culinarias: *El arte de Cocinar*, *Platos típicos de Asturias* y *El arte de la Repostería*; podría presentarse a esta asturiana con la definición de José María Alfaro: «Un gastrónomo es el hombre que ha convertido la necesidad de alimentarse en el arte entre pantagruélico y sutil, de la cocina y de la mesa. La gastronomía se nos presenta pues, como u paradigma de la creación cultural. Elevar el apetito primario a maestría civilizada. En cierto modo, una operación contigua a la del amor».

Colaboró también en *El libro de oro de la cocina española*, revistas y programas de radio.

Entre sus numerosos galardones figuran el Urogallo del Centro Asturiano de Madrid o la Insignia de Oro de la Hostelería de Asturias.

María Luisa García Sánchez falleció en Avilés el 17 de febrero de 2011.