

REINTERPRETANDO A DONA EMILIA

MENÚ DEGUSTACIÓN

APERITIVOS

Caldo para bailes y reuniones
Croqueta de remolacha
Morcilla con manzana

Agujas de bacalao y salsa tártara emulsionada
Escabeche de merluza y faballóns
Caballa con salsa árabe,
hummus de aceituna negra,
ensalada de hojas tiernas

Rabo de buey asado,
apionabo y zanahoria noisette

Ánimas del purgatorio

MENÚ *Reinterpretando a Dona Emilia* 40

MENÚ *Reinterpretando a Dona Emilia*
con Armonía de Vinos 55



***Jornadas
gastronómicas
basadas en los
recetarios de
Emilia Pardo Bazán
Celebradas en
Restaurante Bido
(A Coruña, 12-20
de Mayo de 2021).***

***Por cortesía de
Juan Manuel
Crujeiras Lista***

4 — Caldo para bailes y reuniones.

Á veces es difícil hacer tanto consumado como se necesita para una fiesta. He aquí un sistema económico:

Tómese un trozo de pierna de buey, que pese un kilo, y cinco kilos más de lomo, también de buey, con lo cual obtendréis veinte litros de caldo.

Córtese en pedazos el lomo, y en tajadas de un centímetro de grueso la parte de pierna; la mitad de los trozos irá á la olla, la otra mitad que se dore en manteca de cerdo. Cuando tomen un color oscuro,

mójense con agua caliente para desleir lo pegado, y vayan á la olla. Añadid apio, zanahoria, clavo, una hoja de laurel, alguna ramita de tomillo. Espumad ó no: si no tapáis la olla, el caldo será tan claro como si se espumase.

Cueza á remanso seis horas, tamícese el caldo, y renuévese el agua de la olla. Renovad igualmente las hortalizas y sazón, y que hiervan dos horas con el agua nueva; se obtiene un caldo menos fuerte que el primero, pero mezclados los dos, forman excelente conjunto.

Si se quiere que tenga color acaramelado, añádase azúcar tostado; y si se desea mejorar mucho el caldo, se le agrega una ó dos botellas de Jerez, de las calidades baratas y buenas que pueden encargarse directamente á los cosecheros, y de las cuales debe toda ama de casa cuidadosa conservar un repuesto embotellado, porque comprado el Jerez en la tienda de ultramarinos costará doble ó triple y será menos auténtico.

Si no se tiene una olla de suficiente cabida, se puede hacer el caldo repartiendo las cantidades en varias ollas.

**Caldo
para baile
y
reuniones**



La cocina española moderna, 1917

Croqueta de remolacha



84 — Croquetas de remolacha.

Se cuece una remolacha de un tamaño regular, en agua, con un poquito de sal. Luego se pisa en el mortero.

Se deslíe en un cuartillo de leche la harina, por lo regular dos cucharadas, muy colmadas; se le añaden dos cucharadas de grasa derretida, pero fría, y se pone todo á cocer, revolviendo sin parar; cuando empieza á hervir se añade la remolacha, y se sigue cociendo y revolviendo. Se puede añadir aceite, y hay que sazonar con pimienta. Se envuelven como todas las croquetas, cuando la masa está bien fría, ó se les da forma de cuadraditos; para eso se deja la masa extendida en una fuente, y mejor desde la víspera.

Se envuelven en pan rallado cernido, y se frien.

La cocina española moderna, 1917

MORCILLA CON MANZANA



***La cocina
española
antigua,
1913***

124 — Morcillas fritas.

Toda morcilla, sea picante ó dulce, puede servirse en fritura. Para que no se deshaga en la sartén, se envuelven los trozos en huevo batido, luego en harina, y luego otra vez en huevo batido. Si la morcilla es dulce, se espolvorea de azúcar al salir de la sartén. Si es picante, de sal, muy á la ligera.

106 — Aguja de bacalao.

Córtese en tiras del grueso de un dedo, sin suprimir la piel, una buena porción de bacalao remojado y limpio, y pónganse en una cazuela con pimienta, moscada, cebollas en ruedas, un manojo de perejil, aceite, vinagre y una hoja de laurel. Déjese en maceración dos horas, y luego póngase todo á la lumbre, á que hierva. Retírense después de la cazuela las tiras de bacalao, enjúguense con un paño, pásense por harina, en seguida por huevo batido y pan rallado, y fríanse en aceite fino.

Trasládense á un plato, y sírvanse con perejil frito.

Agujas de bacalao y salsa tártara emulsionada



La cocina española moderna, 1917

Escabeche de merluza y faballóns



565 — Escabeche de besugo,
robaliza y merluza.

Límpiese los pescados y frótense con sal gorda. Déjense en una fuente, al fresco.

Al día siguiente, córtense en ruedas y fríanse en aceite, hasta dorarlas. Pónganse en una marmita con hojas de laurel entre capa y capa de ruedas, y pimienta en gra-

no. Écheseles por encima el aceite en que frieron, mezclado con agua y vinagre bueno, sal y pimienta encarnado. Désele un hervor al fuego y está hecho el escabeche. Se conserva bastantes días.

***La cocina
española antigua,
1913***

**551 — Salsa árabe para salmonetes
asados.**

Un kilo de piñones, y después de majarlo hasta reducirlo á pasta, añádase una cucharada de agua, diez de aceite fino, el jugo de un limón y un poco de ajo y perejil picado, mezclándolo todo bien.

(Fórmula hebrea, de Tánger.)

***Caballa con salsa
árabe, humus de
aceituna negra y
ensalada de hojas
tiernas***



***La cocina
española antigua,
1913***

Ánimas del purgatorio



582—Ánimas del purgatorio.

Se hacen unas natillas que se colorean con carmín animal ó jugo de remolacha. Será preferible la remolacha si es que da en efecto color, porque así nos conformaremos al parecer del gran filósofo Heriberto Spencer, que reniega de la cochinilla y dice que á pretexto de adornar un plato nos comemos una chinche.

Coloreadas las natillas, se hacen merenguitos de forma cónica, y al servir la crema, se colocan flotando en ella.

Estos merenguitos se hacen batiendo la clara á punto de nieve, cerca del fogón, añadiendo el azúcar proporcionalmente, y luego, con una cuchara, sobre un papel, se echan cucharaditas. á las cuales se da la forma que se quiere. Se coloca el papel en una lata, y van al horno.

La cocina española antigua, 1913