

PÁGINA FEMENINA



La cocina moderna

ARROZ CON COSTILLA DE CERDO, COLIFLOR Y ALUBIAS TIERNAS

DISPONDREMOS nuestra receta para cuatro personas. Póngase una cazuela sobre fuego con aceite, y empezaremos por rehogar 250 gramos de costilla de cerdo fresco, cortada en pedazos más bien pequeños que grandes. Mientras dura el sofrito (rehogado) se mueve con la paleta tan pronto la costilla de cerdo quede bien dorada; se le echan dos ajos trinchados; cebolla trinchada; menéas hasta que la cebolla empiece a dorarse; echarle ahora dos tomates mondado; y picados, un poco de pimentón (pimienta encarnada de Murcia), algo (poquísimo) de azafrán en polvo un poco tostado; seguidamente se moja con agua hirviendo la cantidad suficiente para que al echar el arroz no resulte, una vez cocido, caldoso. Tan pronto arranque a cocer se le echan 125 gramos de alubias tiernas. Déjese cocer lentamente a cazuela tapada.

Tan pronto las alubias queden más de medio cocidas, se le incorpora la coliflor en brotes pequeños y enteros; la sal suficiente; que continúe cociendo todo.

A los veinte minutos antes de servir nuestro plato, la echaremos 300 gramos de arroz español. Se remueve con cuidado con la paleta; calcúlese bien antes de echar el arroz en crudo; rectifíquese de sal. Termínese de cocer a cazuela tapada, sirviéndose a los dos o tres minutos después de haber terminada la cocción del arroz, que es sabrosísimo.

ENSALADA MALAGUEÑA

Se mezclan por partes iguales: patatas, zanahorias, nabos tomates y judías verdes; se añaden guisantes y aceitunas, alguna alcaparra, huevos duros en rodajas y filetes de anchoa; se sazona con aceite, vinagre y sal.

TORTILLA A LA ESPAÑOLA

Se frien las patatas sazonadas de sal y tapadas con bastante aceite y moviéndolas con frecuencia, para que formen una masa jugosa.

Así, cuando están fritas, se les echa el huevo batido, se les vuelve bien, se forma la tortilla y se sirve bien escurrida.

RIÑONES DE CERDO BROCHES

SE cortan en rajitas iguales del grueso de cincuenta centavos, y después de muy lavados con agua fría se ensartan en una espada o aguja de plata o metal a propósito, o sea del largo y grueso de una aguja de salmar y con asita o cruz a un extremo. A no ser de plata, que son las bouitas, se manda hacer a un hojalatero, de metal; pero éstas tienen el inconveniente de que en seguida crían cardenillo, por lo que requieren mucho esmero.

Ya que tenemos las agujas preparadas, se ensartan en ellas. Pinchándolos por el medio, una raja de riñón, otra finita de tocino de jamón, otra de jamón, la siguiente de riñón, y así sucesivamente hasta llenar la aguja, pero no tanto que se salgan los riñones.

En una cacerola larga de porcelana

de las que resisten el fuego, o en dos si fuese pequeña, se ponen las doce agujas que debe haber, untándolas con un poco de manteca y espolvoreándolo todo con sal, miga de pan rallado y mezclado con una chispa de perejil y ajo machado y agregando unas cucharadas de Jerez.

Se mete la cacerola en el horno, sólo diez o quince minutos antes de servir el plato, pues para que estén en punto los riñones no deben estar al fuego más de este tiempo y es preciso servirlos en cuanto salen del horno, pues si no, se endurecen. Mientras se están haciendo hay que volver las agujas de un lado a otro para que se pasen por igual.

Se sirve en la misma cacerola, guardada con picatostes u hojas de lechuga.



"El Español"

Restaurant y Bar

615 A. Mabini, (Ermita)

En su atractivo comedor encontrará Vd. las mejores especialidades españolas, así como toda clase de bebidas del país y extranjeras.

Especialidad: PAELLA A LA VALENCIANA

Tel. 5-38-37