



PLATOS DE GUERRA

(CUADERNO 2.º)

Colección de valiosas recetas, sencillas, prácticas y acomodadas a las actuales circunstancias.

Platos de Guerra

*Repertorio seleccionado, con
sus correspondientes recetas,
sencillas, prácticas y acomoda-
das a las actuales
circunstancias,*

por

Un Cocinero de la Retaguardia

Primera edición

1955

Es propiedad.—Queda hecho el
depósito que marca la ley.

Printed in Spain

Notas previas



Al dar a la publicidad el segundo cuaderno de PLATOS DE GUERRA, bueno será advertir que nuestra modesta labor está exenta de pretensiones; y, aun cuando ya expresamos en el anterior, cuales eran nuestros propósitos, hoy, insistimos en que la publicación del presente no significa el intento de hacer un libro de cocina más, ni siquiera un libro de cocina. Centenares de miles de ellos han aparecido desde el siglo XIV hasta nuestros días, y, en una inmensa mayoría, no han servido de auxilio para nadie, ni venido a satisfacer necesidad alguna. Cuando el papel no iba tan caro como ahora,—que cuesta como si fuera papel moneda,— el editor que se veía asediado por algún escritor o escritora, acababa por decirle:—hágame un libro de cocina; y ¡así salía ello! Otra vez era un periodista provinciano, que para dar variedad a su periódico abría una sección de *re coquinaria*; reunía después sus artículos, arramblaba de aquí y de allá unas cuantas recetas; con ello formaba un grueso volumen, y, como no era más que un cocinero cerebral, ¡se le colaba cada gazapo!; lo que no

era obstáculo para que el libro se reimprimiese... Otra, allende la frontera, a un renombrado publicista le da el naipe por escribir libros de cocina; y como tiene talento y sabe dar a su humorismo un gracejo singular, obtiene unos éxitos formidables y sus libros se venden por decenas de millares... lo cual no impide que se burle donosamente de sus lectores. He aquí una muestra:

«Receta para mejorar la tortilla con tomate»: a la fórmula clásica le añade un poco de paprika, que, dice, le da un gusto exótico, agudo, subido; pone las yemas, pero le parece poco el anaranjado que le resulta y adiciona una o *dos* cucharaditas de carmín, con lo cual el naranja, débil, tímido, anémico, adquiere un brillo fulgurante; todavía, según él, le falta a la tortilla una nota de color, y no vacila en rodearla con una bordura de arroz criollo, azul pálido, cocido con agua teñida por el azul de metileno...!!!

—¿Entonces, los libros de cocina?...

—Los libros de cocina deben escribirlos los cocineros que sepan escribir, tengan que enseñar algo nuevo y no hagan como aquellos de los que dice Montaña «que las memorias, nunca las dan cabales».

—¿Luego, PLATOS DE GUERRA?...

—PLATOS DE GUERRA forma rancho aparte: Brillat-Savarin ha dicho: «De la manera como las naciones se alimentan, depende su destino». Para que el nuestro se logre en toda su grandeza debemos contribuir cada cual, desde donde y como pueda; y si no está en nuestra mano el proveer abundantemente de alimentos, para que aún más se acreciente el vigor de la raza, procuremos que lo que se come se coma con gusto, por hallarse agradablemente aderezado, ya que

satisfacen y nutren más las mismas viandas si se condimentan en forma que exciten el apetito.

Como no arguye mérito alguno por nuestra parte, podemos afirmar, sin inmodestia, que algunas de las recetas que se insertan son de gran valía, por ser fiel trasunto de las memorias que en sus cuadernos anotaban las hacendosas amas de casa; otras, inéditas; y, muchas, describen con toda exactitud la cabal manera de hacer esos viejos platos provincianos, tenidos en tanto aprecio porque, durante siglos, fueron perfeccionándose con los meticulosos cuidados acumulados sobre ellos.

Como en el cuaderno anterior quedaron proscritos los huevos, la leche y la mantequilla, alguien ha podido decir con razón, que ello parece dar a entender que carecemos en absoluto de tales elementos, y no siendo esto cierto, en el presente no dejarán de figurar, cuando su empleo se juzgue necesario, si bien, siempre que sea posible, se indicarán los sustitutivos.

La mayoría de las recetas que se insertan son realizables, aún en los lugares próximos a los sitios en que se combate; y, todas, hasta en las modestas cocinas de las más humildes viviendas.

Con ellas hemos formado diez listas, con siete platos de diversa condición cada uno, para que los lectores puedan elegir diariamente los que la estación produzca y el mercado proporcione.

Para la brevedad en las referencias se continúa en el presente cuaderno la numeración de las recetas y paginación del anterior. Un índice general y una tabla de materias, agrupadas por categorías, facilitarán su máxima utilización.



Lista primera

Reglas para hacer bien los arroces.—La receta del famoso y exquisito arroz abanda.—Abolengo de los tomates rellenos.—El allioli. Taumaturgia del ajo abrazadabrante.—Soldaditos de Pavía.—Salmonetes esparillados.—Sopa de hierbas.—Potaje.

61. Arroz abanda.—Para evitar repeticiones inútiles en las diversas recetas que hemos de dar del arroz, dejemos establecido:

Que, como ahora el arroz se despacha

a granel y no se debe lavar nunca, hay que garbillar, aventarlo y escogerlo: tres breves operaciones que fácilmente se llevan a cabo en las zaranditas que para estos menesteres usaban ya nuestras abuelas.

Que, salvo casos de tragonía, hay que poner, para cada ración, de 100 a 125 gramos de arroz.

Que no se pueden dar reglas para fijar la cantidad de caldo en que cocerlo, porque ello depende de la clase del arroz, de la calidad del agua, y hasta de la marcha que se dé a su cocimiento. El arroz de Calasparra requiere bastante más caldo que el valenciano y alicantino; pero, como orientación, hasta que adquiriera experiencia el cocinero, o cocinera, pondrá dos litros y medio de caldo para cada kilogramo de arroz. Esto para el arroz seco, que es el que ofrece mayor dificultad.

Que el combustible más apropiado para guisar los arroces es la leña; que la cocción ha de iniciarse a fuego vivo y disminuirla paulatinamente hasta quedar solo el rescoldo; y que tal operación ha de durar lo que tarde el arroz en estar

cocido. Como se puede probar, tan luego se le vea en tal estado se le aparta del fuego, porque sinó, se abre, y el mérito del arroz estriba en que esté cocido, entero y sueltos los granos. Señalar minutos para lograrlo es inducir a error, porque ello depende de las mismas circunstancias señaladas para el caldo y de si el arroz ha sido o no, sofrito.

Finalmente, se le deja reposar unos minutos.

Y vamos con el famoso y exquisito arroz abanda.

En una buena extensión del litoral levantino, este arroz, característico de nuestra cocina ribereña, se hace casi a diario, y aunque varíe el modo de su confección, por lo general, resulta selectísimo. Cuando degustamos este exquisito plato en «Miramar» de Santapola, creímos que no era posible, no ya que fuera superado, sino que ni siquiera pudiera igualarse. Más tarde, en el restaurante valenciano del mismo nombre, nuestra convicción quedó vacilante: no cabía discernir superioridad alguna de un arroz sobre el otro. Después, muchas veces, sobre la cu-

bierta de las barcas pesqueras, o a la misma orilla del mar, en el Campello, mientras saboreábamos el exquisito arroz, acabamos por resolvernos a no admitir términos de comparación entre condimentos que forzosamente habían de ser distintos, aunque todos apetitosos, sabrosísimos y succulentos. Esto no obstante, por su rusticidad, por hallarse plenamente ambientado, por su tipismo, el modo de los pescadores y gente marinera o simplemente de la costa, es el que merece nuestra preferencia. Por ello, la manera que los tales emplean para hacer el arroz abunda, es la que se describe en esta receta.

PREPARACION.—En circunstancias normales se escogen pescados diversos: mero, dentón, merluza, salmonetes, pajeles, mariscos.... Ahora, procuraremos que la variedad y abundancia supla la calidad: para media docena de personas, cuando menos, kilo y medio de las mejores clases que podamos obtener.

En una caldereta, cacerola o sartén se ponen a calentar dos decilitros de aceite fino, y cuando esté rusiente, se sofríen

dos ñoras, que se sacan pronto para que no se quemén; dos cabezas de ajo peladas y ligeramente machacadas; dos tomates medianos, picados; a medio freír se añade una cucharadita de pimiento colorado, litro y tres cuartos de agua y el pescado, previamente limpio, entero o a rodajas, según tamaño; se sazona con sal y unos grados de pimienta y se deja hervir a fuego lento hasta que el pescado esté cocido, pero sin llegar a deshacerse.

LA SALMORRETA.—Se machacan en el almírez un tomate asado, tres dientes de ajo y unas ramitas de perejil, se añade un poco del caldo de pescado, una cucharada de vinagre fino, sal, y una pizca de pimienta y se deja cocer unos minutos.

EL ARROZ.—Con dos decilitros de aceite se pone al fuego una sartén o cacerola medianas y se sofríe un diente de ajo, menudamente cortado, y medio tomate picado y, si se tienen, mariscos. Se echa entonces el arroz; se sofríe también y se sazona con una pulgarada de azafrán, mojándolo todo con el caldo del pescado, hirviendo y pasado cuidadosamente por colador

fino. Se aviva la cocción durante los primeros minutos, y cuando el arroz va quedando seco se pone al horno, y, si no se tiene, se cubre con tapadera metálica con brasas encima, a la antigua usanza, hasta que adquiera un bello tono dorado. En total, el arroz no debe cocer arriba de veinte minutos. Al servirlo pásese la salsera con salmorreta, pues algunas cucharadas, a gusto del comensal, sobre el arroz seco, hace que éste tenga mayor sabrosidad.

EL PESCADO.—El arroz se sirve aparte—abanda—y el pescado, lo más entero posible y privado de las espinas que anden sueltas, se coloca en una fuente y se le cubre con la salmorreta.

Y, he aquí, cómo en los presentes momentos nos encontramos con dos deliciosos platos que constituyen un muy excelente almuerzo.

62. Tomates rellenos.—No obstante su aparente vulgaridad, este plato ha sido cuidado por la cocina francesa hasta el punto de asignarle un abolengo de origen: el de haber sido inventado por

Grimod de la Reynière, literato extravagante que llevó una vida procelosa y, entre otras obras, escribió un *Manual des amphotrions*, libro de carácter gastronómico y el *Almanach des Gourmands*, 8 volúmenes (1803-12), que obtuvieron un éxito extraordinario,

Se toman los tomates necesarios, medianos, maduros, firmes, bien redondos e iguales, a los que se cortará un redondel de la parte del pezón, del diámetro de dos pesetas; y, con una cucharilla, se extraen por esta parte las simientes y la parte de pulpa que buenamente se pueda, sin romper la piel. A esta pulpa se le agrega un diente de ajo picado, perejil y una miga de pan remojado y bien escurrecido, se sazona con sal y una pizca de pimienta, y con esta farsa se rellenan los tomates que habremos colocado en una tartera de horno.

Este es el relleno elemental, al que se puede agregar un picadillo de huevos duros y anchoas.

En ambos casos, espolvorearemos los tomates con ralladura de pan y los rociaremos con buen aceite antes de ponerlos al horno fuerte o sobre el fuego

y con cobertera metálica y brasas.

Este relleno admite multitud de variantes, si tenemos medios para ello, en cuyo caso procederemos del siguiente modo: picada la pulpa con el ajo y la miga de pan lo verteremos todo en una sartén, en la que habremos puesto a sofrefreir con aceite una cebolla finamente picada, dejando cocer la mezcla hasta que el tomate esté en su punto. Entonces añadiremos yemas de huevo batidas y un picado de carne asada, setas, jamón... Pondremos el relleno en los tomates, sazonando con sal y pimienta y espolvorearemos el copete con ralladura de pan y perejil picado, rociando con aceite. Como en los casos anteriores conviene para el término de la operación un horno fuerte o el empleo del medio antiguo de la cobertera con brasas.

63. Allioli.—Se ponen en el mortero tres o cuatro dientes de ajo, desprovistos del grillo, y una cucharadita de sal. Se machacan hasta dejarlos convertidos en pasta, y con la mano izquierda se va dejando caer, gota a gota, aceite fino, mientras con la derecha se hace girar

suavemente el mazo del almirez para verificar bien la mezcla y emulsionar el aceite por el zumo de los ajos. Poco después ya se puede verter el aceite en forma de hilillo y, cuando se tiene práctica, de vez en vez, se añade una chorrada y no suele suceder otra cosa que aumentar la cantidad de allioli; pero, otras, aun llevando el más exquisito cuidado, cuando ya parece asegurado el éxito, los ajos se cortan, es decir, se rompe la homogeneidad y se disgregan.

Entonces se emplea el recurso de pasar a un plato el contenido del mortero, poner en éste una molla de pan mojado, bien escurrido, o un poco de patata cocida, e ir agregando paulatinamente lo desunido para, trabajándolo como antes, tratar de unirlo; cosa que unas veces se consigue y otras no, en cuyo caso hay que comenzar totalmente nuevo. Antes de darlo por terminado se sazona con unas gotas de limón o vinagre.

Esta salsa tiene múltiples aplicaciones, sobre todo para el aliño de pescado y carne asada.

El ajo, principal elemento de su producción, ha tenido sus detractores y sus

panégyristas y cuenta con una copiosa literatura que refleja ambos contradictorios pareceres.

Cuando Don Quijote aconseja a Sansocho, cómo ha de comportarse en el gobierno de la Insula Barataria, le dice: «No comas ajos ni cebollas, porque no saquen por el olor tu villanería».

Homero refiere, que cuando Circe convirtió en cerdos a los compañeros de Ulises, éste se salvó del hechizo, merced a esta planta que había recibido de Hermes.

El ajo era un dios entre los egipcios y causaba horror a los griegos.

Horacio escribe una époda en la que lanza contra el ajo las más terribles imprecaciones.

Marcelo, exquisito poeta de la Francia meridional, defiende con calor la planta tan estimada de sus compatriotas.

Planta maravillosa que espantaba los malos espíritus, deshacía los embrujamientos de los ganados y hacía invulnerable al que la llevaba consigo.

Los romanos la empleaban como rubefaciente, y en la farmacopea antigua figuraba como componente del *acetum quatuor latronum* y de la «mostaza del

diablo». Un solo diente, oculto en lugar recóndito del cuerpo, producía fiebre a los simuladores de enfermedades.

En la farmacopea moderna se utiliza para combatir la gangrena pulmonar, la tuberculosis con brotes congestivos y la hipertensión arterial. A base de ajo se preparan la *Ajovitina*, la *Allisatina*, el *Fenalillo*, el *Ajolin*, el *Opsonilo*, la *Stasima Allium* y el *Yodalillo*.

El allioli es el progenitor de la no menos famosa salsa mayonesa.

64. Soldaditos de Pavia.—Plato muy difundido en Andalucía; siendo varias las fórmulas que se emplean para su confección, hemos dado la preferencia a la que sigue por su bondad y sencillez.

Se escogen unos trozos de bacalao de molla y después de tenerlos en remojo doce horas, se ponen a cocer con agua, trozos de cebolla, perejil en rama y una hoja de laurel; sin dejarlos hervir se sacan a los 15 minutos. Pondremos a calentar en la sartén aceite fino y abundante; mientras, haremos una pasta de freir, con harina, caldo de bacalao y azafrán tostado; desespinaemos el ba-

calao, cortándolos en trocitos regulares, largos como un dedo, los rebozaremos y los freiremos hasta que estén crujientes.

Después de bien escurridos los soldaditos se sirven sobre servilleta... si la hay.

65. Salmonetes esparrillados.—

Sobre brasas de leña o carbón vegetal se colocan las parrillas, untadas de aceite, y se ponen los salmonetes, tal como salen del mar, sin escamarlos ni quitarles las tripas, ni las agallas, ni ponerles sal. Se dejan asar suavemente, dándoles la vuelta con cuidado y, cuando estén en su punto, se colocan en la fuente de servir, se espolvorean con sal y se rocían con un hilillo de fino aceite crudo y zumo de limón.

66. Sopa de hierbas.—Zanahorias, nabos, colinabos, tronchos de acelgas, puntas de espárragos, col, lechuga, cebolla, apio, puerros,... en suma, cuantas verduras y hortalizas nos ofrezca la estación sirve para hacer esta sopa, que se denomina también juliana y que se vende en el comercio, aun cuando, por haberse preparado desecándola al horno no

puede igualarse jamás a la que nos proporcionan las hortalizas frescas.

Se raspan las raíces, se mondan las cebollas, la col, el apio y los puerros y se lavan y enjugan las hortalizas; se cortan en pequeñas y finas tiras; se rehogan con un decilitro de aceite por cada 500 gramos; se añade, en igual proporción, litro y medio de agua y se sazona con sal y una pizca de pimienta; se hace hervir y se amortigua la lumbre para que cueza durante dos horas; se pasa a la sopera y se sirve.

67. Potaje.—Es éste un plato de clásico abolengo; de todas las edades y de todos los países; pero, siempre nos encontraremos con un potaje de *sal*, o potaje, a *la cual*; el nuestro, es decir, el de una buena extensión de la comarca allicantina, es simplemente, potaje; y al nombrarlo así, sin más apelativos, designamos un plato que merece toda alabanza.

La noche antes pondremos en remojo un cuarto de kilo de garbanzos de los mejores. En olla o puchero puesta al fuego, con agua abundante, medio kilo de

espinacas y bledas—acelgas—, escrupulosamente limpias y dejadas caer al hervor. Poco después amortiguaremos el fuego para que cueza suavemente hasta el final.

En un decilitro de buen aceite se sofríe una ñora, unos trocitos de pan, media docena de almendras y se fríe un huevo, bien frito, hasta que aparezcan los bordes tostados, y se saca todo dejándolo en el mortero. En el mismo aceite se fríe una cebolla mediana, picada, como así mismo un tomate pequeño.

Mientras fríe, asaremos una cabeza de ajos, entera y pelada y la majaremos en el mortero, juntamente con lo que ya habíamos puesto, añadiendo la sal que haga falta y una cucharada de buen vinagre; puesta esta salsa en el potaje una media hora antes de servir, se deja cocer todo, siempre en tono bajo, hasta que esté en su punto, que, según la condición del agua, no le faltará mucho para las cuatro horas, a contar desde el comienzo de la operación.

Resulta el plato muy sabroso.

Una comunidad de religiosas tenía la costumbre en viernes santo de obsequiar

a sus favorecedores con una ollita de potaje que, en verdad, era cosa exquisita. La gente dió en decir que el secreto de la succulencia estaba, en que, en la composición del potaje entraba un rico codillo de jamón. Ello podía o no ser cierto, porque el potaje hecho cuidadosamente y tan solo con los elementos de que antes queda hecha mención, es cosa agradabilísima.





Lista segunda

Arroz con bacalao. — Espárragos. — La postinera salsa mayonesa. — El famoso «bacalao a la vizcaína». — Rape a la marinera. — Sopa de ajo. — «Llegum».

68. Arroz con bacalao.—Se tuesta ligeramente al fuego 200 gramos de bacalao; se deshace menudamente quitándole las espinas y se pone a remojo durante media hora, cambiando el agua tres o cuatro veces; en una cazuela, sartén o paella, se fríe en aceite, una cabeza de ajos, tomate y perejil; cuando está frito se añade el bacalao bien escurrido, azafrán, pimienta, clavo y un cuarto de kilo de garbanzos previamente cocidos; se echa el arroz y agua caliente; se remueve, se añaden unas tiras de pimiento frito

o asado, mondado, y se deja cocer hasta que esté en su punto. Conviene no poner sal hasta probarlo a última hora.

Con la piel del bacalao se hace un arroz muy substancioso. Se procede de igual modo que en el anterior, pero sustituyendo el bacalao por sus pieles, que habrán de estar en remojo durante cuatro horas.

69. Espárragos.—Estas páginas nacen en la primavera y con ella aparecen también los primeros espárragos. El guiso de estas deliciosas raíces puede decirse que es único, pero se sirven con diversas salsas.

Se raspan y cortan por la parte leñosa y, después de lavados, se atan a manojos de a docena y se ponen a cocer con bastante agua hirviendo, con sal. Cuando oprimiéndolos, les vemos ya cocidos, se sacan y se les sumerge un instante en agua fría; se escurren y se arreglan ordenadamente en una fuente sobre servilleta.

El simple aliño de aceite, vinagre y una chispa de pimienta les va perfectamente, y, con frecuencia, se sirven acompañados de salsa mayonesa.

70. Mayonesa.—Esta salsa, de raíz gambre española, hija legítima del allioli, se la ha llamado también mahonesa, bayonesa y *magnonaise*. Lláménla como quieran, se la considera y con razón como la más vistosa y postinera de las salsas frías.

En un bol, tazón o fuente honda, según la cantidad de salsa que se quiera hacer, se pone una yema de huevo sin el germen y una cucharadita de sal; con una cuchara de madera se mezclan bien ambas cosas y, gota a gota, se le va dejando caer aceite que, removiendo con la cuchara, se incorpora a la mezcla. Conforme ésta va creciendo, se le puede añadir aceite a chorrito, pero llevando mucho cuidado, pues fácilmente se corta. Si tal ocurre hay que comenzar de nuevo, batiendo con sal una nueva yema e incorporando a cucharaditas la salsa malograda. Al final se le pone un poco de vinagre.

71. Bacalao a la vizcaína.—Este, quizá el más afamado plato nacional, hace ya tiempo que traspuso las fronteras, y su receta se encuentra en francés,

inglés, italiano, alemán, danés, húngaro, ruso, polaco, chino, y japonés; sus fórmulas de condimento son tan variadas, que no parece sino que tiene cada vizcaíno y vizcaína, una, que siempre reputa como la más excelente.

Con veinticuatro horas de antelación cuando menos, y cambiando varias veces el agua, se tiene en remojo un kilogramo de bacalao, lo más delgado posible, cortado en trozos regulares. Transcurrido este tiempo se pone en una cacerola con agua fría a la lumbre, retirándolo a punto de iniciarse la ebullición. Se escurre y separan las espinas, procurando no deformar los trozos ni estropear la piel, pásanse por harina y se sofríen en aceite abundante cuidando queden dorados.

Córtese en filetes delgados medio kilo de cebolla y fríase en un cuarto de litro de aceite hasta que adquiriera color, añadiendo entonces un kilo de tomates frescos, mondados, quitadas las semillas y partidos menudamente, dejando sofreír despacio el conjunto.

En otra cacerola se fríen, siempre en aceite, dos dientes de ajo y media cebolla bien picada, agregando medio kilo de

tomates cortados en trozos grandes, la carne de seis ñoras que previamente se han tenido en remojo, y dos o tres rebanadas de pan frito. Déjese cocer todo ello hasta que la cebolla esté tierna y pásese el conjunto a través de cedazo, añadiéndolo al sofrito anteriormente preparado y mezclándolo todo.

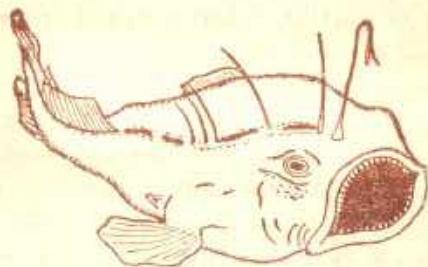
En cazuela de barro, de fondo plano, se cubre éste con una capa de la mezcla de purés y se van colocando los trozos de bacalao, cuidando de no poner uno sobre otro, de que estén todos con la piel para arriba, y de que queden cubiertos con la salsa restante, extendiendo sobre ellos unas tiras delgadas de pimientos morrones asados.

Por último se espolvorea todo con miga de pan rallado y picadillo de perejil y se deja sobre fuego suave como unas dos horas, moviendo frecuentemente la cazuela con zarandeo horizontal.

Como hemos dicho al comienzo son múltiples las recetas existentes para este guiso, algunas tan disparatadas que mueven a risa, por poco versado que se esté en materia culinaria.

La que insertamos tiene toda suerte de garantías por su autorizada procedencia.

72. Rape a la marinera.—El rape es un pez de cabeza monstruosa y boca enorme, como para asustar chiquillos;



del que solo por excepción se ocupan algunos libros de cocina y para ello nombrándolo en catalán. Tenido en poco aprecio se vende como pescado de clase común, cuando ya los romanos le estimaban grandemente. Fué llamado por Ovidio y Plinio rana marinera y en nuestros días se le conoce también vulgarmente con el nombre de peje-sapo y pez tamboril. Su carne firme y sabrosa es susceptible de diversos guisos, entre ellos un magnífico arroz, y sirve, también, para hacer crecer determinados platos de langosta.

En cazuela de fondo plano o cacerola, colocaremos unas rodajas de cebolla con incrustaciones de granos de pimienta y clavillo, sal, un ramito de finas hierbas y una hoja de laurel. Sobre ello pondremos el rape, pelado, cortada la cabeza, aletas y cola, y el tronco dividido en trozos regulares, cubriendo con agua fría. Después de diez minutos de cocción se le añade un decilitro de buen vinagre y transcurrido otros diez sacaremos los pedazos del tronco, separándoles el hueso, y dejando cocer el resto hasta una hora.

Al cabo de este tiempo pasaremos el caldo por colador a otra cazuela o cacerola; pondremos también los pedazos y sobre ello colaremos una salsa, que de antemano habremos preparado, majando una cabeza de ajos; a más, sal, una pizca de pimienta, azafrán, pimiento colorado, una cucharada de perejil picado menudamente y tres cucharadas de aceite fino crudo, haciendo cocer el todo durante veinte minutos.

Colocaremos los trozos en una fuente para servir y sobre ellos, a rodajitas, el hígado cocido durante cinco minutos en el caldo del pescado, y, en salsera, la sal-

sa reducida y bien caliente, pasada por colador.

78. Sopa de ajo.—Este plato sencillo y de confección rápida es, para buena parte de nosotros los españoles, lo que la *soupe a l'oignon* para los franceses; con las mismas virtudes terapéuticas y con igual empleo en regímenes de personas delicadas y cena de las de cierta edad. Ahora, hasta para la gente joven y de estómagos fuertes, constituye un plato que gratamente satisface el apetito.

En la sartén y con el mejor aceite se fríen unos cuantos dientes de ajo, que previamente habremos aplastado y estrujado entre pulgar e índice sobre la mesa de la cocina. Cuando ya han adquirido un intenso color dorado se sofríen con ellos trocitos de pan, cortados, o no, a rebanadas, y se añade sal y agua hirviendo, en la cantidad que se estime conveniente, pues a unos les gustan las sopas claras y a otros espesas. Se dejan hervir fuerte durante unos minutos y se amortigua el fuego para que cuezan moderadamente una media hora. El cuidado en estas sencillas operaciones y, so-

bre todo, el acierto del momento preciso en que han de retirarse de la lumbre acreditan al cocinero.

En muchas partes se colorean estas sopas con pimentón; en otras, se ponen al horno para costrarlas; y aun se pueden «ilustrar», si se puede, adicionándolas uno o más huevos por ración.

74. Llegúm.—*Llegúm*, en valenciano, significa tan solo legumbre; pero, en Jijona, donde este manjar goza de muy justa fama, se denomina así a un potaje que alcanza la categoría de aquellos platos provincianos, cuyo elogio hicimos en una de nuestras notas preliminares.

En una olla, con agua fría, se pone a cocer medio kilo de habichuelas, y transcurrido un cuarto de hora, se cambia el agua, renovándose la cocción, hasta que comiencen a abrir, que, según clase, tardarán de hora y media a dos horas. Entonces se añaden seis nabitos u otras tantas porciones de esta planta, si no los hubiere pequeños, y tres docenas de caracoles, preparados convenientemente. Cuando ya las habichuelas estén cocidas, se adicionan seis u ocho pencas, confor-

me a tamaño y cortadas a trozos; se fríe, en doscientos gramos de aceite, una ñora, y se aparta, vertiendo aquel en el cocimiento. A la media hora de haber puesto las pencas se dejan caer seis medianas patatas, o seis pedazos y se sazona con ñora picada, sal, azafrán una pizca de pimienta y clavillo. Un cuarto de hora después se ponen cien gramos de arroz, se amortigua el fuego y se deja cocer lentamente una media hora, o más, hasta que esté cocido.

El lector forastero quedará asombrado de tanta meticulosidad y complicación para confeccionar un plato de tan vulgar apariencia; pero, a esto hemos de objetar, que en las cosas atañentes a los guisos hay que poner siempre todo cuidado y atención, si no queremos hacer una bazofia en lugar de una vianda exquisita; y que el *llegúm*, pese a lo poco substancia de sus componentes, es un plato que causa las delicias de los *gourmets*, que, de muy diversos puntos, trasladan a Jijona para regodearse con este manjar casi exclusivo de la ciudad del turrón.

75. Arroz con conejo.—La noche

antes pondremos en remojo, garbanzos. Si el conejo no es de monte se le desuella y limpia, se le abre en canal, se le asperja ligeramente con vinagre, se le mantiene abierto por una cañita y unos brotes de romero y de tomillo, y se deja al oreo hasta el siguiente día.

Con cuatro horas de antelación se ponen a cocer los garbanzos y, treinta minutos antes de la señalada para la comida, se fríen en una cazuela una cabeza de ajos y el conejo debidamente troceado; una y otro se juntan en el puchero con los garbanzos, dejando el aceite en la cazuela. Diez minutos más tarde sofreiremos en el mismo un tomate pequeño limpio y trinchado, y el arroz para seis personas, vertiendo sobre éste el caldo con los garbanzos y ajos. Se sazona con sal y azafrán y se aviva el fuego para que el primer hervor sea tumultuoso. Después se sigue la marcha ya prescrita.

76. Alcachofas fritas.—No es original esta receta, pero, sí absolutamente inédita.

Escogeremos el número de alcachofas

que hayamos menester, teniendo en cuenta que, como resultan muy apetitosas, cada comensal reclamará tres o cuatro. Estas serán tiernas, y de tamaño mediano y uniforme.

En una sartén honda pondremos a calentar dedo y medio de agua y, en otra vasija, igual cantidad de aceite. Mientras, despojaremos a las alcachofas de los rabos y de las endurecidas escamas, y cortaremos las hojas interiores de abajo arriba, afectando entonces las alcachofas una forma cónica; descargaremos sobre ellas sendos puñetazos para que se separen las escamas del involucre—¿eh?—y las restregaremos con sal y limón.

Como a todo esto el agua estará ya en pleno hervor, mezclaremos con ella el aceite, y rápidamente, para que no se ennegrezcan, iremos echando las alcachofas en la sartén y las dejaremos freír a fuego vivo hasta que aparezcan tostados los bordes de las hojas.

En cada uno de los platos pondremos, al servirlos, sal, aceite crudo y limón para aderezar la base carnosa de las hojas, y el fondo de la alcachofa, que ofrecerá el contraste de hallarse tierno, por

haber cocido en el agua, mientras las hojas, que solamente han frito en el aceite, estarán tostadas y crujientes.

Si la mezcla del aceite con el agua se hiciera antes de que ésta hierva, podría producirse una verdadera catástrofe, pues el aceite saltaría de la sartén con evidente notorio peligro para el cocinero, o cocinera.

77. Greñon.—Como el examinando del cuento, que al ser preguntado por la enfiteusis, dijo, después de una redoblada interjección,—¡vaya una palabrita!—, así, buen número de lectores, no dejarán de sentir extrañeza por el vocablo y se preguntarán un tanto asombrados:

—¿Greñon, y con qué se come eso?—
Pues se come con cuchara, como se verá seguidamente, y la palabreja es la empleada por el diccionario de la extinguida Academia para designar al grano de trigo cocido. Es éste un guiso de tan venerable antigüedad que su receta está ya, según Dionisio Pérez, en el primer libro de cocina española, en el Nola de fines del siglo XV o comienzos del XVI, y su empleo tan extendido como revela la va-

riedad de nombres con que se le conoce corrientemente, «trigo picado»; «*forment picat*» en diversos puntos de la provincia de Alicante; «*olleta de blat*», en Jijona y pueblos de la montaña; «*greñons*»; en Elche y sus alrededores; «*guisado de trigo*» en algunos lugares de la Mancha y «*trigo escorfao*», en otros.

Este plato sabrosísimo evoluciona, desde una frugalidad puramente vegetariana, a una peligrosa succulencia, pasando por un intermedio que juzgamos muy aceptable; pero, en todos los casos, las operaciones preliminares, son las mismas.

Se aecha y aventá el trigo—operaciones sencillísimas para las que se emplea una pequeña zaranda o garbillo—, y se sumerge en una vasija que contenga bastante agua, para que floten las semillas huéras y quede el grano limpio y remojado. Después de secarlo un tanto se maja con tiento en el mortero, ya que no hay que despachurrar el trigo sino simplemente descascararlo y se aventá de nuevo. Estos morteros suelen ser antiquísimos, grandes, de piedra, y el mazo de madera.

En una olla estarán cociendo garban-

zos, carditos, acelgas, pencas, nabos y un trocito de chirivía; al hervor se deja caer el trigo y, algún tiempo después, una salsa hecha sofriendo una ñora, que se pica con azafrán y sal con más el aceite del sofreamiento. Mientras hierve, añadiremos de vez en cuando un poco de agua fría para que el trigo se abra, continuando la cocción hasta que tanto el trigo como los garbanzos estén en su punto.

La sobriedad de este guiso se altera algunas veces con la adición de pié y cabeza de cerdo, cuyos trozos se ponen juntamente con los garbanzos.

Todavía se extrema en otros lugares la succulencia de este plato juntando a lo anterior, jamón, chorizos y otros embutidos.

En muchas partes, al servirlo, se aromatiza con hierbabuena, pebrella u orégano.

Hay que advertir que el trigo tarda en cocerse, no pudiendo fijar tiempo preciso, porque ello depende de su calidad, de la condición del agua y aun del gusto del consumidor; pero, quizá, en ningún caso baje de las cuatro horas. Cualquiera de los señalados que sea el modo que se

emplee para su condimento, resulta un plato sabroso y nutritivo, con apariencias de potaje y no apto para comerlo con tenedor.

No conocemos la receta de Nola, pero, sí la de Montiño, que con el título de «potage de trigo», daba ya en el libro «Arte de cocina» y que reproducimos con su propia ortografía:

«Tomarás un quartillo de trigo limpio, que no tenga otras semillas, y lo rociarás con agua muy bien rociado, de manera, que se humedezca bien la cascara: luego échalo en el almirez, y velo majando poco a poco, y se irá defcascando hasta que tenga quitada toda la cascara; luego facalo, y avientalo de las cascara, y quedará todo el trigo fin cascara, y entero: luego ponlo a cocer con agua, y sal, y buena manteca de vacas fresca, y sus especias: la manteca ha de ser buena, y mucha para que se empape bien el trigo. Si le quisieres echar dulce de azúcar bien podrás, añadiéndole canela: y si quisieres echar leche como el arroz podrás: mas la manteca siempre la ha de llevar. De esta manera se adereza el farro gordo, y la femola, salvo que no se ha de defcascarar, porque ello está ya aderezado.»

78. Bacalao a la lionesa.—Escogemos un bacalao molludo, blanco, de ser posible del que llamamos de Escocia, o, en otro caso, nos conformaremos con el Labrador.

Se toma un pedazo, o varios, del centro, y se pondrán en remojo con agua fría, sobre unas veinticuatro horas antes de emplearlo, mudándole el agua dos o tres veces. Se limpiará bien de sus escamas, y después de lavado y escurrido se pone a cocer, en el triple de su volumen de agua, con un poco de cebolla y zanahoria, retirando la cacerola en el momento que empiece a hervir y cubriéndola con una tapadera; al cabo de diez minutos se escurre y quitan espinas y pieles, cuidando de que no se deshaga, y se van sacando sus hojas y colocándolas en una cacerola, que pondremos entre cenizas calientes cubierta con su tapadera y un poco de fuego encima. Entretanto se fríen en aceite un par de cebollas picadas, y, cuando estén doradas, se juntan con el bacalao; se saltea todo y sazona con pimienta, jugo de limón y nuez moscada.

79. Merluza al horno.—Se limpia y seca una merluza. Si no fuere entera se corta en rodajas del grueso de un centímetro. Untaremos con aceite una fuente de horno o tartera y pondremos en ella el pescado rociándolo con vino blanco; sazonaremos con sal, pimienta y una chispa de clavo; espolvorearemos con pan rallado y perejil finamente picado; sobre la merluza entera, o los trozos, repartiremos menudos pedacitos de tomate, limpio y pelado, y zumo de limón y se pone al horno. Durante la cocción—unos veinte minutos—, mojaremos a cucharadas repetidas veces el pescado con la salsa formada en el fondo de la tartera, y del horno se pasa a la mesa.

80. Soupe a l'oignon.—Conservamos su denominación originaria, porque ésta, no solo ha traspuesto las fronteras, sino que ha llegado verdaderamente a popularizarse. Medio simple adoptado en principio por nuestros vecinos los franceses para restablecer la normalidad del estómago fatigado por algún exceso en la bebida. Familiarmente se la llama también sopa de borrachos.

Para media docena de personas se escogen 250 gramos de cebollas blancas, se pican y frien a fuego dulce en manteca de vacas o de cerdo, hasta que adquieran color dorado, espolvoreando entonces con una cucharada de harina y removiendo el todo con cuchara de madera. Añadid unas rodajas de pan tostado, litro y medio de agua hirviendo, sal y un polvo de pimienta, y desleid una buena porción de queso gruyère cortado en trozos menudos o recurrid en otro caso al manchego. Al cabo de diez o doce minutos de cocción la sopa está pronta para ser servida.

Este es el método simple que de ordinario se emplea para hacer la *soupe a l'oignon*; pero de buen grado admite los siguientes refinamientos: sustituir el agua por caldo, también en ebullición; adicionar unas cuantas yemas batidas y mezcladas con cuidado para hacer un todo cremoso; y, por último, poner la sopa en cazuelitas individuales y gratinar al fuego vivo.

81. Potaje abrioleño.—A base de habas, que en Abril ya comienzan a estar

granadas en casi todas partes, con el concurso de guisantes, cebollas, tomate, lechuga, alcachofas y ajo.

Se desgranar habas en cantidad suficiente para completar un kilogramo y, después de lavadas, se ponen a cocer con agua fría, una hoja de laurel, seis granos de pimienta y tres de clavillo; y como han de hervir una hora, próximamente, mientras, proseguiremos las operaciones. Se pelan y cortan dos cebollas blancas, un diente de ajo finamente picado, y se disponen un tomate limpio y mondado, seis alcachofas, una cabeza de ajos desbrozada y con un corte por todo el Ecuador, una lechuga, sencillamente troceada y 500 gramos de guisantes tiernos «del caldo blanco» y 100 de puntas de espárragos. Ecurraremos las habas, y juntamente con todo lo demás, lo sofreiremos con aceite suficiente, añadiendo agua que cubra y tapando bien. Haremos entonces una salsa con pan frito y picado, como igualmente una ñora sofrida, azafrán y hierbabuena, que verteremos sobre el potaje; al cabo de unos minutos podrá ser servido.



Lista cuarta

Arroz arrebatado.—Calabacines fritos y rellenos.—Fritanga.—Bacalao a la extremeña.—Angulas.—Sopa de cangrejos.—Potaje madrileño.

82. Arroz arrebatado.—Propio de venta o parador. Hacían alto los caminantes y querían emplear para comer poco tiempo más del necesario para la remuda del tiro.

Hoy, con las prisas de los automovilistas y de los que en vanguardia y retaguardia no tienen tiempo que perder, bien pudiera volver a ponerse en auge.

Uno, o más pollos, según el número de viajeros, pero a condición de que sean muy tiernos; claro es, que los pollos. Se limpian y cortan en pedazos y se ponen a freir en aceite con dos dientes de ajo por pollo, tomate, perejil, alcachofas y guisantes; pocos minutos después, pimientos, sal, azafrán y ñora sofrida y picada; se pone el arroz, se mezcla y saltea todo y se cubre con agua según regla.

Desde el comienzo, todo marcha a gran fuego, pues no ha de emplearse un total más de media hora; y de aquí su nombre: arrebatado, precipitado, hecho de pronto; pero, no mal cocido, como definía la Docta casa.

Aunque con saborete al humo de la leña este arroz sabe a gloria.

83. Calabacines fritos y rellenos.

—FRITOS.—Se raspan los calabacines por el exterior y cortados por sus extremidades se partirán al través, en rodajas o en tiras muy delgadas, espolvoreando con sal conforme se vayan cortando. Tan luego esté a punto el aceite se enjugan con un paño, pasándolos por harina y

huevo batido, si se tiene, friéndolos seguidamente.

RELLENOS.—Se les quita suavemente la película verde, como en el caso anterior, cortándoles someramente las puntas y poniéndolos en agua fría; se cortan a la larga y se vacían, sin emplear cuchillo, con cuchara de madera o una astilla de caña cortada en filos, poniéndolos en agua hirviendo por cuatro o cinco minutos, pasándolos después al agua fría; se hace un picadillo con pan rallado, perejil, ajo, tomate, sal y especias, machacado todo en el mortero; se escurren los calabacines y secan sobre un paño; se rellenan las dos mitades con la farsa anterior, se rocían con aceite y se gratinan al horno o poniendo brasas encima de tapadera metálica. Si se quiere mejorar el relleno procédase según fórmula 62.

84. Fritanga.—Este plato, que por su denominación suena a provincianismo, lo mismo puede resultar una vulgaridad que una cosa exquisita, si, no obstante su sencillez, se le presta la atención, cuidado y tiempo que requiere.

Pimiento, tomate, cebolla, calabacín,

berenjena y salazón de atún, constituyen los elementos necesarios para su preparación. Se desala el atún, y en la sartén, cuando ya esté caliente el aceite, iremos poniendo, troceados y por este orden, los pimientos, la cebolla, el calabacín o calabaza, la berenjena y el tomate, en mucha menor cantidad que el resto. Cuando ya esté todo un rato friendo se añade el atún desmenuzado, se mezcla bien todo, se amortigua el fuego, y golpeando con la paleta, de canto, se procura quede el frito bien menudo. Poco a poco se le va añadiendo agua en escasa cantidad y simplemente para que el freir se convierta en ebullición, y con fuego moderado se deja que, muy lentamente, se vaya rehogando, cuando menos, dos horas.

85. Bacalao a la extremeña.—Se frien patatas, cortadas al través en rodajas de un dedo gruesas y se colocan en el fondo de una tartera; sobre ellas, trozos de bacalao, remojado, desespinado y frito, que se abrigan con una capa de espinacas salteadas; puesta al fuego la tartera se rocía todo con vino tinto y se deja

estofar durante media hora, a un calor suave.

86. Angulas.—Se lavan y tienden en blanco lienzo que se dobla sobre ellas para secarlas un tanto; en una cazuelita de barro, de fondo plano, propias para raciones individuales, se frien en medio decilitro de aceite, dos o tres dientes de ajo y unos trocitos de pimienta seca picante; tan luego se doren los ajos se sacan ambas cosas y se ponen cien gramos de angulas, removiéndolas en el aceite; se incorpora de nuevo el ajo y el pimienta, se añade zumo de limón y sal y, todavía friendo, se sirven en la misma cazuelita.

87. Sopa de cangrejos.—Los cangrejos que, por ahora, se suelen encontrar en nuestros mercados, no son los grandes y apetecidos crustáceos de río que sirven para la preparación de platos excelentes. No; los que podemos hallar a nuestro alcance son unos vulgares cangrejillos de mar, pero que pueden servirnos para confeccionar una sopa muy apetitosa.

Nos proporcionaremos la mayor cantidad posible — nunca hay exceso — de estos cangrejos, y se limpian cuidadosamente para quitarles toda la arena que consigo llevan, y, en una cacerola, se les pone a cocer en agua fría, con trozos de cebolla, una cabeza de ajos, perejil, laurel, sal, unos granos de pimienta y menos de clavo. Se frien unas rodajas de pan y sobre ellas con el aceite de la fritura se pasa por tamiz y se vierte el contenido de la cacerola, que previamente habremos machacado en el mortero. Se le añade, azafrán y una chispa de cayena, se rocía con un poco de vino blanco y se deja cocer unos cuantos minutos.

88. Potaje madrileño.—Se ponen en remojo la noche anterior medio kilo de garbanzos, y se previenen un manojo grande de espinacas o acelgas, 250 gramos de patatas, un tomate, una cebolla, unos dientes de ajo, perejil, una hoja de laurel y, en ocasiones, un trozo de bacalao remojado.

En una olla o marmita se ponen a cocer, con agua abundante, los garbanzos, con el laurel, perejil, seis granos de pi-

mienta y un clavo de especia; después de hora y media de cocción se incorporan las espinacas o acelgas, el bacalao, si lo hubiere, y las patatas, menudamente cortadas, dejándolo hervir suavemente.

Freiremos la cebolla y los ajos, picados a cuchillo, y al tomar color la cebolla agregaremos el tomate, también picado, pimentón, azafrán, y en algunas casas ponen, además, cominos; se desmenuza el bacalao; se frie todo y se une al potaje con la sal necesaria, dejándolo que hierva sosegadamente hasta su completa cocción.

Poco antes de servir se aparta del fuego y se le agrega, si se puede, uno o más huevos duros picados.





Lista quinta

Arroz con calamares.—Berenjenas fritas y rellenas.—Giraboix.—Bacalao frito.—Ajo colorado.—Bouillabaisse.—Menestra.

89. Arroz con calamares.—Tabarca es una interesante islita que tiene un modesto caserío, una almadraba para la pesca del atún, un faro, una iglesia y cuatro aljibes. Cuando escasea la lluvia el conflicto es grande. Su campo, plantado de cebada, lo siega un hombre en un día; los guisantes que produce son muy apreciados. Los tabarquinos viven todos de la pesca y, los platos que con ella condimentan, sabrosísimos.

Un día de excursión, varios amigos

esperábamos la hora de comer; del interior de la casa en que nos hallábamos salía un tufillo que aguzaba nuestro apetito. Llevado de mis aficiones y para dar un poco de prisa, me asomé a la cocina y pude ver diversos platos ya dispuestos para servir; pero, habíamos de comenzar por un arroz con calamares. Bajo el toldo de un patio inmediato, cuatro mujeres se hallaban al cuidado de otras tantas calderetas en que el arroz marchaba. Me acerqué a la más inmediata, una viejecita, que picaba ajos, azafrán y ñora; sobre un anafe con carbón vegetal, tenía su correspondiente caldereta.

Según la fórmula corriente en la isla, había sofrito unos ajos, tomate, una docena de calamares, menos que medianos, habiendo conservado la tinta de dos de ellos y tres cuartos de kilo de arroz.

Llenó de agua el almirez, removió bien su contenido, y pasando por colador, lo vertió en la caldereta; después, con cuchara de palo, mezcló concienzudamente su contenido y lo tapó.

Le hice observar, que había puesto poco caldo y que esta clase de arroz no debe taparse, limitándose ella a mirarme

sonriendo. Poco después vi, asombrado, que tanto mi interpelada como las otras mujeres, de vez en cuando, destapaban la caldereta, vertían un poco de agua y rascaban con la cuchara el fondo de la vasija. Ya no pude contenerme e increpé a la viejecita que, sin inmutarse, me replicó.

— Cuando lo pruebe, si no le gusta, no lo coma.

Hay que advertir que este arroz, que ha de quedar semiseco, si se cuece tapado, fácilmente se *engacha*; que el caldo se pone todo de una vez; pero, si falta, para que acabe de cocer, se añade del caldo, o, si no queda, agua, pero, siempre hirviente.

Pues bien; cuando nos sentamos a la mesa y probé el arroz, que como aquí decimos, estaba *meloser*, lo hallé superiorísimo.

Esto prueba que, cuando se saben hacer las cosas, pueden impunemente saltarse a la torera aún las reglas más fundamentales dictadas por los maestros.

Cuando haya ocasión no deben los turistas dejar de visitar Tabarca; los que se decidan a ello, darán por bien empleado el viaje,—once millas desde Alicante

y tres desde Santapola—pues allí encontrarán la misteriosa «*Cova del llop marí*», restos de murallas y de un castillo, y podrán hacerse la ilusión de que se hallan en un enorme navío, anclado en medio del mar; y, como la travesía y el encanto del Mediterráneo les habrá despertado el apetito, podrán contar con realidades tan suculentas como las que brinda la cocina alicantina en el condimento de sus pescados, que, en Tabarca, casi saltan de la red a la cazuela.

90. Berenjenas fritas y rellenas.

—FRITAS.—Después de peladas y cortadas en rodajas, o a delgadas tiras, se frota seguidamente con sal y limón; se dejan escurrir; se pasan por harina y huevo y se fríen.

RELLENAS.—Peladas muy finamente las berenjenas que se necesiten, se vacían según fórmula 83, recogiendo la carne; se escurren y sofrien en aceite.

Se pican tres o cuatro anchoas—fórmula 2—, un par de cebollas blancas, un tomate pequeño, perejil, un diente de ajo y se sofrien; se añade pan rallado para dar consistencia a la pasta; se sazona con

sal y una pizca de pimienta y, fuera del fuego, se liga con yemas de huevo, si es posible, y con ella se rellenan las berenjenas.

Si se puede y quiere enriquecer el relleno, entonces se procede como en la receta 62.

91. Giraboix.—Nombre intraducible, pero cuyo significado es: dalevuelta a la mano del mortero.

Medio kilo de cebollas grandes, rojas, viejas; medio de patatas, un cuarto de judías verdes, y otro tanto de bacalao inglés, de la parte de la cola; una ñora y un trozo de col o coliflor. Se trocea y lava el bacalao y se pone a cocer junto con lo demás.

Mientras cuece—unas tres horas—haremos allioli, hasta llenar el mortero: tostaremos una rebanada de pan de mesa, corriente, moreno; lo migaremos, con los dedos, sobre una cazuela, mojándolo con caldo y dejándolo que se cale; sacaremos los ajos; y una mitad, desleídos con caldo, las pondremos sobre el pan migado; picaremos la ñora y el tomate, pasándolo por colador, poniéndolo encima de la sopa.

En una fuente pondremos el hervido

cubriéndolo con el resto de los ajos y sirviéndolo después de la sopa.

En vez de bacalao se emplea también musola, rape, pintarroja, conejo; pero los inteligentes aseguran que el mejor gira-boix es el del bacalao y que donde mejor se hace es en Jijona.

92. Bacalao frito.—Se corta en trozos y se desala bien, teniéndolo en remojo, cuando menos, desde la noche anterior. Se pasan los trozos por harina y se fríen en aceite abundante y muy caliente hasta quedar bien dorados. Como es natural, si se pasan también por huevo batido resulta el plato más sabroso.

93. Ajo colorado.—En general todo el pescado llamado *de pelar*, sirve para este guiso; se toma como un kilo de cualquiera o de varias clases de estos pescados y, después de limpios, se ponen a cocer en agua fría, juntamente con un par de ñoras, un tomate y un buen migón de pan. Cuando esté a punto de hallarse cocido el pescado, se saca el pan, las ñoras y el tomate y se maja todo en el mortero, con una cabeza de ajos, pe-

rejil, azafrán y sal, añadiendo un decilitro de aceite crudo y un chorrillo de vinagre. Se rocía con ello el pescado, pasándolo por tamiz no muy espeso, y se deja cocer un poco.

94. Bouillabaisse.—Este es manjar para ser saboreado casi exclusivamente en parajes costeros, pues requiere fresca, variedad y abundancia de pescados.

Rape, pescadilla, mero, gallina de mar, salmonetes, rascasa, langosta, langostinos, cigalas, almejas, mejillones, morralla..., pero todo ello, a ser posible, vivito y coleando. Ahora nos conformaremos con la clase que sea.

Se limpia la cantidad que se requiera para el número de invitados, a razón, cuando menos, de medio kilo por cada uno. En crudo se dividen en trozos los pescados, apartando los pedazos mejores que se desespinan. El resto se pone a cocer con cebolla, tomate, perejil y unos granos de pimienta. Después de cocer una hora, se machaca una cabeza de ajos, perejil, azafrán y el tomate; se añaden los trozos de los pescados, que previamente se apartaron y una cucharada de

aceite fino crudo por ración, y se le adiciona el caldo pasado por colador espeso. Se deja cocer moderadamente durante veinte minutos; se traba con yemas de huevo y se vierte sobre finas rodajas de pan ligeramente tostado, procurando pueda servirse al instante de estar hecha.

Si añadimos una copita de aguardiente de ajenjo—Pernod—tendremos la famosa «bouillabaisse» al estilo de Marsella.

95. Menestra.—Se frien con aceite en una cacerola unos trocitos de pan y unas almendras, seis alcachofas y unos ramitos de coliflor y se saca todo; freímos entonces 50 gramos de jamón a cuadraditos; una cucharada de harina, 500 gramos de guisantes, otros tantos de habas tiernas desgranadas, e igual cantidad de patatitas y cubriremos con caldo o agua. Cuando ello esté a mitad de cocción se ponen las alcachofas y la coliflor, y una salsa que habremos preparado picando en el almirez el pan, las almendras y cuatro dientes de ajo asados.

Se deja que cueza todo moderadamente y cuando esté en su punto se pone en la fuente que se adorna con finas rodajas de un huevo cocido.



Lista sexta

Arroz con atún.—Remolacha.—Gazpacho fresco.—Brandade.—Pulpos a la marsellesa.—Sopa de morralla.—Potaje printanier

96. Arroz con atún.—Se sofríe una ñora y se fríe el atún, dejando aparte ambas cosas. En el mismo aceite se sofríen pimientos, guisantes, alcachofas, una cabeza de ajos y el arroz. Se añade agua y el atún y se deja cocer, sazonando con sal y la ñora picada juntamente con azafrán.

Este arroz ha de quedar seco.

97. Remolacha.—La remolacha roja, de mesa, sirve como excelente aperitivo y como ensalada fría. Su preparación es

única y distinta a la que generalmente, por comodidad, suele dársele. Se asan al horno o entre rescoldos y, después de asadas, se pelan y cortan a rebanadas; se arreglan simétricamente en la fuente o en una ensaladera, rociándolas con aceite y vinagre y sazonan con sal y pimienta.

Admiten como aderezo todas las salsas frías ácidas y, como adorno, variantes y rodajas de huevos duros. Desmerecen mucho las remolachas si se cuecen en vez de asarlas.

98. Gazpacho fresco. — Será raro encontrar un español que no conozca, aunque solo sea de oídas, el gazpacho andaluz, y aún en el extranjero se halla bastante extendida la noticia del clásico manjar con que se regodean los andaluces de toda clase y condición, singularmente en los caliginosos días de la estación veraniega.

Pero, como este plato, propiamente una ensalada fría que tiene más de fresco que de alimento, no es exclusivo de la región andaluza, sino que tiene su preponderancia también en Extremadu-

ra y con variantes de fondo, no cambiamos su denominación genérica.

El gazpacho andaluz, se hace en una vasija que se unta con ajo y en la que se trabaja una miga de pan con pepino muy picado, añadiendo pimienta cortada, cebolla, tomate, comino y vinagre. Antes de servirse se ponen en la vasija unos trocitos de hielo.

El gazpacho a la extremeña se prepara majando en el dornillo unos dientes de ajo con sal y aceite, añadiendo miga de pan mojada y majando de nuevo hasta que resulte una pasta flúida. Se espolvorea con pimienta y se agrega una cucharada de agua revolviendo siempre para que se deslíe. Auméntase el agua hasta llenar el dornillo, que se vacía luego en una fuente. Se miga después el pan con la mano, dejándolo a remojo en aquel caldo hasta la hora de comerlo. Se cuidará, sin embargo, de agregarle media hora antes una cebollita picada. En el momento de servirlo se le echa un chorro de vinagre. En este gazpacho pueden ponerse tomates, pimientos verdes o pepinos bien picados, para realzar su gusto.

99. Brandade.—Plato selecto de la cocina provenzal, conservamos su nombre porque la merecida fama de que goza, al igual que nuestro «Bacalao a la vizcaína», ha traspuesto las fronteras y es punto menos que universalmente conocido.

He aquí la fórmula clásica:

Escogeremos, en cantidad aproximada a 100 gramos por ración, los trozos del centro de un bacalao blanco y molludo, a ser posible; y, para desalarlos y emblandecerlos, los tendremos en remojo en agua fría, durante 24 horas, cambiándola dos o tres veces. Después, los pondremos a cocer, sin hervir, un cuarto de hora, con agua, laurel, cebolla, cortada a trozos, y perejil, apartando y tapando la vasija y dejándola próxima a la lumbre, pero sin que tampoco su contenido llegue a la ebullición.

Escurrido y seco el bacalao se desespina y desbrizna, aunque no se le priva—a pesar de lo que en contrario dicen muchos libros de cocina—de la piel gelatinosa.

Bien fragmentado, y finísimamente deshilachado, se maja en el mortero, con

un diente de ajo, y se va añadiendo, muy poco a poco, aceite, alternando con unas gotas de limón, y sin dejar de remover hasta dejarlo convertido en una pasta suave y untuosa. Si ésta no se trabaja incesantemente con el mazo del mortero, o se echa demasiado aceite de una vez, la pasta se corta como el allioli o la mayonesa; pero, si se ha ligado bien, sorprende la blancura y elasticidad que adquiere.

Cuando se ha obtenido esta suavidad se pone en una cacerola a un calor suave, y sin dejar de trabajar la pasta, también poco a poco, se le va añadiendo leche hasta que se la ve adquirir la consistencia y aspecto de una crema. Entonces se le mezcla una pulgarada de perejil finísimamente picado; se prueba de sal y se sazona con pimienta blanca y una pizca de moscada. Si no hubiere leche se la sustituye con el propio caldo del bacalao.

En provenzal, *brandar*, significa remover, agitar; y de aquí el nombre de *brandade* que lleva este guiso, por necesitar removerlo continuamente.

Se sirve sobre plato caliente adornado con triángulos de pan frito.

100. Pulpos a la marsellesa.—Un literato francés contemporáneo, al dar una receta análoga a la presente, hace referencia al dicho de antaño de que las mujeres son como las chuletas, que, cuando más se las golpea, más tiernas se vuelven; y aplica la sentencia a los pulpos. No queremos compartir la responsabilidad de la sugerencia: es cierto que, para emblandecerlos, a los pulpos grandes, se les propina una paliza con el mazo del mortero, pero no sabemos que zurrando a las mujeres, éstas se vuelvan más cariñosas, y por ello nada decimos; no sea cosa que, bajo la fe de nuestro dicho, a cualquier marido se le ocurra, para enternecer a su compañera, esperar a que vuelva de la cola y comenzar a aporrearla con la mano del almírez.

Después de lavados los pulpos se les sumerge unos instantes en agua hirviente, se les pela y corta en pedazos con el filo de una caña. Esto hecho, se les coloca en una cazuela o cacerola y se les baña con un vaso, o más, según tamaño de los pulpos, de vino blanco, añadiendo perejil, laurel, tomillo, sal, pimienta y clavo, dejándolos en este adobo unas cuantas

horas, al cabo de las cuales pondremos la vasija al fuego.

Mientras cuece sofreiremos en aceite cebolla y tomate picados, ajo picado y azafrán, y lo verteremos todo en la antedicha vasija, removiendo su contenido y dejando que continúe cociendo suavemente; vigilaremos el guiso, y si hace falta adicionaremos vino o agua, hasta que la blandura del pulpo nos señale el término de la operación.

Las sepias y calamares se guisan de igual modo, cuidando de quitarles previamente las conchas y bolsas de tinta. ¡Ah! Si las sepias no son tiernas no les vendrá mal una paliza como la dada a los pulpos.

101. Sopa de morralla.—Escogemos del pescado menudo los que sean de aproximado tamaño, los pasaremos por harina y juntaremos por la cola, como los boquerones, y los freiremos. El resto lo aprovecharemos para hacer una excelente sopa.

En la clase de vasija que más nos convenga se ponen a cocer trozos de cebolla, pimienta, clavo y perejil; después, la mo-

rralla, limpia; y cuando todo esté bien cocido, se maja en el mortero, se pasa por el tamiz y se vierte sobre pan tostado que habremos puesto en una cacerola; se sala y azafrana y se deja cocer unos minutos.

102. Potaje printanier.—Se mondan habas y guisantes y unos fondos de alcachofa y se ponen a rehogar en aceite, con fuego moderado; se limpian y deshojan unas cuantas lechugas, y con rodajas de zanahorias se juntan al rehogo. Se fríen unos costroncitos de pan y se pican, añadiendo sal, azafrán, agua caliente y un chorrillo de vinagre se vierte sobre el potaje y se deja cocer, hasta que todo quede bien resblandecido.



Lista séptima

Arroz con habichuelas.—Cardos a la española.—Tortas con atún.—Bacalao a la asturiana.—Raya a la monteca negra.—Sopa de piedras.—Potoje a la crema.

103. Arroz con habichuelas.—Habichuelas blancas y de careta, lentejas, nabos, acelgas, espinacas, calabaza, patatas.... Se pone a cocer medio kilo de habichuelas y transcurrido un cuarto de hora se cambia el agua, renovándose la cocción hasta que comiencen a hervir, que, según clase, tardarán de hora y media a dos horas. A mitad de cocción se pone el resto de las verduras, menos las patatas, y cuando aquellas estén cocidas se añade cebolla picada y frita, ñora, aza-

frán, las patatas y, unos minutos después, igual cantidad de arroz que se ha puesto de habichuelas y lentejas.

Este plato se denomina en la región alicantina «*arros en fresols*», y no tiene nada que ver con el famoso «*arros en fesols y naps*» valenciano, plato de gran succulencia, por llevar regular cantidad de cerdo, embutido y hasta pájaros de Albufera.

104. Cardos a la española.—Los que se cultivan en España son aceptados en el extranjero, incluso para las grandes comidas. Se toma un cardo, y después de quitadas las hojas exteriores, se parten las blancas que se van a aprovechar, en pedazos de dos o tres dedos de largas; se quita todo el exterior, pelándolo con el cuchillo y de este modo se va la parte amarga del interior y los filamentos del exterior, quedando así dulce y tierno al mismo tiempo, poniéndolo inmediatamente en agua fresca acidulada con zumo de limón o de vinagre; se hace cocer al agua hirviendo, poniendo encima algunas cortezas de pan, sal y limón o vinagre, haciendo que vaya a gran fuego por al-

gunos minutos, pasándolo después al agua fría; se pondrá a escurrir y si se tiene grasa del asado de algún ave o sencillamente rebanadas de tocino, se pone a rehogar con ello, dejándolo así al ángulo del hornillo para que vaya, poco a poco, haciéndose; si nos viéramos privados de la grasa para el rehogo, los aliñaremos con aceite, vinagre o zumo de limón y sal.

105. Tortas de atún.—Con antelación se pone a desalar un cuarto de kilo de esta salazón y, a rehogar, dos de cebolla finamente picada; cien gramos de tomate, un puñadito de hojas de perejil, todo, también picado, y treinta gramos de piñones.

Sobre el mármol, un kilo de harina de trigo y, hecha la fuente, una pulgarada de sal, y un cuarto de kilo de manteca de cerdo; bien trabajada la mezcla, la pondremos en una vasija y verteremos sobre la masa un cuarto de litro de aceite, del mejor, rusiente, procurando trabar la masa con el cucharón de madera, y, si por haberla escaldado excesivamente, no lo logramos, se le añade un poco de agua.

Con los puños se la soba un buen rato,

siempre teniendo en cuenta que no ha de quedar fina y compacta, sino un tanto disgregada, pero que después de heñida permita extenderla hasta conseguir la delgadez necesaria. Colocada en una placa de horno se la aplana con el rodillo para dejarla de un medio centímetro de espesor, recortándola con cuchillo procurando quede doble larga que ancha y con las esquinas redondeadas.

Desmenuzado el atún con los dedos, se mezcla con la fritada y se extiende encima de la pasta; sobre una hoja de papel se lamina, cuan delgada podamos, una porción de masa y volteándola cubriremos lo anterior; se cierra con un menudo repulgo, se unta con huevo batido, empleando el pincel, y se cuece al horno.

106. Bacalao a la asturiana.—

Cortado en trozos el bacalao se pone en remojo para desalarlo. Se fríe en aceite con cebolla y perejil picados y se cubre de agua para que cueza. Mientras, majad en el mortero nueces, avellanas, almendras tostadas y ralladura de pan; desleído todo con el caldo de la cocción y vertedlo en la cacerola en que hierva

el bacalao; y removed de cuando en cuando hasta que el bacalao lo halléis a punto, servidlo sobre rebanadas de pan frito, rociando con el caldo del bacalao.

107. Raya a la manteca negra.—

Este pescado, objeto de un injusto menosprecio tiene, a más de otras cualidades, una casi única entre los demás pescados: la de que, a diferencia de los otros, en que la frescura es condición que los avalora, la raya mejora en calidad a los dos o más días de ser pescada, lo que facilita su consumo a los pueblos del interior. Admite muy diversos condimentos, y su hígado, que es un bocado muy fino, tiene todas las virtudes medicinales del hígado de bacalao, sin el inconveniente de su mal sabor.

La raya tiene guisos variados, pero damos esta receta, no solo por ser el clásico, sino porque es muy posible que algunos lectores la hayan probado y no haya sido de su gusto, y tenemos la pretensión de que si el condimento se hace según esta fórmula lo encuentren muy de su agrado.

Tomaremos una raya entera, y si no

es posible cuidaremos de que, entre los pedazos, figure el hígado. En uno y otro caso rogaremos al pescadero que le quite la piel cartilaginosa.

Si logramos adquirirla entera, que es lo preferible, cortaremos las alas siguiendo las divisiones naturales que las separan del tronco; dividid éste en dos partes suprimiendo la cabeza y la cola, y vaciad el vientre cuidando de sacar el hígado entero sin romper la piel.

En el fondo de una cacerola pondremos unas rodajas de cebolla en las que habremos hincado unos granos de pimienta y, la mitad, de clavos de especia, sal, laurel, perejil, tomillo y vinagre y encima los pedazos de raya bien lavados, cubriendo con agua y poniendo al fuego la cacerola hasta que levante el primer hervor, apartándola un tanto de la lumbre y dejando que se acabe de cocer el pescado muy suavemente.

En el propio caldo de la raya se hace cocer el hígado durante cinco minutos y se deja aparte.

Se escurre la raya, se le quita la piel por ambos lados, si no se hubiere hecho antes, y se corta la parte inferior de las

espinas, colocando los trozos en una fuente, bordeados por perejil frito en cantidad suficiente para ello, echando por encima la salsa a la manteca negra y el hígado cortado en pedazos.

La manteca negra se hace con manteca de vacas; mitad y mitad de ésta y de cerdo; o, simplemente, de esta última, como forzosamente nos ocurrirá ahora.

En sartén o cacerola se ponen al fuego 150 gramos y se hace derretir hasta que adquiera un color moreno oscuro. La denominación de *manteca negra*, en oposición a otra salsa blanca, no quiere decir que sea preciso cocerla o *recocerla* hasta quemarla, como se lee en algún libro de cocina, sino solamente hasta que tome un color oscuro, apartándola entonces del fuego para que se enfríe.

Si la manteca llega a quemarse la salsa adquiere un sabor endiablado y ello es causa de que los que tomaron de la raya en tales condiciones sientan repulsión hacia la «beurre noir».

En una cacerola se ponen tres cucharadas de buen vinagre, una pizca de pimienta y una hoja de laurel, dejándolo reducir a la mitad, vertiendo entonces la

manteca pasada por colador y haciendo hervir la mezcla durante unos instantes, empleando seguidamente esta salsa como antes queda dicho.

108. Sopa de piedras.—Cuando el soldado vió el mísero aspecto de la vivienda, y la cara de avaricia de la vieja que la habitaba, comprendió que poco más podía esperar de aquello a que le daba derecho su boleta de alojamiento. Así que, muy gravemente le preguntó a la patrona dónde paraba el río, pues iba por piedras para hacer una sopa. A su vuelta, portador de unos magníficos cantos rodados, se encontró con unas cuantas vecinas que habían acudido movidas por la curiosidad de ver hacer una sopa con piedras.

Encendió su fuego, desechó los cantos menos regulares y lavó cuidadosamente los otros. Mientras, la patrona había puesto sobre una mesita la sal, aceite y vinagre, a que venía obligada según las Ordenanzas del ejército, y el alojado protestó de lo cicatera que se mostraba en la porción de aceite. Secundáronle las vecinas, echándole en cara a la vieja su tacañería,

y una de aquellas, para subsanar la falta, trajo un pedazo de tocino de jamón, con su aquel de entreveramiento. Por entonces,—la guerra carlista—, el jamón abundaba en el Maestrazgo. Cundió el ejemplo y otra vino con ajos y perejil.

Cortado en trocitos el tocino fué sofrito en el aceite con los ajos, las piedras, el perejil y rebanaditas de un pan de munición que el soldado extrajo del morral. Añadió agua, puso su punto de sal, y al cabo de un rato de cocimiento, después de espolvorear con pimentón, del que fué portadora otra vecina, tapó la cazuela con su tapadera y encima puso brasas, no sin antes haber rallado sobre las sopas un trozo de queso de ovejas, duro, que fué el último presente que con su ingeniosidad se había procurado.

Las curiosas vecinas quedaron maravilladas del extraordinario apetito del alojado y, aún más, de su frescura, pues, terminado el yantar cogió las piedras y bonitamente las tiró a la calle.

109. Potaje a la crema.—Se pone a cocer medio kilo de arroz, otro tanto de guisantes y el doble de lechugas. Se

fríen unos corruscos de pan y se ponen con el aceite en una sopera. Cuando lo primero esté ya bien cocido se pasa por el pasa-purés o se lleva al mortero y se trabaja con el mazo, y, a través del colador, se vierte en la sopera. No hay que alargarse con el caldo en que han cocido las legumbres y verduras, para que el potaje tenga una consistencia cremosa. Mejora el plato notablemente la adición de mantequilla.



Lista octava

Arroz empedrado.—Guisantes a la española.—«Borreta».—Croquetas de bacalao.
Pescado frito.—Sopa de coles.
Potaje de habas verdes.

110. Arroz empedrado.—Se cuece una libra de habichuelas. Se sofríe ñora, una cabeza de ajos, perejil y un tomate. Se añade una libra de arroz; se mezcla y da unas cuantas vueltas; se sazona con sal y se pone agua en cantidad suficiente para que quede seco.

En Jijona se denomina «arroz de fábrica», porque es el que se les sirve a los operarios de las fábricas de turrón.

111. Guisantes a la española.—Se ponen a hervir con agua abundante y

mucha sal, haciéndoles marchar a buen fuego; a los diez minutos se les saca a escurrir, quedando entonces con un hermoso verde natural; se ponen al agua fría y un poco antes de servirse se escurren de nuevo, poniendo entretanto a saltear cebolla picada y pedacitos de jamón; se echan los guisantes, y después de darles dos o tres vueltas, están en disposición de poderse servir con costrones.

112. Borreta. — Convenientemente troceado en pedacitos pondremos en cazuela de barro 200 gramos de bacalao, simplemente lavado; dos cabezas enteras de ajos, con un corte transversal, docena y media de *ñoretas roñosetes*, medio kilo de espinacas, cuidadosamente limpias; otro tanto de patatas a cuartos; seis cucharadas de aceite crudo, igual número de ellas de agua y un trocito de picante. Bien tapada la cazuela se deja rehogar a fuego lento durante hora y media.

113. Croquetas de bacalao. — Se desalan y cuecen los trozos del bacalao, con una cantidad equivalente de patatas; unas y otros, limpios de piel y espinas,

se majan en el mortero hasta su reducción a pasta, añadiendo sal, perejil picado y un par de huevos; cuando todo quede bien empastado se moldean las croquetas, se pasan por pan rallado y se frien.

114. Pescado frito. — Limpio el pescado se pasa por harina; después de calentado el aceite, abundante y fino, se saca la sartén del fuego y cómodamente se ponen los pescados que quepan; se vuelve la sartén a la lumbre y se aviva ésta para que al cabo de muy pocos minutos los pescados hayan adquirido un bello color dorado. Se escurren y sacan colocándolos, si es posible, sobre servilleta, acompañados de rodajas de limón.

No es recomendable la costumbre, muy seguida, de freir las pescadillas haciendo que se muerdan la cola.

115. Sopa de coles. — Puede hacerse esta sopa con cualquier clase de col, pero es preferible la pequeña, rizada.

Se toman una o dos coles, y se las parte a cuartos; se las hace cocer durante un cuarto de hora; se las escurre y lavan en agua fría, suprimiendo las partes duras,

y se las comprime para que suelten el agua; se cortan y ponen en una cacerola, añadiendo cebolla previamente sofrita, zanahoria, finas hierbas, codillo de jamón o costillar de vaca, o, si se carece de estas dos últimas cosas, se pone simplemente agua, sazonando con sal, pimienta y clavillo y dejando cocer el todo a fuego suave durante dos horas.

En la sopera costrones de pan fritos sobre los que se vierte el caldo obtenido.

116. Potaje de habas verdes.—Con la denominación del plato no se hace alusión al título de la famosa y antigua tonadilla española, «Habas verdes», sino a la cualidad que para este condimento se requiere en la nutritiva leguminosa: la de que no siendo ya tierna conserve todavía su verdor. Precisamente en este mes están las habas en plena sazón, pues han adquirido ya todo su desarrollo y el grado de madurez necesario para que su sabor y demás valiosas condiciones se hallen logradas.

El guiso es de una simplicidad extraordinaria: para seis raciones se previenen kilo y medio de habas, que se desgranán

y mondan de la piel blanca que cubre la simiente, y se ponen a cocer en un puchero en que hierve una cebolla troceada. Se mantiene la cocción a fuego moderado, cosa de una hora, y se añaden y deslién en el potaje tres cubitos de extracto de carne; y se sirve.

Si hemos tenido acierto en la elección de marca, o suerte en el reparto, el plato es un verdadero regalo.

Hay que desvanecer la prevención existente contra jugos y extractos que, cuando son buenos, constituyen un eficaz auxilio para la cocina. Los más prestigiosos cocineros no desdeñan el empleo de tales extractos y jugos, cuando son de marcas acreditadas, y de ellos cuidan de tener bien surtidas sus despensas.





Lista novena

Arroz con coliflor.—Judías verdes.—Migas.—Bacalao a la «llauna».—«Bogueta».—Sopa de bacalao.—
Potaje mixto.

117. Arroz con coliflor.—Se sofríe ñora, ajo, tomate y una coliflor troceada. Se sofríe también el arroz, se sazona con sal y azafrán y se cuece en agua.

Se llama también arroz con pava, por la coliflor.

118. Judías verdes.—Se lavan las judías; se mondan despuntándolas por ambos extremos y deshebrándolas. En agua abundante y con bastante sal se cuecen, dejándolas caer al hervor, duran-

te cinco minutos. Se lavan en agua fresca y se ponen a rehogar en aceite, con tomate, perejil, y ajo, picados; cuando estén flexibles se les adiciona zumo de limón y se sirven.

119. Migas.—Antes, para aprovechar el pan sobrante, se hacían migas. Ahora, vale la pena de guardar pan y aún el de requisar concienzudamente por los cajones del aparador, todo el que estimemos útil para confeccionar este plato agradable y nutritivo, de rancio abolengo, y que, con curiosas variantes en su aderezo, se encuentra en diversas regiones de España; habiéndose llegado a aventurar la hipótesis de que éste es el plato indígena más genuino, más antiguo; clásicamente español, anterior a las invasiones fenicias, cartaginesas y romanas; plato, en suma, ibérico o celtíbero.

De entre las diversas fórmulas existentes, se inserta ésta que es la más simple y la más generalizada: con la antelación necesaria para que se ablande, se pone en remojo, con agua y sal en proporción, pan duro; y, una vez que se logre, se escurre bien, tomándolo a puñados y apre-

tándolo firmemente, pues, de que llegue a quedar relativamente seco, depende en gran parte el éxito.

En la sartén se pone aceite abundante y se frien unos dientes de ajo, pelados, y una cebolla picada, dejando caer el pan, migado y suelto para que no se apelmace, removiéndolo constantemente con la paleta hasta que queden bien doradas las migas y un sí és no és, crujientes.

En algunos lugares se les añaden trocitos de tocino, pimienta y un poquito de tomate.

En la estación oportuna suelen tomarse las migas con uvas.

Dícese que este plato no encaja sino en el almuerzo, pero es lo cierto que en muchos sitios se toma en cualquiera de las comidas, incluso en el desayuno: la vez primera que probé las migas con chocolate fué en una almazara; migas hechas con el primer aceite, y con las que se obsequia, al dar comienzo la temporada, a cuantos intervienen en las faenas de la misma.

Son numerosas las recetas para hacer migas, pero, el lector verá con gusto demos la preferencia a la que, cantando las

excelencias de las que se hacen en Teruel, escribió hace ya años, el notable literato y cronista que fué de aquella provincia, don Domingo Gascón.

«Quiero hablar de las migas de mi tierra, porque es el plato de más general aceptación. Bien sé yo que no es peculiar de Teruel, pero me atrevo a asegurar que migas como aquellas no las hay en ninguna parte».

«Podiera ocuparme de las anguilas de Alcañiz y de sus aceitunas secaderas; de los orejones de Calanda; de las manzanas de Pitarque; del queso de Tronchón; de las truchas y cangrejos del Guadalañar; de las pasas y *cascabelicos* de Albarrín, etc., etc.; pero esto me llevaría muy lejos y quiero hablar solo de las migas».

«No hay para qué decir, pues todo el mundo lo sabe, que este es un plato que solo encaja en los almuerzos».

«Se requiere un pan especial para que las migas sean buenas, y yo solo lo he encontrado a propósito en mi provincia. Desde luego afirmo que el pan que se consume en Madrid de sus variadas clases no sirve para mi plato».

«Se toma un pan que tenga, por lo menos, dos o tres días, pues de cochura reciente debe desecharse; se divide en dos mitades y tomando cualquiera de ellas se hacen en sus ángulos cortes verticales y después horizontales para que resulten pedacitos del tamaño de garbanzos. Es mejor la corteza que la miga. Después de cortados se colocan en una servilleta y se les echa un poco de agua, revolviéndolos bien para que se humedezcan por igual. Acto seguido se espolvorean con sal, todo lo más fina posible, en cantidad necesaria. Esto ha de hacerse por la noche y envueltos en la misma servilleta, para que no pierdan la humedad se guardan hasta el día siguiente. Media hora antes de la señalada para el almuerzo se fríe aceite en una sartén, quemando dos dientes de ajo. Cuando el aceite está en su punto se quitan los ajos y se echan las migas de una vez, revolviéndolas sin cesar con rasera o espumadera de hierro durante doce o quince minutos, y bien calientes se sirven a la mesa».

«Estas son las verdaderas migas al estilo de Teruel. Allí, como en muchas provincias, forman parte del almuerzo de

familias acomodadas, o lo constituyen por completo en la mesa o en el banco de los pobres».

«Hay algunos que las aderezan con salsa de tomate o les añaden trocitos menudos de jamón. Otros las comen con chocolate o con uvas. Yo las prefiero al natural».

«Pocos platos habrá de más antigüedad que éste. Tengo por cierto que lo comían ya mis paisanos cuando en el siglo XI hirieron al Cid en las puertas de Albarracín, peleando cuerpo a cuerpo y matando sus mejores hombres de armas; que las comían también los que en el mismo sitio, y un siglo después, derrotaron al Rey D. Jaime, matándole los dos principales caballeros de sus aguerridas huestes; que las comieron los *Amantes de Teruel*, no puede dudarse tampoco».

«Mis paisanos ya lo saben. El mejor obsequio que me pueden hacer cuando vengan a Madrid se traerme un pan para migas».

120. Bacalao a la llauna.—Se ponen a desalar unos trozos regulares de bacalao, con doce horas de antelación, en

agua fresca abundante que se remuda tres o cuatro veces. Limpio de espinas, pero sin privarle de la piel, se sofríe el bacalao pasado por harina con aceite no escaso y bien caliente, se coloca en la *llauna*— placa de hojalata con los rebordes levantados— y se pone al horno.

En el mismo aceite con que se ha sofrido el bacalao se frie cebolla picada, un poco de tomate, se le agrega azafrán y ajo picado y con el aceite se pone todo sobre el bacalao dejándolo cocer a horno templado una media hora.

121. Bogueta.—La boga suele ser un pescado basto, pero la que se pesca en la parte de Levante es muy sabrosa y fina y más aún si el arte empleado es la *nasa*, pues el cebo con el que se la prepara no puede ser más selecto: anchoas, salvado, canela,.... Con la bogueta se hace arroz y tallarines, y aún se adereza de muy otros diversos modos; pero el condimento preferido es el siguiente: se escama, se le dá un corte transversal a la altura de los ojos, más sin llegar a la parte posterior de la cabeza, y se sigue hacia abajo, arrancando la boca y las tripas; se sa-

la y se fríe en aceite abundante, hasta que quede doradita, y se saca, haciendo lo propio con pimientos en tiras; se fríe tomate en cantidad proporcionada y, cuando ya esté, se deja caer el pimiento y la bogueta.

Se puede comer desde luego, pero está mucho más sabrosa más tarde, empapada ya en el aceite, que le dá transparencia y un agradable color acaramelado. A la hora del mediodía, al pié de la obra, destapan sus tarteras o cazuelitas los albañiles; sobre el banco los carpinteros y los obreros del taller; mojan su pan en la apetitosa fritada y cogiendo la bogueta entre el pulgar y el índice, oprimen el vientre sobre el lomo, mientras con la otra mano desprenden la cabeza y la espina..... y, forzosamente, la comen chupándose los dedos.

122. Sopa de bacalao.—Se limpian de espinas unos pedazos de bacalao puestos en remojo desde la noche antes y se cortan en trozos menudos poniéndolos a rehogar con aceite, juntamente con unos dientes de ajo machacados, patatas cortadas a cuadros, tomates mondados y pi-

cados, un ramito de finas hierbas, perejil, apio, laurel; cuando todo quede bien rehogado se sazona con sal, pimienta y azafrán. Añádase agua, déjese hervir moderadamente hasta completa cocción.

En la sopera se habrán puesto unas rodajitas de pan tostado y sobre ellas, después de separadas las hierbas, viértase el guiso precedente.

123. Potaje mixto.—Pónganse a cocer garbanzos remojados y habichuelas con una rama de perejil y cuando ya esté adelantada su cocción, añádanse patatas cortadas y un frito de cebollas picadas, ajo, pimentón y manténgase el todo en un hervor suave hasta que las patatas estén cocidas.





Lista décima

Arroz con costra.—Muselina de bacalao.—
Caramel.—Sopa de habas.—Olla gitana.
Pollo a la Marengo.—Patatas
a la Mac-Mahón.

124. Arroz con costra.—En verdad que, por los elementos que entran en la composición de este plato, parecerá poco apropiado para incluirlo entre los de guerra; pero, hay que tener en cuenta que es el último del repertorio y alguno habremos de tener prevenido para la celebración de aquel día fasto, que quizá no esté muy lejos.

Plato que solo se confecciona cuando repican gordo, requiere pollo, embutido, ternera, magro de cerdo, langostinos; pero, esta apetitosa lista es solo enunciativa

y la prescripción de componentes puede aumentarse o disminuirse.

Elementos básicos: para seis raciones, un pollo, 150 gramos de garbanzos, un cuarto de kilo de ternera y otro tanto de cerdo. Con la mitad de cada una de estas carnes, el hígado del pollo, perejil y piñones, haremos un picadillo, sazónandolo con sal, un polvo de pimienta y una pizca de nuez moscada, amasándolo con un huevo, moldeando unas pequeñas, albondiguillas, que se pasan por zumo de limón y se fríen con mucho cuidado para que no se deshagan. En una cazuela honda, de barro, se sofríe un poco de tomate y una cabeza entera de ajos; se sofríe también el pollo troceado y cocido, según su terneza, la ternera y cerdo en trocitos, los garbanzos y el arroz, sazónando con sal y azafrán. Se cubre con caldo y cuando levante el hervor se ponen las albondiguillas y langostinos, si los hubiere. Se deja cocer a fuego regular y pasados de quince a veinte minutos, si hallamos el arroz ya cocido, ponemos sobre él un batido de ocho huevos y se mete la cazuela en el horno, o se cubre con tapadera de hojalata con brasas encima.

125. Muselina de bacalao.—Remojado el bacalao y limpio de pellejo y raspas, se escurre bien y se deshebra con ayuda de dos tenedores. Después de desfilachado se empapa en una papilla, hecha con tres cucharadas de harina, una de agua, veinticinco gramos de mantequilla, o una cucharada de aceite añadido a hilo, una copita de cognac y uno o dos huevos bien batidos. Se trabaja durante un buen rato y se deja en reposo; después, a cucharadas, se fríe en fino aceite y sobre fuego vivo, no sacando el rebozo hasta que esté bien dorado.

126. Caramel.—Esta especie de sardina, propia sola del Mediterráneo, —*gerret*, en valenciano—, es un vulgar pescadito que, asado, y con el aderezo del allioli resulta sabrosísimo.

127. Sopa de habas.—Se mondan habas frescas y se ponen a cocer en agua y sal; aparte, en cazo o cacerola pequeña, se rehoga, con manteca o aceite, cebolla, tomillo y pimienta en grano, poniéndole después un poco de tomate picado, una cucharada de harina, medio decilitro de

vino blanco y la sal necesaria; se deja cocer durante un cuarto de hora, y se le añade pan en la forma que se estime más conveniente.

128. Olla gitana.—Previamente en remojo se ponen a cocer garbanzos solos, y cuando están tiernos se les añaden unos trozos cortados pequeños de calabaza amarilla, judías verdes, también en trozos, y chirivía, todo en crudo. En una sartén, con no mucho aceite, se fríe cebolla bien menuda, y, cuando esté, se le añade un poco de tomate; una vez esté bien frito todo, se le agrega un poquito de pimentón y media cucharada de harina, dándole una vuelta con todo, echándolo a los garbanzos, con la verdura. Se sazona con sal, dejándolo hervir a lumbre lenta hasta que se termine; tiene que quedar en poco caldo, para que esté espesito y jugoso. Si se le quieren poner unas cuantas patatitas pequeñas, también le van bien.

129. Pollo a la Marengo.—Terminada la batalla de Marengo con la victoria del ejército francés, Napoleón sintió hambre. No era para menos: había derrotado a los austriacos haciéndoles 8.000

bajas, entre muertos y heridos, y 4.000 prisioneros. Bien es verdad que los franceses no quedaron mejor parados, pero el primer consul Bonaparte tenía ya expedito el camino para calzarse la dignidad imperial.

Se logró encontrar un pollo, más, no había manteca. El cocinero descuartizó el pollo, como se indica en el dibujo:



lo sufrió en una sartén ancha con aceite fino, pero no abundante, y a fuego vivo, añadiendo ajos, laurel, cebolla, sal y pimienta; sacó el pollo dejándolo en un plato; rehógó en el aceite una cucharada de harina y adicionó agua, dejando cocer e incorporando los trozos de pollo, con más, setas, trufas y yemas de huevo duro, teniendo bien tapada la cacerola. En menos de una hora quedó el plato preparado para ser servido.

No se calentó mucho los cascos el cocinero, pues, el guiso descrito, no es más que una pepitoria, conocida ya por la cocina española 200 años antes.

130. Patatas a la Mac-Mahón.—

«¡Yo no estoy montado por esto!»— contestaba invariablemente Mr. Labbé a cuantos, aficionados a la buena mesa, acudían a la *Maison Francaise* a encargarle un buen almuerzo. Porque Mr. Labbé era un notable *chef*, al que los achaques, aún más que los años, habían obligado a venir en busca de la benignidad de nuestro clima. Las estrecheces del local, punto menos que en ruinas, le hacían preferir despachar sus ostras verdes

de Marennés— seis reales docena, las de primera—, mantequilla de Isigny; selectos productos de la *charcuterie francesa*, especialmente unas *andouillettes* inigualables; rosbif, tal cual plato para llevar a domicilio,... pero, ante la insistencia de los clientes, siempre acababa por ceder, y nos preparaba unos yantares de los que se guarda perdurable recuerdo.

En una de estas ocasiones, alguien protestó de que hubiera incluido en el menú un plato de patatas— Patatas a la Mac-Mahón—; replicó con viveza nuestro hospedero, y, para cortar el incidente, procedí a la narración de la siguiente anécdota, que recordaba haber leído:

«La primer campaña emprendida por Napoleón después de haberse coronado emperador de los franceses, fué la que había de culminar en la famosa batalla de Austerlitz. Tenía prisa; no quería dar tiempo a los austriacos para que se les unieran los ejércitos coligados, y, así, caminaba a marchas forzadas, sin servicio de aprovisionamiento, viviendo sobre el país. Una noche había acampado en un lugar inhóspito, y, llegada la madrugada, conoedor de que la hora peligrosa para

los centinelas era la inmediata al amanecer, recorría, a pie y solo, las líneas avanzadas, cuando llegó hasta él un agradable tufillo; y, como tomaba parte en las fatigas y privaciones de sus soldados, todavía se hallaba sin cepear. A no mucha distancia vió un granadero que, al socaire de un derruido tapial, avivaba el fuego sobre el que se hallaba una marmita.

—¿Qué guisas?

—Unas patatas con cebollas que he logrado encontrar en ese campo cercano.

—¿Consientes en compartir conmigo tu cena?

—No, Sire; tengo mucha hambre atrasada.

—Luego ¿me conoces y no me invitas? Yo te hubiera devuelto el convite en París, a nuestro regreso.

—A tal precio, Sire.....

Es fama que a poco si se queda el granadero sin probar sus patatas, pues, el emperador las halló tan de su gusto que hasta rebañó la marmita.

De regreso en las Tullerías, después de la resonante victoria de Austerlitz, su ayudante penetró un día en el despacho de Napoleón, anunciándole que un gra-

nadero debía haberse vuelto loco, pues pretendía que el emperador le había invitado a su almuerzo.

El general y el soldado almorzaron mano a mano; se habló de las patatas y preguntado el granadero dijo llamarse Mac-Mahón.

—Pues así se denominará tu guiso: «patatas a la Mac-Mahón».

Dos años después, al improvisado cocinero le nació un hijo, al que llamó Mauricio, y que llegó a ser un personaje histórico: el general Mac-Mahón, mariscal de Francia y Presidente de la República francesa».

Las patatas que nos sirvió Mr. Labbé estaban sabrosísimas, y no solo fueron del agrado de todos, sino que resultaron plato obligado para los sucesivos yantares.

Las preparaba de este modo: en una marmita honda, de hierro, desproporcionada para la cantidad de patatas, colocaba, cubriendo su fondo, rodajas de cebolla como de medio centímetro de gruesas, y, encima, las patatas, escojidas de forma alargada, peladas y cortadas a octavos; 50 gramos de manteca por cada

kilo de aquellas, yerbas aromáticas, sal, pimienta negra y blanca y nuez moscada. Cerraba herméticamente la marmita colocando entre ésta y la tapadera un paño y, encima, peso. Comenzaba la cocción a fuego vivo y al cuarto de hora rociaba con un decilitro de caldo por cada dos kilos de patatas y amortiguaba el fuego, para que la ebullición fuera muy suave. Con frecuencia, sin destapar la marmita, sacudía su contenido con movimientos secos, cuidando de que no se deshicieran las patatas. Para lograr que la remoción fuera completa, de *fond en comble*, exageraba el tamaño de la vasija. Al cabo de dos horas, o más, según la calidad de las patatas, éstas se encontraban ya prontas para ser servidas.

Producirá extrañeza que con tales elementos se lograra un plato que mereciera muy merecidos encomios, pero, hay que tener en cuenta, que Labbé empleaba especias muy finas, aromáticos que aquí no hallamos y que daban al guiso, un sabor exótico; mantequilla de Isigni; caldo cuidadosamente preparado y, sobre todo, alguna que otra cucharada de salsa madre, o gran jugo, que tan sabiamente

ha preparado siempre la cocina francesa.

Para acomodar la receta a las actuales posibilidades, sustituiremos, la manteca de vacas por la de cerdo, con una mitad de aceite; los aromáticos, por un ramito surtido de finas hierbas, y el caldo, por igual cantidad de agua caliente. En lo que no cabe sustitución es en la salsa y jugo; pero, no obstante su falta, el plato resulta muy agradable.

Lo curioso del caso es, que pasado el tiempo, pretendí hallar la receta en algún libro de cocina y no encontré ni rastro de tales patatas; que, fijando la atención en el relato, deduje que quizá la verdad histórica no quedara bien parada, pues, nuestro granadero, el padre del Mac-Mahón renombrado, pertenecía a una distinguida familia irlandesa, era amigo íntimo de Carlos X y llegó a ser Par de Francia; y, por último, que habiendo buscado el texto en que había leído la anécdota, hasta la fecha no he logrado encontrarlo. Si alguien tiene mejor fortuna y la cortesía de comunicarlo, el autor de este cuaderno le quedará muy sinceramente reconocido.

Se han traído a colación estas anécdo-

tas y recetas de los tiempos napoleónicos, no solo por la analogía de circunstancias con las nuestras, en que fueron creadas, sino porque en el actual momento histórico importa recordar, aún más que los hechos, los dichos aleccionadores del que habiendo llegado a ser árbitro de los destinos de Europa, vino a morir, desterrado y escarnecido, en una isla solitaria del Atlántico.

Napoleón, iniciada ya su carrera de grandeza y poderío convidaba frecuentemente a almorzar en la Malmaison, a M. de L'Éguille, que, no solo había sido su maestro de Historia, sino que le había vaticinado un brillante porvenir; y, hablando de sus pasadas lecciones, decía el primer cónsul:

—Nos presentaba usted como el mayor crimen del condestable de Borbón, el de haber hecho la guerra a su rey. No; su ÚNICO, GRANDE Y VERDADERO CRIMEN, FUE EL DE HABER ATACADO EL SUELO NATAL CON EL SOCORRO DE LOS EXTRANJEROS.

Pocos años antes de su muerte, en el «Memorial de Santa Elena», documento en el que se halla el mejor reflejo de su vida, Napoleón hizo unas declaraciones trascendentales, y en ellas confiesa su error, «el más grave que pudo cometer», al intentar sojuzgar a España, FUERZA AL PARECER INSIGNIFICANTE; PERO QUE NINGÚN CONDUCTOR DE NACIONES DEBE JAMAS MENOS- PRECIAR.



FIN

INDICE GENERAL

Páginas

Notas previas. III

LISTA PRIMERA

61. Arroz abanda	75
Reglas para hacer bien los arroces	id.
La receta del arroz abanda . .	75
Preparación	76
La salmorreta	77
El arroz	id.
El pescado	78
62. Tomates rellenos	id.
63. Allioli	80
64. Soldaditos de Pavía	83
65. Salmonetes esparrillados. . .	84
66. Sopa de hierbas	id.
67. Potaje	85

LISTA SEGUNDA

68. Arroz con bacalao	89
69. Espárragos.	90
70. Mayonesa	91
71. Bacalao a la vizcaína	id.
72. Rape a la marinera,	94
73. Sopa de ajo	96
74. Llegúm	97

LISTA TERCERA

75. Arroz con conejo	98
76. Alcachofas fritas	99
77. Greñon	101
78. Bacalao a la lionesa	105
79. Merluza al horno	106
80. Soupe a l'oignon	id.
81. Potaje abrileño	107

LISTA CUARTA

82. Arroz arrebatado	109
83. Calabacines fritos y rellenos .	110
Fritos	id.
Rellenos	111
84. Fritanga	id.
85. Bacalao a la extremeña	112
86. Angulas	113
87. Sopa de cangrejos	id.
88. Potaje madrileño	114

LISTA QUINTA

89. Arroz con calamares	117
90. Berengenas fritas y rellenas .	120
Fritas	id.
Rellenas	id.
91. Giraboix	121
92. Bacalao frito	122
93. Ajo colorado	id.
94. Bouillabaisse	123
95. Menestra	124

LISTA SEXTA

96. Arroz con atún	125
97. Remolacha	id.
98. Gazpacho fresco	126
99. Brandade	128
100. Pulpos a la marselesa	130
101. Sopa de morralla	131
102. Potaje printanier	132

LISTA SEPTIMA

103. Arroz con habichuelas	133
104. Cardos a la española	134
105. Tortas de atún	135
106. Bacalao a la asturiana	136
107. Raya a la manteca negra . . .	137
108. Sopa de piedras	140
109. Potaje a la crema	141

LISTA OCTAVA

110. Arroz empedrado	143
111. Guisantes a la española	id.
112. Borreta	144
113. Croquetas de bacalao	id.
114. Pescado frito	145
115. Sopa de coles	id.
116. Potaje de habas verdes	146

LISTA NOVENA

117. Arroz con coliflor	149
118. Judías verdes	id.

119. Migas.	150
120. Bacalao a la llauna	154
121. Bogueta	155
122. Sopa de bacalao	156
123. Potaje mixto	157

LISTA DÉCIMA

124. Arroz con costra.	159
125. Muselina de bacalao	161
126. Caramel.	id.
127. Sopa de habas	id.
128. Olla gitana	162
129. Pollo a la Marengo.	id.
130. Patatas a la Mac-Mahón	164



INDICE DE MATERIAS

Páginas

Arroces

Arroz abanda.	73
Arroz arrebatado	109
Arroz con atún	125
Arroz con bacalao	89
Arroz con calamares	117
Arroz con coliflor	148
Arroz con conejo	98
Arroz con costra.	159
Arroz con habichuelas	133
Arroz empedrado	143

Pescado

Ajo colorado	122
Angulas.	113
Bogueta	154
Caramel.	161
Merluza al horno	106
Pescado frito	145
Pulpos a la marsellesa	130
Rape a la marinera.	94
Raya a la manteca negra	137
Salmonetes esparrillados	84

Bacalao

Bacalao a la asturiana	136
----------------------------------	-----

Bacalao a la extremeña	112
Bacalao a la lionesa	105
Bacalao a la <i>llauna</i>	153
Bacalao a la vizcaína	91
Bacalao frito	122
Brandade	128
Croquetas de bacalao	134
Muselina de bacalao	161
Soldaditos de Pavía	83

Legumbres y hortalizas

Alcachofas fritas	99
Berenjenas fritas y rellenas.	120
Calabacines fritos y rellenos	110
Cardos a la española	134
Espárragos.	90
Guisantes a la española	143
Judías verdes	148
Patatas a la Mac-Mahón	164
Remolacha.	125
Tomates rellenos	78

Sopas

Bouillabaisse	123
Sopa de ajo	96
Sopa de bacalao	155
Sopa de cangrejos	113
Sopa de coles	145
Sopa de habas	161
Sopa de hierbas.	84

Sopa de morralla	131
Sopa de piedras	140
Soupe a l'oignon	106

Potajes

Llegúm	97
Menestra	124
Olla gitana	162
Potaje	85
Potaje abrileño	107
Potaje a la crema	141
Potaje de habas verdes	146
Potaje madrileño	114
Potaje mixto	156
Potaje printanier	132

Platos diversos

Allioli	80
Borreta	144
Fritanga.	111
Gazpacho fresco.	126
Giraboix	121
Grañon	101
Mayonesa	91
Migas	149
Pollo a la Marengo	162
Tortas de atún	135

*De este cuaderno se han tirado:
Cincuenta ejemplares en papel especial, cañá,
numerados del 1 al 50;
treinta ejemplares en papel de hilo superior,
numerados del 51 al 80.*

IMPRESA GUARDIOLA
ALICANTE

Del mismo autor

Gastronomía alicantina

(Contribución al estudio de la tradición culinaria comarcal.)

Platos de Guerra

(CUADERNO 1.º)

60 recetas prácticas, acomodadas a las circunstancias, para la conservación y condimento de la sardina.

Platos de Guerra

(CUADERNO 2.º)

Repertorio seleccionado, con sus correspondientes recetas, sencillas, prácticas y acomodadas a las actuales circunstancias.

De venta en las principales librerías.

*De este cuaderno se han tirado:
Cincuenta ejemplares en papel especial, caña,
numerados del 1 al 50;
treinta ejemplares en papel de hilo superior,
numerados del 51 al 80.*

IMPRESA GUARDIOLA
ALICANTE

Del mismo autor

Gastronomía alicantina

(Contribución al estudio de la tradición culinaria comarcal.)

Platos de Guerra

(CUADERNO 1.º)

60 recetas prácticas, acomodadas a las circunstancias, para la conservación y condimento de la sardina.

Platos de Guerra

(CUADERNO 2.º)

Repertorio seleccionado, con sus correspondientes recetas, sencillas, prácticas y acomodadas a las actuales circunstancias.

De venta en las principales librerías.

4'50-PTAS.