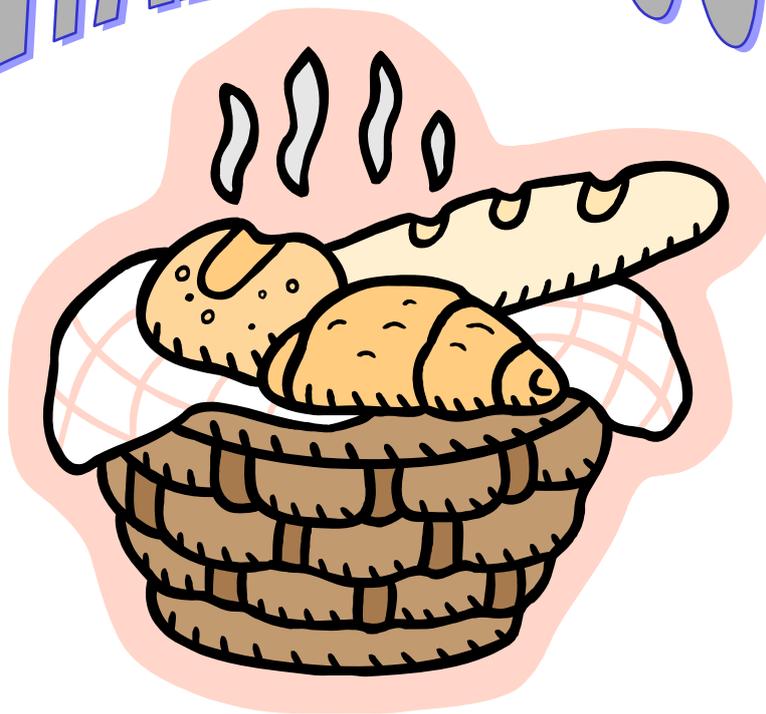


RECETARIO DE COCINA



¡¡A LA BUENA MUJER

FUNCIONARIA!!

RECETARIO DE COCINA
“A LA BUENA MUJER FUNCIONARIA”

- Prólogo -

Este recetario que ahora se presenta está fundamentado en los principios básicos de todo aquel personal -funcionario en este caso, pero susceptible de extenderse a laborales, interinos y contratados- que a las dos menos cuarto empieza a pugnar con el movimiento peristáltico de sus tripas. Esta obra recoge, pues, las recetas oralmente se han ido transmitiendo de Negociado en Negociado, de Sección en Sección, incluso, recordando con anhelo el plato que nos espera sobre la mesa, inmediatamente después de fichar y esperar el transporte pertinente.

En el libro, querida lectora, encontrarás no sólo el sabroso condumio de ese día sino los que has preparar la jornada anterior y, también, aquel que podrás cocinar si disfrutas de algún moscoso, en cuyo caso los tuyos darán gracias al Ministerio de la Presidencia por tan afortunada medida. Medida que, así, les permite gozar de una succulenta comida preparada al efecto y sin que se revengan las patatas.

Disfrútalo. Al fin y al cabo, barriga llena no tiene pena, dice el refrán.

F5 selecciona pag. Control inicio a la 1º pagina.

LAS AUTORAS

I N D I C E

– ADOBO PARA PESCADO	116
– ADOBO PARA PESCADO (Otro).....	118
– ALBÓNDIGAS EN SALSA	100
– ALMEJAS A LA MARINERA “MAITE”	48
– ANCHOAS AL HORNO.....	20
– ARROZ CON BACALAO.....	41
– ARROZ DE LA AGÜE	29
– ARROZ JAPONÉS	98
– ARROZ NEGRO	104
– BABAROISE DE PIÑA	33
– BAYLIS.....	15
– BESUGO A LA DONOSTIARRA.....	105
– BIZCOCHO DE CEREZAS	76
– BIZCOCHO DEL LUNES	131
– BIZCOCHO MARÍA LUISA	112
– BIZCOCHO NOTABLE	45
– BIZCOCHO PALOMA	04
– BIZCOCHO VIRTUDES	57
– BIZCOCHO DE YOGUR	70
– BOQUERONES EN VINAGRE	28
– BONIATOS ENTEROS	50
– BRIOCHES DE CREMA DE PLÁTANO.....	55
– BUDIN DE BABI	120
– BUÑUELOS DE BACALAO	102

– CALAMARES EN SU TINTA.....	82
– CALAMARES RELLENOS.....	26
– CALDO GALLEGO DE JUDÍAS VERDES	117
– CALDO GALLEGO DE REPOLLO.....	61
– CALLOS A LA MADRILEÑA	35
– COCCIÓN DE LAS GAMBAS	23
– COCTEL DE GAMBAS	24
– COCTEL DE GAMBAS (otro).....	36
– COCHIFRITO.....	128
– COCHINILLO ASADO.....	129
– CODILLOS.....	32
– COLIFLOR CON SALCHICHAS	22
– CORDERO AL ESTILO DE LA FINCA.....	127
– CORDERO EN SALSA	138
– CREMA DE CALABACÍN.....	16
– CREMA DE LIMÓN.....	68
– CREMA DE LIMÓN (otra)	99
– CREMA DE MANTEQUILLA.....	71
– CHARLOTA DE CREMA.....	95
– EMPANADA CARQUI.....	84
– EMPANADA GALLEGA AL ESTILO NOGUEIRA	101
– ENSALADA DE PIMIENTOS Y TOMATES ASADOS (ASADILLO).....	106
– ENSALADA DE POLLO CON SALSA DE AGUACATE	115

– ESCABECHE PARA PESCADOS	81
– ESCALIBADA.....	123
– ESPÁRRAGOS TRIGUEROS A LA ANDALUZA.....	49
– FABES CON ALMEJAS	87
– FILETES MORUNOS.....	12
– FLAN DE HUEVO Y LECHE.....	06
– FLAN DE LECHE CONDENSADA.....	05
– FLAN MAMÁ MIBEL	86
– FLANILLAS	58
– GARBANZOS CON CHORIZO	143
– GUISANTES CON HUEVO.....	147
– GUISANTES CON JAMÓN “GUSI”.....	47
– HABAS A LA GALLEGA	60
– HELADO DE CAFÉ.....	85
– HIGADILLOS DE FERNANDO.....	64
– HUEVOS A LA MIMOSA.....	114
– HUEVOS CON BECHAMEL	27
– HUEVOS MOLLET VILLEROY	39
– INOCENTAS	13
– LECHE FRITA.....	88
– LENGUADO MEUNIÈRE	38

– LENTEJAS DE VIGILIA	30
– LICOR DE CAFÉ.....	56
– LOMO EMBUCHADO	126
– MANZANAS FRITAS CON MIEL	97
– MARMITAKO	67
– MARMITAKO DE SALMÓN	136
– MASA PARA BUÑUELOS	142
– MASA PARA CRÊPES	144
– MERLUZA A LA ASTURIANA.....	40
– MERLUZA RELLENA.....	135
– MERO EN CAZUELA DE FIDEOS.....	63
– MIGAS CON HUEVOS FRITOS	44
– MIGAS CON HUEVOS FRITOS (otras)	51
– MIGAS ILUSTRADAS	132
– MOUSSE DE CHOCOLATE	02
– MOUSSE DE LIMÓN	01
– MOUSSE DE PIÑA	34
– NATILLAS “ASUN”	73
– NATILLAS COMO MARIA LUISA	133
– PAN DE PLÁTANO	77
– PASTEL CAKE DE MANZANA	74
– PASTEL DE ATÚN.....	18
– PASTEL DE ATÚN (OTRO).....	139

– PASTEL DE BONITO.....	19
– PASTEL DE CASTAÑAS	72
– PASTEL DE QUESO GUAY	90
– PATATAS AL CABRALES	89
– PATATAS A LA IMPORTANCIA	11
– PATATAS A LA MAYORDOMA	43
– PATATAS CON BACALAO	43
– PATATAS CON CARNE	31
– PATATAS CON QUESO	141
– PATATAS PRIMAVERA.....	09
– PAVO RELLENO DON MANUEL.....	75
– PECHUGAS DE POLLO EN ESCABECHE	91
– PIMIENTOS RELLENOS	42
– PIMIENTOS RELLENOS (otros)	92
– PINEAPPLE SHIP	14
– PISTO	146
– PIZZAS.....	66
– PLUM CAKE DE NUECES	69
– POLLO AL AJILLO.....	62
– POLLO DOS FRUTOS.....	59
– PORRUSALDA	107
– POSTRE DE LIMÓN	93
– POTAJE DE GARBANZOS.....	108
– QUESADA “MARIA LUISA”	124
– RABILLO ASADO (ESPALDILLA) “MAITE”	83

– REDONDO DE CARNE	37
– ROLLO DE TERNERA A LA MODERNA.....	17
– ROSQUILLAS “ASUN”	110
– ROSQUILLAS DE LIMÓN.....	52
– SALMOREJO	109
– SALSA BEARNESA	53
– SALSA DE NARANJA Y LIMÓN	103
– SOPA DE AJO COSTRADA	46
– SOPA DE ARROZ, BONITO Y PIMIENTO MORRÓN.....	21
– SOPA CASTELLANA.....	08
– SOPA HADDIRA	07
– SOPA DE MAYONESA.....	10
– SOPA DE PESCADO.....	65
– TARTA DE ARÁNDANOS.....	94
– TARTA DE CUAJADA.....	134
– TARTA DE CUAJADA (otra)	140
– TARTA DE LIMÓN	145
– TARTA DE GELATINA DE NARANJA O LIMÓN.....	137
– TARTA DE MANZANA.....	113
– TARTA DE MANZANA “MERCHE”	125
– TARTA DE MANZANA “TOÑI”	25
– TARTA MARGARITA	119
– TARTA DE QUESO	78
– TARTA DE QUESO “MENCHU”	122

– TARTA DE SANTIAGO	111
– TARTA DE ZANAHORIA	96
– TORRIJAS DE MERCHE	80
– TOSTÓN	130
– TORTITAS CALIFORNIA.....	03
– TRUCHA ASALMONADA	121
– UVAS A LA CREMA.....	79

MOUSSE DE LIMÓN

- 1 bote leche “Ideal” muy fría
- 1 taza de las de té de azúcar
- El zumo de 2 limones
- Cáscara rallada de 1 limón
- 1 pizca de sal.

Batir muy bien la leche, hasta que esté muy montada. Incorporar el azúcar. Volver a batir. Agregar el zumo de los limones. Volver a batir. Añadir la ralladura de limón. Volver a batir. Servir en copas. Si se desea tomar como helado, meter en el congelador. Si no, reposar en la nevera una hora aprox.

MOUSSE DE CHOCOLATE

- 250 gr. chocolate negro (Dolca-Nestlé)
- 4 huevos
- 4 cucharadas soperas colmadas de azúcar glass (se muele en el molinillo de café bien limpio)
- 50 grs. de mantequilla (no margarina)
- 2 cucharadas de coñac.

Se pone el chocolate partido en un cazo y se acerca al fuego hasta que se ablande.

Se retira del fuego y se añade la mantequilla blanda, después el coñac, las 4 yemas y, por último, las 4 claras de huevo a punto de nieve muy fuerte (batirlas con una pizca de sal).

Dejar en la nevera al menos 8 horas. Se puede servir con nata aparte.

TORTITAS CALIFORNIA

- 3 cucharadas grandes de harina
- 1 huevo
- 12 grs. mantequilla
- 1 cucharada grande azúcar glass
- ½ vaso pequeño leche

Batir con la batidora todo junto. Dejar reposar un rato. Untar la sartén con mantequilla y echar la cantidad apropiada para cada tortita. Dar la vuelta cuando hace burbujas y reservar caliente. Servirlas con nata, caramelo líquido o helado.

BIZCOCHO PALOMA

- 100 grs. mantequilla o margarina
- 1 taza de las de té de azúcar
- 3 huevos
- 2 tazas y media de harina (de las de té)
- 2 cucharadas y media de levadura Royal
- ½ vaso de leche
- La ralladura de 1 limón o vainilla azucarada.
- 1 pizca de sal.

Por ese orden se empieza a mezclar.

En un molde engrasado previamente se vuelca la mezcla y se mete al horno medio durante ½ h. justa

FLAN DE LECHE CONDENSADA

- 1 bote leche condensada “La Lechera” pequeño.
- 1 y $\frac{1}{2}$ de leche normal.
- 2 huevos.

Batir todos los ingredientes con la Minipimer. Ponerlo en una flanera previamente caramelizada. En la olla exprés se introduce al baño maría y cuando empieza a pitar, se cuenta $\frac{1}{4}$ h. Si no fuera olla exprés, dejarlo $\frac{1}{2}$ h. aprox.

FLAN DE HUEVO Y LECHE

- ½ l. de leche
- 9 cucharadas de azúcar
- 4 huevos

Batir todos los ingredientes con la Minipimer. Ponerlo en una flanera previamente caramelizada. En la olla a presión se introduce al baño maría y, cuando empieza a pitar, se cuenta ¼ de hora.

SOPA HADDIRA

- 1 cebolla mediana
- 1 tomate gordito y maduro
- ½ pollo
- 3 huevos
- fideos
- sal

Sofreir la cebolla menudita y el tomate (escaldado previamente) y picado en un poco de aceite. Añadir 2 l. de agua aprox. Poner el pollo dentro y hervirlo en la olla exprés ¼ de hora. Sacar el pollo y picar. En el caldo que queda hervir fideos para espesarlo. Cuando ya está cocidos añadir el pollo picadito. Batir los huevos con una pizca de sal. Incorporar muy poco a poco en la sopa mientras hierve. Servir muy caliente

SOPA CASTELLANA

- 1 cabeza de ajos en rodajitas
- 1 cucharada de aceite
- 1 trocito de chorizo
- 1 trocito de panceta fresca
- 1 trocito de jamón
- 1 cucharadita pequeña de pimentón
- 1 litro de agua
- ¼ barra pan duro
- 2 huevos
- sal

En una cacerola (a ser posible de barro) se echa el aceite, cuando empieza a calentar, sin que el fuego esté muy vivo, se echan los ajos pelados en rodajitas. Cuando están ligeramente fritos, añadir el chorizo, el jamón y la panceta, picados en trocitos pequeños. Una vez fritos, añadir el pimentón, remover sin dejar que se queme. Añadir el agua, dejar hervir. Cortar el pan en rodajas finas e incorporarlo cuando el caldo hierva. Por último, añadir los huevos enteros, pero removerlos hasta que se deshagan. Servir muy caliente.

PATATAS PRIMAVERA

- Patatas medianas
- 2 latas atún en escabeche
- 1 lata tomate frito
- mayonesa
- sal

Hervir las patatas con la sal, sin pelar. Cuando ya están hervidas, pelar cuidadosamente y cortar en rodajas gruesecitas. En una fuente ir disponiendo una capa de patatas, otra de atún, tomate frito hasta cubrir esa capa; nuevamente una capa de patatas, otra de atún y la mayonesa. Así sucesivamente hasta acabar con una capa de patatas. Adornar, bien con el tomate, bien con la mayonesa o bien con ambas cosas mezcladas. Servir frío-templado.

SOPA DE MAYONESA

- Fideos
- ajo y perejil
- agua
- 2 ó 3 cucharadas de mayonesa
- sal

En una cacerola se pone el agua a hervir. Se machaca el ajo y el perejil en el mortero. Cuando el agua rompa a hervir, añadir el majado y remover. Se agregan los fideos (de cabellín) y se dejan cocer hasta que estén listos. Se incorpora la mayonesa muy poco a poco, con el fuego muy suave removiendo continuamente. Nada más echar la mayonesa, se sirve muy caliente.

PATATAS A LA IMPORTANCIA

- Patatas medianas
- ½ cebolla
- 1 pastilla de caldo
- 1 cucharadita harina
- sal
- harina y huevo para rebozar

Se cortan las patatas en rodajas como de ½ cm. Se salan ligeramente. Se pasan por harina y huevo y se fríen. Sin dejar que se dore mucho se van pasando a una cacerola. En un poco de aceite se fríe media cebolla picada menudita, una cucharada de harina rasa y se le añade caldo de pastilla. Añadírselo a las patatas, completando de caldo hasta que las cubra. Se dejan cocer en una cazuela durante ¼ h. ó 20 minutos. Servir calientes.

FILETES MORUNOS

- ½ kg. filetes tiernos (no cerdo)
- 2 cebollas medianas ó 1 grande
- ¼ l. aceite crudo de oliva
- ½ cucharadita pimentón
- ½ cucharadita de las de café de comino molido.
- un pellizco de jalcor (opcional)
- sal

Se pica la cebolla muy menudita. Se reserva. En un recipiente hondo se echa el aceite, el pimentón, el comino molido y la sal. Remover bien hasta que todo quede mezclado. Agregar la cebolla y remover de nuevo bien. Se van introduciendo los filetes uno a uno, impregnándolos por ambas caras. Dejar en ese adobo, como mínimo, una noche. En una sartén (o plancha) muy caliente ir friendo a fuego muy vivo cada filete.

IMPORTANTE.- El aceite anula bastante la sal.

INOCENTAS

- 1 bote leche condensada La Lechera
- 100 gr. coco rallado

En un recipiente con agua hirviendo se pone el bote de leche, cerrado, al baño maría, durante 1 hora.

En un cuenco se vierte el coco rallado. Cuando está a punto la leche condensada, se va sacando a cucharaditas a las que se moldea un poco con la mano hasta darle forma redonda y se pasa por el coco rallado. Poner sobre papelitos al efecto y servir frías.

PINEAPPLE SHIP

(Cóctel sin alcohol)

- $\frac{3}{4}$ l. zumo de piña
- el zumo de 2 limones, sin pulpa
- 1 vaso de zumo de melocotón
- guindas en almíbar
- azúcar

En una jarra grande se mezclan los líquidos. En un plato liso se echa un poco de azúcar. En otro plato se pone un poco del almíbar de las guindas y se moja el borde de las copas, poniéndolas boca abajo. A continuación se pasan las copas de la misma manera (poniéndolas boca abajo) por el azúcar. Se vierte el líquido de la jarra en las copas, se pica hielo y se incorpora a cada copa. Se pincha una guinda en un palito al efecto, se introduce en cada una de las copas y se sirve. Se puede adornar el borde de las copas con una rodaja de limón o naranja.

Si se quiere un poco de alcohol, echar un chorreón de ron blanco o, en su defecto, vodka.

BAYLI

- $\frac{3}{4}$ l. leche natural
- 1 bote leche condensada pequeño
- 1 cucharada rasa Nescafé (o similar)
- $\frac{1}{2}$ vaso whisky

En un recipiente hondo se pone la leche natural. A continuación se vierte la leche condensada. Cuando está bien mezclado, se echa la cucharada de Nescafé y se remueve muy bien, cuidando que no se queden puntos marrones en la superficie. Se añade el whisky y se deja en la nevera, remover de nuevo, picar hielo e incorporarlo a la ponchera, o bien, echar muchos cubitos de hielo. Servir muy frío.

CREMA DE CALABACÍN

- ½ kg. de calabacines
- 6 patatas medianas
- un poco de mantequilla
- sal
- un pellizco de nuez moscada
- 1 hoja de laurel
- ½ l. de leche

En la olla exprés, con muy poquita agua, se ponen los calabacines cortados en rodajas gruesas, las patatas peladas y troceadas, la mantequilla, la sal, la nuez moscada y la hoja de laurel y se deja, desde que la olla pita ¼ de hora.

A continuación se escurre y se pasan por el pasapurés o la Minipimer el calabacín y las patatas y se pone al fuego con un poco de leche, removiéndolo. Añadir el resto de la leche (más o menos, según haga falta) y un poco más de mantequilla, hasta que quede una crema. Servir caliente y con queso rallado por encima.

ROLLO DE TERNERA A LA MODERNA

- ½ kg. de ternera picada
 - 2 huevos crudos
 - 2 cucharadas pan rallado
 - 1 vaso vino blanco
 - 1 cebolla
 - aceite
 - ajo, perejil y harina
- Para el relleno
- 2 huevos cocidos
 - 1 lata pequeña pimiento morrón
 - 150 grs. jamón magro

Se pasa la carne dos veces por la máquina para que quede bien picada y fina. Se sazona de ajo, perejil y un poco de vino blanco, dejándola reposar un rato. Después se sazona con sal. A continuación se le añade un huevo batido y dos cucharadas de pan rallado. Dividir esta mezcla en dos partes iguales. Se aplasta y se colocan sobre estas mezclas unas tiras de jamón, huevo cocido y pimientos. Se enrolla. Se reboza en harina y huevo y se fríen. Una vez fritos y bien dorados se colocan en una cacerola. En el aceite de freir la carne se prepara una salsa con cebolla muy picada, ajo, perejil y un chorreón de vino blanco. Se añade un poco de caldo o de agua y se deja cocer en esta salsa los rollos hasta que queden muy tiernos. Se sacan en una fuente, se dejan enfriar y se parten en rodajas. Se le agrega la salsa bien caliente -pasada por un tamiz si gusta muy fina- se acompaña de patatas fritas en tiras y tiras de pimientos.

PASTEL DE ATÚN

- 4 patatas grandes
- 3 cucharadas de tomate frito
- 1 huevo
- ¼ kg. salmón o atún en aceite

Se cuecen las patatas peladas enteras. Se escurren y se pasan por el pasapurés. Se bate el huevo y se agrega en el puré. Se le añaden las cucharadas de tomate frito -mejor si es casero-. Se desmenuza el bonito y se incorpora al puré. Se mezcla todo bien y en un molde o cacerola de aluminio, previamente untado de aceite, se mete al horno. Con una aguja de punto fina se pincha y cuando sale limpia se saca el pastel del horno. Se deja enfriar un poco y se desmolda. Se deja enfriar del toso y se decora con mayonesa, pimientos rojos, etc.

NOTA.- Se puede hacer de un día para otro.

PASTEL DE BONITO

- 1 kg. bonito fresco
- 2 ó 3 huevos cocidos
- ¼ kg. zanahorias
- 1 huevo
- 2 cucharadas de pan rallado
- Ajo, perejil y sal

Se parte el bonito en tacos pequeños. Los huevos cocidos se pican en taquitos pequeños, así como las zanahorias. Se bate el huevo y se le añade a esta masa. Se agregan las dos cucharadas de pan rallado y el ajo y el perejil picado. Se hace una masa con todo y se da la forma de un brazo de gitano, que se envuelve en papel de aluminio. En el horno, previamente calentado, se mete el rollo 20 min. a temperatura fuerte. Se saca y se deja enfriar dentro del papel aluminio. Se corta en filetes y se sirve en frío con mayonesa y lechuga.

ANCHOAS AL HORNO

- 1 kg. de anchoas (boquerones)
- 1 kg. tomates
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 vasito jerez seco
- pan rallado
- 3 cucharadas aceite
- sal, pimienta y perejil picado

Se limpian los boquerones quitándoles la cabeza y la espina y se abren. Se lavan en abundante agua fría quitándoles bien las escamas. En una sartén se pone el aceite a calentar y se fríe la cebolla, el ajo y el perejil, todo ello bien picado. Añadir los tomates pelados y sin semillas. Salpimentar el conjunto, bañándolo con el jerez y se deja cocer durante 20 min. Pasar la salsa por el pasapurés y poner una capa en una cazuela de barro. Encima se coloca una capa de boquerones y, alternativamente, se van colocando capas, para terminar con una capa de tomate. Se espolvorea la superficie con pan rallado y unas gotas de aceite. Se mete la cazuela al horno durante 20 min. y servir caliente.

SOPA DE ARROZ, BONITO Y PIMIENTO MORRÓN

- 125 gr. de bonito en escabeche
- 1 pimiento morrón pequeño
- 1 y ½ cazo de arroz
- 1 tomate crudo -opcional-
- cebolla y ajo para el sofrito

Se sofríen la cebolla y el ajo. Cuando estén sofritos, añadir un poco de agua y escaldar un ratito. A continuación se escurre y el caldo se echa en una cacerola. Se vuelve a poner de nuevo la cebolla y el ajo en otro poco de agua, ahora con azafrán y se deja cocer otro ratito. Se incorpora este nuevo caldo a la misma cacerola, se agrega el bonito desmenuzado, el pimiento en tiras y el arroz y se deja cocer ¼ de hora.

COLIFLOR CON SALCHICAS

- 2 salchichas rojas por persona
- 1 coliflor pequeña
- 1 patata por persona
- 1 puñado de arroz
- cebolla y ajo

En un poco de aceite se fríen las salchichas. En ese mismo aceite se sofríen la cebolla y el ajo. Se añaden las patatas picadas en cuadraditos y se rehogan. Cuando eso se ha rehogado se añade agua a discreción. Agregar la coliflor, el puñado de arroz y las salchichas y se deja cocer $\frac{1}{4}$ de hora cuando pita la olla exprés.

COCCIÓN DE LAS GAMBAS

Para $\frac{3}{4}$ de kg. de gambas, seis cubitos de hielo.

Se lavan las gambas. En un cacharro se pone agua a calentar. Antes de que hierva se le echa 1 hoja de laurel, $\frac{1}{2}$ limón exprimido, un buen puñado de sal gorda y una copita de coñac. Se deja cocer todo durante 5 min. y se añaden las gambas puestas en una canastilla. Cuando rompen a hervir, se tienen tres minutos y se retiran. A la vez se tiene preparado un recipiente con hielo y agua suficiente para cubrir las gambas. Se introduce la canastilla y se dejan durante 5 min. Se escurren y se usan.

COCTEL DE GAMBAS

- ¼ kg. gambas crudas
- mayonesa
- ketchup
- ½ vaso de los de vino de coñac
- lechuga fresca

En un recipiente se pone la mayonesa, se le añaden dos cucharadas de ketchup. Se mezcla bien y se añade el coñac. Se remueve bien. En el fondo de las copas se pone lechuga cortada en tiras finas. Se añade la salsa anterior. Se ponen gambas partidas cocidas según la receta anterior y se rocían con otro poco de salsa. Adornar con lechuga en tiras, rodajas de limón, naranja, etc.

Se dejan en el frigorífico ½ h. aprox. y servir.

TARTA DE MANZANA TOÑI

- 3 manzanas grandes reineta
- 4 suizos del día anterior
- 1 flan chino

Se pelan las manzanas y se parten en cuatro trozos quitándoles el corazón. Se cortan en rebanadas finas y se ponen en un molde, previamente caramelizado y enfriado, de forma que quede muy bien cubierto. A continuación se pone una capa de suizos cortados en rodajas finas verticales, cuidando de que también quede muy bien cubierto. Se añade otra capa de manzanas y otra de suizos.

Se hace el flan chino, según receta propia y se le añade al molde, muy despacio y procurando cubrir perfectamente toda la tarta. Se deja enfriar 12 horas, se desmolda boca abajo y se sirve.

CALAMARES RELLENOS

- 8 calamares medianos
- 2 huevos cocidos
- 2 cucharadas de pan rallado
- 8 almendras crudas
- ajo y perejil
- harina
- 1 hoja de laurel
- 1 chorreón de vino blanco

Se limpian bien los calamares, se les da la vuelta y se le cortan las patas también limpias. En un poco de aceite no muy caliente se fríen las almendras cuidando de que no se quemen. Se dejan enfriar y se machacan ligeramente en el mortero. En un recipiente se echa el pan rallado, el ajo y el perejil muy bien picado, el huevo picadito, las almendras machacadas y las patas también picadas. Con esta masa rellenar cada uno de los calamares, procurando que no llegue hasta el borde. En abundante aceite caliente se fríen los calamares previamente pasados por harina. Se escurren y se pasan a la olla exprés. Cuando el aceite de freirlos se haya enfriado, retirarlo de la sartén y reservar un poco de la harina del fondo, que se añade a la olla. Se cubren los calamares de agua, se añade la hoja de laurel y el vino y se dejan cocer, desde que pita la olla, ½ hora aprox. Servir caliente.

HUEVOS CON BECHAMEL

- 1 huevo por persona
- 3 cucharadas de harina
- leche para la bechamel
- 1 pizca de nuez moscada
- 1 cucharadita de aceite
- huevo y pan rallado para rebozar

Se cuecen los huevos y, cuando están fríos se pelan y se parten en cuatro trozos a lo largo. En una sartén se echa el aceite y, cuando está caliente, se echa la harina removiendo hasta que se tueste y se deja enfriar. A continuación se le agrega la leche (la que admita), procurando que no se hagan grumos. Se añade la nuez moscada y sal. Después se aparta la sartén, se echan los huevos troceados y se les da una vuelta en la bechamel y, a continuación, se sacan a una fuente. Cuando están fríos se rebozan con el huevo y el pan rallado y se fríen en abundante aceite caliente.

BOQUERONES EN VINAGRE

Limpiar y lavar bien los boquerones. Dejarlos en abundante agua fría y aclararlos (varias veces). Se hace una salmuera con sal y vinagre. Se introducen los boquerones en esta salmuera y se dejan hasta que estén blancos, unas cinco o seis h. aproximadamente. Servirlos con ajo, perejil y aceite crudo por encima.

ARROZ DE LA AGÜE

- Mitad de cuarto de chirlas
- Mitad de cuarto de gambas
- 1 tacita pequeña de arroz por persona
- 3 dientes de ajo
- 1 cucharadita de pimentón
- sal

En un poco de aceite se fríen los ajos pelados y cortados en rodajitas. Cuando ya esté dorados, se añade el pimentón, removiendo y cuidando de que no se queme. En una cacerola se pone agua a hervir y se echan las chirlas y las gambas peladas, pero crudas. Cuando rompe a hervir, echar el sofrito y remover. Una vez que hierve, se añade el arroz y se deja cocer hasta que esté tierno. Añadir más agua si hiciera falta para que quede caldoso y servir caliente.

LENTEJAS DE VIGILIA

- 1 puñado colmado de lentejas por persona
- 2 ó 3 ajos enteros, sin pelar
- 1 cebolla mediana
- 1 tomate maduro
- 1 hoja de laurel
- 1 chorreón de aceite crudo
- 2 patatas medianas
- 1 pastilla de caldo

En la olla exprés se ponen las lentejas remojadas del día anterior, los ajos, la cebolla, el tomate, la hoja de laurel y el chorreón de aceite. Se añade agua hasta que lo cubra bien y se deja cocer 40 min. aprox. desde que la olla pita. A continuación se pelan y se cortan las patatas en cuadraditos, se agregan a las lentejas, cuidando de añadir agua si es preciso, la pastilla de avecrem y se deja cocer de nuevo unos 15 min. aprox. desde que pita la olla.

PATATAS CON CARNE

- ½ kg. carne de vaca troceada
- 1 cebolla
- 1 tomate maduro
- 1 ajo
- 1 rama perejil
- 1 hoja de laurel
- 1 pizca colorante amarillo
- 2 patatas
- 1 puñado de arroz
- 1 pizca nuez moscada
- 3 cucharadas de aceite frito
- sal

En la olla exprés se echa el aceite. Se fríe la carne y cuando esté doradita se añade la cebolla y el tomate picados menudos. Se sofríen también. Se añade agua hasta media olla o un poco más. Se machacan el ajo y el perejil y se agrega a la olla, así como la hoja de laurel, el colorante, la nuez moscada y una pastilla de Avecrem (o sal). Cuando la olla pita, se deja cocer durante ½ hora aprox. Se pelan y cortan las patatas en cuadraditos y se añade a la olla, junto con el arroz. Se deja cocer nuevamente, desde que pita, ¼ hora aprox.

CODILLOS

(Muslitos de cerdo)

- 1 codillo mediano en salazón por cada 2 personas
- 1 bolsa de coles de bruselas congeladas
- 1 salchicha blanca gorda por persona
- 1 patata mediana por persona.
- 1 cebolla pequeña
- 1 zanahoria
- 1 chorreón de vino blanco
- 1 clavo por codillo

NOTA PRELIMINAR.- Si el codillo es en salmuera, darle un largo hervor en la olla bien llena de agua durante 20 min. aprox. y después tirar completamente esa agua.

Nuevamente se ponen los codillos en la olla exprés bien cubiertos con abundante agua, la cebolla, la zanahoria, el clavo y el vino y se deja cocer 1 hora aprox. Cuando están tiernos (se pinchan con un tenedor y si éste entra con mucha facilidad ya están cocidos), se sacan los codillos y se reservan al calor bien escurridos en una fuente. Se saca de la olla la cebolla y la zanahoria y en el agua de la cocción (si hace falta más agua se le añade) se echan las coles de bruselas, las salchichas y las patatas peladas. Se cuentan 10 min. desde que pita la olla, se escurre todo bien y se pone en la fuente, junto con los codillos.

Se puede acompañar, si se quiere, con un puré de patatas, en vez de las patatas hervidas.

BABAROISE DE PIÑA

- 1 lata grande de piña
- ¼ nata
- 2 huevos
- 2 cucharadas de azúcar

Se trituran 6 rodajas de piña sin caldo con la batidora. Se baten las claras a punto de nieve. Se agregan las yemas, después la piña triturada, el azúcar y la nata. Todo bien batido se pone en un molde (mejor metálico) y se mete en el congelador hasta que esté duro. Al ponerla en el plato o fuente se adorna con la piña que queda partida en trocitos.

MOUSSE DE PIÑA

- 1 kg. piña escurrida
- ¼ kg. nata
- 2 huevos
- 2 cucharadas de azúcar

Se tritura en la batidora la piña sin caldo, reservando una rodaja para adornar al final. Se baten las claras a punto de nieve. Se agregan las yemas, después la piña triturada, el azúcar y la nata. Todo bien batido se pone en copas y se mete en el congelador hasta que esté duro. Se saca del congelador y se deja en el frigorífico una hora antes de servir.

CALLOS A LA MADRILEÑA

- 3 kg. callos con pata y morro
- 1 guindilla
- 100 grs. jamón serrano
- 2 chorizos
- 2 morcillas
- 4 dientes de ajo
- 4 tomates pelados
- 2 cucharaditas pimentón
- 1 limón
- 1 cucharadita harina
- aceite
- sal
- laurel
- tomillo

NOTA.- Hay que hacerlos de víspera.

Se lavan bien los callos, incluso con un cepillo. Se trocean (la pata y el morro no). Se ponen a hervir los callos junto con la pata y el morro con abundante agua y zumo de limón. Cuando ha dado un hervor se tira el agua, se pasan un rato por agua fría y se ponen a cocer nuevamente. Se echa una cebolla en trozos, laurel y un manojo de tomillo. Cocer 2 h. aprox. en la olla a presión, a fuego lento, con un poco de sal. Una vez que estén tiernos se sacan y se trocea entonces el morro y la pata. Poner el aceite en una sartén y se fríen los ajos y la otra cebolla muy picado. Se sofríen lentamente y se añade el jamón en trocitos, el tomate pelado y picado, el pimentón y la harina. Se le da unas vueltas y se echa a los callos con caldo de cocerlos hasta que los cubra. Se añaden los chorizos, las morcillas y la guindilla y se deja cocer todo junto otra ½ h. moviéndolo con cuchara de palo para que no se peguen. Añadir caldo si hiciera falta, pero han de quedar espesos. Servir calientes.

COCTEL DE GAMBAS (Otro)

- ¼ langostinos medianos, cocidos y pelados
- 2 endibias
- 1 rodaja piña en almíbar
- 4 guindas en almíbar
- mayonesa espesa
- ketchup
- el zumo de 1 limón
- 8 palitos de cangrejo (surimi)

En un recipiente se pone la mayonesa, se le añaden dos cucharadas de ketchup, el zumo del limón y se mezcla bien. A esa salsa añadir varias hojas de endibias bien picadas, los langostinos partidos (reservar 4 enteros para adornar), los palitos de cangrejo picados y la piña picada. Añadir una cucharada del almíbar de las guindas. Remover bien. Poner en cada copa tres hojas en endibias enteras con las puntas hacia arriba, de manera que la copa quede como con picos. Echar a cucharadas la mezcla anterior en cada copa, poner el langostino entero encima y la guinda. Servir frío.

REDONDO DE CARNE

- 1 redondo de ternera
- 1 cebolla grande
- 3 zanahorias medianas
- ½ vaso vino blanco

En abundante aceite caliente rehogar el redondo hasta que se dore. Retirarlo y quitar el aceite, pero dejando un poco para rehogar la cebolla picada muy menuda. A medio sofreir la cebolla, añadir la zanahoria y rehogarla también. Cuando todo esté bien sofrito, añadir el redondo y echar el vino y ½ vaso de agua. Dejar cocer 20 ó 30 min. en la olla exprés.

Se saca, se deja enfriar y se corta en filetes finos y la salsa se pasa toda por la batidora o el chino, se le añade a los filetes y se calienta todo junto.

LENGUADO MEUNIÈRE

- 4 filetes de lenguado
- 6 cucharadas de leche
- 75 gr. de mantequilla
- harina
- limón
- perejil
- sal y pimienta

Se sazonan los filetes con la sal y la pimienta y se pasan por leche y harina.

En una sartén se pone un poco de aceite y 25 gr. de mantequilla. Cuando está caliente se echan los lenguados y se fríen despacio para que tomen color. Se sacan y se colocan en una fuente.

En un poco del aceite sobrante se echan los 50 gr. de mantequilla restante, se deja dorar un poco y se vierte sobre los lenguados. Se colocan unas rodajas de limón sobre cada lenguado y se espolvorean bien de perejil picado y zumo de limón.

HUEVOS MOLLET VILLEROY

- 6 huevos mollet (cocidos sólo hasta que la clara está firme y la yema líquida. Unos 3 min.)
- ¼ l. bechamel
- huevo batido
- harina
- pan rallado
- sal

Hacer una bechamel espesa con 1/8 l. de leche, 4 cucharadas de harina, 30 gr. de mantequilla y una pizca de nuez moscada.

Descascarillar los huevos mollet y colocarlos en una fuente.

Se cubren con la bechamel y se van colocando en una placa untada con un poco de aceite. Dejar enfriar. Cuando todo esté frío se igualan un poquito, se pasan por harina, huevo batido y pan rallado y se fríen en abundante aceite bien caliente. Cuando estén dorados se sacan sobre un papel absorbente, se colocan en una fuente y se sirven con salsa espesa de tomate aparte.

MERLUZA A LA ASTURIANA

- 4 rodajas de merluza
- 16 almejas
- 1 cebolla grande
- 1/8 de sidra asturiana
- 1 cucharada colmada de harina
- pimentón dulce

Se ponen a cocer las rodajas de merluza en un caldo corto durante 5 ó 6 min. Se saca la merluza, se pone a escurrir y se hierven las almejas en el agua restante. En una cacerola se pone un poco de aceite y se fríe la cebolla bien picadita. Cuando empieza a dorarse se echa la harina y el pimentón, dejándolo tostar un poco, pero sin que se queme. Se deslíe con el agua de las almejas y se añade la sidra. Se deja hervir, muy lentamente, durante ½ hora y, entre tanto, se coloca el pescado con las almejas quitadas media cáscara en una fuente de horno. Se echa por encima la salsa anterior y se mete al horno durante 5 min. Servir muy caliente.

ARROZ CON BACALAO

- ¼ kg. de arroz
- 150 gr. bacalao (remojado 24 h.)
- 2 tomates maduros
- 1 cebolla grande
- 1 pimiento rojo
- 1 diente de ajo
- 2 vasos de agua
- perejil, azafrán, pimienta

Se desmenuza el bacalao previamente desalado y se pasa varias veces por agua fría.

En una cazuela se pone aceite y se rehoga la cebolla picada, el ajo picado, el pimiento picado y, por último, el tomate pelado y picado. Se deja freir todo un poco y se añade el bacalao. Se rehoga todo junto unos minutos.

Se añade el agua, el perejil machacado, la pimienta y el azafrán y cuando rompa a hervir se echa el arroz, se comprueba de sal y se deja hervir destapado unos 20 min. Los primeros 10 min. a lumbre viva y después ir disminuyendo la lumbre. Cuando esté “al dente” se aparta y se deja reposar otros 10 min.

PIMIENTOS RELLENOS

- 6 pimientos rojos medianos
- 350 gr. carne picada
- 100 gr. pan rallado
- ½ vaso vino blanco
- 1 cebolla
- 1 tomate maduro
- 1 diente de ajo
- leche
- perejil, sal, nuez moscada y pimienta.

En una ensaladera se pone la carne picada y se agrega el pan rallado empapado en leche, sal, pimienta y la nuez. Se hace una masa y se hacen 6 bolas.

Se preparan los pimientos cortándolos por el tallo y quitándoles el corazón y las pepitas y se rellenan con la carne. Se pasan por harina y huevo y se fríen. En un poco del aceite de freirlos se fríe la cebolla y el tomate picado y se añade una cucharada de harina y el vino blanco. Se deja dar un hervor y se echa sobre los pimientos puestos en una cazuela. Se agrega agua hasta cubrirlos y se cuece, suave, unos $\frac{3}{4}$ h. Cuando estén tiernos se sacan con cuidado y se colocan en una fuente. Se pasa la salsa por el chino y se vierte sobre los pimientos para servirlos.

PATATAS CON BACALAO

- 8 patatas
- ¼ kg. bacalao (remojado 24 h.)
- 4 cucharadas de aceite
- 1 cebolla grande
- 1 cucharada de harina
- ½ cucharadita de pimentón
- 1 diente de ajo

Se tuesta la harina y se reserva.

Se pone a calentar el aceite y se echa el ajo hasta que se dore. Se saca y se echa entonces la cebolla picada. Se deja rehogar y se añade el bacalao en trozos regulares. Se deja estofar un poquito y se echa todo sobre las patatas cortadas en trozos o rodajas gruesas y colocadas en una cacerola. Se pone todo a la lumbre y se rehoga, añadiéndole el pimentón. Se mueven de vez en cuando para que no se peguen y cuando estén bien rehogadas se cubren con agua y se deja hervir despacio. A mitad de cocción se agrega la harina tostada, se comprueba de sal, se echa un poco de pimienta y se deja cocer hasta que estén muy tiernas.

MIGAS CON HUEVOS FRITOS

- 250 gr. de pan viejo
- 4 dientes de ajo
- 9 cucharadas de aceite

En una sartén se pone el aceite y cuando esté muy caliente se fríen los ajos. Cuando están muy tostados (pero nunca quemados) se sacan y se echan las migas preparadas. Se dejan freir moviéndolas continuamente para que no se agarren y cuando están sueltas y muy doradas se ponen en el centro de una fuente, en montículo y, alrededor, los huevos fritos.

BIZCOCHO NOTABLE

- 1 huevo
- 1 taza (de las de café) de leche
- 3 “ “ de harina
- 6 cucharadas de azúcar
- 4 cucharadas de aceite frito con cáscara de limón
- 1 cucharadita levadura Royal
- ralladura de 2 limones

En un bol se pone el aceite frito y frío, la leche y el azúcar. Se mezcla todo y se añade la ralladura de limón y la harina mezclada con la levadura. Se bate un poco, se añade el huevo y se sigue batiendo hasta obtener una pasta fina y homogénea.

Se prepara un molde untado de mantequilla, se echa la mezcla y se mete al horno durante 1 h. aprox. (horno moderado). Dejar enfriar y desmoldar.

SOPA DE AJO COSTRADA

- 6 cucharadas de aceite
- 4 dientes de ajo
- pan
- 1 cucharadita de pimentón
- 1 huevo
- pan rallado

En una cazuela se pone el aceite, se calienta y se fríen los ajos. Cuando estén bien tostados se sacan y se echa el pan, cortado en rebanadas muy finas y el pimentón. Se rehoga lentamente, dándole vuelta para que se haga igual y se le agrega agua fría. Se sazona de sal y se deja cocer a lumbre baja unos 5 min.

Se bate un huevo y se extiende por encima, se espolvorea de pan rallado y se mete en el horno para que se costre. Se sirve en la misma cazuela.

GUISANTES CON JAMÓN “GUSI”

- ½ kg. guisantes
- 150 gr. jamón serrano
- 150 gr. bacon
- 1 cebolla grande
- 1 cucharada de harina
- 25 gr. mantequilla
- queso rallado
- sal y pimienta.

En un poco de aceite se fríe la cebolla picada. Cuando esté dorada, se añade el jamón y el bacon cortado en tiritas finas. Se rehoga y se añade la harina. Cuando todo esté rehogado se añade agua. Cuando empieza a hervir se echan los guisantes. Una vez cocidos y sin caldo, se echa la mantequilla y se espolvorea de queso rallado. Servir caliente.

ALMEJAS A LA MARINERA “MAITE”

- 1 kg. almejas
- 1 cebolla grande
- 1 tomate maduro
- 1 diente de ajo
- 1 vaso vino blanco
- perejil
- sal y pimienta

En un poco de aceite se fríe la cebolla picada y el tomate picado y pelado. Cuando esté rehogado se echan las almejas, removiendo un poco hasta que se abran. Se machaca el ajo y el perejil y se echa a las almejas con el vino blanco y la pimienta. Se remueve y se deja cocer unos 15 min.

ESPÁRRAGOS TRIGUEROS A LA ANDALUZA

- 2 manojos de espárragos verdes
- 2 rebanadas de pan
- 1 diente de ajo
- 1 cucharadita de pimentón
- huevos
- ½ vaso de vinagre
- sal y pimienta

En un poco de aceite se fríe el ajo, el pimentón y las rebanadas de pan. Se saca todo y se machaca en el mortero. En el aceite sobrante se rehogan los espárragos, lavados y preparados. Se cubren con agua hirviendo y se echa el majado del mortero. Se deja hervir ½ h. o más y cuando estén tiernos se echa el vinagre y se deja dar un hervor corto. Cuando ya estén listos se escalfa 1 huevo por cada comensal y se sirve bien caliente.

BONIATOS ENTEROS

- 1 kg. boniatos lavados
- 5 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de anises enteros
- canela molida
- 1 vaso de agua

Se ponen a cocer los boniatos con el azúcar, el agua, los anises y un poco de canela durante $\frac{1}{2}$ h. aprox. Cuando estén tiernos se dejan enfriar y se ponen en un bol, sin pelar. Han de quedar con muy poco caldo.

MIGAS CON HUEVOS FRITOS (Otras)

- ½ l. aceite de oliva
- 450 gr. pan viejo
- 4 dientes de ajo
- 200 gr. chorizo
- 300 gr. jamón entreverado
- 1 cucharadita de pimentón
- un poco de agua con sal

Se corta el pan en pequeños dados y se rocía con el agua salada. Se tapa y se deja unas horas para que el pan se esponje.

Se pone a calentar el aceite y se fríen los ajos, que se retiran cuando estén tostados. Se echa el jamón y el chorizo en el aceite, se rehogan, se añaden las migas preparadas y se dejan freir unos diez minutos. Se sacan con espumadera y se dejan escurrir bien.

Se sirven en una fuente y alrededor se colocan los huevos fritos.

ROSQUILLAS DE LIMÓN

- 2 huevos
- 4 cucharadas de aceite frito con cáscara de limón
- 8 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de agua
- 1 cucharada (opcional) de anís o ron o similar
- 1 cucharada de zumo de limón
- 1 cucharadita colmada de levadura Royal
- 250 gr. harina
- la ralladura de 2 limones
- 5 gr. de sal

Se batan los huevos con el azúcar, la ralladura de limón, el anís (si se quiere) y el agua. Cuando ha aumentado bastante su volumen, se añade el aceite frito y frío y, por último, el zumo de limón y la sal. Cuando todo esté bien mezclado se agrega la harina y la levadura y se hace una masa que se trabaja con las manos espolvorénadola de harina y enjuagándose las manos, de vez en cuando, con un poco del aceite frito sobrante. Se confeccionan las rosquillas dándoles un corte poco profundo, alrededor, antes de echarlas en la sartén y se fríen en abundante aceite no demasiado caliente.

SALSA BEARNESA

- 4 cucharadas de vinagre
- 4 cucharadas de vino blanco
- 100 grs. mantequilla
- 15 gr. chalotas (o cebolla y ajo picados)
- 3 yemas
- 1 cucharada de perifollo
- perejil
- estragón
- sal y pimienta

En una cacerolita se pone el vinagre, el vino, las chalotas, perifollo, perejil y el estragón picados muy menuditos y la pimienta en grano. Se acerca al fuego y se deja cocer hasta que quede reducido el líquido a dos cucharadas. Se retira del fuego y se deja enfriar un poco, añadiendo las yemas, batiendo mucho. Se pone al baño maría sobre el fuego y se va agregando la mantequilla sin dejar de batir. Cuando está como una mayonesa se rectifica de sal y se pasa por el chino sobre salsera calentada.

Acompaña, sobre todo, a pescados y pollo asado o cocido.

PATATAS A LA MAYORDOMA

- 1 kg. patatas
- ¼ l. leche
- 50 gr. mantequilla
- perejil, sal y pimienta
- una pizca nuez moscada

En una cacerola se ponen las patatas peladas y cortadas en rodajas entrefinas. Se añade la leche, la mantequilla, sal y pimienta y la nuez moscada y se deja cocer lentamente durante ½ hora aprox. Cuando están en su punto se vierten en una fuente y se espolvorean con perejil picado.

BRIOCHES CON CREMA DE PLÁTANO

- 6 plátanos grandes
- 8 rebanadas de pan de brioche ó 4 brioche individuales
- 6 cucharadas leche condensada
- 3 huevos
- 1 limón
- mantequilla

Se pelan los plátanos y se pasan por la batidora con el zumo de limón, hasta obtener un puré. Se mezclan las yemas separadas de las claras con la leche condensada y el puré de plátanos e incorporar las claras montadas a punto de nieve. Untar las rebanadas de brioche con abundante mantequilla y tostarlas al horno. Servirlas con la crema de plátanos muy fría.

LICOR DE CAFÉ AL MÁS PURO ESTILO GALLEGO

Para

1 litro de aguardiente:

1 molinillo de café.

Dejar macerar el café así molido diez o quince días en el aguardiente.

Pasado ese tiempo se cuela

Hervir los posos en $\frac{1}{4}$ l. de agua. Volverlo a colar y, cuando esté frío, añadir el líquido obtenido de nuevo al aguardiente. Añadir poco a poco azúcar al gusto. Si resulta muy fuerte, añadir agua con tiento. Si está flojo, añadir café hecho en cafetera.

Para colar se recomienda colador y trapo o colador de manga.

BIZCOCHO VIRTUDES

- 100 gr. mantequilla
- 100 gr. azúcar
- 100 gr. harina
- 50 gr. maizena
- 1 cucharadita colmada levadura Royal
- 3 huevos
- 1 lata melocotón almíbar
- ralladura de limón
- mermelada de albaricoque o melocotón

Mezclar la mantequilla blanda con el azúcar, la harina, la maizena, la levadura y la ralladura de limón. Separar las yemas de las claras y echar las yemas a la mezcla y trabajar todo de nuevo. Batir las claras a punto de nieve y añadir el merengue poco a poco a lo anterior.

En un molde untado de mantequilla se echa la mezcla y se mete al horno durante ½ h. aprox.

Se hace un almíbar espeso con la mermelada, el caldo del melocotón y un poco de azúcar. Se corta el melocotón en tiras y se reserva. Desmoldar el bizcocho y adornar con el almíbar y los melocotones.

FLANILLAS

- ½ l. de leche
- 6 cucharadas de azúcar
- 4 cucharadas de maizena
- 2 cucharadas de zumo de limón
- ralladura de 1 limón
- un poco de colorante amarillo
- 1 yema de huevo
- una pizca de sal

En un poco de leche se deslíe la maizena y se reserva.

Se pone el resto de la leche a hervir con el azúcar, la ralladura de limón, el colorante y la sal. Cuando rompe a hervir se incorpora la maizena desleída y se remueve bien. Se pone un poco al fuego muy bajo hasta que nuevamente hierve, sin dejar de remover. Cuando ya ha espesado se retira del fuego y se le añade poco a poco la yema y el zumo de limón removiendo despacio. Se unta con un poco de mantequilla un recipiente cuadrado y no muy alto. Se vierte la preparación y se deja enfriar totalmente. Cuando ya está frío se cortan rectángulos de 5x2 aprox., se pasan por huevo batido y harina y se fríen en abundante aceite caliente. Se escurren bien y se dejan enfriar.

POLLO DOS FRUTOS

- 1 pollo de 1 kg. y $\frac{1}{4}$ aprox.
- 1 cebolla grande
- 8 cucharadas de aceite
- 1 vasito de vino blanco
- 2 lonchas de bacon
- 100 gr. pasas de Corinto
- 2 manzanas reineta
- pimienta y sal
- 1 ramita azafrán

Limpiar el pollo entero por dentro y flamear. Se ata y se dora en una cacerola con el aceite. Cuando esté dorado se retira y se reserva. En un poco de aceite sobrante se dora la cebolla cortada en tiritas finas. A continuación se añade el bacon en trocitos pequeños. Se rocía con el vino, la sal, el azafrán y la pimienta y se incorpora al pollo puesto en una cazuela de barro. Se deja cocer todo eso durante 40 min. más. Si se quedase muy seco añadir agua con moderación. Al cabo de ese tiempo se incorporan las pasas y las manzanas, peladas, quitado el corazón y cortadas en gajos y se deja cocer 6 ó 7 min. más.

HABAS A LA GALLEGA

- 1 kg. de habas muy tiernas
- ½ patatas
- 250 gr. panceta cruda
- 4 dientes de ajo
- 1 cucharadita de pimentón

Se lavan y trocean las habas sin quitarles la cáscara. En una cacerola se pone a calentar abundante agua con un poco de sal y cuando hierve se echan las habas. Se dejan cocer media hora aprox. y cuando estén tiernas se agregan las patatas peladas y troceadas en “cachelos”. Se deja hervir nuevamente y cuando todo esté listo se pone a escurrir y se echa en una fuente de servir.

En una sartén se echa la panceta cortada en tiritas finas y se deja freir lentamente. Cuando esté dorada se echan los ajos pelados y cortados en láminas y se fríe todo hasta que la panceta se hace torreznos. Una vez dorado todo se añade el pimentón, removiendo continuamente para que no se queme y se echa por encima de las habas.

CALDO GALLEGO DE REPOLLO

- 1 repollo rizado
- ½ kg. patatas
- 1 hueso grande de vaca
- 1 punta de jamón
- 1 trocito de unto
- 1 chorizo de guisar

En abundante agua se pone a hervir el hueso, la punta de jamón y el chorizo. Se lava y se corta el repollo en tiras regulares, no muy grandes, y se deja escurrir. Se pelan las patatas, se lavan y se trocean en trozos medianos. Cuando esté listo el caldo se agrega el repollo y las patatas y se rectifica de sal. Se deja cocer todo nuevamente hasta que el repollo esté tierno y se machacan algunas de las patatas contra el borde de la olla. Se agrega el unto y se deja hervir todo nuevamente algunos minutos. Servir muy caliente.

POLLO AL AJILLO

- 1 kg. y medio de pollo troceado en pequeñas porciones
- 1 cabeza de ajos
- ½ vaso de agua
- ½ vaso de vinagre
- sal.

Se pone el pollo con la sal a freir en abundante aceite templado. Se deja freir lentamente hasta que esté tierno y dorado. Se saca escurrido a una fuente y se reserva. Se pelan los ajos y se trocean menudos. En un poco del aceite de freir el pollo se rehogan los ajos cuidando de que no se quemen. Cuando están dorados se agrega el vinagre y el agua y se deja dar un hervor. Cuando ya lleva un ratito hirviendo se añade el pollo y se deja cocer otro poco hasta que merme bastante el líquido. Servir caliente.

MERO EN CAZUELA DE FIDEOS

- ½ kg. de filetes de mero en trozos
- 200 gr. de fideos gordos
- 1 cebolla grande
- 1 tomate maduro
- 1 diente de ajo
- 1 hoja de laurel
- 2 ramas de perejil
- pimienta y sal
- unas ramas de azafrán

En una cazuela de barro se sofríen la cebolla y el tomate picados. Cuando está blando se echa agua y se deja cocer un poco. Se machaca el ajo y el perejil y se echa a la cocción junto con la hoja de laurel la sal, la pimienta y el azafrán. Se deja hervir unos 10 min. y se añaden los fideos. Una vez que se ha consumido gran parte del agua y están tiernos, se agrega el pescado y se da un hervor ligero. Servir caliente y muy ligeramente caldoso.

HIGADILLOS DE FERNANDO

- 1 kg. higaditos de pollo
- ½ kg. cebollas
- vino blanco
- avecrem o sal
- pimienta

En un poco de aceite se pone a freir la cebolla picada muy menudita. Cuando esté tierna se echan los higaditos y se rehogan moviendo a menudo. Cuando estén sofritos, se echa el vino hasta cubrirlos, la pastilla de caldo y la pimienta y se dejan cocer hasta que estén tiernos. Servir muy calientes.

SOPA DE PESCADO

- ¼ kg. pescadilla gorda
- ¼ kg. rape
- 150 gr. gambas peladas
- 150 gr. almejas o chirlas
- 1 cebolla mediana
- 1 tomate maduro
- 1 hoja de laurel
- 1 ramito de perejil
- 1 diente de ajo
- 1 cucharadita de pimentón
- 150 gr. fideos “cabellín”
- 1 pastilla caldo
- 1 pizca nuez moscada

Se echa todo el pescado limpio en agua hirviendo y se deja cocer ligeramente. Se quitan las espinas, se desmenuza y se reserva.

En un poco de aceite se ponen a freir la cebolla y el tomate picados muy menuditos. Cuando esté listo el sofrito se fríe el pimentón cuidando de que no se queme. Se añade agua a la cocción del pescado y se agrega el laurel, el ajo y el perejil machacados, la nuez moscada y la pastilla de caldo. Se deja hervir unos 10 minutos y se agregan los fideos finos. Cuando estén a punto se echa el pescado y se deja cocer otro poquito.

NOTA.- Se pueden aprovechar las cabezas y las colas de los pescados blancos, limpiándolos bien de espinas y cartílagos.

PIZZAS

Sobre bases de pizza congeladas, poner un fondo de tomate de bote (frito o crudo) y queso de fundir:

- DE BACON Y CHAMPIÑÓN
- DE JAMÓN YORK Y PIÑA
- DE CARNE PICADA (de la del cocido) Y CEBOLLA
- DE ATÚN Y ACEITUNAS NEGRAS
- DE CHORIZO Y CEBOLLA
- DE SALCHICHAS FRANKFURT Y UVAS (Peladas)
- DE UNAS CUANTAS COSAS ANTERIORES JUNTAS
- Todo se pone picado y recubierto de queso parmesano y orégano.

MARMITAKO

- 1 kg. bonito fresco
- 1kg y ½ patatas
- 2 cebollas
- 4 pimientos verdes
- 3 tomates
- 5 pimientos choriceros
- 1 copa vino blanco
- perejil, sal y aceite

Limpiar el bonito quitándole la piel y las espinas y partirlo en trozos pequeños.

En una cazuela con abundante agua se cuecen con sal las pieles, las espinas y los pimientos choriceros durante 20 min. aprox. Retirar los pimientos y colar bien el caldo. Extraer la pulpa de los pimientos raspando con una cuchara y reservar.

En una cazuela con un poco de aceite sofreír la cebolla, los ajos y el perejil, todo bien picado. Cuando empiece a ablandar, añadir el tomate en trozos sin pepitas ni piel, los pimientos verdes cortados en trozos regulares y dejar cocer durante 15 min. Partir las patatas en trozos e incorporarlas a la cazuela, rehogándolo todo unos minutos y dándole vueltas para que no se pegue. Añadir la pulpa de los choriceros, el caldo colado y la copa de vino. Rectificar de sal. Cuando las patatas estén casi a punto, añadir el bonito y mover circularmente la cazuela para ligar bien todo el conjunto. Dejar cocer ligeramente hasta que el bonito esté tierno. Servir muy caliente.

CREMA DE LIMÓN

- 75 gr. azúcar
- 2 huevos
- la ralladura de un limón
- el zumo de un limón

Al baño maría se mezclan las yemas con el azúcar y el zumo de limón durante 15 min.

Una vez retirado del fuego se le añaden las claras batidas a punto de nieve. A continuación agregar la ralladura de limón y se mueve de abajo hacia arriba suavemente. Meterlo en la nevera en copas de helado y servir frío.

PLUM CAKE DE NUECES

- 300 gr. harina
- 250 gr. margarina
- 400 gr. azúcar
- 4 huevos
- 100 gr. nueces
- ralladura de limón
- 1 sobre de levadura

Batir la margarina con el azúcar hasta que esté cremoso. Añadir los huevos uno a uno, la ralladura de limón, las nueces y la harina mezclada con la levadura.

Se vierte en un molde engrasado y enharinado, se mete en el horno a 180° durante una hora (mejor vigilarlo) y desmoldar cuando se enfríe.

BIZCOCHO DE YOGUR

- 4 huevos
- 250 gr. azúcar
- 125 gr. mantequilla
- 200 gr. yogur natural
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de bicarbonato
- un poco de levadura

Se unta un molde con mantequilla y se calienta al horno fuerte.

Se baten las yemas con el azúcar. Se mezcla con la mantequilla y se añade el yogur y el bicarbonato y se mezcla todo muy bien.

Se montan las claras a punto de nieve, se añade la levadura y se agrega a lo anterior. Se mete a horno medio durante 30 min. aprox.

CREMA DE MANTEQUILLA

- ½ l. de leche
- 75 gr. de azúcar
- 1 cucharadita de maizena
- 2 huevos
- 25 gr. mantequilla
- vainilla

Se hiere la leche. En un cuenco se mezcla la maizena con el azúcar, los huevos enteros y la mantequilla y se une a la leche que se había hervido. Dejar enfriar.

Esta crema puede acompañar pasteles, tartas, galletas, bizcochos, frutas, etc.

PASTEL DE CASTAÑAS

- ½ kg. castañas
- 100 gr. mantequilla
- 100 gr. chocolate de tableta rallado
- 100 gr. azúcar

Se escaldan las castañas en agua hirviendo y se pelan. Se cuecen después en un poco de agua y se pasan por el pasapurés cuando están blandas.

Se mezclan calientes con el azúcar, la mantequilla y el chocolate rallado. Se vierte en un molde cuadrado forrado con papel de plata y untado de mantequilla y se mete en la nevera unas horas.

NATILLAS “ASUN”

- ½ l. de leche
- 1 cuajada
- 4 quesitos
- 4 cucharadas de azúcar
- 4 ó 5 bizcochos de soletilla

Se carameliza un molde (una fuente) y se reserva. Se pone la leche a hervir, se añade el azúcar, la cuajada, los quesitos troceados menudos, los bizcochos también troceados, se mezcla todo bien hasta que quede una pasta homogénea y cremosa. Se vuelca en el molde caramelizado, se deja enfriar y se mete en la nevera dos o tres horas. A la hora de servir, adornar el molde con miel, almíbar, mermelada, nata, etc. NO DESMOLDARLO.

PASTEL CAKE DE MANZANA

- 150 gr. margarina
- 100 gr. azúcar
- 2 huevos
- 150 gr. harina
- 1 sobre levadura Royal
- 2 cucharadas maizena
- ralladura y zumo de 1 limón
- 3 manzanas reineta
- 100 gr. pasas de corinto (opcionales)

Se mezcla la margarina un poco derretida con el azúcar batiendo hasta que blanquee la mezcla. Incorporar los huevos uno a uno sin dejar de batir. Aparte, mezclar la harina, la maizena, la levadura y espolvorearlo poco a poco sobre la masa anterior, hasta que resulte homogénea.

Pelar, cortar y triturar las manzanas e incorporarlas a la masa, junto con la ralladura y el zumo de limón. Echar la masa en un molde cake previamente untado con mantequilla y esparcir las pasas, enharinadas, por encima. Meter al horno moderado, previamente calentado, durante $\frac{3}{4}$ h. aprox. Comprobar con aguja larga. Dejar enfriar y desmoldar.

PAVO RELLENO D. MANUEL

- 1 pavo de unos 4 kg.
- 1/2 kg. carne picada
- 150 gr. jamón serrano.
- 1 huevo
- 1 puñadito piñones pelados
- ciruelas pasas sin hueso
- 2 manzanas reineta
- 1 vasito coñac
- manteca de cerdo
- pimienta molida
- 2 cucharadas de pan rallado
- perejil
- vino blanco

Se amasa la carne picada con el jamón picado, el huevo batido, el pan rallado, la pimienta molida, el perejil picado, los piñones, las ciruelas, las manzanas peladas en trozos y un chorrito de vino blanco.

Se rellena el pavo, al que previamente se le han puesto unas inyecciones de coñac, con esa masa. Se cose el orificio con un poco de bramante y se unta bien todo el pavo con la manteca y se espolvorea con un poco de sal y de pimienta blanca.

Se pone en una fuente de barro al horno previamente calentado y que se haga a fuego moderado (unas 3 h. aprox.). Añadir vino blanco blanco mezclado con un poco de agua cuando vaya estando dorado y regarlo de vez en cuando con ese jugo hasta que se termine de asar.

BIZCOCHO DE CEREZAS

- ½ kg. harina
- ½ kg. azúcar
- 1/8 l. leche
- 3 cucharadas soperas de mantequilla (sin derretir)
- 3 cucharadas soperas de cerezas confitadas
- 3 cucharadas soperas de café.

Mezclar la leche con el azúcar e incorporar la harina removiendo continuamente. Cuando la masa esté cremosa, echarlo en un molde previamente engrasado y meterlo en el horno moderado, previamente calentado. Adornar con más cerezas.

PAN DE PLÁTANO

- 200 gr. harina
- 100 gr. mantequilla
- 100 gr. azúcar
- 4 plátanos
- 1 huevo
- 1 cucharadita levadura Royal

Trabajar la mantequilla ablandada con el azúcar hasta que esté espumosa. Añadir el huevo batido y los plátanos pelados y triturados e incorporar la harina mezclada con la levadura. Mezclar bien esta masa y verter en un molde de cake engrasado. Cocer a horno suave, previamente calentado, unos 50 min. Comprobar con aguja larga.

TARTA DE QUESO

- 250 gr. queso de Burgos
- 1 bote leche condensada pequeño
- 4 huevos
- 1 yogur natural
- ralladura de limón
- una pizca de sal.

Batir todo el conjunto brevemente con la batidora a muy poca velocidad y meter al horno, previamente calentado, en un molde engrasado, durante $\frac{1}{2}$ h. aprox. Comprobar con aguja larga. Desmoldar cuando esté frío y cubrir con mermelada (de fresa, melocotón, arándanos, ciruela, albaricoque, etc.) diluída en un poco de agua. Servir fría.

UVAS A LA CREMA

- ½ kg. uvas blancas
- 1 bote de nata
- ½ vaso miel líquida (100 cm³)
- 1 vaso buen coñac (200 cm³)

Repartir los granos de uva deshuesados, sin romperlos, en copas flauta.

Mezclar bien la miel con el coñac y verterlo sobre las uvas y dejar macerar en la nevera 2 ó 3 horas.

Servir cubierto con la nata y decorar con un grano de uva en cada copa.

TORRIJAS DE MERCHE

- 1 barra pan viejo
- 1 l. de leche. o más
- la cáscara de una naranja
- 8 ó 9 cucharadas de azúcar
- una pizca de sal
- la ralladura de un limón
- 1 palito de canela
- canela molida
- 4 huevos

Se pone a calentar la leche con el azúcar, la cáscara de naranja, la sal y el palito de canela. Mientras, partir el pan en rebanadas gruesas un poco sesgadas y colocarlas en un recipiente hondo de boca ancha. Cuando la leche esté caliente (no hace falta que hierva), apartar la cáscara de naranja y el palito de canela y verterla por encima del pan, despacio, en círculos. Dejar reposar ½ h. aprox. hasta comprobar que el pan está empapado. Aparte, batir cuatro huevos. En un plato mezclar azúcar y canela. Poner una sartén al fuego y cuando el aceite esté bien caliente, rebozar las torrijas en el huevo y freírlas. Se dejan escurrir bien y se pasan por el azúcar y la canela mezclada. Dejar enfriar (si se es capaz) y servir.

ESCABECHE PARA PESCADOS

Se fríe el pescado, salpimentado, con harina. Se quita el aceite sobrante y se dejan como tres o cuatro cucharadas de él. Se fríen ahí 3 ó 4 ajos dados un golpe para reventarlos. Ahí mismo, a continuación, se fríen 2 hojas de laurel y un ramito de perejil. Sobre todo ello se echa un vaso de vinagre y un poco de agua y apenas se deja hervir. Colocar el pescado en el recipiente en el que se vaya a conservar el pescado y echar lo de la sartén por encima. Si no cubriera el escabeche el pescado, añadir más vinagre, ya sin agua. Agregarle unas cuantas bolitas de pimienta en grano. Reposo absoluto, por lo menos, 48 h.

CALAMARES EN SU TINTA

- 1 kg. calamares
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 vaso vino blanco
- la tinta de los calamares

Se pica la cebolla y se pone a freir lentamente en un poco de aceite. Cuando esté frita se añade el ajo y los calamares y se rehoga todo junto unos minutos. Se agrega el vino blanco y se deja cocar un poco.

Se pone la tinta en un colador pequeño y se machaca añadiendo un poco de agua. Se une a los calamares y se añade agua hasta que los cubra. Dejar cocer unos 20 min. aprox.

RABILLO ASADO “MAITE”

- 1 rabillo (espaldilla)
- 2 cabezas de ajo
- cortezas de bacon
- 1 vasito de coñac
- 1 vasito vino blanco
- perejil
- sal y pimienta

Dorar la carne con los ajos enteros y las cortezas de bacon. Cuando esté bien dorado, añadir el vino y el coñac y un poco de agua y cocer durante 20 min. en la olla exprés. Poco antes del final echar la sal y la pimienta y dejar reducir el caldo. Sacar la carne, pasar la salsa por el chino, cortar en rodajas el rabillo y echar la salsa por encima.

EMPANADA CARQUI

Para la masa:

- 1 vaso pequeño de aceite
- 1 vaso pequeño vino blanco
- 1 vaso pequeño agua caliente
- 1 cucharadita levadura de pan
- 1 huevo
- harina, la que admita
- sal

Para el relleno:

- 1 cebolla
- 2 ajos
- 400 gr. atún en escabeche
- tomate frito
- 2 ó 3 huevos duros
- pimienta morrón

Se mezcla el aceite, el vino, el agua caliente. Se va añadiendo la harina poco a poco y la levadura. Amasar todo hasta que esté muy bien ligado, envolver en un paño y dejar en sitio templado una hora y media.

Mientras, cortar la cebolla en tiras y freír a fuego muy suave hasta que se ablande (pochar). Añadir el escabeche y rehogar. Después se agrega el tomate frito y se sigue rehogando. Se parten los huevos en rodajas finas y los pimientos morrones en tiras. Separa la masa en dos partes, una un poco más grande que la otra. Estirar con el rodillo la parte más grande y ponerla sobre un papel engrasado y éste sobre la bandeja del horno.

Se extiende el preparado de la sartén sobre la masa preparada y se colocan por encima de la pasta los huevos en tiras de pimienta. Se estira la otra parte de la masa y se cubre la otra mitad de la empanada procurando cerrar bien todos los bordes. Se pincha con un tenedor repetidas veces la superficie cuidando de no traspasar la parte de abajo y se mete al horno, previamente calentado, durante 1 hora aprox.

HELADO DE CAFÉ

- 2 cucharadas soperas de Nescafé
- 5 cucharadas soperas de azúcar
- 1 tarrina de nata montada de $\frac{1}{4}$ kg.
- 3 huevos

Mezclar el Nescafé con un poquito de agua. Añadir el azúcar, las yemas y la nata y batir muy bien a mano. Añadir las claras a punto de nieve muy duro y meter en el congelador. Hacer la víspera.

FLAN MAMÁ MIBEL

- 1 bote grande leche condensada
- 6 huevos
- 1 y $\frac{1}{2}$ bote (medida del bote de la leche condensada) de leche normal
- 200 gr. avellanas molidas (o coco)

Se carameliza un molde y se reserva.

Se echan las yemas en la leche condensada, se baten las claras a punto de nieve duro y se incorporan. Se mezcla todo y se une la leche normal a las avellanas.

Se calienta al máximo el horno, se vuelca la mezcla en el molde caramelizado y frío y se mete a horno medio durante $\frac{3}{4}$ h.

FABES CON ALMEJAS

- 600 gr. judías blancas (fabes)
- 300 gr. almejas
- 10 cucharadas de aceite
- 1 cebolla grande
- 1 diente de ajo
- perejil
- 1 hoja de laurel
- 1 papeleta azafrán en rama
- 1 pimiento morrón
- 1 cucharadita de harina

Escurrir y lavar las judías previamente remojadas. Se ponen a hervir a fuego lento con agua fría, la mitad del aceite, el laurel, la mitad de la cebolla, el ajo y el perejil. A media cocción se le añade la sal. Se lavan las almejas y se ponen a hervir en un poco de agua. Incorporarlas a las judías.

Se hace aparte un sofrito con el resto del aceite, la cebolla y la harina, el azafrán y las tiras de pimiento morrón. Añadir este rehogado a las judías y dejar cocer hasta que estén en su punto.

LECHE FRITA

- ½ l. de leche
- ¼ kg. sémola de trigo
- 3 cucharadas de azúcar
- vainilla
- 1 flanín chino
- 1 pizca de sal.

En un cazo se pone la leche y, cuando está caliente, se echa la sémola con la sal. Dejar hervir hasta que la sémola esté bien cocida.

En un poquito de leche se pone el azúcar y el flanín y se añade a lo anterior, removiendo continuamente durante unos minutos.

Se aparta del fuego y se extiende en una fuente. Cuando la mezcla está bien fría se corta en trozos regulares, se reboza en harina y huevo y se fríe en abundante aceite bien caliente.

PATATAS AL CABRALES

- 8 ó 9 patatas medianas
- 1 vaso grande de leche
- 30 gr. mantequilla
- 50 gr. queso (Cabrales, Roquefort, azul, etc.)
- 1 huevo
- nuez moscada
- sal y pimienta

Asar las patatas a horno medio durante 1 hora aprox. Sacarlas y cortarlas por la mitad a lo largo. Se vacía cuidadosamente la pulpa para que no se rompa la cáscara, que servirán de cuencos.

Hacer un puré con la pulpa extraída, la mantequilla, el queso, la yema de huevo, la sal, la nuez moscada y la pimienta y añadir la leche suficiente para trabar, pero que quede un puré espeso. Añadir la clara a punto de nieve y mezclar muy bien con el puré removiendo de abajo a arriba. Rellenar con esta pasta los cuencos de patatas. Meter al horno a gratinar unos 10 min.

PASTEL DE QUESO GUAY

- ¼ l. leche
- 2 huevos
- pan de molde
- mantequilla
- 350 gr. jamón de york
- ¼ queso tipo gruyère-

Se mezclan los huevos batidos con la leche. Se unta un molde con mantequilla y se forra el fondo y las paredes con las lonchas de jamón york. Sobre el jamón se pone una capa de queso en lonchas sobre esto, rebanadas de pan de molde rebozadas en el huevo y la leche. Se pone nuevamente una capa de jamón, otra de queso y la de pan. La última ha de ser de jamón. Cubrirlo con papel de aluminio y meterlo al horno durante ½ hora. Cuando entibie desmoldar y servir.

PECHUGAS DE POLLO EN ESCABECHE

- 6 pechugas de pollo enteras
- 1 vaso agua
- 1 cabeza de ajos
- pimienta negra en grano
- 2 hojas de laurel
- la cáscara de una naranja
- 2 ramas de perejil
- sal
- 1 zanahoria
- 2 vasos de vinagre
- 1 cebolla

Poner a macerar las pechugas la noche anterior en una cazuela con todos los ingredientes. Al día siguiente se pone a cocer todo durante $\frac{1}{4}$ h. en la olla exprés. Dejar en reposo por lo menos 48 h.

PIMIENTOS RELLENOS (Otros)

- 2 pimientos rojos por persona
- ½ kg. carne picada
- harina y leche para bechamel
- 1 cebolla
- caldo

Rehogar ligeramente la carne picada. Se hace una bechamel clarita a la que se le añade la carne picada, removiendo unos instantes.

Se rellenan con esta pasta los pimientos bien lavados y quitadas las semillas. Se pasan por harina y se fríen. Se escurren y se colocan en una fuente de barro. En un poco del aceite de freir los pimientos, se dora la cebolla picada, una o dos cucharadas de harina y el caldo (o agua) y se echa la sal. Se cubren los pimientos con esa salsa y se ponen a fuego suave durante ½ h. aprox.

POSTRE DE LIMÓN

- 1 bote leche IDEAL
- 2 sobres gelatina de limón ROYAL
- ½ limón
- 2 vasos de agua
- 1 vaso de azúcar

Se carameliza un molde y se deja enfriar.

En un cacillo al fuego se pone a calentar el agua y el azúcar. Cuando esté caliente se echan los sobres de gelatina y se mezcla bien hasta que se hayan disuelto y se deja hervir un par de minutos. Se retira entonces del fuego y se exprime el limón.

Batir bien la leche, que tiene que estar muy fría, pero no congelada. A continuación se mezcla con el preparado anterior, removiendo muy bien. Se vierte en el molde caramelizado y se mete en el congelador de 8 a 12 h. y, una hora antes de servir, se saca de la nevera.

TARTA DE ARÁNDANOS

- 2 huevos
- 4 cucharadas soperas de azúcar
- 8 quesitos
- 150 gr. mantequilla
- 25 ó 30 galletas María
- nata líquida
- mermelada de arándanos

Triturar las galletas y añadir la mantequilla. Poner una capa fina de esta pasta en un molde engrasado.

Batir los huevos, el azúcar, la nata y los quesitos. Echar esta mezcla sobre el molde de las galletas y meter al horno hasta que se haga (1/4 h. aprox.). Retirar del horno, dejar enfriar y cubrir con la mermelada de arándanos.

CHARLOTA DE CREMA

- 1 l. leche
- 2 flanes chinos
- 3 huevos
- 6 cucharadas soperas de azúcar
- bizcochos de soletilla
- nata montada
- 1 vaso vino dulce (tipo moscatel)

Mezclar la leche, los flanes, el azúcar y las yemas de los huevos. Acercar al fuego, removiendo continuamente y separarlo cuando rompa a hervir.

Batir las claras a punto de nieve y añadir a la mezcla, removiendo de abajo a arriba.

Se remojan los bizcochos en el vino y se forra en el fondo de una flanera grande. Se vierte sobre los bizcochos la mezcla anterior. Se deja enfriar bien en la nevera y se vuelca en una fuente. Se cubre con nata y almendras picadas, guindas, etc.

TARTA DE ZANAHORIA

- ½ kg. zanahorias
- ½ kg. azúcar
- 200 gr. coco rallado
- 1 bizcocho redondo para tarta (comprado).
- ½ vasito de vino dulce (si es para niños, hacer un almíbar muy clarito).

Se limpian y trocean las zanahorias. En la olla exprés se pone un poco de agua, el azúcar y las zanahorias. Se deja cocer ¼ h. desde que pita.

Una vez cocido, se reduce a puré con la minipimer y se mezcla con el coco rallado, reservando un poco para adornar. Se corta en tres rebanadas el bizcocho, que se riega con el vino o con el almíbar para que resulte más jugoso y se rellena con el puré de zanahoria. Se pone un peso no muy ligero encima de la tarta y se deja reposar 24 h. Antes de servirla, espolvorear el coco rallado restante por encima.

MANZANAS FRITAS CON MIEL

- 2 manzanas reineta
- 200 gr. harina de trigo
- 50 gr. harina fina de maizena
- 1 cucharada de aceite
- ½ sobre levadura
- 1 huevo
- 1 vaso de agua, aprox.
- aceite para freir
- miel

En un bol poner las harinas y la levadura. Mezclar bien. Agregar la cucharada de aceite, una yema de huevo y el agua.

Remover bien y añadir la clara montada a punto de nieve. Pelar las manzanas y cortarlas en rodajas, quitando las pepitas y el corazón.

Rebozar las rodajas de manzanas con la pasta y freir en abundante aceite. Al servir las, rociarlas con miel.

ARROZ JAPONÉS

- 1 cebolla
- 4 lonchas de bacon (o jamón York, o pollo cocido, o asado, etc.)
- 2 cucharadas de guisantes
- 1 puñado de pasas de corinto
- 1 manzana
- 1 puñado colmado de arroz por persona
- sal, pimienta y azafrán

Se pica la cebolla y se rehoga en un poco de aceite. Cuando esté muy blandita se añade el bacon y se deja sofreir lentamente. Añadir entonces las pasas y los guisantes y remover para que no se pegue. Cuando todo esté bien sofrito, agregar agua para que dé un hervor durante $\frac{1}{4}$ h. aprox. Entre tanto, pelar la manzana, quitarle el corazón y trocearla en pedazos pequeños y regulares. Añadir a la cazuela cuando lo anterior haya hervido. Dejar cocer unos minutos más y echar el arroz, la sal, la pimienta y el azafrán. Cuando el arroz esté en su punto y seco, servir caliente.

CREMA DE LIMÓN (otra)

- 2 yemas de huevo
- 1 tazón de agua
- 1 taza de las de café, de azúcar
- Ralladura de 1 limón
- Zumo de 1 limón y medio
- ½ taza de maizena disuelta en dos tazas de agua
- 1 cucharadita de mantequilla

Se pone a hervir el tazón de agua con el azúcar y la ralladura de limón y cuando empiece a hervir se le añade la maizena desleída antes en el agua fría. Remover bien para que no se formen grumos. Se deja hervir un poco hasta que espese y se retira del fuego. Se añaden las yemas, el zumo de limón y la mantequilla (cuidando de que no se cuajen las yemas), se vierte en recipientes “ad hoc”, se espolvorea de canela, se deja enfriar y se sirve.

ALBÓNDIGAS EN SALSA

- ½ kg. carne picada de ternera
- 1 huevo
- 1 cucharada pan rallado
- 1 cebolla grande
- Harina
- Aceite
- 1 ajo
- 1 rama perejil
- 1 hoja de laurel
- 1 vasito pequeño de vino blanco
- Una pizca nuez moscada
- Sal

En un cuenco se mezcla la carne, el huevo batido, el pan rallado, la sal y la nuez moscada. Se van formando bolas no muy grandes, se pasan por harina y se fríen en abundante aceite caliente.

Cuando se han frito todas, se escurren bien y se pasan a una cazuela (o la olla exprés). Una vez que el aceite se ha enfriado un poco, se retira el sobrante y se deja el poso de la harina en la sartén. Se pica menuda la cebolla y se fríe, junto con el ajo, a lumbre baja, en esa harina. Cuando la cebolla esté pochada (blandita), se echa agua, la hoja de laurel, el perejil picado, el vino y la sal, Se le da a todo un hervor en la sartén y se agrega a las albóndigas. Se cuece durante 1 hora, aprox. en olla normal ó 20 min. en olla exprés, aprox. Si la salsa no ha espesado bastante, se le da otro hervor, si ha quedado demasiado espesa, se le añade agua.

EMPANADA GALLEGA AL ESTILO NOGUEIRA

- 1 kg. masa de pan de panadería
- 1 kg. de pollo (pechugas y muslos, deshuesado o no)
- 1/2 l. de aceite, aprox.
- 1 cebolla mediana
- 1 diente de ajo
- 5 ó 6 ramas de perejil
- orégano en abundancia
- azafrán abundante
- sal
- harina
- clara de huevo para dar brillo.

El día de antes se trocea el pollo en pedacitos pequeños, se mezcla bien el aceite con la sal (hay que recordar que el aceite anula mucho la sal), el orégano, el azafrán, la cebolla y el ajo machacado con el perejil y se incorpora al pollo, que tiene que quedar bien empapado de esta mezcla. Así se deja macerar toda la noche, removiendo de vez en cuando.

Cuando ya se dispone de la masa (hay que trabajarla cuanto antes porque, si no, se fermenta), se amasa un poco más, se añade un poco de aceite y se mete un poco más de harina poco a poco trabajándola y amasándola hasta que no se pegue a las manos, pero que no resulte dura. Se parte en dos mitades que no sean iguales reservando la más grande para la parte de abajo de la empanada y la más pequeña para la tapa. Se estira la parte más grande con un rodillo dándole la forma que tenga la bandeja donde se ha de cocer, se recoge con cuidado de la superficie de trabajo y se pone en la bandeja untada previamente con un poco de aceite (mejor poner en la bandeja un papel albal o absorbente untado con el aceite). Se va dando forma con los dedos hasta cubrir la bandeja y se rellena con la carne preparada, procurando que no llegue hasta los bordes de la masa. Se estira con el rodillo el otro trozo de masa y se pone sobre lo anterior, cerrando muy bien los bordes para que no se salga el jugo en el momento de cocer. Se pincha con un tenedor varias veces la tapa sin traspasar la parte de abajo, se pinta con la clara de huevo extendida por encima y se mete al horno, previamente calentado, a 200° durante 1 hora aprox.

BUÑUELOS DE BACALAO

- 75 gr. migas de bacalao desalado.
- 1/5 de cerveza
- 1 ajo
- perejil
- sal
- harina
- aceite de oliva
- 1 limón

Se pone en un cuenco la cerveza junto con el bacalao desalado, el ajo muy picadito y el perejil también picado. Con una cuchara se va agregando harina y mezclando hasta que tome consistencia de papilla espesa.

A continuación, se calienta abundante aceite en una sartén honda y se van poniendo cucharadas del preparado.

Se escurren sobre servilletas de papel y se sirven calentitos con limón.

SALSA DE NARANJA Y LIMÓN

- 2 yemas de huevos duros
- 1 yema de huevo crudo
- 1 cucharadita (de las de café) de zumo de limón
- 1 cucharada sopera de zumo de naranja
- 1 vaso (de los a de agua) de aceite
- 1 clara de huevo
- un pellizco de sal y pimienta
- perejil para adornar

Pasar las yemas de huevo duro por un tamiz y luego mezclar con la yema cruda. Añadir los zumos de naranja y limón y sazonar. Echar poco a poco el aceite, removiendo como para una mayonesa. Probar y rectificar de sal, si fuera necesario, Montar la clara a punto de nieve muy firme y agregar a lo anterior, removiendo de abajo hacia arriba.

NOTA.- Esta salsa acompaña perfectamente a espárragos, pescados hervidos y aves asadas.

ARROZ NEGRO

- 1 calamar mediano
- 600 gr. arroz
- 12 gambas grandes
- 2 cebollas
- 2 tomates
- 1,5 l. de caldo de pescado (puerro, zanahoria, cebolla, tomate y raspas y cabezas de pescado)
- 2 dientes de ajo
- 2 ramitas perejil
- aceite de oliva
- sal

Se pelan las gambas y se reservan. Se prepara el caldo de pescado, añadiendo, además, las cabezas y los caparazones de las gambas, dejando que cueza un par de minutos. Colar bien y alargar el caldo hasta conseguir 1 litro y medio necesitado

Se limpia el calamar, separando la bolsa de tinta y cortándolo en trozos pequeños. Se rehoga, en una cazuela de barro, con un poco de aceite y se añade la cebolla finamente picada, removiendo cada poco, hasta que el calamar esté tierno. Se echa el tomate picado y quitada la pie.

Poner la bolsa de tinta sobre un colador y estrujarla con una cuchara sobre la cazuela, añadiendo después un par de cucharadas de agua para aprovechar la tinta. Remover y añadir el arroz, mezclando bien para que se impregne el arroz. Se incorpora poco a poco el caldo de pescado, que se habrá mantenido hirviendo. Cuando rompe de nuevo el hervor en la cazuela, añadir el ajo y el perejil picado o machacado en el mortero y la sal. Bajar el fuego y dejar hervir a cazuela destapada durante 15 o 20 min., hasta que quede seco el arroz. Un par de minutos antes de apagar la lumbre, añadir las colas de gamas. Dejar reposar el arroz antes de servirlo 5 ó 10 minutos.

BESUGO A LA DONOSTIARRA

- 2 besugos de 1kg. aprox.
- 4 dientes de ajo
- 1 guindilla
- vinagre y sal

Se limpia bien el pescado, eliminando completamente las escamas y se seca. Se sazona, tanto por fuera como por dentro y se unta el exterior con aceite.

Se cortan los ajos en láminas muy finas y las guindillas en rodajitas, quitando las pepitas y se prepara un sofrito con cuatro cucharadas de aceite y dos de vinagre por besugo, unos minutos antes de que se termine de hacer el pescado.

Se ponen los besugos en una parrilla y se tienen al fuego 1/4 de hora por cada lado. Cuando el pescado está a punto se coloca sobre una fuente, se abre por la mitad y se le quita la espina central. Se echa el sofrito en el pescado abierto y se sirve caliente.

ENSALADA DE PIMIENTOS Y TOMATES ASADOS (ASADILLO)

- 4 pimientos rojos grandes
- 1 kg. tomates
- aceite de oliva
- sal

Se asan los pimientos y los tomates a horno suave, poniéndolos sobre una fuente para que no pierdan su jugo. Se les da la vuelta de vez en cuando, para evitar que se quemen, procurando que la piel no se rompa. Los tomates tardan menos tiempo en hacerse que los pimientos, luego habrá que retirarlos antes del horno. Se sacan los pimientos del horno y se cubren con un paño para que suden y sea más fácil pelarlos. Retirar cuidadosamente la piel y las pepitas sin que pierdan su jugo. Se retira el corazón del tomate. Se corta en tiras la carne de los pimientos y la de los tomates y se mezclan en una ensaladera con sus propios jugos y se adereza con sal y aceite al gusto.

PORRUSALDA

- 4 puerros
- 1 kg. patatas
- 2 trozos bacalao sin desalar
- 200 gr. calabaza
- 1 diente de ajo
- aceite de oliva
- 1/2 copa vino blanco
- sal

Se pelan y reservan las patatas. Pelar los puerros y cortarlos en tiras estrechas. Pelar la calabaza y cortarla en cuadraditos. Se pela también el ajo, se desmiga el bacalao sin desalar, pero eliminando las espinas y las piel.

Se pone una cazuela honda a la lumbre con un chorrito de aceite, se pica el ajo y se incorpora, añadiendo los puerros y el bacalao. Todo ello deberá rehogarse muy lentamente hasta que los puerros empiecen a tomar color. Se añaden entonces las patatas cortadas en trozos, a ser posible, chascadas (para que el caldo espese). Se rehogan también las patatas durante unos minutos, se agrega el vino y se deja consumir removiendo muy a menudo. Luego se echa agua caliente hasta que cubra las patatas, se añade la calabaza y se deja cocer a fuego lento durante veinte o treinta minutos, se rectifica de sal (si le hiciera falta) y servir muy caliente.

POTAJE DE GARBANZOS

- 500 gr. garbanzos
- 200 gr. espinacas
- 1 huevo cocido
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 4 rebanadas finas de pan
- 100 gr. bacalao
- 1 rama perejil
- aceite de oliva
- sal.

Se remojan 24 h. los garbanzos y el bacalao se remoja sólo unas horas. En una cazuela se echan los garbanzos lavados y escurridos junto con el bacalao desmigado, un chorreón de aceite crudo y agua tibia hasta que los cubra bien, dejando hervir a fuego lento con la cazuela tapada. Mientras, se pica muy fina la cebolla y los ajos, se calienta un poco de aceite en una sartén y se rehoga la cebolla, el ajo, el perejil y las rebanadas de pan hasta que tome color.

En el mortero se machaca el sofrito anterior y la yema del huevo cocido hasta formar una pasta homogénea a la que se añade caldo de cocer los garbanzos y se reserva.

Se lavan y pican finas las espinacas y se añaden a los garbanzos a mitad de cocción. Cuando los garbanzos están casi hechos, se rectifica el punto de sal, se agrega la mezcla del mortero, la clara del huevo picadita y se deja cocer otros quince minutos más. Servir caliente.

SALMOREJO

- 1 kg. tomates maduros
- 1/2 barra pan candeal
- 1 diente de ajo
- aceite de oliva
- sal
- vinagre de jerez (si es posible)

Se escaldan los tomates en agua hirviendo para pelarlos mejor. Se abren en cuatro y se retiran las pepitas, dejando la pulpa cortada en trozos pequeños, que se reserva junto al jugo que sueltan. En un mortero (mejor un dornillo) se machaca el diente de ajo, siguiendo con los tomates y, finalmente con la miga de pan (SIN MOJAR, PORQUE EL SALMOREJO NO DEBE CONTENER AGUA). se añaden dos o tres cucharadas de aceite y se sigue majando hasta que quede fino. Estará a punto cuando el aceite empiece a volver a la superficie. Se le añade sal y vinagre al gusto y se distribuye por la superficie un hilillo de aceite. Hay quien lo adorna con huevo cocido o con jamón muy picados.

ROSQUILLAS “ASUN”

(2 kg. rosquillas)

- 8 huevos
- 5 sobres de litines (ó ½ sobre levadura Royal)
- ½ limón rallado
- 16 cucharadas soperas de leche
- 16 cucharadas soperas de aceite
- 20 cucharadas soperas de azúcar
- 2 kg. harina
- 1 puñadito de anises (opcional)

Mezclar los huevos con la leche y el aceite. A continuación se mezcla la harina con el azúcar, los litines o levadura, la ralladura y los anises. Se junta todo y se amasa muy bien. Se deja reposar una ½ hora con un paño húmedo por encima.

Se toman pequeñas porciones de masa y se les va dando forma. Se pone abundante aceite en una sartén y se van echando las rosquillas cerradas y se hace un corte a lo largo de la rosquilla para que no se abran. Freir y escurrir el aceite sobrante de las rosquillas sobre un papel de cocina. Si se quiere se pone azúcar sobre ellas.

TARTA DE SANTIAGO

- $\frac{1}{4}$ kg. almendras crudas
- $\frac{1}{4}$ kg. azúcar
- 4 huevos
- 2 cucharaditas de harina
- ralladura de $\frac{1}{2}$ limón

Se pasa todo por la minipimer. Se echa en un molde untado de mantequilla y se hornea durante unos 25 min. aprox.

BIZCOCHO MARÍA LUISA

- 2 huevos
- 250 gr. harina
- 200 gr. azúcar
- 1 taza de las de café de aceite crudo
- 1 taza de las de café de leche
- 1 sobre levadura Royal
- la ralladura de 1 limón.

Se mezcla todo, se pone en un molde untado de mantequilla y se mete al horno, que tiene que estar al máximo al principio y luego un poco más suave.

TARTA DE MANZANA

- 250 gr. harina
- 150 gr. mantequilla
- 1 vaso de nata
- 1 kg. manzanas
- 150 gr. azúcar
- 3 huevos
- almíbar de melocotón en conserva con un poco de azúcar
- una pizca de sal

Se amasa la harina con la mantequilla. Se hace una bola y se deja reposar 2 horas. Pasado este tiempo se estira la masa en un molde y se mete al horno durante 15 min. aprox. para hacer una tartaleta.

Se hace una crema con la nata, los huevos y el azúcar. Se trocean dos o tres manzanas peladas y se añaden a la masa. Se vierte la mezcla por encima de la tartaleta. Se adorna la tarta con el resto de las manzanas peladas. Se mete al horno a 160-180° durante 30 min. aprox.

Se desmolda y se adorna con el almíbar para darle brillo.

HUEVOS A LA MIMOSA

- 4 huevos
- 60 gr. jamón
- 2 cazos salsa bechamel
- nuez moscada
- pimienta blanca y sal

Cocer los huevos duros. Pelarlos y cortarlos por la mitad en sentido longitudinal y separar las claras de las yemas. Picar finamente el jamón, añadirle cuatro medias yemas y aplastarlo todo con un tenedor.

Verter 4 cucharadas de bechamel sobre el picadillo y removerlo bien con el tenedor. Rellenar con esta pasta las claras partidas y verter por encima el resto de la bechamel. Espolvorear las yemas restantes por encima y gratinar en el horno durante 10 min. aprox. Servir caliente.

ENSALADA DE POLLO CON SALSA DE AGUACATE

- 1 pollo entero de 1 kg.
- 1 manojo de verduras para el caldo (zanahoria, cebolla, apio y puerro).
- 2 endibias
- 2 manzanas
- 1 limón
- 2 aguacates maduros
- 1 yogur
- sal y pimienta.

Lavar y hervir el pollo en 1 l. de agua con sal y las verduras troceadas. Espumar el caldo y dejar hervir.

Cuando se enfríe, trocear la carne, separar la piel y los huesos. Colar el caldo y desgrasarlo. Reservar $\frac{1}{2}$ vaso del caldo. Lavar las endibias y cortarlas en rodajas finas. Pelar las manzanas y trocearlas en gajos finos, rociándolos con el zumo de limón para que no se pongan negras.

Triturar la pulpa de los aguacates con el caldo reservado, el yogur, la sal, la pimienta y unas gotas más de limón. Cubrir con esta salsa la ensalada del pollo, las endibias y manzanas.

ADOBO PARA PESCADO

- ½ vaso de vino
- ½ vaso de vinagre
- 1 vaso de aceite
- 1 diente de ajo
- perejil
- pimentón
- sal

Se mezclan todos los ingredientes, con el ajo y el perejil machacados.

Se trocea el pescado (si es de pieza grande) y se mete en este adobo durante unas horas. Después se escurre el pescado, se pasa por harina y se fríe en abundante aceite caliente.

CALDO GALLEGO DE JUDÍAS VERDES

- 1 kg. judías verdes
- ½ kg. patatas
- 1 hueso grande de vaca
- 1 punta de jamón
- 1 trocito de unto
- 1 chorizo de guisar

VER MODO DE HACERLO EN PÁG. 61

ADOBO PARA PESCADO (Otro)

- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 rama de perejil
- 1 hoja de laurel
- 1 rama de tomillo
- 1 L. de vino blanco
- ¼ L de vinagre
- pimienta en grano
- sal y aceite.

Poner un poco de aceite en una cazuela y freir a fuego lento la cebolla picada en tiras finas, los ajos ligeramente aplastados y los demás ingredientes, excepto el vino y el vinagre, sazonarlo con sal y dejar que hierva, ahora sí con el vino y el vinagre, despacio, 30 min. Cuando esté frío poner los pescados en este adobo, en un cacharro que no se metálico, dejarlo en sitio fresco de 6 a 12 horas. Cuidar de darle vueltas varias veces para que todo el pescado se empape bien.

El pescado así preparado se puede asar al horno, brasearlo con un poco de liquido del adobo, o incluso freírlo, si se seca bien antes y se reboza con harina.

TARTA MARGARITA

Para la base

- 150 gr. galletas María
- 60 gr- de mantequilla fundida
- Mantequilla para untar el molde

Para el relleno

- 2 cajas queso tipo Philadelphia de 175 gr. c/u
- 150 gr. azúcar
- ½ vaso de nata líquida
- 1 Y ½ cucharada de harina.
- 3 yemas de huevo
- 3 claras a punto de nieve
- ralladura de 1 limón

Se unta un molde de mantequilla y se forra con las galletas trituradas y mezcladas con la mantequilla derretida.

Se mezclan todos los ingredientes del relleno, menos las claras.

Se baten las claras a punto de nieve y se mezclan con cuidado con el preparado anterior.

Se vierte sobre el molde y se cuece durante 1 hora aprox. a horno medio (160°), se saca, se deja enfriar y se desmolda.

BUDIN DE BABI

- 1 paquete palitos cangrejo
- 4 huevos
- 1 bote leche Ideal
- 4 cucharadas tomate frito
- 1 cucharada de maizena
- 1 cucharadita coñac (opcional)
- Mantequilla y sal.

Desmenuzar los palitos, mezclar todo y poner al baño maría en un molde untado de mantequilla.

TRUCHA ASALMONADA

(para 1 kg. o 1 y ½ kg. pescado)

- 1 vaso de sal gorda
- 1 vaso menos un poquito de azúcar.
- 1 cucharadita de eneldo y un poquito de pimienta negra molida (opcional)

Remover todo.

Se pone una bandeja a la que se le echa la mitad de lo removido, se pone sobre esto la trucha limpia, abierta y quitada la raspa y se termina de cubrir con la mitad del preparado. Poner un peso encima.

Dar la vuelta a la trucha todos los días durante 6 días.

Se saca la trucha y se enjuaga muy ligeramente debajo del grifo del agua fría. Se hacen filetitos muy finos. Para servirlos se aliña con aceite de oliva.

También se pueden colgar los filetitos.

TARTA DE QUESO “MENCHU”

- 1 l. de leche
- 2 cajitas queso filadelfia
- 3 sobres de cuajada (en polvo)
- 7 u 8 cucharadas de azúcar
- Galletas (María o Chiquilín)
- caramelo líquido o mermelada

Se separa una taza del litro de leche y se pone el resto a calentar, sin que hierva. Cuando está caliente, se separa del fuego y, aún caliente, se incorpora el queso filadelfia batiendo ligeramente hasta que se deshaga y se añade la cuajada desleída en la taza de leche separada anteriormente. Se agrega también el azúcar y se reserva.

Se cubre un molde con el caramelo líquido o con la mermelada, se vierte el preparado anterior, se cubre con las galletas y se guarda en la nevera un mínimo de 3 horas.

Se humedece un cuchillo y se pasa alrededor del molde y se vierte, dándole la vuelta como una tortilla, sobre una bandeja al efecto.

ESCALIBADA

- 4 pimientos rojos
- 6 berenjenas
- 6 tomates maduros
- 3 cebollas
- aceite de oliva
- sal
- vinagre

Se lavan y se secan bien los pimientos y las berenjenas, untándolos con bastante aceite y se colocan en una fuente de horno.

Se cortan las cebollas por la mitad (o en cuatro trozos, según sean de grandes) y se ponen también en la fuente de horno, junto con los tomates bien lavados.

Se echa un chorro de aceite por encima de los ingredientes y se introducen en el horno, a temperatura media, durante cuarenta y cinco minutos, aproximadamente. (Es conveniente vigilar los tomates y las berenjenas, pues generalmente se hacen antes).

A medida que se van haciendo, se van sacando del horno.

Los pimientos, una vez fuera del horno, se envuelven en papel de periódico y se reservan durante diez minutos para que se enfríen un poco y puedan pelarse bien.

Se quita la piel de las berenjenas, los pimientos y los tomates, se hacen tiras y se coloca en la fuente de servir en la mesa, aliñado con un poco de sal y vinagre.

QUESADA “MARÍA LUISA”

- 2 quesitos
- 1 vaso de los de agua de azúcar
- 1 vaso de los de agua de harina
- 2 vasos de los de agua de leche
- 1 huevo
- 1 cucharadita levadura Royal
- 50 gr. mantequilla
- Ralladura de 1 limón (opcional)

Se pone todo en el vaso de la batidora y se mezcla hasta que quede homogéneo.

Se calienta el horno a fuego medio.

Se unta un molde con otro poco de mantequilla y se vierte la pasta.

Se introduce en el horno moderado $\frac{3}{4}$ h. aprox. y, después, se gratina ligeramente.

TARTA DE MANZANA MERCHE

- 4 manzanas reineta
- 10 magdalenas cuadradas viejas
- 1 sobre de flanín
- 1 cucharadita de mermelada de albaricoque
- 1 poco de canela molida

Se pelan las manzanas, se les quita el corazón y se pican en gajos finos, como para tortilla.

Se calienta el horno a temperatura media.

Se unta un molde de horno con un poco de mantequilla.

Se cortan las magdalenas en tres capas (si están duras, es suficiente desmigalarlas) y se va forrando el molde. Se pone una capa de manzana, otra de magdalenas, reservando para más tarde una capa de manzanas para adornar

Se hace el flanín, según propia receta, como para natillas un poco espesas. Se echa caliente por encima del preparado del molde. Se mete la tarta en el horno y se baja más el fuego. A la media hora se saca, se pone la última capa de manzanas para adornar y se pinta con la mermelada desleída en un poco de agua con la canela en polvo. Se mete nuevamente en el horno y se deja hacer, a horno suave, $\frac{3}{4}$ de hora aprox.

LOMO EMBUCHADO

- 1 cinta de lomo
- Ajo
- Pimentón dulce
- Aceite de Oliva
- Sal

En mucha sal gorda se mete el lomo muy bien cubierto con la sal por arriba y por abajo en un cacharro hondo durante siete días.

A los siete días, se maja bastante ajo y se incorpora el pimentón dulce y el aceite de oliva. Se unta con las manos bien por todo el lomo. Se mete en la malla y se coloca durante 31 días en un lugar al aire que sea fresco, seco y sin sol.... ¡Y SUERTE!

CORDERO AL ESTILO DE LA FINCA

- 1 pierna de cordero recental
- 6 cebollas pequeñas enteras ó tres medianas partidas al medio
- 6 dientes de ajo
- 2 hojas de laurel
- sal
- un chorreón de aceite de oliva
- 1 vaso grande de vino blanco

Se pide al carnicero que la pierna la deje entera, pero marcados los cortes bien calado el hueso.

En una cazuela de barro, se echa el chorreón de aceite y, cuando está caliente, se dora bien dorada por los dos lados la pierna de cordero. Cuando ya está bien frita, se echan las cebollas y los ajos para que también se doren. Por último se echan las hojas de laurel.

A continuación se echa el vino blanco y se termina de cubrir con agua. Se cuece hasta que esté tierno (unas dos horas) y a media cocción se echa la sal.

NOTA: Si se hace en la olla exprés, reducir el agua, cocer a fuego flojo y el tiempo es, aproximadamente , de 50 minutos.

COCHIFRITO

- Cochinillo en trozos pequeños (lo cortan en la carnicería, ellos saben cómo).
- Sal

Se preparan dos sartenes, las dos al fuego. Una de ellas con abundante aceite.

Se sala el cochinillo y se echa en la sartén del aceite y cuando coja suficiente calor, se pasan los trozos a la otra sartén (recuérdese que tiene que estar también al fuego) hasta que se doren los trozos.

Servir bien caliente.

COCHINILLO ASADO

- Cochinillo
- Agua
- Ajos
- Laurel
- Vinagre
- Sal

Se calienta el horno al máximo (250° aprox.) durante 10 minutos. Se sala el cochinillo generosamente y se echa agua abundante con unos ajos enteros, laurel y un poco de vinagre (no mucho, pero sí que dé sabor). La piel del cochinillo se pone hacia arriba, al aire.

Se rocía de vez en cuando con el caldo hasta que la corteza esté dura, aprox. 2 horas y media a 3 horas. Si hiciera falta, añadir un poco más de agua durante el asado.

NOTA.- El vinagre se puede sustituir por limón, pero no queda tan sabroso.

TOSTÓN

- Cochinillo en trozos
- 1 manojo de hierbas (perejil, tomillo, laurel, ajos, etc.)
- Sal

Se prepara la víspera la cocción, de la siguiente manera:

Se prepara el manojo de hierbas

Se cuecen los trozos de cochinillo con las hierbas, pero sin pasarse en la cocción. Se retira del fuego y se deja enfriar con el caldo.

Al día siguiente se calienta el horno a 250° aprox., durante 10 min. Se ponen en una cazuela de barro los trozos de cochinillo con la piel hacia arriba. Se le agrega la gelatina y se asa hasta que la piel esté dura y crujiente.

NOTA.- También se puede freír, en vez de asar.

BIZCOCHO DEL LUNES

- 1 yogur
- 3 huevos
- 3 medidas del vaso del yogur, de harina
- 2 medidas del vaso del yogur, de azúcar
- 1 sobre de levadura
- ½ vaso de yogur de aceite
- ½ vaso de yogur de leche
- un poco de canela (opcional)
- la ralladura de 1 limón (opcional)
- 1 pizca de sal

Se mezcla todo muy bien, se engrasa con un poco de mantequilla un molde de horno y se mete durante 40 min. aprox. en el horno a 180° (horno medio)

MIGAS ILUSTRADAS

- 1 hogaza de pan del día anterior
- 4 cucharadas de aceite
- 1 cabeza de ajos
- 1 pimiento rojo grandecito
- 1 cucharadita de las de café de pimentón dulce
- ¼ kg. Salchichas blancas frescas
- ¼ kg. Chorizo
- ¼ kg. Panceta salada

El día anterior se parte la hogaza en láminas muy finas y pequeñas

Se echa el aceite en una sartén honda y se pone al fuego. Se cortan los pimientos en tiras no muy estrechas y se fríen lentamente, hasta que se doren.

Se sacan y se reservan.

Se pelan los ajos y se fríen en láminas gruesas en el mismo aceite. Se sacan y se reservan.

En ese mismo aceite se tuesta ligeramente pimentón, sin que se quemé para que no amargue. Nada más tostarse el pimentón, se echan las migas y se revuelve continuamente, asperjándolas con agua con los dedos de vez en cuando. Todo eso sin dejar de remover. Se airean las migas levantándolas con la paleta y se machacan continuamente para que se vayan secando.

Antes de que se hagan del todo, se añaden los ajos y los pimientos y se les vuelve a dar unas vueltas para que tomen bien el sabor. (Esta labor es prolongada).

En una sartén, aparte, se fríen, por este orden, la panceta, las salchichas y el chorizo. Se sirve aparte de las migas.

NATILLAS COMO MARIA LUISA

- 2 huevos
- 1 cucharada de maizena
- 4 cucharadas de azúcar
- 2 vasos de los de agua, de leche
- la ralladura de un limón

Se separan las yemas de las claras, que se reservan, y se bate todo en la minipimer. Se mete en el microondas a la potencia máxima durante 4 minutos. Se saca y se bate todo otra vez y se mete en el microondas otros dos minutos. Se vuelve a sacar y a batir otra vez y se mete, por último, dos minutos más.

Se baten a punto de nieve muy duro con un poco de sal las claras de huevo. Se echa por encima de las natillas, se adorna con algunos confites y se mete al grill hasta que se dore un poco. Se dejan enfriar y se sirven.

TARTA DE CUAJADA

- 22 galletas María
- ¼ l. de leche
- ½ l. de nata líquida
- 2 sobres de cuajada
- 2 cucharadas soperas de mantequilla
- ½ vaso (de agua) de azúcar
- Mermelada de fresa, naranja, frambuesa, arándanos, etc. (a elegir)

Se machacan las galletas y se revuelve con la mantequilla derretida.

Se calienta la nata y al comenzar a hervir se le añade la leche y el azúcar junto con los dos sobres de cuajada. Al comenzar de nuevo a hervir, se retira del fuego.

En un molde (de los desmontable) se pone la base de galleta presionando un poco para que quede homogénea en el fondo y se va vertiendo, siempre por la pared del molde, el líquido preparado. Se deja enfriar.

Una vez fría, se pone una capa de la mermelada elegida y se mete en el frigorífico.

MERLUZA RELLENA

- 1 merluza abierta y sin espinas
- Rape
- Calamares
- Langostinos
- Palitos de cangrejo
- 1 lata de atún en aceite
- 2 huevos duros
- pimiento morrón
- tomate frito
- mayonesa
- 1 rama de perejil

Se cuecen por separado el rape, los calamares, los langostinos y los huevos. Se descongelan los palitos de cangrejo.

Se trocea lo anterior muy picadito, sy se añade, sin aceite, la lata de atún y el tomate frito.

Con esta mezcla, en frío, se rellena la merluza y se cose con hilo. Se envuelve en papel de plata y se cuece entre 15 y 20 min. aprox.

Una vez cocida, se quita el papel de plata y se deja enfriar y escurrir.

Cuando esté fría se coloca en una fuente de servir y se cubre con mayonesa decorándola con perejil, pimiento morrón y huevo duro.

MARMITAKO DE SALMÓN

- 800 gr. De salmón fresco
- 2 zanahorias
- 1 diente de ajo
- 6 patatas
- 1 puerro
- 300 gr. De almejas
- 1 rama de apio
- perejil picado
- aceite de oliva
- sal

Se pide en la pescadería que corten el salmón en un trozo quitando la piel y las espinas, pero se recogen.

Se prepara con las raspas y la piel un caldo con la cebolla, el puerro, las zanahorias y el apio. Se pasa por un colador muy fino y se mantiene al fuego en una cazuela para que no se enfríe.

Se pocha en una cazuela con aceite de oliva la otra mitad de la cebolla y el ajo. Se añaden las patatas cortadas en trozos mediano. Se sazona, se rehoga un par de minutos y se añade el caldo y un poco de perejil picado. Se deja cocer a fuego lento unos 25 o 30 min.

Se sazona el salmón cortado en trozos y se incorpora a la cazuela junto con las almejas. Se deja cocer 5 min. y se sirve bien caliente.

TARTA DE GELATINA DE NARANJA O LIMÓN

- 1 sobre de gelatina de naranja o limón
- 1 vaso de agua
- 1 vaso de zumo de naranja o limón
- ½ vaso (de agua) de azúcar
- 400 ml. de nata líquida
- Bizcochos sobaos pasiegos.

Se calienta el agua y al comenzar a hervir se añade la gelatina y se da vueltas para que no se hagan grumos. A continuación se añade la nata, el zumo y el azúcar y cuando rompa a hervir nuevamente se retira y se pone en un molde normal dejando que se enfríe.

Se parten los sobaos pasiegos y se ponen por encima cubriendo toda la tarta (con cuidado de que no se hundan) se tapa con papel de plata y se pone en la nevera.

A la hora de servir, se da la vuelta en una fuente (para desmoldar)

CORDERO EN SALSA

- 1 pierna de cordero deshuesada y en filetes
- ½ vaso (de los de agua) de coñac
- 1 cucharada sopera de harina
- 3 dientes de ajo
- Perejil (en ramitas)
- Aceite para freir
- Sal
- Agua

Se fríen ligeramente los filetes de cordero y se apartan en olla a presión.

Se machacan los ajos y el perejil y la sal al gusto y se fríe en un poquito del aceite donde se han frito los filetes. Se añade la harina, se remueve, y se agrega el coñac. Se deja hervir unos minutos y se añade el vaso de agua.

Se retira del fuego y se incorpora a la olla donde se apartaron los filetes.

Se pone la olla a presión a hervir durante 15 min. aprox.

PASTEL DE ATÚN (OTRO)

- 4 huevos
- 1 bote pequeño de leche evaporada IDEAL o 1 brik pequeño de nata líquida
- 3 latas de atún en aceite pequeñas o 1 lata grande
- Una pizca de tomate frito
- Pan rallado
- Mantequilla

Se unta una fuente de microondas con la mantequilla y se espolvorea el pan rallado.

Se pasa por la batidora el resto de los ingredientes y se incorpora a la fuente.

Se pone en el microondas, a temperatura moderada (nº 7 o equivalente), durante 10 minutos.

Se deja enfriar y se desmolda. Se acompaña de mayonesa o salsa rosa.

El atún puede sustituirse por gambas, espárragos, langostinos, etc.

TARTA DE CUAJADA (OTRA)

- 1 l. de leche
- 9 cucharadas de azúcar
- 2 sobres de cuajada
- 1 caja de queso tipo Philadelphia
- 2 huevos batidos
- Caramelo líquido para el molde
- Bizcochos de soletilla o galletas (para hacer la base)

Se baten todos los ingredientes en la batidora. Se ponen a hervir al fuego, dándole vueltas hasta que espese. A continuación, se vierte en el molde caramelizado y se cubre con los bizcochos o las galletas. Meterlo en el frigorífico hasta el día siguiente, y una vez que está cuajado desmoldarlo y darle la vuelta de modo que los bizcochos queden en la base.

PATATAS CON QUESO

- 800 gr. de patatas
- 4 dientes de ajo
- 1 l. de leche
- 1/2 l. de nata
- Sal y pimienta
- Queso rallado

Se pone la leche y la nata a cocer junto con los ajos picados. Se cortan las patatas en lonchas de 1/2 cm. de grosor y se incorporan a la leche con la nata. Se deja cocer hasta que estén blandas, 30 minutos aproximadamente. Se echa la sal y la pimienta y se reparte en cazuelitas individuales, espolvoreando con queso rallado y se pone a gratinar.

Se sirven calientes, adornando con una ramita de perejil.

MASA PARA BUÑUELOS

Ingredientes para 4 ó 5 personas.

- 300 gramos de harina.
- 1 vaso y medio de leche fría.
- 3 cucharadas de vino blanco.
- 1 huevo.
- 1 cucharadita de levadura.
- Aceite y sal.

En un recipiente se mezclan la harina, la levadura y un poco de sal. En el centro se hace un hueco y se vierten en él tres cucharadas de aceite, el vino y la yema del huevo. Se revuelve todo bien con una cucharada, agregando poco a poco la leche hasta formar una pasta consistente. Es importante saber que, si se quiere hacer una pasta más ligera para combinar con alimentos salados, la leche puede ser sustituida por cerveza. Si la masa se destina a rebozos, se reducirá la cantidad de líquido -leche- a la mitad y se suprimirá el vino.

En el momento de freír los buñuelos, se añade a la masa anterior la clara de huevo montada a punto de nieve para que los haga más esponjosos. Los buñuelos han de freírse en abundante aceite muy caliente. Se cogen pequeñas porciones de pasta con una cuchara y se echan en la sartén -ayudándose con otra cuchara-. Cuando las primeras estén fritas, se sacan y se continúa friendo el resto de la masa de la misma manera. Ya fritos los buñuelos, se escurren sobre el papel de cocina y se sirven muy calientes. Estos buñuelos se pueden servir así o bien cortados por la mitad y rellenos con nata, crema pastelera, crema de chocolate, mermelada, etc.

GARBANZOS CON CHORIZO

- 1/2 kilo de garbanzos
- 150 gr. de tocino magro
- 100 gr. de chorizo
- 1 cebolla y 2 tomates
- 1 diente de ajo
- 1/2 cucharada de pimentón
- Unas hebras de azafrán
- 1 cucharada de perejil picado
- Aceite y sal

Se dejan en remojo los garbanzos en agua templada y sal durante 24 horas. Se enjuagan y se escurren. Se corta el chorizo y el tocino en trozos. Se ponen los garbanzos en una cazuela, se cubren con agua hirviendo y se añade el chorizo y el tocino. Se deja cocer a fuego muy lento hasta que estén tiernos, unas 3 horas más o menos.

Se pela y ralla la cebolla y se pica el diente de ajo muy fino. Se escaldan los tomates, se pelan y se pican. Se calientan 3 cucharadas de aceite en una sartén y se rehoga la cebolla. Se añaden los ajos, los tomates, el pimentón, el azafrán machacado y disuelto en un poco de agua y el perejil picado. Se sofríe y se vierte sobre los garbanzos. Se remueve, se sazona con prudencia y se deja cocer otra 1/2 hora aproximadamente.

MASA PARA CRÊPES

- 150 gramos de harina.
- 2 huevos.
- 1 vaso de leche grande.
- 1 cucharada de coñac.
- 1 cucharada de azúcar.
- Aceite y sal.

En un recipiente se mezclan la harina, el azúcar y un pellizco de sal. En el centro se vierten los huevos batidos, una cucharada de aceite y el coñac. Se remueve todo con ayuda de una cuchara de madera hasta formar una masa, procurando que no salgan grumos, y se va añadiendo poco a poco la leche. Aunque la masa de crêpes se puede usar inmediatamente, es preferible dejarla reposar al menos durante una hora, agregando entonces un poco de leche si la masa estuviese espesa.

Para freír las crêpes conviene utilizar dos sartenes medianas. Se echa un chorro de aceite en ambas y se calientan muy bien. Luego, se elimina el exceso de aceite que pudiera tener y se vierte en una de las sartenes un poco de masa hasta que cubra el fondo. Mientras cuaja, se echa en la otra sartén otro poco de masa. Cuando la primera haya cuajado, se le da vuelta y luego se retira a una fuente, haciendo después lo mismo con la segunda. El resto de las crêpes se harán de igual modo, tapándolas con papel de aluminio para que no enfríen.

TARTA DE LIMÓN

- 1 bote pequeño de Leche Condensada
- 150 gr. de galletas
- 80 gr. mantequilla
- 100 c.c. (1/2 vaso) de jerez dulce
- 3 huevos
- 100 c.c. de zumo de limón
- 1 cucharadita de corteza rallada de limón

Mezclar las galletas molidas, la mantequilla derretida y el jerez y forrar el molde con esta pasta (22 cm. Ø).

Mezclar las yemas con la leche, añadir la corteza rallada y el zumo de limón y verter en el molde.

Cubrir la tarta con las claras a punto de nieve, espolvorear con el azúcar y dejar a horno suave hasta que se dore (\pm 15 minutos).

PISTO

- 3 calabacines medianos
- 1 Kg. tomates para freir
- 1 cebolla grande
- 4 pimientos pequeños o 2 grandes
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- azúcar
- sal
- comino molido

En una sartén, con una cucharada de aceite se ponen a freir los tomates pelados y cortados en trozos pequeños.

Se lavan los calabacines y los pimientos y se pican en rodajas finas. Se pica la cebolla en lonchas finas y se ponen a freir muy lentamente en una sartén con la otra cucharada de aceite.

Cuando el tomate ya esté hecho (se comprueba fácilmente cuando al retirarlo hacia atrás con la paleta no suelta nada de líquido), se echa una cucharada grande de azúcar, un poquito de sal y un poquito de comino molido. Si se quiere, se pasa por el pasapurés para quitarle las pepitas.

Cuando esté el resto de la verdura tierna y doradita, echar el tomate frito, remover, dar un último hervor y rectificar de sal.

GUISANTES CON HUEVO

- 1 paquete guisantes congelados
- 1 huevo duro
- 2 cucharadas de aceite
- 1 cebolla mediana
- 1 diente de ajo
- 2 ramas de perejil
- 1 hoja de laurel
- ½ vasito de vino blanco
- sal

Se pela y corta la cebolla en trocitos muy pequeños. Se pone a freír en una cacerola con el aceite. Cuando esté doradita, se echa el vino, un vaso de agua, la hoja de laurel, y el ajo y el perejil machacados y se deja hervir unos 15 min., luego se echan los guisantes, dejándose cocer de nuevo hasta que estén tiernos. Se corta y pica el huevo cocido, se incorpora a los guisantes y se da un último hervor.

Incorporar la sal al final e la cocción de los guisantes para que no pierdan mucho color.