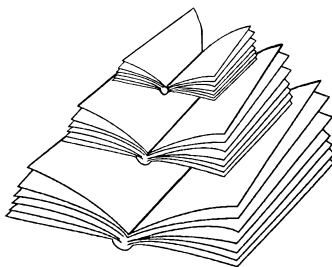




Los jóvenes aprendices de la vieja cocina

Edición digital a partir de la impresa
España por Gráficas Varona



**Colección
Bernardino Sánchez**

**Ediciones Bracamonte
Peñaranda de Bracamonte, MIM**

La **Colección Bernardino Sánchez** es una iniciativa de la Biblioteca Municipal de Peñaranda de Bracamonte (Salamanca) que, apoyándose en las nuevas oportunidades que ofrecen las actuales tecnologías de comunicación, pretende fomentar la creación y la difusión de obras y autores vinculados a la comunidad peñarandina.

Sus publicaciones son siempre en formato digital y su difusión, gratuita.

La **Biblioteca Municipal de Peñaranda** está ubicada en y gestionada por el Centro de Desarrollo Sociocultural de la Fundación Germán Sánchez Ruipérez.

Ediciones Bracamonte es un sello editorial perteneciente al Excmo. Ayuntamiento de Peñaranda de Bracamonte, cuya gestión corresponde asimismo al Centro de la Fundación.

Diseño de portada e interiores
Isabel María Martín

Composición y maquetación
Alumnos de Garantía Social
Isabel María Martín y Joaquín Pinto

Coordinación Editorial
Fundación Germán Sánchez Ruipérez

© de esta edición Ediciones Bracamonte, 1999
Fundación Germán Sánchez Ruipérez
Centro de Desarrollo Sociocultural
Plaza España, 14
37300 Peñaranda de Bracamonte (Salamanca)
www.fundaciongsr.es/penaranda

Depósito legal: S.1081-1999

Los jóvenes aprendices de la vieja cocina



Ediciones Bracamonte
Peñaranda de Bracamonte, 1999

Índice

Primeros platos.....	7
Carnes.....	29
Pescados	49
Postres.....	61
Índice alfabético	73

Este cuaderno de recetas sale a la luz después de un año de trabajo, saldado con éxito, con los alumnos de Garantía Social. Resalto, en este momento, que a parte de mi trabajo y el del personal de esta casa, tanto el Ayuntamiento de Peñaranda de Bracamonte como la Fundación Germán Sánchez Ruipérez se han prodigado sin medida en todo aquello que requerí como necesario para la realización del curso.

Este pequeño libro de cocina ha servido para plasmar la centenaria historia gastronómica del **Restaurante Las Cabañas**. En sus páginas podemos encontrar recetas clásicas, de toda la vida, como homenaje a la más pura tradición, conjugadas sin ruptura con fórmulas de autor elaboradas por los propios alumnos y emplatadas con esmero, para su posterior servicio. En éstas últimas, suculencia y armonía gustativa conviven con los nuevos ingredientes, el color y la presentación decorada, como muestra de la cocina moderna que este restaurante, actualmente, ofrece a sus comensales.

La necesidad de la cocina es la reflexión primaria que sintetiza la trayectoria de mi vida profesional. Trayectoria que afortunadamente he podido realizar gracias a la colaboración de mi madre y mi hermano, que me han concedido la posibilidad de que en el **Restaurante Las Cabañas**, diera rienda suelta a mis inquietudes culinarias, mezclando sin merma imaginación y calidad hasta dar con la simbiosis mágica de la cocina de nuestros días. Sirvan estas palabras para la presentación de este **Los jóvenes aprendices de la vieja cocina** y como plasmara la Condesa de Pardo Bazán, excepcional escritora y gastronoma, en el prólogo del gran recetario **La cocina moderna**, *el comer se humaniza cada día más. Ya no es engullir de la bestia hambrienta. También en la mesa puede el espíritu sobreponerse a lo material.*

¡Qué así sea! Y que este modesto cuaderno de recetas, en la medida de lo posible, pueda contribuir a ello. ¡Buen provecho!

Gerardo Díaz

Hace cinco años empezamos a colaborar con el Ministerio de Educación y Cultura en los programas de Garantía Social, llevados sin duda por un afán de mejorar la educación de los jóvenes de nuestra ciudad y comarca. Desde entonces, en esta tarea siempre han aparecido colaboradores desinteresados que, aportando en lo económico y lo material, suman, sobre todo, su esfuerzo e ilusión al nuestro con el fin de ayudar a estos alumnos que, por unas u otras causas, han tenido algún que otro problema en su etapa estudiantil. Problemas que se han visto reflejados, sin duda, en su formación académica, pero, y esto lo afirmo con absoluta sinceridad, pues me siento afortunado de ser su alcalde, nunca han puesto en evidencia malas maneras o formas deshonestas ni para sus compañeros, ni para las personas que con ellos han trabajado, ya como profesores o como gestores. Motivo por el cual es sencillo augurarles un buen futuro personal.

Quien vea en los libros de cocina simplemente un conjunto de recetas y elaboraciones, está mirando sin ver, ya que virtudes como la paciencia, el amor, la generosidad, que en las recetas no se expresan, entran junto a los ingredientes a formar parte, de igual a igual, de todas las elaboraciones. Por eso este discreto cuaderno no es sólo un conjunto de recetas, sino un conjunto de cualidades humanas que Gerardo Díaz, cocinero de Las Cabañas, junto a los alumnos de Garantía Social ponen, generosamente, a nuestro servicio como pequeño compendio de cualidades humanas.

Doy las gracias a todos los alumnos y añado un sincero agradecimiento al **Restaurante Las Cabañas**: Mari, Gerardo y Vicente, sin cuyos desvelos hubiera sido imposible la realización de los contenidos de este libro. Gracias, también, a **Caja Duero** no sólo por echar una mano en este momento sino porque siempre está a nuestro lado en el desarrollo cultural de Peñaranda de Bracamonte.

Isidro Rodríguez Plaza
Alcalde de Peñaranda de Bracamonte



Primeros platos

A rroz con marisco

Ingredientes: 1 kilo de arroz, 8 cigalas, mejillones, almejas, gambas, aceite, ajo, 1 pimiento verde, 1 tomate, 1 cebolla, azafrán y sal.

Preparación: se rehogan los dientes de ajo y se retiran a un platito. En el mismo aceite, se rehogan las cigalas, los mejillones, las gambas y las almejas. Posteriormente y en este aceite, se dora la cebolla muy picada, el pimiento verde y el tomate en dados. Se sacan en su punto, se vierte el arroz, se rehoga y se reserva para después. Empapar el refrito con el doble de agua, añadir el azafrán, sazonar y cocer las gambas peladas, los mejillones y las almejas sin la concha, con el arroz. Como decoración las cigalas se colocan enteras sobre el arroz.

Coliflor rebozada a la crema

Ingredientes: 2 coliflores, ½ litro de leche, 1 cebolla, sal, pimienta, aceite, harina, pan rallado y 3 huevos.

Preparación: se cuece la coliflor cortada, se empana y se fríe. Paralelamente preparamos una salsa bechamel, igual que en la receta *Puerros al horno*, con la que se cubre la coliflor. Gratinar al horno a 200°C, durante 6 minutos.

T arrina del pico

Ingredientes: pimientos, las yemas de 8 huevos, ajos, sal, azúcar, ¼ litro de nata líquida, pimienta, mantequilla y pan rallado.

Preparación: se asan los pimientos con ajo, sal y azúcar. Se pasan por el pasapurés y se reservan. Se baten las yemas de huevo con la batidora, se añade la nata, la sal y la pimienta dejándolo todo bien batido. Después se añaden los pimientos.

Se unta en un molde, la mantequilla y se espolvorea con pan rallado. Se mete todo esto al baño María a 200°C, durante 15 minutos.

Ideal para acompañar todo tipo de asados y estofados.



Sopa de verdura

Ingredientes: 2 zanahorias, patatas, guisantes, judías verdes, coliflor, brocoli, coles de Bruselas, espárragos trigueros, berza, repollo, ajos, aceite, trocitos de jamón, sal y pimienta.

Preparación: se pica toda la verdura en juliana y se pone a cocer. Cuando esté bien cocido se añade un sofrito de jamón y ajo, salpimentamos y servimos.

A guacates rellenos

Ingredientes: 2 aguacates bien maduros, 200 gramos de atún, 100 gramos de guisantes cocidos, 1 cebolla, perejil, 1 tomate, 2 huevos duros, salsa rosa, sal, lechuga y el zumo de un limón.

Preparación: picar el atún, la cebolla, los guisantes, el perejil, el tomate y los huevos, salar ligeramente y reservar la mezcla. Introducir los aguacates durante 2 minutos en agua hirviendo; cortarlos por la mitad en sentido longitudinal, retirar la pulpa, ponerlos en un plato y rociarlos con el zumo del limón, para que no se ennegrezcan. Rellenar con la mezcla y poner sobre ellos lechuga picada y salsa rosa.

Champiñón al ajillo

Ingredientes: 500 gramos de champiñón natural, 5 dientes de ajo, aceite, sal, pimienta y tacos de jamón a discreción.

Preparación: se limpian los champiñones, se les corta el tallo, se parten por la mitad y se saltean brevemente, para que no pierdan el agua. En una sartén se hace un sofrito con el ajo y el jamón, una vez frito se añade los champiñones y se salpimenta.



A lcachofas rellenas

Ingredientes: 8 alcachofas, 200 gramos de jamón, aceite, 1 cebolla, 2 cucharadas de harina, mostaza y 2 huevos cocidos.

Preparación: se preparan las alcachofas quitándose el tronco y las primeras hojas. Se cuecen en agua hirviendo con sal. Cuando estén en su punto se dejan escurrir. Se pica el jamón y los huevos, se vacían las alcachofas para rellenarlas con el picadillo y se fríen en aceite muy caliente. En el mismo aceite se rehoga la cebolla y se le añade un poquito de mostaza, harina y un cacito de caldo de cocer las alcachofas. Añadir esta salsa a las alcachofas y dejar cocer 30 minutos.

T ostas de boletus, Edulis u H ongos

Ingredientes: 500 gramos de hongos frescos, queso en lonchas, 1 cebolla, 12 colas de langostinos, pimienta y sal.

Preparación: freír la cebolla y añadir los hongos y las colas de langostinos cuando esté frita. Rehogar bien todo, salpimentar y añadir el queso para que se funda. Servir con pan tostado.

A rroz en ensalada

Ingredientes: 2 tazas de arroz, guisantes, 1 lata de pimientos morrones, atún en aceite, un chorro de limón, 1 lata de guisantes cocidos, sal, 2 huevos cocidos y aceite.

Preparación: en una olla exprés, durante unos 10 minutos, se cuece el arroz en abundante agua, con una cucharada de sal gorda y el chorro de limón. Escurrir y lavar al chorro de agua fría. Una vez "seco" se echa en un cuenco y se le agrega media lata de guisantes, media de los pimientos morrones, el atún y se rectifica de sal, si es preciso. Se remueve con un chorro de aceite y se adorna con los huevos cocidos, el resto de los guisantes y de los pimientos.



Crema de marisco

Ingredientes: 100 gramos de harina de maíz, 1 cola de rape, 250 gramos de langostinos, 250 gramos de gambas, sal, pimienta, 1 copa de coñac, ajos, almendras, tomate frito y 1 cebolla.

Preparación: se cuece todo el marisco y el pescado con abundante agua. Al cocer se obtiene un fumet, se desmenuza todo y se reserva. Se coloca el fumet en un cazo, se salpimenta y se añade el machao, ajos machacados con almendras tostadas y una copa de coñac. Se prepara un sofrito con el tomate y la harina de maíz, mezclamos todo y cocemos. Al final, añadiremos el marisco y el pescado desmenuzado y limpio.

Tortilla riojana

Ingredientes: 10 huevos, 1 pimiento morrón, 6 espárragos blancos, 150 gramos de guisantes, jamón cortado en tacos, 12 colas de langostinos, sal y aceite.

Preparación: se baten los huevos y hacemos una tortilla a lo tradicional, con todos los ingredientes bien picados.

Cardo con alcachofas

Ingredientes: 2 cardos, 16 alcachofas, 100 gramos de jamón, 1 cucharada de harina, 2 cucharadas de aceite, 2 decilitros de caldo de la cocción, agua y sal.

Preparación: quitar las ramas gruesas a los cardos dejando las pencas del centro. Cortar en trozos de 2 centímetros y poner en una cazuela con agua en remojo. Se pone una cazuela con agua y sal a hervir, y cuando cueza introducir el cardo sin que se corte la ebullición, dejando cocer 4 horas. Se limpian las alcachofas dejando sólo los corazones, se las parte a la mitad y se las pone a hervir en agua con un poco de sal, durante 20 minutos. Rehogar el jamón en trocitos y añadir la harina, el caldo de cocción, los cardos y las alcachofas. Estofar todo bien.



Berenjenas al horno

Ingredientes: 4 berenjenas, 250 gramos de carne picada, orégano, 1 cebolla, 2 pimientos, 2 calabacines, 2 dientes de ajo, tomate frito, sal, pimienta, y 8 lonchas de queso.

Preparación: se abren las berenjenas a la mitad y se les añade sal y aceite. Se meten en el horno; mientras, en una sartén se fríen las verduras y la carne. Una vez asadas, se rellenan con el sofrito anterior más la pulpa. Disponemos las berenjenas en una fuente de horno y cubrimos con un sofrito preparado con el tomate y el orégano. Tapamos con las lonchas de queso y gratinamos al horno a 180°C durante 7 u 8 minutos.

Canelones de espinacas

Ingredientes: 12 canelones, 400 gramos de espinacas, 250 gramos de requesón, 50 gramos de mantequilla, 50 gramos de pasas de corinto, 30 gramos de piñones, ½ litro de bechamel clarita, 50 gramos de queso gruyere rallado, nuez moscada, sal y pimienta.

Preparación: cocer las espinacas, picarlas y saltearlas en una sartén con mantequilla. Añadir las pasas remojadas, los piñones y salpimentar. Rehogar para que queden bien impregnadas de sabor y añadir el requesón picado. Rellenar los canelones y colocarlos en hileras, en una fuente con la bechamel y el queso, dejar en el horno a 200°C durante 15 minutos.

Puding de castañas

Ingredientes: 1 kilo de castañas, 3 hojas de gelatina, ½ litro de nata, 6 huevos enteros, sal y pimienta.

Preparación: cocer las castañas y pelarlas, añadir las hojas de gelatina una vez lavadas en abundante agua fría y bien escurridas, la nata, los huevos, la sal y la pimienta batiendo bien esta mezcla. Meter al horno a 180°C durante 1 hora. Dejar enfriar antes de servir. Ideal para acompañar platos de caza, liebre, perdiz o lomo de ciervo.



A rroz marinero

Ingredientes: 1 kilo de arroz, 1 kilo de chopitos o calamares pequeños, 250 gramos de colas de langostinos, 2 litros de caldo de pescado, 6 dientes de ajos, agua, aceite, sal y 3 ramitas de azafrán.

Preparación: poner en el fondo de la paellera el aceite, el ajo, cortado muy fino, los chopitos y las colas de langostinos, y rehogamos hasta que todo esté muy doradito. Cuando se haya soltado la sustancia, se añade el arroz, el azafrán y posteriormente agua. Hervir durante 15 minutos y dejar reposar tapado durante 5 minutos. Adornar con tiras de pimiento rojo y verde.

Empanadillas de hongos y langostinos

Ingredientes:

Para la masa: 500 gramos de harina, 10 centilitros de agua, 10 centilitros de manteca de cerdo y sal.

Para el relleno: 500 gramos de hongos frescos, queso en lonchas, 1 cebolla, 12 colas de langostinos, pimienta y sal.

Preparación: se amasan todos los ingredientes hasta conseguir una masa quebrada y se reserva.

Para el relleno: se fríe la cebolla y cuando esté frita, añadir los hongos y las colas de langostinos. Cuando esté todo bien rehogado, salpimentar y añadir el queso, para que se funda. Una vez frío el rehogado de hongos y langostinos, la masa se extiende y se corta en círculos de 1 cm. de espesor, se rellena y se cierra artesanalmente. Después se fríen en abundante aceite.

Patatas gratinadas

Ingredientes: 6 patatas medianas, 3 dientes de ajo, 1 cucharada de perejil picado, aceite, 2 yemas de huevo, 100 gramos de bacon o jamón serrano, queso en lonchas, sal y pimienta.

Preparación: asar las patatas, partirlas por la mitad y retirar al máximo la pulpa. Mezclar la pulpa de las patatas con las yemas, los ajos machados, el aceite, el perejil, la sal y la pimienta. Rellenar las patatas con la mezcla, colocar encima el bacon o jamón serrano y el queso. Poner al horno hasta que estén bien doradas.



Crema de ave y almendras

Ingredientes: 1 gallina, 3 puerros, 2 zanahorias, 2 ramas de apio, 1 cebolla picada, 5 clavos de olor, 12 gramos de pimienta, 100 gramos de almendras mojadas, 50 gramos de almendras en láminas, ¼ de litro de nata líquida, 4 yemas, sal, pimienta y nuez moscada.

Preparación: hacer un caldo, el día antes, con la gallina, las verduras y las especias, dejar dos horas cociendo, dejando enfriar lentamente. El mismo día, desgrasar y colar el caldo. Poner a hervir durante 15 minutos con las almendras mojadas, dejar reducir y colar. Cortar la gallina en juliana y tostar las láminas de almendras en el último momento. Añadir la nata con las yemas disueltas y calentar sin dejar hervir. Servir con la juliana de gallina y las almendras tostadas.

Sopa castellana

Ingredientes: 100 gramos de manteca de cerdo, 100 gramos de jamón, 150 gramos de pan duro, 1 cucharada de pimentón dulce, ajos, 6 huevos escalfados, 1 litro de agua y unos granos de comino.

Preparación: en una sartén se funde la manteca y se añaden los ajos. Cuando estén ligeramente dorados se les agrega el jamón, las rebanadas de pan y el pimentón rehogándolo durante 2 minutos, después agregar el agua y sazonar. Verter en cazuelas de barro y agregar unos huevos escalfados en el horno.

Cóctel de marisco

Ingredientes: 100 gramos de lechuga, media manzana, 20 langostinos cocidos, 4 gambas cocidas, 10 cucharadas de mahonesa, 4 cucharadas de tomate kepchup, una pizca de mostaza y un golpe medido de brandy.

Preparación: en una copa de cóctel se coloca la lechuga cortada en juliana muy finita y se añade la manzana hecha tiras delgadas, 5 langostinos cocidos, pelados y cortados en pedacitos muy finos y 10 gambas preparadas de igual forma. Para terminar, se añade a todo una salsa rosa al gusto. Se deja enfriar.

Coliflor al horno

Ingredientes: 1 coliflor grande, ¾ de litro de leche, 2 cucharadas de harina, 1 huevo, nuez moscada, orégano, mantequilla, queso, sal y tomates maduros o un bote de tomate natural pelado.

Preparación: se parte la coliflor en trozos no demasiado pequeños, se hierve con sal gorda, se escurre y se reserva. Se prepara una salsa bechamel derritiendo la mantequilla en una cazuela, junto a la harina, la leche y un poco de nuez moscada.

Se unta una bandeja de horno con aceite y se añade parte del tomate, sal, azúcar y orégano, encima se pone una capa de coliflor, la bechamel, otra de coliflor, el tomate y así sucesivamente, siempre que la última sea de la salsa bechamel. Batir el huevo y añadirlo por encima para que gratine con queso. Meter en el horno a 180°C durante 10 minutos y servir muy caliente.

Puerros al horno

Ingredientes: 12 puerros de buen tamaño, mantequilla, agua, sal, 12 lonchas de jamón dulce, 1 ramita de menta, salsa bechamel y queso rallado.

Preparación: preparar los puerros para hervirlos enteros en agua con sal. Escurrirlos bien, dejar enfriar y secarlos. Untar el fondo de una fuente de horno con mantequilla. Envolver cada puerro en una loncha de jamón e ir colocándolos en la fuente de horno. Cubrirlos con la salsa bechamel y espolvorear queso rallado por encima, dejándolos bien cubiertos. Dorar al horno y adornar con una ramita de menta fresca.

Ingredientes:

Para la salsa bechamel: 40 gramos de mantequilla, una cebolla mediana, 30 cl. de leche, 50 gramos de harina, sal, nuez moscada y pimienta blanca.

Preparación: saltear la cebolla en la mantequilla, cuando esté lista rehogar la harina con la leche, aderezándola con la sal, la pimienta y la nuez moscada, batir y reservar.

Calabacines rellenos de queso azul

Ingrediente: 1 calabacín de tamaño medio, pan rallado, 100 gramos de queso azul, 100 gramos de crema de queso, sal y 2 huevos batidos.

Preparar: se corta el calabacín en rodajas finas. Entre cada dos rodajas disponemos queso azul, rebajado con la crema de queso y se sala. Empanar con el pan rallado y el huevo, y freír.

Macarrones con fritada y gambas

Ingrediente: ½ kilo de macarrones, 200 gramos de queso rallado o queso nata, 1 cebolla, medio pimiento rojo, medio pimiento verde, 2 tomates, 1 guindilla, 4 dientes de ajo, un chorrito de aceite y un chorrito de vino.

Preparación: cocemos al dente los macarrones con sal al gusto durante 15 minutos. Una vez cocidos enfriamos al grifo con agua corriente para que no se peguen. Después rehogamos la cebolla, el pimiento rojo y el verde, los tomates naturales, los ajos y el aceite. En una sartén a parte rehogamos las gambas peladas con aceite, cebolla, ajo, los pimientos, los tomates, guindilla y un chorrito de vino. Mezclamos todo y lo disponemos en cazuelas de horno espolvoreando por encima el queso y gratinamos al horno a 180°C durante 20 minutos.

A lubias con almejas

Ingredientes: 500 gramos de alubias gordas, laurel, 1 cebolla, varias zanahorias, 250 gramos de almejas, perejil, una guindilla, harina, aceite y una cuchara sopera de pimentón.

Preparación: poner las alubias en remojo 4 ó 5 horas antes de empezar a cocinar. En una cazuela con abundante agua, se cuecen las alubias con el laurel, la cáscara de una cebolla y las zanahorias cortadas en cubitos; mientras se cuecen las alubias con el resto de ingredientes se hace un sofrito con una cuchara de pimentón, cebolla, perejil y un poco de harina. Añadir la guindilla, el vino y las almejas, dejando dar un hervor. Agregar a las alubias un poquito de azafrán.



Cebolla estofada con foie caliente de pato al vinagre de Cabernet

Ingredientes: 1 kilo de cebollas muy pequeñas, un foie fresco de pato, flor de sal, 6 dientes de ajo, laurel, pimienta, clavo, sal, pimentón, 800 cl. de vinagre de vino Cabernet.

Preparación: Cocemos la cebollas peladas en el horno de vapor a 180°C durante 30 minutos. Preparamos un sofrito con los dientes de ajo, laurel, pimienta, clavo, sal y pimentón, sofrito al que añadiremos las cebollas una vez cocidas y lo reservamos.

Cortamos en láminas el foie y lo tapamos con la flor de sal para posteriormente freírlo en una sartén a fuego fuerte. En la misma sartén reducimos a la mitad el vinagre de Cabernet con el que luego aliñaremos todo el conjunto.

Se sirve muy caliente, mezclando armoniosamente en el plato cebolla estofada con su salsa y el foie con la reducción del vinagre de Cabernet.

A rroz con almejas

Ingredientes: 320 gramos de arroz, almejas, salsa de tomate, zanahorias, puerros, 1 cebolla cortada en juliana, ajo, vino blanco, 4 alcachofas naturales, judías verdes, 1 tomate fresco, perejil y cebolletas.

Preparación: en una sartén con aceite se ponen a rehogar el arroz y todas las verduras, excepto el tomate y las alcachofas. Se pasa todo a una paellera, se colocan encima las rodajas de tomate y las alcachofas y se deja cocer durante 20 minutos. Paralelamente se saltean las almejas, el ajo picado, 4 cucharadas de salsa de tomate, un chorro de vino blanco y se espolvorea el perejil. Volcar sobre la paellera.



A lubias con liebre

Ingredientes: 500 gramos de alubias gordas, 1 liebre grande, laurel, 1 cebolla, varias zanahorias, perejil, una guindilla, harina, aceite y una cuchara sopera de pimentón.

Preparación: Procederemos de igual manera que para las alubias con almejas. Paralelamente, estofaremos la liebre y la añadiremos, una vez estofada, al momento de servir, procurando que dé un hervor por homogeneizar el plato.

Ingredientes para el estofado de liebre: una liebre grande y limpia, reservando la sangre del animal, una cebolla, una copa de vino tinto, una zanahoria, aceite, sal, pimienta, nuez moscada, una copa de brandy y perejil picado.

Preparación: en una cazuela ponemos la cebolla y la zanahoria picadas, en crudo añadiremos la liebre troceada, la copa de vino, la copa de brandy y la sangre del animal. Salpimentamos, cubrimos de agua y añadimos el perejil, la nuez moscada y cocemos 1 hora aproximadamente.

Huevos rellenos

Ingredientes: 9 huevos, 115 gramos de bonito, mahonesa, aceitunas, 3 tomates, 1 limón, 18 gambas y tomate; para el adorno, unas tiras de pimiento rojo y anchoas en aceite.

Preparación: se cuecen los huevos y se parten por la mitad. Se hace un picadillo con el bonito, las aceitunas picadas y las gambas; con ello se rellenan los huevos, se rebozan y se colocan en una fuente, adornándolos con el pimiento rojo y las anchoas.



Carnes

Conejo con arroz blanco

Ingredientes: 750 gramos de conejo, aceite de oliva, 2 tazas de arroz, 2 dientes de ajo machados, agua, sal fina, 2 hojas de laurel y vinagre.

Preparación: en una cazuela de barro se pone un poco de aceite de oliva virgen, un chorrito de vinagre, sal fina, los dientes de ajo machados, una hoja de laurel y un poco de perejil. A todos estos ingredientes, se le añade el conejo y cuando esté dorado se le agrega el agua y el arroz, dejándolo cocer de 20 a 25 minutos. Se retira y se deja reposar tapándolo con un paño.

Pollo en pepitoria

Ingredientes: 4 muslos de pollo, 1 cebolla, piñones, 1 diente de ajo, almendras, 1 taza de Jerez, 2 huevos cocidos, aceite, sal y pimienta.

Preparación: se salpimentan los muslos y se fríen. En el mismo aceite, se fríen la cebolla, las almendras y el ajo; se incorpora después el vino, flameándolo y dejándolo evaporar. Se añade agua, se deja cocer 10 minutos, se echa sobre los muslos y se pone todo a hervir. Servir con un picadito de huevo cocido por encima y unos piñones.

Costilla de ternera al horno

Ingredientes: 2 kilos de costilla de ternera, 2 kilos de patatas, cebolla, pimiento morrón y ½ de vino blanco.

Preparación: se ponen las patatas en la sartén y cuando estén medio fritas se retiran. En una rustidera se ponen unas rajadas de cebolla, unos trocitos de pimiento, las costillas y se le añade el vino blanco; dándole la vuelta cada 20 minutos. Se deja asar en el horno durante una hora y media. Una vez hechas las costillas, se pasa la batidora a todo, para hacer la salsa. Añadir las patatas, unos pimientos morrones y dejar hornear durante 15 minutos.



Menuditos de tostón

Ingrediente: 6 asadurillas de tostón con patas incluidas, 1 cebolla, aceite, pimentón, sal, pimienta, 3 dientes de ajo, 1 copa de vinagre, almendras y 1 hoja de laurel.

Preparación: freímos la cebolla con los menuditos, ponemos sal, pimienta, 1 hoja de laurel, y añadimos un machao hecho con 1 copa de vinagre, almendras y 3 dientes de ajo y freímos todo bien y le añadimos 3 cucharadas de pimentón y agua. Dejamos cocer 15 minutos.

Pollos tomateros

Ingredientes: 2 pollos tomateros, 2 dientes de ajo, 1 manojo de tomillo, 2 limones, ½ litro de vino blanco, aceite, sal y pimienta.

Preparación: preparar el caldo de macerar colocando los pollos en una fuente con el zumo de los limones, el vino y el tomillo, dejándolo reposar durante toda una noche. Hervir los pollos durante 5 minutos, con los ajos y la sal. Untar los pollos con un buen chorro de aceite, sal, pimienta y tomillo. Meter al horno a 250°C durante unos 30 minutos y regar con el caldo de macerar cada 10 minutos.

Cordero con pasas

Ingrediente: 1 paletilla de cordero, 6 patatas, 2 cebollas, laurel, aceite y 100 gramos de pasas, 1 zanahoria, 2 pimientos, rojo y verde, un vaso de vino blanco, un vaso de agua y 500 decilitros de leche.

Preparación: hacer un puré, cociendo las patatas con la cebolla, el aceite y el laurel. En otra cazuela hervir 500 decilitros de leche con las pasas, durante 15 minutos; retirar las pasas y añadir la leche al puré de patata. Freír los trozos de cordero rebozados y colocarlos en otro recipiente donde se tenga rehogando, cebolla, zanahoria, pimiento rojo y verde, vino blanco y agua. Retirar el cordero y colocar en el puré, en el que ya hemos añadido las pasas. Batir la verdura rehogada y añadir la salsa a la carne.



Callos a la madrileña

Ingredientes: 1 kilo de callos, 3 huevos, chorizo, morcilla, 175 gramos de harina, sal, pimienta, pimentón, nuez moscada, canela, aceite, ajos, almendras, vino blanco, 1 cebolla y 1 guindilla.

Preparación: se limpian los callos y se ponen a cocer. Justo antes de empezar a hervir, se añade el chorizo, la morcilla, los huevos, la sal, la pimienta, la nuez moscada, la canela. Agregamos un machao de almendra, ajo, guindilla y vino blanco. Cocer debidamente. A la par se prepara un sofrito con cebolla, harina y pimentón, que se añade a los callos, cuando estén bien cocidos. Dar un hervor a la mezcla.

Pichones estofados

Ingredientes: 6 pichones, 1 cebolla, ajos, unos granos de pimienta, laurel, 1 pimiento verde, 1 ramita de perejil, 12 cebollitas francesas, 300 gramos de champiñones, un vaso de agua y 1 vaso de vinagre.

Preparación: en una cazuela de barro se rehoga el pimiento, la cebolla, los dientes de ajo, el laurel, el perejil, la pimienta y los pichones. Se pone a medio fuego durante 30 minutos y se añade el vinagre y el agua dejándolo cocer. Una vez preparados, se colocan los pichones en una bandeja acompañados de los champiñones y cebollitas, cocidas previamente. Acompañante ideal sería el Pudding de castañas elaborado en el apartado de primeros platos.

Faisanes al horno

Ingredientes: 3 faisanes grandes, 1 zanahoria, 1 cebolla, sal, aceite, pimienta y vino blanco.

Preparación: se limpian los faisanes debidamente y se los saltea junto a la cebolla, la zanahoria y un machao con almendras, vino, ajo, 1 vasito de agua. Meter en el horno a 180°C durante 1 hora, 30 minutos por un lado y 30 minutos por el otro.



Solomillo Wellington

Ingredientes: 1 kilo de solomillo de ternera, sal, pimienta, paté, jamón de York, hojaldre, mantequilla, setas, nuez moscada y nata líquida.

Preparación: salpimentar el solomillo y hornear durante 15 minutos. Al sacarlo se unta con paté se forra con jamón de York y se envuelve en hojaldre. Después lo partimos en rodajas de 2 centímetros de espesor. Para la salsa: se mezcla la mantequilla, la pimienta, la nuez moscada, sal, nata líquida y echar las setas picadas muy finitas. Lo salteamos todo para cocer ligeramente las setas. Debe de servirse caliente.

Manitas de cerdo con pasas

Ingredientes: 3 pies de cerdo, 250 gramos de pasas, 1 cebolla, 1 cazo de tomate triturado, 2 pimientos morrones, sal, pimienta y un machao con coñac.

Preparación: se limpian y en una olla a presión se cuecen los pies de cerdo abiertos a la mitad durante una hora aproximadamente. Mientras se prepara un sofrito con cebolla, tomate, las pasas y el machao con el que, cubrimos los pies una vez que estén bien cocidos. Meter en el horno por espacio de 15 minutos, a 180°C.

Jamón asado con puré de manzana

Ingredientes: 2 kilos de jamón, 1 kilo de manzanas, 250 gramos de pasas, 500 gramos de patatas, cebolla, huesos de ternera, leche, mantequilla, aceite y sal.

Preparación: asar el jamón con los huesos y la cebolla en el horno durante 2 horas, añadiendo cada 15 minutos agua. Cocer aparte las pasas en leche. Hacer puré las patatas y la manzana, añadiendo la mantequilla y las pasas. Cortar el jamón en lonchas y presentar junto al puré de manzana.



Cinta de lomo de cerdo con leche

Ingredientes: ½ litro de leche, manteca de cerdo, sal, 2 manzanas, harina y huevo para rebozar.

Preparación: atar el lomo, sazonar y colocar en una fuente de barro. Rehogar con manteca y leche, y cocer hasta que esté dorado. Cuando esté cocido, para hacer la salsa, añadir una cucharada de maicena a la leche; cubriendo con ella el lomo. Servir con las manzanas cortadas en rodajas y rebozadas.

Pastel de lengua de ternera

Ingredientes: 1 kilo de lengua de ternera, 1 calabacín, 2 cebollas, 2 pimientos, rojo y verde, 1 cabeza de ajos, 1 litro de leche, 250 gramos de harina de harina, ½ litro de aceite de oliva y 1 plancha de hojaldre congelado.

Preparación: cocer la lengua en una olla a presión durante 45 minutos. Pelar y cortar en rodajas. Hacer una fritada con toda la verdura y disponer en una bandeja, encima colocar las rodajas de lengua y cubrir con una bechamel ligera. Paralelamente amasar el hojaldre, que se dispondrá sobre la carne y la bechamel. Pinchar con un tenedor y untar con huevo. Hornear durante 10 minutos a 200°C.

Roast beef o redondo de ternera

Ingredientes: 2 kilos de redondo de ternera, 1 cebolla, aceite, 1 bote de tomate triturado, sal, ajos, coñac y laurel.

Preparación: se fríe la carne entera lentamente, rustiéndola, bien salpimentada y se dispone en una cazuela; en el mismo aceite se fríe la cebolla, añadiendo un machao de ajos y el tomate. Cubrir con ello la carne, rectificar de agua y poner en el horno durante 15 minutos a 180°C. Servir en rodajas con su propia salsa y con la guarnición de 1 melocotón en almíbar y puré de patata. Muy recomendable para guarnición la Tarrina del Pico elaborada en el apartado de entradas.



Pollo relleno con champiñones

Ingrediente: 1 pollo de 1 kilo, 50 gramos de jamón, 50 gramos de magro, 5 gramos de chorizo, 50 gramos de pasas, 2 huevos duros, 100 gramos de champiñones, 50 gramos de paté, 1 cebolla, 4 zanahorias, 3 tomates maduros, 2 cabezas de ajo, 1 copa de Jerez y 1 copa de brandy.

Preparación: se deshuesa el pollo y se rellena con un refrito de cebolla, ajo, magro de cerdo, chorizo, pasas, huevos, champiñon y paté. Bridar y meter en el horno sazonado con sal y pimienta sobre un fondo de zanahoria, cebolla, tomate y ajo durante 3 horas. Se añade una copa de Jerez y otra de brandy. Servir acompañado de guarnición al gusto. Ideal los pañuelos brick de queso y uvas.

Muslos de pollo asados

Ingredientes: 6 muslos de pollo, 1 zanahoria, 1 cebolla, sal, aceite, pimienta y vino blanco.

Preparación: se saltea la cebolla con la zanahoria y se echa junto con el aceite en una cazuela de barro, encima se colocan los muslos salpimentados y un machao con almendra, vino y ajo. Meter en el horno a 180°C durante 1 hora, 30 minutos por un lado y 30 minutos por otro para su posterior servicio.

Codorniz salteada con hongos

Ingredientes: 8 codornices, 8 patatas medianas, 24 espárragos verdes, 8 dientes de ajo, 4 hojas de laurel, ½ litro de aceite de oliva, hongos frescos, sal y pimienta.

Preparación: limpiar bien los hongos con un paño húmedo, pelarlos de tierra con agua hirviendo y sal. Escalfarlos durante unos minutos y escurrir bien. Aparte se ponen a freír los ajos y el laurel, retirar del fuego y añadir los hongos; confitarlos durante 15 minutos. Limpiar las codornices, quitándoles las vísceras y deshuesándolas. Pelar las patatas, cortarlas en rodajas finas y freírlas. Saltear los espárragos verdes y freír las codornices en el mismo aceite. Cuando estén tiernas, salpimentar para el posterior servicio.



Lengua estofada

Ingredientes: 1 lengua de ternera, 1 cebolla, ajos, 2 hojas de laurel, 2 zanahorias, 1 ramita de perejil, agua y 1 vaso de vinagre, sal, pimienta y nuez moscada.

Preparación: cocer la lengua en una olla a presión durante 45 minutos. Pelar y cortar en rodajas. Hacer una fritada con cebolla, ajos, las zanahorias, las hojas de laurel, el vaso de vinagre y agua. Salpimentar, añadir la nuez moscada y cocer a fuego lento con la lengua ya limpia y cortada.

San J acobo de ternera

Ingredientes: 8 filetes de ternera, 4 lonchas de jamón y 4 lonchas de queso, 2 huevos, 50 gramos de harina y 500 decilitros de aceite.

Preparación: sobre un filete de ternera muy fino se coloca una loncha de jamón y otra de queso también delgada. Encima, haciendo una especie de bocadillo, se pone otro filete de ternera. Se sazona por ambos lados, se reboza con mucho cuidado y se fríe. Cuando esté bien doradito, se coloca sobre una fuente con guarnición.

Pavo relleno

Ingredientes:

Para el relleno: 1 pavo de 3 a 4 kilos, 500 gramos de carne de salchichas de ave, 250 gramos de miga de pan reposado, 500 decilitros de leche, 1 manzana reineta, 100 gramos de pasas, 100 gramos de ciruelas pasas, 100 gramos de nueces peladas, 2 huevos, nuez moscada, canela, clavo, pimienta y sal.

Para el caldo: 1 copa de Jerez seco, 1 copa de Jerez dulce, dos copas de agua y sal.

Preparación: se mezclan bien todos los ingredientes y se rellena el pavo. Colocándolo en una fuente de asar donde previamente hemos echado el agua y el Jerez. Lo metemos en el horno a 180°C durante 2 horas, rociándolo con su propio caldo cada 10 minutos.



Tostón de Las Cabañas asado al horno de encina

Ingredientes: 1 tostón de 4 kilos y medio aproximadamente, agua y sal

Preparación: abrir y limpiar el tostón, colocarlo en una cazuela de asar, con la piel pegando a la cazuela, salar y meter al horno de leña a 200°C, de 3 ½ a 4 horas, dándole la vuelta a la hora y media de asado.

Higaditos con espinacas

Ingredientes: 1 kilo de espinacas, 600 gramos de hígados, 100 gramos de mantequilla, aceite, 1 ajo, 1 copa de vino, 1 chorrito de vinagre, una cucharada de paté, sal, pimienta y nuez moscada.

Preparación: cocer las espinacas con sal, escurrirlas y reservar para decorar. Rehogar el ajo con la mantequilla y añadir las espinacas. Sazonar con sal, pimienta y nuez moscada. Saltear los higaditos en una sartén con mantequilla y aceite durante 3 minutos; verter el vinagre y el vino. Dar un hervor, añadir las espinacas y servir muy caliente.

Lechazo asado al horno de leña

Ingredientes: medio lechazo limpio y troceado en cuartos, pimienta, sal, una copa de vino blanco, ajos picados en láminas y ½ litro de agua.

Preparación: disponemos el lechazo, cortado en cuartos, en una cazuela de asar, con la parte de la piel pegando a la cazuela. Salpimentamos y añadimos el agua, el vino blanco y los ajos laminados. Asamos en horno de leña a 180°C durante 2 horas, dándole la vuelta a la primera hora de asado.



Perdices estofadas

Ingredientes: 3 perdices, 1 cebolla, 3 dientes de ajos, 2 hojas de laurel, 2 zanahorias, clavo, 1 ramita de perejil, agua, 1 vaso de vino tinto y 1 vaso de vinagre, sal y pimienta.

Preparación: se limpian las perdices, se salpimientan y se atan. En una cazuela de barro con aceite se rehogan las perdices hasta que se doren; luego se añaden la cebolla, los ajos, las zanahorias, el clavo, el laurel, el vino tinto, el vinagre y el agua, dejando cocer a fuego lento hasta que las perdices estén tiernas.



Pescados

Lubina al horno

Ingredientes: preferiblemente 1 lubina grande, limón, 2 cebollas, sal, pimienta, laurel, 1 copa de vinagre, una copa de vino blanco, ajo y almendras.

Preparación: se fríe la cebolla y se dispone en una cazuela de asar; encima se coloca la lubina cruda, a la que previamente, se le han hecho varios cortes en el lomo, para introducir una rodajita de limón; salpimentar y poner un machao de almendra, ajo y vinagre. Rectificar de agua y meter en el horno a 150°C durante 30 minutos.

Bacalao al ajo arriero

Ingredientes: 1 kilo de lomos grandes de bacalao, ½ litro de aceite de oliva virgen, 6 dientes de ajo, un blanco de puerro, 3 hojas de laurel, una copa de vinagre de Jerez y una cucharada de pimentón.

Preparación: desalar el bacalao en agua fría durante 40 horas. Hervir con agua sin sal durante 4 minutos. Escurrir y secar para emplatarlo, cubriendo bien el bacalao con salsa de Ajo arriero.

Salsa de ajo arriero

Preparación: confitar los ajos, el laurel y el blanco de puerro en aceite de oliva, añadir el pimentón y el vinagre, filtrar con un colador de trapo y servir.

Como desalar el bacalao: ponemos el bacalao en remojo las 48 horas anteriores a su preparación y lo tenemos 24 horas en agua, cambiando el agua cada 12 horas, y 24 horas en leche.



Puding de merluza

Ingredientes: 1 cola de merluza, 6 huevos, 1 trufa negra, ¼ litro de nata, 1 pimiento morrón, 500 gramos de colas de langostinos, sal, pimienta, ajos, 1 copa de coñac, almendras y 3 hojas de gelatina.

Preparación: se mezcla en un bol los huevos, la merluza, las colas de langostinos, el pimiento morrón y la trufa, todo bien picado; salpimentamos y añadimos el coñac, las almendras, el ajo, la nata y los huevos. En los huevos deshacemos la gelatina previamente ablandada en agua y secada posteriormente para mezclarlo con el resto de los ingredientes. Meter en moldes y cocer al baño María durante 1 hora a 200°C. Antes de servir, dejar enfriar.

Salmón al cava

Ingredientes: 1 kilo de salmón fresco, 2 vasos de cava, 5 cucharadas soperas de nata líquida, 1 cucharada de salsa de pimientos del piquillo, 6 patatas pequeñas, harina, mantequilla, perejil, pimienta blanca y nuez moscada.

Preparación: enharinar el salmón y dorarlo en una sartén con mantequilla. Cubrirlo con cava, echar pimienta blanca y nuez moscada. Flambear el salmón y cuando se haya evaporado un poco el cava, echar la nata líquida y una cucharada de salsa, que hemos preparado anteriormente, a base de pimientos del piquillo salteados en mantequilla y se ha añadido un poco de leche.

Besugo a la parrilla

Ingredientes: 1 besugo de 1 kilo, 1 decilitro de aceite fino, 6 dientes de ajo fileteados, 1 guindilla, sal, zumo de limón y vino blanco.

Preparación: se vacía el besugo y se le hacen varios cortes transversales en lo alto del lomo, donde se le introducen unos trocitos de limón. Se sazona todo el pescado y se asa a la parrilla a fuego vivo. Aparte, se fríen en una cazuela de barro, con aceite abundante, unos ajos y unas tiras de pimientos chorizeros o guindillas, que se habrán puesto a remojo para que se ablanden. Se sirve en una fuente abierto y rociado con el aceite frito, el ajo, la guindilla y el vinagre.



Mero a la "Cántabra"

Ingredientes: 1 mero de 1 kilo, 200 gramos de gambas peladas, 100 gramos de jamón serrano, 1 diente de ajo, 100 gramos de almejas medianas, fumet de pescado, un poquito de Jerez y una pizca de sal.

Preparación: se limpia el mero, se corta en filetes, se pasan los trozos de pescado por harina y se ponen en una cazuela, donde tendremos previamente picado, el ajo, los trocitos de jamón, las almejas y las gambas. Se flambea con Jerez y se le añade el fumet de pescado. Se deja cocer 10 minutos, rectificándolo de sal. Servir junto a unas patatas hervidas bien picaditas y perejil.

A lmejas a la marinera

Ingredientes: 2 kilos de almejas, 150 gramos de harina, 1 cebolla, 3 hojas de laurel, aceite, sal, pimienta, ajos, almendras y vino blanco.

Preparación: poner a hervir las almejas con abundante agua; cuando estén abiertas, se añade un machao de ajo y un sofrito de cebolla, echar harina, para que espese, dejar homogeneizada la mezcla, con cuidado que no se pegue, y servir.

A tún asado

Ingredientes: 600 gramos de atún en un solo trozo, aceite, sal, 2 dientes de ajo, perejil fresco, 2 cucharadas soperas de vinagre y caldo de carne.

Preparación: se sala el atún, después de lavarlo y escurrirlo, colocándose en una fuente de horno. En una sartén, se fríen los dientes de ajo enteros, en abundante aceite, se vierte todo sobre el atún y se mete en el horno. Cuando el atún tome un color blancuzco, se le añade un vasito de caldo, vinagre y bastante perejil machao en el mortero. Continuar en el horno hasta su total cocción. Servir caliente con guarnición.



T ruchas escabechadas

Ingredientes: 6 truchas, 5 dientes de ajo, 1 copa de vinagre, 4 hojas de laurel, aceite, sal y pimienta.

Preparación: se limpian las truchas y se fríen. En el mismo aceite, añadimos el machao de ajo, vinagre, sal y pimienta, dejamos dar un hervor y añadimos ½ litro de agua, cubrimos las truchas con esta salsa y servimos preferiblemente pasados dos días.

Chipirones rellenos

Ingredientes: 30 chipirones, 1 kilo de cebollas, 1 cabeza de ajo, ¼ litro de aceite de oliva, bonito fresco, ¼ litro de leche, ¼ litro de nata, 50 gramos de mantequilla y harina.

Preparación: se limpian los chipirones y se dejan en agua. En una cazuela se rehoga la cebolla cortada muy pequeña. En una sartén, se pone mantequilla, leche, harina y nata y se fríe durante 5 minutos, hasta que la masa quede espesa, después se añade el bonito desmigado, con esto se rellenan los calamares y se pinchan con un palillo. Se fríen con la cebolla durante 5 minutos y se elabora una salsa bechamel ligera.

T ruchas frescas al estilo casero

Ingredientes: 6 truchas de 250 gramos, 6 lonchas de jamón magro, 1 punta de jamón, ajo, perejil y 2 limones.

Preparación: limpiar bien las truchas, secar con un paño y sazonarlas con sal y pimienta molida. Después, rebozar y freír en abundante aceite caliente, por ambos lados. En un cazo aparte, se echa un poco de aceite del utilizado para freír las truchas, y se rehoga la punta del jamón, el ajo y el perejil, todo ello muy picado; añadir el zumo de los limones cuando empiece a dorarse. Colocar las truchas en una fuente, cubriéndose con las lonchas de jamón ligeramente fritas y la salsa. Adornar la fuente con rodajas de limón.



Bacalao con anchoas

Ingredientes: 1 kilo de lomos de bacalao, 2 latas de anchoas, 5 tomates maduros, 1 cebolla, 1 diente de ajo, 2 ramitas de albahaca, 2 puerros, anís estrellado, sal, pimienta, azúcar y ketchup.

Preparación: cortar los lomos de bacalao y lavar las anchoas. Para facilitar el mechado, congelar los lomos de las anchoas bien separados.

Preparar una salsa de tomate con la cebolla, el ajo, los tomates sin semillas y la albahaca. Sazonar con el azúcar, la sal, la pimienta, el anís y añadir el ketchup en el último momento. Cocer los lomos al vapor sobre un lecho de puerros durante 10 minutos. Cortar el blanco del puerro en finas tiras. Hacer pequeños "San Jacobos" con los blancos de puerros y las anchoas. Pasar por harina, freír en abundante aceite y servir sobre los lomos del bacalao, cubriendo el fondo del plato con la salsa de tomate.

Canapés de atún

Ingredientes: 1 lata de atún, 1 de pimientos morrones, aceitunas, pan de molde, 2 huevos duros, cebolla, lechuga y salsa mahonesa.

Preparación: se hace un picadillo con el atún, los pimientos, las aceitunas, los huevos y la cebolla, mezclándolo bien con la mahonesa. Paralelamente tostar el pan de molde, cortar en triángulos y colocar encima el picadillo. Decorar con lechuga picada por encima.



Postres

Pañuelos Brick de queso y uvas

Ingredientes: 18 hojas brick, 1 tarrina de crema de queso, 500 gramos de uvas blancas, 200 gramos de queso mascarpone, harina, mantequilla, 1 limón, vainilla y 1 litro de leche.

Preparación: se mezclan los huevos, el azúcar, la sal, la harina y la leche hasta obtener una crema. En un bol, batir bien los quesos y añadir las uvas. Cocer las hojas de pasta brick a horno suave y rellenarlas con la crema y la masa de los quesos y las uvas. Rellenar las hojas brick en forma de pañuelo. Servirlos con una salsa de vainilla, hirviendo en un recipiente el limón y la vainilla.

Suprimiendo la salsa de vainilla, pueden servir para acompañar carnes rojas a la brasa.

Canutos de chocolate

Ingredientes: 300 gramos de chocolate de alto contenido en cacao.

Preparación: se atempera el chocolate hasta 45°C y se enfría hasta los 28°C en una mesa de mármol, volviéndose a subir otra vez la temperatura hasta 32°C. Con la ayuda de una espátula se untan las láminas de acetato mientras se sujetan en un molde cilíndrico, dejándose enfriar en la nevera para posteriormente desmoldear.

Mousse de tres chocolates

Ingredientes: 6 claras de huevos, 25 gramos de azúcar y 75 gramos de chocolate atemperado, 75 gramos de chocolate blanco para la mousse blanca, 75 gramos de chocolate blanco y 75 gramos de zumo de naranja para la mousse de chocolate naranja y 3 hojas de gelatina.

Preparación: ponemos las claras a punto de nieve y las mezclamos con las hojas de gelatina y el azúcar, y todo ello lo mezclamos con el chocolate atemperado removiéndolo todo muy bien para que la mezcla quede homogénea, después añadimos el chocolate blanco para la mousse de chocolate blanco y el zumo de naranja para la mousse de chocolate naranja. Reservamos en la nevera.



Bombones de fresón

Ingredientes: 250 gramos de fresones pequeños, 100 gramos de chocolate fondat, la cuarta parte de una taza de nata líquida, una cucharada de margarina y 30 gramos de azúcar lustre.

Preparación: se trocea el chocolate y se coloca en un cacito con la nata líquida al baño María, no demasiado fuerte, moviéndolo sin parar con una cuchara de madera. Se añade la margarina y el azúcar mezclándolo muy bien y dejándolo enfriar; mientras tanto, se lava el fresón y se coloca sobre el papel absorbente. Cuando el chocolate esté tibio se hunden los fresones sin llegar a las hojas, pinchándolos en un palillo, para que se puedan cubrir bien. Dejar enfriar antes de servir. Ideal para decorar.

Tarta de queso

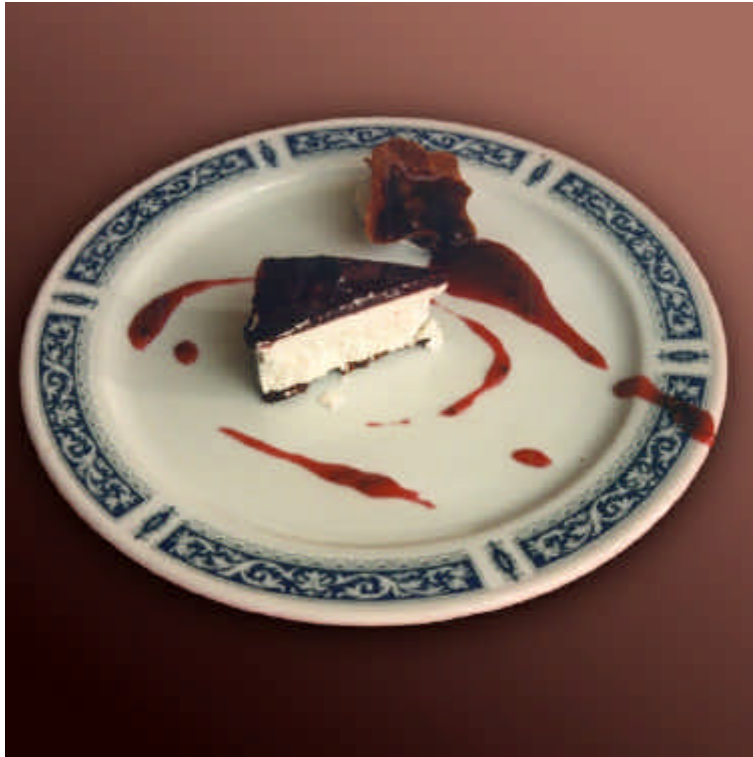
Ingredientes: ½ litro de nata líquida, 250 gramos de queso para untar, 250 gramos de queso manchego fuerte, 100 gramos de azúcar, 4 hojas de gelatina y mermelada de mora.

Ingredientes para el bizcocho seco de almendra: 200 gramos de almendra y 200 gramos de merengue.

Preparación: Rayamos el queso manchego y mezclamos con el queso para untar, añadimos el azúcar con las hojas de gelatina ya disueltas, toda esta masa la mezclamos con la nata semimontada, lo colocamos en un molde cilíndrico y lo congelamos con el bizcocho seco de almendra en el fondo del molde.

Pasadas tres horas lo sacamos del frío y decoramos la parte superior con la mermelada de mora.

Preparación del bizcocho seco de almendras: se monta el merengue con el azúcar y se mezcla con la almendra bien picada. Con la ayuda de una manga pastelera se dispone en bases metálicas desmontables. Se pone en el horno a 165°C durante 14 minutos.



Mantecados

Ingredientes: 400 gramos de azúcar, 1 litro de aceite de oliva, 1 limón, 1 vaso de vino de Jerez y levadura.

Elaboración: se hace la masa con el aceite frío al que se añaden 9 cucharadas de azúcar, una cucharadita de levadura, la ralladura del limón y el vino de Jerez. Se mueve todo muy bien para que se mezcle y se deshaga el azúcar. Se incorpora la harina que haga falta, poco a poco, y se trabaja con las manos, hasta conseguir una masa no muy dura; se extiende con el rodillo y se van incrustando los moldes y las formas deseadas. Cocemos a horno suave de 180°C durante 30 minutos.

Peras del Señor de Bracamonte al limón

Ingredientes: 12 peras blanquillas no muy maduras, 2 copas de vino de Oporto, 2 vainas de canela y 400 gramos de azúcar.

Ingredientes para la salsa: 400 gramos de nata líquida, 3 claras de huevo preparadas para merengue, 2 hojas de gelatina, la ralladura de 2 limones y 120 gramos de azúcar.

Preparación: cocemos a fuego suave las peras bien peladas con el Oporto, las vainas de canela y el azúcar durante 40 minutos aproximadamente. Una vez frías reservamos en la nevera.

Preparación de la salsa: rallamos los limones, mezclamos con el azúcar y con las claras de huevos hechas merengue que después mezclaremos con la nata semimontada y con la gelatina disuelta. Reservaremos para su posterior uso.

Natillas caseras con coñac

Ingredientes: 2 litros de leche, 8 yemas de huevo, 8 cucharadas de azúcar, maicena, canela en rama, caramelo y coñac.

Elaboración: se pone la leche, el azúcar y la canela a hervir a fuego lento. Se diluyen las yemas con tres cucharadas de maizena y se va añadiendo esta mezcla a la leche. Se remueve hasta que espesen. Se deja enfriar y se añade un chorro de coñac. Adornar con unos copos de merengue y un poco de caramelo.



Leche frita

Ingredientes: 500 decolitros de leche, 2 cucharadas y media de harina, 3 cucharadas de azúcar, 1 copa de anís, 3 huevos, canela y aceite.

Elaboración: se hierva la mitad de la leche y se agrega el azúcar. A la otra mitad de la leche se le añade la harina y se mezcla con la que está en el fuego junto con el anís. Engordada la masa se le añaden tres yemas de huevo. Una vez lista se parte en trozos, se reboza y se fríe. Se adorna con azúcar lustre al servirlo.

Mil hojas crujiente de fresas y naranja al Oporto

Ingredientes:

Para el puré montado de fresa: 250 gramos de fresas, 150 gramos de azúcar, 2 hojas de gelatina y 200 gramos de nata semimontada.

Para el puré montado de naranja: 250 gramos de naranjas peladas, 150 gramos de azúcar, 4 hojas de gelatina y 200 gramos de nata semimontada.

Para el crujiente de naranja: 50 gramos de zumo, 50 gramos de mantequilla, 50 gramos de harina y 50 gramos de azúcar en polvo.

Para la salsa: 250 gramos de chocolate blanco, 200 gramos de vino de Oporto.

Preparación:

De los purés de frutas: mezclar las frutas, hechas puré, con el azúcar y las hojas de gelatina ya disueltas. Una vez que esté bien homogénea la mezcla, añadir la nata semimontada poco a poco y removerlo todo bien. Meter en mangas pasteleras y reservar.

Del crujiente: preparar una masa con todos los ingredientes y con ayuda de una manga pastelera disponerlo en pequeños botones sobre una superficie antiadherente y cocer al horno a 180°C durante 7 minutos y reservar.

De la salsa: deshacer el chocolate blanco con el Oporto caliente y reservar.

Disponer en el plato según la fotografía.



Manzanas asadas

Ingredientes: 4 manzanas, 8 ciruelas pasas, 100 gramos de azúcar, 50 gramos de mantequilla, agua y 1 copa de coñac.

Preparación: se ponen a remojo las ciruelas sin hueso un día antes. Se quita el corazón a las manzanas, se les hace un corte y se colocan en una placa de horno untada de mantequilla, con un poco de azúcar y las ciruelas en su interior. Antes de introducirlas en el horno se pone agua en el fondo y se las rocía con unas gotas de coñac. Asar a horno suave de 150°C durante 30 minutos.

Brazo gitano

Ingredientes: 125 gramos de harina, 125 gramos de azúcar, 5 huevos, crema pastelera, la corteza de limón rallada, azúcar lustre y mantequilla.

Preparación: se mezclan las yemas con el azúcar y el limón rallado. Se incorpora la harina. Se hornea de 15 a 20 minutos. Se deja enfriar, se desmolda sobre un paño y arrollar. Se vuelve a aplanar, se pone la crema pastelera y se arrolla de forma definitiva. Se espolvorea con azúcar lustre y se deja enfriar un tiempo en la nevera.

Decoraremos con azúcar en polvo quemando con la pala en forma de estrías.



Índice alfabético

Índice alfabético de recetas

A

- Aguacates rellenos, pág 10
- Alcachofas rellenas, pág 12
- Almejas a la marinera, pág 54
- Alubias con almejas, pág 22
- Alubias con liebre, pág 26
- Arroz con almejas, pág 24
- Arroz en ensalada, pág 12
- Arroz marinero, pág 18
- Arroz con marisco, pág 8
- Atún asado, pág 54

B

- Bacalao al ajoarriero, pág 50
- Bacalao con anchoas, pág 58
- Berenjenas al horno, pág 16
- Besugo a la parrilla, pág 52
- Bombones de fresón, pág 64
- Brazo gitano, pág 70

C

- Calabacines rellenos de queso azul, pág 22
- Callos a la madrileña, pág 34
- Canapés de atún, pág 58
- Canelones de espinacas, pág 16
- Canutos de chocolate, pág 62
- Cardo con alcachofas, pág 14
- Cebolla estofada con foie, pág 24
- Champiñón al ajillo, pág 10
- Chipirones rellenos, pág 56

Cinta de lomo de cerdo con leche, pág 38
Coctel de marisco, pág 20
Codorniz salteada con hongos, pág 40
Coliflor al horno, pág 21
Coliflor rebozada a la crema, pág 8
Conejo con arroz blanco, pág 30
Cordero con pasas, pág 32
Costillas de ternera al horno, pág 30
Crema de ave y almendras, pág 20
Crema de marisco, pág 14

E

Empanadillas de hongos y langostinos, pág 18

F

Faisanes al horno, pág 34

H

Higaditos con espinacas, pág 44

Huevos rellenos, pág 26

J

Jamón asado con puré de manzana, pág 36

L

Lechazo asado al horno de leña, pág 44

Leche frita, pág 68

Lengua estofada, pág 42

Lubina al horno, pág 50

M

- Macarrones con fritada y gambas, pág 22
- Manitas de cerdo con pasas, pág 36
- Manzanas asadas, pág 70
- Mantecados, pág 66
- Menuditos de tostón, pág 32
- Mero a la cántabra, pág 54
- Mil hojas crujiente de fresas y naranja al oporto, pág 68
- Mousse de tres chocolates, pág 62
- Muslos de pollo asados, pág 40

N

- Natillas caseras con coñac, pág 66

P

- Pañuelos Brick de queso y uvas, pág 62
- Pastel de lengua de ternera, pág 38
- Patatas gratinadas, pág 18
- Pavo relleno, pág 42
- Peras del señor de Bracamonte al limón, pág 66
- Perdices estofadas, pág 46
- Pichones estofados, pág 34
- Pollo en pepitoria, pág 30
- Pollo relleno con champiñones, pág 40
- Pollos tomateros, pág 32
- Puding de castañas, pág 16
- Puding de merluza, pág 52
- Puerros al horno, pág 21

R

- Redondo de ternera, pág 38

S

- Salmón al cava, pág 52
- San Jacobo de ternera, pág 42
- Solomillo Wellington, pág 36
- Sopa castellana, pág 20
- Sopa de verduras, pág 10

T

- Tarrina del pico, pág 8
- Tarta de queso, pág 64
- Tortilla riojana, pág 14
- Tostas de boletos Edulis u hongos, pág 12
- Tostón de las Cabañas asado al horno de encina, pág 44
- Truchas escabechadas, pág 56
- Truchas frescas al estilo casero, pág 56

Ingredientes

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Elaboración

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Ingredientes

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Elaboración

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Se terminó de imprimir
el sábado, 15 de mayo de 1999,
festividad de San Isidro Labrador.
Quede este libro en homenaje a todas
aquellas personas que con su esfuerzo y tesón
siembran y recogen los alimentos tan necesarios para la cocina.

Caja Duero



Ayuntamiento de Peñazanda



Fundación Germán Sánchez Rispérez