

Simone Ortega

1080

RECETAS

DE COCINA

ALIANZA EDITORIAL

Ilustraciones de Pablo Sobisch

Primera edición: 2014

Segunda edición: octubre de 2025

Reservados todos los derechos. El contenido de esta obra está protegido por la Ley, que establece penas de prisión y/o multas, además de las correspondientes indemnizaciones por daños y perjuicios, para quienes reprodujeren, plagiaran, distribuyeren o comunicaren públicamente, en todo o en parte, una obra literaria, artística o científica, o su transformación, interpretación o ejecución artística fijada en cualquier tipo de soporte o comunicada a través de cualquier medio, sin la preceptiva autorización.

© Herederos de Simone Klein Ansaldy, 1972

© Alianza Editorial, S. A., Madrid, 2014, 2025

Calle Valentín Beato, 21

28037 Madrid

www.alianzaeditorial.es



ISBN: 979-13-7009-097-5

Depósito legal: M. 12925-2025

Printed in Spain

ÍNDICE

Introducción	9
APERITIVOS	11
PLATOS FRÍOS Y ENSALADAS	35
TARTAS SALADAS Y FRITURAS	63
FRITURAS	84
SALSAS	93
POTAJES, SOPAS, CREMAS Y PURÉS	115
ARROZ, PATATAS, PASTAS Y LEGUMBRES	167
ARROZ	169
PATATAS	186
PASTAS	207
LEGUMBRES	230
VERDURAS Y SETAS	239
VERDURAS	241
SETAS	334
HUEVOS, SUFLÉS Y FLANES	341
HUEVOS	343
SUFLÉS	379
FLANES	381

PESCADOS Y MARISCOS	385
PESCADOS	387
MARISCOS	495
CARNES	521
VACA O BUEY	523
TERNERA	554
CERDO	581
CORDERO	603
AVES	619
POLLO Y GALLINA	623
PAVO, CAPÓN, PATO Y PICHONES	646
CAZA	655
CONEJO	657
LIEBRE	663
PERDIZ	667
BECADA	681
CODORNIZ	683
FAISÁN O PULARDA	687
CORZO O CIERVO Y JABALÍ	689
CASQUERÍA	693
REPOSTERÍA	735
Índice alfabético	843

INTRODUCCIÓN

Cuando en una ocasión, ya hacia el final de su vida, le preguntaron a Simone Ortega cómo le gustaría ser recordada, contestó: «Como alguien que ha contribuido a mejorar la cocina de todos los días».

Se puede decir, sin excesiva presunción, que este libro, con sus más de sesenta ediciones a lo largo de más de cincuenta años y más de tres millones de ejemplares vendidos, ha contribuido a facilitar el aprendizaje de la buena y sana cocina, paso indispensable para saber comer.

Ante estos datos se hace innecesaria cualquier presentación.

Las recetas que se encuentran en él son sabrosas y sencillas, y el mérito de Simone Ortega ha sido explicarlas con claridad y precisión para que cualquier persona, por inexperta que sea, las realice con éxito.

En esta nueva edición se ha añadido algo que ya estuvo presente al principio y que muchos lectores llevaban tiempo reclamando: aconsejar el vino que va mejor con cada plato. No se han citado marcas, pero en cambio se han precisado regiones vinícolas y tipos de uva.

También se han revisado los menús que ya se proponían en la primera edición y, sin variarlos en lo fundamental, han sido

adaptados a las nuevas corrientes dietéticas y gustos actuales, algo que puede facilitar la respuesta al habitual ¿qué comemos hoy?

Esperamos que esta edición sirva para que nuevos lectores se apunten con creciente entusiasmo a acercarse a los fogones y para recordar que uno de los mayores placeres de la vida está en unir una buena comida con una agradable conversación.

Madrid, junio de 2025

Dado que entrar en la cocina, especialmente si no se tiene experiencia, puede conllevar riesgos, declinamos toda responsabilidad al no poder supervisar personalmente cómo se realizan nuestras recetas.



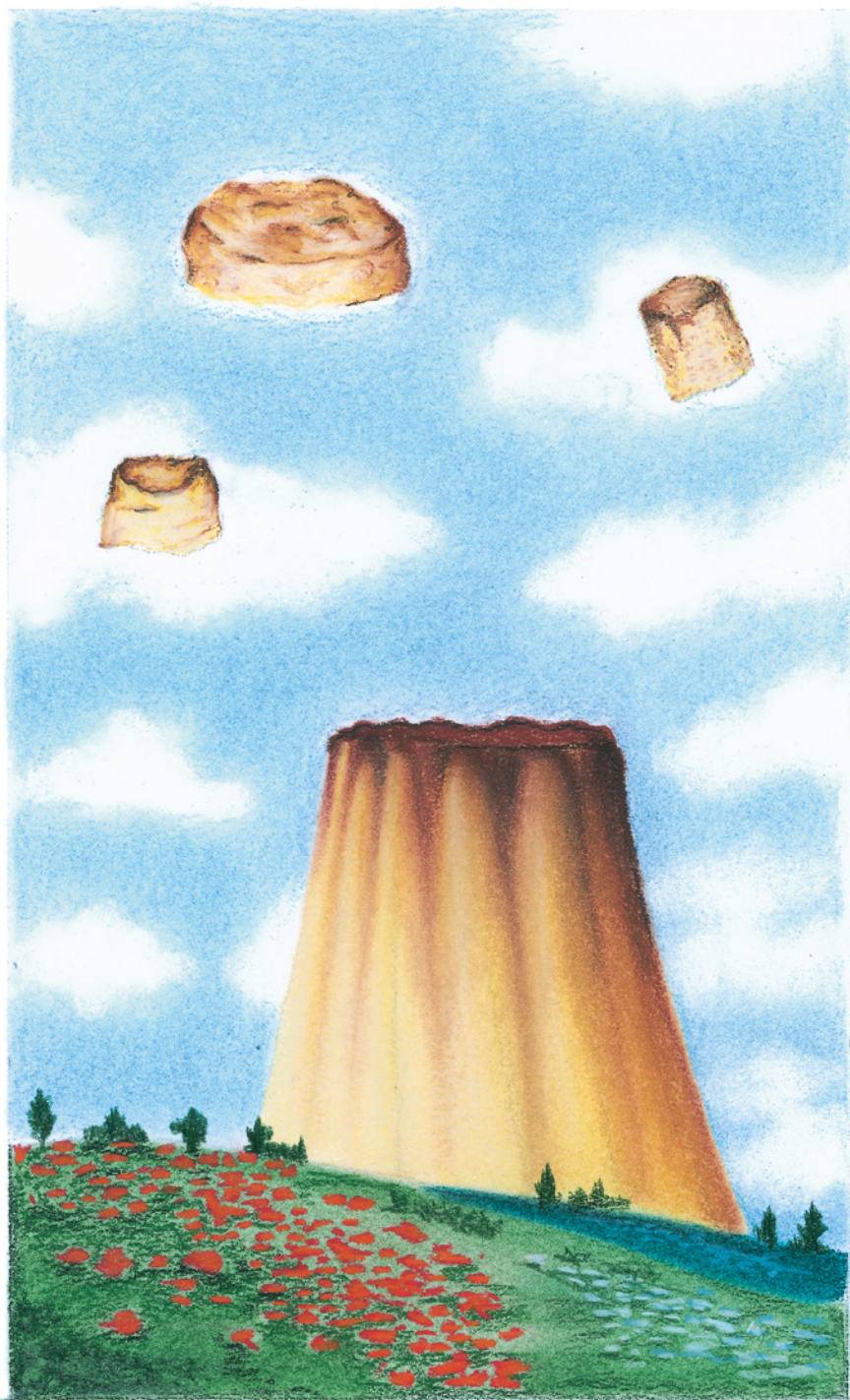
Jo hirsch



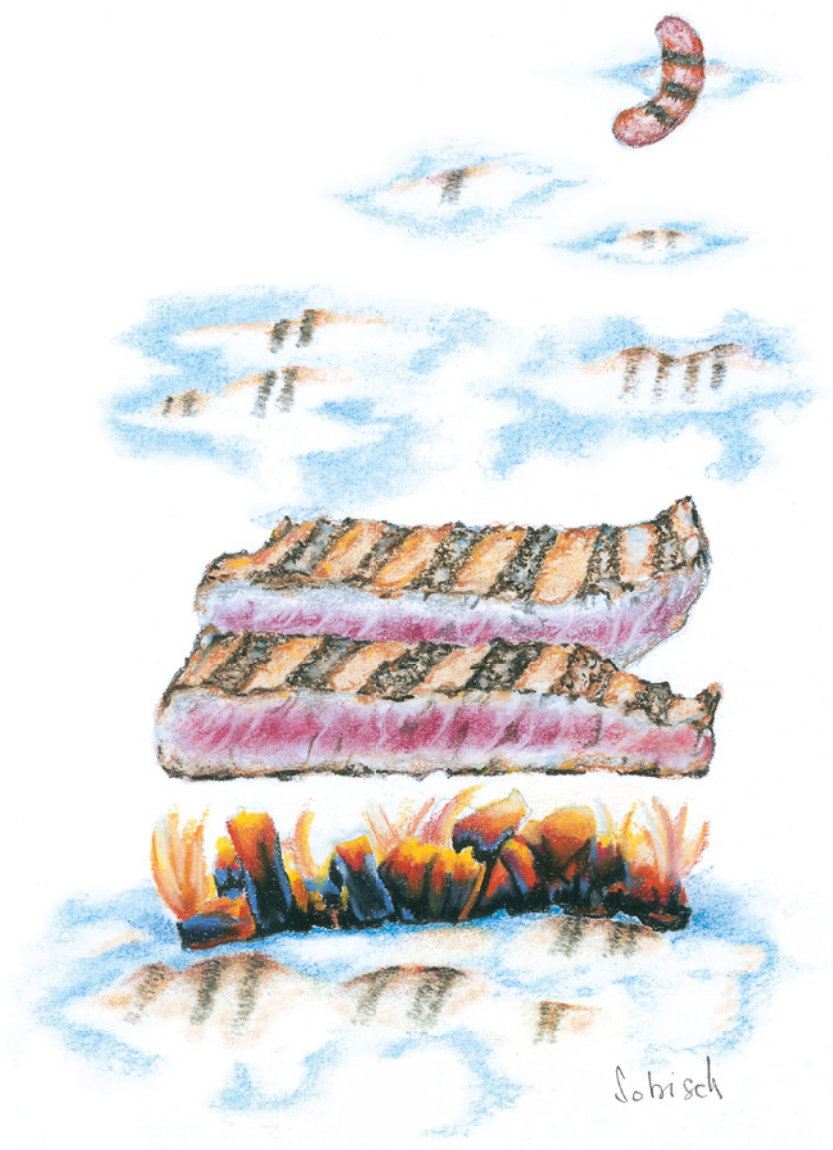
So trisch



so frisch



Sobrišch







Sobri sch



So bis sch



APERITIVOS

1 ANCAS DE RANA

12 UNIDADES

12 ANCAS DE RANA
ZUMO DE LIMÓN
ACEITE (1
CUCHARADA
SOPERA)
PEREJIL
AJO
SAL Y PIMIENTA
4 CUCHARADAS DE
HARINA
1 HUEVO
½ LITRO DE ACEITE
PARA FREÍR
(SOBRARÁ)

Ponga a marinar 1 hora antes las ancas con el zumo de limón, el aceite, el perejil picado, un diente de ajo al que se ha aplastado un poco, la sal y la pimienta.

Sáquelas y páselas por harina y luego por huevo y fríalas con aceite bien caliente.

Sírvalas en un plato con unos cuartos de limón bien calientes.



Blanco joven de uva Albariño.

2 APIO CON ROQUEFORT

SALEN APROX. 30 BARQUITAS

½ KG DE TALLOS DE
APIO VERDE
200 G DE QUESO
ROQUEFORT
100 G MANTEQUILLA

Se cortan los tallos largos del apio. Se lavan y pelan bien, dejándolos enteros a lo ancho. Se forman unos trozos de 3 cm de largo que se rellenan con una pasta de roquefort y mantequilla bien mezclados a partes iguales. Se unta por la parte hueca del tallo hasta dejarla bien rellena.

Se pone en la nevera y se sirve bien frío.



Blanco joven de uva Chardonnay.

3 ANCHOAS MARINADAS

4 PERSONAS

- 40 FILETES DE ANCHOAS DE LATA EN ACEITE DE OLIVA (10 POR PERSONA)
- 2 PIMIENTOS DE PIQUILLO
- 5 COGOLLOS DE LECHUGA
- 8 CUCHARADAS SOPERAS DE ACEITE DE OLIVA
- EL ZUMO DE 1 LIMÓN
- 1 CUCHARADA DE VINAGRE DE JEREZ
- 1 CUCHARADA SOPERA DE FINAS HIERBAS PICADAS (PERIFOLLO, CEBOLLINO, ESTRAGÓN, ALBAHACA)
- 1 PUÑADO DE MEZCLA DE BROTES TIERNOS DE ENSALADA
- 2 TOMATES FRESCOS Y PELADOS
- SAL Y PIMIENTA

Mezcle el zumo de limón con el vinagre y con ayuda de un pincel, reparta este jugo sobre las anchoas en su aceite. Espolvoree sobre los filetes de anchoas un tercio de las hierbas.

Parta los tomates en dos, quíteles el jugo y las simientes y luego córtelos en trozos con ayuda de un cuchillo grande. Añada un poco de hierbas picadas (otro tercio), sal, pimienta, zumo de limón y vinagre.

Corte los pimientos en tiras.

Sobre los platos ponga los brotes tiernos de lechuga y los filetes de anchoas formando un abanico e intercale tiras de pimientos. Espolvoree el resto de las finas hierbas, rocíe con el aceite de oliva y decore con los trozos de tomate.

Acompañe con un buen pan recién hecho y ligeramente tostado.



Blanco con barrica de uva Chardonnay.

4 BARQUITAS DE GAMBAS

12 BARQUITAS

- 12 TARTALETAS ALARGADAS DE PASTA QUEBRADA
- 24 GAMBAS GRANDES O 36 PEQUEÑAS
- 4 CUCHARADAS DE MAYONESA ESPESA (VER RECETA 150, 2.^a).
- 100 G DE GELATINA

Se eligen tartaletas con forma alargada. En el fondo se pone mayonesa y una o varias gambas enteras (previamente cocidas), según el tamaño.

Se cubren con gelatina muy picada y se sirven bien frías.

NOTA. La gelatina se puede comprar hecha o hacerla en casa con un sobre de gelatina (siguiendo las instrucciones del envase).



Blanco joven de la variedad de uva Albariño.

5 CANAPÉS DE ATÚN

16 CANAPÉS

- 1 LATA PEQUEÑA DE ATÚN EN ACEITE
- 4 CUCHARADAS DE MAYONESA ESPESA (VER RECETA 150, 2.ª).
- 4 REBANADAS DE PAN DE MOLDE O 16 TOSTADAS DE PAN TIPO BAGUETTE

Se mezcla 1 latita de atún natural, bien escurrido de su jugo y picado, con mayonesa espesa, hasta hacer una pasta. Untar sobre unas rebanadas de pan tipo baguette previamente tostadas o sobre pan de molde, sin corteza, cortándolo luego en 4 partes para hacer los canapés.



Blanco joven de la variedad de uva Godello.

6 CANAPÉS DE CAVIAR

16 CANAPÉS O BLINIS

- 1 LATA DE 100 G DE CAVIAR DE ESTURIÓN (O SUCEDÁNEO)
- 1 LIMÓN (ZUMO)
- 50 G DE MANTEQUILLA (TIBIA)
- 2 HUEVOS DUROS (O 4 HUEVOS DE CODORNIZ)
- 16 BLINIS (SE PUEDEN COMPRAR HECHOS) O 16 TOSTADAS DE PAN TIPO BAGUETTE

Untar la mantequilla sobre las tostadas de pan tipo baguette o sobre pan de molde, sin corteza, cortándolo luego en 4 partes para hacer los canapés. También es muy típico utilizar blinis (se pueden comprar hechos).



Champagne Blancs de Blancs.

7 CANAPÉS DE FOIE-GRAS

16 CANAPÉS

- 100 GRAMOS DE FOIE GRAS
- 16 TOSTADAS DE PAN RECIÉN HECHAS O 4 REBANADAS DE PAN DE MOLDE TOSTADO (CORTADOS EN 4)
- 1 CUCHARADA SOPERA DE NATA LÍQUIDA
- 1 CUCHARADA SOPERA DE COÑAC O BRANDY
- ½ CUCHARADA (DE MOKA) DE PÁPRIKA
- 16 ALCAPARRAS

Mezclar 100 g de foie-gras con 1 cucharada sopera de leche evaporada o de nata (ligeramente batida para que espese, sin que se haga mantequilla), 1 cucharada sopera de buen coñac y ½ cucharadita (de las de moka) de paprika. Se mezcla bien todo y se pone con la manga sobre el pan.

Se adorna con una alcaparra.



Oloroso seco no muy viejo.

8

CANAPÉS DE JAMÓN Y PIÑA

24 CANAPÉS

- 6 REBANADAS DE PAN DE MOLDE
- 50 G DE MANTEQUILLA
- 50 G DE JAMÓN DE YORK (3 LONCHAS NO MUY FINAS)
- 50 G QUESO RALLADO (TIPO EMMENTAL)
- 2 RODAJAS DE PIÑA EN ALMÍBAR (CONSERVA)

Se tuestan un poco las rebanaditas redondas de canapé (si el pan fuese cuadrado o rectangular se pueden cortar con un cortapastas o con un vaso de tubo vuelto boca abajo), se untan después con un poco de mantequilla, se coloca 1 lonchita de jamón de York, encima un trozo de piña de lata bien escurrida y se espolvorea queso rallado.

Se meten en el horno con calor mediano unos 5 minutos y se sirven calientes.



Blanco joven dulce de uva Moscatel de Malaga.

9

CANAPÉS DE MAYONESA Y QUESO CALIENTES

24 CANAPÉS

- 6 REBANADAS DE PAN DE MOLDE
- 1 CEBOLLA PEQUEÑA
- 6 CUCHARADAS SOPERAS DE MAYONESA ESPESA (VER RECETA 1.ª, 2.ª)
- 100 G QUESO RALLADO (TIPO EMMENTAL)

Se cortan unos canapés redondos con el cortapastas (unos 3 cm de diámetro) y se tuestan un poco en el horno sin nada. Aparte, se hace una mayonesa espesa y se mezcla con queso rallado (1 tazón de mayonesa y 125 g de queso rallado). Se unta esta pasta abundantemente sobre el pan. Se cortan los centros de unas cebollas en rodajas muy finas que se ponen sobre el pan y la pasta, y encima de la cebolla se pone el grosor de una avellana de mayonesa con queso.

Se meten al horno medianamente caliente hasta que se doren (con cuidado, pues se quema muy fácilmente).

Se sirve caliente.



Manzanilla de Sanlúcar.

10

CANAPÉS DE QUESO BLANDO Y PIMENTÓN

24 CANAPÉS

- 6 REBANADAS DE PAN DE MOLDE
- 100 G DE QUESO BLANCO PARA UNTAR
- ½ CUCHARADA (DE MOKA) DE PIMENTÓN

Untar pan de canapés (redondo, o pan de molde, cortado en cuatro) con una capa espesa de queso. Espolvorearlo con un poco de pimentón y meter al horno un ratito.



Manzanilla de Sanlúcar.

11 CANAPÉS DE QUESO, TOMATE Y BEICON

24 CANAPÉS

- 6 REBANADAS DE PAN DE MOLDE
- 50 G DE MANTEQUILLA
- 2 TOMATES PEQUEÑOS
- 6 LONCHAS DE BEICON
- 12 PORCIONES DE QUESO BLANCO PARA UNTAR

Se pueden hacer con pan redondo, especial para canapés, o con pan de molde cortado a cuadraditos de unos 4 cm de lado.

Se unta el pan con muy poca mantequilla (ésta no debe estar muy fría, para poderla untar por igual y ligeramente). Se cortan los triángulos de queso en porciones y bien mantecoso por la mitad. Se colocan sobre el pan. Encima se pone 1 rebanadita de tomate fresco y bien maduro –muy fina, para lo cual se corta con un cuchillo de sierra–. Sobre esto se coloca 1 loncha de beicon (o ½ si ésta es muy larga) doblada en dos. Se mete al horno previamente caliente hasta que el queso esté muy blando y el beicon bien tostado.

Se sirven calientes.



Cava Brut Nature.

12 CANAPÉS FRITOS

10 CANAPÉS GRANDES o
20 PEQUEÑOS

- 5 REBANADAS DE PAN DE MOLDE (SIN CORTEZA)
- 1 CUCHARADA SOPERA DE HARINA (25 G)
- 25 G DE MANTEQUILLA
- 50 G DE GRUYÈRE RALLADO
- 1 DL DE LECHE ($\frac{2}{3}$ DE UN VASO DE VINO³)
- 1 HUEVO
- ACEITE
- SAL Y PIMIENTA

En un cazo se ponen la leche, la sal y la mantequilla a cocer. Cuando hierve se retira del fuego y se le echa de golpe la harina. Se remueve sin cesar para que la masa se quede sin grumos, volviéndola a poner al fuego durante 5 minutos. Se deja enfriar un poco y se añade el queso rallado. Cuando la masa está templada se le añade el huevo entero, que se bate bien para que quede perfectamente incorporado. Se salpimenta a gusto.

Se untan las rebanadas de pan de molde ligeramente con mantequilla, poniendo después una capa más bien espesa de la masa. Se cortan las cortezas del borde y se dividen en dos triángulos. Cuando se vayan a servir se fríen en aceite caliente, poniendo la cara del pan untado en contacto con el aceite.

Se sirven calientes.



Rosado joven de uva Garnacha. 13

13 CANAPÉS DE SALMÓN AHUMADO

24 CANAPÉS

6 REBANADAS DE PAN DE MOLDE O 24 BLINIS (SE PUEDEN COMPRAR YA HECHOS)

100 G DE SALMÓN AHUMADO
ZUMO DE ½ LIMÓN
ALCAPARRAS, CEBOLLITA FRANCESA PICADA (OPCIONAL)

Se unta el pan con mantequilla y se pone el salmón ahumado. Hay a quien le gusta con unas gotas de limón, y también es muy clásico servirlo con un poco de cebollita francesa muy picada puesta entre la mantequilla y el salmón.



Tinto del año de la uva Mencía.

14 CANAPÉS DE TRUCHA O ANGUILA AHUMADA

24 CANAPÉS

6 REBANADAS DE PAN DE MOLDE O 24 BLINIS (SE PUEDEN COMPRAR YA HECHOS)

100 G DE ANGUILA AHUMADA
ZUMO DE ½ LIMÓN
ALCAPARRAS, CEBOLLITA FRANCESA PICADA (OPCIONAL)

Se unta el pan con mantequilla y se pone el pescado en trozos muy finos encima. Se rocía con 2 gotas de limón.



Blanco joven de uva Verdejo.

15 CHAMPIÑONES RELLENOS DE QUESO RALLADO

12 UNIDADES

12 CHAMPIÑONES (GRANDES) (APROX ½ KG)
ZUMO DE 1 LIMÓN
1 CUCHARADA SOPERA DE ACEITE
50 G DE QUESO RALLADO
50 G MANTEQUILLA

Se escogen unos champiñones grandecitos. Se les quitan los pedúnculos o rabos. Se lavan muy bien en agua fría y zumo de limón, cepillándolos con un cepillo suave, y se secan seguidamente para que no pierdan el sabor. Se ponen en una besuguera untada con aceite en el fondo y se rellenan de queso rallado. Se pone un poco de mantequilla encima de cada champiñón y se asan a horno mediano durante unos 15 minutos.

Se sirven en una fuente en seguida y bien calientes.



Blanco joven de uva Riesling.

16 CANGREJOS DE MAR PEQUEÑOS

PARA 3 DOCENAS DE CANGREJOS

- 4 CUCHARADAS
SOPERAS DE ACEITE
- AGUA FRÍA
- I BUEN PELLIZCO
DE HIERBAS
AROMÁTICAS (O
I RAMITA DE
TOMILLO, 2 HOJAS
DE LAUREL Y I
RAMITA DE PEREJIL)
- I DIENTE DE AJO
- PIMIENTA EN
GRANO (3 PIEZAS) O
MOLIDA
- SAL

Esta receta se puede hacer con cangrejos de río (para aperitivo) o con cangrejos de mar (para adornar la paella).

Se lavan con agua fría y sal sin dejarlos en el agua. Se les quitan las patas (esto va a gusto del consumidor, pues hay quien prefiere conservarlas). Se machacan en el mortero 4 o 5 cangrejos.

En un cazo se pone el aceite a calentar; cuando está en su punto, se le añade el diente de ajo pelado; una vez dorado se agregan los cangrejos machacados. Se les dan unas vueltas y se añaden los cangrejos enteros (con o sin patas). Se echa el pellizco de hierbas aromáticas o el ramillete y se cubren de agua. Se echa sal y la pimienta, y cuando rompe el hervor, se dejan cocer unos 5 minutos a fuego vivo.

Se retiran del fuego y se escurren en un pasapurés de agujeros grandes. Cuando están fríos, se sirven de aperitivo o se colocan por encima de la paella en el momento de servirla.



Cerveza española tipo Strong Ale.

17 EMPAREDADOS DE QUESO BLANCO

4 EMPAREDADOS

- 4 REBANADAS DE PAN
DE MOLDE BLANCO
- 4 REBANADAS DE
PAN DE MOLDE
INTEGRAL O DE
CENTENO
- 8 QUESITOS EN
PORCIONES O UNA
TARRINA DE QUESO
PARA UNTAR
- 8 CUCHARADAS DE
NATA LÍQUIDA
- 4 CEBOLLETAS,
CHALOTAS O
CEBOLLITAS
FRANCESAS

Se prepara una crema con el queso y la nata líquida (o leche evaporada sin azúcar). Se pica muy fina la cebolleta (la parte verde), o la chalota o 1 cebollita francesa y se mezcla con el queso.

Esta pasta se unta sobre 4 rebanadas de pan blanco de molde, y se cubre con otra rebanada de pan integral o de centeno oscuro. Se cortan los bordes y se parten en triángulos.

Se puede meter un ratito en la nevera.



Blanco joven de uva Sauvignon Blanc.

No doy cantidades, por ser más bien un aperitivo que se toma entre bastante gente.

Se tienen los caracoles alimentados exclusivamente con harina durante 5 o 6 días. Se lavan bien con agua, sal y un poco de vinagre.

Esto es común a cualquier manera de preparar después los caracoles.



Tinto de media crianza con un coupage de variedades, Cabernet-Merlot o un Tempranillo.

Primera receta:

CARACOLES
 AGUA
 CEBOLLA
 TOMATE
 PIMIENTOS
 HARINA
 PIMENTÓN
 LAUREL
 JAMÓN SERRANO
 AJO
 PEREJIL
 HUEVO DURO
 (OPCIONAL)
 SAL Y PIMIENTA

Se ponen los caracoles en una cacerola amplia, con agua ligeramente templada (sólo quitado el frío) y que los cubra lo justo. Se ponen a fuego muy lento, hasta que salgan los bichos. Entonces se sube el fuego mucho de repente y se cuecen durante ½ hora. Se ponen en un colador y se tira este agua.

En una sartén se fríe cebolla picada y pimiento (verde o rojo); cuando está un poco dorada la cebolla se añade tomate en trocitos muy pequeños, se rehoga unos 10 minutos y se espolvorea este refrito con harina. Se separa la sartén del fuego y se echa pimentón; se añade agua, 1 hojita de laurel, sal y pimienta a gusto para hacerlos más o menos picantes.

Se pica jamón serrano y se añade a la salsa; se dan unas vueltas y se añade también ajo y perejil picado.

Echar la salsa en la cacerola donde están los caracoles; rehogarlo todo un ratito.

Si se quiere se puede poner también huevo duro picado.

Segunda receta:

CARACOLES
AGUA
CEBOLLA
GUINDILLA
TOCINO MAGRO (O
BEICON)
CHORIZO
HARINA
CALDO DE CARNE
(PASTILLA)
LAUREL
SAL Y PIMIENTA

Cocer los caracoles con cebolla (cortada en trozos grandes) y 1 hoja de laurel, unos 15 minutos.

Aparte se hace un refrito con cebolla picada, guindilla picante (más o menos, a gusto), tocino con bastante magro o beicon, unas rodajitas de chorizo cortadas muy finas, un poco de harina, que se espolvorea, y 1 pastilla de caldo de carne.

Se añade este refrito a los caracoles, que tendrán poca agua. Se cuece todo junto unos 20 minutos más.



19 ÉCLAIRS DE ESPÁRRAGOS

SALEN UNOS 60

Masa:

1 VASO (DE LOS DE
AGUA) DE LECHE
1 VASO (DE LOS DE
AGUA) DE HARINA
50 G DE MANTEQUILLA
50 G DE MANTECA DE
CERDO
3 HUEVOS ENTEROS
2 CLARAS DE HUEVO
1 POCO DE SAL

Relleno:

3 LATITAS DE PUNTAS
DE ESPÁRRAGOS
1 TAZÓN DE
MAYONESA (VER
RECETA 148)

Los éclairs se hacen con la misma masa de los petits choux (receta 1040), pero en vez de formarlos en redondo, se pone la masa alargada. Una vez hechos se abren con las tijeras, haciendo una raja muy grande (casi todo el éclair menos un costado). Se rellenan de mayonesa más bien dura y sobre la mayonesa se colocan 2 puntas de espárragos de lata, volviendo a cerrar el éclair.



Blanco joven de uva Albariño.

20 EMPAREDADOS DE JAMÓN DE YORK

SALEN 12 TRIÁNGULOS

- 3 LONCHAS GRANDES O 6 PEQUEÑAS DE JAMÓN DE YORK
- 12 REBANADAS DE PAN DE MOLDE
- 1 PLATO SOPERO CON LECHE FRÍA
- 2 HUEVOS
- 1 L DE ACEITE (SOBRARÁ)

Se pone entre dos rebanadas de pan 1 loncha de jamón de York. Una vez formado el emparedado, se pasa rápidamente por la leche.

Se colocan en un mármol y se prensan ligeramente con una tapadera o un plato. Se tienen así durante ½ hora. Al ir a hacerlos, se corta cada uno en dos triángulos.

Se pone el aceite a calentar en una sartén. Se batan los huevos como para tortilla y se pasan los emparedados de 1 en 1 por el huevo. Se fríen y cuando están bien dorados por un lado se vuelven.

Una vez fritos (por tandas, para que no se estropeen al chocar), se colocan en la fuente donde se vayan a servir, que se reservará al calor hasta que estén fritos todos los emparedados. Se sirven calientes.



Cerveza holandesa tipo Pilsen.

21 ENSALADILLA RUSA

1 KG DE ENSALADILLA (APROX.)

- ½ KG DE PATATAS
- ¼ KG DE ZANAHORIAS
- ¼ KG DE GUISANTES Y/O JUDIAS VERDES

Opcional:

- ¼ KG MANZANAS
- 100 G DE NUECES
- 100 G DE APIO BLANCO
- 100 G DE ATÚN EN ACEITE, COLAS DE GAMBA (PUEDEN SER CONGELADAS) O SURAMI
- 3 HUEVOS DUROS

La base de esta ensaladilla es una mayonesa más bien espesa mezclada con varias verduras.

Por ejemplo:

Patatas cocidas en cuadraditos (éstas se pelan y cortan en cuadraditos y se ponen a cocer en agua fría y sal).

Zanahorias también cocidas y cortadas en cuadraditos.

Guisantes cocidos o judías verdes cocidas y cortadas en trozos pequeños.

Esto es lo más clásico. También resulta muy sabroso añadir a estas verduras trocitos de manzana (tipo reineta), nueces en trozos, apio blanco cortado en trocitos, etc. Y colas de gambas cocidas y peladas, que dan un gusto exquisito a una ensaladilla rusa sencilla.

Hay también a quien le gusta añadir atún o huevo duro.



Cava rosado.

22 GAMBAS CON GABARDINA

12 UNIDADES

- 12 GAMBAS GRANDES
O LANGOSTINOS
(APROX. 250 G)
- 6 CUCHARADAS
SOPERAS DE HARINA
- 1 PELLIZCO DE
AZAFRÁN O
COLORANTE
AMARILLO
- ½ VASO (DE LOS DE
VINO) CON SIFÓN O
SODA
- 300 CC DE ACEITE PARA
FREÍR (SOBRARÁ)

Masa de envolver:

- 3 CUCHARADAS
SOPERAS DE HARINA
- 1 PELLIZCO DE
AZAFRÁN EN POLVO
O COLORANTE
- SIFÓN O SODA
- SAL
- 1 L DE ACEITE
(SOBRARÁ)

Se pelan las gambas sin lavar. Se les deja sólo un poco de caparazón junto a la cola. Se salan ligeramente.

Se pone el aceite en una sartén y a fuego mediano. Mientras se calienta, se hace la masa. En un plato soperero se pone la harina y, dando vueltas con unas varillas o con una cuchara, se va añadiendo sifón poco a poco hasta tener una papilla. Se echa un poco de sal y el pellizquito de azafrán para dar bonito color.

Se cogen las gambas de 1 en 1 y se envuelven con la masa, agarrándolas por la cola para que ésta quede limpia. Se van echando en el aceite por tandas, para que no tropiecen, y cuando está la masa dorada se sacan del aceite con una espumadera y se reservan al calor. Una vez hechas todas las gambas, se sirven en seguida, pues cuanto más recién fritas estén mejores son.

NOTA. Estas gambas se pueden servir como aperitivo o como segundo plato (solas o acompañadas de otros pescados como calamares, boquerones, etc.). Por ello las cantidades pueden variar: 50 gramos por persona (aprox 3 gambas grandes) en caso de aperitivos o fritos variados o 150 g (aprox 9 gambas) en caso de ser un segundo plato.

 *Amontillado, o*  *Cava Blancs de Blancs.*

23 FRITOS DE QUESO GRUYÈRE

20 PALITOS (APROX.)

- 300 G DE QUESO TIPO
GRUYÈRE (CORTADO
EN LONCHAS
GRUESAS)
- 1 TAZÓN DE LECHE
- 1 HUEVO
- 100 G DE HARINA
- 100 G DE PAN RALLADO
- 300 CC DE ACEITE PARA
FREIR (SOBRARÁ)

Se cortan unas tiras de gruyère de 1 cm de grueso, 1½ de ancho y 3 cm de largo. Se ponen en remojo en leche fría durante 2 horas. Se sacan y se escurren bien, secándolos incluso con un paño limpio; se pasan ligeramente por harina, después por huevo batido como para tortilla y por último por pan rallado.

Se fríen en aceite muy caliente y se sirven en seguida.

 *Vino con barrica de Garnacha Blanca.*

24 FRITOS DE QUESO GRUYÈRE Y BEICON

20 UNIDADES (APROX.)

- 300 G DE QUESO TIPO GRUYÈRE (EN LONCHAS GRUESAS)
- 100 G DE BACON
- 20 PALILLOS
- 300 CC DE ACEITE PARA FREIR (SOBRARÁ)

Se cortan tiras de gruyère de un dedo de gruesas y un poco más largas que la parte corta de las lonchitas de beicon. Las lonchitas de beicon deben ser finas. Con unas tijeras se corta la corteza, que se pone dura al freír, y se parten por la mitad. En cada una se pone el trozo de queso, se enrolla el beicon y se pincha con un palillo para que no se desenrolle al freír. Se fríen en aceite abundante y bien caliente.

Se sacan y se sirven en seguida sin quitar el palillo.



Vino con barrica de Garnacha Blanca.

25 GUACAMOLE

SALE 1 BOL DE APERITIVO

- 3 AGUACATES MUY MADUROS (GRANDES)
- 1 TOMATE
- 1 PIMIENTO VERDE
- 1 GUINDILLA O 3 PIMIENTOS DE PADRÓN
- ½ CEBOLLA
- 12 GRANOS DE SEMILLA DE CILANTRO O 2 CUCHARADAS SOPERAS DE CILANTRO FRESCO (PICADO)
- ZUMO DE 1 LIMÓN
- SAL

Pelar el aguacate y aplastarlo con un tenedor, para que quede como una crema. Añadir la cebolla picada, el pimiento también muy picado, el cilantro machacado, los aritos de guindilla, sal y un poco de zumo de limón, para que no se ponga oscuro el guacamole.

Mezclar todo muy bien y plantar el hueso del aguacate en el centro del cuenco donde se irá a servir.

Se tapa con un film de plástico y se mete en la nevera. Al ir a servir, quitar la guindilla.

Sirve para acompañar carnes frías, o como aperitivo, con galletitas saladas o nachos.



Blanco joven de uva Sauvignon Blanca.

26 MEDIAS NOCHES RELLENAS

12 UNIDADES

- 12 MEDIAS NOCHES
- 200 G DE JAMÓN
SERRANO PICADO
(O DE YORK, O
I PECHUGA DE
GALLINA COCIDA, O
RESTOS DE POLLO,
ETC)
- 1 L DE LECHE
- 25 G DE MANTEQUILLA
- 2 CUCHARADAS
SOPERAS DE ACEITE
FINO
- 2 CUCHARADAS
SOPERAS DE HARINA
- 2 O 3 HUEVOS
PAN RALLADO
- 1 L DE ACEITE
(SOBRARÁ)
- SAL

En la parte de arriba de las medias noches se corta un redondel como de 2 o 3 cm de diámetro y se quita con la punta del cuchillo lo que se pueda de la miga (sin estropear la media noche).

Se prepara una bechamel. En una sartén se derrite la mantequilla junto con el aceite, se añade la harina y luego, poco a poco y dando vueltas con las varillas, la leche fría (½ l o un poco más si hace falta). Se agrega sal y se deja cocer unos 10 minutos. Se añade el picadito (jamón o pechuga). Con una cucharita de café se rellenan las medias noches, dejando que sobresalga un poco por el hueco de la media noche. Se deja enfriar así la bechamel. Conviene prepararlas al menos ½ hora antes de ir a freír-las. Se pasan éstas rápidamente por el resto de la leche (templada, no caliente), luego por huevo batido como para tortilla y, finalmente, en pan rallado.

Se fríen en aceite bien caliente y se sirven en seguida, solas o con salsa de tomate servida aparte, en salsera.



Cava Brut Nature gran reserva de uva Chardonnay.

27 MEJILLONES REBOZADOS Y FRITOS

20 UNIDADES (APROX.)

- 1 KG DE MEJILLONES
GRANDES
- ¾ L DE ACEITE DE
FREÍR
- 1 HUEVO
- 1 PLATO CON PAN
RALLADO
MAYONESA
(FACULTATIVO)

Se limpian, se lavan y se cuecen los mejillones (página 512). Se quitan de su concha. Se ponen entre dos paños limpios con algo de peso encima, para que se escurra toda el agua que llevan dentro.

Se bate el huevo como para tortilla con un poco de sal. Se pone el aceite en una sartén para que se caliente. Una vez está el aceite en su punto (se prueba con una rebanadita de pan), se pasa cada mejillón por huevo y luego por pan rallado. Se fríen y cuando están dorados se sacan con una espumadera. Se sirven en seguida, pinchados con palillos y acompañados de un bol de mayonesa.



Cerveza española tipo Lager.