

EL COCINERO EN CASA



GUISO DE VERANO

- 1** Preparación: Veinte minutos.
Cocción: Dos horas treinta minutos.

Para seis personas: 1.500 gramos de carne de buey, 300 gramos de cerdo ahumado, tres salchichas, una cuchará de grasa de cerdo, un manojo de nabos, un manojo de zanahorias, 1.500 gramos de guisantes, doce patatas, medio botella de vino blanco, perejil, doce hojas de albahaca, cuatro ramitas de apio, tomillo.

Cortar el cerdo en tres trozos y echarlo en agua hirviendo durante tres minutos. Escumar. Cortar la carne en cubos grandes. En un cazo, freir los trozos de carne con la grasa cuando estén tostados, sacarlos. Entonces freir en tarteros los nabos, los trocitos de carne. Volvemos a poner el cerdo, echar el vino y la misma cantidad de agua. Salar, pimentar y dejar cocer lentamente durante dos horas. Durante este tiempo, cocer por separado, en agua hirviendo, las zanahorias durante diez minutos, los nabos, diez minutos, los guisantes, cinco minutos, y las patatas, diez minutos. Escumarlos. Tostar las salchichas en la sartén sin grasa. Dejar en la espe-

ra. Picar todas las hierbas y las hojitas de tomillo. Después de dos horas de cocción de la carne, añadir en el cazo todas las verduras, las hierbas y las salchichas. Dejar otra media hora en el fuego.

CALAMARES RELLENOS

- 2** Preparación: Treinta minutos.
Cocción de arroz: Quince minutos.
Cocción de los calamares: Treinta minutos.

Para seis personas: Seis calamares, 100 gramos de arroz hervido, media lata de tomates al natural o tres tomates frescos, seis anchoas en aceite, dos dientes de ajo, perejil, seis cucharas soperas de aceite de oliva, 50 gramos de pan rallado, sal, pimienta.

Sacar la piel que cubre los calamares, sacar las cabezas. Limpiar cuidadosamente la parte que forma la bolsa y sacar el hueso. Picar los tentáculos, el ajo y el perejil. Añadir el arroz cocido, los tomates sin pepitas y cortados en trozos, las anchoas en trocitos y dos cucharas soperas de aceite. Mezclar, salar y pimentar. Llenar los seis calamares con el relleno

no y coserlos. Ponerlos en una fuente para el horno, echar el resto de aceite por encima, salpicar de pan rallado y dejar cocer unos treinta minutos a 200 grados, seis al termostato.

Un consejo: Antes de presentar la fuente en la mesa sacar los hilos que han servido para atar los calamares.

gosa, cubrirla con la preparación de tomates haciendo penetrar la mezcla con la espaldilla del tenedor, dar la vuelta a la tortilla en una fuente para el horno. Untarla de crema, salpicar el queso rallado y tostar al horno.

PASTEL DE PERAS

- 4** Preparación: Diez minutos.
Cocción: Cuarenta minutos.

Para seis personas: Un kilo de peras, 100 gramos de harina, 75 gramos de azúcar, tres huevos, medio paquete de levadura en polvo, dos paquetes de azúcar avainillado, tres cucharas soperas de leche, 90 gramos de mantequilla.

En una fuente grande, mezclar la harina, el azúcar, el azúcar avainillado, la levadura. Hacer un hoyo en el centro y verter los huevos enteros y la leche. Batir con un batidor y añadir 75 gramos de mantequilla derretida. Pelar las peras, cortarlas en trozos, mezclarlos descaecamente a la pasta. Untar un molde de mantequilla y llenarlo con la preparación. Cocer a horno caliente 230 grados (siete al termostato), calentando diez minutos antes, durante treinta a treinta y cinco minutos.

TORTILLA GRATINADA

- 3** Preparación: Treinta minutos.
Cocción: Veinte minutos.

Para seis personas: Ocho huevos, 250 gramos de jamón crudo, cuatro cebollas medianas, cuatro tomates medianos, dos cucharas soperas de guayere rallado, cuatro cucharas soperas de nata líquida, aceite de oliva, mantequilla, sal y pimienta.

Picar las cebollas y hacerlas derretir sin que se tuesten en una cuchara soperá de aceite de oliva, añadir la carne de los tomates sin piel. Cuando la preparación está a punto de crema, añadir el jamón cortado en dedales, dejar hincharlo fuera del fuego, probar antes de salar, pimentar. Batir los huevos con sal, pimienta y freír la tortilla con mitad de aceite y mitad de mantequilla, una cuchara soperá de cada uno. Cuando esté todavía ju-

