

LA COCINA VASCA

Texto: ANA MARIA CALERA

Prólogo y revisión: J. M. BUSCA ISUSI



Lectulandia

El propósito que ha animado a la autora y al editor ha sido el de ofrecer la obra actual más completa de la Cocina Vasca, poniendo al alcance de todos las sabrosísimas recetas de una cocina que ha traspasado las fronteras, alcanzando bastantes de sus platos internacional renombre.

Ana María Calera

La cocina vasca

ePub r1.0

Titivillus 31.05.2020

Título original: *La cocina vasca*
Ana María Calera, 1971
Prólogo y revisión: José María Busca Isusi

Editor digital: Titivillus
ePub base r2.1

Índice de contenido

Importancia de la cocina en general y de la vasca, en particular, a través de grandes opiniones

Prólogo

Introducción

Primera parte: Nuestro país, su cocina, sus costumbres

Capítulo I. Cocina vasca típica y cocina vasca normal

La cocina vasca típica

La cocina vasca normal

Capítulo II. Los condimentos

Capítulo III. Las setas

La limpieza y preparación de las setas

Cómo pueden conservarse las setas

«Desecación»

«Salmuera»

«Setas en vinagre»

«Procedimiento de Appert»

«Hongos congelados»

Setas venenosas

Setas comestibles

Capítulo IV. Utensilios de cocina - El fuego

Los utensilios antiguos

Los utensilios de barro y su preparación

El fuego

Capítulo V. La materia prima

Capítulo VI. Menús

Comida en Guernica

Refrescos

Dos cenas bien cumplidas

Capítulo VII. Terminología

Capítulo VIII. El País Vasco

La fiesta del Chichiburduntzi

Los productos de Navarra y sus costumbres típicas

Quesos y embutidos

Costumbres y tipismo

La Cofradía Vasca de Gastronomía

Capítulo IX. Vinos y bebidas

El Armagnac

Vinos, sidras y licores

Sobre el vino y su aplicación

Vinos de casas conocidas

De Bodegas Bilbaínas

«Las bebidas»

El vino en la cocina

El vino en casa

El chacolí y la sidra

Bebidas de preparación casera

Fórmula del «Zurracapote»

Licor al ron

Vino aperitivo (Amou)

Segunda parte: Recetas

Capítulo I. Sopas - Purés y caldos - Potajes - Cocidos - Arroces

Sopas

Purés

Caldos

Potajes

La preparación de las legumbres secas

Rellenos para potajes

Cocidos

Arroz

Capítulo II. Verduras y hortalizas - Ensaladas - Fritos - Patatas

Verduras y hortalizas

Ensaladas

Fritos

Patatas

Capítulo III. Varios

Ranas

Ranas (Su pelado)

Caracoles y caracolillas

Cómo se limpian

Migas

Capítulo IV. Salsas

Capítulo V. Huevos - Tortillas - Revueltos

Huevos

Tortillas

Revueltos

Capítulo VI. Bacalao
Capítulo VII. Pescados
Eskallus, kiskallus, bermejuelas, chipas
Chipirones en su tinta
Las angulas
Preparación previa de la angula
Neska-zarra (rubio o triglia)
Marmitako
Merluza en salsa verde
Trucha con jamón (receta)
Capítulo VIII. Carnes - Despojos
Ternera
Cerdo
Vaca-buey
Despojos
Tripacallos y su preparación
Capítulo IX. Aves de corral y caza
Aves de corral
Caza
Capítulo X. Postres de pastelería y de frutas
Los postres en la cocina vasca
Chocolate de Bayona
Pastelería

Sobre la autora

Notas

IMPORTANCIA DE LA COCINA EN GENERAL Y DE LA VASCA, EN PARTICULAR, A TRAVÉS DE GRANDES OPINIONES

«La suerte de las naciones depende de su manera de alimentarse».

«Lo que distingue al hombre inteligente de los animales es el modo de comer».

«Quien inventa un nuevo plato hace más bien a sus semejantes (otra aportación vasca a la civilización) que quien les descubre una estrella».

BRILLAT-SAVARIN

La cocina vasca es «la primera de todas las de España».

«La cocina vasca representa la forma más lograda y la expresión más plena y característica del arte culinario...».

GREGORIO MARAÑÓN

«Comiendo los guisos admirables de los vascos no nos parece ya su idioma maternal tan impenetrable».

DIONISIO PÉREZ

«Para la felicidad conyugal, más importante que la belleza de la mujer es su conocimiento del arte culinario. Ya Lope de Vega decía: «porque, en efecto, se enfría — Venus sin Ceres y Baco».

MARTÍN DE ZALLA

«La culinaria del pescado es el gran florón de la cocina vasca y el renglón primero que le ha dado fama universal».

«Las costumbres alimenticias son las últimas que se pierden cuando un pueblo cambia de costumbres».

«El pueblo vasco es el mejor eslabón que la Europa actual tiene con los europeos prehistóricos». «En la zona vasco gascona se comprende algo así como el 75 % de la gastronomía mundial».

J. M. BUSCA ISUSI

«Las señoras desdeñan, por lo común, la cocina y se les antoja desdoro ocuparse del buen yantar. Las cocineras suelen serlo de nombre y no pocas veces el esposo, ahilo de bazobias y de guisotes indigestos y repulsivos, acaba por frecuentar el restaurante y por buscar en él grata compañía, bon vino y fembra placentera, como expresó, en su sensual y anacreóntico estilo, el buen comedor Arcipreste de Hita, no pudiendo encontrar en el hogar la cena sabrosa de Baltasar del Alcázar».

«De alimentarse bien o mal depende nuestra salud y, por ende, nuestra alegría y nuestra feliz disposición para consagrarnos a las más altas especulaciones científicas o filosóficas o a las más inefables emociones artísticas».

«Gustando los delicadísimos manjares de los vascos, se comprende el heroísmo de la raza, su fortaleza y su amor a la libertad»

ANTONIO ZOZAYA

«Toda la historia atestigua que la felicidad del hombre — ese pecador hambriento—, desde que Eva comió manzanas, depende con mucho de la comida».

LORD BYRON

«Unos tienen comida y no tienen apetito; otros tienen apetito y no tienen comida. (Los vascos tenemos ambos). Lodo sea Dios.

Acción de gracias atribuida a O. CROMWELL

«El camino para llegar al corazón del hombre es el del estómago»

F. FERM

«Cuando uno se sienta a una abundante mesa, siempre tiene razón».

J. F. COLLIN D'HARLEVILLE

«Comamos y bebamos, puesto que hemos de morir mañana».

SAN PABLO

«Mientras la generalidad de los hombres cierran sus tratos o negocios en el despacho, los vascos, en cambio, lo hacen en el restaurante tras una succulenta y bien «regada» comida...».

DON DIEGO

«Cierta autor dividió España en tres regiones: la Meridional, donde se fríe; la Central, donde se asa, y la Septentrional, donde se guisa. En el País Vasco se fríe bien, se asa mejor y se guisa paradisiacamente».

PRÓLOGO

Bella a la vez que difícil tarea es la que asumo al aceptar el encargo de Ana María Calera de prologar su libro.

El prólogo es el capítulo preliminar de una obra, para hacer observaciones o advertencias, ambientar, en fin, al lector sobre el contenido del libro que se tiene entre manos, listo para ser leído.

Siempre es tarea delicada, máxime cuando el prólogo es de una gran obra. Pero todavía representa una dificultad mayor si aquélla es de Cocina Vasca, puesto que hay prólogos de libros de Cocina Vasca nada menos que de Gregorio Marañón, que prologó tres; de aquel gran periodista que se llamó Antonio de Zozaya, y de Curnonsky.

El autor de este prólogo, simple escritor, tiene por fuerza que seguir las trías de los carros de tan ilustres prologuistas, bien que tratando de aportar ideas propias o nuevas, pues los prólogos a que hacemos referencia fueron escritos hace muchos años. En Gastronomía no se han producido hechos trascendentales, pero se ha hecho algo nuevo.

Marañón prologa el libro de Nicolasa Pradera y es un prólogo de antología, dando a ésta su verdadero sentido, o sea, de florilegio.

También prologó Marañón un libro que sobre las preparaciones del bacalao editó la Sociedad bacaladera PYSBE, y, aunque breve, se le ve conocedor profundo de nuestra cocina.

Y, en otro prólogo de un libro de Cocina no vasca, Marañón hace grandes elogios de nuestra cocina, sobre todo por sus preparaciones del pescado. La obra es de un compañero suyo de claustro de la Facultad de Medicina de Madrid, García del Real, que se titula "Cocina Dietética". Los prólogos de Marañón y Zozaya son auténticas obras de orfebrería histórico-gastronómica.

Curnonsky, el máximo gastrónomo francés, se deshace en elogios hacia nuestra cocina en un prólogo que lleva el libro titulado "Recettes du Pays". No en vano el pueblo vasco es el mejor eslabón que la Europa actual tiene con los europeos prehistóricos.

Las costumbres alimenticias son las últimas que se pierden cuando un pueblo cambia de costumbres. Este hecho es fácilmente constatable en los diversos grupos étnicos minoritarios enclavados en otros mayoritarios (italianos en U.S.A., etc.).

Antonio Zozaya, ilustre periodista, prologa un libro de Ignacio Domenech denominado “Laurak Bat” y en él hace un alarde de erudición y buen gusto [1].

Por caminos absolutamente técnicos Domenech llega a fundir la cocina gascona con la vasca y de esa fusión familiar surge una de las más importantes cocinas de mundo. Fíjense que comprende esta región vasco-gascona (sólo hay un cambio de v por g) Vinos de Medoc, Armagnac, Foie-Gras de las Landas, Salmones del Bidasoa, Trufas, Vinos de Rioja, Truchas y Caza de los Pirineos, los pescados del Golfo de Vizcaya... Algo así como el 75 % de la Gastronomía mundial.

René Cuzacq, un profesor del Liceo de Bayona y gran tratadista de ella, se hace un autoprólogo que es pura delicia leerlo. Aquí sí que se deleita uno a la vez que se instruye.

Enfrentado con estos gigantes de la pluma, el autor de estas líneas se siente un tanto asustado, pero el contenido del libro al que va destinado este prólogo le da fuerzas.

La obra de Ana María Calera es de tipo monumental. Ana María ha escrito y vendido muchos libros de cocina, pero entiendo que la presente obra es la tarea más seria emprendida por ella hasta el momento.

No se le escapa rincón alguno de nuestra Cocina. Su pluma llega más allá de lo puramente culinario para rozar —con fortuna— en muchos momentos la Etnología.

Ciertamente que el capítulo dedicado a los pescados es completo y excelentísimo. No en balde la culinaria del pescado es el gran florón de la Cocina Vasca y el renglón primero que le ha dado fama universal. Cierto es que preparaciones de otros alimentos son excelentes, pero, en cuanto a pescados, es donde nos podemos codear con los mejores.

Hay que reconocer la gran calidad de la Cocina francesa, pero, por lo que a pescados se refiere, no son mejores que los nuestros.

Ningún pueblo se enfrentó con ese pez venenoso y de aspecto repugnante que es la angula y lo convirtió en una delicia, en la que, al ingerirlo, gozan cinco sentidos a la vez: el olfato, el gusto, la vista, el oído y hasta el tacto, al deleitarse con el paso suave del pescadito a través de los epitelios paladales.

Ana María Calera, además de sus propios y extensos conocimientos, aporta los que ha extraído de la abundante bibliografía vasca, que conoce a la perfección.

Y así ha resultado este precioso libro que tiene usted entre manos, al cual su cuidada presentación y sus abundantes fotografías, gran parte de ellas a todo color, hacen que sea también un regalo para la vista.

En todo estamos necesitados de ordenación y taxonomía. Este libro cumple esta misión a la perfección.

Suele ser frecuente ver establecimientos que se anuncian como preparadores de Cocina Vasca. Si analizamos éstos, sacamos y vemos que, por lo general, son restaurantes especializados en preparaciones de merluza frita o en salsa verde, chipirones o jibiones, angulas y besugos, olvidando otros sabrosos platos.

Pero, afortunadamente para nosotros, nuestra cocina es más extensa.

La salsa bearnesa, una salsa vasca al fin y al cabo y tal y como la entiende Domenech, es ya patrimonio de la cocina universal.

El “poulet basquaise”, que en la otra ladera de los Pirineos es una chilindrón, está ya en la carta de los grandes restaurantes internacionales. Lo mismo puede decirse de las piperradas o pistos con el pimiento verde como base. Las grandes sopas de pescado o guisados de pescado —tioros—, todos están tratados magníficamente en este libro.

Nada digamos del mayor logro de la Cocina Vasca: el bacalao; que se presenta aquí en sus diversas fórmulas y en las variantes de éstas establecidas por diferentes cocineros o cocineras. Sesenta y tantas fórmulas, las mejores del mundo, para condimentar este pescado a la usanza vasca.

El gran logro vasco con el bacalao es haber convertido una tabla seca y salada en una delicia gastronómica.

La Cocina Vasca no es una cocina exclusiva de mujeres. El hombre vasco presume de preparar los platos clásicos con tan alta calidad o mejor incluso que lo puedan hacer las cocineras.

En el país hay docenas de sociedades donde guisan exclusivamente los hombres y que ritualmente se consideran como templos del buen comer en la tierra vasca.

De todo esto se enterará usted, lector, amante de nuestra cocina, si lee despacio este libro; y de nuestros grandes vinos, tanto si son los de Rioja, Navarra, Iroulegui o los ácidos chacolíes, que recuerdan mucho a los vinos de Cetroeur como acompañantes únicos para nuestras preparaciones de pescado. Un empirismo secular ha emparejado a los platos de pescado con

los vinos de la tierra y, como un matrimonio a lo antiguo, re-salta tal casamiento indisoluble.

No quedan tampoco al margen en esta obra esas maravillas de menestras, sean de Bilbao o de la Ribera Navarra. Hay una conjunción de suelo y clima que da a nuestras verduras un acento y un sabor único. Acento que no solamente saben conservar, sino acentuar, nuestros cocineros y cocineras.

Las fórmulas están bien detalladas en todos los aspectos, tanto en cantidades como en tiempos o “modus operandi”.

Si se leen cuidadosamente, son fáciles de repetir por cualquier ama o amo de casa.

Quien este prólogo escribe es un naturalista y, no olvidando que las funciones de alimentación o tróficas son obligadas a todo ser vivo, también recuerda que la mesa es la mejor exposición de las especies que componen las floras y faunas de un país.

Ciertamente, leyendo este libro se corre el peligro de pecar de gula. Pero no tema el lector. Es muy difícil pecar de gula. Jesús dijo que "no sólo de pan vive el hombre", lo cual lleva implicada la idea de que hay que comer. Jesús encomia la cocina tradicional de Israel, que por cierto es muy buena, y comía y hacía comer pan, peces, cordero y vino.

No pasemos las páginas con temblores de puritanos. Sino de hombres que pedimos a nuestro Dios el pan nuestro de cada día...

En cuanto a este libro de Ana María Calera, con tanto primor publicado por Editorial La Gran Enciclopedia Vasca, no que jamás se haya hecho intento parecido al de esta escritora guipuzcoana para compendiar la cocina de este viejo pueblo pirenaico. No queda rincón del país sin ser tocado. Es prácticamente exhaustivo.—Zumárraga, julio de 1970.

*JOSÉ MARÍA BUSCA ISUSI
Presidente de la Cofradía Vasca de Gastronomía.*

INTRODUCCIÓN

Nos ha tocado la tarea (sabrosa y dulce) de estudiar la Cocina Vasca, revisando y husmeando entre todos los tratados existentes que, sobre ella, se han escrito y también otros en los cuales, aunque de paso, se cita o toca algo de la Cocina Vasca.

Después de ese trabajo, ingente aunque grato, hemos podido comprobar que existe un gran confusionismo sobre cuál es la autentica Cocina Vasca, y, así, son muchos los libros en los cuales se mezclan diferentes tipos de cocina, especialmente la española, con toda su gama regional, y la francesa.

Podemos por tanto asegurar, sin temor a equivocarnos, que en los libros revisados e incluso hasta en aquellos que llevan como título el calificativo de **Recetas de Cocina Vasca**, encontramos una serie de platos que de vascos... Juzguen los lectores ellos mismos sobre el nombre que los autores les dan:

Sopa india, Sopa alemana, Paella valenciana, Arroz a la milanese, Coliflor a la polaca. Salsa Villeroi, Rape a la americana, Pasta «Choux», «Soufflet» de ave, «Marrons Glaces», Faisán «Pots-Verts», Lubina a la «Menier», Huevos a la Turca, Judías Blancas a la Catalana, Salsa «Veloute», etc., etc.

Nos cabe sólo hacer la salvedad de los pasteles o bizcochos «rusos», que son, no obstante su denominación, un postre de pastelería netamente bilbaíno, y los «españoles», que, aunque su castizo nombre sea el de los peninsulares, su invención se atribuye a la Cocina Vasca.

El propósito que ha animado a la autora y al editor ha sido el de ofrecer la obra actual más completa de la Cocina Vasca, poniendo al alcance de todos las sabrosísimas recetas de una cocina que ha traspasado las fronteras, alcanzando bastantes de sus platos internacional renombre.

Queremos también aclarar que no pretendemos con ello sentar cátedra ni hacer historia; por lo tanto, no afirmamos que tal o cual receta sea, realmente, la original o verdadera. Sí que en nuestro ánimo existió, al empezar esta obra, poder hacerlo, pero la realidad se impuso y la práctica (que tanto enseña siempre) se cruzó en nuestro camino para avisarnos de lo ilusorio de tal empeño. Por qué, se preguntarán ustedes. Sencillamente, porque nadie está

dispuesto a dar luz sobre algo que, o considera muy personal, o bien prefiere no aclarar por miedo, a veces, a la competencia.

También nos ilusionaba haber caracterizado a la Cocina Vasca a través de sus condimentos, pero tampoco nos ha sido posible hacerlo.

Muchos dicen que no se utilizan más que los naturales y de ningún modo la pimienta. Otros hay que la ponen en todo. Llegados, pues, a este punto, citamos aquellos que se utilizan generalmente, sin apoyar ni aconsejar con fervor ninguno en particular. Lo cual aplicamos a su vez cuando redactamos ciertas recetas muy clásicas y conocidas de la Cocina Vasca.

Al llegar aquí sentimos mucho (volviendo de nuevo sobre el tema de recetas) no estar de acuerdo con Luis Antonio de Vega, que en su obra «Viaje por la cocina española» dice lo siguiente al referirse al bacalao a la vizcaína: «Tratemos del bacalao, que, como plato de la cocina vascongada, se halla sometido a polémica, no el denominado a la vizcaína, pues en la fórmula apta para prepararlo se hallan de acuerdo todos los autores y todas las cocineras».

Son tantas y tan diversas las recetas o fórmulas que existen de este preparado de «bacalao a la vizcaína», que hemos tenido que poner, en nuestras recetas, primera forma, segunda forma, etc., etc., para así darlas todas sin mostrar nuestra predilección hacia ninguna de ellas, aunque en muchos rece eso de .. «ésta es la verdadera receta de bacalao a la vizcaína».

Otro tanto podemos decir de la merluza en salsa verde, del pisto a la bilbaína, del besugo asado.

La merluza koxkera es otra de las preparaciones cuya receta da lugar a discusiones. Así, el famoso cocinero azpeitiano José Gárate asegura que «la merluza a la koxkera no debe llevar cebolla», y, sin embargo, Antonio Saloña y Muro, en su obra «Arte nuevo de la cocina española», nos pone en su receta y entre sus ingredientes: «una cebolla grande muy picada».

Por todo ello, no queremos aprobar ni desaprobamos tal o cual preparación, pues conocido de todos es aquello de que «cada maestrillo tiene su librillo». Y, si se dice que «Dios hace el alimento y el diablo lo sazona», también podría aplicarse el dicho a que «alguno hizo la receta y el cocinero o cocinera la condimentó» (a su manera, desde luego), dando con ello ese toque especial y diferente que puede tener una preparación de otra, aunque en lo sustancial sean iguales. Y quizá en ello se encuentre la gracia y el tipismo de la Cocina Vasca, gracia y tipismo que le dan un carácter personal y peculiar y el «chiste», como diría un vasco, diferente y único.

En nuestra Primera Parte del libro hacemos un recorrido gastronómico-literario por el mundo, quedándonos un poquito más en este País Vasco

privilegiado y lleno de riqueza. Vemos sus costumbres, sus comidas caseras.

Nos solazamos con su buen vivir y su mejor comer para pasar, en la Segunda Parte, a unas completísimas RECETAS de la Cocina Vasca.

De éstas cabe destacar el Pescado, como plato preponderante, siguiéndole la Carne, las Aves y la Caza, la Verdura, siendo en cambio escasas sus recetas de Arroz (alimento muy de la parte del Levante español) y estando ausentes las de la pasta italiana, que se utilizan en la Cocina Vasca. Sabrosísimos sus Postres, entre los que están los compuestos por Frutas, que ofrecen ideas muy originales y acertadas para su con lección.

Y no queremos terminar sin recordar a nuestros lectores las laminas en color que enriquecen esta obra. Verdadero derroche de luz, están hechas especialmente y con elementos propios de nuestra Cocina Vasca. Un gran alarde editorial que esperamos sepan apreciar los verdaderos amantes no sólo de La Cocina Vasca, sino de las cosas buenas y hermosas en general.

ANA-MARÍA CALERA

Notas aclaratorias:

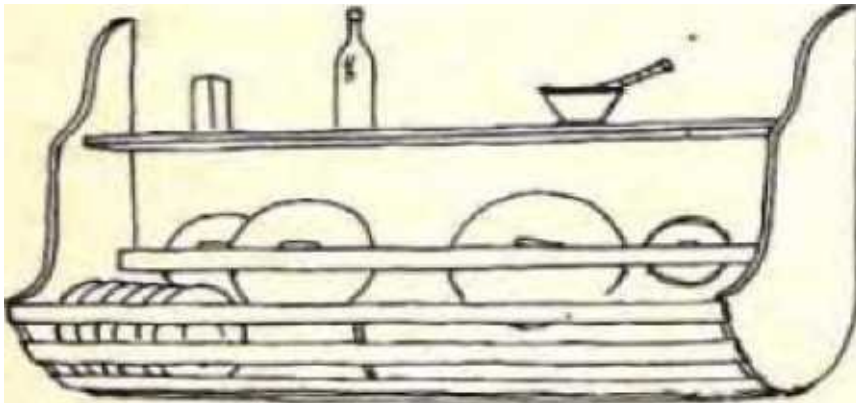
— Cualquier lugar o nombre que figure en nuestra obra se cita sólo como información para nuestros lectores y creyendo que, con ello, ayudamos mejor a la comprensión del tema, estando muy lejos cualquier idea de propaganda o publicidad.

— Las recetas que figuran bajo la denominación de «Ana Mary» son versiones sobre un tema ya conocido, pero interpretadas de nuevo por la autora especialmente para esta obra.

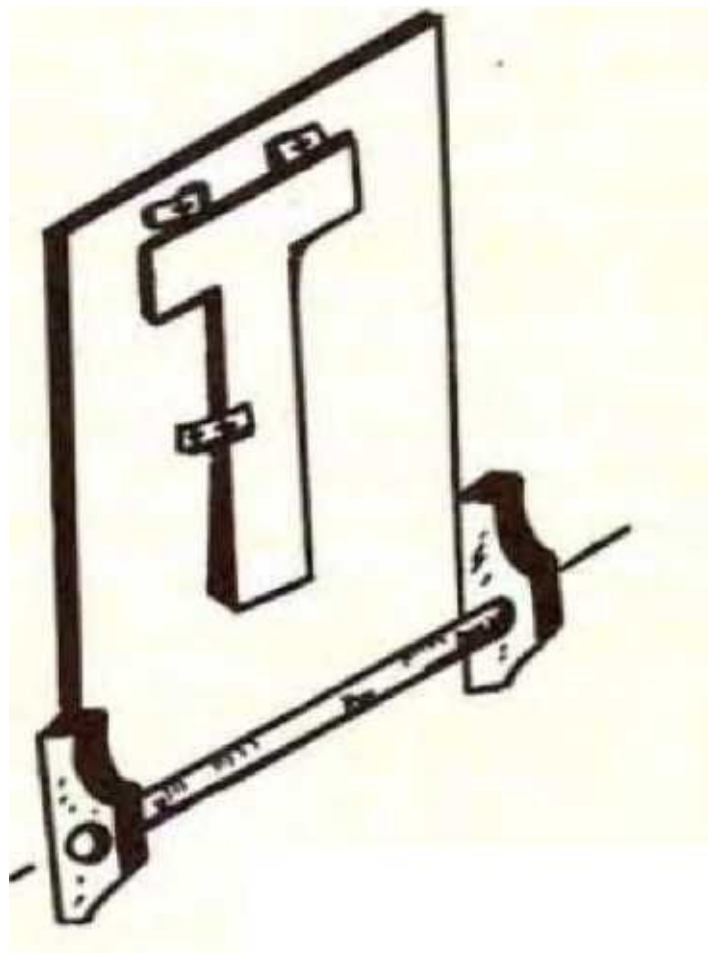
— Las recetas, cuyos números citamos a continuación, corresponden a platos de origen no vasco o que, al menos, no son exclusivos de Euskalerrria, pero que, sin embargo, hoy gozan de gran predicamento dentro de la actual Cocina Vasca:

42, 43, 44, 214, 215, 216, 219, 222, 223, 224, 226, 227, 229, 230, 231, 236, 238, 241, 242, 243, 256, 275, 280, 281, 282, 283, 284, 298, 302, 306, 308, 309, 312, 313, 314, 317, 332, 337, 343, 348, 647, 648, 649, 669, 670, 671, 672, 673, 674, 676, 677, 678, 679, 680, 681, 682, 683, 686, 687, 689, 690, 691, 692, 693, 696, 697, 702, 707, 708, 723, 726, 730, 734, 735, 736, 740, 741, 742, 747, 753, 754, 755, 756, 771, 772, 773, 774, 775, 776, 777, 778, 779, 780, 781, 782, 783, 784, 791, 792, 793, 794, 806, 807, 813, 818, 819, 820, 822, 823, 824, 825, 826, 827, 829, 830, 831, 832, 838, 843, 844, 846, 848, 861, 876, 879, 880, 881, 882, 885, 888, 889, 890, 894, 895, 901, 903, 904, 907, 909, 910, 911, 912, 914, 915, 917, 920, 921, 924, 929, 931,

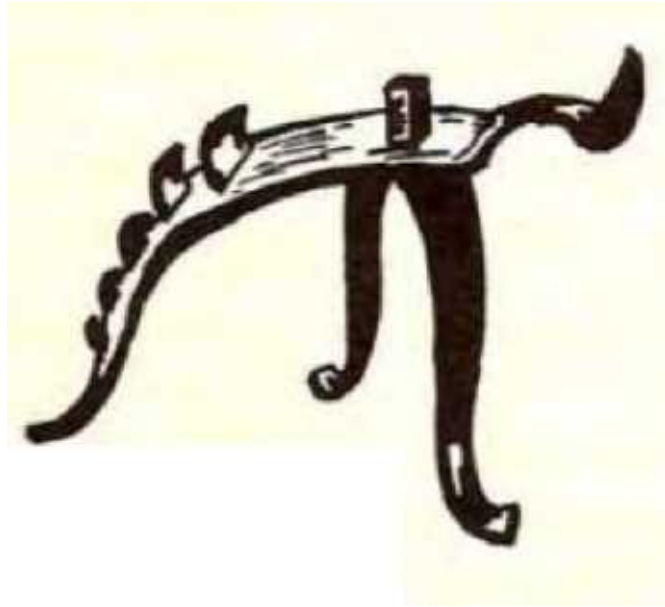
932, 935, 938, 941, 942, 944, 951, 952, 953, 954, 955, 958, 959, 960, 961, 962, 963, 966, 967, 968, 970, 971, 984, 985, 988, 991, 995, 996, 997, 998.



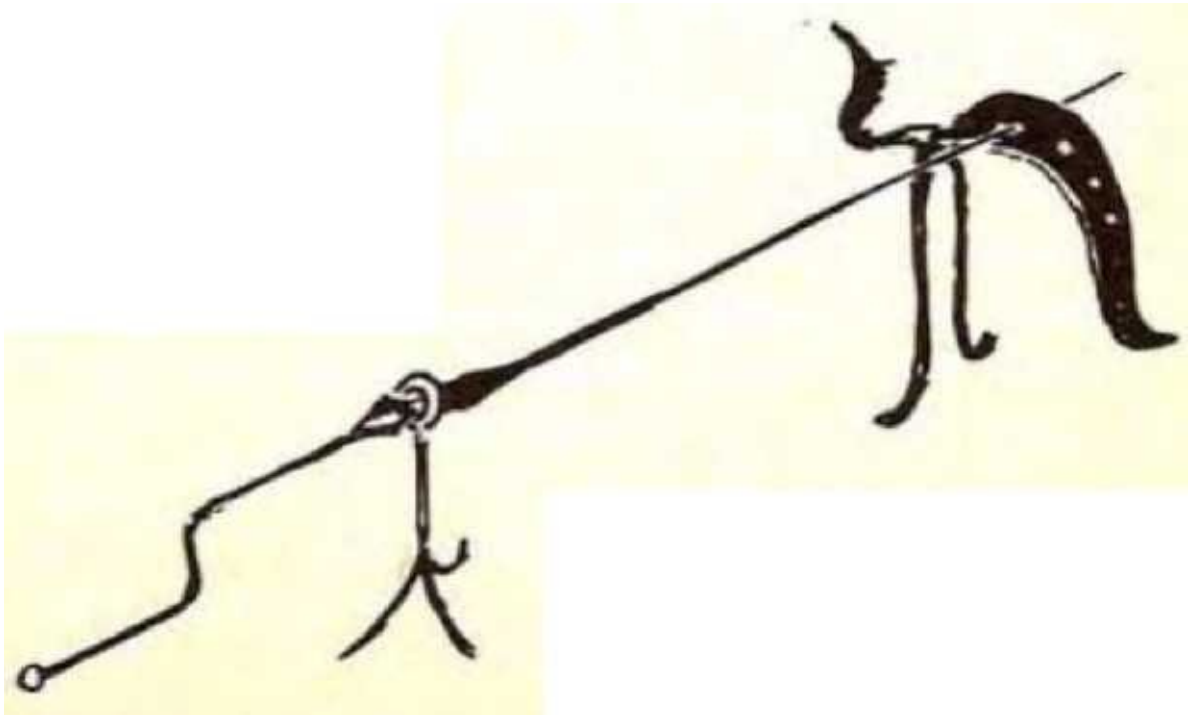
Escurridera, llamada “espetera”, de Lareki. Todos los instrumentos y enseres de cocina cuyos dibujos facilitamos en las presentes páginas los hemos reproducido, con autorización de los autores, del “Estudio etnográfico del valle de Urraul Alto (Navarra)”, trabajo publicado por Luis Pedro Peña-Santiago y Juan San Martín en la revista “Munibe” de San Sebastián.



Mesa de cocina, de Lareki (Navarra).



Gallo, hierro con pequeños agarraderos para sujetar el asador. (Aristu).



Burro o complemento del asador. (Lareki).

PRIMERA PARTE

NUESTRO PAÍS, SU COCINA, SUS COSTUMBRES



Los sesos una vez remojados se les quitarán las telillas.



Ya hervidos cortar en rebanaditas Tinas para su albardado final.

COCINA VASCA TÍPICA Y COCINA VASCA NORMAL

Todo el País Vasco, incluyendo (además de Vizcaya y Guipúzcoa) a Navarra, Álava y la zona Vasco-Francesa, cuenta en su haber con numerosos platos típicos, cada uno de ellos con el sello innato de su cuna o de su procedencia. Así, no es lo mismo una merluza a la cazuela en San Sebastián que en Bilbao, ni es igual una Piperrada hecha en nuestras casas que la que preparan los vasco-franceses.

En ello va no sólo el estilo peculiar de la mano que efectúa la receta (muy importante), sino también los elementos que entran en su composición y que, por similares que parezcan, nunca serán exactos. El agua, el terreno en el que se crían las verduras, la elaboración del aceite, por ejemplo, o de la harina. Cualquiera de estos detalles (que pueden escapar a un profano en la materia) nos dará como resultado en el plato que puede tener un sabor muy diferente en una o en otra región.

El tipismo de cualquier cocina viene condicionado por una serie de cosas que podrían estudiarse de igual modo que las costumbres, las ideas políticas o religiosas, la educación, el modo de vestir, o el de vivir, de los diferentes pueblos del mundo.

Un recorrido a vuelo de pluma por el globo nos enseñaría que el clima es uno de los factores más fundamentales. Debido a él, la temperatura (seca o húmeda) repercute en la tierra, en sus sembrados, en el sabor de sus alimentos, en la mayor o menor abundancia de ciertos productos.

De todos es sabido que lo que para unos puede resultar privativo (por su precio) está «tirado» en otros países. Y también sabrán nuestros lectores que existen pueblos de Oriente a los cuales encantan manjares que a nosotros, los europeos, nos producen náuseas.

Si exceptuamos a **Francia**, cuya cocina es de renombre internacional, casi todas las demás cocinas del mundo sólo aportan unos cuantos platos (escogidos) a la gran Carta que podría hacerse con los platos típicos del mundo entero. Hagamos un curioso ojeo por el mundo.

Desde nuestra hermana **Portugal**, en la que hallamos un salchichón especialísimo conocido más bien por el nombre de «mocelas, jarinheiras o

chouricos»; con su carne frita con hígado y escabechada en vino que se llama «sarra bulho a beiroas», podemos pasar a **Italia**, en donde las pastas se acunan con las sopas a la «minestrone» y la «polenta» (a base de harina de maíz). Los italianos, entre su música y sus largos spaguetty, presumen de una cocina rica y abundante en la que el sabor a queso es una de sus principales características (a queso rallado o queso fresco); enumeramos para los curiosos su «risotto» (arroz); su «busecca» (sopa de tripas); sus «panettoni» (bollos o brioches de leche).

Las **Islas Británicas** e **Irlanda** y Escocia nos sorprenden con sus salsas picantes que añaden a casi todos los platos, «Curry», como dicen ellos. En la grasa que emplean para cocinar destacan la margarina y el sebo. 1.ª carne, generalmente, es de excelente calidad y la sirven como jugo de carne sin grasa, «gravy», y al «sleak», o sea, con cebolla frita. Los huevos sólo los presentan a la hora del desayuno, el famoso desayuno a la inglesa con huevos fritos, «bacón» (tocino ahumado) y cereales. Los «Plum Cake», postre o dulce con pasas y frutas confitadas, han traspasado sus fronteras.

En **Noruega** alternan el salmón con el pollo y son peculiares los panes (trozos) untados con mantequilla, y sobre los cuales ponen toda una serie de aderezos que ellos llaman «smörbröd».

La sopa de guisantes amarillos con tocino, «ärter med fläsk», de **Suecia**, es un plato muy apreciado, y no digamos del «lutfisk», del cual cualquier «gourmet» internacional hablará con agrado, y que no es otra cosa que unos pescados secos sometidos, después, a un tratamiento compuesto por ceniza de abedul. Sólo lo recomendamos a los muy valientes.

En **Dinamarca** el pato asado, «andesteg», o las carnes de buey con cebollas y patatas, «bikremod», pueden alternar con los postres dulces de chocolate, «chocolade fromage».

Finlandia no es muy diferente de sus vecinos nórdicos; aquí tenemos el salmón, que comen preferentemente crudo, «sika», los arenques bálticos. Como curiosidad: en Finlandia puede comerse oso y reno que sirven en tajadas.

Holanda es pródiga en pescados; en los muelles de Amsterdam es fácil degustarlo en crudo (placer de los dioses para los holandeses). Los quesos de Holanda tienen merecido renombre en el mundo entero. El pan cortado a rebanadas y con abundante mantequilla (existe una múltiple serie diferente de mantequillas) y jamón o queso es la base de la alimentación, unido al puchero de legumbres, «hutrop».

Tenemos después las conocidas endivias de **Bélgica**. En este país la cocina francesa tiene un lugar preferente; no obstante, los «caricolles», o caracoles de mar, son muy típicos, así como la rebanada de pan con queso blando muy condimentado.

Naturalmente que, si vamos a **Suiza** y nos gusta el queso, tendremos que probar su famosa «Fondue», o bien los emparedados de setas «craûtes aux morilles» o el «gratin d'écrevires», gratín de cangrejos que sirven en Ginebra.

Alemania es el mejor lugar del mundo para beber cerveza y saborear los «frankfurter würst chen» o pequeñas salchichas de Frankfurt. O sus salsas, de sabor agrídulce, como las ensaladas, en las que se mezclan la carne con el azúcar y las uvas moscatel. La «choucroute», col fermentada en crudo, es uno de sus platos preferidos, así como el jamón dulce cocido servido con abundante puré de patata.

De Austria elegiríamos su carne de buey hervida, «Rindfleisch», o los «Kasoffeln», patatas perfumadas con cebollas. Dignas de mención son sus croquetas de chocolate y sus truchas asalmonadas.

Yugoslavia nos muestra un conjunto variado, ya que sus regiones tienen diferencias muy destacables entre ellas. Allí la paloma salvaje, «diveji golub», o la cierva, «srna», junto a la «papazjanija» o ragú de camero con abundantes legumbres.

Grecia, país amante de la cocina internacional, cuenta con sus asados de carnero, «ami»; su «kolokithakia», calabacín relleno de carne y arroz con una salsa de jugo de carne; el «tarato», sopa fría a base de yogourt.

Turquía tiene sus frutas maravillosas con un tamaño fenomenal, melocotones de casi un kilo de peso. Allí la «pastirma», que no es otra cosa que carne de buey con pimienta roja y seca al sol, se come frecuentemente; el «pilav», o arroz cocido y guarnecido con trozos de cordero y ave; como postre, su «helva», gelatina sólida a base de aceite de sésamo.

Y no dejemos al olvido el «gulasch» de **Hungría**, donde las carnes de cordero, buey y ternera nadan en una salsa rubia, rojiza y fuerte.

Los magiares aman los picantes y los riegan con abundante vino blanco.

En **Rusia** aman el caviar, «ikra», tanto como los «piroghi», pastas de hojaldre rellenas de carne y coles o champiñones.

En el **Sahara** se puede degustar la carne ahumada de buey, «tichtar», o la de carnero salvaje, camello o antílope, así como la torta de trigo molido.

Los camarones pescados en el mar Rojo los comen en **Egipto**; la sopa verde, cuya composición se realiza con apio y conejo o pollo, lleva también en su receta unas hierbas especiales que sólo se crían en ese terreno.

La cocina de **Oriente** tiene grandes adeptos. **China** es la cuna de los platillos y del arroz. La planta llamada bambú la ponen con el pollo o el palo; las aletas de tiburón, «yu-tchen», y los nidos de golondrinas, así como las lenguas de los patos o los sesos de las gallinas. Hemos de reconocer que los chinos comen poco, no cabe duda.

U. S. A. es la cuna del pavo; allí lo comen frecuentemente sin que llegue la Navidad. Y el «corned-beef», escabechado en salmuera (un trozo grande de solomillo), sirve pata comer toda una semana, a la vez que abren alguna lata que otra como acompañante. La salsa de tomate, «barbecue sauce», muy condimentada y picante, se sirve sobre las rodajas de «corned-beef». En Estados Unidos la cocina regional es muy variada.

México, aunque habla nuestro mismo idioma y sus gustos se asemejen más a los hispanos, tiene su tipismo. El ave más corriente es el pavo, y en carnes, el carnero.

«Guajalote» es el pavo que se come muy frecuentemente. El maíz (nuestro «arto» en vasco) es uno de los principales alimentos de los mejicanos. Tortilla y arroz; los «fríjoles» (diminutas alubias negras muy sabrosas) tienen un lugar de honor en su mesa.

El «arroz con pollo» y el «arroz a la cubana» o el «bacalao a la cubana» son sin duda de **Cuba**, país hermano por su lengua, que nos ofrece platos muy exquisitos. Recuérdese que en México «carne» quiere decir verdura u hortalizas frescas.

En **Argentina** el español puede sentarse tranquilo a la mesa. Por ser este país el primer productor de ganado del mundo entero, sus carnes, sobre todo las de buey, son exquisitas. El «bife» o bistec nuestro; el «churrasco» o asado de buey, son únicos. Se cuenta como curiosidad que el Sindicato de la Alimentación del país impuso un día sin carne, para que así la gente adquiriese otros productos. Tal es el consumo que se hace de ella. Aparte tiene el «pejerrey», muy parecido a la merluza. Su «puchero» o cocido difiere en que no lleva chorizo y su carne, aunque de gallina o pollo es, naturalmente, de buey, y entre las verduras y hortalizas figuran los «zapallos» o calabazas pequeñas y los «cholos» (espigas de maíz).

La crema chantilly es allí tan apreciada como pueda serlo en España.

LA COCINA VASCA TÍPICA

Después de este paseo curioso por los países más principales del mundo podemos llegar a la «cocina vasca típica», que es una de las principales de la

Península.

Cuando un buen escritor de cocina desea hacer un estudio regional de nuestras provincias, la cocina vasca tiene, en su itinerario, un alto bien merecido.

Es digno mencionar lo que afirma Luis Antonio de la Vega, que califica a Bilbao como «Capital de la España gastronómica».

Destacaremos algunos platos que han dado nombre a la Cocina Vasca:

Bacalao a la vizcaína, bacalao al pil-pil, merluza frita, merluza a la koxkera, merluza en salsa verde, angulas estilo Bilbao, angulas a la vasca, piperrada, chuletas de cordero a la navarra, salsa «garbiya», tioro, chipirones en su tinta, cocido vasco, txangurro, besugo asado, sardinas fritas, porrusalda, ajo arriero a la navarra, zurrurutuna, truchas a la navarra, ijada de atún, salmón del Baztán, perrechicos a la alavesa, marmitako, perdices con chocolate, queso de Roquefort, etc., etc.

Cuando se pregunta a cualquier persona, seguro que cita estos platos, no alcanzando que, en realidad, hay muchos más de Cocina Vasca típica sin contar con la cocina diaria o normal que se sirve en las casas.

No cabe duda de que en la amplia y extensa gama de la Cocina Vasca existen influencias vecinas de otras regiones, pero influencias que han sido tomadas, reformadas y pasadas por la «adaptación» de nuestras costumbres vascas; tienen, por tanto, idioma de fuera expresado con «deje» vascuence.

La mano de obra (el cocinero o cocinera) son los que ponen, a la hora de la verdad, toda su sabia maestría para que el plato o receta en cuestión sean tan suculentos, y de buen paladar, como todos esperan a la hora de sentarse a la mesa.

Otro punto que diferencia a la Cocina Vasca de otras cocinas, digamos, por ejemplo, la Castellana, es la incorporación del pescado, poco conocido en la segunda, más amante de la carne, debido quizá a los transportes, a no tener puerto de mar, lo cual, aunque ya han puesto remedio, no ha dado todavía lugar a que en su recetario clásico aparezca el pescado con la importancia, y frecuencia, con que lo hallamos en la Cocina Vasca, y también (aunque con otro tipo de guiso) en la Cocina Andaluza, Catalana y Alicantina.

La aparición del bacalao como plato sabroso de la cocina es, desde luego, invención de los vascos, que han sabido crear suculentos platos a base de este fruto de mar deseado. Si a un plato se le pudiera poner la bandera del país, sería sin duda la vasca la que ostentaría el bacalao.

Todos los pueblos vascos, e incluso hasta en las «familias bien» de cualquier ciudad vasca, las amas de casa tienen su receta especial que da al

bacalao un toque nuevo y un sabor diferente.

Si los vascos no hubiesen ideado las mil formas de cocinarlos, el mundo hubiese perdido la ocasión de saber cuánto vale un buen bacalao si está preparado con gracia.

Sus dos recetas clásicas, «a la vizcaína» y al «pil-pil», tienen tantas maneras de hacerse y hemos encontrado tal diversidad de formas diferentes que sería muy difícil poder asegurar cuál es la típica o verdadera.

En su modalidad de «a la vizcaína» hay quien lo prepara con tomate, sin las ñoras clásicas, y sin embargo le llaman pomposamente «a la vizcaína»; otros existen que le echan chocolate a la salsa.

Si al «pil-pil» nos referimos, cabría enumerar desde los que no ponen agua hasta los que lo hacen con leche o sin mover la cazuela, así como aquellos que, en lugar de la buena cazuela de barro, lo hacen en sartén; ¡qué disparate!

La característica que prevalece en la Cocina Vasca es, sin duda, la de las salsas (roja, blanca, verde o negra); pero la de las salsas no como acompañantes que se preparan, sino incorporadas, formando parte del mismo guiso, de la misma receta; lo cual hace del plato algo succulento, rico, gustoso al paladar y que alegra el ojo de cualquier aficionado al buen comer.

Las sardinas por sí solas han dado nombre a un pueblo de Vizcaya: Santurce, de cuyas excelencias hasta las canciones populares se han hecho eco. Estas sardinas de Santurce se comen con los dedos; sería «pecado» tomarlas con tenedor y cuchillo.

Se asan estas sardinas después de salarlas con sal gruesa al aire libre, en los dorados días del verano, sobre ascuas de brasas de carbón vegetal bien encendidas. Para beber, nada como el chacolí blanco o el vino de Rioja de bastantes grados. No debe beberse cerveza. Otro dato curioso es que se aconseja, para saborearlas mejor, el vino tinto y fuerte (no blanco, como cabría suponer).

Dice Marañón en su prólogo al libro de «La Cocina de Nicolasa»: «que, sin menosprecio para las demás regiones, la Cocina Vasca es la primera de España».

Más adelante y leyendo su Prólogo, veremos que hace hincapié en el arte culinario de la mujer vasca, destacando estas frases:

«No se improvisa en pocas generaciones la profunda disposición (casi específica de esta región) que para el arte gastronómico tienen las mujeres vizcaínas, alavesas, guipuzcoanas y navarras, mujeres hechas de elementos nobles y antiguos, entre los que coloco esta admirable actitud cocinera».

Por todo ello, y en apoyo de nuestra buena Cocina Vasca, en casi todas las poblaciones importantes de España encontramos siempre más de un restaurante cuyo nombre o cuyas especialidades rezan: «Cocina Vasca», «Restaurante Achuri», «Restaurante Guría». «Taberna Vasca», «Jai Alai», etc., etc.

La división gastronómica de España se hace de varias formas, según diferentes autores: así unos denominan al País Vasco «Zona de salsas», otros «Región del bacalao», etc.

Enrique Sordo, en su «Arte Español de la Comida», publicado a principios de siglo, al referirse a la cocina española, dice lo siguiente:

«Existe una cocina española de fuerte raigambre clásica que, a través de los últimos siglos, justamente los correspondientes a la pérdida de la hegemonía histórica del país, ha sido asaltada por otras cocinas foráneas, que de este modo se han incorporado platos españoles a los que sólo han hecho perder su nacionalidad. Por otra parte, el desconocimiento de la gastronomía española actual, cuyas causas serían muy largas de analizar aquí, así como el menosprecio que merecen algunos guisos mal conocidos, exige una nueva valoración de una y otros. Apenas se han divulgado en estos últimos lustros las excelencias de la cocina nacional, a pesar del notable incremento del turismo, y pocos son los que han echado su tercio a espadas en este sentido. Al desconocimiento de nuestros guisos y productos naturales destinados a la alimentación ha con tribuido la actitud de numerosos hosteleros que han adoptado modalidades de cocina extranjera, de cara al turismo, cuando precisa mente el turismo, en su parte más vasta y de más solidez económica, busca fervientemente todo lo típico».

«El presunto terror a condimentos o elementos como el ajo y el aceite de oliva, ha sido fomentado por nuestro propio ramo de hostelería, al presentar esos ingredientes en condiciones de escaso refinamiento, etc. Y no olvidemos que el ajo y el aceite, hoy prototipos del arte culinario español, aparte de las propiedades higiénicas y médicas que encierran, fueron importados a España por los romanos, que a su vez los tomaron de Egipto y Grecia. No estaría de más, en ese sentido, una ojeada a libros clásicos como el «De voluptatibus...», de Plotino, o el «De re coquinaria», de Apicio.

«Sea como quiera, la cocina típica española anda menesterosa de divulgación. Ya a finales del pasado siglo, escritores de la talla de don Mariano Pardo de Figueroa, que hizo famoso su seudónimo de «Doctor Thabussem», y que tanto laboró en pro de la gastronomía nacional, escribía estas palabras: «La cocina española de hoy necesita y reclama el auxilio de la

exposición y de la pluma para caminar con holgura y desembarazo, para que se respeten algunas tradiciones y salsamentos de su limpia y brillante historia y para hacerse digna de los que invocan su auxilio y su ciencia, que son todos los miembros de la sociedad».

Mucho más adelante, en 1929, otro escritor español de temas gastronómicos, Dionisio Pérez, abundaba en iguales opiniones, y añadía: «Esta vindicación de la cocina nacional no es un empeño romántico e idealista. Cuando decimos cocina, decimos producción. Su auge, su afamamiento, su propaganda, representará una mayor estimación y un mayor consumo de productos españoles. Al amparo de la divulgación de los guisos y los modos franceses, mantiene Francia muchas de sus exportaciones y, en el interior de ese país, el cuidado, el enaltecimiento, el progreso indudable de su cocina, ha sido estímulo y acicate para que los productores, espoleados por las exigencias del consumidor, «gourmand» o «gourmet», hayan mejorado sus cultivos, sus ganados, sus pesquerías, su averío, sus vinos y sus quesos...».

Y es muy cierto todo lo que nos dice este autor y los autores que en su texto indica, aunque en realidad al País Vasco le cabe el honor de hacer gala de un buen comer, si bien sea para ellos y no sólo de cara al turismo.

Los vascos comen mucho y bien, esto es algo que todos saben. De raza fuerte y de aficiones deportivas a competiciones que estimulan el ánimo y abren el apetito, los vascos hacen gala de un gusto y una afición a la cocina difícil de comparar con cualquiera de sus hermanas peninsulares.

LA COCINA VASCA NORMAL

Pero en los hogares vascos cada día no se hacen estos succulentos platos clásicos y que han dado fama a la Cocina Vasca, en ocasiones por falta de tiempo y en otras porque se come muchas veces fuera de casa.

Decía una aldeana a su hija casadera que existían tantos platos diferentes en su región, que se podía comer cada día del año, sin salirse de ella y haciendo siempre algo diferente.

Esto es cierto, y no exageraba la buena kashera, pues con sólo ojear las recetas que damos es fácil que el lector se dé cuenta de su veracidad.

Platos o recetas que aun siendo típicos no precisan elaboraciones especiales o muy elaboradas, o quizá muy caras, pues todo hay que decirlo.

Sabrosas sopas, potajes y cocidos con el gustoso caldo que proporcionan ricos elementos naturales de la tierra.

Porque la verdadera preparación de una buena comida empieza va en el momento de elegir lo más acertado, de saber qué es aquello especial para tal guiso y cuál no lo es.

La compra es tan importante para los que quieran cocinar bien, que les aconsejamos sean ellos mismos los que vayan al mercado para poder seleccionar los productos y así lograr un plato «gasho» y agradable no sólo al paladar, sino a la vista.

Naturalmente que después hay que saber arreglar estos alimentos, limpiar y preparar convenientemente, y por último cocinar, sazonar y sacar en su «punto»; el «punto» es lo más difícil de la cocina.

Pero nuestras mujeres no se han dejado llevar sólo de las recetas o enseñanzas que sus madres o abuelas les legaron; de tiempos ya olvidados es sabido que existen en nuestra región Academias de Cocina.

Leemos en el «Boletín de la Cofradía Vasca de Gastronomía de San Sebastián», en un artículo que se denomina: «Efemérides gastronómicas» y firma A. V. L., lo siguiente:

«Como director de la Academia se nombró al gran «Shishito» Iburguren, y en vista del elevado número de matrículas que se registró, se agregó de profesor a Capella, primer jefe de las cocinas reales».

«Las inscripciones de alumnas para el primer curso se llevaron a cabo en el establecimiento de Jornet, en el ángulo del Boulevard con la calle Elcano, y se iniciaron en el mes de abril de 1901».

«El curso duraba dos meses y la matrícula costaba 30 pesetas; las alumnas aprendían las buenas enseñanzas que les daban «Shishito» y Capella, pudiéndose considerar como «licenciadas» y tener el título en las casas donde se presentaran».

«Había dos clases diarias: una por la mañana, de ocho a diez, para las muchachas de servicio, y otra por la tarde, de cinco a siete, para las señoritas y señoras de la sociedad».

«Debe hacerse constar en honor de la Sociedad, que sin hacer más mención de su gesto que su comunicación al Ayuntamiento, creó cinco becas gratuitas para jóvenes de clase humilde o de la Beneficencia».

«La víspera de la apertura de curso, Gil Baré hizo uno de sus primeros pinitos literarios sobre un tema lleno de gracia, del gran humorista Gabriel Laffitte, en el que se citaba a las heroínas de Goethe, Carlota, Lili, maravillosas criaturas que a parte de sus encantos, todas sabían guisar y manejaban los peroles, sartenes y utensilios de cocina con gran gracia».

«Cada día al terminar la lección, se redactaba un menú para el día siguiente».

«Esta Academia terminó de un modo dantesco, en el pavoroso incendio que devoró el Palacio de Bellas Artes. Allí, en los sótanos de Palacio, donde se hallaba «Shishito», rodeado de catorce señoritas, dando su acostumbrada clase, irrumpió el empleado anunciando que la sala del teatro estaba a todo arder; primero lo tomaron a broma, pero cuando se dieron cuenta de que era verdad, salieron a todo correr abandonando sus piezas de abrigo, las cuales no volvieron a ver más».

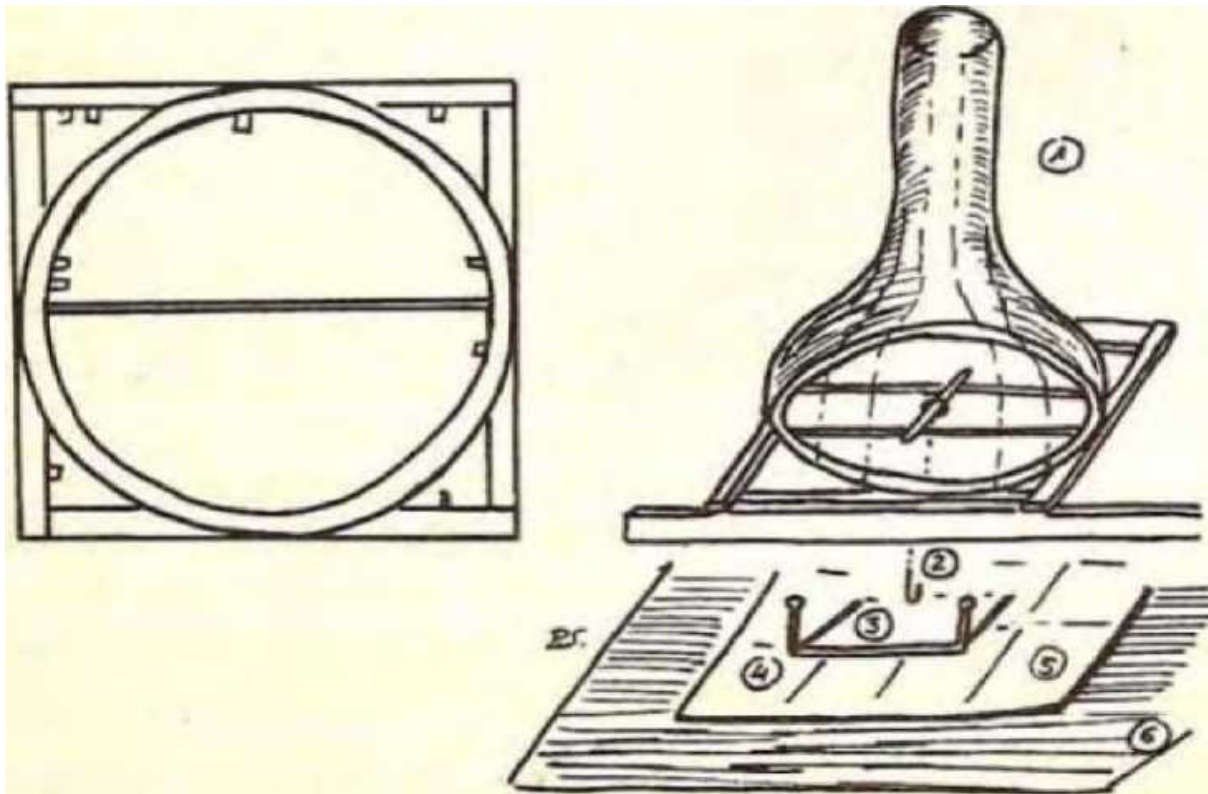
«La Academia, pues, duró sólo desde el año 1901 a 1903, fecha del incendio. Posiblemente, si esto no hubiera sucedido, aún viviría, manteniendo una brillante tradición del buen comer».

«Ibarguren estableció, particularmente, al desaparecer aquella Academia, las clases de cocina que siguen dándose en el centro femenino de Nazareth».

«Hoy que la Cofradía Vasca de Gastronomía, filial de la Real Sociedad Vascongada de los Amigos del País, vuelve a dar actualidad a estas disciplinas, no debemos olvidar la primera clase que se celebró en España, y yo que gusté de muchos platos preparados por el gran «Shishito», don Feliz Ibarguren donostiarra y perfecto koskero, no puedo más que recordarlo».

Y hoy, en Bilbao, tienen también una Academia a la cual acuden muchas mujeres para aprender cocina. Aunque en rigor a la verdad debemos decir que en estas Academias, y aunque estén o hayan estado en nuestro suelo regional, su recetario es de orden internacional y no sólo de Cocina Vasca.

Si hacemos mención de ellas es por hacer resaltar esa afición innata, en los vascos (ellos y ellas) hacia la buena mesa y, en consecuencia, hacia la buena cocina.



Chimenea de casa "Ramonena" de Elcoaz.

1, chimenea; 2, lar; 3, fogón; 4, los moricos; 5, suelo de losas; 6, suelo de madera.

LOS CONDIMENTOS

Los condimentos no pueden, por sí solos, definir una cocina o un estilo de cocinar. Los franceses dicen de los españoles que sólo utilizan el ajo, el pimentón encarnado y el azafrán, quizá (aseguran seriamente) porque son los colores nacionales; esto es falso, como lo es el decir que en la Cocina Vasca no existen condimentos.

Y si no, veamos los que hemos sacado de las recetas que. en la Segunda Parte, ofrecemos a nuestros lectores.

El orden, para su facilidad, se ha hecho alfabético.

ACEDERA	Planta herbácea de hojas anchas; hay dos clases. La acedera de Ballenlle, que se cultiva en España, y acedera de Bisieu.
AJO	Por su fuerte sabor se utiliza en pequeñas cantidades; es antirreumático y hace bajar la tensión.
ALBAHACA	Planta de hojas aromáticas, excitante, utilizada para aromatizar sopas y caza.
ALMENDRAS	Fruto del almendro, tiene forma alargada y plana. Se usan crudas para mucha parte de pastelería, y tostadas, peladas y machacadas para condimentar sopas, salsas y guisos.
APIO	Es planta aromática; se usa para dar gusto a numerosas salsas, caldos y sopas. También se usa para ensaladas, cuando es muy tierno.
AVELLANAS	Fruto del avellano, pertenece a los frutos secos; es de forma redondeada por una parte y algo alargada en la otra; se pueden consumir crudas y tostadas, en salsas, sopas, helados.
AZAFRÁN	Son estigmas; son de color amarillo rojizo; se usa con arroz, caza, sopas. Se ha de tostar antes de utilizarlo.
AZÚCAR	Sacado de la remolacha y de la caña de azúcar, se emplea en repostería y pastelería por su sabor dulce.
CANELA	Es la parte interior seca de la corteza del canelero; es de color marrón amarillento exteriormente, aunque es más

	oscura por dentro; la corteza es fina y muy aromática. Se puede utilizar en rama o en polvo.
CAYENA	Pimiento pequeño de un centímetro, seco, muy picante.
CEBOLLA	Se utiliza como fondo en muchas comidas para evitar que éstas se quemen; tiene forma de bulbo, se emplea en crudo, asada, frita y en multitud de formas.
CEBOLLETA	Son cebollas dulces o (cebollino), pequeñas, que acompañan, enteras, a ciertos guisos.
CLAVO (clavillo)	Condimento de fuerte sabor y aroma intenso. Se cultiva y crece espontáneamente en ciertos parajes.
COMINO	Parecido a la alcaravea, se usa en guisos, bollería; debe utilizarse con moderación debido a su fuerte olor y sabor.
ECHALOTES (o chalotes)	Cebollita pequeña y alargada, seca por fuera y morada por dentro; se emplea en guisos.
ESTRAGÓN	De sabor agradable, incitante, se usa en varias salsas, sopas y tortillas ^[2] .
GUINDILLA	Pimiento pequeño seco, pero mejor que la cayena, colorado, que pica mucho, es el generalmente utilizado en las angulas.
LAUREL	Es un árbol cuyas hojas son aromáticas, ondeadas en sus bordes: se utilizan para dar gusto a los estofados, escabeches y marinadas de pescado.
LIMÓN	Pertenece al grupo de los cítricos o ácidos, de forma oval; se utiliza en cocina por su jugo o bien por su corteza; se usa incluso en pastelería: lleva vitamina C, por lo que es muy bueno utilizarlo en invierno.
MENTA (o hierbabuena)	Planta de monte o de jardín, aromática y de buen sabor; se emplea en salsas, cordero y vacuno.
MOSTAZA BLANCA	Es inodora, de sabor fuerte y penetrante: se extrae de la pulverización de semillas de la variedad Sinapis.
NABO	Cuando es tierno sirve para sopas y guisos.
NUEZ MOSCADA	Es un condimento aromático; proviene de un árbol originario de las Molucas llamado moscadero. y es el fruto de éste; su color es amarronado, tirando a oscuro; aplicado a la cocina, da un gusto muy característico al guiso.

ÑORA	Pimiento choricero seco, puede ser dulce o picante.
ORÉGANO	Planta de hojas redondeadas que florece en verano.
PEREJIL	Pertenece a los condimentos aromáticos; contiene calcio, hierro y vitamina C; puede ser liso o rizado.
PERIFOLLO	Parecido al perejil, pero más menudo y oscuro.
PIMENTÓN	Es el fruto seco y pulverizado del pimiento rojo; es de color fuerte; se utiliza en los embutidos y en la cocina (existen dos clases, el dulce y el picante).
PIMIENTA BLANCA	Proviene de los frutos maduros y secos del pimental; se encuentra en forma de granos redondos; también puede molerse, aunque entonces pierde bastante su aroma.
PIMIENTA NEGRA	Los granos de pimienta negra son los frutos medio maduros y secos del pimental; su sabor es picante.
PIMIENTOS	Hay muchas variedades: morrón, carne dura; pimiento gordo de Puerto; los choriceros empleados en guisos, los hay picantes.
PIÑONES	Fruto de los pinos piñoneros, es alargado y estrecho, aunque su forma varía algo, según en qué regiones se encuentre el pino.
PUERRO	Cocido, se usa para guisar y aderezar en ensalada; también como fondo de algún guiso, para caldos y como base de la célebre porrusalda vasca.
ROMERO	Pequeñas cantidades, dan un gusto indispensable en algunos guisos.
SAL	Es el condimento más importante, debido a que existe en nuestro organismo y que al eliminarlo por medio del sudor, nos es necesario ingerir en los alimentos.
TOMILLO	Planta que proporciona perfume. Se puede usar como infusión, como excitante de funciones circulatorias, y en los guisos por su característico olor
TRUFA	Negruzca, es muy perfumada; da un gusto especial característico; generalmente se compra en lata. En el norte del Bidasoa existe fresca.
VAINILLA	Se cultiva en países tropicales; el fruto, que son vainas, adquiere aroma después de ser sometido a una preparación

VINAGRE	De gusto fuerte y ácido, sirve para aderezar salsas, ensaladas. También se usa en estofados de carne y caza; proviene de la fermentación acética del vino.
ZANAHORIA	Necesaria en muchos guisos; si es tierna, puede guisarse sola.

LAS SETAS

Las setas ocupan un lugar de privilegio en las preparaciones de las comidas vascas.

Quizás esto se debe a que en nuestro país aún se conservan inmensos bosques.

Por su vegetación es pródiga en setas, aunque, al existir cada vez mayor demanda y más consumo, éstas desaparecen pronto.

De la tala de robles y castaños viene la desaparición de gorringos y urretzas; en cambio, la plantación de pinos de rápido crecimiento, favorece a los niscalos.

Pero aún quedan maravillosos bosques en Álava, Navarra, Guipúzcoa y Vizcaya. Aunque esta última es la que menos posee, no mengua la afición de los vizcaínos por el consumo de las criptógamas. Los aficionados vascos saben coleccionar libros, revistas y láminas que aumentan sus conocimientos sobre las setas.

Se han escrito libros cuyos autores: Furundarena Lacoizqueta. Aguirre, Buesa, Busca Isusi, Lotina Benguría, aportan sus conocimientos y forma de reconocerlas y también de consumirlas.

Las setas se han comido desde los tiempos más remotos. Antes no había tanta variedad (o por lo menos no se conocían tantas), pues había muchas que se tomaban por venenosas y que son en realidad comestibles.

Como caso curioso de setas, citaremos a la Idi-Miña o Lengua de Buey (véanse láminas); a las vulgares se les llama en nuestra región: Lusak, Perretxikuak y Orduak.

La limpieza y preparación de las setas

Las setas se limpiarán raspándolas bien con un cuchillo y quitándolas todas las partes que tengan tierra adherida, o se aprecien restos de comidas de gusanos o insectos.

Si lo que tienen es arena, procédase a cepillarlas con un pimiento seco.

Antes de cocinar se las pasará un trapo, pero siempre en seco, nunca mojarlas con agua, además de esta forma pueden guardarse por más horas,

que si se han mojado. Si a la hora de utilizarlas estuviesen algo secas bastará con mantenerlas un par de minutos en remojo. Si, estando sucias, van a consumirse inmediatamente, basta remojar las setas en agua con sal y la porquería bajará al fondo. Luego se pasarán por un chorro de agua y se escurren.

Para hacer en revuelto las setas frescas no se cortarán con el cuchillo, sino que se desmigarán con los dedos desmenuzándolas.

No debe emplearse el recipiente metálico; para su cocinado elegir uno de barro, porcelana o esmaltado.

Cómo pueden conservarse las setas

Las setas se recogen en su época, cada ciase correspondiente, pero ¿cómo guardarlas o conservarlas para poder seguir utilizándolas en la cocina?

José María Busca Isusi en su libro «Setas» nos dice:

«Dado que ciertas temporadas suelen ser abundantísimas, mientras que en otras largas, apenas se las ve, la conservación de este producto es del mayor interés, máxime teniendo en cuenta lo delicioso de su consumo».

«DESECACIÓN»

«Ha sido la forma más usada de conservación de hongos».

«Hay una desecación simple de las setas *Cantharellus* e *Hydnes*, en la que basta ensartarlas por medio de aguja e hilo y dejarlas colgadas en un lugar no muy luminoso. Para consumirlas, estas setas se remojan, revienen muy bien y dan excelente acompañamiento a los platos de caza y guisados de carne».

«Existen setas carnosas que no pueden conservarse de manera tan fácil. Estas setas necesitan un escaldado previo. Para darlo se las pasa a agua hirviente con zumo de limón y sal en la proporción de 30 gramos de sal por litro. Se hace cocer como tres minutos y se sacan y extienden sobre un cañizo. Se dejan que pierdan la mayor parte del agua y a eso de los tres días se ponen a horno muy dulce de unos 50 grados para que terminen de secarse. Si se sacan al aire, éste debe tener unos 80 higrométricos todo lo más. Buena fórmula para *Boletus* y *Clitocybe*».

«SALMUERA»

«En algunas partes se conservan las setas en fuertes salmueras».

«SETAS EN VINAGRE»

«Como los «pikles» o pepinillos en vinagre, se las pone por un día con sal, se las escurre y se las pone en buen vinagre».

«PROCEDIMIENTO DE APPERT»

«Es el mejor y ésta es la forma en que las tiendas venden en latas los «champiñones» de París».

«Para prepararlos en casa es preciso disponer de un puchero expreso y de frascos «ad-hoc».

«Explicar un proceso de conservación de estos productos a quien no tiene práctica de ello nos obligaría a extendernos mucho. Para los lectores que tengan cierta experiencia al respecto, diré que el líquido de gobierno es una salmuera de 30 por mil y ligeramente acidulada, con zumo de limón. La esterilización debe hacerse a la máxima presión que alcanza un puchero de empleo corriente que suele ser de un kilo por centímetro cuadrado. A esta presión, un frasco como de kilo en total, tarda en esterilizarse unos 30 minutos».

«La conservación de cualquier tipo no afecta la toxicidad de lo conservado. Si en fresco era venenosa, seguirá siéndolo desecada y en botes».

«HONGOS CONGELADOS»

«Los hongos en sus diversas especies se prestan admirablemente a ser conservados por congelación. Es obvio que esta congelación doméstica supone la existencia en el hogar de un congelador, aparato que cada día es más frecuente en nuestras casas».

«Para congelar hongos, procederemos de la siguiente manera»: «Limpiaremos los hongos como para una preparación rutinaria. Se deben limpiar muy bien pero evitando en lo posible el uso del agua, usar los pinceles y cuchillos. Los hongos deben ser muy frescos, cogidos del día».

«Un hongo de tipo medio debe escaldarse en agua muy caliente, no hirviente (95 ó 98 grados centígrados), por unos dos y medio minutos.

Después se refresca en agua, a la que se ha añadido zumo de limón».

«Una vez enfriados y escurridos se les coloca en el congelador en capa simple, esto es, no poniendo uno encima del otro. En menos de una hora se habrán congelado si se los ha puesto en la placa fría que todo congelador tiene».

«Se envasan en polietileno o celofanes impermeables al agua y los gases».

«De esta manera podremos aprovechar las abundantes recogidas que a lo largo del año hace todo aficionado a las setas».

SETAS VENENOSAS

Citaremos sólo algunas de ellas:

AMANITA MUSCARIA: Nombre vulgar: Agérico matamoscas, falsa oronja, muscaria. Kuleto falsoa, Leergorringo. Época y lugar: En verano y otoño, en los bosques, bajo los abedules y pinos (venenosa) en Cataluña: (reig Bord).

AMANITA PHALLOIDES: Nombre común: Seta que mata; oronja verde, cicuta verde. Época y lugar: En los bosques, especialmente de robles. Es muy venenosa, produciendo la muerte. En Cataluña: Llatarola borde.

AMANITA VERNA: Nombre común: Oronja de Primera. Época y lugar: En los bosques, sobre todo de suelo calcáreo, desde la primavera al otoño (muy venenosa).

BOLETUS STANAS: Nombre vulgar: Seta del Diablo. Época y lugar: En verano y otoño, en bosques de hayas y robles. Le gusta el suelo calcáreo (venenosa, aunque no murtal). En Cataluña: (Mataparent).

SETAS COMESTIBLES

Citamos sólo algunas de ellas:

AMANITA CAESAREA: Nombres comunes: Oronja, Yema de huevo, Arrautza, Perretxiko, Gorringo, Xuringo, Kuleto, Amoto. Época y lugar: En los bosques secos y arenosos, en los claros soleados. a principio de otoño y en grupos de 3 ó 4. En Cataluña: Volet d'or.

PHOLIOTA AEGERICA: Nombres comunes: Seta de chopo. Época y lugar: Desde la primavera hasta el invierno en los bosques, sobre todo en los tocones de los chopos. En Cataluña: Flota d'arbra.

BOLETUS EDULIS: Nombres comunes: Hongo, Boletto, Ondua, Cepe Onto Zuriya, Onyo, Zuriya. Época y lugar: Desde final de primavera a principio de invierno, en los grandes bosques. Es poco sensible a la humedad. En Cataluña: Bolet de Bou (calaf).

Tiene sabor dulce, que recuerda el de la nuez.

TRICHOLOMA GEORGILI: Nombres comunes: Seta de Piedra, Muserones, Zuzak, Perrechicos. Seta de San Jorge, Seta de Orduña. Época y lugar: En primavera, en los prados, que se vuelven más verdes al estar cerca de la camapa o sombrero de las setas.

PSALLOPTA CAMPESTRIS: Nombres comunes: Champiñón de París, Aspibaltza, Barrengorri. Época y lugar: En verano y otoño, en los prados.

CLYTOCYBE GEOTROPA: Nombres comunes: Platera, Cabeza de Fraile, Muserón, Muserón de Otoño.

Época y lugar: En otoño, formando círculos o hileras de abundantes ejemplares, en los claros de los bosques.

BOLETUS AUREUS: Nombres comunes: Hongo negro, Onto, Beltza. Época y lugar: En los bosques durante el verano y principio de otoño.

CLITOCYBE NEBULARIS: Nombres comunes: Pardillas. Grisetas. Época y lugar: En otoño, en los bosques, donde forman círculos o hileras.

AGARICUS CAMPESTRIS: Nombre común: Champiñón. Época y lugar: En lugares oscuros, en las minas abandonadas. Hoy en día el hombre los puede cultivar. Es muy apreciado.

RUSSULA VIRESCENS: Nombre común: Gorro verde, Rúsula verde, Palometa, Gibelurdiñe.

Época y lugar: Se encuentra en bosques de castaños y hayedos, desde finales de verano a principios de otoño. La guibelurdiñe es una seta exquisita, pero tiene la particularidad de podrirse en seguida.

FISTULINA HEPÁTICA: Nombres comunes: Lengua o Hígado de buey.

Época y lugar: Aparece en verano y en otoño en los troncos de los árboles, encinas y castaños.

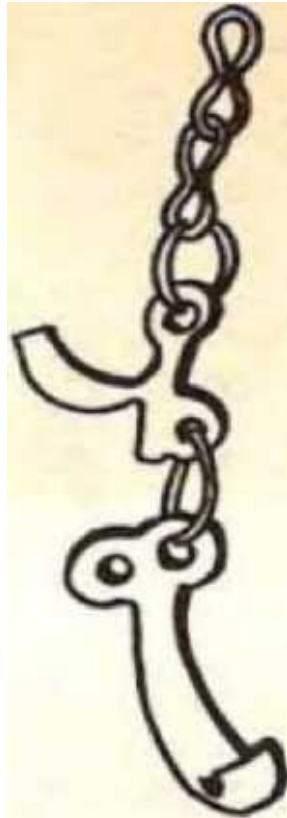
Muy sabrosa en ensalada.



Gurrinchal, hierro de atizar el fuego. (Escániz).



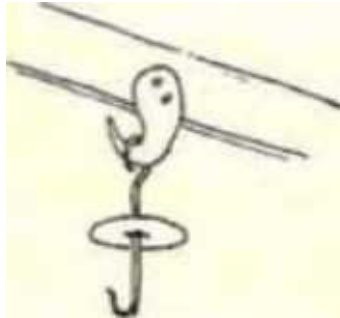
Hierro de los pucheros. (Aristu).



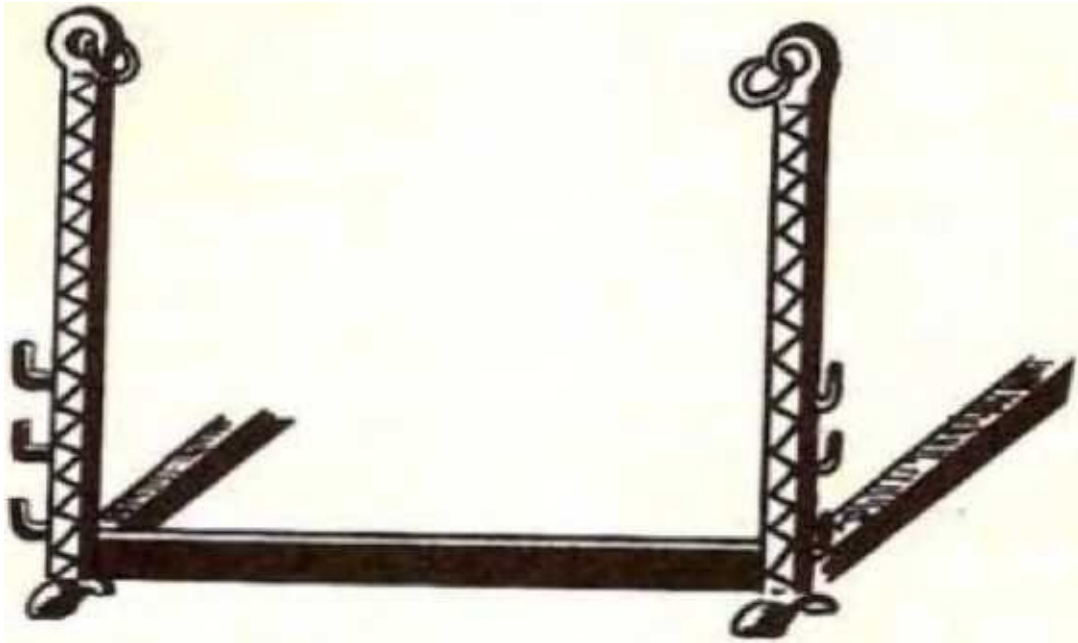
Lar, cadena de la que cuelga la cadena en el hogar. (Aristu).



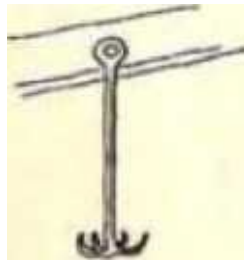
“Tedero”, utensilio para colocar las leas del alumbrado.



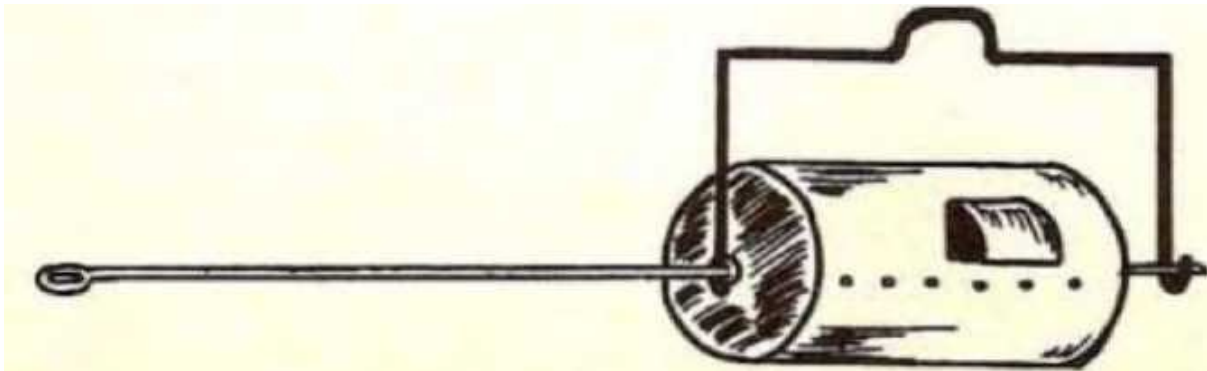
Colgador, para que los ratones no puedan alcanzar la comida que pende del hierro.



Los moricos (Andoain).



Gancho colgador.



Tamboril, asador de castañas. (Jacoisti).

UTENSILIOS DE COCINA - EL FUEGO

Es muy típico el hacer y presentar los manjares de la Cocina Vasca en pucheros, fuentes de horno y cazuelas de barro (de los que existen un sin fin de tamaños). Este material comunica un sabor único a los platos.

Ya sabemos que hoy en día es casi imposible que un amante de la cocina no utilice otros materiales, tales como el aluminio, porcelana esmaltada o vitrificada, el hierro, el esmalte; muchas veces por comodidad, otras por limpieza y también (todo hay que decirlo) quizá por estética, aun cuando creemos que una cazuela de barro tiene un «tipismo» y una «clase» difíciles de lograr por otros materiales.

Los utensilios antiguos

El Caserío vasco evoluciona, sin duda, al ritmo de hoy. Sin embargo, muchos de los utensilios de cocina antiguos hace muy poco tiempo que han sido retirados y sustituidos por otros. No es difícil hallar ciertos lugares en los que aun se continúan utilizando. Las piezas antiguas de frecuente uso son:

La mesa de cocina; la escurridera; el burro y el asador; el gallo con sus muescas que sirven de apoyo al asador; el hierro de los pucheros o «zuendako», con un trabajo de forja en su aro para sujetar el puchero puesto a la lumbre; la parrilla; el trébede o parrilla de tres patas empleada para sostener pucheros o sartenes sobre las brasas; otra forma diferente de parrilla; otro trébede; el tupín; las ollas de hierro con tres patas, etc. (véanse láminas).

Dentro de los elementos de la cocina, también están: la llar, cadena que sujeta la caldera, sobre el fuego; el colgador, de hierro que tenía una pieza circular metálica que estaba situada por encima de la corrida, que podría colgar del gancho e impedir que el ratón bajase por la viga y cayese en el puchero; el gancho colgador; el hierro de atizar el fuego; el tederio; los moricos; el tamboril o asador de castañas.

Otra pieza antigua es el Txitxillu, banco alargado con un brazo a cada lado y respaldo alto, y que en el asiento tiene unos cajones, utilizables para cosas de la cocina.

El hierro y el bronce eran los materiales (más el barro cocido) que se empleaban.

En los cubiertos vemos las cucharas fabricadas de madera de boj que hoy se han convertido en las clásicas cucharas y tenedores de madera. En las cocinas existían las raseras, que también eran de madera; el calderín de los pastores; un curioso salero hecho en un asta abierta por su extremo o punta y con tapón por la parte más ancha; el vaso en que bebían, también hecho con un cuerno.

La «oporra» era un tazón en el cual se tomaba la leche junto con el talo, para el desayuno. Su capacidad podía ser la que se desease; existían incluso las que sobrepasan el litro.

La «alaskoa» es el típico recipiente en el cual se sirven hoy las «mamiyas», el típico postre de leche de oveja. En su línea y estilo es muy parecida a la de la «oporra» o tazón, si bien tiene dos asas. También se le conoce con el nombre de «kaiku».

Los utensilios de barro y su preparación

Los pucheros, cazuelas o fuentes, etc., de barro deberán prepararse convenientemente antes de utilizarlos en la confección de las comidas.

Pelar un par de dientes de ajo sin piel y abiertos por su mitad larga, trotar bien con ellos el interior de los utensilios. Dejarlos un rato en reposo (entre 20 ó 30 minutos) y repetir dicha operación; ahora los minutos de descanso serán 30.

Llenar el recipiente hasta la mitad o más de agua, echar un buen chorro de vinagre y dejar que hierva. Si el agua se evapora, añadir nueva. Este hervor se prolongará por espacio de unos 40 minutos. Retirarlo del fuego, quitar el agua, fregarlo y secarlo.

Al guardar los utensilios de barro en el armario (en realidad esto sirve para toda clase de cacharros de cocina) nunca se hará con la tapa puesta. El aire debe circular por dentro; así nunca tendrán mal olor o mal sabor.

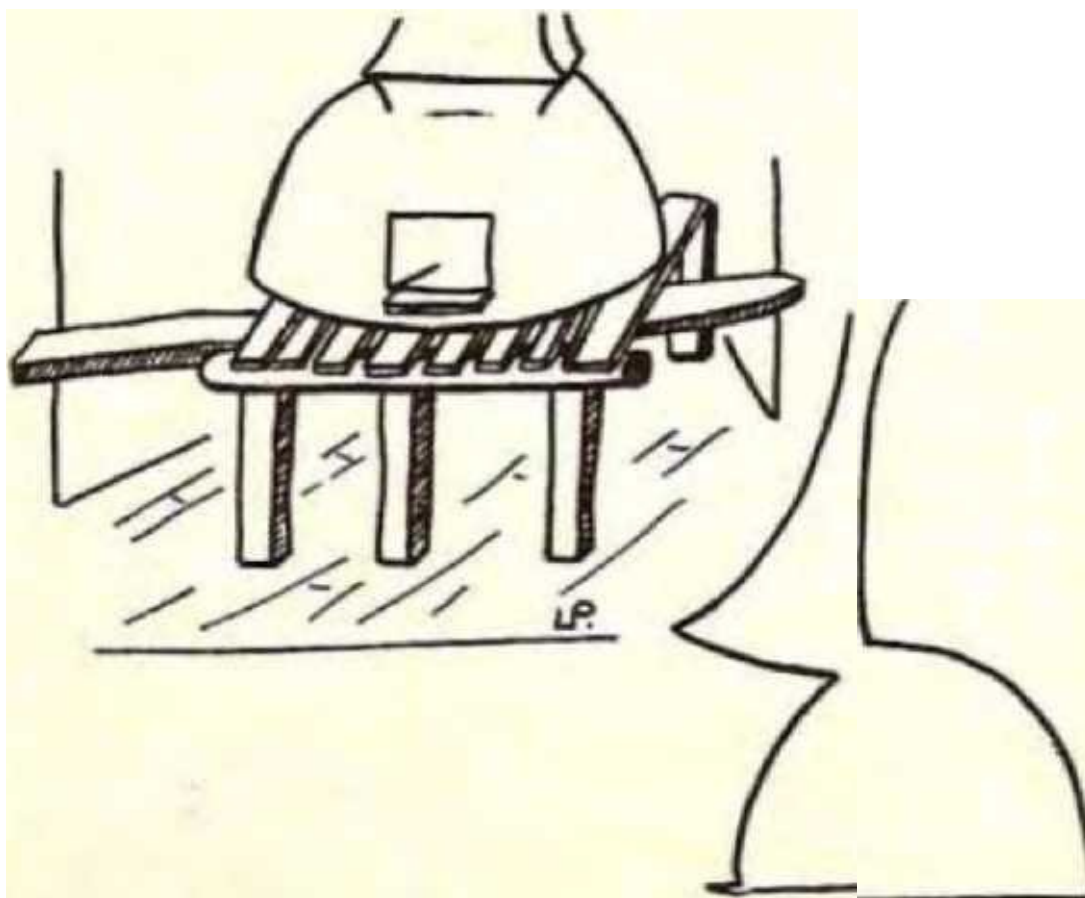
Es también conveniente no olvidar, si se utiliza gas ciudad (no envasado), que en muchas ocasiones, y debido a que lleva propano, puede llegar a agrietar los utensilios de barro. Para evitar esto debe ponerse entre el cacharro y la llama viva una chapita de hierro (a la venta) que lo protegerá, evitando cualquier rompimiento.

El fuego

Sobre la clase de fuego que se utiliza preferentemente en la Cocina Vasca no podemos ser taxativos y atenernos sólo a lo clásico, aunque reconozcamos que esto es sin duda lo mejor. Con el gas pueden hacerse también muchas recetas y platos sabrosísimos.

Es desalentador entrar en la cocina de un típico restaurante o taberna vasca, de cualquier pueblo, y comprobar que se ha sustituido a la antigua chapa por un sistema de alimentación de gas envasado. Naturalmente, que esto lo debemos atribuir al progreso, y al superior nivel de vida, que tanto nos ha hecho ganar en comodidad (no cabe duda), pero con el cual hemos perdido tipismo y gracia (de esto tampoco cabe duda).

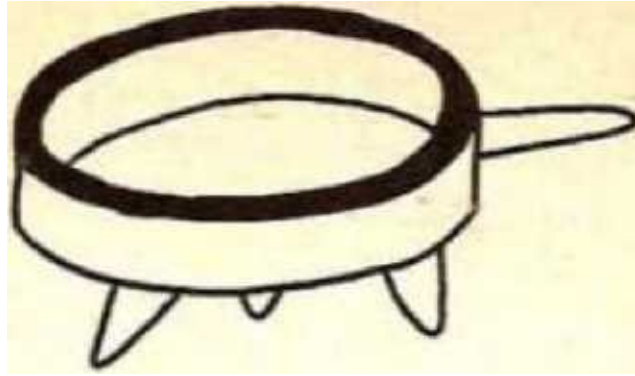
Por citar algunas clases, diremos que existe el fuego de leña; astillas; carbón vegetal mineral; brasas del quemado de leña o carbón vegetal, insustituibles para ciertas recetas; petróleo; electricidad; gas ciudad o gas envasado.



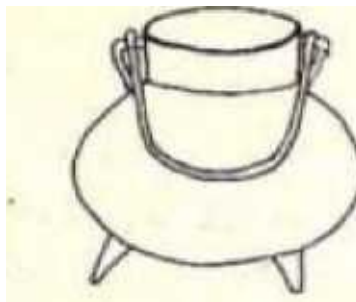
Horno de pan, en el “Saballado” de casa “Ra-monena”, de Elcoaz.



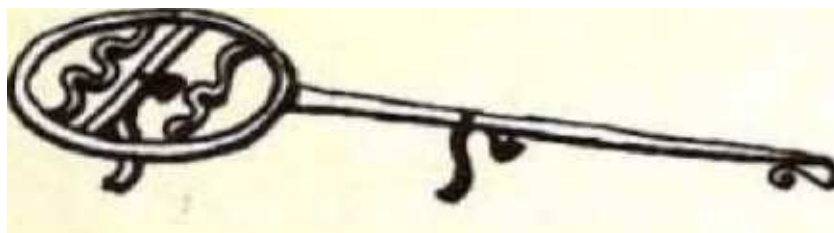
Parrilla. (Escániz).



Tupín. (Escániz).



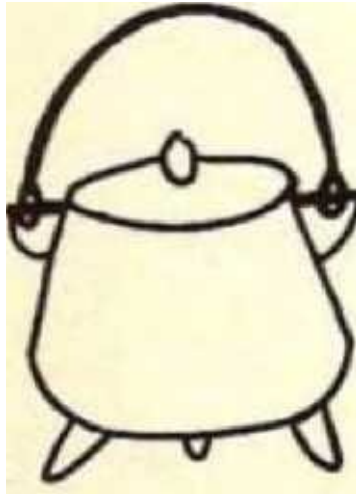
Tupín.



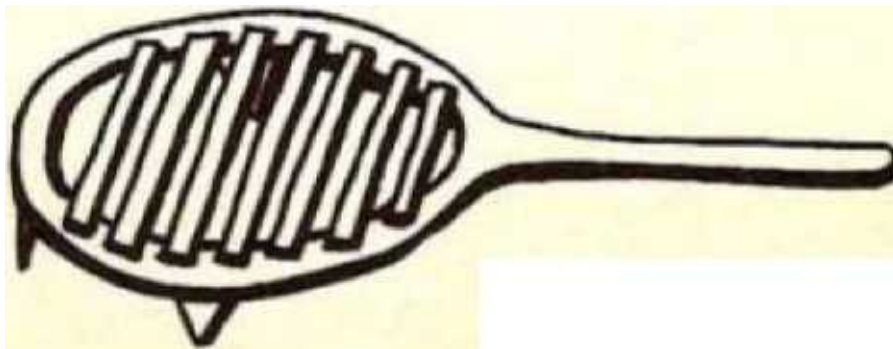
Parrilla. (Aristu).



Trébede, parrilla de tres patas. (Aristu).



Tupín, olla de hierro colado de tres patas. (Aristu).



Trébede. (Lareki).

LA MATERIA PRIMA

La materia prima que entra en la composición de las recetas vascas, como los alimentos en general y las grasas, deben tener o ser de la máxima calidad y frescura.

Quizá sean famosos nuestros platos porque su sabor (aparte del cocinado) responde a que los alimentos se escogieron en su plena sazón y muy recientes; esto ayuda, además, a su mejor y mayor rendimiento.

Existen pueblos que han ganado fama por su carne: Azpeitia Arleasu, Ornaiztegui, entre otros, de Guipúzcoa; v. g.: Bériz en Vizcaya.

Las chuletas que allí se sacan son de reses que tienen una edad comprendida entre los 10 meses y el año, y que están alimentadas con gran cuidado por los aldeanos y sacrificadas antes de que los animalillos puedan sufrir malos tratos o enfermedades. Como resultado, su carne tiene un sabor extraordinario.

Los pimientos son punto y aparte en la Cocina Vasca. No solo son complemento muy gustoso de las chuletas de cordero asadas sobre las brasas, sino que se emplean en la maduración y secado de jamones y cecinas, en las fritadas y chilindrones, y en la receta o plato con el cual se conoce el pimiento en vasco: la piperada. Lo vemos con los tripacallos, patas, cabeza: en resumen, en una infinidad de platos.

Su conocimiento data de hace unos cuatrocientos años. Así que si lo comparamos con los miles de años que hace que existe la Vasconia, somos muy pocos los que venimos disfrutando de este manjar succulento.

Indudablemente, la cocina antigua, sin los pimientos, debía de ser muy poco variada y triste.

Hay infinidad de clases de pimientos, aunque la clasificación más fácil es la de «dulces o picantes». Cuando la piperada se hace con estos últimos favorecen la digestión y quizá sea por ello tan apreciado este plato en los pueblos.

Pueden comerse frescos, desecados o molidos, dando mucha viveza a los platos, y complementándolos con buen vino.

Es una importante fuente de vitaminas, aunque no tiene muchas grasas e hidratos de carbono.

Los pimientos son indigestos si no están lo suficientemente cocinados. Se pueden preparar pelándolos, una vez asados, con un trapo; poniéndolos en una cacerola de barro, donde se habrán dorado láminas de ajo.

Cuando empiecen a borbotear, se les añadirá un terrón de azúcar y se les dejará cocer durante 3/4 de hora.

Hechos así, no pueden dar ardor de estómago. En los restaurantes los sirven por lo regular pésimamente, ya que los sacan de la lata y les dan unas cuantas vueltas, quedando crudos.

Los chorriceros se calientan para hacer las sabrosísimas salsas a la vizcaína.

También se consumen los verdes. Existen asimismo las guindillas. Siendo de todas formas un producto muy rico.

Los pimientos rellenos son otra receta inigualable; pero para su preparación deben elegirse siempre pimientos naturales, utilizándose después de asados. Nada de pimientos de lata.

Es, sin duda, por esto por lo que son excelentes también los chipirones que se comen en San Sebastián, pescados con anzuelo y no con red, lo mismo que la merluza; detalles que hacen que su sabor no sea igual en ninguna parte del mundo.

Recordemos los nabos de Navárniz, las chirlas de Canala, los chorizos de Arraneudiaga, las angulas de La Isla, los jibiones y changurros de Elanchove, las langostas de Arminza, los «beguiaundi» (calamares de ojo grande) e itxascabra (cabracho colorado) de Ea, mojojones de Guecho, las cabras (serranos) de Lequetio, las merluzas y los bombishes (cabruchos marrones) de Bermeo, las sardinas de Santurce, las setas de Orduña, las verduras de Guernica y Bériz. las lubinas de Ondárroa, el chacolí de Baquio y Valmaseda, los sarbitos y kiskallus de Durango y Barínaga, los pimientos de Zalla y Güeñes (en Vizcaya).

Recordemos también las habas de Vitoria, las setas de esta región, que hacen palidecer de gusto al mejor entendido, sus postres de talos, sus cangrejos.

Los corderos y verduras de Navarra son sensacionales, así como el vino de Rioja, que tanto se consume en todo el País Vasco. Pero de esto ya trataremos más adelante.

Muchos se han preguntado también algo sobre las grasas. En general, los españoles son amantes del oro español, o sea del aceite de oliva, o de no oliva, pues de todo anda por la cocina.

Recordemos que existen otras grasas que se siguen utilizando en la Cocina Vasca:

El aceite.

La manteca de cerdo

La manteca confitada procedente de las matanzas.

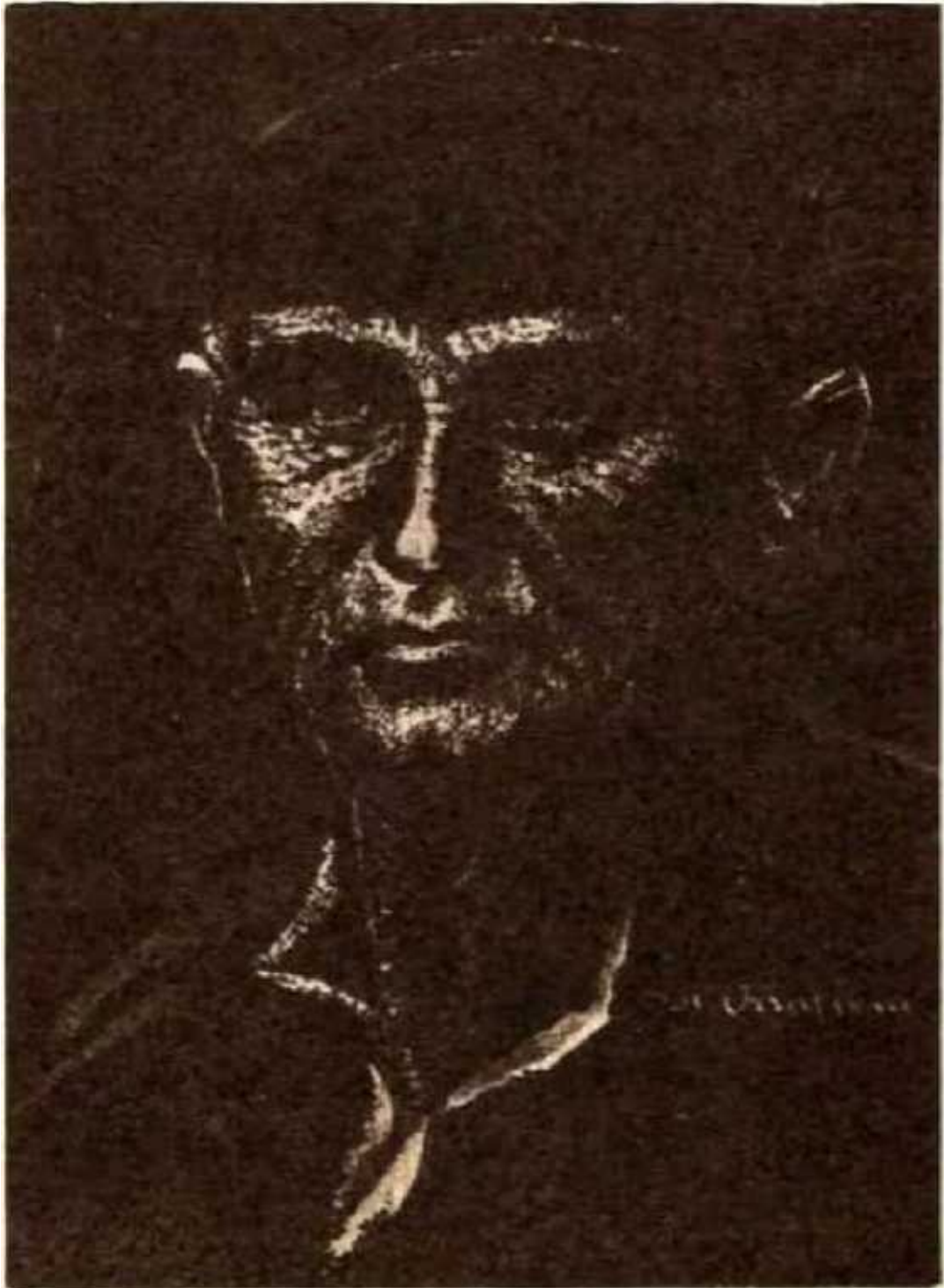
El tocino (fresco y curado).

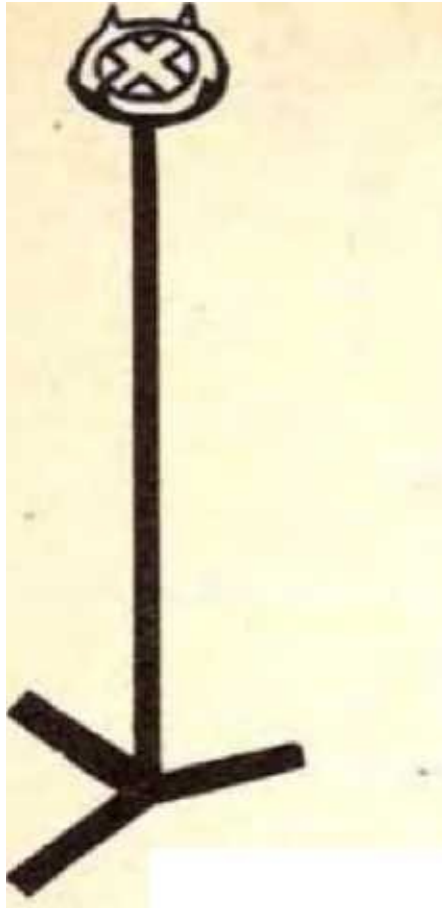
La mantequilla (sobre todo en postres, aunque la hallamos en muchas recetas).

La telilla o sebo del cordero.

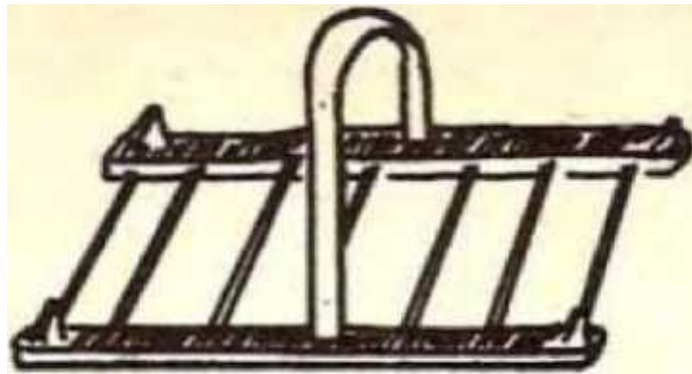
La corteza de jamón.

El sebo de riñón de oveja.

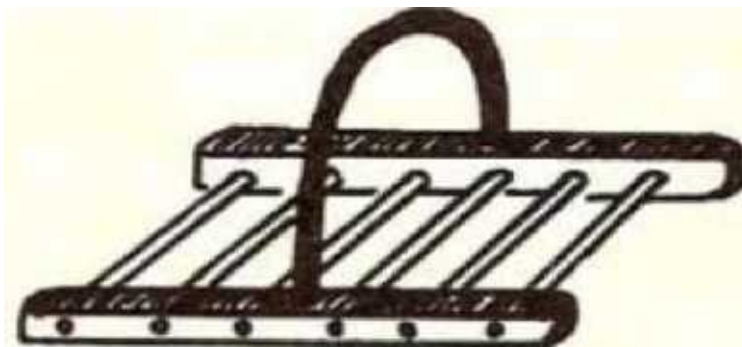




“Tedero”, utensilio para colocar las teas para el alumbrado. (Aristu).



Tostador de teas (de hierro). En él se colocaban a secar las teas. (Escániz).



Otro tostador de teas, éste de madera. (Aristu).



Candil de aceite. (Arielz).



Candileja. (Jacoisti).



Candileja. (Jacoisti).



Farol.

Hace años los mentís que se servían (sobre todo en ocasión de un banquete o celebración, boda e incluso funerales) eran copiosísimos y constaban de un número de platos que oscilaba entre los 8, 10 y hasta 12.

Leemos un número en un escrito en el que, aunque sólo contaba con siete platos (era pobre sin duda), rezaba el programa (al llegar entre el 3.º y 4.º) lo siguiente:

«Si se cree necesario, paseo por la huerta.»

No hace mucho, unos guipuzcoanos hicieron una comida, consistente en una senda garbure, alubias rojas, chorizo, morcilla del caserío, setas, chuletas de buey, queso de Idiazábal y arroz con leche de postre.

Menú de la función de mesa que se celebró en la Cofradía de la Purísima Concepción de Elorrio (Vizcaya).

Aunque hay algunas dudas, se cree que fue así: Pan fresco y buen vino clarete: sopas de pan y arroz: galletas cocidas, para después de la sopa; dos cocidos: uno de berza con tocino, nabitos, chorizos y longanizas: otro de garbanzos con carne fresca, longaniza, tocino, cecina y lengua cocidas. Dos asados: uno de lomo y otro de capones. Postre: Queso, manzanas crudas, peras asadas.

«**Menú de la comida y cena de Vigilias a Carlos VII** y su Estado Mayor en Lequeitio, el 14 de agosto de 1874»:

«Comida.—Sopa de pan, lubinas fritas, chipirones en salsa, langosta a la vinagreta, bacalao en salsa y pan de leche.»

«Cena.—Sopa de pan, alubias verdes, patatas en salsa verde y setas.»

«Menú de la comida dada en Tolosa por la Liga Foral Autonomista de allí a los representantes de la Liga Regional de Cataluña.»

«Sopas.—Arroz y Juliana. Cocidos: Garbanzos y gallina. Entremeses: Lomo en salsa, pescado: Langosta. Asados: Aves. Postre: Fruta y tarta. Bebidas: Vino y sidra embotellada, café, licores.»

«**Menú de la Comida** ofrecida por PYSBE a los asistentes a una asamblea de representantes de industrias del bacalao.»

«Ensalada de shangurro, gambas cocidas, cigalas, chipirones fritos, lenguado de la casa, cocochas fritas, langostinos, gambas fritas, bacalao

Nicolasa, bacalao a la vizcaína, bacalao al pil-pil, almejas marineras, cocochas en salsa, zarzuela de pescados.

Terminaba con poulardes asadas y escogidas. (De don Antonio Arrue. Resumido de un artículo o Boletín de la Cofradía Vasca de Gastronomía).

Y en la gastronomía Histórica Bilbaína vemos lo que tomaron los señores Cónsules y sus invitados allá por el año 1800... y pico.

Empezaron con algo refrescante, acompañado de algo sólido, para ir distraiendo el hambre. Podemos citar: Un pernil (jamón) de ocho libras, dos lenguas, diez chorizos, cuatro libras de jamón para magras: complementado por un «agua-limón», en donde se exprimieron unas tres docenas de limones.

Comida en Guernica

La vez que los señores Cónsules se trasladaron a Guernica. se les preparó una suculenta comida que sólo estuvo formada por:

Dos pares de pollas, seis chorizos, dos lenguas saladas, unas magras, limones y pan.

Refrescos

Se utilizaron 12 azumbres de sorbete de naranja y almendra. Dos azumbres y media de vino blanco y tres de clarete.

Además también se tomó una chocolatada formada por cuatro libras de chocolate con pan. Lo más interesante son los refrescos de almendra y vino; chocolate y naranja.

Dos cenas bien cumplidas

Se hallaron dos menús-cena de los Cónsules que en esta ocasión degustaron:

16 pollas, 11 pollitos, 3 patos, 4 pichones, 3 jamones, 16 libras de magras, 8 lenguas saladas, 8 libras de cecina, 18 chorizos, 6 libras de ternera, mollejas, patas de ternera, 2 platos de orejas de cerdo (rellenas), salchichas. 10 libras de bacalao, barberines, 2 anguilas. calabacillas, espárragos, alcachofas.

En los postres comieron: un pastel de espinaca, 2 platos de melón. 2 docenas de canutillos, 5 empanadillas, 7 platos de tos-tonas, 3 de queso helado, 9 docenas de peras y 8 de albérchigos.

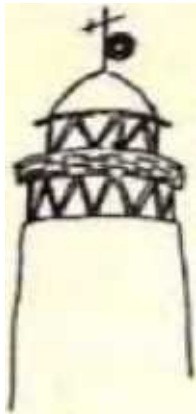
Los gastos de aceite y otros productos que se utilizaron subieron muchísimo.

Pero lo más curioso es citar que todo esto se lo despacharon entre unas 10 ó 12 personas, que debieron quedar bien cumplidas.





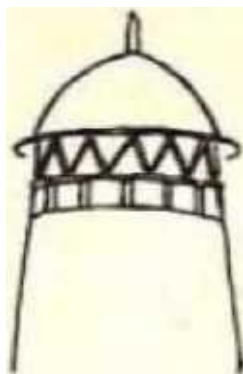
Chimenea de casa "Braco", de Andoain.



Chimenea de casa "Estoki", de Zabalza.



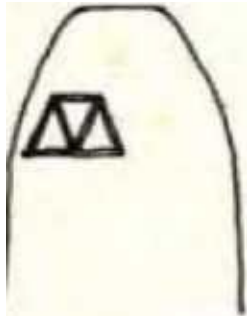
Chimenea de casa "Bomas", de Zabalza.



Chimenea de casa "Marcuello", de Zabalza.



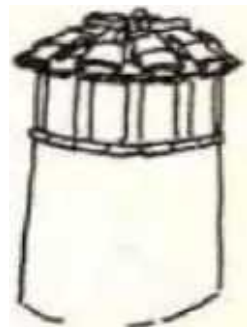
Chimenea de casa "Cordobe", de Escániz.



Chimenea de casa "Echeandia", de Aizcurgui.



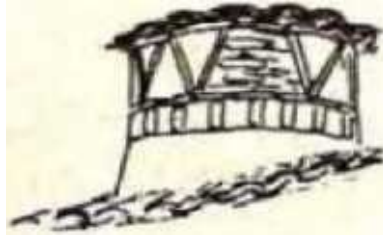
Chimenea de casa "Adoñena", de Eparoz.



Chimenea de casa "Ramonena", de Elcoaz.



Chimenea de casa "Landicos", de Imirizalzu.



Chimenea de casa de “Zabalza”.



Chimenea de casa “Aristurena”, de Elcoaz.



Chimenea de casa “Zalba”, de Eparoz.

TERMINOLOGÍA

No se trata de hacer aquí una terminología, a base de diccionario, de palabras empleadas en culinaria, que tantas veces leemos en libros de cocina corrientes.

Nuestra terminología obedece a la necesidad de aclarar algunas palabras a todos los lectores no familiarizados con el decir vasco (no vascuence; evítese esta confusión) y que, por tanto, no conocen nuestros modismos.

Este requisito lo creemos sinceramente importante, y también haría falta, si esta obra fuese de cocina catalana, levantina o gallega, ya que todas nuestras regiones son ricas en la forma de hablar o emplear sus términos locales, muchas veces derivados de su lengua materna y transformados por el habla de la calle, del pueblo, de ese pueblo que tanto ama y conserva sus tradiciones.

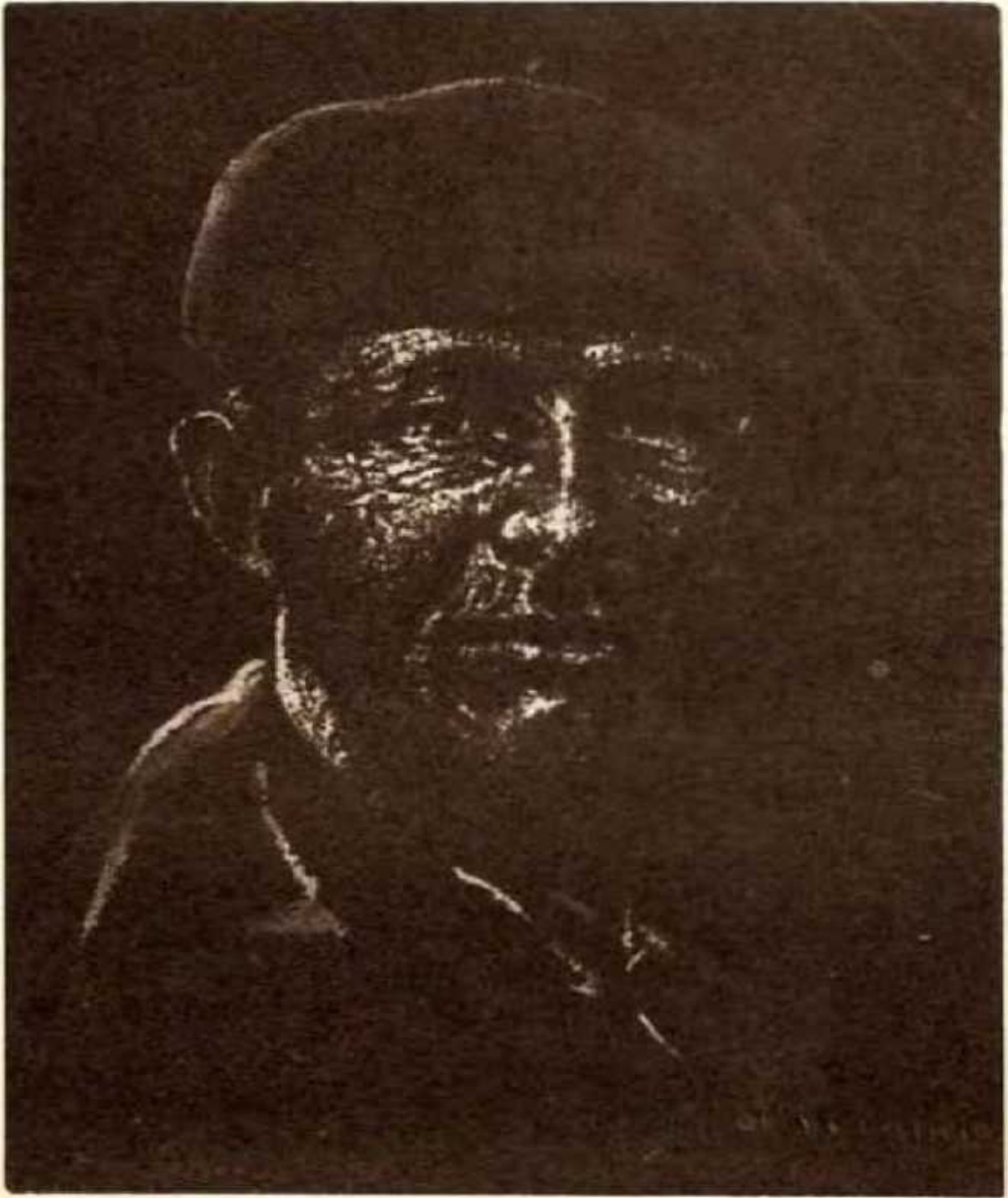
Con estas aclaraciones que a continuación insertamos estamos seguros de que la comprensión de las recetas de la Segunda Parte de esta obra, les será, a los que no las conocen, mucho más fácil.

ACHERA	En ciertas regiones vascas la achera es el logavante (especie de langosta), que se conoce bajo una infinidad de nombres diferentes.
ALBARDAR	Rebozar un manjar: pescado, huevos duros o carne, en harina y huevo batido, antes de proceder a freírlo en aceite o manteca.
ALBERCHIGO	Nombre con el que se conoce a un albaricoque de tamaño pequeño.
ARANDON	La molleja o estómago de las aves se conoce como «arandón» en el País Vasco.
ARVEJILLAS	Nombre que se da a los guisantes frescos en el País Vasco.
BALDAS	Estanterías que tienen las cocinas o despensas para tener en ellas la batería de cocina.
BERZA	Col blanca o verde, conocida también como repollo en otras regiones.

CARRAMARROS	Cangrejos grandes o pequeños de mar.
CEPES	Cepes equivale a decir hongos o setas frescas. (Es un galicismo de cêpes).
CHIMBOS	Pajaritos que se criaban preferentemente en las higueras de Vizcaya.
CHIPIRONES	En Vasconia se denominan chipirones a los calamares pequeños.
COCHIFRITO	Guisado a base de carne de cordero o carnero, típico de la cocina navarra.
COLINETA	Nombre con el cual se designa a una tarta hecha a base de pasta abizcochada.
COSTRONES	Trocitos de pan frito en aceite o tostado al horno, generalmente en forma de cuadritos.
CUSCURRO	Extremo del pan tostado y crujiente.
DENTROS	Los hígados, corazón, molleja, patas, pescuezo y alas, son los dentro de las aves.
ECHALOTAS O CHALOTA (o escaloñas)	Especie de cebollita pequeña y alargada, seca por fuera y de color amarotado por dentro. Se utiliza como la cebolla, sobre todo en la Cocina Vasco francesa.
FOTE	El fote es un pan (ver gallofa) que venden en las panaderías, para realizar postres.
GALLOFA	Pan abizcochado, especial para hacer postres.
CARBURE	Cocido típico de la Cocina Vasco-francesa, muy popular en todo el Bearn.
GUIARRA	Filetes o bistecs de carne de cerdo, especiales para freír o rebozar «carne de guiarra», como se dice en el País Vasco. El carnicero sirve un trozo, del cual saca los filetes.
GUIBELURDIÑES	Cierto tipo de setas, abundantes en el País Vasco.
HIJADA O MENDRESKA	Parte alta del bonito bajo la cabeza. Se llama también «faldas» en algunas comarcas españolas.
HARINA DE BORONA	Harina sacada del maíz crudo, de gran utilización en recelas de Cocina Vasca.

ISKARIUS (bermejuelas)	
KISKALLUS (chipas)	Pequeños pececillos del río que se conocen bajo el nombre citado. Muy apreciados por los amigos de la buena mesa.
JIBIONES	Los calamares de tamaño pequeño (especiales para hacerlos en su tinta). Se llaman jibiones en Vizcaya.
JULIANA	Cortado a tiras de unos 3 ó 4 cms., de verduras, patatas y hortalizas frescas. (Galicismo del francés «julinne»).
LECHEZUELAS O LITIRUELAS	Son las mollejas de animales, tales como la ternera, el cabrito o el cordero. Se conocen a su vez como lehecillas.
LONCHA	Tajada de carne, tocino o jamón, a modo de rebanada.
MAGRO CERDO	DE Carne de cerdo sin nada de grasa.
MISHERA	Crustáceo conocido como bogavante, aunque tiene un sin fin de nombres. Parecido a la langosta, tiene unas enormes patas en forma de tenazas. Es de color azul intenso.
MOJOJONES (muskulluak)	Nombre que se da en la Región Vasca a los mejillones.
NORAS (son pimientos secos)	(son Pimiento choricero seco (dulce o picante), muy utilizado en cocina vasca. Es la base de la famosa «salsa a la vizcaína».
PICATOSTES	Pan cortado en rebanadas o alargado, y después frito en aceite o tostado, con un poco de mantequilla por encima.
PISTOLA	Pan especial muy tostado y sin miga, para la preparación de sopas.
POCHAS	Las pochas son alubias rojas, o blancas, o de color desvaído, que están frescas: todavía no se han secado y están en la vaina. Se comen mejor que nunca en los meses de canícula (julio y agosto).
RASERA	Conocida en otras zonas como espumadera.

TALO	Especie de tortita a base de harina de borona (harina de maíz), amasada con agua y sal y hecha sobre la chapa caliente, o plancha.
VAINAS (lekas)	Las judías verdes o judías tiernas, que son la vaina de la alubia, son conocidas en todo el País Vasco con este nombre de «vainas», cuando se consumen como verdura fresca.
ZANCARRON	Parte de la carne propia para el cocido, conocida como morcilla.
ZURRACAPOTE	Bebida vasca compuesta por vino, canela y azúcar. Se toma con ocasión de la noche de Navidad.
ZURRUKUTUNA	Sopa típica de la Cocina Vasca a base de bacalao desmigado.



EL PAÍS VASCO

El País Vasco comprende Vizcaya, Álava, Navarra y Guipúzcoa en la Península, y Laburdi, Benabarra y Zuberoa o Soule en el Continente, llegando, en cuanto a Gastronomía se refiere, hasta Pau y Burdeos en Francia y hasta cerca de Logroño en España.

La similitud de costumbres y gustos en cuanto a comida en estas regiones vascas es tan parecida, que es difícil, en ocasiones, poder dividir exactamente o afirmar cuándo esto o lo otro es típico de la Cocina Vasca de Bilbao, de San Sebastián o de Vitoria.

En el País Vasco destacan sus gentes por el carácter emprendedor y por su contribución a la economía, a la historia y al acervo cultural del país. Las capitales como Bilbao, Vitoria y San Sebastián. están representadas en la llamada generación del 98 por tres grandes escritores: Miguel de Unamuno, Ramiro de Maeztu y Pío Baroja.

En estas tierras nacieron Juan Sebastián Elcano, el primero que dio la vuelta al mundo; Cosme Damián Churrua, héroe de la batalla de Trafalgar; Miguel López de Legazpi, conquistador de Filipinas; Juan de Urbietta, el soldado que hizo prisionero a Francisco I; el general carlista Tomás Zumalacárregui; Francisco Vitoria, padre del Derecho Internacional; el pintor Ignacio de Zuloaga; el músico Pablo Sorozábal y San Ignacio de Loyola ^[3].

En cuanto a Navarra, le cabe el honor histórico de contar con el rey Sancho III de Navarra (Siglo XI), a quien llamaron Rey de todos los Reinos de España. Hizo de Navarra el primer foco de europeización de la Península Ibérica, hecho que en aquel siglo constituye uno de los más destacados aspectos de la expansión del Occidente Cristiano. Bajo su reinado (según la documentación de la época) Navarra se extendió desde Zamora a Barcelona, ocupando grandes zonas en Francia.

Bilbao, la capital de Vizcaya, es sin duda famosa (ya lo hemos visto abundantemente en páginas anteriores) por su buen comer. Situada trente al mar, del que sólo le separan unos 15 kilómetros, es trabajadora y bella, vital, como los hombres que trabajan en sus Altos Hornos. Es famosa su ría y el tipismo de las siete calles, barrio o casco viejo, donde se dan cita los chiquiteros de vino (de Rioja). También en las siete calles existen gran número de casas de comidas y restaurantes, así como tabernas, donde junto a

los «chiquitos» de vino (blanco o tinto ya citados) se pueden degustar las cazuelitas de angulas o de bacalao al pil-pil y, para los amantes de la carne, los morros, callos, patas de cerdo, las chuletas a la parrilla, el cocido kashero.

Bilbao tiene renombre por su bacalao y sus inmejorables pescados. Sin embargo, sus carnes son también deliciosas.

Transcribimos un resumen del escrito de Guillermo Martínez, de Radio Bilbao, aparecido en la prensa local de aquella población:

«La carne de nuestros corderos, sea por su pasto, por la temperatura suave o por el pienso, es de calidad excelente y de sabor estupendo, lo cual hace que haya multitud de formas diferentes de cocinarlo.»

«Para ayudar a la idea del CIT daré a conocer un guiso, que es excelente, además de original. Su receta me la dio una kashera del País Vasco hace muchos años.»

«En tiempos de Carlos I, los soldados que regresaban a sus casas tenían que utilizar todo su ingenio para poder comer y proseguir su viaje. Por ello, las kasheras, escarmentadas, encerraban su ganado y su despensa en cuanto veían a un soldado.»

«Cierta día, según se dice, «Juan Soldado» solicitó de una kashera comida, la cual le fue negada. Entonces, con su aire cansado, vio un rebaño y dijo: "Parece mentira que en nuestro país no haya nadie que se deleite con cordero y guijarros".»

«La kashera, extrañada, pensó que podría enriquecerse y facilitó a «Juan» una cazuela, cebolla, manteca de cerdo, ajos, perejil, zanahorias, nabitos chicos, tomate, jamón, pimientos, ñoras y chorizo. Guijarros y una pierna de cordero.»

«Entonces empezó a guisarlo. Cogió la pierna de cordero con sal y guijarros y lo doró. Entonces agregó la cebolla, el ajo, perejil zanahorias, los nabos y lo rehogó, añadiendo después los guisantes y el chacolí; cuando estaba casi tierno, le puso tomate y puré de ñoras, laurel y sal, dejándolo cocinar.»

«Juan empezó a comer, y la kashera le preguntó si los guijarros habían quedado duros, pues los chupaba y los tiraba. El le contestó que ya habían dejado la sustancia y que ya no servían para nada.»

La fiesta del Chichiburduntzi

Es una vieja tradición vizcaína (concretamente en la zona del Duranguesado), que se celebra el domingo anterior al antiguo carnaval.

La fiesta consiste en la salida de jóvenes y mayores al monte, para asar unos trozos de chorizo (aunque antiguamente se hacía con carne o con tocino), que estarán atravesados por una barra de hierro o por una rama puntiaguda.

Esta tradición está muy arraigada desde tiempos antiguos, y año tras año se va incrementando notablemente entre la juventud.

Los pueblos de Vizcaya son abundantes en tradiciones, fiestas y romerías, que no olvidan y siguen activando con amor. En Bermeo, pueblecito pesquero de inigualable belleza, y entre exposiciones de arte, danzas y música, se celebra también un famoso concurso de «marmitako», para ver quién lo sabe hacer mejor.

Este guiso fue creado por los marineros de Vizcaya, y se dice que la primera vez lo cocinaron en la cubierta de una lancha bonitera en Bermeo. Después ha ido pasando de la cocina popular a la casera.

Este plato de sabor único, a base de bonito y patata, se prepara hoy en infinidad de restaurantes; pero son muchos los marineros vascos que no aceptarían como típico ni legítimo el que estos restaurantes hacen, ya que les falta algo de ese aire marinero y de ese «chiste» que sólo saben darle los entendidos.

Los buenos comedores se conocen en la comarca como «tripasays» o «tripotchas» (aficionados al buen comer), del cual hacen un verdadero culto.

Las sociedades gastronómicas (sólo de hombres) ^[4] de Bilbao y San Sebastián (en Bilbao ya no existen), celebran sus «ceremonias» o comilonas con un sibaritismo difícil de igualar. Sus «ceremonias» consisten en la preparación de recetas personales, para las cuales lleva cada uno, en riguroso secreto, los condimentos que ayudan a que su receta salga mejor que la del otro.

Recordemos también las sociedades gastronómicas existentes en Vizcaya (Erandio, Amorebieta o Durango; la Jama-Lai, de Portugalete; la Gure-Txoko, de San Mamés; la Peña Gainza, de Achuri, etc.). Para poder presenciar y tomar parte activa en una de estas «ceremonias» se precisaba ser varón, ya que, hasta hace tan sólo unos años, a las mujeres solamente una vez al año se les permitía el acceso a los locales de dichas sociedades.

Otra costumbre muy arraigada en todo el país es la de la merienda-cena, en la cual se sirven platos dignos de un verdadero banquete.

En San Sebastián se cuentan por más de cincuenta las sociedades de este tipo y eso sin querer recordar las de la provincia, o sea de toda Guipúzcoa en conjunto.

Vitoria, la capital de Álava, está considerada como una ciudad de origen visigodo (la antigua Gazteiz). Se halla situada a unos 529 metros de altitud. En sus proximidades tuvo lugar la célebre batalla de Vitoria (1813), decisiva para el triunfo de las armas españolas en la guerra de la Independencia.

Su cocina tiene un parentesco con la de Vizcaya y Guipúzcoa; pero ese parentesco está algo influido al encontrarse cerca de La Rioja. Como es lógico, sus productos naturales crean sus costumbres típicas. Álava, región montañosa, tenía que diferenciarse mucho de las provincias del litoral, en donde sus más famosos platos típicos son casi siempre de pescado.

La cocina alavesa tiene dos sencillos platos típicos de productos de su tierra fértil, que no por ser sencillos son menos suculentos: las «habas de Vitoria», cuya base principal, las habas, se cosechan a fin de mayo, cuando el «norte», que viene entre el Gorbea y el Amboto, barre las nubes y el campo se cubre de flores blancas y negras, que parecen mariposas y no son otra cosa que los «habales» en flor. Este plato ha de comerse allí y con las habas allí recolectadas.

En el libro de cocina de «Una Vitoriana» leemos sobre las habas:

«Para el que busque la «perfección» las habas no han de pasar en su tamaño mayor de centímetro y medio.»

«Deben de estar recién cogidas y cultivadas en una huerta de buena tierra.»

«Foralmente» se deben comer (así se dice en lenguaje «baba-zorro» de broma) ensartando en el tenedor para cada bocado un pedacito de tocino de jamón y tres habas. Los Fueros ordenaban que para ser reelegido en el cargo de Diputado General pasasen tres años de «hueco» después de cesar en el mandato.»

«Si después de comidas se bebe una copa de agua del Gorbea, bien fresca, miel sobre hojuelas.»

«Y si se acaban de digerir dando un paseo por los caminos floridos de los verdes campos de nuestra Llanada; por los bosques como jardines (los montes) que el Zadorra bordea y ciñe; respirando el nordeste, el «salinero», que nos manda fresco, sol y salud, se tendrá idea de uno de los mayores inocentes goces de los vitorianos de buena cepa, grandes y chicos.»

«El «perrechico» (*Tricholoma Georgili*), típico hongo que nace espontáneamente en la provincia alavesa, es el factor principal de otro plato típico: «el revuelto de perrechicos», sencillo y apetitoso, imprescindible en la mesa de todo alavés para celebrar el día de su Patrono San Prudencio, que se conmemora el 28 de abril, y que es la buena época para recolectar los

«perrechicos», como dice el refrán popular: «Los de abril, para mí; los de mayo, para mi amo, y los de junio, para ninguno».

Aparte de esto, en la Cocina Vasca de Vitoria pueden degustarse las pochas, en cuyo guiso los vitorianos hacen alarde de chorizo y jamón de la matanza, como amorosos acompañantes. Pero en la cocina diaria bastará con una cebolla, ajos y un buen chorro de aceite, y dejarlas hacer lentamente para que salgan enteras y espesas. La gracia estará en la mano del cocinero o cocinera.

Álava cuenta con buena pesca de truchas en Valdegovia, en donde también existen sus famosos viñedos.

En cuanto a la cocina navarra, podemos decir que es fruto de un buen cruce entre la aragonesa y la vasca.

Apuntamos una serie de platos exquisitos:

Destacan Elizondo y Santiesteban, por seguir las corrientes guipuzcoanas, con los salmones del Bidasoa, los rodaballos y lenguados.

La Rioja influye por Estella, pues no se pueden despreciar en absoluto las pochas con codorniz o con pierna de cordero.

En los parajes de Roncesvalles, con verdes y grandes encinas, pinares tupidos y modestos restaurantes, nos ofrecerán el bacalao al ajoarriero, truchas a la montañesa, chilindrones de pollo, conejo y fritos al ajillo, así como los quesos ofrecidos sobre gran bandeja.

Al ir a Pamplona, por Huarte, está la zona de asados. Allí imperan las carnes buenas, camero sin sabor, fuerte, pollos cebados con grano, pescados de río, caza, hortalizas finísimas.

En el señorío de Sarria tenemos vinos calificados como los mejores claretes de la Península.

Los claretes navarros, junto con los tintos de Murchante, son excelentes para acompañar a los asados.

Pamplona nos puede ofrecer las patas de cerdo, las alubias blancas, la carne al perejil, tomate, ajo y pimiento. En las fiestas de San Fermín, con la afluencia de extranjeros se produce una exaltación del asado. En estos días se consumen unas 10.000 piezas de cordero y unos 500.000 litros de vino.

Pero el plato más importante es, sin lugar a dudas, las pochas con codorniz, que se consume durante el 15 de agosto a la primera decena de octubre.

Destaquemos:

La caza, que tiene muchísimas interpretaciones con sus perdices estofadas o escabechadas.

La chacinería, con sus salchichas magias, el chorizo y jamones El pan de sabor insuperable.

La confitería: bombonería, caramelería y bizcochos.

Tienen también mucha importancia los productos de huerta con magra de cerdo, menestra de verduras rellenas y calabacines.

Las vísceras con sus mollejas salteadas, hígado empanado, lengua estofada en salsa.

El bacalao al ajoarriego es, sin duda, el plato cumbre en Navarra, confeccionado con bacalao desalado, sofrito en aceite con tomate, pimiento y ajos dorados.

Son dignos de mención los chilindrones salteados de cordero, con cebolla, y los pistos con trozos de lomo fresco y guinda.

Tudela y Murchante tienen sus espárragos, alcachofas, coles y cocido de alubias, guisantes, coliflores, todos ellos cocinados excelentemente.

Y no podemos dejar de mencionar los caracoles, callos, sopas de ajos, anguilas y otros muchos peces.

Los productos de Navarra y sus costumbres típicas

Veamos el salmón, los cangrejos, las truchas, el pollo, etc. etc.

El salmón nace en los ríos porque la salinidad del mar da muerte a los huevos. A los dos años, desciende al mar marchando por el Estrecho de Davis. Al volver a España a desovar, son capturados por pescadores escandinavos, rusos y japoneses.

El río salmonero por excelencia es el Bidasoa; pero ahora a causa de las presas y de las industrias, ha perdido bastante.

En la bahía de Chingudy se ofrece al pescador una gran variedad de peces, desde salmones y angulas hasta calamares y truchas.

Fueron los ingleses los que introdujeron en esta región el deporte de la pesca, concretamente el duque de Lancaster, después de Eduardo VII de Inglaterra. El salmón es el pez más representativo del Bidasoa.

El cangrejo existe en casi todos los ríos españoles, aunque donde hay más abundancia es en la Parte Media y Ribera. Les son propicias las aguas calientes e incluso algo turbias.

Los ejemplares de Pamplona tienen un tamaño mayor y un caparazón más duro que el de la Montaña. Aunque, por regla general el cangrejo es de color verdoso y por cocción se vuelve rojo, entre Navarra y Álava, concretamente cerca de Arquijas, existe una variedad que ya presenta este color rojizo.

La trucha es de calidad inferior al salmón. No obstante el hecho de que éste sea el pescado más escaso de nuestros ríos, hace que esté muy solicitado.

En Navarra abundan en Estella y en las zonas Media y Norte. El embalse de Yesa con sus aguas frías y cauce corriente, está logrando que las truchas lleguen hasta el pueblo de Caparroso. Son de mayor calidad las truchas de los ríos que desembocan en el Mediterráneo.

La mejor época para su captura es de mayo a agosto. El secreto de su calidad estriba en la frescura: los pescadores, para que no se sequen una vez fuera del agua, las envuelven en hojas de ortigas.

Merecen destacarse las truchas de Estella y la manera de cocinarlas.

La gaztamberra o requesón es la mamiya o cuajada, típico postre de la región del Valle del Baztán y también de la zona de Velate.

Se presenta en recipientes cónicos de corteza de cerezo o de haya, en los cuales se hierva previamente la leche, mediante piedras rusientes sacadas del fogón.

Los Fueros y la Gastronomía

En los Fueros vasco-navarros existen varias disposiciones relacionadas con la gastronomía. Destacamos algunas:

Título XXI, capítulo 1.º—«Que en esta provincia no se echa agua a la sidra que se ha de vender, ni se permite la venta de la que fuere aguada.»

Título XXVII, capítulo 1.º—«Que en las Misas nuevas y cuando la primera vez cantan los eclesiásticos las Epístolas y Evangelios, ni después por causa de ellos no se den comidas, si no es a los parientes hasta el tercer grado.»

Título XXVII, capítulo 3.ª—«Que no se puede invitar a bodas si no es a parientes y parientas hasta el 3er. grado, ni a los bautizos si no es al compadre y a la comadre y hasta seis personas.»

Título XXVII, capítulo 22.—«Que no se den comidas en los entierros de difuntos y en sus funerales, si no es a los parientes hasta el tercer grado.»

Quesos y embutidos

Del Roncal (Navarra).—Elaborado con leche de oveja durante los meses de junio y julio.

De Idiazábal.—En Idiazábal, Alsasua (Navarra), Urbia (Aránzazu) y Gorbea, se elaboran quesos que, aunque parecidos al de Roncal, no pueden confundirse, por su peculiar sabor.

También tienen cierta fama los quesos de Urte (que tienen alguna semejanza con el Port-Salut), Tardets y Santa Garaci

De Roquefort.—La abundante leche de oveja que se recoge en la Baja Navarra es destinada a la fabricación del queso de Roquefort, uno de los más famosos del mundo.

En el Salazar y Roncal son típicas las morcillas, el chorizo y embutido de Pamplona y Régil, de una exquisitez difícilmente igualable.

Costumbres y tipismo

El amarretako, que es como un almuerzo fuerte hacia las diez de la mañana, y a las once el amaiketako, lo hacen muchos aldeanos, cuyo desayuno, al alba, consiste en un café con leche y sopas de pan.

En este amarretako se comen huevos fritos (así en plural) con lonchas gruesas (también por pares) de jamón (fritas o naturales) regado de una buena ración de vino tinto.

En Caseda, el Ayuntamiento obsequia a cada uno de los que asisten a la romería que allí se celebra por San Zoilo (15 de febrero) con medio kilo de pan a cada uno. Y con pan, nueces, almendras y vino alegre el Ayuntamiento de Sorlade a los asistentes a la romería del Santo Angel de la Guarda, el 1 de marzo.

En Viana, acompañados de sus vecinos de Morada (Álava), asisten juntos en romería al Santuario de la Virgen de Cuevas. La gente joven prepara la comida en la campa. Esta comida consiste en una surtida muestra de verduras o en cordero de leche asado con patatas.

En Peralta, el 3 de febrero y en la romería de San Pedro en Arlas, se celebra una cabalgata a caballo, pasando todos ante la puerta del mayordomo de la Cofradía, de origen antiquísimo, el cual les obsequia con un buen vaso de vino, que debe beberse de un solo trago y sin bajarse de la montura.

El Ayuntamiento de San Martín de Unx (además de obsequiar con el tradicional pan y vino) va a visitar a los grupos de romeros (con motivo de las fiestas de Santa Zita, el 27 de abril) y prueba ritualmente de la comida que llevan todos ellos.

Una característica de casi todos los pueblos de Navarra (citamos al azar Iturmendi, Ochagavia, Oronz, Cirauqui, Bacaicoa, Lacunza, Santucara) es la de obsequiar con pan y vino a los asistentes a sus romerías, con la particularidad de que el vino debe beberse en tazas de plata. Este presente y estas tazas las ofrecen los Ayuntamientos.

En Los Arcos, el Ayuntamiento, con ocasión de la fiesta de San Sebastián, y para la merienda de hermandad, regala bacalao, pan y vino; esto lo hace también el día 3 de febrero, festividad de San Blas. Por la romería de San Gregorio, 18 de mayo, reparten paquetes de almendras, producto típico del pueblo. Los pimientos, tan populares en toda esta región, ofrecen un bello aspecto cuando se ven dispuestos en ristras que materialmente cubren las fachadas y balcones exteriores de las casas. Se ponen allí para que se sequen. En Lodosa (Navarra), es típico ver estas casas repletas de pimientos rojos.

Zugarramurdi, en Navarra, pueblo inmediato a la frontera de Francia, cuenta con sus célebres grutas rodeadas de leyendas, sus aquelarres, «Ingumak», «Lamiak», «Sorgiñak». En la fecha de 23 de junio, víspera de San Juan, se celebra el famoso Aquelarre de Zugarramurdi. durante el cual puede verse el espectáculo «Luz y Sonido», parecido al que se hace en Roma, y que tiene la particularidad de que en éste la fiesta o espectáculo se cierra con la quema simbólica de la «bruja» en el pueblo de Elizondo.

Leemos en el Calendario Turístico de la Sección de Informes Turística:

«Roncal (Navarra).—En estos parajes, y en fecha 13 de julio, se celebra una curiosa ceremonia junto a la famosa peña de San Martín, en el mismo límite de España con Francia. La ceremonia se llama «Tributo de las tres vacas» y consiste en la entrega, con solemne ritual, de tres vacas de idénticas características por parte de los labradores bretoneses (Francia) a los roncaleses (España), en concepto de pago que les da derecho al aprovechamiento de pastos durante el año. Comida de hermandad, folklore español y francés, atuendo típico en franceses y españoles.»

«Salazar (Navarra).—Los habitantes de este valle pirenaico son una comunidad históricamente privilegiada. Se rigen por un junta general con prerrogativas jurídicas muy singulares. En el alto de Picatua (1.550 m.), el día 29 de agosto tiene lugar una ceremonia de hermandad entre dos regiones de uno y otro lado del Pirineo: El reconocimiento de las mugas fronterizas 231 a 240 por las autoridades del valle de Salazar y por las de la Soule (Francia). Los franceses aportan para el banquete subsiguiente «piparrada», pollo, coñac francés; los salacencos, cordero asado, vino y café. El banquete tiene lugar bajo las sombras de las milenarias hayas del bosque Irati. Después de la comida, canciones, bailes populares y folklore de uno y otro país.»

San Sebastián, la capital de Guipúzcoa, está situada a orillas del río Urumea en una preciosa bahía, llamada La Concha. Es una ciudad limpia y bien cuidada y una de las más elegantes estaciones de su vecina Vizcaya. Tiene incluso algunos platos muy parecidos y las atracciones del Monte

Igueldo, desde el que se divisa un bello panorama. Sus gastrónomos tienen fama mundial. En las fiestas del 1 al 8 de septiembre se celebran festejos diversos, entre los que destacan sus concursos gastronómicos.

La Cocina Vasca de Guipúzcoa es muy parecida o similar a la de veraneo del mundo, con lujosos hoteles, una espléndida playa y otros que, con ligeras variantes, hacen las delicias de los buenos comedores o «tripasais».

La cocina guipuzcoana guarda un cierto parecido con la vasco-francesa, así como con la navarra. Quizá este ahí su diferencia con la de Vizcaya.

La cocina, al igual que otras muchas cosas, está unida a la época y a las estaciones del año. Leemos sobre esto en el «Boletín de la Cofradía Vasca de Gastronomía, año 1964», escrito por José María Busca Isusi:

«Es lógico suponer que la alimentación de un pueblo tan primitivo como es el vasco, esté muy influenciada por las estaciones que a lo largo del año se suceden. Si añadimos que la industrialización del pueblo es muy reciente y que la mayor parte de las actividades de otras épocas eran agrícolas-pastoriles, es lógico pensar que los vascos han tenido sus tradicionales «menús» dependientes más de la climatología que de su propio gusto.»

«Sin meternos a describir las cocinas de las zonas cantábricas o mediterráneas, podemos hacerlo, creo yo que bien, en las distintas subdivisiones de nuestra cocina pesquera, agrícola y pastoril.»

«Comenzaremos por la pesquera, por creer que es el florón de nuestra cocina. En esta cocina, el vasco venció a la climatología, quizá con una de sus más brillantes preparaciones: el bacalao. Con el bacalao salado y deshidratado —curado— hemos conseguido vencer la tiranía de las temporadas de pesca. Hoy, con las latas y frigoríficos, parece que la cosa no tiene importancia, pero hay que situarse en el Medioevo para imaginarse lo que supondría poder disponer a lo largo de todo el año de un excelente plato de pescado sin dar mayor importancia a mareas y temporales.»

«La cocina de los pescadores es de clara estacionalidad. Las angulas se presentan a finales de otoño y creo que después de las primeras riadas otoñales. Las anchoas son de tiempo primaveral y la sardina del estival. De Virgen a Virgen, de la del Carmen (16 de julio) a la de Agosto (15), dicen los verdaderos degustadores de sardinas asadas a la brasa, deben consumirse las sardinas. Esto es, cuando las aguas de mar están más calientes. Probablemente, habrá una concordancia entre el tipo o la calidad de la grasa de las sardinas, y su calidad culinaria.»

«Son estacionales el atún y, por supuesto, todos los mariscos a los que la estacionalidad se les aplica con marca de fuego. Buenos los cogidos en meses

con R, esto es, en los que no son estivales o colas y anticipos de primavera y otoño.»

«Otra de nuestras grandes preparaciones, los chipirones, son claramente veraniegos. Los chipirones padres dicen que aparecen hacia San Juan, pero los excelentes, las crías crecidas, son los de agosto. Si me preguntasen qué época o día es el más oportuno para consumirlos, diría yo que en la cena del día de la Virgen del 15 de agosto y, precisamente, después de haber visto una buena corrida en el Chofre y antes de ver los fuegos artificiales de la Concha.»

«Otra cocina muy nuestra cual es la pastoril, también es puramente estacional. Los corderos de leche son muy de tiempo primaveral y también la excelente «mamiya», para mí uno de los mejores postres y que además es muy versátil, ya que combinado con diversos dulces, de frutas principalmente, hace con ellos unas deliciosas combinaciones. Plato pastoril de invierno son los mondeius o «buskantzás». Su consumición es poco menos que obligatoria en Goverri. el día de San Martín. Hay una variante en Zaldivia, donde la albúmina de la sanare es sustituida por la albúmina de huevo, obteniéndose de esta forma los «mondejus blancos».

«El pastor, con el ahumamiento, ha conseguido la conservación del queso a lo largo de todo el año. No tiene, pues, el queso carácter estacional».

«Y entrando en la cocina del caserío, allí donde se reúne el vasco agricultor y un poco pastor, además de hombre leñador o de bosque, nos encontramos con una gran estacionalidad en la comida».

«En primer lugar, tenemos un alimento que se produce sin cultivarlo: los hongos. La estacionalidad es tan marcada que tenemos las setas de primavera, perrechicos, setas de Orduña o «zizak». Con ellos, se confecciona uno de nuestros mejores platos. Su gran producción es por primavera, por el San Prudencio de los «babazorros». aunque, en lugares frescos, se pueden obtener a lo largo de casi todo el verano».

«Primaverales por excelencia son los guisantes frescos de las vegas cantábricas, verdaderas perlas verdes. Guisantes de calidad única obtenida por la concordancia de un clima suave, una tierra medianamente ácida y unas semillas sabe Dios de qué procedencia.

«Junto a los guisantitos o «gishantitos». como se dice suavemente creo yo, en honor de su dulzor, están las habas frescas y alguna que otra verdurita. Primaverales, es la grandiosa menestra de Tudela. Conjunto de espárragos, alcachofas, guisantes, habas, con magra finamente picada. Un plato buenísimo, que no encuentra similar en los restaurantes, ni de lejos ni de

fuera. Es precisa una verdura fresquísima que sólo se puede obtener «sur place».

«Platos de caserío invernales son los talos y las castañas. Platos que empiezan a consumirse a fin de otoño. La harina de maíz, por alguna característica propia —creo que por su mucha grasa— se pica fácilmente y por eso hay que molerla muy a menudo y no tener grandes existencias de ella. Plato de invierno también es la berza, aunque en general las «etxekoandres» de caserío la preparan detestablemente. Plato, que se consume a lo largo de todo el año, pero muy clásico de consumirlo en invierno, es el cocido de alubias. Creo que ésta es una de las raras grandes preparaciones de nuestros caseros. La alubia, con su espesa y achocolatada salsa, sólo se halla por estas latitudes.

«Y ya que hablamos del cocido, es inevitable hacerlo del puerco que tan sabrosos complementos le proporciona».

«La matanza del cerdo es de época puramente invernal. Tiene que hacer frío o, por lo menos, se debe intentar que sean fríos los días de la matanza. Haciéndolo así, las carnes curarán mejor».

«Con el cerdo, además de las morcillas u «odolkis», se hacen otras preparaciones».

Y si hemos citado los talos, bueno es recordar que éstos se hacen con harina de borona, agua y sal, amasando bien todo con los dedos y presionando, aplastando con el dorso de la mano, sobre una tabla o mesa de mármol, hasta lograr unas tortas de 1/2 centímetro de espesor. Estas se harán sobre chapa caliente, dándolas vueltas para que no se pasen y quedan hechas. En sus dos caras aparecerán unos tostados característicos.

La Cofradía Vasca de Gastronomía

La Cofradía Vasca de Gastronomía (cuya presidencia ostenta don José María Busca Isusi) tiene como fin el estudio y la práctica de la gastronomía, así como la defensa de la buena cocina, junto con todo lo relacionado a ella. Aunque su misión principal es la propagación de los platos típicos.

Su fama ha traspasado ya los límites de nuestro país. Un ejemplo de ello es la escritora Betti Wason, norteamericana, a la que se le impuso la insignia de la cofradía o «eguzkilore», y a quien se hizo miembro de honor de la misma. Lo cual acogió ella con gran regocijo, pues debemos recordar que las mujeres no tenían cabida entonces en estas organizaciones, hechas sólo para hombres.

La cofradía tiene entre sus proyectos actuales el de organizar una biblioteca gastronómica con libros de cocina, idea muy original en su género.

Recordemos lo que Marcelino Sorea, comediógrafo donostiarra del siglo XIX, dijo sobre la manera de saber vivir:

«Debierais almorzar con el carnicero, comer con el notario y cenar con los arrieros»; aunque un autor moderno, en vez de arrieros, diría seguramente «camioneros», pues la gente que está al volante de un camión sabe mucho de comer bien.

Ciertamente que a los vascos les ha sido censurada su gran admiración por la comida, pero se puede contestar a esta censura diciendo que en el comer y en beber, tanto como en el rezar y el trabajar, se puede glorificar a Dios; todo es cuestión de querer y poner buena voluntad.

Hace 50 ó 60 años, los atletas dedicados a los juegos rurales, destacaban por su falta de sobriedad en la comida. Entonces era corriente que a los atletas les sirvieran un grueso filete, que había sido asado entre dos más delgados que no se aprovechaban. También consumían muchos huevos, unos 33 al día (qué barbaridad, dirían los dietéticos).

En la actualidad, los preparadores o entrenadores van adquiriendo otros métodos para la alimentación, calculando las calorías y vitaminas imprescindibles.

La fama que tienen los vascos por la buena comida les ha merecido la palabra de «tripasays». Otro nombre que ha pasado a incorporarse a la gastronomía española es el de «pil-pil», lo que ya quiere decir algo.

El humor de los guipuzcoanos llega a un grado tal que vemos en Motrico, con ocasión de Santa María Magdalena, celebrar partidos de pelota a mano con chistera puesta.

El País Vasco-francés, que comienza allí donde las tierras de Guipúzcoa y Navarra dejan de ser peninsulares, está muy influenciado por la Cocina Francesa (notable por sus buenas y únicas aportaciones a la gastronomía de su país). Esta provincia francesa se extiende desde Pau hasta el litoral español, reuniendo un triple atractivo: Campo. Montaña y Mar.

Tanto en los Altos como en los Bajos Pirineos, no existe lugar, llámese restaurante, parador o casa de campo, en que no se pueda gustar la exquisita Cocina del País. Así nos ofrecen la exquisita «garbure», «la piperrada», «la poule farcie», «el pato confitado», «la salsa bearnesa», «le gateau vasque» y mucho otros platos de grato sabor.

La garbure del País Vasco-francés no es otra cosa que un potaje o puchero, dicho en idioma vasco-francés. Allí se cultiva el buen comer de

igual forma que se hace en las siete calles de Bilbao, o en el barrio antiguo de San Sebastián.

El Bearn (población vasco-francesa) ha enriquecido la cocina, de gusto vasco, con su aportación de la garbure; pero, aparte de esta garbure del Bearn, el País Vasco-Francés cuenta con otros tres: la garbure de Hendaya; la garbure de Pau y la garbure de Trhehoux.

Claro que, para ser más exactos, podríamos asegurar que existen tantas garbures como cocineros o cocineras las preparen; pero se da el caso de que cada cual lo hace un poco según la receta, y otro poco a su aire personal.

La garbure es, como decíamos al comienzo, un puchero. Sí, pero además es una sabrosa sopa. Este puchero será espeso y debe servirse caliente, humeante.

Su composición consiste (en la II Parte, dedicadas a «Recetas», explicamos exactamente cómo se ejecuta) en alubias, trozos de pato o ganso conservados en manteca y condimentados. Del resultado de este cocido sale el caldo o sopa; y la carne se come aparte. El caldo se vierte en la sopera sobre costrones o picatostes de pan frito en mantequilla y tostado un poco al horno, con una ligera capa de queso rallado por encima. Si se le incorpora un hueso rancio o rabo de cerdo (también rancio), el sabor será más fuerte. Muchos degustadores de la garbure echan un vaso de vino tinto en la sopa, inmediatamente antes de servirla.

Ignacio Domenech en uno de sus libros de cocina dice:

«Gastronómicamente hablando, la palabra garbure es francesa, nombre característico de una serie de potajes».

«De modo que estos potajes o garbures pueden prepararse de muy diversas clases, desde las más sencillas, basadas con legumbres y un buen hueso de cerdo salado y pan de centeno del día anterior, y también para que sean más ricos y espléndidos, haciendo cocer en el potaje buenos embutidos de la región, como son morcilla negra de cebolla o de otra clase, longaniza o chorizo, que resistan bien el tiempo de cocción del potaje, el empleo de oreja de cerdo y manos del mismo animal, saladas, espinazo de cerdo, jamón; el caso es que lo que sea. esté bien aplicado a las posibilidades y a los gustos de cada familia».

«Suele ocurrir que estos cocidos o potajes se transforman en dos platos, o sea plato único, que su única cocción ha sido la garbure o el potaje; entonces pueden racionar las carnes y suprimir las partes de cerdo de valor, y no suprimir el hueso de cerdo o hueso de jamón salado; añadan entonces la cantidad necesaria a la cantidad de comensales de carne de carnero, de la

parte que quieran. así como también pueden emplear carnes de oca o pato confitado en manteca, uniendo también al potaje parte de la manteca de la conserva».

«El sazonomiento típico de estas garbures es que obtengan carnes grasas y si son de oca, pato o cerdo conservado en confitado con manteca, agregar una pequeña cantidad discreta de esta manteca que se incorpora a nuestro potaje; luego ajo machacado, sal, pimienta blanca en polvo, tomillo y laurel, que se retira cuando vaya a servirse la sopa».

«Su cocción debe ser larga, lenta y sin interrupción, a fin de que todas las legumbres y carnes queden bien cocidas; cuando se sirvan debe resultar mucho más espesa que clara, uniéndole unas rebanaditas de pan de centeno, preferible del día anterior: este pan se coloca primero en la soper, se moja con un poco de caldo del potaje, luego se echa el potaje o garbure encima y se sirve».

«Aparte se sirven las carnes, cortándolas en pedazos regulares, para facilitar la buena distribución de sus raciones por comensal; para terminar, les aconsejaré a todos cuantos preparen estos potajes, los dispongan en gran cantidad; son platos que se suelen repetir y que, recalentados, en lugar de desmerecer, ganan en sabrosidad. Quedamos en que no deben disponerse estos cocidos en cantidades justas».

Las palomas son un espectáculo único del País Vasco-francés.

De fines de septiembre hasta el viernes de San Martín (noviembre), cuando el viento del sur sopla madurando los campos de maíz, todas las aldeas de Euzkalerri se ven invadidas por cierta melancolía. En esa ocasión, el campesino o aldeano vasco-francés abandona su arado y no se oye más que los disparos lejanos de su escopeta, espectáculo apasionante, pues esto quiere decir que han llegado las palomas torcaces. Con miradas penetrantes, los cazadores esperan la llegada de las palomas, que así descubiertas se aproximan a ellos rápidamente.

Con varios ruidos y falsos gavilanes, las aves son atraídas hasta el suelo; entonces se dispara la red oculta y docenas de aves quedan apresadas. Los cazadores con sus escopetas tratan de matar a las que han quedado en vuelo.

Aunque sean muchas las que se capturen, los vasco-franceses no han de temer por su extinción, ya que son millares las que se escapan de sus escopetas.

La salsa bearnesa que responde al nombre de esa provincia: el Bearn, cuenta en su haber con más de un siglo de existencia. Las amas de casa

bearnesas conocían y empleaban dicha preparación hace mucho tiempo, uniéndola al pescado o a la carne cocinados a la parrilla.

Tiene variantes, como toda receta. No obstante, la genuina debe contar (así lo aseguran los vasco-franceses) con escaloñas y estragón, vinagre y yemas de huevo. (Véase la receta en la II parte del libro).

Otro tipismo de la región que comentamos es el chocolate de Bayonne, que vemos incorporado en algunos de los platos vasco-franceses. Su fabricación (en un arrabal de Bayonne) data de principios del siglo XVII.

VINOS Y BEBIDAS

Homero dijo del vino:

«Aumenta las fuerzas del hombre, agotado por el trabajo y las penalidades de las guerras». Y la Biblia: «Vinum laetificat cor hominis», el vino alegra el corazón del hombre.

Los vinos y las bebidas que se consumen, junto con las recetas de nuestra cocina, son de fácil definición:

Buen vino el de la Rioja.

Buen chacolí tinto o blanco y vinos de Iroulegui. Algunas bebidas de preparación exclusivamente «vasca», como son las limonadas o «ardaurgozatza» y también el «zurrapote», aunque esto último lo insertan muchos autores entre los postres, hemos creído encajaban mejor en el capítulo correspondiente a vino y bebidas.

La Rioja (hermana nuestra por su proximidad, su historia común, su antroponimia y topomía netamente vascas) suministra vino a todo el País Vasco. Sus tierras forman un largo valle muy irregular entre montes cántabros y castellanos. Sus vinos son, sin duda, los mejores vinos de mesa de la Península.

Podemos destacar los pueblos de Haro, Cenicero, Fuenmayor (en Logroño).

De la Rioja se dice en un prospecto de Bodegas Franco-Españolas:

«Tendida al sol y envuelta en las delicias de las riberas del Ebro, la Rioja se ofrece como un vergel, donde riman la montaña y el valle, la huerta y el bosque, la fortaleza castellana, planicie dura y la suavidad del rincón norteño».

«Tierra fecunda en arte e historia. Tierra de caballeros y hombres de sonrisas eternas en los labios y en sus costumbres sencillas. Tierra en frases del Rey Sabio «a la que Dios dotó de todas aquellas cosas que se suelen codiciar».

«Y, sobre todo, tierra abierta al buen vivir. Al alegre vivir, al compás de la azada y la máquina».

«Pero si la Rioja es abundante y generosa como ninguna otra tierra, lo es primordialmente en torno a la viña, contemplando el brotar de sus vinos, que

han propagado su nombre por todo el globo y le han dado una personalidad envidiada e indiscutible»

«El paisaje riojano es, ante todo, viña. Es horizonte de ondulaciones verdosas con matices blancos y tintos. Es el sol de este privilegiado retazo de España, hecho racimo y mosto. Convertido en el más prestigioso vino de mesa».

«Las características especiales del suelo de la Rioja, su favorable clima, el calor prestado por la mano del hombre, es lo que ha hecho incomparable el vino de la Rioja e irremplazable en toda mesa que se jacte de estar bien servida».

«Nos acercamos a las bodas de diamante de la fundación en la capital riojana de una de las más destacadas bodegas de España. Fue en 1890, exactamente, cuando una firma francesa se instaló en Logroño, creando un complejo vinícola que hoy está plasmado en las Bodegas Franco-Españolas. Su objetivo fundamental era elaborar los vinos de Rioja en su más genuino ambiente, para después, enviarlos a Francia».

«Los franceses en 1901 se asociaron con capitalistas españoles, haciendo así la sociedad anónima. Pero un 1920, el capital estaba ya en manos de españoles, en su totalidad, contando en la actualidad con un capital social de cuarenta millones de pesetas».

«Hay muchos hitos en la historia de esta firma, tanto a escala nacional como internacional, que bien merecían su exposición detallada. Su prestigio ha subido muchos grados, obligando a una constante ampliación de sus instalaciones».

«Las dimensiones de la central de Logroño, punto de arranque para las dos vertientes de la Ruta del Vino de Rioja, son un símbolo de la proyección alcanzada por Bodegas Franco-Españolas, a través de la calidad y difusión de su variedad de marcas».

«Está dotada de modernísimas maquinarias para la recepción de uva, para su estrujado y preparación. En sus gigantescas bodegas de crianza existen actualmente más de 10.000 barriles de roble americano, 35 tinos de la misma madera con capacidad de 32.000 litros de cada uno, además de otros numerosos tinos de la más moderna construcción. La misma actualidad se observa en el tren de lavar botellas, embotellar, encorchar, capsular y etiquetar, todo ello automático y conectado por 64 metros de cinta transportadora».

La Rioja, sin duda, arrebató a Borgoña y a Burdeos el secreto de su alquimia, que supo traducir a nuestro lenguaje con una gracia sin par. Los

vinos blancos (así como los claretes o tintos), caldos amorosamente matizados, tienen un sabor, un «bouquet» como dicen los franceses, que todo buen catador sabe estimar.

Navarra cuenta con un vino rancio de tono muy semejante al de café y que se guarda en toneles de cerezo, conocido bajo el nombre de Peralta. También el tipo Burdeos blanco y seco; el Ezcaba es un vino espumoso de Pamplona. El vino del Roncal es blanco rosado y ligeramente dulce. Comarcas vinícolas existen muchas en Navarra, así como en Álava, Cintruénigo y Corella: Los Arcos. Mañeru (famoso por sus excelentes vinos), Monteagudo; Marchante; Irulegui.

Leemos en una jira turística:

«En España son lamosos los vinos de la Rioja.

Se exportan a todas las naciones del mundo en cantidades que aumentan de año en año. Su graduación oscila entre los diez y doce grados y medio. La base de su elaboración, en Logroño concretamente, es la uva miguelete, de fruto grande, jugoso y de bastante hollejo. Produce la Rioja vinos de tres colores, de tres paladares distintos. Los vinos rojo oscuro, que llaman «tintos»; los vinos rosados, que llaman «claretes»; y los de tono amarillo dorado, que son los «blancos». Están considerados estos caldos como los vinos de mesa mejores y más finos de España. Los tintos son rancios, fuertes, de acentuado aroma; son vinos machos para hombres que gustan del comer abundante. Los claretes son vinos ligeros, alegres, picaros; saben a uva verde, están poco cargados de alcohol y se beben jóvenes. Los blancos son secos, serios, aromáticos».

La Rioja alavesa está situada en la falda meridional de la sierra de Toloño.

La Guardia es la capital, por así decirlo, de la Rioja alavesa.

En el País Vasco-francés los vinos son excelentes, y de mucho renombre los cosechados en la parte baja de l'Adour.

Los entendidos aconsejan los vinos de Madiran y de Portel. En Bayonne, el vino del país es un blanco de Anglet, conocido como «vine de sable» o vino de arena en su traducción, debido a que las uvas crecen muy cerca de la playa.

Los caldos de la región de Juraçon, de renombre universal, de gran dulzura no igualada por ningún otro vino francés, hicieron las delicias del rey Enrique IV, que tomaba en cantidad este buen vino. Existen el blanco y el tinto.

Bayona es una ciudad gascona situada en las riberas del Labourd y puerta de entrada al País Vasco.

Su belleza es innegable y reúne en sí lo antiguo con lo moderno.

Gascones y vascos opinan que existe todavía en la actualidad un idioma ancestral llamado «negro» que es una variedad del gascón de la costa con la lengua madre de la ciudad.

Bayona nos ofrece, en el aspecto gastronómico, unas creaciones de evidente originalidad.

Citaremos el famosísimo jamón de Bayona, que disputa el primer puesto (y lo gana) a los jamones de Parma, Majence o de las Ardenas. Su conocimiento en el mundo se debe, en parte, a las ferias que se celebran en Bayona (también los barcos lo difundieron ampliamente por el mundo entero).

Pero el realizar este milagro de obtener jamón con un sabor especial, se debe al único maíz dorado de Chalosse y del Bearn, que sirve como alimento de engorde a los cerdos.

El jamón se puede comer solo, cocido o crudo, y es imprescindible en los bocadillos que todavía se sirven por todo el País Vasco-Francés. Como entremeses, en tortilla (famosa internacionalmente la «tortilla con jamón de Bayona»), con huevos fritos, en rellenos y picadillos, en los asados, salsas y en cualquier forma que se utilice, este delicioso jamón confiere a los platos un punto y gusto difícil de igualar si se utiliza otro tipo diferente de jamón.

Bayona cuenta además con el «chocolate» que, de la mano del jamón, ofrece el gusto dulce de la pastelería bayonesa. Chocolate que se encuentra también en cajas atractivas y únicas, como regalo para el turista que pisa esta tierra. (Véase capítulo X, pág. 436.)

El turrón llega a Bayona de España, pero los fabricantes lo transforman de mil maneras y le incorporan frutas cortadas a trozos, naranjas, miel y peras.

Los panecillos bayoneses, o «petits jours» como dicen los franceses, son de un sabor incomparable a cualquier otro dulce de repostería, y de allí pasaron a Biarritz y a nuestras playas vascas.

EL ARMAGNAC

Réné Cuzacq, príncipe de la erudición gascona, ha establecido recientemente que la más antigua mención histórica del Armagnac, llamado entonces «aygue ardente» (en español aguardiente), se remonta al 17 de mayo de 1462. En esta época figuraba entre los productos expuestos a la venta corrientemente en el mercado de Saint Sever-Cap-de-Gascogne, de Chalosse.

En el transcurso de cinco siglos, por lo menos, el alcohol extraído de los vinos blancos o de las viñas, en su mayor parte del departamento de Gers y en las regiones de Villeneuve de Marsan y Gabarret (Landes) y de Nérac, Lavrdac, Mézin, La Plume y Francescas (Lot-et-Garonne), ha podido perfeccionarse mediante la selección de las mejores cepas, adaptadas a las diferentes tierras y con la mejora y control de los procedimientos de destilación y reserva, debidos a las enseñanzas de la experiencia continuada atentamente de generación en generación. Incluso la catástrofe de la filoxera, valientemente atajada, fue, a fin de cuentas, la causa de una feliz renovación de la viticultura de Armagnac.

Por otra parte, el decreto de 25 de mayo de 1909, fijó los límites de tres grandes nombres: 1.º Bajo Armagnac (subdividido en «Gran Bajo Armagnac», «Fino Bajo Armagnac» y «Pequeño Bajo Armagnac»); 2.º Ténarèze; 3.º Alto Armagnac.

En nuestros días, parece que la calidad del Armagnac ha alcanzado su punto culminante. Sin duda el lugar ocupado en la lista de grandes aguardientes era, desde hace tiempo, más que honroso. La última guerra, seguida del éxodo, que hizo del sudoeste de Francia uno de los lugares principales de retirada y el enrarecimiento de los alcoholes de mesa, no solamente ha acrecentado de manera considerable el número de seguidores, sino que además ha desarrollado la justa fama del Armagnac.

«Sobre gustos y colores, no hay que discutir», dice la sabiduría de las naciones. Y es verdad. Y como los gascones se guardan más de lo que pensamos de las gasconadas, no pretendemos que éste valga más que aquél. Diremos solamente, que al final de una de nuestras memorables comidas, la lenta y sabia degustación de un Armagnac de buena cosecha, de color dorado parecido al sol cuyos rayos han madurado los racimos de uva de donde se extrae, es un placer de dioses.

VINOS, SIDRAS Y LICORES

Existe un pequeño viñedo vasco (su reputación, ayer local, participa de la gran moda vasca) cuyo centro y bandera es Iroulegui, y en cuyos parajes soleados madura la uva negra de forma perfecta. El viñedo se extiende hacia Louhossoua, Bidarray y Arnéguy.

La sidra vasca conserva el fresco aroma de la manzana local.

La sidra es una bebida muy antigua, conocida desde el siglo XVII y de origen vasco-peninsular. (Véase nota de la pág. 86).

El licor de Hendaya, perfumaba ya el aguardiente de Armagnac. Procedente de Modouze y Adour, llegó a Bayona: conocido como Licor de Hendaya, o licor Barbier, desde 1857, de color amarillo o de un magnífico verde oscuro, conserva, en su versión moderna, los secretos de su inenarrable aroma y su delectación sin par.

El Izarra (estrella) es otro licor vasco que se remonta a 1835: de color amarillo oro, apareció en las sillerías de los ilustres y grandiosos Benedictinos. Es menos fuerte que el anterior y tiene el sabor de un suave jarabe. Se encuentra también en él la rica y dominante fuerza éuskara.

SOBRE EL VINO Y SU APLICACIÓN

El vino se bebe con la comida o se bebe solo. Decir esto es una «perogrullada», pero ciertamente se ajusta a una realidad evidente, y sobre ello también los andaluces (buenos bebedores y pésimos comedores) saben mucho.

En la región Vasca se beben los «chiquitos» (blancos o tintos) en las tabernas a un precio increíble, dada su baratura y buena calidad, y, dato curioso, se degusta el vino solo, sin acompañarlo de ninguna tapa, como hacen en otras regiones.

Vinos de casas conocidas:

De CUNE, o Compañía Vinícola del Norte de España. Dicha firma ofrece las siguientes características en sus vinos:

El Cune Clarete tres años, Cune Clarete cinco años e Imperial, son vinos de Rioja, similares a los de Bordeaux (Francia), pero con el gusto característico de Rioja, y con graduación de 11,5 a 12°.

El Viña Real cuatro años y Viña Real Reserva son vinos de Rioja, similares a los de Borgoña (Francia), pero con el gusto característico de Rioja, con graduación de 13 a 13,5°.

El Cune Blanco cuatro años es vino de Rioja, similar al Chablis (Francia), pero con el gusto característico de Rioja, con graduación de 11,5 a 12°.

El Corona, semidulce, es vino de Rioja, similar al Sauterne (Francia), pero con el gusto característico de Rioja, con graduación de 11,5 a 12°.

El Monopole es un vino blanco seco español, de 11,5 a 12°.

Su vino fino de mesa está amparado por la Denominación de Origen «Rioja» y está elaborado y criado en Bodegas de Haro. (Logroño).

De Bodegas Bilbaínas:

Vieja Reserva.—12°. Color «teja» u «hoja de cebolla», según denominación francesa. Vino de reserva, ligero, tipo clarete. Apropiado para fiambres y carnes ligeras.

Viña Pomal Reserva.—12,8-13°. De más cuerpo y más cubierto, de color. Para carnes de vaca y buey, y toda clase de caza.

Vendimia Especial.—Reserva de 12,5°, de menos cuerpo que el anterior. Va bien con toda clase de carnes, entradas y fritos.

Viña Zaco.—Semi-reserva de 12,5°. Rojo granate. Para toda clase de carnes, legumbres y quesos.

Viña Pomal.—Pastoso, cubierto de color, de 13°, con un bouquet muy fino. Apropiado para arroces, carnes, caza, asados y platos fuertes.

Claretes 5.º año y 3.º año.—Vinos ligeros, finos al paladar, de 12°. Carnes ligeras, fiambres y verduras.

Viña Paceta.—Vino blanco muy seco, pálido, fresco y fruité de 12°. Mariscos, entremeses, huevos y pescados blancos.

Cepa de Oro.—12°. Ligeramente suave, pálido. Va muy bien con pescados azules y los preparados con salsa americana.

Brillante.—12°. Blanco semidulce. Apto para pescados blancos servidos calientes, postres dulces y helados.

Blanco Fino.—12°. Pálido y seco. Apropiado para pescados y mariscos.

Imperator Rosado.—12°. Muy seco, fruité y abierto de color. Para un paladar no muy exigente se adapta a todos los platos. Apropiado para pescados y para aquellos platos que van bien con tintos ligeros.

De Bodegas Franco-Españolas:

Vinos tintos:

Reserva. Procedente de los mejores viñedos riojanos, envejecido en barriles de roble americano. Extraordinario «bouquet» y maravilloso color (Royal).

Se embotella cuando cumple los cuatro años. Es un vino de mucho cuerpo, pero muy agradable (Rioja Bordon).

Vino fino de tres años, suave y muy vivo (clarete).

Los vinos tintos se sirven a temperatura ambiente. Excelentes con verduras, carnes y quesos.

Vino rosado:

Una calidad de lujo. Muy bonito, de color fino y aromático. Tomarlo frío. Acompaña perfectamente a todos los platos.

Vinos blancos:

Reserva. Ligeramente dulce y de una deliciosa frescura, lo que le da un interés especial. Está considerado como la «joya» de los vinos blancos. Puede tomarse a cualquier hora.

Reserva. Un gran extra seco, de agradable «bouquet».

Seco, de mucho carácter y color brillante.

Todos los vinos blancos deben tomarse fríos. Especialmente indicados para entremeses, crustáceos y pescados.

Esta marca también elabora vinos especiales que «maduran» rápidamente y que son embotellados bajo la marca «Sin Rival». Ofrece un tipo tinto, un rosado y un blanco. Se pueden adquirir a precios económicos.

A pesar de lo antedicho, hay que aclarar dos puntos importantes:

1. ° En la Cocina Vasca, con nuestras típicas recetas, se acostumbra a beber un mismo tipo de vino para toda una comida. Comenzando por el entremés o sopa hasta el postre, sin cambios, según el plato sea de pescado o caza, y desde luego, tinto. A nadie se le ocurriría gustar toda una comida «Vasca» con vino blanco.

2. ° El vino no ha de ser «viejo» (detalle éste muy apreciado por otros degustadores). Generalmente se prefieren (no lo aseguramos categóricamente) los vinos jóvenes, que no tengan desvirtuada esa juventud. Concretamente en Vizcaya, se prefiere, en una mesa típica, el vino de Rioja, de la Rioja Alavesa, de esa tierra («Erri-Otza» o tierra fría en vascuence) que produce un vino que es, sin duda (repetimos), el preferido en Vizcaya. Y que sea del año. de la cosecha, o sea un vino a granel o vino de la casa, como se dice frecuentemente, lo cual no quita un ápice de sus calidades excelentes de buen vino de mesa.

Leemos, de la conferencia de don Antonio Arrúe, en el Boletín de la Cofradía Vasca de Gastronomía 1967, lo siguiente:

«LAS BEBIDAS»

«Dando de mano las. aguas minerales que nacen y se explotan en el país vasco-navarro y que por su calidad y abundancia pueden competir con las de

cualquier otro país, así como la sangría llamada «limonada», palabra cuya etimología parece ser «de limón... nada», y las bebidas espirituosas como el aguardiente de Hendaya, Anís Las Cadenas y Licor Izarra, vamos a ocuparnos de la sidra y del vino».

«El P. Larramendi, perfecto conocedor de Guipúzcoa y de los guipuzcoanos, escribía hace unos doscientos años en su «Corografía» que Guipúzcoa es la India de los cosecheros de Navarra, como de la Rioja lo es Vizcaya, y aunque en Beterri, desde Tolosa a Irún. no ha faltado la sidra, con el ejemplo de Goyeri se ha introducido también el vino furiosamente, y se bebe vino y sidra.»

«Y Joaquín Ordóñez, confirmando ese dicho del P. Larramendi de que se había introducido el vino furiosamente en Beterri, nos dice en su obrilla «San Sebastián en 1761» que por aquel entonces había en nuestra ciudad un escultor, un pintor al óleo, un impresor. dos librerías, ocho confiteros y cereros, cuatro médicos, diez, cirujanos, tres boticarios, dos relojeros, seis tiendas, dos peluqueros que trabajaban mejor que en Madrid, dos pastelerías, un sin número de chocolateros y cuarenta tabernas de vino en Navarra.»

«De todas formas, hay quien sostiene que el país vasco fue la cuna de la sidra en Europa; pero, en fin, y sea de ello lo que fuere, es lo cierto que la sidra natural seca que habitualmente se elabora en Guipúzcoa se halla a la altura de las mejores.» [5]

«Por lo que se refiere al vino, es sabido que en Guipúzcoa y Vizcaya no se elabora más que el llamado chacolí, que cuando es de calidad tiene cierta semejanza con el champán natural. Claro es, nos referimos al chacolí blanco.»

«Lo que hay es que, desgraciadamente, y por lo que se refiere a calidad, el chacolí suele ser bastante desigual.»

«De todos modos, y a pesar de que no puede ser comparado en general con los buenos vinos blancos franceses, liga tan bien como cualquiera, por ejemplo, con los mariscos.»

«En cuanto a los demás vinos que se elaboran en la Rioja alavesa, la Ribera de Navarra y aun en el país vasco-francés, como el llamado Irulegui, son en general de verdadera calidad.»

«Es más: hasta hace algunos años, el llamado rancio de Peralta de Navarra era conceptuado como uno de los mejores, no sólo de España sino de Europa entera, y se le dedicaban los máximos elogios en los tratados de vinos incluso franceses.»

«De todas suertes, el mejor vino actual del país vasco-navarro es, a nuestro modesto juicio, el tinto de la Rioja Alavesa, ello principalmente por

su incomparable bouquet, que hace que se cumpla el dicho aquel de Pierre Andrieu de que un vino tinto debe producir, al pasar por las fauces, la agradable sensación de la cola de un pavo real que se despliega lentamente.»

El vino en la cocina

Existe quien afirma que el vino no suele formar parte del recetario clásico y por los estudios hechos vemos todo lo contrario:

Para escabeches, marinadas e incluso muchas recetas llevan en sus ingredientes el vino o el chacolí o la sidra. Lo ideal en esos casos es tomar ese plato, así preparado, con la misma clase de vino, chacolí o sidra que se ha utilizado en la confección del mismo.

El vino en casa

Cuando el vino es bueno y se adquiere en botellas conviene no exponerlo en sitios de temperaturas extremas, ni luces penetrantes y mantener las botellas en posición horizontal hasta que se necesiten.

Cuando se descorcha una botella se produce un efecto beneficioso, puesto que el vino respira y su «bouquet» se desarrolla plenamente. El tinto se conserva perfectamente durante 48 horas. El rosado y el blanco también se mantienen equilibrados durante el mismo tiempo, siempre que las botellas, taponadas de nuevo, se coloquen en lugar fresco.

El chacolí y la sidra

El chacolí es un vino blanco (de cepa) o tinto (de parra) de ciertas clases de uva que se cultivan en las Vascongadas.

Se hace como el vino, recogiendo primero la uva (allá en septiembre) y pasando ésta a una máquina estrujadora. Después se prensa y va a pasar a los barriles donde estará de ocho a diez días fermentando. En enero o febrero, se efectúa el trasiego: tras éste se dejará unos dos meses y ya se embotella. Según este sistema, aseguran unos y otros, se le hace fermentar en pipas que hayan contenido aguardiente de caña y se trasiega dos veces. Es aromático, poco alcohólico, algo espeso y se avinagra fácilmente si no se le embotella.

Los entendidos tienen la palabra. No obstante, el chacolí (blanco o tinto) se bebe y abundantemente en todo el País Vasco, siendo famoso el de Baquio y Valmaseda (en Vizcaya) y el de Guetaria (en Guipúzcoa). Y no se conciben las famosas sardinas asadas de Santurce sin un buen vaso de chacolí, como también lo vemos en la amorosa compañía de los chipirones o jibiones en su tinta.

La sidra (o sagardúa en vascuence), dorada y más o menos ácida (se dice que la sidra guipuzcoana es más ácida y con más espuma que su hermana la asturiana), es una bebida sacada de las manzanas, que, según reza el diccionario, puede «considerarse una bebida fermentada, ligeramente alcohólica y refrescante de sabor muy agradable, algo agrídulce y de perfume intenso.»

«Se obtiene por la fermentación del zumo de las manzanas (a veces de peras y manzanas conjuntamente), aunque en este caso recibe otro nombre.»

Existen tres clases de sidra:

1.^a La sidra pura (con 6% de alcohol). Empleada para embotellar.

2.^a La sidra suave o ligera (zizarra), hecha con residuos de la primera fermentación, con 2 % de alcohol.

3.^a La sidra corriente de consumo diario con un 5 % de alcohol.

La sidra embotellada, llamada sidra achampañada, difiere ya mucho de la típica que citamos y se parece más al champaña.

La calidad de la sidra varía mucho, ya que según sean de una u otra clase las manzanas su sabor será diferente.

Esta bebida se consume con toda clase de platos y es muy apreciada para meriendas-cena. En Guipúzcoa la sidra tiene un carácter primaveral y en esta época se consume más, así como en el verano.

Allí las casas de comida, al igual que en Vizcaya se denominan «Chacolí», se llaman «Sidrerías».

Bebidas de preparación casera

Destacan en las bebidas de preparación casera las limonadas, y el zurracapote.

Ardauzgozatza o limonada.

1.^a fórmula: Poner a macerar en agua cortezas de limón. Añadir una tercera parte más de una mezcla hecha con vino blanco y vino tinto (mitad y mitad) y azúcar. Ponerlo a enfriar (mejor a helar) en una garrafa dentro del frigorífico o rodeada ésta de hielo en un caldero.

Estará 24 horas en maceración refrescándose.

2.^a fórmula: Una azumbre de chacolí, medio litro de vino rancio y otro medio litro de agua. Deshacer primero cuatro azucarillos en agua; para que tomen color, echar medio cuartillo de chacolí tinto y unir todo. Ponerlo en la heladera, rodearlo con hielo y sal, dándole constantemente vueltas hasta que empiece a helarse la limonada. Si se desea, añadir una rodaja de limón.

3.^a fórmula: Dos botellas de vino blanco de buena clase, una botella de agua y veinticuatro terrones de azúcar, o sea ocho por cada botella. Se coloca en la garrafa rodeada de hielo picado, no muy menudo, y bastante sal gruesa. Menear hasta que empiece a engordar el líquido; revolver con un cucharón y bien tapado el hielo con saco. Dejarlo donde no se dé el viento hasta que se garrapiñe.

4.^a fórmula: Macerar durante veinticuatro horas cortezas de limón en agua y añadir un tercio de vino blanco y otro tercio de vino tinto. Ponerle azúcar y dejarlo a enfriar. Debe beberse bien helado.

Fórmula del «Zurracapote»

Transcribimos un interesante trabajo que sobre la elaboración del «Zurracapote» vasco publicó en «La Gaceta del Norte» de Bilbao el ya fallecido periodista Juan de Irigoyen, y que dice así:

«Una botella de vino, cuanto más fino mejor. Una prevención de diez ciruelas secas de las buenas. Tres palos largos de a doce centímetros de la mejor canela. Un ramo de pasas de Málaga. Dos cortezones de limón muy secos. He aquí todos los ingredientes necesarios, según mi fórmula, que admite algunas ampliaciones, como la adición de higos pasas (cosa que no recomiendo) y la de dos o tres copas de ron, que no está mal si es bueno.»

«La manipulación consiste en hervir el vino (con el ron, si se le quiere añadir) con las pasas, ciruelas, canela y cortezas de limón, dándole fuego al

hervir e insistiendo en quemarlo bien, moviéndole y prendiéndole fuego un par de veces hasta que no haga llama.»

«En lugar aparte se habrá hecho un café muy fuerte, que se irá echando a porción igual en el cocimiento del vino, añadiendo azúcar en la proporción que se estime bastante, según el gusto.»

«Se deja reposar para que descanse, naturalmente, y se sirve con cuidado para no remover el poso, y se bebe caliente.»

«Es de un efecto sedante magnífico, y aseguro que despeja mucho la cabeza, ahuyentando «el clavo» consecutivo de unas libaciones repetidas con incontinencia.»

«Y tiene la ventaja de que es una excelente tapa o barrera, pues no apetece la continuación de otras bebidas... más que en contados casos de «sed invencible», que hay algunos, y aún para éstos se aconseja la repetición de otro «zurrapote» a hora más avanzada, para ver si efectivamente cumple alguna vez su misión «sosegante» y de cierre de intención.»

Licor al ron

Un litro de jarabe de azúcar; hiérvase con un pedazo de canela, un poco de nuez moscada rallada y mucha vainilla en rama, durante un cuarto de hora. Póngase también una cáscara de limón. Se cuela y se pone en botellas con una cantidad igual de ron viejo, muy bueno. Agítese antes de servir.

Vino aperitivo (Amou)

Macérense cincuenta gramos de hojas de nogal en un vaso de aguardiente, durante 48 horas; exprímanse en un lienzo. Cuélese y póngase 150 grms. de azúcar, añadiendo vino tinto o blanco. (Receta corriente, producto ordinario y agradable.)

Señalemos que el librero-impresor Labèque, en Dax, tiene el excelente libro «Cuisinier Landais» con algunas recetas bayonesas. (Este libro ha modernizado el «Cuisinier Gascon», que se remonta al siglo XVIII y del que se hicieron numerosas ediciones.)

SEGUNDA PARTE

RECETAS

SOPAS - PURÉS Y CALDOS - POTAJES - COCIDOS - ARROCES

SOPAS

1. SOPA DE AJO Y CHORIZO ARANZAZU

Ingredientes para cuatro raciones: 150 gramos de pan de centeno; 8 rodajas de chorizo; 3 dientes de ajo; aceite; 2 tomates; 2 pimientos morrones de lata; sal; agua.

Esta sopa típica se hace en una cazuela honda de barro. Poner en ella dos cucharadas de buen aceite y dar allí una vuelta al chorizo; echar los ajos bien majaditos y cuando éstos tomen color añadir los tomates pelados y trinchados, y el pimiento morrón partido a cuadritos. Rehogar e incorporar el pan de centeno cortado lo más fino posible y un poco tostado, añadir como tres cuartos de litro de agua, y la sal. La sopa cocerá unos 30 minutos. Servir en la misma cazuela.

2. SOPA DE CHORIZO (al gusto navarro)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 pan de pistola; agua; 150 gramos de chorizo en un trozo; aceite; sal;

Poner agua en un puchero al fuego y cuando suelta a hervir, sazonarla con sal y agregar el pan cortado en sopas muy finas. Partir el chorizo en rodajas no muy finas y freírlo en el aceite bien caliente. Verter todo sobre la sopa cuando el pan esté casi cocido. Una vez añadido el chorizo, dejar hacer por espacio de unos seis minutos.

3. SOPA DE PISTOLA CON ESPINACAS

Ingredientes para cuatro raciones: 1/2 kilo de espinacas tiernas; 1 pan de pistola; 50 gramos de jamón sin tocino; 50 gramos de manteca; 1/2 cebolla; caldo; 1 huevo duro.

Una vez limpias las espinacas de tierra, ponerlas a freír en una cazuela con la manteca y la media cebolla trinchada, y añadir el jamón a trozos; éste se sacará cuando esté frito.

Dar vueltas, y cuando se vea que todo está bien dorado, añadir caldo y el pan de pistola a trocitos, y dejar que hierva para que el pan quede blando. Presentarla con el huevo duro bien picado por encima.

4. SOPA DE PAN TOSTADO AL HORNO

Ingredientes para cuatro raciones: 1 pan de pistola; aceite; 3 dientes de ajo; agua o caldo; sal.

Hacer la sopa en una cazuela honda de barro. Cortar el pan de pistola y picar los ajos. Poner aceite en la cazuela y rehogar todo junto. Salar y añadir el agua o el caldo justo para cubrir. Dejarla hervir durante 7/8 minutos y meterla al horno hasta que quede bien tostada por la superficie.

Servirla caliente en la misma cazuela.

5. SOPA DE AJO VASCA (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 pan de pistola; agua; aceite; 3 dientes de ajo; 4 tomates o una lata; 2 huevos; sal.

Elegir un pan de pistola que esté bien tostado. En puchera de barro poner el agua al fuego con sal, cortar el pan en rebanadas finas e incorporarlo al puchero; dar un hervor.

En una sartén al fuego (con aceite) freír los ajos, y cuando éstos queden bien fritos y dorados, retirarlos y echar los tomates pelados y trinchados, o el tomate en lata.

Rehogar un poco e incorporar a la sopa, dejando cocer unos 10 minutos. Esta sopa deberá quedar un poco espesa. A la hora de sacarla a la mesa verter sobre ella los huevos batidos, de forma que queden cuajados.

6. SOPA DE AJO VASCA (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 pan de pistola; 5 dientes de ajo; aceite; agua; sal; 4 huevos.

En una jicara de aceite puesta en cazuela honda freír los ajos pelados. Cortar el pan de pistola en rajas finas. Rehogarlo bien en el aceite y echarle sal y agua (que estará hervida de antemano). Dejar que el pan se empape bien.

Aplastarlo con una cuchara de madera. Tapar la cazuela y dejar cocer la sopa, pero mirándola de vez en cuando. Si se quiere muy clara, añadiremos agua hervida. Si gusta tostada y bien cocida, se meterá al horno. Suele servirse con huevos escalfados, y también pueden cuajarse los huevos en la misma sopa, haciendo unos huecos y metiéndolos en ellos.

7. SOPA DE AJO VASCA (tercera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 pan de pistola; 50 grs. de manteca de cerdo; 4 dientes de ajo; 4 huevos; sal; agua; 1 cucharada de pimentón encarnado, dulce o picante.

Poner al fuego una cazuela honda con la manteca. Dorar los ajos pelados enteros, añadir el pan a rebanadas, el pimentón, agua, sal, dejando que hierva unos 10 minutos. A la hora de sacarla a la mesa cascar los huevos y esperar a que se hagan. Estarán en su punto cuando la clara se vea blanca.

8. SOPA DE AJO AL ESTILO DE ALAVA

Ingredientes para cuatro raciones: 100 gramos de pan; 2 pimientos choriceros ó 2 pimientos verdes frescos; aceite; sal; 2 tomates maduros; agua; 1 papelito de azafrán en hebras; 2 dientes de ajo.

Hacer esta sopa en un puchero de barro; llenar el puchero de agua y añadir los pimientos cortados por la mitad y sin simientes, los dientes de ajo, los tomates pelados y partidos, y el azafrán. Dejar hacer 15 minutos, incorporar el pan picado finamente, tres cucharadas de aceite, sal y dejar que hierva unos 15 minutos más.

9. SOPA DE AJO (receta donostiarra)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 «Sopako» o pan de pistola; aceite; 50 gramos de tocino; pimentón encarnado (dulce o picante según el gusto); 2 pimientos choriceros; 4 dientes de ajo; agua; sal; 2 huevos.

Hacerla en una cazuela honda de barro. Poner en ésta el aceite y el tocino, éste bien picadito, y echar los ajos a trocitos pequeños; cuando la mezcla adquiere un color rubio tostado se incorpora el «sopako» o pan de pistola picado, rehogándolo todo muy bien en la grasa; se añade también media cucharadita de pimentón, los pimientos choriceros (sin pepita y partidos por la

mitad), así como el agua, que estará hirviendo a la hora de verterla sobre la cazuela.

Durante la ebullición se deberá batir continuamente con un tenedor de madera, al objeto de que se forme una masa espesa. Añadir la sal y separarla del fuego. Separar las claras de las yemas de los huevos y añadir las claras (sin batir) sobre la sopa, dándola vueltas con el tenedor; en el momento en que esté tibia (no fría), añadir las yemas y mezclarlas, sacándola rápidamente a la mesa.

10. SOPA DE AJO TOSTADA

Ingredientes para cuatro raciones: caldo de berza; pan del día anterior; 2 dientes de ajo; aceite.

Se tendrá preparado un caldo de berza hervida con sal. Partir el pan, que debe ser atrasado. Dorar los ajos enteros en aceite frito en una cazuela y añadir el pan y el caldo; dejar hervir hasta que espese y meter a horno fuerte para que se tueste.

11. SOPA DE PAN CON CALDO DE CARNE

Ingredientes para cuatro raciones: 1 pan de pistola; caldo de carne.

El caldo de carne estará va sazonado y será, por tanto, sabroso y agradable al paladar.

Cortar muy menuda la corteza de la pistola y ponerla a cocer en el puchero con un cucharón de caldo. Revolver mucho y poco a poco añadir el resto del caldo.

12. SOPA DE PAN Y VERDURAS

Ingredientes para cuatro raciones: 2 panes de pistola; 3 puerros; 3 zanahorias; 50 gramos de jamón sin grasa; 50 gramos de chorizo; dentro de gallina; caldo de carne; 2 cucharadas de salsa de tomate; 1 cebolla.

Poner sobre una cazuela aceite, picar sobre éste cebolla y, así que esté a medio dorar, añadir los puerros y las zanahorias picaditas; dejar que se haga un poco y luego añadir el chorizo picado, el jamón, los dentro de gallina limpios y, por último, el pan de pistola bien picado. Todo esto freirá durante unos 15 minutos; más tarde, incorporar caldo para que se cueza bien y, por

último, agregar un par de cucharadas de salsa de tomate y meterlo al horno para que se dore bien.

13. SOPA DE ARROZ SECA

Ingredientes para cuatro raciones: 50 gramos de jamón sin grasa; 50 gramos de chorizo; 200 gramos de arvejas peladas; 1 pimiento morrón (natural o de lata); 4 cucharadas colmadas de arroz; caldo; 50 gramos de manteca; sal; 1/2 cebolla.

Deshacer la manteca en una cazuela honda de barro y picar sobre ella la cebolla; cuando esté bien doradita añadir el jamón (a trocitos), el chorizo (también cortado a cuadros), las arvejas (crudas) y el pimiento (si es de lata sólo cortado; si es natural, sin pepitas y a trozos). Añadir el arroz sin remojar y seguidamente el caldo (tres veces más que la cantidad de arroz). Una vez hecho el arroz, meterlo en un molde y ponerlo al horno.

14. SOPA DE ARROZ CON PORRUSALDA

Ingredientes para cuatro raciones: 4 puerros gordos; 1 trozo de bacalao; 4 patatas; 4 cucharadas de arroz; aceite; agua; sal.

Pelar los puerros y quitar lo verde. Ponerlos a hervir en un puchero con agua y aceite abundante. Añadir las patatas, cortadas a trozos regulares, y un trozo de bacalao remojado y limpio de raspas o escamas. Cuando esté todo a medio hacer, incorporar el arroz. Probar de sal y añadir más si es preciso. Dejar hacer, y servir cuando el arroz esté en su punto. Debe quedar caldoso, no espeso.

15. COSTRADA NAVARRA

Ingredientes para cuatro raciones: 4 zanahorias; 4 cebollas; 50 gramos de chorizo de Pamplona; pan de sopa; aceite; sal; 4 huevos; caldo limpio.

Tostar el pan, cortado previamente a rodajas, en el horno. Freír el chorizo en lonchas muy finas. Con las zanahorias y cebollas preparar un puré.

La sopa se prepara en una cazuela de barro y de la forma siguiente:

Capa de pan tostado, capa de chorizo y puré de zanahoria y cebollas; la última capa será de pan. Añadir caldo limpio y un poco de la grasa que sobre

de freír el chorizo. Meter la sopa al horno con los huevos cascados por encima.

16. SOPA NAVARRA

Ingredientes para cuatro raciones: 100 gramos de chorizo de Pamplona; 100 gramos de jamón; 2 panes de pistola o bien corteza de pan para sopa; 5 lechugas; un tazón de arvejillas peladas; 3 patatas; 3 puerros; 1 cebolla; 2 dientes de ajo; 3 zanahorias; 1 coliflor mediana; 200 gramos de vainas. Un puñado de espinacas; mitad aceite y mitad manteca de cerdo (50 gramos de manteca y una taza de aceite); caldo limpio de carne; sal; pimienta.

Picar finamente los puerros, zanahorias, patatas, lechugas, espinacas y vainas, después de bien limpias y lavadas. La coliflor se partirá en ramitos; el pan en rebanadas muy delgadas; el chorizo y el jamón se picará en trocitos.

Escoger una cazuela de boca ancha y más bien grande y echar en ella la grasa, o sea el aceite y la manteca. Sofreír en ello el jamón y el chorizo y añadir la cebolla trinchada, así como dos dientes de ajo picados y que todo se haga sin quemarse; incorporar el pan y darle una vuelta; a continuación ir echando todas las verduras. Cuando todo esté bien rehogadito, se añade caldo abundante. Al romper a hervir separarlo del fuego vivo y tapanlo. Dejar hervir hasta que toda la verdura esté tierna.

Linios 15/20 minutos antes de sacar la sopa a la mesa, se verterá en una cazuela de barro y se volverá a hacer, esta vez al horno, hasta que se vea una capa tostada en su superficie. Sobre esta sopa se pueden cascar huevos (si gusta), que se harán al horno.

17. SOPA DE LA RIBERA

Ingredientes para cuatro raciones: 1/2 kilo de hígado de ternera; caldo limpio; 200 gramos de queso rallado; agua; sal; pimienta; 4 rebanadas de pan frito en manteca de cerdo.

Hacer cocer el hígado en agua con sal. Escurrirlo y picarlo bien en la tabla; añadirle el queso rallado, y un poco de pimienta.

Echarlo en una cazuela que tenga el caldo limpio y caliente, y revolver bien, dejándolo hervir unos 5/7 minutos. Incorporar el pan frito y meter a horno fuerte para que se dore.

18. SOPA DE BUÑUELOS Y DENTROS DE GALLINA

Ingredientes para cuatro raciones: harina; caldo; manteca; dentro de gallina; 2 huevos duros; 50 gramos de jamón magro; 1 lata de puntas de espárragos.

Para hacer los buñuelos, amasar harina con un poco de caldo; de esta masa se harán pedacitos redondos que se colocarán en una tabla con harina; después se freirán en manteca hasta que estén doraditos y entonces se guardan. Retirar del caldo los dentro de gallina que habremos hervido en él y picarlos juntamente con los nuevos duros, el jamón frito y las puntas de espárragos.

Preparar un caldo limpio y cuando esté en la soperá ya para servir, añadirle los buñuelos, el picadillo y los espárragos. Removerlo un poco para que tome bien el gusto y presentarlo a la mesa bien caliente.

19. SALDA (sopa vasco-francesa)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 berza blanca pequeña; 1/4 kilo de alubias blancas remojadas previamente; 500 gramos de pata de cerdo salada; un manojo de hierbas aromáticas compuesto por laurel, tomillo, orégano, clavillo y perejil; una cucharada de pimentón encarnado; 4 patatas; 1 cebolla; 4 zanahorias; 1 puerro gordo; agua; sal.

En el agua, puesta en un puchero de barro, se hervirán las alubias con la pata de cerdo, añadiendo después el manojo de hierbas, la berza blanca picada, las patatas a trozos regulares, la cebolla entera, las zanahorias a discos y el puerro cortado en dos. Probar de sal, añadir el pimentón y dejar que todo cueza despacio. Se trata de una sopa pero muy espesa; el caldo debe estar gordo, sustancioso y tener un sabor fuerte.

20. SOPA DE QUESO A LA GASCONA (receta vasco-francesa)

Ingredientes para cuatro raciones: caldo de garbure (ver receta en este mismo capítulo); pan moreno; 80 grs. de queso rallado.

La garbure es el puchero vasco-francés; su caldo puede servir para la realización de muchas recetas. Aquí tenemos una de ellas:

Calentar el caldo de la garbure y hacer rebanadas de pan que se colocarán en una cazuela de barro honda (que quepa en el horno). Sobre una capa de pan esparcir queso, después poner más pan y más queso hasta terminar con el

queso. Cubrir o bañar todo con el caldo (ya caliente). Arrimarlo a fuego suave y trabajar con cuchara de madera al objeto de que se deshaga.

Hacer que se tueste a horno fuerte media hora antes de sacar la sopa a la mesa. En caso de no tener horno poner una tapadera y sobre ella carbón o leña ardiendo. La gracia está en la-» costra que se forma en su superficie.

21. SOPA DE CALABAZA

Ingredientes para cuatro raciones: 4 batatas; 1/2 kilo de calabaza; caldo limpio; pan; aceite; sal.

Partir en pedacitos la calabaza y batatas peladas y hacerlas cocer en caldo limpio. Cuando estén muy tiernas pasarlas por el pasador al mismo caldo. Al tiempo de servir se añaden panes fritos en aceite caliente.

22. SOPA CANA

Ingredientes para cuatro raciones: litro y medio de leche; salsa de capón asado; azúcar; 1 palito de canela en rama; pan en rebanadas pequeñas de sopa.

Hervir la leche a la que se añadirá la salsa de asar el capón, un poco de azúcar, la canela y el pan. Se hará un ratito (10 ó 15 minutos) y se servirá rápidamente.

23. SOPA DE ALUBIAS BLANCAS Y BERZA

Ingredientes para cuatro raciones: Manteca de cerdo; 2 cebollas; 1 berza; 4 dientes de ajo; 300 gramos de alubias blancas; agua; sal; pimienta; vinagre.

En un puchero de barro poner dos cucharadas de manteca de cerdo y rehogar las cebollas cortadas finamente; cuando estén a medio freír, añadir la berza partida gruesa y los dientes de ajo trinchados, así como las alubias blancas ya puestas a remojo desde el día anterior. Añadir agua fría, sal y pimienta, y dejar cocer todo durante unas tres horas. El puchero estará bien tapado y el fuego será lento.

Su cocción será lenta y continuada; a la hora de servirse, se pondrán unas gotas de vinagre, revolviendo el contenido antes de ponerlo en los platos.

24. SOPA A LA BAZTANESA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 manojo de hierbas linas para caldo; 250 grs. de carne para cocido; 4 patatas; 1 cucharada de harina de trigo tostado; manteca de cerdo; agua; sal; 4 huevos fritos.

Hacer hervir las hierbas junto con la carne y las patatas, en agua con sal, hasta que todo esté tierno. Escurrir el caldo y picar todo (hierbas, carne y patatas); freírlo con manteca de cerdo y añadir el caldo.

Servir la sopa con los huevos fritos.

25. SOPA DE CALDO DE VERDURAS

Ingredientes para cuatro raciones: 1 coliflor pequeña; 1 manojo de hierbas agrias; un puñado de espinacas; 2 nabos; 1 lechuga de las de cocer; 1 berza pequeña; 2 puerros; 2 zanahorias; 2 patatas; 2 huevos duros; costrones de pan frito; manteca de cerdo; caldo de carne.

Sobre una cazuela y con un poco de manteca trincar muy finito el puerro y la zanahoria; cuando se dore, se añade caldo y después la berza, lechuga, nabo, espinacas, hierbas agrias, coliflor y. por último, la patata, todo ello bien picado. Ai momento de sacar la sopa a la mesa, incorporar un huevo duro a rodajas y los costrones de pan frito.

26. SOPA DE ESPÁRRAGOS

Ingredientes para cuatro raciones: Caldo limpio; 250 grs. de arvejillas peladas; puntas de espárragos; costrones de pan frito; 50 gramos de jamón; aceite.

Añadir al caldo limpio (que deberá estar muy bien hecho) las puntas de espárragos y las arvejillas y cocer todo ello muy bien. En el momento de sacar la salsa a la mesa se añaden los costrones de panes y el jamón frito en pequeños trozos.

27. TRIPAKI-ZOPAK

Ingredientes para cuatro raciones: Caldo de puchero, potaje o cocido de alubias (rojas o blancas); pan seco de aldea; pimienta.

Se trata de una sopa muy simple, pero muy vasca.

Puesto el caldo sobre el fuego, en un puchero, se le agrega el pan de aldea hecho rebanadas gruesas; así que estén cocidas, y antes de que pierdan su

consistencia y se puedan romper, se sacarán colocándolas en una fuente, sin caldo. Espolvorear con la pimienta y servir las antes de que se enfríen.

28. SOPA DE VERDURAS PICADAS (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 50 gramos de mantequilla; 1 cebolla; 2 nabos; 2 zanahorias; un trozo de berza verde; 200 gramos de arvejas peladas; 1 cucharadita de perejil picado; caldo de carne; 2 patatas; sal.

Poner la mantequilla en una cazuela honda sobre fuego vivo: cuando esté bien caliente dorar en ella la cebolla picada menuda. Añadir los nabos, las zanahorias y la berza, todo limpio y cortado en tiritas finas, agregando también las arvejas y el perejil picado.

Incorporar el caldo y dejar cocer todo unos 10 minutos; seguidamente se sazona con sal y se tapa la cazuela, dejándola hervir a luego lento. En el momento en que las verduras estén casi cocidas, se echarán las patatas, cortadas en tiritas, dejando hervir todo quince minutos más. Servir la sopa caliente.

29. SOPA DE VERDURAS PICADAS (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 manojo de espinacas; 1 manojo de hierbas amargas; 2 zanahorias; 2 puerros; 1 cebolla; 50 gramos de jamón sin tocino; 50 gramos de manteca de cerdo; 1 pan de pistola; caldo de carne.

Picar las hierbas amargas y las espinacas quitando las venas y palitos. Picar también las zanahorias, los puerros y un poco de cebolla.

Poner al fuego una cazuela con manteca y un pedacito de jamón; cuando esté el jamón frito se retira y se añaden las zanahorias, cebolla y puerros picados, y después de darles una vuelta se ponen las hierbas amargas y luego unas cortezas de pan de pistola. Darle una vuelta, y va bien dorado, dejar que todo se haga un poco, antes de añadir el caldo, que ha de hervir lentamente una hora más.

30. SOPA DE VERDURAS PICADAS (tercera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 lechuga de hojas largas; 1 berza pequeña verde; un puñado de espinacas; 2 nabos; 2 zanahorias; 3

puerros; 100 gramos de jamón sin rocino, caldo de carne; sal; pan; aceite; azúcar.

Picar la lechuga finamente (todas sus hojas, aún las más verdes), la berza, las espinacas, los nabos, las zanahorias y los puerros.

Freír en una sartén el jamón a trocitos, retirarlo y freír seguidamente trocitos de pan, que también se retiran y reservan.

Rehogar después primeramente las verduras y las zanahorias, dejándolas hacer un rato; luego los nabos y seguidamente los puerros. Añadir una jicara de caldo, taparla y dejar que se cueza poco a poco. Más tarde se incorporan la lechuga y las espinacas y se cubren de caldo. Hervirá de una hora a hora y media. Probar de sal y rectificar si hace falta. Servir la sopa con el jamón y los trozos de pan y echar un poco de azúcar sobre ella.

31. SOPA ESPESA (vasco-francesa)

Ingredientes para cuatro raciones: 200 gramos de vainas, 4 patatas; 3 dientes de ajo; sal; agua; rebanadas de pan; 50 gramos de queso gruyere rallado; aceitunas deshuesadas a trocitos; aceite o mantequilla.

En un puchero con agua y sal y un chorro de aceite o mantequilla hervir las vainas (limpias y sin hilos) a trocitos: después echar las patatas (también a trocitos). así como los ajos machacados en el mortero. Es preferible que las patatas sean de las que se deshagan para que quede espesa la sopa.

Preparar una sopera con rebanadas de pan frito cubiertas por abundante queso rallado y echar en ella la sopa caliente. Por último, añadir las aceitunas deshuesadas a trozos pequeños.

32. ZURRUKUTUNA (SOPA) (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1/4 de kilo de bacalao; 1/2 cebolla; 3 cucharadas de aceite; 1 diente de ajo; 1/2 pan de pistola; pimienta; caldo de cocido o de carne; 1 cebolla.

Poner a remojar el bacalao la víspera, cambiándole una vez el agua.

Al día siguiente aproximarle poco a poco al fuego, hasta que llegue a punto de hervor; retirarlo del agua, conservando ésta, y desmenuzar muy finamente el bacalao.

En una cazuela de barro echar el aceite y rehogar en él la cebolla muy picada; cuando comience a tomar color añadir el diente de ajo muy picado y

el bacalao desmenuzado. Freírlo un momento, dándole vueltas e incorporar el caldo del cocido o de carne añadiéndole dos cucharones del agua del remojo del bacalao. Hervir suavemente unos tres cuartos de hora; pasado ese tiempo y diez minutos antes de sacarlo a la mesa, añadirle el pan de pistola cortado en rebanadas finas (dejar cocer esos 10 minutos). Servir en la misma cazuela.

33. ZURRUKUTUNA (SOPA) (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 4 tajadas gruesas de bacalao; 2 dientes de ajo; 1 cebolla; pimentón picante; 1 pan de pistola; aceite; agua; sal.

Asar sobre placa o chapa el bacalao sin remojar: el calor ejercerá un efecto sobre el bacalao, formando una especie de humedad. Cuando este calor ha pasado ya por todas las tajadas. se retiran y desmigán, quitando todas sus espinas y pieles (reservar éstas). Colocar luego la carne del bacalao desmigado en una fuente honda y cubrirlo de agua fresca. Comprimirlo con las manos para que suelte el agua, cambiar el agua y repetir la operación hasta tres veces; la última escurrir el bacalao con las manos.

En una cazuela honda, con aceite abundante, dorar los ajos y la cebolla picada e incorporar el bacalao; añadir un poco de pimentón y el pan de pistola a trozos, así como agua y sal. Dejar hacer por espacio de unos 15 minutos y servir.

34. SOPA DE PESCADO ESTILO ONDARROA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 cabeza de rape; 1 cebolla; salsa de tomate; 1 ajo; perejil; 1/2 kilo de chirlas gordas; 2 tajadas de merluza; sal; agua; 1 zanahoria; aceite.

Preparar un caldo de pescado con la cabeza del rape bien limpia, la zanahoria, unas ramitas de perejil y sal. Si se emplea salsa de tomate, añadir al caldo después de 15 minutos de hervor. Si se desean echar tomates naturales, freír éstos en aceite (después de pelados) y con un poco de ajo machacado pasarlos por el chino sobre el caldo.

Colar el caldo y guardar.

Freír en aceite las chirlas y trozos de pescado sin espinas ni piel. Cuando se echan las chirlas cubrir todo con una jicara de caldo de pescado, apartarlo del fuego vivo y que hierva 10 minutos; pasado este tiempo, se vuelca el

pescado y chirlas en la sopera, añadiendo el caldo que sea preciso para cuatro comensales.

35. SOPA VASCA DE PESCADO

Ingredientes para cuatro raciones: 800 gramos de pescados que pueden ser pescadilla, rape y congrio; 200 gramos de tomates; 1 cebolla; 3 puerros; 2 zanahorias; aceite; ajo; perejil; sal; agua; pan de sopa tostado o pan de pistola (unos 200 gramos).

Partir los pescados en trozos gruesos después de bien limpios. En una cazuela honda echar aceite y picar en él la cebolla; después los tomates, puerros, zanahorias, perejil y ajo; éste se hará, pero sin que se llegue a dorar. Añadir los pescados y un poco de agua y sal: hervirá todo junto unos 30 minutos. Pasado este tiempo, retirar el pescado a un plato y picarlo allí, reservándolo. El caldo seguirá cociendo una hora más. Colarlo por un tamiz.

En cazuela de barro honda poner el pan para sopa, tostadito e incorporar el caldo y el pescado desmenuzado. Dar unos hervores y servir.

36. SOPA VASCO-FRANCESA

Ingredientes para cuatro raciones: 750 gramos de merluza o pescadilla; 2 cebollas gordas; 1 taza de café llena de aceite; litro y medio de agua; 2 dientes de ajo; pimienta; hierbas aromáticas al gusto; 8 rebanadas de pan frito; vinagre; sal.

Conservar en la sopera el pan, frito ya en aceite. Partir el pescado (merluza o pescadilla) en cuatro trozos, uno por comensal.

En una cazuela de barro honda con la taza de aceite freír las cebollas cortadas muy menudo, hasta que tomen color doradito. Añadir el agua, sal, ajo (picado), pimienta y las hierbas. Tapar la cazuela y que hierva por espacio de unos 15 minutos, pasados los cuales se incorpora la merluza, dejándola hervir, ahora unos 20 minutos más. Retirar el pescado y desmenuzarlo (o ponerlo entero) sobre el pan (en la sopera). Colar el caldo encima y servir rápidamente.

En la mesa se añadirá un vasito de vinagre de muy buena calidad.

37. SOPA DE VARIOS PESCADOS (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 100 gramos de rape; 100 gramos de merluza; 2 tomates; 2 cebollas; pan; aceite; 4 mojonones; 2 dientes de

ajo; perejil; sal; agua.

Una vez limpio el pescado, poner en un puchero con agua la cebolla cortada a trozos, los tomates pelados y trinchados y un poco de aceite, sazonar con sal y dejar hervir durante media hora. Colar el caldo, y agregar el pan cortado a rodajitas y los ajos machacados en el mortero, así como los mojojones hervidos y sin concha. Todo esto hervirá durante cinco minutos. Sacar el pescado y, despojado de espinas y piel y cortado a trocitos (con el perejil picado) incorporar el resto de la sopa.

38. SOPA DE VARIOS PESCADOS (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 2 cabras; 2 barbarines; 1 pescadilla; 2 puerros; 2 zanahorias; 1 cebolla; salsa de tomate; 2 yemas de huevo; agua; sal.

Poner a hervir los puerros, las zanahorias y la cebolla en un puchero con agua y sal. Añadir los pescados limpios y enteros; así que hiervan, sacar el pescado y separar las espinas, pasando todo el resto por el chino con el caldo en que se ha cocido. Agregar a Jo pasado unas cucharadas de salsa de tomate y dejar hervir una hora hasta que quede un puré espesito. Al tiempo de servir a la mesa se añadirán las dos yemas de huevo bien batidas.

39. SOPA DE VARIOS PESCADOS (tercera forma)

Ingredientes: 300 gramos de pescadilla; 300 gramos de congrio; 500 gramos de rape; 4 tomates; 2 cebollas; 3 puerros; 2 zanahorias; aceite; 2 dientes de ajo; perejil; pimienta; sal; pan; agua.

Comenzar por limpiar y cortar los pescados a trozos. A continuación pelar los tomates y partarlos finamente a trozos. Picar luego los puerros muy pequeños con la cebolla, las zanahorias, el perejil y el ajo.

Calentar aceite en una cazuela, echándole el picadillo, a excepción del pescado y el tomate, que se echará en el momento en que lo otro esté debidamente rehogado.

Cubrir todo con agua y sazonar con sal y pimienta, dejándolo hervir a borbotones, cosa de 20 minutos. Comprobar si ha quedado bien cocido, en cuyo caso se retira el pescado, dejando que el caldo siga hirviendo unos 30 minutos para que tome por completo el gusto y se reduzca.

Despojar al pescado de piel y espinas y desmenuzarlo (y dejarlo aparte).

Una vez colado el caldo, se echará éste en una cazuela de barro, sobre rebanaditas de pan tostado, dejando que hierva unos cinco minutos; pasados éstos, añadir el pescado, que dará un par de hervores más. Servir.

40. SOPA DE CABEZA DE MERLUZA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 cabeza de merluza; 100 gramos de tomates; 1 cebolla; 1 hojita de laurel; 1 diente de ajo; pan de pistola; agua; aceite; sal.

Poner al fuego un puchero con el agua necesaria, la cebolla, el tomate, el ajo, la hoja de laurel y un buen chorro de aceite y sal. A media cocción añadir la cabeza de merluza y dejar hervir un buen rato. Colar el caldo, desmenuzar la carne que pueda haber en la cabeza y partir el pan de pistola. Echar todo al caldo (que estará hirviendo), revolviendo enérgicamente con una cuchara de madera. Servir caliente.

41. SOPA DE PESCADO AL GUSTO VASCO-FRANCES

Ingredientes para cuatro raciones: 2 cucharadas de manteca; 800 gramos de pescado no graso (pescadilla, platija; también puede hacerse con ancas de rana); 2 cebollas; 3 zanahorias; sal; pimienta; nuez moscada; hierbas aromáticas; 1 diente de ajo; agua; 1/4 kilo de acedera; 1 lechuga; un poco de apio; pan; 3 yemas de huevo.

En una cazuela honda poner la manteca y, así que se derrita, dorar las cebollas y zanahorias, previamente cortadas a rodajas pequeñas. Añadir el pescado bien limpio y a trozos gruesos, sal, un poco de nuez moscada, las hierbas, el diente de ajo; cubrirlos con el agua que se calcule (más un poco), dejando que hierva hasta que el pescado esté hecho. Colar el caldo.

Aparte, blanquear la acedera, limpiar la lechuga y el apio y picar todo. Añadir al caldo, y que se cueza por un espacio de 15 minutos. Cuando esté todo hecho, ligarlo con las yemas de huevo, cortar el pan en rebanadas y poner todo en la sopera. Cubrirlo con la sopa preparada y batir con una cuchara de palo. El pescado se sirve aparte como la carne del puchero.

42. SOPA BULLAVESA VASCA (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 3 arañas de mar; 2 salmonetes; 2 pescadillas; aceite; 1 cebolla; 2 dientes de ajo; 1 pimiento rojo seco; pimienta roja de Cayena; sal; agua; perejil; pan en rebanadas.

Preparar el pescado a trozos gruesos y echar sal. En una cazuela con aceite, dorar la cebolla picada y el ajo (a trocitos), echar el agua para cuatro personas, sal, el pimiento rojo seco cortado en dos y un poco de pimienta de Cayena. Dejar hervir 10 minutos. Agregar el pescado con abundante perejil picado y el pan. Agitar la cazuela, pero por sus asas, nunca con cuchara. Hacer que hierva la sopa 20 minutos. Servirla caliente.

43. SOPA BULLAVESA VASCA (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 200 grs. de merluza; 200 grs. de salmonetes; 200 grs. de arañas de mar; 200 grs. de rape; 200 grs. de bacalao fresco; 200 grs. de pescadilla; 2 dientes de ajo; 1 hojita de laurel; un poco de tomillo; 1 cebolla; harina; mantequilla; 4 trozos de pan tierno; agua; sal.

Limpiar los pescados y quitar la espina central y cabeza (si es entero). Con estos despojos y con cebolla, un diente de ajo picado, laurel, tomillo, sal y agua, se hace un caldo que después se cuele.

Saltear ligeramente en la sartén el pescado, lavado y con sal. en la mantequilla e incorporarlo al caldo; dejar que se haga hasta que esté tierno (10/15 minutos). Si se desea colorear, agregar jugo de carne.

Frotar las rebanadas de pan con ajo y meterlas al horno hasta que se doren. Este pan irá en el fondo de la sopera, en la que se sirve la bullavesa.

44. SOPA BULLAVESA VASCA (tercera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 lote de 500 grs.; 1 congrio de 300 grs.; 1 pescadilla de 500 grs.; 4 langostinos; 4 costrones de pan frito en aceite; 2 dientes de ajo; perejil; 3 cebollas; aceite; sal; 3 tomates maduros; 2 cucharadas de tomate especiado; agua; pimienta.

Dorar en aceite, a fuego lento, los dientes de ajo, con el perejil y las cebollas (todo picado muy menudo), removiendo sin cesar con una cuchara de madera. Añadir los tomates bien aplastados, y el extracto, para darle un color más vivo.

Poner a hervir la mezcla, durante mucho rato, en un puchero con agua, removiendo de vez en cuando. Añadir las rodajas de los pescados (limpio y sin raspas) que deberán ser de uno a dos centímetros de grosor. Hervir a fuego lento, sin agua, durante un cuarto de hora, echar sal y pimienta al gusto. Poco a poco echar dos litros de agua hirviendo, rociando la mezcla. La espuma del

congrio debe quitarse de vez en cuando. Probar para obtener el sazón deseado y dejar hervir la mezcla, bien tapada, durante media hora.

La sopa se adornará con los langostinos (hervidos aparte) y el pan frito. La sopa se sirve muy caliente.

45. SOPA DE VIGILIA (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 pan de pistola; 1/2 cebolla; aceite; agua; 2 huevos duros.

En una cazuela de barro poner un poco de aceite y picar media cebolla, que se retira cuando está dorada. En el mismo aceite desmenuzar el pan de pistola, y así que esté bien dorado, pasarlo por el chino, añadiéndole agua hervida, la cebolla antes frita y las dos yemas de huevo duras. Dejar cocer durante un buen rato: después picar las claras de los huevos y meter todo al horno.

46. SOPA DE VIGILIA (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: Caldo de pescado; 2 puerros; 2 zanahorias; 2 patatas; un manojo de espinacas; 100 gramos de alubias blancas ya remojadas; un poco de mantequilla; 2 yemas de huevo duro; costrones de pan frito.

El caldo de pescado no será muy fuerte. En él, puesto en un puchero de barro, se harán cocer las alubias blancas. Después añadir los puerros, zanahorias, espinacas, patatas, todo ello limpio y a cuadritos. Por último y cuando tenemos las verduras tiernas, se incorpora la mantequilla, las yemas de huevo duro deshechas y los costrones de pan frito.

47. SOPA KABRARROKAK

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de cabras; 3 tomates o salsa de tomate; 1 cebolla; 1 pimiento choricero seco; 1 puerro; 2 dientes de ajo; 1 hojita de laurel; perejil; 1 trocito de apio; agua; sal; pan; aceite.

Limpias las cabras, se ponen a hervir en un puchero con el tomate o salsa de tomate, la cebolla, el pimiento choricero cortado en dos y sin pepitas, el puerro y los dientes de ajo machacados, la hojita de laurel, el perejil y el apio, y sal. Cuando el pescado esté hecho (basta de 8 a 10 minutos) retirarlo del

caldo y dejar que éste siga haciéndose. Picar la carne de las cabras y las espinas, echándolas de nuevo al caldo.

Filtrar el caldo. Preparar el pan en rodajas y freírlo en aceite; este pan, junto a la carne del pescado, se incorpora al caldo (que habrá reducido su volumen una tercera parte). Servirla bien caliente.

48. SOPA DE CANGREJOS AL GUSTO NAVARRO

Ingredientes para cuatro raciones: Caldo de pescado o de carne; 8 docenas de cangrejos de río; agua; pan de sopa; 3 huevos duros; perejil.

Tener preparado el caldo de pescado o carne. Hervir los cangrejos y retirar el caparazón de las colas. Las patas y el caparazón se machacarán en el mortero. Echar este machacado al caldo y que hierva. En el momento que tome ya gusto se colará sobre el pan de sopa, previamente tostado al horno. A la hora de servir la sopa, incorporar las colas de cangrejos peladas, el perejil picado, y los huevos duros a rodajas.

49. SOPA DE ARROZ CON CHIRLAS (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de chirlas pequeñas; 4 cucharadas de arroz; 1 cebolla; 3 dientes de ajo; 1 hojita de laurel; perejil; aceite; sal; agua.

Las chirlas, bien limpias, se cocerán en agua, laurel y perejil. Una vez hechas, se separarán de sus conchas.

En una cazuela de barro sobre fuego vivo, poner una cantidad regular de aceite y en éste freír la cebolla picada; ya dorada, se le echan los ajos picaditos, rehogando un poco. Añadir el arroz, perejil picado y agua y las chirlas.

Durante su cocción se incorpora una picada de ajo y perejil, sazonando de nuevo con sal. Una vez que la sopa esté hecha, debe quedar clarita. Se comerá con cuchara. No se trata de un arroz.

50. SOPA DE ARROZ CON CHIRLAS (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1/2 kilo de chirlas; aceite; perejil; 3 dientes de ajo, agua o caldo de pescado; sal; 200 gramos de arroz.

Dejar las chirlas en agua y sal un buen rato. En una cazuela con aceite echar los ajos; así que estén dorados, sacarlos y añadir perejil bien picado y las chirlas. Darles una vuelta y agregar el arroz, sal y agua o caldo de pescado en abundancia, ya que se trata de una sopa. Estará hecha cuando el arroz se haya cocido. Si gustan más los mojojones, éstos pueden sustituir a las chirlas.

51. SOPA DE CANGREJOS (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 24 docenas de cangrejos de río; 50 gramos de mantequilla; 1 puerro; un poco de cebolla; 1 zanahoria; sémola de arroz en polvo; caldo; sal; pimienta negra; 1 huevo.

Limpiar 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.

Derretir la mantequilla en una cazuela al fuego y rehogar en ella los cangrejos, la cebolla, el puerro y la zanahoria (peladas y bien picadas). Añadir la sémola de arroz y dar unas vueltas. Mojarlo con el caldo y dejarlo cocer unos 15 minutos (retirar los cangrejos en cuanto den el primer hervor). Pelar luego las colas y guardarlas; las patas y las cabezas se machacan bien en un mortero, hasta convertirías en una especie de pasta que se agrega a la sopa. Dejar cocer ésta un cuarto de hora más, y colarla. Que dará a modo de un puré muy fino. Sazonar y poner la pimienta.

Al momento de servir la sopa añadir las colitas de los cangrejos y la yema de huevo desleída en una cucharada de agua fría. Mezclar todo muy bien.

52. SOPA DE CANGREJOS (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 800 gramos de cangrejos; agua; pimienta; 1 hojita de laurel; perejil; 1 cebolla; 1 zanahoria; 80 gramos de mantequilla; 8 rebanadas de pan; sal.

Poner a hervir agua y echar en ella los cangrejos bien limpios, añadiendo sal, pimienta, la hojita de laurel, perejil (sin picar), la cebolla y las zanahorias (partidas). Así que estén hechos, colar el caldo y retirar los cangrejos, que se pelarán, apartando las colas. Prensar bien los cangrejos para sacarles el jugo y echar éste al caldo. Colocar pan frito en la sopera, así como también las colas peladas y picadas. Añadir el caldo y servir.

53. SOPA DE RAPE

Ingredientes para cuatro raciones: 1 pan de pistola; 250 gramos de rape; 1 cebolla; 2 tomates; aceite; 8 almendras tostadas; 2 dientes de ajo; agua; sal.

Una vez bien limpio el rape, cortarlo a trocitos. Con el aceite se rehoga la cebolla picada menuda; cuando empieza a tomar color, se agrega el pescado, el tomate, pelado y picado, y el agua. Sazonar con sal, añadir las almendras, el ajo y el azafrán, todo machacado en el mortero. Poner todo a hervir durante unos 40 minutos.

Pasados éstos y al tiempo, incorporar el pan de pistola cortado a rebanaditas y abundante perejil picado. Si se hace en cazuela de barro, se sirve en ella; en caso de que sea un puchero, conviene verter la sopa en la sopera.

54. SOPA DE LAPAS

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de lapas; 50 gramos de jamón magro; 1 pan de pistola; perejil picado. 2 dientes de ajo; agua; 1 vaso de chacolí blanco; aceite; 1 cebolla; sal; 1 hojita de laurel; un poco de tomillo.

Lavar bien las lapas y disponerlas en una cazuela de barro honda. Cubrir las con el chacolí y agua (a partes iguales de uno y de otro). Añadir el laurel y tomillo y arrimar al fuego. Cuando se hayan abierto, retirarlas y separar la carne de sus conchas, volviendo la carne al caldo del cocimiento.

Preparar una cazuela honda de barro con aceite y picar sobre ella la cebolla, los dientes de ajo (a trocitos) y el jamón a cuadros, revolviendo todo con una cuchara de palo. Cubrir las lapas con su caldo, el perejil picado y el pan de pistola a trozos. Agregar más agua, si es preciso, y sal. Hacer que hierva, para que el pan de la sopa quede cocidito. Servir en la misma cazuela.

55. SOPA DE CONGRIO

Ingredientes para cuatro raciones: 200 gramos de congrio; 100 gramos de arroz; 1 cebolla; 1 diente de ajo; aceite; agua; sal; 1 patata; perejil.

Limpiar el congrio y hacerlo hervir en un puchero con agua, sal, un poco de perejil, la patata y un casco de la cebolla.

Aparte preparar al fuego una cazuela con aceite, picar en ella la cebolla y el ajo, echar el arroz y darle una vuelta. El pescado, ya hervido, se tendrá desmenuzado sin espinas ni piel. Añadir al arroz con el agua de su

cocimiento. Echar sal, dejar hervir, y meter al horno unos 10 minutos antes de servir. Esta sopa quedará espesa.

56. SOPA DE PULPO

Ingredientes para cuatro raciones: 1/2 kilo de pulpo; aceite; granos de pimienta negra; 2 puerros; 1 diente de ajo; sal; agua; 1 pan de pistola.

Limpiar bien el pulpo de pieles, darle un golpe con el mazo y meterle en un adobo compuesto de lo siguiente: tres cucharadas de aceite, dos o tres granos de pimienta negra machacada, la parte blanca de los puerros y el ajo, bien picado todo. Tenerlo en este adobo de 2 a 3 horas. Escurrirlo y cortarlo a trozos pequeños.

En una cazuela de barro con aceite freír todo el componente del adobo, incluso el pulpo. Añadir más agua y sal y que hierva hasta que el pulpo esté casi hecho. Cortar el pan de pistola y hervirlo en la cazuela unos 15 minutos; pasado ese tiempo, meterlo al horno para que se dore la superficie.

Servir en la misma cazuela y bien caliente.

57. SOPA «ANA MARY»

Ingredientes: 1 rape entero de 800 gramos a 1 kilo de peso; 1/2 kilo de mojojones; 1/2 kilo de patatas; 3 huevos; 1 cebolla; 2 tomates; 2 dientes de ajo; perejil; agua; 1 vasito de vino blanco seco o jerez seco; sal; costrones de pan frito.

Preparar un puchero de barro al fuego con agua. Limpio el rape, separar la cola de la cabeza y reservar. Sobre una sartén al luego con aceite picar la cebolla y los tomates (pelados) y rehogarlos hasta que empiecen a tostarse; en ese punto añadir el pescado, los mojojones (bien limpios de barbas), las chirlas (que habrán estado en agua y sal para soltar la tierra) y el ajo y perejil picaditos. Mover la sartén, salar, poner el vino o el jerez y un cucharón del agua del puchero, dejándolo hervir unos 5 minutos; pasado este tiempo, volcar sobre el puchero el contenido de la sartén. Tapar el puchero y bajar el fuego para que hierva lentamente unos 15 minutos. Colar el caldo a otro puchero y escurrir el pescado, que se picará (no muy pequeño). A los mojojones y chirlas quitarles la cáscara. Reservar el pescado.

Pelar las patatas y cortarlas en cuadritos iguales, echándolas a cocer en el caldo colado. Antes de que estén hechas del todo, batir los huevos y añadirlos, dándoles vueltas para que queden a hilos cuajados. Incorporar el pescado y

los mariscos que tenemos reservados. En ese punto la sopa debe servirse rápidamente, ya que si no pierde toda su gracia.

En la sopera, al fondo, colocar una capa de costrones de pan fritos en forma alargada.

58. SOPA DE PESCADO MIRAMAR

Ingredientes para cuatro raciones: 1 cabeza de merluza; 100 gramos de mero; 1 cabeza de ajos; 1 puerro; un poco de perejil; 1 zanahoria; 3 gramos de pimienta negra; 1 copa de coñac; un poco de vino blanco; 1 cebolla asada a la plancha; aceite; 1 cebolla picada; un poco de pimentón; 3 tomates; 4 rebanaditas de pan tostado; 1 huevo cocido; 12 almejas; 4 gambas; sal; pimienta molida.

Poner en un puchero con agua abundante (mejor de barro) el pescado con el puerro, la zanahoria, la pimienta en grano, el vino blanco, el coñac, la cebolla asada, sal y un chorro de aceite.

Dejar hervir durante 1/2 hora y, una vez hecho, retirar el pescado, dejándolo enfriar en un plato. El resto del caldo deberá hervir para concentrarse; después se cuela y reserva.

Preparar una cazuela con aceite, cebolla y ajos picados; así que comience a estar doradito, incorporar pimentón (una cucharadita) y los tomates fritos y pasados anteriormente. Unir esto al caldo de pescado. Rectificar la sal y poner un poco de pimienta molida, las almejas crudas, el pan tostado, la zanahoria del caldo que se coló anteriormente, picada, las gambas crudas, el huevo duro a trocitos y el pescado desmenuzado y sin espinas ni pieles. Todo esto dará un hervor para que las almejas se abran y las gambas se cuezan. Servirla caliente.

59. SOPA DE PESCADO TOSTADA A LA MARTINITA

Ingredientes para cuatro raciones: 150 gramos de rape; 1 cabeza de merluza o un trozo de mero; 200 gramos de chirlas; 50 gramos de jamón sin grasa; 2 huevos; 3 dientes de ajo; 1 cebolla; aceite; 3 tomates; agua; sal; pan; perejil.

En una cazuela honda poner aceite y freír los ajos partidos por la mitad; ya fritos, separarlos y echar la cebolla muy picadita y dejar que se dore; cuando ya tome color, se añaden los tomates pelados y trinchados y rehoga bien. Partir el pan en rodajas finas e incorporarlo friéndolo bien.

Aparte se hace cocer el rape, la cabeza de merluza y las chirlas en agua, con una ramita de perejil, sal y un chorrito de aceite. Colar el caldo sobre la cazuela y picar el pescado (despojándolo de espinas). Las chirlas se sacarán de su concha.

Añadir el pescado y chirlas a la sopa y bajar el fuego para que se haga poco a poco. Cuando esté bastante seca (habrá menguado el caldo), picar el jamón y ponerlo por toda su superficie. Batir los huevos y echarlos también por encima y meter al horno, para que se tueste. Servir en la misma cazuela.

60. SOPA DE ALMEJAS VIZCAITARRA

Ingredientes para cuatro raciones: 4 docenas de almejas regulares; 1 cebolla; 2 dientes de ajo; 2 tazas de arroz; 1 hoja de laurel; perejil; aceite; sal; agua; pimienta.

Una vez limpias, hervir las almejas en un puchero con agua, en la que se habrá echado el laurel y un poco de perejil. Así que estén cocidas, sacar las almejas de sus conchas.

Aparte, en una cazuela, rehogar en aceite la cebolla bien picada, añadiéndola, en el momento de dorarse, los ajos también picados. Echar el caldo en el que se cocieron las almejas, así como el perejil crudo picado. Dejar que hierva todo hasta que el arroz esté en su punto; en ese momento incorporar las almejas sin sus conchas. dejando hacer todo unos 10 minutos más sobre el fuego. Sazonarlo con sal y pimienta.

PURÉS

61. PURÉ DE ALUBIA ROJA

Ingredientes para cuatro personas: 1 1/2 litros de caldo limpio; 800 gramos de alubias rojas; 3 patatas; perejil; 1 cebolla; costrones de pan frito; agua; sal.

Poner a hervir las alubias rojas, remojadas, con la cebolla y patatas peladas y partidas, y añadir el perejil. El agua no será abundante, sino la justa.

Ya hecha la alubia, pasarla por el pasa-purés y añadirle el caldo limpio (ver cómo está de sal), dejando que hierva un poco. Servirla con los costrones de pan.

62. PURÉ ULZAMESA

Ingredientes para cuatro raciones: 600 gramos de alubias blancas (pueden sustituirse por alubias encarnadas); 100 gramos de tocino; 1 cebolla; perejil; tomillo; 1 zanahoria; clavo; 1 hojita de laurel; agua; sal; trocitos o costrones de pan frito en aceite.

Poner a hervir las alubias previamente remojadas en agua fría, con el tocino, zanahoria, clavo, perejil en un manojito, la hojita de laurel y sal. Una vez hechas las alubias, retirar todo y pasar éstas por el pasa-purés, añadiéndoles un poco de caldo. Servir el puré con los panes o costrones de pan frito.

63. PURÉ DE ARVEJILLAS

Ingredientes para cuatro raciones: 1 1/2 litros de caldo limpio; 1 kilo de arvejillas frescas; 1 lata de puntas de espárragos; 1 cebolla; perejil; 3 patatas; costrones de pan frito.

Hacerlo de igual forma que el puré de alubias rojas y servirlo con las puntas de espárragos, además de los costrones de pan frito.

64. PURÉ CREMA

Ingredientes para cuatro raciones: 200 gramos de harina, 4 yemas de huevo; panes o costrones fritos; aceite; caldo de carne.

Poner el caldo de carne en un puchero. Aparte, desleír unas 4 ó 5 cucharadas de harina en agua fría y echarlo al caldo de carne. Dejar hervir de 45 a 60 minutos.

Al servir el puré añadirle las yemas de huevo crudo enteras y los costrones de pan frito.

65. PURÉ DE PATATA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de patatas; agua; sal fina; leche; 50 gramos de mantequilla.

Bien cocidas las patatas, sin piel, pasarlas por un prensapurés o por un chino. Derretir mantequilla en una tartera y añadir las patatas pasadas, con un poco de sal y un poco de leche.

66. PURÉ TUDELANO

Ingredientes para cuatro raciones: 250 gramos de garbanzos; 2 yemas de huevo; 1 cebolla; 1 cebolleta; 1 zanahoria; 2 tomates; 25 gramos de mantequilla; 1 hojita de laurel; perejil; cominos; aceite; sal; agua; costrones de pan frito.

Poner a cocer los garbanzos (previamente remojados desde la noche anterior) en abundante agua, añadiéndoles la zanahoria, la cebolla y media hoja de laurel. Una vez que estén bien cocidos, escurrirlos, rehogarlos con un refrito a base de la cebolleta y tomates, y añadirles perejil machacado y un par de granos de cominos. Dejar que cueza todo junto unos 15 minutos y pasarlo todo por un tamiz fino. Echar este puré en un puchero limpio y trabajarlo un buen rato con el batidor, añadiéndole agua para aclararlo, si es preciso. Incorporar la mantequilla y meter a horno, al baño María, hasta el momento en que debe servirse, en el cual se añadirán las dos yemas de huevo. Adornarlo en la sopera, con una guarnición de costrones de pan frito.

CALDOS

67. CALDO LIMPIO (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1/2 kilo de carne de buey para el cocido (zancarrón); un hueso de caña; un cuarto de gallina; 250 gramos de garbanzos; 1 cebolla; 2 zanahorias; 3 puerros; 1 nabo; perejil; agua (unos 2 litros); sal.

Los garbanzos estarán ya previamente remojados por un espacio de 12/24 horas, en agua y sal.

Elegir un puchero más bien grande y poner en él la carne, la gallina y el hueso, añadiendo dos litros de agua fría (no debe estar nunca caliente). El puchero se colocará sobre el fuego vivo y según suelte espuma se irá quitando ésta convenientemente. Cuando ya no quede espuma, incorporar los garbanzos que pueden estar en una bolsa de malla o bien sueltos, según se desee. Un consejo: antes de echar los garbanzos (al sacarlos del remojo) pasarlos por agua bien caliente; así se evita que en el puchero baje la temperatura al añadirlos. Salar y espumar de nuevo si es preciso.

Separar el puchero a una lumbre más lenta. Hervirá una hora por lo menos. En esta altura se añaden las zanahorias, nabos, puerros, cebolla y perejil, todos ellos sin picar y bien raspados y limpios. Hervirá 3/4 de hora

más, sin parar ni un minuto. Caso de tener que añadir agua, ésta estará hirviendo para que no pare su ebullición.

Para dar color tostado (si gusta), bastará con hacer un poco de caramelo en una flanera y echar unas gotas de éste al caldo. El jugo de carne también puede dar un color bonito.

Hecho el caldo, se cuele y se utiliza. Este caldo recibe también el nombre de «caldo limpio», aunque el caldo limpio puede hacerse también como citamos en la receta que damos a continuación.

68. CALDO LIMPIO (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1/2 kilo de carne de zancarrón; 1 puerro; 1 zanahoria; perejil; sal; agua; 200 gramos de garbanzos; aceite.

Poner a cocer la carne en agua fría. Cuando hierva se le añade el puerro, la zanahoria, el perejil, un chorrito de aceite y sal, y se sigue la cocción lentamente.

Si se quiere aprovechar la carne, se pondrá ésta a hervir en agua a borbotones en lugar de en agua fría.

Los garbanzos se incorporan al caldo cuando haya hervido en él la carne, colocados dentro de una red. Cuando estén cocidos se sacan.

Escurrendo este caldo de todos sus ingredientes, puede utilizarse ya para otras recetas, para hacer salsas y sopas diversas.

POTAJES

La preparación de las legumbres secas

Las legumbres pueden ser frescas o secas. Cuando se trate del tipo fresco, su remojo no es preciso, aunque estando realmente frescas entran ya en el terreno de las verduras «comestibles» y no van encasilladas en este apartado de Potajes. Sólo las pochas pueden ser consideradas como primas hermanas de las legumbres secas.

Por lo general toda legumbre seca (alubia blanca o roja, garbanzos, lentejas, habas secas) se tiene a remojo por espacio de unas doce horas en agua fría. Existen clases de estas legumbres (sobre todo cuando son del año) con las que no es preciso hacerlo. Se ponen después de limpias a cocer en

agua fría y se aderezan después según la costumbre. Recordamos que han de cocer suavemente y a borbotones. Las que han estado a remojo se cocerán de igual modo.

La parte vasco-francesa tiene en su gastronomía el tipismo característico del resto del País Vasco.

Hemos leído en un libro, cuya traducción ofrecemos, lo siguiente:

«En una gran sala embaldosada, de paredes blanqueadas. Caddetou, el viejo bearnés, de perfil típico, calzado con zuecos y con una gran boina en la cabeza, está sentado a la mesa saboreando la «garbure» que Mariette, su mujer, acaba de preparar.»

«En la inmensa chimenea en la que los landeses colocan la «broche» unida a una polea accionada por un perrito vivo, cuando se asa un pollo, Mariette ha colgado de la cadena una olla de bronce con agua hasta la mitad; cuando el agua empieza a hervir, Mariette echa zanahorias, habas, alubias, patatas, laurel, tomillo, ajo, sal y pimienta. Cuando toda la verdura está bien hervida, añade hojas de col verde cortadas en tiras y después, una media hora antes de servir, un muslo de oca confitada (durante meses en untosa manteca).»

«Echa el caldo sobre rebanadas de pan sentado, en cantidad suficiente para que el cucharón se mantenga derecho y después las verduras con el muslo de la oca encima. Lo sirve todo a la vez. La garbure es el plato nacional de los bearneses, lo que explica el proverbio: «Lou qui a coeche d'auque e hourroup de bi, que pot embita parent ou besi», es decir: «el que tiene un muslo de oca y un vaso de vino, puede invitar a pariente o vecino.»

«Si no hay confitado de oca, siempre queda de pato, de gallina o de cerdo, o en todo caso pata salada o un poco de jamón, para sazonar la sopa.»

«A principios de invierno, si las conservas están agotadas, mientras se espera la «pele porc» o «fiesta del cerdo», se conforman con un «coulin».»

«Basándose en otro refrán: «entre la sopa y la col hay que beber un traguito». Coddetou, más refinado, bebe un vaso de vino tinto, a menos que prefiera verterlo en la sopa y beberlo en el plato. Le llama «Hacer chabrot», que según él, cura todas las enfermedades. La comida acaba, habitualmente, con un buen trozo de queso de oveja del valle de Ossan, o con una manzana o nueces secas.»

«Por la noche, Caddetou se contenta con «pastet» o «broye», que hace veinticinco años constituía el plato único de la comida y la cena de los montañeses.»

«En una olla de tres patas, colocada en el suelo y en la que el ama de casa pone brasas ardiendo, tuesta harina de maíz. Cuando está dorada, le echa poco a poco agua hirviendo, revolviendo muy deprisa con una paleta especial, frecuentemente esculpida, que se llama «boudettade».»

«Una vez hecha la pasta, se sirven en platos hondos, cubierta de caldo de coles o de cale con leche.»

«En la montaña se ponía la cazuela sobre un taburete de tres patas y toda la familia se sentaba en torno, comiendo de la misma cazuela.»

«Los burgueses hacían la pasta con leche, en vez de agua, y la dejaban enfriar. Cortada en pedazos, se freía en una sartén con mantequilla. Con un poco de azúcar por encima, es exquisita.»

«Los días de fiesta o de boda, se pone a cocer lentamente, desde la vigilia, una sopa de buey y verduras, en la que a la mañana siguiente se añadirá una gallina rellena con miga de pan empapada en leche, tocino, jamón, hígado de gallina trinchado, ajo, sal, pimienta y dos huevos balidos. Se toma la sopa con fideos y se sirve la gallina sobre las verduras rodeada de su relleno cortado en rebanadas. Los sibaritas prefieren el relleno a la gallina. Después viene el delicioso «alicot» (ala y cuello); se doran en grasa de oca los menudillos de ave: alas, cuello, patas, molleja e hígado, cubiertos de caldo y un poco de vino blanco, bien sazonados, dejándose hervir lentamente durante tres horas.»

«El «estoufat» de buey, hervido en vino tinto durante cinco horas, bien cubierto de picadillo de tocino, jamón, ajo y cebolla, se estofa (como su nombre indica) y calma los apetitos para que no se haga «mucho daño» con el asado que le seguirá: pollo, pavo o pato. No se comen verduras, ya se comen bastantes diariamente.»

«El postre se compone de fruta y crema de vainilla, servidas con el majestuoso pastel «a la broche», cuya receta damos a continuación:

» Hágase una pasta fina con dos docenas de huevos, un kilo de mantequilla, un kilo de harina de trigo y medio litro de ron. La «broche» se cubre con un cono de madera forrado de papel blanco. La cocinera, por lo menos durante dos horas, ante un gran fuego gira suavemente la «broche» echando lentamente delgadas capas de pasta que se dora poco a poco, de pie, sobre su base, con un ramito en el agujerito más pequeño.»

«Tras esto se imponen el café y el armagnac. Para saborear comida tan abundante, se necesitarán de tres a cuatro horas. Además se riega con los numerosos vinos del País: Vic-Bilh, Pic Poult, Pacherin. Jurançon, Maridan.»

Rellenos para potajes

Los potajes se acompañan de muchas cosas diferentes: todas ellas suelen entrar en la confección de la receta, pero existe sin embargo algo que se puede y debe añadir a media cocción o bien después. A la hora servir los rellenos, éstos suelen hacer que el sabor y el espesor den caldo corriente. Se sirven partidos a trozos (al igual que las carnes) por encima del potaje.

En todas las provincias (o en casi todas) existen tipos diferentes de rellenos. Así en Cataluña lo hacen a base de carne picada de ternera y cerdo, con huevo, miga de pan, sal, ajo y perejil. En Castilla con miga de pan, huevo, tocino, ajo, pimienta y sal. y el nuestro típico es el siguiente:

69. RELLENO DE HARINA DE BORONA

Ingredientes para cuatro raciones: 50 gramos de harina de borona; 50 gramos de harina de trigo; 2 hojas de berza; agua; sal; leche fría.

Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa. Formar con ella una bola envolviéndola en dos hojas de berza y atarla con hilo. Echarla a cocer dentro del potaje. Si se desea más rica y jugosa pueden añadirse dos huevos batidos y jamón serrano a trocitos.

Otra característica de los Potajes en la Cocina Vasca es lo que hacían nuestras abuelas que, no conformes con un puchero solo, era clásico que preparasen tres, y así se podía comer mejor y más variado.

70. LOS TRES PUCHEROS DEL POTAJE VASCO

Primer Puchero:

Ingredientes para cuatro raciones: 250 gramos de carne de zancarrón; 250 gramos de garbanzos remojados; 1/4 de gallina; 200 gramos de jamón en un trozo; un manojo de hierbas aromáticas; agua; sal.

En un puchero (de barro) poner en frío todos los ingredientes citados.

Este puchero, bien espumado a su tiempo, se mantendrá hirviendo despacio a un lado del fogón.

Segundo puchero:

Ingredientes para cuatro raciones: 1/2 kilo de alubias encarnadas; 100 gramos de tocino; 1 hueso de cerdo salado; 1/2 cebolla; aceite; agua; sal.

En un puchero (de barro) se cocerán las alubias con todo lo demás. En ocasiones, la cebolla y el aceite citados en los condimentos, se añaden al puchero después de freírlos en la sartén.

Este segundo puchero de potaje hervirá también a un lado lentamente y su caldo debe ser poco y espeso.

Tercer puchero:

Ingredientes para cuatro raciones: 1 berza tierna; 2 chorizos gordos; 2 morcillas; agua; sal.

En un puchero (siempre de barro) se hará el tercer potaje, picando bien la berza y cocidiéndola juntamente con los chorizos y morcillas, y sal.

Ya hechos los tres pucheros, escurrir el caldo de los garbanzos y mezclarlo con el de la berza en proporción de mitad y mitad de cada uno; a esta mezcla se agrega una pequeña parte del caldo de las alubias, y con todo este caldo se prepara la sopa, que puede ser de pan de pistola o de pasta (ésta constituirá el primer plato de la comida).

Después de la sopa, servir en fuentes diferentes los garbanzos, la berza y las alubias, que deben comerse al mismo tiempo mezclándolos cada comensal, en su plato, según las cantidades que su apetito le aconseje.

Las carnes, chorizo y morcillas empleadas en los potajes eran el plato final, cortadas en trozos y adornadas con una fritada de tomates y pimientos frescos de lata.

La berza debía estar muy bien cocida, pero sin rehogarla, y se comía según rezan los buenos cánones, mezclada con las alubias.

Para las carnes se preparaba otra abundante fritada de tomates o pimientos y, cuando ya estaba bien rehogado, echaban todas las carnes (en trozos) dejándolas hervir unos minutos en ese refrito. Luego se volcaba todo en una fuente, cuidando de no romper las morcillas, sirviéndolo a continuación.

En la actualidad los potajes han quedado casi exclusivamente reducidos a un puchero del que pueden hacerse varias recetas diferentes.

71. POTAJE DE ALUBIAS ROJAS (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 500 gramos de alubias rojas; 50 gramos de tocino; 100 gramos de carnes de ternera; 1 chorizo de 100 gramos; 3 litros de agua; sal; pan; aceite.

Hervir las alubias rojas (previamente remojadas) en un puchero de barro con agua fría. Cuando estén cocidas, añadir el tocino, frito previamente, la

ternera pasada por la sartén y el chorizo sin hacer del todo. Dejarlo todo una hora más.

Las alubias se servirán con todo su caldo, trozos de pan frito en aceite y la carne y tocino sobre ellas, caldositas y espesas.

72. POTAJE DE ALUBIAS ROJAS (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1/2 kilo de alubias rojas; 100 gramos de tocino con carne; aceite; 1/2 cebolla; 1 diente de ajo; 1 hueso de cerdo salado.

Las alubias serán tiernas o estarán ya previamente remojadas. Ponerlas en un puchero con agua fría y, cuando rompa el primer hervor, poner el tocino entreverado cortado en cuadritos pequeños y frito, hasta formar torreznillos. En la grasa de estos torreznillos se sofríen la cebolla y el ajo, todo perfectamente picado; cuando está bien frito, mezclarlo con las alubias, dejando que el puchero continúe cociendo hasta que esté todo bien hecho.

En los últimos hervores añadir sal y el hueso (sin ella cuecen mejor), bastando cinco minutos para que se saturen perfectamente. Ha de procurarse que al quedar terminado no esté muy caldoso, sino espeso.

Si gusta añadir bacalao, éste se habrá desmigado en crudo y lavado perfectamente en varias aguas. Tener presente que dará un punto salado al Potaje, por lo cual se irá con cuidado con la sal.

73. POTAJE DE ALUBIAS ROJAS CON MORCILLA

Ingredientes para cuatro raciones: 500 gramos de alubias rojas; 4 morcillas; un poco de pimentón encarnado dulce; 2 dientes de ajo; aceite; agua; sal; 1/2 cebolla; 1 zanahoria; 1 hueso seco de jamón.

Las alubias, después de remojadas, se cocerán en puchero de barro, poniendo todo en frío, o sea, la zanahoria, la cebolla y el hueso de jamón junto con las alubias. A medio cocer añadir las morcillas, el pimentón (frito en aceite con los ajos) y la sal, y dejar que termine de hacerse. Pueden añadirse patatas partidas a trozos.

Servir en el mismo puchero.

74. POTAJE DE ALUBIAS ROJAS CON ARROZ

Ingredientes para cuatro raciones: 500 gramos de alubias rojas; 2 patatas; 100 gramos de arroz; 3 puerros; aceite; 50 gramos de jamón

sin grasa; 2 chorizos; agua; sal.

Las alubias estarán a remojo doce horas antes. Preparar el puchero con el ajo, el chorizo, el jamón y un buen chorro de aceite. poniendo en él las alubias, siempre con agua fría. A media cocción añadir los puerros y las patatas a trozos. Añadir la sal conveniente y, al servir el potaje, echar por encima el chorizo y el jamón, picados.

75. ALUBIAS ROJAS AL VINO TINTO (receta vasco-francesa)

Ingredientes para cuatro raciones: 500 gramos de alubias rojas; vino tinto; 2 zanahorias; hierbas aromáticas; 2 dientes de ajo; 1 cebolla; 50 gramos de tocino ahumado; 8 salchichas pequeñas; agua; sal; perejil.

Poner a remojo las alubias el día anterior. En un puchero (preferible de barro) preparar (en frío) las alubias con agua y vino tinto (mitad de agua y mitad de vino). Añadir las zanahorias (limpias y enteras), la cebolla partida por la mitad, el ramito de hierbas aromáticas y ajos. Hacerlo todo junto y, cuando estén tiernas, salar y añadir las salchichas enteras o a trozos. Servirlas espesas y caldosas en el mismo puchero, con abundante perejil trinchado.

76. ALUBIAS ROJAS A LA BILBAINA

Ingredientes para cuatro raciones: 500 gramos de alubias encarnadas; 100 gramos de tocino; 1 hueso de cerdo; aceite; 1 cebolla; 1 diente de ajo; perejil; 1 tomate; agua; sal; pimienta.

Las alubias estarán remojadas. Poner a cocer en un puchero con agua fría el tocino y el hueso; se rompe el hervor por tres veces con agua fría. Cuando ya estén casi cocidas, freír en aceite la cebolla, el ajo, el perejil, todo bien picadito, echándolo sobre las alubias. Si se desea, se pueden incorporar patatitas (mejor si son nuevas y pequeñas). Añadir sal y pimienta. Estas alubias se pueden hacer un poco diferentes, si las ponemos berza picada o nabos (también picados).

77. ALUBIAS A LA VIZCAÍNA SENCILLAS

Ingredientes para cuatro raciones: 1/2 kilo de alubias rojas; 1 cebolla; aceite; 50 gramos de tocino en un trozo; 2 chorizos; agua; sal.

Después de bien limpias, y a remojo, poner en un puchero con agua fría, la cebolla picada, unas gotas de aceite, el tocino y los chorizos. Cuidar de

poner el agua en bastante cantidad, con el fin de no añadir más y de que salga espeso el caldo. Estas alubias cocerán un cuarto de hora como mínimo.

78. ALUBIAS CON OREJA DE CERDO A LA VIZCAÍNA

Ingredientes para cuatro raciones: 500 gramos de alubias rojas; aceite; agua; sal; 1/2 oreja de cerdo; 1 hueso salado de cerdo; 100 gramos de corteza de jamón; ramillete compuesto de 1 hoja de laurel, perejil y tomillo; 1 cebolla; 1 zanahoria; 3 dientes de ajo; pimentón encarnado; perejil; canela en polvo.

Cocer en un puchero con agua las alubias rojas (ya remojadas) y dejar que se hagan poco a poco.

Bien chamuscada y limpia la oreja de cerdo y juntamente con el hueso de cerdo, el ramillete, la cebolla, la zanahoria, se cocerá en un puchero aparte de las alubias. Todo hecho se pondrá en uno de los pucheros (cortando antes la oreja en cuatro trozos) y, si es preciso, se añadirá caldo de uno de los cocimientos (generalmente se escurre la oreja de cerdo y todo lo demás, siendo esto lo que se incorpora al puchero de alubias).

En una sartén sobre el fuego, con aceite, freír los dientes de ajo y, así que tomen color, separarla del calor vivo y añadir una cucharada de pimentón encarnado (dulce o picante). Poner todo sobre las alubias, así como un poco de canela en polvo, perejil finamente picado y sal. Todo hervirán junto una media hora. Servirlo espesito y caliente.

79. ALUBIAS CON SALCHICHAS

Ingredientes para cuatro raciones: 1/2 kilo de alubias blancas; 3 cebollas; 12 salchichas; agua; sal; aceite.

Poner a cocer en agua fría las alubias con una de las cebollas; cuando estén casi cocidas se pican en una cazuela de barro las otras cebollas sobre aceite, y se rehogan las salchichas. Quitar la cebolla de las alubias y verter éstas en la cazuela de las salchichas (añadir la sal), procurando que hierva la cazuela, a fuego lento, y meneando de vez en cuando para que no se pegue y resulte la salsa gorda.

80. ALUBIAS BLANCAS EN SALSA VERDE (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 4 puñados de alubias blancas; agua; sal; aceite; perejil; ajo; 1 pimiento choricero; cebolla.

Poner la alubia a remojo la noche anterior. Al otro día se limpia bien, se coloca en un puchero (mejor si es de barro) con agua fría y un casco de cebolla y se arrima al fuego para que hierva. A media cocción añadir aceite y sal. Una vez cocidas, escurrirlas bien. No tirar el caldo. En una cazuela honda de barro poner aceite y picar un diente de ajo (añadir la pulpa del pimiento choricero previamente remojado en agua caliente y las alubias bien escurridas). Revolverlas con cuchara de madera y añadirles un poco de su caldo. Servirlas espesitas y cuidar de que no se peguen en la cazuela.

81. ALUBIAS BLANCAS EN SALSA VERDE (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1/2 kilo de alubia blanca; 1 cabeza de ajos; aceite; 2 dientes de ajo; perejil; agua; sal.

En un puchero con agua fría poner la alubia (ya remojada) con la cabeza de ajo y un poco de aceite, dejando que se vaya cociendo poco a poco. Cuando esté a medio hacer se prepara aceite en una cazuela aparte, al que añadiremos, bien majados, los dientes de ajo y bastante perejil. Quitar la cabeza de ajo del puchero y verter las alubias en la cazuela. Menearlo cogiéndolo del asa para que engorde la salsa y para que no se pegue.

82. ALUBIAS BLANCAS A LA BILBAINA

Ingredientes para cuatro raciones: 500 gramos de alubias blancas; 100 gramos de jamón bien curado; 2 pimientos encarnados naturales o de conserva; 1 cebolla; 2 dientes de ajo; un poco de aceite; perejil bien picado; sal; pimienta; agua.

Las alubias cocerán en agua fría con un chorrito de aceite, rompiendo el hervor por tres veces y añadiendo para ello, cada vez, un poco de agua fría. Se dejarán cocer el tiempo suficiente hasta que estén tiernas.

En una sartén con aceite se fríen los pimientos cortados a cuadros, la cebolla, los dientes de ajo, el perejil y el jamón (también a cuadritos) y se añade todo a las alubias, que hervirán con ello un buen rato.

Poner sal y pimienta. Estas alubias quedarán espesitas; para ello no deben tener mucha agua, y si se ve que están muy claras se pueden pasar unas alubias por el chino y así espesarán.

83. POTAJE DE ALUBIAS BLANCAS CON PIMIENTOS

Ingredientes para cuatro raciones: 500 gramos de alubias blancas; 1 cebolla; 2 dientes de ajo; 4 cucharadas de aceite; 100 gramos de jamón con tocino; 4 pimientos encarnados; perejil; sal; pimienta; agua; sal.

Las alubias (remojadas) se cuecen en agua fría; cuando rompan a hervir se les añade más agua fría. Esta operación se repite hasta tres veces. Dejar cocer hasta que estén tiernas.

Rehogar en una sartén con aceite caliente la cebolla picada, el ajo y los pimientos cortados a cuadritos; una vez hechos, agregar el jamón, cortado también, e incorporar esta mezcla a las alubias. Poner sal, perejil y pimienta y dejar hervir hasta que forme una salsa espesa y las alubias estén tiernas. Si la salsa no espesa se machacan unas alubias en el mortero, en un poco de agua, y se añaden. Servirlas calientes.

84. POTAJE DE ALUBIAS BLANCAS CON ARROZ Y ACELGAS

Ingredientes para cuatro raciones: 1/4 de kilo de alubias blancas (secas o frescas «pochas»); 1 taza de arroz; 6 hojas de acelgas; 3 dientes de ajo; 3 cucharadas de aceite; sal; pimienta negra; agua.

Poner a cocer las alubias, si son secas, en agua fría, y si son frescas o pochadas, en agua templada.

Aparte hervir el verde de las acelgas picado muy pequeño; cuando esté cocido, escurrirlo y mezclarlo con las alubias, añadiendo el agua necesaria para que resulten más bien caldosas que secas. Media hora antes de servir las se les incorpora el arroz y el aceite, con los dientes de ajo bien fritos en él. Sazonar, poner la pimienta y que hierva de nuevo hasta que el arroz esté blando. Retirar los dientes de ajo del potaje y servir.

85. POTAJE DE ALUBIAS A LA GUERNIQUESA

Ingredientes para cuatro raciones: 1/2 kilo de alubias rojas; 100 gramos de tocino en un trozo; 2 morcillas; 4 chorizos; agua; sal; aceite.

Poner a cocer las alubias (remojadas) en un puchero con agua fría, y cuando den el primer hervor, quitarles el agua y añadirles agua de nuevo y el trozo de tocino, las morcillas y los chorizos. Dejarlas hacer lentamente y, a media cocción, pasar unas pocas alubias para que se espese. Dejar hacer todo junto, procurando que quede un caldo muy espeso.

86. POTAJE NORTEÑO

Ingredientes para cuatro raciones: 400 gramos de alubias . secas (blancas o rojas); 4 patatas; 1 berza; 2 puerros;

400 gramos de costilla de cerdo salada; agua; sal.

Las alubias estarán remojadas previamente. En el puchero, con agua fría, se ponen las alubias con la costilla de cerdo salada y se deja hacer lentamente un par de horas. Pasado ese tiempo se añaden las patatas cortadas cada una en cuatro, los puerros más bien grandes y la berza picadita. Seguirá hirviendo. Antes de sacar el potaje a la mesa cortar las costillas en cuatro trozos y ver cómo está de sal. Saldrá espesito y gustoso.

87. ALUBIAS Pochas ECONOMICAS

Ingredientes para cuatro raciones: 1/2 kilo de alubias pochadas (o sea. alubias frescas con la vaina amarilla); agua; sal; aceite.

Elegir un puchero de barro el doble de grande que lo que parezca a simple vista según el kilo de alubias. Esto tiene por objeto evitar que éstas, al entrar en contacto con el agua y hervir, se salgan del recipiente, cosa por lo demás frecuente, ya que aumentan muchísimo.

Desgranar las alubias como se hace con las arvejillas e ir echándolas, en seco, dentro del puchero. Cubrir las con agua que sobrepase unos cuatro dedos lo ocupado por ellas, dejándolas en un lugar del fuego no muy vivo y sin moverlas para que se hagan despacio. Cuando estén cocidas se les echa sal y aceite crudo, previamente templado, y así que rompan el hervor de nuevo, se dejan una media hora más y se sirven. Si gusta, puede echárseles una cucharada de salsa de tomate.

88. Pochas PARA CADA DÍA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de pochadas; agua; aceite; 1 pimiento choricero seco; agua; 1 diente de ajo; 2 tomates; 1 cebolla; sal.

Poner las pochadas en un puchero con agua fría y arrimarlas al fuego, dejando que hiervan lentamente y con poca agua. A medio hacer, sazonar y añadir un chorrito de aceite, el ajo picadito y el pimiento seco cortado por la mitad. Freír la cebolla picada en aceite, sin que se quemé, y echar en ella los tomates pelados y a trozos; dejar reducir esta salsa y pasarla sobre las pochadas por el chino. Dejar que sigan hirviendo. Deben quedar espesitas pero enteras;

si es preciso (para engordarlas), bastará con pasar por el chino unas cuantas de ellas. Servirlas calientes.

Son apropiadas para acompañar codornices o un asado de aves.

89. POTAJE DE GARBANZOS CON ESPINACAS (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1/2 kilo de garbanzos; 2 puerros; perejil; 1 kilo de espinacas frescas; 1 cebolla; 1 diente de ajo; 2 yemas duras; 2 cucharadas de vinagre; aceite; sal; agua.

Los garbanzos, ya remojados de víspera, se colocarán en el puchero de barro con agua fría, la zanahoria, los puerros, el perejil y la sal, dejándolos hervir.

Limpiar la espinaca y partirla en trozos que se freirán en una sartén con la cebolla y el ajo picados, con abundante aceite y bien rehogados (no estarán nunca hechos del todo, pues el freír o rehogar las espinacas no las ablanda). Incorporarlos al puchero de los garbanzos. Machacar las dos yemas duras en el chino junto con el vinagre y pasarlo sobre el potaje. Moverlo, darle un hervor y servir.

90. POTAJE DE GARBANZOS CON ESPINACAS (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 500 gramos de garbanzos; un ramito de hierbas compuesto por perejil, 1 hojita de laurel y 2 dientes gordos de ajo; aceite; 500 gramos de espinacas; 1 zanahoria; 2 dientes de ajo; 2 cebollas; pimienta; sal; 2 cucharadas de salsa de tomate; 2 huevos duros; agua.

En un puchero de barro poner a cocer con agua fría abundante los garbanzos (remojados ya de antemano desde la noche del día anterior con agua un poco templada y un poquito de sal gorda). Al romper la ebullición espumar bien, agregar unas gotas de aceite fino, una cebolla cortada en dos, la zanahoria, el ramo de hierbas atado (compuesto de perejil en rama, laurel y uno o dos ajos), y dejarlo cocer hasta que los garbanzos queden esponjosos y suaves.

Aparte limpiar las espinacas en varias aguas abundantes y darles un hervor con agua. Escurrir, picar a trozos y unir las a los garbanzos. Retirar la zanahoria y la cebolla de entre el potaje y pasarlas por un tamiz, junto con una cucharada de caldo de los mismos garbanzos. Esto ayudará a espesar la salsa.

En una sartén con aceite, puesta sobre el fuego, freír media cebolla picada muy pequeña, con unos ajos y un poco de perejil también picado. Añadir una pizca de pimienta y un poco de salsa de tomate. Dejarlo a un lado del fogón mientras se cuece muy lentamente durante unos tres cuartos de hora, y procurando que esté en su punto de sal y que no resulte muy fuerte de salsa.

Servirlo bien caliente. Es una receta propia para presentarse los días de abstinencia de carne.

91. GARBANZOS GUISADOS

Ingredientes para cuatro raciones: 1/2 kilo de garbanzos; 4 patatas gordas; 2 cucharadas de arroz; aceite; 1 diente de ajo; 1/2 cebolla; 1 puerro; 1 manojito de perejil atado; 1 zanahoria; 2 tomates; 4 huevos duros; agua; sal.

Poner a remojo los garbanzos por espacio de unas doce horas, con agua caliente y sal.

Preparar un puchero de barro, de boca ancha, con agua fría, los garbanzos, un buen chorro de aceite, el diente de ajo, la cebolla picada pequeña, el puerro (cortado en dos), el perejil atado, la zanahoria y los tomates previamente pelados y trinchados. Hervirá este puchero unas dos horas sin parar, primero a fuego más vivo y después reposadamente. Echar la sal, las patatas a cuadros, el arroz y los huevos, cortados cada uno en cuatro, y que se vaya cocinando. La salsa debe quedar a modo de crema espesa. Tener mucho cuidado de que no se pegue con el arroz al espesar. Servar caliente.

92. POTAJE VASCO DE GARBANZOS Y ALUBIAS ROJAS (dos pucheros)

Ingredientes para cuatro raciones: 1er. puchero: 400 gramos de garbanzos; 100 gramos de carne propia del cocido; 100 gramos de jamón; 1 muslo de gallina; aceite; agua; sal; 1 zanahoria; 1 cebolla.

Una vez remojados los garbanzos, disponer en un puchero con agua fría, la carne del cocido, el jamón en un trozo, la gallina, la zanahoria raspada y la cebolla cortada en dos. Hervirá hasta que esté hecho. Añadir sal.

2." puchero: 400 gramos de alubias rojas; 50 gramos de tocino; 1 hueso blanco de ternera; 1 puerro; 4 chorizos; agua; aceite; sal; 2 dientes de ajo.

Las alubias rojas (ya remojadas) hervirán en el puchero con agua fría, y todos los ingredientes citados; del puerro se echará también su parte verde.

Salar y añadir los dientes de ajos fritos y con su aceite.

Servir dos fuentes, cada una con lo suyo. Si hubiese mucho caldo (de los dos pucheros), servirá para hacer sopa.

93. POTAJE NAVARRO

Ingredientes para cuatro raciones: 250 gramos de vainas; 250 gramos de habas peladas; 250 gramos de guisantes pelados; 4 patatas; 100 gramos de tocino; 100 gramos de lomo de cerdo fresco; 4 salchichas; 1 hueso de jamón; 1 berza pequeña; agua; sal; aceite.

Poner en un puchero agua fría y echar en él las habas y los guisantes; cuando estén a medio hervir, añadir las patatas y las vainas cortadas a trozos, la berza también cortadita, el tocino y el lomo en un trozo cada uno, las salchichas y el hueso de jamón. Dejar que todo hierva durante hora y media.

Servirlo caliente.

94. POTAJE DEL PIRINEO

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de zanahorias; agua; 6 cucharadas de tapioca; 80 grs. de mantequilla; sal.

Raspar las zanahorias y hacerlas hervir en agua y sal. Escurrirlas y hervir en el caldo la tapioca. Pasar las zanahorias por un pasapurés y unirlo todo, añadiéndole un poco de sal y la mantequilla.

95. POTAJE DE CALABAZA (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 1/2 kilos de calabaza; 2 cebollas; 150 gramos de mantequilla; caldo de carne; apio; pimienta; 1 tomate; una cucharada de harina; pan; sal; agua.

Pelar la calabaza y limpiarla de sus filamentos, cortándola a trozos. Ponerlos en agua con un poco de sal y reservarlos.

En un puchero de barro derretir la mantequilla y dorar en ella una de las cebollas, partida previamente, agregando la calabaza y removiendo bien para que se impregne perfectamente de la grasa. Añadir el caldo limpio de carne, el apio, la pimienta, la sal y el agua

En una sartén se hace un sofrito con la otra cebolla, el tomate y la harina, incorporándolo todo al potaje anterior después de pasado por el tamiz.

Servirlo con pan frito.

96. POTAJE DE CALABAZA (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 calabaza entera (uno o dos kilos de peso); 1 cebolla; aceite; 50 gramos de manteca de cerdo; agua; sal; 100 gramos de arroz.

Pelar la calabaza y cortarla a trozos regulares, friéndolos en la manteca juntamente con la cebolla bien picada.

Poner al fuego el puchero con agua, aceite y sal, y echar en ella la calabaza. Cuando rompa a hervir añadir el arroz; una vez que ya esté el arroz en su punto, se podrá servir el potaje.

97. POTAJE DE PUERROS (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 8 puerros; 4 zanahorias; 75 gramos de mantequilla; 6 patatas medianas; 1 cebolla; 200 gramos de alubias blancas; la cuarta parte de una berza; agua; sal.

Las alubias estarán previamente remojadas. Ponerlas a cocer con agua fría en el puchero. Después de un rato de hervor agregar los puerros, patatas, zanahorias, berza y cebolla, todo bien picadito, y la sal correspondiente, dejándolo hacer hasta que esté bien tierno. Ya terminada su cocción, retirarlo del fuego, añadiendo la mantequilla derretida, y servirlo a continuación.

98. POTAJE DE PUERROS (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 12 puerros gordos; 100 gramos de mantequilla; 250 gramos de zanahorias; 1/2 kilo de patatas; agua; sal; 1 hojita de laurel; pimienta.

Los puerros, las patatas y las zanahorias se montan y cortan, rehogándolos en la mantequilla. Echar el agua hirviendo y dejar cocer el potaje unos 45 minutos; pasado este tiempo, poner la pimienta, el laurel y la sal. Dejarlo unos cinco minutos más sobre el fuego. Servir.

99. PORRUSALDA (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1/4 kilo de bacalao en un trozo; 6 puerros gordos; 4 patatas; 4 cucharadas de aceite de buena calidad; 2 dientes de ajo; 2 cucharadas de caldo; 2 cucharones del agua de escamar el bacalao; pimienta negra; sal.

El bacalao estará remojado de víspera (12-14 horas). Escurrirlo y ponerlo en una cazuela con agua fría; cuando rompa el hervor retirarlo del fuego, sacar el bacalao y guardar el caldo. El bacalao se puede desmenuzar o dejar entero.

En un puchero hondo echar el aceite y los ajos; cuando estén dorados, quitarlos y añadir los puerros limpios y partidos a trozos gruesos. Darles una vuelta y echar el bacalao y las patatas peladas y cortadas a trozos gordos; dar una vuelta y añadir las dos cucharadas de caldo y los otros dos cucharones del agua del bacalao. Machacar los ajos e incorporarlos con un poco de pimienta negra. Probar de sal. Tapar y que se haga hirviendo una hora, por lo menos, lentamente. Servirla caliente.

100. PORRUSALDA (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 cola de bacalao de 150 gramos; 600 gramos de patatas; 12 puerros gordos; 1 hojita de laurel; aceite; agua; sal.

Coger un puchero hondo de barro con agua fría. En él hervir los puerros, limpios y cortados al través en trozos gordos, dejándoles parte del verde que tienen. Añadir la hoja de laurel y que hierva, con la tapadera, poco a poco, durante una hora.

Cuando estén medio cocidos, incorporar las patatas a trozos también gruesos y la cola de bacalao, que se habrá tenido a remojo, pero que no estará muy blanda. Verter buen chorro de aceite. Ya tiernas las patatas, retirar la hoja de laurel y servir.

101. POTAJE O GARBURE (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 150 gramos de tocino con carne; un trozo de 250 gramos de pato, ganso o cerdo en conserva (se le conoce como confitado); 3 nabos; 3 patatas; 1/2 berza; 125 gramos de alubias blancas secas o frescas; 125 gramos de vainas; perejil; tomillo; agua; sal; pimienta; pan de sopa.

Hervir por separado y en agua fría las alubias blancas (si son secas), y si son frescas, en agua caliente.

En otro puchero se pone el tocino y el trozo de ganso; así que estén cocidos, añadir la berza picada y poco después los nabos en rodajas y las patatas a trozos. Cuando las alubias estén tiernas, se vuelcan con su caldo

sobre el otro puchero. Sazonar. Conjuntamente ha de cocer todo una hora y media más.

Las vainas se cocerán aparte, partidas en trozos pequeños

Retirar del potaje los componentes de él (verduras, tocino y ganso) y colocarlos en una cazuela de barro, alternando capas de verduras, ganso y tocino cortados en trocitos, con capas de rebanadas de pan de sopa. Mojarlo con unas cucharadas de su propio caldo y meterlo a dorar en el horno.

Se sirve en la misma cazuela y el caldo aparte en la sopera.

102. POTAJE O GARBURE (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones»: 1 berza verde; 1 trozo de carne de oca confitado, con su grasa; orégano; perejil; 400 gramos de habas desgranadas; 400 gramos de guisantes; 400 gramos de judías blancas (ya remojadas); 2 dientes de ajo; 4 patatas; sal; agua; pan moreno.

El potaje o garbure, receta vasco-francesa que tiene merecido nombre internacional, puede hacerse con las verduras de la estación; por lo tanto, el sabor variará según se prepare en una o en otra temporada.

Se recomienda que las verduras utilizadas en su confección sean frescas; nada de hojas secas o amarillentas. Además de las citadas verduras, la garbure contará con un buen trozo de pato confitado o bien de cerdo, de la matanza, en su defecto, costilla de puerco, **salsichón** o papada, hueso ó menudillos de ave (mejor si son conservados que frescos).

Utilizar puchero de barro (los de metal confieren un sabor desagradable a la garbure). En ese puchero, con agua, hervir en primer término las alubias blancas con la oca y después (a media cocción pero sin que pare de su hervor) las verduras, patatas, los ajos picados, el orégano y el perejil. Salar y que todo se haga un poco.

Partir el pan en rebanadas finas y colocar éstas en una sopera. Verter encima el caldo de la garbure colado y que esté hirviendo. Recuerde que el cucharón de servir debe quedar recto y derecho, dentro de la sopera; esto indicará que la sopa está espesa, que es de lo que se trata.

Las verduras y carne pueden servirse con la sopa o bien presentadas aparte.

COCIDOS

103. COCIDO VASCONGADO

Ingredientes para cuatro raciones: 1/2 kilo de alubias (blancas o rojas); 4 patatas; 3 zanahorias; 2 nabos; 150 gramos de tocino magro salado; 3 dientes de ajo; 2 puerros; tomillo; laurel; 1 cucharada de pimentón; aceite; sal; pan y agua.

Las alubias estarán puestas a remojo previamente antes de echarlas al puchero. Mondar y cortar las patatas a trozos pequeños a lo largo, y hacer lo mismo con los nabos y las zanahorias, cortándolas a pedazos. Echar el tocino. Los ajos se añaden machacados. Los puerros, el tomillo y el laurel, juntos y atados. El pimentón, con una cucharada de aceite tibio.

Dejar cocer durante tres horas, dándole el punto necesario de sal y recordando que el tocino ya está salado.

Servir el cocido sobre rebanadas de pan, cortadas muy finamente, y con el tocino partido a trozos.

104. COCIDO DE GARBANZOS (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 500 gramos de garbanzos; 2 cebollas; 2 dientes de ajo; 1/2 pan de pistola; dos manojos de espinacas; 3 huevos duros; aceite; agua; sal.

Poner a cocer agua en un puchero; cuando empieza a hervir se echan los garbanzos (remojados de víspera) y un chorro de aceite. Dejar cocer poco a poco. Aparte se calienta aceite en una cazuela y cuando esté se añaden las cebollas picadas, los ajos y trozos de pan; tapar y dejar hervir poco a poco durante dos horas, cuidando de que no se pegue y añadiendo al final agua a los garbanzos.

Cortar finamente las hojas de las espinacas, limpias de sus tallos, y añadir a los garbanzos (poner la sal).

Quitar de los garbanzos casi toda el agua y pasar sobre ellos con un pasador, y con ayuda de un poco de esa agua, la cebolla y el pan que deben quedar como papilla. Añadir los huevos duros bien picados y que se haga despacio para no romper los garbanzos.

105. COCIDO DE GARBANZOS (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 500 gramos de garbanzos; 150 gramos de jamón; 250 gramos de rabo de buey; 1/4 de gallina; 2 chorizos; 2 puerros; perejil; 2 zanahorias; sal; agua, 2 patatas.

Poner de víspera los garbanzos a remojo y por la mañana cambiarles el agua.

En un puchero con agua fría, cubriéndolos un poco más de lo justo, se les agregará el jamón, el rabo de buey, la gallina, los chorizos, los puerros, un poco de perejil y las zanahorias con la sal correspondiente. Espumar y tener a un hervor muy lento hasta la hora de la comida.

Precisará unas cuatro horas de hervor continuo.

Una hora antes de servir, se le agregan unas patatas a trozos gordos, cuidando mucho de que el garbanzo salga enterito.

Al tiempo de servir se les escurre el caldo que tienen y con el mismo se hace una buena sopa de arroz o de fideos.

Servir los garbanzos en una fuente, adornándolos por encima con la gallina, el rabo, la zanahoria, los puerros, los chorizos el jamón y las patatas.

106. COCIDO DE ALUBIAS ENCARNADAS (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1/2 kilo de alubias encarnadas; 100 gramos de tocino en un trozo; 400 gramos de costilla de cerdo fresca; 2 nabos; 1 cebolla; aceite; 3 patatas; agua; sal; pasta de sopa fina.

Poner las alubias (remojadas) en un puchero con agua fría, añadiéndoles el trozo de tocino y la costilla de cerdo.

El agua debe ser abundante. A las dos horas añadir los nabos y la cebolla picada y frita en aceite, así como las patatas. Que se haga todo a fuego lento, sin dejar de hervir. Si hubiera que añadir agua, ésta será fría.

Una vez todo tierno, escurrir el caldo y hervir sopa fina en él. Servir las alubias, con sus componentes, después de la sopa.

107. COCIDO DE ALUBIAS ENCARNADAS (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 500 gramos de alubias encarnadas; 1 berza pequeña; 50 gramos de tocino; 250 gramos de zancarrón de ternera; 2 chorizos; agua; sal;

4 cucharadas de arroz; costrones de pan frito.

Las alubias encarnadas estarán remojadas previamente. Hacerlas cocer en un puchero de barro con agua fría; al romper a hervir quitarles el agua, poniéndoles otra limpia, y añadiendo el tocino, la carne y el chorizo. Dejar hacer lentamente y, a media cocción, incorporar la berza partida a trozos

pequeños y la sal, dejándolo que hierva todo junto y procurando que el caldo sea abundante.

Una vez hechas las alubias, escurrir el caldo y hacer la sopa con el arroz. Servir la sopa con costrones de pan.

Las alubias se presentan con la carne y el tocino y los chorizos cortados a trozos sobre ellas.

108. COCIDO DE BERZA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 berza gorda o bien 2; 100 gramos de tocino; 2 chorizos; 2 nabos; 2 kilos de habas sin calzón; 500 gramos de arvejas sin piel; 2 patatas; agua; sal.

Poner en un puchero agua, la mitad del tocino y los chorizos. A la media hora añadir la berza picada y los nabos; continuar la cocción revolviendo a menudo (añadir sal). Después incorporar las habas, las arvejas y, finalmente, las patatas mondadas y a trozos. La otra mitad del tocino se deshace en una sartén, echándose al puchero. Servir adornando la fuente con el tocino y el chorizo cortados a trozos.

Con su caldo, y si gusta el sabor un poco fuerte de las habas, se hará una sopa de pan.

109. COCIDO CON CHORIZO DE PAMPLONA

Ingredientes para cuatro raciones: 400 gramos de garbanzos puestos a remojo la noche anterior; 750 gramos de carne del cocido; 1 zanahoria; 2 morcillas de arroz; 150 gramos de chorizo de Pamplona; 50 gramos de jamón; 100 gramos de tocino; sal; agua; pasta de sopa.

Hervir en primer lugar los garbanzos. A media cocción, añadir la zanahoria, morcillas, chorizo, jamón, tocino y más agua (que estará hirviendo). Añadir sal y que todo se haga bien.

Si se desea preparar verdura, elegir una de la estación: vainas, berza o acelgas, y hervirlas con patatas aparte.

Escurrir el caldo y hacer con un poco de pasta. El chorizo de Pamplona, así como todo lo demás (carne, tocino, jamón, morcillas) se presentará sobre los garbanzos tiernos y escurridos.

ARROZ

110. ARROZ A LA VASCA

Ingredientes para cuatro raciones: 4 tazas de arroz; 8 tazas de caldo de carne; 1/2 pollo en trozos; menudillos de ave; 100 gramos de jamón magro; 100 gramos de arvejillas sin piel; 1 diente de ajo; 2 pimientos choriceros; 2 pimientos rojos asados y sin piel o de lata; 3 huevos duros; 8 huevos más; 100 gramos de magro de cerdo; 3 chorizos pequeños; 4 salchichas; sal; puré de tomate; aceite.

Escoger una cazuela de barro capaz para todos los ingredientes, más el agua y lo que espese el arroz.

Sobre el aceite caliente freír ajos y, poco a poco, añadir el pollo troceado (mejor si es gallo de corral y no viejo), así como el magro de cerdo, las arvejillas, los pimientos choriceros a trozos y sin pepitas, los chorizos, las salchichas, los menudillos de ave. Rehogar bien todo e incorporar el arroz, echando el caldo, la sal y revolviendo bien. A media cocción, añadir los huevos duros pelados y a tajaditas, así como los pimientos rojos.

Este arroz se sirve acompañado con el puré de tomate y con los huevos fritos, dos por cada comensal.

111. ARROZ DE VIGILIA

Ingredientes para cuatro raciones: 2 puerros; 2 zanahorias; perejil; 1/2 cebolla; 2 dientes de ajo; 4 tazones de arroz; agua; sal; aceite; 1 yema de huevo cruda.

Hacer un caldo con la zanahoria, los puerros y un manojito de perejil y sal.

En una cazuela honda echar aceite y añadir la cebolla picadita y el ajo machacado. Incorporar el arroz y darle vueltas para que se rehogue un poco. Escurrir el caldo de las verduras e incorporar el arroz. El caldo será el doble, más un tazón. Poco antes de servir el arroz batir la yema y echarla por encima.

112. ARROZ CON PUERROS Y ARVEJILLAS

Ingredientes para cuatro raciones: 400 gramos de arroz; 800 gramos de arvejillas; 2 manojos de puerros; 2 dientes de ajo; 4 almendras y un puñado de piñones; 2 cucharadas de salsa de tomate; perejil; sal; agua; pimienta.

Mondar los puerros y cortarlos a trocitos. Ponerlos en una cazuela con aceite y rehogar hasta que tengan un color dorado; seguidamente incorporar la salsa de tomate y el arroz, y freír o rehogar ligeramente, mojándolo con un litro de agua. Agregar las arvejillas hervidas y sazonar con sal y pimienta, cociendo lentamente por espacio de veinte minutos. A media cocción echar las almendras y los piñones y los ajos (todo machacado al mortero). Servir en una fuente, espolvoreándolo con el perejil trinchado finamente.

113. ARROZ AL ESTILO DE PAMPLONA

Ingredientes para cuatro raciones: 4 cucharadas de arroz; 200 gramos de bacalao desmigado y desalado; 4 alcachofas; 200 gramos de guisantes sin vaina; tomillo; 1 hoja de laurel; 2 tomates; 2 ñoras (pimientos secos encarnados); 1 cebolla; aceite; agua; sal; perejil.

En una cazuela de barro disponer aceite y picar en él la cebolla, los pimientos secos (a trozos) y sin pepitas, así como los corazones de las alcachofas, los guisantes, el bacalao, el tomillo y la hojita de laurel. Rehogar todo bien y añadir los tomates sin piel y trinchaditos. A continuación el arroz, al que se dará unas vueltas con todo antes de agregarle el agua, que será justo el doble que de arroz. Salar y cocer. Cuando esté ya a medio hacer, meter al horno para que termine su completa cocción. Servirlo con perejil picado por encima.

114. ARROZ CON CORDERO A LA NAVARRA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 espaldilla de cordero de más de 1 kilo de peso; 50 gramos de manteca de cerdo; harina; sal; pimienta; 4 tazas de arroz; agua; salsa de tomate.

La espalda del cordero se cortará a trozos sazonándolos con sal y pimienta. Envolver cada uno de ellos en harina y rehogarlos en una cazuela con manteca de cerdo. Cocer el arroz (en doble volumen de agua que de arroz) y añadirlo al cordero junto a una buena cantidad de salsa de tomate. (Ver el capítulo de «Salsas»). Por último, meterlo al horno unos instantes antes de sacarlo a la mesa.

115. ARROZ A LA MARINERA

Ingredientes para cuatro raciones: 200 gramos de calamares; 150 gramos de congrio; 12 mojajones; 1 cebolla; 300 gramos de arroz; 2

pimientos morrones; 2 dientes de ajo; pimentón; aceite; perejil; agua; sal.

Limpiar bien los calamares y el congrio, y cortarlos a trozos. En una cazuela de barro para arroz, rehogar aceite y añadir la cebolla picada; cuando empieza a tomar color se agrega el pimentón, los mojojones, el arroz medido por cucharones y el doble de agua que de arroz. Al arrancar a hervir, incorporar los ajos machacados en el mortero y sazonar con sal. Agregar los pimientos morrones y el perejil picado, y dejar cocer hasta que esté seco. Servir.

116. ARROZ CON CHIRLAS (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 4 docenas de chirlas medianas; ó cebolletas tiernas; aceite; 3 dientes de ajo' 3 tomates; 400 gramos de arroz; perejil; agua; sal.

En una cazuela de barro poner el aceite y rehogar en él las cebolletas picadas (cuando estén bien coloreadas se añade un poco de pimentón), los ajos picados y el tomate mondado y trinchado. Luego se adicionan las chirlas bien limpias. Tapar la cazuela y cocer por espacio de unos diez minutos. A continuación retirar las chirlas y quitar las medias cáscaras vacías. Añadir el doble de agua que de arroz y, cuando arranque el primer hervor, agregar el arroz (que se tendrá medido). Sazonar con sal y poner el perejil picado. Hervirlo a fuego lento hasta que esté hecho.

117. ARROZ CON CHIRLAS (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 4 pocillos de arroz; 8 pocillos de agua; aceite; 1/2 kilo de chirlas; perejil picado; 2 cucharadas de cebolla picada; agua.

Lavar las chirlas en varias aguas frías, frotándolas bien unas contra otras, al objeto de que suelten la tierra. Seguidamente ponerlas en una cazuela al fuego con ocho pocillos de agua fría, hasta que abran. Retirar las chirlas y colar el agua por un paño fino, reservándola.

Poner sobre el fuego una cazuela con el aceite y freír en él la cebolla picada. Una vez dorada agregar las chirlas, el arroz y el perejil, rehogándolo todo muy bien. A continuación, añadir el agua que se reservó de las chirlas. Este agua estará hirviendo. Sazonar con sal y dejar hacer a luego lento hasta su completa cocción.

118. ARROZ BLANCO

Ingredientes para cuatro raciones: 4 tazas de arroz; 4 huevos; 4 higadillos de pollo; 200 gramos de riñones; caldo; perejil; sal; aceite.

Poner en una cazuela un poco de aceite y picar el perejil muy finito. Añadir el arroz y tres veces más de caldo que de arroz y dejar que hierva a fuego regular durante unos veinte minutos. Se presenta en molde, adornándolo con los huevos fritos, los riñones e hígados hechos en salsa o a la parrilla.

VERDURAS Y HORTALIZAS - ENSALADAS - FRITOS - PATATAS

VERDURAS Y HORTALIZAS

OBSERVACIONES DE INTERÉS SOBRE LAS VERDURAS

Una de las características principales de la huerta del País Vasco es sin duda la riqueza de sus verduras frescas.

Los campos verdes ofrecen una gama muy extensa y diversa de verduras dignas de los estómagos más exigentes. No hay como los puerros vascos, gordos, recios, llenos, o como sus famosos tomates y pimientos, o los espárragos que, en lata, se dispersan por toda la Península. Pregunte si no a los navarros.

Las habas de Vitoria tienen fama en todo el mundo. Las arvejas recién recogidas de la huerta por la aldeana son tan dulces y tiernas que se pueden comer crudas.

De esa inmejorable verdura han surgido, sin lugar a dudas, todas las recetas que reseñamos en este capítulo.

119. PIMIENTOS RELLENOS (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 4 pimientos rojos gordos; 2 cebollas; 3 tomates; 4 huevos; manteca de cerdo; harina; 2 huevos más; ajos; 1 zanahoria; caldo de carne.

Asar los pimientos, quitándoles después con cuidado el pellejo. venas y simiente. Freír un poco de cebolla picada muy menuda.

Cuando esté dorada añadir los tomates, y así que esté todo frito, 4 huevos batidos, revolviendo todo ello hasta que esté menudo y bien hecho. Con este revuelto se rellenan los pimientos, que se empapan en harina, luego en huevo y se fríen en la manteca.

En la grasa que queda, después de fritos, freír un poco de cebolla, zanahoria, perejil, una cabeza de ajo y media cucharada de harina. Cuando lome color, echar un poco de caldo, pasarlo por el pasador sobre los pimientos y dar un hervor, meneando la cazuela para que no se peguen.

120. PIMIENTOS RELLENOS (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 4 pimientos rojos gordos; 50 gramos de jamón; 50 gramos de manteca de cerdo; 4 tomates; 1 cebolla; 200 gramos de carne de cerdo picada; 100 gramos de arroz hervido; aceite; vinagre; 1 huevo.

Preparar un picadillo con la carne de cerdo, la cebolla y el jamón y freírlos bien en la manteca. Añadir los tomates mondados y trinchados y sazonar con sal. Seguir la cocción durante quince minutos y, transcurrido este tiempo, incorporar el arroz hervido y el huevo batido. Rellenar los pimientos de tamaño regular, que se tendrán vaciados y limpios de antemano, colocándolos en una cazuela. Rocíarlos con aceite y dos cucharadas de vinagre, taparlos y dejar que cuezan a horno suave durante una hora como mínimo.

121. PIMIENTOS RELLENOS (tercera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 4 pimientos gordos; 100 gramos de carne picada de ternera; 100 gramos de carne de cerdo picada; 1 cebolla; aceite; 2 huevos; sal; pimienta-pan rallado.

Con la carne picada y la cebolla trinchada muy menudo hacer un sofrito en la sartén. Fuera del fuego incorporar un huevo batido, para unirlo todo bien, la sal y un poco de pimienta. Asar los pimientos con sumo cuidado, quitarles la piel y las pepitas, dejando* el rabo por fuera. Rellenarlos con la carne, pasarlos sobre huevo batido y pan rallado, y freírlos en aceite. Servirlos calientes.

122. PIMIENTOS RELLENOS A LA BILBAINA

Ingredientes para cuatro raciones: 8 pimientos frescos llamados de bola; 150 gramos de picadillo de magro de cerdo; 150 gramos de picadillo de ternera; un poco de miga de pan remojado en leche; 2 yemas de huevo; 1 cebolla picada fina; 2 dientes de ajo; 1 cucharada de perejil picado; sal; pimienta.

Para la salsa:

1 cebolla; 1 zanahoria; 1 cucharada de puré de tomate; 1 vasito de vino blanco; 1 pimiento choricero; 2 ó 3 huevos; harina; azúcar; caldo de carne; aceite; sal; pimienta.

Preparar primero la salsa, poniendo en una cazuela aceite y añadiendo la cebolla, la zanahoria y una rama de perejil, todo picado. Antes de que se dore, añadir el pimiento choricero, previamente remojado, y dos cucharadas de

harina. Tostar, removiendo para que no se queme. Añadir caldo y vino blanco, así como la cucharada de puré de tomate, sazonar con sal y pimienta y, cuando arranque fuerte el hervor, separar un poco para que siga cociendo a luego moderado mientras se preparan los pimientos.

Cómo se rellenan

Tener preparados los picadillos. Picar también muy fino y por separado la cebolla, el ajo y el perejil y poner la miga de pan a remojar en leche.

Hecho todo esto, preparar una cazuela sobre el fuego. Echar aceite, añadir la cebolla, dorar un poco y agregar el ajo y los picadillos. Rehogarlo bien e incorporar el pan remojado; sazonar con sal y pimienta y dejar que cueza lentamente, dándole vueltas con una cuchara para que no se agarre. Se sabrá si está en punto cuando se recoge formando una bola.

Retirarlo del fuego, echar dos yemas de huevo y la cucharada de perejil picado (mezclando bien) y dejar enfriar.

Preparar los pimientos. Si son de lata, escurrirlos bien y rellenarlos; siendo frescos es necesario asarlos bien y quitarles la piel. El procedimiento mejor y que menos los estropea es asarlos al luego vivo, sobre una parrilla. Después se les despoja la piel, se les vacía de simientes, se lavan con agua y, una vez bien escurridos, se rellenan y pasan por harina y por huevo batido, friéndolos con aceite bien caliente y sin quemarlos; se irán dejando en una cazuela.

Pasar la salsa por el chino sobre la cazuela de los pimientos, dejándolos hervir despacio hasta que estén tiernos y para que no se peguen mover a menudo la cazuela.

123. PIMIENTOS ROJOS

Ingredientes para cuatro raciones: 4 pimientos rojos gordos y jamón del tiempo; aceite; 3 dientes de ajo; sal.

Asar los pimientos sobre la chapa o plancha (puede hacerse al horno; en ese caso, se les echarán unas gotas de aceite). Ya asados, envolverlos en un paño unos cinco minutos; así sudan y es más fácil pelarlos. Quitar su piel y simiente, hacer tiras y freír estas tiras con aceite y ajo picado, a fuego lento, durante unos 20 minutos. No deben quedar tostados, sino blanditos.

124. PIPERRADA (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 6 pimientos gordos; aceite; sal; pimienta; 6 huevos; picatostes de pan frito.

Asar los pimientos al horno o bien sobre el fuego, lo suficiente para poderles quitar la piel. Cortarlos luego en tiras largas, procurando que no queden entre ellas nada de semillas ni pellejo que pueda estorbar a la hora de comerlos.

Al luego y en una cazuela o sartén con abundante aceite, echar los pimientos en tiras y tapar la cazuela, dejándolos hacer a fuego muy bajo.

Darles una vuelta de vez en cuando y espolvorearlos de sal y una pizca de pimienta. Los pimientos deberán hacerse en su propio jugo; quedarán semifritos y se sabía que están en su punto cuando el caldo que tienen se haya consumido totalmente.

Batir los huevos e incorporar los pimientos, revolviendo las dos cosas para que quede a modo de revuelto, no de tortilla.

Servir con picatostes de pan que se pincharán en la piperrada

125. PIPERRADA (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 6 pimientos rojos que piquen; 4 tomates; 80 gramos de manteca de cerdo; 2 cebollas; 2 dientes de ajo; 6 huevos; sal.

Preparar los pimientos cortándolos por la mitad en sentido longitudinal y hacerlos en una sartén con manteca, añadiéndoles los tomates sin piel y picados, las cebollas, los dientes de ajo (trinchados en el mortero) y sal. Cuando todo se halle tierno, batir los huevos y echarlos sobre la piperrada hasta que cuajen.

Puede hacerse como revuelto y también como tortilla, dándole la vuelta.

126. PIPERRADA (tercera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 6 pimientos frescos; 4 tomates maduros; 4 huevos; manteca de cerdo; sal; 1 cebolla.

Picada la cebolla sobre una cazuela, que contenga manteca de cerdo, se fríen allí los tomates sin piel.

En sartén aparte hacer los pimientos a tiras. Unir ambas cosas y dejarlas a fuego lento, moviendo de vez en cuando la cazuela. Salar al cabo de unos tres cuartos de hora de estar todo hecho.

Servir con los huevos fritos en manteca de cerdo y puestos sobre la piperrada.

127. PIPERRADA (cuarta forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de tomates; 2 docenas de pimientos verdes picantes; 1 cebolla; ajos; 6 huevos; 6 lonjas de jamón de Bayona; aceite; sal; azúcar; perejil.

Dorar en aceite ajos aplastados, cebollas y pimientos y hacer con ellos un picadillo. Salar y poner un poco de azúcar, dejándolo cocer hasta que se evapore el agua. Dorar el jamón y reservarlo en una fuente. Echar manteca en los tomates vacíos preparados de antemano. Batir los huevos, que se incorporan fuera del fuego a los tomates, revolviéndolo todo y volviéndolo a calentar progresivamente para evitar los grumos. Colocar encima de) jamón y cubrirlo con un poco de perejil picado.

128. PIPERRADA (quinta forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de pimientos; 1/2 kilo de tomates; 4 rebanadas delgadas de pan; 4 huevos; aceite.

Echar los pimientos en una sartén con aceite, sin miedo de que sean demasiado fuertes, y hacer que se doren. Añadir los tomates lavados y cortados en rodajas y las rebanadas delgadas de pan. Dejar cocer y ligarlo con 4 huevos.

129. PIPERRADA VASCO-FRANCESA

Ingredientes para cuatro raciones: 4 tajadas de jamón serrano sin grasa; 7 huevos; 50 gramos de tocino de jamón; sal; pimienta; 1/2 kilo de tomates; 2 pimientos verdes; miga de pan (aproximadamente una taza de desayuno llena); leche.

En una sartén derretir el tocino de jamón y freír en él los tomates sin piel y partidos a trozos junto con los pimientos sin semilla y cortados a tiras. Echar sal y pimienta, bajar el fuego y dejar que se haga lentamente unos 25 minutos.

130. PIPERRADA DE LA FRONTERA

Ingredientes para cuatro raciones: 250 gramos de pimientos; 2 cebollas; 1 diente de ajo; aceite; sal; pimienta; 4 tomates; 4 lonchas de jamón de Bayona; 2 chorizos; 6 huevos; perejil.

Dorar en aceite de oliva los pimientos, las cebollas y el ajo. Salpimentar y añadir los tomates cortados, despepitados y escurridos. Cocerlos largamente a fuego lento y aparte dorar las lonchas de jamón de Bayona y el chorizo en trocitos. Echar el jugo sobre los tomates. Batir los huevos y echarlos en la sartén, fuera del fuego, mezclando todo ello. Servirlo encima de las lonchas de jamón y espolvoreado con perejil picado.

Remojar la miga de pan en leche; escurrirla y echarla sobre los tomates y pimientos. Batir los huevos e incorporarlos, agitando todo con tenedor de madera.

Freír las tajadas de jamón y colocarlas sobre la mezcla que habremos puesto en una fuente de mesa. Servirlo caliente, recién hecho.

131. PIMIENTOS VERDES FRITOS

Ingredientes para cuatro raciones: 2 docenas de pimientos pequeños; aceite; sal.

Lavar los pimientos y secarlos con un paño limpio. Hacerles una incisión con el cuchillo de forma que se les pueda meter sal sin romperles.

Arrimar al fuego una sartén con abundante aceite y freír en ella los pimientos, con una tapadera por encima y fuego bien vivo. Se tostarán algo, teniendo cuidado de que no se quemen.

132. SETAS AL HORNO

Ingredientes para cuatro raciones: 750 gramos de setas frescas; 5 dientes de ajo; perejil; 5 cucharaditas de aceite; 1 cucharada de pan rallado; sal; 1 vaso de vino blanco.

Majar el ajo y picar finamente el perejil con una tijera de cocina. Unir el pan rallado con el ajo y el perejil.

En una cazuela de barro sobre el fuego con dos cucharadas de aceite, poner las setas bien limpias. Cuando este comience a estar caliente, añadir el pan rallado preparado, sal y el resto del aceite. Meter al horno. Pasados 7/8 minutos, sacarlo un momento y poner el vino blanco, volviéndolo al horno por espacio de unos 15 minutos. El horno estará moderado.

133. SETAS A LA NAVARRA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de setas; caldo de carne; sal; manteca de cerdo; pimentón colorado; salsa de almendras.

Quitar los troncos, lavarlas y secarlas perfectamente en un trapo. Rehogarlas en manteca o aceite con sal, pimentón y un poco de caldo. Después de cocidas ponerles una salsa de almendras, espesada con harina.

134. CHAMPIÑONES AL AJILLO [6]

Ingredientes para una ración: 150 gramos de champiñones; 4 cucharadas de aceite; dos dientes de ajo.

En una cazuela de barro plana echar el aceite y agregar los champiñones, limpios, cuando éste se halle caliente. Dar vueltas y añadir el ajo bien picado. Dejar que se haga dos o tres minutos más, y servir.

135. CEPES A LA BORDELAISE [7]

Ingredientes para cuatro raciones: 20 cepes; 1 diente de ajo; perejil; miga de pan; 1 limón; sal; manteca o aceite.

Lavar los sombrerillos de las cepes (se habrán escogido pequeños) y ponerlas en una cacerola, trabajándolas bien para extraerles toda el agua; tirar el agua y escurrir bien las cepes. Cocerlas en una cazuela con manteca o aceite. Deben sazonarse bien, añadiendo el ajo y el perejil picado, miga de pan y, si se quiere, unas gotas de zumo de limón.

136. CEPES A LA MARINERA

Ingredientes para cuatro raciones: 750 gramos de cepes; aceite; sal; pimienta; 75 gramos de jamón; ajos; perejil; salsa de tomate.

Limpiar perfectamente las cepes de tierra y cortarles los rabí-tos. Rehogar las cabezas en aceite, sazonándolas con sal y pimienta. Colocarlas en una cazuela de barro plana.

Mezclar el jamón y un diente de ajo, y perejil muy picadito con los rabitos de las cepes cortadas a cuadritos. Echarlo sobre las cepes que están en la cazuela y añadir una taza de salsa de tomate (ver capítulo «Salsas»). Dejar cocer la cazuela con calor en la tapa y servir en el mismo recipiente.

137. CEPES A LA BEARNESA (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de cepes; sal; perejil; ajos; manteca; pimienta.

Se asan los sombreros de las cepas, tras haberlas embadurnado con manteca y espolvoreado con sal, perejil y un poco de ajo. Algunas veces, antes de hacerlas, se ponen los sombreros a dorar, con sal y pimienta.

Recuérdese que no hay que lavarlas nunca, porque pierden su aroma; limpiarlas sólo con un trapo y con gran delicadeza.

138. CEPES A LA BEARNESA (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de cepas; sal; perejil; ajo; manteca; pimienta.

Limpiar bien los sombrerillos de cepas grandes, cuidando de que estén muy sanos. Poner a cada uno tres o cuatro pedacitos de ajo, como se hace con la pierna de cordero. Rociarlos con aceite de oliva, sazonar con sal y pimienta y asarlos a fuego lento. Hay que darles vuelta cuando estén hechos por un lado, y cuando lo estén por el otro, ponerlos en una fuente, guardándolos al calor si no se van a utilizar en seguida.

Aparte, y al mismo tiempo, después de haber sacado los tallos sanos de las cepas, se ponen al fuego en una sartén con aceite, sazonándolos con un poco de sal y pimienta. Se añade un poco de miga de pan y, uno o dos minutos antes de finalizar la cocción, perejil picado y un poco de ajo. Todo esto se echa sobre las cepas y se sirve sin dejar que se enfríen.

139. CEPES A LA BIGURDANE

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de cepas; tocino; aceite; sal; ajo; perejil.

Para esta receta se precisan cepas de sombrerillos grandes. Quitarles los tallos, limpiarlas y asarlas sobre brasas, para que echen el agua. Poner unas mechas de tocino debajo de las cepas y volver a colocarlas en la parrilla.

Cuando están medio hechas, se calienta aceite en la sartén, se incorporan las cepas, se salan y se dejan hasta que estén hechas. Antes de servir las ponerles una capa de picadillo de ajo y perejil

140. CEPES EN CONSERVA AL ESTILO VASCO-FRANCÉS (primera fórmula)

Gracias a los recipientes que se encuentran en los comercios y que permiten esterilizar fácilmente los alimentos al baño-María, hoy en día se pueden hacer conservas de cepas, bien y con toda garantía y seguridad.

Escoger cepes bien cerradas y cortar los tallos (se pueden conservar también éstos, poniéndolos a secar en cuerdas al aire). Quitarles el agua y después ponerlas en las sartén o en una olla con aceite fino, sin forzar el fuego. Salar ligeramente.

Ecurrir y meterlas en vasijas de vidrio escaldadas, sin apretarlas. Cerrarlas herméticamente y ponerlas al baño-María. El agua se hará hervir de media hora a cuarenta y cinco minutos y después se colocarán las vasijas en sitio fresco y seco.

Cuando se quieran comer, se escurren al sacarlas de la vasija, se calientan en la sartén con un poco de manteca o aceite y se sirven con picadillo de ajo y perejil.

Desde luego, en cuanto se abre una vasija, hay que consumir su contenido lo antes posible.

141. CEPES EN CONSERVA AL ESTILO VASCO-FRANCÉS (segunda fórmula)

Escoger cepes bonitas y sumergirlas en agua hirviendo, ligeramente salada, dejándolas hervir tres minutos. Sacarlas y conservar el agua de la cocción. Dejar enfriar las cepes y meterlas en vasijas, no muy apretadas. Cubrir las del agua en que se han hervido, cerrar las vasijas que cuezan al baño-María durante dos horas. Se obtienen así unas cepes perfectas.

142. CEPES EN CONSERVA AL ESTILO VASCO-FRANCÉS (tercera fórmula)

El procedimiento siguiente permite conservar las cepes algún tiempo sin que haya necesidad de hervirlas en una vasija.

Cocerlas en aceite ligeramente y meterlas en una terrina, cubriéndolas del aceite en que se han cocido. Conservan el buen gusto y se guardan bien, pero no más de un mes.

143. CEPES A LA GASCONA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de cepes; aceite; 200 gramos de jamón; 1 diente de ajo; perejil; sal; vino blanco seco; pimienta; harina; agua.

Escoger cepes medianas, bien cerradas y quitarles los tallos. Poner los sombrerillos a adobar, suavemente, en aceite de oliva, calentado en una olla

de tierra esmaltada. Entretanto, se pica finamente el trozo de jamón magro, así como los tallos de las cepas y el diente de ajo y perejil.

Cuando los sombrerillos están bien adobados (es necesario tenerlos una media hora), salarlos y sacarlos de la cazuela, donde se fríe, siempre a fuego lento, el picadillo. Espolvorear con un poco de harina y rociar con un vaso de vino blanco seco; salpimentar, teniendo en cuenta que las cepas no soportan bien la pimienta; por lo tanto, debe ser poca. Cuando el vino empieza a hervir, se le añade lentamente un vaso de agua caliente (desde luego, en menor cantidad que la cantidad de vino restante). Colocar delicadamente los sombrerillos de las cepas en la cazuela y dejarlos hervir suavemente. Se necesita bastante tiempo, pero su sabor exquisito compensa el esfuerzo de su preparación.

144. GUIBELURDIÑES A LA CAZUELA

Ingredientes para cuatro raciones: 600 gramos de guibelurdiñes (especie de setas que se dan en verano y otoño); ajos; sal; 50 gramos de tocino; 50 gramos de jamón; aceite; pan rallado.

Elegir guibelurdiñes de tamaño pequeño y con cabeza redonda, pues son las mejores. Limpiar su superficie vercosa y cortarles el rabo o tallo.

Ponerlas en una cazuela de barro con sal y un diente de ajo picadito, trozos de tocino y jamón y un poco de aceite. Hacer a fuego vivo. Servirlas bien doraditas sobre un papel de barba, doblados sus bordes en forma de caja y cubriéndolas con un poco de pan rallado.

145. GUIBELURDIÑES ASADAS A LA PARRILLA

Ingredientes para cuatro raciones: 600 gramos de guibelurdiñes; sal; agua; aceite.

Limpia las guibelurdiñes y con sal, preparar unas parrillas. Calentar éstas sobre fuego de brasas de carbón vegetal, a una distancia de 20 cms. Ir asando las setas, primero con su lámina hacia abajo, dándoles después la vuelta. Bañar las guibelurdiñes con gotas de agua y aceite cada 15 ó 20 segundos, de manera que queden bien impregnadas.

Asarlas cinco minutos de cada lado. Servirlas recién hechas.

146. HONGOS PALOMERA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de hongos, aceite; sal; limones.

Escoger hongos grandes y colocarlos sobre las brasas ardiendo o sobre una parrilla caliente, añadiendo a cada uno unas gotas de aceite y sal. Servir.

147. NÍSCALOS CON AJOS Y PEREJIL (receta vasco-francesa)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de níscalos; sal; caldo de carne; ajo; perejil sal; aceite o manteca.

Después de limpiar bien los níscalos, meterlos en agua hirviendo y freírlos en la sartén con la grasa puesta o en una olla de barro, a luego lento (con sal), rociándolos de vez en cuando con caldo. Se pueden servir con un picadillo de ajo y perejil o bien en tortilla.

El niscallo exige una cocción bastante larga y absorbe mucho aceite; por eso se dice «gourmand une lecassine» (goloso como un niscallo).

148. GUISADO DE CEPES AL VINO DE CHALOISE

Ingredientes para cuatro raciones: 20 cepas; 500 grs. de jamón de Bayona; 2 dientes de ajo; perejil; sal; pimienta; agua; 1 cucharada de harina; 1 vaso de vino tinto.

Saltear en aceite las veinte cepas bien limpias durante un cuarto de hora y poner en una cacerola cuatro cucharadas de aceite con el jamón de Bayona, cortado en taquitos pequeños. Machacar en los morteros los tallos de las cepas con una cucharada de harina y echar el vaso de vino tinto. Salpimentar. Cuando hierva, añadir los sombrerillos de las cepas y medio vaso de agua. Cubrirlo y dejarlo hervir a fuego lento durante dos horas.

149. PUERROS AL HORNO

Ingredientes para cuatro raciones: 12 puerros gordos; mantequilla; agua; sal; 12 lonchas de jamón dulce; salsa bechamel; pan rallado; agua.

Preparar los puerros para hervirlos enteros en agua con sal. Escurrirlos bien, dejándolos enfriar, y secarlos.

Preparar una buena salsa bechamel (ver el capítulo «Salsas») y mantenerla fuera del fuego sin que llegue a enfriarse del todo.

Preparar una fuente de horno con mantequilla. Envolver cada puerro en una loncha de jamón e ir colocándolos en la fuente de hornos. Cubrirlos con la salsa y espolvorear pan rallado por encima. Dorar al horno.

150. PUERROS COCIDOS Y FRÍOS

Ingredientes para cuatro raciones: 12 puerros gordos; agua; sal; salsa vinagreta.

Quitar a los puerros las pieles externas y los filamentos, después de haberles desprendido de la parte verde. En un puchero con agua y un puñado de sal ponerlos a hervir y, una vez tiernos, escurrirlos, dejarlos enfriar por completo y servirlos con salsa vinagreta (ver el capítulo «Salsas»).

151. PASTEL DE VERDURAS

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de acelgas bien tiernas; 5 patatas; 3 huevos; pan rallado; mantequilla-salsa de tomate; agua; sal.

Limpiar las acelgas y cortarlas muy finamente. Hacer hervir esta verdura en agua con sal y, a media cocción, añadir las patatas a trozos pequeños. Ya todo hecho, escurrir el agua y añadir los huevos batidos y un poco de pan rallado bien fino. Untar un molde con mantequilla y algo de pan rallado, colocando en él la verdura preparada y metiéndola al horno.

Servirlo desmoldado y con salsa de tomate. (Ver el capítulo «Salsas»).

152. COLIFLOR ENTERA CON SALSAS BECHAMEL

Ingredientes para cuatro raciones: 1 coliflor buena y de tamaño grande; agua; sal; salsa bechamel; mantequilla; pan rallado; 2 yemas de huevo.

Limpiar la coliflor y dejarla entera. Cocerla en una cazuela con agua y sal, poco a poco, para que no se rompa (la sal añadirla a la última hora de su cocción).

Preparar salsa bechamel (ver el capítulo «Salsas») con un par de yemas de huevo. Escurrir la coliflor y colocarla sobre una fuente o plato metálico de horno. Cubrirla con la salsa, espolvorear con pan rallado y meterla al horno.

153. COLIFLOR AL AJO ARRIERO

Ingredientes para cuatro raciones: 1 coliflor grande; agua; sal; vinagre; pimentón encarnado dulce o picante; aceite; ajos.

Limpiar perfectamente la verdura y cortar sus flores en ramitos. Hacerla cocer en agua y, a medio hacer, añadir sal. Escurrirla y colocarla en una cazuela. Freír ajos, añadirles una cucharada de pimentón, un poco de vinagre y rociar con ello la coliflor. Tapar la cazuela y dejarla hervir unos 5-7 minutos antes de servirla.

154. BERZA COCIDA A LA KASHERA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 berza verde; 50 gramos de tocino en un trozo; 2 patatas; 3 dientes de ajo; aceite; agua; sal.

Picar la berza del tamaño que se desea; no conviene picarla muy pequeña, pues se desharía. Hacerla hervir con agua, el trozo de tocino, sal y las patatas mondadas y a trozos regulares.

Preparar aceite abundante en la sartén y freír en ella los dientes de ajo; cuando estén dorados, echarlos sobre la berza, que estará bien escurrida en una fuente. Servir de inmediato.

155. BERZA CON SALCHICHAS

Ingredientes para cuatro raciones: 1 berza verde; 16 salchichas; 50 gramos de manteca de cerdo; agua; sal.

La berza deberá cocer entera en un puchero hondo, con agua y sal. Cuando esté hecha, sacarla y escurrirla bien.

Durante su cocción se habrán preparado las salchichas, friéndolas en una cazuela de barro junto con la manteca: deberán quedar tostaditas y jugosas. Partir la berza cocida en trozos regulares y rehogarla en la cazuela junto con las salchichas. Servirla en la misma cazuela.

156. BERZA CON MORCILLA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 berza verde de regular tamaño; 4 morcillas de cerdo; 100 gramos de tocino; agua; sal; 100 gramos de codillo de cerdo.

Hacer hervir en puchero de barro el codillo de cerdo, el tocino y las morcillas (pinchar éstas para que no se rompan) con agua y un poco de sal.

Dejarlo hacer unos quince minutos. Pasado ese tiempo, incorporar la berza picada muy menuda, pero retirando antes la morcilla. Mover el puchero.

Antes de servirla se escurre y se prepara en una fuente, adornándola con trocitos de morcilla alrededor, y el codillo y el tocino sobre la verdura.

157. BERZA Y CHUNGUR

Ingredientes para cuatro raciones: 1 berza gorda o dos; agua; sal; 1 hueso de vértebra de cerdo o pernil de cerdo; 1 diente de ajo; aceite.

Picar la berza muy menudita y ponerla al fuego con agua y sal. En el mismo puchero y juntamente con ella cocer el hueso de vertebra o pernil de cerdo (que tenga algo de carne).

Así que esté todo cocido, freír en aceite el ajo y añadirlo a la berza, pero sólo el aceite.

Servir juntos el chungur y la berza.

158. COLES DE BRUSELAS

Ingredientes para cuatro raciones: 1 1/2 kilos de coles frescas; mantequilla; 50 gramos de jamón sin grasa; agua; sal.

Limpiar las coles de hojas sobrantes y cortar su tallo. Hervirlas en agua con sal, enteras (no poner mucha agua). Estarán tiernas rápidamente, en 25 ó 30 minutos de cocción.

Ecurrirlas y rehogarlas en una cazuela con la mantequilla y el jamón a cuadritos. Servir.

159. ACELGAS CON PATATAS

Ingredientes para cuatro raciones: 1 1/2 kilos de acelgas tiernas; patatas; sal; agua; aceite; 4 dientes de ajo.

Picar las acelgas después de quitarles los hilos y ponerlas a hervir en agua. Cuando den un hervor separarlas del fuego y escurrirlas, añadiéndoles una nueva agua caliente, la sal, las patatas a trozos y un chorro de aceite, y dejarlas cocer hasta que estén tiernas.

Servirlas bien escurridas y echando sobre ellas aceite caliente, en el que se habrán dorado dos o tres dientes de ajo.

160. PENCAS DE ACELGAS ALBARDADAS

Ingredientes para cuatro raciones: 2 kilos de acelgas con buena penca blanca; 2 huevos; manteca o aceite; sal; agua; harina; caldo; 1/2 cebolla.

Quitar bien los hilos de las acelgas y separar lo verde de lo blanco; partir esto último en dos o tres trozos lo más iguales posible. Hacerlo hervir en agua y sal.

El resto de las acelgas se aprovecharán para hacer verdura con patatas o bien para una sopa de verduras.

Una vez tiernas, escurrirlas y dejarlas sobre el mármol o sobre una mesa. Pasarlas por harina y huevos batidos y freirías en aceite o manteca. Ponerlas en una cazuela y hacer una salsa friendo la media cebolla con un poquito de harina y pasándola por el chino sobre la verdura con un poco de caldo.

Hervirán en la salsa unos diez minutos antes de servirse.

161. APIOS AL ESTILO DE IRUN

Ingredientes para cuatro raciones: 1 apio grande entero-agua; sal; aceite; 1 vaso de vino blanco; 2 tomates; perejil; 1 hojita de laurel; 2 dientes de ajo; pimienta; 2 cucharadas de harina.

Preparar los apios separándolos en ramas y cortando estas. Hacerlos hervir en un puchero con agua y sal. en la que se habrá desleído la harina. Los apios quedarán cocidos a medias. Escurrirlos y echarlos en una cazuela con aceite (quedarán cubiertos). Añadir el vino blanco, los tomates picados finamente, lo mismo que el perejil, la hoja de laurel, los ajos, y un poco de pimienta en grano y sal. Taparlos y dejar que se haga lentamente unos 10 minutos más.

162. TOMATES A LA VASCA

Ingredientes para cuatro raciones: 8 tomates grandes; aceite; sal; ajo; perejil.

Cortar los tomates por su mitad a modo de rueda y separar sus semillas. Freírlos en aceite poco a poco, y sazonarlos con sal. Ya hechos, presentarlos en una fuente con el ajo y perejil muy finamente trinchado, cubriendo por completo a los tomates.

163. TOMATES AL ESTILO DE DURANGO

Ingredientes para cuatro raciones: 8 tomates de ración, todos por un igual; 8 langostinos; 100 gramos de bonito en aceite; 1 pimiento morrón de lata; 1/4 de litro de aceite; vinagre; 1 huevo; sal.

Lavar bien los tomates y secarlos con un paño limpio. Partirlos por su mitad y quitar lo de dentro con precaución de que no se rompan. Colocarlos en una fuente de las de servir a la mesa.

Hacer una salsa mayonesa con el huevo, aceite y un poco de vinagre.

En un mortero se majará el bonito en aceite con parte de la mayonesa. Rellenar los tomates con este preparado. Hervir los langostinos, dejándolos enfriar. Los tomates se sirven con la mayonesa alrededor y los langostinos pelados.

164. TOMATES CON JAMÓN

Ingredientes para cuatro raciones: 400 gramos de jamón; aceite; sal; salsa de tomate.

Partir el jamón en ocho tajadas y freírías ligeramente en la sartén, con aceite (darles sólo una vuelta). En la grasa que quede preparar la salsa de tomate, sazonándola con sal. Dejarla hervir durante cinco minutos, al cabo de los cuales se vierte la salsa sobre el jamón, que se habrá colocado en una fuente.

165. BERENJENAS AL HORNO (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 4 berenjenas; 2 huevos; 50 gramos de jamón; 100 gramos de aceite de oliva;

1 cucharadita de vinagre; cebolla; sal; pimienta; perejil.

No pelar las berenjenas. Partirlas a lo largo por su mitad, y espolvorearlas con sal, rociándolas con un poco de aceite. Y meterlas en una fuente al horno hasta que estén bien asadas; sacarlas y, con una cuchara de madera, vaciarlas.

Machacar los huevos en el mortero después de cocidos y pelados, incorporar el jamón trinchado y añadir la cebolla y el perejil picados. Mezclar bien todo y llenar con ello las berenjenas, que se harán al horno durante 15 minutos.

166. BERENJENAS AL HORNO (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 4 berenjenas; salsa de tomate; pan rallado; mantequilla; aceite.

Partir las berenjenas (con su piel) a lo largo y freirías en aceite. Hacer salsa de tomate (ver capítulo «Salsas»). Poner las berenjenas en una tartera, cubriéndolas con el tomate y éste con un pan rallado: añadir un poco de mantequilla y meter al horno.

167. BERENJENAS A LA BORDELAISE

Ingredientes para cuatro personas: 4 berenjenas; sal; harina; aceite o manteca; ajos; perejil; pan rallado.

Limpiar las berenjenas y cortarlas en rodajas de uno a dos centímetros de espesor. Salar y ponerlas en un escurridor para que suelten el agua; una vez bien escurridas, pasarlas por harina y después freirías con mucho aceite o manteca. Cuando ya estén hechas, añadir un picadillo de ajo y perejil con pan rallado, salteándose durante dos o tres minutos y vigilando que no se queme el picadillo. Servir.

168. BERENJENAS AL ESTILO DE EIBAR

Ingredientes para cuatro raciones: 4 berenjenas; 4 tomates; 4 anchoas saladas; 2 dientes de ajo; miga de pan; sal; pimienta; agua; aceite.

Pelar bien las berenjenas y partirlas a lo largo en dos porciones. Freírlas en aceite.

Cortar los tomates en dos a lo ancho y vaciarlos quitándoles las semillas. Echarles sal (no demasiada). Vaciar también las berenjenas (guardando su carne) y colocar los tomates y berenjenas en una fuente de barro.

Desalar las anchoas y picarlas bien junto con el ajo, la miga de pan remojada en agua, la pulpa de las berenjenas picadas, sal y pimienta. Dar una vuelta a la sartén e incorporar unas dos cucharadas de lo que habíamos quitado de los tomates.

Llenar las berenjenas y los tomates con esta pasta, alisando bien por encima, y rociarlas con un poco de aceite. Meter al horno unos 15 minutos y servir en el mismo recipiente.

169. CALABAZA GUISADA

Ingredientes para cuatro raciones: 1/2 calabaza grande; 1 cebolla; aceite; manteca de cerdo; 1 cucharadita de vinagre; 1 diente de ajo; perejil picado; vinagre y sal.

Pelar y picar la calabaza a trozos regulares y no muy grandes (la calabaza se hincha al cocer).

En una cazuela poner aceite y picar en él la cebolla. Dejar hacer e incorporar los trozos de calabaza, el ajo y el perejil picados; salar y darle unas vueltas con el tenedor de madera. Añadir el vinagre y un poquito de agua (muy poca, pues la calabaza suelta ella misma líquido). Tapar la cazuela herméticamente, bajar el fuego y dejar que se haga. Tarda muy poco en estar tierna. Servirla caliente.

170. CALABAZA CON JAMÓN Y PUERROS

Ingredientes para cuatro raciones: 2 kilos de calabaza; 1 pan de pistola ó 100 gramos de pan para sopa; 6 puerros gordos; sal; azúcar; agua.

Limpiar los puerros y darles un corte por su mitad. Ponerlos a hervir en un puchero con agua. Pasados unos 40/50 minutos, agregar la calabaza sin cáscara ni pepitas y partida a cuadros, un poco de sal y una pizca de azúcar. Cuando lleve hirviendo unos 40 minutos (la calabaza debe estar hecha), quitar el agua del puchero, dejándolo casi seco, no del todo. Añadir aceite y el pan de pistola. Revolver para que no se agarre y dejar hacer poco a poco hasta el momento de servir.

171. CALABAZA COCIDA Y REHOGADA

Ingredientes para cuatro raciones: 250 gramos de calabaza; rcbanaditas de pan; aceite; sal; azúcar; 2 dientes de ajo.

Limpiar los puerros, cortarlos en trocitos y ponerlos a cocer con agua hirviendo y sal. Cuando hayan cocido aproximadamente una hora, agregar la calabaza, previamente despojada de la corteza y pepitas, y cortada a trozos y lavada. Hervir todo durante otra hora (hasta que esté tierno) y, terminada esta segunda cocción, retirar el agua hasta que quede casi seco.

Echar aceite, en el que se habrán frito los ajos, y unas rajitas de corteza de pan cortadas muy finas. Remover todo con cuidado para que se haga sin pegarse, y se deja al amor de la lumbre, hasta el momento de servir. Los ajos se pueden retirar o dejar.

172. CARDO CON ALMENDRAS

Ingredientes para cuatro personas: 1 kilo de cardos; agua: 100 gramos de jamón sin tocino; 2 cucharadas de harina: caldo de carne; 12 almendras tostadas; 1 huevo; agua; sal; 1 diente de ajo; aceite; 2 yemas de huevo.

Limpiar bien el cardo, cortarlo a trozos y ponerlo a cocer en un puchero con agua fría y un chorro de limón. El agua será abundante y tendrá sal. Echar una cucharada de harina, procurando que quede por encima y así arranque el amargor del cardo.

Rehogar en aceite el ajo picadito y el jamón a trocitos, añadiendo una cucharada de harina, y caldo. Dejar hacer hasta que quede a modo de una crema espesita. Incorporar las dos yemas de huevo y las almendras machacadas y desleídas en un poco de caldo. Escurrir el caldo (puede dejarse con un poco de su agua) y verter en el puchero la salsa. Darle un hervor y servir.

173. CARDO A LA NAVARRA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 1/2 kilos de cardos; agua; sal; harina; 100 gramos de tocino; pimienta; caldo de carne.

Limpiar perfectamente los cardos y, una vez bien lavados, cortarlos a trozos y ponerlos a hervir en agua, con una cucharada de harina y sal.

Aparte, rehogar en una cazuela harina con tocino y, así que tome color, añadir una cucharada de caldo, sal y pimienta, dejándola hervir un cuarto de hora. Agregar los cardos hasta que cuezan lo bastante para que la salsa haya mermado más de su mitad. Seguidamente se servirán.

174. CARDOS CON SALSA VINAGRETA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de cardos; agua; 1 limón; salsa vinagreta; sal; harina.

Preparar los cardos, limpios y cortados a trozos. Ponerlos a cocer en agua con sal y un buen chorro de limón. Añadir una cucharada de harina para que el cardo quede bien.

Una vez tierno, escurrirlo y servirlo con una salsa vinagreta (ver capítulo «Salsas»).

175. HABAS EN CALZON

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de Habas frescas con su calzón; 4 patatas; aceite; 1 hueso de jamón; 2 cebollas; 2 dientes de ajo.

Preparar las habas, quitando el calzón y cortándolas por la mitad. Ponerlas a hervir en un puchero con agua, sal, las cebollas y las patatas peladas y partidas, así como con un buen chorro de aceite y el hueso de jamón. Todo junto se hará por espacio de una hora como mínimo. Ya hechas, escurrir el agua y freír los ajos en aceite caliente. Este aceite se verterá sobre las habas a la hora de sacarlas a la mesa.

176. HABAS FRESCAS A LA VIZCAÍNA

Ingredientes para cuatro raciones: 2 kilos de habas frescas muy pequeñas; 100 gramos de tocino de jamón; 1 cucharada de aceite; 200 gramos de jamón; 12 cebollitas nuevas; 1/2 cebolla mediana; 2 pimientos secos; 1 cucharada de harina; un poco de azúcar; 1 ramita de perejil; un poquito de tomillo; sal; pimienta negra; pan frito.

Desgranar las habas y picar finamente la media cebolla; cortar el jamón a trocitos, quitar las semillas de los pimientos y ponerlos a remojo en agua templada.

En una cazuela de barro con una cucharada de aceite y el tocino de jamón y una vez que se haya derretido sin quemarse, incorporar el jamón y las cebollas picadas, tapar y que se vaya haciendo lentamente. Una vez rehogada, echar los pimientos, frotarlos en la cazuela con una cuchara de madera para que suelten color. Añadir la harina y remover. Seguidamente echar las habas, agregar el perejil y el tomillo, un poco de azúcar, sazonar con sal y pimienta, tapar y dejar que se vaya haciendo con su propio vapor. No debe ponerse líquido; pero si se viera que están sequitas, añadir un poco de caldo.

Cuando se vayan a servir, retirar el perejil y los pimientos. Servir adornando las habas con panes fritos.

177. HABAS Y ARVEJILLAS FRESCAS ANA MARY

Ingredientes para cuatro raciones: 2 kilos de habas frescas con piel; 1/2 kilo de arvejillas frescas con piel; 50 gramos de tocino con algo de hebra; aceite; ajos; perejil; vino blanco seco; 50 gramos de jamón

magro; agua; sal; 4 patatas; 1 cebolla; 1 tomate; pimentón encamado dulce.

Pelar las habas y las arvejillas, que serán muy tiernas (este plato es ideal en primavera cuando comienzan las verduras nuevas). Mondar las patatas y torneirlas con el aparatito especial: si son viejas, mejor cuando hay unas que ya son pequeñas.

Escoger una cazuela honda de barro y en ella echar aceite y el tocino cortado a trocitos. Rehogar todo muy bien, añadir sal, una cucharada de pimentón y un poco de agua. Dejarlo hacer unos 10/15 minutos, tapado.

Preparar las patatas y añadirlas. Majar ajo y perejil en el mortero e incorporarlo, así como el vino. Probar de sal y añadir un poco más de agua, la suficiente para que se haga sin pegarse, pero que no quede caldoso.

Freír el jamón en cuadros y, a la hora de sacar las verduras, echarlo sobre ellas. Servir en la misma cazuela. Tendrá un poco de salsa.

178. HABAS DE VITORIA (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 4 kilos de habas con calzón o vaina; 1/4 kilo de jamón; 1/4 kilo de tocino graso; agua; sal; 200 gramos de chorizo.

Desgranar las habas, que serán tiernas, y hacerlas hervir en un puchero de barro al que se habrá echado el jamón y el tocino en sendos trozos, o sea, el jamón en un pedazo y el tocino en otro.

Las habas hervirán poco a poco y sin parar por espacio de unas dos horas como mínimo.

A la hora de cocer, incorporar el chorizo también entero, salar, y dejar que siga su hervor.

Las habas estarán siempre cubiertas de agua.

Una vez hechas, retirar el caldo de su cocción, cortar el jamón, tocino y chorizo, y servirlo (a trozos) sobre las habas.

179. HABAS DE VITORIA (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 4 kilos de habas con vaina; 300 gramos de jamón con tocino, en un trozo; agua; sal.

Desgranar las habas. En un puchero de barro hacer hervir el jamón con agua, añadir sal e incorporar las habas. Dejarlas hervir moderadamente dos

horas sin interrupción. Cuando estén tiernas, escurrirlas, dejándolas un poco de caldo, y presentarlas con el jamón cortado sobre ellas.

180. MENESTRA DE TUDELA

Ingredientes para cuatro raciones: 6 alcachofas tiernas; 600 gramos de guisantes desgranados; 100 gramos de jamón; 1 manojo de espárragos cocidos ó 1 lata; perejil; 2 dientes de ajo; pimienta; canela en polvo; sal; 3 huevos duros; agua.

Rehogar con manteca los guisantes, mezclándolos con el jamón, cortado y frito. Añadir los espárragos, las alcachofas y los corazones de éstas. Poner a cocer todo en una cazuela de barro con el agua suficiente, sazonándolo con sal y añadiendo perejil y ajo, ambos picados, pimienta en polvo y un poquito de canela.

Consumida la mitad del caldo, separarlo del fuego, adornando la menestra con los huevos duros cortados en rodajas. Servir en la misma cazuela.

181. MENESTRA A LA BILBAINA (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 4 alcachofas; 4 lechugas; 4 patatas; 200 gramos de arvejillas sin piel; 100 gramos de setas tiernas; 1 lata de espárragos o un manojo tierno, cocidos previamente; 2 huevos duros; 3 huevos enteros; 1 limón; harina; 100 gramos de jamón sin grasa; 200 gramos de mollejas de ternera; 200 gramos de manteca de cerdo; mantequilla; azúcar; sal; caldo.

La menestra es un plato que requiere mucha minuciosidad y paciencia para que salga bien.

Comenzar por limpiar las alcachofas y las lechugas, dejando sólo lo más tierno de ellas, y haciéndolas hervir en agua con sal y limón. Una vez tiernas, se escurre bien el agua y se dejan enfriar. Se albardan pasándolas por harina y huevo batido, friéndolas en manteca, y dejándolas separadas.

Pelar patatas a cuadritos y freirías también. Al jamón, muy menudito, se le da una vuelta en una cazuela grande de barro y, seguidamente, en ella, se fríen las mollejas de ternera troceadas, incorporando a la cazuela las alcachofas y lechugas y también unas rodajas de patata albardadas y fritas. Mover la cazuela.

Hervir las arvejillas y los espárragos (si no son de lata). Echar las arvejillas a las verduras. Preparar la salsa con un poco de mantequilla, dos

cucharadas de harina, una pizca de azúcar, sal y caldo de carne. Y pasarla por el chino sobre la cazuela.

Freír en mantequilla las setas (después de limpias), que también irán a engrosar la menestra.

Dejar hervir todo despacio (sin que se pegue) unos 10 minutos. Sacarlo a una fuente y adornarlo con los espárragos, y los huevos duros, cortados cada uno en cuatro trozos.

Si se desea, este adorno de espárragos y huevos duros se dispone sobre la cazuela, sacándose ésta a la mesa sobre una bandeja de mimbre.

182. MENESTRA A LA BILBAINA (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 pollo de 1 kilo de peso; 250 gramos de lomo de cerdo; 125 gramos de solomillo de ternera; 200 gramos de jamón curado; 2 sesos de cordero; 2 mollejas de ternera, 1/2 kilo de arvejillas desgranadas; 1 manojito de espárragos; 6 puerros; 6 cebollas nuevas; 1 coliflor pequeña; 12 alcachofitas; 2 lechugas; 30 patatitas nuevas; 4 huevos duros; algunas setas. Para la salsa y el rebozo: 1 cebolla; 1 zanahoria; 1 tomate; 1 rama de perejil; 1 chorrito de vino blanco; caldo; manteca; harina; aceite; sal; pimienta.

Limpiar las verduras y ponerlas todas a cocer por separado con agua y sal (excepto las arvejillas, las patatas y las setas). Cuando estén tiernas, escurrirlas y reservarlas aparte.

Poner manteca en una cazuela de barro; así que esté caliente cortar el jamón a cuadritos y echarlo en ella, retirándolo. En la misma grasa del jamón, freír el pollo, cortado a trozos, el lomo y el solomillo de ternera (a filetes).

Rehogar y retirar, guardándolo junto con el jamón. Picar la cebolla y la zanahoria muy menuda, y freiría en un poco de manteca; añadir harina y caldo, un vasito de vino blanco, el tomate, el perejil, la sal y la pimienta. Dejarlo cocer por espacio de una media hora.

Pasar la salsa por el chino y sobre la cazuela de barro, en la que tendremos ya el pollo, el lomo y la ternera. Cocerlo hasta que esté tierno y agregar las setas.

Lavar las mollejas y cortarlas a trozos (incorporarlas a la cazuela). Diez minutos más tarde añadir las patatas enteritas y las arvejillas.

Limpios los sesos, cocerlos en agua y sal y reservarlos. Los huevos duros se cortarán por su mitad y, después de envolverlos en harina y en huevo

batido, se albardarán. Hacer lo propio con las demás verduras ya cocidas, a excepción de los espárragos.

Antes de rebozarse las alcachofas deben estar cortadas por su mitad. La coliflor estará en ramos y la lechuga en bolitas, aprovechándose sólo la parte blanca de ésta.

Todo junto se hervirá en la cazuela de barro y su adorno consistirá en los huevos duros albardados, los sesos y los espárragos; éstos tal cual están y sin freír.

183. MENESTRA SENCILLA DE VERDURAS

Ingredientes para cuatro raciones: 1/2 kilo de vainas tiernas; 1/4 de kilo de zanahorias; 4 patatas; 1/2 kilo de arvejas sin cáscara; 1 cebolla; aceite; 1/2 vasito de vino blanco; sal; agua.

Hervir por separado las vainas, zanahorias y arvejas, en agua y sal. Pelar las patatas y freírías, después de cortadas a cuadritos. Rehogar la cebolla picada con aceite en una cazuela, añadir las verduras y el vino blanco, darle un hervor, poner las patatas fritas y servir.

184. MENESTRA DE VERDURAS DEL TIEMPO (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 500 gramos de arvejas tiernas sin piel; 12 cebollitas tiernas; 4 puerros; 4 alcachofitas; harina; huevos; 50 gramos de jamón; 100 gramos de manteca de cerdo; caldo; azúcar; agua.

Poner en una cazuela una cucharada de manteca de cerdo con unos pedacitos de jamón en cuadritos. Así que empiecen a freírse, retirarlos y echar a la manteca las cebollitas enteras frescas (si son viejas, de las pequeñas). Dejar dorar y separarlas también, echando las arvejas en crudo.

Pasados 10 minutos de cocción y, antes de que las arvejas se abran, añadir dos buenas cucharadas de caldo e incorporar las cebollitas apartadas, dejando que cuezan estas verduras. Añadir una cucharada de harina desleída en media jicara de agua, y un poquito de azúcar quemada en una cuchara de hierro hasta que tome el color del chocolate; después los cogollos de alcachofas, cocidos; los puerros, también hervidos y albardados en harina y huevo; dos huevos cocidos y el jamón frito. Colocado todo con simetría, se le hará hervir un ratito, sirviéndose a continuación.

185. MENESTRA DE VERDURAS DEL TIEMPO (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 manojo de espárragos o una lata; 6 alcachofas; 6 cebollitas tiernas; 4 lechugas; 1/2 kilo de patatitas tempranas; 100 gramos de manteca de cerdo; 100 gramos de jamón; 1/2 kilo de arvejillas sin piel; harina; 1 puerro; 1 cebolleta; 1 rama de perejil; 1 ramo de tomillo; agua; harina; 2 huevos duros; sal.

Poner a hervir espárragos, alcachofas, cebollitas, lechugas y patatitas (por separado), en agua y sal. Así que estén cocidas, albardarlas por separado con harina y huevo batido (menos los espárragos).

En una cazuela con manteca se fríe el jamón a trozos; cuando esté frito se saca y, en la misma manteca, se añaden las arvejillas, junto con una cucharada de harina; revolver bien para que no se pegue; al mismo tiempo se echa un ramito compuesto por un puerro, una cebolleta, una rama de perejil y otra de tomillo y las arvejillas. Cuando hayan dado un hervor se incorpora un vaso de agua fría y se deja que la salsa engorde un poco. Cuando todo esté en su punto, se van colocando encima las verduras albardadas para que hiervan en la salsa y, poco antes de servir se adorna la cazuela con el jamón ya frito, los espárragos y los huevos duros cortados en trozos.

186. CARDILLO (menestra de la Ribera)

Ingredientes para cuatro raciones: 1/2 kilo de cardillo; pan; 200 gramos de jamón; manteca de cerdo; pimentón encarnado, dulce o picante; 3 dientes de ajo; perejil; vino blanco; sal; agua o caldo de carne.

Lavar y picar los cardillos hasta formar una pasta. Cocer el jamón partiéndolo en pequeños trozos, rehogarlo con manteca y hervirlo en agua o caldo. Freír aparte miga de pan rallada con un poco de pimentón, los ajos cortados en ruedas y perejil picado, y añadirlo a lo anterior, sazonándolo con sal y un poquito de vino blanco.

Revolverlo con cuchara de palo y cocerlo hasta que el caldo quede casi consumido.

Servir rápidamente una vez que esté hecho.

187. VAINAS CON PATATAS (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de vainas; 4 patatas; aceite; agua; sal; pimentón encamado dulce; 2 dientes de ajo.

Pelar las vainas, quitándoles bien los hilos, y partirlas por la mitad. Hacerlas hervir en un puchero con agua y sal. A media cocción añadir las patatas peladas y a trozos. Cuando estén tiernas, escurrir y echarles aceite hirviendo con los ajos fritos. También pueden freírse en sartén o en cazuela, con 3 ó 4 cucharadas de su propia agua, y añadiéndoles un sofrito de aceite con ajo y pimentón encarnado dulce.

188. VAINAS CON PATATAS (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de vainas; 1/2 kilo de patatas; 4 dientes de ajo; aceite; agua; sal.

Pelar las vainas, quitando sus hilos y cortarlas por su mitad a lo largo. Hervirlas en puchero de barro con agua y sal; cuando estén casi tiernas, incorporar las patatas peladas y a pedazos. Dejarlas hervir de nuevo.

Cuando ya lo tengamos todo cocido, escurrir casi todo su caldo. En dos tacitas de aceite freír los ajos muy trinchados y, un poco antes de que empiecen a tomar color, retirar el aceite del fuego y echar este refrito encima de las vainas, que estarán sobre el fuego. Tapar, remover bien, y dejarlo en un ángulo del fuego (o bien bajar éste para que siga cociendo). Por medio de este procedimiento (a modo de un estofado) se suaviza la verdura y queda más gustosa.

189. VAINAS A LA BILBAINA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de vainas; 500 gramos de patatitas nuevas; aceite; 3 dientes de ajo; cebolla; 1/2 cucharada de harina; sal; pimienta; salsa de tomate.

Ya hervidas las vainas, ponerlas en una cacerola al fuego con aceite y ajos. Cuando éstos se hayan dorado, echar la media cebolla picada y la media cucharada de harina; dorar un poco y añadir las patatitas cocidas previamente.

Servirlas adornadas con salsa de tomate (en una salsera) o, si gusta más, echando la salsa por encima de las vainas. Siendo así, se echa la salsa primero y se colocan después las patatitas alrededor del plato, para que resulte más bonito.

190. VERDURAS EN FRIO

Ingredientes para cuatro raciones: 250 gramos de arvejillas; 250 gramos de vainas; 250 gramos de acelgas; 250 gramos de espinacas;

agua; sal; salsa vinagreta.

Poner sobre el fuego un puchero con abundante agua y sal. Preparar todas las verduras para cocer y, cuando el agua esté hirviendo a borbotones, echar poco a poco las verduras, sin que deje de hervir durante un cuarto de hora. Pasado ese tiempo, sacarlas rápidamente y meterlas en agua fría, para que queden verdes. Servirlas con salsa vinagreta (ver capítulo «Salsas»).

191. GUISOTE (galimafrée) (receta vasco-francesa)

Ingredientes para cuatro raciones: 12 cebollitas (no cebolletas) todas iguales; 4 pimientos rojos enteros; 10 zanahorias tiernas; 250 gramos de habas sin vaina; 4 alcachofas; 200 gramos de vainas; 2 lechugas blancas; 4 tomates; 2 vasos de agua de sidra; 400 gramos de jamón de Bayona en un solo trozo; 150 gramos de manteca de cerdo; 100 gramos de corteza de jamón; agua.

Este plato se hace en cazuela de barro con tapa o bien en dos cazuelas, una a modo de tapadera. Echar agua en un puchero, dar un hervor al jamón y a la corteza.

En la cazuela, con la manteca, freír la loncha de jamón (ya cocida y escurrida), añadiéndole, una vez frita, las cebollitas sin piel y enteras, los pimientos sin rabo ni semillas; las zanahorias raspadas y enteras; las habas; las alcachofas (sus cogollos); las vainas limpias, sin hilos y troceadas. Rehogar todo con la grasa y el jamón. Añadir la sidra y tapar para que se haga poco a poco a modo de estofado. No es preciso echar sal porque el jamón ya la tiene. Machacar en el mortero la certeza de tocino e incorporarla al guiso; asimismo, echar en este momento las lechugas (los cogollos) y los tomates pelados y partidos. Volver a tapar la cazuela y hacer que hierva una hora más. Pasada ésta, se debe servir el guisote rápidamente para que no pierda su característico y peculiar sabor. El jamón se cortará para presentarlo a la mesa.

192. COUSSINAT A LA BAYONNAISE (receta vasco-francesa)

Ingredientes para cuatro raciones: 4 alcachofas; 4 zanahorias; 400 grs. de habas peladas; 400 grs. de alubias verdes (vainas); 8 cebolletas frescas; 2 pimientos verdes frescos; caldo limpio de carne; 1 vaso de vino blanco; 3 tomates maduros; 2 lonchas de buen jamón de Bayona de un peso, cada una, de 100 grs.; agua; sal; manteca de cerdo.

Preparar las verduras y hacerlas hervir, después de partidas (o bien hacer esto cuando ya estén cocidas).

Unir todas las verduras en una cazuela, con un poco de manteca de cerdo, caldo de carne y el vasito de vino blanco. Añadir los tomates y los pimientos (fritos), en un poco de manteca de cerdo, freír el jamón y partirlo de forma que queden cuatro trozos. Unir las verduras y el jamón, probar de sal, ya que el jamón desprenderá la suya, y servir.

193. ESPÁRRAGOS CON HUEVOS DUROS

Ingredientes para cuatro raciones: 2 manojos de espárragos tiernos; 4 huevos; agua; sal; salsa vinagreta; 4 patatas.

Pelar bien los espárragos y, así que hierva el agua (puesta en un puchero), echarlos en ella. Cuando estén a medio cocer, añadirle sal y seguir la cocción, que durará en total una hora, no más, para evitar que queden oscuros.

Servirlos con salsa vinagreta (ver capítulo Salsas) y adornados con las patatas cocidas aparte y los huevos duros partidos por su mitad.

194. ESPÁRRAGOS DE TUDELA

Ingredientes para cuatro raciones: 2 manojos de buenos espárragos; agua; sal; aceite; vinagre.

Pelar, lavar y atar los espárragos en manojos pequeños. Ponerlos a cocer en agua hirviendo con sal. Retirarlos del agua antes de que se pongan blandos y servirlos calientes, presentando con ellos una salsa bien batida, hecha con el aceite, el vinagre y un poco de sal.

195. ARVEJILLAS A LA VASCONGADA

Ingredientes para cuatro raciones: 1/2 kilo de arvejillas desgranadas; 3 tomates; 3 pimientos morrones; 200 gramos de jamón cortado a dados; 100 gramos de manteca de ajo; aceite; sal; agua.

Echar en una cacerola un poco de manteca de cerdo y añadir las arvejillas y los tomates, limpios de pieles y semillas y cortados menudamente. Agregar los pimientos a tiras (sin el corazón ni las semillas).

Echar unas cucharadas de agua, taparlos y dejarlos que se hagan a buen fuego.

Diez minutos antes de que estén en su punto, se añaden los dados de jamón fritos.

196. ARVEJILLAS CON PATATITAS NUEVAS

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de arvejillas; 500 grs. de patatitas nuevas; 6 cebollas nuevas; 3 dientes de ajo; aceite; sal; agua.

En un puchero con agua hirviendo poner las arvejillas, añadir un chorro de aceite y dejarlas cocer una hora. A continuación añadir las patatitas nuevas enteras, previamente lavadas y secadas con un trapo (las patatitas, cuanto más pequeñas, mejor); echar luego las cebollitas y sazonar todo con sal. Dejar cocer.

Ya hechas, escurrirlas y echarlas sobre una cazuela. Poner aceite frito con ajos, saltear y servir.

197. ALCACHOFAS CON SALSA

Ingredientes para cuatro raciones: 16 alcachofas tiernas; salsa bechamel; pan rallado; mantequilla; agua; sal; limón. Pelar las alcachofas y dejar sólo el cogollo. Frotarlas con limón y hacerlas hervir en agua con sal. Una vez tiernas, escurrirlas perfectamente.

Untar una tartera de horno con mantequilla, y disponer en ella las alcachofas cortadas por su mitad.

Hacer salsa bechamel (ver capítulo «Salsas») y cubrir las alcachofas con parte de esa salsa; agregar el resto de las alcachofas y poner sobre éstas más salsa bechamel. Por encima esparcir pan rallado y trocitos de mantequilla. Meter al horno para que se dore y servir.

198. ALCACHOFA EN SALSA AMARILLA

Ingredientes para cuatro raciones: 16 alcachofas; agua; sal; abundante salsa amarilla.

Limpiar bien las alcachofas y hervirlas; así que estén cocidas, escurrirlas y dejarlas en agua fría.

Preparar los corazones de las alcachofas e ir dejándolos en un plato que pueda presentarse a la mesa. En un extremo del corazón poner una cucharada de salsa amarilla (ver capítulo **Salsas**). Servir y, aparte, en la salsera, presentar más salsa amarilla.

199. ALCACHOFAS HERVIDAS

Ingredientes para cuatro raciones: 16 alcachofas; limón; agua; sal.

Cocerlas bien en un par de agua con sal y limón para que no se queden negras. Quitar las hojas sueltas y dejarlas enfriar.

Servirlas con salsa vinagreta (ver capítulo **Salsas**).

200. ALCACHOFAS RELLENAS

Ingredientes para cuatro raciones: 16 alcachofas; manteca de cerdo; perejil; ajo; pan rallado; jamón; agua; sal.

Quitar las hojas exteriores y hervir las alcachofas en agua con sal. Escurrirlas bien. Preparar un picadillo con el jamón, perejil, ajo y pan rallado.

Hacer un hueco en cada alcachofa y rellenarlo con el citado picadillo. Ponerlas en una fuente de horno con manteca y hacerlas al horno de forma que se doren.

201. ALCACHOFAS ASADAS A LA CAZUELA

Ingredientes para cuatro raciones: 12 alcachofas; 150 gramos de tocino fresco, partido en 12 trozos; sal; pimienta;

. perejil picado.

Limpiarlas y quitarles las hojas exteriores. Abrirlas, hacerles un corte en el centro o corazón e introducir en él un trocito de tocino, sal, perejil y un poco de pimienta. Ponerlas en una cazuela entre dos fuegos, dándoles la vuelta de vez en cuando.

Aunque por el exterior parezca que estén duras, interiormente se habrán ido ablandando por efecto del calor.

202. CEBOLLAS RELLENAS

Ingredientes para cuatro raciones: 12 cebollas; 150 grs. de carne de cerdo; 100 grs. de tocino; 2 dientes de ajo; perejil; 1 cucharada de cebolla picada; 1 cucharada de pan rallado; 1 cucharada de queso rallado; unos piñones; especias secas al gusto; aceite; sal; agua.

Preparar un conjunto con la carne de cerdo y tocino (todo picado), juntamente con los ajos, perejil, cebolla picada frita, pan rallado, sal, piñones, especias y queso rallado. Después quitar los cascos inferiores de las cebollas y

su corazón, rellenándolas y poniéndolas en el puchero, sin que estén oprimidas. Cocerlas, escurrirlas y servir.

203. CEBOLLAS ASADAS

Ingredientes para cuatro raciones: 12 cebollas; aceite, azúcar; granos de pimienta; canela en polvo.

Cortar ambos extremos de las cebollas, quitarles las hojas superiores y colocarlas en una cazuela. Echar en ésta un buen chorro de aceite crudo, azúcar y unos granos de pimienta, así como canela en polvo. Asarlas a fuego lento, cubierta la cazuela con una tapadera de hierro y algunas ascuas sobre ella, hasta que estén bien pasadas y doradas. También pueden hacerse en el horno con el gratinado de las cocinas actuales.

204. CALABACINES AL HORNO (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 800 gramos de calabacines; 2 huevos; 4 patatas; 50 gramos de mantequilla; 2 cucharadas de pan rallado; agua; sal.

Pelar y partir los calabacines y hacerlos hervir en un puchero con agua, la suficiente para que queden cubiertos, y sal. Una vez tiernos, escurrirlos y chafarlos bien con el tenedor. Batir los huevos y echarlos sobre el calabacín.

Untar una fuente de horno con mantequilla y el resto de ésta incorporarla a los calabacines. Ponerlos en la fuente y con una cuchara de palo alisar bien la superficie. Espolvorear pan rallado y meter todo unos 20 minutos a horno fuerte para que se dore.

205. CALABACINES AL HORNO (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 8 calabacines tiernos-aceite; sal; pimienta; perejil; 1/2 diente de ajo; 1 cucharada de pan rallado.

Pelar los calabacines y partirlos en su sentido alargado; darles sal y pimienta. Preparar una fuente de horno con aceite, poner en ella los calabacines y meterlos al horno. Durante su cocción bañarlos con su propia grasa. Así que comiencen a estar asados, espolvorearlos con el pan rallado mezclado con perejil picado y el medio diente de ajo. Rociarlos de nuevo con su propio jugo y dejarlos hasta que estén doraditos. Servirlos calientes.

206. CALABACINES RELLENOS

Ingredientes para cuatro raciones: 6 calabacines tiernos; 1/4 de kilo de carne de ternera picada; 2 cebollas; 1 diente de ajo; 4 huevos; perejil; sal; aceite; agua; harina; caldo de carne.

Pelar los calabacines y partirlos a lo largo. Hervirlos en agua y sal, cuidando de que no se rompan y escurrirlos bien.

En una sartén preparar el relleno, friendo la cebolla bien trinchadita, y añadiendo la carne y dos huevos (cocidos duros y partidos en trozos pequeños). Rellenar los calabacines con el preparado, albardarlos con harina y con dos huevos batidos y freírlos en aceite caliente. Disponerlos sobre una bandeja o fuente y, en la grasa que quede, hacer un sofrito con el ajo y el perejil picado, una cucharada de harina y el caldo. Pasar esta salsa sobre los calabacines, mover la fuente y servir.

207. LECHUGAS RELLENAS

Ingredientes para cuatro raciones: 4 lechugas; picadillo de carne de cerdo; caldo al puchero del cocido o de carne; agua; sal; 1/2 cebolla; aceite.

Quitar los troncos de la raíz y las hojas sueltas de las lechugas, Lavarlas bien y ponerlas a cocer en agua con sal. Así que estén a medio cocer, retirarlas cuidadosamente y dejarlas escurrir, exprimiéndolas con cuidado una por una. Hacerles un hueco en el centro. Con la media cebolla picada y el picadillo, preparar un relleno que se coloca en medio y con el mismo picado. Luego se van cogiendo las hojas de una parte a otra, de modo que vuelvan hacia el centro. Colocarlas holgadas en la tartera y dejar que se hagan con caldo del puchero. Por último, hacer que den un hervor con una salsa de avellanas.

ENSALADAS

208. ENSALADA DE PUERROS

Ingredientes para cuatro raciones: 16 puerros tiernos, lo más iguales posibles; agua; sal; aceite; vinagre.

Limpiar los puerros, dejándolos enteros (sin la parte verde) y hervirlos en agua con sal. Ya tiernos, se escurren. Colocarlos en una fuente bonita uno

junto a otro. Batir aceite con vinagre y cubrir los puerros.

209. ENSALADA JARDINERA

Ingredientes para cuatro raciones: 2 lechugas; 2 pimientos rojos frescos; 2 pimientos verdes frescos; aceitunas rellenas; aceite; zumo de limón; sal.

Limpiar perfectamente las lechugas de tierra y quitar las hojas amarillas. Cortarlas a trozos más o menos grandes, según se desee. A los pimientos rojos y los verdes se les despojará del rabito y las semillas y se les cortará en anillas; se dispondrán sobre la lechuga, en una fuente; alrededor las aceitunas.

Batir el zumo de limón con abundante aceite, salar la ensalada y echar este batido sobre ella a la hora de presentarla a la mesa.

210. ENSALADA DE JAMÓN

Ingredientes para cuatro raciones: 100 gramos de jamón; 1 lata de espárragos; 200 gramos de champiñones; 4 tomates; aceite; sal; vinagre.

Cortar el jamón y los tomates a cuadritos; los champiñones, por la mitad, y los espárragos a trozos grandes. Mezclar todo bien y arreglarlo con sal, aceite y vinagre unos minutos antes de servirlo. Poca sal, pues el jamón es ya salado.

211. ENSALADA DE PIMIENTOS (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 600 gramos de pimientos verdes del tiempo; 4 tomates; sal; aceite; vinagre de vino; 200 gramos de aceitunas sin hueso.

Asar los pimientos, pelarlos y hacer tiras largas con ellos. Sazonar con sal y reservar. Picar los tomates como para ensalada y preparar todo junto, con las aceitunas, en una fuente. Echar un buen chorro de vinagre de vino y aceite en el mismo momento de sacar la ensalada a la mesa.

212. ENSALADA DE PIMIENTOS (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 6 pimientos gordos rojos; aceite; vinagre; sal; pimienta; perejil; 3 cebolletas frescas (pueden suprimirse).

Escoger pimientos hermosos, con buena carne, y cocerlos al horno o sobre el fuego. Pelarlos y hacer tiras, quitándoles todas las semillas y pieles.

Arreglarlos en un plato o fuente y echarles sal, pimienta, perejil picado, aceite, vinagre y las cebolletas picadas. Ponerlos al fresco. Esta ensalada resulta agradable estando fría.

213. ARVEJILLAS EN ENSALADA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 1/2 kilos de arvejillas frescas y tiernas con piel; 1/2 kilo de patatitas nuevas; agua; sal; aceite; vinagre.

La mejor época para preparar esta receta es la primavera, cuando hay arvejillas buenas y tiernas, y patatitas nuevas. Elegir éstas de igual tamaño, pelar o raspar, y hacerlas hervir con agua y sal. Pelar las arvejillas y hervirlas también de igual forma. Todo escurrido colocarlo en una fuente; en el centro las arvejillas, alrededor las patitas.

Servir en frío con aceite y vinagre.

FRITOS

214. CROQUETAS DE JAMÓN

Ingredientes para cuatro raciones: 100 gramos de jamón serrano sin tocino; manteca de cerdo; harina; leche; sal; azúcar; mantequilla; 5 huevos; pan rallado.

Picar bien el jamón. En una cazuela echar mantequilla, incorporar el jamón picado y deshacerlo bien con dos tenedores. Retirarlo a un fuego lento e incorporar unas 8 cucharadas de harina, y la leche caliente, revolviendo bien y salando con cuidado, pues el jamón tiene ya algo de sal. Batir dos huevos enteros y añadirlos a la masa. Extenderla bien y, ya fría, formar las croquetas, que se pasarán por huevos batidos y por pan rallado, friéndolas en abundante manteca caliente.

Si no se pone suficiente manteca, las croquetas corren el riesgo de romperse.

Servirlas calientes.

215. CROQUETAS DE PATATA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de patatas; 2 yemas de huevo; 3 huevos; manteca de cerdo; nata de la leche o, si se tiene a mano, mantequilla; pan rallado; agua; sal.

Pelar y hervir las patatas con agua y sal. Escurrir y machacar bien, añadirles dos yemas de huevos, una cucharada de nata de leche o de mantequilla, mezclando todo muy bien.

Con esta masa (tibia) formar las croquetas. Pasarlas por huevos batidos y después por pan rallado; de nuevo por huevo batido y otra vez por pan rallado. Freírlas en la manteca de cerdo.

216. CROQUETAS DE BACALAO (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 250 gramos de bacalao; leche; agua; harina; mantequilla; huevos; pan rallado; manteca de cerdo; sal.

Remojado y hervido el bacalao, se le quita la piel y las espinas, machacándolo en un mortero grande, hasta que se convierta en pasta.

En una sartén con mantequilla preparan la pasta con harina y leche, mover bien para que no se formen grumos y añadir la pasta de bacalao, cuidando mucho de que la pasta no se agarre.

Retirla del fuego y extenderla en una bandeja. Dejarla enfriar y preparar las croquetas alargaditas; pasarlas por huevo batido y pan rallado, y freírías en manteca de cerdo, caliente.

217. CROQUETAS DE BACALAO (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 500 gramos de bacalao seco; 1/2 litro de leche; 4 cucharadas de harina; mantequilla; pan rallado; 4 huevos; manteca de cerdo.

Comenzar por desalar el bacalao. Después de cocido quitarle la piel y las espinas, machacándolo en el mortero hasta que quede reducido a pasta.

Poner en una sartén la leche y la harina, batirlas y. cuando no haya grumos, colocar la sartén al fuego con mantequilla. Cuando hierva se le añadirá la pasta de bacalao, teniendo cuidado de que no se pegue, para lo cual se revolverá constantemente con la cuchara de palo. A los tres o cuatro minutos se retira del fuego y se pone a enfriar en una fuente.

Hacer las croquetas rebozándolas con huevo y pan rallado y friéndolas en abundante manteca de cerdo.

218. BUÑUELOS DE PATATA

Ingredientes para cuatro raciones: 1/4 de kilo de patatas; 1/4 de litro de leche; 50 gramos de mantequilla; sal; 250 gramos de harina; 4 huevos; 2 cucharaditas de levadura en polvo; perejil; nuez moscada; clavo molido.

Cocer las patatas cortadas a trozos regulares, en agua ligeramente salada. Escurrirlas una vez cocidas y pasarlas por el chino. Sazonarlas con la nuez moscada, un poco de sal y el clavo molido y agregar dos cucharadas de leche (previamente hervida) y una cucharadita de mantequilla. Mezclar todo y reservarlo.

El resto de la leche se pondrá al fuego en un cazo grande. Cuando rompa a hervir, incorporar la harina y la mantequilla, removiendo bien con una cuchara de palo. Reducir un poco el fuego y seguir trabajando la pasta, que habrá de quedar un poco dura. Apartarla del calor e ir echando uno a uno los cuatro huevos, batiendo siempre sin cesar. Dejar reposar esta pasta durante un cuarto de hora y, pasado ese tiempo, unir el puré de patata mezclándolo todo bien.

En una sartén pequeña y honda, llena de aceite, se fríen pequeñas porciones de este preparado, que quedarán a modo de buñuelos huecos.

219. BUÑUELOS HUECOS

Ingredientes para cuatro raciones: 150 gramos de harina; 1 diente de ajo; una pizca de levadura en polvo; 1 huevo; perejil; aceite; agua o leche; sal.

Con la harina, la levadura y la yema del huevo, se formará una pasta, a la que se irán añadiendo, poco a poco, agua o leche fría, hasta conseguir una pasta homogénea y bien ligada.

Se maja en el mortero el ajo y el perejil y se incorpora al compuesto, junto con la clara de huevo, batida a punto de nieve, y la sal correspondiente.

Con una cuchara se toman porciones de pasta que se echan al aceite bien caliente.

Estos buñuelos se sirven escurridos de grasa y calientes.

220. BUÑUELOS DE BACALAO

Ingredientes para cuatro raciones: 300 gramos de bacalao remojado y desmigado; harina; un poco de levadura en polvo; sal; 1 huevo; leche

o agua; aceite; sal; ajo; perejil.

Formar una pasta con la harina, la levadura en polvo, sal, leche o agua, la yema del huevo. Batir bien y añadir un poco de ajo perejil picaditos. Montar la clara a punto de nieve e incorporarla, así como el bacalao desmigado. Mezclarlo bien con una cuchara de madera.

Poner aceite en una sartén pequeña y freír en ella porciones de la pasta hasta que se hagan los buñuelos. Servirlos recién hechos y calientes.

221. FRITOS DE MOJOJONES

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de mejillones; 2 cucharadas de harina; 2 huevos; pan rallado; aceite;

1 cebolla grande; 200 gramos de merluza en una rodaja;
2 cucharadas de salsa de tomate espesa; sal; perejil.

Limpiar bien los mojojones y hacerlos hervir en agua con sal. Separar la carne y guardar una de sus cáscaras. Picar la carne de los mojojones y guardarla.

En una sartén, con aceite, freír la cebolla trinchada y, cuando esté dorada, añadir la rodaja de merluza desmenuzada y echar sal. Revolver e incorporar el picado de los mojojones, las dos cucharadas de salsa de tomate (ver capítulo «Salsas») y las dos cucharadas de harina, de forma que todo quede a modo de una pasta (no dura, sino jugosa).

Con este preparado, llenar la cáscara, pasarla por los huevos batidos y el pan rallado y freiría en abundante aceite y boca abajo. Servirlos con ramas de perejil a modo de adorno.

222. FRITOS DE PATATA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo y medio de patatas; agua; sal; mantequilla; aceite; 3 huevos.

Peladas y cortadas las patatas, proceder a cocerlas en abundante agua con un poco de sal. Cuando estén tiernas se escurren y aplastan añadiéndolas un poco de mantequilla. (Esta operación se hará antes de que se enfríen).

Con esta pasta se formarán bolas redondas o bien figurando una pera (más anchas por un extremo y más finas por el otro). Pasarlas por huevo batido y harina y freirías en aceite abundante y caliente.

Servir los fritos de patata, calientes. Si se hacen en forma de pera, poner un rabito de perejil en el extremo.

223. FRITOS DE PAN

Ingredientes para cuatro raciones: 2 banderillas o panes alargados de Viena; 50 gramos de jamón; 200 gramos de ternera asada; 1/4 de gallina hervida; jerez seco; mantequilla; leche; huevos; aceite; sal.

El pan será del día anterior. Quitar su miga y ponerla a remojo, en una taza, con jerez seco.

En una sartén con mantequilla rehogar el jamón, la ternera y la gallina, todo bien picado, añadir la miga remojada y mezclar todo perfectamente. Cuando esté bien unido, sacarlo y dejar que se enfríe.

Cortar en rebanadas la banderilla o pan y rellenar su hueco con la masa preparada. Pasarla por leche fría, escurrirla, albardarla en huevos batidos y freiría en aceite abundante.

224. FRITOS DIVERSOS (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 10 huevos; harina; mantequilla; pan rallado; 50 gramos de jamón; 100 gramos de ternera frita; aceite; sal.

Formar 8 tortillas como si fuesen francesas, pero sin envolver, a modo de tortitas. Separarlas y sobre la mitad de ellas echar la masa que a continuación explicamos: «Masa» (igual que para croquetas).

En un cazo con mantequilla, harina, leche y sal, se forma la pasta, a la que se incorpora el jamón y la ternera, todo picadito. Una vez hecha esta pasta, se rellenan las tortillas con otra tortilla por tapa.

Cortar todo en triángulos y freírlo después, pasándolo antes por pan rallado y huevos batidos en aceite caliente. Servir rápidamente.

225. FRITOS DIVERSOS (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 16 croquetas de jamón (ver receta de estas croquetas en este mismo capítulo); 2 chuletillas de cordero fritas; dentros de ave; mollejas de cordero; sesos rebozados; volovanes; 4 cucharaditas de manteca de cerdo; sal; huevos; harina.

Este plato se forma con diversos componentes, todos ellos albardados en harina y huevos batidos y fritos en aceite por separado. Las chuletitas de

cordero también se albardan y se fríen. Así la fuente no es otra cosa que una composición de todos ellos, servidos calientes.

226. SESOS FRITOS

Ingredientes para cuatro raciones: 2 sesos; agua; sal; harina; huevos batidos; manteca de cerdo.

Limpiar perfectamente los sesos de telillas y sangre, y cocerlos en agua y sal por espacio de unos 5 minutos. Sacarlos y cortarlos en trocitos, pasándolos por harina y huevo batido. Freírlos en manteca de cerdo caliente.

227. VOLOVANES

Ingredientes para cuatro raciones: 8 volovanes; manteca de cerdo, caldo de carne; 1 vasito de jerez seco; 100 gramos de pollo hervido; 2 arandones de pollo cocidos; 1 seso de cordero cocido; 4 zanahorias hervidas; 3 cucharadas de arvejas; 3 de patatas y 3 de vainas previamente cocidas; harina; 4 alcachofas de lata; sal; pimienta.

Freír en una cazuela con manteca de cerdo un par de cucharadas de harina. Cuando se doren, añadir caldo de carne y el vasito de jerez seco. Pasarlos por el chino e incorporarles el pollo, los arandones, el seso, las zanahorias, las arvejas y las patatas y vainas, ya cocidas y en trozos pequeños. Todo esto hervirá por espacio de unos 30 minutos lentamente.

Meter los volovanes al horno para que se calienten un poco. Rellenarlos con la mezcla preparada y añadir las alcachofas de lata y un poco de pimienta y sal.

228. PATATAS FRITAS A LA ALDEANA VASCA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de patatas; manteca de la empleada para confitar patos o bien manteca de cerdo; 2 dientes de ajo; abundante perejil picado; sal.

La gracia de estas patatas consiste en hacerlas con la manteca que se guarda en los pueblos en pucheros de barro, y en la que se confitan patos o carne de cerdo, ya que así quedan más sabrosas. En su defecto, utilizar manteca de cerdo.

Pelar las patatas y partirlas en rodajas. Salar y freírías en una sartén con grasa. Cuando estén casi hechas, añadir el ajo picado y el perejil y servir

rápidamente.

229. PASTEL DE PATATA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de patatas; agua; sal; mantequilla.

Pelar y partir las patatas en trozos regulares, poniéndolos a cocer en agua y sal. Cuando están hechas, escurrirlas y pasarlas por un pasapurés o chino, sin caldo, y estando aún calientes. Añadir mantequilla y extender la masa de patata en un recipiente resistente al horno, alisando bien su superficie. Dorarlo a horno moderado.

230. EMPAREDADOS DE JAMÓN

Ingredientes para cuatro raciones: 2 panes de fote; 150 gramos de jamón; huevos; leche; aceite.

Si no hubiese fote, escoger pan inglés o pan de molde. Sirve también el pan normal del día anterior. Cortarlo en rebanadas finas y cortar también el jamón. Poner todo ello a remojo en leche durante unos 30 minutos, pasados los cuales, se exprime el pan y, colocando dos trozos de jamón, entre cada dos de pan, se albardan en huevos batidos y se fríen en aceite.

231. CEBOLLAS FRITAS

Ingredientes para cuatro raciones: 600 gramos de cebollas gordas; harina; leche; sal; aceite.

Pelar las cebollas y cortarlas en rodajas finas, soltándolas en arandelas. Hacer a éstas un corte para que queden en dos. Remojarlas en leche por espacio de 5 minutos. Escurrirlas y pasarlas por harina. Sacudirlas para que suelten la harina y freirías en aceite abundante. Servirlas recién hechas.

232. REDONDELES DE LECHE FRITA

Ingredientes para cuatro raciones: Harina; 1/2 litro de leche; sal; 2 huevos; 100 gramos de chorizo de buena clase, en rodajas; pan rallado; aceite.

Preparar una especie de bechamel con la leche, tres cucharadas de harina y un poco de sal. Una vez cocido todo esto y espeso, verterlo sobre una

fuente, ligeramente mojada con agua fría. Ya trio, cortarlo a cuadritos y meter, dentro de cada dos cuadritos, unas rodajas de chorizo. Pasarlos por harina, después por huevos batidos y finalmente por pan rallado. Freírlos en aceite bien caliente y servir.

PATATAS

233. PATATAS AL ESTILO GUIPUZCOA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de patatas; 6 puerros; aceite; sal; agua; harina.

Poner aceite en una cazuela de barro y freír en ella puerros cortados en trozos largos, después de bien limpios.

Pelar y cortar las patatas en forma de nuez e incorporarlas a la cazuela junto con dos cucharadas colmadas de harina de buena calidad. Dar a todo una vuelta con una cuchara de madera, salar y añadir agua. Servir en la misma cazuela.

234. PATATAS NUEVAS A LA CAZUELA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de patatitas nuevas; 1 kilo de arvejillas; aceite; ajo; perejil; 8 huevos; agua.

Pelar o, mejor, raspar las patatitas nuevas y dejarlas en agua; cuando estén todas peladas, poner una cazuela de barro honda con aceite y ajos picaditos y, antes de que se doren, añadir las arvejillas desprovistas de su piel y las patatitas, abundante perejil picado, sal y agua. Mover la cazuela y cuando esté casi hecho, cascar los huevos, uno a uno. Servir cuando los huevos hayan cuajado. La yema debe estar blanda y la clara hecha perfectamente.

235. PATATAS VASCO-FRANCESAS

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de patatas; 1 pimiento verde; 3 tomates; 50 gramos de jamón salado (no dulce); aceite; 50 gramos de mantequilla; 1 diente de ajo; perejil trinchado; sal; pan rallado; pimienta.

Para esta receta conviene que las patatas sean todas de un mismo tamaño y de calidad excelente.

Asar en el horno las patatas, después de bien frotadas con un paño. Se

notará que están hechas pinchándolas con la punta de un cuchillo bien afilado.

Ya fuera del calor y tibias, partirlas a unas dos terceras partes de su altura y vaciarlas. Con la mitad de la pulpa de este vaciado y la mantequilla formar un puré, al que se echará sal y pimienta.

Pelar los tomates y trincharlos con el tenedor. Cortar el pimiento verde a tiras, y tirar sus semillas. Ambas cosas, junto con el diente de ajo y el perejil picado, se freirán en una sartén con aceite; cuando esté todo casi hecho, incorporar el jamón bien picado.

Rellenar las patatas primero con el puré y después con el conjunto de tomate-pimiento y jamón.

Espolvorear ligeramente con pan rallado. Aceitar un molde y meterlas en el horno caliente para que tomen color.

236. PATATAS SENCILLAS

Ingredientes para cuatro raciones: 8 patatas de igual tamaño (y no muy grandes); 100 gramos de jamón serrano; 1 cebolla; 50 gramos de mantequilla; perejil; sal; ajo; pimentón; agua.

Pelar las patatas y partirlas por su mitad. En una cazuela poner la mantequilla, picar la cebolla y añadir el jamón picadito. Dar a todo una vuelta e incorporar las patatas y un poco de perejil picado y mezclado con ajo. Echar una cucharadita de pimentón, rehogar añadir sal y agua, y dejar hervir. Cuando se haya consumido el agua a su mitad, meter la cazuela al horno. Harán falta de 25 a 45 minutos para que los trozos de patata queden blandos.

A la hora de servir pueden acompañarse de huevos escalfados.

237. PATATAS CON AJO Y PEREJIL

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de patatas; perejil abundante; un poco de harina; 2 huevos; agua; sal; ajos; aceite.

En cazuela de barro se pone aceite y se pican dos o tres dientes de ajos, muy menudito. Antes de que se doren se añaden las patatas, ya peladas y partidas a rodajas un poco gruesas. Se elegirán patatas que no se deshagan. Darles una vuelta rápidamente. Disolver una cucharada de harina en agua y verterla sobre las patatas. Poner sal y añadir agua hasta que las cubra bien. Incorporar el perejil muy picadito. Cocer los huevos y, cuando las patatas estén a medio hacer, echarlos cortados en rodajas sobre ellas. También

pueden añadirse arvejillas y puntas de espárrago y, si gusta, una cabeza de merluza fresca.

Llevarlo a la mesa en la misma cazuela y bien caliente.

238. PATATAS NEVADAS

Ingredientes para cuatro raciones: 1 1/2 kilos de patatas harinosas; agua; aceite; sal.

Pelar las patatas y hervirlas en agua que contenga sal, poniéndolas en una cazuela de barro honda con un chorro de aceite, a luego vivo, hasta hacerlas hervir. Bajar el fuego y dejar que se hagan lentamente durante quince minutos.

Retirar el agua y, bien tapada la cazuela, menearla por las asas hasta que las patatas queden como nevadas.

239. PATATAS A LA ALDEANA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 1/2 kilos de patatas; 100 gramos de tocino de jamón; 2 cucharadas de pimentón encarnado, dulce o picante (a gusto); agua; sal.

Pelar las patatas y partirlas a trozos grandes. Hervirlas en un puchero de barro con agua y sal; así que estén tiernas, moverlas con la cuchara de palo. Freír el tocino cortado a trozos y echar en él, fuera del calor vivo para que no se ponga negro, el pimentón encarnado. Verter todo sobre las patatas, que darán un hervor ligero.

Servir en el mismo puchero de barro. Pueden hacerse en cazuela del mismo material.

240. PATATAS ESTOFADAS

Ingredientes para cuatro raciones: Kilo y medio de patatas; 1/2 cebolla; 1 hojita de laurel; 3 cucharadas de aceite; la punta de una cuchara de pimentón; sal; pimienta negra; caldo de carne.

Pelar, lavar y cortar a trozos las patatas. Ponerlas en una cazuela de barro junto con la cebolla partida fina, el aceite, el laurel, el pimentón, la sal y un pellizco de pimienta negra, todo a la vez y en crudo. Añadir caldo de carne hasta cubrirlas y hacerlas hervir suavemente y bien tapadas hasta que estén hechas. Servir en el mismo recipiente.

241. PATATAS GUISADAS

Ingredientes para cuatro raciones: 1 1/2 kilos de patatas; 60 gramos de manteca de cerdo; perejil picado; una cucharadita de pimentón encarnado; agua; sal.

Pelar y partir las patatas en rodajas gruesas. Rehoglarlas con manteca en una cazuela, añadir el pimentón y el perejil y cubrirlas con agua fría. Salar. Hervirán hasta que estén tiernas. Mover la cazuela para que engorden un poco.

242. PATATAS RELLENAS

Ingredientes para cuatro raciones: 8 patatas; 100 gramos de carne magra de cerdo; 100 gramos de ternera sin grasa; 1 huevo; miga de pan; leche; aceite; sal; harina.

Escoger patatas de bonita forma y lo más iguales posibles. Mondarlas y con ayuda del cuchillo o de un aparatito que existe para este fin vaciarlas del centro. Picar las carnes y con la ayuda de la miga de pan, remojada previamente en leche, formar una pasta con la cual se irán rellenando los huecos de las patatas.

Pasarlas por harina y freirías en abundante aceite.

243. PATATAS EN SALSA VERDE (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de patatas; 4 dientes de ajo; sal; aceite; perejil picado; arvejillas.

En una cazuela de barro, dorar los ajos, añadir el perejil y las patatas partidas en rodajas. Cubrirlas de agua caliente, sazonarlas y dejarlas hacer poco a poco. Si necesitan agua durante la cocción, la que se añada estará caliente. Añadir las arvejillas; si son de lata sé unirán a las patatas cuando estén a media cocción; si son frescas, se cocerán antes de incorporarlas.

244. PATATAS EN SALSA VERDE (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de patatas; perejil; 1 cebolla; 2 dientes de ajo; aceite; sal.

Mondar las patatas y partirlas a trocitos.

Poner abundante aceite en una cazuela y picar en ella la cebolla y los ajos, muy finamente; cuando tomen color añadir las patatas, que se rehogarán bien

con el aceite y la cebolla.

Picar bastante perejil (muy finamente) y echarlo a las patatas cuando se estén rehogando.

Tener un pucherito con agua hirviendo y sal y echarla sobre las patatas hasta cubrirlas. Dejar que se hagan lentamente, moviendo la cazuela para que no se deshagan las patatas, que deben salir enteritas y con el caldo espeso.

245. PATATAS CON CABEZA DE MERLUZA Y PEREJIL

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de patatas; ajos; perejil; 1 cabeza de merluza; sal; agua; 1/2 cebolla; aceite; 2 nuevos duros.

Pelar las patatas y partirlas en rodajas gruesas. Hacer hervir la cabeza de merluza en agua, con sal y cebolla, y guardar el caldo.

Preparar una cazuela con aceite, picar los ajos y antes de que se doren añadir las patatas, perejil picado y sal. Cubrirlas con el agua de hervir la cabeza de merluza. Dejar que se hagan y a media cocción incorporar la cabeza. Mover la cazuela y servir con los huevos duros bien picados por encima.

246. PATATAS CON BACALAO

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de patatas; 2 cebollas; 200 gramos de bacalao desmigado; 4 pimientos rojos en tiras; agua; sal; aceite.

Pelar y partir las patatas a trozos.

Freír las cebollas en aceite y rehogar en ellas el bacalao remojado y desmigado, así como las tiras de pimiento. Echar todo esto sobre las patatas, que estarán en una cazuela honda de barro; añadir agua y sal y dejar hervir. Servir en la misma cazuela.

247. PATATAS SOBRE LAS BRASAS

Ingredientes para cuatro raciones: 6 patatas de tamaño medio y sal.

Para hacer estas patatas se precisa fuego de carbón vegetal, o bien las hogueras que se hacen en el campo. Limpiar bien las patatas con un trapo (no mojarlas) y una vez que el fuego esté casi apagado y sólo queden los rescoldos y las cenizas, se entierran las patatas dentro. De vez en cuando se les dará la vuelta para que se hagan por un igual.

Se comen quitándoles la piel y añadiéndoles sal.

RANAS

Las ranas no son un manjar común; sin embargo, los amantes de la buena mesa no dejan de gustar, cuando pueden, los platos cocinados a base de rana que, aseguran, son suculentos.

En el País Vasco existen varias clases de ranas, siendo la rana roja la más apreciada de todas; generalmente se comen sólo sus patas o ancas, pero existen preparados en los cuales se cocinan las ranas enteras.

RANAS (Su pelado)

Debido a su parecido con el sapo, parece ser que las ranas repelen a todo el mundo y se comen poco; sin embargo, las ancas son de una suavidad comparable a la carne del pollo más tierno y es mucho más ligera.

No hay nada más fácil que desollar una rana (hay que pelar las ancas).

Poner el animal extendido: hacer una incisión a la altura de la cabeza y tirar de la piel como si se tratara de una anguila o de un conejo; luego se le corta la cabeza.

Las ranas son buenas de mayo a octubre.

248. RANAS DE ZUDAIRE (plato navarro)

Ingredientes para cuatro raciones: 8 ranas; aceite; vino blanco; ajos; 4 tomates; guindilla picante; sal; cebollas

Se limpiarán las ranas y se les despojará de la cabeza, dejándolas enteras. Secar con un trapo y salar.

Poner sobre el fuego una cazuela de barro con aceite y dos dientes de ajo. Añadir las ranas enteras y freirías en ese aceite. Incorporar un vaso de vino blanco y tapar la cazuela, dejando que se hagan a fuego lento.

La salsa se espesará con la gelatina que suelten las ranas.

Preparar aparte una salsa de tomate con los tomates, cebolla, ajos y la guindilla picante. Pasar esta salsa sobre la cazuela, mover y que hiervan unos

10 minutos más.

249. RANAS AL AJILLO (estilo Pamplona)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de ranas; aceite; ajos; sal.

Limpiar las ranas y secarlas con un lienzo. En una cazuela de barro, freír seis dientes de ajo, partido cada uno de ellos en 4 ó 5 partes; cuando estén dorados, retirarlos e incorporar las ranas con otros seis dientes de ajos, bien picados, y sal. Dejarlas hacer sobre el fuego durante unos 10 minutos y servir las en la misma cazuela.

250. RANAS CON TOMATE

Ingredientes para cuatro raciones: 8 ranas; salsa de tomate; sal; aceite.

Limpiar, lavar, sazonar y freír las ranas en aceite. Preparar la salsa y pasarla a una cazuela de barro. Las ranas hervirán en esta salsa unos 30 minutos.

251. RANAS GUIADAS A LA ROCHAPEA

Ingredientes para cuatro raciones: 12 ancas de rana; 100 gramos de setas; perejil; 1 cebolla; clavo; 1 diente de ajo; manteca; harina; vino blanco; caldo de carne; sal; pimienta.

Poner las ancas de rana en una cazuela con las setas limpias, perejil en rama, cebolla, clavo, ajo y un trozo de manteca. Tenerlas en el fuego unos instantes, y después añadir un poco de harina, mojándolas con un vaso de vino blanco y un poco de caldo. Echar sal y pimienta en grano. Cocer todo y reducir la salsa, que se ligará con las tres yemas de huevo y manteca y un poco de perejil picado

352. RANAS A LA BEARNESA

Meter las ancas en leche, enharinarlas y freírlas en la sartén con grasa de oca o aceite, ajo y perejil picados, sal y pimienta. Servirlas calientes.

253. ANCAS DE RANA CON SALSA (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 8 ancas de rana; harina; aceite; sal; 1 limón; 2 dientes de ajo; 1 cebolla picada; caldo de carne; 4 tomates;

perejil picado; 2 yemas duras.

Limpia las ancas, sazonar con sal y unas gotas de limón. Pasarlas por harina e ir friéndolas en abundante aceite caliente; a medida que se sacan fritas ir dejándolas en una cazuela de barro.

Preparar la salsa friendo la cebolla picada, añadiéndole el ajo y el perejil (ambos picaditos), media cucharadita de harina, los tomates sin piel y bien trinchados y el caldo suficiente. Dejarla hervir. Incorporar las yemas de huevo duro machacadas y disueltas en un poco de caldo, y pasarlas sobre las ancas de rana, que darán un hervor en la salsa antes de sacarlas a la mesa.

254. ANCAS DE RANA CON SALSA (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 3 docenas de ancas de rana pequeñas; 100 gramos de tocino de jamón; aceite; 1 cebolla; 4 chalotes; 2 dientes de ajo; harina; 1 vaso de agua de vino blanco; caldo de carne; 1 yema de huevo; 1/2 limón; pimienta blanca; sal; perejil picado.

Pelar las ancas y ponerlas a remojo, en agua fría, por espacio de unas 2/3 horas. Secarlas bien, salarlas y saltearlas en una sartén con aceite y el tocino de jamón a trozos. Según se vayan haciendo sacarlas a una cazuela de barro. Una vez que estén todas hechas, picarlas sobre la grasa sobrante, la cebolla, las chalotas y dos dientes de ajo; así que todo haya tomado color, incorporar una cucharadita de harina, el vino blanco y dos cazos de caldo. Esta salsa se echa sobre la cazuela de las ancas de rana sin pasar. Poco antes de servir se deslíe la yema de huevo crudo con unas gotitas de limón y un poco de pimienta blanca, agregándola a la salsa.

Servir en la misma cazuela con abundante perejil picado sobre ellas.

255. ANCAS DE RANA A LA TUDELANA

Ingredientes para cuatro raciones: 3 docenas de ancas de rana; sal; aceite; 250 gramos de tomates; 150 gramos de jamón serrano; guindilla; ajos.

Quitar la piel a las ancas de rana y lavarlas con abundante agua; secarlas con un paño y sazonarlas. Rehogarlas en una cazuela con aceite de oliva de clase muy fina y 6 dientes de ajo. Una vez fritas, añadir el jamón serrano y los tomates, dejando que se haga todo a fuego lento.

Servir este plato con la guindilla a trozos sobre ellas y bien caliente.

256. ANCAS A LA POULETTE

Ingredientes para cuatro raciones: Ancas de rana; aceite; 120 gramos de mantequilla o manteca fundida; harina; 1 vaso de vino blanco; sal; pimienta; ajo; chalotes-perejil.

Dejar las ancas de rana en agua fría para que se empapen durante dos o tres horas, y después escurrirlas. Ponerlas en una cazuela de barro, si es posible, con aceite, mantequilla o manteca fundida, a fuego lento y dejando que se salteen un momento. Añadir un poco de harina, remover para que se mezcle bien y echar un vaso de vino blanco, sal, pimienta, ajo, chalotas y perejil picado.

Activar un poco el fuego y al cabo de un cuarto de hora retirar la cazuela del fuego y ligar el contenido con un huevo.

CARACOLES Y CARACOLILLAS

Los caracoles y las caracolillas comestibles pertenecen a una familia numerosísima de la que existen infinidad de clases.

Para comerlos en condiciones se debe comenzar por saberlos limpiar perfectamente, ya que, de lo contrario, podrían transmitir alguna infección debido a las plantas (a veces venenosas) que ellos ingieren.

Cómo se limpian

Elegir los grandes. La víspera de cocinarlos ponerlos en sal gorda para que vayan echando fuera la baba. Frotarlos con las manos dentro de agua limpia, uno por uno; después cambiarles unas tres aguas y ponerlos a cocer en agua fría. Dejarlos hervir una media hora y limpiarlos de nuevo, haciendo que cuezan otra vez en agua limpia. Una vez limpios y cocidos, están ya listos para guisarlos.

257. CARACOLES CON PEREJIL (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 2 kilos de caracoles; miga de pan; vinagre; ajos; pimienta; sal; perejil; hierba buena; aceite.

Machacar en un mortero, con pimienta y ajos, una miga de pan empapada previamente con agua y vinagre. Exprimir la mezcla.

Picar perejil y hierba-buena e ir añadiendo aceite, revolviéndolo hasta que quede muy trabado.

Poner esta salsa alrededor de los caracoles, que estarán cocidos y habrán sido sazonados ya en la cocción.

258. CARACOLES CON PEREJIL (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 100 caracoles; vinagre; aceite; pimienta; 3 dientes de ajo; perejil; hierbabuena; miga de pan; agua; sal.

Machacar en el mortero una miga de pan empapada en vinagre y agua, juntamente con los ajos, pimienta en pequeña cantidad y sal, exprimiendo la mezcla. Picar un poco de perejil y hierba-buena y echar un poco de aceite, revolviéndolo todo en la misma dirección, sin cesar, hasta que quede muy trabado. Poner esto alrededor de los caracoles cocidos y sazonados en la cocción.

259. CARACOLES HUARTE — PAMPLONA

Ingredientes para cuatro raciones: 2 kilos de caracoles; agua; 1 cebolla; 1 hojita de laurel; vinagre; sal; salsa de ajos.

Una vez limpios los caracoles y antes de proceder al segundo hervido, preparar en un puchero con agua fría la cebolla cortada en dos, la hojita de laurel, un buen chorro de vinagre y sal. Cocer en ese puchero los caracoles por espacio de tres cuartos de hora.

Servirlos con una salsa de ajo (ver capítulo de Recetas de «Salsas»).

260. CARACOLILLAS DE TUDELA

Ingredientes para cuatro raciones: 2 kilos de caracolillas; 2 guindillas picantes; 4 tomates; 3 pimientos verdes frescos; pan rallado; sal; aceite.

Escoger las caracolillas de mayor tamaño. Las mejores son, sin duda, las de los rastros, juncos o cardos (las de alcachofas se desecharán, pues amargan).

Una vez limpias y cocidas como los caracoles, preparar en una cazuela aceite con el tomate y los pimientos verdes, echar la sal y que se haga poco a poco. Añadir las guindillas cortadas para que pique y dos cucharadas de pan

rallado, e incorporar las caracolillas. Dejar que hierva todo un buen rato y servir.

261. CARACOLES AL ESTILO VASCO (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 2 kilos de caracoles;

2 puerros; perejil; 2 cebolletas tiernas; 1 vaso de vino blanco seco; 1 guindilla; 2 cebollas; 100 gramos de tocino de jamón; 4 rebanadas de pan; aceite; 50 gramos de jamón; 8 ñoras o pimientos secos choriceros; agua; sal.

Limpios los caracoles y antes del segundo cocimiento, preparar un puchero con agua, los puerros, perejil, las cebolletas tiernas, el vaso de vino blanco, la guindilla y sal, y hervir en ese puchero los caracoles por espacio de una hora y media.

Hacer una salsa aparte derritiendo el tocino, picando en él las cebollas e incorporando las rebanadas de pan (frito previamente) y las ñoras (que habrán estado a remojo dos horas en agua tibia). Pasar esta salsa e incorporar el jamón a trocitos, haciendo hervir los caracoles en ella, y en una cazuela de barro, unos 40 minutos como mínimo.

Este plato queda muy bien si después de hecho descansa unas tres horas y se le vuelve a calentar después antes de servirlo.

262. CARACOLES AL ESTILO VASCO (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 2 kilos de caracoles; 300 gramos de jamón; aceite; 2 cebollas; 2 dientes de ajo; 6 pimientos choriceros secos; 2 yemas de huevo duro; perejil picado.

Limpios y hervidos los caracoles, preparar una cazuela de barro con bastante aceite y freír en ella el jamón partido a cuadritos. Retirarlo una vez frito, y agregar las cebollas picadas (que se vayan haciendo lentamente) y los ajos trinchaditos.

Preparar los pimientos choriceros a remojo con agua, que puede arrimarse a la lumbre, pero sin hervir. Separar la carne de los pimientos choriceros y unirla a las yemas de huevo duro, echando todo en la cazuela de la cebolla. Incorporar los caracoles, el jamón, sal y abundante perejil picado, y dejar que hierva hasta que la salsa haya espesado bastante.

263. CARACOLES A LA BAYONESA (plato muy típico del país)

Se comían los lunes por la noche. Como los viejos bordeleses iban algunos días a comer caracoles a Cauderan, el martes, día en que las cocineras descansaban, se comían los caracoles en los albergues. Este plato no era del gusto de todos y no se conocía demasiado en el campo.

Ingredientes para cuatro raciones: 200 caracoles; agua; sal; 1/2 vaso de vinagre; perejil; hierbas aromáticas; tomillo, laurel y pimienta; 2 cebollas; clavo; 200 gramos de aceite; 24 nueces picadas; 250 gramos de jamón graso y magro; 3/4 de litro de vino blanco; 2 puñados de pan rallado; nuez moscada rallada.

Tómense doscientos caracoles dejados en ayunas durante 18 ó 20 días en una jaula o en una cesta, a los que se habrá espolreado durante quince días todas las mañanas con una ligera capa de harina de trigo. Lávense y quítenseles todas las suciedades, pasándolos por diez o doce aguas. Cuando se les haya pasado por la última agua poner dos puñados de sal y medio vaso de vinagre, removiéndolo un rato. Añadir dos aguas más y ponerlos a hervir en agua fría a fuego lento hasta que el caracol salga de su concha; auméntese entonces el fuego de golpe para sorprenderlos. Dejarlos hervir una hora. Anteriormente se habrá puesto en el agua perejil con hierbas y tomillo, laurel y pimienta, y dos cebollas con clavo.

En 200 gramos de aceite se doran a fuego muy lento: dos docenas de nueces picadas, media libra de jamón graso y magro, cortado en pedacitos y un picadillo de ajo y perejil. Pasados diez minutos, cuando todo está bien hecho, se echan tres cuartos de litro de vino blanco y se deja hervir de 15 a 20 minutos.

Los caracoles se cuelean antes de ponerlos en la cazuela, a fuego lento, añadiéndoles la mitad del caldo donde se cocinaron y dejándolos hervir media hora más.

Un cuarto de hora antes de sacarlos para servir, se incorpora la salsa, dos puñados de pan rallado y un poco de nuez moscada rallada. Se prueba y se añade sal y pimienta, si es preciso. Se sirven calientes.

264. CARACOLES A LA CORELLANA

Ingredientes para cuatro raciones: 100 caracoles; agua; mantequilla; 2 dientes de ajo; clavo; perejil; laurel; tomillo; harina; 3 yemas de huevo; limón o vinagre.

Meter los caracoles en abundante serrín; después lavarlos repetidas veces, cuidando de que suelten bien toda la baba. Ecurrirlos, poniéndolos en agua

hirviendo. Para sacarlos a la mesa se les añade zumo de limón o vinagre en cantidad.

MIGAS

265. MIGAS DE LAS BARDENAS

Ingredientes para cuatro raciones: pan; agua; sal; sebo de carnero; 2 dientes de ajo; 1 guindilla.

Cortar cuadradillos de pan muy menudos que se colocarán en una fuente muy honda. Remojarlos con agua convenientemente salada, removiendo para que el pan quede bien impregnado. Taparlos con una servilleta y a la mañana siguiente tostar en un sartén sebo de carnero, añadiéndole un poco de agua y las migas de par. con trocitos de ajo y guindilla muy picada.

Mover todo con una cuchara de palo para evitar que se queme y retirarlo del fuego cuando se note que están sueltas las migas y con un color dorado oscuro.

266. MIGAS DE PASTOR

Ingredientes para cuatro raciones: pan; agua; sal; sebo de carnero; leche.

Poner sobre fuego una sartén con sebo de carnero y un poco de agua; cuando esté todo deshecho y bien mezclado, añadir migas de pan, apretándolas bien y salpicándolas con medio cuartillo de agua.

Revolverlo con una cuchara de palo para desmenuzar bien el pan, dejando la masa al fuego durante unos minutos. Apartarla de la lumbre y, haciendo con el cucharón un hueco en el centro de la masa, añadir leche recién ordeñada.

267. SALSA DE TOMATE (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de tomates; 2 cebollas; 50 gramos de manteca de cerdo; 1 cucharadita de azúcar; sal.

En una sartén deshacer la manteca y picar en ella las cebollas. Rehogarlas bien y añadir los tomates cortados en trozos. Salar y echar el azúcar, dejarlo que se haga lentamente y pasarlo por un chino, pudiéndose ya utilizar.

268. SALSA DE TOMATE (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de tomates; 2 cominos; 2 cucharadas de jugo de carne; caldo de carne; 1 vasito de vino blanco; 1 cebollita; perejil; 1 cabeza de ajo; 1 hojita de laurel; sal; pimienta; 3 cucharadas de aceite; agua.

Escaldar los tomates para que se les pueda quitar la piel; una vez sin la piel, machacarlos hasta convertirlos en puré espeso, añadiendo caldo de carne y los cominos previamente molidos. Ponerlo sobre el fuego e incorporar el jugo de carne, los ajos, la cebollita picada, el perejil, la sal, la pimienta y el aceite: Todo junto hervirá durante unos 30 minutos. Pasarlo por el prensa-purés.

269. SALSA DE TOMATE (tercera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de tomates frescos o una lata de los conservados; 1 diente de ajo; 1 punta de hoja de laurel; tomillo; perejil; 1 casquito de cebolla; 50 gramos de mantequilla o dos cucharadas de aceite; 1/2 cucharada de harina; sal.

Si son frescos, partir los tomates a trozos; si son de lata, no hay más que colocarlos en la cazuela. Unos y otros se pondrán a cocer con el ajo, la cebolla, el laurel, el tomillo y el perejil durante tres cuartos de hora. Pasar por el chino. Derretir la mantequilla o echar el aceite. Desleír la media cucharada de harina, poner sal y dejar que se haga un poco más.

270. SALSA DE TOMATE (cuarta forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de tomates maduros; aceite; sal; azúcar.

Pelar los tomates con piel y semillas y reducirlos a papilla en la batidora eléctrica. Pasarlos por el chino a una sartén y añadir un poco de sal y una pizca de azúcar, así como un chorrito de aceite, todo en frío. Dejarlo cocer hasta que el tomate adquiriera su color característico que, al ser preparado todo en frío, no lo tendrá hasta que comience a hervir.

271. SALSA DE TOMATE CON TROCITOS DE JAMÓN

Ingredientes para cuatro raciones: 1/2 kilo de tomates; sal; azúcar; mantequilla; 50 gramos de jamón natural.

Hacer la salsa de tomate con un poco de mantequilla y a poco luego, para que los tomates se pongan bien blanditos. Después pasarlos por el chino y añadir un poco de azúcar y un poco de sal y el jamón cortado a trocitos. Arrimarlo de nuevo al fuego para que hierva un poco.

Deberá reducir su líquido a una tercera parte de su volumen inicial. Servirla caliente (especial para huevos escalfados o carne frita).

272. SALSA AL VINO TINTO

Ingredientes para cuatro raciones: 1 zanahoria; 1 cebolla; raspadura de apio; 50 gramos de jamón; 1 hojita de laurel; 1 ramita de tomillo; 50 gramos de mantequilla; 3 cucharadas de harina; un vaso grande de vino tinto; 1/2 diente de ajo; sal.

Freír la zanahoria en la mantequilla, añadir la cebolla, apio, jamón, laurel y tomillo, bien picadito todo, y mojarlo con el vino. Dejarlo hervir hasta que se reduzca a su mitad. Incorporar el medio diente de ajo, muy machacado, y la harina, dejándolo cocer unos diez minutos. Pasarlo por el chino y utilizarlo.

273. SALSA DE PESCADORES

Ingredientes para cuatro raciones: 100 gramos de almenaras; 3 dientes de ajo; miga de pan; aceite; agua; vinagre.

Descascarillar las almendras y, unidas a los dientes de ajo, machacarlas en un mortero. La miga de pan se pondrá a remojo en vinagre y agua, agregándose al mortero. En este momento se irá echando aceite poco a poco,

igual que si se hace una mayonesa. Estará en su punto cuando tenga la consistencia de una pasta fina. Se trata de una salsa fría.

274. SALSA MARINERA

Ingredientes para cuatro raciones: 3 cebolletas tiernas; caldo de pescado blanco; 1 cucharada de mostaza; 1 vasito de vino blanco; 1 vasito de vinagre; 2 cucharadas de harina; azúcar.

Derretir la mantequilla en un pote pequeño y añadir la harina, las cebolletas picadas y todos los demás ingredientes. Dejar cocer unos 15 minutos, colar y servir.

275. SALSA AMARILLA

Ingredientes para cuatro raciones: 150 gramos de pescadilla; 2 puerros; 1 cebolla; 1 zanahoria; perejil; aceite; vinagre, mantequilla; 2 yemas de huevo; sal.

Se pone a cocer el pescado en agua fría con la cebolla, los puerros partidos y la zanahoria en pedazos, un poco de perejil y un chorro de aceite y otro de vinagre. Cuando esté bien cocido se saca todo ello y se machaca bien en un mortero. Después se pasa con media taza del caldo del cocimiento. Deshacer una cucharada de mantequilla en ese caldo; añadir las dos yemas de huevos batidas y agitar para que quede bien unida la salsa.

276. SALSA DE PUERROS

Ingredientes para cuatro raciones: 4 puerros grandes y tiernos; harina; manteca; caldo de carne; sal; pimienta; agua.

Picar finamente la parte blanca de los puerros y freiría en la manteca. Cuando tome color añadir la harina y, en el momento en que ésta comience a dorarse, el caldo de carne caliente. Remover con una cuchara de madera y sazonar con sal y pimienta.

Esta salsa se conservará al baño-María hasta el momento de servirla.

277. SALSA BECHAMEL (primera forma) ^[8]

Ingredientes para cuatro raciones: 50 gramos de mantequilla fresca; 2 cucharadas de harina; sal; un pellizco de pimienta blanca; 1 cucharón

de leche; 2 ramitas de tomillo; raspadura de nuez moscada; cebolla picada muy menuda.

Ablandar en una sartén la mantequilla sin dejar de moverla; desleír en ella la harina y añadir la leche caliente, sin dejar de mover y batir con el tenedor de madera, para que no se formen grumos; echar la pimienta, la cebolla picada, la nuez moscada y la sal; dejar cocer suavemente durante un buen rato, moviendo siempre sin cesar.

Si resulta demasiado espesa, no hay inconveniente en añadir un poco más de leche mientras cuece. Puede, a voluntad, suprimirse la cebolla.

277 bis. SALSA BECHAMEL (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 4 cucharadas de mantequilla; harina; leche; sal.

Se derrite la mantequilla en un pote y se retira del fuego; echar la misma cantidad de harina, y mezclar bien, revolviendo con cuchara de palo; agregar la leche hirviendo y poner al fuego, revolviendo hasta que espese lo que se desee; añadir un poquito de sal.

278. SALSA DE AJOS

Ingredientes para cuatro raciones: 2 cabezas de ajo; 2 cebollas; perejil; aceite; mostaza blanca; pan rallado; agua; sal.

En un puchero pequeño poner a hervir con agua las cebollas, una cabeza de ajos y un poco de perejil, por espacio de unos diez minutos; en el momento en que estén los ajos blandos pasarlo todo por el chino y reservarlo.

278 bis. SALSA DE CEPES (HONGOS NEGROS - ONTOBELTZAK)

Ingredientes para cuatro raciones: 1/2 kilo de cepes; ajos; perejil; jamón; pimienta; vino blanco; agua; sal; aceite o manteca.

Escoger cepes pequeñas, duras y firmes, procurando que estén bien sanas, y separar los sombrerillos de los tallos. Hacerles expulsar el agua en una parrilla.

Secar bien los sombrerillos y que cuezan en aceite o manteca, sin que se amontonen.

Con los tallos hacer un picadillo, cortando también pedacitos de ajo, perejil y jamón, en bastante cantidad. Poner un poco de pimienta cuando el

picadillo esté hecho y colocar las cepes con tres cuartas partes de vino blanco muy bueno y una cuarta parte de agua. Se harán a fuego lento durante una media hora. La salsa debe estar ligada. Dejar enfriar. Utilizar o envasar después de cocer al baño-María durante una hora y media. Si los botes son de kilo, dejarlos enfriar dentro del baño-María.

Freír en una cazuela de barro, con aceite, tres dientes de ajo y, así que estén refritos, unirlos a la salsa anterior con dos cucharadas colmadas de mostaza blanca y una de pan rallado. Revolver bien para que se una perfectamente.

279. SALSA GAZTE

Ingredientes para cuatro raciones: 1 manojito de espinacas; unas cuantas hojas de acedera; 2 yemas de huevo duro; vinagre; aceite; sal; agua; 2 cebollitas; mostaza.

Dar un hervor a las espinacas, las cebollitas y la acedera. Una vez tiernas, machacarlas bien y pasarlas por un cedazo. Al jugo de estas verduras añadir las dos yemas de huevo duras (pasadas también por el chino). Poner una cucharada de mostaza y un poco de vinagre e ir añadiendo aceite poco a poco (como para la mayonesa). Probar para ver si está bien de sal y servir (la salsa debe quedar como una crema).

280. SALSA MONFORT

Ingredientes para cuatro raciones: 200 gramos de jamón de Bayona; 10 cepes; 1 cebolla; 100 gramos de uva; 1 cebolla; sal; pimienta; 25 gramos de mantequilla; 1 vaso de vino blanco; 1 vaso de vino de Burdeos (Madeira); hierbas aromáticas; jugo de ternera o de carne.

Picar los 200 gramos de jamón cortado en tacos y las diez cepes, junto con una cebolla.

Calentar la mantequilla en una cazuela de barro y añadir el picadillo de jamón, cepes y cebollas. Dorar, y añadir el vaso de vino blanco, las hierbas aromáticas y las uvas. Reducirlo incorporando jugo de ternera muy concentrado y salpimentarlo. Desengrasarlo y dejarlo cocer a fuego lento, durante veinte minutos, añadiendo el vino de Burdeos en el momento de servir.

281. SALSA VINAGRETA (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 huevo; 1 cucharada de alcaparras; 1/2 pepinillo; 1 cucharadita de perejil picado; 1 pellizco de pimienta; 1 cucharadita de mostaza; 8 cucharadas de aceite; 1 1/2 cucharadas de vinagre; sal; cebolla.

Cocer el huevo hasta que esté duro, y picarlo muy menudo junto con las alcaparras, el pepinillo, el perejil y la cebolla. Mezclar todo bien con el aceite, el vinagre y la pimienta. Sazonar, y ponerlo en una salsa.

282. SALSA VINAGRETA (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 3 huevos duros; aceite; vinagre; 3 cebolletas blancas; perejil; pimienta; sal.

Quitar la cáscara a los huevos y separar las yemas de las claras. Machacar las yemas en un mortero, con aceite (a modo de mayonesa). Trabajarlo mucho.

Picar finamente las cebolletas y el perejil. Unirlos a las yemas y echar un buen chorro de vinagre, sal, un poco de pimienta y las claras de los huevos cocidos trituraditas. Si queda muy espesa puede aligerarse con agua.

283. SALSA VINAGRETA (tercera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 8 cucharadas de aceite; una cucharada y media de vinagre; 1 cucharadita de alcaparras; 1/2 cucharadita de perejil finamente picado; media de perifollo; media de estragón (igualmente picado); 2 cebolletas; un casquito de cebolla (muy trinchadito también); sal.

Unir todos los ingredientes en una salsa y agregarles sal.

284. SALSA VINAGRETA (cuarta forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 2 cucharadas de pulpa de tomate fresco; 2 cucharadas de pimientos rojos en lata; perejil; 1 cebolla; 1 diente de ajo; 4 cucharadas de agua; 4 cucharadas de vinagre; 1 cucharada de aceite; sal.

Picar la cebolla y los pimientos rojos de lata uniéndolos, en una salsa, a la pulpa de tomate fresco. Incorporar el vinagre y el aceite, picar el ajo y el perejil y echar agua y sal. Conservar la salsa en sitio fresco.

285. SALSA DE LA ALDEA

Ingredientes para cuatro raciones: 5 ñoras; 1 diente de ajo; 20 piñones tostados; pimentón encarnado; 1 huevo duro; aceite; vinagre; 4 tomates; sal.

Remojar previamente las ñoras en agua y, cuando ya se desprenda su pulpa, machacarla en un mortero y sacarla. Picar el ajo y los piñones, unirlos a la pulpa de las ñoras con el huevo duro muy menudito, 4 cucharadas de vinagre y 4 cucharadas de aceite y un poco de pimentón encarnado. Pasar por el prensa-purés los tomates en crudo, e incorporar la salsa. Batir bien y salar. Esta salsa es fría.

286. SALSA VIZCAÍNA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de tomates frescos o 1 lata de tomate al natural; 1/2 kilo cebollas; aceite; 12 pimientos secos choriceros; caldo o agua; 6 dientes de ajo; 50 gromos de pan; 1 guindilla picante; azúcar; 1 cucharada de pimentón encarnado dulce.

Preparar los pimientos encarnados choriceros, quitando su rabo y sus semillas y cortándolos por la mitad. Ponerlos a remojo, en agua caliente que los cubra, por espacio de una hora y media.

Freír en una sartén con aceite los dientes de ajo y la cebolla trinchada. Añadir a media cocción, el pan a trozos o rebanadas, la guindilla, el pimentón y los pimientos, que ya estarán blandos del remojo. Rehogar bien todo e incorporar los tomates pelados y partidos o bien los de lata, así como el caldo o agua. Dejarlo hacer unos 35 minutos y pasarlo por el tamiz. Este tipo de salsa no precisará sal por lo fuerte que es. Según algunos autores, la salsa a la vizcaína se hace con pimientos y no con tomates.

287. SALSA BEARNESA (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: una cucharada colmada de vinagre de buena calidad; 2 yemas de huevo; 125 gramos de mantequilla (no margarina); una cucharada de perejil finamente picado; sal; el zumo de medio limón; una cucharadita de las de café de estragón trinchado; agua; sal.

En un pote poner el vinagre y añadir el perejil y el estragón. Dejarlo hervir hasta que se reduzca más de la mitad y retirarlo del fuego. Ya tibio (pero no frío del todo), incorporar las yemas de huevo y revolver enérgicamente con

tenedor de madera; echar una cucharadita de café de agua caliente y mezclar todo perfectamente. Preparar una cazuela grande con agua, en la que quepa la otra de la salsa, al objeto de poner ésta al baño-María, y arrimarla al fuego; deberá hervir, pero no a borbotones. Remover la salsa, que se calentará, pero no hervirá. Ablandar la mantequilla y añadirla en tres o cuatro veces, siempre trabajando la salsa. Recuérdese que es fácil que se corte; si esto sucediese retirarla del fuego, echar una cucharada grande de agua fría y removerla enérgicamente. Sazonar con zumo de limón (colado) y sal.

288. SALSA BEARNESA (segunda forma)

Ingredientes para cuatro personas: 5 cucharadas de vinagre; 2 yemas de huevo; 100 gramos de mantequilla.

En un cazo o pote pequeño poner el vinagre y acercarlo al fuego. Se reducirá a la mitad. Dejar enfriar y añadir las dos yemas de huevo crudas. Darlo vueltas y poner el cazo o pote al baño-María hasta que la salsa espese.

Separarla del fuego y dejarla enfriar. En este punto, añadir la mantequilla, agitando bien, y servir.

289. SALSA BEARNESA (tercera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 vasito de vino blanco; 1 vasito de vinagre; 3 yemas de huevo; 2 chalotas; unas ramitas de estragón; un ramito de perifollo (todo ello bien picado); pimienta; sal; 100 gramos de mantequilla.

Poner a hervir el vino y el vinagre con las chalotas, el estragón y el perifollo (picado todo). Dejarlo reducir a la mitad, colocarlo y que se enfríe un poco. Añadir las yemas batiendo con un batidor y trabajando esta salsa sobre el fuego suave para que vaya espesándose. Incorporar, poco a poco, la mitad de la mantequilla, que se tendrá ya blanda, sin dejar que la salsa hierva.

Cuando su consistencia sea como una crema ligera, retirarla del fuego y poner el resto de la mantequilla, así como un poco de sal y de pimienta.

290. SALSA BEARNESA (cuarta forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1/2 vaso de buen vinagre; 1/2 vaso de vino blanco; 3 chalotas; 1 rama de estragón; 1 rama de tomillo; sal; pimienta; 2 yemas de huevo; 50 gramos de mantequilla.

La salsa bearnesa se atribuye, según parece,, a un cocinero del «Pabellón Enrique IV» de Saint Germain, que le dio este nombre hacia 1820.

Su utilización está indicada, sobre todo, para acompañar las parrilladas. Echar el vinagre y el vino blanco, en una cazuela y poner las chalotes, la rama de estragón, la rama de tomillo, sal y pimienta, cociéndolo a fuego lento hasta que se reduzca a la mitad. Dejarlo enfriar. Trabajar con el batidor las dos yemas de huevo y montarlas, incorporándoles la mantequilla clarificada y tibia; así se obtiene una mezcla homogénea. Colar a través de un lienzo. (Se le puede añadir perejil y estragón frescos, finamente picados).

291. SALSA BEARNESA (quinta forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 10 dientes de chalotas; 4 huevos; caldo; zumo de limón; sal; pimienta.

Limpiar los diez dientes de chalotes y separar las claras de las yemas de los huevos. Mojarlas con cuatro tazas de caldo filtrado en un colador y batir. Fundirlo en una cacerola hasta que quede todo ligado.

Aplastar Jos chalotes con un poco de este caldo y después retirarlos, de manera que sólo dejen su aroma; incorporarlos con un poco de zumo de limón a la salsa y, revolviendo todo con la cuchara de madera. Salpimentar. Así que la mezcla esté bien hecha, retirarla del fuego en espera de servirla. A falta de limón se puede utilizar un buen vinagre; por ejemplo, el que se pone para las conservas de pepinillo o chalotes.

Proceso filmado de la receta de cola de merluza hervida Ana Mary. Cuya receta hallará en el libro.





HUEVOS - TORTILLAS - REVUELTOS

HUEVOS

292. HUEVOS DONOSTIARRAS

Ingredientes para cuatro raciones: 8 huevos; 1 pechuga de pollo; 150 gramos de jamón; 1 puerro; 1 zanahoria; 1 patata; agua; sal; salsa bechamel; 50 gramos de jamón; mantequilla; queso rallado.

Preparar una buena cantidad de salsa bechamel (ver capítulo «Salsas») y separar una porción de ella (como unas 4 cucharadas); el resto unirlo a los 50 gramos de jamón picado y reservarlo.

Hervir la pechuga de pollo con el puerro, zanahoria, patata y sal en agua; una vez que está tierna, retirarla.

Cocer los huevos y pelarlos; partirlos por su mitad y separar las yemas. Unir éstas a la pechuga de pollo y a los 150 gramos de jamón, reducido todo a un puré espeso (utilizar un buen triturador), y añadir la porción de salsa bechamel. Con este preparado rellenar los huevos. Dar mantequilla a una tartera de horno, poner los huevos y cubrirlos con la salsa bechamel preparada con jamón y el queso rallado. Dorarlos al horno.

293. HUEVOS VASCOS

Ingredientes para cuatro raciones: 8 huevos; mantequilla; manteca de cerdo; 50 gramos de jamón; harina; leche; 1 cebolla; sal.

Preparar una cazuela de barro y en ella poner mitad mantequilla, mitad manteca de cerdo, y freír la cebolla picada y el jamón a trocitos. Así que esté dorado el jamón, añadir un par de cucharadas de harina y la leche, revolviendo bien: cuando empiece a hervir echar uno a uno los huevos para que cuajen, y servir rápidamente.

294. HUEVOS A LA VIZCAITARRA

Ingredientes para cuatro raciones: 8 huevos; 200 gramos de arvejillas desgranadas; salsa de tomate; 2 pimientos morrones; 3 cucharadas de

harina; 1 cebolla; 2 dientes de ajo; 1 cucharadita de pimentón; aceite; caldo de carne; perejil; pimienta; sal; agua.

Poner a cocer los huevos hasta que estén duros. Pasarlos por agua fría y quitarles la cáscara. Cortarlos a lo largo por la mitad.

Rehogar en aceite la cebolla muy picada, a la que se añadirán los pimientos, también cortados a trocitos. Así que la cebolla empiece a dorarse, incorporar la harina, con la salsa de tomate (ver capítulo «Salsas»), el pimentón y las arvejillas (ya hervidas). Agregar a todo esto un cuarto de litro de agua, sazonándolo finalmente con pimienta y sal. Cocerá durante unos 30 minutos.

Majar los ajos con perejil picado, y todo junto incorporarlo a los huevos con un poco de caldo; deberá cocer otra media hora más.

295. HUEVOS AL ESTILO DE VITORIA

Ingredientes para cuatro personas: 8 huevos; 8 tomates gruesos; 200 gramos de vainas; 2 higadillos de pollo; mantequilla; 1/4 de litro de leche, queso rallado; harina; agua; sal.

Limpiar las vainas, cortarlas a trocitos y hervirlas en agua y sal.

Partir 4 de los tomates por su mitad y después de vaciarlos un poco, ponerlos en una fuente que resista al horno, con un poco de sal y mantequilla. Así que estén blandos se retiran del horno.

Freír los higadillos, cortarlos a trocitos pequeños y colocar éstos dentro de los tomates. Hervir los huevos durante 5 minutos y, después de pelados, colocarlos enteros uno encima de cada medio tomate.

Hacer una salsa bechamel espesa (ver capítulo «Salsas») y verterla sobre los huevos, colocando encima un poco de mantequilla y queso rallado. Meter al horno unos 20 minutos.

Escaldar y pelar los tomates restantes, cortarlos a trocitos y freírlos con un poco de sal y mantequilla.

Rehogar las vainas en mantequilla y unirlas al tomate. Colocarlas alrededor de la fuente de los huevos en el momento de servir éstos.

296. HUEVOS BEGOÑA

Ingredientes para cuatro raciones: 8 huevos; 50 gramos de jamón serrano sin grasa; 100 gramos de champiñones frescos o de lata; salsa

bechamel; 8 lonchas de jamón; 200 gramos de arvejas tiernas sin piel; 500 gramos de patatas; agua; sal; 1 yema; leche.

Cocer los huevos hasta que estén bien duros. Partirlos horizontalmente y extraer las yemas.

Hacer la salsa bechamel como de costumbre (ver capítulo «Salsas») y añadir a esa salsa los champiñones cortaditos. el jamón serrano sin grasa picadito y las yemas duras de los huevos, pasado todo por tamiz. Con esta salsa rellenar de nuevo los huevos, uniéndolos como si estuvieran sin partir.

Preparar un puré con la mitad de las patatas, un poco de leche y la yema. Este puré, puesto en una manga pastelera, con boquilla, servirá para formar 8 nidos sobre una fuente. Dentro de cada nido irá un huevo preparado.

Hacer otro puré de patata, esta vez añadiéndole las arvejas, para que así tenga color verdoso, y con la manga (y boquilla rizada) rodear cada huevo. Poner, a la vez, dos tiras de jamón a cada lado.

Sobre los huevos, una bechamel clarita.

Servir rápidamente o, si se llega a enfriar, meter al horno unos 10 minutos.

297. HUEVOS FRITOS A LA ERMUANA

Ingredientes para cuatro raciones: 8 huevos; 8 lonchas de jamón serrano; 4 tomates; 1 diente de ajo; aceite; sal; azúcar; berenjenas.

Preparar una sartén con aceite y el ajo picado, y sobre éste echar los tomates sin piel y trinchaditos, sazonando con sal y azúcar, y aplastando bien el tomate para que salga bien hecho.

Pelar las berenjenas y hacerlas rodajas. Darlas sal y dejarlas reposar unos 10 minutos; pasados éstos, freirías en aceite.

Freír las lonchas de jamón serrano.

En una fuente de horno, se tiene preparado el tomate puesto en el fondo. Se fríen los huevos en abundante aceite, de forma que la clara quede bien doradita, y se disponen sobre el tomate. Alrededor, las berenjenas, y encima de cada huevo el jamón. Se mete al horno bien caliente sólo unos minutos y se sirve.

298. HUEVOS CON LENGUA ESCARLATA

Ingredientes para cuatro raciones: 8 huevos; 50 gramos de mantequilla; 1 lata pequeña de foie-gras; salsa vinagreta; 200 gramos

de lengua escarlata en rodajas finas.

Hervir los huevos, dejarlos enfriar y pelarlos. A continuación cortar por la mitad cada huevo y sacarles la yema. Con las yemas la mantequilla y el foie-gras hacer una pasta con la que se rellenarán los huevos. Reservar éstos.

Hacer una salsa vinagreta (ver capítulo «Salsas») y llenar una fuente de mesa con ella. Poner sobre la salsa los huevos preparados y alrededor la lengua escarlata.

299. HUEVOS CON PIMIENTOS ROJOS

Ingredientes para cuatro raciones: 8 huevos; 4 pimientos rojos gordos y frescos; aceite; ajos; sal.

Asar los pimientos y hacerlos tiras, después de quitar la piel y las pepitas.

En una cazuela grande de barro poner aceite y dos dientes de ajo picados. Añadir los pimientos a tiras, un poco de sal y mover la cazuela, para que no se peguen.

Freír los huevos en la sartén con un poco de sal sobre ellos y echarlos en la cazuela. Servirlos rápidamente.

300. HUEVOS CON CHIRLAS

Ingredientes para cuatro raciones: 8 huevos; 500 gramos de chirlas gordas; 2 tomates; perejil; 2 dientes de ajo; 1 cucharadita de harina; aceite; agua; sal; vino blanco seco; 1 cebolla pequeña.

Picar la cebolla y freiría en aceite. Cuando tome color añadir los tomates, sin piel y trinchados, el perejil y el ajo a trocitos y un poco de sal. Echar las chirlas bien limpias y un vasito de vino blanco seco; dar vueltas con la cuchara de madera, y bajar el fuego al objeto de que las chirlas se abran. Trasvasar el guiso a una fuente de barro (para ir al horno), y escalfar los huevos sobre ella (si es preciso añadir agua). Meterlos al horno para que cuajen.

301. HUEVOS CON SALSA BEARNESA (receta vasco-francesa)

Ingredientes para cuatro raciones: 8 huevos; 4 alcachofas gordas; 1 limón; sal; pimienta; agua; 50 gramos de mantequilla; 200 gramos de champiñones frescos o de lata; una lata de trufas; salsa bearnesa.

Preparar las alcachofas para hervirlas, frotándolas con limón. Proceder a cocerlas en agua ligeramente salada. Una vez tiernas, cortar los fondos en forma de dados y mezclarlos con los champiñones (cortados), y las frutas (también cortaditas).

Fundir a mantequilla en una cazuela y rehogar los champiñones con las alcachofas, añadiendo sal y pimienta, ya absorbida la mantequilla, colocar todo sobre una fuente algo honda. Escalfar huevos en agua y, bien escurridos, ponerlos sobre la fuente.

Preparar salsa bearnesa (véase capítulo «Salsas») y cubrir con ella los huevos, sirviéndolos rápidamente.

302. HUEVOS CON BECHAMEL

Ingredientes para cuatro raciones: 10 huevos; agua; sal; salsa bechamel; pan rallado; manteca de cerdo.

Escalfar 8 huevos en agua caliente con un poco de sal y dejarlos dentro de agua fría, para evitar que se endurezcan. Hacer salsa bechamel espesita (ver capítulo «Salsas») para cada huevo. Con mucho «mimo» para no romperlos pasarlos por la salsa, después por huevos batidos (batir los otros dos que sobraron) y, finalmente, por pan rallado, friéndolos en manteca caliente.

303. HUEVOS ESCALFADOS ESTILO BILBAO (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 8 huevos; 400 gramos de arvejillas de las más tiernas; 1 pimiento choricero; aceite, perejil picado; 1 diente de ajo; agua; sal; 1 lata de puntas de espárragos.

En una cazuela de barro poner aceite con el ajo picado y el pimiento choricero, previamente remojado en agua y escurrido. Así que se rehogue, retirar el pimiento y frotar su pulpa que se vuelve a la cazuela. Añadir las arvejillas frescas, salar, revolver, y poner agua. Tapar y dejar que hierva lentamente. Así que estén las arvejillas tiernas, cascar los huevos en la cazuela, sin romper las yemas y, en este momento, incorporar las puntas de espárragos. Menear la cazuela y servir.

304. HUEVOS ESCALFADOS ESTILO BILBAO (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 8 huevos; 1 pimiento choricero; ajos; 400 gramos de arvejillas peladas; harina; aceite; perejil; ajos; agua; cebolletas; puntas de espárragos; sal.

En una cazuela de barro poner aceite y picar en él dos o tres dientes de ajo y un trozo del pimiento choricero, que se habrá tenido previamente a remojo en agua templada y al que, frotando, se le sacará la pulpa.

Retirar los ajos cuando tomen color (guardarlos), y la cáscara del pimiento. Añadir perejil picado y las arvejillas, que serán frescas y tiernas. Incorporar media cucharada de harina, removiéndola con una cuchara para que se fría, cuidando de que no se dore. A continuación añadir un poco de agua y los ajos que separamos, bien machacados en el mortero.

En cuanto las arvejillas estén tiernas (el agua se habrá consumido ya bastante), echar los huevos uno a uno, rompiéndolos en la misma cazuela, cuidando mucho de no reventar la yema. Sazonar y dejar hacer hasta que la clara se cuaje.

Hervir aparte un manojo de cebolletas tiernas y unas puntas de espárragos. Escurrirlas y añadir las al guiso. Servir en la misma cazuela.

305. HUEVOS ESCALFADOS CON TOMATE

Ingredientes para cuatro raciones: 8 huevos; agua; sal; vinagre; panes fritos; salsa de tomate.

Escalfar los huevos en agua, con sal y unas gotas de vinagre. Disponer los panes fritos. Poner sobre ellos los huevos, y por encima la salsa de tomate (consultar capítulo «Salsas»).

306. HUEVOS RELLENOS FRIOS

Ingredientes: 8 huevos; agua; salsa espesa fría; perejil picado.

Hervir los huevos en agua y dejarlos enfriar. Pelarlos y partirlos a lo ancho. Retirar las yemas y rellenar el hueco con una salsa espesa fría a gusto (consultar capítulo «Salsas»). Presentarlos en una fuente con las yemas pasadas por un colador, y el perejil picado por encima.

307. HUEVOS RELLENOS GAZTELU

Ingredientes para cuatro raciones: 8 huevos; 6 higadillos de pollo; mantequilla; salsa bechamel; sal.

Hervir los huevos hasta que estén duros. Pelarlos y partirlos por su mitad, separando las yemas y reservando 3 de éstas. Rehogar los higadillos de pollo con sal en mantequilla y chafarlos en el mortero, con las 3 yemas de huevo

duro, y 3 cucharadas de salsa bechamel (ver capítulo «Salsas»). Hacer más cantidad de salsa para terminar la receta.

Preparar una fuente de horno con mantequilla; sobre ella los huevos rellenos; sobre éstos, el resto de la salsa bechamel, y por último las 2 yemas de huevo duro ralladas.

Meter al horno y, cuando está dorado, servir.

308. HUEVOS AL PLATO (primera forma)

Ingredientes para una ración: 2 huevos; mantequilla; 50 gramos de arvejas hervidas o de lata; trocitos de jamón serrano a cuadros.

En plato de tierra o loza individual con mantequilla se cascan los huevos y se añaden las arvejas y los cuadrillos de jamón. Meter al horno 5 minutos y servir. La sal se pone en la mesa.

309. HUEVOS AL PLATO (segunda forma)

Ingredientes para una ración: 2 huevos; trocitos de jamón cocido o dulce; mantequilla; sal.

Untar de mantequilla el platito de horno y cascar sobre él los huevos, poniendo sobre ellos el jamón en trocitos y la sal. Meterlo al horno el tiempo preciso para que quede la clara cuajada y la yema blanda.

310. HUEVOS AL PLATO A LA NAVARRITA (primera forma)

Ingredientes para una ración: 2 huevos; mantequilla; tomate frito; sal; pimienta; perejil; queso rallado.

Untar con mantequilla el fondo de un plato destinado para huevo al plato, y añadir tomate frito, sazonado con sal, pimienta y perejil picado. Sobre todo ello romper los huevos; al lado de las yemas poner una rodaja de salchichón de Pamplona (frito). Espolvorear los huevos con queso rallado y dejarlos cuajar al horno. Las yemas deberán salir blandas.

311. HUEVOS A LA NAVARRITA (segunda forma)

Ingredientes para una ración: 2 huevos; 1 cebolla; longaniza navarra; salsa bechamel; puré de espinacas; aceite

Dorar en aceite fino una cebolla picada, pasarla por el chino, y cubrir con ella el fondo de una tartera de porcelana que resista el fuego. Romper los huevos sobre ella y cocerlos al horno.

En el momento de servir, colocar encima dos trozos de longaniza navarra frita, y al lado de los huevos, una cenefa de bechamel con puré de espinacas (o sea. espinacas hervidas, escurridas y pasadas con bechamel a modo de puré o crema).

312. HUEVOS CON RIÑONES

Ingredientes para una ración: 2 huevos; 100 gramos de riñones de cordero; mantequilla; sal perejil.

En una cazuelita individual con mantequilla cascar los huevos, repartir los riñones, echar sal y perejil picado y hacer al horno el tiempo justo. Los riñones serán muy tiernos.

313. HUEVOS A LA MARINERA

Ingredientes para cuatro raciones: 8 huevos; 200 gramos de champiñones frescos o, en su defecto, una lata; vino blanco; salsa de tomate; perejil; agua; sal; mantequilla.

Hervir los huevos en abundante agua y quitarles la cáscara, cuidando de que no se rompan ni queden feos. Cortarlos en rodajas y acomodarlos en una cazuela, echando un poco de sal.

Aparte hacer una salsa con los champiñones cocidos en agua y salteados en mantequilla; a estos champiñones agregar una cucharada de perejil picado, sal y una buena salsa de tomate (ver capítulo «Salsas»). Este preparado, mezcla o salsa, servirá para cubrir los huevos. Servir.

314. HUEVOS EN MOLDE

Ingredientes para dos raciones: 4 huevos; abundante salsa de tomate; 4 cucharadas de queso rallado; salsa bechamel; mantequilla; agua.

Preparar ocho moldes individuales de porcelana y untarlos con un poco de mantequilla. Hacer salsa bechamel y salsa de tomate (en bastante cantidad). (Ver capítulo «Salsas»).

Batir por separado cada huevo, añadiéndole una cucharada de queso rallado y dos cucharadas de salsa de tomate. Verter esta mezcla en cada

molde (por cada huevo se llenarán dos moldes, que no deberán rebasar, sino quedar con unos dos o tres dedos libres). Estos moldes se harán en cazuela al baño-María; después de unos quince minutos terminarán de cuajar en el horno.

Desmoldar el contenido en tibio y cubrirlo con el resto de la salsa de tomate preparada, y caliente.

315. HUEVOS DONOSTIARRAS

Ingredientes para dos raciones: 4 huevos; 200 gramos de garbanzos remojados; 200 gramos de puntas de espárragos; un trocito de pimiento choricero; 4 ajos; 4 cebollitas; perejil; sal; aceite.

En una cazuela de barro con aceite poner dos dientes de ajo. con el pimiento previamente ablandado en agua y las cebollitas.

Así que el aceite empiece a hervir se frotará el pimiento con una pala de madera, a fin de que no se pegue. Cuando los ajos estén dorados se retirará todo de la cazuela y se añadirá perejil

207 picado, los garbanzos, un poco de agua y los otros dos dientes de ajo picados.

Ya hechos los garbanzos, echar los huevos rompiéndolos en la misma cazuela, cuidando que las yemas no se estropeen. Sazonar y dejar que la clara cuaje.

Los espárragos se cocerán con agua y sal y, escurridos, se incorporarán a los huevos

Se servirá en la misma cazuela.

NOTA: En vez de garbanzos se pueden utilizar arvejillas.

316. CAZUELA DE HUEVO MARTINITA

Ingredientes para dos raciones: 2 huevos; 2 pimientos encarnados de lata; arvejillas frescas hervidas o en lata; 2 espárragos gordos de lata; aceite; 2 dientes de ajo; sal; caldo de carne; harina.

En una típica cazuela de barro honda y de tamaño medio o pequeño, pero no de ración, poner aceite y freír los ajos. Así que estén dorados, retirar los ajos y poner las arvejillas (hervidas o de lata) y un poco de caldo. Mover la cazuela, espolvorear una cucharada de harina y poner los pimientos encarnados de lata enteros. Cascar los huevos en el centro, echar sal, adornar

con los dos espárragos y dejar que se hagan los huevos a calor moderado sobre el fuego.

317. HUEVOS AL TIMBAL

Ingredientes para cuatro raciones: 8 huevos; agua; 8 rebanadas de pan untadas con foie-gras; salsa bechamel; 50 gramos de jamón; 1 trufa.

Poner a cocer los huevos durante cuatro minutos y después meterlos en agua fría.

Sobre una fuente disponer los timbales de pan untados con foie-gras. Pelar los huevos con mucho cuidado y colocarlos sobre los timbales. Hacer una salsa bechamel muy fina (ver capítulo «Salsas») y cubrir con ella los timbales y los huevos. Adornar con el jamón y la trufa, todo picado.

318. HUEVOS AL ESTILO BAR LASARTE

Ingredientes para cinco raciones: 10 huevos; agua; 1/2 kilo de cigalas; pan rallado; aceite; salsa al gusto; filetes de anchoa; hojas de lechuga; sal.

Hervir por separado ocho huevos y las cigalas, éstas con bastante sal. Una vez que ambas cosas estén hechas, pelar los huevos, partirlos por su mitad longitudinalmente y separar las yemas.

Preparar las cigalas extrayendo las colas de la cáscara y picándolas. Estas colas picadas se mezclarán con las yemas de los huevos, formando un pastel.

Rellenar los huevos con la pasta, pasarlos por huevos batidos, pan rallado y de nuevo por el huevo, friéndolos a continuación en abundante aceite.

Preparar una salsa (al gusto). Colocar los huevos en una fuente y cubrirlos con la salsa, adornándolos con los filetes de anchoa y las hojas de lechuga.

TORTILLAS

319. TORTILLAS VASCAS

Ingredientes para cuatro raciones: 6 huevos; 4 patatas; 400 gramos de espinacas; 100 gramos de mantequilla; 50 gramos de jamón; 2 pimientos morrones de lata; 100 gramos de champiñones; salsa de tomate; sal.

Estas tortillas son compuestas y precisan hacerse tres diferentes.

PRIMERA TORTILLA

Friendo las patatas cortadas a trozos pequeños y con sal, en mantequilla, cuajándola con dos huevos batidos.

320. SEGUNDA TORTILLA

Friendo el jamón cortado a trozos con el pimiento morrón también a trocitos y los champiñones picados. Echar dos cucharadas de salsa de tomate, dejar reducir, y cuajar en mantequilla con dos huevos batidos (no echar sal).

321. TERCERA TORTILLA

Hervir las espinacas ligeramente con agua y sal. Apretar con la mano para que suelten el agua, freír en mantequilla y cuajar con dos huevos batidos.

Presentar las tres tortillas juntas, una sobre la otra, y con abundante salsa de tomate alrededor.

322. TORTILLA AL ESTILO DE BAYONA

Ingredientes para cuatro raciones: 1/4 kilo de jamón de Bayona; 1/4 de kilo de cepes o champiñones frescos; costrones de pan frito; mantequilla; sal; 8 huevos.

Picar perfectamente el jamón y las cepes, darles una vuelta en la sartén con mantequilla y un poco de sal.

Preparar salsa bearnesa (ver capítulo «Salsas»).

En una sartén con mantequilla, cuajar tortillas de dos huevos cada una con el correspondiente jamón-cepes. Una vez hechas, ponerlas en una fuente y cubrirlas con salsa bearnesa ya hecha de antemano.

323. TORTILLA EUSKALDUNA

Ingredientes para cuatro personas: 8 huevos; 4 higadillos de pollo o gallina; 1 cebolla; 50 gramos de mantequilla; un vaso de vino blanco seco; sal; pimienta.

Limpiar perfectamente los higadillos de telillas o adherencias de la hiel y cortarlos en trozos.

Freír la cebolla en tiras finas en medio de la mantequilla y, cuando esté casi hecha, incorporar los higadillos. Añadir el vino y sazonar con pimienta y

sal.

Aparte batir los huevos y hacer una tortilla alargada, como la francesa, con el resto de la mantequilla. A esta tortilla (que será grande) se le hará una abertura en su centro, a todo lo largo, colocando en él los higadillos con todo su jugo. Servirla caliente.

324. TORTILLA AL ESTILO DE IRUN

Ingredientes para cuatro raciones: 8 huevos; 100 gramos de jamón de Bayona; 100 gramos de setas frescas; manteca de cerdo; perejil picado; 3 pimientos frescos encarnados; sal; costrones de pan frito.

Esta receta es parecida a la de «Tortillas al estilo de Bayona», aunque si se la lee detenidamente pueden apreciarse bien sus diferencias.

Freír en manteca de cerdo el jamón picado. Añadir las setas frescas, echar sal y perejil picado e incorporar los pimientos sin pepita y a cuadritos. Rehogar para que todo salga tierno.

Batir los huevos y cuajar una tortilla con lo anterior, dorándola bien por ambos lados. Sacar la tortilla recién hecha (esto es importante) y adornada con los costrones de pan, que tendrán forma de triángulo.

325. TORTILLA DE CANGREJOS (receta navarra)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de cangrejos; sal; 2 gramos de pimienta; 8 huevos; 1 hojita de laurel; aceite.

Cocer los cangrejos en agua con sal, la hoja de laurel y los granos de pimienta. Descascarillar las colas y machacar en el mortero las cáscaras con unas cucharadas de su mismo caldo. Colar este jugo. Batir los huevos con esa sustancia de los cangrejos y sal, y echarlos a la sartén con aceite, realizando la tortilla normal después de haber añadido la carne de las colas.

326. TORTILLA DE CANGREJOS

Ingredientes para cuatro raciones: 2 kilos de cangrejos; agua; sal; 1 hojita de laurel; 2 gramos de pimienta; 8 huevos; aceite.

Preparar un puchero con agua, sal, la hojita de laurel y la pimienta, y hacer cocer en ella los cangrejos. Escurrir y separar las colas, que se machacarán en el mortero con unas cucharadas de su propio caldo.

Batir los huevos, añadiéndoles la sustancia de los cangrejos y sal. Al echar los huevos batidos a la sartén con aceite, incorporar la carne de las colas y cuajar la tortilla.

327. TORTILLA DE CAMARONES (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 600 gramos de camarones; 8 huevos; sal; aceite; agua.

Hervir los camarones, cambiándoles una vez el agua, y añadir sal. Una vez cocidos, cortarles los cuernos y antenas y pelarlos

Batir los huevos y añadir los camarones en el momento de cuajar la tortilla.

328. TORTILLA DE CAMARONES (segunda forma)

Ingredientes para cuatro personas: 24 camarones; agua; sal; 8 huevos; aceite.

Limpios y cocidos en dos aguas, secos y cortados los cuernos y las antenas, pelarlos y añadirlos a la tortilla, al punto de hacerse ésta en la sartén con los huevos batidos.

329. TORTILLA AL ESTILO DE ELIZONDO (Navarra)

Ingredientes para cuatro raciones: 100 gramos de jamón serrano sin grasa; 4 patatas; ajo; hierbabuena; aceite; 100 gramos de pan; perejil.

Freír en una sartén con aceite las patatas después de mondadas y partidas. Escurrirlas y guardarlas por separado. En la misma sartén se echará el pan, a rebanadas, y se freirá a su vez como las patatas. Unir ambas cosas, añadir perejil y ajo y la hierbabuena, todo muy picadito. Batir los huevos y cuajar la tortilla, que se servirá bien caliente.

330. TORTILLA DE PATATAS AL ESTILO DE ORDUÑA

Ingredientes para cuatro raciones: 8 huevos; 1 kilo y me dio de patatas; manteca de cerdo; aceite; sal.

Peladas y cortadas en rodajas las patatas, asarlas al horno en una tartera con abundante mezcla de aceite y manteca a partes iguales. Sacarlas cuando

estén blandas, sin dejarlas tomar color, y colocadas en una fuente, golpearlas con un mazo para romperlas.

Poner al fuego la sartén con la misma mezcla de grasa y, cuando esté caliente, echar las patatas y en seguida los huevos bien batidos. Se le da dos vueltas y se sirve la tortilla muy caliente.

331. TORTILLA DE VERDURAS

Ingredientes para cuatro raciones: un manojo de espárragos o 1 lata; 150 gramos de arvejas frescas o de lata; 1/4 kilo de espinacas; agua; sal; 8 huevos; 2 zanahorias; aceite.

Preparar las verduras cociéndolas en agua y sal y picándolas muy menudas. Si son de lata no habrá que hervirlas. Batir los huevos y añadir las verduras. Cuajar todo en aceite. Pueden hacerse varias tortillas o bien una grande.

332. TORTILLA DE JAMÓN Y CHAMPIÑONES

Ingredientes para cuatro raciones: 8 huevos; 400 gramos de champiñones; 100 gramos de jamón; aceite.

Picar los champiñones y freírlos en aceite con el jamón (también picado). Batir los huevos, separar porciones del batido y hacer tortillas individuales, poniéndoles dentro el relleno de jamón y champiñones. Si el jamón es muy salado no habrá que echar sal.

333. TORTILLA DONOSTIARRA

Ingredientes para cuatro raciones: 8 huevos; 200 gramos de bacalao; 3 pimientos verdes; 2 dientes de ajo; perejil; aceite; sal.

El bacalao será de buena calidad y se remojará previamente de 12 a 24 horas.

Hacer tiras el bacalao, despojándole a la vez de todas sus espinas.

Cortar a trocitos los pimientos, quitando las semillas, y freírlos en la sartén con bastante aceite. Añadir el bacalao y también el ajo y el perejil, todo muy picadito.

Así que esté bien rehogado, batir los huevos y añadirles sal (poca). Formar la tortilla, que quedará bien doradita por ambos lados.

334. TORTILLA DE CEBOLLA ANA-MARY

Ingredientes para cuatro raciones: 8 huevos; 1 kilo de cebollas; manteca de cerdo; sal.

Picar bien las cebollas peladas y hacerlas freír en abundante manteca. Tener cuidado para que se «cuezan» en la manteca y no se refríen y queden oscuras y amargas; para evitarlo habrá que estar pendiente de la sartén, dando vueltas a la cebolla, con cuchara de madera, y fuego muy bajito.

Batir dos huevos y preparar sobre ellos la mitad de la cebolla (bien escurrida de su grasa y con una pizca de sal), cuajando una tortilla. Hacer otro tanto con los otros cuatro huevos. Servirla caliente.

335. TORTILLA DE CEBOLLA AL GUSTO NAVARRO

Ingredientes para cuatro raciones: 8 huevos; 500 gramos de cebollas; aceite; harina; sal.

Pelar y picar las cebollas, haciéndolas freír en abundante aceite (no se dorarán). Cuando estén hechas, sazonar y echar un poco de harina, poniéndolas en un plato donde se mezclarán con los huevos batidos, de modo que se forme una pasta algo espesa. Cuajar como las demás tortillas.

336. TORTILLA DE BERMEJUELAS

Ingredientes para cuatro raciones: 6 huevos; sal; aceite; 400 gramos de bermejuelas (eskallus).

En una sartén con poca grasa y una vez caliente, echar los huevos batidos con sal. Agitar la sartén con tenedor de madera. Así que el fondo esté cuajado, agregar las bermejuelas limpias y bien rehogadas anteriormente en un poco de aceite. La tortilla será de forma alargada y enrollada, y quedará bien cocida por dentro.

337. TORTILLA DE ESPINACAS

Ingredientes para tres raciones: 6 huevos; sal; 1 kilo de espinacas; 1 cebolla; aceite; manteca de cerdo.

Poner en la sartén un poco de grasa y calentarla bien. Batir los huevos y sazonar. Verterlos en la sartén, y así que cuajen, agregar las espinacas, que habrán sido blanqueadas y rehogadas con cebolla y aceite. La tortilla se hará en forma plana, o sea, que se cocerá por las dos partes, dándole la vuelta.

338. TORTILLA DE PIMIENTOS FRESCOS

Ingredientes para tres raciones: 6 huevos; 6 pimientos frescos, verdes o rojos; sal; aceite; 1 cebolla.

Asar bien los pimientos. Pelarlos y hacerlos tiras. Freírlos en la sartén con la cebolla picada y sal, cuidando de que no se tuesten; el fuego será muy lento. Batir los huevos con sal y cuajar la tortilla (alargada) en poca grasa. Deberá salir jugosa.

339. TORTILLA DE OSTRAS (Receta vasco-francesa)

Blanquear las ostras, a razón de cuatro por huevo, y después escurrirlas. Batir los huevos como siempre y mezclarlos con las ostras.

Para freír esta tortilla se emplea mantequilla clarificada o man teca de cerdo.

Igualmente se pueden utilizar mejillones salteados, quitándoles bien el agua, para no estropear la tortilla.

340. TORTILLA SORGUIÑA

Ingredientes para cuatro raciones: 8 huevos; sal; pimienta en polvo; agua; nuez moscada; perejil; cebolla picada; aceite.

Batir los huevos con un poco de pimienta, sal, agua y ralladura de nuez moscada, junto con perejil y cebolla picada muy menuda. Echar todo en aceite caliente a fuego vivo, volteando la tortilla hasta que esté cocida. Tener mucho cuidado de que no se pegue a la sartén, cosa que ocurre frecuentemente.

341. TORTILLA DE TUDELA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 manojo de espárragos del país; 8 huevos; aceite; sal; agua.

Quitar la parte dura de los espárragos y cocerlos en agua y sal. Una vez cocidos, quitar los rabos y añadirlos sobre los huevos batidos. Hacer la tortilla como todas las demás.

REVUELTOS

342. PISTO DE CALABACIN

Ingredientes para cuatro raciones: 5 huevos; 1 cebolla; 1/2 kilo de calabacines; manteca de cerdo; aceite; sal; salsa de tomate.

Freír la cebolla picada en mitad de aceite y mitad de manteca. Añadir el calabacín pelado y a trozos y dejar que se haga tapado. Así que esté tierno, batir los huevos y ponerles sal; echar éstos sobre el calabacín, revolver y añadir salsa de tomate espesa, que se tendrá ya preparada. (Ver capítulo «Salsas»).

343. REVUELTO DE HUEVOS CON TOMATE

Ingredientes para tres raciones: 6 huevos; 1 kilo de tomates; manteca; 1 diente de ajo; azúcar; sal; picatostes.

Pelar y trincar el tomate. Freírlo lentamente en una sartén con manteca y ajo picado, echando sal y una pizca de azúcar. Batir los huevos e incorporarlos al tomate, revolviendo bien para que salga el huevo bien hecho. Servirlo con picatostes.

344. REVUELTO DE SETAS DE ORDUÑA

Ingredientes para cuatro raciones: 8 huevos; 125 gramos de setas bien frescas; 100 gramos de jamón serrano; perejil; aceite; sal; pimienta.

Limpiar bien las setas, una por una, raspándolas perfectamente y cortándoles los rabitos. Pasar un trapo. No tenerlas a remojo, ya que perderían su peculiar sabor y aroma. Cortar las más grandes en dos o tres trozos.

Poner aceite en una sartén y rehogar en ella las setas junto con el jamón partido a dados. Dejar hacer hasta que las setas estén bien tiernas. Añadir perejil picado y sacar todo de la sartén, escurriendo la grasa.

Batir los huevos en plato hondo y echarles sal, pimienta y las setas con el jamón. Calentar un poco de aceite en la sartén, el suficiente para cuajar la tortilla, y confeccionar ésta, sacándola caliente a la mesa.

345. REVUELTO DE PERRECHICOS (receta alavesa) (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 700 gramos de perrechicos. 1 diente de ajo picado; perejil picado; sal; 8 huevos.

Romper con la mano los perrechicos bien limpios y espolvorearlos con sal. Dejarlos una o dos horas para que echen fuera el agua sobrante, freírlos

en una sartén con aceite y adicionarles el ajo mezclado con una cucharada de perejil, todo muy picado.

Seguir rehogando y, así que estén las setas fritas, o algo tostadas, quitar la grasa sobrante. Batir los huevos y añadirles las setas. Dar vueltas en la sartén con la grasa sobrante, al objeto de que el revuelto quede jugoso. No debe estar seco.

346. REVUELTO DE PERRECHICOS (receta alavesa) (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 6 huevos; 750 gramos de perrechicos; aceite fino; sal.

Raspar los perrechicos y ponerlos cortados a pedazos en una sartén sin grasa hasta que suelten el agua. Escurrirlos y echar aceite fino en la sartén. Freírlos en ella.

Aparte se batan los huevos, se les echa sal y se unen en la sartén con los perrechicos. dándoles vueltas y procurando no retirarlos de la lumbre antes de que se cuajen mucho los huevos.

347. REVUELTO DE SETAS O CHAMPIÑONES

Ingredientes para cuatro raciones: 6 huevos; 750 gramos de setas o champiñones; 2 cebollas; aceite fino; sal.

Limpiar bien las setas o champiñones y romperlos a trozos pequeños. Rehogarlas en aceite fino con cebolla picada (primero se habrá dorado un poco la cebolla). Añadir sal y los huevos batidos, revolviendo bien.

348. REVUELTO DE HUEVOS Y JAMÓN

Ingredientes para cuatro raciones: 200 gramos de jamón; 2 cebollas; aceite; 2 pimientos morrones; 250 gramos de salsa de tomate; 6 huevos; 3 patatas; sal.

Cortar el jamón en cuadritos y freírlo ligeramente en aceite bien caliente, sacándolo una vez frito en un plato y reservándolo. En el mismo aceite freír la cebolla picada menuda; cuando ésta esté dorada, mezclarla con el jamón, el pimiento cortado en trocitos y la salsa de tomate previamente hecha (ver capítulo «Salsas»). Todo ello se pone en una cazuela al fuego, agregando el aceite sobrante de freír la cebolla. Probar de sal. Dejar hervir durante cinco

minutos y agregar los huevos batidos, mezclándolo bien y dejándolo cocer hasta que los huevos se cuajen. Servirlo acompañado de patatas fritas.

349. REVUELTO DE HUEVOS CON PIMIENTOS FRESCOS

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de pimientos verdes frescos; 6 huevos; aceite; sal.

Preparar los pimientos quitándoles el rabito y las semillas. Freírlos en una sartén después de cortarlos a tiras, con sal, y poniendo una tapadera sobre la sartén. Cuando estén blandos, no fritos, que se note la piel, echar sobre ellos los huevos batidos y revolver bien. Sacarlo rápidamente a la mesa.

350. PISTO

El pisto tiene tantas recetas diferentes como cocineras lo hagan. Debido a ello, y aunque al pisto se le apellida «bilbaíno», creemos sinceramente que a veces está muy lejos de llevar este apellido con la veracidad y honradez que se merece.

351. PISTO BILBAINO (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1/2 kilo de calabacines; 4 pimientos verdes frescos; 1/2 kilo de tomates; 2 cebollas; 2 patatas; 4 huevos; aceite; sal; panes fritos.

En una sartén grande poner bastante aceite y estofar allí las cebollas y los pimientos verdes, sin pepitas, y cortados a trozos; a medio hacer, añadir los tomates pelados y partidos y los calabacines, también pelados y a trozos. Dejarlo un rato para que vaya haciéndose poco a poco y echar sal. Freír aparte las patatas, cortadas en cuadritos de medio centímetro, e incorporarlas al pisto. Diez minutos antes de servirlo verter los huevos batidos, revolviéndolo bien, y servirlo rodeado de los panes fritos.

352. PISTO BILBAINO (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 8 huevos; pasta de tomate (1 lata grande); 4 pimientos rojos de lata; 50 gramos de jamón con tocino; 2 cebollas; manteca de vaca; 2 huevos duros; 4 lonchas de jamón serrano sin grasa.

En una sartén con manteca de vaca freír el jamón con tocino, a trocitos, y, cuando esté hecho, separarlo en un plato. En esa misma grasa picar las cebollas y rehogarlas: ya tiernas (no doradas), incorporar la pasta de tomate y los pimientos cortados a tiras.

Batir los ocho huevos como para tortilla e incorporarlos al compuesto de cebolla y tomate; añadir también los trocitos de jamón frito que se habrán separado. Hacerlo a fuego lento para evitar que se pegue. Al momento de servirlo, adornarlo con rodajas de huevo duro y lonchas de jamón serrano.

353. PISTO BILBAINO (tercera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 6 huevos; 1 kilo de calabacines; 3 cebollas; manteca de cerdo; 3 zanahorias; sal.

Pelar las cebollas y las zanahorias y picarlas bien. Freírlas en abundante manteca de cerdo, salar y echar el calabacín, sin piel y a cuadritos. Cuando esté hecho, separarlo del fuego, dejándolo reposar unos 10 minutos. Batir los huevos y echarlos sobre el calabacín, que se habrá puesto de nuevo a la lumbre.

354. PISTO BILBAINO (cuarta forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 6 huevos; 4 pimientos verdes; 4 calabacines; 4 tomates; 100 gramos de tocino de jamón; 100 gramos de jamón; 2 cebollas; sal.

Limpiar los calabacines, quitando su piel y picarlos como si fueran patatas para tortilla. Hacer lo mismo con los pimientos verdes y los tomates (a los pimientos se les retirarán las semillas y luego se partirán).

Preparar una cazuela con el tocino de jamón, y así que esté caliente, saltear el jamón en trocitos. Una vez salteado, picar las cebollas y, cuando estén doradas, añadir todo lo que está preparado, rehogándolo bien. Así que esté bien rehogado, ponerle una tapadera para que lo cubra y se haga al vapor. Una vez bien sazonado, añadir los huevos batidos con su sal, y remover.

355. PISTO BILBAINO (quinta forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 2 calabacines; 2 pimientos verdes; 4 tomates; 100 gramos de jamón; 1 cebolla; 2 dientes de ajo; pimienta blanca; sal; aceite.

Puesta la sartén al fuego con aceite, freír en ella el jamón cortado muy menudo y también la cebolla, muy picada, añadiéndole luego los calabacines a trocitos. Echar los pimientos que han de ser más bien pequeños y estarán cortados a trozos; después, los ajos picados, y salpimentar todo.

Dejarlo cocer lentamente con la sartén tapada, hasta que esté todo blando y en su punto. En ese momento añadir los tomates, limpios de pieles y trinchados, volviéndolo a tapar y dejando que cueza todo una media hora más.

Cuando se vaya a servir el pisto, añadirle los huevos bien batidos.

BACALAO

Ya hemos dicho en la I Parte, quizá repetidamente, que una de las características que le dan personalidad a la Cocina Vasca es su amor al bacalao: amor que ha llevado a los vascos a saber preparar este pescado salado como nadie en el mundo lo ha hecho.

Pero la gracia de una receta no sólo está en las manos de quien la hace, aunque éstas puedan llevarse un 75 %, sino también en la calidad de los productos que para su realización se empleen

Dos problemas se presentan en muchos casos sobre el bacalao: el de su calidad y el de su desalado perfecto.

En cuanto al primero, lo más sensato será elegir un comercio de garantía y que nos asegure (hasta cierto punto, claro está) la calidad óptima de la mercancía.

En cuanto a convertir esa masa seca, sin agua y llena de sal, en otra jugosa y apta para su cocinado, sólo queda el remojado.

«El desalado, a nuestro estilo, se hace en abundantísima agua fresca. Antiguamente, cuando nuestros ríos eran ríos, se dejaba atado por la cola toda la noche al bacalao, en el riachuelo más cercano a casa. Hoy nos tenemos que valer de otra forma. Una vez cortado en trozos, se pone debajo de la fuente con el fin de remover la sal externa. Hecho esto, se pone en un balde con abundante agua fría. Este agua se debe remover unas cuatro veces en veinticuatro horas. Hay que tener en cuenta que, en agua fría, tarda más en desalarse que en agua templada. Por esta razón, en verano puede estimarse que una estancia, en agua, de unas dieciséis horas, es suficiente».

Esto dice José María Busca Isusi, gran entendido en esta materia de gastronomía vasca.

Sigue el citado autor en su artículo tratando del espumado del bacalao o el «hervido», como mal se dice en ocasiones, incluso en libros de cocina.

Nuestra experiencia nos ha enseñado que un buen remojado (no olvidemos que existen provincias españolas en donde se expende el bacalao ya listo para consumir, y que lo tienen a la vista del público, con agua corriente, por espacio de horas y horas), lo deja va listo para la preparación, sin precisar el espumado o hervido. Cuando se hace bacalao al pil-pil más de una ama de casa se echa las manos a la cabeza al ver que, con la «rumba» de

su cazuela al engordar la salsa, el bacalao se desmenuza y queda de pena. Hecho el bacalao sin el espumado, queda tierno, jugoso y entero.

No obstante, y para otras preparaciones, el espumado del bacalao se hará poniéndolo en el fuego con agua de su remojo y separándolo rápidamente en cuanto eche espuma (Se llama espumado por este detalle; también se dice: «escaldado», ya que, en realidad, lo que no es de ningún modo es hervido). Después escurrirlo en una tabla para que suelte toda el agua.

La cocina navarra tiene dos tendencias para cocinar el bacalao: de Pamplona hacia abajo, lo preparan más a base de salsa de tomate y pimientos, y en la montaña a base de leche. Estas recetas de bacalao a base de leche nos llegan manuscritas en cuadernos con fecha de hace más de un siglo.

El plato típico de Navarra, a base de bacalao, es sin duda el «ajuarriero», así como de Vizcaya lo es el bacalao a la vizcaína y al pil-pil.

Y vamos ya con las recetas, las netamente vascas, que pasan del medio centenar y son, en opinión de los «técnicos», las mejores entre los cientos de fórmulas que actualmente existen para cocinar este pescado. Los vascos enseñaron al mundo cómo una auténtica «suela de zapato» puede transformarse en el más suculento manjar. Y sus recetas siguen siendo las mejores...

356. BACALAO EN SALSA VERDE (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 8 trozos de bacalao; 1 cebolla; aceite; 5 dientes de ajo; 4 patatas; agua; caldo de carne o agua; perejil.

Los trozos de bacalao se ponen a remojo por espacio de unas doce horas. Escurrir el bacalao con las manos (no es preciso escaldarlo en agua). En una cazuela de barro con aceite picar la cebolla y tres dientes de ajo; cuando tome color añadir un cucharón de caldo de carne o agua, las patatas peladas y en rodajas y abundante perejil picado, dejando hervir lentamente y moviendo de vez en cuando la cazuela para que espese. Añadir el bacalao (con la piel hacia arriba) en el momento en que la patata esté medio hecha; incorporar aceite caliente a la cazuela con los otros dos dientes de ajo frito y mover de nuevo para que se ligue bien. Servir.

357. BACALAO EN SALSA VERDE (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 8 trozos de bacalao remojado previamente; aceite; 2 cebollas; 2 cortezas de pan; 1 cucharada de harina; perejil picado; 2 huevos; agua; sal.

Espumar el bacalao en la última agua de su remojado: escurrirlo y reservar el caldo que deje.

En una cazuela echar aceite, picar la cebolla y freiría; freír también las cortezas de pan, retirar ambas cosas y majarlas en un mortero junto con la harina y bastante perejil picado. Añadir dos cucharones del caldo de bacalao y pasar todo de nuevo a la cazuela; poner en ella el bacalao con el pellejo hacia arriba y que hierva. Cocer los huevos hasta que estén duros; pelarlos y partílos a trozos sobre el bacalao y probar el punto de sal.

358. BACALAO EN SALSA VERDE (tercera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 8 trozos de bacalao • remojado; 2 dientes de ajo; perejil picado; 4 patatas; aceite; 1 hojita de laurel; pimienta blanca en polvo; sal.

Hacer el espumado del bacalao y guardar un poco de su agua. Preparar una cazuela de barro plana con aceite y los dientes de ajo picados en ella. Arrimar la cazuela al fuego y, antes de que se doren los ajos, añadir las patatas, peladas y a cuadros o a rodajas, con sal y el perejil. Unos diez minutos después agregar el bacalao con el agua de su espumado, mover la cazuela para que engorde la salsa y dejar que cueza poco a poco unos 30 minutos, añadiendo la hojita de laurel y una pizca de pimienta blanca en polvo. La hojita de laurel se retirará antes de servir la cazuela de bacalao.

359. BACALAO EN SALSA VERDE (cuarta forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de buen bacalao; 2 dientes de ajo; una taza de aceite; 500 gramos de patatas; 1 cebolla; perejil; sal; agua.

Poner el aceite en una cazuela de barro y picar la cebolla y los ajos muy finamente; así que se hayan picado, echarlos a la cazuela y, una vez hecha la cebolla, añadir las patatas peladas y cortadas en rodajas y el perejil muy picado. Rehogar todo muy bien.

Por otro lado, se habrá hecho cocer el bacalao. Una vez cocido, separar un poco del caldo y añadirlo a la cazuela donde están las patatas. Así que se vea que las patatas están medio cocidas y la salsa va engordando, poner en ella el bacalao y un poco de aceite frito con un par de dientes de ajo, y mover bien la cazuela. Probar de sal. Cubrir y dejar que se haga lentamente hasta el momento de servir.

360. BACALAO A LA CASA AMPARO (Receta original del gran cocinero catatan Ignacio Domenech)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de bacalao; 12 ñoras; aceite; 2 cebollas; 3 dientes de ajo; 2 cortezas de pan; 3 tomates; harina; azúcar; caldo del bacalao; 12 almendras; agua.

Así transcribimos, después de sacar los ingredientes para mejor orientar a nuestros lectores, lo siguiente:

«Es esencial escoger un buen bacalao jugoso de hoja; se corta en trocitos cuadrados regulares poniendo, como es natural, el bacalao a remojar por la víspera; este bacalao se remoja un rato antes de ponerlo a desalar para poderlo escamar bien y cortarlo para ponerlo en remojo. Al día siguiente pondremos este bacalao en agua fría en una cacerola y en cuanto vaya a empezar a hervir lo retiraremos del fuego; luego se escurre y se coloca en una cazuela de barro plana con el pellejo hacia arriba de la cazuela.»

«La salsa debe hacerse con gran cuidado. Tendremos doce pimientos choriceros «ñoras», carnosos secos, ya en remojo antes de hacer la salsa. En una sartén sobre fuego con dos jcaras abundantes de aceite freiremos dos cebollas y tres dientes de ajo picados, dos cortezas de pan regulares; tan pronto quede bien frito moviéndose con la paleta, se le añade una cucharada sopera de harina, tres tomates picados; remuévase vivamente, añadir la carne de los pimientos choriceros remojados, un terroncito de azúcar y se moja con un poco de caldo; añadir ahora doce almendras ligeramente tostadas y muy machacadas; dejemos ahora cocer bien esta salsa de un modo regular.»

«Cuando se considere la salsa bien cocida, se pasa toda por un colador fino o por un cedazo; una vez colada, se vierte la salsa (que debe ser espesa) encima de los trozos de bacalao. Lo dejaremos ahora cocer durante unos veinticinco minutos a fuego lento y moviendo la cazuela en vaivén de vez en cuando a fin de evitar que se agarre al fondo de la cazuela.»

«Se sirve en la misma cazuela, a poder ser, recién hecho »

361. BACALAO A LA BILBAINA (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 4 trozos gordos de buen bacalao; 3 guindillas; aceite; manteca de cerdo; 2 cebollas; 50 gramos de jamón; 2 yemas de huevo cocidas; agua; sal; 1 cucharadita de azúcar; nuez moscada.

El bacalao estará a remojo junto con las guindillas, a las que se habrán quitado el tallo y las semillas. Ecurrido de su agua se hervirá con un casco de

cebolla. Quitar las espinas y poner los trozos en una cazuela de barro (la misma en que luego irá a la mesa).

Hacer la salsa de la siguiente forma:

En mitad de aceite y mitad de manteca freír las cebollas bien picadas con el jamón cortado a trocitos; cuando la cebolla tome ya color echar un poco de agua, añadir las guindillas del remojado del bacalao y pasar todo por el chino. Ya colado, machacar las yemas de huevo duro junto con el azúcar, remover con cuchara de palo y rallar una pizca de nuez moscada. Verter la salsa en la cazuela del bacalao. Hervir unos 10 minutos despacito y servir.

362. BACALAO A LA BILBAINA (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 4 trozos de bacalao; 4 tomates; 3 pimientos verdes; 2 cebollas; 2 dientes de ajo; perejil; aceite; clavo.

Bien desalado el bacalao, se le hace pedacitos, poniéndole luego en una cazuela, en la forma siguiente: primero una capa de pescado; luego una de tomate, pimiento y cebolla, todo bien picado; después, otra capa de bacalao; luego, la siguiente de tomate, pimiento y cebolla, y así hasta terminar con todo.

Aparte machacar los ajos y el perejil, los cuales se añadirán por encima de la cazuela, así como un vaso de vino lleno de aceite crudo y el clavo. Ver si precisa sal.

Se hace con fuego por encima (en la tapa) y por debajo. Servir cuando esté ya en su punto.

363. BACALAO A LA VIZCAITARRA

Ingredientes para cuatro raciones: 4 trozos gordos de bacalao; salsa de tomate; 2 pimientos morrones de lata; 2 dientes de ajo; perejil; 1 hojita de laurel; 1 cebolleta tierna; pimienta; clavo; aceite; harina.

Receta bastante parecida a la anterior de «Bacalao a la bilbaína, segunda forma», aunque tiene algunas cosas diferentes.

Al bacalao desalado o remojado se le dará un hervor en agua con la cebolleta tierna. Pasarlo después por harina y freírlo en aceite con perejil, ajos y laurel. Ponerlo en una cazuela de barro y añadirle pimienta y clavo, salsa de tomate ya hecha (ver capítulo «Salsas»), y los pimientos morrones de lata a tiras. Meter a que se haga al horno en la misma cazuela.

364. BACALAO A LA NAVARRA

Ingredientes para cuatro raciones: 4 trozos de bacalao previamente remojado; 2 cebollas; 1 vaso de agua lleno de vino blanco seco; 4 tomates bien maduros; perejil picado; sal; 1 diente de ajo; pimienta; azafrán; agua; 4 rebanadas de pan.

En una cazuela de barro rehogar, hasta que tomen un bonito color, las cebollas bien picadas, a las que se añadirán el vino blanco, los tomates limpios y picados y un medio litro de agua caliente. Sazonar con perejil picado, sal, el diente de ajo y un poco de pimienta en polvo.

Dejar cocer a fuego lento durante veinte minutos, añadiéndole el bacalao desalado y limpio y un poquitín de azafrán. Todo ello deberá cocer aún a fuego lento otros veinte minutos.

Aparte se tostarán unas rebanadas de pan, incorporándolas a la cazuela del bacalao. Servir.

365. BACALAO CON LECHE Y ALMEJAS (al gusto navarro)

Ingredientes para cuatro raciones: 1/2 kilo de bacalao; 1/2 cebolla; 1 manojito de perejil; 3 patatas; 4 dientes de ajo; 1/4 de kilo de almejas; harina; aceite; 2 huevos duros; sal; pimienta blanca.

Poner el bacalao en remojo durante 24 horas, cambiándole el agua varias veces; quitarle la piel y espinas y desmenuzarlo al máximo. En una cazuela de barro con aceite dorar la cebolla, y añadir el bacalao dejándolo rehogar hasta que evapore el agua que llevaba; en ese momento agregar una cucharada de harina. En un mortero picar los ajos con el perejil y añadir la leche con más harina, vertiéndolo seguidamente sobre el bacalao.

En otra sartén freír a fuego lento la patata picada, procurando desmenuzarla para que se dore bien. Unirlo al bacalao junto con pimienta blanca y la sal necesaria.

Hervir las almejas a la marinera y, cinco minutos antes de servir, unir las almejas al bacalao con 2 huevos duros finamente picados.

366. BACALAO CON LECHE DE MAÑERU (receta navarra)

Ingredientes para cuatro raciones: 4 trozos de bacalao; aceite; 2 dientes de ajo; perejil; harina; leche.

Remojado el bacalao durante 24 horas, desmenuzarlo y quitar toda el agua posible.

Freír aceite y los ajos picados en una cazuela de barro, y cuando estén dorados añadir el bacalao y el perejil picado. Rehogar bien y agregar una cucharada de harina y 1/4 de litro de leche caliente, moviendo bien para obtener una masa consistente.

Servir cuando la salsa esté en ese punto citado.

367. BACALAO AL HORNO (receta navarra)

Ingredientes para cuatro raciones: 4 trozos de bacalao remojado previamente; 1 cebolla; 2 dientes de ajo; perejil; leche; 3 patatas; 3 huevos; aceite; sal; 2 pimientos morrones.

Picar el bacalao (desalado) y ponerlo en agua tibia. Freír en una sartén con aceite la cebolla y el ajo, y perejil, rehogando el bacalao junto con ello; a medio hacer, añadir una tacita de leche para que quede más jugoso.

Freír las patatas cortadas a daditos y ponerlas en una fuente apropiada para horno; encima se colocará el bacalao y por último los huevos batidos (como para tortilla). Meter al horno para que cuaje.

Servirlo adornado con las tiras de pimientos morrones.

368. BACALAO AL AJO ARRIERO (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de bacalao, puesto a remojo la víspera; 1/4 de litro de aceite; 4 dientes de ajo; 1/2 cebolla blanca; 4 patatas grandes; 2 pimientos morrones; 2 decilitros de salsa de tomate; perejil; pimienta.

Se desmiga el bacalao. Poner aceite en una cazuela y echar tres dientes de ajo y el bacalao, moviendo la cacerola para que engorde la salsa.

Aparte, poner en la sartén aceite y echar la cebolla picada y un diente de ajo, agregando las patatas picadas como para tortilla. Cuando las patatas empiezan a estar blandas incorporar los pimientos cortados en cuadritos y la salsa de tomate. Unirlo al bacalao y poner perejil y pimienta blanca. Dejar cocer un poco y repartirlo en cazuelas de barro individuales.

369. BACALAO AL AJO ARRIERO (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de bacalao; aceite; manteca de cerdo; lata y media de tomate; 200 gramos de pimientos rojos del Pico; 2 cebollas; ajos; 4 patatas; perejil; 1 pimiento verde; 4 pimientos secos choriceros; guindilla; 1 cucharadilla de azúcar; sal.

Poner a remojar el bacalao el día anterior, cambiándole el agua varias veces. A la mañana siguiente desmigarlo y lavarlo en agua fría, poniéndolo en una escurridera. Se le exprime toda el agua hasta que esté seco

Los pimientos del Pico se ponen en crudo en una cazuela con aceite, ajos y sal. Dejar hacer despacio.

En otra cazuela echar aceite, cebolla troceada y un pimiento verde; cuando esté frito, añadir el tomate de lata y más tarde sal y azúcar. Pasarlos por el chino.

Freír las patatas peladas y cortadas muy menudas y, cuando ya estén casi hechas, añadir una cebolla bien picada. Ir deshaciendo los pequeños trozos hasta unir los ingredientes, y echarlos en la cazuela donde se hará el ajoarriero.

Freír el bacalao, en abundante aceite y manteca de cerdo (a partes iguales), con cuatro dientes de ajo; una vez dorados, se echan en la cazuela donde está la patata.

Añadir los pimientos escurridos y el tomate y los pimientos secos, previamente remojados. Revolver constantemente, salpicar con perejil picado y tenerlo al fuego durante 1/4 de hora. Poner la sal a gusto.

Se puede servir en una cazuela o bien en cazuelitas individuales.

370. BACALAO AL AJO ARRIERO (tercera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 500 gramos de bacalao en un trozo; aceite; 4 huevos; agua; sal.

Se desmenuza el bacalao en crudo y se restrega en las manos metido en agua hasta que suelta el salitre. Exprimirlo, darle un ligero hervor y escurrido. Poner aceite en una sartén y así que esté caliente echar el bacalao, darle una vuelta, batir los huevos con sal e incorporarlos, revolviendo bien.

371. BACALAO AL AJO ARRIERO (cuarta forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 600 gramos de bacalao de la parte alta en 4 rodajas; cebolletas tiernas; ajos; 1/4 de litro de aceite; 50 gramos de harina; perejil; agua; sal.

El bacalao se remojará la víspera. Conviene cambiar el agua unas cuatro o cinco veces.

Ecurrir los trozos de bacalao y pasarlos por harina friéndolos en aceite abundante. No tomarán color. Ya frito, se le despojará de las espinas y se

pondrá en una cazuela de barro.

Picar las cebolletas y dos dientes de ajo en una sartén (puede ser la misma en la que se ha frito el bacalao), añadir dos cucharadas de harina, abundante perejil picado y un pocilio de agua, sazonar con sal (probar para ver lo que precisa) y dejar hervir. Cuando esté hecho se echará sobre el bacalao, que cocerá en una cazuela de barro, y con esta salsa, unos 20 minutos más, sin pegarse por supuesto. Sacarlo en la misma cazuela.

372. BACALAO AL AJO ARRIERO (quinta forma)

Ingredientes para cuatro raciones: bacalao; aceite; igual cantidad de vinagre; ajos; pimentón (dulce o picante, a gusto).

Una vez cocido y escurrido el bacalao, se coloca en una fuente. Se fríen en el aceite los ajos; luego se le echa al bacalao el pimentón y la misma cantidad de vinagre que de aceite se haya empleado. Se le echa también el aceite y se deja que cueza unos 20 minutos, después de los cuales está preparado para servir.

373. BACALAO A LA CANTABRIA

Ingredientes para cuatro raciones: 4 trozos de buen bacalao ya remojado; harina; 2 cebollas; 1 vaso de vino blanco; 1 vaso de agua; perejil picado; 2 dientes de ajo; aceite; 1 limón.

Escaldar el bacalao en la última agua de su remojado. Escurrir y quitar espinas.

En una cazuela de barro plana, con aceite, picar las cebollas y, así que estén doradas, incorporar una cucharada de harina, el vino y el agua. Dejar hervir poco a poco, y poner abundante perejil picado, los ajos machacados en el mortero y el zumo del limón. Mover la cazuela, incorporar el bacalao y dejar cocer un cuarto de hora. Servir en la cazuela.

374. BACALAO EN SALSA ROJA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de lenguas de bacalao; manteca; aceite; pimienta; jamón; perejil; sal; azúcar; 2 cebollas; 2 yemas de huevo cocido; 6 pimientos choriceros secos; agua; miga de pan; tocino.

Poner a remojo de víspera las lenguas de bacalao en agua limpia; hervirlas y reservar. Los pimientos también se ponen a remojo de víspera. Picar en la cazuela muy menudo las cebollas y que se frían con dos cucharadas de manteca, un vaso de aceite, un poco de pimienta fina, una rama de perejil (que se tiene cuidado de retirar antes de que se deshaga), y un buen trozo de jamón. Dejar hervir lentamente, hasta que quede reducido y bien dorado; añadir un poco de agua hirviendo. Hecha la salsa (debe quedar bien espesa), pasarla por un colador corriente, sin el jamón.

Limpiar y desvenar los pimientos y majarlos en el mortero; pasarlos. Volver a majar los pellejos con un poco de miga de pan, añadiéndoles un poco de agua (con cuidado de que no se vaya la mano, pues la salsa debe quedar espesa); y pasar también los pellejos majados. Majar y desleír un poco las dos yemas de huevo cocido, que también se pasarán revueltas con la salsa; pasar otra vez toda ella por un colador cerrado a fin de que resulte muy fina. Echar sal, azúcar y bastante grasa de tocino derretido y un poco enfriado.

En la cazuela en que ha de hacerse y servirse, poner una cucharada de manteca y batir continuamente, echándole un polvo de azúcar, si se le encuentra un deje amargo, o de sal, cuando se nota que está sosa. Repetir la prueba hasta que la salsa esté en punto, pues al batirla se renueva la superficie

Añadir el bacalao y que se haga lentamente en su salsa roja. Mucho cuidado de que no se pegue.

375. BACALAO CON SALSAS DE TOMATE

Ingredientes para cuatro raciones: 4 trozos de bacalao; harina; aceite; 1 cebolla; 1 diente de ajo; perejil; salsa de tomate.

Escoger el bacalao ya previamente remojado. Colocarlo en un puchero con agua de su remojado al fuego, y en el momento en que echa la espuma se retira (no debe hervir). Pasar los trozos por harina y freírlos en aceite.

En la grasa sobrante se fríe cebolla, un diente de ajo y perejil, agregando el bacalao y retirando primero el ajo del aceite. Añadir salsa de tomate hecha previamente (ver capítulo Salsas). Dar unos hervores y servir.

376. BACALAO CON TOMATE Y PIMIENTOS

Ingredientes para cuatro raciones: 4 trozos gordos de bacalao; harina; aceite; 4 tomates; 1 cebolla; 3 pimientos morrones de conserva; 3 dientes de ajo; sal; pimienta; 1 hojita de laurel; perejil; tomillo; 1 vaso de vino blanco.

Poner los trozos de bacalao a remojo durante 24 horas, cambiándoles el agua 4 ó 5 veces. Ya escurridos, pasarlos por la harina, freírlos en el aceite y colocarlos en una cazuela. Seguidamente rehogar la cebolla, cortada a tiras delgadas, y cuando está dorada se añaden los ajos, perejil picado, el pimentón, los pimientos cortados a trocitos y los tomates cortados y picados con el vino. Sazonar con sal y pimienta, e incorporar un manojito atado compuesto de laurel, el tomillo y el perejil. Cocerlo unos 15 minutos y echarlo al bacalao, en la cazuela. Adornarlo por encima con unas tiras de pimiento y hacer al horno lento por espacio de una media hora.

377. BACALAO CON CHACOLI

Ingredientes para cuatro raciones: 600 gramos de bacalao; 1 cebolla; 1 puerro; media cabeza de ajo; 1 huevo; 1 cebolla; 1 hojita de laurel; 1 vaso de agua lleno de chacolí; azafrán; aceite; panes fritos; sal; 4 patatas; 1 tomate.

Desalar el bacalao entero y partirlo en trozos. En una cazuela con aceite se pica la cebolla, primero, y los ajos (reservando un diente), la hojita de laurel, el tomate, el azafrán y las patatas mondadas y cortadas a trozos, así como el bacalao. Menear la cazuela y que se rehogue bien. Cubrirlo con el chacolí y con un poco de agua; probar de sal.

Antes de servirlo se pica el ajo reservado y el perejil sobre el bacalao y se le echa el zumo del limón. Presentarlo con los panes fritos alrededor.

378. CONCHAS DE BACALAO

Ingredientes para cuatro raciones: 300 gramos de bacalao va remojado; 1 hojita de laurel; 1 ramita de tomillo; agua; sal; aceite; 3 esaloñas; 1 trufa; perejil; 1/2 vasito de vino blanco; leche; 100 gramos de champiñones; pimienta blanca; queso rallado; mantequilla.

Poner el bacalao en una cacerola, cubrirlo con agua y echarle la hojita de laurel y la ramita de tomillo. Colocarlo sobre el fuego, y tan pronto le falte poco para que arranque a hervir, retirarlo, dejándolo por espacio de siete u ocho minutos en reposo.

Pasado este tiempo, escurrirlo y dejarlo enfriar ligeramente. Desmenuzarlo finamente, retirándole a la vez toda clase de espinillas y pellejos.

En una pequeña cacerola, puesta sobre fuego con dos cucharadas soperas de aceite fino, se rehogarán, sin que tomen nada de color, las escaloñas bien trinchadas, más los champiñones. Remover con una espatulilla y cuando quede bien suave por su cocción, añadir la trufa picadita, una cucharadita de perejil picado y la media copa de vino blanco. Dejar que se reduzca por medio de la cocción hasta que quede casi seco.

Aparte, en un cazo con aceite se echa el bacalao muy bien desmigado, añadiéndole poco a poco aceite tibio y leche caliente, y trabajando a la vez con un tenedor de madera. Debe quedar como una pasta; en este punto se le incorporan las escaloñas con los champiñones y se arregla con pimienta blanca y un poco de sal.

Preparar las conchas untando el fondo con mantequilla y llenarlas del preparado. Espolvorear con queso rallado y dorar al horno.

379. BACALAO A LA PARRILLA

Ingredientes para cuatro raciones: 4 trozos de bacalao salado; aceite; 2 dientes de ajo; 1 cebolla; pimentón encamado.

Asar el bacalao sin remojar sobre la chapa o parrilla. Desmenuzarlo y lavarlo perfectamente para que suelte el salitre y estrujarlo, al objeto de que desprenda el agua de este lavado.

En una sartén con aceite dorar los dientes de ajo y retirarlos, echando después la cebolla bien picada; así que tome color, incorporar el bacalao desmigado, darle una vuelta y ponerle el pimentón encarnado.

Esta receta tiene una variante, que consiste en hacer una buena salsa de tomate espesa (ver capítulo Salsas) y cubrir por encima el bacalao con ella en el momento de servirlo. Pero no ha de hervir en la salsa. Tampoco se utilizará tomate envasado.

380. BACALAO AL PIL PIL (primera forma)

(Sobre esta receta damos seis versiones distintas. Aunque con cierto parecido entre sí. todas ellas tienen algo particular que las diferencia.)

Ingredientes para cuatro raciones: 800 gramos de bacalao; aceite de oliva de buena calidad; 3 dientes de ajo; perejil.

Cortar el bacalao y ponerlo a remojar cambiando dos aguas (no se escalde en agua). Freír abundante aceite con perejil y ajos picados en una cazuela de barro y, antes de dorarse del todo, retirar la cazuela del fuego, dejándose

enfriar. Cuando esté frío se añaden los trozos de bacalao y se ponen de nuevo a fuego lento, cuidando de que no hierva, y sin dejar de menear la cazuela para engordar la salsa.

Servir en la misma cazuela.

381. BACALAO AL PIL PIL (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 4 trozos escogidos de buen bacalao ya remojados; 4 dientes de ajo; aceite; 4 guindillas secas picantes.

Poner los trozos de bacalao remojado en una cazuela de barro con su agua y arrimarlo al fuego. Cuando rompa el hervor y suba una espumilla a la superficie, retirarlo del fuego (guardando parte del agua), y quitarle las espinas que pueda tener. Escurrirlo perfectamente, colocando los trozos de bacalao sobre una servilleta.

Poner sobre el fuego una cazuela, también de barro, con bastante aceite y los dientes de ajo picados. Añadir trozos de la guindilla seca, pero reservando tres trozos para el adobo. Cuando el ajo esté dorado, poner los trozos de bacalao en la cazuela, de forma que no se toquen unos a otros, con la piel hacia abajo. Dejar que se vayan haciendo moviendo a menudo la cazuela, y añadiendo una o dos cucharadas del agua en que se ha remojado el bacalao, con lo que se formará una salsa espesa.

El «chiste» de esta receta es la cocción, pues si se mueve a menudo y con habilidad la cazuela, se irá formando una salsa espesa a modo de mayonesa. La cazuela se sirve a la mesa, hirviendo todavía el guiso, y con el resto de la guindilla adornando el bacalao.

382. BACALAO AL PIL PIL (tercera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 600 gramos de bacalao; 6 dientes de ajo; aceite; agua.

Remojar el bacalao y cortarlo en trozos grandes. Arrimar al fuego la cazuela con agua y cuando empiece a echar espuma, sacar el bacalao y guardar parte de esa agua.

En una cazuela de barro plana con aceite freír 3 dientes de ajo; así que estén fritos sacarlos, poner el bacalao con la piel hacia arriba y añadir una taza de agua del remojado. Mover la cazuela que estará a fuego bajo.

En una sartén aparte freír los otros 3 dientes de ajo e ir echando este aceite, tibio, sobre la cazuela, a la vez que se mueve. La salsa quedará muy

espesa.

383. BACALAO AL PIL PIL (cuarta forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 750 gramos de bacalao; 4 dientes de ajo; aceite; 1 vaso de agua fría.

Escoger un bacalao delgado y cortarlo en tajadas cuadradas. Ponerlo a remojo durante veinticuatro horas, sin romper la piel. Ya desalado, meterlo en una cacerola con agua fría y colocar sobre el fuego; cuando vaya a romper a hervir (al subir una espumilla a la superficie), retirarlo del fuego, escurrir las tajadas y quitarle las espinas con cuidado, sin estropearlo.

En una cazuela de barro de fondo plano echar aceite y dorar los dientes de ajo (que se quitan y reservan). En el aceite se introducen las tajadas de bacalao y el vaso de agua fría y se hacen cocer con poco fuego, moviendo la cazuela para que engorde la salsa. Añadir los dientes de ajo machacados y desleídos con un poco de agua, y poco a poco ir incorporando más aceite (frito de antemano).

La salsa ha de quedar como una mayonesa y el aceite bien unido; se tardará en batir unos veinte minutos. Servir en la misma cazuela.

384. BACALAO AL PIL PIL (quinta forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 750 gramos de bacalao troceado y remojado; aceite; 4 dientes de ajo; 1 guindilla seca.

Poner al fuego una cazuela de barro con unas cucharadas de aceite, los dientes de ajo y la guindilla seca. Así que el ajo esté dorado, se cubre el fondo de la cazuela con trozos de bacalao, colocados con la piel hacia abajo. Dejar refreír un poco, dar la vuelta a estos trozos, cuidando de que no se enrollen ni rompan, y servir en seguida en la misma cazuela, ¿sin batir el aceite ni mover el recipiente? Debe salir a la mesa hirviendo.

385. BACALAO AL PIL PIL (sexta forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 2 cajas de bacalao en filetes, sin espinas; 1/2 litro de aceite abundante; 6 dientes de ajo; agua.

Hervir el bacalao aparte (reservar una taza de su caldo). En una cazuela de barro, poner la mitad del aceite y tres dientes de ajo; en una sartén poner la otra mitad de aceite y los otros tres dientes de ajo. Dejar que se fríen los ajos

y cuando están fritos, retirarlos. Incorporar los trozos de bacalao en la cazuela y añadir por encima una taza del caldo donde coció el bacalao. Todo hervirá a fuego lento. Mover la cazuela hasta que engorde la salsa y procurando que no se agarre, a la vez que se agrega el aceite que está en la sartén muy poco a poco. La salsa ha de ser gruesa como una mayonesa y bien unida al aceite. El cocimiento de la salsa durará unos 15 minutos.

386. BACALAO A LA VIZCAÍNA (primera forma)

Seguidamente presentamos otra de las preparaciones del bacalao que, a fuer de clásica, es más discutida y se hace de tantas maneras, que ya casi nadie podría jurar cuál es la genuina u original.

Ofrecemos nueve diferentes.

Ingredientes para cuatro raciones: 4 tajadas gordas o más bien 8 más pequeñas; agua; aceite; 6 pimientos choriceros secos; caldo; 2 cebollas gordas; pan rallado; sal.

El bacalao se habrá tenido 24 horas a remojo, cambiándole el agua tres veces por lo menos: pasado ese tiempo, darle un hervor en su última agua de unos 10 minutos. Secar, escurrir, quitar las espinas y freírlo pasándolo previamente por harina, echándolo de la sartén a una cazuela de barro.

Cocer los pimientos choriceros; rasparlos y pasarlos por el tamiz, añadiéndoles las cebollas fritas (después de bien cortaditas); todo esto se incorporará a la cazuela del bacalao con un poco de caldo. Cuando haya hervido un ratito, se añade el pan, tostado previamente y machacado con la mano de mortero; esto hará que la salsa espese.

¿Es ésta la verdadera fórmula del bacalao a la vizcaína. .?

387. BACALAO A LA VIZCAÍNA (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 800 gramos de bacalao de buena clase; 60 gramos de manteca o tocino de jamón; 8 pimientos rojos choriceros; 3 cebollas de tamaño regular; 2 dientes de ajo; 2 yemas de huevo duro; 4 rebanadas finas de pan; aceite fino.

Cortar el bacalao a trozos regulares y delgados, y ponerlo a remojo en abundante agua fría durante la noche. Cambiar el agua tres o cuatro veces.

Preparar la salsa, que puede hacerse de víspera. En una cazuela de barro echar aceite y freír las rebanadas de pan, añadiéndole además la manteca o el tocino de jamón; agregar los dientes de ajos y las cebollas, todo picadito.

Freírlo lentamente para evitar que se queme. Así que la cebolla tenga un color agrisado, incorporar las yemas de los huevos duros.

Limpios los pimientos choriceros y desprovistos de pepitas, abrirlos y sumergirlos en agua caliente para ablandarlos. Así que estén blandos, pelarlos y echar su pulpa a las cebollas.

Pasar esta salsa por un chino, aplastándolo fuertemente para que no quede nada. Debe estar espesita. Una vez que se ha pasado, quitar los residuos y aprovechar los pellejos de los pimientos descarnados, para que suelten la carne que ha podido quedarles pegada y den así más color a la salsa (que será de un rojo oscuro).

Desalado el bacalao, colocarlo en una cazuela grande de barro, con agua, acercándola al calor sin que llegue a hervir y, cuando haga un rato que esté caliente, retirar el bacalao y trocearlo. Quitar las espinas y colocar los trozos en una o más cazuelas, pues los trozos no deben torcerse. Verter sobre el bacalao la salsa hasta dejarlo bien cubierto, y mover la cazuela, para que los trozos se impregnen bien de la salsa.

Este plato puede hacerse de víspera, calentándolo en el momento de ir a servirlo, pero sin que llegue a hervir. Presentarlo muy caliente y, desde luego, en la misma cazuela de barro.

388. BACALAO A LA VIZCAÍNA (tercera forma)

Ingredientes para cuatro razones: 4 trozos de bacalao; aceite; manteca de cerdo; 3 cebollas; 1 corteza de pan tostado; 6 pimientos choriceros; harina.

Desalado y cocido el bacalao, ponerlo en una cazuela con agua y acercarlo al fuego; así que espume, sacarlo y guardar el agua. En una cazuela de barro con mitad manteca y mitad aceite, freír las cebollas picadas y, cuando estén doradas, echar una corteza de pan tostado, retirar todo de la cazuela y majarlo en el mortero.

Aparte se cuecen los pimientos dulces choriceros y, así que estén cocidos, se raspa la carne en el mortero, donde está la cebolla y se añade media cucharada de harina. Todo unido se machaca bien, incorporando un poco del caldo en que se ha cocido el bacalao (que ya se reservó). Pasar esta salsa por un colador, echándola de nuevo a la cazuela, y, cuando esté fría, colocar los pedacitos de bacalao, sin freírlos, tal cual están, con el pellejo para arriba para que no se peguen. Dejar que hierva un poco moviendo mucho la cazuela.

389. BACALAO A LA VIZCAÍNA (cuarta forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 600 gramos de bacalao de buena calidad; 4 pimientos choriceros secos; agua;

1 cebolla: aceite; 1 diente de ajo; 1 corteza de pan; harina; 2 tomates; azúcar; 4 almendras; caldo.

Poner de víspera a remojo el bacalao con los pimientos choriceros secos.

Al día siguiente (retirar los pimientos, que se dejan todavía a remojo en agua), poner el bacalao al fuego en agua fría, dejándolo que llegue a punto de hervir, retirarlo, cortarlo a trozos y quitar las espinas; colocar los trozos en una cazuela de barro con el pellejo hacia arriba. En una sartén con aceite freír la cebolla bien partida, el diente de ajo y la corteza de pan; así que se ve que está a medio dorar, agregar media cucharada de harina y, una vez dorada ésta, los tomates partidos, la carne de los pimientos que se remojaron con el bacalao, un poco de azúcar, las almendras machacadas y un cucharón de caldo.

Dejar que cueza bien esta salsa y, una vez hecha, pasarla por el chino sobre el bacalao, que ya teníamos preparado en la cazuela. Hacerlo hervir un rato lentamente y teniendo mucho cuidado de que no se pegue.

390. BACALAO A LA VIZCAÍNA (quinta forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 4 trozos gordos de bacalao; 150 gramos de tocino fresco; 8 ñoras; 4 dientes de ajo; corteza de pan; 3 cebollas gordas; caldo del cocido* 1 yema de huevo duro; aceite; 50 gramos de jamón.

Poner a remojar de víspera el bacalao, así como ocho pimientos choriceros. Al día siguiente cambiar el agua a los pimientos y ponerlos en una cacerola con agua fresca a fuego lento; que se calienten pero que no hiervan. Se saca el bacalao del agua del remojo y se reserva. No se espuma.

En una cazuela echar 100 gramos del tocino y las cebollas partidas a lo ancho, así como dos de los dientes de ajo (sin quitarles la piel) y la corteza de pan francés. Dejar que se haga durante una hora lentamente; al cabo de esa hora y consumida ya la cebolla, agregar los pimientos choriceros anteriormente preparados, rehogar y añadir un poco de caldo del cocido y otro poco de caldo del remojo del bacalao.

Machacar la yema de huevo duro en un almirez e incorporarle un poco de caldo, uniéndolo a la salsa de los pimientos. Pasar todo por un cedazo de malla cerrada: resultará una salsa espesita, pero muy fina.

En una cazuela de barro echar un poco de aceite y otro poco de tocino, así como dos dientes de ajo; cuando estén fritos, añadir los pedazos de bacalao con la piel hacia arriba y cubrirlos con la salsa anteriormente indicada y moviendo mucho la cazuela. Agregar los trocitos de jamón frito y que se haga unos cinco minutos más.

391. BACALAO A LA VIZCAÍNA (sexta forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 800 gramos de bacalao; 18 pimientos choriceros; 1 hojita de laurel; 50 gramos de corteza de tocino de jamón; 1 1/2 kilos de cebollas; 3 rebanaditas de pan frito; 6 tomates frescos y rojos; 6 avellanas tostadas; azúcar; 2 onzas de chocolate; sal; aceite; 3 dientes de ajo.

Remojado el bacalao, cortarlo a trozos de unos 5×8 cms.

Una vez remojado, se espuma bien y se pone en una cacerola, cubriéndolo de agua fría, junto con la hoja de laurel, a fuego vivo; así que el bacalao empieza a hacer una espumilla blanca (sin que llegue a hervir), retirarlo del fuego y separar todas las espinas posibles sin deteriorar los trozos. Preparar la salsa.

En una cacerola honda, con abundante aceite, se fríen las cortezas de tocino y los ajos pelados y enteros. Cuando estén casi fritos, añadir las cebollas colladas finas a lo largo, dejar hacer poco a poco hasta que quede la cebolla bien rubia y poner las rebanadas de pan frito (que tiene la misión de espesar la salsa). Por último, añadir la carne de los pimientos choriceros, raspada con un cuchillito, y los tomates pelados y trinchados, el azúcar, las avellanas tostadas, reducidas a polvo en un almirez, y las dos onzas de chocolate, disueltas con un poco del agua del bacalao. Dejar cocer por espacio de quince minutos lentamente y pasarlo por el chino.

Así que la salsa esté ya pasada, se pone de nuevo sobre la lumbre, echando más agua (del remojado del bacalao) si está muy espesa: ver si precisa sal.

Preparar las cazuelas individuales y distribuir en ellas la salsa; encima irá el bacalao con la piel hacia arriba y cubierto totalmente con la salsa. Unos quince minutos antes de servirlo se pone la cazuela sobre el fuego para que hierva ligeramente.

392. MORUE A LA VIZCAÍNA (séptima forma)

(receta vasco-francesa de Bacalao a la Vizcaína)

Ingredientes para cuatro raciones: 4 filetes de bacalao; 1 kilo de tomates; 200 gramos de pimientos colorados (de lata); ajo; perejil; aceite; sal.

Escalfar los trozos de bacalao desalados y retirarlos cuando empiece a hervir. Escurrir y enjugar, dorándolos después en aceite caliente.

En una cazuela de barro poner, alternando, el bacalao y el tomate (limpio y triturado) junto con los pimientos, ajo y perejil (picados).

Dejar cocer durante unos 10 minutos a fuego lento. Probar de sal y servir.

393. BACALAO A LA VIZCAÍNA (octava forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de bacalao; 2 cebollas; 8 pimientos choriceros secos; manteca de cerdo; agua; sal; aceite; pan; harina.

Desalar y hervir el bacalao (separar un poco de caldo). Para la salsa poner mitad de aceite y mitad de manteca de cerdo, con las cebollas picadas y freír poco a poco con cuidado. Así que la cebolla esté dorada, añadir una corteza de pan tostado y un poco de caldo.

Los pimientos choriceros estarán cocidos de antemano. Quíteles las venitas y simientes y páselos por un chino. Unirlos a la cebolla frita, echando una cucharada de harina y pasando todo ello de nuevo y bien por un colador o chino, de manera que quede una salsa bastante espesa. Esta salsa se pondrá al bacalao, sin espinas y en trozos gruesos, que estará en una cazuela de barro que hierva ligeramente. Servir.

394. BACALAO A LA VIZCAÍNA (novena forma)

(Receta de Antonio Azcoaga)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de bacalao; 1 1/2 kilos de tomates frescos; cebollas; ajos; pimientos choriceros; pan rallado; perejil.

«Procedimiento»:

«La víspera del día en que haya de practicarse esta fórmula, se pone en remojo, con poca agua, un kilogramos de buen bacalao cortado en trozos regulares.»

«Transcurridas por lo menos doce horas, se le pone en una cacerola con agua fría a la lumbre, retirándolo momentos antes de que comience la ebullición. Entonces se le escurre y se separan de él las espinas, procurando

no deformar los trozos; pásanse éstos por harina y se fríen en aceite abundante, cuidando de que obtenga color dorado y se les deja luego escurrir. Córtese en filetes delgados una cebolla que pese por lo menos medio kilogramo, y una vez cortada se le pone a freír en un cuarto litro de aceite de calidad superior; frita ya y dorada por igual la cebolla, se le añade un kilogramo de tomates frescos, mondados y cortados en trocitos pequeños y se deja sofreír despacio el conjunto.»

«Dentro de otra cacerola se fríen en aceite dos dientes de ajo y media cebolla bien picada, y cuando están fritos se agrega medio kilo de tomates cortados en trozos grandes, seis pimientos choriceros secos de los llamados «ñoras» (previamente remojados en agua) y unas rebanadas de pan frito bien seco. Déjese cocer todo ello hasta que la cebolla esté tierna, pásese a través de un cedazo el conjunto, y el puré o salsa resultante se agrega al tomate y cebolla que anteriormente hemos preparado, mezclándolo todo.»

«En un plato de porcelana o de cristal, resistente al fuego (o bien en una cazuela de barro de forma ad hoc), se prepara el bacalao cubriendo el fondo del cacharro con una capa de salsa; sobre ella se colocan los trozos de bacalao frito y éstos se cubren con la salsa restante, extendiendo sobre ésta una capa de pimientos morrones, asados, mondados y cortados en ‘iras delgadas.»

«Finalmente se espolvorea la superficie y el plato con miga de pan rallado mezclada con perejil; se deja cocer el bacalao por espacio de diez minutos y en el momento de ir a servirlo se hace dorar la superficie de él en el horno o a la salamandra, y si ninguna de las dos cosas hubiese, colocando sobre el cacharro una tapadera con lumbre encima, a la antigua usanza.»

395. CAZUELA DE BACALAO

Ingredientes para cuatro raciones: 600 gramos de bacalao: 4 tomates; 2 cebollas; 4 pimientos colorados de lata; 2 dientes de ajo; harina; pan; pimienta; pimentón encarnado dulce; perejil; aceite; agua.

Remojar el bacalao por espacio de 24 horas, escurrir y quitar las espinas. Pasar por harina, freír en aceite y colocar en una cazuela. Freír tantas rebanadas de pan como trozos de bacalao y poner éstos sobre el bacalao. En una sartén freír la cebolla, los tomates, los dientes de ajo y el perejil. Todo hecho, se vuelve sobre el bacalao. Los pimientos cortados a trozos o tiras terminarán la cazuela, que cocerá a horno suave unos 15 minutos.

396. TIRAS DE BACALAO CON ARVEJILLAS

Ingredientes para cuatro raciones: 600 gramos de bacalao; 1 kilo de tomates; 4 cebollas; aceite; perejil; sal; pimienta; 400 gramos de arvejillas; harina.

Remojado el bacalao, se espuma al amor de la lumbre; escurrir y deshacer en forma de tiras largas, dejándolo en un plato.

Preparar aceite en una cazuela y en ella freír las cebollas trinchadas, y los tomates pelados y machacados; bien fritos, se les añaden las tiras de bacalao y las arvejillas tiernas.

En una sartén freír aceite con perejil picado, desleír harina con parte del agua del remojado del bacalao, y verterla en la sartén (esto se hará muy rápidamente para que el perejil no se ponga negro). Verter todo sobre la cazuela del bacalao, sazonar con sal y pimienta, y que hierva unos 15 minutos.

397. TIRAS DE BACALAO CON PIMIENTOS

Ingredientes para cuatro raciones: 600 gramos de bacalao; 6 pimientos verdes frescos; 2 cebollas; 1 diente de ajo; harina; perejil; pan; aceite.

Desalar y cocer ligeramente el bacalao, quitar con cuidado las espinas y pellejos, deshaciéndolo finalmente en láminas o tiras largas.

En una sartén poner a calentar aceite, en el que se fríe la cebolla picada; así que esté dorada, añadir el ajo y la rebanada de pan (frito) y una ramita de perejil picado. Agregarle, finalmente, una cucharada de harina. Todo bien rehogado, mezclarlo con los pimientos, a los que se habrá despojado de simientes, pieles y venas, así como de los corazones. Dejar hacer todo durante un rato lentamente y, cuando esté en su punto, pasarlo por un colador, exprimiéndolo en él con ayuda de un mazo o mano de mortero, de modo que se convierta en una salsa espesa.

Colocar ahora el bacalao en una cazuela plana de barro, verter la salsa por encima y arrimarla al fuego, moviéndola de vez en cuando para que no se agarre; que hierva lentamente unos 45 minutos como mínimo.

398. MATELOT DE BACALAO

Ingredientes para cuatro raciones: 750 gramos de bacalao; mantequilla; 3 dientes de ajo; leche; 6 patatas; agua; sal.

Después de remojado desde la víspera el bacalao, escaldarlo y quitar con mucho cuidado todas sus espinas y, con dos tenedores de madera,

desmenuzarlo finamente. Poner en una cazuela mantequilla abundante y dorar los ajos bien picados; después se añade el bacalao y el perejil bien trinchado, y un poco de leche. Cocer aparte las patatas con piel en agua y sal, sacarlas, pelar y cortar en rebanadas de un dedo de grueso. Añadirlas al bacalao, revolver mucho y servir.

399. LENGUAS DE BACALAO AL PIL-PIL

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de lenguas de bacalao; 3 dientes de ajo; agua; aceite.

Ya desaladas las lenguas, cortarlas en trozos y echarlas en una cazuela de barro con aceite, ajo picado menudo y caldo o agua fría, dejando que todo cueza a fuego lento.

Mover de cuando en cuando la cazuela para que no se pegue. Pasados tres cuartos de hora, las lenguas estarán ya blandas; ponerlas a fuego vivo para que la salsa engorde, moviendo la cazuela con frecuencia.

Servir en el mismo recipiente de cocción.

400. LENGUAS DE BACALAO EN SALSA VERDE

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de lenguas de bacalao; perejil; aceite; sal; azúcar.

Bien desaladas las lenguas, dejarlas en agua limpia y poner al fuego una cazuela de barro con aceite, bastante ajo picado muy menudo y perejil.

Así que empiece a hervir, retirar del fuego e incorporar las lenguas, que se habrán escurrido antes perfectamente.

Volver a poner al fuego, moviendo la cazuela de cuando en cuando, para que no se pegue, y al empezar el hervor, retirar para que se vaya haciendo a fuego lento, sin olvidar de mover la cazuela a menudo.

A la hora las lenguas estarán ya blandas. Mover bien la cazuela para que la salsa engorde y cuidar de que no se pegue. Antes de servir, sazonar con un poco de azúcar y sal.

401. BACALAO A LA BAYONESA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de buen bacalao; 1 kilo de patatas; aceite; mantequilla; hierbas finas aromáticas; perejil; 2 dientes de ajo; miga de pan; 2 huevos; azúcar; sal.

Hervir las patatas con piel, partir el bacalao con un tenedor (ya tiene que estar hecho, sin haber hervido) y quitar la piel.

En una cazuela con aceite y mantequilla (mitad y mitad), picar ajo, perejil y las hierbas finas y echar el bacalao, el tiempo necesario para que tome gusto.

En una fuente que pueda ir al horno o en otra cazuela, extender una capa de bacalao, otra de las patatas peladas cocidas, y aplastadas, y otra capa de bacalao (echar sal). Hacer con fuego por arriba y por abajo.

Para que ofrezca mejor aspecto, cuando se acaba de disponer en capas, espolvorear con miga de pan ligada con huevos batidos.

402. BACALAO A LA BEARNESA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de bacalao; 1/2 kilo de alubias blancas; sal; pimienta; agua; salsa especial.

Desalar el bacalao y preparar alubias blancas secas y remojadas. Cuezalas con bastante agua para que se pueda reservar un vaso de su caldo; añade un poco de sal y pimienta, pero no demasiada sal, ya que el bacalao proporciona la suficiente, aunque esté desalado.

Espumar el bacalao, pero retirarlo del fuego antes del primer hervor. Quitar la piel y cortar la carne en trocitos.

Preparar esta salsa especial:

En una cazuela de barro (donde después se acabará de cocer todo) echar cuatro cucharadas de aceite de oliva, y una cucharada de manteca de cerdo; calentar y dorar dos puerros picados (o en su defecto una cebolla) y cuatro dientes de ajo aplastados. Después echar medio vaso del caldo que se había reservado y añadir un ramito de perejil y de cerafolio. Incorporar en esta salsa las alubias y que todo se haga unos 15/20 minutos, incluso más si es preciso. Las alubias tienen que quedar hechas, pero enteras. Algunas cocineras las aplastan para espesar la salsa.

Un cuarto de hora antes de servir, echar el bacalao y mezclar con las alubias; que todo se una y se haga despacio y bien, pero sin que llegue a hervir. Quitar el perejil y probar. Cuando el preparado está en la fuente, espolvorear con abundante perejil picado.

403. BACALAO (receta del litoral de Francia)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de buen bacalao; agua; aceite; mantequilla; pimienta; ajos; perejil; sal.

Cuando el bacalao está desalado, quitar su piel y espinas y reservarlo en trozos grandes.

Fundir en una cazuela de barro aceite y mantequilla (mitad por mitad) con un poco de pimienta, echar el bacalao, probar de sal, y dejar hacer a fuego lento media hora más, sin dejar que hierva. Antes de servirlo espolvorear con una picada de pimienta, ajo y perejil.

404. BACALAO FRITO (albardado)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de bacalao; agua; 5 huevos; harina; aceite de buena calidad.

Cortar el bacalao en trozos cuadrados después de haberlo cocido y deshuesarlo rápidamente. Batir los huevos. Rebozar los trozos primero en harina y después en el huevo y freirlos en aceite hirviendo.

405. BACALAO CON PATATAS

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de bacalao; aceite; 1 diente de ajo; 1 cebolla; perejil; 1/2 kilo de patatas; agua;

Después de bien remojado, cortarlo a trozos y deshuesarlo. Poner en una cazuela de barro aceite, el ajo, la cebolla picada y perejil (también picado); así que esté algo frito, echar las tajadas y un poco de caldo o agua fría y las patatas cortadas en rodajas (si son viejas) y, si son nuevas, echarlas cuando el bacalao esté a medio hacer. Remover la cazuela y hacerla hervir a fuego lento sin dejar de moverla de vez en cuando. Sazonar y, si gusta, añadir un poquito de pimentón encarnado picante.

406. BACALAO ASADO

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de buen bacalao; leche; perejil; pan rallado; agua; aceite; sal.

Ya remojado (unas 16 a 18 horas), ponerlo a cocer en un puchero, teniendo cuidado de que el pellejo quede hacia arriba y colocando unos palos en el fondo para que no se pegue. Una vez cocido, partirlo a trozos, salar y pasarlos por leche, pan rallado y perejil picado. Cada trozo así rebozado, envolverlo en papel de hilo y meterlo en el horno en una fuente con aceite; tenerlos al horno fuerte hasta que se doren.

407. BACALAO NERVION

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de bacalao seco de primera calidad; 1 cebolla; 1 diente de ajo; 1 cucharada de harina; perejil; 1 hojita de laurel; tomillo; 8 pimientos rojos secos, 2 pimientos morrones; pan rallado; aceite; sal.

Ya previamente desalado el bacalao, darle un hervor y retirarlo seguidamente. Escurrir muy bien (reserve un poco de esta agua).

Poner una sartén con bastante aceite y echar en ella la cebolla muy picada; así que esté medio frita, añadir una cucharada de harina, el ajo y el perejil picado, el laurel y un poco de tomillo. Rehogar y añadir un poco del caldo del bacalao, y los pimientos rojos secos. Incorporar el bacalao, quitadas sus espinas, y colocar todo en una cazuela de barro. Cubrirlo con la salsa previamente hecha y probar de sal. Por encima repartir los pimientos morrones cortados a tiras, espolvoreándolo todo con pan rallado y perejil picado; finalmente, rociarlo con aceite y meterlo al horno, fuerte, durante 20/30 minutos. Servir en la misma cazuela de barro.

408. BACALAO A LA ALDEANA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de bacalao; 2 puerros; 2 tomates; 5 dientes de ajo; 2 yemas de huevo; 1 patata; 400 gramos de alubias; 2 zanahorias; 1 hojita de laurel; 1 cucharada de harina; 2 cucharadas de aceite; agua.

Cortar los puerros a lo largo y hacer lo mismo con los tomates, los ajos, la cuarta parte de una patata grande y las zanahorias. Echar todo en agua caliente, añadiendo las alubias (remojadas y cocidas), el laurel, la sal y un poco de pimienta. Dejar que se haga todo durante diez minutos y después incorporar el bacalao (en filetes y previamente desalado), dejando que cuezca todo otros 10 minutos.

Picar los ajos muy menudos y echarlos en la sopera con una cucharada de harina, las yemas de huevo y el aceite. Añadir caldo (de la cocción del bacalao) con los demás ingredientes dentro de la sopera.

Servir el caldo con las alubias, zanahorias y demás, y separar el bacalao, que se presentará aparte con aceite y vinagre, o, mejor, con una salsa vinagreta.

409. BACALAO A LA BARRANQUESA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de buen bacalao; 1 kilo de tomates; 1 cebolla; aceite; 2 pimientos secos; sal; agua.

Ya remojado y dividido en trozos el bacalao, dar un hervor. Entre tanto asar en la parrilla los tomates, quitarles la piel y deshacerlos en un plato con cuchara. Picar muy menuda la cebolla, poniéndola en aceite a rehogar; añadir el tomate a los pocos minutos y colocar el bacalao en una cazuela de barro, vertiendo encima el tomate y la cebolla rehogados con su aceite, dejándolos a fuego lento hasta su perfecta cocción (meneando a menudo la cazuela para que el bacalao tome la salsa). Probar de sal.

Añadir algunas tiras de pimiento seco y servir.

410. BACALAO A LA VASCONGADA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de bacalao; 8 pimientos rojos de lata; 4 dientes de ajo; 4 patatas; pimentón encarnado dulce; 1 vaso grande de vino blanco; aceite.

Cortar el bacalao (ya remojado) en trozos y ponerlo en una cazuela con bastante aceite; rodearlo con los pimientos a trozos, los dientes de ajo, las patatas partidas en cuatro, una cucharada de pimentón, y el vino blanco. Tapar bien la cazuela y dejar que se haga todo junto durante una hora; así que el líquido se haya evaporado, ya está hecho. Servir en la misma cazuela.

411. BACALAO VERDE

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de buen bacalao; 1 kilo de patatas; 3 cebollas; 1 kilo de espinacas; 1 vaso de leche; manteca de cerdo; aceitunas verdes; agua; sal; aceite.

Preparar un puré de patatas con agua y sal. Hervir el bacalao y deshacerlo en tiras. Aparte, rehogar la cebolla picada en aceite y, así que tome color, añadirle el bacalao. Menear bien y añadir el puré de patatas y las espinacas (previamente cocidas). Incorporar seguidamente una cucharada de manteca y la leche, hasta que todo se ponga duro. Servir en la fuente adornándolo con aceitunas verdes.

412. BACALAO CON MANZANAS

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de bacalao; 1 kilo de manzanas; agua; harina; aceite; sal.

Picar las manzanas peladas y, en una cazuelita con agua, hacerlas al fuego, con sal, aceite y un poco de harina. Pasarlas por un tamiz.

El bacalao en trozos estará ya cocido; media hora antes de servir añadirle la preparación anteriormente dicha, y dejarlo hervir en ella.

Capítulo VII
PESCADOS

Los pescados son sin duda los más amorosamente cuidados, y condimentados, por la Cocina Vasca.

Sus recetas son tantas, que ocupan, como puede verse, una gran parte de este libro.

Todos aquellos que sepan algo sobre la Cocina Vasca reconocen esta faceta destacada.

Juan Cabané, conocidísimo cocinero catalán de reconocida sabiduría gastronómica, tanto por su labor como por sus escritos, dice:

«La cocina «euskera» destaca especialmente por la profusión de platos de pescado con que adorna su inventario, al tiempo que proclama su incomparabilidad. Es cocina de fuerte arraigo tradicional y folklórico. Gracias a estas circunstancias las provincias vascongadas han aportado una estimable contribución al catálogo culinario nacional revalorizando la importancia del mismo. De estas provincias sobresalen las litorales de Vizcaya y Guipúzcoa.»

«Los vascos son excelentes comedores, tanto en calidad como en capacidad, y conste que no voy a referirme en absoluto a las competiciones gastronómicas o gargantuescas, a las que son tan aficionados.»

«Recuerdo que en el año 1923 fui invitado a una comilona «apalaurrendiak» en el caserío Sarasola de Ondárroa, y a fuer de sincero debo de confesar que, a pesar de considerármeme como un estimable comedor, tuve que batirme en retirada antes de dar por terminado el yantar, el cual se prolongó de forma asaz peligrosa para un estómago normal, y eso que por aquellas fechas tenía en mi haber una comida con ocho platos de habas a la catalana.»

«De aquí que deduzca que esta capacidad asimiladora de los estómagos vascuences tal vez tenga su origen en las prodigalidades y abundancia gastronómica de sus caseríos.»

«Su cocina piscívora, como se ha dicho antes, tiene una amplitud extraordinaria. El origen de dicha circunstancia hay que buscarlo en las numerosas variedades de pescados que los «éuskaros» capturan en sus aguas circundantes, todos ellos excelentes de calidad. y cuya abundancia supera a la capacidad de consumo de los habitantes de la región, siendo enviado el excedente a las demás provincias españolas, rayas, angulas, merluzas, rapés,

dentones, lenguados, besugos, bonitos, jibiones, etc., y además las famosísimas sardinas de Santurce y Bermeo.»

«En nuestro país no hay una sola ciudad importante en la que sus habitantes no estén familiarizados con la contemplación de los enormes camiones frigoríficos, repletos de frescos pescados del Norte, que arriban cargados de excelente género.»

Entremos en las elaboraciones de los platos de pescado:

413. RAPE A LA MODERNA

Ingredientes para cuatro raciones: 800 gramos de rape cortado a rodajas; 1 cebolla; 2 dientes de ajo; azafrán; perejil; 12 almendras; harina; 300 gramos de arvejas

Picar finamente la cebolla sobre una cazuela de barro, colocando el pescado previamente limpio. Sazonar con sal, rociar con el aceite y arrimar al fuego, teniendo la cazuela tapada. Hervirá unos diez minutos. Machacar en el mortero las almendras, los ajos, un poco de perejil y el azafrán tostado; mezclar una cucharada de harina y dos cucharadas de agua, y echarlo todo encima del pescado, que cocerá a fuego regular por espacio de veinte minutos. A media cocción se incorporarán las arvejas previamente hervidas, si son frescas.

414. RAPE EN CAZUELA ANA MARY

Ingredientes para cuatro raciones: 4 trozos gordos de rape o bien 8 más pequeños; 4 patatas; 200 gramos de arvejas; 2 huevos duros; 1/2 pimiento choricero seco; harina; vino blanco; agua; sal; aceite; ajos; perejil.

En una cazuela de barro poner aceite y ajos bien picados y arrimarla al fuego para que se caliente poco a poco. Pasar el pescado por harina (se habrá echado sal). Añadir a la cazuela las patatas cortadas a rodajas gruesas; sobre ellas el pescado; encima de éste perejil picado muy abundante, el pimiento seco a trozos, un vaso de vino blanco y otro de agua. Mover la cazuela con la mano (no debe pegarse), sin meter la cuchara. Dejar que se haga poco a poco. Unos 10 minutos antes, incorporar las arvejas cocidas de antemano.

Ha de quedar muy espeso, casi como el bacalao al pil-pil.

415. CONGRIO EN SALSA VERDE (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de congrio de la parte abierta, a trozos; aceite; harina; perejil; 3 dientes de ajo; caldo limpio; 8 patatitas nuevas; 200 gramos de arvejillas tiernas; 8 alcachofas; 1 lata de puntas de espárrago; agua; sal.

En una cazuela de barro honda poner aceite y dorar allí 2 dientes de ajo picados. Pasar el pescado, limpio, por harina y rehogarlo en la cazuela; dar la vuelta a las tajadas. Majar en el mortero perejil y el otro diente de ajo picados finitos, y añadirlos al pescado con un par de cucharones de caldo limpio. Cocer por separado patatas, arvejillas y alcachofas en agua y sal. Cuando estén cocidas, añadir al pescado las patatas y arvejillas para que hiervan un poco en la salsa. Al tiempo de sacarse a la mesa se añadirán las alcachofas y las puntas de espárragos.

Hacer este plato unos tres cuartos de hora antes de sacarlo a la mesa.

416. CONGRIO EN SALSA VERDE (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 8 rodajas de congrio de la parte abierta; 200 gramos de setas frescas; perejil; 100 gramos de arvejillas; 2 yemas de huevo duro; sal; agua; aceite; 2 dientes de ajo.

Picar los ajos sobre una cazuela de barro con aceite. Echar el pescado limpio, abundante perejil picado, las setas fritas y las arvejillas cocidas. Añadir sal y agua (no mucha). Majar en el mortero la yema de huevo duro, añadiendo al mortero un par de cucharadas del caldo que está en la cazuela y vertiendo las yemas en ella. Menear la cazuela para que espese la salsa.

417. CONGRIO EN SALSA VERDE (tercera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de congrio; aceite; perejil; 2 dientes de ajo; agua; harina; sal; pimienta; 1 hojita de laurel.

Una vez limpio y cortado el congrio en trozos, ponerlo en una cazuela de barro al fuego, con aceite; en cuanto esté muy caliente, echar bastante cantidad de perejil y ajo muy picado, removiéndolo con una cuchara de palo. Rápidamente agregar una cucharada de harina y, cuando esté bien disuelta, un poco de agua. En cuanto empiece a hervir, añadir el congrio cortado y la hojita de laurel, un poco de pimienta y la sal, dejando que hierva una media hora. Servir en la misma cazuela.

418. CONGRIO A LA VINAGRETA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de congrio; patatas; vinagre; aceite; aceitunas; pepinillos en vinagre; orégano; sal.

Después de limpiar y partir el congrio a trozos, hacerlo hervir con las patatas, peladas y en trozos (que estarán en una cazuela con agua), sal y un chorrito de aceite. Una vez que hierva todo, escurrir el agua y sacar el congrio de la fuente, agregándole una salsa hecha con una cucharada de vinagre, dos o tres de aceite, aceitunas picadas, pepinillos en vinagre y un poco de orégano.

419. RAYA A LA CAZUELA CON CEBOLLA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de raya; agua; sal; 1 diente de ajo; pimentón molido; 4 cebollas; vinagre.

Este pescado requiere una preparación y limpieza previa antes de proceder a su guisado.

Quitar su piel y partirla por el centro en trozos; estos trozos se cortarán de nuevo, esta vez en sentido transversal. Ponerla en un recipiente con agua, que le cubra, y vinagre, por espacio de una hora.

Prepararemos una cazuela con agua, sal y las cebollas muy picadas y haremos hervir en ella el pescado troceado. Cuando esté ya hecha, retirarla con la cebolla, guardar el caldo, poner los trozos en otra cazuela o en la misma.

En una sartén con aceite se dora el ajo. Espolvorear el pescado con el pimentón encarnado y echar el aceite con el ajo sobre él y la cebolla que estará a su alrededor. Añadir dos vasos del líquido o caldo de su cocción. Tapar la cazuela y que se haga hasta que quede consumida toda el agua. Rociar el pescado con unas gotas de vinagre y servirlo.

ESKALLUS, KISKALLUS, BERMEJUELAS, CHIPAS

Estos pescados de río muy pequeños, de no más de 4 a 5 cms. de longitud y aun menos, son muy apreciados en todo el País Vasco. En Navarra se les conoce como chipas.

Existen varias recetas para su condimentación. Cuando se venden es curioso que, en lugar de hacerse a peso, se emplea la medida, o sea que se expenden por litros. Están muy codiciados por los buenos comedores y nunca hay suficientes para la demanda que de ellos existe. Unos los prefieren pequeños y los comen enteros, sin quitar tripas ni cabeza, y otros se inclinan

más por los mayores, que, una vez limpios y bien condimentados, son también muy ricos.

420. ESKALLUS CON HUEVO

Ingredientes para una ración: 100 gramos de eskallus; sal; 1 diente de ajo; aceite; perejil; 1 guindilla picante; caldo de carne; 1 huevo; sal;

Preparar una cazuelita individual de barro y en ella dorar el ajo, cortado en dos; echar los eskallus, picar perejil, salar e incorporar la guindilla cortada en dos y el caldo, justo para que se hagan. Revolver y hacer rápido a modo de las angulas. Cascar el huevo para que cuaje y servir rápidamente.

421. ESKALLUS o BERMEJUELAS A LA CAZUELA (primera forma)

(receta conocida en Valmaseda como «Goyo» o «Chirimbola»)

Ingredientes para cuatro raciones: 600 gramos de eskallus o bermejuelas (se conocen también por este nombre); aceite; 3 dientes de ajo; 1 guindilla picante; perejil; pimienta; sal.

Las bermejuelas o eskallus se hacen en cazuela de barro plana. Es muy importante que los pececillos estén pescados en aguas limpias; la época mejor es, sin duda, después de una riada de invierno, cuando las aguas del río están claras. Quitarles la tripa, lavarlos y ponerlos entre dos trapos de forma que no les quede nada de agua.

Echar en la cazuela el aceite y los dientes de ajo picados (el aceite estará bien caliente), el perejil y la guindilla trinchaditos. Cuando los ajos toman color, retirar todo y guardarlo en un plato aparte, echando los peces al aceite. Ponerles sal y pimienta, mover la cazuela (nunca se meterá el tenedor dentro); añadir los ajos, perejil y guindilla; bajar el fuego y dejar que hiervan lentamente. Servir en la misma cazuela, hirvientes como las angulas.

422. ESKALLUS o BERMEJUELAS A LA CAZUELA (segundo forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 600 gramos de eskallus; aceite; 2 pimientos secos; pimienta molida; 3 dientes de ajo; 1 guindilla; sal.

Limpiar perfectamente los pececillos y secarlos para que no tengan agua; si es preciso, estarán envueltos por espacio de 30 minutos; así no les quedará nada.

Bien secos, colocarlos en una cazuela y sobre ellos picar ajos, pimientos secos; echar sal y pimienta molida. En esta especie de marinada o adobo estarán unas dos horas.

En una cazuela de barro plana poner aceite, picar ajos y guindilla y añadir los pececillos. Se harán a fuego vivo primero, después a fuego lento. Añadir un poco de pimienta. Servirlos calientes.

423. CHIPAS AL ESTILO LOKORENA (de Navarra)

Ingredientes para cuatro personas: 700 gramos de chipas; 7 dientes de ajo; 4 guindillas de Cayena; 2 pimientos choriceros secos; aceite; sal.

Limpiar las chipas: a las de 4 a 5 cms. se les quitará la cabeza y la espina, y a las más pequeñas sólo la cabeza.

Freír en una cazuela los 7 dientes de ajo y 4 guindillas de Cayena. Rehogar las chipas, sazonarlas y añadirles la carne de los pimientos choriceros secos, a los que se habrá tenido en remojo.

Dejar cocer unos siete minutos y servir.

424. SARDINAS FRITAS

Ingredientes para cuatro raciones: 4 docenas de sardinas; sal; harina; aceite; ajos.

Después de quitar las cabezas y tripas a las sardinas, y una vez bien descamadas, secarlas con un paño limpio sin lavarlas en agua, darles sal y pasarlas en un poco de harina. A continuación freirías en abundante aceite, que deberá estar frito con unos dientes de ajo, y bien calientes. Después de escurrirlas bien se ponen en una fuente y se sirven.

425. SARDINAS EN CAZUELA

Ingredientes para cuatro raciones: 4 docenas de sardinas; pimienta; sal; 2 cebollas; 2 guindillas; 2 dientes de ajo; aceite; sal; salsa de tomate; 1 hojita de laurel; 1 vasito de vino blanco; vinagre; pan rallado; perejil.

En una cazuela de barro poner el aceite, las cebollas, los ajos y las guindillas. Cuando esté rehogado, añadir una taza de salsa de tomate y el laurel. Colocar las sardinas sobre la salsa y rociarlas con medio vasito de vino

blanco, una cucharada de vinagre y pan rallado. Meterlas al horno y al sacarlas poner perejil picado por encima.

426. SARDINAS ASADAS ESTILO SANTURCE

El dilema de esta receta está en si la hoja de parra se pone a la sardina antes o después de ser asada. Hay quien asegura una forma, hay quien dice lo contrario...

Lo que sí es esencial, es que el fuego sea a base de brasas encendidas de carbón vegetal o leña.

(Primera forma):

Ingredientes para cuatro raciones: 4 docenas de sardinas; 4 docenas de hojas de parra; sal.

Las sardinas se ponen a asar con tripas y cabeza y sin lavar, sólo pasadas por un trapo limpio.

Dar sal, enfundarlas en hojas de parra para que queden preservadas del fuego directo y conserven su grasa natural, y colocarlas sobre las parrillas. Darlas vueltas hasta que estén hechas.

427. SARDINAS ASADAS ESTILO SANTURCE (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 4 docenas de sardinas; sal gorda; 4 docenas de hojas de parra.

Tienen que ser frescas, del día. Se les da sal gorda media hora antes, y al tiempo de ponerlas a asar se les quita la sal con un paño limpio, colocándolas en una parrilla que deberá estar caliente sobre carbón de encina. Tener cuidado al darles la vuelta.

En Vizcaya hay costumbre de envolverlas en hojas de parra, después de asadas, y servir las así.

428. SARDINAS ASADAS ESTILO SANTURCE (tercera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 4 docenas de sardinas; 4 docenas de hojas de parra; sal gorda.

Escogerlas frescas, tiesas y plateadas. Espolvorear con sal gorda, teniéndolas como una hora con ella. Quitar bien la sal, y asarlas en parrilla sobre brasas bien encendidas, dándoles vueltas para que se doren. Envolverlas, según se van asando, en hojas de parra limpias y frotarlas con un

trapo para secarles el agua. Para servir las se colocan en la fuente montadas en capas.

429. SARDINAS ASADAS (primera forma)

Ingredientes para una ración: 12 sardinas hermosas; sal; aceite; perejil.

Se ponen las sardinas enteras, sin quitarles las tripas. Pueden limpiarse con un trapo. Colocarlas sobre una parrilla y asarlas, previamente sazonadas y untadas con aceite. Cuando están asadas por un lado se vuelven del otro. Servirlas calientes, con un poco de perejil picado por encima.

430. SARDINAS ASADAS (segunda forma)

Ingredientes para una ración: 12 sardinas; aceite: sal: 2 tomates; 1 diente de ajo; limón o vinagre.

Limpiar, vaciar y salar las sardinas, y bañarlas en aceite para que no se peguen. Dejarlas sobre la parrilla cinco minutos de cada lado. Servirlas junto con unos tomates en ensalada, aderezados con ajo picado, sal, aceite y limón o vinagre.

431. SARDINAS A LA NAVARRA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de sardinas; 3 dientes de ajo; perejil; pan rallado; aceite; sal; 1 cebolla; pimentón encarnado; orégano; pan rallado.

Quitarles la espina y cubrir las con un picadillo compuesto por perejil, ajo, cebolla, pimentón encarnado, orégano, pan rallado y sal. Cubrir las con otras sardinas, y después de rociar las con aceite, asar en el horno.

432. ANCHOAS FRITAS

Ingredientes para cuatro raciones: 4 docenas de anchoas; aceite; sal; harina.

Destripar y quitar la cabeza. Limpiar las bien en agua y poner las a escurrir, colocándolas una por una sobre un trapo limpio. Después de secas, se fríen en aceite hirviendo, aunque lo normal es freír las pasadas por harina.

433. ANCHOAS ALBARDADAS (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 4 docenas de anchoas; 4 huevos; harina; sal; aceite.

Limpias las anchoas y sin cabeza, se abren y se les quita la espina central. Dejarlas sobre una tabla con sal para que no tengan agua en el momento de freirías. Pasarlas por harina y huevo, uniéndolas de dos en dos y friéndolas en aceite abundante. Colocarlas en una fuente larga, alineadas.

434. ANCHOAS ALBARDADAS (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 4 docenas de anchoas pequeñas; 4 huevos; harina; sal; aceite.

Después de quitarles la cabeza y tripas, se pasan por un paño mojado que esté bien limpio. Sazonarlas con sal y colocar en un palillo de cuatro a seis anchoas, según el tamaño. Después se fríen en aceite caliente, pasándolas antes por harina y huevo.

435. ANCHOAS A LA CAZUELA CON TOMATE

Ingredientes para cuatro raciones: 4 docenas de anchoas; 1 lata de tomate al natural; 2 cebollas; aceite; pimentón encamado picante; sal.

Preparar esta receta de un día para otro.

Tras limpiar bien las anchoas y quitarlas le cabeza, se colocan en la tabla para que escurra bien el agua y se les echa la sal. En una sartén grande poner aceite y picar las cebollas; cuando empiecen a dorarse añadir la lata de tomate para que se haga, y la punta de una cucharada de pimentón. En el fondo de una cazuela de barro colocar una capa de esta salsa y otra de anchoas; luego otra vez la salsa y otra capa de pescado, hasta terminar con una capa de salsa. Hacer que hierva poco a poco y, por último, meterla al horno. Servirlas frías en la misma cazuela.

436. ANCHOAS A LA CAZUELA CON CEBOLLA

Ingredientes para cuatro raciones: 4 docenas de anchoas; 4 cebollas; aceite; pimentón encamado dulce; sal.

En cazuela honda de barro, disponer una capa de aceite y otra de cebolla picada, todo en crudo. Poner en ella las anchoas ya bien limpias y enteras (pero sin cabeza) y con sal; cubrirlas con otra capa de cebolla picada y otro

buen chorro de aceite. Espolvorear pimentón encarnado. La cazuela se coloca sobre el fuego, tapada, hasta que todo esté hecho.

437. DENTON AL HORNO

Ingredientes para cuatro raciones: 800 gramos de dentón; 24 patatitas nuevas enteras; 12 cebolletas; 6 tomates; 150 gramos de pan rallado; aceite; vino blanco; azafrán; limón; 2 dientes de ajo; sal; perejil; agua.

Una vez limpio y escamado el dentón, cortarlo en rodajas de tres centímetros de grueso. Sazonar con sal y rociar con zumo de limón. Espolvorear pan rallado y colocar el pescado en una fuente de horno con un buen chorro de aceite. Meter al horno y, cuando empiece a colorear, adicionar el vino, el tomate mondado y picado, las cebolletas y las patatas ligeramente fritas en aceite y escurridas. Mojar con un decilitro de agua el azafrán, los ajos y el perejil (todo machacado al mortero); echar sal y pimienta, rociar todo con aceite y hacer que cueza tapado por espacio de media hora sobre el fuego.

Servir el pescado en una fuente con las patatas y cebolletas alrededor y echar la salsa pasada por encima.

438. DENTON A LA CARMENCHU

Ingredientes para cuatro raciones: 4 trozos gordos de dentón; agua; vino blanco; 1 hojita de laurel; sal; 2 yemas de huevo duro; 2 dientes de ajo; pan frito; 50 gramos de avellanas tostadas; pimentón encarnado.

Dar un hervor ligero al pescado en agua y vino blanco (mitad por mitad) con sal y laurel. Separarlo y guardar el caldo del cocimiento; escurrido el pescado, se colocará en una cazuela de barro.

Freír las rebanaditas de pan y machacar éstas junto con su aceite y los dientes de ajo crudos, las yemas de huevo duro, las avellanas y una cucharadita de pimentón encarnado. Esta preparación se aligerará con el agua de hervir el pescado. Pasarla sobre el dentón, que estará en la cazuela, mover ésta y hacerla hervir cuidando de que no se pegue.

439. DENTON A LA EIBARRESA

(receta original de Ignacio Domenech)

La hemos sacados por los ingredientes para que los lectores se guíen mejor.

Ingredientes para cuatro raciones: 500 gramos de dentón; sal; harina; aceite; 3 pimientos choriceros; 2 cebollas; 2 dientes de ajo; perejil; caldo de pescado; sal; pimienta; azúcar.

«Se corta medio kilo de dentón y, una vez limpio y despellejado, se corta en pedazos regulares, se sazona de sal, se pasa por harina y se fríe en aceite algo abundante. Una vez ya frito el pescado lo colocaremos en típica cazuela vasca, y mientras, compondremos la salsa.»

«Con agua caliente se remojan tres pimientos choriceros ya remojados, que sean carnosos.»

«En la misma sartén en que hemos frito el pescado, añadiéndole un poco más de aceite si es preciso, ya que no debe escasear ni ponerse demasiado, se echan dos cebollas regulares bien trinchadas, dos pequeños dientes de ajo, perejil picado. Cuando empiece a tomar color dorado, se moja con agua hirviendo o, mejor, con caldo de pescado (con un cuartillo de agua es suficiente), sal, pimienta, una pizca de azúcar; déjese cocer hasta que la cebolla quede bien cocida; en este punto se añade a la salsa la carne de los pimientos choriceros, a los que raspándoles con una cuchara se les extraerá la carne en puré; déjese cocer un poquito más.»

«Seguidamente se pasa la salsa por un colador o cedazo fino; puede emplearse también el colador puntiagudo llamado chino. Apretar bien la salsa con una cuchara o pequeño batidor, a fin de que pase todo lo de la salsa y quede espesa.»

«Una vez bien cubierto el pescado con su salsa, hágase cocer lentamente hasta que el pescado quede cocido.»

«Momentos antes de terminarse su cocción es necesario que se dore un poco por encima; para esto, y en las casas que no tienen cocina de gas con gratinador, pueden resolverlo colocando una lata o una tapa con brasas de carbón vegetal bien prendidas; así lograrán este doradito.»

«Antes de dorarse, es conveniente que se rectifique de sal. Como último detalle típico, en las provincias vascongadas les gusta más tomarlo recalentado, es decir, que lo preparan hoy para comerlo mañana.»

440. MERO AL ESTILO DEL BOCHO

Ingredientes para cuatro raciones: 600 gramos de mero en 4 tajadas; 1/4 kilo de tomates; ajos; 2 cebollas; vino blanco; aceite; 1 limón; 2

pimientos rojos de lata; perejil; pimentón dulce; pan; 1 pimiento choricero; sal; pimienta;

Limpian bien las tajadas de mero y echan sal. Colocarlas sobre una tartera de horno y añadir vino blanco (un vasito), un chorro de aceite y un poco de zumo de limón. Meterlas al horno por espacio de 15 minutos.

En una sartén con aceite se pican las cebollas cortadas a tiras finas. Mover de vez en cuando y antes de que terminen de dorarse, incorporar 1 diente de ajo picado con perejil, un poco del pimentón y los tomates pelados y partidos muy finamente; añadir sal y el pimiento choricero bien machacado en el mortero. Todo junto se hará por espacio de unos 15 minutos. Pasar la salsa y echarla sobre el mero, que estará fuera del horno.

Cortar los pimientos rojos de lata en tiras y cubrir el pescado, que seguirá haciéndose al horno unos 30 minutos más.

Formar triángulos de pan (mejor que sea atrasado) y freírlos en aceite abundante.

Servir el mero en la misma tartera, con el pan frito alrededor.

441. MERO ASADO (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de mero; 100 gramos de mantequilla; sal; limón; 8 patatas cocidas; pan rallado; perejil.

Cortado en rodajas, sazonarlo y pasarlo por pan rallado. A continuación se mete al horno con trocitos de mantequilla y un chorro de limón. Una vez hecho, se presenta adornado con limón, patatas cocidas en bolas y perejil.

442. MERO ASADO (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de mero; sal; aceite; perejil; 1 cebolleta tierna; 1 diente de ajo; pimienta fina; 1 limón; mantequilla; salsa de tomate o salsa vinagreta.

Limpio ya el mero, se cortan las tajadas gruesas; una por persona o alguna más. Dar sal una por una a las tajadas y ponerlas en un adobo compuesto por aceite, perejil picado, la cebolleta picada, un poco de ajo a trocitos, pimienta fina y zumo de limón, todo bien mezclado. Dejarlas dos o tres horas, dándoles vueltas de vez en cuando. Asarlas en parrilla o en tartera con mantequilla a horno fuerte (si está ocupado el horno, puede hacerse sobre la chapa). Colocar las tajadas sobre la fuente y echar encima una salsa de tomate o una salsa vinagreta (ver capítulo «Salsas»).

443. MERO ASADO (tercera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 750 gramos de mero; 100 gramos de mantequilla; 1 bolsita de pan rallado; patatas; perejil; sal; agua.

Cortar el mero a rodajas y sazonarlo con sal, pasándolo por pan rallado y colocándolo en una fuente de horno con trozos de mantequilla. Dejarlo hacer unos 45 minutos en el horno. Adornarlo con patatas cocidas y perejil picado.

444. MERO A LA VASCONIA

Ingredientes para cuatro raciones: 4 rodajas de mero de un peso cada una de 150 a 200 gramos; 18 mojojones (mejillones); sidra; 1 cebolla; perejil; harina; aceite; pimentón encamado; sal; agua.

Limpio el pescado y bien lavado, colocarlo en una fuente que resista al horno, con la cebolla picada, los mejillones sin cáscara (a los que se habrá dado un hervor en agua caliente sólo de un par de minutos), la harina, un buen chorro de aceite y una cucharada de pimentón dulce. Salar y añadir un buen vaso colmado de sidra. Cocer a horno lento durante 45/50 minutos. Una vez hecho, se saca el pescado a una fuente adornándolo con los mejillones y se cubre con la salsa, pasada por un colador muy fino. Puede meterse al horno de nuevo antes de sacarlo a la mesa; unos cinco minutos serán suficientes.

445. VERDELES FRITOS

Ingredientes para cuatro raciones: 4 verdeles; harina; sal; aceite.

Limpian los verdeles, quitarles todas las raspas y tripas y lavarlos perfectamente. Salar y pasar por harina.

En una sartén con abundante aceite freír los trozos de verdel hasta que queden completamente fritos. Escurrirlos y servirlos calientes.

446. VERDELES A LA PARRILLA

Ingredientes para cuatro raciones: 4 verdeles de ración; aceite; sal; limón; perejil picado.

Limpian bien los verdeles, lavarlos en agua fría y escurrirlos. Salar y rociar con zumo de limón y aceite.

Preparar las parrillas sobre el fuego (inmejorable si éste puede ser de carbón de encina), y asar sobre ellas los verdeles, dándoles cuantas vueltas

sean necesarias para que queden bien. Servirlos calientes y con ajos y perejil picado por encima.

447. VERDEL CON TOMATE

Proceder de igual forma que en la receta anterior. En vez de freírlo, echar los pedazos en una cazuela donde estarán casi guisados abundantes tomates, dejando que hierva todo junto hasta que el pescado esté bien tierno.

448. VERDEL A LA MARINERA

Ingredientes para cuatro raciones: 4 verdes; sal; aceite.

Ya limpios y abiertos completamente, echar la sal y ponerlos luego en una tablita o fuente al aire libre, entre sol y sombra, durante dos o tres horas. Cortarlos a pedazos y freírlos en aceite muy caliente.

449. CHICHARROS ASADOS AL HORNO

Ingredientes para cuatro raciones: 4 chicharros de ración; aceite; ajos; 2 limones; sal.

Limpiar bien los chicharros, darles sal y ponerlos sobre una fuente de horno con aceite (caliente). Partir los limones en rodajas y cubrir los chicharros. Picar unos cinco dientes de ajo y añadirlos al pescado, introduciendo la fuente al horno. Menear de vez en cuando para que no se peguen y regarlos también con su jugo. Servir una vez que estén hechos.

450. CHICHARROS CON TOMATE

Ingredientes para cuatro raciones: 4 chicharros gordos; 1 kilo de tomates frescos; 1/2 kilo de cebollas; aceite; sal; azúcar.

Limpiar perfectamente los chicharros y cortarlos en tres trozos. Salar. En una cazuela de barro echar aceite y picar en él las cebollas; dar vueltas para que se haga bien sin llegar a tostarse. Pelar y trinchar los tomates, que serán maduros, e incorporarlos a la cazuela con una pizca de azúcar y sal. Cuando el tomate esté a medio hacer, añadir el chicharro y tapar la cazuela para que se haga lentamente. Se servirá cuando el chicharro esté completamente hecho y en la misma cazuela.

451. ATUN CON CEBOLLA

Ingredientes para cuatro raciones: 4 trozos de atún; 4 cebollas; aceite; 2 dientes de ajo; sal.

Hacer este plato o receta en cazuela de barro. Poner aceite abundante y picar la cebolla; añadir los trozos de atún con sal, dejar que se haga lentamente, moviendo la cazuela; añadir los dientes de ajo picaditos. Con lo que suelta la cebolla el atún se irá cocinando lentamente y saldrá muy sabroso. Servirlo en la misma cazuela.

452. ATUN ASADO

Ingredientes para cuatro raciones: 600 gramos de atún en un trozo; aceite; sal; 2 dientes de ajo; perejil abundante; 2 cucharadas de vinagre; caldo de carne.

Preparar el atún, con sal, sobre una fuente de horno. En una sartén sobre el fuego, freír los dientes de ajo en abundante aceite y verter todo sobre el atún, metiéndolo al horno.

En el momento en que el atún tome un color blancuzco, machacar bastante perejil en el mortero, y añadir el vinagre y el caldo (como un vasito de caldo), echando todo sobre el atún, que continuará al horno haciéndose lentamente.

453. ATUN CON TOMATE

Ingredientes para cuatro raciones: 600 gramos de atún en un trozo; sal; 2 dientes de ajo; salsa de tomate; 2 cebollas; aceite.

Poner aceite en una cazuela de barro y picar las cebollas y los ajos; echar el atún y que se dore un poco. Cuando esté blando, añadir salsa de tomate (ver capítulo «Salsas») y dejarlo hacer, con esa salsa, unos 20 minutos más.

454. ATUN PAMPLONICA

Ingredientes para cuatro raciones: 800 gramos de atún; 2 huevos duros; 2 cebollas; 2 pepinillos en vinagre; sal; vinagre; agua; pimienta en grano; perejil; aceite.

Cortar el atún en 4 trozos gruesos y ponerlo a hervir en una cazuela o puchero con agua fría, sal, perejil, 1 cebolla cortada a trozos y unas ramitas de perejil (el agua cubrirá el pescado). Cocer éste lentamente con poco fuego por espacio de unos 10 minutos. Pasado ese tiempo retirarlo del fuego, pero

dejando el pescado dentro del agua, para que se enfríe lentamente. Así que esté frío, sacar el atún, cuidando que no se rompa, y escurrirlo bien; quitar la piel y colocarlo en una fuente.

Con los pepinillos, los huevos duros y la otra cebolla, todo picado y echándole aceite, vinagre y sal, formar una especie de salsa vinagreta fría; adornar con ella el pescado, que se sirve en frío.

455. ATUN A LA GUIPUZCOANA

Ingredientes para cuatro raciones: 750 gramos de atún; 2 cebollas; harina; un vaso grande de vino blanco; pimienta en polvo; nuez moscada; clavo; aceite; sal.

El atún se cortará a trozos más bien gruesos que, pasados por harina, se freirán en una cazuela de barro en abundante aceite. Sacar el pescado a un plato, y en la grasa que quede, picar las cebollas y que se doren sin quemarse. Volver el atún a la cazuela y condimentarlo con sal, pimienta, raspadura de nuez moscada, el clavo machacado y el vino. Tapar la cazuela y que se haga lentamente.

456. ATÚN A LA PELOTARI (también conocido como «atún a la bilbaína» y «atún estilo Portugalete»)

Ingredientes para cuatro raciones: 600 gramos de atún, cortados en 4 rodajas; 3 cebollas; 2 dientes de ajo; 8 setas; 1 hojita de laurel; clavo; 1 chalote; perejil; tomillo; pimienta en polvo; mantequilla; aceite; sal.

Para hacer la salsa:

Manteca de cerdo; harina; 1/2 cebolla; un poco de vino blanco; caldo de carne; perejil; 1 limón; 2 yemas de huevo crudas; sal; pimienta.

Los trozos de atún limpios se pondrán en un adobo compuesto de lo siguiente: aceite, ajos cortaditos en tiritas, las cebollas partidas a ruedas, el laurel en dos, el tomillo, el perejil trinchado, el clavo machacado, la pimienta en polvo y la sal; en este adobo estará el pescado de 3 a 4 horas, dándole la vuelta de vez en cuando.

En ese espacio de tiempo preparar la salsa con sus ingredientes, derritiendo la manteca y rehogando en ella la cebolla picada, con un poco de perejil trinchadito. Así que tome color, echar dos cucharadas de harina, dos cazos de caldo de carne, un vasito de vino blanco, pimienta, sal y un poco de raspadura de la corteza del limón. Todo esto hervirá una media hora. Una vez

hecho, y tibio (no estará caliente), añadir las dos yemas de huevo batidas, revolviendo bien. Colar todo a un recipiente sobre el fuego, incorporándole el chalote, las setas frescas y perejil (todo bien picado), dejando que la salsa se reduzca a fuego suave.

Una vez de sacado el pescado fuera de su adobo, dejarlo sobre una servilleta limpia; preparar luego las parrillas, pasar los trozos de atún por mantequilla y asarlos.

Servirlos con la salsa, cubriéndolos bien por encima.

457. ATUN A LA CASCAROTTE

Ingredientes para cuatro raciones: 1 trozo de atún de kilo;

1 limón; aceite; hierbas aromáticas; 1 cebolla; 1 clavo;

2 cebollas; 4 tomates; 2 dientes de ajo; vino blanco; caldo; salsa de tomate concentrado; perejil; pimienta; sal; 1 hojita de laurel.

Adobar el trozo de atún con zumo de limón, aceite de oliva y la mitad de las hierbas aromáticas, una cebolla con clavo, sal, pimienta y una hoja de laurel.

Poner el atún en una cazuela con dos cucharadas de aceite. Para darle color se añadirán dos cebollas cortadas en rodajitas, tres o cuatro tomates despepitados y cortados a trozos, los dientes de ajo picados, la otra mitad de hierbas aromáticas y se dejará hacer unos 20 minutos. Rociar el atún con dos vasos de vino blanco, un vaso de caldo y dos cucharadas de tomate concentrado. Dejar hervir una hora. Confeccione, desengrase y cubra la salsa, añadiéndole perejil picado. Echar pimienta y sal. Cubrir con todo ello el trozo de atún.

458. BONITO CON TOMATE (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 800 gramos de bonito en trozos o ruedas; aceite; 1 diente de ajo; 2 cebollas; 1 kilo de tomates frescos; sal; azúcar.

En una cazuela de barro con aceite picar las cebollas y el ajo, muy finamente. Así que la cebolla empiece a estar hecha, añadir el bonito (que tendrá sal), bajar el fuego y dejar que se haga lentamente. Así que esté en su punto, retirar el pescado a una fuente o plato y añadir el tomate a la cazuela partido a trozos, echarle sal y una pizca de azúcar, pasarlo por el chino, volver

a la cazuela la salsa e incorporar el bonito, que dará un ligero hervor, estando ya listo para servir.

459. BONITO CON TOMATE (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 750 gramos de bonito en trozos; 1 kilo de tomates; 4 cebollas; aceite; sal; harina.

Freír el pescado, después de pasado por harina, en aceite caliente; la fritura será lenta y se irá dejando el pescado en una cazuela de barro. Aparte hacer una buena salsa con las cebollas y el tomate, pasándolo todo. Cubrir luego el pescado con ella, dándole un ligero hervor antes de presentarlo en la mesa. Servir en la cazuela.

460. BONITO A LA CAZUELA

Ingredientes para cuatro raciones: 800 gramos de bonito; salsa de tomate; 5 pimientos rojos de lata (morrones); sal; aceite; vinagre; harina; aceite.

Poner el bonito en un trozo (ya limpio) en vinagre, que lo cubra, por espacio de media hora. Escurrir y hacer filetes a los que se dará sal, se pasará por harina y se freirá en aceite. Preparar una cazuela plana de barro que después vaya al horno, y en ella disponer una capa de salsa de tomate ya hecha (consultar capítulo Salsas), otra de filetes de bonito y otra de pimientos cortados a tiras. Meterlo al horno hasta que tome un bonito color.

461. BONITO ESTOFADO

Ingredientes para cuatro raciones: 800 gramos de bonito en trozos; sal; aceite; perejil; 2 dientes de ajo; 2 tomates; 2 cebollas; 1 vasito de vinagre; 1 vaso de agua; 1 hojita de laurel.

Preparar todo en frío en una cazuela honda con tapa. Echar aceite, picar tomates, cebolla, perejil y ajos; colocar el bonito, añadir la sal, el vinagre y el agua, así como la hojita de laurel partida en dos. Taparla y que se haga lentamente sobre fuego moderado.

462. BONITO EN SALSA PERDIZ

Ingredientes para cuatro raciones: 600 gramos de bonito; aceite; 50 gramos de tocino; 1 vaso de vino blanco; 3 cebollas; 2 dientes de ajo;

una cucharada de pan rallado; 1/2 onza de chocolate de cobertura; 2 cucharones de caldo de carne; panes fritos.

Poner en un puchero de barro el trozo de bonito en un pedazo, o cortado en dos, con una pizca de aceite. Poner también el tocino derretido, el vaso de vino blanco, las cebollas partidas en cuatro partes cada una y los dientes de ajo. Taparlo para que se dore. A las dos horas se agrega el pan rallado y el chocolate también rallado; se retira el pescado a una cazuela, también de barro, y se pasa todo por el chino sobre el bonito, con el par de cucharones de caldo. Servirlo adornado con los panes fritos.

463. BONITO A LA ORIOTARRA

Ingredientes para cuatro raciones: 1/2 bonito grande; 100 gramos de lardones de tocino; agua; sal; 150 gramos de tocino; 1 cebolla; 2 puerros; 2 zanahorias; pimienta; 1 hojita de laurel; 1 vaso de chacolí.

Cortar una rodaja de bonito de 4 cms. de grueso, y mecharlo de parte a parte con lardones. Colocar el pescado en una cacerola ancha y cubrirlo de agua. Ponerla al fuego para que se caliente lentamente y salarlo. Cuando vaya a hervir, retirarlo del fuego y que repose unos 10 minutos; sacar la rodaja de pescado y escurrirla sobre un paño. Conservar su caldo.

Preparar aparte el fondo de la cacerola con lonchas de tocino finas, y sobre éstas cebolla picada, los puerros y las zanahorias a rodajitas.

Quitar la piel al atún, poniéndolo sobre las verduras con pimienta y la hojita de laurel. Cubrir el pescado con el vino y el caldo a partes iguales y dejar cocer el conjunto durante 1 hora, hasta que las zanahorias estén cocidas.

Disponer el pescado en una fuente honda. Triturar las verduras por el chino y echarlas sobre el pescado. Servir todo muy caliente.

464. BONITO EDERRA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 trozo de bonito de 1 kilo de peso; 2 cebollas; aceite; 2 dientes de ajo; pimienta; 6 tomates; sal; agua; 1 hojita de laurel.

Verter aceite en una cazuela de barro, y añadir, en cuanto esté caliente, las cebollas finamente picadas, los dientes de ajo también picados y un polvo de pimienta. Colocar encima el trozo de bonito y los tomates crudos cortados y salar. Añadir un poco de agua y la hojita de laurel, y rápidamente colocar la cazuela bien tapada a fuego suave por espacio de veinte a treinta minutos.

Servir en la misma cazuela, que puede presentarse a la mesa rodeada de una servilleta.

465. BONITO ASADO A LAS BRASAS (típico de Zarauz y Guetaria)

Ingredientes para cuatro raciones: 2 tajadas gruesas de bonito de unos 400 gramos cada una; sal marina; 2 dientes de ajo; aceite.

La gracia de este asado, que reconocemos es muy difícil de sacar en su «punto» exacto, consiste en las parrillas y en el «mimo» con que deben cuidarse las tajadas, al objeto de que salgan hechas y jugosas, pero no secas.

Comenzar por poner el pescado en abundante sal marina y dejarlo así una hora, en un plato en el que pueda escurrir fuera el líquido que echa.

Pasado ese tiempo cortar los dientes de ajo en delgadas laminillas, que se introducen (a modo de un mechado) en la carne del bonito; estos ajos estarán empapados de aceite.

El fuego es preferible que sea de carbón de vegetal de haya o de roble; en su defecto utilizar el de gas. Lo importante es que las parrillas estén a 15 cms. de distancia del fuego; lo ideal son las parrillas dobles que permiten dar la vuelta fácilmente al pescado.

Una vez caliente la parrilla, estará en condiciones de recibir el pescado que se procederá a asar después de untarlo muy bien de aceite por ambas partes. Ir cuidándolo, dándole vueltas y siempre untado para que salga como debe. Regularmente se precisan de 15 a 20 minutos de asado. Servirlo rápidamente.

466. BONITO COCIDO

Ingredientes para cuatro raciones: 1 tajada de 800 gramos de peso; agua; 1 cebolla gorda; 2 zanahorias; 1 puerro; 3 dientes de ajo; perejil; 4 granos de pimienta negra; 1 hojita de estragón; sal marina; vinagre; vino blanco seco; 1 clavo; aceite.

Blanquear el bonito colocando éste en un recipiente con agua y dejándolo bajo un caño. Hacer que corra agua lentamente, por espacio de 1 hora, y cada 15 minutos darle la vuelta.

Preparar una cazuela honda con agua que cubra por encima del pescado y en ella picar todas las verduras (peladas); y añadir luego las especias, así como la sal y el vino. No poner aceite. Dar un hervor a todo esto de una media hora, sacarlo y echar el pescado. Animar de nuevo el fuego, y a los 20

minutos estará hecho. El aspecto de la carne del bonito debe ser blanquecino tirando a rosado, no blanco del todo, como ocurre en el bonito muy cocido y deslavado.

Sacar el pescado, quitar sus espinas o pieles y servirlo con aceite emulsionado con vinagre o bien preparar una buena salsa vinagreta (ver capítulo Salsas).

467. BUDIN DE BONITO

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de bonito; 1 lata de tomate al natural; 3 cucharadas de pan rallado; 1 diente de ajo; 2 cebollas; aceite; 2 huevos; salsa de tomate; agua; sal; mantequilla.

Poner a freír las cebollas y el ajo. Cuando ya estén casi fritos, añadir la lata de tomate, dejándolos hasta que se haga un poco. Poner aparte en una fuente honda el bonito picado, y añadir las cucharadas de pan rallado; después agregar la mezcla frita de cebolla y ajo, y por último los dos huevos batidos. Mezclar bien todo ello y meterlo en un molde con mantequilla, poniendo por encima pan rallado. Cocerlo al baño María, sobre el fuego, por espacio de unos tres cuartos de hora.

Al tiempo de servir se cubrirá con una salsa de tomate previamente preparada (ver capítulo Salsas).

468. PASTEL DE BONITO

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de bonito fresco; 2 cucharadas de pan rallado; 1 vasito de vino blanco; 2 huevos; 175 gramos de tocino de jamón; 1 trufa; sal; mantequilla.

Desmigar el bonito, sin espinas ni pieles, y añadir el vino, la sal. los huevos (cascados enteros sobre el compuesto) y el pan rallado. Poner todo en un molde, previamente untado con mantequilla, alternando una capa de bonito con otra de tiras de tocino y trufas. Meter al horno unos 30 minutos. Dejarlo enfriar antes de sacarlo del molde.

469. LA HIJADA DE BONITO

La hijada o ijada, mendreska, vendrescha o bendresque (como dicen los vasco-franceses), no es otra cosa que la parte del cuello hasta el vientre, llamada también «faldas». Aseguran los entendidos que es lo más sabroso de estos pescados, y sus recetas datan incluso del siglo XVI. En el libro titulado

«Libro de guisados» de esa época, ya existían diferentes preparaciones culinarias.

Veamos cómo las hacemos ahora:

470. MENDRESKA HERVIDA

Ingredientes para dos raciones: 1 ijada de bonito; agua; sal; limón.

Hervir la ijada en agua con sal; el agua estará fría al meter el pescado. Cuando esté hecha, sacarla y ponerla un ratito en otro puchero o cazuela con agua fría, escurrirla y comerla con zumo de limón.

471. MENDRESKA o VENDRESCHA A LA PARRILLA

Ingredientes para dos raciones: 1 ijada de bonito; aceite; sal; 2 dientes de ajo; 1 limón.

Salar el pescado, rociarlo de abundante aceite y colocar los ajos muy picados por encima. Asarlo a la parrilla con la piel hacia abajo. Dorar a fuego lento, retirar los ajos y servirlo con zumo de limón.

472. MENDRESKA DE BONITO AL HORNO (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 2 ijadas de bonito; aceite; ajos; 50 gramos de mantequilla; sal; 1 cebolla; 1 yema de huevo; perejil; pan rallado.

Limpiar las ijadas y quitar su piel; echarles sal y disponerlas en una fuente de horno. Calentar aceite y echarlo sobre ellas; espolvorearlas con ajo, cebolla y perejil picados; por último, pan rallado. Poner alrededor la mantequilla.

Hacerlas al horno no muy fuerte y rociarlas de su jugo de vez en cuando. Pasarlas a una fuente. Colar el jugo y echarle la yema de huevo cruda moviendo bien para que no se corte. Rociar el pescado con este jugo y servir.

473. MENDRESKA DE BONITO AL HORNO (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 2 ijadas de bonito; ajos; perejil; 2 cucharadas de pan rallado; sal.

Limpiar, quitar la piel o darle un ligero hervor en agua caliente, siendo esto último lo mejor. Poner en una tartera aceite frito con bastante ajo; una vez dorados los ajos, colocar en ella la ijada con sal y echar miga de pan

rallado y perejil bien picado. Meterla al horno, teniendo siempre cuidado de que, a medida que se vaya asando, debe irse rociando con el aceite que tiene en el fondo. Servir caliente.

474. BESUGO AL ESTILO DE BERMEO

Ingredientes para cuatro raciones: 1 besugo gordo; ajos; aceite; sal; pimienta; 2 cucharadas de vinagre.

Esta receta es muy parecida a la denominada «Besugo con salsa de ajos», aunque en realidad el besugo que hacen los pescadores de Bermeo tiene un paladar especial, muy difícil de confundir con cualquier otra preparación.

Limpiar y escamar el besugo, dar abundante sal por todo él y rociarlo con mucho aceite. En este instante se le practicarán unos cortes que llegarán sólo a la espina central.

Calentar las parrillas sobre el fuego (el clásico son las brasas de carbón de encina) y asar sobre ellas el besugo, que se rociará constantemente con aceite a medida que se use.

En una sartén con una taza de aceite, freír 7 dientes de ajo. Cuando estén bien doraditos, retirarlos y machacarlos en el mortero. Mezclar con los ajos el aceite de su fritura, poco a poco, y las dos cucharadas de vinagre con un poco de sal. Luego de mezclar todo bien, echarlo sobre el besugo que estará en una fuente, quedando listo para servirlo a la mesa.

475. BESUGO CON CHACOLI

Ingredientes para cuatro raciones: 1 besugo; 2 cebollas; 2 dientes de ajo; aceite; 50 gramos de piñones; perejil; 1 vaso de agua lleno de chacolí; sal; harina; limón; agua; vinagre.

Limpiar el besugo y trocearlo en pedazos más bien grandes. Sazonarlo con sal y pasarlo por harina. Freírlo en una sartén con bastante aceite y echarlo, a medida que esté frito, en una cazuela de barro. Al final y en la grasa sobrante, preparar la salsa con las cebollas, los piñones y los dientes de ajo que, una vez rehogados, se majan en el mortero con los piñones (tostados al horno) y el perejil picado. Esta pasta se disuelve con el vaso de chacolí, el zumo de un limón, un vaso de vinagre y un vaso de agua, de forma que cubra el pescado, que hervirá en esa salsa por espacio de 15 minutos.

476. BESUGO A LA GUIPUZCOANA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 besugo de 1.300 gramos de peso aproximadamente; aceite; sal; 1 limón; 3 dientes de ajo.

Limpiar perfectamente el besugo, quitándole las escamas, agallas y tripas. Dejarle escurrir el agua, dar sal por todo él y colgarle de la cabeza, haciendo que le dé el aire por espacio de una hora

Preparar un buen fuego de carbón de encina con ascuas (si no se tiene, siempre será mejor una chapa o placa que la llama de gas). Sobre el fuego, las parrillas listas para recibir el besugo. Escoger una pluma (de «capón», y de su rabadilla reza la voz popular) y con ella impregnar el besugo de abundante aceite, rociando y pasando suavemente toda su piel. Asarlo sobre la parrilla, dándole cuantas vueltas sea preciso para que se haga y se tueste.

Cuando se vea que está perfectamente hecho, abrirlo por la mitad. En una sartén poner aceite con los dientes de ajo. freírlos y añadirles el zumo de medio limón. Rociar con el aceite el pescado abierto y servirlo rápidamente.

477. BESUGO A LA PARRILLA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 besugo de 1 kilo; sal; 1 limón; aceite.

El besugo estará gordito y se presentará entero (una vez limpio y sin escamas), sin hacer ninguna incisión en la carne. Salar y rociar con el zumo del limón y aceite abundante. Las parrillas estarán calientes. Poner el besugo sobre ellas y darle vueltas continuamente para que no se pegue y no se rompa. Servir lo recién hecho.

478. BESUGO A LA VIZCAÍNA (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 besugo gordo de más de un kilo de peso; 2 limones; sal; aceite; 2 dientes de ajo; pan rallado; perejil picado.

26S

Limpiar y descamar el besugo y hacerle unos cortes en la parte de arriba. Salar y poner trozos de limón en los cortes.

En una sartén con aceite, picar los ajos, agregar el pan rallado y el perejil picado, que será abundante; dar vueltas para que se pegue y no se tueste. Preparar una besuguera y echar en el fondo la mitad del aceite con ajos y pan rallado. Poner en ella el besugo y cubrir éste con la otra mitad. Meterlo al

horno y por tres veces añadirle aceite por encima y mover la fuente. Al sacarlo a la mesa hacer zumo del otro limón y echarlo sobre él.

479. BESUGO A LA VIZCAÍNA (segunda forma)

Ingredientes para cuatro personas: 1 besugo gordo; aceite; sal; 2 cebollas; 2 dientes de ajo; perejil; agua; vinagre.

Empezar por vaciar, limpiar y escamar el besugo, al que después se seca con un trapo, salándolo y untándolo con aceite por dentro y por fuera. Es esencial, para lograr el delicioso sabor que ha dado fama al plato, que el aceite sea de la mejor calidad.

Aparte se tienen picadas las cebollas, los ajos y el perejil (en cantidad); todo lo cual ha de freírse en aceite, que luego se echa al besugo por encima y también por la parte de abajo. Además se le añade 1 vaso de agua.

Poner el pescado así preparado, al horno, a fin de que se dore y tueste. Momentos antes de sacarlo, cuando ya esté en su punto, añadir un vasito de vinagre.

Servirlo caliente.

480. BESUGO CON SALSA DE AJOS

Ingredientes para cuatro raciones: 1 besugo gordo; 1 cabeza de ajo; aceite; pimienta; sal; vinagre.

Limpiar y escamar perfectamente el besugo. Sazonarlo con sal y pimienta y dejarlo en un plato unos 15 minutos, rociado con aceite y por ambos lados. Después de hacerle unos cuantos cortes en diagonal, se asa al horno bien untado de aceite.

Freír aparte los ajos en una sartén, con aceite abundante. Cuando están dorados, se machacan en el mortero, agregándoles poco a poco, y batiendo, el aceite de freírlos y un chorrillo de vinagre y sal.

Esta salsa se remueve bien y se echa sobre el besugo al servirse éste a la mesa.

481. BESUGO AL HORNO (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 besugo gordo; limones; aceite; sal; ajo; perejil; mantequilla; vino blanco-pan rallado.

Una vez de estar el besugo bien limpio, sin escamas ni raspas, se salará y colocará sobre una fuente de horno con aceite. Hacer unos cortes al besugo y poner en ellos trozos de limón.

Mezclar una taza de aceite con el perejil y el ajo picado, y agregar el pan rallado, unos trozos de mantequilla y un vasito de vino blanco, echándolo todo sobre el besugo, que cocerá a horno suave. Durante su cocción va bien rociarlo con su propia salsa de vez en cuando.

482. BESUGO AL HORNO (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 besugo gordo; 2 huevos; 1 diente de ajo; pan rallado; perejil; 1 vasito de vino blanco; sal.

Poner el besugo limpio y entero en una besuguera, y exprimir un limón; añadir un poco de sal. Hacerle unos cortes transversales y en ellos meter unas rajitas de limón.

Preparar aparte un picadillo de perejil, ajo y pan rallado, que bien mezclado se pone por encima del besugo, al mismo tiempo que se vierte el vasito de vino blanco. Luego se mete el besugo al horno, hasta que se dore.

Puede servirse así o bien rociado con un caldo, que se hará a base de 2 puerros, 2 zanahorias, un poco de vino blanco, 1 ramita de apio, 1 nabo, un hueso de ternera, preferible de rodilla, un poco de perejil, tomillo y sal. Hacer hervir todo en unos tres litros de agua y dejar cocer hasta que quede reducido a un litro. Una vez asado el besugo, se rocía con este caldo.

483. BESUGO AL HORNO (tercera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 besugo gordo; 4 dientes de ajo; aceite; 2 limones; sal.

Limpio ya el besugo, ponerlo en una besuguera con sal y aceite frito con ajos, y meterlo al horno. Rociarlo según se va haciendo con el jugo que suelta y zumo de limón. Cuando esté hecho, sacarlo, abrirlo por la mitad, rociarlo con su propio jugo y servirlo.

484. BESUGO AL HORNO (cuarta forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 besugo gordo; 100 gramos de tocino; 1 limón; 1 cebolla; 1 tomate; 1 diente de ajo; perejil picado; aceite; 50 gramos de manteca de cerdo; sal.

Una vez limpio el besugo, hacerle unos cortes transversales en los que se intercala una tira de tocino y unas rodajas de limón. Colocarlo en una fuente que resista el fuego, poniendo alrededor la cebolla, el tomate, los ajos y el perejil picados, sal, un poco de pimienta, aceite y la manteca. Meterlo en el horno para que se dore.

Receta original de don Teodoro Bardají, de la que hemos sacado los Ingredientes para que sea más fácil hacerla.

485. BESUGO A LA IRUCHULO

Ingredientes para cuatro raciones: 1 besugo gordo o dos más pequeños; sal; aceite; 1 limón; 24 ñoras o pimientos choriceros secos; agua; 1 cebolla; ajos; caldo de pescado.

«Los besugos tienen que ser de una frescura absoluta, piel rosada, carne consistente y ojos claros. Después de bien limpios se enjugan comprimiéndolos un poco entre un paño blanco. Luego se espolvorean de sal y se rocían, puestos en una fuente, con abundante aceite y el zumo de un limón.»

«Se dejan macerar una hora en sitio fresco y pasada ésta se colocan los besugos en una placa, nunca con más propiedad llamada besuguera, con el aceite y limón de su maceración.»

«La placa con su preciado contenido se introduce en un horno que esté bastante caliente: cada cinco minutos se revisa y se riegan los pescados con el jugo que hay en el fondo de la placa y cuando están casi asados, o sea a los 15 minutos de estar en el horno, se cubren con medio litro aproximadamente de puré de ñoras o pimientos secos, se dejan con este puré hasta que terminen de cocer los besugos, siempre regándolos de vez en cuando y se retiran del horno cuando los pescados están cocidos y la salsa casi reducida.» «Complemento de este guiso es el puré de ñoras o pimientos secos llamados choriceros. Para este guiso y en el supuesto de que operamos con dos besugos medianos, necesitamos dos docenas de estos pimientos secos que previamente habremos puesto en remojo con agua templada.»

«Después de remojados se escurren, se abre por medio cada pimiento y se raspa por el interior con un cuchillo, procediendo igual que para escamar un pescado; la pulpa del pimiento que recoge el cuchillo se reserva en un plato.»

«En una cacerola con un poco de aceite se pone sobre el fuego un diente de ajo y una cucharada de cebolla dorada, se añade la pulpa de los pimientos

y después que se ha rehogado unos momentos, medio litro de agua o caldo de pescado si lo hay.»

«Se deja hervir el conjunto hasta que pimiento y cebolla estén cocidos, se pasa todo por un tamiz lo más tupido que sea posible y tenemos el puré preparado para mojar, según queda indicado, los besugos asados. Este puré ha de resultar bastante líquido y solamente espeso en la placa al cocer con el pescado en el horno.»

486. BESUGO A LA PLANCHA O A LA CHAPA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 besugo gordo de 1 1/2 kilos; sal; aceite.

Limpiar el besugo perfectamente, ciarle sal y dejarlo al aire por lo menos 1 hora.

Preparar la plancha o la chapa bien limpia, embadurnar el pescado por fuera y por dentro con abundante aceite, y ponerlo a asar, rociándolo continuamente con la aceitera.

Nota: Existen dos formas de asar el besugo: Una, abriéndolo por su mitad después de quitar el espinazo, y otra, entero. En el caso primero se pondrá el besugo sobre su piel y después se le dará la vuelta para que se haga, cuidando de echar aceite para que no se pegue a la plancha.

487. LUBINAS AL ABRA

Ingredientes para siete raciones: 7 lubinas de unos 400 gramos de peso cada una; 1 kilo de gambas; 3 huevos duros; 4 tomates; 2 zanahorias hervidas; 2 limones; 2 yemas de huevo duro; 1/2 kilo de mantequilla; sal; pimienta blanca; agua.

Preparar las lubinas enteras con cabeza, pero bien limpias, y asarlas al horno después de haberlas untado con sal, pimienta blanca y zumo de limón; se harán en la tartera del horno con unos 150 gramos de la mantequilla. Hervir las gambas con agua y sal, escurrir y separar.

Hacer una salsa con el resto de la mantequilla fundida al baño María, las dos yemas de huevo duro bien picadas, sal, pimienta blanca y un buen chorro de zumo de limón.

Ya hechas las lubinas, se presentarán de la siguiente forma:

Puesto el pescado en línea uno junto a otro, cubrirlo con la salsa, colocando las gambas en el centro. Los huevos duros cortados por su mitad,

así como los tomates y las zanahorias a ruedas irán alrededor de la fuente (véase foto en color).

488. LUBINA A LA BEARNESA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 lubina de más de 1 kilo o bien dos; 1 huevo; aceite; sal; pan rallado; jerez seco; limones; 4 alcachofas tiernas y gordas; 4 tomates; mantequilla; 4 langostinos; sal; agua; salsa bearnesa; perejil.

Limpiar bien el pescado y disponerlo sobre una fuente de horno. Echar sobre él sal, aceite, zumo de limón, una copita de jerez seco y pan rallado. Meterlo al horno y rociarlo con su jugo de vez en cuando.

Preparar las alcachofas dándoles la forma de una cazoleta, o sea, vaciando su interior y dejando las hojas un poco largas. Hervirlas en agua con sal, frotándolas antes con limón.

Vaciar la pulpa de los tomates, salarlos y rociarlos con mantequilla. Meterlos al horno sólo unos minutos y cuidar que no se rompan.

Preparar salsa bearnesa en cantidad (ver Salsas) y con ella rellenar los tomates.

Hervir los langostinos y pelar su cola.

Presentar el pescado en una fuente con las cazuelitas de alca chufas rellenas de la cola de los langostinos, y alternadas con los tomates. Sobre el pescado se echará la salsa bearnesa, que estará en una manga pastelera con boquilla. El perejil se pondrá picado sobre la lubina y las rodajas de limón a los extremos de la fuente.

489. LUBINA CON CARRAMARROS

Ingredientes para cuatro raciones: 1 lubina de 1.200 gramos de peso; aceite; 6 dientes de ajo; harina; 12 carramarros (cangrejos de mar); 6 cucharadas de coñac; vino blanco; sal.

Limpiar la lubina entera, prepararla con sal y pasarla por harina. Colocarla luego sobre una fuente de horno con un buen chorro de aceite, añadir los dientes de ajo y freiría un poco. Meter al horno.

A los 15 minutos de cocción al horno, sacarla y darle la vuelta con cuidado. Agregar a la lubina los carramarros partidos por la mitad y volver ésta al horno. Pasados 20 minutos, rociar todo con coñac y prenderle fuego, volviéndola al horno. Ya hecha, incorporar vino blanco.

Para servirla se pondrá en una fuente con la salsa colada sobre ella y los carramarros alrededor.

490. LUBINA BELLA-VISTA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 lubina grande de 2 kilos; sal; 1 vaso de vino blanco; 2 zanahorias; 1 cebolla; 1 diente de ajo; perejil; 1 hojita de laurel; tomillo; pimienta en grano; agua.

Para la guarnición:

Limones; verduras verdes; canapés de caviar (éstos como elemento exótico, ya que están fuera por completo del recetario de Cocina Vasca); salsa vinagreta (ver capítulo «Salsas»).

Limpiar la lubina (dejar su cabeza), hacerla hervir en una vasija grande para evitar que se rompa, junto con agua, sal, el vino blanco, las zanahorias, la cebolla, el diente de ajo, el perejil, la hojita de laurel, el tomillo y la pimienta. Estará sobre el fuego de 10 a 15 minutos. Retirla y dejarla en el mismo caldo para que se enfríe. Sacarla con cuidado y presentarla con la guarnición propuesta. La salsa irá en salsera aparte (véase fotografía en color).

491. LUBINA AL HORNO (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 lubina de más de 1 kilo de peso; aceite; ajos; perejil; 4 patatas; agua; sal.

En fuente de horno con un poco de aceite, colocar la lubina limpia y sin escamas, sazonarla con sal y echarle por encima un majado de aceite, ajos y perejil. Dejarla hacer rociándola con su propio jugo. Cuando esté hecha, retirarla y ponerla en una fuente larga, quitándole la espina central, y rociarla con aceite frito y ajos.

Servirla con patatas cocidas al vapor y, si se quiere, fondos de alcachofas cocidas y salteadas.

492. LUBINA AL HORNO (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 pieza de 1 kilo y medio de lubina; 1 cebolla; 200 gramos de mantequilla; 1 limón; 1 cucharadita de perejil picado; sal.

Lavar y abrir la lubina sacándole las tripas. Seguidamente sazonar con sal y colocarla en una fuente de horno, echándola por encima la mantequilla y la

cebolla picada menuda. A continuación se mete al horno y cuando esté a medio asar se le echa el perejil y el zumo de limón, metiéndola de nuevo al horno hasta que la cebolla esté bien dorada y la lubina asada.

493. LUBINA ESTILO SANTURCE

Ingredientes para cuatro raciones: 1 lubina entera de más de 1 kilo de peso o bien un trozo gordo; sal; aceite; 4 dientes de ajo gordos.

Tomar una lubina entera o bien un trozo de lubina grande; limpiarla y lavarla. Sazonar y colocarla en una fuente de horno. En una sartén se vierte abundante aceite (será del más refinado) y 4 dientes de ajo; cuando estén dorados, se derrama sobre el pescado, que se meterá al horno. No debe ponerse vino ni agua. Se sirve cubierta de su grasa.

494. LUBINA A LA COUELLE

Ingredientes para cuatro raciones: 8 lubinas de ración; aceite; 2 dientes de ajo; 2 tomates; aguardiente; sal.

Preparar las lubinas; limpiarlas, secarlas y darles sal.

Poner aceite bueno en una cazuela de barro y trincar un poco de ajo y cortar los tomates en rodajas, haciendo que se cueza todo a luego vivo; después echar los pescados en la fritada; el fuego debe bajarse en seguida. Dejar que se haga durante 20 minutos. Sacar los pescados y flamearlos con aguardiente.

Es uno de los platos más apetitosos.

495. LENGUADO GRAN COCINA

Ingredientes para cuatro raciones: 4 lenguados hechos filetes; pan rallado; mantequilla; caldo de pescado; 1 puerro; 1 zanahoria; 1 nabo; 1 patata; 1 cáscara de limón; 1 cucharada de harina; 1 vaso de vino blanco; 8 pepinillos en vinagre; sal; agua.

Pasar los filetes de lenguado, después de salados, por pan rallado y mantequilla, y ponerlos a asar al horno.

Mientras se asan, poner en una cazuela un poquito de mantequilla, todas las verduras y la cáscara del limón, y cocer todo en el caldo de pescado, añadiendo los desperdicios y espinas quitados a los lenguados, y la harina. Cuando esté casi cocido se añade el vino blanco; una vez asados los filetes,

colocarlos en la fuente para servir y pasar la salsa por encima. Para adornar, se pican muy menudos los pepinillos y se colocan alrededor.

496. LENGUADO EN FILETES

Ingredientes para cuatro raciones: 800 gramos de filetes de lenguado; pan rallado; harina; aceite; 2 cebollas; 2 huevos; 2 tomates; agua o caldo de pescado; sal; pimienta; 1 zanahoria.

Sazonar los filetes con sal y zumo de limón, pasarlos por harina, huevo batido y pan rallado, y freírlos en aceite.

Hacer una salsa con la cebolla, la zanahoria y dos cucharadas de harina, los tomates, sal, pimienta y el caldo o agua. Pasar todo por un chino a la salsera y presentarla caliente a la vez que el pescado.

497. LENGUADO A LA VASCA

Ingredientes para cuatro raciones: 2 lenguados gordos sin piel; 4 patatas; sal; mantequilla; zumo de limón; aceite. Para la salsa:

50 gramos de mantequilla; 1 cebolla; 200 gramos de champiñones; 2 pimientos morrones de lata; salsa de tomate (ver capítulo «Salsas»); sal; cayena.

Pelar las patatas y partirlas a rodajas hasta cubrir una fuente de horno: echar sal. Limpios los lenguados, añadirles sal, el jugo de limón y bastante mantequilla; ponerlos sobre las patatas y meter al horno. Cuando estén a medio hacer, añadir una tacita de aceite fino.

Así que estén hechos se retiran y se sacan los filetes enteros; tirar la espina y pasar el jugo por un colador, reservándolo.

Preparar la salsa friendo la cebolla en la mantequilla, con los pimientos cortados a trocitos, sal, cayena y 3 cucharadas de salsa de tomate. Incorporar el jugo de los lenguados.

Colocar los filetes en la fuente de horno, cubrirlos con la salsa, y dejar que estén 10 minutos al horno; añadir los champiñones cortados a trocitos.

498. LENGUADO ESTILO VASCO-FRANCÉS

Ingredientes para cuatro raciones: 2 lenguados de 500 gramos de peso cada uno; 80 gramos de mantequilla; 1 vaso grande de sidra; perejil picado; pan rallado; sal; pimienta

Los lenguados se ponen enteros, sin piel y bien limpios, sobre una fuente de horno, previamente untada de mantequilla. Añadir sobre el pescado un poco de mantequilla, perejil picado, sal y pimienta. Rociarlo con la sidra y cubrirlo con pan rallado. Meterlo a horno medio para que se haga poco a poco. Remover de vez en cuando y, si es preciso, bajar o subir el calor del horno.

Servirlo en una fuente.

499. LENGUADO MARGARI

Ingredientes para cuatro raciones: 2 lenguados gordos; mantequilla; 1 vaso de vino blanco; pimienta blanca; sal; 1/2 kilo de chirlas gordas; agua; pan rallado; 1 cebolla; 1 cucharada de harina; aceite; 1 diente de ajo; perejil; caldo de pescado; 1 corteza de pan.

Preparar una fuente de las de horno, frotándola con mantequilla en el fondo, y colocar en ella el lenguado con el vaso de vino blanco y un poco de pimienta blanca. Meterlo al horno tapado con un papel de hilo, y así que comienza a abrir un poco por el centro, sacarlo. Colar el jugo y reservarlo.

Después de limpiar las chirlas se les da un hervor con agua para que abran; tirar una concha y dejar la otra con el «bicho».

Hacer una salsa con aceite en el que se fríe la cebolla a trocitos y se le pican ajo y perejil, incorporándole la harina y el caldo de pescado.

En la fuente del lenguado y alrededor de éste se van colocando las chirlas. Pasar por el chino la salsa, a la que se habrán puesto unas cucharadas de pan rallado. Cubrir el lenguado y las chirlas con dicha salsa y meter al horno. Al tiempo de servir, hacerlo con unos trocitos de mantequilla colocados a intervalos, y un poco de corteza de pan bien finamente rallada. Cuando empiece a hervir la salsa, se sirve.

500. FILETES DE LENGUADO BELLA EASO

Ingredientes para cuatro raciones: 8 filetes bien gordos y grandes de lenguado; 3 claras de huevo; 2 escaloñas; 1 trufa; 2 limones; sal; 1 vasito de sidra; 1 vasito de vino blanco; 1 hojita de laurel; mantequilla.

Para la salsa:

50 gramos de manteca de cerdo; aceite; 1 cucharada de harina; caldo de pescado; leche; 1 cucharada de queso rallado; sal; pimienta en polvo; 2 yemas

de huevo crudo; 1 limón; sal.

Para la guarnición:

4 patatas; mantequilla; aceite; sal; 4 cebollas; aceite; 16 gambas hervidas (las colas sin cáscara).

Lavar bien los filetes y aplanarlos con un mazo; dar sal y zumo de limón. Batir las claras y frotar con ellas los lenguados. Picar las escaloñas y la trufa y echarlas sobre cada filete, uniendo las puntas de éstos, de forma que el picadillo quede dentro.

Se puede sujetar el filete con un palillo que, una vez hecho, se quita. Untar una fuente de horno con aceite y poner sobre ella los filetes rociándolos con la sidra y el vino blanco. Disponer alrededor trocitos de mantequilla y la hojita de laurel en dos o tres pedacitos, metiéndola al horno a que se haga.

Preparar mientras una salsa de la siguiente manera:

En una cacerolita sobre el fuego con la manteca de cerdo y aceite, dorar la harina y añadir caldo de pescado y leche, a partes iguales, 1 una cucharada de queso rallado, sal y pimienta; retirarla del fuego e incorporar las yemas de huevo y un buen chorro de zumo de limón, batiendo fuerte para evitar que se corte (cosa que ocurre fácilmente): guardar esta salsa al baño María y seguir batiendo de vez en cuando.

Para la guarnición se hacen patatas muy pequeñas con el aparato especial, y se doran en mantequilla. Freír en aceite la cebolla a ruedas sueltas. Rehogar las colas de gambas.

La gracia de este plato consiste en su presentación, que se hará sobre una fuente de mesa grande, en la que irán los filetes acaballados y regados por la salsa, y en el centro la cebolla frita en manteca; con las patatas y gambas se harán grupos en los extremos de la fuente y en sus mitades. Todo esto ha de hacerse muy rápidamente y con la fuente ya caliente para evitar que se enfríe. La salsa que sobre de regar los filetes de lenguado, se sirve en salsera.

CHIPIRONES EN SU TINTA

Los chipirones, llamados así en Guipúzcoa, y jibiones en Vizcaya, se conocen bajo el nombre de calamares en las demás provincias españolas; aunque en honor a la verdad, la calidad que tienen los del Norte no se iguala en ninguna parte.

Requisito imprescindible es el que se pesquen con anzuelo y no con red, así como no guardarlos en sal o con hielo, ya que su carne se tomaría rosada

al cocinarla, y los verdaderos chipirones o jibiones tienen la carne muy blanca.

Sobre la receta típica de chipirones en su tinta o jibiones estilo vasco, como se les conoce por todo el mundo, existen variantes más o menos importantes; algunos, incluso, ponen aceitunas o jamón en su relleno. Sobre esto recordamos a un pescador que dijo en cierta ocasión: «para qué poner otra cosa; sería echar a perder el chipirón».

Llegamos, pues, al punto en el cual podemos recomendar abiertamente que no pongan, dentro del jibión, nada ajeno al propio jibión, ya que sería contrario a los buenos cánones de la Cocina Vasca.

501. CHIPIRONES EN SU TINTA (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de chipirones pequeños; 1 cebolla; 5 tomates; 1 cucharada de pan rallado; 1 cucharada de harina; 1 vasito de coñac fuerte; agua; sal; arroz o pan; aceite.

Una vez limpios los chipirones, se rellenan con sus propias patitas y se fríen. Al sacarlos del frito se van dejando en una cazuela de barro. Al finalizar, se pica la cebolla (en la misma sartén) y los tomates, dejándolo hacer un poco; añadir después el pan rallado y la harina y dejar dorar; luego agregar el coñac y agua, y colar todo sobre los chipirones, añadiendo, a la vez, las tintas con un poco de agua.

La salsa quedará espesa. Estos chipirones se sirven en la misma cazuela acompañados de arroz blanco o trozos de pan fritos.

502. CHIPIRONES EN SU TINTA (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 3 docenas de chipirones; 2 cebollas; aceite; 2 trozos de pan frito; 8 cucharadas de salsa de tomate espesa; caldo de carne; costrones de pan frito; sal.

Limpiarlos muy bien, sacando las bolsitas de líquido negro sin romperlas. Quitar bien los pellejitos, y una vez bien limpios, meter el cuerpo y barbas en el caparazón; echarlos sal. Ir colocándolos en una cazuela de barro con aceite y abundante cebolla. Cuando esté doradita, retirar los chipirones. Majar en el mortero la tinta con el pan frito y la cebolla, y pasarlo por el chino sobre los chipirones puestos de nuevo en la cazuela, agregando el tomate hecho (ver capítulo Salsas) y un cucharón de caldo. Dejar hacer poco a poco.

Servirlos con costrones de pan frito.

503. CHIPIRONES EN SU TINTA (tercera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 3 docenas de chipirones; aceite; salsa de tomate hecha con cebolla; 1 diente de ajo; perejil; 1 onza de chocolate rallado; vino blanco; sal; agua.

En una cazuela de barro con abundante aceite, y ésta sobre un luego muy flojo, poner los chipirones, limpios y con sus patas dentro; éstas, antes se habrán picado y rehogado en aceite caliente. Al limpiarlos reservar las tintas en un vaso de agua. Tapar la cazuela y que se rehoguen bien. Echar la salsa de tomate (ver capítulo Salsas) colada e incorporar las tintas machacadas con el vino blanco; poner luego el chocolate, echando sal y un poco de agua. Mover la cazuela para que no se pegue y servir.

504. CHIPIRONES DONOSTIA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de chipirones; harina; 1 cebolla; 1 diente de ajo; sal; perejil; salsa de tomate; azúcar; aceite.

Limpiarlos bien y quitarles la espina y la bolsa de tinta con mucho cuidado (reservar ésta en una taza). Pasar los chipirones en harina y freírlos en una cazuela; cuando están medio dorados, añadir el ajo y la cebolla picada, echar sal y perejil picado. Seguidamente se añade la tinta, que se habrá disuelto en medio vaso de agua, con dos cucharadas de tomate, sal y un terrón de azúcar. Tener la cazuela a fuego lento, moviendo todo con una cuchara de palo alguna que otra vez durante cuarenta o cincuenta minutos. Los chipirones deben estar bien cubiertos con la salsa. Servir en la misma cazuela de barro.

505. CHIPIRONES RELLENOS A LA LUZIENNE

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de chipirones; 2 cebollas; 2 dientes de ajo; perejil; 100 gramos de jamón; miga de pan; sal; pimienta; aceite.

Vaciar y trinchar las entrañas, parte dura de la cabeza y la sepia del abdomen; trinchar luego la cabeza y antenas, añadiendo las cebollas, ajos, perejil, jamón y miga de pan. Salpimentar. Todo este picadillo (reírlo en aceite y rellenar con él los chipirones, que se coserán y se freirán en aceite a fuego muy lento y en una cazuela tapada durante tres horas.

506. CHIPIRONES CORTADOS

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de chipirones; 3 cebolletas; 200 gramos de champiñones; vino blanco; coñac; hierbas aromáticas; mantequilla; aceite; 2 dientes de ajo; perejil; sal.

Después de haber vaciado los chipirones, cortarlos y saltearlos en aceite, guardando el jugo.

Dorar las cebollitas y los champiñones, añadiéndoles un vaso de vino blanco seco, el jugo de los chipirones, una copa de coñac y las hierbas aromáticas.

Hacer hervir la salsa una hora y media, y después añadir los chipirones en trozos, dejándolos hervir media hora. Ligar la salsa con mantequilla mezclada con harina. En el último momento se echará sal, y un picadillo de ajo y perejil. Servir caliente.

507. CHIPIRONES EN SU TINTA (receta vasco-francesa) (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de chipirones; 3 pimientos verdes; 2 chalotes; 2 tomates; harina; pimentón rojo; pimienta; sal; aceite; vino blanco; Armagnac.

Limpiar bien los chipirones, escogiéndolos preferentemente pequeños, y quitarles la cabeza, conservando los tentáculos comestibles; en medio de las tripas, hay una pequeña vesícula que contiene un líquido negro (tinta), que hay que retirar y reservar (constituye la defensa del animal). Limpiarlos bien y cortarlos en pedacitos pequeños. Dorarlos en un recipiente, en seco, a fuego lento, hasta que se pongan rojos.

En una sartén freír los pimientos verdes, los chalotes y los tomates (bien maduros); en el jugo que dejan hay que desleír una cucharada sopera de harina. Dejar cocer durante tres cuartos de hora y añadir seguidamente los chipirones.

Sazonar al gusto con sal y pimienta negra y un poco de pimentón rojo. Incorporar la tinta desleída en agua caliente, para darles color oscuro; verter un vaso de vino blanco y diez minutos más tarde, un vasito de Armagnac o de ron. Todo junto, hervirá alrededor de dos horas a fuego lento.

508. CHIPIRONES EN SU TINTA (receta vasco-francesa) (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 36 chipirones; 2 cebollas; 1/3 de litro de vino blanco; 1/3 de litro de caldo de pescado; 1 cucharada de tomate concentrado; pan rallado; 2 dientes de ajo; sal; pimienta; perejil; pimentón colorado; harina.

Escoger los chipirones de un tamaño de 15 cms. Limpiarlos y apartar las bolsas de tinta, que se guardarán en un recipiente pequeño. Quitar las tripas y cortar las cabezas a ras de antenas.

Dorar una cebolla picada y añadirle el ajo, pimienta, sal, las patitas y las antenas picadas. Una vez cocido este preparado durante 20 minutos a fuego lento, poner pan rallado y perejil picado, rectificando el sazonado.

Con esta masa rellenar los chipirones y cerrar el orificio con un palillo, que se quitará cuando esté todo cocido.

Dorar la otra cebolla y algo de ajo. Freír los chipirones en aceite e ir echándolos en una cazuela de barro. Agregar el vino blanco y el tomate concentrado. Reducir la salsa, echando luego caldo de pescado, sal y pimentón: dejarlo hervir durante 20 minutos.

Aparte, desleír las bolsas de tinta con algo de agua y un pellizco de harina, pasándolo por el chino y echándolo sobre los chipirones.

El plato ha de estar algo picante.

509. JIBIONES ESTILO DURANGO

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de jibiones; aceite; 1 cebolla; 50 gramos de tocino de jamón; 2 dientes de ajo; 4 tomates; agua; sal.

Limpiar los jibiones quitándoles la bolsa de la tinta y las tripas, las cuales se tiran. Rellenarlos con sus mismos tentáculos y colocarlos en una cazuela de barro con un poco de aceite. Se cocinarán a fuego lento.

Aparte se prepara la salsa, rehogando la cebolla picada, el tocino de jamón y los ajos. Cuando las cebollas se reblandecen, se añaden los tomates enteros, agua y sal; dejar cocer hasta que todo esté blando, y en ese punto pasarlo por el pasapurés. Esta salsa quedará bastante espesa.

Cuando los jibiones estén bien rehogados, se cubren con la salsa y se dejan cocer durante unos minutos en ella, sirviéndolos en la misma cazuela.

510. JIBIONES A LA VASCONGADA (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 3 docenas de jibiones; 2 cebollas; aceite; manteca de cerdo; pan rallado; 1 corteza de pan frito; caldo de

carne; sal.

Limpiarlos bien quitándoles la espada y el pellejo y separar la bolsita de tinta negra en una jicara. Freír en manteca cebolla picada menuda y, cuando esté dorada, retirarla a un plato.

Rehogar en esa manteca los jibiones, de los cuales se separan también los tentáculos para picarlos fritos con cebolla y pan rallado. Rellenar los jibiones, antes de (reírlos, dándoles unas vueltas con manteca y aceite.

Hacer la salsa echando en el mortero la cebolla frita, las bolsas de tinta, la corteza de pan frito y el caldo de carne. Pasar todo por un pasador, uniéndolo a los jibiones, que estarán en la cazuela de barro. Dejar que hiervan a fuego lento.

511. JIBIONES A LA VASCONGADA (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 3 docenas de jibiones; 3 cebollas; aceite; sal; 4 tomates; harina; panes fritos; sal.

Limpiar bien, incluso las patas, y quitar la espina, guardando la tinta en una tacita.

Poner en una cacerola aceite con abundante cebolla picada y los tomates enteros, y echar encima los jibiones, después de haberles metido dentro las patas como relleno. La cacerola así preparada, y tapada, se pone a la lumbre hasta que la cebolla esté casi deshecha y los jibiones tiernos. Pasarlos a otra cazuela de barro, echar sal, y sobre ellos se cuele por un pasador la tinta y la salsa de cebolla; si está delgada, añadir un poco de harina. Hacer que hierva todo un ratito a fuego lento.

Servirlos con panes fritos.

512. PULPOS

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de pulpos pequeños; 3 cebollas; 5 tomates; aceite; 1 copa de vino blanco; 1 diente de ajo; laurel; tomillo; perejil; sal; pimienta.

En una cazuela de barro freír con el aceite las cebollas picadas, y así que tengan un bonito color dorado, agregar el ajo a trocitos, el tomate mondado y picado y los pulpos, que se rehogan durante 15 minutos. Poner después el vino, un poco de perejil, laurel y tomillo. Sazonar con sal y pimienta. Que se haga a fuego lento durante una hora y media, teniendo la cazuela bien tapada.

LAS ANGULAS

Las angulas del Norte, las vascas, son mucho mejores y están más apreciadas que las del Mediterráneo. Son famosísimas las de Vizcaya.

Son las crías de las anguilas. Estas ponen millones de huevos, que sirven para asegurar su supervivencia, pero estos huevos suelen ser presa fácil para los peces.

Las crías son arrastradas hasta las costas occidentales de Europa. Al llegar a estas costas las crías experimentan un cambio, pues pasan de la forma foliácea a la anguiliforme; estos pececillos son las anguilillas jóvenes. Cuando esto ocurre, las anguilas ya tienen unos 3 años. Llegan a nuestras costas en invierno y se pescan de noche.

El angulero ha de tener mucha paciencia para lograr sus propósitos; va provisto de un cedazo. Se considera una buena pesca recoger unas dos libras aproximadamente de género (1 kilo).

Las angulas mejores son las de Isla (Bilbao). Los buenos gastrónomos las conocen sólo con verlas. Para ser frescas han de deslizarse por el tenedor.

Las angulas, que al principio son transparentes, luego se van convirtiendo en verdosas o amarillas.

Preparación previa de la angula

Así que se capturan deben ser cocinadas o echadas rápidamente al vivero.

Para prepararlas se tomará una bolsa con tabaco (20 grs. por kg. de angulas) y se la hará hervir en 2 litros de agua. Cuando el hervor arranque se retira y se escurre haciendo una torsión: desprenderá un líquido de color amarronado, que se incorporará a la infusión. Cuando esté fría se verterá dicha infusión sobre las angulas que, a causa de la nicotina, morirán inmediatamente.

En un puchero u olla se pondrán 4 litros de agua y 120 gramos de sal por cada 2 kg. de angulas. Cuando el agua hierva, se echarán las angulas; si son pequeñas se retirarán cuando comience el hervor; si son de mayor tamaño se dejarán hervir hasta 15 segundos, más o menos.

Cuando las angulas estén cocidas se pasarán por un colador o cedazo, al objeto de que suelten toda el agua.

Por último, las extenderemos sobre un paño y las taparemos con otro (cuando hayan enfriado). Se pueden conservar en la cámara frigorífica durante unos 8 días, siempre y cuando no les dé el aire.

Las angulas, crías de las anguilas como ya dijimos, proceden del mar de los Sargazos, en donde desovan estas últimas.

Penetran en los ríos españoles en octubre y las últimas que se capturan son en el mes de mayo.

El tamaño varía según el lugar; aquí en España las mayores son las del Cantábrico y las más pequeñas las del Mediterráneo.

Cuando la anguila penetra en agua dulce adquiere un color grisáceo.

Si la angula no muere por la acción de la nicotina, no puede conservarse, ya que fermentaría.

Generalmente las angulas se compran ya listas para cocinarse, pues el matarlas con tabaco y lograr su punto exacto de ebullición, es tarea bastante difícil de hacer con propiedad.

La ración considerada mínima por todo buen catador es la de 100 gramos de peso (de las que se venden ya listas) por persona.

Es curioso que de las angulas sólo existe una receta y que la gracia está en su calidad y en la del aceite.

513. ANGULAS ESTILO BILBAO

Ingredientes para cuatro raciones: 500 gramos de angulas; aceite; 3 dientes de ajo; 1 guindilla picante; sal.

Procurar que las angulas sean grandes y gorditas.

Poner a dorar en una cazuela de barro 4 cucharadas de aceite y tres dientes de ajo.

Retirar los ajos y, en el momento de servir las angulas, poner éstas en la cazuela y darles una vuelta a fuego vivo, añadiendo la guindilla y la sal.

514. ANGULAS A LA CAZUELA

Ingredientes para una ración: 150 gramos de angulas; aceite; 1 diente de ajo; 1 trozo de pimiento choricero picante.

En una cazuelita de barro se pondrá el aceite, el diente de ajo y un pedazo de pimiento choricero; cuando esté a todo hervir se añadirán las angulas, que sólo deberán dar un hervor, revolviendo sin cesar con un tenedor de madera. Servir en la misma cazuelita individual.

515. BUDIN DE PESCADO

Ingredientes para cuatro raciones: 500 gramos de mero; 2 puerros; 1 zanahoria; agua; sal; perejil; 5 huevos; patatas; salsa de tomate espesa; 50 aceitunas; mantequilla; salsa vinagreta; 2 tomates.

Hervir el mero en agua, a la que se echarán los puerros, la zanahoria, perejil y sal.

Picar el pescado y añadirle los huevos batidos y las patatas (hervidas en agua y sal y convertidas en puré), ocho cucharadas de salsa de tomate (ver el capítulo «Salsas»), mezclándolo todo perfectamente. Untar un molde con mantequilla y echar en él el preparado. Hacer al baño María sobre el fuego unos 15 minutos y otros 15 minutos dentro del horno.

Desmoldarlo tibio y adornarlo con el tomate a rodajas y las aceitunas enteras. Presentarlo con salsa vinagreta (ver el capítulo «Salsas»).

516. CONCHAS o VIEIRAS DE PEREGRINO

Ingredientes para cuatro raciones: 4 conchas (con su molusco dentro); vino o vinagre; agua; 200 gramos de champiñones; mantequilla; pan rallado; sal.

Lavar las conchas para quitarles bien la arena; su contenido se pone aparte, a blanquear, durante diez minutos en vinagre o vino blanco. Con esta agua se prepara aparte una salsita blanca, añadiéndole los champiñones y unos trocitos de mantequilla. Cortar los moluscos en tacos, que se cocerán y colocarán en la salsa (debe hervir durante media hora a fuego lento).

Llenar las conchas con este preparado y espolvorear por encima un poco de pan rallado. Meter en el horno, unos diez minutos, para que se doren. Servir muy caliente.

517. GALANTINA DE PESCADO

Ingredientes para cuatro raciones: 800 gramos de merluza; 100 gramos de langostinos; 12 mojojones; 50 gramos de fécula de patata; 1 huevo; 1 decilitro de leche; 2 rebanadas de pan; 2 claras de huevo; 2 copitas de jerez; 1 nabo; 2 zanahorias; 2 trufas; 1 cebolla; 1 hoja de laurel; 1 ramito de tomillo; 25 gramos de cola de pescado; 200 gramos de rape; perifollo; sal; pimienta; nuez moscada.

Elegir la merluza de la parte de arriba, y una vez desprovista de la escama y aletas, ya limpia, abrirla, quitándole la espina dorsal. A continuación, con la

hoja de un cuchillo sacar toda la carne que sea posible, pero teniendo la precaución de no romper la piel.

Con el rape, después de limpio, hacer cuatro filetes y el resto picarlo, pasándolo por una máquina de trincar, junto con los trozos de la merluza y las rebanadas de pan remojadas en leche; mezclar los langostinos cortados a trocitos, los mojojones sacados de las cáscaras, la fécula de patata, el huevo y la mitad del jerez, y sazonar con sal, pimienta y nuez moscada.

Poner bien extendida la piel de la merluza sobre un paño untado con aceite; colocar en el centro la mitad del trinchado en forma de capa, luego los filetes de rape intercalados con las trufas cortadas a tiras, y cubrir con el resto del trinchado, enrollándolos con el paño y con precaución de que los extremos de la piel se junten; atar por los costados con bramante, haciendo encima de la gelatina tres o cuatro ataduras más, sin apretarlas. Poner en una cacerola con tres litros de agua, las zanahorias, el nabo, la cebolla y las hierbas aromáticas. Sazonar con sal y hacer que cueza durante una hora, bien lapada. Transcurrido este tiempo, dejar enfriar y desatar, volviéndola a apretar dentro del paño; luego atar de nuevo en la misma forma en la que estaba. Prensar, poniéndole encima cuatro o cinco kilogramos de peso, y dejarlo en sitio fresco durante veinte horas. Desatar, cortándola a rodajas y colocándola en una fuente.

Gelatina.—Poner en un cazo medio litro del caldo en que ha cocido la gelatina, añadiendo dos claras de huevo, una copa de jerez y un poco de perifollo: mezclar todo bien, arrojándolo al fuego. Cuando esté bien caliente, sin que arranque el hervor, adicionar la cola de pescado bien remojada en agua fría y escurrida, y seguir removiendo; una vez que empiece a hervir, dejar que lo haga lentamente durante unos veinte minutos, pasándolo por un paño mojado en agua fría y colocándolo en sitio fresco o bien sobre hielo picado.

Cuando haya quedado cuajada la gelatina, cortar a triángulos o medias lunas y adornar con ellas la galantina de pescado.

518. PESCADOS EN SALSA

Ingredientes para seis raciones: 3 cucharadas de aceite; 3 cucharadas de mantequilla; 400 gramos de mero cortado en trozos cortos y gruesos; 200 gramos de gambas peladas; 3 colas de langosta cortadas a trozos; 10 mojojones; 10 chirlas; 1/4 de taza de coñac; 1/4 de taza de vino blanco; 1 cebolla mediana finamente picada; 2 dientes de ajo

machacado; 3 tomates pelados y picados; sal; una cucharada de perejil picado; una cucharadita de zumo de limón; rebanadas de pan frito; sal.

Echar el aceite junto con la mantequilla en una sartén, hasta que esté muy caliente. Añadir entonces el pescado, las gambas y la langosta. Rehogar dándole vueltas, hasta que el caparazón de la langosta tome un rojo brillante y el pescado se dore ligeramente. Pasarlo a una cacerola.

El coñac se calienta en una cazuela pequeña, se le prende fuego y se echa sobre los mariscos.

En la sartén se echan la cebolla picada y el ajo, y se sofríe. Se añaden después el tomate y la sal; cuando esté cremoso, se echa en la cacerola en que está el pescado, junto con el vino. Dejar cocer durante cinco minutos.

Antes de servirlo se rocía con zumo de limón y un poco de aceite. Adornarlo con rebanadas de pan frito y perejil picado.

519. PESCADOS COCIDOS

Ingredientes para cuatro raciones: 400 gramos de rape; 400 gramos de merluza; 1 cebolla; 2 puerros; 2 zanahorias; perejil; agua; vinagre; aceite; sal; 2 yemas de huevo crudas; mantequilla.

Los pescados irán en un solo trozo cada uno. Ponerlos a cocer en puchero de barro con agua fría y añadir la cebolla partida, los puerros partidos, las zanahorias, un poco de perejil, un chorro de vinagre y otro de aceite. Cuando el pescado esté cocido se saca el condimento (o sea, las verduras) y se majan en el mortero con media taza del agua del cocimiento. Pasarlo por el chino, añadiendo a este caldo una cucharada de mantequilla y las dos yemas de huevo. Esta salsa se vierte sobre el pescado cocido y se sirve.

520. FILETES DE PESCADO FRITOS A LA BILBAINA

Ingredientes para cuatro raciones: 400 gramos de merluza de la parte abierta; 400 gramos de rape del centro; harina; huevos; aceite; leche; patatas; limones; sal.

Hacer filetes sin piel ni espinas de la merluza y del rape. Echar sal y ponerlos en una fuente, rociándolos con un poco de leche; dejarlos en esta maceración unos 30 minutos. Pasado ese tiempo sacarlos, escurrirlos bien y pasarlos por harina; asimismo se aplastarán con la palma de la mano. Pasarlos por huevos batidos y freírlos en aceite muy abundante. Quedarán rubios por fuera y jugosos y hechos por dentro.

Presentarlos con patatas fritas alrededor de la fuente.

521. PESCADOS AL HORNO

Ingredientes: 800 gramos de pescados en trozos (de los que se deseen); sal; zumo de limón; vino blanco; aceite; salsa de tomate; miga de pan; 2 dientes de ajo.

Limpiar el pescado y prepararlo todo en frío sobre una fuente de horno. Sazonar y rociar los trozos de pescado con sal y zumo de limón, rociarlos con aceite crudo y echar vino blanco; echar sobre cada trozo una cucharada de salsa de tomate (ver el capítulo «Salsas») espesa. Desmenuzar la miga de pan y añadir los dientes de ajo picaditos. Espolvorear el pescado y meter al horno; de vez en cuando rociarlo con aceite crudo. *

522. RODABALLO DE BIARRITZ

Ingredientes para cuatro raciones: 1 rodaballo grande; vino de Chablis; 200 gramos de champiñones; 1 cebolla; perejil; tomillo; mantequilla; crema de leche; sal; zumo de limón; pimienta; 1 bogavante; agua; 3 trufas; limón; pan frito.

Se escalda el rodaballo con vino de Chablis y la mitad de los champiñones, cebolla picada y una ramita de tomillo. Mientras la pieza se cuece, regarla a menudo con su jugo. En cuanto esté hecha, colar la salsa y reducirla hasta dejarla glaseada. Montar con mantequilla, añadiéndole de vez en cuando un poco de la crema de leche. Sazonar con sal, zumo de limón y una puntita de pimienta.

Previamente se habrá hervido en caldo ligero el bogavante, cortándolo en filetes, tras quitarle la cáscara, tenazas y cola, que se guardarán aparte.

El rodaballo se coloca en la fuente con la salsa más arriba indicada, una picada de trufas y el resto de los champiñones.

Alrededor los filetes de bogavante puestos sobre trozos de pan frito con mantequilla. Tapar con salsa de rodaballo bien dorada y reemplazar la cabeza del rodaballo por la del bogavante; lo mismo se hace con la cola. La fuente queda así preciosa.

(Receta de gran lujo del antiguo «Hotel Continental de Biarritz»).

523. SOLLO o RODABALLO A LA VASCONGADA

Ingredientes para cuatro raciones: 4 tajadas de sollo; harina; aceite; 1 cebolla; 3 tomates; 2 pimientos morrones de lata; agua; sal; 1 huevo; perejil; 2 dientes de ajo.

El sollo se conoce también como llobarro.

Limpiar bien las tajadas y pasarlas por harina después de haberlas echado un poco de sal. Freírlas en una sartén con aceite abundante y reservarlas.

En una cazuela de barro con aceite se fríen los ajos, la cebolla trinchada y los tomates previamente pelados. Una vez que esté hecho, añadir un poco de agua, dejándolo a poco fuego unos quince minutos. Pasarlo por el tamiz y volverlo de nuevo a la cazuela.

Partir los pimientos a tiras más bien gruesas, darles un hervor en la salsa e incorporar el pescado. Cocer el huevo hasta que esté bien duro y sacar la yema, que se machacará en el mortero junto con unas ramas de perejil; aligerar la mezcla con un vasito de agua y añadirla a la cazuela poco antes de sacar ésta a la mesa.

524. DORADA A LA MARINERA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 dorada de 1.200 gramos; agua; 1 puerro; 2 cebollas; sal; vinagre; 1 diente de ajo; 4 tomates; perejil; pimienta; aceite; vino blanco; pimentón; harina; 5 anchoas.

Después de vaciada, desescamada y bien limpia, cocer la dorada en agua junto con el puerro, la cebolla, sal y un chorro de vinagre. Una vez cocida, escurrirla bien y colocarla en una fuente de horno.

Prepare esta salsa: en una cazuela con aceite, freír una cebolla picada, el ajo, los tomates, perejil, pimienta, sal, una pizca de pimentón, y después añadir un vaso de vino blanco. Dejar cocer hasta que se reduzca a la mitad, y añadir algo de harina, caldo del cocimiento de la dorada y las anchoas, siguiendo la cocción durante media hora. Pasar esta salsa por el tamiz y con ella rociar el pescado, que estará ya en la fuente.

525. PALOMETA O ZAPATERO FRITO

Ingredientes para cuatro raciones: 2 palometas o zapateros grandes; 3 huevos; harina; aceite; 2 limones.

Limpiar el pescado de piel y espinas y proceder a sacar filetes como de lenguado. Sazonar y pasar los filetes por harina y huevos batidos. Freírlos en aceite. Servirlos con rodajas de limón.

Otra receta de palometa o zapatero frito consiste en quitar su piel, hacer trozos con la espina central y todo, pasar éstos por harina. freírlos en aceite y presentarlos con salsa de tomate aparte.

526. PALOMETA O ZAPATERO AL HORNO

Ingredientes para cuatro raciones: 2 palometas o zapateros; mantequilla; sal; aceite; pimienta; limones; pan rallado; vino blanco; agua; 4 patatas; perejil.

Untar de mantequilla una bandeja de horno. Colocar en ella la palometa sazonada con sal y pimienta, trozos de mantequilla, mucho zumo de limón, pan rallado y un poco de vino blanco. Meter al horno. Así que esté hecha, sacarla y servirla acompañada de patatas en bolas, cocidas y con perejil pulverizado sobre ellas.

527. ARRAINGORRI COCIDO Y EN SALSA ^[9]

Ingredientes para tres raciones: 3 arraingorris (según tamaño); agua; sal; aceite; 1 cebolla; perejil; 1 zanahoria; limones; salsa vinagreta.

Es un pescado rojo que se condimenta cocido. Después de bien limpio, escamado y destripado, hervirlo en agua fría con bastante sal, un poco de aceite, la cebolla, perejil y la zanahoria. Adornar el preparado con limón y ramas de perejil, y servirlo con una salsa vinagreta (ver capítulo Salsas).

528. ARRAINGORRI JATORRA

Ingredientes para dos raciones: 2 arraingorris (pesarán medio kilo entre los dos); aceite; 200 gramos de tomates frescos; 1 cebolla; 1 pimiento; 1 limón; pimienta; sal; patatitas; cebolletas; perejil.

Limpio el pescado y sin la cabeza, cortarlo en tajadas regulares.

Poner al fuego una cazuela de barro con aceite y freír los tomates, dejándolos hacer hasta que estén espesos. Añadir la cebolla de tamaño regular bien picada y el pimiento cortado en pedacitos, dejando que se refrían. Conseguido esto, incorporar los trozos de pescado y añadir sal, pimienta y limón. Que cueza poco a poco hasta su total cocción.

Antes de servirlo espolvorear con abundante perejil muy picado y adornar la fuente con patatitas y cebollitas cocidas.

NESKA-ZARRA (RUBIO o TRIGLIA)

Pescado muy parecido al arraingorri en su forma, diferenciándose de éste en que su color es más oscuro y el labio superior forma una especie de triángulo, mientras que el del arraingorri es completamente normal. Su carne blanca es más fina que la del arraingorri.

La manera de guisar este pescado no se diferencia gran cosa de la del arraingorri. Por lo general, se utiliza cocido y en guisos, en salsa verde, con patatas. Sirviéndolo cocido, puede acompañarse con cualquiera de las salsas especiales (ver capítulo correspondiente). Siempre resulta muy sabroso. También puede utilizarse como base en todas las recetas en que haya que desmenuzar el pescado.

529. NESKA-ZARRA MIGUEL ANTHON

Ingredientes para cuatro raciones: 1 neska-zarra de 1 kilo; agua; sal; pimienta; perejil; 1 cebolla, 1 hojita de laurel; mantequilla; puré de tomate de lata o natural.

Después de bien limpio el pescado, ponerlo a cocer en una cacerola con agua, sal, pimienta, perejil, la cebolla cortada y el laurel. El pescado quedará sólo cubierto, no deberá tener demasiada agua. Cuando esté hecho, sacarlo a una fuente, dejando ésta cerca del fuego.

Pasar el caldo por el pasador y añadir el puré de tomate en la proporción de una parte de éste por tres del caldo de la cocción. Agregar un poco de mantequilla, dar un hervor y servir la salsa con el pescado.

530. NESKA-ZARRA MARTINCHU

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de neska-zarra; 3 cebollas; 2 dientes de ajo; aceite; sal; caldo; vino blanco; salsa de tomate.

Limpio ya el pescado, poner en una cazuela de barro y freír en aceite la cebolla y algo de ajo, todo finamente cortado. Cuando haya tomado color, se añade un poco de harina y vino blanco con caldo a iguales partes, mezclándolo todo bien y echándolo en la cazuela donde está el pescado con sal, de forma que quede bien cubierto. Añadir un poco de salsa de tomate y dejar que hierva hasta que el pescado quede cocido. Retirar el pescado de la cazuela a una fuente. Pasar la salsa por el pasador y con ella rociar el pescado.

531. NESKA-ZARRA GUISADO

Ingredientes para cuatro raciones: 1 neska-zarra de 1 kilo; aceite; 2 dientes de ajo; sal; 1 cebolla; 2 tomates; canela en rama, pimentón; clavo; agua; pimienta.

Después de bien limpio el pescado y descabezado, cortarlo en pequeños filetes, sazonar con sal y pimienta, y freírlo en una cazuela con aceite muy caliente. Hecho esto, retirar del fuego la cacerola y, en una sartén con aceite, freír los dientes de ajo y la cebolla, muy picados, añadiendo los tomates. En el mortero machacar el clavo, la canela y el pimentón (a partes iguales) y a esto agregar la fritura anterior, mezclando y machacando todo muy bien. Añadir también el aceite de la sartén y rociar con esta salsa el pescado que está en la cazuela, agregándole un poco de agua y la sal correspondiente. Que se haga lentamente hasta su total cocción.

532. TIORO o TORRO VASCO DE PESCADOS (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 8 trozos de merluza;

8 trozos de rape; 8 trozos de pescadilla; aceite; 8 rebanadas de pan; sal; 2 cebollas; hierbas aromáticas en un manojito; agua; 1 vaso de chacolí blanco; pimienta en polvo.

Los trozos de pescado serán gordos, ya que esta preparación es a base de un hervido.

Preparar un puchero de barro con aceite y en él freír las cebollas cortadas. Añadir el manojito de hierbas, y el vaso de chacolí junto con los trozos de pescado, la sal, pimienta y cuatro platos de agua. Tapar el puchero, y que hierva unos 50 minutos lentamente.

Freír las rebanadas de pan en aceite hasta que queden doradas y poner dos en cada plato. Servir sobre el mismo los trozos de pescado acompañados de caldo. La cebolla y las hierbas aromáticas no se presentan a la mesa; su objeto es el de dar gusto.

533. TIORO o TORRO VASCO DE PESCADOS (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 400 gramos de bacalao fresco; 400 gramos de congrio; agua; 2 dientes de ajo; 1 hojita de laurel; 4 rebanadas de pan; 1 clavo; pimienta; 3 cebollas; manteca de cerdo; sal.

Limpiar y cortar el bacalao y el congrio a trozos gruesos. En una cazuela de barro echar manteca y freír las cebollas finamente picadas; añadir 5 platos soperos de agua, la sal, el clavo, la pimienta, los dientes de ajo machacados, la hojita de laurel. Tapar la cazuela y que hierva por espacio de unos 10 minutos. Echar los trozos de pescado, y que todo vuelva a hervir unos 40 minutos. Freír las rebanadas de pan en manteca y colocarlas en una fuente honda. Verter los pescados con el caldo y retirar los condimentos. Servirlo bien caliente y recién hecho.

534. TIORO (guisado de pescado)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 cabeza de merluza; 1 kilo de rape a trozos; 4 tajadas gordas de merluza o pescadilla; 4 langostinos; 8 mojojones; 3 ajos; 1 cebolla; aceite; 1 ramillete de hierbas aromáticas; vino blanco; agua; sal; 2 tomates; pimentón encarnado dulce y picante; pan; perejil; pimienta; harina.

Poner en una cacerola con aceite la cabeza de pescado (partida), la cebolla triturada fina, así como ajo picado y el ramillete aromático. Dejar cocer a fuego lento, con la tapadera puesta. Añadir vino blanco y dejarlo reducir a la mitad. Agregar 1 1/2 litros de agua junto con el tomate (pelado), sal, pimentón (dulce y picante), dejándolo hervir por espacio de algo más de una hora. Colar el jugo a presión, para sacar todo lo más posible de sus ingredientes.

A los trozos de pescado se les añade sal y pimienta. Una vez rebozados en harina, dorarlos en aceite, escurriéndolos después. Colocarlos en una fuente que vaya al horno, con los langostinos crudos y adicionar la salsa preparada de antemano, dejando hervir todo durante 15 minutos al horno. Incorporar los mejillones (limpios) y dar otro hervor. Presentarlo con tajaditas de pan untado con ajo y frito con aceite, luego de espolvorearlo con perejil picado.

535. KATU-ARRAYA GUISADO

Ingredientes para cuatro raciones: 1 katu-arraya de 1 kilo de peso; aceite; sal; 4 dientes de ajo; perejil; 1 guindilla picante.

Receta típica entre los marineros de la costa, muy sabrosa y económica.

Después de quitarle la piel y una vez bien limpio y descabezado, cortar el Katu-Arraya en trozos, echarles sal y dejarlos en un plato durante una hora para escurrir.

En una cazuela calentar aceite y echar dos dientes de ajo. Así que estén dorados, añadir las tajadas del pescado y por encima otros dos dientes de ajo y perejil picado; las dos cosas bien machacadas. Agregue también algo de guindilla. Tapar la cazuela y que se vaya haciendo a fuego lento, poco a poco (de diez a quince minutos para que el pescado suelte su jugo). Servirlo como está en la misma cazuela.

536. KATU-ARRAYA ESTILO MARINERO

Ingredientes para cuatro raciones: 1 katu-arraya grande; 6 patatas; aceite; 3 dientes de ajo; agua.

Esta clase de pescado posee un pellejo duro y áspero, por lo que se procederá a arrancárselo antes de cocinarlo. Una vez hecho esto, limpio y vaciado, hacerle varios cortes transversales y sazonarlo con la sal correspondiente.

Prepare un puchero con aceite y fría en él los dientes de ajo picados. Cuando esté a medio hervir, añada las patatas cortadas finamente y déles una vuelta. Agregue luego el pescado y un poco de agua, pero sólo la justa (que no lo cubra). Cuando rompa a hervir retírelo del fuego y tape el puchero, dejándolo de esta forma durante un cuarto de hora.

MARMITAKO

El marmitako, en la Cocina Vasca, es un guiso a base de pescado (bonito) y patatas, muy difundido entre los pescadores y que preparan ellos en su propia embarcación.

Tiene variantes y existen, por lo tanto, varias recetas diferentes de este sabroso plato.

Veremos así que en un principio no se ponía tomate y menos el de lata o las salsas de tomate preparadas y especiales, que echan muchos en la actualidad.

No es de extrañar, en cambio, que la pimienta y la guindilla sí fuesen del agrado de los vascos, datando su empleo (en esta receta) de hace unos cuarenta años. Junto a ellas se citan el pimentón encarnado dulce y las ñoras o pimientos choriceros secos, tan típicos de nuestra cocina.

•

Así, para que un Marmitako (dentro de sus versiones diferentes) sea todo lo que de él se espera deberá reunir las siguientes condiciones:

Que las patatas resulten enteras, pero cocidas, nunca deshechas.

Que la salsa sea caldosa y no espesa.

Que el bonito quede jugoso, blando y de un color blanco marfileño, no blanco puro.

Que la grasa no esté por encima del caldo o salsa.

Que esté más bien picante y fuerte de sabor, que soso.

Y para acompañar el Marmitako, nada como un buen chacolí blanco y bien frío de Guetaria.

537. MARMITAKO (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de bonito; 1 kilo de patatas; 4 pimientos verdes frescos; 1 taza de salsa de tomate; 1 cebolla; aceite; pan frito en rebanadas gordas; sal.

Cortar el bonito a trozos, como se hace con la carne para guisar y darle sal.

En una cazuela de barro echar aceite y picar sobre él la cebolla, dejando que se dore. Añadir entonces los trozos de bonito, la salsa de tomate y unos pimientos verdes a tiras, así como las patatas partidas y agua. Salar y dejar cocer. A última hora se agregan unos trozos de pan frito y se sirve.

538. MARMITAKO (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de bonito a trozos gordos; 1 lata mediana de pimientos morrones; 1 cebolla; 2 dientes de ajo; aceite; sal; 1 kilo de patatas; pimentón encamado picante; agua.

En cazuela de barro con abundante aceite picar la cebolla y los ajos, para que se doren. Añadir después las patatas troceadas, la sal, el pimentón picante, el bonito y los pimientos morrones a tiras, como también agua para que hierva. Cuando todo esté tierno, sacarlo a la mesa.

539. MARMITAKO (tercera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de bonito fresco; 2 tomates; 125 gramos de arvejillas desgranadas; 1 kilo de patatas; 1 cebolla; 1 puerro; 1 hojita de laurel; 1 zanahoria; aceite; 2 dientes de ajo; pimentón; perejil; sal; pimienta; 1 vasito de manzanilla embotellada.

Dorar en una cazuela de barro con aceite la cebolla picada y añadir el bonito a trozos, rehogándolo bien. Incorporar el puerro y la zanahoria picados junto con los ajos, perejil machacado y tomate sin piel. Remover bien y agregar las arvejas, patatas a trozos, pimentón, la hojita de laurel, sal y pimienta, cubriéndolo de agua y el vasito de manzanilla. Dejar cocer durante 1 hora por lo menos.

540. MARMITAKO (cuarta forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de atún; 1 kilo de patatas; 4 rebanadas de pan; 3 cebollas; aceite; agua; sal.

Picar la cebolla sobre el aceite y añadir las patatas en pedazos; las rebanadas de pan y el atún partido en trozos no demasiado pequeños. Todo ello en un puchero o cazuela honda con agua en cantidad suficiente. En una sartén con aceite, freír la cebolla hasta que esté dorada. Verter el contenido de esta sartén en el puchero y dejar que siga hirviendo. Cuando las patatas estén casi cocidas, echar el atún y tapar el puchero. Así que todo esté casi hecho, echar las rebanadas de pan como para la sopa. Después de un hervor, servir.

Hay que tener mucho cuidado en freír bien la cebolla, sin quemarla. También con la cantidad de agua, pues aunque este plato es una especie de sopa, no debe quedar muy caldoso.

541. MARMITAKO DE MOTRIKO

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de bonito a trozos; 1 kilo de patatas; 2 cebollas; pan en rebanadas; aceite; perejil; 1 hojita de laurel; agua; sal; pimienta.

Prepararlo en un puchero de barro con agua, en la que hervirán las patatas, mondadas y a trozos, con sal y la hojita de laurel.

Freír las cebollas picadas en una sartén y, así que tomen color, echarlas al puchero de las patatas. Añadir el bonito y abundante perejil picado; también sal y pimienta. Dejar cocer con el puchero bien tapado. Freír el pan y echarlo en el Marmitako, que ya se puede servir.

542. MARMITAKO CON VERDELES

Ingredientes para cuatro raciones: 3 verdeles; 800 gramos de bonito en una rueda gruesa; 1 kilo de patatas; aceite; 2 cebollas; 3 dientes de

ajo; pimentón picante; agua; sal; 1 hojita de laurel; 2 ñoras; 4 rebanadas de pan frito.

Los verdeles, sin la cabeza, se cortarán a trozos más bien gordos, así como el bonito y las patatas (mondadas).

En una cazuela honda de barro echar aceite y picar las cebollas y los ajos; rehogarlos. Echar luego el pimentón y las patatas y pescados; añadir también la hojita de laurel, la sal y el agua. Las ñoras estarán a remojo desde que se empezó el guiso. Echarlas a la cazuela cortadas a tiras y sin pepitas. Así que todo esté cocido, echar el pan frito y servir.

543. MERLUZA ALBARDADA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de merluza de la parte abierta junto a la cabeza; 4 huevos; harina; aceite; sal.

A la merluza se le quitará la piel y la espina central. Partirla en trozos gruesos del espesor de dos dedos y sazonarlos; aplastarlos después con la mano sobre la harina para formar los filetes, que no serán muy finos. Batir los huevos y albardar con ellos la merluza, friéndola en abundante aceite caliente, de forma que los filetes tomen un color doradito (en realidad es un cocimiento en aceite no arrebatado por el calor). La merluza quedará blanca por la parte de dentro y rubia por fuera

544. MERLUZA MACHICHACO

Ingredientes para cuatro raciones: 8 tajadas gordas de merluza; 1 cebolla; 3 dientes de ajo; aceite; 1/2 kilo de patatas; perejil; salsa espesa de tomate; sal.

En una cazuela que pueda luego ir al horno, poner aceite y picar en él las cebollas y ajos; dar vueltas al picado y añadir las patatas (ya conocidas en agua y sal y cortadas en rodajas). Con estas patatas se forma una capa, que se espolvorea con perejil picado y parte de la salsa de tomate. Colocar encima las tajadas de merluza (con sal) y, sobre ellas, otro poco de salsa de tomate. Dejar que se haga, poco a poco, unos 10 minutos. Antes de servir meter al horno (ya caliente), al objeto de que se dore. Hacerlo rápidamente y servir.

545. COLA DE MERLUZA A LA MARICHU

Ingredientes para cuatro personas: 1 cola de merluza de 1 kilo; 1 cabeza de merluza; 1/2 cebolla; 1 zanahoria; vino blanco: agua; 2 yemas de huevo duro; 2 dientes de ajo; 7 avellanas tostadas; 2 rebanaditas de pan frito;

1 cucharadita de perejil picado; sal; pimienta negra en grano.

Poner la cola de merluza, una vez limpia, en una cazuela. Añadir la cabeza de merluza, la cebolla y zanahoria (partidas en trozos) y echar agua y vino blanco (mitad y mitad) hasta cubrirla, sazonando con muy poca sal y con pimienta negra en grano. Poner la cazuela sobre el fuego. Así que rompa el hervor, espumar y dejar cocer unos 5 minutos Retirar después la cola de merluza y escurrirla Volver a poner la cazuela al fuego, haciéndola hervir de nuevo durante 10 minutos, para que el caldo se concentre y tome el gusto de la cabeza. Colarlo por el chino y guardar este caldo.

Machacar en el mortero las dos yemas de huevo cocido, las rebanadas de pan frito, uno o dos dientes de ajo, el perejil picado y un poco de sal gruesa (se machaca antes y más finamente poniendo sal gruesa). Una vez que se haya convertido en pasta fina, desleírla con un poco del caldo de la merluza.

Abrir por un costado la cola de merluza sobre una fuente de las que van al fuego y quitar la espina, volviéndola a cerrar. Verter por encima la salsa y dejarla al horno unos minutos.

546. MERLUZA A LA MARTINCHU

Ingredientes para cuatro raciones: 1 trozo de merluza de 1 kilo de peso; 1 cabeza de merluza; 6 ó 7 avellanas; 1 yema de huevo duro; pan frito; perejil; 1 diente de ajo; sal; agua; vino blanco.

Cocer el pescado en una cazuela con mitad agua y mitad vino blanco en cantidad que la cubra, añadiendo la cabeza de merluza para que dé más sustancia a la salsa, que más tarde se separará. En el mortero machacar las avellanas tostadas, la yema de huevo, la corteza de pan frito, perejil picado, un diente de ajo y sal: incorporar dos jicaras del caldo en que coció la merluza, para que se deslíe bien.

Retirar la cabeza de la cazuela y en seguida verter la salsa sobre ella, dejando que hierva unos minutos.

547. MERLUZA Y CHIRLAS

Ingredientes para cuatro raciones: 4 rodajas de merluza; 20 chirlas medianas; 1 cebolla grande; 1 botella de sidra; perejil; sal; aceite.

Poner las rodajas de merluza sazonadas en una fuente propia de horno, untada de aceite. Encima colocar una capa de cebolla bien picada y las chirlas ya cocidas y extraídas de sus cáscaras.

Regar el pescado con la sidra y con el perejil picado y cocer a horno muy caliente, dejando que la salsa quede reducida a la mitad.

548. MERLUZA RELLENA (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de merluza de más del kilo de peso; 2 cebollas; 2 huevos duros; aceite; vino blanco; 3 limones; 3 patatas; sal; 150 gramos de gambas; agua; perejil; 1/2 vaso de vino blanco seco.

Preparar una fuente de horno con el fondo cubierto con rodajas de patata, que tendrán sal y 4 cucharadas de aceite.

Limpiar la merluza, abrir y quitar la espina central. Picar la cebolla y rehogar en la sartén, con aceite y una pizca de sal. Las gambas, una vez sin cáscara, se hacen trocitos, que se incorporan a la cebolla frita. Añadir después un poco de perejil picado, y los huevos duros a trocitos.

Rellenar con ello la merluza, que se espolvoreará con sal. Tapar el agujero del pescado con una rodaja de patata y colocar la cola en la fuente con las patatas; disponer alrededor las otras dos cebollas cortadas a lo largo, y rociarla con el jugo de un limón. Meterla al horno hasta que esté bien hecha. Retirar la cola con cuidado y pasar la cebolla y patata por el prensa-purés o chino; a esta salsa se añadirá el vino blanco, el zumo de medio limón y siete cucharadas de agua, haciéndola hervir unos 10 minutos a fuego vivo. Cubrir el pescado con la salsa y adornarlo con rodajas de limón y perejil picado.

549. MERLUZA RELLENA (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 merluza de 1.200 gramos de peso; gambas; pan rallado; 4 huevos; perejil; aceitunas; 1 cebolla; queso rallado; mantequilla; 1 limón; cebolletas en vinagre; alcaparras; sal.

Una vez limpia la merluza, quitar con cuidado la espina central, dejando un hueco a todo lo largo para rellenarlo con el picadillo siguiente: las gambas hervidas y picadas, pan rallado, 2 huevos cocidos, perejil picado, trocitos de

aceitunas, cebolla bien picada y queso rallado. Mezclar todo y rellenar con ello la merluza, cosiéndola para que no se salga.

Colocar el pescado en el asador, rociándolo con mantequilla. Meterlo al horno, cuidando de verter con frecuencia su propia salsa por encima del pescado para que no se seque. Una vez hecho, verter sobre él un poco de zumo de limón.

Adornar el plato con los huevos restantes cocidos, cebolletas y alcaparras.

550. MERLUZA TIPICA VASCA

. Ingredientes para cuatro raciones: 800 gramos de merluza; aceite; 4 dientes de ajo picado; 4 cucharaditas de harina; 1 cucharadita de vinagre; 2 pocillos de caldo de carne; 4 cucharaditas de perejil picado.

Limpiar la merluza y partirla en cuatro rodajas gruesas; salar. Esta merluza se prepara en cazuelitas de barro individuales.

En una sartén se echan dos cucharadas de aceite y, cuando esté bien caliente, se fríe en él un poco de ajo picado pero sin dejarlo dorar; seguidamente agregar una cucharadita de perejil, otra de harina, unas gotas de vinagre y medio pocilio de caldo hirviendo. Mezclar todo bien y dejarlo hervir durante cinco minutos. Transcurridos éstos, se vierte el guiso sobre una rodaja de merluza que se habrá puesto en una cazuelita de barro. Tapar luego ésta y ponerla al fuego, dejándola hervir durante cinco minutos. Servir al momento.

De igual modo preparar las restantes rodajas.

551. MERLUZA EN SALSAS ROJA

Ingredientes para cuatro raciones: 4 rodajas de merluza gruesas (de 3 cms. cada una); 1 cebolla; 2 dientes de ajo;

1 cucharada de perejil picado; aceite; vino blanco; 1 cucharadita de pimentón rojo dulce; agua; sal; 2 huevos duros; puntas de espárragos en lata.

Limpiar la merluza y echar sal. En una cazuela de barro con aceite pasar los ajos y la cebolla, bien picados los dos; añadir las rodajas de merluza, darles la vuelta y espolvorear con el pimentón. Incorporar el vino blanco y agua, y dejar hervir lentamente agitando la cazuela de vez en cuando. Unos diez minutos antes de servir añadir perejil picado, los huevos duros partidos cada uno en cuatro, y las puntas de espárragos.

552. MERLUZA A LA PLANCHA ESTILO ONDARROA

Ingredientes para cuatro raciones: 4 trozos de merluza de la parte cerrada (entre la cola y la parte abierta) de 400 gramos cada uno; sal; aceite; 150 gramos de mantequilla;

2 limones; perejil; ajo.

Limpios los trozos de merluza, se salan y colocan sobre la plancha o chapa de la cocina. Allí se harán poco a poco, regándolos con aceite de vez en cuando, por espacio de unos 25/30 minutos. Tener mucho cuidado al darles la vuelta para que no se rompan. Si es preciso, se separarán del calor vivo a una parte más templada, pero siempre sin dejar de hacerse. Cuando se vea la espina fuera (señal de que están hechos) y hayan pasado ya los 25/30 minutos citados, preparar la mantequilla en una sartén y echar sobre ella el zumo de los limones, ajo y perejil bien picados. Retirar el pescado y sacar su espina central, rociándolo con la salsa de la mantequilla. Servir todo caliente y rápidamente a la mesa. Exquisito sobre todo cuando la merluza está recién pescada.

553. MERLUZA A LA BEARNESA (plato vasco-francés)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 cola de merluza de 1.200 gramos de peso; 1 kilo de alcachofas; vino blanco seco; 2 limones; agua; sal; harina; 2 claras de huevo batido; 50 gramos de mantequilla; aceite; pan rallado.

Limpiar perfectamente la cola de merluza de sus raspas y escamas. Salar y mojar con un poco de jugo de limón. Pasar la merluza por harina y colocarla sobre una besuguera o fuente de horno. Batir las claras de huevos y cubrir con ellas el pescado. Añadir aceite abundante y trozos de mantequilla. Espolvorear con pan rallado. Meter al horno hasta que comience a dorarse. Añadir un vasito de vino blanco seco y volver a meter al horno.

Limpiar las alcachofas y darles forma redonda. Hervirlas en agua con sal y limón, escurrirlas y disponerlas alrededor de la cola de merluza. A la hora de servir, presentarlas con una salsa bearnesa (ver recetas de **Salsas**).

554. MERLUZA A LA MARINERA (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 cola de merluza grande (de 1 kilo de peso aproximadamente); 2 cebollas; agua; sal; perejil; 2

zanahorias; vinagre, harina, pimienta, aceite.

Raspar bien la cola de merluza y lavarla perfectamente al chorro del agua fría. Echarle sal y ponerla a hervir en una cazuela con agua, una cebolla cortada por la mitad, un poco de perejil, las zanahorias y un buen chorro de aceite y vinagre. Cuando esté ya cocida, separar la cazuela del fuego.

En una sartén se fríe cebolla muy trinchadita y cuando tome color se añade una cucharada de harina, pimienta, perejil picado, una cucharadita de vinagre y algo del agua de la merluza. Dejar hacer y colar esta salsa sobre el pescado a la **hora de sacar éste** a la mesa, bien escurrido del agua de su cocción.

555. MERLUZA A LA MARINERA (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de merluza de la parte alta, con la cabeza; 1/2 cebolla gorda; 3 dientes de ajo; caldo de carne; perejil picado; aceite; sal.

El trozo de merluza estará entero y limpio, así como la cabeza; es la gracia de esta receta.

Preparar una cazuela de barro en la que se echan tres tacitas de las de café llenas de aceite, picar la cebolla, y que se haga lentamente sobre fuego bajo. Añadir los dientes de ajo muy trinchaditos y la merluza, sal, perejil cortado muy finamente, y una taza de caldo. Tapar y que se haga al vapor unos 15 minutos, pasados los cuales ya se puede servir.

556. MERLUZA A LA MARINERA (tercera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 cola de merluza de más de 1 kilo; agua; vino blanco; perejil; 1 hojita de laurel; 2 cebollas; 1 zanahoria; aceite; harina; sal; pimienta.

Una vez limpio el pescado y con sal, hervir en un puchero con agua (que sólo le cubra) un poco de vino blanco, perejil, laurel, 1 cebolla y la zanahoria. Ponerlo al fuego y que hierva. Así que esté cocido el pescado, retirarlo y ponerlo en una fuente, rociándolo con la siguiente salsa:

En una sartén con aceite, fría cebolla cortada; ya dorada, añadir media cucharadita de las de café de harina (revolviendo bien); agregar luego una pizca de pimienta y perejil muy picado, y el agua donde se coció el pescado. Dejar hervir hasta que se reduzca a la mitad y después de pasar la salsa por un colador, ya está lista.

557. MERLUZA A LA KOXKERA, VASCA O DONOSTIARRA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de merluza de la parte abierta; harina; aceite; 12 cebollitas pequeñas; patatas; arvejas (200 gramos sin cáscara); 1/2 vaso de vino blanco; caldo de pescado (puede hacerse con la espina de la merluza); sal; agua; pimienta; 100 gramos de setas frescas; 1 lata de puntas de espárragos; perejil; 50 gramos de mantequilla; 1 limón.

Despojar de piel y espinas al trozo de merluza, y hacer filetes. Sazonarlos con sal y unas gotas de limón, pasarlos por harina y freírlos en abundante aceite; a medida que estén hechos, colocarlos en una fuente de horno. En la grasa que sobre, se fríen las cebollas enteras, patatas mondadas redondas y las arvejas (serán muy tiernas); echar todo sobre la merluza, más una cucharada de harina, el vino blanco y algo de caldo de pescado. Añadir sal y pimienta, y dejar que se haga unos 10 minutos sobre el fuego. Después incorporar las setas frescas y las puntas de espárragos. Meter al horno con perejil picado y trozos de mantequilla.

558. MERLUZA CON PURÉ

Ingredientes para cuatro raciones: 1 cola de merluza de más de 1 kilo de peso; mantequilla; sal; patatas; aceite; agua.

Preparar la cola bien limpia y sin escamas y dar sal. Ponerla sobre una fuente de horno untada con mantequilla y meter al horno. A media cocción, cubrirla con un puré de patata que se habrá hecho anteriormente con las patatas, sal, agua y mantequilla, y volver de nuevo la fuente al horno para que termine de hacerse.

559. MERLUZA CON SALSA DE ALMENDRAS

Ingredientes para cuatro raciones: 8 trozos o rodajas de merluza; harina; 1 cebolla; perejil; 2 dientes de ajo; 12 almendras tostadas; caldo; 1 limón; sal.

Una vez limpio el pescado, darle sal y pasarlo por harina. Colocar las rodajas en una cazuela. En un mortero machacar la cebolla, con perejil, los dientes de ajo y las almendras. La pasta que resulte, se mezclará con caldo y se hará cocer a fuego lento durante 30 minutos. La salsa se pasará por pasador de malla grueso, agregándole el zumo del limón. Añadir esta mezcla a la merluza y hacer cocer, todo junto, durante 5 minutos.

560. MERLUZA CON GUI SANTES

Ingredientes para cuatro raciones: 3 trozos de merluza; 1 kilo de guisantes con vaina; 1/2 cebolla; 1 diente de ajo; perejil; 1 limón; agua; sal.

Lavar el pescado, dar sal y bañarlo con zumo de limón. Dejar el pescado un buen rato (15/20 minutos) sobre un plato o fuente.

Hervir los guisantes ya pelados en una cazuela; pero antes de que estén tiernos del todo, colocar los trozos de merluza en la cazuela. Cuando ya esté cocida, retirarla del fuego separando el agua.

En una sartén freír con aceite la cebolla muy picada y añadir perejil y el diente de ajo. Así que la cebolla empiece a dorarse, echar el contenido de la sartén en un mortero, donde se habrán puesto dos cucharadas de guisantes cocidos. Machacar todo y añadir un poco del agua que quede de la cocción, la justa para que resulte muy ligera. Rociar la merluza con ella y esparcir los guisantes, dejando que hierva todo junto, a poco fuego, unos 8/12 minutos.

561. MERLUZA ASADA (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1.200 gramos de merluza en un trozo, de la parte mediana entre la cabeza y la cola; sal; aceite; jerez seco; pan rallado; 4 gambas; 2 pimientos rojos de lata; perejil.

Después de limpiar la merluza echarle sal y dejarla en ella por espacio de media hora. Pasado ese tiempo ponerla en el asador, con aceite, una cucharada de jerez y pan rallado. A continuación se mete al horno, dejándola en él para que se cueza durante tres cuartos de hora a fuego medio.

Cuando esté cocida, sacarla a una fuente, cogiéndola con dos tenedores, y quitarle la espina central.

En el mismo aceite que queda en el asador echar un poco de agua y el jugo que ha despedido la merluza al extraerle la espina. Rápidamente se pone al fuego. En una taza con caldo machacar en el mortero unas gambas cocidas y añadirlas al asador. Si la salsa queda delgada, se le añade un poco de pan rallado. Dicha salsa se pasa después por el colador a una taza. Cuando se vaya a servir la merluza, echársela por todo el alrededor, adornándola con unas ramas de perejil y pimientos rojos, todo picado.

562. MERLUZA ASADA (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1200 gramos de merluza en un trozo; harina; mantequilla; jerez seco; pimienta; caldo de carne; sal.

Limpiar la merluza, sazonar y dar pimienta. Rebozarla en harina y mantequilla y colocarla sobre la fuente de asar. Añadir un vasito de jerez y una jicara de caldo de carne, y meter al horno para que se dore.

563. COLA DE MERLUZA HERVIDA ANA-MARY

Ingredientes para una ración: 1 cola de merluza de 400 gramos de peso; agua; sal; aceite; 2 patatas; perejil; 1 casco de cebolla; 1 diente de ajo; 1 puerro.

Limpiar bien la cola de escamas bajo el chorro de agua fresca y reservarla. Pelar las patatas, puerros y picar perejil. Echar todo a una cazuela con agua, sal y un chorro de aceite.

Observar la merluza mientras cuece, para que no se derrame el caldo.

Así que esté hecha, escurrirla del agua de su cocimiento y presentarla en un plato con las patatas hervidas.

564. MERLUZA A LA BILBAINA

Ingredientes para cuatro raciones: 4 rodajas de merluza gordas; 4 patatas; 2 pimientos rojos naturales; 2 dientes de ajo; 1 cebolla; pimienta en grano; perejil; sal; 1 hojita de laurel; aceite.

Lavar el pescado, salar y reservar.

En una cazuela con aceite freír la cebolla junto a los ajos, bien picado todo. Así que esté hecho, añadir los pimientos cortados a trozos, y dejar rehogar con la cebolla, hasta que con su propio jugo se convierta todo en un puré blando. Si no fuese suficiente el jugo de los pimientos, poner unas cucharadas de agua (sazonar con sal), añadir el laurel y unos granos de pimienta, y pasar después este puré por un tamiz fino.

Preparar las rodajas de merluza en una fuente plana, bien untada de aceite, y meter al horno hasta que el pescado se endurezca un poco. En ese punto, cubrirlo con el puré de pimientos ya preparado. Dejarlo en el horno, para que continúe su cocción, hasta que esté hecho.

Durante su cocción, rociar el pescado con la salsa, procurando que ésta sea espesa y cubra bien las rodajas de merluza.

Así que esté cocida, retirar la merluza del fuego y servirla en una fuente con las patatas cocidas al natural y salpicadas de abundante perejil picado.

MERLUZA EN SALSA VERDE

La merluza en salsa verde es conocida fuera del País Vasco con una serie de nombres que, aunque no son el suyo, la identifican como la «merluza en salsa verde»; tales son: merluza a la vasca — merluza en cazuela — merluza marinera.

No cabe duda que de la receta originaria, que según muchos fue invención de una señora llamada Plácida de Larrea, quien la escribió y mandó a otra amiga que también ostentaba el nombre de Plácida (pero ésta era Larrínaga), han surgido tal cantidad de cambios y de formas que la merluza ya no es la misma que ella ideó. De esto no cabe duda.

Según aseguraba la buena señora, la merluza debía cogerse o pescarse o capturarse con anzuelo y en lancha, y servirse en cazuela típica de barro. Esto se sigue haciendo, claro que siempre no será fácil poder saber si se ha pescado con anzuelo (y en lancha) o no. En cuanto a la cazuela, desde luego que es de barro. Este punto será quizá el único que se ha seguido fielmente.

Ya que hemos hablado de muchas presentaciones, daremos varias recetas, como venimos haciéndolo a lo largo de este libro.

565. MERLUZA EN SALSA VERDE ECONOMICA

Ingredientes para cuatro raciones: 4 rodajas gruesas de merluza; agua; sal; perejil; 4 patatas; 1 diente de ajo.

En una cazuela de barro poner abundante aceite, de buena calidad, al que se añade el diente de ajo picado. Antes de que éste se dore, se van echando los trozos de merluza. Cuando el pescado tome color blancuzco, darle la vuelta y añadirle la sal y mucho perejil picado. Cortar las patatas en rodajas y añadirlas a la merluza, así como el agua suficiente (no mucha) para que se pueda cocer bien. Agitar la cazuela para que no se pegue. Servir en la misma cazuela en que se ha cocinado.

566. MERLUZA EN SALSA VERDE (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 4 trozos de merluza; harina; aceite; cebolla; 1 diente de ajo; perejil; miga de pan; vinagre; caldo; sal.

Pasar cada trozo de merluza por harina, después de haberles echado sal. Freírlos en aceite caliente y colocarlos en una fuente de horno. Picar cebolla

abundante y freiría. Luego echarla sobre los trozos de merluza, dejando que ésta se haga un poquito sobre el fuego.

Machacar el ajo y el perejil en el mortero con miga de pan remojada en vinagre; añadir caldo, desleír lodo y pasarlo por el chino. Cubrir con ello el pescado y meterlo a horno suave 25 minutos.

567. MERLUZA EN SALSA VERDE (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 4 rodajas de merluza; sal fina; harina; aceite; 1 limón; 50 gramos de mantequilla; perejil; 1 diente de ajo; caldo; 200 gramos de arvejas cocidas; agua.

Las rajadas de merluza serán de la parte de la cola. Después de limpias, sazonarlas con la sal fina y secarlas con un paño. Pasarlas luego por harina y colocarlas sobre una tartera o fuente de horno plana, añadiendo aceite fino sobre ella. Meter al horno y, cuando estén a medio hacer, echar el zumo de un limón colado sobre ellas, y los 50 gramos de mantequilla. Meter de nuevo al horno.

En un mortero machacar el ajo y el perejil, que se pondrán sobre la merluza con una jicara de caldo.

Hervir las arvejas (que sean bien tiernas) y adornar con ellas las rajadas de merluza antes de presentar éstas a la mesa.

568. MERLUZA EN SALSA VERDE (tercera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 4 trozos gruesos de merluza de la parte de la cola (cerrada); aceite; ajos; 1/2 cucharada de harina; agua; sal.

Lavar los trozos de merluza con agua y dejarlos escurrir; salar y secar con un paño.

En una cazuela plana de aluminio con asas poner aceite y freír en él los trozos de pescado. Machacar en el mortero dos o tres dientes de ajo juntamente con abundante perejil y unirlo a la media cucharada de harina; verterlo sobre el pescado, una vez desleído en agua, y pasándolo por un tamiz. Dejar hervir los trozos de merluza y servirlos en una fuente.

569. MERLUZA EN SALSA VERDE (cuarta forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 3 trozos de merluza de la parte cerrada de la cola; 3 dientes de ajo; 1 hojita de laurel; aceite; harina;

agua; 3 patatas; sal; pimienta; perejil.

En una cazuela de barro poner aceite, los ajos y la hoja de laurel. Cuando los ajos estén bien fritos, se separan del aceite y se echan las patatas cortadas en rodajas finas. Espolvorear con harina, refreír un poco y añadir agua. Cuando las patatas están casi cocidas, colocar encima el pescado, con un poco de pimienta, sal y el ajo frito machacado. Mientras cuece la merluza, se mueve la cazuela en zig-zag encima del fuego, lo que hace que la salsa adquiera cuerpo, mezclándole entonces una buena cucharada de perejil fresco, picado muy fino.

Servir en la misma cazuela.

570. MERLUZA EN SALSA VERDE (quinta forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 4 rodajas de merluza; 1 lata de espárragos; 3 huevos duros; 1 cabeza de merluza; 3 dientes de ajo; perejil; harina; zumo de limón; pimienta en polvo; sal; aceite.

Poner una cazuela de barro sobre el fuego con aceite y los dientes de ajo picados. Así que tomen color, añadir el perejil picado, remover con cuchara de palo y añadir harina (como una cucharada grande). Incorporar después el agua de los espárragos y la merluza ya con sal, pimienta y zumo de limón. Disponer la cabeza en el centro de la cazuela y las rodajas a su alrededor, añadiendo más agua. Dejar que dé un hervor y girarla de lado para que cueza por la otra cara. Colocar por encima los espárragos y los huevos duros cortados a trozos. Mover la cazuela para que no se pegue, y servir.

571. MERLUZA EN SALSA VERDE (sexta forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 8 rodajas de merluza un poco gruesas; sal; aceite fino; 5 dientes de ajo; 1 cebolla; perejil; agua.

Limpio el pescado, echar sal y dejarlo en un plato. Preparar una cazuela de barro con aceite y freír en ella dos dientes de ajo. Así que estén dorados, se quitan y se tiran. Añadir la cebolla muy picada, los 3 dientes de ajo restantes (también picados) y el pescado. Tapar la cazuela y que se haga a fuego muy vivo. Cuando comience a hervir, retirarla a un lado. Si se ve que va a salir seco, añadir un poco de agua. Servir en la misma cazuela.

572. MERLUZA RESTAURANTE JOSE MARY

(Una especie de merluza en salsa verde del cocinero Ignacio Domenech de la cual hemos sacado los ingredientes.)

Ingredientes para dos raciones: 250 gramos de merluza en dos trozos; sal; zumo de limón; harina; aceite; sal; 4 dientes de ajo; agua; guisantes; puntas de espárragos; perejil; pimienta en polvo.

«Este platito de pescado he tenido ocasión de comerlo en el mismo restaurante «José Mary» de San Sebastián, sitio donde este plato goza de gran fama.»

«Lo calcularemos para dos buenas raciones: 250 gramos de merluza bien limpia y cortada en pedazos de dos a tres centímetros de espesor; se sazona de sal, zumo de limón y se pasa por harina, poca.»

«Pondremos una cazuela típica de barro sobre fuego con tres cucharadas soperas de buen aceite, cuatro dientes de ajo trinchadísimo, que se vayan friendo poco a poco. Tan pronto el ajo empieza a tomar algo de color, se colocan los trozos de merluza; cuando la merluza empieza a calentarse a lo vivo, se le añaden cucharaditas de agua fría, moviendo la cazuela en zigzag lisamente sobre el fogón; añádase una regular cantidad de guisantes y puntas de espárragos cocidos, muévase la cazuela, espolvoréese con perejil bien trinchado; puede añadirse un ligero polvo de pimienta blanca, a quien le guste.»

«La salsa debe resultar espesita y sin una cantidad exagerada, sirviéndose a la mesa con la misma cazuela.»

573. MERLUZA A LA KOSKERA O A LA DONOSTIARRA

Ingredientes para tres raciones: 3 rodajas buenas de merluza; 3 huevos; espárragos; 3 dientes de ajo; 1/2 hojita de laurel; harina, perejil picado; guisantes de lata; agua; sal.

La receta de esta merluza está muy discutida: existe quien la pone con cebolla picada, mientras otros aseguran que esto es algo así como un «crimen» o una «herejía». Ofrecemos una que esperamos guste, aunque no ponemos la mano sobre el fuego por ella.

Puesta la cazuela de barro con aceite y ajos, sobre el fuego, echar el laurel, una cucharada de harina, dos ramas de perejil fresco picado; revolverlo bien y añadir agua, o mejor, caldo de pescado. Incorporar las rodajas de merluza, los guisantes, los espárragos (si son de lata, tal cual están, y si no, hervidos previamente en agua y sal).

Así que todo esté hecho retirar el laurel y cascar los huevos, y, así que estén cuajados, se podrá servir la merluza.

574. PASTEL DE MERLUZA EUSKALDUN

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de merluza; 1 bote de pasta de tomate; 2 puerros; perejil; agua; sal; 6 huevos; mantequilla; anchoas en tiras; 1 lechuga.

Hervir la merluza en una cacerola con agua, sal. los puerros y un ramito de perejil. Así que esté cocida, retirarla y quitar pellejo y espinas. Desmenuzarla y mezclarla con los huevos batidos, añadiéndole la pasta de tomate y uniendo todo muy bien. Rápidamente disponer un molde (untado con mantequilla) y en él poner la merluza preparada. Colocarla a baño-maría hasta que esté casi hecha (bastante seca); en ese momento meter el molde al horno unos minutos. Una vez fría, desmoldar el pastel en una fuente y cubrirlo con una salsa al gusto (ver capítulo Salsas). Adornarlo con 2 huevos duros cortados, anchoas y hojas de lechuga. Servir.

575. KOKOTXAS DE MERLUZA A LA DONOSTIARRA

Ingredientes para cuatro raciones: 600 gramos de barbillas de merluza; sal; harina; aceite; 100 gramos de guisantes; pimienta; agua; 3 dientes de ajo; perejil.

Las barbillas son unos filetes blandos, separados de las cabezas de la merluza (creemos que se trata de las kokotxas). Ya limpias, sazonar, pasar por harina y freír en aceite, sin llegar a que se doren.

En una cazuela de barro con aceite freír los ajos picados con perejil, y añadir las barbillas. Mover la cazuela, incorporar agua, los guisantes, ya cocidos o de lata, pimienta y sal. Tapar seguidamente la cazuela para que se haga poco a poco sobre fuego muy lento unos 10 minutos más. Servir en la cazuela.

576. KOKOTXAS EN SALSA VERDE (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de kokotxas; 1 cebolla; aceite; 2 dientes de ajo; perejil; caldo de carne; sal

Las kokotxas, para que salgan bien, estarán sacadas de las merluzas recién pescadas; de lo contrario, puede que el guiso no resulte tan sabroso. Desde

luego, no deben estar secas, sino frescas y jugosas.

Picar la cebolla sobre una cazuela de barro y freír al fuego con aceite. Así que esté dorada, mezclar los ajos y el perejil bien picados; y a continuación las kokotxas, un buen cucharón de caldo y la sal. Dejar hacer lentamente unos 20 minutos y servir a continuación.

577. KOKOTXAS EN SALSA VERDE (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de kokotxas; aceite; ajos; sal; limón; caldo de pescado; perejil picado.

Limpiar bien las kokotxas y secarlas con trapo seco. En una cazuela de barro poner dos tazas de aceite y, cuando esté caliente, freír en ella cuatro dientes de ajo, retirar cuando estén dorados y echar allí las kokotxas. Sazonarlas con gotas de limón y sal, e incorporar una taza de caldo de pescado y perejil picado. Mover la cazuela para que espese la salsa; a medida que espesa se puede agregar una tacita más de aceite caliente (no más de 2 tazas).

Las kokotxas se harán quince minutos antes de servir las. Presentarlas en la misma cazuela.

578. KOKOTXAS DE MERLUZA ANA-MARY

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de cocochas; puntas de espárragos; guisantes; 1/2 cebolla; 1 diente de ajo; sal; guindilla; 1 patata; perejil; agua; aceite.

En una cazuela de barro con aceite picar la cebolla y el ajo. Cuando la cebolla ya está casi deshecha, añadir el perejil (muy verde) y bien picado y al mismo tiempo las cocochas. Rápidamente agregar un poco de agua. Así que empiece a hervir, incorporar un poco de patata rallada y algo de guindilla y sal, removiendo continuamente con cuchara de palo para que se espese la salsa, y hasta que las cocochas se hayan cocido.

Servir las cocochas adornadas con los guisantes y las puntas de espárragos.

579. KOKOTXAS (MEJILLAS) DE MERLUZA EN VARIAS SALSAS (receta del Restaurante «La Mundakesa» de San Sebastián)

«Se cuecen las cocochas en agua y sal. Después se escurren muy bien y se colocan en una fuente. Se sirven rociándolas con salsa mayonesa, salsa

vinagreta o salsa a la marinera, que consiste en aceite frito con ajos y un poco de vinagre. También resultan muy sabrosas después de bien limpias y secas rebozándolas con huevo batido y friéndolas en aceite muy caliente. Se colocan en una fuente adornándolas con puntas de espárragos, montoncitos de guisantes y huevos cocidos cortados en trozos».

Nota importante.—Todas estas recetas son aplicables a las mejillas o cocochas y lenguas de bacalao, después de previamente desaladas. Ni que decir tiene que son platos también muy interesantes.

580. PESCADILLA RELLENA

Ingredientes para cuatro raciones: 4 pescadillas de 1,4 de kilo cada una; 3 huevos duros; 50 gramos de aceitunas; 50 gramos de jamón; salsa de tomate; pan rallado; mantequilla; sal.

Preparar las pescadillas abiertas y sin espina central, ni cabeza y salar. Rellenarlas con un picadillo compuesto por los huevos duros, las aceitunas y el jamón. Cerrar las pescadillas (no es preciso atar) y ponerlas sobre una fuente de horno, cubierto su fondo previamente con salsa de tomate (ver capítulo Salsas). Añadir trocitos de mantequilla y espolvorear con pan rallado. Meter al horno hasta que estén hechas y servir.

Si se cocinan con una fuente bonita se presentarán en el mismo recipiente.

581. PESCADILLA AL HORNO

Ingredientes para cuatro raciones: 2 pescadillas grandes; 4 patatas; aceite; 2 dientes de ajo; pan rallado; agua; sal.

Abrir las pescadillas de arriba abajo, quitarles la espina y cortar bien todas las raspas. Lavarlas y salarlas. En una fuente de horno poner patatas mondadas en rodajas, con un poco de sal y sobre ellas la pescadilla. En una sartén freír los ajos con aceite y echar todo encima del pescado, cubierto con pan rallado. Meter al horno hasta que se dore. Puede añadirse un vaso de agua; así se evita el que quede seco. Servirlo en la misma fuente.

582. PESCADILLA A LA BIARROTTE

Ingredientes para cuatro raciones: 8 pescadillas; aceite; ajos; perejil; harina; agua; pimienta; pepinillos en vinagre; 1 yema de huevo; vinagre; sal.

Preparar las pescadillas vaciándolas y cortándolas en rodajas. Salar y rebozar en harina. Después se echan en la sartén con aceite muy caliente: cuando están bien doradas, se sacan y reservan, conservándolas calientes.

Echar en el aceite que queda una buena picada de ajo y perejil con un poco de harina; cuando el picadillo está bien dorado. añadir un vaso de agua, espolvorear de pimienta y añadir rodajitas de pepinillo en vinagre. Dejar que se haga cinco minutos.

Después se liga una yema de huevo con un poco de vinagre y se mezcla. Cuando la salsa tenga consistencia de mayonesa, echarla sobre el pescado y servir.

583. FILETES DE PESCADILLA AL HORNO

Ingredientes para cuatro raciones: 2 pescadillas gordas; pan rallado; harina; 3 patatas; 2 huevos; 1 limón; perejil; agua; sal.

Limpias las pescadillas. quitarles las espinas y hacer de cada una dos filetes. Echarles sal y zumo de limón y pasarlos por la harina, el huevo batido y el pan rallado. Colocar los filetes en una tartera, rociarlos con aceite y ponerlos en el horno durante 15 minutos. Preparar el pescado en una fuente. Seguidamente al aceite de la tartera, agregar zumo de limón y perejil picado, echando esta salsa encima de los filetes, que se adornan con las patatas previamente torneadas en forma ovalada y hervidas con agua y sal.

584. FILETES DE PESCADILLA ALBARDADOS

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de pescadilla; harina; sal; 2 huevos; aceite.

Hacer filetes de la pescadilla quitándole la piel y las espinas. Estos filetes, una vez salados, se pasan por harina y huevo batido, friéndose en aceite caliente, pero sólo el tiempo suficiente para que tomen un color ligeramente rubio. Estos filetes pueden servirse calientes o fríos.

585. LANGOSTA AL ESTILO DE BILBAO

Ingredientes para cuatro raciones: 1 langosta que pese 1 kilo y 1/4; aceite; harina; 1 cebolla; sidra; 1/2 kilo de tomates; ajos; azafrán; perejil; pan rallado; 25 gramos de mantequilla; 2 pimientos encamados de lata; sal; agua.

Cocer la langosta en una cazuela con abundante agua bien sazonada: cocerá por espacio de 30 minutos por lo menos. Cuando esté tierna se pasará por agua fría y se le quitará el caparazón, cortándola bien en rodajas.

Aparte hacer la salsa con aceite, cebolla picada, 2 dientes de ajo picaditos, perejil, los tomates pelados y partidos, el azafrán y 2 cucharadas de harina. Darle una vuelta y añadir la sidra suficiente (a modo de caldo) para la cantidad de langosta que deba cubrir. Incorporar los pimientos encarnados cortados a tiras y probar de sal.

Pasar la salsa por el chino sobre la langosta, que estará en una tartera que resista al horno, y espolvorear con pan rallado. Añadir trocitos de mantequilla alrededor y meter al horno. Servir cuando esté doradita en la misma tartera.

586. LANGOSTA A LO RAMONTXO

Ingredientes para cuatro raciones: 8 langostas pequeñas; 8 docenas de chirlas; agua; 1 hojita de laurel; orégano; 4 pimientos frescos verdes o rojos; 3 dientes de ajo; sal; aceite; 2 cebollas; ron; pimienta; perejil; costrones de pan frito en forma triangular; 1 vaso grande de sidra; 150 gramos de jamón serrano.

Hacer hervir las langostas y las chirlas en una cazuela con la sidra, un vaso de agua, la hojita de laurel, el orégano y sal; será suficiente el tiempo justo para que las chirlas se abran por completo. Escurrir la langosta y las chirlas y guardar el caldo

Asar los pimientos y quitarles la piel y pepitas. Cortarlos después en tiras, que se freirán en aceite con 1 diente de ajo picado y sal, separándolos así que estén tiernos.

Preparar una cazuela de barro con aceite y picar en ella las cebollas, los dos dientes de ajo y el jamón a tiras; poco después las langostas y las chirlas, sal, pimienta, perejil picado. Rehogar e incorporar el caldo del cocimiento de las langostas. Dejar que todo hierva unos 10 minutos con unas gotas de ron.

Una vez que esté hecho y sin esperar presentar el plato cubierto con su propia salsa y con los costrones de pan frito alrededor.

587. LANGOSTA BELLA VISTA DEL RESTAURANTE

«CURIA» DE BILBAO

Receta literal de la langosta cedida gentilmente por El Corte Inglés de Bilbao:

Ingredientes para seis raciones: 1 langosta de unos 2 kilos; 12 langostinos hermosos; 6 cigalas hermosas; 12 canapés de caviar ruso; 12 de salmón; 12 de foie-gras.

«Póngase a hervir con suficiente sal el agua donde se va a cocer la langosta. Este agua tiene que tener el punto de sal que tiene el agua de mar. Colocar la langosta sobre una tablilla y atarla para que se mantenga bien extendida. Introducirla en el agua cuando ésta haya empezado a hervir y a partir de que esta agua vuelva a empezar a hervir tenerla en ella por espacio de media hora sin que deje de hervir. Extraerla y poniéndola en el chorro de agua fría cepillarla bien y con mucho cuidado. Hacerla dos cortes por la parte inferior y extraer por ella la cola, teniendo mucho cuidado de no estropear el caparazón. Sacar también la carne de la cabeza. Cortar la cola en láminas de un grosor aproximadamente de un centímetro, decorarlas con trufas cortadas en forma de corazón y con un pincel untarlas dos o tres veces con gelatina caliente líquida.»

«Rellenar el caparazón de la langosta con lechuga cortada en juliana. Poner en una fuente ovalada el caparazón de la langosta y a continuación ir colocando sobre él las láminas, con mucho cuidado y gusto, cabalgando una sobre otra. Agregar gelatina trinchada sobre su alrededor. Decorar bien la cabeza de la langosta y a continuación vayan colocando detalladamente en todo su alrededor los canapés y el marisco citado.»

588. TXANGURRO RELLENO ESTILO SAN SEBASTIAN

Ingredientes para cuatro raciones: 1 txangurro gordo; 2 puerros; 2 zanahorias; 1 cebolla; sal; 1 diente de ajo; agua; 2 tomates; harina; 1 copita de coñac; caldo de carne; vino blanco; sal; pimienta; perejil; pan rallado; aceite.

Poner una cazuela con agua, el puerro, la zanahoria y un trozo de cebolla y sal; hacer hervir en ella el txangurro unos 25 minutos contando desde que empiece el agua a hervir. Así que esté cocido, separar la carne de su caparazón y patas, y reservar caparazón y carne.

Trinchar sobre la tabla media cebolla, el otro pimiento y la zanahoria. En una sartén dorar el diente de ajo y quitarlo, echando las verduras trinchadas y rehogándolas bien; añadir los tomates sin piel y picados, y que se frían: después agregar una copita de coñac y otra de vino blanco, así como unas 4 cucharadas de caldo de carne. Todo esto debe quedar espeso; si es preciso, se

le echa un poco de harina. Poner sal y pimienta y dejar que hierva unos 10 minutos más.

Picar la carne del shangurro y añadirla a ésta salsa. Cepillar el caparazón y rellenarlo con este preparado. Poner encima perejil picado y pan rallado, y meterlo a horno fuerte unos 10 minutos antes de servir.

589. TXANGURRO (CANGREJO DE MAR) CASTILLO PACO

Ingredientes para cuatro raciones: 1 txangurro gordo; salsa de tomate especiada; aceite; mantequilla; 1 puerro; 1 cebolla; 1/2 vaso de coñac; 1/2 vaso de jerez; azúcar; sal; perejil; pan rallado; agua.

Una vez cocido el txangurro en agua salada, sacar la carne de las patas y el cuerpo y conservar entero el caparazón. Picar bien toda esta carne.

En una sartén con aceite y un trozo de mantequilla dorar un diente de ajo, cebolla picada y puerro; aparte se tendrá la salsa de tomate. Echar la carne picada del txangurro en la sartén, e incorporar el tomate y el medio vaso de coñac y el otro medio de jerez, dejándole un rato a medio fuego para que se haga poco a poco (añadir un poquitín de azúcar tostada).

Una vez limpio el caparazón, echar en él toda la mezcla, espolvoreando por encima pan rallado mezclado con perejil y unos trozos pequeños de mantequilla. Dorar al horno a fuego fuerte hasta obtener un punto medio que no sea ni seco ni demasiado caldoso. Servir. (Recordamos que para llenar un caparazón no basta la carne de un txangurro, siendo preciso picar las patas de otro o añadir, para completar, un poco de merluza cocida.)

590. CENTOLLO ESTILO BILBAO

Ingredientes para cuatro raciones: 1 pieza de 2 kilos de centollo; 1 cucharada de perejil picado; 75 gramos de jamón; 3 huevos; 3 cucharadas de pan rallado; agua; sal; aceite.

Se cuece el centollo en agua hirviendo y un punto fuerte de sal durante veinte o veinticinco minutos. Una vez cocido y frío separar las patas del cuerpo sacando la carne de ambas cosas.

Picar muy menuda la cebolla y freiría, uniéndola seguidamente con el perejil, la carne del centollo picada, dos huevos batidos y el jamón a cuadritos pequeños. Mezclar todo bien y con este preparado rellenar el casco del centollo, que de antemano se habrá limpiado y lavado. Una vez relleno, se espolvorea con el pan rallado y se mete al horno hasta que el pan esté bien

tostado. En el momento de servirlo se cubre con un huevo cocido y picado menudo.

591. CENTOLLO RELLENO

Ingredientes para cuatro raciones: 2 centollos gordos; aceite; 1 cebolla; perejil; ajo; salsa de tomate; 100 gramos de jamón sin tocino; 200 gramos de merluza; 1 limón; sal-pan rallado.

Cocidos ya los centollos, separar sus patas y sacar toda su carne. Freír la cebolla picada en aceite y, al tiempo que se haga (pero que no esté dorada), añadir un diente de ajo picado y perejil, también picadito; poco después agregar la salsa de tomate como una taza grande), el jamón a cuadritos, la merluza (que habremos cocido y troceado), el zumo del limón y sal, dejándolo hacer poco a poco. Unirlo a la carne del centello y rellenar la cáscara de éste, previamente limpia Cubrir con pan rallado y meter al horno fuerte hasta que se vea que el pan está tostado. Servir.

592. CENTOLLA A LA DONOSTIARRA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 centolla de buen tamaño y bien fresca; 3 puerros; 1 cebolla; 2 zanahorias; 1 cucharada bien llena de salsa de tomate concentrada; 1 diente de ajo; 1 cucharada de aceite fino; 100 gramos de mantequilla; 1/2 copita de jerez; 1/2 copita de coñac; 2 ó 3 cucharadas de caldo; perejil picado; pan rallado; sal; pimentón; pimienta de Cayena.

Nota: La centolla será muy fresca para que esté bien llena de carne, pues según va envejeciendo se vacía. Tenga también en cuenta que para llenar un caparazón no basta la carne de una centolla, así que siempre habrá que añadir algo más. Completar el contenido del caparazón con merluza cocida.

En una cacerola al fuego con agua, añade dos puerros, dos zanahorias cortadas a rodajas, media cebolla, un puñadito de sal y pimienta de Cayena en grano. Cuando hierve a borbotones se zambulle la centolla y sé le somete a una ebullición fuerte durante 20 minutos. (Preferible con agua del mar, si es posible, ya que es el agua perfecta para cocer mariscos.)

Una vez cocida, retírese cuanta carne contenga la cáscara y las patas, picándola y guardándola.

Hecho esto, poner en una sartén al fuego una cucharada de aceite y 50 gramos de mantequilla y echar un diente de ajo, que una vez dorado se retira.

En la misma sartén poner los 2 puerros restantes y la cebolla, todo bien picadito, y rehóguese sin quemar (no perdiéndolo de vista y removiéndolo con una cuchara). Ya dorado, añadir una cucharada bien llena de salsa de tomate (hecha aparte o de lata) y cocer durante cinco minutos, removiéndolo continuamente; añadir el jerez, el coñac y el picadillo de la centolla con un poco de caldo, y dejar cocer durante unos minutos más. Esta mezcla ha de tener un punto medio que no sea seco ni demasiado caldoso, y se debe sazonar con sal, pimentón y pimienta de Cayena (debe picar).

Con todo ello rellenar el caparazón bien limpio y raspado, espolvorear con pan rallado mezclado con perejil picado y rociar con mantequilla derretida. Meter al horno hasta que se dore.

593. CANGREJOS DE ECHALECU

Ingredientes para cuatro raciones: 4 docenas de buenos cangrejos; 6 tomates frescos; 1 cebolla; 2 pimientos verdes; 100 gramos de jamón sin grasa; sal; 2 guindillas picantes pequeñas; aceite; sal.

Preparar una buena salsa de tomate con los seis tomates frescos, la cebolla, aceite y los pimientos verdes; hacer lentamente esta salsa en una cazuela de barro.

Freír aparte los cangrejos en vivo sobre una sartén al fuego (el aceite estará bien caliente, al objeto de que la carne de los

315 cangrejos salga muy dura), después de bien lavados en dos o tres aguas limpias. El aceite será abundante y estará humeando para que los cangrejos queden bien. Echarlos sobre la cazuela del tomate, añadir sal y las guindillas, y que se haga todo junto unos 15 minutos. Servir.

594. CANGREJOS COCIDOS DE PAMPLONA

Ingredientes para cuatro raciones: 4 docenas de cangrejos gordos; agua; 1 limón; 2 cucharadas de buen vinagre; sal; agua; 3 puerros; 5 guindillas de Cayena picantes.

Prepararlos de víspera.

En un puchero con agua y el doble de sal que lo normal, se echarán los cangrejos vivos y bien lavados, y se añadirán tres puerros partidos, el zumo del limón, el vinagre, así como también las guindillas. Dejar hervir hasta que se hayan cocido y retirarlos del fuego en el mismo recipiente, dejándolos allí hasta el día siguiente, en que se escurrirán y servirán.

595. CANGREJOS A LA PAMPLONESA

Ingredientes para cuatro personas: 2 kilos de cangrejos: perejil; pimienta; clavillo; 2 cebollas; 1 zanahoria; vino blanco: sal.

Lavar bien los cangrejos y hacerlos al fuego en una cazuela de barro con la zanahoria y las cebollas cortadas por su mitad, un poco de perejil, pimienta, clavillo, vino blanco, sal y dos o tres cucharadas de manteca. Tapar la cazuela y remover a menudo. Retirla a un lado para terminar su cocción a fuego lento. Escurrir y colocar los cangrejos en la fuente formando una pirámide.

596. MOJOJONES (MEJILLONES) A LA CANTABRIA

Ingredientes para cuatro raciones: 4 kilos de mojojones; 1 limón; 4 puerros; vino blanco; harina; perifollo; sal; mostaza; pimienta.

Limpiar perfectamente los mojojones y ponerlos en cazuela grande sobre el fuego al objeto de que se abran; cuando puedan sacarse de su concha, se irán separando y dejando en otro recipiente (que sea hondo). Una vez terminada esta operación echar el caldo, que hayan soltado los mojonos, sobre éstos.

Los puerros se pican finamente en una sartén que contenga aceite; se añade una cucharada colmada de harina y, cuando se vea que ésta toma color doradito, se echa un buen vaso de vino blanco y el caldo que tienen los mojojones. Esta salsa hervirá unos 10 minutos; pasado este tiempo incorporar los mejillones, el jugo de medio limón, una cucharada de mostaza y un pizco de pimienta. Separar todo del fuego y dejar que se enfríe. Servir en una fuente con el perifollo bien picadito por encima de los mejillones.

597. MOJOJONES ESTILO VASCO

Ingredientes calculados para una ración: 1 kilo de mojojones por comensal; 4 tomates; aceite; pan rallado; vino blanco; sal; pimienta; perejil.

Freír durante largo rato los tomates a trozos y reducirlos a salsa; añadirles el pan rallado, sal, pimienta y vino blanco.

Limpiar los mojonos con un cepillo y ponerlos en una sartén sin nada más, para que se abran; así que lo estén, sacar su carne y echar la salsa preparada, añadiéndoles algo del líquido que habrá en el fondo de la sartén.

Dejar cocer unos 15 minutos. Servirlos calientes o fríos.

/

598. MOJOJONES SORKALDE

Esta fórmula es de la esposa de José María Busca Isusi, Carmen Aguirre, que con ella obtuvo el primer premio en un Concurso de Amas de Casa de Sebastian, por: 1) hacerse en menos tiempo; 2) tener alimentación completa de una comida para otras (de unas ocho horas de «autonomía de vuelo»); 3) ser el plato de mejor sabor; 4) resultar su coste el menor; y 5) poseer las proteínas animales más baratas.

Ingredientes para cuatro raciones: 2 kilos de mojojones; aceite; 2 cebollas; 3 dientes de ajo; un vasito de vino blanco; 1 hojita de laurel; pimienta; 1 cucharadita de puré de tomate; agua; sal; 250 gramos de arroz.

Después de bien limpios los mojojones, se arriman al fuego con agua para que se abran; se quita luego la cáscara vacía y se reserva el agua.

Preparar una cazuela de barro y en ella echar aceite y la cebolla picada; cuando esté doradita añadir el puré de tomate, el vino, los mojojones, el vino blanco, los ajos picaditos, la hojita de laurel, sal y pimienta. Los mojojones hervirán con la salsa.

Aparte hervir el arroz en blanco.

Se sacará a la mesa formando un centro con el arroz y colocando los mojojones con su salsa alrededor, o bien moldeando el arroz en molde con centro hueco y poniendo en él los mojojones.

599. MEJILLONES A LA VASCA

Ingredientes para cuatro raciones: 2 kilos de mejillones; 3 tomates; mantequilla; sal; pimienta; agua; hierbas aromáticas; caldo; vino blanco.

Freír en la cazuela los tomates, sin piel ni semillas, con mantequilla, sal y pimienta. Aparte hervir los mejillones en mitad vino blanco mitad caldo, con las hierbas. Echar los mejillones (sin cáscara, sólo el molusco) en la salsa de tomate. Servir bien caliente.

600. MEJILLONES CAPBRETONESSES

Ingredientes para cuatro raciones: 2 kilos de mejillones; 50 gramos de harina; 50 gramos de mantequilla; 4 chalotes; perejil; miga de pan; leche; sal; pimienta; salsa preparada de tomate; vino blanco; agua.

Saltear los mejillones a fuego lento, agitándolos de vez en cuando hasta que queden bien abiertos (soltarán un caldo que debe guardarse). Escurrirlos en un colador y quitarles las conchas por donde se han despegado.

Preparar una salsita oscura con la mantequilla y la harina sin dejar de remover; dejar enfriar la salsa. Desleír después ésta con la mitad del agua de cocción de los mejillones, añadiendo los chalotes, perejil bien picado y miga de pan sentado, empapada en leche y exprimida.

Poner la salsa con el resto del agua de la cocción de los mejillones, bien pasado, para evitar que quede arena.

Añadir una cucharada grande de jugo de tomate o media cucharada de tomate reducido. Salpimentar. Si la salsa es demasiado espesa se puede alargar con vino blanco y agua (mitad y mitad).

Poner los mejillones en la salsa y dejar hervir diez minutos. Echar perejil antes de colocarlos en una fuente que pueda ir al horno. Meter a éste unos 15 minutos. Servir.

601. CHIRLAS A LA CAZUELA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 1/2 kilos de chirlas gordas; 2 cebollas; 2 cucharadas de pan rallado; salsa de tomate; sal; coñac.

Limpias las chirlas, poner aceite en una cazuela de barro y en el picar las cebollas; así que estén doradas, añadir las chirlas, el pan rallado y dos cucharadas soperas de salsa de tomate (ver capítulo Salsas), sal y una copita de coñac. Tapar la cazuela y que se hagan poco a poco.

602. CHIRLAS EN SALSA VERDE

Ingredientes para cuatro raciones: 1 1/2 kilos de chirlas-perejil picado; agua; sal; 2 dientes de ajo; aceite; harina; caldo de carne.

Cocer las chirlas en un poco de agua caliente, después de bien lavadas. Colocar al fuego una cazuela de barro con aceite y los ajos picados muy menudos; echar las chirlas con perejil muy trinchado revolviéndolas bien con una cuchara de palo; así que hayan frito un poco, añadir media cucharada, o algo menos, de harina, un poco caldo de carne y dejar cocer unos 15 minutos.

603. CHIRLAS A LA MARINERA (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1.500 gramos de chirlas; aceite; 2 cucharadas de cebolla picada; 1 cucharada de perejil picado; 1 limón;

una cucharada de pan rallado; sal; agua.

Lavar las chirlas en varias aguas frías para sacarles completamente la arena. Seguidamente se ponen en una cazuela de barro al luego con agua, retirándolas cuando se abran y colando el agua por un paño fino (reservándola).

En aceite bien caliente freír la cebolla; una vez frita, agregar el perejil, el pan rallado y un cucharón del agua de cocer las chirlas, vertiéndolo todo sobre éstas, a las que se habrá rociado con el jugo del limón. Servirlas rápidamente en la misma cazuela y bien calientes.

604. CHIRLAS A LA MARINERA (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 1/2 kilos de chirlas; 100 gramos de manteca de cerdo; 1 hojita de laurel; 2 dientes de ajo; pimienta; sal; 1 limón; harina; vino blanco; caldo de pescado; perejil picado.

Después de que las chirlas estén bien limpias y lavadas, ponerlas en una cazuela de barro con la manteca, rehogarlas y sazonarlas con sal, pimienta, ajo muy picado, la hoja de laurel y unas rajitas de limón. Espolvorear con una cucharada escasa de harina, dos de vino blanco y un poquito de caldo de pescado. Dejar que se hagan durante media hora a fuego lento con la cazuela bien tapada, y meneándolas a menudo con la cuchara de palo.

Al tiempo de servirlas echar perejil picado sobre ellas.

605. CHIRLAS A LA MARINERA (tercera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 1/2 kilos de chirlas; aceite; 1 cebolla gorda; 2 dientes de ajo; caldo del cocido; sal; aceite; agua.

Limpiar bien las chirlas en agua fresca. Poner en una sartén agua hirviendo; así que esté hirviendo echar las chirlas y revolver.

Cuando vayan a abrirse, retirarlas del agua y abrir una a una, dejándoles media cáscara y procurando que las carnes no se suelten. Ponerlas de nuevo en el agua donde han sido hervidas, para que desprendan la arena y, una vez hecha esta operación, incorporarles a una cazuela de barro que tendrá aceite, la cebolla bien picada y los dientes de ajo a laminillas. Cuando esté todo hecho, añadir dos cucharaditas de harina. Así que todo esté bien unido poner un cacillo de caldo de cocido. Al ver que la salsa está en su punto, introducir las chirlas, darles un hervor y servir rápidamente.

606. PERCEBES

Ingredientes para cuatro raciones: 4 kilos de percebes; agua; sal.

Este marisco, de forma especial, requiere muy poca preparación; bastará con salarlos y hervirlos perfectamente. Para ello, lavarlos bien y hacerlos en un puchero con agua y un punto muy fuerte de sal (el doble por lo menos de lo normal) y con una cocción (echándolos en agua que ya hierva) de unos cinco minutos de reloj.

Presentarlos fríos.

607. ANGULAS A LA MIRENTXU

Ingredientes para cuatro raciones: 800 gramos de anguilas; aceite; 2 pimientos choriceros; ajos; perejil; 1 lata de guisantes; 2 yemas de huevo cocido; sal; pimienta.

Limpiar las anguilas, cortándoles cabeza y cola y restregándolas bien con sal gorda, hasta que no estén babosas; quitar sus tripas y pasarlas por varias aguas. Cortarlas a trozos regulares.

En una cazuela al fuego se pone aceite y dos dientes de ajo; cuando tomen color se retiran y se guardan. Añadir seguidamente el pimiento choricero, previamente remojado en agua caliente, y frotarlo bien dentro de la cazuela, para que suelte la pulpa de su interior.

Los trozos de anguila se tendrán reservados en un plato con un poco de agua: añadir a la cazuela el pescado y que empiecen a hacerse sin llegar a freírse (se echarán juntamente con el agua del plato). Majar los ajos que se tenían reservados e incorporarlos al guiso con un poco de agua, los guisantes y el perejil picado; mover la cazuela para que no se pegue. Sazonar con pimienta y sal; dar la vuelta a cada uno de los trozos de anguila uno por uno. Las dos yemas de huevo se deshacen con un poco de la misma salsa de la cazuela y se añaden a ésta, meneando la cazuela para que la salsa se espese y resulte bien ligada y en su punto. Servir.

608. ANGUILAS A LA MARINERA (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 2 anguilas grandes ó 4 más pequeñas; aceite; ajos; cebollas; harina; 1/2 vaso de vino tinto; 3 tomates; caldo de carne; perejil; sal; pimienta.

Limpiar bien las anguilas y despojarlas de su piel; cortarlas luego a trozos y sazonarlos con sal y un poco de pimienta. En una cazuela (mejor de barro)

poner aceite y freír en él una cebolla cortadita y un ajo machacado; dejar rehogar y añadir una cucharada de harina. Se hará hasta que tome un poco de color; en ese punto incorporar los tomates sin piel, a trozos, el vaso de vino tinto y una jicara de caldo, así como los trozos de las anguilas. Cuando el pescado esté a hecho, se retirará y se pasará la salsa sobre él, salpicándolo bien de perejil picado.

609. ANGUILAS A LA MARINERA (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 8 anguilas; 100 gramos de manteca; 2 cebollas; 2 dientes de ajo; vino blanco; harina; hierbas aromáticas; pimienta; clavo; sal; 100 gramos de champiñones.

Las anguilas morenas grandes de los estanques de las Landas no se pelan; se limpian bien, se vacían y se cortan en rodajas.

Freír en una cazuela de barro con manteca (si se dispone de cebollitas, utilídense enteras). Una vez todo dorado, echar las anguilas y, al cabo de un momento, retirar la cebolla y el ajo con una espumadera. Espolvorear el pescado con harina, dorarlo y rociarlo con un vaso de vino blanco (en último caso se podría rociar con agua). Sazonar con sal, pimienta, el clavo y las hierbas aromáticas, añadiendo los champiñones. A fuego moderado necesita de media hora a tres cuartos de hora. Si se han utilizado cebollitas pequeñas, se pueden poner de nuevo en la salsa.

610. ANGUILAS A LA DONOSTIARRA

Ingredientes para cuatro raciones: 2 anguilas gordas; pimienta; harina; aceite; 4 dientes de ajo; 6 pimientos chorriceros secos; 1 cucharada de piñones tostados; 2 cortezas de pan; perejil picado; 1 vaso grande de sidra; 3 pimientos morrones de lata.

Despellejar y limpiar las anguilas y cortarlas en trozos más bien gruesos. Echar sal y pimienta, pasarlos por harina y freírlos en aceite; así que estén fritas, colocarlas en una cazuela de barro.

En la grasa sobrante preparar la salsa friendo los ajos y retirándolos, friendo las cortezas de pan y retirándolas, y añadiendo los pimientos chorriceros (ya remojados en agua) y los piñones tostados. Majar en el mortero los ajos y el pan frito e incorporarlos a la salsa, junto con la sidra y abundante perejil picado. Salar y poner pimienta. Pasar esta salsa sobre las anguilas para

que den un hervor. Pelar los pimientos a tiras e incorporarlos a la cazuela, así como un poco de perejil muy finamente trinchado.

611. ANGUILA EN SALSA MENDIGORRIA

Ingredientes para cuatro raciones: 2 anguilas grandes; aceite; 1 cebolla; 2 dientes de ajo; harina; perejil; 2 huevos; caldo de carne; sal.

Poner aceite en una cazuela de barro; una vez que esté bien caliente, freír la cebolla y un diente de ajo picados finamente; cuando estén dorados añadir la anguila, previamente cortada y limpia.

Así que esté frita incorporar una cucharada pequeña de harina, un diente de ajo, sal, perejil y dos yemas de huevo duro, bien picado. Cubrir todo con caldo, y dejar hervir a fuego fuerte unos minutos; reducida la salsa, servir, espolvoreando lo blanco de los huevos duros por encima del guiso.

612. ANGUILA CON TOMATE

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de anguila; agua; sal; patatas; salsa de tomate.

Después de lavada la anguila, se corta en trozos regulares y se pone a cocer en agua y sal. A los diez o quince minutos, según su tamaño, trasladarla a una fuente con patatas fritas o cocidas, acompañándola de una salsa caliente de tomate.

613. ANGUILA EN SALSA VERDE

Ingredientes para cuatro raciones: 1 anguila de 1 kilo de peso o algo más; aceite; harina; caldo de pescado o agua; 1 hojita de laurel; sal; 3 dientes de ajo; perejil.

Tomar una anguila de buen tamaño, lavarla bien en varias aguas y cortarla a trozos no muy pequeños.

En una cazuela de barro con aceite echar una buena cantidad de ajos y perejil (muy picado). Revolver con una cuchara de madera. Rápidamente incorporar una cucharada de harina desliéndola bien; después un poco de caldo (o agua) y cuando empiece a hervir añadir los trozos de anguila y la hojita de laurel. Sazonar con sal y dejar hervir una media hora. Servir en la misma cazuela.

614. ANGUILAS AL ESTILO VASCO-FRANCES

Ingredientes para cuatro raciones: 8 anguilas; 1/2 kilo de cebollitas enteras; ajos, harina; sal; nuez moscada; tomillo; laurel; vino tinto; caldo; champiñones; manteca; 1 cebolla.

Matar las anguilas golpeándoles la cabeza contra un objeto duro, madera o piedra, y pasarlas por la asadora para que se les crispe la piel; de esta manera se pelan fácilmente. También se pueden pelar, colgándolas de un clavo con un cordel atado alrededor de la cabeza; se incide la piel en esa parte y se estira hasta la cola, como si lucra un conejo. Vaciarla y con unas tijeras cortarle las barbas, la cabeza y la cola, que no valen nada.

Si se trata de «chardiats» o «sariats» de los que se pescan en los estanques de las Landas, y que son las llamadas morenas, no hace falla pelarlas, pero hay que quitarles el limo, calentándolas. Cortarlas a trozos y salar.

En una cazuela de barro freír en manteca cebolla picada y las cebollitas enteras con un diente de ajo; en cuanto se doren echar la anguila y dejar unos instantes, revolviendo con la cuchara de madera, o mejor, haciéndola saltar. Quitar la cebolla y el ajo picado, que ya no hay que volver a echar. Retirar también las cebollitas, reservándolas; espolvorear la anguila con harina y dorarla.

Mojarla con caldo o con agua; sazonar con sal, pimienta, nuez moscada, un ramito de tomillo y laurel y dejar cocer. También se puede remojar con caldo y vino tinto, mitad y mitad. Hacia el final de la cocción, se añadirán tallos secos de champiñón, y si no se ha utilizado vino para la salsa, se echará un chorrito de vinagre en el momento de ponerla en la fuente rodeada de cebollitas.

615. ANGUILA CON ARROZ

Ingredientes para cuatro raciones: 2 anguilas gurdas; 1/4 de kilo de arroz; pimienta; clavo; perejil; sal; agua.

Cocer la anguila con el arroz, previamente sazonado, y añadir pimienta y clavo.

Cuando las anguilas sean muy gruesas se echarán en la cazuela juntamente con el perejil cuando el arroz esté a medio cocer. Si las anguilas son pequeñas, es mejor hacerlo una vez que el arroz esté cocido.

616. ANGUILA BIDASOA

Ingredientes para cuatro raciones: 2 anguilas gordas; 100 gramos de manteca de cerdo; 1 vaso de coñac fuerte; harina; 3 dientes de ajo; 150 gramos de setas frescas; 1 vaso grande de buen vino de Rioja; caldo de pescado; sal; pimienta; hierbas aromáticas en un ramillete (este ramillete estará compuesto de romero, tomillo, laurel y orégano); costrones de pan frito.

Despellejar, limpiar y trocear las anguilas en pedazos más bien gruesos.

En una cazuela de barro con la manteca de cerdo se rehogarán las anguilas, que ya tendrán sal y pimienta. Cuando tome un aspecto doradito poner el coñac, espolvorear con harina y picar los dientes de ajo; añadir también las hierbas aromáticas, más sal y pimienta, las setas a trocitos, una jicara de caldo de pescado y el vaso de vino de Rioja. Dejar que hierva todo lentamente.

Antes de servirlo retirar las hierbas y poner los costrones de pan frito.

617. ANGUILA FRITA (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 2 anguilas; vino blanco; aceite; 1 cebolla; tomillo; perejil; 1 zanahoria; laurel; sal; pimienta; 3 huevos; salsa de tomate; pan rallado.

Limpiar y partir las anguilas en trozos. Ponerlas en una cazuela de barro, junto con el vino, la zanahoria, el tomillo, la cebolla, perejil y demás especias, todo bien picado, y colocar la cazuela sobre fuego moderado. Añadir agua y sal y dejar cocer hasta que quede jugoso. Cuando estén hechas, retirarlas, pasarlas por yemas de huevo batido, cubrirlas con pan rallado y freirías en aceite.

Servirlas con salsa de tomate (ver capítulo de Salsas).

618. ANGUILA FRITA (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de anguila; aceite; sal; vino blanco; 1 cebolla; 1 zanahoria; un poco de tomillo; perejil; 1 hojita de laurel; pimienta.

Una vez limpia, se partirá en trozos que serán puestos a la lumbre en una cazuela con aceite, el vino blanco y la cebolla, zanahoria, tomillo y perejil picados, la hojita de laurel y sal y pimienta. Agregar un poco de agua.

619. ANGUILA GUISADA

Ingredientes para cuatro raciones: 2 anguilas; aceite; harina tostada; 1 diente de ajo; pimienta; perejil; clavo; sal.

Preparar una cazuela de barro con aceite, y colocar las anguilas enrosadas. Freírlas y añadir pimienta, perejil, el clavo (previamente molido), sal, una cucharada de harina tostada y el ajo.

Revolver en la misma cazuela de barro y, así que estén hechas, servir las.

620. SALMON CON SETAS

Ingredientes para cuatro raciones: 1.500 gramos de salmón; vino tinto; caldo de pescado; 200 gramos de setas; 2 dientes de ajo; perejil; sal; pimienta; nuez moscada; manteca de cerdo; harina.

Cocer el salmón (si se quiere a trozos) con el vino tinto y el caldo a partes iguales en una cazuela. Añadir las setas, los ajos y perejil finamente picados, sal, pimienta y nuez moscada raspada. Así que esté cocido, retirarlo de la cazuela y agregar a ésta una cucharada de manteca de cerdo y otra de harina. Servir el salmón con esta salsa por encima.

621. SALMON DEL HOSTAL AGUIRRE DE ORICAIN

Ingredientes para cuatro raciones: 4 rodajas de salmón; aceite; harina; mantequilla; sal; 6 patatas enteras hervidas; 1 lechuga; salsa Iría.

Después de bien limpio el salmón, sazonar, pasar por harina y colocar sobre la chapa de la cocina o sobre unas parrillas cerradas las rodajas bañadas con aceite. Asarlas a fuego lento hasta que adquieran color tostado. Doradas ya las rodajas, ponerlas al horno bañadas con mantequilla y vigilándolas continuamente durante los cinco minutos que tardarán en terminar de hacerse.

Se sirve con una salsa fría (ver capítulo Salsas), presentada aparte, y sobre hojas de lechuga rizada y patatas hervidas al vapor.

622. SALMON DEL BIDASOA (de casa de la Patxa en Lesaca)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 salmón entero; 2 zanahorias; 2 cebollas; 2 puerros; perejil; 4 ó 5 dientes de ajo; 1 limón; sal; perejil; aceite; vino blanco; vinagre; especias como pimienta y clavo; agua.

Lo principal de este plato es la limpieza del salmón, que se hará sacándole las tripas y sangre y, por el orificio anal, el vientre sin herirlo ni romperlo.

El salmón si se cuece a rodajas pierde su gelatina y jugosidad; por eso, para eliminar su sangre, es mejor utilizar el gancho final de las espumaderas.

Cuando esté limpio se pondrá sobre una tela blanca con un lecho de zanahorias, cebollas, puerros, perejil, 3 dientes de ajo y limón, todo a rodajas; sobre ello se colocará el salmón y encima otra capa de verduras. Después de envolverlo con el lienzo y atarlo con un hilo fino, introducirlo en una salmonera, en donde habrá agua, sal, aceite crudo y un vaso de vino, también algunas gotas de vinagre y las especias. Cocerlo en agua sobre el fuego durante 25 minutos, si el salmón es de 4 kg., y unos 30 minutos, si es de 5 kg. Dejarlo enfriar.

Servirlo en bandeja de madera, cubierta de helecho real y acompañado de una salsa vinagreta (ver capítulo Salsas) o bien otra que sea fría.

623. SALMON DEL BIDASOA A LA PARRILLA

Ingredientes para cuatro raciones: 8 trozos de salmón; aceite; 2 cebollas; perejil; sal; salsa de tomate.

Adobar los trozos de salmón con aceite, sal, perejil y cebollas picadas. Pasados unos 60 minutos, retirarlos y asarlos sobre parrillas calientes. Regar el salmón con el jugo del adobo de vez en cuando y servirlo con una salsa de tomate.

624. SALMON COCIDO CON SALSA BEARNESA (receta vasco-francesa)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 cola de salmón de más de 1 kilo de peso; 1 cebolla; 1 zanahoria; aceite; sal; agua; 6 pepinillos en vinagre; 3 huevos duros; 2 pimientos morrones de lata; sal; salsa bearnesa.

Hervir la cola de salmón después de bien limpia, en una cazuela con agua, cebolla, zanahoria, sal y un chorro de aceite. Así que esté cocido el pescado, escurrir y presentarlo en una fuente con los pepinillos en vinagre cortados a discos; los huevos duros cortados de igual forma, los pimientos morrones a cuadritos, y cubierto de salsa bearnesa (ver el capítulo «Salsas»).

625. SALMON DE BERTIZARANA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 salmón de 1 kilo de peso; 4 huevos; pimienta; sal; aceite; vinagre; agua; 1 cebolla.

Separar del salmón las huevas (es imprescindible para esta receta que tenga huevas), lavarlo y hacer que hierva. Escurrir y colocar el pescado en una fuente, bañándolo con esta salsa.

Picar las huevas del pescado (cocido) deshechas, en el mortero, con cebolla cruda y cuatro yemas de huevos duros. Así que formen pasta, sazonar con pimienta y sal, y aderezar con aceite, vinagre y el agua en que ha cocido el salmón.

626. SALMON COCIDO

Ingredientes para cuatro raciones: 1 salmón de 1 kilo o más de peso; agua; sal; perejil; limón; pimienta; yemas de huevo.

Cocer el salmón con agua sazonada y perejil picado. Ya cocido, echarle un poco de limón y pimienta. Hacer una salsa de yemas y servir.

627. SALMON A LA PARRILLA

Ingredientes para cuatro raciones: 8 rodajas de salmón; sal; aceite.

Limpia las rodajas de salmón, ponerles aceite y sal y hacerlas a la parrilla. También se pueden rebozar (empanar). Servir con salsa bearnesa (ver el capítulo «Salsas»).

628. LAMPREAS DE RIO EN SU JUGO

Ingredientes para cuatro raciones: 600 gramos de lampreas gordas; 2 dientes de ajo; pimienta; clavillo; azafrán; canela; perejil; sal; aceite; vino blanco.

Limpia y cortar las lampreas a trozos, salarlas y echarlas en una cazuela de barro, en donde se habrán frito los ajos, con el aceite utilizado para ello, pimienta, sal, perejil bien picado y las demás especias que hemos citado, junto con un vaso de vino blanco. Dejar cocer y retirar el pescado a un plato. Triturar la salsa por el chino, volver el pescado de nuevo a la cazuela y cubrirlo con ella. Dará un hervor ligero antes de sacarse a la mesa.

629. LAMPREAS EN SALSA VERDE

Ingredientes para cuatro raciones: 800 gramos de lampreas; aceite; 1 cebolla; 1 diente de ajo; harina; perejil; sal; agua.

La medida más propicia de las lampreas para esta receta oscilará entre los 3 y 4 cms.

Lavarlas y escurrirlas bien. Picar un poco de cebolla y ponerla a dorar en una cazuela de barro, con aceite; añadir 1/2 diente de ajo picado y las lampreas. Con una cuchara de palo se les irá dando algunas vueltas para que suelten su jugo. Incorporar 1/2 cucharada de harina y sal, y un poco de agua caliente con ajo finamente picado. Servirlas tras un ligero hervor en la citada salsa.

630. LAMPREAS ESTILO PESCADOR

Ingredientes para cuatro raciones: 2 lampreas de las grandes; 4 patatas gordas; pimienta en grano; sal; 1 hojita de laurel; agua; vino tinto; 1 copa de ron; 3 dientes de ajo; aceite; pimentón encamado dulce.

Despellejar y destripar las lampreas y quitarles la cabeza. Lavar y trocear a pedazos gordos.

Preparar una cazuela de barro con su fondo cubierto de rodajas de patatas; sobre ellas, unos granos de pimienta, la hojita de laurel cortada en tres partes y una copa de vino y otra de agua, así como el ron y las lampreas. Tapar la cazuela, arrimarla a fuego lento pero que no pare; a media cocción añadir una taza de aceite frito con ajos por cada kilo de pescado y con algo de pimentón encarnado; que siga haciéndose hasta su total cocción.

631. LAMPREAS ESTILO DONOSTIARRA

Ingredientes para cuatro raciones: 2 lampreas gordas de unos 600 gramos cada una; 2 dientes de ajo; 4 ñoras; aceite; pimentón encarnado picante o dulce; perejil; sal; agua.

Limpiar y despellejar las lampreas, trocear y tirar las cabezas. Secarlas con un paño y echar sal.

Remojar las ñoras en agua por espacio de dos horas.

En cazuela de barro, con abundante aceite, freír los ajos y separarlos; echar las ñoras sin pepitas y a tiras y los trozos de pescado. Tapar para que se rehogue y añadir una cucharada de pimentón, perejil picado y un vasito de agua. Mover la cazuela y servir.

632. LAMPREA LANDESA O PURRADE

Ingredientes para cuatro raciones: 4 lampreas; agua; aceite; harina; manteca; 2 cebollas; sal; 2 dientes de ajo; vino tinto; pasas, ciruelas y piñones; pimienta.

La lamprea que sube del mar a los ríos, es la más estimada por los sibaritas. Pero para que tenga todo su sabor hay que comprarla viva.

Colgarlas de un clavo por la cabeza y cortarles la cola para que escurra la sangre, que se recogerá en un vaso.

Se tendrá agua hirviendo para sumergir la lamprea en cuanto esté muerta; se pela utilizando un trapo viejo. Vaciarla y cortarla en pedazos de dos dedos.

Poner a calentar manteca y aceite (mitad por mitad) en una cazuela. Cuando esté caliente, echar un poco de harina, hasta que se dore, revolviendo con una cuchara de madera. Trinchar, por separado, ajo y cebolla. Primero se echa la cebolla, se revuelve y entonces se echa el ajo. Remojar con agua y vino tinto al cincuenta por ciento; y si gusta el sabor, poner las pasas de corinto, las ciruelas y los piñones. Dejar cocer durante un cuarto de hora y echar la lamprea ya con sal en la salsa, vigilando la ebullición; cuando se crea que el pescado está casi hecho, mézclese un vaso de vino tinto a la sangre reservada, vertiéndolo sobre el pescado. Añadir pimienta y dejar hervir una hora.

Este plato es mucho mejor si se prepara el día anterior.

633. LAMPREAS A LA MARINERA

Ingredientes para cuatro raciones: 4 lampreas; sal; pimienta; vino tinto; alcohol de vino; harina; mantequilla; pan frito.

Proceder a quitarles la piel de la siguiente manera: pasar la punta de un cuchillo bien afilado alrededor de la cabeza cortando la piel; con la mano izquierda sostener el pescado por la cabeza, y con la derecha, agarrando el pellejo por donde se ha hecho la incisión, tirar hacia la cola hasta que quede despellejado. Ahora cortar la cabeza y quitar las tripas limpiándolo bien; cortarlo en trozos y meterlo en una cazuela juntamente con un ramo de perejil, sal, pimienta y un vaso de vino tinto. Cuando el vino ha comenzado a hervir, añadir medio vaso escaso de alcohol de vino de 90 % y prender fuego al alcohol, dejando que siga hirviendo diez minutos, durante los cuales se irán retirando los trozos a medida que se vayan haciendo. Colocarlos en la fuente donde se vayan a servir. Pasar por el colador la salsa donde ha hervido el pescado, añadiendo cincuenta gramos de mantequilla y una cucharada de

harina. Mezclar muy bien todo y echarlo sobre el pescado, que estará adornado con costrones de pan frito.

634. BARBOS FRITOS

Ingredientes para cuatro raciones: 8 barbos de más de 150 gramos cada uno; sal; aceite; harina; 1 cebolla.

Los barbos son unos peces de río de inferior calidad a las anguilas o a las truchas, tienen muchas espinas y en ocasiones cierto sabor a fango o lodo; por ello son mejores los pescados en aguas corrientes, con fondo pedregoso. El barbo-trucha, de ríos de montaña, con abundantes manchas negras u oscuras en los costados, está realmente apreciado por los degustadores de pescado de río.

La mejor época de la pesca de este pez es cuando hiela, allá por los meses de enero y febrero.

Y vamos con las recetas:

Limpiar perfectamente los barbos quitándoles las tripas y escamas; salar, pasar por harina y dejarlos sobre una tabla o un mármol. En una sartén poner aceite abundante y freír en él la cebolla muy picada; así que esté dorada, retirarla y proceder a freír en esa grasa los barbos. Cuando estén fritos servirlos rápidamente.

635. BARBOS A LA RIBEREÑA (plato clásico de los campesinos de la Ribera de Navarra)

Ingredientes para cuatro raciones: 8 barbos de 200 gramos cada uno; aceite; vino blanco; sal.

Echar los barbos, sin limpiar ni quitar el vientre, a remojo con el vino y con sal por fuera. Se fríen en una sartén con aceite.

Haciéndolos de esta forma se consigue que las espinas y la espina dorsal queden blandas y puedan salir rápidamente y sin dificultad. Cada uno en su plato los limpia adecuadamente.

636. TRUCHAS A LA NAVARRA

Las truchas a la navarra son un plato muy conocido y difundido; sin embargo vemos que en la mayoría de los restaurantes, así como en muchos libros de cocina, se da ese nombre a las truchas con jamón, cuando realmente

la «trucha a la navarra» es otra cosa y, muy curioso, ni siquiera lleva jamón en su preparación.

Las truchas pueden alcanzar gran tamaño; esto es fácil de ver por las fotografías que ilustramos. Sin embargo, una trucha de 250 a 350 gramos es un peso ideal para una ración, y su carne es más fina y sabrosa.

Receta de preparación de «Truchas a la Navarra»:

Ingredientes para cuatro raciones: 4 truchas de ración; 2 yemas de huevo; aceite; vino tinto; cebolla; 8 patatas; sal; pimienta; tomillo; romero; hierbabuena; laurel.

Limpiar y colocar las truchas en una cazuela de barro. Cubrir las con una cebolla muy picada, un vaso largo de vino tinto, pimienta, un tallo de hierbabuena, tomillo, romero y una hoja de laurel; una vez que esté en esta maceración por espacio de una hora, poner la cazuela sobre el fuego y añadir aceite y sal, dejando cocer a luego no muy vivo.

Reducido el caldo a su mitad, sacar las truchas y pasar el caldo por el colador.

Servir el guiso acompañado con patatas cocidas y la salsa antes dicha, ligada con las dos yemas de huevo batidas en crudo.

637. TRUCHAS CON JAMÓN

Esta receta es la que se da generalmente bajo el nombre de «Truchas a la Navarra»; es una de las formas en que las truchas quedan más sabrosas. Su preparación consiste en freír las con jamón, aunque para hacerlo con gracia existe un pequeño truco que explicaremos a continuación:

Colocar las lonchas de jamón y las truchas, bien limpias, en una sartén con aceite, unas al lado de las otras; también se puede poner el jamón dentro de la trucha, pero existe el inconveniente de que en este caso la trucha quede muy salada, por lo que, si se desea hacer así, habrá que desalar previamente el jamón con leche.

El jamón tendrá algo de tocino y las lonchas no serán ni muy gruesas ni muy finas; si son de estas últimas estará poco tiempo en la sartén; si son gruesas se dejará que frían bien.

Trucha con jamón (receta):

Ingredientes para cuatro raciones: 8 truchas de 250 a 300 gramos de peso; aceite; tocino; jamón; sal.

En una sartén honda poner un poco de aceite con el tocino entreverado, eliminando los chicharrones, hasta obtener abundante grasa; freír en ella las lonchas de jamón y colocarlas en una fuente. Cuando el aceite y la grasa estén bien calientes, se fríen las truchas, limpias y con sal (no mucha).

Servir las truchas sobre las lonchas de jamón.

En Aoiz ponen 150 gramos de trucha por 75 de jamón.

En Hurguete 150 gramos de trucha por 100 de jamón.

638. TRUCHAS ESCABECHADAS

Ingredientes para cuatro raciones: 4 truchas de ración-caldo; vinagre; vino tinto; pimentón; 1 hojita de laurel; aceite; azúcar; sal; harina.

Limpiar las truchas y poner sal; pasar por harina y freír en aceite. Separar.

Preparar la marinada haciendo hervir durante 10 minutos la misma cantidad de vino, vinagre y caldo, a lo que se añadirá una cucharada de pimentón (por litro de líquido), la hojita de laurel y 200 gramos de aceite.

Dejar enfriar y verterlo sobre las truchas.

639. TRUCHAS DE GAVE (receta vasco-francesa)

Ingredientes para cuatro raciones: 4 truchas de ración;

1 cebolla; 1 chalote; 1 ramita de estragón; perejil; 1/2 litro de vino del Jurançon; 1 vasito de agua; sal; pimienta; 1 diente de ajo; aceite; mantequilla; crema fresca;

2 yemas de huevo; 1 limón; hierbas finas.

Elegir truchas bien vivas y vaciarlas por las agallas, sin escamarlas. Aclararlas diez minutos al chorro del agua, escurrir y colocarlas en una fuente que pueda meterse al horno.

Dorar en una cazuela, con dos cucharadas de aceite de oliva, una cebolla, un chalote pequeño, un poco de ajo, una rama de estragón y perejil. Rociar todo con medio litro de vino de Jurançon y un vasito de agua. Dejarlo cocer 10 minutos y salpimentar.

Verter este preparado, tibio, sobre las truchas, haciéndolas hervir a fuego lento 20 minutos: escurrirlas después y mantenerlas calientes. Ligar con dos

cucharadas de crema fresca, un trozo de mantequilla, dos yemas de huevo y un poco de zumo de limón colado y añadir las finas hierbas muy picadas.

Verter la salsa en la fuente, colocando encima las truchas, y hacer al horno 5 minutos. Servir.

640. TRUCHAS FRITAS

Ingredientes para cuatro raciones: 8 truchas de ración (250 a 300 gramos de peso); sal; manteca de cerdo; aceite; pan rallado; perejil; 2 limones.

Bien limpias y enteras, se les da sal y se colocan en trapo limpio para que se sequen. Poner en una sartén aceite y manteca por partes iguales, y cuando hierva fuerte, se fríen las truchas, envueltas previamente en pan rallado. Colocarlas en la fuente a lo largo o en montón con hojas de perejil y trozos de limón.

641. TRUCHAS ASADAS DE ESTELLA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 trucha grande de 2 a 3 kilos de peso; harina; 150 gramos de mantequilla; 150 gramos de carne magra de cerdo (guiarra); aceite; 4 dientes de ajo; sal; 2 limones.

Limpiar y quitar las espinas de la trucha, abrirla por la mitad desde la cabeza a la cola, extraer la espina y rellenarla con la carne de cerdo picada y con sal; atar la trucha, darle sal por encima, pasarla por harina y ponerla en una fuente de horno.

Freír los ajos con mitad de mantequilla y mitad de aceite, y así que estén dorados, verter todo sobre la trucha que, rápidamente, se hará al horno. Mirar de vez en cuando y rociarla con su jugo. A la hora de presentarla a la mesa (unos 10 minutos antes), rociarla con el jugo de los limones y quitar el hilo con que se la ató en un principio.

642. TRUCHAS CHARRI

Ingredientes para cuatro raciones: 8 truchas de ración; sal; 18 tiras de tocino fino.

Limpiar bien las truchas y sazonar con sal. En una tartera colocar la mitad de las tiras del tocino; sobre ellas, las truchas, tapándolas con el resto de

trozos del tocino. Meter al horno, dejándolo hasta que se derrita el tocino casi completamente. Servir bien caliente.

643. TRUCHAS FRITAS CON HARINA DE MAIZ

Ingredientes para cuatro raciones: 8 truchas de ración; harina de maíz; manteca de cerdo; 2 limones; sal.

Ya limpias las truchas, abrir, sazonar bien con sal y pasar por harina de maíz; en seguida freirías en la manteca, muy caliente, hasta que tomen un bonito color dorado. Servir, adornándolas con el limón cortado a rodajas.

644. TRUCHAS AL JURANÇON VIEJO

Ingredientes para cuatro raciones: 1 trucha de kilo; 100 gramos de mantequilla; 1/2 litro de Jurançon; 4 yemas de huevo; champiñones.

Se escoge una buena pieza, se vacía y se escama. Salpimentar y ponerla en una cazuela de barro con la mantequilla, el Jurançon blanco viejo, algún tallo de champiñón blanco, de los llamados de París, cortado en rodajitas (reservar las cabezas). Hacer cocer la trucha en el horno y rociarla cada cinco minutos. La cocción de una pieza de un kilo exige alrededor de 20 minutos. Cuando esté cocinada, poner el jugo en una cacerola de saltear para reducirlo: cuando esté hecho, retírese del fuego y líguese con cuatro yemas de huevo montadas con mantequilla, es decir, que al batirlas se va añadiendo la mantequilla; se cogen las cabezas de champiñón y se pasan por mantequilla; se podrían haber hecho con la trucha, pero en este caso habría que sacar la fuente del horno para retirarla con la salsa. Verterlo sobre la trucha, tapada con la salsa, y meter al horno, muy caliente, durante dos minutos. La trucha estará gratinada cuando adquiere color.

645. TRUCHAS RELLENAS

Ingredientes para cuatro raciones: 4 truchas grandes; 100 gramos de carne de cerdo; 200 gramos de pescado blanco; 200 gramos de setas o champiñones; manteca; 2 cebollas; 2 nabos; 2 zanahorias; sal; pimienta; 4 huevos; salsa de tomate.

Preparar una masa con la carne de cerdo, el pescado, las setas o champiñones y hacer en un caldo con manteca, cebollas, nabos, zanahorias y todas las hortalizas juntas con los trozos de pescado, sal y pimienta. Rellenar

las truchas y empanarlas con huevos batidos. Después freírlas, y cuando tengan un buen color, retirar y servir con salsa de tomate.

646. TRUCHAS CELHAYA

Ingredientes para cuatro raciones: 8 truchas de 150 a 200 gramos de peso cada una; sal; pimienta; harina; 100 gramos de mantequilla; aceite; 1 limón; perejil.

Preparar las truchas vaciándolas y limpiándolas bien. Salpimentar por dentro y por fuera y pasar por harina. Echarlas en la sartén con 50 gramos de mantequilla y dos cucharadas soperas de aceite. Dejar hacer cinco minutos de cada lado, según las dimensiones de la trucha.

En un recipiente aparte pónganse 50 gramos de mantequilla con un buen picadillo de perejil y zumo de limón. Colocar las truchas en una fuente y rociarlas con el preparado anterior. Servirlas muy calientes.

CARNES - DESPOJOS

La carne en el País Vasco se divide, para su venta en la plaza, de la siguiente forma:

Clase extra = Solomillo.

1.^a clase = Redondo, tapa, cadera, babilla, contra, pez, chuletas, espalda y aguja.

2.^a clase = Brazuelo, delantero, bajada de pecho, zancarrón.

3.^a clase = Costilla, falda, pescuezo, pecho y rabo.

CARNES

Cordero, camero y cabrito

647. ESPALDA DE CORDERO A LA JARDINERA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 espaldilla de cordero de 1.500 gramos; sal; harina; aceite; 500 gramos de vainas frescas; pimienta en grano; clavo; 2 cebollas; 2 dientes de ajo; sal; 100 gramos de manteca de cerdo; agua.

Salar la paletilla, a la que se habrá dado unos golpes y unos cortes; pasarla por harina y rehogarla en una sartén grande con aceite. Pasarla a una fuente de horno con las cebollas en crudo, los ajos picados, unos granos de pimienta y el clavo machacado. Meterla al horno con la manteca.

Hervir aparte las vainas, rehogaras en aceite y presentar la espaldilla con las verduras alrededor.

648. CORDERO EN SALSA PICANTE

Ingredientes para cuatro raciones: 1 pierna de cordero de 2 kilos de peso; 3 zanahorias; 4 patatas; 1 cebolla; 1 tomate; sal; caldo de carne; 1 manzana; 3 cucharadas de vinagre; estragón; 2 chalotas.

Preparar una fuente con la cebolla partida a lo ancho, las zanahorias a ruedas, una patata (también partida a lo ancho), el tomate cortado en rodajas, la manzana a trozos y meterla al horno con el cordero (bien sazonado).

La pierna suelta grasa y hay que quitarla a medida que se vaya cocinando. Así que esté ya sin grasa y doradita, añadir una jicara de caldo de carne y dejar que siga haciéndose.

Preparar una salsa con las chalotas fritas, el vinagre y un poco de estragón. Al presentar el cordero en la fuente se pasará esta salsa, junto con lo que lleva la pierna, sobre la carne.

649. CHULETAS DE CORDERO ASADAS

Ingredientes para cuatro raciones: 4 chuletas de 200 a 300 gramos cada una; 1/2 limón; aceite; sal; patatas.

Una vez bien limpias las chuletas, aplastarlas un poco con el mazo. Poner sal y unas gotas de limón y regarlas con aceite crudo. Hacerlas sobre la plancha o parrilla calientes y sin aceite. Una vez que ya estén asadas, retirarlas y servir las, colocándolas en una fuente redonda, formando círculo, acaballadas y llenando de abundantes patatas fritas el centro del círculo.

Estas patatas pueden moldearse, para así dar la sensación de que son patatitas nuevas.

650. CORDERO A LA CHILINDRON (plato de Navarra) (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1.300 gramos de cordero; harina; aceite; manteca de cerdo; dos dientes de ajo; 1/2 vaso de vino blanco; 5 tomates frescos o una lata de tomate natural; 1 cebolla; 200 gramos de guisantes; 2 pimientos chorriceros secos; agua; sal.

Cortar el cordero a trozos más bien grandes y asarlos. Pasar por harina y reservar. En una cazuela de barro poner aceite y manteca y los dientes de ajo; cuando estén fritos, separarlos y echar el cordero que freirá lentamente, tapado. Darle la vuelta de vez en cuando y añadir el vino blanco y los tomates (sin piel y trinchados), o bien el tomate de lata, que se tendrá frito con un poco de cebolla y pasado por el tamiz. Dejar que el cordero siga hirviendo en esa salsa. Añadir a media cocción guisantes cocidos y unas tiras de pimiento seco. Probar de sal y servirlo caliente.

651. CORDERO A LA CHILINDRON (plato navarro) (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1/4 de delantero de cordero; aceite; manteca de cerdo; 1 cebolla; 2 latas de tomate al natural; 2 dientes de

ajo; sal; 5 pimientos morrones de lata

Partirlo a trozos y rehogarlo en una cazuela de barro, con mitad de manteca y mitad de aceite (mejor si se tiene a mano su telilla picada, que se dejará derretir en la cazuela).

En una sartén con aceite freír la cebolla picada muy menuda, junto con dos ajos y hacer el contenido de las latas de tomate. Sazonar todo y dejarlo cocer hasta que se reduzca a la mitad. Pasarlo por el colador chino y verterlo sobre el cordero, que cocerá lentamente hasta que esté bien tierno.

Unos 30 minutos antes de servirlo, probar para ver si está suficientemente sazonado, e incorporar por encima los pimientos morrones cortados en tiras, dejando que siga haciéndose sobre el fuego otra media hora más. Servirlo en la cazuela.

652. CORDERO A LA CHILINDRON (tercera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: delantero de cordero; 3 cucharadas de grasa (aceite y manteca de cerdo, mitad y mitad, o mejor aún, agregando a la manteca la telilla del cordero y dejándola derretir); 1/2 litro de salsa de tomate muy gorda; 5 pimientos rojos frescos (o de lata); sal; tocino de jamón; pimienta negra.

Partir el cordero en varios trozos, ponerlo a rehogar en una cazuela de barro (con su telilla y la manteca, o con manteca y aceite) y dorar bien todo. Añadir dos dientes de ajo, dorarlos y a continuación verter por encima la salsa de tomate, sazonando con sal, pimienta negra y un poco de azúcar, para corregir la acidez del tomate. Dejarlo cocer muy lentamente hasta que esté bien tierno.

Media hora antes de que se vaya a servir, añadir 5 pimientos rojos, cortados en tiras y dejar cocer unos 30 minutos más hasta el momento de servir.

Para servir, colocar los pimientos encima y espolvorear con perejil picado. Servir en la misma cazuela.

653. GUISADO DE CORDERO

Ingredientes para cuatro raciones: 2 kilos de cordero (espaldilla o pierna); manteca de cerdo; 3 cebollas; 2 dientes de ajo; 3 zanahorias; vino blanco; caldo de carne; sal; 6 patatas; aceite; perejil.

Lavar bien el cordero y despedazarlo. Poner en una cazuela de barro con manteca las cebollas picadas, el ajo picado, la zanahoria y un poco de perejil. Así que esté a medio dorar, añadir el cordero y, cuando todo ello se haya rehogado, agregar sal, caldo y media jicara de vino blanco.

Se necesitará como una hora de tiempo, pero se ha de tener cuidado de que no se pase ni quede medio crudo.

Añadir patatas a medio dorar en la sartén con aceite.

654. CORDERO A LA VASCONGADA

Ingredientes para cuatro raciones: 1/2 cordero; sal; 4 dientes de ajo; 200 gramos de manteca; patatas avellanadas; ensalada de lechuga.

Sazonar con sal medio cordero y frotarlo con ajo machacado; colocar todo en una cazuela de barro con manteca. Sobre esta cazuela poner otra cazuela de barro o introducirla en el horno, hasta que el cordero esté muy tierno. Al cabo de media hora retirar la cazuela de encima para que se dore la cocción y se tueste la carne. Retirarlo del horno, desengrasar el jugo y verterlo por encima. Ponerlo en una fuente y añadirle como guarnición patatas avellanadas. y ensalada de lechuga. Servirlo bien caliente.

655. CHULETAS DE CORDERO A LA NAVARRA (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 12 chuletas de cordero; sal; manteca de cerdo; aceite; 200 gramos de jamón; 2 cebollas; 1 kilo de tomate; 300 gramos de chorizo de Pamplona.

Las chuletas serán del costillar sin retocar ni limpiar la punta de hueso, aunque sin nervios ni espinazo. Echarles sal y freírías en una sartén con mitad aceite, mitad manteca de cerdo. Según se vayan sacando de la sartén, colocarlas sobre una fuente de barro que sirva para el horno.

Picar las cebollas y el jamón y freírlos en el resto de la grasa de las chuletas; así que tomen color dorado, incorporar los tomates sin piel y trinchados y dar un hervor. Cubrir las chuletas con esta preparación y meterlas al horno para que se hagan.

Ya casi hechas, cortar el chorizo a rodajas y cubrir la superficie de la fuente con ellas, metiendo las chuletas de nuevo al horno (fuerte), hasta que el chorizo comience a deshacerse. Servir en la misma fuente.

656. CHULETAS DE CORDERO A LA NAVARRA (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 8 chuletas; 3 cebollas; manteca de cerdo; pan rallado.

Picar las cebollas, y rehogarlas (dejarlas enfriar). Bañar en manteca derretida y hacer que se tuesten por un lado. Cubrir de una capa de cebolla rehogada y miga de pan rallado, rociándolas con manteca. Tostar las chuletas en parrilla sobre el lado crudo.

Servirlas calientes.

657. CORDERO MECHADO CON VINO TINTO

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo y medio de cordero de la parte de la pierna; 100 gramos de tocino; 100 gramos de manteca de cerdo; 1 vaso grande de vino tinto;

1 diente de ajo; harina; 1/2 kilo de patatas; aceite; sal.

Deshuesar la pierna, frotarla con ajo y echarle sal. Mecharla con el tocino hecho tiras y atarla con hilo; pasarla por harina, dorándola en la manteca caliente. Meterla al horno, regándola con su jugo varias veces. A mitad de la cocción añadir vino tinto. Trincharla en frío, y servirla con las patatas fritas a cuadros y su jugo.

658. RIÑONADA DE CORDERO ESTILO VASCO

Ingredientes para cuatro raciones: 1 riñonada de cordero tierno de 2 kilos de peso; sal; pimienta; 200 gramos de manteca de cerdo; 3 hojas de menta; 1 kilo de patatas; almendras tostadas; vino blanco; agua; perejil.

Atar la riñonada de un cordero con un cordel fino, y ponerla a asar con la manteca de cerdo previamente sazonada con sal y pimienta. Durante su asado rociarla con algo de vino blanco y añadir la menta bien picada.

Aparte saltear unas patatas nuevas (que estarán ya cocidas con agua y sal) antes de dorarlas bien con manteca de cerdo, y espolvorearlas con perejil picado.

Servirlo con el cordero a trozos, con las patatas y su jugo. Acompañarlo de un platito que tendrá las almendras tostadas.

659. COCHIFRITO (Plato navarro)

Ingredientes para cuatro raciones: 1.500 gramos de cordero sin hueso; 150 gramos de manteca de cerdo; 1 limón; 1 cebolla; 2 dientes de ajo; pimentón encarnado; 1 grano de pimienta; perejil; sal.

Partir el cordero en trozos pequeños y limpiarlo de telas. Darle sal y freírlo en la manteca puesta en una cazuela de barro sobre fuego vivo. Así que todos los trozos hayan tomado color, añadir la cebolla, ajo, perejil y el grano de pimienta machacado o reducido muy menudo; el zumo del limón y una cucharada de pimentón encarnado. Tapar y que se haga unos 15 minutos más, cuidando de que no se pegue. Servir.

660. MENESTRA DE CORDERO

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de cordero; 100 gramos de tocino; 200 gramos de jamón; 1 cebolla; 4 zanahorias; 12 cebolletas tiernas; harina; caldo de carne; 250 gramos de arvejas tiernas; 16 patatitas nuevas; 12 pencas de acelgas albardadas; 6 alcachofas hervidas; 1 lata de puntas de espárragos; 3 huevos duros; sal; aceite; vino blanco o jerez.

Picar el tocino en una sartén que contenga aceite. Así que se formen los torreznos, quitarlos y echarlos en una cazuela de barro, salteando el jamón partido a trozos. Retirar éste y echarlo también a la cazuela de barro, haciendo lo mismo con el cordero, que se rehogará, con sal. e irá a la cazuela de barro. Dar una vuelta ahora, después del cordero, a las zanahorias enteras o cortadas y a las cebolletas (entera la parte de arriba) y, así que tomen color, escurrirlas y ponerlas en la cazuela de barro. Añadir al cordero las arvejas y las patatitas nuevas y la salsa siguiente:

Picar la cebolla en la sartén con aceite, revolver en ella dos cucharadas de harina; añadir sal, vino blanco o jerez (un chorro) y caldo de carne. Pasar todo por el chino encima de la carne.

Cuando todo haya dado un hervor, terminar la receta con las pencas de acelga rebozadas, las alcachofas cocidas, las puntas de espárragos y los huevos duros, todo arregladito para que ofrezca un bonito aspecto.

661. TERNASCO o CORDERO LECHAL (plato navarro)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de cordero; 1 vaso de vino blanco; 2 limones; 200 gramos de manteca de cerdo; sal.

El cordero irá en un trozo entero. Darle sal y prepararlo en una fuente de horno con la manteca de cerdo. Meterlo al horno y, así que tome color (se le dará la vuelta), añadir el zumo de los limones y el vino blanco. Servirlo caliente.

Si el horno va con leña como en los de los pueblos, el ternasco quedará mucho mejor.

662. CORDERO LECHAL ASADO

Ingredientes para cuatro raciones: 1/2 cordero lechal; 4 dientes de ajo; sal; manteca de cerdo; 1 lechuga; aceite; vinagre.

Untar bien el cordero con sal y ajos picados y prepararlo en una cazuela o fuente con la manteca.

Hacerlo primero sobre el fuego y meterlo después al horno. Se le mirará y dará vueltas para que se haga por un igual.

Servirlo con la lechuga en ensalada, arreglada con aceite, sal y vinagre.

663. PIERNA DE CARNERO

Ingredientes para cuatro raciones: 1 pierna de 2 kilos de peso; 200 gramos de tocino; 3 zanahorias; 1 cebolla; 1 hojita de laurel; caldo de carne; vino blanco; alubias blancas cocidas.

Mechar la pierna de carne con el tocino y colocarla en una cazuela, sobre un lecho de lonchas de tocino, zanahorias, cebolla y una hoja de laurel. Añadir dos cucharones de caldo y uno de vino blanco y hacerla poco a poco sobre el fuego.

Cuando esté en su punto servirla con una ensalada de alubias blancas.

664. CORDERO ASADO

Ingredientes para cuatro raciones: 1 pierna de cordero de 1.800 gramos de peso; manteca de cerdo; 2 dientes de ajo; agua; sal; 1 lechuga; patatas; aceite; vinagre.

Asar el cordero en cazuela grande y bien tapada de la siguiente forma:

Elegir un cordero que sea bien blanquito y tenga cubierto el riñón de grasa, pues así será más jugoso y tierno.

Hacer unas incisiones o cortes en los nervios, dar sal y frotar todo con un poco de ajo. Ponerlo a asar con manteca en una cazuela y bien tapado. Dejar

que se haga con calma, cuidando de darle vueltas y retirando de la cazuela la grasa sobrante, para que no se refría en ella el cordero. Aproximadamente necesitará para hacerse unas dos horas y media. Al final se aviva el fuego y se rocía el cordero por encima con su grasa para que se dore. El cordero ha de estar bien asado, hasta desprenderse el hueso de la carne; gene raímente queda el hueso adherido a la carne. Servirlo con patatas fritas y la lechuga en ensalada.

665. BLANQUETTE DE CORDERO HAUTE-LANDE

Ingredientes para cuatro raciones: 750 gramos de espalda deshuesada; 4 zanahorias; 1 cebolla; agua; sal; 125 gramos de champiñones secos; 12 cebollitas; clavo; 3 dientes de ajo; hierbas aromáticas; nuez moscada; 1 huevo; 1 limón; manteca de cerdo; pan.

Preparar una espalda deshuesándola y cortándola en trozos. En una cazuela de barro poner la carne con un poco de agua fría, cuatro zanahorias pequeñas, una cebolla con clavo, hierbas aromáticas, los dientes de ajo, sal, pimienta y una pizca de nuez moscada. Hacer hervir todo a fuego muy lento durante una hora y espumar.

Aparte preparar una salsa dorada, rociándola con el agua donde se ha hervido el cordero y dejarla reducir durante 15/20 minutos; la salsa así obtenida se echará sobre el cordero. Incorporar unos cuantos champiñones secos y las cebollitas blanqueadas, y cocer todo durante un cuarto de hora. En el momento de servir, blanquear la salsa con una yema de huevo (mezclada poco a poco con dos cucharadas de salsa); añadir zumo de limón y revolver bien; dejar hervir y mantenerlo caliente. Servir el cordero con pan frito en manteca de cerdo.

666. CHULETAS DE CARNERO A LA GUIPUZCOANA

Ingredientes para cuatro raciones: 8 chuletas que no sean pequeñas, pero sí tiernas; aceite; 2 cebollas; sal; un ramito de hierbas aromáticas (laurel, tomillo, orégano, clavillo, perejil); patatas; pimienta blanca en polvo; caldo de carne; 1 vaso de sidra.

Preparar las chuletas con sal y freirías en aceite. Separarlas en un plato. Con la grasa que ha quedado rehogar las cebollas cortadas en rodajas finas; así que empiecen a dorarse, volcarlas en una cazuela de barro honda, extendiendo bien la cebolla en su fondo. Sobre ella poner las chuletas;

seguidamente cubrirlas con rodajas muy delgadas de patatas, y el ramito de hierbas aromáticas atado (este atadillo de hierbas aromáticas se retirará poco antes de servir). Sazonar las patatas con sal y un poco de pimienta blanca en polvo.

Añadir el vaso de sidra e igual cantidad de caldo.

Tapar la cazuela con una hoja de papel blanco, recortado a la medida, y poniendo sobre ella la tapadera, que cubrirá todo el recipiente perfectamente. Meterlas a cocer a horno fuerte, calculando en unos 30 ó 40 minutos el tiempo de cocción.

667. ESPALDILLA DE CARNERO A LA VASCA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 espaldilla de camero de 2 kilos; sal; 100 gramos de tocino salado; 100 gramos de miga de pan; vino blanco; 4 dientes de ajo; 3 escaloñas; perejil; pimienta; nuez moscada; 1 yema de huevo; 200 gramos de manteca de cerdo; 6 pimientos verdes frescos.

Deshuesar la espaldilla y aplastarla un poco. Quitar las pieles y grasa y sazonar con sal. Hacer el siguiente relleno:

Picar el tocino salado en una sartén. Agregar la miga de pan remojada con vino blanco, los ajos machacados, las escaloñas picadas (si no, hay que poner cebolletas trinchadas), el perejil, sal, pimienta y un poco de nuez moscada rallada. Colocar la sartén al lado del fuego y remover con una cuchara de madera para que se mezclen bien todos los ingredientes. Añadir la yema de huevo y dejarlo enfriar un poco.

Rellenar la espaldilla con esta composición, atarla bien con un cordel delgado y hacer que se ase al horno con la manteca de cerdo, rociando a menudo este asado con su propio jugo o grasa.

Al terminarse de hacer, separar el carnero y en su nuevo jugo rehogar los pimientos verdes a tiras (ya asados y sin piel ni pepitas).

Servir la espaldilla quitando el cordel y cortándola a rodajas y con los pimientos alrededor. Servir la salsa en una salsera.

668. CARNERO DE CIRAUQUI

Ingredientes para cuatro raciones: 1.500 gramos de carnero; 150 gramos de tocino; 3 dientes de ajo; especias al gusto; sal; 1 hojita de laurel; perejil; 6 tomates; agua; caldo de carne; pimentón encamado.

En una olla de barro echar los trozos del carnero con sal, laurel, perejil, tocino entre gordo y magro (frito). Cuando esté a medio punto, rehogar, añadir los ajos machacados con pimentón desleído en agua y un poco de agua bien caliente y los tomates. Incorporar un poco de caldo, sal y especias, dejando que se haga todo hasta su total cocción.

669. CHULETAS DE CABRITO ALBARDADAS

Ingredientes para cuatro raciones: 12 chuletas o costillas; salsa bechamel; 4 huevos; pan rallado; sal; aceite.

Aplastar un poco las chuletas o costillas y echarles sal. Freírlas ligeramente en la sartén, debiendo quedar crudas por dentro. Preparar una salsa bechamel (ver capítulo «Salsas») y poner sobre cada chuleta una cucharada de salsa, o bien pasar la carne sobre la salsa para que salga embadurnada o bañada. Batir los huevos y albardar las chuletas en ellos y seguidamente en pan rallado: freirías por último con aceite.

TERNERA

670. TERNERA CON SETAS

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de chuletas de ternera, deshuesadas; 1/2 kilo de setas frescas; 150 gramos de manteca de cerdo; caldo de carne; 1 copita de jerez seco; sal; pimienta.

Limpiar bien el trozo de carne, para que no tenga ni pieles ni huesecillos, y darle sal y pimienta. Ponerle en una cazuela de barro con la manteca, sobre el fuego y tapada, dejando que se haga por espacio de unos 30 minutos. Agregar el jerez y un pocillo de caldo. Preparar las setas y cortarlas a trozos pequeños. Añadirlas a la carne y que todo junto se haga unos 30 minutos más.

Presentar la carne entera con las setas y su propia salsa.

671. SILLA DE TERNERA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 silla de ternera de 1.500 gramos de peso; salsa bechamel; 1 kilo de cebollas; sal; 2 trufas; mantequilla; 50 gramos de queso rallado; 100 gramos de champiñones; 100 gramos de foie-gras; verduras de adorno.

La silla de ternera es la parte del animal correspondiente a los dos lados

de los riñones.

Hacer la salsa bechamel en cantidad (ver capítulo «Salsas»). Preparar las cebollas, rehogándolas con mantequilla y pasándolas después por un tamiz. Unir ambas salsas.

Asar al horno la carne, entera, con sal y mantequilla. Fuera ya de él y templada, sacar los dos lomos y hacer una incisión en ellos (de 1/2 centímetro), dentro de la cual se pone una mezcla compuesta por el foie-gras, los champiñones (picaditos), la trufa a trocitos y un poco de la salsa bechamel con la crema de cebolla.

Cerrar bien la carne para que tenga de nuevo su forma primitiva. Tapar toda ella con el resto de la salsa bechamel, espolvorear con el queso rallado y hacer que se dore al horno con mantequilla.

Servirla cubierta y con adorno o guarnición de verduras.

NOTA: Receta «extra» fuera de la Cocina Vasca y por gentileza del Hotel Aránzazu y El Corte Inglés, de Bilbao.

672. TERNERA RIZADA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de ternera; 100 gramos de tocino; 100 gramos de jamón; perejil; sal; manteca de cerdo; 1 cebolla; 1 zanahoria; 1 diente de ajo; aceite; harina; agua.

Cortar la ternera en tajaditas y echar sal. Picar el tocino y el jamón y colocar la mezcla con un poco de perejil sobre cada tajadita. Arrollar y atar.

En una sartén freír con manteca cada tajadita e ir las separando a una cazuela. En la misma manteca picar la cebolla, la zanahoria y el ajo, añadir un poco de aceite y que se dore, poniéndole luego un poco de harina, y revolviendo bien. Cuando esté dorado, incorporar un poco de agua caliente y sal y dejarlo hervir un poco. Esta salsa se verterá en una cazuela en la que se habrá colocado la ternera, poniéndola a poco fuego para que vaya haciéndose lentamente.

673. TERNERA AL ESTILO 1910

Ingredientes para cuatro raciones: 750 gramos de ternera en tajaditas o filetes; sal; 200 gramos de mantequilla; 100 gramos de pan rallado; perejil; jerez seco; caldo limpio.

Sazonar la carne con sal y dorarla en la mantequilla, sobre una cazuela puesta a fuego vivo. Retirla a un plato cuando esté ya toda y, en la grasa que

quede, poner el pan rallado (dorado antes al horno), un poco de perejil, una media jicara de jerez y un poco de caldo limpio. Cuando esté hecho todo esto, añadir la ternera y dejar hervir hasta que quede tierna.

674. TERNERA ALBARDADA

Ingredientes para cuatro raciones: 750 gramos de filetes de ternera; leche; sal; harina; 4 huevos; pan rallado; manteca de cerdo.

Redondear los filetes con la tijera, para que queden bonitos, y ponerlos en leche que los cubra durante unas dos horas. Escurrirlos y darles sal y harina. Batir los huevos, pasar por ellos y por pan rallado los filetes y freírlos en la manteca caliente.

675. TERNERA A LA BEARNESA

Ingredientes para cuatro personas: 1 kilo de ternera; 2 cebollas; sal; pimienta; grasa de jamón.

Cortar la ternera en trozos pequeños, limpiar las cebollas, salpimentar y hacer cocer todo en una cazuela de barro con una cucharada de grasa de jamón derretida previamente. Dejar que cueza a fuego lento y tapar la cazuela. Se hará lentamente, sin remover, durante dos horas. El jugo de ternera y cebolla, mezclados, dan como resultado una salsa exquisita.

676. TERNERA EN SU JUGO

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de rabadilla de ternera; 300 gramos de tocino; perejil; sal.

Cortar unas tiras del tocino, mechar la rabadilla con ellas junto con perejil y echar sal. En una cazuela derretir el resto del tocino y poner en ella la carne. Tapar la cazuela con un peso sobre ella, y que se haga por espacio de dos horas.

Se cortará al momento de servir.

677. TERNERA A LA CAZUELA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de ternera; 100 gramos de manteca de cerdo; agua; 12 cebollitas; 2 costrones de pan frito; sal; pimienta; perejil.

Cortar la carne a trozos mal hechos y poner la manteca en una cazuela sobre el fuego. Así que la manteca esté bien caliente, echar la carne y freiría a fuego vivo hasta dorarla. Añadir sal, pimienta y perejil y dos cucharones de agua hirviendo. Así que rompa el hervor, separarla, incorporar las cebollitas y taparla, dejando hacer la carne a Fuego lento por espacio de hora y media.

Una vez que todo esté bien hecho, sacarlo a un plato y hacer esta salsa:

Añadir un poco de agua a la cazuela sobre el fuego y dejar que dé unos hervores, raspando mientras tanto el fondo y las paredes, para que se desprenda lo pegado que pudiese haber, y agregar los costrones de pan frito, machacados en el mortero. Pasar esta salsa, volverla a la cazuela y hacer hervir la carne, unos diez minutos, en ella.

678. TERNERA CON CEBOLLITAS

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de ternera; 6 zanahorias; 2 dientes de ajo; 100 gramos de manteca; aceite; 18 cebollitas pequeñas; vino blanco; sal.

Esta receta se hace en un puchero de barro. Dar sal a la ternera y ponerla en el puchero con mitad manteca y mitad aceite, las zanahorias y Jos ajos picados. Cuando esté dorada echar las cebollitas enteras y sin piel; así que éstas tomen un color bonito añadir media jicara de vino blanco. Tapar con un peso encima hasta que esté todo muy tierno.

679. FALSO SOLOMILLO ASADO A LA CAZUELA

Ingredientes para cuatro raciones: 1.200 gramos de falso solomillo; 100 gramos de tocino; harina; 2 dientes de ajo; manteca de cerdo; 1 vaso de vino blanco; 16 patatitas cocidas al vapor; salsa de tomate.

Preparar el falso solomillo entero con sal, frotarlo con ajos, mechar el tocino a tiras y ponerlo en una cazuela sobre el fuego, tapando ésta herméticamente. A media cocción añadir vino blanco.

Presentarlo cortado a rodajas con las patatas al vapor y la salsa de tomate. (Ver capítulo «Salsas».)

680. FALSO SOLOMILLO ASADO AL HORNO

Ingredientes para cuatro raciones: 1.200 gramos de falso solomillo; sal; manteca de cerdo; 3 zanahorias; 1 vaso de jerez seco; 1 hojita de laurel; 4 patatas; aceite.

Atar bien la carne y darle sal. Preparar una fuente de horno con abundante manteca y las zanahorias a trocitos o ruedas, poner en ella la carne y meterla al horno. Así que ya tenga color, darle la vuelta y añadir el jerez y la hojita de laurel en tres trocitos y dejar que termine de hacerse.

Servirla con patatas fritas en aceite y bien escurridas. La salsa que quede se pasará sobre la carne que, sin cordel, estará ya cortada a rodajas en la fuente.

681. PUNTA DE TERNERA AL HORNO

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de punta de ternera; 1 limón; sal; manteca de cerdo.

Poner sal a la carne y exprimir el limón. Atarla y meterla al horno en una fuente con un poco de manteca. Se hace en unos 20 minutos.

682. GUISADITO DE CARNE DE TERNERA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 solomillo de más de

1 kilo de peso; 6 zanahorias; 1 cebolla; 2 dientes de ajo;

2 hojitas de laurel; 2 clavos; 5 gramos de pimienta; 1/2 cucharada de harina; 1/2 cucharada de vinagre; sal; 1 vaso de vino blanco: 2 cucharones de caldo limpio.

Partir en pedazos no pequeños el solomillo. Prepararlo en una tartera, fuera del fuego, con la zanahoria, la cebolla y los ajos partidos y la hojita de laurel, los clavos, la pimienta, la harina y el vinagre. Ponerlo al fuego (no en medio) y dejarlo dorar. Cuando esté dorado, añadir el caldo y el vino blanco, y hervirlo con su salsa.

683. CARNE A LA JARDINERA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 solomillo de más de 1 kilo; manteca de cerdo; jerez seco; caldo de carne; jugo de carne; 8 cebollas enteritas; 4 alcachofas; 4 zanahorias; 4 patatas; 1/4 de kilo de arvejillas; agua; sal.

Limpiar el solomillo de venas y telillas, darle sal y pasarlo por harina. Poner manteca en una cazuela y freír en ella el solomillo. Añadir media jicara de jerez y caldo, dejando que hierva hasta que se ponga tierno y procurando

añadir caldo a medida que se vaya consumiendo. Así que esté tierno, poner una cucharada de jugo de carne. Adornarlo con pequeñas cebollas, alcachofas, zanahorias, patatas y arvejillas. todo previamente cocido.

684. ZANCARRON CON CEBOLLITAS

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de zancarrón con hueso; harina; aceite; sal; 1/2 kilo de cebollas; 1 vaso de vino blanco; 1 taza de caldo de carne; 16 cebollitas pequeñas; 50 gramos de mantequilla; azúcar; 3 zanahorias tiernas.

Partir el zancarrón en trozos de 3 a 4 centímetros de grueso. La gracia de esta receta consiste en poner la carne con su hueso a la vez; por ello éste no se quitará. Pasar por harina cada tajada y freirías (ya con sal) en aceite caliente; a medida que se sacan de la sartén, ponerlas en un plato y reservarlas. En el resto de la grasa freír bien las cebollas previamente picadas.

Colocar en una cazuela de barro una capa de cebolla frita y otra de carne, y sobre ésta, nuevamente, otra capa de cebolla. Taparla y bajar el fuego, dejando que todo se haga lentamente. Cuando la primera capa de cebolla se dore, añadir el vino blanco y, unos cinco minutos más tarde, el caldo.

Para acompañar el zancarrón hacer una guarnición de zanahorias cocidas en el caldo, y partidas a trozos, y las cebollitas enteritas, que se saltearán bien en la mantequilla. Añadir un poco de azúcar a las cebollas para que adquieran color tostado.

Servir la carne junto con las zanahorias y cebollitas.

685. TERNERA EN SALSA ROJA

Ingredientes para cuatro raciones: 700 gramos de babilla de ternera; manteca; aceite; harina; sal; pimienta; 2 cebollas; 5 pimientos choriceros secos; 2 dientes de ajo; miga de pan; 12 almendras sin tostar; agua; caldo; vino blanco; huevo duro.

Preparar la babilla de ternera en trozos gruesos, y echarle sal y pimienta. Echar en una cazuela de barro manteca y aceite, y en ella sofreír la carne, después de pasarla por harina. Se freirá despacio dándole vueltas y moviendo la cazuela de vez en cuando.

Hacer la salsa de esta forma:

Picar las cebollas en aceite hasta que estén blandas. Añadir los dientes de ajo picaditos y los pimientos choriceros remojados en agua, a los que se raspa

la carne, reservando los pellejos que se majarán junto con miga de pan frito e incorporándolo a la salsa todo junto. Echar sal y pimienta. Hervir la salsa lentamente y pasarla sobre la carne, que está en la cazuela, apretando bien para sacar todo su jugo. Incorporar un poco de caldo y otro poco de vino blanco, así como la yema del huevo duro y la clara a trocitos pequeños. Servirla en la misma cazuela y bien caliente.

686. COSTILLAS DE TERNERA CON VERDURAS

Ingredientes para cuatro raciones: 4 costillas de ternera; 1 cebolla; 50 gramos de tocino; verduras diversas.

Freír las costillas y ponerlas en una cazuela en donde estará la cebolla cortada finamente y el tocino. Rehogar todo durante unos cinco minutos. Separar las costillas en un plato.

Aparte cocer diversas verduras del tiempo y, una vez escurridas, añadirlas a la cebolla y el tocino de la cazuela, dejando que se dore todo un poco e incorporando entonces las costillas, que darán un hervor ligero.

687. CHULETAS DE TERNERA A LA PARRILLA

Ingredientes para cuatro raciones: 4 chuletas de 500 gramos cada una; 100 gramos de mantequilla; pan rallado; sal; perejil; 6 patatas; aceite.

Aplastar un poco las chuletas (no mucho), darles sal, embadurnarlas con mantequilla (ablandada, no líquida) y pasarlas por pan rallado, mezclado con un poco de perejil trinchado muy finamente. Dejarlas reposar 15 minutos. Preparar las parrillas (de las dobles, con fondo) sobre fuego moderado y asarlas. Durante su asado regarlas con mantequilla. Así que estén hechas, servir las con las patatas fritas en aceite.

688. CHULETAS DE TERNERA A LA VITORIANA

Ingredientes para cuatro raciones: 4 chuletas de ternera; 1 berenjena; 1 pimiento encarnado de lata; aceite; 5 tomates; 1 cebolla; harina; 1 diente de ajo; 1 copita de jerez seco; 1 limón; sal; perejil.

Freír las chuletas previamente saladas y pasadas por harina, y colocarlas en una cazuela de barro. En la misma sartén, freír la cebolla y los ajos, adicionar el jerez y los tomates mondados y picados, y rehogarlo unos 15 minutos.

Cortar cuatro discos del pimiento encarnado y unirlos a la salsa (sin pasar). Cubrir las chuletas con la salsa y dejar que se hagan al humo por espacio de media hora.

Pelada la berenjena, cortarla en rodajas, sazonarla con sal, pasarla por harina y freírla con aceite.

Poner la berenjena en una fuente, sobre ella las chuletas y encima de cada una de ellas, el pimiento, y cubrir con su salsa, espolvorear con perejil y adornar con rodajas de limón.

689. FIAMBRE DE TERNERA (primera forma)

Ingredientes para tres raciones: 250 gramos de carne de ternera; 1 loncha de jamón de 50 gramos; 2 huevos; 1/2 jicara de jerez seco; sal; pan rallado; mantequilla.

Hacerlo de víspera. Picar finamente carne y jamón. Batir los huevos y añadirlos al picado con una pizca de sal (el jamón ya la lleva) y el jerez.

Hacer como una bola grande y pasarla por mantequilla blanda y por pan rallado. Meterla en un molde y hacerla al horno. El fiambre estará hecho cuando se desprenda de los costados del molde, o también si al meterle una aguja ésta sale limpia.

Al día siguiente se puede partir o servir entero.

690. FIAMBRE DE TERNERA (segunda forma)

Ingredientes para tres raciones: 750 gramos de ternera; 250 gramos de jamón; 2 huevos; 1 vasito de vino blanco; 2 trufas; pimienta; nuez moscada; sal; mantequilla; pan rallado; agua.

Picar la carne en la máquina y, ya fuera de ella, echarle sal. los huevos batidos, el vino, pimienta y ralladura de nuez moscada, mezclando todo bien.

Preparar un molde con mantequilla y pan rallado y rellenarlo con capas de carne picada, filetes de jamón y trozos de trufa. Meter el molde al baño-María y el recipiente al horno, unos 50 minutos.

Ya hecho, prensarlo, sin sacarlo del molde, con un peso sobre él. Desmoldarlo y cortarlo en frío.

691. ALBONDIGAS DE TERNERA

Ingredientes para cuatro raciones: 500 gramos de carne picada de ternera; 3 huevos; sal; pimienta; harina; manteca de cerdo; caldo de

carne; azúcar; mantequilla; 4 tomates; 1 cebolla; 1 diente de ajo; perejil; pimienta; jerez seco.

Preparar la carne picada con sal y pimienta y hacer unas bolas como canicas sobre harina.

En una sartén con manteca freír las albóndigas y retirarlas, así que estén hechas, a una cazuela de barro. En la grasa sobrante echar una cucharada de harina; sal, una pizca de azúcar, un poquito de mantequilla, los tomates (sin piel y bien picados) y el caldo. Freír aparte la cebolla con el diente de ajo, perejil, pimienta y sal. Pasar todo por el chino sobre la cazuela de las albóndigas, que darán un hervor en la salsa.

692. CARNE RELLENA (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de ternera en un trozo plano; 2 huevos duros; aceitunas; 100 gramos de jamón; sal; harina; 100 gramos de manteca de cerdo; 2 dientes de ajo; zanahorias.

Sobre el trozo plano de ternera colocar sal, los huevos duros pelados y a rodajas, aceitunas picadas y el jamón crudo a láminas; después arrollarlo y atarlo con un cordel fino. Empaparlo en harina y colocarlo en una cazuela, en la que se habrá puesto manteca, los ajos y la zanahoria picadas. Tapar bien la cazuela, poniendo un peso encima de la tapa. Si estuviera seco, echar un poco de caldo o agua.

Al tiempo de servir la carne, quitar el cordel y partirla a rodajas.

693. CARNE RELLENA (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de ternera en un trozo plano; 3 huevos duros; 3 zanahorias muy tiernas; 1 lechuga; 1/4 de kilo de espinacas; 200 gramos de jamón; 100 gramos de vainas; harina; sal; manteca de cerdo; perejil; caldo de carne; nuez moscada; panes fritos en aceite.

Colocar sobre la tabla el trozo de ternera, aplastarla bien con el machete e ir colocando sobre ella fajas de huevo duro cortado a lo largo en cuatro pedazos, alternando con fajas de zanahoria, la lechuga cruda, las espinacas, rebanadas de jamón y las vainas, todo en crudo. Enroscar la carne y atarla con una cuerda. Darla unas vueltas en harina y dorarla en manteca. Una vez dorada, retirarla y, en la misma manteca, poner un ramillete de perejil y dos cucharadas de harina; así que esto esté bien doradito, añadir el caldo y pasarlo

por un pasador sobre la carne. Rallar un poco de nuez moscada, dejándola hervir lentamente. Servirla con los panes fritos.

CERDO

SALAZONES Y CONSERVAS DE LA COCINA VASCO-FRANCESA

El cerdo. — Nos gustaría que nadie se extrañara al ver el capítulo de la «probisoû» —algunos dicen, no sin razón, la probisoû, la conserva—. En efecto, sin conservas ¡pobre cocina!

«Es importante, pues, ante todo, aprovisionar bien las «toupies» y las vasijas».

«El cerdo, en nuestros campos, constituye la base de la alimentación carnívora. Cada familia alimenta y engorda uno o dos cerdos, que le aseguran durante todo el año, exceptuando unos cuantos días, con el tocino fresco y salado, el jamón y las conservas, la carne que figura habitualmente en sus mesas. Y qué pena se siente por aquel de quien se diga: Ne s'en a pas pelat nad d'augan!» (No ha podido ni matar un buen cerdo)».

«La forma de preparación y conserva de la manteca, del tocino salado y del jamón, varía un poco según las regiones. Aquí daremos una fórmula para todas estas operaciones. Sin embargo, no hay nada como la práctica y lo mejor es, cuando se posee un procedimiento con la autoridad de una larga tradición de éxitos, conformarse con él. Esto es, desde luego, lo que hacen los aldeanos con su gran sentido práctico».

«Se preocupan siempre de confiar la dirección de la preparación del cerdo a las personas acreditadas en el pueblo como mejores prácticos en la materia. En efecto, la conservación del tocino salado depende, en parte, de la manera con que se cuida la carne ya cortada».

«En la preparación de los platos cotidianos, cualquier defecto en la vigilancia y la duración de la cocción, en la cantidad y calidad de las especias y condimentos, tiene el lamentable inconveniente de influir en la calidad del plato. Aunque la mayor parte de las veces resulte comestible. Pero cuando se trata de la conserva, es decir, de prepararlo en gran cantidad y con muchos y diversos ingredientes, para conservarlo durante un año, un error o un descuido en un pequeño detalle, puede hacer que se estropeen muchas cosas. Comprendemos, entonces, que para estas preparaciones se recurra a personas de experiencia».

Conserva. — «Al día siguiente de la «pelère», el sacrificio del cerdo, se hace la «grecherie»: salazones, manteca, morcillas, embutidos, salchichas y salchichones».

«Se cortan los jamones, los trozos de tocino y de carne magra, destinados a conservas y se reserva un poco de tocino y de manteca destinados a fundirse. Todo lo demás se pone en sal, tras haber frotado vigorosamente cada pedazo destinado a conserva y se mete en una tina que sirve de vasija de salar».

«De antemano, se ha mezclado a la sal, pimienta en polvo y en grano».

Manteca en conserva. — «La preparación de la manteca que se utilizará todo el año, debe hacerse con cuidado; hay que vigilar, sobre todo, la cocción, para que no se chamusque».

«Se cortan la manteca y el tocino, en pedazos de tamaño mediano y se echan en una olla de cobre, puesta a fuego lento con medio litro de agua por cada diez kilos de manteca. Conseguiremos una manteca más blanca si cuando empieza a fundirse se le echa un poco de agua caliente. Entonces, se aviva un poco el fuego. Durante el primer período hay que remover la masa con un palo o una cuchara de madera. Cuando los trozos están medio fundidos, ya no es necesario remover. En este punto, se puede introducir una muñequilla de lienzo que contenga ajos, canela, clavo y un poco de nuez moscada; pero si la manteca se tiene que utilizar en algún preparado al que el sabor de las especias pudiera perjudicar, se deja la manteca pura; es interesante tener siempre un bote de esta manteca aparte».

«Algunas cocineras aseguran que si se hierve una cebolla entera con la masa, ésta queda más fina. También hay otras que con el mismo fin, echan un vaso de leche, en lugar del agua caliente. Es inútil echar sal, puesto que la manteca no la absorbe. Si se tienen que poner en la olla pedazos de carne salada para confitarla, la muñequilla no es indispensable».

«Cuando la masa ya se ha enfriado en las vasijas, se cubre con una ligera capa de especias molidas».

«La manteca está en su punto cuando los chicharrones empiezan a dorarse. Se le echa entonces un poco de agua fría para quitarle «lou houm», el olor a humo.

«Los charcuteros obtienen la blancura de la manteca, batiéndola en las vasijas mientras se enfría: hay que aclarar que éstos realizan el fundido al baño-María en ollas especiales. De esta manera no se chamusca».

«En muchas casas mezclan la manteca de cerdo con la de oca; esto asegura la suavidad. Si las ocas se han sacrificado antes de «la pelete», la

grasa destinada a la mezcla se conserva aparte. Los residuos se colocan en pequeñas porciones en una tela blanca que se prensa con un juego de planchas llamado «espremedères» y después se salan: son los grecherois, gressilhous, cherimous, heritous, chinchous, para comerlos en el desayuno».

«A veces la preparación de estos residuos es diferente. Sólo se prensan ligeramente y se mezclan con la manteca que queda en el fondo de la olla. Se ponen en pequeñas vasijas, que se mantienen cerradas con tapaderas o papel fuerte, atado. Se conservan así durante algún tiempo y se comen fríos. Es nuestro picadillo de cerdo».

«La Esalurgue o saliade» es la espuma de la manteca que se obtiene, haciendo el tocino salado. Se utiliza mezclándola con los chicharrones. También se usa como condimento de ciertos embutidos, especialmente del picadillo. Los niños lo untan en el pan».

Confitado o salado del cerdo (confit enclauetat)

«Tras haber frotado vigorosamente los trozos de carne magra del cerdo con sal de Salies, se dejan de 3 a 5 días en salmuera, ya sea en un tarro, ya sea en una artesilla de madera, que se recubren con un grueso lienzo. Tras escurrirlos y secarlos, se ponen a cocer lentamente y a fondo en manteca fresca o en manteca fundida al día siguiente de la «Pelère», que se habrá hecho derretir de nuevo; pónganse en vasijas de barro, cuando la manteca de que están medio llenas empiece a agarrarse».

«Al cabo de unos días, como la manteca habrá bajado de nivel en las vasijas, se funde un poco más para acabar de llenarlas y después se extiende una capa de clavo, canela y nuez moscada, molidos; se cubre con un papel fuerte, atándolo alrededor de la vasija. Para conservar bien los confitados hay que ponerlos en sitio fresco y seco».

Confitado con agua

«En algunas regiones del país de Gers se conservan ciertas partes bajas del cerdo, como la papada, los coágulos y la costillita de cerdo, no en sal y al aire, sino en salmuera líquida. Los trozos dejados en sal al sol durante 48 horas, se escurren, quitándoles la sal que queda con un lienzo. En una marmita se habrán vertido dos litros de agua por cada kilo de carne, incluyendo los huesos, añadiendo un kilo de sal. pimienta, ajos, hierbas aromáticas y especias y haciéndolo hervir lentamente hasta reducir una tercera parte del líquido. Después se distribuye lo obtenido en vasijas de barro esmaltadas, y recubiertas con papel sulfurizado. Se emplea para sopas, guisos de legumbres solas, etc.

En la montaña conservan así la oveja y el cordero».

Salazón del jamón y del tocino

«Frótese con sal de Salles los jamones durante tres días, una vez al día. Déjense reposar después en una vasija con salmuera, de 20 días a un mes. Déjense después los jamones en la chimenea durante un mes: luego envuélvanse en un lienzo y cuélguese del techo de la cocina, o también pueden conservarse en ceniza de madera seca y tamizada. Hay que vigilar los jamones de vez en cuando para ver si tienen moscas. Una buena precaución es poner una capa de pimienta gruesa sobre las partes del jamón por donde aparezca un hueso.

El tocino se prepara de la misma manera, pero al sacarlo de la salmuera se cuelga del techo de la cocina, sin envolver».

Otra manera de prepararlo:

«Se desfonda un tonel, que no esté estropeado, claro está; se sulfuriza haciendo arder una mecha y se cuelga en su interior, en travesanos, el tocino retirado de la salmuera, tras el tiempo necesario para que coja la sal. En lugar seco se conserva blanco y no se pone rancio. Este procedimiento es corriente en el país Girondino y en el vecino Perigord».

694. LOMO RELLENO

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de lomo de cerdo; 150 gramos de jamón; 150 gramos de champiñón de lata; leche; miga de pan fresco; 2 huevos; sal; harina; manteca; azúcar; salsa de tomate; 8 patatas hervidas al vapor.

Cortar 8 tajadas gordas de lomo y abrir cada una de ellas sin llegar al fondo (sólo para que entre el relleno).

Preparar el relleno con un picadillo de jamón y champiñones rehogados en manteca; la miga de pan remojada en leche y los huevos batidos. Todo esto junto formará una pasta, que se va introduciendo en cada tajada de lomo. Darles sal, pasarlas por harina y freirías en manteca. Dejarlas en una cazuela no muy honda.

En la grasa sobrante dorar dos cucharadas de harina, echar un tazón de salsa de tomate (ver capítulo «Salsas»), sal y un poco de azúcar, haciendo que hierva un ratito. Pasarlo sobre la carne y que ésta se haga un poco en la salsa.

Servir las tajadas de lomo relleno con su salsa y patatas hervidas al vapor.

695. LOMO DE CERDO ESTILO VASCO o LOMO CON LECHE

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de lomo en un trozo; 150 gramos de manteca; 1/4 de litro de leche; 2 dientes de ajo; pimienta blanca; sal.

Ponerlo en una cazuela de barro con manteca de cerdo y que se dore bien por todos los lados. A continuación regarlo con la leche hasta que quede cubierto, añadiéndole la pimienta blanca. Dejarlo hacer lentamente, y tapado. Estará en su punto cuando la leche cambie de color y quede espesita. Servir el lomo a rodajas y rociado con la salsa muy caliente sobre él.

696. LOMO MECHADO

Ingredientes para cuatro raciones: 1 lomo entero de cerdo de más de 1 kilo de peso; sal; ajo; 1 trozo de tocino; manteca; 200 gramos de arvejas hervidas; 200 gramos de vainas cocidas; 6 patatas; aceite; 1 zanahoria; 1 cebolla; caldo de carne.

Mechar el lomo de cerdo con tiras de tocino y la aguja especial (ver dibujo demostrativo de cómo se hace), darle sal y atarlo con un cordel fino.

Ponerlo en una cazuela con manteca y que se haga primero a fuego vivo; después poco a poco, y tapado. Partirlo en rodajas, después de quitarle el cordel, y servirlo rodeado de las arvejas y vainas cocidas, así como de las patatas cortadas y fritas en aceite.

697. LOMO ADOBADO Y ASADO

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de lomo de cerdo; pimentón encarnado; aceite; ajos; sal; manteca; perejil; agua; patatas.

El lomo estará en un adobo compuesto por una cucharada de pimentón, 2 cucharadas de aceite, dos dientes de ajo machacado y sal. por espacio de 48 horas (2 días), en sitio fresco. Si se deja en el frigorífico, procurar que no esté muy cerca del refrigerador.

Ecurrirlo bien y atarlo con cuerda fina para que tenga una forma bonita; colocarlo en una fuente de horno con manteca de cerdo y 2 cucharadas de agua. A medida que se haga se irá dándole vuelta y rociándolo con su jugo.

Pelar las patatas y partirlas a cuadritos. Freírlas en aceite, escurrirlas y echarlas sobre el lomo ya partido en rodajas gruesas.

698. LOMO EN FILETES A LA KASHERA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 lomo fresco de cerdo de 1 kilo de peso; sal fina; harina; 3 huevos; salsa de tomate; 1 taza de arvejillas frescas o de lata; pimienta blanca; 1 clavo; 1 hojita de laurel; 1 cebolla; 1 diente de ajo; azúcar; aceite.

Partir el lomo a rodajas no muy finas, dar sal, pasarlo por harina y huevos batidos y freírlo en aceite. Colocarlo en una cazuela honda de barro y cubrirlo con salsa de tomate (ver capítulo «Salsas»). Añadir las arvejillas, si son frescas, sin hervir, y si son de lata, tal cual están.

Cocer todo lentamente hasta que la salsa se reduzca y espese. Servir en la misma cazuela.

Para el buen éxito de este plato es preciso que no lleve mucha sal, para que la salsa se concentre al consumirse, poniendo en ese punto los granos de pimienta y el clavo molidos, 1 hoja de laurel, la cebolla y un poco de ajo, así como una pizca de azúcar.

699. LECHON ASADO AL ESTILO VASCO

Ingredientes para unas ocho raciones: 1 lechón enterito; sal; pimienta; aguardiente fuerte; 100 gramos de jamón serrano; miga de pan blanco; vino blanco; 150 gramos de mantequilla; 1 ramito de hierbas secas reducidas a polvo, compuesto por laurel, tomillo y orégano; manteca de cerdo; caldo de carne.

Limpiar perfectamente el lechón y separar el hígado, que se reservará. Dar sal y pimienta por fuera y por dentro, y rociar con el aguardiente a modo de un salpicado.

Remojar la miga de pan en el vino blanco y unirla al hígado y jamón (ambos picados); si no queda fino se pasará por la máquina. Sazonar con sal y pimienta, un poco de laurel y tomillo (reducido a polvo) y unir todo perfectamente.

Poner blanda la mantequilla y unirla al ramillete de hierbas secas, untando el interior del lechón con esta composición. A continuación rellenar el lechón por dentro y ponerlo a asar con abundante manteca de cerdo al horno, rociándolo de vez en cuando con su propio jugo y añadiéndole un cucharón de caldo de carne, cuando ya esté bien doradito.

700. GORRIN ASADO

Ingredientes para cuatro raciones: 1 gorrín entero; 1 cabeza de ajo; manteca; sal; 1 nuez; tocino tierno.

El gorrín será bien tierno. Una vez muerto, escaldarlo para quitarle el poco pelo que tenga. Vaciar su vientre de todas las vísceras e introducir en el interior la cabeza de ajos. Untarlo con manteca por toda la superficie exterior, sazonar con sal y colocarlo en el asador, atravesando su cuerpo a lo largo. Las patas traseras se atan, estiradas, al asador, y los brazos se ponen recogidos sobre los lados. En la boca se le pone la nuez entera, con objeto de que permanezca abierta y penetre el calor. Untar la corteza de vez en cuando con el tocino. Así que esté dorado, servirlo entero.

En muchos pueblos de Navarra es tradicional servir el gorrín sin que le dé la luz, desde el momento en que se retira del asador, hasta que se presenta a la mesa. Cerrar las puertas y ventanas de pasos y corredores (los que median entre la cocina y el comedor) para lograrlo.

701. GORRIN RELLENO

Ingredientes para cuatro raciones: 1 gorrín tierno; 250 gramos de hígado de cerdo; 100 gramos de jamón; 100 gramos de tocino; 200 gramos de carne de ternera; sal; 1 limón; especias; clavo; 2 dientes de ajo; tomillo; pimienta; 1 huevo; manteca.

Con los menudos del gorrín, el hígado de cerdo, el jamón, tocino y carne de ternera, se hace un picadillo, sazonándolo con sal, limón, especias, clavo, ajos, tomillo y pimienta, y añadiéndole el huevo batido. Introducir en el interior del gorrín dicho picadillo, cosiendo el exterior para que se sostenga. Asarlo al horno con un poco de manteca.

702. CARNE DE CERDO ALBARDADA

Ingredientes para cuatro raciones: 12 bistecs o filetes de carne de cerdo sin grasa; harina; huevos; aceite; patatas; sal.

Preparar los filetes o bistecs, dándoles una bonita forma. Salar, pasar por harina y por los huevos batidos, y freírlos en aceite. Pelar las patatas y cortarlas en cuadritos; salar y freír. Servir ambas cosas juntas.

703. MAGRAS A LA PAMPLONESA

Déselas un hervor antes de freirías, o ténganse una hora en leche para quitarles la salazón. Cortadas en lonchas, se freirán en cazuela, de forma que no se endurezcan ni tuesten demasiado. Se servirán con rebanadas de pan fritas en la misma sustancia, añadiendo salsa de tomate y huevos estrellados.

704. FILETES FRITOS DE GUIARRA

Ingredientes para cuatro raciones: 8 filetes de guiarra; manteca de cerdo; perejil; 2 dientes de ajo; pan rallado.

Aplastar ligeramente los filetes. Unir el pan rallado al perejil y ajos picados y pasar los filetes por el pan. Freírlos a continuación en la manteca y servirlos recién hechos.

VACA-BUEY

705. CARNE DE VACA O BUEY COCIDA CON PIMIENTOS ROJOS

Ingredientes para cuatro raciones: 1.500 gramos de falda; agua; 1 zanahoria; 1 nabo; sal; 1 patata; 1 puerro; aceite;

3 dientes de ajo; 1 kilo de pimientos rojos frescos.

Hervir la carne en agua, a la que se añadirá la zanahoria, nabo, patata, puerro, sal y un chorrito de aceite. Asar los pimientos, quitarles la piel y hacer tiras. En una cazuela de barro con aceite y los dientes de ajo picados, rehogar primero los pimientos y después la carne, partida a trozos. Cuando dé un hervor ligero ya se podrá servir.

Excelente receta para aplicar a la carne del potaje o cocido.

706. CARNE COCIDA Y EN SALSA

Ingredientes para cuatro raciones: 1500 gramos de carne de zancarrón; 1 zanahoria; perejil; 1/2 cebolla; harina; 1 vasito de vino blanco; aceite; sal.

La carne habrá servido para el potaje o cocido o caldo limpio. Partirla en trozos y dejarla en una cazuela. Preparar la salsa friendo la cebolla picada y añadiéndole la zanahoria, perejil, una cucharada de harina, vino blanco y caldo del puchero en que ha cocido el zancarrón. Pasarla sobre la carne y dar a todo un hervor. Puede hacerse esta carne con salsa de tomate.

707. CARNE CON ARROZ Y MAIZ

Ingredientes para cuatro raciones: 500 gramos de solomillo de vaca; 250 gramos de arroz; 200 gramos de maíz verde desgranado; 150 gramos de mantequilla; 4 tomates; 2 cebollas; 3 pimientos verdes o encamados; 1 vaso de vino blanco; 2 dientes de ajo; 1 papeleta de azafrán; 1 pellizco de canela en polvo; sal; pimienta; azúcar; agua.

Hacer hervir el maíz en agua hirviendo y sal. Cocer el arroz en agua (también hirviendo). Ambas cosas hechas, escurrir, unir y apartar.

En un pote con asa poner la mantequilla y freír en ella la carne, cortada en gruesos dados; así que esté frita añadir la cebolla, a rodajas finas y dorar todo un poco. Añadir los tomates, mondados y sin semillas y rehogarlo todo durante unos minutos. Echar sal y pimienta y dejar que cueza tapado y a fuego vivo, por espacio de un cuarto de hora, teniendo la precaución de menear a menudo el pote para evitar que el guiso se pegue.

Agregar el arroz y el maíz, los pimientos cortados en tiras, el vino, canela, azafrán y un poco de azúcar. Hacerlo hervir a fuego vivo durante unos breves minutos y servir.

708. CARNE ASADA CON CEBOLLITAS

Ingredientes para cuatro raciones: 1 redondo de buey de 1 kilo de peso; 150 gramos de manteca de cerdo; 2 docenas de cebollitas pequeñas; 1 vaso de agua; 1 vaso de jerez seco; patatas en pastel; sal.

Limpiar el redondo de telillas. Salar y atar. Ponerlo en una cazuela con la manteca y las cebollitas peladas y enteras, dejando que se haga sobre el fuego vivamente para que adquiera un bonito color dorado; añadir el jerez y el agua. Tapar y que se haga a fuego lento hasta su total cocción.

Servirlo sin la cuerda, cortado a rodajas y con pastel de patata (ver capítulo «Fritos»).

709. ROSCA BILBAINA (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1.200 gramos de carne picada tierna de vaca; 3 zanahorias; leche; pan rallado; 2 huevos; harina; 150 gramos de manteca de cerdo; perejil; caldo de carne; pimienta; nuez moscada; panes fritos en forma de rebanadas; sal.

A la carne se le añade sal, las zanahorias picadas muy finitas, una jicara de leche, otra de pan rallado y las dos yemas de los huevos que habremos

separado de sus claras. Se forma la rosca con harina y con las dos claras bien batidas, untando completamente la carne. La rosca así hecha se fríe bien en la sartén y, cuando esté bien doradita, se hace la salsa en la misma manteca con un ramillete de perejil y un par de cucharadas de harina. Cuando la salsa está dorada, se pasa por un pasador, se le añade caldo, un poco de pimienta y nuez moscada y se vierte sobre la rosca, poniéndola a hervir lentamente. Al tiempo de servir, se corta la rosca y se presenta con los panes fritos de antemano.

710. ROSCA BILBAINA (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1/2 kilo de carne tierna de vaca; 1/4 de kilo de carne magra de cerdo; 80 gramos de tocino salado; 2 huevos duros; 2 huevos; 1 cebolla picada; perejil picado; 2 dientes de ajo; harina; aceite; sal; pimienta; salsa de tomate; 50 gramos de jamón; 6 aceitunas sin hueso.

Picar las carnes y el tocino muy finamente (los huevos en vez de picarlos pueden cortarse a trozos) e incorporar la cebolla y el perejil, los dientes de ajo, el jamón (trinchado) y trocitos de aceitunas. Sazonar todo bien y ligarlo con los huevos batidos.

Dar a la mezcla la forma de una torta y en el centro hacerle un hueco con la mano para que quede como una rosca. Pasarla por harina y freiría en la sartén con aceite.

Preparar una salsa de tomate muy espesa y bien condimentada (ver capítulo «Salsas») y pasarla por el chino, echándola a una cazuela y colocando sobre ella la rosca de carne. Dejar cocer todo una hora a fuego lento.

Servirla entera.

711. VACA ASADA CON VINO TINTO

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de carne tierna de vaca; 100 gramos de tocino; 3 cebollas; 3 zanahorias; 1/4 de litro de vino tinto; agua; sal; pimienta; perejil; 1 hojita de laurel; 2 cucharadas de salsa de tomate; 200 gramos de champiñones de lata.

Cortar la carne a trozos y hacerla rehogar en la cazuela junto al tocino partido, y junto a las cebollas y zanahorias trinchadas. Salar y poner un poco de pimienta, perejil, la hojita de laurel a trocitos, la salsa de tomate (ver capítulo «Salsas»), el 1/4 de litro de vino tinto y otro tanto de agua. Tapar y

que se haga lentamente a fuego lento por espacio de 3 horas. Añadir los champiñones de lata 15 minutos antes de que termine de hacerse.

712. CHULETAS DE BUEY A LA BILBAINA

Ingredientes para cuatro raciones: 4 chuletas de buey de 200 gramos cada una; 6 pimientos verdes o rojos; 2 dientes de ajo; perejil; pan rallado; aceite; sal.

Preparar las chuletas de buey que deberán ser hermosas y macizas, limpiarlas de pieles y aplastarlas un poco sólo con el machete. Rociarlas con aceite por ambos lados y dejarlas en reposo durante unas tres horas.

Antes de ponerlas en la parrilla, cubrirlas con un picadillo hecho de ajos y perejil. Echar sal a las chuletas, volver a poner aceite y pasarlas por pan rallado, o mejor por miga de pan sin tostar.

Poner la parrilla sobre el fuego y, así que los barrotes estén rojos o quemados, poner las chuletas, asándolas bien por ambos lados, recordando que deben estar jugosas por dentro y que la carne debe sangrar cuando se la corte con el cuchillo (así es más sabrosa).

Acompañar las chuletas con los pimientos verdes o rojos asados y cortados a tiras.

713. VILLAGODIO

Ingredientes para cuatro raciones: 4 villagodios de unos 700 a 800 gramos cada uno; aceite fino de oliva; sal; patatas.

Los villagodios son chuletas de buey o vaca de un grueso de más de dos dedos y medio (4 cms. aproximadamente). Dejar en maceración los villagodios con aceite crudo de oliva (bien fino) durante 30/45 minutos.

Poco antes de hacerlos, darles sal por ambos lados (según otros no debe salarse antes del asado) y meterlos en una sartén con aceite muy caliente, y a fuego muy vivo; así tomarán un color tostado por los dos lados. Ponerlos seguidamente sobre unas parrillas y, éstas, directamente encima de brasa de carbón vegetal.

Freír las patatas y presentarlas junto con la carne.

714. CHULETAS AL HORNO

Ingredientes para cuatro raciones: 4 chuletas de buey de 300 gramos cada una; aceite; ajos; sal; pan rallado; perejil; mantequilla.

Untar las chuletas con sal y ajo y empaparlas en aceite, que se habrá templado ligeramente. Pasarlas por pan rallado, que tendrá ajo y perejil trinchado. Disponer las chuletas en una fuente de horno con trocitos de mantequilla y meterlas al horno. Darles la vuelta de vez en cuando. Así que estén hechas, servir las bien calientes.

715. FILETES DE BUEY A LA EUSKERA

Ingredientes para cuatro raciones: 8 filetes de carne de buey, tierna y magra; pimienta; canela en polvo; 300 gramos de tocino con sal; 3 cebollas; 3 dientes de ajo; perejil; apio; 2 escaloñas; tomillo; laurel; 1 copita de anís; vino tinto de Rioja.

Preparar una cazuela cuya tapa se pueda cerrar herméticamente. En el fondo picar por este orden: primero, el tocino; segundo, las cebollas; tercero, los ajos; cuarto, el perejil; quinto, el apio; y sexto, las escaloñas. Sobre esta capa poner los filetes con sal, pimienta y canela y encima tomillo, laurel, 1 copa de anís y un buen vaso de vino tinto de Rioja. Tapar de forma que no salga el vapor y hacer, a fuego muy lento, por lo menos durante 4 ó 5 horas.

716. CHULETA DE VACA A LA BEARNESA

Ingredientes para una ración: 1 chuleta de 400 gramos de peso; patatas redonditas o nuevas; mantequilla; sal; salsa bearnesa; agua.

Asar la chuleta sobre la parrilla caliente, después de haberla dado sal por ambas caras. No hacerla mucho para que quede jugosa. Dorar las patatitas, después de hervidas, en mantequilla. Si no hay patatas nuevas hacer patatitas con el aparato especial. Presentar la chuleta con las patatas, un trozo de mantequilla encima y salsa bearnesa (ver capítulo «Salsas»).

717. HACHUA (picadillo de Espelette)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de espalda de buey; 100 gramos de tocino; 2 dientes de ajo; 2 cebollas; hierbas aromáticas; 100 gramos de jamón; harina; 1/2 kilo de pimientos verdes.

Cortar la carne de buey en pedacitos y preparar en una cazuela el tocino sin salar, los ajos y cebollas con las hierbas aromáticas, el jamón en trozos y un poco de harina, haciendo una salsa dorada. Incorporar los trozos de carne en esta salsa y dejar hacer tres horas. Un poco antes de finalizar la cocción

(alrededor de veinte o veinticinco minutos) echar los pimientos verdes a trozos. Servirlo caliente, en la misma cazuela.

718. GRAN ESTOFADO VASCO

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de cadera de vaca; 500 gramos de magro de espaldilla; 8 cortezas de tocino de jamón; 2 cebollas; 6 zanahorias; 6 dientes de ajo; 100 gramos de jamón con grasa; 1 ramito de hierbas compuesto por laurel, orégano y tomillo; canela en polvo; 2 clavos; 3 granos de pimienta blanca; sal; 1 copita de coñac; vino tinto; agua.

Este plato se hace en un puchero de barro, ancho por debajo y de boca estrecha.

Repartir en dos partes las cortezas de tocino de jamón, las cebollas, zanahorias, dientes de ajo y jamón. Con una parte preparar una capa en el fondo del puchero; sobre ella, las carnes de cadera y espaldilla a trozos con sal y pimienta en polvo. Poner otra capa con el resto y el ramito de hierbas (se retirará una vez que esté todo tierno), con la copita de coñac, los clavos, la canela y una taza de agua y otra de vino tinto.

Cubrir la boca del puchero con un papel grueso y atarlo. Sobre el papel, la tapa. Dejar que se haga lentamente por lo menos de 5 a 6 horas. Es ideal el fuego de leña o los rescoldos de carbón vegetal. Al final, cuando esté ya hecho, el líquido debe estar muy reducido y la carne tiernísima.

719. ESTOFADO DE MECETAS

Ingredientes para cuatro raciones: 1.500 gramos de pierna de vaca en un trozo; harina; sal; 2 cebollas; vino blanco seco; caldo de carne; canela; clavo.

Dorar envuelto en harina el trozo de pierna de vaca, dorando también la cebolla. Añadir tres jicaras de vino y otras tres de caldo. Colocarlo en un puchero con una ramita de canela y clavo metido en una cebolla. Tapar el puchero con un papel de estraza, y hacerlo hervir, vigilando para que no se merme demasiado el caldo y añadiéndole más el que fuese necesario.

720. ROPA VIEJA DE VACA (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 600 gramos de carne del cocido, ya hervida; 1 cebolla; 100 gramos de mantequilla; harina; caldo del

cocido; pimienta; sal; vinagre

En una cazuela de barro poner la mantequilla y picar en ella la cebolla. Rehogarla hasta que tome color y añadir una cucharada grande de harina, medio cucharón de caldo, sal y pimienta; a continuación, la carne troceada. Rociarlo con vinagre y que hierva unos 15 minutos.

721. ROPA VIEJA DE VACA (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 600 gramos aproximadamente de carne sobrante de asar o del cocido; 1/2 kilo de tomates; 2 tomates; 2 cebollas; 2 dientes de ajo; harina; 2 pimientos rojos de lata; aceite; guindilla; perejil picado; miga de pan; sal.

Empezar por hacer la salsa para la carne de la siguiente forma:

Freír en aceite, y por separado, las cebollas finamente picadas y los ajos con los pimientos rojos cortados a tiras. Sazonar ambas cosas y, en la sartén de la cebolla (que se hará despacito para que no llegue a dorarse) poner cuatro cucharadas de harina y los tomates (pelados y trinchaditos). Dejarlo hacer unos 30 minutos. Los pimientos con los ajos, una vez que tomen el gusto del aceite, se separarán.

La carne o los trozos de carne estarán en una cazuela de barro, cubierta con la cebolla y tomate y con los pimientos. Añadir un poco de guindilla picante y sal, si es preciso. Adornarla con la miga de pan desmenuzada por encima y meterla al horno unos 15 minutos antes de servirla.

DESPOJOS

Los despojos se llaman también carne glandular, ya que son, realmente, algunos de ellos, órganos internos o glandulares, pues en los despojos entran a su vez (no hay que olvidarlo) la cabeza, patas, lengua, que no son partes internas del animal.

En la Cocina Vasca existe una cuidada preparación de estos despojos que los hacen muy agradables al paladar.

722. RIÑONES A LA VASCA

Ingredientes para cuatro raciones: 800 gramos de riñones de ternera; 2 cebollas; 4 dientes de ajo; 2 cucharadas de harina; 2 papeletas de azafrán hebra; pimienta negra molida; sal; perejil; aceite; agua.

Preparar los riñones a trocitos. En una sartén con aceite freír las cebollas y los ajos. Así que tomen color, separarlos. Echar aceite en una cazuela de barro y rehogar en ella los riñones con sal. Machacar la cebolla y ajo con la harina disuelta en agua, el azafrán y la pimienta. Echarlo sobre la cazuela para que los riñones den un hervor. Servirlos con perejil trinchado.

723. RIÑÓN DE BROCHETAS

Ingredientes para cuatro raciones: 2 riñones de cordero (o un peso de 800 gramos de riñones de ternera o cerdo); 250 gramos de carne de cordero sin grasa; 125 gramos de hígado de cordero; 1 cebolla; sal; pimienta; aceite; 2 lonchas de tocino ahumado; vino blanco; 100 gramos de lengua cocida; 2 huevos duros; patatas fritas.

Pelar, limpiar y cortar los riñones. Tomar la carne de cordero, deshuesarla y aplastarla un poco. Cortarla en dados junto con el hígado de cordero, sazonar todo con sal, pimienta y añadir la cebolla picada. Echar cuatro cucharadas de aceite por encima y dejarlo tres horas al fresco, dándole la vuelta de vez en cuando.

Cortar las lonchas de tocino. En cuatro agujas de acero enfilear en cada una de ellas un trozo de tocino, otro de hígado, otro de cordero, otro de riñón y asarlos sobre el fuego. Sazonar y añadir un vaso de vino blanco, cortar la lengua en rebanadas y adornar con huevo duro en rodajas, y servir acompañado de patatas fritas, y los dientes de ajo picado.

724. RIÑONES A LA VASCO-FRANCESA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de riñones; 600 gramos de arroz; mantequilla; sal; pimienta; 200 gramos de champiñones; salsa de tomate; 4 cebollas; 2 vasos de leche; 4 cucharadas de harina; aceite; agua o caldo; 2 pimientos rojos.

En una cazuela de barro poner el arroz con cuatro pedacitos de mantequilla. Echar una vez y media el volumen del arroz en caldo o agua hirviendo, y salpimentar. Dejar hervir a fuego lento un cuarto de hora hasta la evaporación total del líquido.

Pasar por mantequilla los champiñones y mezclar con el arroz y medio litro de salsa de tomate.

Abrir entonces los riñones de ternera en dos partes, salpimentar y hacerlos a la brasa.

Trinchar dos pimientos rojos, incorporándolos a la mantequilla y tapar los riñones.

Cortar en rodajitas las cebollas y empaparlas con la leche y la harina; dorarlas unos segundos en aceite hirviendo. Estas cebollas decorarán el arroz, colocado en forma de corona, alrededor de los riñones.

725. SESOS DE TERNERA A LA MARINERA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 seso de ternera entero; agua; sal; vinagre; pimienta; perejil picado; 3 huevos; aceite; pan rallado; manteca de cerdo.

Limpiar perfectamente los sesos y darles un hervor de un cuarto de hora, en agua y sal. Dejarlos enfriar, partirlos en trocitos y ponerlos a marinar en aceite, vinagre, sal, pimienta y perejil picado. Una hora después albardarlos pasándolos por los huevos batidos y pan rallado, y freírlos en la manteca. Escurrirlos y presentarlos bien calientes.

726. SESOS EN FIAMBRE

Ingredientes para cuatro raciones: 1 seso de ternera ó 3 de cordero; 500 gramos de ternera picada; 50 gramos de mantequilla; caldo de carne; 2 huevos; agua; sal; 1 vasito de vino blanco.

Preparar este plato de víspera.

En una cazuela poner la mitad de la mantequilla, el vasito de vino blanco y la ternera picada. Dejar que se haga bastante y añadir caldo para que no se pegue; cuando esté ya muy hecho agregarle el seso limpio y cocido previamente y machacado en el mortero; los huevos batidos y el resto de la mantequilla. Meterlo en un molde aceitado y hacerlo al baño-María.

727. SESOS FRITOS A LA VITORIANA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 seso grande; 1 diente de ajo; perejil; sal; agua; 3 huevos; aceite; harina.

Previamente limpios los sesos, hervirlos con agua, sal, perejil y el diente de ajo. Dejarlos enfriar sin retirarlos del agua, para que no se ennegrezcan. Hacer trozos iguales, que se albardan en la harina y los huevos batidos y se fríen en abundante aceite. Servirlos calientes.

728. SESOS DE TERNERA REBOZADA ANA-MARY

Ingredientes para cuatro raciones: 1 seso grande de ternera; agua; cebolla; 1 limón; vinagre; perejil; manteca de cerdo; harina; 4 huevos; pan rallado.

Poner los sesos a remojo en agua fría con un buen chorro de vinagre por espacio de unos 15 minutos. Sacarlos y quitarles perfectamente la telilla; pasar luego un poco de zumo de limón y hervirlos en un puchero con agua, cebolla, sal, un poco de vinagre y perejil. Echarlos en agua fría un rato, escurrirlos, y cortarlos en rebanadas, dándoles forma de filetes; pasar por harina y después por los huevos batidos y el pan rallado. Una vez empanados, freírlos en manteca de cerdo, caliente. Servirlos adornados con perejil frito.

Cómo se limpian y cuecen las manos de vaca, ternera, cerdo y cordero

Lavarlas perfectamente y quitarles bien los pelos que pudiesen tener. Ponerlas a remojo en agua fría por espacio de cinco horas. Partirlas a lo largo, atarlas con algunas vueltas de cordel fino (para que no se separen en trozos al hervir) y escaldarlas. Esto se hace de la siguiente forma: ponerlas en una cacerola al fuego con abundante agua fría y someterlas durante cuatro o cinco minutos a una ebullición fuerte; escurrirlas y meterlas rápidamente en agua fría al objeto de que queden perfectamente limpias.

Para cocerlas bien, disponerlas en un puchero limpio y echar sobre ellas agua fría hasta cubrirlas bien; salar, poniendo unos 10 gramos de sal por litro de agua. Arrimar a fuego moderado. Cuando rompan a hervir, espumar perfectamente, tapar y dejar hacer con bastante calma hasta que estén tiernas y puedan deshuesarse fácilmente (aproximadamente de 3 a 4 horas).

Ya tiernas, quitar el cordel, deshuesar y guisar según la receta elegida.

729. MANOS DE TERNERA A LA VIZCAÍNA

Ingredientes para cuatro raciones: 2 manos de ternera; 100 gramos de jamón; 100 gramos de chorizo; 5 pimientos choriceros; 3 tomates; 1 cebolla grande; 2 huevos, harina; aceite; pimienta; sal; azúcar; agua.

Hervir las manos en agua y sal, escurrirlas y guardar el caldo; deshuesarlas y cortarlas a trozos. Albardar, pasando los trozos por harina y huevos batidos; freírlos y colocarlos en una cazuela de barro.

En sartén aparte poner a calentar aceite y en él echar el jamón a trocitos y el chorizo cortado a rodajas. Freír y escurrir todo y echarlo a la cazuela.

Freír en el mismo aceite la cebolla finamente cortada, junto con Los tomates y los pimientos (previamente remojados en agua tibia), a trozos y sin

semillas. Añadir una cucharada de harina, y un cucharón del caldo en el que cocieron las manos.

Echar sal y pimienta, y un poco de azúcar (para contrarrestar la acidez de los pimientos y el tomate).

Poner todo ello en la cazuela, dejándolo hervir hasta el momento de servir. La cocción ha de ser lenta y continua. Si agrada el picante, poner una guindilla cortada en dos trozos.

730. MANOS DE TERNERA ALBARDADAS

Ingredientes para cuatro raciones: 2 manos de ternera; 1 limón; 3 huevos; pan rallado; manteca de cerdo.

Ya cocidas las manos, deshuesarlas y cortarlas a trozos regulares. Echarles unas gotas de limón, y albardar pasándolas por los huevos batidos y envolviéndolas en el pan rallado. Freírlas en la sartén con abundante manteca de cerdo.

731. MANOS DE TERNERA AL ESTILO VASCO-FRANCÉS

Ingredientes para cuatro raciones: 2 manos de ternera; 100 gramos de mantequilla; 3 huevos; dos cucharadas de harina; .3 cucharadas de leche; 1 cucharada de perejil picado; 1 cucharadita de vinagre; aceite; 1 yema; sal; pimienta; 1 cebolla; 1 zanahoria; 1 puerro; 1 diente de ajo.

Una vez escaldadas las manos, ponerlas a cocer en agua hirviendo con la cebolla, la zanahoria, el puerro, el ajo y sal. Así que estén tiernas, quitarles los huesos y cortarlas a trozos.

En una cazuela de barro poner mantequilla y harina, hacer hervir ambas cosas por espacio de unos cinco minutos y añadir perejil picado y la leche. Salpimentar y dejar cocer hasta que tenga la consistencia de una papilla. Retirar todo del fuego y agregar el vinagre y la yema de huevo. Embadurnar los trozos de las manos con la salsa, dejarlas enfriar en un plato, pasarlas por los huevos batidos y el pan rallado y freirías en aceite.

732. MANOS O PATITAS DE CERDO CON NABOS

Ingredientes para cuatro raciones: 2 manos o patas de cerdo; 2 nabos; 2 dientes de ajo; 2 cebollitas; 2 cucharadas de salsa de tomate espesa;

150 gramos de manteca de cerdo; 5 avellanas tostadas; laurel; perejil; jerez seco o vino blanco; agua; sal.

Partir las manos o patas por su mitad y atarlas con un cordel fino. Ponerlas a hervir en un puchero que contenga agua, laurel, cebolla y sal. Hervirán por espacio de dos a tres horas.

En una cazuela (preferentemente de barro) derretir la mitad de la cazuela de cerdo y en ella picar cebolla. Cuando se empieza a dorar, añadir la salsa de tomate, y el ajo bien picadito, así como las manos de cerdo desprovistas de los huesos mayores. Echar el jerez o vino y un poco del caldo en que han cocido las manos, así como un poco de perejil picado, laurel y las avellanas machacadas en el mortero.

Pelar los nabos y freírlos, en el resto de la manteca, como si fuesen patatas fritas. Cuando estén de color tostado incorporarlos al guiso de las manos. Dejar hervir lentamente y servir en la misma cazuela.

733. PATAS DE CERDO CON SALSA ANA-MARY

Ingredientes para cuatro raciones: 4 patitas de cerdo; agua; sal; 100 gramos de manteca; 1 cebolla; 3 pimientos choriceros; pan tostado; caldo limpio; 1 cucharada de salsa de tomate.

Después de cocidas las patas de cerdo, quitarles los huesos y partirlas en pedazos. En una cazuela de barro dorar en manteca la cebolla picada y, una vez dorada, añadir los pimientos choriceros majados y pasados por el pasador, y la corteza de pan tostado rallada, así como un poco de caldo limpio. Poner en esta mezcla las palas e incorporar una cucharada de salsa de tomate (ver capítulo («Salsas»)).

734. PATAS DE CERDO RELLENAS

Ingredientes para cuatro raciones: 8 patas de cerdo; agua; sal; 200 gramos de manteca; 1 cebolla; 2 zanahorias; 1 diente de ajo; perejil; sal; pimienta; 150 gramos de guiarra picada; pan rallado; 3 huevos batidos; 150 gramos de jamón; 150 gramos de aceitunas sin hueso; puré de patatas espeso.

Arreglar y hervir las patas en agua y sal. Quitarles los huesos, pero dejarlas con su forma natural. Abrirlas por la mitad para meter el relleno.

Hacer este relleno en la sartén con manteca, cebolla, las zanahorias picadas, el perejil y el diente de ajo trinchadito y los huevos batidos. Freírlo y

unir todo bien, incorporando una cucharada de pan rallado.

Poner sobre las patas una tira larga de jamón, unas cucharadas del relleno, tapar y atarlas con un cordel fino. Asarlas en una cazuela con manteca.

Servirlas sin la cuerda y con puré espeso de patata.

735. PATAS DE CERDO ALBARDADAS

Ingredientes para cuatro raciones: 6 patas de cerdo; agua; sal; 1 zanahoria; perejil; harina; 4 huevos; 150 gramos de manteca; 1 limón; salsa de tomate.

Después de bien raspadas con el cuchillo y limpias, partirlas por la mitad a lo largo y, a su vez, cada trozo, en dos o tres partes. Hervirlas en un puchero con agua, sal y pimienta, la zanahoria y un poco de perejil picado. Tardarán unas tres horas en estar tiernas. Una vez hechas retirarlas, albardarlas, pasando los trozos por harina y huevos batidos, y freirías en la manteca. Servirlas recién fritas o bien con una salsa de tomate aparte. (Ver capítulo «Salsas».)

736. PATAS DE CERDO AL HORNO

Ingredientes para cuatro raciones: 8 patas de cerdo; aceite; pan rallado; 150 gramos de mantequilla; pastel de patata; salsa bechamel.

Bañar las patas (previamente cocidas) en aceite y pasarlas por pan rallado. Disponerlas en una fuente de horno con la mantequilla y hacerlas dorar en el horno.

737. PATAS DE CERDO A LA VIZCAÍNA

Ingredientes para cuatro raciones: 4 patas de cerdo; 2 1/2 litros de caldo o agua; 1/4 de litro de vino blanco; 2 cebollas; 2 zanahorias; sal gorda; 1 diente de ajo; 3 ramas de perejil; la cuarta parte de una hoja de laurel; un poco de tomillo; 1 clavillo; pimienta negra en grano.

Ya limpias las patas y rascadas con un cuchillo, partirlas a lo largo y por su lado curvo entrante. Atarlas con un hilo o cuerda. En una cazuela poner las patas, añadiéndoles todos los ingredientes.

Arrimar la cazuela destapada al fuego (moderado). Cuando rompa el hervor, taparla y dejar cocer poco a poco, hasta que estén tiernas. Los huesos han de desprenderse fácilmente de la carne; por tanto, si no basta con 3 horas,

se dejarán cocer un poco más. Se han de hacer lentamente y tapadas, para que no se merme demasiado pronto el caldo.

Ya cocidas, deshuesarlas, partirlas a trozos regulares y guisarlas en una cazuela con salsa vizcaína (ver capítulo «Salsas»).

Acompañarlas con un pastel de patatas (ver capítulo «Fritos») y una salsa bechamel.

738. MONDEJUS DE ZALDIVIA

Ingredientes para tres raciones: 1 docena de puerros; 4 huevos; 300 gramos de sebo de riñón de oveja; 1 cucharada sopera de perejil picado; 1 pata de ternera; 1 papeleta de canela en polvo; 1 guindilla picante; intestinos de ternera; sal; perejil; 1 pan de pistola.

Picar perejil abundante junto con una docena de puerros y el sebo (todo bien fino). Colocar todo en un pote y agregar los huevos, guindilla, sal y perejil. Amasarlo bien y meterlo en el intestino limpio; no rellenarlo mucho para que no reviente.

Cocer la pata de ternera con dos puerros y una ramita de perejil y retirarla, guardando el caldo, en el que echaremos los intestinos llenos o «mondejus». Hacer a fuego lento y, así que empiece a hervir, pinchar los «mondejus» cada 10 minutos (el tiempo total de cocido será de unos 25 a 30 minutos).

Colar el caldo y la grasa. Añadir el pan partido para sopa, hasta que se empape bien y absorba todo el caldo, sin llegar nunca a hervir. Servir con los «mondejus» sobre la sopa, todo muy caliente.

Los «mondejus» son una receta de origen muy antiguo que también se puede cuajar (en lugar de los huevos que hemos empleado) con sangre del mismo animal. Realmente, al final de su preparación lo que se obtiene es una especie de morcilla de oveja. El «chiste» y la dificultad de obtener éxito estriba en que el animal sea muy joven y en realizar, a la perfección, toda la manipulación que la receta exige.

739. BUSKANTZAS (Mondejas)

Ingredientes para cuatro raciones: 2 litros y medio de sangre; 2 kilos de grasa; ó kilos (aproximadamente) de cebollas, según gustos; 18 pimientos gordos; 6 guindillas si son muy picantes; 1 papeleta en polvo de clavillo; 1 papeleta en polvo de anís; 1 papeleta en polvo de canela; 3 papeletas en polvo de pimienta negra; 3 papeletas en polvo

de orégano; sal; tripas, 17 varas de las medianas. (Lo mejor es moler cada una de las especias.)

Las cebollas y puerros, picados muy finamente, se ponen a fuego suave con algo de grasa de carnero o manteca de cerdo, calentándolos suavemente y removiendo hasta que queden convertidos en una masa pastosa, como una crema. Este dato es muy importante. Se tardarán unas seis horas aproximadamente en llegar a este punto.

Añadir poco a poco las especias a la pasta y dejarla en su punto.

La grasa, muy finamente picada, se mezcla con la sangre (previamente descujada en el momento del sacrificio del animal). Se amasa durante unos 10 minutos en un recipiente que esté un poco templado.

Mezclar la grasa con la de las cebollas, teniendo cuidado de amasar muy bien y rellenar las tripas, dejándolas un poco flojas (pinchar).

Escaldarlas en agua caliente hasta que se cuaje la sangre y poner debajo de un chorro de agua fría para lavarlas. Por último, hacerlas cocer en un caldo de puerros y grasa.

740. MANOS DE CORDERO EN SALSA (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 12 manos de cordero; agua; 2 cebollas picadas; tomillo; 1 hojita de laurel; sal; 1 vaso de vinagre; 50 gramos de manteca de cerdo; 1 limón; perejil; 1 ramillete de hierbas aromáticas; aceite; caldo de carne; pimienta.

Hervir en agua las manos y deshuesarlas. En una cazuela de barro poner aceite, caldo, el ramillete de hierbas aromáticas (compuesto por romero, tomillo, laurel y orégano), sal y un poco de pimienta, y dejarlo hervir hasta que el caldo se reduzca. Incorporar las manos poco antes de servirlos.

Agregar la salsa siguiente: rehogar las cebollas picadas con un poco de tomillo, la hojita de laurel, sal y el vaso de vinagre; dejarlo reducir y pasarlo por un colador. Separarlo de la lumbre e incorporar la manteca de cerdo, perejil y zumo de limón.

741. MANOS DE CORDERO EN SALSA (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 12 manos de cordero; agua; sal; harina; huevos; aceite; 1 cebolla; caldo de carne; 1 yema de huevo; vinagre.

Limpia las manos, ponélas a hervir con agua, y así que estén bien cocidas, retíralas, albardálas, pasándolas por harina y huevos batidos, y freílas en aceite.

Aparte hacer la salsa: con un poco de manteca picar la cebolla en pedazos grandes y echar una cucharada de harina; antes de que se dore, añadir caldo y pasarla por un pasador sobre las manos ya albardadas y colocadas en una cazuela de barro, y ponerlas sobre el fuego a hervir. Una vez hecho, retirar las patas o manos de la cazuela, y cuando deje de hervir la salsa, incorporar a ella la yema de huevo batido con un poco de vinagre, revolver bien y cubrir las manos con ella.

742. PATAS DE CARNERO EN SALSA Y CON PATATAS

Ingredientes para cuatro raciones: 12 patas de carnero; agua; sal; 100 gramos de mantequilla; 2 cebollas; 2 zanahorias; 1/2 cucharada de harina; 4 patatas; 1 diente de ajo; perejil picado; 1 yema de huevo; 1 limón.

Limpia bien las patas, partílas por su mitad y hacerlas cocer con agua y sal. Retíralas y guardar el agua. Deshuesar las patas, dejándolas lo más enteras posible. Preparar sobre una cazuela de barro, al fuego, la mantequilla con las cebollas y zanahorias picadas; rehogar y que tome color; añadir la harina, el perejil y el diente de ajo picados, las patatas mondadas y a trozos gordos y caldo del cocimiento de las patas, así como las patas. Dejar cocer todo, salar un poco y mover la cazuela de vez en cuando. Unos diez minutos antes de servir las añadir la yema de huevo cruda y disuelta con el zumo del limón. Servir.

Cómo se cuecen los morros de ternera

Ingredientes para el cocimiento: Unos morros de ternera; 75 gramos de harina; 3 cebollas medianas; 1 zanahoria; 7 cucharadas de vinagre; 2 cucharadas de manteca de cerdo; 1/2 limón; 1 clavo; perejil; 1 hojita de laurel; tomillo; sal; pimienta.

La harina, manteca y limón, sólo sirven para blanquearlos. Las especias, para aumentar su sabor.

Lavar y raspar los morros y ponerlos en un puchero; añadir agua fría hasta que queden bien cubiertos y colocarlos sobre el fuego. Así que comience la ebullición, dejarlos tres minutos, escurrirlos y pasarlos por abundante agua fría (esto es, escaldarlos).

Si se hace así, quedarán blancos.

Desleír la harina con cuatro litros de agua, puestos en un puchero, y colocar éste sobre el fuego. Hacer hervir la mezcla, dándole vueltas con una cuchara de palo para que no se agarre. Incorporar todos los ingredientes, menos los morros, limón y manteca y dejar que hierva. Cortar los morros en trozos, frotarlos con zumo de limón y echarlos en el caldo, que estará hirviendo. Agregar la manteca y dejarlos cocer suavemente hasta que estén tiernos (aproximadamente una hora y media). Retirarlos y guisarlos según la receta.

743. MORRO DE TERNERA AL ESTILO DE BARACALDO

Ingredientes para cuatro raciones: 1 morro de ternera entero; 1 kilo de sal gorda; 1 cucharada de sal nitro; salsa vinagreta.

Este plato, que es una especie de fiambre, plato frío o entremés, será preciso hacerlo con unos días de anticipación a cuando se desee comer.

Limpiar el morro perfectamente y pincharlo con un pincho especial o con la punta de un cuchillo afilado. La sal nitro se ablandará previamente con la mano y con la ayuda de un poco de agua fría. Frotar el morro con ella.

Preparar una cazuela de barro honda con parte de la sal gorda. Después y sobre ella, irá el morro y de nuevo más sal, de modo que quede el morro como enterrado en sal. Estará cinco días el morro en la cazuela con una tapa y peso por encima; cada día se le dará una vuelta. Transcurrido este tiempo, ponerlo a remojo en agua de cuatro a cinco horas, y hervirlo después hasta que se note que está tierno. Partirlo en frío en finas rebanadas o lonchas y servirlo con una salsa vinagreta por encima. (Ver capítulo «Salsas»).

744. MORROS DE TERNERA A LA VIZCAÍNA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de morros; 100 gramos de harina; 2 zanahorias; cebollas; vinagre; manteca de cerdo; limón; agua; sal; perejil; laurel; tomillo.

Lavar bien los morros y ponerlos en un puchero. Añadir agua fría hasta que los cubra y arrimarlos al fuego a que hiervan poco a poco. Cuando comience el hervor se dejarán unos cinco minutos, pasados los cuales se añadirá agua fría de nuevo.

En puchero aparte desleír la harina con un poco de agua e ir echando más agua, hasta unos tres o cuatro litros (en frío). Darle vueltas con la cuchara e incorporar el vinagre (unas tres o cuatro cucharadas); la manteca (tres

cucharadas grandes) y el perejil; las zanahorias peladas y cortadas en rodajas; el laurel (una o dos hojitas); el tomillo; sal y medio limón exprimido. Dejarlo hervir un rato, frotar los morros con limón y echarlos al puchero, dejando que todo hierva una hora o dos aproximadamente. Ya tiernos, escurrirlos y cortarlos a trozos y guisarlos así:

En una cazuela de barro echar aceite o manteca y picar una cebolla mediana y dos o tres dientes de ajo. Añadir una cucharada de harina y revolver para que tome color. Agregar un poco del caldo del cocimiento de los morros y poner sal, dejándolo hacer poco a poco. Quitar la simiente a ocho pimientos secos choriceros y dejarlos a remojo en agua caliente para que se ablanden. Rasparlos hasta conseguir toda la pulpa que tienen e ir echando ésta a la cazuela.

Pasar los morros por harina y huevo batido y freírlos en manteca. Pasar la salsa por un colador sobre los morros; esta salsa estará espesa (añadir un poco de azúcar). Todo junto, en una cazuela de barro, hervirá unos 15/20 minutos antes de sacarlo a la mesa.

745. MORROS EN SALSA A LA BILBAINA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de morros; 150 gramos de tocino; 100 gramos de jamón; 1/2 cebolla; 2 pimientos secos; harina; sal.

Los morros estarán cocidos y partidos a trozos en una cazuela de barro (guardar el caldo del cocimiento).

Preparar una salsa rehogando el jamón, a cuadros, en la grasa del tocino. Retirar el jamón y freír en esa grasa de tocino la media cebolla trinchada, una cucharadita pequeña de harina, caldo de cocer los morros y los pimientos choriceros (ya blandos por el remojo). Colar todo por un chino sobre los morros y salar. Mover la cazuela y que hiervan los morros. Añadir el jamón.

Si se desea, los morros, después de cocidos, pueden albardarse con harina y huevo batido.

746. MORROS EN SALSA ROJA ANA-MARY

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de morros; 1 cebolla; 1/2 cucharada de harina; caldo de carne; 6 pimientos o ñoras; 1 cucharadita de azúcar; pimienta blanca en polvo; sal; 100 gramos de manteca.

Los morros estarán cocidos y cortados, en una cazuela de barro plana, fuera de la lumbre.

Dorar en manteca la cebolla con la harina, añadir caldo y pasar todo por un pasador. Aparte, pasar los pimientos y unir todo ello, añadiendo un poco de azúcar y un poco de pimienta blanca en polvo. Echar esta mezcla sobre los morros y hacer hervir sólo cinco minutos.

747. HIGADO EN PASTEL

Ingredientes para cuatro raciones: 250 gramos de hígado de cerdo; 250 gramos de carne de guiarra; 1 rebanada de pan; leche; nuez moscada; 6 clavillos; 4 granos de pimienta; sal; tela de manteca o láminas finas de tocino; agua; sal; 2 huevos.

Picar las carnes por separado muy finamente y unir todo, añadiendo la rebanada de pan remojado en leche, un poco de nuez moscada, seis clavillos, los granos de pimienta, sal y los huevos batidos; bien mezclado todo ello, forrar un molde de flan con la tela de manteca o el tocino muy delgado y llenarlo con el picado. Hervirlo al baño-María, dejarlo enfriar y servir.

748. HIGADO DE TERNERA CON PIMIENTOS VERDES

Ingredientes para cuatro raciones: 8 filetes de hígado; 16 pimientos verdes; 2 dientes de ajo; perejil; sal; aceite; pan rallado.

Poner los filetes de hígado en adobo con los ajos y el perejil picados y un buen chorro de aceite.

A los pimientos verdes hacerles un corte y echarles sal por dentro y por fuera. Freírlos enteros y con piel en abundante aceite (han de ser pequeños y tiernos).

Pasar los filetes de hígado por pan rallado y freírlos.

En una fuente redonda se colocan los filetes, todos a un lado, y junto a ellos los pimientos verdes.

749. HIGADO DE TERNERA A LA BORDELAISE

Ingredientes para cuatro raciones: 800 gramos de hígado de ternera; tocino; 2 cebollas; 2 chalotas; 3 dientes de ajo; 300 gramos de cepes; sal; pimienta; vino blanco; salsa de tomate.

Untar con tocino el hígado y ponerlo a adobar durante una hora en vino; escurrirlo bien con un paño limpio.

Picar las cebollas, chalotes, ajos y cepes y extender este picadillo sobre una fuente después de haberlo pasado por la cazuela; envolver con él el hígado, ligeramente salpimentado. Hacer todo a fuego vivo.

Rebañar la cazuela con vino blanco, reducirlo a la mitad y añadir salsa de tomate bastante clara. Incorporar el hígado, vigilando para que la salsa lo bañe sólo hasta la mitad. Hay que evitar que hierva, ya que «el hígado no debe hervir nunca en la salsa», porque se pone duro.

750. HÍGADO DE PATO O DE OCA (receta vasco-francesa)

Ingredientes para cuatro raciones: 800 gramos de hígado; aceite; sal; ajos; perejil; pimienta; miga de pan del día anterior.

Hacer los hígados en una cazuela de barro con aceite, sal y pimienta y un picadillo compuesto por ajo y perejil. Cuando esté casi hecho, espolvorearlo, antes de servirlo, con miga de pan.

También se puede servir con diferentes salsas. (Ver capítulo «Salsas»).

751. HIGADO DE OCA A LA VASCA

Ingredientes para un comensal: 1 hígado de oca; coñac Armagnac; grasa de oca; sal; pimienta; nuez moscada.

Colocar el hígado entero (en cuanto se haya extraído del animal) en agua fría para que tome consistencia, y después dejarlo escurrir durante dos horas sobre un paño limpio. En un plato verter un buen chorro de coñac y empapar el hígado en él. Dejar que se bañe durante unos cinco minutos y retirarlo y escurrirlo de nuevo.

Tener preparada una lata de hierro blanco azogada, especial para conservas, y cubrir el fondo con un poco de grasa de oca, salándola un poco, si no lo estuviera ya, y depositando el hígado en ella; salpimentar ligeramente y añadir un poco de nuez moscada rallada. Cerrar la lata, soldarla e introducirla en agua fría, al baño-María. Dejarla hervir durante tres horas. El agua, cuando hierva, debe llegar siempre a la misma altura.

Para sacar el hígado del molde se utiliza un poco de caldo tibio.

A veces se pone en el fondo de la lata una capa delgada de carne de salchicha en lugar de la grasa; de todas formas, el hígado proporciona la grasa suficiente para su cocción.

752. HIGADO DE OCA A LA BEARNESA

Ingredientes para una ración: 1 hígado de oca; agua; sal; especias al gusto; 2 dientes de ajo; pan sentado.

Poner el hígado, sin la hiel, naturalmente, en agua fresca, hasta que se sienta firme al tocarlo. Incorporar el hígado a la grasa que lo rodeaba, puesta en una cazuela de su medida, una vez derretida. Este se hará lentamente. Echar poca cantidad de sal y especias. Media hora antes de retirarlo, ponerle los ajos y espumar.

Colocar el hígado en un plato de barro o en una vasija, rodeado de la manteca, sirviéndose tibio o incluso frío.

Si tuviera que servirse caliente, se cubrirá con una ligera capa de migas de pan tostado, pasadas por la manteca y fritas con un poco de ajo bien picado.

753. PASTEL DE HIGADO DE OCA (receta vasco-francesa)

Ingredientes para cuatro raciones: 800 gramos de hígados de oca; 200 gramos de solomillo de cerdo; nuez moscada; sal; pimienta; tocino; grasa de oca.

Cortar en rodajas bastante anchas los hígados, quitándoles los nervios interiores y, desde luego, la vejiga de la hiel.

Trinchar muy delgado el solomillo de cerdo. Algunos cocineros ponen un poco de grasa. Salpimentar y sazonar con nuez moscada.

En una terrina especial, forrada de tocino, extender una ligera capa de picadillo, luego una de trozos de hígado, otra de picadillo y, así, hasta llenar la terrina. Cubrir bien con grasa de oca y cocer al horno o al baño-María durante dos horas.

Los hígados de oca conocidos con el nombre de «Perigueux» se hacen de la misma manera, pero añadiendo en cada capa trufitas enteras; si no se tiene más que de las grandes, se cortan en pedacitos.

En algunos países se trincha carne de ave con el solomillo de cerdo. El pastel de hígado se sirve como entremés antes del asado y también, después de la caza, como postre.

754. DENTROS DE POLLO (primera forma) ^[10]

Ingredientes para cuatro raciones: 8 higadillos de pollo; 4 arandones; 8 patitas de pollo; 8 cuellos de pollo; manteca; ajos; cebolla; perejil; caldo de carne o agua; sal; salsa de tomate.

Lo primero que se hará es arreglar bien los menudillos. A los higadillos se les retirarán las telillas; a los corazones la sangre; las patas se pelarán después de asarlas al fuego; a los arandones o mollejas bien lavados se les dará un ligero hervor en agua; a los cuellos se les despojará de pelos, de pico y ojos, y de la cabeza si no se aprovecha.

Preparar una cazuela con la manteca y picar en ella la cebolla. Cuando tome color añadir todos los menudillos menos los hígados y picar perejil y un diente de ajo. Añadir un poco de caldo o agua, mover para que no se peguen y dejar hacer. Separar los dentros, pasar la salsa y unirlos de nuevo. En ese punto, incorporar los higadillos y un par de cucharadas de salsa de tomate. Probar de sal y que hierva un poco antes de servirlo.

755. DENTROS DE POLLO (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 8 higadillos; 8 cuellos de pollo; aceite; 1 diente de ajo; salsa de tomate; caldo de carne; 6 pimientos frescos encamados o verdes; sal.

Limpiar los dentros de pollo y darles sal. Poner aceite en una cazuela y picar el diente de ajo. Rehogar allí los dentros y cubrirlos de salsa de tomate (ver capítulo «Salsas»), que se aligerará con caldo. Hacer que hiervan a fuego muy lento por espacio de una hora como mínimo.

Asar los pimientos, quitarles la piel y pepitas y hacer tiras, incorporándolos a la cazuela para que den otro hervor. Serán suficientes unos diez minutos. Servirlos calientes.

756. MENUDILLOS DE GALLINA

Ingredientes para cuatro raciones: 800 gramos de menudillos diversos de gallina con huevecitos; 100 gramos de tocino de jamón; 1 cucharada de harina; 1 diente de ajo; perejil; 1 vasito de jerez seco; caldo de carne.

Limpiar los menudillos. Deshacer el tocino en una cazuela de barro y picar en la grasa la cebolla. Añadir los menudillos, darles vueltas sin romperlos e incorporar el jerez y perejil picado.

Hacer aparte una salsa con un poco de aceite, harina, el diente de ajo picadito y el caldo. Pasar esta salsa a la cazuela. Mover y que hierva un poco.

757. HIGADILLOS DE POLLO (O DE GALLINA) A LA CAZUELA ANA-MARY

Ingredientes para cuatro raciones: 600 gramos de higadillos; harina; 100 gramos de manteca de cerdo; 1 cebolla; pimienta en polvo; caldo de carne o caldo de cocido.

Quitar la hiel de los higadillos con cuidado, empaparlos en harina fina, freírlos en manteca y colocarlos en una cazuela de barro.

A la grasa que quede agregarle la cebolla muy picada y, cuando esté a medio dorar, añadir media cucharada de harina. Así que ésta empiece a dorarse, poner otra media cucharada, revolviendo sin cesar hasta que los globitos que forma el hervor sean de color canela; añadir entonces un polvito de pimienta y, dándole una vuelta, una jicara de caldo. Pasar esta salsa sobre los higadillos y poner la cazuela al fuego durante una media hora, hasta que la salsa tome la consistencia de una bechamel. Servir.

758. HIGADILLOS DE POLLO AL ESTILO VASCO-FRANCÉS

Ingredientes para cuatro raciones: 8 higadillos de pollo; 8 cebollitas pequeñas; 50 gramos de tocino de jamón; medio vaso de caldo de carne; una cucharada de harina; una cucharadita de azúcar; un vaso de vino lleno de vino tinto; tomillo; laurel; costrones de pan tostado (frotados con ajo crudo); 2 cucharadas colmadas de grasa de oca o de pato; sal; pimienta.

Derretir la grasa de oca o de pato en una cazuela, echando en ella las cebollitas enteras, previamente limpias de pieles. Echar luego un poco de azúcar y de harina, así como el caldo de carne y el vino (que se habrá calentado previamente). Sazonar con sal y pimienta y añadir un poco de tomillo y una hojita de laurel. Tapar la cazuela y que esta salsa se vaya haciendo, lentamente, por espacio de una hora.

Limpiar aparte los higadillos (pueden partirse por la mitad, si así conviene) y rehogarlos en la sartén con el tocino, después de salarlos. Una vez hechos (no muy fritos), incorporarlos a la salsa anterior, en la que darán un hervor. Retirar las hierbas aromáticas y servir los higadillos con costrones de pan tostado, que se habrán frotado con ajo crudo.

759. HIGADILLOS DE POLLO A LA VIZCAÍNA

Ingredientes para cuatro raciones: 16 higadillos de pollo; sal; aceite; setas frescas; cebolleta; vino tinto.

Saltear los higadillos en una sartén con aceite y sal y retirarlos del fuego. Aparte rehogar las setas (bien limpias), partidas a trozos, con la cebolleta picada. Añadir un vasito de vino tinto y dejar hacer lentamente. Cuando se haya reducido un poco, incorporar los higadillos, que darán un ligero hervor. Servirlos calientes.

TRIPACALLOS Y SU PREPARACIÓN

Los tripacallos no son otra cosa que los callos, o pedazos de estómago del buey, vaca, cerdo, ternera o cordero.

Una de las cosas más importantes es saber cocerlos bien.

Ingredientes para su cocción: 1 kilo de tripacallos frescos; 2 limones; 1 cebolla; 1 ramito de hierbas (compuesto por tomillo, orégano y laurel); sal; agua.

Raspar los tripacallos y frotarlos con los limones abiertos por la mitad. Lavarlos bajo el chorro del agua fría. Cortarlos y hacerlos hervir con abundante agua, la cebolla, sal y el ramito de hierbas. Cocerán por lo menos durante tres o cuatro horas, hasta que estén bien tiernos. Escurrir y guisar.

760. CALLOS A LA GUIPUZCOANA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de callos; 8 pimientos choriceros; 3 puerros; manteca de cerdo; 2 chorizos de ración enteros; 1 guindilla picante; harina; sal

Preparar el puré de pimientos secos, teniendo éstos a remojo y raspando después su interior con un cuchillo y aprovechando la pulpa. Añadir la guindilla cortada.

Aparte, en una sartén freír dos cucharadas de manteca de cerdo, el jamón picado y los puerros (igualmente picados). Así que los puerros empiecen a dorarse, añadir la pulpa de los pimientos secos, con la guindilla. Dar una vuelta al puré de pimientos con los puerros, volcar todo sobre la cazuela de barro, donde estarán los callos (va cocidos) con algo de manteca, y dejar cocer éstos hasta que estén bien impregnados de la salsa. Incorporar los chorizos a rajitas. Rehogar en una sartén pequeña, con una pizca de manteca,

una cucharada de harina, y echar esto sobre los callos, que seguirán haciéndose lentamente en la cazuela.

761. CALLOS A LA PALOISE

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de callos ya cocidos; 2 cebollas; 200 gramos de jamón magro y grueso; 2 puerros; manteca; un vaso de Armagnac.

Retirar los callos de su cocción y ponerlos en un pasador para que escurran perfectamente. Picar las cebollas y el trozo de jamón magro y graso con los puerros, hacer freír todo en la manteca y después mojarlo con el caldo de la cocción. Volver a ponerlo a fuego no muy fuerte, y así que todo esté bien desmenuzado, añadir un vaso de Armagnac y los callos, dejándolo hervir media hora más. Servirlo muy caliente.

También se pueden pasar los callos por harina y dorarlos en manteca. Si se tiene horno a mano, se puede aprovechar para meterlos puestos en una cazuela de barro. Allí se harán despacio y bien.

762. CALLOS A LA VASCA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de callos; 1 pie de ternera; 400 gramos de tocino; 400 gramos de zanahorias; 1 cebolla con 5 clavos; 1 cebolla; 250 gramos de champiñones; manteca o mantequilla; vino blanco; sal; pimentón rojo; azúcar; estragón; ajos; perejil.

Poner en una cazuela los callos y el pie de ternera y echar agua hirviendo por encima; antes de que se calienten demasiado, quitar los callos y escurrir. Aparte, se tienen preparados el tocino, la zanahoria, una cebolla con clavos y otra frotada en trocitos pequeños. Preparar también los champiñones cortados, junto con el tocino.

En una cazuela de barro, derretir a fuego lento una cucharada de manteca o de mantequilla; hacer dorar primero el tocino y luego las cebollas, las zanahorias y los champiñones; cuando todo esto esté a punto, echarlo en una olla con los callos cortados en trozos anchos y el pie de ternera.

Llenar esta olla de vino blanco, solo o mezclado con una tercera parte de agua, y salpimentar con pimentón rojo picado, cuatro dientes de ajo, perejil y estragón o serpol. Dejarlo hervir a fuego vivo durante media hora y después

colocar la olla sobre el fuego, rodeada de brasa, dejándolo hervir suavemente durante cuatro o cinco horas. Ligarlo después con dos huevos.

La cazuela se puede cubrir con papel engrasado.

763. CALLOS A LA BAYONESA (primera forma)

Receta de René Cuzacq (Panorama de la literatura gascona de Bayona):

«Se comían los sábados por la noche en los pequeños albergues. Hay que limpiar bien los riñones y el pie de ternera con agua muy caliente y pasarlos por vinagre, aclarándolos luego con agua fresca. Se cortan en pedacitos y se ponen en un cazo con dos litros de agua hirviendo.

»Al mismo tiempo se echan taquitos de jamón, perejil, puerros, hierbas, tomillo, etc., laurel y una cebolla con cinco o seis clavos, pimienta roja al gusto. Déjese hervir en el cazo durante cuatro horas y después pónganse rodajitas de zanahoria, y acérquese al fuego una cacerola con dos vasos de vino blanco de calidad y déjese hervir, pero muy poco tiempo.»

«Échese el vino blanco en el cazo y déjese hervir tres o cuatro horas más. Trínchese un tomate en un poco de manteca y póngase en el cazo. Déjese hervir una hora más y pruébese. La cocción dura en total de ocho a diez horas, a fuego muy lento. Sírvese muy caliente y en taza. Sería un crimen tomarlo en plato. Al comer callos hay que aclararse la garganta de vez en cuando con un buen vino de Sable, Granges o de Capbreton.

»En la mesa: Comer es necesario — pero me horroriza — el hombre glotón — que come como un muerto de hambre — y sin elegir los manjares». Canción gascón-bayonesa d'Hayet en París en 1792.»

764. CALLOS A LA BAYONESA (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de callos; 1 pie de ternera; 250 gramos de jamón (preferentemente del lado de la pata); un manojo de puerros; un manojo de zanahorias; 1 cebolla con cinco clavos; 4 dientes de ajo; pimentón rojo; sal; canela; nuez moscada; hierbas aromáticas; 1 tomate pelado; agua.

Poner al fuego una olla de tres litros en la que se habrá echado un litro y medio de agua, y hacerla hervir con sal, pimienta y las hierbas aromáticas.

Cortar en pedazos los callos, bien limpios, pasados por varias aguas (la última con un poco de vinagre). Cortar asimismo el pie de ternera en cuatro trozos. Meterlo todo en la olla con el jamón, del que se debe reservar un poco,

los puerros y la cebolla. Hacerlo hervir durante cuatro horas y añadir las zanahorias cortadas en rodajitas delgadas (dejando que hierva una hora más).

En una cazuela, verter medio litro de vino blanco, y cuando rompa a hervir, verterlo a la olla, dejando cocer éste una hora más. Pasar por la sartén el jamón reservado, cuatro dientes de ajo y perejil picado, el coñac y manteca muy caliente, y añadirlo al preparado de la olla. Debe continuar hirviendo suavemente. Hay que contar por lo menos siete horas para que el plato esté en su punto. Ligarlo con huevos y servirlo en tazas.

765. TRIPACALLOS A LA CAZUELA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de tripacallos; harina; caldo de carne; pimienta; azúcar; 3 pimientos o ñoras; tomillo; orégano; 1 cebolla; sal.

Poner una cazuela de barro sobre el fuego. Dorar con manteca la cebolla, añadir media cucharada de harina, hasta que todo tome • color. Después añadir un poco de caldo y pasarlo por el pasador. Mezclar esto con los pimientos o ñoras remojados y pasados e incorporar a la mezcla un terrón de azúcar y un poco de pimienta. Después echar los tripacallos limpios, hervidos y a trozos y un poco de tomillo y orégano, dejando que hiervan. Servirlos calientes en la misma cazuela.

766. TRIPACALLOS A LA VIZCAÍNA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de callos de vaca o buey; 1 pata de vaca; 2 patas de ternera; 3 cebollas; 2 zanahorias; perejil; laurel; tomillo; clavillo; sal; pimienta negra en grano.

Una vez limpios los tripacallos, cortarlos a trozos regulares y partir en tres trozos las patas. Poner los callos y las patas en un puchero, bien cubiertos de agua fría, y arrimarlos al fuego vivo. Una vez que rompa el hervor, someterlos a ebullición durante seis o siete minutos; terminado este tiempo, sacarlos con una espumadera y, bien escurridos, volverlos a poner en un puchero con agua fría, añadiendo todos los demás ingredientes. Arrimarlos al fuego y dejarlos cocer hasta que estén bien blandos, necesitando cuando menos unas cuatro o cinco horas de cocción.

Una vez cocidos, escurrirlos y ponerlos en una salsa roja a la vizcaína (ver capítulo «Salsas»), dejándolos cocer lentamente por espacio de una hora.

767. CALLOS CON MORRO Y PATA

Ingredientes para cuatro raciones: 750 gramos de callos; 400 gramos de morro de ternera; 1/2 pata de ternera;

1 vaso de vino blanco; 6 granos de pimienta negra; 1 cebolla; 3 zanahorias; 1 puerro; perejil; 2 ñoras; 2 tomates; sal; 100 gramos de jamón; 2 chorizos a trozos; agua; manteca de cerdo.

Hacer este plato la víspera. Los callos, morro y pata estarán cocidos.

Preparar un puchero de barro con los callos, morro y pata a trozos, cubrir con agua, una tercera parte del puchero, y añadir: la pimienta, la cebolla, las zanahorias, el puerro, perejil picado, las ñoras, los tomates y sal. Tapar y que todo se haga lentamente, bien, hasta que el caldo se reduzca a menos de la mitad. Escurrir y pasar lodo por el chino a una cazuela de barro, donde están los callos, morro y pata. Freír el chorizo y jamón a trozos en manteca, incorporarlos a la cazuela, mover ésta, añadir el vino blanco y dejar que hierva unos quince minutos más.

768. CALLOS A LA BIGOURDANE (primera receta)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de callos; menudillos de ternera; 1 cebolla; 2 dientes de ajo; vino blanco; caldo; hierbas aromáticas; harina.

La preparación de estos callos, menudillos de ternera, tripas «frése», panza y papada, se venden en las casquerías preparados para echar a la cazuela. En Bagnères, se venden las tripas de ternera con el nombre de «trescat», porque son trenzadas antes de hervirlas. En Tarbes estos callos se llaman «galutres». Se comen, sobre todo, el domingo por la mañana para desayunar.

Se preparan al estilo bearnés, excepto el pimiento, que si se utiliza es en menor cantidad.

En Bagnères, después de haber deshecho el «trescat» se cortan en pedazos y se cuecen en una cazuela. Se mojan con un poco de vino blanco y caldo. También se ponen hierbas aromáticas. La ebullición no debe ser rápida, ya que los callos estarán previamente cocidos.

Se añade una yema de huevo por persona a la hora de servirlos.

769. CALLOS A LA BIGOURDANE (Segunda receta)

En Bigorre y Bearn se hace una especie de callos que tienen la ventaja de que se preparan rápidamente; se llaman «sanguéte».

Se necesitan tripas de ternera, limpias y cocidas en la casquería, así como diversos menudillos: papada, panza, coágulos de sangre cocidos y cortados en cuadrados.

Cocerlos y dorarlos, en la cazuela tapada, con manteca de cerdo o de ternera.

Picar una cebolla bien fina, mezclarla con la carne y vigilar para que no se queme. Cuando está hecha, añadir una picada de ajo y perejil y una ramita de tomillo; dar una vuelta y espolvorear con harina. Sin dejar de darle vueltas, echar lentamente agua, o mejor caldo de ternera, en cantidad suficiente para que sólo lo cubra. Cuando esté todo bien mezclado, poner la cazuela ante el fuego para que hierva lentamente durante media hora, más o menos. Los casqueros cuecen los menudillos en agua salpimentada, pero es conveniente probarlos hervidos, para añadir así la sal y la pimienta necesaria.

Un cuarto de hora antes de servir, pueden añadirse pepinillos, pimientos y chalotes, confitados o en vinagre.

Los callos de ternera se fríen también en una cazuela, con ajo, cebolla y perejil picado, añadiéndose, si gusta, pepinillos ligeramente picados.

770. DEMANDADE O AMBOTE (receta vasco-francesa)

Es una variedad de los callos, guisados con: hígado, corazón, pulmones y molleja de cordero. En el plano de Nay se le llama Demandade (donde lo hacen mejor es en Benejacq) y en Calosse y las Landas, se le llama «ambote». Se necesita una asadura fresca de cordero.

Lavada por dentro, tras haberle quitado el intestino, y escurrida, blanquearla con agua hirviendo. No hay que olvidarse de quitar la bolsa de la hiel del hígado.

Cortarla en pedazos y ponerla a cocer en un poco de caldo. Aparte se tendrá una cazuela de barro o de cobre esmaltado y se derretirá un poco de tocino, secándose a continuación el caldo y reservando la asadura, para espolvorearla de harina. Volverla a echar después en el líquido, que no habrá dejado de hervir y donde se habrá puesto un picadillo de perejil, cebolletas y estragón; salpimentar y añadir una cucharada de vinagre. Poner también, a! gusto, pepinillos o alcaparras confitadas en vinagre y perfumadas con un poco de nuez moscada. Hay que remover despacio con la cuchara de madera y dejarlo hervir media hora.

La salsa se puede pasar por el colador antes de servirse.

En Gasconia se recoge la sangre del cordero y se le hace tomar consistencia, no sin antes haberle añadido picadillo de puerros o cebolletas. Forma en el plato una especie de «crépe» o capa espesa, que se pasa por la sartén y se corta en dados para mezclarla con la asadura.

771. LENGUA ALBARDADA CON SALSA DE TOMATE

Ingredientes para cuatro raciones: 1 lengua de ternera; tomates maduros; aceite o manteca; cebolla; huevos; harina; sal; agua; jerez seco; 1 puerro; 1 zanahoria.

Limpia perfectamente la lengua, rascándola con un cuchillo, y ponerla a hervir en un puchero con abundante agua, el puerro, la zanahoria y un poco de sal. Una vez cocida, dejarla enfriar y pelarla. Cortarla a rodajas gruesas y pasar éstas por un rebozo de harina y huevos batidos. Freírlos en la sartén con aceite o manteca. A medida que se retiran las rodajas se dejarán en una cazuela de barro. Una vez terminada de freír toda la lengua, picar cebolla en la grasa sobrante, junto con los tomates (partidos a trozos). Dejar hacer y añadir el jerez, un poco de agua y sal. Reducida esta salsa a su mitad, pasarla sobre la lengua y dejarla hervir 15 minutos. Sacarla en la misma cazuela.

772. LENGUA EN SALSA (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 lengua de 1 kilo de peso; 100 gramos de pan rallado; salsa de tomate; 1 cebolla; perejil; 1 diente de ajo; sal; aceite.

Una vez pelada la lengua ponerla a hervir en agua con el perejil, cebolla, ajo y sal. Dejar que cueza hasta que la lengua esté tierna. Ya hecha, freiría y partirla en rodajas que se pasan por pan rallado. Freírlas en abundante aceite bien caliente. Ponerlas en una cazuela y verter sobre ella la salsa de tomate (ver capítulo «Salsas»), en la que se harán lentamente unos diez minutos.

773. LENGUA EN SALSA (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 lengua de 1 kilo o más de peso; agua; sal; harina; 3 huevos; manteca de cerdo; 1 cebolla; 1 zanahoria; perejil; 1 diente de ajo; caldo de carne; vino blanco.

Cocer la lengua en agua y sal y, así que esté tierna, sacarla y partirla en pedazos, que, empapados en harina y huevos batidos, se freirán en manteca.

Hacer una salsa con la manteca, la cebolla, la zanahoria, el perejil y el ajo (todo picado); harina, caldo y un poco de vino blanco. Esta salsa, pasada por el pasador, se echará sobre la lengua puesta en una cazuela y hervirá en ella.

774. LENGUA EN SALSA (tercera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 lengua entera de ternera (más de 1200 gramos de peso); 100 gramos de tocino; 1 cebolla; 1 zanahoria; 1 puerro; perejil; tomillo; 1 tomate gordo; 1 clavo; 6 granos de pimienta; 200 gramos de champiñones de lata; 1 vaso de vino blanco; caldo de carne o caldo de hervir la lengua.

Hervir la lengua en agua con sal y, así que esté tierna, retirarla.

En una cazuela preparar el tocino, con la cebolla partida a lo ancho, la zanahoria, el puerro, perejil (trinchado todo) y un poco de tomillo. Echar el tomate partido, el clavo y los granos de pimienta negra. Rehogar y que tome color. Incorporar la lengua entera y sin piel; cubrir la cazuela con la tapadera para que se vaya dorando. Así que se vea que está todo ello hecho, añadir los champiñones a trocitos, el vaso de vino blanco y unas seis cucharadas de caldo de carne o del caldo en el que se ha cocido la lengua.

Retirar la lengua y los champiñones, pasar la salsa por el chino a una cazuela de barro y que hierva allí para que espese. Cortar la lengua a trozos gruesos y echar éstos y los champiñones a la salsa.

775. LENGUA ESTOFADA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 lengua de un kilo; aceite; 2 cebollas; perejil; 1 hojita de laurel; pimienta; pimentón; vino blanco; 1 diente de ajo; sal.

Limpia y pelada la lengua, sazónarla con sal y ponerla en un puchero, agregándole todos los demás ingredientes en crudo. Taparlo herméticamente y dejar cocer todo hasta que la lengua esté bien tierna. En llegando a este punto pasar todos los componentes por el chino y servir la lengua, cortada en rodajas, y cubierta con la salsa bien caliente.

776. LENGUA ESTOFADA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 lengua de ternera; agua; sal; 1 cebolla; 2 dientes de ajo; 100 gramos de tocino fresco; 1 vaso de vino

blanco; 1 taza de caldo de carne; 1 corteza de pan frito; 6 almendras; 1/2 onza de chocolate; 100 gramos de manteca.

Poner la lengua en agua fría a remojo unos 20 minutos y secarla bien. Escaldarla en agua hirviendo, pelarla y hacerla cocer en agua y sal unas dos horas. En una cazuela de barro con la manteca, cebolla, 1 diente de ajo, y los pedazos de tocino rehogar bien la lengua y añadir el vino blanco y el caldo; cerrar herméticamente dejándola cocer hasta que esté tierna. Aparte, en un almirez, machacar el otro diente de ajo, la corteza de pan frito, las almendras y el chocolate. Verter todo (colado) sobre la lengua y hacer que hierva un ratito. Servirla caliente.

777. LENGUA DE TERNERA EN SU JUGO

Ingredientes para cuatro raciones: 1 lengua de ternera entera; 2 cebollas; 2 zanahorias; 2 dientes de ajo; pimienta negra; 1 vasito de vinagre; 1 vasito de vino blanco; 1 hojita de laurel; caldo de carne; sal.

Limpiar la lengua y dar sal por toda ella. En una cazuela con aceite caliente rehogar la lengua hasta que esté dorada. Añadir las cebollas, zanahorias, el diente de ajo, todo picado; un poco de pimienta, el vinagre, vino blanco, la hojita de laurel y 3 ó 4 cucharones de caldo. En esta salsa deberá hervir la lengua poco a poco, hasta que esté bien tierna.

Una vez hecha, retirarla de la cazuela partiéndola en rodajas. Pasar toda la salsa sobre ella y servir caliente.

778. LENGUA DE TERNERA ASADA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 lengua entera de ternera; agua; 1 cebolla; 1 zanahoria; 1 puerro; perejil; 1 hojita de laurel; 1 diente de ajo; 1 vaso de vino blanco; 50 gramos de mantequilla; 1 yema de huevo; 2 cucharadas de pan rallado.

Hervir la lengua entera en agua a la que se habrá echado la cebolla, la zanahoria, el puerro, el perejil, la hojita de laurel y sal. Una vez tierna, sacarla del agua y colocarla en una fuente de horno.

Machacar el diente de ajo en el mortero con un poco de sal, añadir el vino blanco y todo ello incorporarlo a la lengua, con trocitos de mantequilla, haciéndola en el horno. A la hora de servirla a la mesa presentar la lengua a

rodajas con su salsa, pasada por el chino, y espesada con la yema de huevo y el pan rallado.

779 MOLLEJAS DE CORDERO

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de mollejas;

100 gramos de tocino; perejil; pan rallado; sal.

Limpiar las mollejas, rehogarlas en una sartén, con el tocino a cuadritos y añadir sal. Escurrirlas la grasa y con los trocitos que queden fritos del tocino disponerlas en una cazuela, para ir al horno. Cubrir todo con pan rallado y perejil trinchado. Dejar hacer unos 15 minutos a horno moderado.

780. MOLLEJAS EN SALSA (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de mollejas; agua; sal; 1 diente de ajo; aceite.

Elegir mollejas de ternera pequeñas, ya que son más tiernas. Lavarlas perfectamente y ponerlas a cocer en agua y sal. Una vez tiernas, freirías en la sartén con aceite y ajo picado. Preparar una salsa fuerte y picante (ver capítulo «Salsas») y dejar cocer en ella las mollejas.

781. MOLLEJAS EN SALSA (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de mollejas; agua; sal; 150 gramos de manteca de cerdo; 1 cebolla; 1 zanahoria; harina; caldo de carne.

Cocidas las mollejas con agua y sal y dadas un hervor, sacarlas y quitarles el pellejo. Partirlas en pedazos y darles una vuelta en la sartén con manteca. Hacer la salsa con un poco de cebolla frita, la zanahoria y dos cucharadas de harina, dejándola dorar un poco. Añadir caldo y pasarla por un pasador sobre las mollejas. Darles unas cuantas vueltas y hacer que hiervan 10 minutos.

782. MOLLEJAS DE TERNERA CON ARVEJILLAS

Ingredientes para cuatro raciones: 12 mollejas de ternera; 150 gramos de manteca; 3 cucharadas colmadas de harina; 1/2 litro de leche; 2 yemas; 150 gramos de pan rallado; 3 huevos; 750 gramos de arvejas; 1 latita de pimientos morrones; pimienta; sal; aceite.

Limpiar y lavar bien las mollejas. Hervirlas en agua con sal. Una vez hechas, retirarlas y quitarles la telita, dejándolas enfriar. En un pote sobre el fuego con parte de la manteca rehogar la harina, agregando seguidamente la leche hirviendo. Revolver con cuchara de madera para que no se formen grumos, dejar hervir hasta que esté espesa y retirarla del fuego, agregándole las yemas y condimentando con sal y pimienta. Pasar las mollejas por esta salsa y dejar que se enfríen. Albardarlas con pan rallado, huevos batidos y, por último, con pan rallado, dándoles una forma bonita con las manos. Freírlas en abundante aceite caliente.

Hervir las arvejillas en agua y sal y rehogarlas en manteca. Cortar los pimientos en tiritas y freírlos en un poco de manteca. Colocar las arvejillas en una fuente con los pimientos y las mollejas, y servir.

783. CABEZAS DE CORDERO ASADAS

Ingredientes para cuatro raciones: 2 cabezas de cordero partidas por su mitad; patatas; aceite; 4 trozos de tocino con algo de carne; ajos; perejil; sal; pimienta; pan rallado; vinagre.

Limpiar perfectamente las cabezas y echarles sal y pimienta. Preparar una fuente de horno y cubrir el fondo con patatas cortadas redondas, con sal y un chorro de aceite sobre ellas; disponer los cuatro trozos de cabeza y sobre cada uno de ellos un poco de tocino. Meterlas al horno por espacio de una media hora. Antes de sacarlas, picar los ajos y echarlos sobre ellas, así como perejil y pan rallado. Rociarlas con su propio jugo.

Al momento de servir se presentan las inedias cabezas rodeadas de las patatas y al jugo se le incorporará (en caliente) una cucharada de vinagre. Esta salsa o jugo cubrirá las cabezas que así estarán más jugosas.

784. CABEZA DE TERNERA AL HORNO

Ingredientes para tres raciones: 1 cabeza de ternera; 200 gramos de manteca; 3 dientes de ajo; perejil; 1 vaso de vino blanco; agua; 1 hojita de laurel; sal.

Una vez bien limpia la cabeza de ternera, partirla por la mitad dejando medio seso en cada parte. Salar y ponerla en una cazuela (que quepa dentro del horno) con la manteca, los ajos picados, perejil, añadiendo el vino blanco, un poco de agua y la hojita de laurel. Meterla a dorar el horno; tardará en hacerse unas dos horas. Mirar de vez en cuando.

785. TRIPOTXA

La tripotxa no es otra cosa que una morcilla, que se puede hacer, según nos dicen entendidos en la materia, así:

«Escogeremos pulmón de ternera (bofe), unos 500 gramos, más parte de los intestinos de ternera, 200 gramos, la parte más tierna, sumamente limpios. Se ponen a cocer con agua el bofe e intestinos, estando ambas carnes trinchadas, sal, laurel y tomillo, que luego se retira.»

«De otra parte, por esta cantidad de carne pondremos a freír con manteca de cerdo 250 gramos de cebolla trinchada, unir la carne cocida y escurrida de caldo, un poco de ajo machacado, sal, pimienta blanca en polvo y un poco de pimentón y una cucharadita de perejil picado. Se rehoga bien sin que tome color, se rectifica de sal y se retira del fuego, para añadirle una buena taza de sangre de cerdo fresca, se hace bien toda la mezcla y seguidamente se introduce esta composición dentro de un intestino de cerdo ancho, se atan bien ambos extremos y formada la morcilla, se pone a cocer dentro de caldo limpio, en el que se le agregan puerros o cebollas, alguna zanahoria y un ramito de hierbas aromáticas, atado compuesto de tomillo, laurel, orégano, apio y perejil en rama. Déjese cocer lentamente en un ángulo del fuego durante unas dos horas, pues no debemos olvidar que antes hemos ya cocido el bote e intestinos de ternera, antes de mezclarle la sangre.»

«Se sirve tal y como está, o asada a la parrilla, aunque sí recomendaremos el siguiente detalle: esta morcilla, para freiría en rodajas, le resultará mucho mejor freiría cuando queda completamente fría.»

«Finalmente, esta morcilla puede cocerse al mismo tiempo que se cuecen alubias secas y que luego se guisan.»

786. MORCILLA ASADA AL ESTILO DE NAVARRA

Ingredientes para cuatro raciones: 8 morcillas; 1 berza; agua; sal; 1/2 kilo de tocino fresco.

Cocer las morcillas en un puchero con la berza, a la que prestan un sabor delicioso. Retirar y asar las morcillas sobre las parrillas, procurando que la piel no se reviente.

Servirlas en rodajas muy calientes y con el tocino cocido.

Es tradición comer este plato con torta de maíz en vez de pan, y sin tenedor, empapando la morcilla en el tocino y ayudándose de la torta para comerla.

787. MORCILLAS A LA PARRILLA

Ingredientes para cuatro raciones: 8 morcillas; salsa de tomate.

Pinchar las morcillas con una aguja y colocarlas sobre las parrillas, dar vueltas para que se hagan bien y servir las calientes con salsa de tomate (ver capítulo «Salsas»).

788. CHICHQUIS VITORIANOS

Ingredientes para ocho raciones: 2 kilos de carne de cerdo; 2 cabezas de ajo; agua; 12 ñoras remojadas y pasadas; 1 cucharada grande de pimentón encamado picante; aceite.

Picar finamente la carne de cerdo y hacerla bien, junto con las cabezas de ajos, en medio litro de agua. Retirar los ajos después de una cocción de dos horas y machacarlos al mortero. Escurrir la carne y echarla en un barreño de barro hondo. Añadir sal, los ajos machacados y la pulpa de las ñoras pasada, así como el pimentón picante. Trabajarlo con las manos (si queda seco incorporar un poco de agua de las ñoras). Dejar todo esto (bien amasado) unas 24 horas de reposo al fresco.

A la hora de cocinar tomar con los dedos porciones de la masa y freirías en abundante aceite. Escurrir y servir todo muy rápidamente.

789. CHISTORRA DE PAMPLONA

Ingredientes para una ración: 100 gramos de chistorra; pan.

Asar la chistorra (o freiría en aceite) rápidamente, y servirla sobre una rebanada de pan muy tierno. Comerla rápidamente.

790. JAMÓN DE AEZCOA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de buen jamón: vino rancio; hierbas aromáticas: pan rallado; especias al gusto.

Desalar por espacio de 24 horas el jamón y proceder a cocerlo con vino rancio de Corella, especias y hierbas aromáticas. Hacerlo a fuego lento y, cuando esté blando, retirarlo del fuego. Prensarlo y envolverlo en pan rallado, colocándolo en una fuente con el jugo de su cocimiento.

791. CORAZON GUISADO

Ingredientes para cuatro personas: 750 gramos de corazón de ternera; sal; 100 gramos de manteca de cerdo; 1 cebolla; 3 tomates; 1 vasito de jerez seco; agua; 6 patatas; aceite.

Hacer filetes del corazón. Picar la cebolla en la manteca que estará en una cazuela de barro. Así que tome color incorporar los tomates sin piel y trinchados, darles unas vueltas y echar el corazón. Salar, poner el jerez, un poco de agua y hacer que hierva despacio unos 15 minutos. Pelar las patatas y freírías en cuadritos, añadiendo éstos a la cazuela del corazón, que dará un hervor. Servir en la misma cazuela.

792. ASADURA DE CORDERO CON ARVEJILLAS

Ingredientes para cuatro raciones: 2 asaduras completas con hígado; 1 cebolla; 2 tomates; aceite; 1 diente de ajo; 400 gramos de arvejillas frescas hervidas o bien en lata; 1 vaso de vino blanco; agua; sal.

Picar perfectamente las asaduras haciendo unos trozos irregulares más bien pequeños. Preparar una cazuela de barro con aceite, picar la cebolla y los tomates, rehogar, añadir la carne de las asaduras, salar, dar unas vueltas con cuchara de madera y añadir el vino blanco, las arvejillas y un buen vaso grande de agua. Tapar y que hierva lentamente para que se haga, pero procurando que, a la vez, salga jugoso.

793. CRIADILLAS DE CORDERO

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de criadillas; harina; sal; 5 huevos; aceite; 2 lechugas; vinagre.

Pelar las criadillas y partirlas a rodajitas finas. Salar y pasarlas por harina y huevos batidos. Freírlas en abundante aceite caliente y servir las acompañadas de una ensalada de lechuga, arreglada con aceite, sal y vinagre.

794. MENUDILLOS DE CORDERO (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 2 manos de cordero; 250 gramos de lechecillas o lechezuelas; sal; 2 cebollas; zanahoria; perejil; agua; harina; huevos; puré o salsa de tomate; pimienta; aceite.

Limpiar las manos de cordero y cocerlas con un poco de cebolla, la zanahoria y perejil, y sal.

Así que estén hechas, retirarlas del agua, y reservar parte de ésta para la salsa.

Deshuesar las manos y albardarlas pasándolas por harina y huevo batido. Freírlas y colocarlas en una cazuela.

Cortar las lechuzuelas por la mitad y albardarlas en crudo, friéndolas después. Añadir las a la cazuela junto con las manos.

En el aceite que ha sobrado de la fritura dorar el resto de la cebolla. Así que adquiera un color dorado, incorporar 2 cucharadas de harina, dejar que se fría y echar 2 cucharadas de salsa de tomate; seguir friendo aligerando la salsa con un cucharón del agua que se reservó de las manos o patas. Batir con un tenedor para que la masa ligue bien y echar sal y pimienta. Dejarla hervir durante unos 10 minutos, pasarla por el chino y verterla sobre las manos y lechuzuela. Todo ello hervirá durante una 1/2 hora. Servirlo en la cazuela muy caliente.

795. MENUDILLOS DE CORDERO (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 2 manos de cordero; 250 gramos de lechecillas o lechuzuelas (mollejas); harina; 100 gramos de manteca de cerdo; 1 vaso grande de vino blanco; pimienta; sal; caldo de carne; 2 trozos de pan tostado (muy doradito).

Limpiar y cortar a trozos los menudillos. Pasarlos por harina y rehogarlos en la manteca de cerdo. Agregar sal y el vino blanco, así como una taza de caldo. Sazonar con un poco de pimienta, y poner la cazuela a lumbre lenta para que se haga poco a poco. Para que la salsa espese, echar el pan tostado, machacado en el mortero. Cuando todo esté bien tierno, servir.

AVES DE CORRAL Y CAZA

AVES DE CORRAL

De entre las aves de corral, el pollo ostenta un papel muy destacado; papel que ni siquiera el abaratamiento de su carne ha logrado disminuir.

En la Cocina Vasca el «pollo tomatero» es una delicia que todos conocen y paladean; pero estos pollos, para que tengan una carne verdaderamente exquisita, deben reunir una serie de condiciones tales como estar en la edad precisa (antes de ser gallos y no tan jóvenes que su carne sea insípida) y estar criados en corral y con maíz (nada de piensos rápidos que engordan).

Los kasheros que suelen tener pollos tomateros en sus caseríos conocen muy bien estos detalles, que tanto tienen en cuenta los buenos gustadores de la carne de pollo.

Otro dato de interés es el sacrificarlos 24 horas antes, dejándolos reposar esas horas, antes de limpiarlos del todo y proceder a su guiso; y nada de pollos congelados, ya que su sabor es inferior en mucho al de los pollos frescos y bien criados.

796. POLLO A LA VASCA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 pollo de 1.500 gramos; 1 vaso de coñac; 100 gramos de jamón en dulce; tomate; 1 cebolla grande; 2 dientes de ajo; 2 pimientos (verdes y rojos); 1 cucharada sopera de mantequilla; una cucharada sopera de aceite; sal; pimienta.

Calentar la mantequilla y el aceite y dorar el pollo en esta mezcla, después de haberlo sazonado ligeramente. Dejar cocer el pollo durante 35 minutos. Sacarlo, cortarlo y flamearlo con el coñac.

Aparte preparar un picadillo con el jamón, los tomates pelados y sin pepitas, los ajos, las cebollas y los pimientos sin pepitas y a tiras. Ponerlo en la sartén y dejarlo cocer. Verter el picadillo cocido sobre el pollo troceado y servir.

797. POLLO A LA VASCA (estilo vasco-francés) (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 pollo de 1.500 gramos de peso; 1 manojo de cebolletas frescas o bien 12 cebollitas pequeñas; 2 cucharadas de coñac fuerte; 3 pimientos verdes o rojos; 75 gramos de mantequilla; 50 gramos de jamón sin tocino en un trozo; pimienta de Cayena; sal.

Trocear el pollo una vez limpio de plumitas pequeñas y echarle sal. En una cazuela derretir la mantequilla. Poner en ella el jamón partido a trocitos, las cebolletas tiernas (sólo lo blanco) o bien las cebollitas peladas y los trozos de pollo. Rehogar y dejar que se dore; cuando haya tomado color, añadir el coñac y prenderlo. Preparar los pimientos asados previamente y cortándolos a tiras, y sin pepitas, así como los tomates (sin piel) y un poco de pimienta de Cayena. Tapar la cazuela y bajar el fuego para que se vaya haciendo poco a poco. Una vez tierno, separar los trozos de pollo, dejando que la salsa se reduzca un poco; para ello no debe taparse la cazuela.

Disponer el pollo en una fuente con la salsa alrededor.

798. POLLO A LA VASCA (estilo vasco-francés) (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 pollo de 1.250 gramos de peso; 150 gramos de manteca de cerdo; sal; pimienta; 12 cebolletas tiernas; 150 gramos de jamón de Bayona; 3 pimientos verdes o rojos frescos; vino blanco de Rioja; salsa de tomate; 3 dientes de ajo; agua o caldo.

Trocear el pollo bien limpio y rehogarlo en una cazuela de barro con la manteca, ajos picados, cebolletas peladas y enteras, el jamón a cuadritos, sal y pimienta. Después de un buen rato que esté haciéndose, añadir un buen vaso de vino blanco y cuatro cucharadas colmadas de salsa de tomate (ver capítulo «Salsas»), mover la cazuela, y si se ve que está espeso y puede pegarse, poner un vaso de agua o mejor de caldo. Asar los pimientos, pelarlos, quitarles las pepitas y hacerlos tiras, incorporándolos a la cazuela del pollo. Bajar el fuego y que hierva hasta su total cocción.

799. POLLO A LA VASCA (estilo vasco-francés) (tercera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 pollo de 1.300 gramos de peso; aceite; Armagnac; 1 lata de tomate; agua; 2 cebollas; 2 dientes de ajo; hierbas aromáticas; 4 ó 5 pimientos; sal.

Cortar el pollo en trozos, darle sal y freírlo ligeramente en la sartén. Retirarlo, flameándolo con un poco de Armagnac. Dorar en ese aceite un

buen picadillo compuesto por las cebollas, medio bote de tomate, los dientes de ajo, las hierbas aromáticas y dos vasos de agua. Dejarlo hacer media hora y pasar la salsa sobre el pollo, dejando que hierva todo junto. Añadir también algunos pimientos españoles cortados en rodajitas.

800. POLLO A LA VASCA (estilo vasco-francés) (cuarta forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 pollo de 1.300 gramos de peso; 4 tomates; 6 pimientos; 100 gramos de jamón; 200 gramos de champiñones; vino blanco; sal; pimienta; arroz; perejil; mantequilla.

Cortar el pollo en cuatro. Salpimentarlo y dorarlo en una «cocote» con la mantequilla, añadiendo los tomates y pimientos limpios, los champiñones y el jamón cortado en tacos. Hacer unos 30 minutos bien tapado y reducir la salsa, añadiendo perejil picado y una guarnición de arroz blanco.

801. POLLO A LA CHILINDRON (plato navarro)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 pollo tierno de 1300 gramos aproximadamente; aceite o manteca de cerdo; 100 gramos de tocino de jamón; 4 tomates; 4 pimientos rojos naturales o de lata; 1 cebolla; 2 dientes de ajo; sal.

Una vez que el pollo esté limpio, trocearlo a cuartos más o menos grandes; salarlos, ponerles una pizca de pimienta y freírlos en un poco de aceite o manteca y en el tocino de jamón (que se deshará convenientemente en la sartén). Cuando tome color doradito, retirar todo y colocarlo en una cazuela (mejor que sea de barro). En la misma grasa picar la cebolla y los dientes de ajo y, antes de que se doren, echar los pimientos (si son frescos, se habrán asado y pelado) en trozos a cuadraditos; después de cinco minutos, echar los tomates pelados y trinchados. Al primer hervor volcar esta salsa sobre la cazuela del pollo, mover con la mano, bajar el fuego y que el ave se haga despacito una hora por lo menos

Si se hace el pollo en cazuela de barro, servirlo en ésta a la mesa. Si es de porcelana, pirex o aluminio o acero inoxidable, pasarlo a una fuente de mesa.

802. POLLO SALTEADO A LA VASCA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 pollo de 1500 gramos de peso; aceite; 50 gramos de mantequilla; 3 pimientos verdes; salsa de tomate;

12 cebollitas; vino blanco; aguardiente o coñac; jamón o embutido, al gusto.

En una cazuela grande poner el pollo cortado a trozos grandes (saltarlos en ella). Salpimentar y añadir los 50 gramos de mantequilla y, para ligarla, tres cucharadas de aceite. Como las alas son más tiernas, hay que retirarlas antes. Incorporar los pimientos verdes, una cucharada de salsa de tomate, las cebollas pequeñas, vino blanco, y después de seis minutos de cocción, un vasito de aguardiente o de Armagnac (coñac) o aguardiente blanco de Châlosse.

Reducir la salsa para que resulte sabrosa. Servirlo con una guarnición que puede variar: tacos de jamón, rodajas de salchichón o cualquier otro embutido.

803. POLLO SALTEADO AL ESTILO BEARNES

Ingredientes para cuatro raciones: 1 pollo de 1.500 gramos de peso; manteca de cerdo; 5 dientes de ajo; 1 cebolla gorda; 200 gramos de jamón; chalotes o cebollitas; perejil; pimienta.

Es un plato «biste hèyt» que se hace en seguida, que sustituirá al asado, cuando la «daune», o la posadera, tenga que recibir a un huésped inesperado. Hay que coger el pollo, matarlo y desplumarlo en un momento, mientras en la mesa atacan ya la sopa. Se vacía el ave y se mete en un cubo de agua de pozo para que se enfríe rápidamente, y en seguida puede cortarse y dársele sal, echándolo en la manteca caliente, que humeará ya en la sartén.

Los trozos tienen que estar bien dorados y hay que volverlos a menudo, porque el fuego necesariamente debe estar fuerte. Añadir los ajos aplastados (no mucho), porque hacia el final le tendremos que poner más ajos crudos, la cebolla en rodajas y el jamón en pedacitos delgados. Si se tienen chalotes, pónganse, y si se tienen cebollitas tiernas, mejor todavía. La cocción no dura más de un cuarto de hora o veinte minutos. Si es en verano, añádanse unas rodajas de tomate.

Picar el resto de los ajos, un poco de perejil y espolvorear el pollo, minutos antes de retirarlo del fuego. Si no se sirve rápidamente, poner la sartén al lado de la lumbre y tapada. Si se hace con tiempo, puede servirse como primer plato.

804. POLLO SALTEADO A LA BILBAINA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 pollo de 1.500 gramos; 3 pimientos verdes; 3 tomates; 2 ó 3 dientes de ajo; unas gotas de zumo de limón; 1 decilitro de vino blanco; 1 cucharada de pan rallado; perejil picado; aceite; sal; pimienta.

Partir los pimientos en tiras (siendo cocidos, se fríen enteros y se pelan antes de partirlos en tiras). Mondar los tomates y quitarles las semillas y partirlos a trozos.

Limpiar y flamear el pollo y cortarlo en trozos. Freírlos con aceite bien caliente hasta dejarlos bien doraditos (sin quemarlos) y añadiendo a los ajos majados, las tiras de pimiento y los tomates. Sazonar con sal, pimienta y un pellizco de azúcar y dejar que se haga todo poco a poco.

Así que esté hecho, agregar el vino y unas gotas de limón y dejar hacer hasta que todo esté bien tierno.

Cuando se vaya a servir, rectificar la sal y quitar con una cuchara la grasa sobrante. Colocar el pollo en una fuente redonda y cubrirlo con la salsa; espolvorear con perejil picado.

805. POLLO ASADO AL PUCHERO ANA-MARY

Ingredientes para cuatro raciones: 1 pollito de 1.250 gramos de peso; 150 gramos de manteca; 1 cabeza de ajo; agua o caldo de carne.

Preparar el pollo bien limpio y frotarlo con ajos que después se tirarán. Salar por dentro y por fuera. En un puchero de barro, en el que quepa el pollo, pero que quede justo, deshacer la manteca y echar el resto de la cabeza de ajos (los dientes pelados y enteros).

Cuando éstos empiecen a dorarse, poner el pollo y taparlo. Vigilar para que no se queme, pero procurar que tome color tostado por un igual. Añadir un poco de caldo o agua fría, tapar de nuevo y bajar el fuego, dejándolo cocer. Se sirve partido a trozos regulares.

806. POLLOS ASADOS Y EN SALSA

Ingredientes para cuatro raciones: 2 pollitos de 800 gramos de peso cada uno; manteca; 1 cebolla; 1 zanahoria; 3 huevos; harina; nuez moscada; pimienta; mostaza; aceite.

Asar los pollos enteros en la manteca, con la cebolla y zanahoria partidas. Separarlos y partirlos a trozos, retirando el espinazo; pasar los trozos por

harina y huevos batidos y freírlos en aceite. Colocarlos en una cazuela de barro plana.

Preparar una salsa con el espinazo de los pollos, los higadillos (fritos) y el fondo de lo que quedó del asado de éstos. Pasar esta salsa y rasparle nuez moscada; echar pimienta y una cucharada de mostaza. Verterla sobre los pollos justo para cubrir. No deben hervir. Sacarlos rápidamente a la mesa.

807. POLLO EN SALSA AMARILLA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 pollo de 1.250 gramos de peso; manteca; 1 cebolla; harina; vino blanco; caldo de carne; vinagre; 1 huevo.

El pollo estará ya asado y en una cazuela o fuente de horno.

Preparar la salsa de la siguiente forma:

Poner al fuego un cazo con una cucharada de manteca, la cebolla partida en pedazos grandes y una cucharada de harina. Así que esté un poco dorada la cebolla, añadir caldo, y un poco de vino blanco, y pasarlo por el colador sobre el pollo. Hacer al fuego lentamente, o al horno. Al huevo echarle un chorro de vinagre y añadir esta mezcla a la salsa, cuidando que no esté hirviendo en aquel momento. Servirlo rápidamente.

808. POLLO A LA GASCONA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 pollo de 1.300 gramos; sal; pimienta; nuez moscada; 2 dientes de ajo; grasa de oca; manteca de cerdo; 4 rebanadas de pan; 100 gramos de hígado; 50 gramos de tocino; Armagnac; caldo de carne.

Preparar el pollo vaciándolo y limpiándolo, y rodearlo de tocino. Sazonar el interior con sal, pimienta, un poco de nuez moscada y ajo picado y cubrirlo con grasa de oca confitada. Envolver el pollo en papel blanco y cerrar los extremos. Colocarlo sobre una asadora, rociándolo con manteca. Meterlo en el horno con mucho fuego. Cuando el papel esté dorado, el pollo está hecho.

Aparte, tostar rebanadas de pan, que se cubrirán con una abundante capa del siguiente preparado: el hígado picado junto con el tocino de jamón, sal, pimienta, nuez moscada y una cucharada de Armagnac, todo bien mezclado. Meter al horno (bien caliente), vigilando para que no se queme. Abrir el papel que contiene el pollo, poner este papel en una fuente y partir el pollo depositando los trozos en el papel. Poner a la asadora un poco de caldo que

después se echa sobre el pollo. En el momento de servir añadir las tostadas de pan sobre el pollo (Receta de M. Martin, hotelero en Nogaro. Armagnac).

809. POLLO TIERNO A LA NAVARRA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 pollo de 1.250 gramos de peso; aceite; estragón; 150 gramos de jamón; vino blanco; caldo de carne; fécula de patatas; 50 gramos de mantequilla; 6 zanahorias; 3 cebollas; sal.

Preparar una mantequilla al estragón picando unas hojas de estragón fresco y uniéndolo a la mantequilla blanda. Reservar.

Limpiar el pollo, darle sal por dentro y por fuera y asarlo al nomo con aceite. Así que tome color, sacarlo y poner en su interior dos cucharadas de la mantequilla al estragón, metiéndolo de nuevo al horno. A medio hacer, retirarlo del horno, colocarlo en una cazuela de barro, con la pechuga boca arriba. Picar el jamón, zanahorias y cebollas, y repartirlos alrededor del pollo. Añadir el jugo de su asado, el resto de la mantequilla de estragón, el vino blanco, una cucharada de fécula de patata disuelta en caldo, una jicara de caldo, y tapar la cazuela. Mover de vez en cuando, hasta que se haga y quede tierno.

Presentarlo trinchado con las verduras y jamón.

810. POLLO EN SALSAS ANA-MARY

Ingredientes para cuatro raciones: 1 pollo de 1.250 gramos de peso; 100 gramos de manteca; 1 cebolla; 1 zanahoria; sal; salsa de tomate.

Limpiar el pollo y asarlo en la tartera, con cebolla y zanahoria picadas. Puede asarse al horno o sobre el fuego. Ya dorado y tierno, partirlo a trozos y disponerlo en una cazuela de barro con la piel doradita hacia arriba.

Preparar una buena salsa de tomate (consultar capítulo «Salsas») y cubrir el pollo con ella, que dará un ligero hervor antes de presentarlo a la mesa.

811. POLLO A LA VIZCAÍNA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 pollo de 1.250 gramos de peso; 6 pimientos verdes frescos; 100 gramos de jamón; 1 tomate; 1 vaso de vino blanco; 2 dientes de ajo; 150 gramos de manteca de cerdo; pimienta; sal; 10 cebolletas tiernas; caldo de carne.

Derretir la manteca en una cazuela de barro y echar en ella el pollo limpio y troceado, y ya con sal y pimienta. Rehogar e incorporar las cebolletas tiernas peladas y enteras. Asar los pimientos, pelarlos y quitarles las pepitas; cortados a trozos, echarlos sobre el pollo, así como el jamón a cuadritos y revolver con la cuchara de madera. Añadir el tomate sin piel y los ajos (reducidos en el mortero) sobre la cazuela, así como el vino blanco y un tazón de caldo de carne.

Hervirá la cazuela lentamente una hora por lo menos, hasta que esté bien tierno el pollo.

812. POLLO BATZOKI

Ingredientes para cuatro raciones: 1 pollo de 1.300 gramos de peso; 4 tomates; 2 cebollas; aceite; 1 copita de vino rancio; 3 pimientos morrones; 1 yema de huevo cocido duro; 1 diente de ajo; perejil; caldo; azúcar; sal; pimienta; 2 rebanadas de pan; pan de borona.

Partir el pollo a trozos y poner una cazuela al fuego con aceite. Cuando esté caliente, añadir el pollo y dorarlo. Incorporar la cebolla bien picada y un ajo, rehogar, poner las dos rebanadas de pan. Jos tomates (mondados, sin pepitas y picados), el vino rancio, un cucharón de caldo, una ramita de perejil, sal y pimienta: una vez que empiece el hervor, tapar y dejar cocer a fuego lento durante treinta minutos. Escaldar los pimientos (antes se habrán quitado las pepitas) y, una vez tiernos, rasparlos con una cuchara y añadir lo raspado al guiso. Incorporar la yema de huevo.

Cuando faltan 10 minutos para servir, escurrir los trozos de pollo, dejándolos en un plato. Pasar la salsa por el chino. Apretar mucho para exprimir bien todo. Volver a poner la salsa al fuego (si resulta delgada, hiérvase a borbotones hasta espesarla, y si estuviera demasiado gorda, adelgácese con caldo), añadir azúcar y rectificar la sal.

Introducir el pollo en la salsa para calentarlo, adornándolo con trozos de «borona» cortados en triángulo y fritos previamente en manteca.

813. POLLO GUISADO

Ingredientes para cuatro raciones: 1 pollo de 1250 gramos de peso; 1/2 cebolla; 1 tomate; 200 gramos de arvejillas tiernas o de lata; 3 zanahorias; 4 patatas; 50 gramos de manteca; harina; caldo o agua; sal; jerez seco.

Partir el pollo en cuartos, salarlos y pasarlos por harina; freír los trozos en la sartén con manteca, e ir dejándolos en una cazuela. En la grasa restante rehogar la cebolla y el tomate picados.

Picar las zanahorias y echarlas a la cazuela del pollo, así como las arvejillas, a las que se dará una vuelta por la cebolla y el tomate, añadiéndolo todo a la vez. Salar, echar el jerez seco y un buen tazón de caldo o agua. Dejar hacer al amor de la lumbre lentamente. Pelar y freír las patatas a cuadros y añadirlas al pollo.

814. POLLO AL HORNO (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 pollo de 1.250 gramos de peso; 1 manzana; 100 gramos de manteca; sal; 6 cebollas pequeñas; 1 copita de jerez seco; caldo de carne; 1 lechuga rizada; vinagre; aceite.

Limpiar bien el pollo, salarlo e introducir en su interior una manzana entera. En una fuente de horno, poner la manteca y las cebollas enteras, así como el pollo, que se dorará al calor del horno fuerte. Después bajar la temperatura del horno. Añadir el jerez seco y un poco de caldo. Servirlo con una ensalada de lechuga arreglada con aceite, sal y vinagre.

815. POLLO AL HORNO (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 pollo de 1.250 gramos de peso, 2 lonchas de tocino ó 2 lonchas de jamón; 1 manzana; sal; 100 gramos de manteca.

Armar el ave, después de bien pelada y descañonada, y atarla, sujetando con la cuerda al mismo tiempo las lonchas de tocino o jamón, y dentro del ave poner la manzana.

Asarla en una cazuela de barro con la manteca y bien tapada y meterla al horno, cuidando de darle vuelta y de bañarla con su jugo a menudo.

Servir el pollo ya troceado.

816. POLLOS TOMATEROS AL ESTILO DE BILBAO

Ingredientes para cuatro raciones: 2 pollos de 700 gramos de peso cada uno; aceite; 1 diente de ajo; 100 gramos de jamón; 1 cebolla; 2 kilos de tomates; 4 granos de pimienta; azúcar; sal.

Preparar los tomates sin piel en una cazuela con aceite y el diente de ajo picado, un poco de azúcar, sal, y los granos de pimienta machacados. Dejar que se haga hasta que tenga la consistencia de una salsa espesa. Freír en aceite la cebolla picada y el jamón a trocitos, echarlos sobre el tomate y colocar éste (sin pasar) en una cazuela de barro.

Partir a trozos los pollos bien limpios y salarlos, friéndolos en aceite, pero poco a poco, para que a la vez que tomen color por fuera, se hagan por dentro. Darles después un hervor con la salsa de tomate para que sepan bien a ella y estén gustosos.

817. POLLOS ENTOMATADOS

Ingredientes para cuatro raciones: 2 pollitos jóvenes y tiernos; 100 gramos de tocino; 6 tomates; 1 cebolla blanca; 2 dientes de ajo; 1 copita de jerez; 2 ramas de perejil; 1/2 cucharón de aceite; 12 cebollitas; azúcar; sal; pimienta.

Limpiar y armar los pollos. Hecho esto, poner en una cazuela al fuego, el aceite y el tocino (bien picadito) y calentar ambas cosas. Echar los pollos y freírlos un poco y, así que estén dorados, añadir la cebolla picadita y los ajos enteros, hasta que se doren bien, sin quemarlos. Agregar el jerez, los tomates previamente pelados y sin las pepitas, el perejil picado, sal y pimienta. Tapar herméticamente y hacer a fuego lento por espacio de una hora y media. A media cocción, incorporar las cebollitas, previamente peladas y rehogadas en un poco de aceite. Terminar de hacer todo, tapando la cazuela con un papel y la tapadera.

Si se observa que las cebollitas están cocidas antes que el pollo, retirarlas y reservarlas en un plato, pues han de salir enteras.

Partir los pollitos en dos mitades y colocarlos en una fuente caliente, adornándolos con las cebollitas. Pasar la salsa por el chino (estará gordita), rectificar la sal y añadir un poco de azúcar para borrar la acidez de los tomates. Calentar la salsa y verterla por encima de los pollos.

818. MENUDOS DE POLLO

Ingredientes para cuatro raciones: 12 higadillos; 12 huevecitos; 12 criadillas de ave; 200 gramos de tocino de jamón; manteca de cerdo; 1 diente de ajo; perejil; harina; caldo de carne; salsa de tomate; jerez seco; sal; pimienta; azúcar; 1 yema de huevo duro.

Limpiar bien los hígados, quitándoles la piel y las telas, así como a los huevecitos y criadillas de ave. Escaldar los higadillos echándolos en una cazuela con agua hirviendo y sometiéndolos a ebullición por espacio de dos o tres minutos; terminado este tiempo, escurrirlos en un plato y reservarlos.

En una sartén poner un poco de manteca y el tocino de jamón picado; derretir éste y añadir la cebolla muy picadita, el ajo y perejil. Cuando todo se haya dorado, poner harina, y tostarla, incorporando una cucharada de salsa de tomate y un chorrito de vino de jerez. Sazonar con sal y pimienta y dejar que se haga poco a poco. Pasados 15 minutos, poner la yema de huevo cocida previamente, aplastada y desleída, y pasar la salsa por el chino. Añadir un poco de azúcar para corregir la acidez del tomate y del vino y pasar todo a una cazuela limpia. Echar los menudillos en la salsa, dar unos hervores y servir.

819. PECHUGAS DE POLLO O GALLINA

Ingredientes para cuatro raciones: 8 pechugas de pollo o gallina; 150 gramos de manteca de cerdo; 150 gramos de jamón; salsa bechamel; 4 huevos; pan rallado; aceite o mantequilla; sal.

Deshuesar las pechugas, que deben ser muy tiernas para el buen éxito de esta receta, y quitarles la piel. Hacer tiras o cuadritos con la carne, sazonar y saltear en manteca de cerdo. Freír el jamón a cuadritos.

Preparar una salsa bechamel espesa (ver capítulo «Salsas»), incorporar y bañar los trozos de pollo o gallina en la salsa. Pasarlos por pan rallado, huevos batidos, pan rallado de nuevo y freírlos en aceite.

820. PECHUGAS ALBARDADAS

Ingredientes para cuatro raciones: 8 pechugas de pollo; 125 gramos de jamón; mantequilla; harina; 5 huevos; 1/2 cebolla; 1 zanahoria; 1 puerro; 1 chalote; 1 ramito de tomillo; perejil; agua; sal, salsa bechamel.

Estas pechugas se parecen un poco a las de la receta anterior.

Preparar las pechugas enteras con su piel y hueso y darles un ligero hervor en agua con la cebolla, zanahoria, puerros, chalote, tomillo, perejil y sal. Escurrirlas una vez que estén tiernas y quitar piel y huesos.

Preparar salsa bechamel (ver capítulo «Salsas») con el jamón a trocitos. Pasar las pechugas por la salsa y albardarlas con harina y huevos batidos.

Freírlas en mantequilla abundante.

821. PECHUGAS DE AVE CON ACEITUNAS

Ingredientes para cuatro raciones: 8 pechugas de gallina; sal; 1 manojito de hierbas aromáticas (compuesto por laurel, orégano y tomillo); 200 gramos de aceitunas sin hueso; 1 cucharada de harina; 1 vasito de jerez; 1/2 cebolla; aceite;

Poner un puchero con las hierbas, agua y sal y hacer hervir en él las pechugas enteras. Escurrir éstas, así que estén tiernas, y reservar parte del caldo.

La salsa se hará con la cebolla frita, la harina, el vasito de jerez y parte del caldo.

Las pechugas estarán en una cazuela, con las aceitunas picadas sobre ellas. Colar la salsa por un chino y que hiervan unos diez minutos.

822. MENESTRA DE POLLO (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 2 cucharadas colmadas de cebolla picada; 1 kilo de arvejillas frescas desgranadas; 4 alcachofas; 1 manojito de espárragos; 50 gramos de jamón; 3 hojas de lechuga; 1/2 pollo; 1 coliflor pequeña; 100 gramos de salchichas; aceite; 2 zanahorias; 6 patatas.

Lavar bien las arvejillas y ponerlas a hervir en agua con sal. Cocer todas las demás verduras por separado en agua y sal y, una vez hechas, escurrirlas y guardarlas.

En una sartén con aceite bien caliente freír el jamón cortado en cuadritos, las salchichas, el pollo partido en trozos y la cebolla. Separar las carnes y reservarlas.

Poner las arvejillas en una cazuela de barro, así como las alcachofas, zanahorias, la lechuga y las patatas peladas y cortadas, pequeñas y enteritas. Cubrir todo con agua hirviendo y, cuando esté a media cocción, sazonarlo con sal y agregar el aceite bien caliente con el jamón y el pollo.

Poco antes de servir la menestra, incorporar los espárragos, las salchichas y la coliflor.

823. MENESTRA DE POLLO (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 pollo gordo; 16 patatitas nuevas; 1 lata de puntas de espárragos; 1 lata de alcachofas; manteca de cerdo; 3 huevos duros; vino blanco; 1 cucharada de harina; caldo de carne.

El pollo, una vez asado, se partirá a trozos regulares. Ponerlo en una cazuela de barro con las patatas enteras (hervidas), las puntas de espárragos, las alcachofas y los huevos duros en trozos, y añadir un vaso de vino blanco y la cucharada de harina disuelta en 2 jicaras de caldo. Dejar hervir para que espese, pero sin dejarlo pegarse al fondo. Deberá moverse bien la cazuela. Servir en el mismo recipiente de cocción y caliente.

824. BOLAS DE POLLO

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de pollo hervido; salsa bechamel espesa; 6 huevos; 2 limones; pan rallado; manteca de cerdo.

Picar, muy menudita, toda la carne del pollo ya cocido (puede ser gallina o bien restos de aves asadas). Hacer salsa bechamel espesa (ver capítulo «Salsas») y unirla a la carne de pollo muy bien. Batir 3 huevos e incorporarlos a la pasta. Formar bolas gorditas, pasarlas por huevo batido y pan rallado y freirías en manteca de cerdo.

825. CAPON ASADO

Ingredientes para seis raciones: 1 capón de 2 a 3 kilos; 1 copa de coñac fuerte; 200 gramos de tocino de jamón; 200 gramos de manteca de cerdo; 1 vasito de vino blanco; caldo de carne; sal.

Escoger un capón tierno y que lleve unos 3 días ya muerto. Limpiar bien y vaciar, armar y sazonar con sal por dentro y por fuera. Colocarlo en una fuente de horno, rociar el interior con 1 copa de coñac e introducir el tocino de jamón a tiras largas, reservando dos que se pondrán fuera. Añadir abundante manteca y meter toda a horno moderado, echando vino blanco y un cacillo de caldo. El capón necesitará de 2 1/2 a 3 horas, cubriéndolo con un papel de barba o de aluminio especial, y rociándolo con manteca dos o tres veces; teniendo también cuidado de bañarlo constantemente con su propia grasa.

Una vez asado, cortarlo a trozos y servirlo con su jugo colado por un chino, en salsa.

826. PAVO RELLENO

Ingredientes para seis raciones: 1 pavo, o mejor pava, que es más tierna, de 2 a 3 kilos; 200 gramos de manteca de cerdo; sal; 3 zanahorias tiernas; 2 puerros; 3 cebollas; perejil; aceite; 200 gramos de rabadilla de ternera; 200 gramos de guiarra; 3 docenas de castañas.

Picar las zanahorias, puerros, cebollas y perejil y freirías en aceite. Cuando estén bien doraditas, añadir la ternera y la carne de cerdo bien picadas y sazonar con sal. Asar las castañas sin que se hagan demasiado, pelarlas, partirlas por la mitad y añadirlas al picado anterior de carnes.

Rellenar con todo ello el pavo limpio y sin dentro, y asarlo en manteca al horno.

827. AVE TRUFADA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 gallina tierna de 2 kilos; 150 gramos de lomo de cerdo; 100 gramos de tocino fresco; 150 gramos de ternera de leche; 1 vasito de jerez; sal; pimienta; 2 trufas; 100 gramos de jamón; zanahoria; 1 cebolla; 1 ramito de espinacas; 1 patata; agua.

Preparar el ave trufada la víspera.

Deshuesar la gallina sin romper su piel. Preparar un picado muy fino con el lomo de cerdo, el tocino y la ternera, sazonar con sal y pimienta, y añadir el perejil y las trufas. Colocar sobre la gallina el picadillo y, en medio, el jamón a tiras, los trocitos de carne del ave que quedaron adheridos al armazón, redondear y coser la piel, dejando al ave su forma primitiva, cosiendo la abertura con hilo bramante. Envolverla en una servilleta o paño, atándola, y hervirla en caldo con las verduras durante 2 ó 3 horas. Cuando esté cocida, retirarla, prensarla ligeramente, y dejarla enfriar

Con el caldo hacer la gelatina para el adorno.

828. CONFITADO DE OCA Y DE PATO (cocina vasco-francesa)

Las conservas de las familias bearnesas y gasconas no se componen solamente de cerdo, sino que la parte más fina y delicada la constituyen las ocas y los patos engordados con maíz. Las palabras «garbure dab coueche d'auque» evocan el recuerdo de potajes de sabor delicioso. Enrique IV se hacía enviar a París desde Pau, ocas cebadas y confitados. Los salados y confitados de oca y de pato se preparan de la misma manera que los de cerdo. La oca proporcionaría la grasa suficiente para cubrir sus confitados, pero a

menudo se mezcla con grasa de cerdo. En cuanto al pato, para conservarlo, hay que añadirle grasa de cerdo o de oca, ya que por sí mismo no proporciona la cantidad suficiente. En el norte del país de Gers, en Lomagne, el confitado de oca, pato o pavo se prepara de una manera ligeramente distinta. Allí, los trozos que se guardan en las vasijas, se meten en el horno hasta dejarlos medio hechos. Se sumergen entonces en manteca derretida, cuando ésta empieza a «s'en arrise» (a temblar); la cocción termina en la marmita, a fuego lento y sin que hierva la grasa. Se pone en vasijas como antes.

Se pueden conservar también en manteca de cerdo o de oca: pavos, gallinas, pollos e incluso buey magro. Los confitados que quedan en una vasija empezada deben estar siempre bien cubiertos de manteca para no exponerse a que se estropeen. A pesar de todo, lo prudente es no conservarlos mucho tiempo.

Los confitados se ponen corrientemente en el caldo de la garbure (sopa de verduras) y se sirven con las verduras de la sopa; pero también se sirven tras pasarlos por la cazuela o la sartén para calentarlos. Se pueden acompañar con patatas asadas.

Se salan también las carcanadas (oussethiles) de oca y de pato y se echan en las sopas de verduras para que sean más sabrosas. No hay que guardarlas mucho tiempo porque se ponen rancias.

829. PATO AL HORNO

Ingredientes para cuatro raciones: 1 pato de 2 kilos; 2 cebollas; 1 zanahoria; perejil; 4 nabos tiernos; 4 lonchas de jamón; 150 gramos de manteca; sal; vino blanco; caldo de carne.

El pato será tierno. Pinchar sus costados en crudo.

Destripado, limpio y armado, ponerlo en una cazuela de barro con ruedas de cebolla, zanahoria, perejil, nabos, sal, lonchas de jamón y manteca, y cubrirlo bien para que el pato reciba todo el fuego del horno. Cuando todo haya tomado color dorado, añadir dos jicaras de caldo y una cucharada de vino blanco. Retirar el pato y pasar la salsa por un pasador, excepto los nabos, que irán enteros. Cubrir los trozos del ave con la salsa.

830. OCAS CON CASTAÑAS

Ingredientes para cuatro raciones: 1 oca de 1500 gramos de peso; 50 castañas; manteca; 3 cebollas; sal; pimienta; 6 salchichas; 2 trufas; nuez moscada; sal fina; caldo; 2 zanahorias; pan.

Escoger de preferencia una oca joven, pero que no esté cebada y preparar las castañas asadas (iroles), aunque algunos cocineros las pretieren cocidas y sin la primera piel. Dorar en manteca un poco de cebolla picada, añadir las castañas aplastadas, sal y pimienta, y hacerlas hervir a fuego muy lento.

Rellenar la oca con trufa y la carne de la salchicha y tapar el agujero. Practicar algunas incisiones en la piel, para que escurra la grasa durante la cocción; espolvorear con sal fina, pimienta y un poco de nuez moscada.

Meterla al horno en una sartén con un buen vaso de agua o, mejor, caldo de gallina o de ternera. Vigilarla y, así que el caldo se haya evaporado y la grasa esté bien clara, añadir una cebolla y las zanahorias tiernas, un mendrugo de pan frito con ajo y acabar como con un asado corriente. La oca es un ave de carne bastante dura; por lo tanto, necesita de dos horas a dos horas y media de cocción.

831. PATO RELLENO Y EN SALSA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 pato de 2 kilos de peso; 150 gramos de guiarra; 100 gramos de tocino; 1 huevo; pimienta; nuez moscada; 1 cebolla; 100 gramos de manteca; 1 zanahoria; harina; 1 diente de ajo; perejil; caldo limpio; 2 cucharadas de salsa de tomate; sal.

Vaciar el pato y separar los higadillos. Picar la guiarra y el tocino en crudo, echar pimienta, sal y nuez moscada rallada, y el huevo batido. Unir todo muy bien. Quitar los huesos de la parte de la pechuga y llenarlos con el preparado.

Freír la cebolla en manteca y, así que tome color, incorporar la zanahoria, el ajo y perejil picados y sal. Añadir una cucharada de harina y los huevos quitados al pato, así como el higadillo chafado, caldo limpio y la salsa de tomate (ver capítulo «Salsas»). Pasarlo sobre el pato, puesto en una cazuela honda, donde hervirá un buen rato. Servirlo a trozos y con la salsa.

832. PATO CON ACEITUNAS

Ingredientes para cuatro raciones: 1 pato de 1.500 gramos; 200 gramos de aceitunas con hueso; 150 gramos de jamón; 1 cebolla; manteca; vino blanco; sal; pimienta; agua; perejil.

Blanquear las aceitunas y quitarlas los huesos. Aparte, poner al fuego en una cazuela, la cebolla, perejil y jamón picados muy menudos, con un poco

de pimienta. Así que esté todo bien hecho, mezclarle las aceitunas, y rellenar con todo ello el pato (deshuesado o no), que se hará con la manteca, el vino y un poco de agua, poco a poco.

833. PATO AL ESTILO BEARNES (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 pato de 2 a 2 1/2 kilos; un manojo de hierbas aromáticas compuesto por× cebollino, perejil, tomillo, laurel, albahaca y dos clavos; un vaso de vino blanco bien seco; 150 gramos de mantequilla; 6 cebollas; zumo de limón; harina; sal; pimienta.

El pato se pone entero como para asarlo. Echarle sal y pimienta. En una cazuela, con la mitad de la mantequilla, dorar el pato hasta que tome un bonito color: en este punto se incorpora a la cazuela el manojo de hierbas, atadas con un hilo fino y el vino (previamente calentado), dejándolo que se haga hasta que esté tierno (conviene que esté tapado).

Cortar las cebollas a tiras finas y freirías en el resto de la mantequilla, con sal y pimienta sobre ellas.

Una vez tiernas y sin dorar, espolvorearlas con harina y añadirlas al pato; dejar hervir hasta que la salsa quede reducida. Añadir el zumo de medio limón. Sacar el pato y partirlo a trozos, que se pondrán de nuevo en la cazuela a hacerse un poco más. Servirlo bien caliente.

834. PATO AL ESTILO BEARNES (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 pato; 1/2 kilo de cebollas; manteca o mantequilla; mollejas de ternera o verduras del tiempo; sal; 500 gramos de ternera; 200 gramos de jamón.

Estofar ligeramente el pato y deshuesarlo. Rellenarlo con la ternera picada juntamente con el jamón y hacerlo cocer en una cazuela tapada (cocotte). Añadir una guarnición de molleja de ternera o de verduras del tiempo; patatas nuevas, corazones de alcachofas, guisantes, habas...

835. PATO CON SALSA A LA CAZUELA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 pato de 2 kilos; 1 cebolla grande; 4 zanahorias; 4 nabos; sal; perejil; caldo de carne, vino blanco; 150 gramos de manteca; 100 gramos de jamón.

Desplumado y destripado el pato, quemarlo a llama viva, limpiarlo y armarlo, poniéndolo en una cazuela de barro con la cebolla y zanahorias en rodajas, 1 nabo (entero), perejil, un poco de sal y el jamón y manteca. Cubrirlo bien para que reciba todo el jugo, vigilarlo y darle vueltas; así que esté blando y doradito, echar un poco de caldo. Retirar el pato y pasarle la salsa por el chino (pero conservando enteros los nabos y las zanahorias); añadir una cucharada de vino blanco y dejar que siga haciéndose poco a poco.

Servir el pato a trozos en la misma cazuela .

836. GANSOS Y PATOS CONFITADOS A LA MANERA DE BAYONA (receta vasco-francesa)

El cocinero Ignacio Domenech, que ha escrito mucho sobre nuestra cocina, nos da la receta de este plato típico de la Cocina Vasco-Francesa, la cual transcribimos:

«Confitar carnes en manteca no es privilegio de ningún país determinado, ya que en casi todos los países en que disponen de abundantes elementos y para proveer a las necesidades de muchas familias durante el año lo hacen. Resulta una modalidad extraordinariamente práctica el saber conservar o confitar carnes de cerdo, patos u ocas en manteca, para los que las poseen en gran cantidad».

«En diversas provincias españolas, y en la época de la matanza del cerdo, las familias disponen una importante cantidad de este material para conservarlo en manteca, sean pedazos de magro de cerdo, costillas, chorizos o longaniza, puestos en pequeñas tinajas de barro barnizadas o cristalinas en su interior, repletas de pedazos de magro de cerdo y chorizos fritos, bien recubiertos con manteca de cerdo unida a la misma en que se han frito las carnes en cuestión».

«Conservándolo tapado, y puesto en sitio seco y aireado, luego se va gastando, retirando las cantidades necesarias para el día. La misma manteca se emplea para los guisados, completando así la exquisitez de lo que se guise».

«En las regiones, como ocurre en la Gascuña francesa, los agricultores cultivan la crianza en gran abundancia de ocas y patos, piezas de gran tamaño y de gran sabrosidad. Entonces, y para sus reservas del año, se recurre a su conserva en manteca».

«En Bayona abundan mucho estas aves que proporcionan buena parte de los platos durante el año para los guisados, los cocidos, siendo su principal elemento en carnes».

«Dispuestas las piezas que sean, una vez limpias y vaciadas según las reglas, se las separan las pechugas y los muslos enteros quedando las carcasas enteras, que se pueden dividir en dos o tres trozos y se deshuesan parte de los músculos con los dedos».

«A la sal fina se le mezclará un poco de salitre o sal-nitro, unos quince gramos por cada kilo de sal fina: mézclase bien: con esta sal se trotan bien todas estas piezas de un modo minucioso. Efectuada esta operación se coloca todo en un barreño de barro vidriado. poniendo laurel, unas ramitas de tomillo, se tapa con un paño blanco, dejándose en esta maceración durante más de un día. unas treinta horas».

«Seguidamente se procede a su cocción, disponiéndolo de la manera siguiente»:

«Se sueltan todas las piezas y se limpian al chorro de la fuente; luego se seca cada pieza con paños, procurando que no quede nada de agua, detalle importante para su conservación. De cada pedazo le quitaremos toda la parte de grasa y también la grasa adherida en los intestinos; toda esta grasa se funde en una cacerola puesta sobre el fuego, de igual modo que se funde la manteca de cerdo. Esta operación debe efectuarse a fuego moderado, va que esta grasa no debe tomar otro calor; añadir algo de manteca de cerdo, colocar en esta grasa toda la carne, hágase cocer lentamente hasta que quede casi cocida.

«Logrado este punto, retiramos toda la carne bien escurrida de grasa en otro recipiente, dejándose enfriar por completo. Una vez frías, colocaremos estas piezas bien acopladas o ajustadas dentro de ollas de barro o tinajas pequeñas panzudas de embocadura pequeña. se les echa la manteca casi fría pero fundida, cubriéndose así toda la carne.»

«Al otro día, taparemos estas ollas o tinajas con papel pergamino, atándose bien por la parte exterior del cuello del recipiente.»

«Consérvense estas ollas de conserva en sitio fresco en que no exista la humedad.»

«De esta conserva se pueden ir retirando las piezas que se necesiten en días determinados, volviéndose a tapar el recipiente como antes o con tapa de madera.»

837. MUSLOS Y ALAS DE OCA AL ESTILO DE BAYONA HACE UN SIGLO Y MEDIO

«Aparte del ilustre Brillat-Savarin, que dedica todo un capítulo al chocolate, no sé si el libro de Beauvilliers y Caresme es muy conocido entre nosotros. A decir verdad, contiene muchas recetas sin el acompañamiento de

la filosofía culinaria indispensable. No obstante, en la canción gascón-bayonesa de Hayet en 1792 en el «A favor de Don Carlos» de Pierre Benoit, Bayona es celebrada como la capital de la glotonería francesa y mundial.»

«Aparte del inevitable jamón al que ya he consagrado no un libro entero, sino una verdadera «summa», el libro de Caresme y Beauvilliers, aparecido en 1814, en su primera edición no olvida Bayona con su «arte de paladar» como algo distinto de la pura y simple glotonería.»

«Beauvilliers era antiguo jefe y oficial de servicio de intendencia del Conde de Provenza (Luis XVIII).»

«Antonin Caresme era o fue jefe de cocina del príncipe regente de Inglaterra (Jorge IV), del Emperador Alejandro de todas las Rusias, del Marqués de Londonderry, del barón James de Rotschild, etc.»

«No, nuestros autores no podían olvidar Bayona. Precisamente durante el frío invernal, no podían olvidar los muslos y alas de oca.» (Tomo I, pág. 336).

«Prepárense el número de ocas que se crea necesario para conservar (entendamos hacer conserva), quitándoles las alas enteras, así como los muslos, no dejando nada en la carcanada. Deshuésense los muslos con la mano y frótense, lo mismo que las alas, con sal fina, en la que se habrá puesto media onza de pimienta, suficiente para todos los cuartos de cinco ocas.»

«Colóquense los muslos y las alas en una terrina intercalando laurel, tomillo y albahaca; cúbranse con un lienzo blanco y déjense durante veinticuatro horas en sazón; después retírense y pásense ligeramente por agua; déjense escurrir. Aparte se habrá quitado toda la grasa del cuerpo de las ocas, incluso la que está adherida a los intestinos y se prepara como la manteca sin sal. Pónganse los cuartos de oca en esta manteca. Cuézanse a fuego extremadamente moderado.»

«La manteca sólo tiene que temblar, no hervir...»

«Se está seguro de que los cuartos están cocidos cuando se puede hundir en ellos una paja. Entonces se escurren y cuando están bien fríos se colocan, lo más apretados posible, en botes. Se les echa por encima la manteca casi completamente fría. Déjese enfriar todo junto durante veinticuatro horas y después ciérrense los botes herméticamente con papel o pergamino. Pónganse en sitio fresco y seco, utilizándose a medida que se necesiten.»

«Amigas lectoras. ¿Quieren probar una receta antigua? He aquí la de la fabricación de la mencionada manteca sin sal (saindoux): «Cuando se quiera hacer manteca tómese un tocino bien blanco y lo más espeso posible. Quítesele la piel y bátase bien con un pedazo de madera, poniéndose en una marmita o en una cacerola con un poco de agua. Hiérvase a fuego lento,

durante mucho tiempo, para que quede bien cocida y se conserve bien. Déjese enfriar y cuando esté tibia cuélese con un colador. Si se quiere conservar colóquese en sitio fresco.»

«Tras todo esto no queda más que confeccionar los muslos y alas de oca a la bayonesa, al estilo de hace un siglo y medio.»

(Reproducción del artículo del «Soir de Bayonne». del 22 de diciembre de 1953.)

838. GALLINA CON VERDURITAS

Ingredientes para cuatro raciones: 1 gallina de 2 kilos; 2 cucharadas grandes de cebolla picada; 200 gramos de arvejas; 200 gramos de vainas; agua; 1 zanahoria; 1 puerro; 1 patata; 1 lata de punta de espárragos; sal; aceite.

Hervir la gallina a trozos grandes en agua, con el puerro, patata, zanahoria y sal. Una vez tierna, sacarla y separar toda la carne de los huesos, volviendo a echar estos al caldo. Poner en una sartén la cebolla picada con aceite y, una vez que esté dorada, rehogar en ella toda la carne de la gallina, que estará desmenuzada pero no picada. Una vez hecho esto, cuidar el caldo y añadirle las arvejas y vainas (cortadas en pedazos) junto con la mezcla de gallina y cebolla. Una vez consumido el caldo, colocar todo ello en una fuente y sacarlo a la mesa adornado con las puntas de espárragos.

839. GALLINA EN PUCHERO AL ESTILO DE IRUN

Ingredientes para cuatro raciones: 1 gallina de 2 kilos; 3 cebollas; 2 zanahorias; sal; un ramito de hierbas aromáticas (compuesto por tomillo, laurel, romero y orégano); 12 hojas de col blanca; harina; 150 gramos de jamón de Bayona; 100 gramos de carne de cerdo fresca; 2 higadillos de pollo; nuez moscada; pimienta; 2 huevos-vino blanco seco; 1 diente de ajo; perejil; estragón; miga de pan.

Preparar el ave limpia y retirar su higadillo, juntando éste con los otros dos de pollo.

Hacer cocer las hojas de col en agua y sal y retirarlas así que estén bien tiernas.

Picar el jamón, carne de cerdo y los higadillos muy bien; si es preciso, pasarlos por la máquina. Añadir a esto sal, pimienta, ralladura de nuez moscada, ajo picado, perejil y estragón majado, la miga de pan remojada en

vino blanco y los huevos batidos. Unir todo y separarlo en dos partes. Una de ellas servirá para rellenar la gallina que se ata bien y se coloca en un puchero con agua, el ramito de hierbas, sal, las cebollas y zanahorias y dos vasos de vino blanco.

Con las hojas de col y el resto del picado hacer un envuelto (rellenando dentro de las hojas todas juntas). Atarlo e incorporarlo al puchero de la gallina. A los 15 minutos de cocción retirarlo y dejarlo, en recipiente pequeño, cubierto con algo de caldo.

Tierna ya la gallina, escurrirla y presentarla a trozos con pedazos de la col partida, las cebollas y zanahorias alrededor y un poco de harina, que habrá hervido con parte del caldo y servirá a modo de salsa; puede utilizarse harina maicena que es más fina.

840. POULE FARCIE HENRI IV (gallina rellena Enrique IV) (receta vasco-francesa)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 gallina de 2 kilos; 350 gramos de jamón; 200 gramos de ternera; 1 kilo de chuletas; 200 gramos de zanahorias; 120 gramos de nabos; 100 gramos de puerros; 1 huevo; perejil; 1 diente de ajo; 1 cebolla; sal; pimienta; legumbres; tuétano de ternera.

Escoger una gallina bien cebada y rellenarla con un picadillo formado por el jamón, la ternera (picados), perejil, ajo, cebolla y una yema de huevo, sal y pimienta. Coser y bridar la gallina.

Aparte preparar un cocido a base de costillas, tuétano y puerro, nabo y zanahoria, todo muy bien sazonado.

Cocer juntas, a fuego lento, la gallina y la ternera. Servir ambas cosas en la misma fuente y, la gallina, a trozos.

841. GALLINA A LA BEARNESA (receta vasco-francesa)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 gallina de un peso de 1500 gramos; 100 gramos de tocino ahumado en un trozo; aceite; 2 dientes de ajo; una escaloña; una cebolla; un manojo de hierbas compuesto por tomillo, laurel y perejil; 400 gramos de tomates maduros; dos vasos de vino tinto; cucharada y media de buen coñac; sal; pimienta; 2 zanahorias.

Preparar la gallina (que será joven y tierna) bien limpia, y partirla a trozos regulares. En una cazuela de barro honda poner aceite y echar en ella por este orden lo siguiente: el tocino cortado a dados; la escaloña y la cebolla trinchadas; las zanahorias peladas y en rodajas. Darlo una vuelta y añadir los trozos de gallina. Dejar que tome buen color y echar el coñac, prendiéndolo para que arda; antes de que la llama se apague, añadir los tomates sin piel, el manojo de hierbas aromáticas, los ajos picados y el vino tinto. Sazonarlo con sal y pimienta, darle una vuelta y tapanlo herméticamente, bajando el fuego para que se haga poco a poco, por espacio de unas dos horas. Presentarla a la mesa en la misma cazuela.

842. CONEJO CASERO CON PIMIENTOS ROJOS

Ingredientes para cuatro raciones: 1 conejo grandecito; aceite; 100 gramos de tocino; 1 lata grande de pimientos rojos; 50 gramos de jamón; ajos; pimienta; tomillo; vino blanco; harina; caldo.

Limpiar el conejo y tenerlo en adobo (por espacio de 24 horas). Para ello lo cubriremos de pimienta, ajo picado, tomillo y vino blanco. Pasado ese tiempo, trocearlo, pasarlo por harina y freírlo en aceite caliente y tocino a cuadritos; una vez hecho, se va dejando en una cazuela y se cubre con una capa de pimientos a trozos. Añadir la grasa que quedó de freír el conejo, un poco de caldo y sal. Tapar bien la cazuela con un peso sobre ella para que el vapor no se disperse y bajar el fuego, de forma que se haga muy lentamente. Mover la cazuela de vez en cuando. Servirlo con cuadritos de jamón por encima y en la misma cazuela.

843. CONEJO GUISADO (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 conejo de 1 1/2 kilos de peso; 2 cebollas grandes; 2 dientes de ajo; 1 hojita de laurel; 3 tacitas de vinagre; 100 gramos de manteca de cerdo; 1 vaso de agua lleno de vino blanco; 2 cucharadas de pan rallado; 1 lata de espárragos; 1 lata de arvejillas; 1 lata de alcachofas; 1/2 kilo de patatas; aceite; sal.

Preparar el conejo de víspera, cortándolo a trozos y disponiéndolo en una vasija honda (mejor de barro o loza) y cubriéndolo con una cebolla cortada, los dientes de ajo picados, la hojita de laurel y el vinagre. Añadir sal.

Al día siguiente se guisará en una cazuela con la manteca y una cebolla cortada. Echar en ella el conejo con su hígado y el vino blanco. Tapar la

cazuela y que se haga poco a poco. Añadir el pan rallado, los espárragos, las arvejas, las alcachofas y las patatas, peladas y cortadas a cuadritos y fritas en aceite. Mover la cazuela y servir.

844. CONEJO GUISADO (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 conejo de 1 1/2 kilos de peso; aceite; sal; 200 gramos de manteca de cerdo; 150 gramos de tocino; 1 cebolla; 2 dientes de ajo; 3 tomates maduros; 1 vaso de vino blanco; 200 gramos de champiñones; caldo de carne.

Hacerlo de víspera, friendo el conejo, troceado y con sal, en aceite caliente. Dejarlo en una cazuela y tapar ésta.

A la hora de guisarlo, preparar una sartén con la manteca, el tocino a cuadros, la cebolla a trozos, los ajos picados y los tomates sin piel. Rehogar todo y echarlo sobre el conejo que está en la cazuela. Incorporar el vino blanco, arrimarlo al fuego y que se haga poco a poco bien tapado. Si se consume el jugo, añadir un poco de caldo. Unos 15 minutos antes de servirlo, agregar los champiñones para que den un hervor con el conejo.

845. CONEJO A LA NAVARRA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 conejo de 1 1/2 kilos; 150 gramos de manteca de cerdo; harina; 1/2 kilo de patatas; 250 gramos de tomates; 1 copa de vino blanco; 2 dientes de ajo; 16 cebollitas pequeñas; 1 hojita de laurel; romero; perejil; 1 limón; sal; pimienta.

Cortar el conejo a trozos y rociarlo con el zumo del limón. Poner sobre el fuego una cazuela de barro, con 100 gramos de la manteca y, cuando esté muy caliente, echar los trozos de conejo, rehogarlos hasta que tomen un color tostadito, e incorporar las cebollitas peladas; a los cinco minutos incorporar los ajos trinchados y el vino blanco, echar sal y pimienta, añadir los tomates hervidos y pasados por el chino y, con ellos, el manojito atado formado por el laurel, romero y perejil. Tapar la cazuela y dejarlo cocer lentamente de 2 a 3 horas. Retirar el manojito de hierbas, cubrir el conejo con las patatas, cortadas a lonchas gruesas y formando una capa, echar un poco de sal y el resto de la manteca, y terminar de hacerlo en el horno hasta que tome color dorado.

846. PASTEL DE CONEJO

Ingredientes para cuatro raciones: 1 conejo de 2 kilos; vino blanco; 2 cebollas; tomillo; laurel; 3 granos de pimienta negra; 125 gramos de jamón; 125 gramos de carne de cerdo; 250 gramos de tocino; 1 huevo; 2 copas de coñac; nuez moscada; sal; pimienta; 250 gramos de carne de ternera gelatinosa; 1 mano de ternera.

Retirar el hígado del conejo y poner éste en adobo durante 24 horas. Este adobo consistirá en: Un litro de vino blanco, unas rodajas de cebolla, un poco de tomillo, otro poco de laurel y algunos granos de pimienta negra machacados.

Preparar un relleno con el hígado del conejo, el jamón, la carne de cerdo y 125 gramos de tocino, todo junto y muy picado; añadir el huevo, una copa de coñac y unas raspaduras de nuez moscada; salpimentarlo y mezclarlo perfectamente. Rellenar con esto el conejo, bien escurrido y seco, del adobo, coserlo y atarlo para que tenga una bonita forma.

Derretir el resto del tocino para que en la grasa que suelte se pueda rehogar el conejo. Añadir el trozo de ternera y la mano de ternera partida en dos.

Así que todo esté bien dorado, echar el adobo del conejo (o sea, el vino blanco y demás ingredientes aromáticos, más una copa de coñac). Sazonar y tapar. Se hará por espacio de dos horas y lentamente. Sacar el conejo y deshuesarlo perfectamente. Partir el relleno y la ternera en rodajas, quitar los huesos de la mano y picar su carne. Colocar todo, por capas alternas, en un molde aceitado, echando a la vez el jugo de su cocción. Guardarlo en sitio fresco (puede estar en el frigorífico, pero no en el congelador), hasta el día siguiente.

Sacarlo con cuidado del molde, separándolo de los costados con un cuchillo de hoja fina. Servirlo entero o a lonchas.

847. ORTOLANS AL ESTILO LANDES

Ingredientes para cuatro raciones: 12 ortolans; 300 gramos de mantequilla; 2 trozos de pan (canapés); uva; hojas de parra; 250 gramos de foie-gras; sal.

Desplumar, vaciar y flamear los ortolans. Meter en el interior de cada uno un pedacito de foie-gras fresco. Preparar una fuente que vaya al horno, untándola de mantequilla, y colocar los ortolans poniéndolos cada uno sobre un canapé de pan. Salarlos ligeramente, rociarlos de mantequilla fundida y añadir al mismo tiempo unos cuantos granos de uva. Cocinarlos a horno no

demasiado caliente, durante 10 minutos aproximadamente y servirlos rápidamente en una fuente, adornándola con las hojas de parra.

848. PICHÓN A LA CAZUELA

Ingredientes para una ración: 1 pichón; 50 gramos de manteca; 2 cebollas; 1 zanahoria; 1 diente de ajo; caldo de carne; harina; conjunto de arvejas hervidas; trocitos de jamón; vino blanco.

En una cazuela con la manteca poner el pichón bien limpio, con la cebolla, zanahoria y un poquito de ajo picado. Cuando esté bien doradito, añadir caldo y, así que esté bien hecho, un poco de harina. Pasar la salsa por un pasador y añadirle arvejas, pedacitos de jamón y un poquito de vino blanco.

El pichón, entero, se presentará cubierto de salsa.

849. PICHON A LA CARMENCHU

Ingredientes para cuatro raciones: 4 pichones; 100 gramos de jamón; 100 gramos de tocino; 100 gramos de pan; aceite; 1 limón; 1 vasito de jerez; sal; pimienta.

Se preparan, se limpian y se chamuscan los pichones.

En una cazuela de barro honda se fríen en la manteca, primero el jamón, después el tocino y más tarde el pan cortado en rebanadas, retirándolo todo. En la misma grasa se echan los pichones partidos por la mitad, procurando que se doren bien, pero que queden jugosos.

El jamón, el tocino y el pan, fritos anteriormente, se pican bien finos, mojándolos con el vasito de jerez. Se pasa este picadillo por un tamiz, añadiendo un poco de jugo de los pichones y se deja hervir unos 15 minutos, sazonándolo con sal y pimienta.

Colocar los pichones en una fuente, vertiendo por encima la salsa.

CAZA

850. LIEBRE GUISADA (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 liebre de 1 1/2 kilos; agua; sal; 1 zanahoria; 100 gramos de manteca; 2 cebollas; 100 gramos de

manteca; 2 cebollas; 1 hojita de laurel; 1 clavo; perejil; 2 tazas de vino tinto; 4 rebanadas de pan frito.

Después de pelada y hecha pedazos, ponerla de víspera con agua y sal, para que se desangre bien. Guisar la liebre en una cazuela, con la manteca, zanahoria, cebollas, laurel, clavo, perejil y el vino tinto. Así que esté hecha, retirarla, pasar la salsa y volver a poner liebre y salsa en la cazuela. Añadir las rebanadas de pan frito a la hora de servir.

851. LIEBRE GUISADA (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 liebre de 1.500 gramos; aceite; sal; 8 cebollas enteras; 6 zanahorias; 8 corazones de alcachofas frescas; 1 taza de jerez seco; agua; pimentón encamado.

Partir la liebre a trozos más bien pequeños y freírlos en aceite; pasar la liebre a una cazuela de barro. En el resto de la grasa dorar las cebollas enteras, las zanahorias en rodajas y corazones de alcachofas; poner todo junto en la cazuela de barro, junto con el jerez seco y agua. Dejar hervir de 1 1/2 horas a 2. Añadir una cucharada de pimentón y dejar que siga haciéndose hasta su total cocción.

852. LIEBRE A LA BAZTANESA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 liebre de 1.500 gramos de peso; vinagre; 3 cebollas; 15 ajos; harina; tocino; aceite; 2 vasos de vino tinto; 1 zanahoria; 1 ramito de perejil; tomillo; 1 hojita de laurel; 200 gramos de arvejillas frescas hervidas.

Limpiar la liebre, procurando recoger la sangre en un plato, mezclar esta última con algo de vinagre para que no coagule y guardarla junto con el corazón y el higadillo.

Dividir la liebre en dos partes a lo largo y ponerla en una fuente que contendrá algo de vinagre, 1/2 cebolla a rajitas y cinco dientes de ajo picados. Macerar la liebre durante unas 24 horas, dándole la vuelta para que se remoje por todas sus partes.

Retirada la liebre del macerado, cortarla en trocitos y, después de pasarla por harina, freiría, haciendo lo mismo con el corazón pero no con el higadillo, que se dejará aparte con la sangre.

Freír unos trocitos de tocino en una cazuela de barro, añadir el aceite en que se frió la liebre, el vino tinto, una cebolla picada, ocho o diez dientes de

ajo cortados, una zanahoria, perejil, tomillo y laurel.

Colocar los trozos de la liebre en la cazuela, taparla y dejarlos hervir por espacio de dos a tres horas suavemente.

Sacar con la espumadera los trozos de liebre a un plato cerca del fuego, colar la salsa y volver a poner todo en la misma cazuela.

Freír corteza de pan hasta que quede negra. Picarla en el mortero con el hígado y la sangre de la liebre, machacando todo hasta obtener una pasta que se añadirá a la liebre. Salar y dejar hacer durante quince minutos y muy despacio.

Este plato queda mejor hecho la víspera.

Servirla adornada con arvejas y trocitos de zanahoria.

853. LIEBRE GUISADA CON CHOCOLATE

Ingredientes para cuatro raciones: 1 liebre de 1500 gramos de peso; vino blanco; 100 gramos de manteca; 100 gramos de tocino; 2 porciones de chocolate; pimienta; nuez moscada; 2 dientes de ajo; sal; 1 cebolla.

Poner a remojar la liebre (partida en trozos) en vino blanco. Freiría en manteca y tocino y echarla en un puchero, añadiendo el chocolate, pimienta y nuez moscada y los ajos machacados (poner la sal).

Freír la cebolla picada muy menuda con la grasa que quedó y añadirla al puchero con el vino del remojo de la liebre. Dejar hacer por espacio de dos horas y servir.

854. PASTEL DE LIEBRE

Ingredientes para cuatro raciones: 1 liebre; 250 gramos de lomo de cerdo; 1/4 de kilo de pierna de ternera; pimienta; sal; canela; 1 vaso grande de vino rancio; 1 trufa; tocino.

Picar la carne de la liebre, el lomo de cerdo y la carne de ternera muy finamente, sazonar con sal y pimienta, echarle canela y mojar con vino rancio. Dejarlo 24 horas.

Separar el picadillo en tres partes: la primera se pondrá en un molde con trozos de trufa y tiras de tocino; después la segunda y tercera parte de igual forma.

Meter el molde en el horno por espacio de unas dos horas. Desmoldarlo en frío.

855. LOMO DE LIEBRE A LA NAVARRA

Ingredientes para cuatro raciones: 4 lomos de liebre; 100 gramos de manteca; 2 cebollas; 2 dientes de ajo; harina; 2 vasos de jugo de carne (del asado de ternera)* 1/2 kilo de champiñones; 1 hojita de laurel; tomillo; sal.

Para la marinada

Ingredientes para cuatro raciones: 2 cucharadas; 1 cebolla; 2 dientes de ajo; un poco de apio; 2 chalotas; perejil; tomillo; 1/2 hojita de laurel; 6 granos de pimienta negra; 2 granos de clavo; 1/4 de litro de vino tinto; 5 decilitros de vinagre; 2 1/2 decilitros de aceite.

Preparar el lomo de liebre la víspera, procediendo a marinarlo. Para ello colocarlo en un recipiente de barro hondo, dándole sal, pimienta y clavo. Picar la cebolla, los ajos y el perejil y echarlos a la carne. Cubrir ésta con el vino, vinagre y aceite, y añadir el tomillo y el laurel. De vez en cuando se dará vueltas para que se impregne perfectamente de la marinada.

Al día siguiente sacar los lomos de la marinada y asarlos en la manteca, a fuego vivo, echándolos a una cazuela de barro. En la grasa restante picar las cebollas y dientes de ajo y añadir media cucharada de harina; dejarlo cocer unos 10 minutos, echar el jugo de ternera, tomillo y laurel, e incorporarlo a la liebre dejando que la cazuela hierva suavemente.

Asar los champiñones. Retirar la carne de la cazuela, pasar la salsa de ésta y reducirla a su mitad.

Presentar el lomo de liebre con los champiñones y la salsa bien caliente.

856. POULARDA A LA BAYONESA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 poularda de 1.800 kilos de peso; limón o vinagre; sal; pimienta en grano; laurel; tomillo; harina; tocino; cebollas; salsa bearnesa.

Cortar la poularda en cuatro trozos, es decir: las alas, los muslos, pechuga y la espalda, quitándole la carcanada. Deshuesarla, dejando sólo una puntita de hueso en los muslos y las alas; adobarla después con zumo de limón o vinagre blanco, sal, pimienta en grano, una hoja de laurel a trocitos y una rama de tomillo, dejándola en este adobo durante tres horas. Escurrirla, enharinarla y freiría en manteca o, a falta de ella, en tocino picado.

Cortar cuatro cebollas, quitándoles el corazón y freirías como la carne hasta que tomen color. Colocar la poularda en una fuente con las cebollas y

verter encima salsa bearnesa (Ver capítulo «Salsas»).

857. POULARDA A LA BEARNESA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 poularda de 1.800 gramos de peso; grasa de oca; jamón; cebolla; ajos; perejil; cebollitas; zanahorias; caldo de carne; sal; pimienta; tocino; pan.

Preparar la poularda, chamuscándola y vaciándola; sacar los huesos por la espalda y extenderla sobre un paño limpio. Cortar las patas, las alas y el cuello. Los despojos se ponen en una cazuela con un poco de grasa de oca confitada y jamón picado; también se pone un picadillo de cebolla, ajo, perejil y cebollitas, así como unas cuantas zanahorias cortadas en rodajitas. Rociar todo ello con caldo o con agua, salpimentarlo y añadir especias; dejarlo hasta que esté medio hecho.

Mientras tanto preparar un relleno con el hígado de la poularda o jamón y tapizar con él el interior de la poularda, poniendo también lonjitas de tocino por encima. Cubrir con delgadas rebanadas de pan frito con mucho ajo, envolver la poularda delicadamente en una tela y coserla. Después meterla en la cazuela para que se haga, dándole vueltas de vez en cuando, durante una hora o más. Cuando ya esté hecha, retirar la cazuela del fuego y dejar enfriar; quitar la tela, colar el jugo y echarlo por encima. Se puede servir así o bien fría.

858. CHIMBOS

Ingredientes para cuatro raciones: 16 chimbos; 200 gramos de manteca de cerdo; sal; pan rallado; perejil picado; 2 dientes de ajo.

Limpiar los chimbos o pajaritos y destriparlos. Cortarles las patitas y el pico, salarlos por dentro y por fuera y freírlos en manteca caliente.

En la grasa que queda rehogar cinco cucharadas de pan rallado, junto con los ajos y perejil picados, y cubrir los chimbos con ello. También se pueden comer sin el pan rallado y sin el ajo y el perejil, simplemente fritos.

859. CHIMBOS A LA BILBAINA

Ingredientes para cuatro raciones: 12 pajaritos; manteca de cerdo; pan rallado; perejil; 2 dientes de ajo; sal; pimienta.

Desplumar, destripar y limpiar con un trapo los pajaritos; cortarles las patitas y el pico y freírlos en una sartén con manteca. Ya hechos, retirarlos a un plato, conservándolos tapados al calor. En la misma grasa echar pan rallado mezclado con perejil picado y también un poco de ajo. Salpimentar, revolver un poco y verterlo por encima de los pajaritos.

860. PAJAROS EN SALSA

Ingredientes para cuatro raciones: 16 pajaritos; 150 gramos de manteca de cerdo; aceite; 2 cebollas; 3 dientes de ajo; harina; caldo limpio; 1 vasito de vinagre; 16 cebollitas muy pequeñas.

Echar a la tartera los pájaros bien limpios y sin tripas, con la manteca y un poco de aceite, la cebolla picada y los ajos. Cuando estén bien dorados añadir una cucharada de harina, revolver y después incorporar caldo (un poco), y el vinagre, así como las cebollitas muy pequeñas, sin piel y enteras. Tapar la tartera y moverla de vez en cuando hasta su completa cocción.

861. ALONDRAS EN PAPEL

Ingredientes para cuatro raciones: 4 alondras; 4 higadillos; 2 criadillas; manteca; láminas finas de tocino; sal.

Picar los higadillos y criadillas y rellenar las alondras, después de salarlas por dentro y por fuera.

Envolver cada una con un papel untado previamente con manteca, poniendo debajo el relleno y la alondra encima, con un embozo de láminas finas de tocino, sobre el cual se pondrá también otro papel con manteca.

Hacerlas cocer en horno bien caliente y desengrasarlas cuando se sirvan, echándoles alguna salsa al gusto por encima. (Consultar capítulo «Salsas».)

862. GUISADO DE PALOMAS TORCACES DE ECHALAR (primera forma)

Ingredientes para seis raciones: 3 palomas torcaces; 1 decilitro de aceite; 2 zanahorias; 1 cebolla; 1 cucharada de harina; 100 gramos de champiñones; 1 vaso de armañac; 1 vaso de vino blanco; 2 cucharadas de chalotas picadas; 1 diente de ajo; pimienta; un ramillete aromático (orégano, tomillo, romero y laurel); caldo de carne; sal; pan frito.

Picar la cebolla, el diente de ajo y las zanahorias (cortadas a cubitos), y dorarlo todo en un poco de aceite. Agregar la cucharada de harina y, cuando esté ligeramente tostada, un 1/4 de litro de caldo. Salar un poco y añadir dos gramos de pimienta triturada y el ramillete aromático, dejándolo hervir poco a poco.

Asar las palomas y cortarlas en cuatro trozos. Quitarles los huesos y dejarlas cerca del calor, tapadas. Flamear el vasito de armañac y echarlo sobre las palomas, junto con algunos champiñones, a trocitos y salteados en aceite.

Machacar los huesos, hígados y cuellos. Recoger el jugo que desprendan, incorporarlo a la salsa y dejar que se haga media hora más.

En una cazuela echar el vaso de vino blanco, las chalotas picadas y pimienta. Arrimarlo al fuego hasta que se evapore su líquido.

Colar la salsa sobre la cocción, dejar que se reduzca y echarla sobre las palomas.

Servirlo caliente (pero sin hervirlo). Acompañarlo de rebanadas de pan frito.

863. GUIADO DE PALOMAS TORCACES DE ECHALAR (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 2 palomas; 2 dientes de ajo; 2 zanahorias; aceite; 150 gramos de manteca; vinagre; agua; sal.

Limpias y desplumadas las palomas y pasadas por una llama, atarlas con un hilo bramante. Ya una vez sazonadas, colocarlas en una cazuela de barro, añadir las cebollas, ajos, zanahorias, manteca o aceite, vinagre y un tazón de agua fría, guisándolas a fuego vivo.

Retirar las palomas a medida que estén tiernas. Como es muy difícil que todas las palomas sean tiernas por un igual, es conveniente ir apartando del guiso las que se ablanden antes. También es conveniente tener agua a mano para añadirla a la cazuela, según se tenga que hervir ésta más o menos tiempo.

Una vez que estén todas hechas, partirlas por la mitad, pasar la salsa sobre ellas y servir las.

864. GUIADO DE PALOMAS TORCACES DE ECHALAR (tercera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 4 palomas; aceite; 1 kilo de cebollitas pequeñas; 200 gramos de jamón de Bayona; vino tinto de

Burdeos; harina; caldo; hierbas aromáticas; tocino de jamón; pan; mantequilla.

Cortar las palomas en cuatro trozos y dorarlos en aceite. Cuando estén dorados, sacarlos. Dorar las cebollitas y el jamón de Bayona cortado en tacos y, cuando éste último esté dorado, retirarlo y añadir una cucharada sopera de harina, un vaso de vino tinto viejo de Burdeos, un vaso de caldo, hierbas aromáticas y grasa de jamón, así como la paloma. Dejarlo hervir durante una hora y media.

Freír unas rebanadas de pan con mantequilla y servir la paloma sobre estas rebanadas, adornadas con los tacos de jamón.

865. GUISADO DE PALOMAS TORCACES DE ECHALAR (cuarta forma)

- 1.º Cortar las palomas en cuatro trozos.
- 2.º Dorarlas en una cocotte con aceite y tocino.
- 3.º Flamearlas con Armagnac, rociándolas con caldo y vino tinto.

4º Añadir: tomillo, perejil y cebollas, dejándolas hervir alrededor de cuatro horas. Estarán mejores si se hierven un rato el día anterior y se acaba su cocción el mismo día. Media hora antes de servir, añadir champiñones.

866. TORTOLAS DE ECHALAR

Ingredientes para cuatro raciones: 4 tórtolas; 1 cebolla; 2 zanahorias; perejil; 1 tomate gordo; vino tinto; aceite; costrones de pan frito; sal.

Limpiar bien las tórtolas después de tenerlas completamente desplumadas. Pasarlas por la llama de alcohol y sazonarlas.

Colocar las tórtolas en una cazuela de barro, con la cebolla, las zanahorias, el perejil picado, tomate (todo en crudo) y el vino tinto. Añadir una taza de aceite y guisarlas a fuego lento, bien tapada la cazuela.

Una vez hechas, sacar las tórtolas, pasar la salsa por el chino, poner de nuevo las tórtolas y añadirles la salsa. Servirlas adornadas con los costrones de pan frito.

867. TORTOLAS CANTE-CANTE (receta vasco-francesa)

Ingredientes para cuatro raciones: 4 tórtolas; jamón de las landas; Armagnac.

Asar las tórtolas una vez limpias, colocándolas en las broquetas (varillas en las que se ensartan las piezas que se deseen asar) a fuego de leña y sarmiento e intercalando lonchitas de jamón de Las Landas. Colocar debajo una fuente alargada. Rociarlas con Armagnac flameado.

868. PALOMAS TORCACES RELLENAS (plato vasco-francés)

Ingredientes para cuatro raciones: 2 zuritas o palomas torcaces; perejil y perifollo trinchado (unas 3 cucharadas colmadas); 1 cebollino; miga de pan; 1 huevo; un vaso de caldo de carne, 50 gramos de tocino; 150 gramos de mantequilla; sal; pimienta.

Preparar las palomas enteras y bien limpias.

Hacer un relleno con la miga de pan remojada en un poco de caldo de carne junto con el perejil, el perifollo y el tocino cortado muy fino, añadiéndole sal y pimienta. Rellenar las palomas con este preparado y cerrar su abertura, echándoles mantequilla por encima.

Colocarlas en una fuente de horno, con mantequilla alrededor, y dorarlas por espacio de 30/40 minutos. De vez en cuando se rociarán con su propio jugo. Sazonarlas con sal cuando ya estén hechas.

Trocearlas y servir las calientes.

869. TORDOS DE TXOKO (Tudela)

Ingredientes para cuatro raciones: 8 tordos; 2 cebollas; 1 cabeza de ajos; 1 hoja de laurel; 1 vaso de vino blanco; 4 trozos de tocino de jamón; clavillo; aceite; sal.

Pelar y escaldar los tordos en agua hirviendo para quitarles el amargor.

En una cazuela de barro poner las cebollas picadas, la cabeza de ajos entera, el laurel, clavillo, aceite y vino blanco, todo ello en crudo.

Meter un trocito de tocino en el interior de cada tordo y poner éstos en la cazuela, dejándolos hacer lentamente. Separar los tordos, colar la salsa por el chino y que se hagan unos 15 minutos más.

870. TORDOS A LA PALOISE

Ingredientes para cuatro raciones: 8 tordos; menudillo de pollo; nuez moscada; uva; aceite; sal; pimienta; pan; Armagnac.

Se despluman los tordos y se vacían. La molleja se tira, se le corta el hígado y se amasa con otros menudillos en una taza. Se pone una pizca de nuez moscada, se exprime un racimo pequeño de uva y se mezcla con aceite de oliva; se salpimenta y se hace a fuego moderado.

Mientras, se asan los tordos con fuego de cepas. Hay que retirarlos cuando el fuego está medio verde.

Se preparan unos canapés, es decir, rebanadas de pan frito y se pone encima el asado, regándolo con Armagnac. Después se le pasa el flameador con tocino derretido (receta del Padre Gardère, Palois).

871. TORDOS A LA GASCONA

Ingredientes para cuatro raciones: 8 tordos; grasa de oca; jamón; armagnac; sal; pimienta; enebro; tomillo.

Preparar los tordos y hacerlos dorar en una cazuela de barro con grasa de oca y mechas de jamón. Regarlas con armagnac o con aguardiente de ciruelas, y salpimentarlas añadiendo los granos de enebro y una ramita de tomillo. Hacerlos con fuego por arriba y por abajo. A falta de tordos se comen también los mirlos, preparados de la misma manera.

872. MALVICES EN CAZUELA

Ingredientes para cuatro raciones: 8 malvices; 100 gramos de foie-gras; 8 trozos de tocino de jamón; 150 gramos de manteca de cerdo; sal.

Limpiar las malvices, salarlas y untar su interior con el foie-gras. Meter un trozo de tocino en cada una de ellas.

Freírlas en una cazuela de barro, con la manteca de cerdo, muy lentamente; cuando estén tiernas, servir las.

873. MALVICES AL CHOCOLATE

Ingredientes para cuatro raciones: 8 malvices; manteca de cerdo; aceite; 8 granitos de pimienta; 2 yemas de huevo; leche fría; 2 tabletas de chocolate; sal; agua;

Limpiar las malvices y sazonarlas con sal. Rellenarlas con un poco de manteca y dos granitos de pimienta. Freírlas en aceite muy caliente hasta que

tengan un bonito color dorado. Una vez fritas, dejarlas en la misma grasa, añadiendo un poco de agua, y haciendo que hiervan lentamente.

Preparar una salsa con el chocolate rallado y hecho con un poco de leche, sobre el fuego, y separarla. Añadir las yemas, removiendo bien, y cubrir las malvices con la salsa, dejando que hiervan éstas unos 15 minutos. Servirlas en la misma cazuela.

874. CODORNIZ EN PIMIENTO MORRON

Ingredientes para cuatro raciones: 4 codornices; 8 lonchas de tocino de jamón; sal; 4 pimientos morrones, frescos y grandes.

Limpiar las codornices y envolver cada una en un par de lonchas de tocino. Sazonarlas y meterlas en un pimiento morrón, previamente asado y sin la piel ni semillas.

Asarlas en una fuente y a horno moderado, vigilando para que la pechuga de la codorniz quede hacia arriba. Servir.

875. CODORNICES EN HOJA DE PARRA

Ingredientes para cuatro raciones: 4 codornices; 150 gramos de tocino; 4 lonchas de jamón; 200 gramos de manteca; hojas de parra.

Limpiar y preparar las codornices. Poner en su interior un poco de tocino, envolverlas con una loncha de jamón, y una vez cubiertas de manteca, envolverlas en hojas de parra. Atarlas con un hilo fino, que se quitará antes de servir.

Asarlas dentro del horno.

876. CODORNICES EN SALSA

Ingredientes para cuatro raciones: 8 codornices; aceite; 150 gramos de manteca; 2 zanahorias; perejil; sal; 2 dientes de ajo; 4 vasitos de coñac; caldo de cocido.

Limpiar las codornices y ponerlas en crudo con: aceite y manteca, además de las zanahorias, perejil, sal, ajo y el coñac, en una cazuela de barro.

Una vez fritas, añadir caldo de cocido hasta llenar la cazuela, dejar hervir a fuego lento, hasta que se reduzca el caldo a su mitad y servir.

877. CODORNICES A LA BILBAINA

Ingredientes para cuatro raciones: 8 codornices; sal; pimienta; 8 hojas de parra; manteca; 8 lonchas de tocino tinas.

Desplumar, pasar por llama de alcohol, destripar y lavar las codornices. Secarlas perfectamente por dentro y por fuera. Sazonarlas con sal y pimienta, y envolver cada codorniz en una hoja de parra bien limpia y embadurnada por dentro con manteca. Sobre las hojas de parra poner una loncha de tocino y sujetar todo con unas vueltas de cuerda fina.

Ponerlas en una cazuela de barro con manteca y cocinarlas sobre la chapa con fuego regular y bien tapadas. Aproximadamente estarán hechas en una media hora, conociendo que están en su punto cuando al pincharlas salga un jugo rosado. Servirlas con el tocino y la hoja de parra, pero sin el hilo, y con su jugo.

878. POCHAS CON CODORNICES (plato típico de Álava y Navarra)

Ingredientes para cuatro raciones: 400 gramos de pochas desgranadas; sal; aceite; 3 cebollas; 1 pimiento verde; 4 tomates.

Poner las pochas a hervir en agua fría, procurando que hiervan despacio. Salarlas cuando estén medio hechas.

Aparte freír con aceite cebollas finamente picadas, el pimiento verde a trozos y los tomates previamente fritos con cebolla. Pasar todo por el chino, incorporarlo a las pochas y dejarlo hervir un poco.

Añadir las codornices guisadas en salsa (véase la receta anterior).

También pueden servirse las codornices guisadas y como guarnición las pochas.

879. PERDICES EN SALSA (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 4 perdices; aceite; 2 dientes de ajo; 2 cebollas; pimienta; vinagre; canela; sal; harina; panes fritos; caldo de carne.

Limpiar las perdices, salarlas y freirías en aceite hasta dorarlas.

En otra cazuela (de barro) poner las perdices con los ajos, un trozo de cebolla, tres granos de pimienta, 1/2 cucharón de aceite crudo, otro 1/2 de vinagre, una pizca de canela y sal. Una vez hechas las perdices y en el aceite que sobró de dorarlas, añadir una cucharada de harina y un poco de caldo de carne; rehogar, y verterlo sobre la cazuela, dejándolo hervir hasta reducir el caldo.

Servirlo adornado con los panes fritos

880. PERDICES EN SaLSA (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 3 perdices; manteca; aceite; hojitas de laurel; limón; pimienta; sal; 2 dientes de ajo; caldo de carne; 3 yemas de huevo; perejil.

Una vez bien limpias, untarlas con manteca; después asarlas en la parrilla. Prepararlas luego en una cazuela de barro con perejil, sal, pimienta, aceite crudo, hojas de laurel, una rueda de limón, los ajos machacados y caldo que las cubra. Cuando estén cocidas, se retira la cazuela y se pone una yema de huevo por cada ave. Servir.

881. PERDICES RELLENAS

Ingredientes para cuatro raciones: 4 perdices; perejil; 200 gramos de piñones; canela; 150 gramos de jamón magro; pimienta; 1 copita de jerez; aceite; agua; sal.

Rellenar las perdices con una masa que se habrá hecho con perejil, 100 gramos de piñones, canela, el jamón magro, pimienta y la copita de jerez.

Freír las perdices en aceite y ponerlas a cocer en agua. Espesar la salsa con perejil y los piñones restantes.

882. PERDICES ESTOFADAS (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 4 perdices; aceite; 2 dientes de ajo; 1 cebolla; sal; pimienta; 1 vaso de vino blanco; patatas.

Poner al fuego una cazuela de barro con aceite, los ajos y la cebolla, todo picado. Añadir las perdices sazonadas con sal y pimienta. Así que estén doradas agregar vino blanco y tapar la cazuela con papel de aluminio o barba. Dejarlas cocer hasta que estén tiernas.

Moldear patatas y freirías. Hacer unos fritos de patatas hervidas (ver capítulo «Fritos») y disponer la cazuela con el adorno de ambas patatas.

883. PERDICES ESTOFADAS (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 3 perdices; 1 cebolla; 1 diente de ajo; aceite; sal; pimienta; vino blanco.

En una cazuela con aceite, el diente de ajo y la cebolla picada, poner las perdices. Así que estén en el fuego, sazonarlas con sal y pimienta. Una vez que hayan tomado el color, agregar vino blanco y raspar con papel de estraza, dejándolas cocer hasta que estén bien tiernas.

884. PERDICES EDERRA

Ingredientes para cuatro raciones: 4 perdices; sal; pimienta; 150 gramos de miga de pan; 150 gramos de tocino salado; 2 higadillos de pollo o gallina; 1 cebolla; 1 yema de huevo duro; 1 diente de ajo; 350 gramos de manteca de cerdo; 150 gramos de jamón; 4 manzanas; 1 vaso de nata fresca.

Ya limpias las perdices y sin los dentros, salarlas y ponerles pimienta.

Con la miga de pan y el tocino salado, los higadillos de las perdices más los otros higadillos de pollo o gallina y la cebolla picada (una cucharada colmada), hacer un compuesto al que se añadirá la yema de un huevo duro. Sazonarlo con ajo picadito, sal y pimienta. Todo esto sirve para rellenar las perdices que, una vez rellenas, se atan con un cordel fino y se doran en una cazuela de barro con parte de la manteca de cerdo (la mitad).

En cazuela aparte, echar el resto de la manteca, el jamón magro cortadito a tiras y manzanas (que serán de la clase ácida) mondadas y sin simientes y partidas cada una en cuatro pedazos. Dejar que se haga hasta que las manzanas estén tiernas; cuando llegue a este punto, incorporar el vasito de nata fresca y las perdices, dejándolo hacer lentamente todo junto, bien tapado, por lo menos unos 30 minutos.

885. PERDIZ EN SALSA DE PERDIZ

Ingredientes para cuatro raciones: 4 perdices; aceite; vinagre; 16 cebollitas pequeñas enteras; 3 dientes de ajo; 150 gramos de manteca; caldo limpio; 1 onza de chocolate; pan rallado.

Quitadas las tripas de las perdices, armadas, con la cabeza bajo el ala y los pies pelados al fuego, colocarlas en una cazuela de barro a fuego lento con una jicara de aceite y otra de vinagre, las cebollitas pequeñas, los ajos, sal y la manteca. Así que estén doradas, añadir caldo limpio y tapar la cazuela. Cuando estén tiernas hacer la salsa, pasando por el chino lo de la cazuela junto con el chocolate raspado y dos cucharadas de pan rallado. Servir las perdices con la salsa bien caliente.

886. PERDIZ AL FOIE-GRAS

Ingredientes para dos raciones: 1 perdiz gorda; sal; 1 hígado de pato; grasa de oca; armagnac; tocino; trufas; setas; 1 diente de ajo; tomillo; laurel.

Después de desplumar y vaciar la perdiz, se sala ligeramente por dentro.

Trinchar el hígado de la perdiz mezclándolo con hígado de oca o de pato; se puede usar el hígado en conserva de la bearnesa. Pasarlos unos minutos por la sartén con fuego fuerte con una cucharada de grasa de oca, regarlo con un poco de Armagnac o de aguardiente de ciruelas y dejarlo enfriar. Añadir a la perdiz unos trocitos de trufa y rodearla con laminillas de tocino.

En una olla de barro fundir un poco de tocino con cabezas de cepes (setas), el diente de ajo, tomillo y media hojita de laurel. Cocerlo un poco y añadir la perdiz. Necesita unos veinte minutos para hacerse; después se presenta junto con las cepes.

En Armagnac y en otros sitios, una vez retirada la perdiz y las cepes, se echa un vaso de vino blanco en la cazuela, antes de tapar la perdiz. Las cepes sirven de guarnición.

887. PERDICES CON BERZA

Ingredientes para dos raciones: 1 perdiz; 1 berza tierna; 1/2 cebolla; 2 zanahorias; manteca de cerdo; 100 gramos de jamón; sal; agua.

Picar la berza y hacerla bien en agua y sal.

Ecurrir y reservar. Preparar la perdiz limpia, vacía y atada. Darle sal y dorarla en una sartén con manteca. Separarla así que esté tierna.

La grasa que sobre colocarla en una cazuela grande y freír allí la cebolla, zanahorias y jamón. Echar la berza, darle vueltas y colocar la perdiz en el centro, haciendo un hueco en la verdura. Tapar la cazuela y dejar que siga haciéndose poco a poco.

Debe quedar jugoso, pero sin caldo.

888. PERDICES ASADAS

Ingredientes para cuatro raciones: 4 perdices; 4 lonchas finas de tocino fresco; 100 gramos de tocino salado; caldo de carne; 1 vasito de vino blanco; pan; aceite; sal.

Limpiar bien las perdices y salarlas por fuera y por dentro; ponerles tiras del tocino salado y envolverlas en las lonchas del tocino fresco. Atarlas

ligeramente con un cordel fino.

Asarlas sin grasa; a medida que se van haciendo hay que quitar la grasa. Cuando estén doradas, agregar vino blanco y un poco de caldo de carne.

Hacer costrones con el pan del tamaño de la perdiz y freírlos bien doraditos. Colocarlos en una fuente y disponer encima las perdices, después de haberlas quitado el cordel.

889. PERDICES EN ESCABECHE

Ingredientes para cuatro raciones: 4 perdices; aceite; 3 dientes de ajo; 2 hojitas de laurel; pimienta en grano; 1 clavo; sal; 1 vaso de vinagre; 1 vaso de vino blanco; agua.

Limpias y perfectamente lavadas las perdices, secarlas con un paño y atarlas para que se mantengan con una forma bonita.

Rehogarlas en aceite muy caliente y, así que las perdices estén doradas, escurrirlas y pasarlas a una cazuela de barro, o puchero hondo.

Freír los ajos junto con las hojas de laurel, utilizando para ello el mismo aceite. Verter todo por encima de las perdices, agregando el vinagre, vino blanco, agua y pimienta en grano y clavo, y salándolo un poco. Tapar bien y poner a cocer las perdices hasta que estén muy tiernas. (Es muy importante que las perdices estén siempre cubiertas de caldo.)

Cuando estén guisadas, disponerlas en una fuente honda, y servir las con su salsa.

Rueden también guardarse en el mismo recipiente de cocción, bien tapado, durante largo tiempo.

890. FAISAN AL RENACIMIENTO

Ingredientes para cuatro raciones: 2 faisanes de 1 kg. de peso cada uno; 1/2 kilo de manteca de cerdo; 3 zanahorias; 3 cebollas; 2 dientes de ajo; 2 tomates; verduras variadas para la guarnición; 1 hojita de laurel; estragón; pimienta; sal; un vaso de vino blanco; harina; caldo de carne; 1 copita de jerez.

Bien limpios los faisanes, ponerlos en una cazuela con la manteca. Ya dorados, añadir las cebollas, zanahorias, tomates, laurel, tomillo, ajo y pimienta, dejándolo cocer durante 10 minutos. Agregar el vino blanco y dejar que se haga otros 15 minutos.

Preparar una salsa con tres cucharadas de harina, dorada en manteca y mojada en el caldo de carne, y la copita de jerez. Pasarla por el colador y hacerla reducir. Servirla caliente en salsa aparte.

La guarnición estará compuesta por verduras del tiempo; en nuestra receta concretamente, por fondos de alcachofas, champiñones, patatitas moldeadas, zanahorias, coles de Bruselas y guisantes.

(Receta extra fuera de la Cocina Vasca por gentileza del Corte Inglés de Bilbao.)

891. FAISAN A LA BAZTANESA

Ingredientes para cuatro raciones: 2 faisanes de 1 kilo de peso cada uno; 150 gramos de manteca; sal; 1 kilo de castañas asadas; 150 gramos de ternera; 150 gramos de tocino; 1 vasito de vino rancio o dulce; 6 criadillas.

Asar los faisanes con tres criadillas. Las otras tres saltearlas en manteca, sazonarlas y sacarlas al cabo de un rato, dejándolas enfriar y añadiendo las castañas asadas. Los faisanes se rellenarán de todo esto, cubriéndolos con las rodajas de tocino y de ternera. Puestos en una cacerola, echar el vino rancio, retirándolos cuando estén cocidos. Desengrasarlos y añadir las criadillas a rebanadas.

Espesar la salsa con algunas castañas machacadas y servir.

892. FAISAN ZURRATAMBOR

Ingredientes para cuatro raciones: 1 faisán de más de 2 kilos; 2 filetes de carne de cerdo; 150 gramos de manteca; aceite; agua; 1 cebolla; 2 zanahorias; vino rancio; canela; sal; mantequilla; pan.

Limpiar el faisán, envolverlo con 1 ó 2 filetes de carne de cerdo, procurando que no quede ningún hueco, y atarlo con un hilo. Rehogarlo en una olla de barro con la manteca y otro tanto de aceite, añadir la cebolla picada, medio cucharón de vino rancio, canela en palo, sal y algo de agua, dejándolo hervir a fuego moderado. Retirar el faisán y pasar la salsa por un tamiz. Servirlo con rebanadas de pan frito en mantequilla, o con volovanes rellenos de verduras.

893. FIAMBRE DE PAVO A LA GASCONA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 pavo gordo de 1.800 gramos de peso; sal; pimienta; especias; foie-gras; pan; leche; trufas; manteca.

Partir y deshuesar el pavo, aplanar la carne y espolvorear su interior con sal, pimienta y especias.

Hacer un relleno con pan empapado en leche, foie-gras, o, en su defecto, con el hígado del pavo, y trufas, salpimentándolo ligeramente. Si la estación es la adecuada, se sustituye el pan por castañas asadas. Rellenar el pavo y coserlo, teniendo cuidado de que queden bien tapados los agujeros de las patas. Asarlo a horno moderado con manteca y dejarlo enfriar durante un día, ya que el fiambre tiene que comerse frío. Se le puede añadir gelatina antes de servirlo. De la misma manera se prepara la poularda o el capón.

894. BECADAS ASADAS

Ingredientes para cuatro raciones: 4 becadass; 4 tostadas de pan; 1 taza de aceite; 1 copita de coñac; sal; pimienta; limón.

Limpiar las becadass y colocarlas en una parrilla puesta sobre un plato de horno.

Debajo de esa parrilla se pondrán las 4 tostadas de pan.

Hacer una mezcla con el aceite, coñac, sal y pimienta, con la cual se untarán las becadass antes de meterlas al horno. Poner la mezcla sobre ellas, de manera que el jugo que suelte caiga sobre el pan.

Cuando estén asadas, colocar una becada sobre cada tostada y adornarlas con rodajas de limón.

895. BECADAS EN SALSA

Ingredientes para cuatro raciones: 4 becadass; 150 gramos de manteca; 1 cebolla; 1 zanahoria; vinagre; zumo de limón; sal; agua.

Limpiar las becadass guardando los intestinos e hígado. Atar, salar, y dorar en la manteca, que estará en una cazuela de barro sobre el fuego.

Echar la cebolla picada y la zanahoria y, una vez doradas, agregar unas gotas de vinagre y una cucharada de zumo de limón, el hígado e intestino, y agua hasta cubrirlas. Dejar hervir muy despacio.

Retirar las becadass, pasar la salsa por el colador, volver todo a la cazuela y servirlo muy caliente.

896. CHOCHA A LA VIZCAÍNA

Ingredientes para una ración: 1 chocha; 1 loncha de tocino no muy grande; 4 cebolletas pequeñas; 2 tazas de caldo de carne; 1 copita de jerez; 4 nabitos; 1 cucharada de harina; 50 gramos de manteca de cerdo; sal.

Limpiar la chocha, guardar las tripas y eliminar el buche. Colocar la chocha de manera que el pico salga entre la pechuga derecha y en un puchero con la manteca de cerdo, el tocino, tres cebollas, el caldo, el jerez y los nabos pelados y enteros.

Dejar hacer, moviendo con cuidado y añadiendo caldo si fuera necesario.

Freír aparte la otra cebolla bien picada y, a medio dorar, añadir las tripas limpias, picándolas en la misma sartén. Incorporar la harina y un poco del jugo en que se coció la chocha, retirando los nabos aparte.

Poner la chocha con los nabos en una fuente y rociarla con la salsa pasada por un colador.

897. SORDA EN CAZUELA DE BARRO

Ingredientes para cuatro raciones: 4 sordas ^[11]; 200 gramos de tocino; 1 cebolla gorda; 2 dientes de ajo; 1 cucharón de vino blanco seco; agua; 6 nabitos tiernos; 6 pimientos secos o ñoras; panes fritos.

En una cazuela de barro poner el tocino derretido, la cebolla picada, los dientes de ajo y el vino blanco, junto con la sorda sin tripas, hasta que se dore bien todo ello. Poner las tripas (quitando el buche) en una jicara de agua templada para que suelten la sangre. Bien dorada la sorda y su condimento, añadir los nabitos enteros, y después las tripas, machacadas con los pimientos ya remojados. Hecha la salsa, retirar la sorda y pasar aquélla por un pasador.

Media hora antes servirla a la mesa añadir las tostaditas de pan bien frito.

898. ESTOFADO DE JABALÍ

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de jabalí; harina; aceite; 100 gramos de manteca de cerdo; 2 dientes de ajo; 1 cebolla; 1 palo de canela; pimienta; clavo; un vaso de vinagre; 1 manzana; sal.

Partido el jabalí en trozos y con sal, pasarlo por harina y freírlo en mitad aceite y mitad manteca de cerdo. Verterlo en una olla con los ajos, la cebolla (ambos bien picados), canela, pimienta, clavo y vinagre, añadiéndole, cuando esté a medio cocer, una manzana rallada.

899. CABEZA DE JABALÍ A LA RONCALESA (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 pieza de cabeza de jabalí; 1/4 de kilo de lomo de jabalí; sal; pimienta; nuez moscada; canela; clavo; 2 nabos; 2 zanahorias; 2 cebollas-laurel; 2 dientes de ajo; tomillo; romero; sal.

Quitar los huesos de la cabeza del jabalí, procurando no perforar la piel al cortar. Picar el contenido de la cabeza y el trozo de lomo a trozos gruesos.

Una vez picado, salar y sazonar con nuez moscada, canela, pimienta y clavo .

Rellenar la cabeza con el picadillo y atarla con un hilo fuerte. Ponerla a cocer con agua, los nabos, zanahorias, cebollas, laurel, ajos, tomillo y romero. Hervirlo durante 6 horas. Retirla con cuidado, escurrirla con un paño y prensarla durante unas horas.

Cortarla en rebanadas o lonchas delgadas y servirla fría.

900. CABEZA DE JABALÍ A LA RONCALESA (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 cabeza de jabalí; 1 lomo de jabalí; canela en polvo; nuez moscada; pimienta; clavo de especias; 2 nabos; 2 zanahorias; 2 cebollas; 2 hojitas de laurel; 2 dientes de ajo; tomillo; romero; agua; sal.

Deshuesar la cabeza, teniendo cuidado de no perforar la piel al cortarla. Picar en todo un poco de gordo y añadir, además, el lomo de jabalí. Salar y sazonar con pimienta, nuez moscada, canela y un clavo de especias. Una vez rellena la cabeza con el picadillo, coserla y sujetarla con una cuerda fina. Ponerla a cocer en bastante agua, con los nabos, las zanahorias, las cebollas, las hojas de laurel, los ajos, el tomillo y el romero. La cocción ha de durar cinco o seis horas. Una vez que todo esté bien cocido, retirar con cuidado la cabeza y, después de escurrirla, apretarla fuertemente con un paño, prensarla durante unas horas y cortarla en tajadas muy delgadas. Servirla fría.

POSTRES DE PASTELERÍA Y DE FRUTAS

LOS POSTRES EN LA COCINA VASCA

En estos últimos treinta años ha crecido extraordinariamente la popularidad del País Vasco, en lo que se refiere a la fama de su «pastel vasco», cuyo origen no es otro que un bizcocho tradicional que se hacía en el ambiente familiar. A esta especie de tarta redonda podríamos decir que le falta el refinamiento propio de la alta pastelería. Nuestra Cocina Vasca, que va directa al fondo mismo de las cosas, realiza el pastel mezclando harina y yemas de huevo con un poco de crema almendrada o pastelera. Existen algunas variantes que incluyen, a veces, cerezas confitadas, bajo el reborde tostado de su costra oscura. Labastide-Clairence, villorrio gascón en tierras navarras, tiene una receta tan excelente como económica de su «pain perdu» (pan perdido). La repostería de Bayona, aunque menos original, no deja de tener grandes triunfos, y puede figurar incluso a la cabeza de la repostería vasco-francesa.

En los apartados caseríos éuskaros, los amantes de lo arcaico, tendrán ocasión de saborear la pesada «taloa», pasta de harina de maíz frita con manteca, que luego se deja tostar el amor de la lumbre. El maíz, procedente de América, sustituyó poco a poco al mijo, el más primitivo de los cereales utilizados por la humanidad, que en vasco lo llamamos: «artho mayra» (mijo grande). Proporciona aún en todo el sudoeste el pan de maíz o «meture», de granos frescos bajo la costra dorada, envuelta con hojas de castaño o de higuera, durante la cocción. Salía de los pequeños hornos del pan de las casas de antaño y conserva su gusto peculiar y muy «sui generis». El trigo es poco frecuente en el País Vasco.

De entre toda la gama de los almendros de la cocina vasco-francesa merecen recordarse las pastas de almendra de San Juan de Luz, con su gusto peculiar.

CHOCOLATE DE BAYONA

La reputación del chocolate de Bayona es universal. Aunque se pretende que el chocolate fue introducido en Francia en 1660 por Mazarin y el Mariscal de Grammont, se puede suponer con mayor verosimilitud, que Bayona fue la primera ciudad del reino donde se trabajó el cacao con algún éxito.

En efecto, fueron nuestros vecinos de «tras los montes» conquistadores de Hernán Cortés, quienes conocieron en Méjico el árbol del cacao, llamado en el país «canava». Los aztecas hacían infusiones perfumadas con cacao, añadiendo pimienta, miel y maíz, sacando de esta infusión, vigor y salud. Se apresuraron a ofrecer este brebaje selecto a los conquistadores, que se lo agradecieron pero que mucho...

En esa época, Carlos V introdujo el cacao en España, donde se instalaron algunas fábricas rudimentarias, desde finales del siglo XVI. Fue entonces cuando, expulsados de este paraíso y de Portugal, los judíos se refugiaron en el Sudoeste de Francia. Gracias a ellos la fabricación del chocolate apareció en Saint Esprit, suburbio de Bayona, desde principios del siglo XVII. En París, un intrigante llamado David Chaillou, gracias a sus relaciones en la corte, logró arrancar al rey, el 28 de mayo de 1659 el monopolio de la fabricación del chocolate. Se puso de moda el tomar chocolate e hizo furor en su tiempo.

Incluso se le atribuían algunas virtudes. Mme. de Sevigné escribió a su hija: «La marquesa de Cochelogon tomó tanto chocolate durante su embarazo que dio a luz un niño, negro como un demonio...». No llega a decirnos si el diablo se ocultaba bajo los rasgos de un profesor de baile color chocolate...

Los judíos de Bayona iban a las tiendas de ultramarinos para preparar el chocolate y transportaban incluso sus pequeñas máquinas a las casas particulares.

Siguiendo su ejemplo, surgieron los obreros bayoneses que trabajaron el chocolate, y fue así como se formó una junta, la de los chocolateros, en Bayona en 1681. El calendario comercial de 1822 menciona más de veinticinco fabricantes.

Hoy, una sabia máquina ha reemplazado al antiguo mortero de mármol, ante el que se arrodillaba el obrero. Y bajo los arcos del Port-Neuf, se degusta un chocolate en taza, espeso y ligeramente perfumado con canela, con crema por encima. El mismo Alfonso XIII dijo que valía la pena hacer el viaje por semejante manjar.

PASTELERÍA

Nuestra cocina no es tan conocida por sus postres de pastelería y de fruta, como por el bacalao o el pescado; sin embargo, es muy rica y sabrosa y nada tiene que envidiar a otras. Sus pasteles de arroz, de espinacas o sus colinetas, son una verdadera delicia para el paladar.

901. TARTA NEVADA

Ingredientes para cuatro raciones:

Para el bizcocho: 125 gramos de harina; 100 gramos de azúcar; 4 huevos; 1 lata de mermelada de albaricoque o de melocotón; raspadura de corteza de limón; mantequilla.

Para el flan: 3 huevos; 1 lata de leche condensada; 1 decilitro de leche; azúcar; agua.

Para el adorno: 18 cerezas o guindas confitadas; azúcar fino.

Batir mucho los huevos con el azúcar y la raspadura del limón, calentar el batido para que se esponje, e incorporar la harina poco a poco. Dar mantequilla a un molde de una medida de 30 centímetros de diámetro aproximadamente, espolvorearlo con harina y verter en él la mezcla. Meterlo a horno moderado de 25 a 30 minutos.

Ya hecho el bizcocho, desmoldarlo y dejarlo enfriar. Cortarlo en dos discos iguales y poner entre ellos una capa de mermelada de albaricoque. Volver a reconstituir el bizcocho y pintarlo por encima con mermelada.

Preparar el flan, que irá sobre la tarta, batiendo los 3 huevos y agregándoles el contenido de la lata de leche cocida y fría; después de mezclarlo bien, echarlo en un molde (un poco más pequeño que el del bizcocho) que esté bañado con caramelo. Hervirlo o cuajarlo al baño-María, hasta que al pincharlo con la punta de un cuchillo fino, éste salga limpio. Desmoldarlo encima del bizcocho, colocado ya en un plato de cristal. Disponer las cerezas o guindas partidas por su mitad, alrededor del flan, y sobre el borde del bizcocho.

902. TARTA DE DOS PISOS (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 4 huevos; 4 cucharadas de azúcar; 1 huevo; 1 cucharada de harina; 1/4 de kilo de almendra molida; mantequilla; 100 gramos de frutas escarchadas.

Para el relleno: 2 huevos; 2 cucharadas de azúcar; 1 cucharada de harina; 1 vaso de leche.

43S

Separar las yemas y las claras de los huevos: batir éstas a punto de nieve e ir echándoles el azúcar, raspadura del limón, la harina, las yemas y la almendra molida. Todo hecho una pasta se verterá en un molde, untado con mantequilla, y se hará al horno.

Sacado ya el bizcocho, partirlo en dos veces y rellenarlo con crema. Esta crema se logrará poniendo al fuego la leche con la harina, y el azúcar, dándole vueltas, sacándolo del calor y añadiendo los huevos batidos.

Sobre la tarta, poner las frutas escarchadas a trozos.

903. TARTA DE DOS PISOS (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 4 huevos; su peso en azúcar y harina; 80 gramos de mantequilla; levadura en polvo.

Relleno y adorno: 1 tableta de chocolate de 200 gramos de peso para hacer; 1 vaso grande de leche; 200 gramos de nata; 2 cucharadas de azúcar.

Preparar el bizcocho de la tarta con el azúcar, mantequilla, harina, los huevos y un poco de levadura en polvo. Este bizcocho se hará batiendo la mantequilla con el azúcar, echando luego las yemas de los huevos, después la harina con la levadura y, por último, las claras montadas a punto de nieve. Unir todo bien y hacerlo al horno en un molde redondo y hondo, aceitado.

Una vez frío, y desmoldado, partirlo por dos veces, de forma que queden dos tapas. Rellenar la primera con una crema hecha con parte del chocolate y leche y, la segunda, con la nata batida con el azúcar. Por último, adornar la tarta con el resto del chocolate hecho y muy espeso. Alisar con el cuchillo la superficie de la tarta, al objeto de que quede por un igual.

904. TARTA DE CUMPLEAÑOS (primera forma)

Ingredientes para cuatro personas: 500 gramos de manteca de cerdo; 450 gramos de azúcar; 9 huevos; 250 gramos de mermelada de fruta; 3/4 de litro de leche; 1 kilo de harina; 4 cucharaditas de levadura en polvo; 3 onzas de chocolate; agua; aceite; velitas.

Batir con una cuchara de madera durante diez minutos, la manteca blanda y el azúcar, añadiendo a continuación las yemas de los huevos; seguir batiendo y después agregar alternativamente la leche y la harina (a la que se

habrá mezclado la levadura). Una vez bien mezclado esto, incorporar las claras batidas a punto de nieve.

Separar esta masa en tres partes iguales y, a una de estas partes, incorporarle el chocolate, disuelto previamente en cuatro cucharadas de agua caliente. Estas tres masas se ponen en tres moldes iguales, untados previamente de aceite. Cocerlas a horno suave durante una 1/2 hora.

Una vez cocidas, desmoldarlas y dejarlas enfriar. Ya frías, colocar una sobre otra (dejando en el medio la de chocolate) y cubrir bien con la mermelada al gusto. A la hora de presentarla a la mesa, pinchar las velitas.

905. TARTA DE CUMPLEAÑOS (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 125 gramos de azúcar en polvo; 4 huevos enteros; 50 gramos de mantequilla; 125 gramos de harina; mermelada de melocotón; 1 limón; azúcar fino.

Poner en un recipiente, de fondo redondo y suficientemente grande, los huevos enteros y el azúcar. Batir con energía, cerca del fuego, hasta que la pasta aumente su volumen y esté muy elástica.

Retirla del fuego y continuar batiendo hasta que esté completamente fría. Añadir la harina y continuar batiendo. Poner después la mantequilla derretida (pero sobre todo que no esté caliente). Mezclar bien todo, levantando al mismo tiempo la pasta para que quede homogénea.

Untar el molde de la pasta (molde bastante alto) con mantequilla y harina, e introducir en él la pasta. Esta tendrá de 2 a 3 centímetros de espesor o altura.

Dejarlo hacer al horno de 30 a 40 minutos, a fuego moderado. Comprobar si está bien cocida con una aguja de hacer media o con la hoja de un cuchillo; si sale seca, el pastel está ya cocido. Dejar que enfríe un poco y retirarlo del molde.

Cortarlo totalmente frío y en sentido horizontal. Rellenarlo con mermelada de melocotón, a la cual se habrán mezclado algunas cucharadas de zumo de limón.

El borde de alrededor del plato en que se sirva se llena con un poco de mermelada. Terminar, adornándola por encima también con mermelada. En el momento de sacarla, espolvorearla con azúcar fino. Si se desea, pueden añadirse velas de colores, puestas sobre pequeños soportes y clavadas por toda la tarta.

906. TARTA DE HARINA DE BORONA

Ingredientes para cuatro raciones: 250 gramos de harina de borona; 250 gramos de mantequilla de buena calidad; 1/2 kilo de azúcar; 8 huevos.

Batir la mantequilla en un recipiente cerca del calor, al amor de la lumbre. Añadir primero el azúcar, sin dejar de batir con energía, y después la harina poco a poco. Separar las yemas de los huevos y echar las yemas al preparado, una a una, sin dejar de batir. Levantar las claras a punto de nieve y añadirlas también.

Preparar un molde de tarta con un poco de mantequilla y verter en él la pasta así preparada, pero sin llenarlo del todo, ya que puede subir al hacerse. Meterla al horno no muy fuerte; cuando se desprenda de los costados del molde y esté doradita, ya se puede sacar. Servirla fría con unas natillas por encima o azúcar fino.

907. TARTA DE ESPINACA

Ingredientes para cuatro raciones: Pasta de hojaldre; 1 kilo de espinacas; natillas; 6 claras de huevo; 4 cucharas das de azúcar; aceite; agua.

Estirar la pasta de hojaldre (ver receta en este mismo capítulo) y forrar con ella un molde un poco hondo ya aceitado previamente.

Hervir al vapor, con poca agua, las espinacas, reducirlas a puré y añadir natillas (ver receta en este mismo capítulo).

Llenar el molde con la crema de espinacas. Hacer un merengue con las claras a punto de nieve y el azúcar, y cubrir la tarta, que se hará a horno fuerte hasta dorarla completamente.

908. TARTA NEGURI

Ingredientes para cinco raciones:

Para el bizcocho de la tarta: 100 gramos de azúcar fino; 100 gramos de harina; 3 huevos; 7 gramos de levadura en polvo; 1 copita de ron; mantequilla; harina para untar el molde.

Para la crema: 75 gramos de azúcar; 100 gramos de mantequilla; 2 huevos; 5 ó 6 gotas de limón; 1/2 palo de vainilla.

Para su adorno: 50 gramos de chocolate; 50 gramos de avellanas tostadas y molidas.

Cómo hacer el bizcocho. — En una batidora poner tres yemas de huevo, 100 gramos de azúcar y unas raspaduras de corteza de limón; revolver y batir hasta que esté bien espeso. Mezclar la harina y la levadura pasada por un tamiz y batir las claras a punto de nieve. Todo en su punto, agregar al batido una copita de ron: volver a batirlo un poco y poner la harina y las claras, haciendo que todo se una bien. Echarlo en un molde más ancho que alto, que se tendrá ya untado de mantequilla y espolvoreado de harina. Hacerlo a horno flojo por espacio de treinta a treinta y cinco minutos. Ya cocido y frío, desmoldarlo.

La crema. — Poner el resto del azúcar en una cacerolita junto con el limón y el azúcar, agregando cuatro cucharadas de agua. Hacer a fuego vivo hasta obtener un almíbar en punto de hebra fuerte. Conseguido este punto, retirarlo del fuego, y, después de unos minutos, mezclarlo con las dos yemas, removiéndolo con viveza para que no se corten (primero, agréguese solamente una cucharada de almíbar; luego otra, hasta calentar las yemas). A continuación volverlo a poner al fuego (el almíbar y las yemas) y cocerlo a luego lento, sin dejar de removerlo con el batidor, hasta obtener una crema fina. Retirar la cazuela del fuego, y cuando haya perdido calor, agregar la mantequilla partida en trozos y el medio palo de vainilla.

Poner la cazuela encima de hielo picado y remover con una cuchara de madera hasta dejar la crema bien fina.

Adorno del bizcocho. — Partir el bizcocho horizontalmente por la mitad. Extender en la parte de abajo una capa de crema de mantequilla y volver a poner el otro disco, dando al bizcocho su forma primitiva. Cubrir todo con otra capa de crema, por toda la vuelta de fuera. Espolvorearlo con avellanas y adornar por encima con más crema.

El chocolate, una vez rallado, pasarlo por un tamiz fino y mezclarlo con dos cucharadas de crema de mantequilla, que se tendrán reservadas. Meterlo en una manga con boquilla lisa, y terminar el adorno de la tarta.

909. CHURROS (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 tazón lleno de harina;

1 tazón lleno de agua; 1 cucharadita de sal; 50 gramos de azúcar; aceite; azúcar.

Poner un cazo sobre el fuego con el agua y la sal; así que empiece a hervir, incorporar la harina, retirándolo del fuego y revolviendo fuertemente

con la espátula de madera, hasta obtener una pasta fina. Echar la pasta en la churrera y, a medida que los churros van saliendo, cortarlos del tamaño que se deseen. Freírlos en abundante aceite bien caliente, hasta que estén dorados. Una vez fritos, espolvorearlos con azúcar.

910. CHURROS (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1/4 de litro de leche;

2 huevos; 50 gramos de mantequilla; 50 gramos de azúcar fino; aceite; 200 gramos de harina; 1 copita de ron; un poco de sal de mesa.

En una cazuela sobre el fuego echar la leche, mantequilla y sal. Cuando arranque el hervor agregar la harina, y revolver rápidamente; seguir cocinando a fuego lento y removiendo con la cuchara de madera durante 15 minutos. Retirlo del fuego y dejarlo descansar un minuto. Agregar, uno por uno, los huevos, la copita de ron, batiendo mientras tanto para que quede fina la pasta. Colocarla en una churrera con boquilla calada y hacer los churros, apretando bien y dejando salir una tira como de 20 cms de largo. Cortar la pasta al mismo tiempo que se fríen en aceite bien caliente. Cuando estén doraditos, darles la vuelta y una vez que tomen un bonito color sacarlos y espolvorearlos con azúcar.

911. CAPUCHINAS AL LICOR

Ingredientes para cuatro raciones: 18 yemas; 1 cucharadita de fécula de patata; almíbar; licor como Grand Marnier; mantequilla derretida con azúcar o merengue; pasteles sueltos pitra el adorno.

Preparar una tartera, untada con mantequilla y batir las dieciocho yemas; una vez que estén bien esponjosas, añadir la fécula y tapar la tartera, que se colocará en un recipiente con agua al fuego hasta hervir, o sea, al baño-María. Activar el fuego durante diez minutos. Sacar la capuchina del molde y cubrirla con almíbar (ver receta en este mismo capítulo) y Grand Marnier. Terminar su presentación con la mantequilla o merengue y los pasteles.

912. CAPRICHOS

Ingredientes para cuatro raciones: 10 claras de huevo; un poco de azúcar en polvo; 250 gramos de almendras molidas; 250 gramos de azúcar normal.

Preparar cajitas de papel. Batir muy bien las claras de huevo junto con el azúcar en polvo, hasta lograr un punto fuerte de nieve; mezclar la almendra molida y el azúcar normal. Llenar las cajitas con una cuchara y meterlas al horno. No llenarlas hasta arriba, pues la pasta sube.

913. GUARDIAS CIVILES (típicos de Villaro)

Ingredientes para obtener unas 18 unidades: 12 huevos; 250 gramos de azúcar; 250 gramos de harina; manteca.

Bizcocho. — Separar las claras y las yemas de la docena de huevos. Batir las yemas con 125 gramos de azúcar. Montar las claras a punto de nieve fuerte, y añadir 125 gramos de azúcar en forma de lluvia. Una vez que los dos batidos estén preparados, se mezclarán, incorporando 250 gramos de harina.

Preparar 18 moldes individuales especiales, en forma de triángulo, con un poco de manteca y algo de harina espolvoreada. Colocar en ellos la pasta y cocerlos al horno.

Baño. — Para el baño característico de estos pasteles se hará lo siguiente:

Unir 600 gramos de azúcar a un cuarto de litro de claras y batir fuertemente hasta lograr un blanco perfecto. Cubrir con este baño los bizcochos, que volverán a poner de nuevo a horno fuerte, hasta que el baño esté bien seco.

914. COCOS

Ingredientes para cinco docenas de cocos pequeños: 200 gramos de coco rallado; 200 gramos de azúcar; 3 huevos; aceite.

Preparar el coco rallado en un recipiente hondo, añadir el azúcar y cascar los huevos sobre el recipiente. Con las manos formar y unir perfectamente; hacer bolitas todas iguales. Dar aceite a una placa de horno y dorar los cocos.

915. COLINETA

Ingredientes para cuatro raciones: 28 huevos; 1/2 kilo de azúcar; 1/2 kilo de almendra molida; 1 limón; aceite; 4 cucharadas de azúcar.

Batir 20 huevos muy bien. Separar las yemas de las claras de los 8 restantes y unir 8 yemas a los huevos ya batidos. Reservar las claras. Añadir a esto el azúcar, batir y unir perfectamente e incorporar la almendra molida, y la raspadura del limón. Todo muy unido ponerlo en un molde aceitado y cocerlo

al horno; así que esté dorado por encima, taparlo con un papel de aluminio o barba. Dejar que siga haciéndose a horno regular tirando a flojo; en horno fuerte se quemaría.

916. COLINETA JOSE-MANU

Ingredientes para cuatro raciones: 7 huevos; 350 gramos de azúcar fina; 350 gramos de almendras molidas; 1 cucharadita de levadura en polvo; raspaduras de limón; mantequilla para untar el molde.

Poner en un barreño las 7 claras y batirlas hasta que estén bien duras y a punto de merengue; añadir el azúcar y seguir batiendo mucho; a continuación, agregar las 7 yemas y seguir batiendo bien. Incorporar las almendras, la levadura en polvo y las raspaduras de limón. Mezclar y echar todo en un molde untado con mantequilla. Hacerlo a horno moderado.

Se conoce que está hecha, cuando pinchándola hasta el fondo con una aguja larga, ésta sale limpia. Retirla del horno, dejarla enfriar y espolvorear abundantemente con azúcar fino.

Batir bien las 8 claras con las 4 cucharadas de azúcar para hacer merengue y cubrir la colineta con éste, antes de servirla a la mesa.

917. CONCHA

Ingredientes para cuatro raciones: 5 huevos; 5 cucharadas de azúcar; 3 cucharadas de harina; frutas escarchadas; 1/2 litro de leche; bizcocho.

Hacer este postre la víspera. Separar las yemas de las claras y reservar éstas. Batir las yemas con el azúcar y la harina; cuando esté bien unido, incorporar las frutas escarchadas a trocitos y la leche, y ponerlo sobre el fuego revolviendo sin parar.

Preparar una fuente de horno llena de bizcochos, y verter en ella la crema preparada anteriormente. Batir las claras a punto de nieve y echarlas a su vez sobre el postre. Meter al horno hasta que las claras estén doraditas. Dejar enfriar de 12 a 24 horas y servir.

918. ESPAÑOLES (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 12 huevos; 500 gramos de azúcar; 1/2 kilo de harina; 1 limón; agua.

Batir bien los huevos con el azúcar y poner el cazo al baño María, pero con fuego bajo, para que su punto sea templado solamente. Agregar la harina en forma de lluvia y raspadura de la corteza del limón.

Meter la masa en manga con boquilla ancha y formar montoncitos sobre un papel de estraza, introduciendo todo a horno fuerte, al objeto de que se dore la capa superior y quede la masa de dentro blanda, ya que si se hace poco a poco se endurecería.

919. ESPAÑOLES (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 4 huevos; 190 gramos de azúcar; 190 gramos de harina; una punta de cucharilla de bicarbonato.

En un papel batir los huevos con el azúcar, hasta que la masa quede gruesa y bien esponjosa. Agregar la harina y el bicarbonato, y revolver bien.

Sobre un papel de estraza verter la masa en forma de montoncitos, poniéndolos al horno fuerte por espacio de 20 minutos.

Servir rápidamente.

920. POSTRE DE CHOCOLATE

Ingredientes para cuatro raciones: 10 onzas de chocolate; 10 claras de huevo; 3 cucharadas de azúcar; bizcochos; mantequilla; leche.

Hacer un chocolate espeso con el chocolate y la leche. Dejarlo enfriar 3 horas. Batir las claras a punto de nieve con las 2 cucharadas de azúcar.

Dar mantequilla a un molde, y llenar el fondo y los lados con bizcochos. Verter en él la mezcla de chocolate y claras.

Sacarlo del molde para servirlo, después de tenerlo 3 horas en lugar frío.

921. YEMAS DE ALMENDRA

Ingredientes para cuatro raciones: 1/4 de kilo de almendras molidas; 2 huevos; 1/4 de kilo de azúcar; azúcar fino; guindas.

Separar las yemas y las claras de los huevos. Batir las yemas con el azúcar, levantar las claras a punto de nieve fuerte y unir las a las yemas. Incorporar la almendra molida, unir todo muy bien y hacer bolitas con las manos. Pasarlas sobre el azúcar fino y adornarlas con una guinda en medio.

922. ALMIBAR FACIL

Ingredientes para cuatro raciones: 200 gramos de azúcar; 2 vasitos pequeños de agua; 1 1/2 copitas de coñac.

Hacer hervir el azúcar en el agua por espacio de unos 7/8 minutos y al final añadirle el coñac. Este puede omitirse si no se desea el gusto de coñac, o bien, echar otro licor en su lugar.

923. ROSQUILIAS DEL CONSEJO

Ingredientes para cuatro raciones: 250 gramos de azúcar; 6 yemas de huevo; 1 copita de vino blanco; 250 gramos de mantequilla; 2 claras de huevo; 250 gramos de harina; un poco de aceite.

Unir bien todos los ingredientes, más las claras de huevo. Una vez que todo forme una pasta homogénea, echar las claras citadas, sin batirlas. Formar las clásicas rosquillas de tamaño pequeño. Dar aceite a una placa de horno y poner allí la pasta para que se haga.

924. CHUCHUS

Ingredientes para cuatro raciones: 1/2 litro de agua; 80 gramos de mantequilla; sal de cocina; 750 gramos de harina especial para postres; 6 huevos; aceite; azúcar.

Poner a hervir el agua y añadir la mantequilla y un poquito de sal. Cuando hierva, retirarla del fuego y al momento verter en el agua la harina, batiendo todo muy bien, hasta que esté fino; después se van incorporando, sucesivamente por tres veces, dos huevos cada vez, batiendo bien y cuidando de que quede toda la masa bien ligada.

Dar aceite a una chapa de horno y verter sobre ella con una cuchara la salsa, en pequeños montoncitos, espolvoreando cada uno con azúcar. Cuando estén bien dorados sacarlos y abrirlos con una tijera para meter en su interior natillas. (Ver receta en este mismo capítulo).

El fuego tendrá que ser muy vivo para el buen éxito del postre.

925. SUSPIROS DE BILBAO (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 250 gramos de azúcar; 250 gramos de mantequilla; 11 huevos; 400 gramos de harina; 100 gramos de almendras tostadas; vainilla en polvo.

Batir la mantequilla con el azúcar e incorporar 10 huevos, uno a uno, batiendo siempre muy bien. Añadir las almendras, que se habrán reducido casi a polvo, un poco de vainilla, y la harina.

Elegir moldes especiales de pastas y aceitarlas un poco. Con la manga de pastelería llena, repartir la pasta sobre cada molde. Batir un huevo y bañar la superficie de cada uno con él. Cocerlos a horno regular.

926. SUSPIROS DE BILBAO (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 200 gramos de harina; 100 gramos de manteca de cerdo; 60 gramos de azúcar; 1 cucharadita de canela; 1 huevo.

Preparar la harina sobre la mesa o mármol en forma de círculo y, en el centro de éste, añadir los demás ingredientes. Mezclar todo uniéndolo con la harina hasta formar la masa. Dejar reposar esta masa durante media hora; pasado ese tiempo, estirla y formar los suspiros a gusto: pueden ser en forma de yemas, cuadrados u ovalados. Colocarlos sobre una placa engrasada y cocerlos a horno moderado durante quince minutos.

927. TOSTONES

Ingredientes para cuatro raciones: 200 gramos de harina; 200 gramos de azúcar; 1/2 vaso de leche; 2 claras; aceite

Batir las claras a punto de nieve, añadir el azúcar y la leche y unir todo bien con una espátula de madera. Añadir la harina en forma de lluvia y volver a batir. Preparar una placa de horno con aceite y hacer montoncitos con la pasta o bien tiras alargadas con la manga pastelera.

928. TARTALETAS BILBAINAS

Ingredientes para cuatro raciones: 200 gramos de almendras reducidas a polvo; 1/4 de kilo de azúcar; 2 huevos;

6 claras de huevo; vainilla; 2 cucharadas grandes de harina; manteca de cerdo; 50 gramos de almendras cortadas a tiritas; mermelada de batata y pasta de hojaldre.

En un recipiente hondo mezclar los huevos con la harina de almendras, azúcar y vainilla, batiendo enérgicamente con una espátula. Agregar la harina

y, por último, las seis claras de huevo, batidas a punto de nieve; estas claras se incorporan poco a poco y sin dejar de remover.

Untar con manteca moldes de tartaletas, más bien grandes, y rellenarlos con pasta de hojaldre, vertiendo sobre éste el preparado. Se harán las tartaletas a horno regular. Ya hechas, cubrir las con mermelada de batata y las almendras a tiritas.

929. ALMENDRADOS (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 250 gramos de almendras sin tostar; 250 gramos de azúcar; 2 claras de huevo sin batir; obleas.

Tostar al horno las almendras y picarlas después finamente. Agregar el azúcar y echar sobre ello las claras de huevo sin batir; quedará una pasta muy espesa. Con una cuchara colocar pasta sobre una oblea y poner ésta a su vez en una placa de horno aceitada. Cocer a horno suave.

Otro sistema consiste en cucharadas de pasta sobre placa aceitada, sin oblea, y pintadas con huevo batido. Después de echarlas se bañarán con almíbar fuerte batido.

930. ALMENDRADOS (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 6 claras de huevo; 100 gramos de azúcar fino o tamizado; 500 gramos de almendras tostadas y convertidas en harina.

En un recipiente hondo poner todos los ingredientes citados y unirlos hasta conseguir una pasta. Sobre una placa de horno colocar obleas con cierta separación entre sí. Mojar los dedos en agua fría y tomar pequeños montones de la pasta, los cuales se pondrán sobre las obleas.

Meter la placa al horno, que no estará muy fuerte. Cuando tomen color se retirarán, dejándolos enfriar.

Si conviene guardarlos, será siempre en pote metálico y bien cerrado.

931. BUÑUELOS

Ingredientes para doce raciones: 1/2 litro de agua; 150 gramos de mantequilla; 1 cucharada grande de azúcar; 1 cucharadita pequeña de sal; 1 corteza de limón; 1 palo de vainilla; 250 gramos de harina; 8 huevos; azúcar fina; 1 vasito de coñac; aceite.

Poner a hervir el agua con la mantequilla, la cucharada grande de azúcar y la pequeña de sal, así como la corteza de limón y el palo de vainilla.

Así que hierva, añadir la harina y revolver sin retirar del fuego, hasta que la masa se despegue por completo. Dejarla enfriar un poco e incorporar los ocho huevos, uno a uno, batiendo mucho la masa antes de echar cada huevo. Perfumar con el coñac. Estará la masa en su punto cuando se desprenda lentamente de la cuchara. Freír pequeñas porciones a fuego lento y espolvorear con azúcar fino. Salen unas ocho docenas de buñuelos.

932. BUÑUELOS RELLENOS

Ingredientes para cuatro raciones: 150 gramos de agua; sal; corteza de limón; canela en rama; 50 gramos de mantequilla; 1 copita de aguardiente; 4 huevos; 1 yema de nuevo; aceite; natillas espesas; almíbar.

Poner el agua a hervir en un puchero sobre el fuego y añadir una pizca de sal, la corteza de limón y el palito de canela. Así que rompa a hervir, agregar la mantequilla y la harina, revolviendo bien con una espátula o cuchara de madera. Ya bien trabajada la masa, incorporar la copira de aguardiente y seguidamente (mejor retirado del fuego) los huevos uno a uno (revolverlo bien) y la yema.

Preparar la sartén con abundante aceite y, cuando esté caliente (no arrebatado ni echando humo), ir echando cucharaditas de la pasta. Dar vuelta a la pasta para que tome color y, así que esté dorada, sacarla sobre una fuente. Preparar unas natillas (ver receta en este mismo capítulo) un poco espesas y rellenar con ellas los buñuelos, que se abren por su centro con ayuda de unas tijeras. Bañarlos con un almíbar clarito.

933. CREMA PASTELERA

Ingredientes para cuatro raciones: 50 gramos de harina; 125 gramos de azúcar; 1 huevo entero; 1/4 de litro de leche; vainilla en polvo.

Trabajar la harina con el azúcar y el huevo. Añadir la leche aromatizada con la vainilla, poco a poco, y ponerlo a calentar suavemente sobre el fuego, agitando, sin dejar que llegue a hervir. Retirar y utilizar la crema.

934. CANUTILLOS DE BILBAO A LA CREMA

Ingredientes para cuatro raciones: Pasta de hojaldre; natillas espesas; azúcar fino.

Preparar una pasta de hojaldre fina y arrollarla a unos tubos metálicos en forma de cañas, no cerrando el orificio de entrada y salida con la pasta.

Cocerla al horno y, ya fría, quitar los tubos, rellenando el hueco con unas natillas espesas (ver la receta en este mismo capítulo). Se sirven calientes y con azúcar fino por encima.

935. BORRACHOS A LA CREMA

Ingredientes para cuatro raciones: 250 gramos de harina; 10 gramos de levadura en polvo; 1 decilitro de leche; 3 huevos; 75 gramos de mantequilla; 100 gramos de azúcar; sal; almíbar, licor Kirsch; cerezas confitadas; frutas en azúcar.

En dos cucharadas de leche tibia, desleír la levadura, mezclar 60 gramos de harina y hacer una pasta blanda. Dejarla reposar durante unas seis horas a temperatura suave. Añadir la sal, la mantequilla, los huevos, el azúcar y el resto de la harina. Trabajar toda la masa durante unos diez minutos.

Llenar a medias los moldes individuales, especiales para bizcochos borrachos, y dejarlos cocer durante 50 minutos a fuego suave. Enfriarlos y bañarlos con almíbar mezclado con licor Kirsch.

Rellenar el interior con crema pastelera. Adornarlos con una cereza confitada y tiritas de las frutas en azúcar.

936. MANTECADAS BARACALDESITAS (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1/2 tazón de natas de leche (si no se tienen natas, utilizar 1/2 tazón de mantequilla); 3 cucharadas de azúcar; 1 huevo; 3 cucharadas de Marina; 1 cucharada de levadura en polvo; 1 limón; mantequilla.

Trabajar las natas con el azúcar, sirviéndose de una cuchara de madera; añadir el huevo y seguir uniéndolo hasta que el huevo quede bien incorporado. Agregar la harina, la levadura y la ralladura de limón, dando vueltas con suavidad, y llenar unos moldes pequeños untados con mantequilla. Espolvorear las mantecadas con azúcar y dorarlas al horno.

Si se quiere, pueden abrirse por la mitad y rellenarlas con dulce de fresa.

937. MANTECADAS BARACALDESITAS (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1/4 de kilo de mantequilla; 1/4 de kilo de azúcar; 12 huevos; 1/4 de kilo de harina; 1/4 de kilo de fécula de patata.

Ablandar la mantequilla, añadirle el azúcar y unirlo bien; acto seguido separar las yemas de las claras de los huevos y echar las yemas a la mantequilla y azúcar. Subir las claras a punto de nieve y reservarlas. Añadir la harina y la fécula al preparado, batir y, por último, echar las claras. Preparar cajitas de papel, llenarlas con la pasta y meterlas al horno. Presentarlas en el mismo envoltorio de papel.

938. MASCOTA

Ingredientes para cuatro raciones: Para el bizcocho: 3 huevos; 3 cucharadas de azúcar; 3 cucharadas de harina; coñac; azúcar; agua; 125 gramos de almendras tostadas; azúcar glas.

Para la crema: 150 gramos de mantequilla; 75 gramos de azúcar tina; agua; azúcar; coñac; 1 yema de huevo.

Batir los tres huevos con las tres cucharadas de azúcar hasta que el compuesto tenga un punto espeso y caiga del tenedor. Añadir la harina, uniendo sin batir.

Engrasar un molde con mantequilla y verter en él el compuesto. Cocerlo a horno flojo durante 20 ó 25 minutos. Ya hecho, partirlo en dos y rociarlo con almíbar (que se hará con azúcar y agua); poner un poco de coñac al almíbar. Colocar la otra capa del bizcocho y cubrir éste con la siguiente crema:

Batir los 150 gramos de mantequilla con el azúcar fino y añadir un poco de almíbar (hecho con azúcar y agua). Incorporar coñac, batir y echar la yema de huevo.

Sobre la crema disponer las almendras, sin piel y fileteadas. Espolvorearla con azúcar glas.

939. MAGDALENAS DE DAX

Estos deliciosos pasteles han adquirido tanta fama como las magdalenas de Commercy. Se la deben sin duda, por una parte, a la buena calidad de su mantequilla y a la frescura de los huevos empleados, así como al cuidado con que se confeccionan.

Tienen que comerse en cuarenta y ocho horas, ya que si no pierden su calidad.

He aquí la receta.

Ingredientes para veinticuatro pasteles: 200 gramos de azúcar en polvo; 6 huevos frescos; 150 gramos de mantequilla tina; 300 gramos de harina; como perfume, limón o naranja.

Calentar un poco los huevos enteros e incorporarles el azúcar, batiendo con un tenedor; agregar después la harina, en forma de lluvia.

Previamente se habrá fundido la mantequilla, despacio, ya que sólo tiene que estar tibia. Echarla en la pasta y mezclar bien. Añadir el perfume. La pasta debe estar muy homogénea y sin grumos.

Echarla en los moldecitos especiales ligeramente bañados de mantequilla y meter éstos en un horno bastante caliente. La cocción no durará más que un cuarto de hora o veinte minutos.

940. RUSO AUTENTICO (postre bilbaíno)

Ingredientes para cuatro raciones: 7 claras de huevo; 250 gramos de azúcar.

Crema de mantequilla: 250 gramos de azúcar; 1 decilitro de agua; un poco de vainilla; 3 yemas de huevo; 250 gramos de mantequilla; azúcar glas.

Batir en un perol las claras hasta que estén a punto de nieve, añadir el azúcar como lluvia fina y mover todo hasta que quede bien disuelto. Introducir la pasta en una manga de boquilla lisa y hacer con ella tres planchas rectangulares sobre tres papeles de barba aceitados. Extender sobre ellas el merengue con un cuchillo y meterlas al horno. Estas capas serán muy delgadas. Una vez hechas, separarlas con cuidado del papel.

Crema de mantequilla: En un cazo hervir el azúcar con el agua y vainilla, hasta obtener un almíbar a punto de hilo fuerte. Retirarlo del fuego y verterlo en caliente sobre las tres yemas de huevo colocadas en un perol, poco a poco y batiendo hasta que todo quede bien mezclado y espeso. Añadir la mantequilla a trozos y trabajarlo. Introducir el perol en un recipiente de agua fría hasta que la crema quede gruesa.

Cubrir las planchas de merengue con una capa de esta crema de mantequilla y disponer una plancha sobre otra, espolvoreando la de la parte superior con una capita de azúcar glas. Introducir el resto de la crema en una boquilla rizada. Servirá para dibujar un cordón sobre el pastel.

941. TRONCO

Ingredientes para cuatro raciones: 4 huevos; 100 gramos de fécula de patata; 150 gramos de chocolate en polvo; 135 gramos de azúcar; 1 limón; 200 gramos de azúcar glas; 1/2 litro de crema de leche (nata sin batir); 2 kilos de hielo.

Separar las claras de las yemas de los huevos. En una cazuela que no sea de aluminio poner las yemas, el azúcar y un poco de corteza de limón rallada; remover con una cuchara de madera hasta obtener una pasta fina esponjosa y blanquecina, para conseguir lo cual necesitará ser trabajada por Jo menos de quince a veinte minutos*. Batir las claras a punto de nieve fuerte, mezclando el preparado de las yemas y la fécula de patata y, sin removerlo mucho, ponerlo en una manga con boquilla lisa. Encima de un papel de barba que estará ya sobre una placa de pastelería, hacer unas rayas en forma de zigzag, obteniéndose así una capa más larga que ancha. Meterlo rápidamente a horno regular, dejándolo cocer unos 12-15 minutos, hasta que tenga un bonito color dorado. Retirarlo del horno, colocándolo encima de un mármol y quitándole el papel. Dejarlo enfriar.

En un recipiente de porcelana o cristal echar la crema de leche, rodeándola con hielo picado y batirla hasta obtener una nata espesa; a continuación mezclarle el chocolate en polvo y unos 125 gramos de azúcar glas. Extender esta mezcla encima del bizcocho, formando una capa bien igual y enrollándose en forma de tronco. Espolvorearlo con el resto de azúcar glas y presentarlo en una bandeja. Cortarlo a rebanadas.

942. PASTEL DE MOKA

Ingredientes para cuatro raciones: 6 huevos; 5 cucharadas de harina de patata; 5 cucharadas de azúcar; 1 cucharada de azúcar; 1 cucharada de harina; vainilla en polvo; 1/2 copita de ron; mantequilla.

Para el relleno: 250 gramos de mantequilla; 4 cucharadas de azúcar glas; 1 taza de café negro fuerte.

Separar las yemas de las claras de los seis huevos y batir las claras hasta que estén bien espesas. Añadir la harina de patata, el azúcar, la harina y unir bien todo ello. Por separado batir las yemas y, una vez bien batidas, unir las a la mezcla anterior, aromatizándola con la media copa de ron y vainilla. La mezcla se coloca en un molde previamente untado con mantequilla. Meterlo a horno moderado.

Una vez que el pastel esté hecho, dejarlo enfriar.

Ablandar el pastel templando la mantequilla y batir bien uniendo todo perfectamente. Después derramar sobre la mezcla la tacita de café negro, cuidando que la mantequilla vaya absorbiendo el líquido por completo.

Partir el pastel a lo ancho y rellenar entre las dos partes con una capa de la mantequilla preparada. Con el resto de la mantequilla adornar la parte superior. Meter el pastel al frigorífico.

943. PAN PERDIDO

Se cortan unas rebanadas de pan de medio centímetro. Se meten en leche caliente azucarada y perfumada con vainilla o ron. al gusto. Se dejan empapar media hora. Se baten dos huevos, como para tortilla. Se empapan las rebanadas de pan y se fríen con aceite a medio fuego, tres minutos de cada lado. Se espolvorean con azúcar de vainilla y se sirven preferentemente calientes.

944. PASTEL DE LECHE

Ingredientes para cuatro raciones: 200 gramos de azúcar; 200 gramos de harina; 200 gramos de mantequilla; 6 huevos; 1 litro de leche; pasta de hojaldre.

Mezclar el azúcar con la harina y los huevos, batiendo muy bien todo junto. Ablandar la mantequilla y unirla a la mezcla anterior. Templar la leche y añadirla lentamente, dándole vueltas con una cuchara de palo.

Forrar un molde con la pasta de hojaldre (ver cómo se hace el hojaldre en este mismo capítulo) y verter sobre ella la crema de leche preparada. Hacerlo a horno fuerte.

945. ETCHE BISKOKA (pastel de la casa)

Este pastel se tiene que hacer en el horno del pan. Se hacía al mismo tiempo que el pan y especialmente en la proximidad de las fiestas. Se sirve a media comida, antes del asado.

Cada casa tenía su receta particular, que variaba según las posibilidades del ama de casa.

He aquí la receta que todavía se lleva a cabo en una casa de la Baja Navarra: Póngase en una ensaladera alrededor de una libra de harina, en forma de lluvia y añádanse 6 yemas de huevo y 125 gramos de mantequilla, 375 gramos de azúcar, anís y ron. El anís mezclado con el ron, sal y

solamente cuatro claras de huevo. Trabajar todo con la levadura, de la misma manera que se amasa el pan. Añádase más harina, si es necesario, para que la pasta sea muy consistente (tanto como la pasta de pan). Déjese reposar.

Sepárese la pasta en dos partes. Con una parte se hace una corona que se coloca sobre papel blanco, untado de mantequilla. Con la otra parte se rodea la parte exterior de una taza, sin pie. Cuézanse las dos partes, separadamente, en el horno del pan.

Cuézanse aparte unas cuantas ciruelas, con muy poco jugo. Póngase en medio de la corona y recúbrase con la otra parte de la pasta.

946. PASTEL A LA VASCA (receta vasco-francesa)

Ingredientes para cuatro raciones: Para el pastel: 400 gramos de harina; 200 gramos de azúcar; 200 gramos de mantequilla; 3 huevos; 1 cucharadita de postre (de café, no de moka) de levadura en polvo; un vaso de vino de coñac corriente; el zumo de medio limón.

Para el relleno: 4 yemas de huevo; 200 gramos de azúcar; 50 gramos de harina de maicena; 1/2 litro de leche.

Pastel (Nota: este postre debe hacerse la víspera).

Unir la harina con la levadura y echar sobre ella la mantequilla (estará blanda), el azúcar, los tres huevos, el coñac y el zumo de limón. Unir todo perfectamente con las manos, trabajándolo y añadiendo harina (poca) si así conviene, hasta que no se pegue a los dedos. Dejar reposar la pasta 24 horas; pasado ese tiempo, estirla con el rodillo sobre el mármol o sobre una mesa (sin trabajarla), espolvoreada previamente con harina (así como el rodillo): una vez estirada, dividirla en dos partes iguales. Forrar un molde con papel grueso empapado de mantequilla y colocar en su fondo una de las partes de la pasta. Si por casualidad la pasta se rompiera (lo cual ocurre), se puede arreglar uniéndola de nuevo con los dedos, haciendo una presión sobre la pasta.

Relleno. La crema o relleno se hace a modo de natilla, con las cuatro yemas de huevo, el medio litro de leche, el azúcar y la harina de maicena, de forma que salga espesita. Con ella (tibia, no estará caliente) se rellena el molde, el cual quedará cubierto con la otra capa de pasta. Se hace un borde por todo el contorno y se mete el pastel a horno más bien justo por espacio de 25/40 minutos.

Advertencia: Es aconsejable utilizar un molde con la parte baja desmontable; así se sacará más fácilmente.

947. PASTEL VASCO (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 250 gramos de harina tamizada; 225 gramos de azúcar; 1 huevo; 3 yemas; raspadura de limón; 1/2 copa de las de licor de ron; leche; vainilla; azúcar en polvo; aceite.

Con todos los componentes trabajar una pasta hasta que quede bien fina y dejarla reposar, mientras se prepara la crema.

Poner a hervir un cuarto de litro de leche con un poco de vainilla. Mezclar bien las 3 yemas de huevo, el azúcar, la media copa de Kirsch y 50 gramos de harina, y añadir la mezcla poco a poco, sobre la leche hirviendo, batiendo continuamente, sobre el fuego, hasta que se espese. Retirla del calor, seguir batiendo y dejarla enfriar.

En una lata o placa aceitada colocar un arco de pastelería que se forra con la pasta preparada, de un centímetro de espesor. Rellenarlo con la crema fría y por encima de ésta formar un enrejado con tiras finas de la pasta. Cocerlo a horno regular, espolvoreándolo antes con azúcar en polvo. Una vez cocido, retirar el arco, dejarlo enfriar y presentarlo sobre una fuente.

948. PASTEL VASCO (segunda forma)

Preparar primero la pasta con 500 gramos de harina, una pizca de sal. dos huevos batidos, cuatro cucharadas soperas de leche, cuatro o cinco de aceite, 320 gramos de azúcar negra. El perfume puede ser: chocolate, ron, licor, vainilla o limón.

Trabajar todo y pasar el rodillo por la pasta así obtenida.

Poner la pasta en un molde, llenándolo sólo hasta sus tres cuartas partes y cerrado a su alrededor con un poco más de pasta (con un poco de agua en el borde para que se mantenga). Cocerla lentamente durante cuarenta minutos en el horno (que ya debe estar caliente).

En este pastel se puede poner la habitual crema pastelera con su propio perfume o frutas (cerezas), veinte minutos a fuego lento. Dejarlo enfriar y después adornarlo como una tarta o un antiguo «jesuito».

949. PASTEL VASCO (receta vasco-francesa)

Se hace la pasta aparte con; 300 gramos de harina, 200 gramos de azúcar y otros tantos de mantequilla; 2 yemas de huevo; un huevo entero y una pizca de sal; perfumar con limón, vainilla, un poco de aguardiente y ron.

Se amalgaman los huevos con la mantequilla, después se echa el azúcar, harina, sal y, por último, el ron.

Se torra un molde dentado con mantequilla o harina.

Se prepara una crema pastelera (un cuarto de litro de leche, dos yemas de huevo, sesenta gramos de azúcar y veinticinco gramos de harina). Se le pone un canutillo con dos tercios de la pasta y se llena el interior con crema o confitura de cerezas negras, y se recubre con el resto de la pasta.

950. PASTEL VASCO A LA SARATAR (como en Sare)

Ingredientes para cuatro raciones: 250 gramos de harina; una pizca de sal; 125 gramos de azúcar de sémola; 125 gramos de mantequilla; 2 huevos (sólo las yemas); 1 cucharadita de café de levadura alsaciana (o cualquier otra). Perfumes: limón (corteza rallada); en la actualidad también se le pone Pernaud (el francés es más flojo que el que se emplea en España).

Poner la harina en una terrina y hacerle un hueco, echando en él la sal, la mantequilla ligeramente fundida, el azúcar, las yemas de huevo, la levadura y la corteza de limón. Trabajarlo.

Repartir la pasta en dos bolas y extender una junto a otra en una plancha. Poner la pasta en un molde untado de mantequilla y harina, formando un redondel contra las paredes del molde. Adornar el centro o con crema pastelera muy espesa, perfumada con un poco de Pernaud y enfriada, o con confitura de cerezas negras. Recubrirla con el resto de la pasta (se habrá reservado una tercera parte, anteriormente, que es la que ahora se añade). Dorar al huevo la pasta y hacerle unas rayas con los dientes de un tenedor. La cocción durará alrededor de media hora, en el horno caliente al principio y después a fuego lento.

951. PASTEL DE ALMENDRA

Ingredientes para cuatro raciones: 1/4 de kilo de almendras; 250 gramos de azúcar;. 3 huevos; 1 copa de coñac; 1 pocillo de manteca de cerdo; 1 pocillo de leche; harina.

Derretir al fuego la manteca, pero sin dejarla que tome color y mezclarla con la leche, agregándole sólo la harina necesaria para formar una pasta que se pueda extender con el rollo.

Trabajar dicha pasta con el rolo hasta dejarla de medio centímetro de espesor, y ponerla sobre un molde redondo y bajo, propio para hacer pasteles.

El relleno: Después de pelada y molida la almendra, unirla con el azúcar, agregándole las yemas de los huevos y el coñac y, por último, las claras batidas a punto de nieve.

Este relleno se vierte sobre la pasta que estará forrando el molde. Cocerlo todo a horno fuerte.

952. PASTEL A LA SARTEN

Ingredientes para dos raciones: 2 huevos; 2 tazas de café de harina; 1 cucharada de azúcar; sal; 2 cucharadas de ron; manteca de cerdo; 50 gramos de piñones.

Echar la harina en un recipiente hondo, añadiéndole los huevos, el azúcar, una pizca de sal y el ron. Unir bien todo con una espátula o cuchara de madera. No debe tener grumos.

Formar tortillas o tortitas en una sartén untada con manteca y servir estas tortitas (doradas por ambos lados) con piñones picados por encima.

953. PASTEL DE TAPIOCA

Ingredientes para cuatro raciones: 3 huevos; 1 cucharada de tapioca; 1/4 de litro de leche; 3 cucharadas grandes de azúcar; 150 gramos de frutas confitadas.

Poner a hervir la leche con la tapioca y las 3 cucharadas de azúcar. Hervirá todo unos diez minutos. Pasado ese tiempo y separado del fuego y frío, añadir primero las tres yemas de los huevos y después las tres claras a punto de nieve, batiendo siempre después de cada adición. Unir todo a las frutas confitadas, cortadas a trocitos.

Preparar un molde con azúcar quemado como para flan y verter en él la pasta. Meterlo al horno. Se sabrá que está en su punto cuando al pincharlo con una aguja salga ésta limpia.

Ya frío, desmoldarlo y hacer unas natillas que se pondrán por encima.

954. PASTELES DE ARROZ (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 100 gramos de arroz; 1/4 de litro de agua; 1/2 litro de leche; 5 cucharadas de azúcar; 1 yema de huevo; 1 cucharada de harina.

En un cazo hervir el arroz en el agua hasta que éste se hinche y absorba casi todo el líquido. Añadir la leche fría (hervida con un palo de canela), dejarlo hacer hasta que esté espeso, pasarlo por el chino, agregar el azúcar, la yema, y la harina, y dejarlo cocer durante 20 minutos más.

Preparar pasta de hojaldre (ver receta en este mismo capítulo) y formar unos moldes redondos y pequeños con la pasta. Rellenarlos con el arroz, y meterlos al horno vivo.

955. PASTELES DE ARROZ (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 litro de leche hervida; 1 taza de arroz; 1/4 de kilo de azúcar; 1 palito de canela; 1/4 de kilo de mantequilla; 4 yemas de huevo.

Hervir el arroz con la leche, azúcar y palo de canela, después de haberlo tenido a remojo unas 2 horas en agua. Ya cocido y frío, batirlo fuertemente con la mantequilla blanda y las yemas.

Hacer pasta de hojaldre (ver receta en este mismo capítulo) y forrar con ella los pequeños moldes para estos pasteles, llenándolos hasta los bordes con el arroz preparado, y metiéndolos a horno muy vivo.

956. PASTIS BOURIT

Ingredientes para cuatro raciones: 500 gramos de harina; levadura de pan; 7 huevos; 375 gramos de mantequilla; leche; 12 gramos de azúcar en polvo; 10 gramos de sal; 1 vaso de licor de Izarra.

Tomar 125 gramos de harina, para preparar la levadura y hacerle un hueco en medio: poner en él un poco de levadura de pan y disolverla con leche (en cantidad suficiente) para obtener una pasta blanda. Esta levadura se dejará en sitio tibio y se hará que repose alrededor de una hora.

Preparar 375 gramos de harina y formar un hueco en medio: echar diez gramos de sal y doce gramos de azúcar en polvo, amasarlo con cinco huevos y batir bien la pasta. Añadir dos huevos y continuar batiendo. Cuando se ha terminado el amasado, incorporar 75 gramos de mantequilla y la levadura. Poner la pasta en una terrina cubriéndola con una servilleta y dejarla reposar durante cuatro horas. Hecho esto, poner la pasta sobre una mesa, plegándola en varios trozos. Dejarla reposar un cuarto de hora en un molde que vaya al fuego. Rociarla con un vasito de Izarra o con flor de naranjo. Espolvorearla con azúcar y meterla al horno. La cocción durará unos 25 minutos.

957. PASTIS LANDES

Ingredientes para cuatro raciones: 500 gramos de harina; 6 decilitros de leche; 2 huevos; 350 gramos de mantequilla; 20 ciruelas; azúcar; flor de naranjo; aguardiente.

Poner en una terrina media libra de harina, un vasito de leche, dos huevos y una pizca de sal. Batirlo y dejarlo reposar dos horas.

Extender la pasta sobre la mesa con un rodillo y poner, en pedacitos, 300 gramos de mantequilla. Doblar la pasta sobre sí misma, en tres partes, espolvoreándola con harina. Dejarla reposar media hora. Repartir la pasta en dos pedazos y extenderla con el rodillo. Untar de mantequilla un molde plano y colocar el primer pedazo, sobre el que se pondrán las veinte ciruelas bien hinchadas y unos cuantos pedacitos de mantequilla. Recubrir con la segunda parte, espolvorear con azúcar y rociar con flor de naranjo y aguardiente del país. La cocción será de 10 minutos a fuego bastante vivo. Servirlo frío o tibio.

958. TOSTADAS DE CREMA (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 litro de leche; 200 gramos de azúcar; 100 gramos de harina de trigo; 5 huevos; canela en rama y en polvo; harina; aceite.

Mezclar el azúcar y la harina, y una vez todo unido, los huevos enteros, después de casarlos convenientemente.

Hervir la leche con un poco de canela en rama y dejarla enfriar un poco. Unirla después con la masa que hemos obtenido de la harina y los huevos. Esta mezcla hervirá unos segundos, procediendo a extenderla sobre una bandeja.

Una vez fría, cortarla en trozos de 4 × 4 cms., rebozándolos con harina de trigo y huevo batido y friéndolos en aceite abundante.

Una vez obtenida la tostada frita, pasarla por azúcar fina y canela molida, tipo Ceylán, ambas bien mezcladas.

Pueden comerse recién hechas o bien frías.

959. TOSTADA DE CREMA (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 6 yemas de huevo; 3 huevos enteros; 1/2 litro de leche; 1 varita de canela en rama; 1 limón; 3 cucharadas de harina; 4 cucharadas de azúcar; otras 4 cucharadas de

azúcar mezcladas con canela en polvo; 100 gramos de manteca de cerdo; pan rallado.

Batir las yemas de huevo con las cuatro cucharadas de azúcar, agregar las tres cucharadas de harina, seguir batiendo y añadir la leche cocida con la varita de canela y una cáscara de corteza de limón.

Poner a hervir todo sobre el fuego, batiendo con una cuchara de madera siempre hacia el mismo lado, cuidando no se corte.

Dejarlo enfriar sobre una fuente plana y formar trozos cuadrados (o a modo de croquetas si se desea). Pasarlas por pan rallado, huevos batidos y pan rallado de nuevo. Freírlas en manteca de cerdo. Servirlas escurridas bien de su grasa y con el azúcar, mezclado con canela en polvo, sobre ellas.

960. TOSTADAS DE MAJABLANCO [12]

Ingredientes para cuatro raciones: 12 yemas de huevo; 4 huevos completos; 12 vasitos de leche de muy buena calidad y fresca; 60 gramos de almidón de arroz; 10 cucharadas de azúcar; agua; harina; 200 gramos de manteca de cerdo; azúcar fino; canela en polvo.

Batir las yemas de huevo con el almidón de arroz, la leche y el azúcar. Poner ese molde o pote al baño-María en otro mayor y trabajar el batido perfectamente; estará hecho cuando la masa se pegue a los costados del pote. Retirla del fuego y extenderla perfectamente. Cortarla a trozos, pasar éstos por harina y huevos batidos y freírlos en la manteca de cerdo. Servir las tostadas espolvoreadas de azúcar y canela.

961. BUDIN DE TOSTADAS

Ingredientes para cuatro raciones: 3/4 de litro de leche; 4 cucharadas colmadas de azúcar; canela en rama; 4 huevos; mantequilla; 150 gramos de pasas; 2 gallofas.

Preparar la leche con el azúcar y la canela sobre fuego bajo. Por separado batir los huevos y, bien batidos, añadirlos a la leche, que estará templadita. Cortar rebanaditas de una de las gallofas (muy delgaditas) y untarlas de mantequilla por los dos lados, colocándolas en una capa, en el fondo de un molde, que se habrá untado previamente con mantequilla; sobre ellas, poner la mitad de las pasas sin rabo. Verter la mitad de la leche y huevos sobre las tostadas y meter todo al horno. Una vez dorado, sacarlo del horno y formar

otra capa de tostadas con la otra gallofa y pasas, vertiendo sobre ello la otra mitad de la mezcla. Meterlo al horno hasta que esté muy doradito.

Para que resulte bien este postre será preciso que quede todo muy unido.

962. TOSTADAS DE GALLOFA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 gallofa; un poco de leche; aceite o mantequilla; 2 ó 3 huevos; canela en polvo.

La gallofa o Trencilla no es otra cosa que un pan especial que se hace en Bilbao para la preparación de estas tostadas. Puede ser del día o bien del día anterior, si bien no conviene utilizarlo más atrasado.

Cortar el panecillo en rebanadas de unos 2 cms. de grueso, de forma que del citado panecillo salgan 12 rebanadas. Disponerlas sobre una fuente y regarlas con dos cucharadas de leche hervida y fría, en la que se habrá puesto azúcar y canela en polvo. Dejarlas unos 5 minutos, volverlas de lado, y añadir de nuevo leche. Mezclar azúcar y canela en polvo y remover.

En una sartén, y sobre el fuego, echar aceite o mantequilla abundante. Batir los huevos en un plato hondo y pasar las rebanadas de pan por el huevo. Freírlas con cuidado de no romperlas y, al sacarlas de la sartén, pasar (a modo de rebozo) cada tostada por la mezcla de azúcar-canela, que ya tendremos preparada. Se pueden servir calientes o frías; aunque es mejor servir las calientes.

963. MAMIYA

La mamiya se obtiene echando un fermento (este fermento puede ser zumo de limón) a la leche (se utiliza leche de oveja recién ordeñada). Este fermento produce en ella una separación del suero, cuajando la otra parte de la leche. En realidad esta preparación es la que sirve para hacer el queso. Este postre consiste en comer esta mamiya (se conoce como cuajada en otras provincias) en el mismo instante en que se hace. Lo típico es hacerla en cuencos de madera. Su sabor es exquisito y se degusta o paladea, cubriéndola con azúcar abundante dispuesto por encima.

Se conoce este postre desde tiempos muy antiguos, tanto que, según nos asegura el escritor José María Busca Isusi, muy entendido en estas materias, su utilización es anterior al descubrimiento de la cerámica.

En Navarra, a la cuajada se le llama «gaztanbera» y se prepara en los «kaikus» o recipientes de madera (como los que ya hemos visto), en los

cuales la leche se hierve por el procedimiento de echar piedras rusientes (o sea, muy calientes) sacadas del fuego.

964. CUAJADA

La leche de oveja sin cocer, se temple, y se la añade cuajo. Se revuelve un minuto fuera del fuego, y se deja enfriar en el kaiku, donde se sirve.

965. REQUESON

Con el suero que queda después de hecho el queso, se hace el requesón de la siguiente forma:

Poner a hervir el suero y, en el momento en que ha hervido, retirarlo del fuego, dejándolo enfriar durante un cuarto de hora. Recoger con una espumadera la sustancia blanca que al hervir ha subido a la superficie, y colocarla en el molde, agujereado, o en cestillos que vayan desprendiendo el líquido que queda.

966. ARROZ CON LECHE (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 200 gramos de arroz; 1 limón; 3/4 de litro de leche; 150 gramos de azúcar; 10 gramos de canela en polvo; 1 trozo de canela en rama; sal.

En una cacerola poner al fuego la leche, la canela y la corteza de limón. Dejarlo hervir durante unos 5 minutos, agregar el arroz, y una pizca de sal, y que siga cocinando durante 25 minutos. Cuando falten unos 5 minutos, incorporar el azúcar y quitar la canela en rama y la corteza de limón.

Servirlo bien frío, en una fuente de porcelana, espolvoreado con abundante canela en polvo.

967. ARROZ CON LECHE (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 200 gramos de arroz; 1 1/4 litros de leche; 100 gramos de azúcar; un trocito de corteza de limón; dos cucharadas de coñac; media cucharadita de sal.

Poner un cazo al fuego con el arroz cubierto de agua fría y, cuando empiece a hervir, dejarlo hacer durante 5 minutos. Transcurridos éstos, retirarlo del fuego y escurrir el arroz en un colador, lavándolo bien con agua fría. Colocar la leche en una cacerola al fuego con el azúcar, una pizca de sal,

el limón y el coñac. Cuando rompa a hervir, agregar el arroz y que se haga a fuego lento y sin tapanlo, hasta que el arroz esté completamente blando. Una vez cocido, pasarlo a una fuente, y ya frío, espolvorearlo con azúcar y quemarlo por encima con una pala al rojo vivo.

968. ARROZ CON LECHE (tercera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 tazón de arroz; agua; 1 1/2 litros de leche; 6 cucharadas de azúcar; 1 varita de canela; 1 cáscara de limón; 1 cáscara de naranja.

Remojar el arroz con agua fría por espacio de 1,30 minutos. Mientras, poner a hervir la leche con azúcar, la varita de canela, el trozo de limón y el de naranja. Echar el arroz bien escurrido y dejarlo hacer hasta su completa cocción.

969. ARROZ CON LECHE ESTILO ELIZONDO

Ingredientes para cuatro raciones: 1 fuente de arroz con leche (ver receta en este mismo capítulo); 3 yemas de huevo; 50 gramos de mantequilla; aceite; 1 paquete de 100 gramos de coco rallado; 1/4 de kilo de azúcar, más 125 gramos; 1 lata de melocotones en almíbar, con 8 porciones; agua.

Batir 3 yemas de huevo con la mantequilla (blanda) y el arroz con leche. Aceitar un molde y echar el batido en él, dejándolo en reserva.

Preparar unas yemas de coco, hirviendo 1/4 kilo de azúcar con agua, hasta que se haga almíbar, y formando pequeñas bolas de coco con la mitad del paquete.

Incorporar las 6 yemas de huevo restantes a 125 gramos de azúcar hecho almíbar, y hacer (al igual que se ha hecho con los cocos) bolas o yemas.

El resto del coco servirá para llenar los melocotones (escurridos de su almíbar).

Presentar el arroz desmoldado, en el centro de la fuente. Colocar sobre él los melocotones y sobre éstos las yemas de huevo y las de coco, alternando sus colores.

970. NATILLAS (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 6 yemas; 1/2 litro de leche; 125 gramos de azúcar; vainilla en polvo; agua.

Mezclar las yemas con el azúcar y la vainilla y agregar la leche fría, poco a poco, y revolviendo. Incorporar toda la leche y ponerlas al baño-María, retirándolas del fuego antes que comiencen a hervir. Colocarlas en una fuente y espolvorear la canela sobre ellas.

971. NATILLAS (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 6 cucharones de leche; 10 cucharadas de azúcar; 1 palito de canela; 1 raspadura o corteza de limón; 4 huevos; 1 poquito de vainilla en polvo.

Poner la leche sobre el fuego con la canela, corteza de limón, vainilla y azúcar. Darle un hervor y separarla del fuego vivo.

Las cuatro yemas estarán en un pote. Una vez bien batidas, agregar la leche. Ponerla de nuevo al fuego y mover lentamente, hasta que desaparezca la espumilla que se notará desde un principio. Una vez hecha esta operación, pasar la natilla por el chino a un frutero y servirla con las claras de los huevos batidos a punto de nieve.

972. FLAN (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 4 huevos; 250 gramos de azúcar; 1/2 litro de leche; 1 cucharadita de raspadura de limón; azúcar; agua.

Batir los huevos y agregarles el azúcar y las raspaduras de limón, así como la leche, poco a poco. Mezclar todo bien y verter el preparado en una flanera a la que de antemano se habrá bañado en azúcar a punto de caramelo. Hervirlo al baño-María, envolviendo la tapa de la cacerola en un paño para que recoja el vapor. Terminar su cocción en el horno al baño-María y tapado. Estará en su punto cuando introduciendo en el flan una aguja, salga ésta completamente limpia.

973. FLAN (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 litro de leche; 300 gramos de azúcar; 6 yemas; 5 huevos; un pellizco de vainilla; 100 gramos de mantequilla; agua.

Mezclar en un cazo 1/4 de kilo de azúcar con las yemas, los huevos enteros y la vainilla, agregando la leche cocida y fría, poco a poco y revolviendo. Pasar este preparado por un tamiz fino y quitarle la espuma que

tenga. Verterlo en un flanero, al que previamente se habrá dado caramelo con azúcar. Añadir también la mantequilla. Cocerlo al baño-María en el horno y con tapa sobre el flanero.

974. BUDIN DE HARINA DE BORONA

Ingredientes para cuatro raciones: 2 huevos; el peso de 2 huevos en azúcar; el peso de 2 huevos en mantequilla; el peso de 2 huevos en harina de borona; 2 huevos más; 2 cucharadas grandes más de azúcar.

Cascar los 4 huevos y separar la yema de las claras. Batir bien las yemas con la mantequilla y con el total del azúcar (o sea, el peso de los dos huevos más las 2 cucharadas). Cuando todo esté bien ligado, echar la harina en forma de lluvia y seguir agitando. Batir las claras (4 claras) a punto de nieve fuerte e incorporarlas a la masa; ésta quedará bastante espesita.

Verterla en un molde untado de mantequilla o aceite y cocer a horno moderado. Desmoldarlo en frío.

975. BUDIN BILBAINO

Ingredientes para cuatro raciones: 4 huevos; 125 gramos de azúcar; 125 gramos de mantequilla; 125 gramos de harina; 1 cucharada de ron; aceite; 50 gramos de pasas de Corinto.

Batir bien los huevos, el azúcar, la mantequilla y la harina, añadiendo después las pasas y el ron. Así que esté todo bien unido, ponerlo en un molde untado con aceite y colocarlo a horno flojo' para que quede tostado por un igual. Desmoldarlo en frío.

976. GALLETAS BILBAINAS

Ingredientes para cuatro raciones: 1 1/2 kilos de harina; 500 gramos de azúcar; 10 huevos; 100 gramos de mantequilla; 10 gramos de bicarbonato.

Amasar sobre una mesa o mármol la harina con el azúcar, huevos, mantequilla blanda y el bicarbonato. Dejar reposar la masa durante 15 minutos.

Estirar la pasta así obtenida con un rodillo dejándola 1/2 centímetro de grosor. Formar discos con un cortapastas e ir colocando las galletas sobre una

bandeja de horno, aceitada y espolvoreada de harina. Meter al horno hasta que estén doraditas.

977. GALLETAS FACILES

Ingredientes para cuatro raciones: 1 tazón de nata de leche; 3 cucharadas de azúcar; la punta de una cucharilla de bicarbonato; harina; aceite.

Si no se tiene a mano nata de leche, recogida después del hervido de ésta, poner en su lugar un tazón de mantequilla algo blanda.

Batir las natas o mantequilla hasta que estén bien cremosas, añadir el azúcar y el bicarbonato, mezclar todo bien y agregar harina hasta que quede la masa a punto para poderla trabajar, primero con las manos, y después con el rodillo. Cuando esté fina, cortarla con el cortapastas. Colocar las porciones sobre la chapa del horno, untada ésta de aceite, y meterlas al horno hasta que queden doraditas. Se pueden guardar en cajas metálicas.

978. GALLETA VASCA (receta vasco-francesa) (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 150 gramos de harina; 60 gramos de azúcar; 60 gramos de mantequilla fundida; confitura de frutas; 2 huevos batidos (como si fueran para tortilla).

A los huevos batidos se les añade el azúcar y la harina y después la mantequilla. La pasta no hay que trabajarla. Se extiende horizontalmente en una plancha con una capa de mantequilla de uno o dos centímetros de espesor. Se levantan los bordes y se marcan con un tenedor, adornándose luego con confitura (de cerezas, de grosella, etc.). Cocer veinte minutos a fuego muy vivo.

979. GALLETA VASCA (receta vasco-francesa) (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 litro de harina de trigo; 200 gramos de azúcar; 100 gramos de mantequilla; 3 huevos; 1 paquete de levadura de Alsacia; una cucharada de café de bicarbonato de sosa; cáscara de limón.

Poner la harina en una sopera y hacer un agujero donde se echarán los huevos y el azúcar, amasándolo todo con la mantequilla hasta que se obtenga una pasta firme. Extenderla sobre la mesa y pasar el rodillo. Tiene que quedar

una capa fina que se logra pasando el rodillo varias veces, como si se tratara de un hojaldre.

Recortarla y ponerla en una bandeja, levantando los bordes. Cocerla a medio horno.

A los vascos les gusta que esta galleta esté muy azucarada.

Se puede emplear, si se quiere, harina de sarrazín fresca.

980. CREMA CHANTILLY (receta vasco-francesa)

Ingredientes calculados para el adorno de dos tartas de 1 kilo de peso cada una: 6 claras de huevo; 250 gramos de azúcar; 1 vaso de agua lleno de nata fresca; 1 palito de canela; 1 corteza de limón; agua.

Hacer un almíbar con el azúcar, agua, corteza de limón y canela a punto de hebra fuerte. Batir las claras a punto de nieve y echarlas sobre el almíbar retirado del fuego. Seguir batiendo e incorporar el vaso de nata, uniéndolo bien hasta lograr una crema bien espesa.

981. BISCUIT GLACE (receta vasco-francesa)

Ingredientes calculados para dos raciones: 4 yemas de huevo; 2 vasos de vino llenos de almíbar; 1 tubo de vainilla en polvo; 2 vasos de vino llenos de agua.

Batir perfectamente las yemas en un pote metálico y añadir (siempre batiendo enérgicamente y sin dejarlo) los dos vasos de almíbar, al que se habrá incorporado la vainilla (ver receta en este mismo capítulo). Después, y sin dejar de batir, añadir el agua. Así que la mezcla esté trabada, poner el pote sobre el fuego y, con mucho cuidado de que no hierva, seguir batiendo siempre de izquierda a derecha hasta que se agarre a la pala de madera con la que lo trabajamos.

Quitar el pote del fuego y, sobre una vasija o sobre la misma fregadera, con agua fría, proseguir fuertemente el batido hasta que la mezcla aumente mucho y se esponje (quedará como espumosa).

Verter la mezcla así obtenida sobre un molde bien frío (mejor helado) y forrado interiormente con papel aluminio. Taparlo herméticamente.

Meter el molde así dispuesto en un cubo grande bien derecho y rodeado por todas partes y abundantemente con hielo picado, que se habrá mezclado anteriormente con la cuarta parte de su peso en sal gorda. Terminar con una capa de sal sobre el hielo; todo debe estar bien apretado.

Dejar así el cubo en sitio fresco durante dos o tres horas y después vaciar el molde (mojándolo antes con agua caliente y separando el papel con un cuchillo), sobre una fuente o plato.

Esta receta puede variarse cambiando el gusto a vainilla por otros, incluso de frutas, que se incorporarán a la mezcla antes de helarla. Pueden ser claras de huevo a punto de merengue, nata, almendras o avellanas molidas, mezclando con el almíbar polvo de cacao o chocolate fino rallado.

982. TALOS DE VITORIA

Ingredientes para cuatro raciones: Para el talo: 6 huevos; 200 gramos de almendras molidas; 75 gramos de harina; 1 limón; almíbar; 1 copa de coñac.

Para el merengue de adorno: 2 claras de huevo; 4 cucharadas de azúcar.

En un pote batir los huevos y el azúcar hasta que la mezcla adquiera punto de relieve; agregar la almendra molida, con la Marina y raspadura de limón, uniendo todo suavemente. Verter la mezcla en 3 moldes diferentes (cada uno de 20 cms. de diámetro) untados con mantequilla y con un papel que cubra el fondo. Dejar cocer durante 30 minutos a horno regular. Sacarlos, emborrachar los talos con almíbar (ver receta en este mismo capítulo) mezclado con el coñac y trazar sobre la superficie de cada uno unas líneas con azúcar, formando cuadros, que se quemán con un hierro candente.

Preparar el merengue con las claras batidas a punto de nieve bien fuerte y el azúcar sobre ellas (echándola en forma de lluvia). Este merengue, puesto en manga pastelera con boquilla rizada, servirá para contornear unas líneas alrededor de la fuente en que se presentan los talos.

983. TALUA (receta vasco-francesa)

Por la noche, la frugalidad vasca, como la de todo el país en general, se contentaba (hace años) con unas cuantas sopas de leche. Hacia las cuatro de la tarde la merienda, por el contrario, era mucho más importante, tomando todo el tiempo necesario: como en Bearn y Chalosse. Desde ese momento hasta la cena, se empleaban «platos que llenen» (como se dice por aquí).

Orre Pochoka. Es la pasta para hacer talua, en bolitas que se echan en la leche hirviendo. Hay que dejar que se cuezan un momento. La leche se pone entonces untosa y un poco amarilla. Hay muchos que ponen un poco de sal en lugar de azúcar. Todavía se comen de vez en cuando: «a mí me gusta con azúcar»; «no hacemos esto todas las noches» —una campesina de Cambó—.

Hay algunos que hacen las taluas con harina solamente. Es un poco seco. Resulta muy bueno con harina de trigo y harina de maíz mezcladas. O con un poco de sal. Se deja reposar un poco la pasta y se cuece ante el fuego del hogar en un soporte. Se aviva el fuego, dando aire con el delantal. (Transcrito de «Itxassou» por Mme. Poupe).

984. TIRAS DE HOJALDRE

Ingredientes para cuatro raciones: 1/4 de kilo de harina; 1/4 de kilo de mantequilla; 1 vasito de cerveza o vino blanco; azúcar; aceite.

Unir todo bien hasta obtener una pasta algo pegajosa. Cubrir el mármol de harina y extender allí la pasta. Cortar tiras de unos 10 cms. × 2 cms. y formar una especie de tirabuzón. Espolvorear de azúcar, y meterlo a dorar a horno muy fuerte, sobre una placa aceitada.

985. BARQUILLOS PARA TOMAR CON LA LIMONADA

Ingredientes para cuatro raciones: 1/4 de kilo de mantequilla; 1/4 de kilo de azúcar; 1/4 de kilo de harina; aceite; 3 claras de huevo.

Mezclar muy bien la mantequilla blanda con el azúcar, harina y las 3 claras de huevo. Así que la pasta esté ligera, llenar con ella un manguero con boquilla lisa. Untar la bandeja de horno con aceite y hacer en ella montoncitos redondos del tamaño de nueces. Meterlos a horno bastante caliente (ellos se extienden y doran). Cuando estén bien dorados, retirarlos y enrollarlos rápidamente (de lo contrario se endurecerían), dándoles la forma de un cucurucho pequeño. Si se quieren muy pequeñitos, como para adorno, hacer los montoncitos del tamaño de avellanas.

986. RELLENOS DE VERGARA

Ingredientes para cuatro raciones: Para el bizcocho: 6 huevos; 250 gramos de azúcar; 250 gramos de harina; azúcar; mantequilla.

Para el relleno: 250 gramos de azúcar: 12 yemas de huevo: 1 vasito lleno de agua.

Para el baño: 1/2 litro de almíbar a punto de hebra fuerte.

Bizcocho: En un pote batir los 6 huevos junto con el azúcar, poniendo éste sobre el fuego para que tome color y suba más, pero con muy poco calor; añadir la harina y mezclar todo con una espátula de madera.

Meter la mezcla en una manga con boquilla lisa y ancha. Preparar la bandeja del horno con papel fuerte untado de mantequilla y sobre él formar tiras alargadas, que se espolvorean con azúcar. Meter al horno.

Mientras se hace, preparar el relleno.

Relleno: Preparar un almíbar con el azúcar y el vasito de agua. Batir aparte las 12 yemas y echar poco a poco el almíbar, moviendo sin cesar. Dejarlo enfriar.

Baño: Hacer almíbar a punto de hebra fuerte, de esta forma: En un pote poner 250 gramos de azúcar con un vasito de agua y dos o tres gotas de vinagre; así que esté hecho un almíbar a punto de hebra fuerte, batirlo con cuchara de palo, poniendo el pote de lado. Cuando empiece a blanquear estará va hecho.

Sacar los bizcochos del horno, dejarlos enfriar, partirlos por la mitad y ponerles el relleno. Bañarlos con el almíbar y, para que éste se seque bien, meterlos a horno flojo unos quince minutos, quedando ya listos.

987. BIZCOCHOS DE MENDARO

Ingredientes para cuatro raciones: 125 gramos de azúcar más una cucharada; 1 limón; 125 gramos de harina.

Separar las yemas de las claras y poner 4 yemas y 1 clara en un cazo con los 125 gramos de azúcar. Trabajarlo con una cuchara de madera hasta que el azúcar quede disuelto, y agregar la raspadura de limón y la harina, mezclando los componentes con suavidad.

Merengue: Batir 3 claras de huevo hasta obtener un punto de nieve fuerte, agregar la cucharada de azúcar, poco a poco, y seguir batiendo hasta que esté todo bien unido. Echar el merengue a la pasta preparada anteriormente.

Llenar una manga de boquilla lisa con la pasta y hacer grupitos redondos sobre una placa pastelera aceitada, dorándolos al horno. Saldrán hechos Jos bizcochos, que se bañarán con lo siguiente:

Baño:

Ingredientes para cuatro raciones: 500 gramos de azúcar de cortadillo; 1 decilitro de agua; 1 huevo; limón.

En un cacito hervir el azúcar y el agua hasta lograr un almíbar de punto «hilo flojo».

Separar la yema de la clara y batir ésta a punto de nieve. Echar el almíbar anteriormente elaborado sobre ella, sin dejar de batir, y agregar unas gotas de limón, trabajándolo con el batidor.

Si el baño se desliza, engordarlo calentándolo un poco en el fuego.
Cubrir con él los bizcochos.

988. BIZCOCHO DE COCO

Ingredientes para cuatro raciones: 4 huevos; 4 cucharadas de azúcar; 4 cucharadas de harina; 6 cucharadas de coco rallado; aceite.

Separar las claras de los huevos y batir las primeras a punto de nieve; añadir el azúcar, agitar y echar la harina y el coco. Por separado batir las yemas y revolver bien. Aceitar un molde de horno y verter en él el bizcocho. Hacerlo a horno moderado.

Desmoldarlo frío.

989. BIZCOCHO KOSKERO

Ingredientes para cuatro raciones: 7 huevos; 1/4 de kilo de azúcar; 1 copa de coñac; 125 gramos de mantequilla; 1/4 de kilo de harina; 50 gramos de almendras; azúcar fino; aceite.

Separar las claras de las yemas de los huevos y batir éstas en un cazo, cerca del fuego, con el azúcar; añadir el coñac, y seguir batiendo bien. Levantar las claras a punto de nieve y añadir las a las yemas; unir también la mantequilla (blanda), siempre moviendo para que todo quede perfectamente unido. Cuando lo esté, poner la harina.

Aceitar un molde y llenarlo con la masa. Espolvorear ésta con las almendras reducidas a trozos muy pequeños.

Cuando esté hecho, y desmoldado en frío, presentarlo con azúcar fina.

Este bizcocho se puede partir y rellenar con unas natillas. (Ver receta en este mismo capítulo).

990. BIZCOCHO DONOSTI

Ingredientes para cuatro raciones: 1/4 de kilo de azúcar; 1/4 de kilo de harina; mantequilla.

Batir en un cazo los huevos con el azúcar, al amor de la lumbre y, así que esté bien unido, echar la harina y batir de nuevo.

Preparar un molde forrado con papel untado de mantequilla y verter en él la masa, poniendo el molde a horno suave.

Para ver si está bien hecho se introduce una aguja de hacer media y si ésta sale seca es señal de que está ya hecho.

Quitar el papel y, si se quiere, emborracharlo con lo que más guste: coñac o ron. Se echará un vasito lleno de forma que lo empape completamente.

991. BIZCOCHOS BORRACHOS

Ingredientes para cuatro raciones: 6 huevos; 225 gramos de azúcar; 250 gramos de harina; 400 gramos de almíbar; 1 copita de coñac; canela en polvo.

Esta receta guarda un parecido ligero con la anterior de «Bizcocho Donosti».

Batir los huevos con el azúcar en un recipiente metido en agua caliente para que el batido tome color.

Retirar el recipiente del agua y continuar batiendo en sitio fresco, hasta que la mezcla quede muy esponjosa. Agregar al batido la harina, mezclándola bien. Este preparado se echará en un molde torrado de papel de barba y se cocerá a horno moderado. (Se verá si está cocido, si introduciendo en el bizcocho una aguja ésta sale limpia.) Desmoldar y quitar el papel al bizcocho y, ya frío, cortarlo en trozos rectangulares, los cuales se sumergen, uno a uno, en almíbar templado (ver receta en este mismo capítulo), al que se habrá mezclado una copa de coñac. Cuando estén empapados, retirarlos sobre una fuente y espolvorearlos con canela.

992. BIZCOCHO GAZTELUPE

Ingredientes para cuatro raciones: 4 huevos; su peso en harina de arroz; su peso en mantequilla; su peso en harina de patata; su peso en harina de almidón; su peso en azúcar; 1 limón; aceite.

Separar las claras de las yemas de los huevos. Batir las yemas con el azúcar y la raspadura del limón. Cuando estén bien subidas, batir por separado la mantequilla y unirla a las yemas. Levantar a punto de nieve fuerte las claras y mezclarlas con el preparado anterior. En el momento de meterlo al horno, mezclarlo con las tres harinas y unir bien todo.

Ponerlo en un molde aceitado y hacerlo a fuego lento en el horno. Desmoldarlo frío.

993. BIZCOCHOS DE ALMENDRA

Ingredientes para cuatro raciones: 12 yemas; 1/4 de kilo de almendras molidas o trituradas; 1/4 de kilo de azúcar; 80 gramos de harina de almidón; 40 gramos de fécula de patata; 1 limón; 4 claras; mantequilla.

Batir las yemas con las almendras, azúcar, harina de almidón y fécula de patata, y echar la raspadura del limón. Levantar las claras a punto de nieve fuerte e incorporarlas al batido.

Untar un molde con mantequilla y verter en él la mezcla. Tapanlo con papel untado y meterlo al horno. Desmoldar en frío.

994. BIZCOCHO DE HARINA DE BORONA

Ingredientes para cuatro raciones: 4 huevos; 150 gramos de mantequilla; 300 gramos de harina de borona; 150 gramos de azúcar en polvo; 1 cucharita de café llena de levadura en polvo; 1 vaso de leche fría; aceite; 2 cucharadas grandes de azúcar en polvo.

Cascar los huevos y separar claras y yemas. Batir éstas con la mantequilla (blanda), añadir el azúcar en polvo, el vaso de leche fría y la harina de borona, mezclada previamente con la levadura en polvo. Flecho esto, batir las claras a punto de nieve fuerte e incorporarlas. Cocerlo a horno moderado en un molde engrasado y, una vez horneado, volcarlo en la rejilla. Dejarlo enfriar, y servirlo espolvoreado con azúcar en polvo.

995. BIZCOCHO HELADO

Ingredientes para cuatro raciones: 1/4 de kilo de bizcochos secos (de 2 a 3 días); 4 yemas; 150 gramos de avellanas reducidas a polvo; 4 merengues; 1/2 litro de leche; 2 cucharadas de azúcar; vainilla en polvo.

Desmenuzar los bizcochos hasta que queden bien reducidos. Batir las yemas y echarlas sobre los bizcochos, revolviendo con una espátula de madera y añadiendo las avellanas. Así que todo esté muy mezclado, chafar los merengues e incorporarlos, así como la leche fría, muy poco a poco y revolviendo siempre. Por último, agregar el azúcar al que se habrá unido la vainilla. Colar todo por un tamiz de malla metálica a un pote y colocarlo sobre el fuego, dándole vueltas continuamente; así que se note que comienza a espesar retirarlo y colocarlo en un pote que se dejará enfriar y que después se dejará helar en el refrigerador o entre hielo.

996. MASA PARA HACER HOJALDRE (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 125 gramos de harina; harina suelta; 125 gramos de mantequilla; sal; 1 huevo; 1 decilitro de agua fría; 1 huevo.

Poner sobre la mesa la harina, en forma de círculo, y echar en su centro una pizca de sal, un poco de zumo de limón y el agua. Mezclar y trabajar la masa hasta que esté bien unida.

Espolvorear la mesa de mármol con algo de la harina suelta y colocar sobre ella la masa elaborada, estirándola con el rodillo, y colocando en el centro la mantequilla bien fría. Doblar la masa en cuatro pliegues, efectuados de la siguiente forma: Doblar un lado hasta el máximo que la mantequilla permita; sobre ésta cubrir esta parte de la masa con el lado opuesto. Volver a efectuar la misma operación con otro de los lados, y cubrir luego éste con su lado opuesto. Hecho esto, ponerla boca abajo sobre la mesa, extenderla suavemente con el rodillo y hacer dos nuevos pliegues, que se efectuarán doblando la masa de la parte izquierda hacia la derecha, ocupando dos partes de la mesa; doblar luego la mitad restante, haciéndolo de derecha a izquierda, quedando así tres capas. Dejar descansar la masa durante quince minutos.

Pasado ese tiempo, estirar la masa con un rodillo, espolvoreando la mesa con la harina; hacer un doblez hacia la derecha y otro hacia la izquierda. Colocarla con un pliegue boca abajo y volverla a estirar. Efectuar dos pliegues iguales a los anteriores y ponerla a descansar durante 15 minutos. Estirar otra vez la masa doblándola en dos pliegues, y estirla de nuevo, volviéndola a doblar en dos pliegues, y dejándola descansar otros 15 minutos.

Estirla y hacer dos pliegues; estirla otra vez y hacerla otros dos pliegues. Volver a dejarla descansar durante 15 minutos.

Estirla hasta que quede de un grueso de 1/2 centímetro y utilizarla según la receta.

997. MASA PARA HACER HOJALDRE (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1/4 de kilo de harina; 1/4 de kilo de mantequilla; un poco de sal; agua.

Poner sobre el mármol la mitad de la harina, hacer un hueco en el centro, echar, de la mantequilla que se ha pesado, un trozo como una nuez, un poco de sal y agua, y amasar bien. Así que esté bien amasada, darle unos golpes sobre la mesa y, cuando la masa esté muy fina, formar una cruz y dejarla descansar unos cinco minutos. Una vez pasados, esparcir harina sobre el

mármol y poner encima la masa; extenderla con el rodillo, teniendo cuidado de dejar como un montoncillo en medio para colocar el resto de la mantequilla. Pasar el rodillo y poner en el montoncito de la pasta la mantequilla. Cubrir y extender con el rodillo, teniendo cuidado de que no se escape la mantequilla por los bordes. Volver a extender y doblar como si fuera una servilleta, dejándolo siempre de un espesor más bien fino. Volver a doblar y dar los mismos dobleces que la vez anterior. Repetir esto cuatro veces, y a la cuarta, dejarla reposar el tiempo que se quiera (puede hacerse de víspera y dejarlo al frío).

Para utilizarla se volverá a extender y a dar medio doblez, pasándole nuevamente el rodillo y otra vez el rodillo. La última vez se hace como en los primeros dobleces y se extiende, quedando ya lisa para su utilización.

998. MIL HOJAS

Ingredientes para cuatro raciones: 400 gramos de hojaldre; una taza de crema chantilly; una taza de natillas frías; 50 gramos de azúcar en polvo.

Extender el hojaldre con el rodillo, hasta dejarlo de medio centímetro de espesor, y cortar tres rectángulos iguales, que se cuecen a horno fuerte sobre una placa que ha de estar fría. Una vez cocidos y fríos colocar en una fuente uno de los rectángulos de hojaldre y cubrirlo con las natillas (ver receta en este mismo capítulo), poniendo encima otro rectángulo de hojaldre y sobre éste la crema Chantilly (ver receta en este mismo capítulo), terminando con el último rectángulo de hojaldre. Espolvorear con azúcar en polvo la superficie y servirlo bien frío.

999. MILLAS DE LAS LANDAS

Ingredientes para cuatro raciones: 250 gramos de harina de maíz; 1 litro de leche; 750 gramos de azúcar; 8 huevos-raspadura de limón.

En la obra del genial escritor Joseph de Pesquidoux, existe un capítulo titulado «menú gascón», que es una obra de arte. Léanlo y reléanlo; es una delicia. Le tomamos prestada la receta de «millas de las landas»:

«Deshágase media libra de maíz en un litro de leche caliente, échense tres cuartos de libra de azúcar, raspadura de limón y revuélvase hasta que se espese. Después mézclense una a una ocho yemas de huevos frescos y bátanse

las claras a punto de nieve: échese todo ello en una tartera untada de mantequilla y métase al horno, con fuego vivo arriba y abajo.»

1.000. ROSCO DE OLORON

Se necesitan: 500 gramos de harina; 7 huevos; 50 gramos de mantequilla; 10 gramos de sal; un poco de grano de anís (hervido en medio vaso de agua).

Amasar bien todo ello con la mano y dejarlo reposar durante dos horas. Aplanar la pasta, dejándola de un grosor de uno o dos centímetros y estirla como una salchicha. Se le debe dar la forma tradicional en forma de ocho o en forma de corona, metiéndola en un horno muy caliente, ya que el calor debe hacerla subir. Hay que ponerle mucho azúcar.

Para que salga bien hay que tener una habilidad especialísima y no fácil.

Es el pastel tradicional de Saint Gray, una de las especialidades más antiguas.

FRUTAS

Frutas y frutos se producen abundantes y variados en el País Vasco. A este respecto, consúltese el precioso capítulo que a la Flora vasca dedica Labayru en su Historia General del Señorío de Bizcaya (tomo I, págs. 455-482). Sin embargo, los vascos acostumbran comerlos en su estado natural, sin necesidad de previa condimentación. De aquí que no nos extendamos en este tema.

1.001. COMPOTA DE OREJONES Y CIRUELAS

Ingredientes para cuatro raciones: 250 gramos de orejones secos; 250 gramos de ciruelas negras; 250 gramos de azúcar; canela en polvo; agua; corteza de limón.

Los orejones pueden ponerse a remojo 3 horas antes. Escurridos de su agua, disponerlos en una cazuela con agua fría, canela y el azúcar mencionado, así como con una corteza de limón. Hervirlos unos 30 minutos y agregar las ciruelas tal cual están, dejando que se hagan por espacio de otros 30 minutos. El jugo de la compota no ha de resultar demasiado espeso, pero siempre será preferible pecar por falta de agua que por exceso de ésta.

Servirla caliente o fría, a gusto.

1.002. COMPOTA DE MANZANAS (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 12 manzanas; agua; 1/4 de kilo de azúcar.

Pelar las manzanas y hacer cuatro trozos de cada una de ellas, extrayendo el corazón con el cuchillo.

Ponerlas a hervir lentamente, cubiertas de agua y con el azúcar.

Estarán siempre bien cubiertas de líquido durante la cocción. Una vez hechas, escurrirlas y ponerlas en una compotera. Dejar reducir su líquido al fuego, pero sin que se haga almíbar; no obstante, tiene que ser espesito.

Servir en frío.

1.003. COMPOTA DE MANZANAS (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de manzanas; 1/2 kilo de azúcar; 1 limón; agua; 1 copita de coñac.

Pelar las manzanas y partirlas en cuatro trozos, retirándoles el corazón. Ponerlas en una cazuela de barro y agregar el azúcar, el zumo de limón, agua y la copita de coñac, dejando cocer a fuego lento, hasta que las manzanas estén tiernas.

1.004. COMPOTA DE PERAS

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de peras; 400 gramos de azúcar; 1 palito de canela; 1 decilitro de vino blanco.

Pelar las peras y cortarlas en cuatro trozos, quitándoles el corazón. A continuación ponerlas en un puchero de barro, agregándoles el azúcar, el agua, el vino blanco y la canela. Colocar todo sobre el fuego y dejarlo hervir, bien tapado y a fuego lento, hasta que la pera adquiera un bonito color.

1.005. COMPOTA DE PERAS DONOSTIARRA

Ingredientes para cuatro raciones: 8 peras de igual tamaño; 1 tazón de vino tinto; 1 tazón de agua; azúcar; 1 palito de canela; 1 corteza de limón.

Mondar las peras, dejándolas enteras y lavarlas al chorro del agua. Hacerlas cocer sólo cubiertas lo justo con el vino tinto y el agua. Añadir azúcar, no demasiado, ya que la compota no debe azucararse en exceso, agregando luego la corteza de limón y la canela.

Dejar que hierva a fuego regular y quitar la espuma que le salga. Pasados unos 45 minutos de cocción, extraer las peras del jarabe y ponerlas en una compotera de cristal.

Hacer hervir de nuevo el líquido de forma que tome un poco de consistencia, enfriarlo y, por último, verterlo sobre las peras a la hora de servir éstas.

1.006. COMPOTA DE PERAS DE INVIERNO

Ingredientes para cuatro raciones: 12 peras; 400 gramos de azúcar; agua; 1 palito de canela; 1 vaso de vino rancio.

Elegir peras de invierno fuertes y granulosas. Pelar y dividir en cuatro partes las peras y quitar las semillas. Disponerlas en una vasija al fuego, con el agua necesaria, el azúcar y un poco de canela, dejando que hierva a fuego moderado. Al momento de sacarlo, se le añadirá el vaso de vino rancio.

1.007. COMPOTA DE PERAS Y MANZANAS

Ingredientes para cuatro raciones: 4 peras; 4 manzanas; canela en rama; 300 gramos de azúcar; agua.

Pelar bien las peras y manzanas y cortarlas a trozos. Hervirlas con el agua, el azúcar y la canela en rama, hasta que estén tiernas y el caldo haya disminuido a su mitad inicial.

Una vez que esté hecha, dejarla enfriar y servirla en compotera.

1.008. COMPOTA DE PERAS AL ALMIBAR

Ingredientes para cuatro raciones: 12 peras; 18 cucharadas de azúcar; agua; canela en rama.

Escoger una clase de peras no acuosas. Pelarlas enteras y dejar su rabo. Ponerlas en una cazuela con el azúcar, agua y canela. Hervirán lentamente para que se ablanden, pero cuidando que no se deshagan. Darles la vuelta de vez en cuando, con precaución de que no se rompan. Separarlas a una fuente y hacer que el jugo espese un poco más hasta resultar un almíbar fuerte. Verter este almíbar sobre las peras y servir las frías.

1.009. PERAS AL HORNO (primera forma)

Ingredientes para una ración: 1 pera; 1 vaso de vino dulce.

Lavar y secar, sin mondar, una pera bien verde. Ponerla al horno en una cazuelita individual por espacio de 20 minutos.

Cuando la pera esté cocida, se verá blanda y de un color intenso.

Rociarla con el vino dulce, calentado previamente, y servir la pera caliente.

1.010. PERAS AL HORNO (segunda forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 4 peras; azúcar.

Pelar bien las peras y partirlas por la mitad, después hacerlas asar lentamente en el horno. Añadirles el azúcar cuando estén ya casi hechas. Servirlas calientes.

(Para este postre elegir peras duras.)

1.011. PERAS AL HORNO (tercera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 8 peras grandes de buena calidad; mantequilla.

Las clases de peras son infinitas; sin embargo, la más apropiada para hacer al horno es la grande de invierno.

Lavarlas bien y, sin quitarles la piel, ponerlas al horno en una fuente especial untada de mantequilla, hasta que estén tiernas.

1.012. PERAS ASADAS

Ingredientes para cuatro raciones: 8 peras grandes de las llamadas de invierno.

Las peras serán todas de la misma calidad. Una vez limpias con un paño (sin agua) y con piel, asarlas sobre las parrillas o sobre la chapa caliente. La piel debe chamuscarse y la carne saldrá blanda y jugosa.

1.013. MANZANAS NANTUA (receta especial del Hotel Yurre)

Ingredientes para cuatro raciones: Pasta de hojaldre; 4 manzanas; 1 lata de mermelada de manzana o mermelada natural (1/4 de litro ó 1 taza); 50 gramos de mantequilla; crema pastelera; 2 yemas; 1 vaso de licor Kirsch.

Hacer pasta de hojaldre (ver receta en este mismo capítulo) y estirar la pasta hasta que quede con 1/2 centímetro de espesor. Cortarla en cuadros de 15 cms. de lado.

Pelar las manzanas y rociarlas con licor Kirsch. Vaciar el corazón con el aparatito y rellenar el hueco que deja éste con crema pastelera, aromatizada con un poco de vainilla en polvo (ver receta en este mismo capítulo) y un poco de mantequilla (como una cucharada). Ponerlas sobre el hojaldre juntando las cuatro puntas de éste encima de ellas. Embadurnarlo con las yemas de huevo batidas y cocer todo a horno moderado. Una vez cocidas, verter por encima la mermelada de manzanas. Deben servirse templadas.

1.014. MANZANAS AL HORNO (primera forma)

Ingredientes para cuatro raciones: 8 manzanas grandes; azúcar; mantequilla.

Quitar el corazón de las manzanas con el aparatito especial (no despojarlas de la piel) y rellenarlas de mantequilla y azúcar. Disponerlas en una fuente de horno con agua (poca) y algo de azúcar. Las manzanas se «reventarán» al dorarse en el horno.

1.015. MANZANAS AL HORNO (segunda forma)

Ingredientes: 8 manzanas de buena calidad y dulces; 1 vasito de vino blanco; agua; azúcar.

Poner las manzanas con piel y sin el corazón en una tartera, cubriéndolas de azúcar y añadir un vaso de agua y el vino. Meterlas al horno hasta que se hallen tiernas.

1.016. MANZANAS RELLENAS ANA-MARY

Ingredientes para cuatro raciones: 8 manzanas; harina; mantequilla; azúcar molida; 50 gramos de pasas.

Sacar el corazón a las manzanas (con piel) y colocarlas en una tartera. Rellenarlas con una mezcla, a partes iguales, de harina y mantequilla, azúcar fina y algunas pasas de Corinto cortaditas. Meterlas al horno hasta que se hagan y servir las en la misma tartera.

1.017. MANZANAS CON MANTEQUILLA

Ingredientes para cuatro raciones: 8 manzanas de buen tamaño; 50 gramos de mantequilla; azúcar fino.

Quitar el corazón a las manzanas y limpiarlas bien con un trapo hasta sacar brillo a su piel. En el hueco que deja el corazón, introducir un poco de mantequilla. Colocarlas en una fuente de horno untada con mantequilla, todas bien arregladitas. Espolvorearlas con azúcar fino y meterlas al horno a dorar.

1.018. MANZANAS A LA CREMA

Ingredientes para cuatro raciones: 4 manzanas grandes; 4 yemas de huevo; 100 gramos de azúcar; 1/2 litro de leche; agua; azúcar quemada.

Hacer la crema batiendo las yemas con el azúcar y la leche en un pote que esté al baño-María, moviendo sin cesar, para evitar que se corle o se pegue al fondo.

Pelar las manzanas y cocerlas enteras, cuidando mucho que no se rompan (elegir una clase dura).

Llenar una fuente con la crema y sobre ella colocar las manzanas. Rematar el postre con el azúcar quemado.

1.019. MANZANAS CON VINO TINTO

Ingredientes para cuatro raciones: 8 manzanas; 1/4 de litro de vino tinto fuerte; 1 palito de canela; azúcar; agua.

Este postre es muy popular en la Cocina Vasca. Pelar las manzanas enteras; seguidamente partirlas por su mitad, retirando las fibras y semillas del centro.

Ponerlas en una cazuela, cubiertas del vino tinto, con un poco de agua, canela en rama y azúcar en cantidad discreta.

Hacer cocer las manzanas hasta que queden bien tiernas (espumar a los primeros hervores). Una vez terminadas de hacer, dejarlas enfriar y servir.

1.020. MANZANAS A LA VIZCAÍNA

Ingredientes para cuatro raciones: 8 manzanas; 1 vaso de vino tinto; azúcar; canela en polvo.

Limpiar las manzanas y quitar el corazón con el aparatito especial. Ponerlas en una cazuela de barro, con un poco de agua en el fondo, y meterlas

en el horno.

Así que estén medio asadas, rociarlas con el vino tinto y espolvorearlas con el azúcar y la canela.

Una vez asadas del todo, servir las manzanas en platos individuales y rociadas con su propio jugo.

1.021. MANZANAS A LA BILBAINA (receta del Mesón Los Angeles - Bilbao)

Ingredientes para seis raciones: 12 manzanas; 500 gramos de nata; azúcar; 12 cerezas o guindas confitadas; crema pastelera; 1 vaso de vino blanco.

Preparar las manzanas sin corazón y con piel. Colocarlas en una fuente asadora y meterlas al horno a fuego lento durante unos diez minutos, hasta que comiencen a dorarse. A continuación rociarlas con azúcar y el vino blanco e introducirlas nuevamente al horno otros cinco minutos más.

Fuera del calor, y antes de servir las, rellenar el hueco con crema pastelera (ver receta en este mismo capítulo) y montarlas en una fuente boca arriba, adornándolas con la nata y una guinda confitada. (Cortesía del Corte Inglés.)

1.022. JALEA DE SIDRA

Ingredientes para cuatro raciones: 1 botella de sidra; 12 manzanas jugosas, no harinosas; azúcar.

Peladas las manzanas y, sin corazón, cortarlas a trozos y hacerlas hervir junto con la sidra. Cuando la fruta se deshaga, pasarla por un paño bien fino y mezclar con azúcar el jugo obtenido, a razón de un vaso de jugo por un vaso de azúcar. Hervir este compuesto hasta que se observe que espesa bastante. Para verlo mejor sacar una cucharada y echarla sobre un plato: si se coagula es señal de que está hecha.

Como al presentar la jalea se hace en forma de flan, conviene envasarla en moldes de pirex, cristal o metálicos, individuales.

No sacarla de su molde hasta el mismo momento de servirla como postre.

1.023. DULCE DE ALBERCHIGO ^[13]

Ingredientes para cuatro raciones: 1 kilo de albarchigos; 1 kilo de azúcar; agua.

Escoger albérchigos maduros, pero enteros y que, sobre todo, no estén pasados o tocados. Ponerlos en agua fría y acercar el pote o puchero en que están al fuego; así que vayan subiendo a la superficie, por efecto del calor, quitarlos y dejarlos sobre un paño o servilleta para que escurran bien el agua.

Con el azúcar y agua preparar el almíbar (ver la receta exacta en este mismo capítulo). Quitar la piel y el hueso a los albérchigos y servirlos cubiertos con el almíbar.

1.024. FRESAS NEGURI

Ingredientes para cuatro raciones: 6 huevos; 400 gramos de azúcar; 100 gramos de azúcar fino; 250 gramos de nata sin batir; 250 gramos de fresas naturales; 175 gramos de harina; 125 gramos de mantequilla; 1 lata de mermelada de albaricoque; 4 hojas de cola de pescado (gelatina); 1 copa de Cointreau; 1 copa de coñac; unas gotas de carmín vegetal; agua.

El bizcocho

En un perol puesto al baño-María caliente, batir 5 huevos y 145 gramos de azúcar hasta que la mezcla haga relieve; agregar la harina y la mantequilla blanda. Mezclar el conjunto y llenar con él un molde aceitado. Cocerlo al horno por espacio de unos treinta minutos. Sacarlo frío y cubrirlo con la mermelada de albaricoque.

La gelatina

En un cacito sobre fuego batir sin parar 1/2 litro de agua, 250 gramos de azúcar, las hojas de cola de pescado, previamente remojadas en 4 cucharadas de agua templada, y 1 clara de huevo, hasta que empiece a hervir. Añadir un chorrito de agua fría, si con ello no se corta la espuma que ha producido el hervor; añadir otro poco de agua fría, retirar el cazo y dejar reposar su contenido. Pasarlo por un trapo mojado a modo de filtro.

Agregar a la gelatina el licor, las gotas de carmín y la copita de coñac. Verter 8 ó 9 cucharadas de esta gelatina sobre un molde, meterla en el frigorífico hasta que cuaje, añadir las fresas, en forma de decoración, y verter sobre ellas otra capa de gelatina semilíquida. Congelar todo y llenar el molde con el resto de las fresas maceradas en coñac y azúcar. Acabar de llenar el molde con el resto de la gelatina fría, pero no cuajada. Dejarla congelar, volcarla sobre el bizcocho y terminar de adornar con la nata montada con azúcar.

1.025. NARANJAS CON LICOR TRIPLE SECO (receta del Hotel Avenida - Bilbao)

Ingredientes calculados para diez raciones: 10 naranjas; 3 copas de licor triple seco.

Para la crema de relleno: 1 litro de leche; 1/2 litro de jugo de naranja natural colado; 1/2 kilo de azúcar; 12 peras; 180 gramos de harina.

Escoger naranjas finas que no tengan defectos en su piel y cortar la parte de arriba en forma de tapadera (reservándola). Vaciarlas con una cucharilla de las que se utilizan para hacer patatas avellana, hasta dejarlas bien limpias. Hacer la crema con los ingredientes a modo de una natilla; así que la crema esté terminada y no fría del todo, añadir el licor triple seco, rellenando las naranjas. Colocar la tapadera y decorarlas con unas hojas encima. Servirlas muy frías, después de haber estado 2 horas en el frigorífico (parte alta). (Cortesía del Corte Inglés.)

1.026. PASTEL DE LIMÓN ^[14]

Ingredientes para cuatro personas: 1/4 de kilo de limones; 1/4 de kilo de azúcar; 2 huevos; 50 gramos de mantequilla; agua.

Batir los huevos y añadir la raspadura de los limones y el zumo (colado). Ablandar la mantequilla e incorporarla al preparado anterior. Verterlo en un molde al que se habrá dado un poco de mantequilla, y hervirlo al baño-María, sobre el fuego, sin dejar de revolver continuamente por espacio de unos 15 minutos. Servir.

No resulta, pues, extraño lo que el catedrático del Real Seminario de Vergara don Antonio de Aguirrezábal escribiera en 1857 en su «Memoria acerca del porvenir de las provincias vascongadas con motivo de la construcción de los caminos de hierro»: «Si la naturaleza —dice— no ha hecho del pueblo vasco un granero, ni un jardín... el sudor del pueblo más laborioso lo ha convertido en un vergel». (Nota del Editor.)



Ana María Calera y Cimorra de Gete-Alonso nació en San Sebastián, barrio de la Bella Easo, y fue bautizada en la iglesia del Buen Pastor.

Cursó estudios de idiomas en Londres, haciendo más tarde sendos cursos de corte y confección, lencería, cocina, Enfermera Puericultora, Diplomada y Profesora de A. S.

En el año 1946 se desposó en Bilbao, Basílica de Nuestra Señora de Begoña, con el doctor ingeniero de Caminos, Canales y Puertos don Antonio Gete-Alonso, de cuyo matrimonio tiene seis hijos.

Su afición a escribir (sus primeras cuartillas) datan desde el año 1941-42.

Fue delegada de la Unión de Nuevos Autores y también ostentó la Delegación de la Agrupación de Escritores Españoles, en Barcelona.

Ha escrito las siguientes obras (más de medio centenar):

«¿Para ti, mujer!», «La Puericultura al alcance de la madre», «El libro de la etiqueta y la cortesía», «El libro de la recién casada», «¡Cómo pescar marido!», «Dietario para su Hogar», «Cómo encontrar marido, y conservarlo», «Cortesía y trato social», «Relaciones Sociales», «La novia», «La felicidad en el matrimonio», «La mujer de hoy», «250 problemas del ama de casa», «Los hijos», «Matrimonio y Hogar», «Organización del Hogar»,

«Cómo adelgazar y man tenerse esbelta», «Enciclopedia de las labores», «Enciclopedia del Corte y Confección», «Cuadernos de Labores», «Labores», «Mujer... Tu vida y tu mundo», «Mujer .. Tus labores de punto», «Mujer... La gimnasia, la belleza y el deporte», «Enciclopedia de la mujer» (2 t.), «El libro de cocina del Ama de casa», «Limpieza y preparación de frutas», «Limpieza y preparación de carnes», «Limpieza y preparación de aves, conejos y caza», «Limpieza y preparación de verduras y hortalizas», «Limpieza y preparación de pescados* moluscos y crustáceos», «La leche, el queso y sus aplicaciones culinarias», «Los asados», «Los postres sin horno», «Las guarniciones», «Los potajes», «Recetas y platos exóticos», «Menús de cocina, sándwiches, cócteles y batidos», «Recetas y tratamientos para adelgazar», «A B C de la Cocina del Hogar», «A B C de los menús para fiestas, cócteles, meriendas y excursiones», «A B C de los postres del Hogar», «A B C cómo comportarse hoy en sociedad», «A B C primeros auxilios en casa y en carretera», «Atlas de la Enfermera», «Atlas de Puericultura», «Prontuario de Belleza y Gimnasia Femenina».

Ha colaborado en los siguientes periódicos y revistas: «Diario Femenino», «Tocado», «Alfa». «La Familia», «Ribagorzana», «Luna Nueva», «Almanaque Agroman», «Juegos y Juguetes de España», «Golf Mediterráneo», «Real Club Náutico de Barcelona», «Real Club de Tenis Barcelona», «Real Club Marítimo de Barcelona», «Real Club de Polo de Barcelona», «Real Club de Tenis del Turó de Barcelona» y «Eva».

Ha colaborado también Ana María Calera en diversos recetarios y folletos publicitarios, siendo autora de dos Cursos por Correspondencia CEAC, «Decoración del Hogar» y «Curso General del Hogar».

Notas

[1] Tres notas características atribuye Antonio Zozaya a la Cocina Vasca. Escribe: «La cocina vasca es **familiar**, propia para ser gustada no en suntuosos festines, sino junto a los escaños del hogar o a la sombra de los nocedales y los parrales, en compañía de los seres queridos y de los cordiales camaradas. ¿No habéis observado que los cocineros pueden ser o no vascongados y que las cocineras necesitan serlo para ser buscadas y elogiadas? Ello consiste en que la cocina éuskara es para contado número de personas. ¿Se concibe en una comida oficial o en un banquete de Exposición Universal de cuatro o de seis cubiertos, la «bacallaua» al «pil pil», la «purrusalda», la «zurrukutana», la «piperrada» o el «txitxirio ta ziazarta»? El arte culinario vasco es más plácido, recoleto y entrañable. Unas sardinas asadas sobre hojas de parra, al estilo de Santurce o de Bermeo, unos gustosos chimbos o una centolla rellena, como las famosas de la donostiarra Nicolasa, requieren que los comen sales sean pocos y bien avenidos, no más que las Musas ni menos que las Gracias. Creo que este carácter familiar, íntimo y cordial es la nota más característica del País Vasco.

La segunda, ¿lo creeréis?, es la **sobriedad**. Ya sé que hay una leyenda acerca de la glotonería de los bilbaínos ridiculizada con fino gracejo por el malogrado Aranaz Castellanos. No ignoro que hay junto a la ría y en las inmediaciones del Arenal sociedades de barrigudos «guizones» dispuestos a emular a Gargantúa coronado de Rabelais; pero son la excepción. El vasco, en general, es sobrio: no es glotón, sino lo que llaman los franceses «gourmet». Antes que tragar quiere saborear y paladear. Si un comensal excita a otro a comer con exceso, éste no dejará de contestarle: «Engordaré demasiado.» Guiegui guicenduco naiz. Y, si se le dice a un campesino de las Encartaciones o del valle de Orduña los vascos se atracan sin medida y se trata de un viejo que rinde culto al idioma vernáculo, dará esta respuesta: —Berori engañatu dute. «Le han engañado a usted.»

La tercera y acaso la más importante nota de la cocina vasca es la de ser **la más alimenticia e higiénica** y, por ello, los vascongados son tan recios y pronto en arrestos. Se huye de las cocciones demasiado largas, que destruyen las vitaminas A y B. No se prescinde jamás de las carnes, de los pescados ni de los otros alimentos nitrogenados, aunque en proporción racional, como se prescinde en algunos pueblos de Castilla en que sólo se consumen legumbres y hogazas. Se cuida, en general, de que el aceite se ponga, en sartenes y

cacerolas, crudo y que no llegue a freírse del todo y a desnaturalizarse, con perjuicio del hígado del comensal. Pocas sustancias hay tan dañinas como el aceite frito, y por eso ninguna fritada es buena sino cuando se ha revestido bien, por la sorpresa, de una costra dorada, que impide al aceite penetrar y cuando puede ser servida sobre una servilleta sin mancharla, y aun mejor sobre un tenue papel de seda.» <<

[2] Base de la bearnesa. <<

[3] La autora cita aquí a título de ejemplo, los nombres de varios vascos ilustres; pero, como ampliamente ha quedado o quedará demostrado en otros tomos de esta BIBLIOTECA DE LA GRAN ENCICLOPEDIA VASCA, pueden contarse por centenares los vascos, de nacimiento o de sangre, que, por las más diversas razones, han merecido internacional renombre. <<

[4] En la actualidad también la mujer en algunos casos puede cocinar en ellas.
<<

[5] Según opinan Rozier y Bowles, citados por Labayru en el tomo I (pág. 497) de su monumental **Historia del Señorío de Vizcaya** (obra recientemente publicada por LA GRAN ENCICLOPEDIA VASCA), los manzanos para sidra son originarios del País Vasco, de donde se llevó la plantación de manzanos a Normandía, Aubergne y Picardía en el siglo XIV, De Normandía pasó a Bretaña. Sobre la elaboración de la sidra y del chacolí en el País Vasco, léanse los interesantes capítulos que a ella dedica Labayru en la obra citada. <<

[6] Los champiñones se han introducido recientemente en la Cocina Vasca. <<

[7] En vez de Cepes, galicismo muy usado, debiera llamarse «ONTO BELTZAK», CABEZAS DE NEGRO. CALABAZA u HONGO NEGRO. <<

[8] Estas dos recetas de SALSA BECHAMEL no pertenecen originariamente a la Cocina Vasca.

Sin embargo son muy usadas en la Cocina Vasca actual; asimismo las encontramos utilizadas como ingredientes en otras recetas originariamente vascas. <<

[9] Con los nombres vascos de Arraingorri, Neskazarra, Arraigorria, Putxano, Kako, Arraibeltza, Arrainbaltza, Perloigorri, Perloia, Gurrula, Eskatxua, Burriyua, Kurrukurru, Aeraingorri, Arrainzuri, Borondiña, etc., etc., se conocen los de la familia Triglia, en castellano Bejel, Arete, Borracho, Garneo, Alfoncega y Rubio. <<

[10] Los dentros de pollo o menudillos se componen del cuello, patas, alas, hígado, arandón y corazón del animal; aunque en realidad muchas veces se llaman dentros o menudillos, sólo a los higadillos y arandón, incluyéndose también los huevos en el caso de tratarse de una gallina. <<

[11] A la sorda se la conoce también como becada o chocha. <<

[12] Tostadas de crema, Leche frita o Tostadas de majablanca. Todos estos nombres designan un postre muy similar, y que se hace de forma parecidísima, sólo con ligeras variantes. <<

[13] Veintidós clases de melocotones y pavías existían en la Escuela de agricultura, horticultura y jardinería de Bizcaya en 1852. En Gordejuela — escribe Bowles, citado por Labayru— abundan los melocotones llamados pavías, tan delicados y llenos de jugo, que no pueden llegar en sazón a Madrid, y es notable que ni se injertan ni se les da cultivo particular. Los de Aranjuez descienden de ellos, pero nunca son tan dulces y jugosos. (Nota del editor). <<

[14] Si, en efecto, también el limón y la naranja se han cultivado en el País Vasco, especialmente en Vizcaya, como puede verse en Labayru (Historia General del Señorío de Bizcaya, tomo I, cap. Flora). Además de dichas frutas se recogían en abundancia bellotas, castañas, avellanas, nueces, cerezas (las más célebres eran las de Zalla y del Regato en Baracaldo), ciruelas, nísperos, membrillos, melocotones, almendras, frambuesas, peras (hasta ciento veintiocho catalogó el autor arriba citado) y manzanas de variedad casi infinita. <<