



COCIDITO MADRILEÑO



«—De buen gusto en lanilla. Falda estrecha. Chaqueta con sobrefalda abrochada al medio y cuerpo a un lado. Cuello camisero.

EL cocido, antiguamente llamado puchero, es de los guisos más clásicos en toda España, pero muy madrileño. Es muy popular, tanto por el empleo que de él se hace el caldo para toda clase de sopas, para salsas y hasta croquetas, como por el arreglo y economía que ofrece a la cocina modesta, permitiendo sacar de él varios platos.

En efecto, el caldo sirve para la sopa; las legumbres y cereales forman otro plato; la carne y el chorizo se sirve en ensalada, pisto, dorada, en croquetas, pastelillos y de otras diferentes maneras.

De los restos del cocido se hace también una excelente "ropa vieja".

Se llama "ropa vieja" a un plato que se hace con los garbanzos, las patatas y los demás restos del cocido del modo siguiente: Se fríe bastante cebolla picada menudita y se echan los restos del cocido rehogándolos muy bien.

Desde luego se comprende que se pueden suprimir muchas cosas, según los casos, dejándolo reducido a carne, garbanzos, tocino y patata.

Por primitivo que sea el cocido y fácil en apariencia requiere gran cuidado para hacerlo bien; no consiste en meterlo en la olla y dejar que se guise, hay un arte delicado.

Cuando los garbanzos y el agua son buenos, para cocer los cereales no hay que prepararlos de antemano; pero en otro caso es preciso ponerlos en agua la noche antes y, algunas veces, hasta añadirles en ese agua un poco de bicarbonato.

Del mismo modo, las patas de cerdo, huesos salados, deben ponerse a remojo a noche antes.

Para poner el cocido se echa la carne, la gallina o las aves dentro de una olla de boca ancha y de suficiente capacidad llena de agua. Se pone al fuego vivo, y cuanto está hirviendo se echan los garbanzos lavados con agua caliente, teniendo cuidado de que no baje de temperatura, pues entonces se endurecerían. Se le añade en seguida la sal y se saca la espuma con una espumadera; se sazona con una cebolla pequeña en la que se incrusta un clavo de especia.

Entonces la lumbre se torna lenta para que todo se vaya cociendo sin deshacerse ni desprenderse la piel de los garbanzos. Cuando el caldo está espeso y blanco se saca, con objeto de utilizarlo según convenga.

Entonces se echan las patatas mondadas de tamaño regular enteras para que cuezan así, al vapor del poco caldo que queda en la olla.

En una vasija aparte se cuecen las verduras, judías verdes, col, etc., junto con el chorizo, la morcilla y el relleno. Este se hace picando jamón (tocino y carne, que se amasa con miga de pan y huevos batidos, sazonándolo todo con un poco de pimienta molida, una pizca de azafrán y otra de canela.

No hará falta repetiros que de todos estos ingredientes podéis suprimir lo que no queráis tomar.

Para servir el cocido se colocan los garbanzos bien escurridos en una fuente, con las patatas alrededor, y la carne y demás cortado en trozos de guarnición. En fuente aparte se sirven las verduras aliñadas con unas gotas de vinagre y un poco de aceite, en el que se habrá frito un ajo.

Las dos fuentes se sirven a un tiempo, acompañadas de una salsa de tomate o la clásica salsa del cocido.

Salsa del cocido: — Se pica cebolla y perejil y se le pone un poco de pimienta, una cucharada de aceite crudo, otra de vinagre y sal. Se mezcla todo y se sirve en la salsera.

Salsa de tomate: — Se asan varios tomates, se les quita la piel y se pican lo más menudo posible. Se mezclan con un poco de ajo, comino, pimienta y sal; se deslíe con agua caliente y sal.

Arroz con bacalao o con anguilas

EN una paellera con aceite que cubra la superficie se sofríe un poco de tomate y trocitos de coliflor o cuadrillos de patata, o alubias tiernas, según la época y el gusto del comensal. Antes de que dore se echan los trocitos de bacalao, blanco, seco, bastante desmenuzados. Si se quiere puede tostarse este bacalao un poco antes, con lo cual perderá algo de la salazón. A punto de dorar todo esto se añade el arroz y se sofríe también breves momentos, añadiendo agua en proporción de dos medidas y media por una de arroz. Pruébese de sal para ver la que soltó el bacalao y añádase si falta, hasta el punto que guste, echando un polvillo de azafrán tostado o una cucharilla de pimentón. Hiérvase a fuego vivo, y cuando el caldo haya menguado quítese el fuego, dejando que el arroz se ponga en su punto.

Es plato muy sabroso, de fácil condimento, que está hecho en veinte minutos.

Puede hacerse lo mismo, sustituyendo el bacalao por anguilas.