



GL35

otoño 2014



Literatura & Gastronomía (1)

GUÍA DE LECTURA & RECETARIO

iM!

La gastronomía es, junto con la muerte y el sexo, uno de los temas más recurrentes en la historia de la literatura universal. En esta nueva guía de lectura que proponemos se recoge la primera parte de una selección de fragmentos literarios, extraídos principalmente de obras de narrativa que, a su vez, nos han conducido a rescatar recetas, y conocer más de cerca a los autores y sus personajes, la sociedad en la que se desenvuelven y también a grandes cocineros del panorama nacional e internacional.

¡¡¡Buen provecho!!!

La gastronomía en la literatura

Yanet Acosta

Disponible en: <http://thefoodiestudies.com/la-gastronomia-en-la-literatura/>



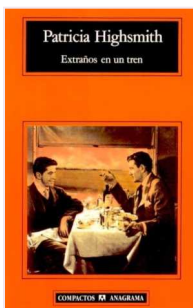
Desde la Epopeya de Gilgamesh en la literatura hay tres constantes: el sexo, la comida y la muerte. Tanto la muerte como el sexo son temas que se captan al instante por el lector, sin embargo, la comida pasa desapercibida, como un recurso menor dentro de la trama. No obstante, cuando el lector se detiene puede percibir que muchos de los pasajes en los que se habla de gastronomía en la literatura,

no son ni fortuitos ni gratuitos.

En ocasiones, las novelas tienen un objetivo didáctico en lo que a cocina se refiere y por ello aparecen recetas o nombres de platos con los que los personajes se deleitan o se disgustan porque les recuerda a algo. Otras de las utilizaciones de la gastronomía en la literatura pueden ser para mostrar la violencia o, simplemente, para contraponer la violencia a la normalidad vital con la que se recibe. El hambre, el humor o el enfado se perciben muchas veces sobre un escenario gastronómico... Y es que la comida es un estado de ánimo.

1. Desayuno, almuerzo o cena: momento álgido de una novela.

El momento elegido por los escritores para determinar un momento álgido de sus novelas suele ser la cena. En el caso de *Extraños en un tren* de Patricia Highsmith, el mo-



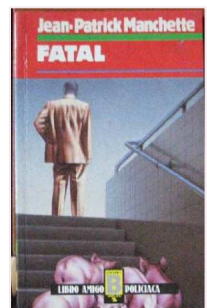
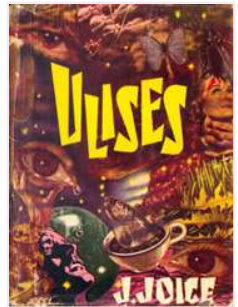
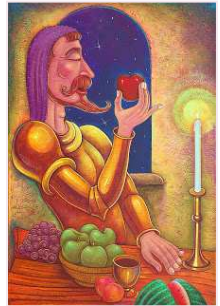
mento central es el encuentro de sus dos protagonistas, dos extraños que cenan juntos en un tren: El camarero con una bandeja cubierta con una tapadera de peltre en un instante les instaló la mesa. El aroma de la carne asada sobre carbón vegetal le dio ánimos. Bruno insistió tanto en pagar la cuenta, que Guy accedió a ello sin oponer más resistencia. Para Bruno había un enorme bistec cubierto de setas; para él, una hamburguesa.

2. Identificar al personaje por lo que come y cómo lo come.

Ya viene de la literatura clásica identificar a los personajes por lo que comen. El caso más conocido es el del *Quijote*, al que Cervantes define en el primer párrafo del libro por lo que comía: En un lugar de la Mancha, de cuyo nombre no quiero acordarme, no ha mucho tiempo que vivía un hidalgo de los de lanza en astillero, adarga antigua, rocín flaco y galgo corredor. Una olla de algo más vaca que carnero, salpicón las más noches, duelos y quebrantos los sábados, lentejas los viernes, algún palomino de añadidura los domingos, consumían las tres partes de su hacienda.

También lo hace Joyce para dar a conocer a su personaje principal en *Ulises*: El señor Leopold Bloom comía con deleite los órganos interiores de bestias y aves. Le gustaba la sopa espesa de menudillos, las mollejas, de sabor a nuez, el corazón relleno asado, las tajadas de hígado rebozadas con migas de corteza, las huevas de bacalao fritas. Sobre todo, le gustaban los riñones de cordero a la parrilla, que daban a su paladar un sutil sabor de orina levemente olorosa.

Es magistral como define también su personaje desde el primer capítulo del francés Jean-Patrick Manchette en su novela *Fatal*. Se trata de una guapa mujer rubia, que pese a tener una imagen delicada, comiendo en la intimidad revela quién realmente es: Abrió la tapa del calientaplatos y apareció la *choucroute*. La mujer se dedicó a engullir col picada, salchichas y tocino. Comía a grandes bocados, rápido y haciendo ruido. Le resbalaba salsa por las comisuras de los labios. Algún trozo de col que se le escapaba del tenedor o de la boca iba a caer al suelo o bien le quedaba colgando del labio inferior o de la barbilla. Los dientes de la mujer eran visibles durante la masticación, porque los labios le quedaban recogidos. Bebió champán. Terminó muy



pronto la primera botella. Cuando descorchó la segunda, se pinchó el pulgar con el alambre y le brotó un poco de sangre escarlata. Hipó porque ya estaba borracha, se chupó el pulgar y se tragó la sangre.



3. Identificar la sociedad.

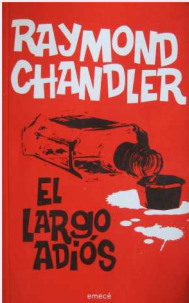
Los comentarios de los personajes de una novela sobre la cocina, los restaurantes o simplemente sobre las dotes culinarias pueden mostrar cómo es una sociedad. En el caso de *Vivir de noche* de Dennis Lehane, una novela negra inspirada en los años 20 en Estados Unidos, un gánster le pregunta a su chico sobre su nueva novia:

-¿Sabe cocinar?

-Sí -afirmó Joe, aunque la verdad es que no tenía ni idea.

-Eso es importante. Da igual si lo hacen bien o mal, lo que cuenta es que se pongan.

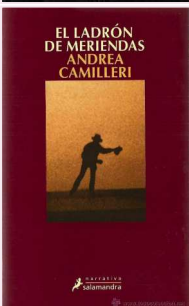
En *El largo adiós* de Raymond Chandler aparece este afilado comentario en boca de uno de sus personajes: Los americanos se comen cualquier porquería con tal de que esté tostada, sujeta con un par de mondadientes y se le salga la lechuga por uno de los lados, mejor aún si está un poquito lacia.



4. El deleite de lo que se come. La función pedagógica.

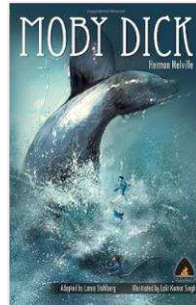
Carvalho de Manuel Vázquez Montalbán es uno de los personajes que más deleita con los platos que comemos con él en sus novelas. Guisos catalanes, platos del resto de España, de Argentina o de Tailandia. De ellos, nos ofrece cómo saben o incluso cómo se hacen, pero también en sus palabras hay una función pedagógica, no solo con la comida, sino también con el vino o con los cócteles, como el *Singapur Sling*, uno de sus favoritos.

Salvo Montalbano, el inspector del escritor italiano Andrea Camilleri, hecho a imagen y semejanza de Carvalho, también deja muchas escenas de deleite y de pedagogía culinaria. En *La forma del agua*, por ejemplo, dice: Le sirvieron salmonetes de roca fresquísimos, fritos hasta quedar crujientes y dejados un rato sobre papel de estraza para que soltaran el exceso de aceite.



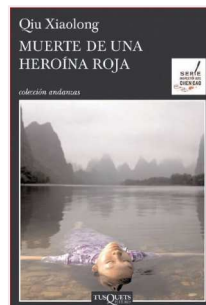
5. Las recetas.

Hay muchas recetas de platos en la literatura. Sin embargo, si hay una receta provocadora es la que da Herman Melville en *Moby Dick*: Las marsopas están consideradas como plato exquisito desde el punto de vista gastronómico. La carne se prepara en bolas del tamaño de las de billar, y si se sazonan bien con especias pueden ser tomadas por albóndigas de tórtola o cordero, (...) En el caso de la pequeña ballena espermática, sus sesos son considerados un plato delicado. La parte superior del cráneo se rompe con un hacha, y se retiran y se mezclan con harina, con lo cual quedan convertidos en un manjar cuyo sabor es parecido a la cabeza de ternera.

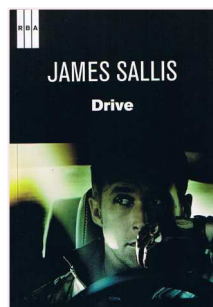


6. La violencia.

En la cocina se viven algunos momentos violentos, pues en el plato siempre hay un ser muerto. Desde matar a un pollo hasta a un pez puede tener una carga violenta dependiendo de los ojos que lo mire. En el caso de Qiu Xiaolong en *Muerte de una heroína roja* son los cangrejos de río los que nos ofrecen un particular episodio de crueldad dentro de la normalidad: Hay que mantener los cangrejos de río bien alimentados hasta su muerte. Conservarlos en cubos llenos de sésamo. Así no pierden peso. Es un alimento muy nutritivo para ellos.

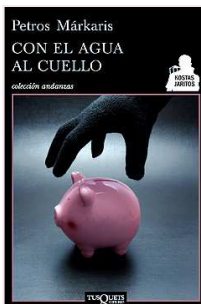


Un momento importante para entender cómo es *Driver*, el personaje de la novela de James Sallis, llevado al cine en 2011 por Nicolas Winding Refn, es el siguiente: A Driver no le sorprendió que, una noche, mientras cenaban, su madre se levantara y se acercara a su viejo con un cuchillo en cada mano, el del pan y el de trinchar carne, como si fuera una ninja con delantal a cuadros rojos. Cuando quiso dejar la taza en la mesa, ella ya le había cortado una oreja y le había dibujado una gran boca en el pescuezo. Driver lo vio todo y siguió comiéndose el sándwich de paté con mermelada de menta. Las dotes culinarias de su madre no daban para más.



Y él cuando mata también pone su parte culinaria: Driver dejó la caja con la pizza grande de *pepperoni*, doble de queso y sin anchoas sobre el

pecho de Nino. La pizza olía bien. Nino no.



7. Estados de ánimo y comida.

En *Con el agua al cuello* de Petros Markaris, la esposa del inspector de policía entra en una gran depresión en medio de la depresión económica griega. Su esposo *Kostas Jaritos* ve su recuperación de la siguiente manera: Adrianí está completamente recuperada. Mi diagnóstico no es fruto de un estudio psiquiátrico o simplemente médico, sino de mi olfato. Encima de la mesa de la cocina hay una gran fuente de tomates rellenos.



También la comida muestra el cambio de estado de ánimo de *Fran*, uno de los protagonistas de *Los años del coma* de Marisol Torres: Los años del coma fueron también los años de la verdura al vapor. Sólo comía eso. Cada día. Durante diez años.

Hasta que un día volvió al chuletón y, entonces, se levantó y salió del coma.



8. La comida como forma de medir el tiempo.

En *El mapa y el territorio* de Houellebecq, la gastronomía es el indicador del paso del tiempo de una persona. Cuando es joven y con éxito, el protagonista *Jed Martin* disfruta con su amante del pollo con cangrejo de Limousin en un restaurante de moda dirigido por una pareja gay. De unas vieiras a la sartén con soufflé de rodaballo a la alcaravea con nieve de pera en un restaurante de un hotel con encanto. Y, en soledad, de una botella de agua mineral no-ruega de lujo o de un *Gewürztraminer*. Pero termina sus días solo con productos lácteos y azucarados: La cercanía de la muerte torna humilde a un hombre, dice el escritor en boca del protagonista.



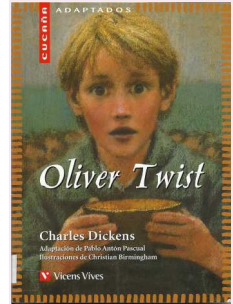
En *Los hombres te han hecho mal* de Ernesto Mallo, la comida también mide el tiempo en los últimos momentos de una persona: Los viejos vamos de comida en comida. Ya no trabajamos, no arreglamos la casa, no tenemos nada de

que ocuparnos, dependemos de los demás para todo. Comer es la última actividad vital que nos queda. El problema es con qué llenar el tiempo entre una y otra comida.

9. El hambre.

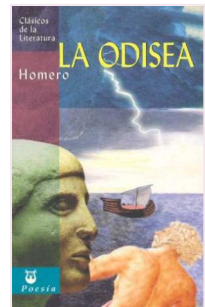
Charles Dickens en *Oliver Twist*, una novela que es semilla del género negro, pone el hambre como el dispositivo que abre el camino de la delincuencia a un joven, que tras comer gachas diarias en el orfanato, en su primer trabajo, solo alcanza a las sobras, pero sin carne, para poder dominar mejor al muchacho. Pero cuando llega a la mesa de los delincuentes, ve que en ella no falta el pan, la cerveza ni la manteca.

En *Últimos días en el puesto del Este*, Cristina Fallarás lleva al ser humano hasta su lado más oscuro y es el hambre la que desata pasiones y muertes por una rata o por la mezcla de agua, cal y manteca para simular la leche.



10. El canibalismo.

En muchas novelas aparecen episodios de canibalismo. Uno de los más potentes es el de *La Odisea* de Homero, cuando el ciclope engulle a dos de los acompañantes de Ulises: Echando a mis hombres la mano, agarró a dos de ellos como a unos cachorros y a tierra los lanzó y su cerebro saltó y salpicó todo el suelo. Y sus miembros cortó y preparóse con ellos la cena. Como un león montaraz los comió sin dejar nada: ni intestinos, ni carne, ni huesos, ni médula.



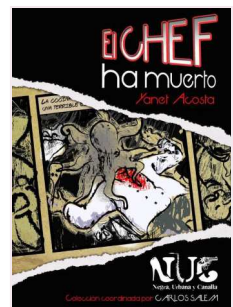
11. La Ironía a través de la gastronomía.

La gastronomía es un instrumento para la ironía y el humor. Así lo demuestran novelas gastronómicas como *Gran soufflé* de Lola Piera o *El chef ha muerto*, en el que se puede leer un episodio como el que sigue:

La azafata le entrega el paquete de cacahuetes y el refresco.

—Que lo disfrute, señor.

Ven pinta una mueca bajo el bigote. No se le ocurre cómo podría disfrutar de nada que se ingiera si



no sabe como sabe. Baja la mirada y se entretiene leyendo el listado de ingredientes del paquete de cacahuets: sorbitol (uno de los supuestos laxantes según Sofriti), almidón modificado de patata (un transgénico, advierte la guía del italiano) y con el resto ya se pierde: goma arábica, harina de arroz, extracto de levadura, levadura en polvo, azúcar caramelizado, dextrosa, aroma (sin especificar), especias (tampoco se especifica cuales), cebolla en polvo (¿para qué necesitan unos cacahuets esto?), sal y cacahuets. Por suerte, también cacahuets.

Yanet Acosta concluye su estudio con las siguientes conclusiones:

- ☑ La utilización de la gastronomía no es fortuita en la literatura, ni en las obras clásicas ni en las actuales.
- ☑ La gastronomía es una herramienta literaria válida para:
 - Identificar personajes.
 - Identificar una sociedad.
 - Centrar una acción.
 - Pedagogía culinaria.
 - Método de medir el tiempo.
 - Contraposición a la violencia a través de la cotidianidad.
 - Mostrar cambios de estado de ánimo de los personajes.
 - Ironía y humor



NUESTRA SELECCIÓN DE RECETAS



La regenta / Leopoldo Alas Clarín

Signatura **82-3 ALA1 reg**

«[...] la gravedad aristocrática de las botellas de burdeos, que guardaban su aromático licor como un secreto; los reflejos de la luz quebrándose en el vino y en las copas vacías y en los cu-

biertos relucientes de plata Meneses; en el centro de mesa en que se erguían un ramillete de trapo con guardia de honor de dos flores cilíndricos con pinturas chinescas [...]» (p. 465).

RECETA.- ENSALADA DE BACALAO CON PIMIENTOS Y OLIVAS.

Ingredientes:

- 300 g de bacalao.
- 1 pimiento rojo.
- 1 pimiento verde.
- 100 g aceitunas negras.
- 2 tomates.
- 1 cebolla.
- 1 diente de ajo.
- 2 cucharadas de vinagre de vino blanco.
- 8 cucharadas de aceite de oliva virgen extra.
- Sal al gusto.

Elaboración:

Se dispone el bacalao ya desalado. Se lavan los pimientos, se parten por la mitad, y se cortan en tiras muy finas.

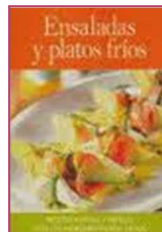
Se ralla la cebolla y los tomates se cortan a cuadraditos, reservándose. Se pica después el diente de ajo en un mortero, en el que se incorpora el aceite, el vinagre y una pizca de sal al gusto, reservando el aliño resultante para más tarde.

Por último se desmigaja el bacalao y se distribuye en cuatro platos. Sobre él se reparten las tiras de pimiento, los cuadraditos de tomate y las aceitunas. Se adereza el combinado con el aliño anterior y se deja reposar.

FUENTE: Ensalada y platos fríos / Luciano Villar (o85 VIL ens).

OTROS:

- El vino y la salud, aprendamos a beber / Isaac Fernández Martín (66 FER vin).
- El vino uva a uva / Carlos Gallego (66 GAL vin).



El juego de Ripper / Isabel Allende

Signatura 82-3 ALL jue

«[...] Ambas compartían el gusto por el Sushi, los paseos por el parque y las películas románticas, así como el respeto por los animales, que en Carol Underwater se traducía en vegetarianismo como el de Amanda, pero hacía una excepción

con el Sushi [...]»

RECETA.- SUSHI DE ALGA Y ARROZ. Maki zuski

Ingredientes para 4 personas:

3 tazas de arroz (500 g) para *sushi* japonés (o de Calasparra).

3 tazas de agua (600 ml).

10 x10 alga *kombu*.

3 cucharadas de *sake*.

4 láminas de alga *nori*.

Salmón.

Para la vinagreta:

½ taza de vinagre de arroz.

3 cucharadas de azúcar.

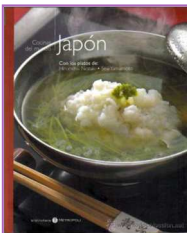
2 cucharaditas de sal.

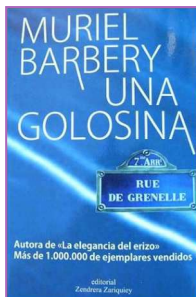
Elaboración:

Se prepara el arroz para el sushi. Se limpia el alga *kombu* con un trapo húmedo y se deja en un recipiente con 3 tazas de agua durante 30 min. Se echa el agua del alga *kombu*, el sake y el arroz bien limpio y escurrido en una cacerola. Se tapa y, cuando llega al punto de ebullición, se retira el alga *kombu*, se vuelve a tapar y se deja hervir el arroz unos 10-15 min a fuego lento. Entre tanto, se prepara la vinagreta mezclando los tres ingredientes en un cazo a fuego fuerte hasta que empiecen a hervir. Se apaga el fuego y se deja enfriar la vinagreta. A continuación, se extiende el arroz en un recipiente redondo de madera llamado *handai* y, mientras está caliente, se vierte la vinagreta y se remueve con sumo cuidado para que se empape sin que se rompan los granos. Al mismo tiempo, se usa un abanico para enfriarlo, de modo que se evapore el líquido sobrante y se consiga mejor aspecto y sabor. Se deja el arroz tapado con un trapo húmedo para que no se reseque hasta que se haya enfriado completamente.

Para elaborar los rollitos *maki*, se extiende la esterilla de bambú sobre una superficie plana y se coloca encima la lámina de alga *nori* tostada (con el lado brillante hacia abajo). Se colocan 2-3 cucharadas de arroz en el centro y se extiende sobre el alga, dejando 1-5 cm de margen en los laterales, hasta formar una capa fina y uniforme. A continuación, se colocan los ingredientes de relleno (salmón) en el centro formando una franja horizontal. Se levanta el borde de la esterilla y se enrolla de un extremo al otro presionando los ingredientes con los dedos para que queden en el centro. Se desenrolla la esterilla y se hace rodar el cilindro para que el *sushi* quede firme. El cilindro se corta en trozos de 3 cm con un cuchillo mojado para evitar que se peguen los granos de arroz.

FUENTE: Cocinas del mundo. Japón (085 COC).





Una golosina / Muriel Barbery

Signatura **82-3 BAR3 gol**

«[...] Quien haya osado triturar largamente entre sus dientes, con su lengua, con su paladar, el corazón del pan, se habrá sobresaltado al sentir el ardor jubiloso de lo visco-

so. Ya no es pan, ni miga, ni pastel lo que masticamos, es algo parecido a nosotros mismos. Algo así como el gusto de nuestros tejidos íntimos, amasados en nuestras bocas experimentadas, cuando la saliva y la levadura se mezclan en una ambigua fraternidad» (p. 98).

RECETA.- FLAN DE COCO PARA ENAMORADOS.

Ingredientes:

- 100 g de coco.
- ½ l de leche.
- 5 cucharadas de azúcar.
- 4 huevos.
- 1 cucharada de maíz.
- Canela en rama y ralladura de limón.

Elaboración:

Se pone 5 cucharadas de azúcar, 2 de agua y lo metes a máxima potencia durante 7 min para crear el caramelo que nos hará triunfar en el amor. En un bol aparte disuelves 1 cucharada de harina de maíz con la leche fría.

En el fuego -de la cocina, no de tú habitación- calientas el resto de la leche y le añades la canela, tres cucharadas de azúcar y ralladura de limón. Remueves y apagas el fuego al poco tiempo.

Metes la leche en el microonda a máxima potencia, 10 min. Quitas la canela y la sustituyes por la taza de leche con harina. Vuelves a mover y de nuevo al microondas a tope, un min más.

Bates los huevos, le añades el coco y juntas con la mezcla anterior. Bátelo con unas barillas... y lo viertes en el molde caramelizado, donde se hornea 7 min a máxima potencia.



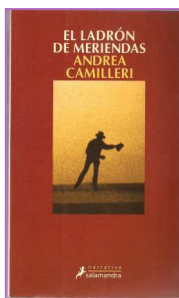
Cuando al cabo de 1 hora, se enfríe estará listo para comer.

Ten el flan desmoldado y preparado con virutas de chocolate o frambuesas, para compartir.

FUENTE: Cocina Indie / Mario Suárez (085 SUA COC).

El ladrón de meriendas / Andrea Camilleri

Signatura **82-3 CAM2 lad**



«[...] Sólo entonces el profesor partió una albóndiga por la mitad con el tenedor y se la llevó a la boca. Montalbano aún no había hecho ningún gesto. Pintacuda masticó muy despacio, entornó los ojos y emitió una especie de gemido.

—Si uno se las come cuando está a punto de morir, le da igual ir al infierno— dijo muy despacio.

El comisario se introdujo media albóndiga en la boca y, con la lengua y el paladar, dio comienzo a un análisis científico...

Bueno pues: pescado y, sin ninguna duda, cebolla, guindilla, huevo batido, sal, pimienta y pan rallado. Pero faltaban todavía dos sabores que se percibían bajo el regusto de la mantequilla que se había utilizado para freírlas[...]



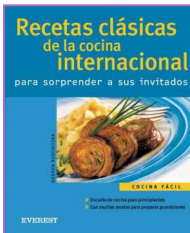
RECETA.- KOFTAS.**Ingredientes:**

- 1 kg de gambas.
- 2 cucharadas grandes de comino molido.
- 1 vaso de arroz molido.
- 5 dientes de ajo y perejil.
- 1 cebolla.
- Pimienta, cayena y sal.

Elaboración:

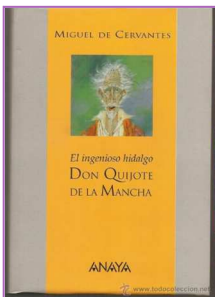
Pelar las gambas y lavarlas. Picarlas con el perejil, ajo y la cebolla, añadir las especias, el arroz molido y mezclar.

Hacer la masa en forma de dedos y untar con aceite. Freír en aceite muy caliente, sacar y poner encima de un papel. Preparar la salsa de tomate con ajos. Echar la mitad de la kofta en la salsa y servir la otra mitad en un plato con rodajas de tomate y hojas de lechuga.



FUENTE: <http://goo.gl/J3cjOj>.

OTROS: Recetas clásicas de la cocina internacional / Gudrun Ruschitzka (641 RUS rec).

**El ingenioso hidalgo D. Quijote de la Mancha / Miguel de Cervantes**

Signatura **82-3 CER don44**

«— Como haya muchas truchuelas— respondió don Quijote—, podrán servir de una trucha, porque eso se me da que me den ocho reales en sencillos

que en una pieza de a ocho. Quanto más, que podría ser que fuese estas truchuelas como la ternera, que es mejor que la vaca, y el cabrito que es mejor que el cabrón. Pero sea, lo que fuere, venga luego; que el trabajo y peso de las armas no se puede llevar sin el

gobierno de las tripas» (p. 88).

RECETA.- BERENJENAS DE ALMAGRO.

Ingredientes:

Berenjenas.
Hojas de higuera.
Agua.
Pimientos coloraos secos.
Ajos, cominos, sal, pimentón, guindilla.
Aceite de oliva y vinagre.

Elaboración:

Se limpian las berenjenas y se arranca parte del tallo y las hojas duras del exterior. Se rajan en un corte profundo que llegue al centro y se cuecen, tapándolas con hojas de higuera.

Una vez cocidas, se riegan con agua fría.

Se tiene preparado el asadillo de pimientos, ajos machacados, cominos, sal, pimentón, guindilla, y aceite crudo de oliva. Este asadillo se introduce en la raja de las berenjenas que se atraviesan, sujetando el asadillo con un palo.

Se meten en una olla de barro, llenando hasta el borde con una cantidad del mismo guiso del asadillo, añadiendo agua, vinagre, sal y aceite.

Deben reposar al menos una semana antes de consumirlas.

FUENTE: La cocina del Quijote / Lorenzo Díaz (085 DÍA coc).



Cartas de amor de un sexagenario voluptuoso / Miguel Delibes

Signatura 82-3 DEL car

«[...] Mi difunta hermana Eloína, que gloria haya, veinte años

mayor que yo, guisaba primorosamente, pero a la antigua. Nunca utilizó otro procedimiento que la cocina económica [...]

Ése era todo su secreto. Y no se piense usted, señora, que en nuestra casa se condimentaban selectos manjares, porque lo que hace de la cocina un arte es precisamente lo contrario, halagar el paladar con lo sencillo, darle un punto requerido a lo cotidiano: un cocido castellano, unas sopas o unas lentejas. ¡Qué cocidos preparaba mi difunta hermana Eloína! [...]» (p. 12).

RECETA.- COCIDO MADRILEÑO.

Ingredientes:

320 garbanzos.
1 puerro, 1 zanahoria, 1 cebolla.
2 chorizos pequeños.
100 g de jamón serrano.
250 g de morcillo.
150 g de tocino ibérico.
2 huesos de cañada.
½ oreja de cerdo.
1 rama de perejil, agua y sal.

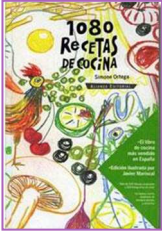
Elaboración:

Pon a cocer todos los ingredientes bien limpios en una cazuela de agua caliente. Los garbanzos habrás tenido a remojo desde la víspera. Sazona transcurridas 1-2 horas, a fuego suave, retira las carnes y trocéalas. Separa por un lado el caldo y por otro los garbanzos y los demás ingredientes (sin dejarlos muy secos) y añádeles las carnes troceadas. Puedes utilizar el caldo para hacer una sopa.

*Puedes hacer un salteado de berza, pela y pica los ajos y dóralos en una sartén con aceite. A continuación, agrega la berza cocida y saltéala unos minutos.

Sirve los garbanzos con la carne y acompáñalo todo con el salteado de berza (p. 252).

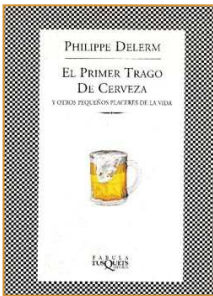




FUENTE: Recetas de temporada / Karlos Arguiñano (641 ARG rec).

OTROS:

- 1080 recetas de cocina / Simone Ortega (641 ORT mil).
- Las mejores recetas con legumbres / Iñaki Oyarbide (641 OYA mej).



El primer trago de cerveza / Philippe Delerm

Signatura **82-3 DEL6 pri**

«En los labios aflora ya ese oro burbujeante, frescor amplificado por la espuma, y lentamente en el paladar un placer tamizado de

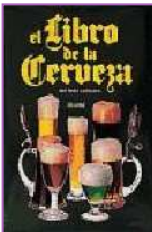
amargor.

¡Que largo parece el primer trago! Se bebe de un tirón, con avidez falsamente instintiva... el bienestar inmediato rematado por un suspiro, un chasquido de lengua, o, tan importante como éstos, un silencio; la engañosa sensación de un goce que se abre al infinito...»



Michael Jackson

Autor de
El libro de la cerveza



FUENTE: El primer trago de cerveza / Philippe Delerm (82-3 DEL6 pri).

En *El Libro de la cerveza*, el Beerhunter analiza todos los estilos, los ingredien-

tes, así como las marcas clásicas. Narrado en su estilo ameno, repleto de anécdotas, es el libro de cabecera de millones de aficionados en todo el mundo y una obra imprescindible para el que quiera conocer esta bebida con profundidad.

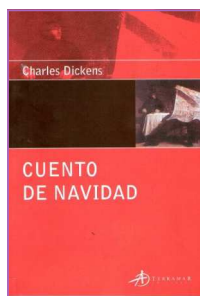
Los textos de Michael Jackson continúan estando vigentes, recordándonos la maestría del mejor periodista cervecero de todos los tiempos.



OTROS: El libro de la cerveza / Michael Jackson (66 JAC lib).

Otras recetas elaboradas con cerveza:

- Cocina con Inés y Simone Ortega (641 COC 8).
- Cocina con Inés y Simone Ortega (641 COC 5).



Cuentos de Navidad / Charles Dickens

Signatura J 82-3 DIC cue

«¡La tienda de ultramarinos! ¡Oh, la tienda de ultramarinos!, casi ya cerrada...

No era sólo que los platillos de la balanza, al descender sobre el mostrador, sonaran con música alegre... ni que el aroma, mezclado, de té y del café resultara tan agradable al olfato, o que las pasas fueran tan abundantes y tan raras, las almendras tan extraordinariamente blancas, los canutillos de canela tan largos y tan rectos, las demás especies tan deliciosas, la fruta confitada tan bien endulzada y tan bien salpicada de azúcar molida, para que hasta los paseantes de espíritu más frío se sintieran débiles y después, golosos. Tampoco eran los higos blandos y pulposos, ni las ciruelas francesas ruborizara en su modesta acidez en sus cajitas

tan decoradas, ni que todo pareciera tan rico, vestido con su traje Navideño. Los clientes tenían tanta prisa, y se afanaban tanto con la promesa esperanzadora del día, que tropezaban unos con otros a la puerta, sus cestas entrechocaban alocadamente, dejaban la compra en el mostrador, y volvían rápidamente a recogerla... para que el alba de la Navidad los encontrara así, si lo elegía» (p. 55-56).

RECETA.- BUÑUELOS DE HIGOS SECOS.

Ingredientes:

½ kg de higos secos.

2 huevos.

200 g de harina.

Azúcar para espolvorear.

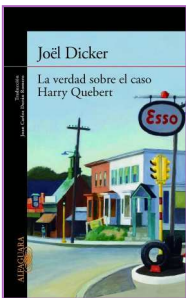
Aceite abundante.

Elaboración:

Se ponen a remojo los higos secos sin el pedúnculo durante un mínimo de 3 horas. Al cabo de ese tiempo se secan, se cortan por la mitad y se aplastan. En un cuenco se mezclan el huevo y la harina, donde se rebozan los higos. A continuación se fríen en aceite bien caliente y se espolvorean con azúcar.



FUENTE: Nuestra cocina murciana / Miguel Sen (MU 641 NUE).



La verdad sobre el caso Harry Quebert / Joël Dicker

Signatura 82-3 DIC2 ver

«Las estadísticas precedentes visitas al Clark´s indicaban que solamente tomaba café solo: se le debía servir café en cuanto llegase y nada más... No se le debía importunar y empujarle al consumo como se hacía con el

resto de clientes.

Si quería comer, era obligatorio llevarle inmediatamente todas las salsas y condimentos, para que no tuviese que reclamarlos: mostaza, ketchup, mayonesa, pimienta, sal, mantequilla, azúcar y sirope de arce. Los grandes escritores no deben estar pendientes de pedir nada: deben tener la mente liberada para poder crear en paz» (p. 135).

RECETA.- SALSA VIERGE.

Ésta es una salsa increíblemente agradable a la vista, con un aspecto fresco, ideal para el verano. Mezclaremos la salsa con un par de horas de antelación para que esté preparada para calentarla antes de servirla. Fantástica con verduras, pasta, marisco, salmoneces y pescado blanco.

Ingredientes (para 6 personas):

4 tomates maduros.

½ cucharadita de granos de cilantro.

1 puñado de hierbas frescas: perifollo, perejil de hoja plana, estragón, cebollino.

1 diente de ajo bien picado.

La piel bien rallada y el zumo de un limón.

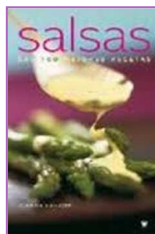
½ vaso de aceite de oliva.

Sal y pimienta.

Elaboración (10 min):

Pelamos los tomates y los partimos por la mitad, quitamos las semillas y cortamos la pulpa en pequeños dados. Con la ayuda de un mortero, molem el cilantro tan bien como podamos, quitamos los tallitos a las hierbas y cortamos las hojas muy finas.

En un cuenco mezclamos los tomates a dados, los granos de cilantro, las hierbas, el ajo, la piel y el zumo de limón y el aceite con un poco de sal y pimienta. Lo cubrimos y metemos en la nevera. A la hora de servirla la vertemos en una pequeña cacerola y la calentamos hasta que esté bien caliente.



FUENTE: Salsas : las 544 mejores recetas / Joanna Farrow (641 FAR sal).



Misión olvido / María Dueñas

Signatura **82-3 DUE mis**

«—Esto es para el gazpacho —dijo sacando de un armario un enorme armatoste eléctrico sobre el que se acoplaba una gran jarra de cristal.

Intenté aclararle que una simple batidora de brazo me vendría bien, pero en el país donde todo se hace a lo grande, aquella era la herramienta más básica que Rebecca tenía para triturar unos cuantos tomates [...]»

RECETA.- GAZPACHO.

Ingredientes: para 2 personas:

- 6 tomates maduros.
- ½ pepino pequeño.
- 1 trozo de pimiento verde.
- 1 diente de ajo.
- Una miga de pan.
- 3 cucharadas de aceite.
- 1 cucharada de vinagre y sal.

Elaboración:

Limpia los tomates, con un cuchillo retírales el tallo, trocéalos a tu gusto y añádelos a la jarra. Pela el pepino (reserva un trozo), el diente de ajo y el pimiento, pícalos a tu gusto e introdúcelos en la jarra.

Vierte ½ l de agua, la miga de pan, el aceite y el vina-

gre. Sazona a tu gusto y tritura con la batidora eléctrica con cuidado de no salpicar. Cuando consigas una crema homogénea, desenchufa la batidora.

Pásalo por un colador, introduce en el frigorífico (1 hora, mínimo) para que se enfríe bien. En el momento de servir, pica el trocito de pepino reservado anteriormente en daditos y espolvorea la superficie.

FUENTE: <http://goo.gl/cDuVEm>



Baudolino / Umberto Eco

Signatura **82-3 ECO bau**

«La cena fue así: grandes platos de pan, o de esas hogazas suyas; una enorme cantidad de verduras hervidas, entre las que abundaban los repollos, que no olían muy mal porque

estaban rociados con varias especias; copas de una salsa negruzca calentísima, el *sorq*, donde se mojaban las hogazas, y como el Porcelli, que fue el primero en probar, empezó a toser como si le salieran llamas por la nariz, sus amigos se limitaron a probarla con moderación (y luego pasaron la noche requemados por una sed inextinguible); un pescado de río seco y macilento, que llamaban *thinsireta* (mira, mira, murmuraban nuestros amigos), empanado con sémola y literalmente ahogado en un aceite hirviendo; una sopa de semillas de lino, que llamaban *marac*...

A cada nuevo plato, los eunucos se servían golosamente, y al masticar hacían ruidos con los labios, para expresar su placer, y señas de entendimiento a los huéspedes, como si dijeran:

—¿Os gusta? ¿No es un don del cielo?

Comían cogiendo la comida con las manos... Pero sólo la mano derecha, porque la izquierda la tenían en el hombro del muchacho que atendía a proveerles sin cesar de comida nueva» (p. 460-461).

RECETA.- COL EN SALSA AGRIDULCE.

Ingredientes para 6 personas:

- 1 repollo (col, de 700 g).
- 10 g pimienta negra.
- 3 pimientos picantes (chiles, ñoras).
- 3 cucharadas de aceite.

Salsa:

- 2 cucharadas de salsa de soja.
- 1 cucharada y media de vinagre.
- 1 cucharada y media de azúcar.
- 1 cucharada y media de sal.

Elaboración:

Se lava la col en agua fría, se corta en juliana y las guindillas en láminas. A continuación se mezclan todos los ingredientes de la salsa agridulce en un cuenco, que se reserva aparte.

Se calienta el aceite y se echan las guindillas junto con los granos de pimienta, se rehoga y seguidamente se añade las hojas de col, que se sofríen durante dos min. Se rocía con la salsa agridulce y se remueve varias veces, procurando que todos los ingredientes se bañen.

Se añade unas gotas de aceite antes de servir.

FUENTE: La cocina Océano. Entrantes y pastas (641 COC).





Cien años de soledad / Gabriel García Márquez

Signatura **82-3 GAR cie**

«[...] Era tan apremiante la pasión restaurada, que en más de una ocasión se miraron a los ojos cuando se disponían

a comer, y sin decirse nada taparon los platos y se fueron a morir de hambre y de amor en el dormitorio [...]» (p. 265).

RECETA.- CHOCOLATE DE LOS CONQUISTADORES.

Ingredientes:

350 g de chocolate amargo.

$\frac{3}{4}$ l de agua.

1 trozo de vainilla.

$\frac{3}{4}$ l de leche.

1 cucharada de canela en polvo.

Azúcar al gusto.

Preparación:

Se hierve el agua con la canela durante 5 min, y a continuación se le agrega la leche.

Ya a fuego lento se añade el chocolate, cortado en trocitos muy pequeños, la vainilla y el azúcar, procediendo a moverlo constantemente con el molinillo hasta conseguir una bebida homogénea, acción que se repite al servirlo.

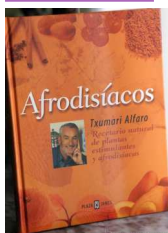


FUENTES:

- El libro del chocolate / Ignacio H. de la Mota (641 MOT lib):

«El chocolate excelente, para que cause placer, cuatro cosas debe ser: espeso, dulce, caliente y de manos de mujer.»

- Afrodisíacos / Txumari Alfaro (615 ALF afr).





Crónica de una muerte anunciada / Gabriel García Márquez

Signatura **82-3 GAR cro**

«Encontré a María Alejandrina Cervantes despierta como siempre al amanecer, y desnuda por completo

como siempre que no había extraños en la casa. Estaba sentada a la turca sobre la cama de reina frente a un platón babilónico de cosas de comer: costillas de ternera, una gallina hervida, lomo de cerdo, y una guarnición de plátanos y legumbres que hubiera alcanzado para cinco. Comer sin medida fue siempre su único modo de llorar, y nunca la había visto hacerlo con semejante pesadumbre [...]» (p. 84).

RECETA.- CEVICHE DE MANGO.

Ingredientes:

- Mango maduro 250 g.
- Mango verde 280 g.
- 6 g de pimienta roja (ají rocoto).
- 4 g de vinagre de frutas.
- 4 g de cilantro picado pequeño.
- 1 g de sal.
- 200 g de salsa de tomate.

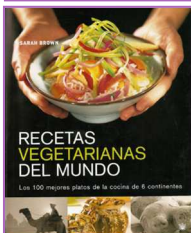
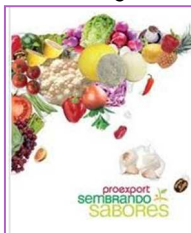
Elaboración:

Pica el mango o córtalo en julianas y mézclalo con los demás ingredientes en un recipiente. Haz porciones y refrigera.

FUENTE: <http://goo.gl/FDsVYe>

OTROS (cocina internacional):

- Proexport, sembrando sabores (641 SEM).
- Recetas vegetarianas del mundo (641 BRO rec).





El perfume de bergamota / Gastón Morata

Signatura **82-3 GAS per**

«[...] Sobre el *ataifor* de la cocina se encontraba un humeante tazón de leche, los huevos revueltos que había olido desde su habitación y varias rebanadas

de pan recién hecho, cubiertos con una confitura que Jadicha preparaba magistralmente con el fruto del naranjo amargo que crecía en el pequeño huerto del que disponía la casa del médico.

Las naranjas amargas eran más pequeñas, rugosas y rojizas que las tradicionales. No eran comestibles por su acidez, pero la mermelada que se obtenía de ellas tenía propiedades digestivas, y a Hamet le encantaba como desayuno. Preparada a finales de primavera o principios de verano, la confitura, bien conservada en una fresca alacena de la cocina, aún se mantenía exquisita hasta mediados de otoño» (p. 59).

RECETA.- CREMA DE NARANJA AL AROMA DE RON.

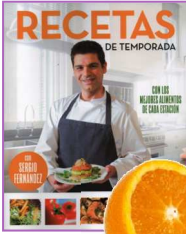
Ingredientes:

- 2 naranjas.
- 1 cucharada de maicena.
- 1 copa de ron.
- 3 claras de huevo.
- 3 cucharadas de azúcar.
- 30 g de almendras laminadas.
- 30 g de harina.

Elaboración:

Ralla la piel de una naranja y reserva. Exprime el zumo de las dos, mézclalo con la maicena y una copita de licor y cuece al baño María sin dejar de remover. Reserva esta crema.

Monta las claras de huevo a punto de nieve, añade el azúcar poco a poco y bate hasta obtener un merengue. Mezcla la

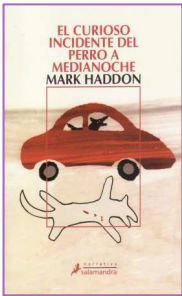


mitad con la crema que has preparado antes.

Espolvorea ó moldes individuales con harina. Llénalos hasta la mitad con la crema de naranja, cubre con el merengue restante, espolvorea la almendra y gratina 3 min.



FUENTE: Recetas de temporada / Sergio Fernández (641 FER rec).



El curioso incidente del perro a medianoche / Mark Haddon

Signatura **82-3 HAD cur**

«La señora Alexander dijo:

— ¿Quieres pasar a tomar el té?

— Yo no entro en las casas de las per-

sonas — dije.

Y ella dijo:

— Bueno, podría sacar un poco aquí fuera. ¿Te gusta la limonada?

— A mí sólo me gusta la naranjada — contesté.

— Por mi suerte también tengo — dijo—. ¿Y qué me dices de un poco de Battenberg?

— No lo sé porque no sé lo que es Battenberg — dije yo.

— Es una clase de pastel — dijo ella—. Tiene cuatro cuadrados rosas y amarillos en el centro y está recubierto de mazapán.

Y yo dije:

— ¿Es un pastel alargado de sección cuadrada dividida en cuadros de igual tamaño y colores alternos?

—Sí —dijo ella—, supongo que se puede describir así.

—Me podrían gustar los cuadrados rosas, pero no los amarillos, porque a mí no me gusta el amarillo —dije—. Y no sé qué es el mazapán, así que tampoco sé si eso me gustaría.

Y ella dijo:

—Me temo que el mazapán también es amarillo. Quizás en lugar de eso debería sacar unas galletas. ¿Te gustan las galletas?

—Sí —dije—. Algunas clases de galletas.

—Te traeré un surtido —dijo.

Entonces se volvió y entró en su casa [...]» (p. 60).

RECETA.- BATTENBERG CAKE.

Ingredientes:

175 g mantequilla.

175 g azúcar.

140 g harina.

1 cucharadita y $\frac{3}{4}$ de levadura química tipo Royal.

50 g almendras molidas.

3 huevos.

$\frac{1}{2}$ cucharadita de extracto de vainilla.

$\frac{1}{2}$ cucharadita de aroma de almendra.

Colorante amarillo y colorante rosa.

En torno a 500 g de fondant blanco (o mazapán).

Mermelada de albaricoque (o al gusto).

Elaboración:

Precalentamos el horno a 180° C.

Ponemos todos los ingredientes en un bol y los batimos con la batidora.

Dividimos la masa en dos y coloreamos una mitad de rosa y la otra de amarillo.

A continuación, cogemos nuestro molde y lo *apañamos* con papel de horno. Es decir, lo enmantequillamos y luego ponemos el papel de horno con un doblez en medio para que no se mezclen

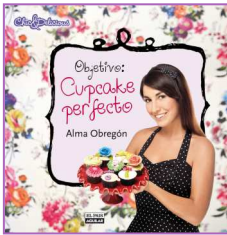
los dos colores.

Echamos la masa y horneamos en torno a 25-30 min o hasta que un palillo salga limpio.

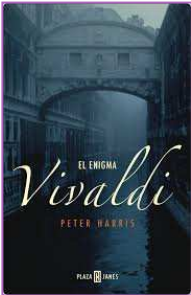
Una vez desmoldado y frío, cortamos tiras de bizcocho, procurando que sean todas del mismo grosor y de la misma altura.

Podéis hacer la versión tradicional (2x2) o liaros la manta a la cabeza y hacerlo de 3x3, de 4x4, etc.

Las pegamos unas a otras con mermelada de albaricoque y una vez tenemos el bizcocho *ensamblado*, lo pintamos también con mermelada de albaricoque y lo forramos con el *fondant* blanco que previamente habíamos estirado con el rodillo.



FUENTE: <http://goo.gl/ujLIXG> y www.objetivocupcake.com (Alma Obregón).
OTROS: Objetivo : cupcake perfecto / Alma Obregón (641 OBR obj).



El enigma Vivaldi / Peter Harris

Signatura 82-3 HAR3 eni

«[...] Giorgio miró el reloj y comentó:
—Creo que me he ganado un *calzone*, después de todo lo que os he contado de ese papel.

Aquello significaba que estaba dispuesto a compartir una cena con María y Lucio, quien también pidió *calzone*.

Se había aficionado a esta especie de empanadilla hecha de una pasta muy ligera, inflada, que en su interior llevaba una masa de verduras, carne picada o de relleno de huevo con salmón o atún y en la que el queso fundido era parte importante, aunque no im-

prescindible. María pidió una crema de espárragos. El vino fue excelente *bianco* de Custoza [...]» (p. 103).

RECETA.- CALZONE PUGLIESE.

Originaria de Nápoles , básicamente una pizza doblada (p. 209).

Ingredientes:

Masa para 4-6 personas:

- 400 g de harina.
- 100 ml de aceite de oliva.
- 1 huevo batido.
- 100 ml de vino seco blanco y sal.

Relleno

- 1 kg de rodajas de cebollas rojas.
- 3 cucharadas de aceite de oliva.
- 160 g de queso *ricotta* salado.
- 50 g queso *pecorino* recién rallado.
- 4 huevos batidos.

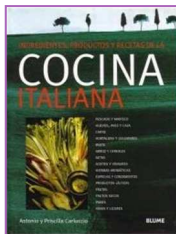
Elaboración:

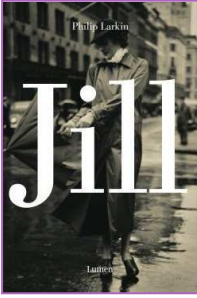
Para hacer la masa, eche la harina en un cuenco y haga un hueco en el centro. Eche en él, el aceite, el huevo y el vino blanco. Y vaya mezclando gradualmente; añada agua si fuera necesario y una pizca de sal. Envuélvala en una película de plástico y deje enfriar 30 min antes de extenderla. Entretanto caliente el horno a 200° C.

Para el relleno, caliente el aceite en una sartén y fría las cebollas hasta que estén transparentes. Cuando se enfríen mézclelas con la *ricotta*, el *pecorino* y casi todo el huevo (reserve un poco para glasear).

Extienda la masa con un rodillo, formando un círculo de 3 mm de grosor, que se colocará en una placa para hornear engrasada. Ponga el relleno en el centro de la masa y dóblela por encima, dando forma de media luna. Presione los bordes para sellarlos y pincele la superficie con el huevo reservado. Hornee 20 min. Se puede tomar fría o caliente.

FUENTE: Ingredientes, productos y recetas de la cocina italiana / Antonio Carluccio (641 CAR ing).





Jill / Philip Larkin

Signatura **82-3 LAR1 jil**

«La señora Warner había conseguido que todo se volviera apetitoso con sólo nombrarlo y, cuando les llevaron lo que habían pedido, su forma de disponerlo

sobre la mesa y de servir el té prestó delicadeza a la

escena [...]

Cogió la tetera de plata con un pañuelito y retiró el papel de estaño que envolvía las pastas como si fuera a descubrir un manjar excepcional. Los bizcochos tenían una cobertura tostada y crujiente [...]

— Bueno, no está bien juzgar a alguien que no juega desde hace siglos. Ahora me toca el bizcocho [...]» (p. 126).

RECETA.- BIZCOCHO DE NUECES.

Ingredientes:

300 g de nueces picadas.

2 huevos.

1 vaso de leche.

200 g. de azúcar.

Un poco de mantequilla.

Unas nueces para decorar.

Elaboración:

Unta con mantequilla un papel antiadherente y cubre el fondo de un molde.

Con una batidora eléctrica de varillas monta los 2 huevos y añade las nueces picadas.

Agrega 2 cucharadas de azúcar y la leche y sigue montando un poco más.

Vierte esta masa sobre el molde y hornea a 175° durante 25 min. Deja enfriar y desmóldalo.

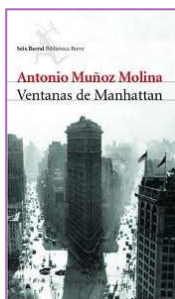
Pon el resto del azúcar en una cazuela, caliéntalo al fuego hasta conseguir caramelo. Extiéndelo sobre el pastel y adorna la

superficie con las nueces partidas por la mitad.

Sugerencia:

Puedes incorporar a la masa, algunas nueces troceadas, si no quieres que vayan al fondo durante la cocción, pásalas por harina antes de añadirlas.

FUENTE: La pastelería / Eva Arguiñano (085 ARG pas).



Ventanas de Manhattan / Antonio Muñoz Molina

Signatura **82-3 MUÑ ven**

«[...] mientras se prepara el desayuno en su sólida y ancha cocina norteamericana —qué raro que en un país donde se coci-

na tan poco haya cocinas tan espléndidas, tan hospitalarias—: el café, el zumo de naranja, los muffins ingleses bien tostados, con su masa blanca y mullida, untados de mantequilla y mermelada. Hay aquí un arte del desayuno, como el de tantas otras cosas cotidianas, como el arte de ir el domingo por la mañana a un mercadillo o el de leer con placidez [...]» (p. 149).

RECETA.- BOLLOS DEL TIEMPO.

Ingredientes para elaborar 8 bollos:

½ kg de harina de trigo integral.

10 g de levadura de pan.

2 ct. de azúcar moreno.

2 cucharadas de aceite de oliva virgen de 0'7º de acidez.

1 clara de huevo a punto de nieve.

1 y ½ vaso de agua.

Zumo de naranja y sal.

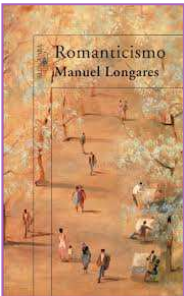
Elaboración:

En una fuente mezclar bien la harina, el aceite, el azúcar, la levadura y la sal. Amasar bien con el agua hasta que quede la masa suelta, pasarla a una superficie lisa y volverla a amasar con un rodillo enharinado hasta que sea elástica. Taparla con un lienzo de cocina durante unos 20 min. Dejar que duplique su volumen, volverla a amasar repetidas veces, extenderla bien y formar 8 tortas que se *embadurnarán* de aceite.

Precalentar el horno a unos 220° C, espolvorear las tortitas de harina y dejarlas unos 20 min hasta que duplique su volumen. Retirarlas luego del horno, pintar la superficie de los bollitos con la clara de huevo batida y espolvorear con azúcar moreno. Volver a llevar los bollos al horno y dejarlos 15 min más. Cuando estén hechos, colocarlos en una panera o cestito.



FUENTE: 504 desayunos para empezar el día / Jesús Llona (641 LLO cie).

**Romanticismo / Manuel Longares**

Signatura **82-3 LON1 rom**

«[...] tomaba luego el bartolillo más próximo, lo izaba a pulso, aspiraba su perfume tostado, y en vilo lo sostenía cerca de sus labios como poniéndose a

prueba, porque antes de taladrar la piel y bañar sus encías en la crema fresquísimas, sacaba la lengua de la honesta gruta de su boca lo mismo que la serpiente emerge de su nido y se desenrosca al oír la flauta de su domador; y con sinuosa galantería de protervo palpaba, tensa y sensible, la capa de azúcar que había derramado el dependiente de la confitería sobre la pasta horneada de los bartolillos [...]» (p. 132).

RECETA.- BARTOLILLOS.**Ingredientes:**

- 1 dl de aceite de oliva.
- 2 dl de vino blanco.
- 250 g de harina.
- 2 cucharadas de azúcar glas.
- 1 cucharadita de sal.
- ½ l de crema pastelera.
- Aceite de oliva para freír.
- Miel o azúcar glas y canela en polvo.

Elaboración:

Para elaborar la masa, mezclar el vino con el aceite en un bol y añadir, poco a poco, la harina y trabajar hasta formar una masa fina.

Formar una bola con ella y dejar reposar 1 hora a temperatura ambiente.

Espolvorear una superficie lisa con harina y estirar la masa con un rodillo hasta que esté fina.

Cortar la masa formando círculos y rellenar obleas** (opcional) con una cucharada de crema pastelera; luego doblarlas a la mitad, aplastando los bordes para que no se abran al freírlas.

En una sartén freír los bartolillos hasta que estén bien dorados.

Por último, depositarlos sobre el papel absorbente para eliminar el exceso de aceite. Colocarlos en una fuente y espolvorearlos con azúcar glas o miel y canela.

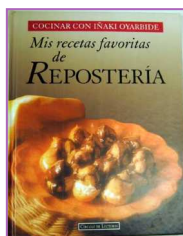
* Pueden tomarse fríos o templados.

**** Trucos:**

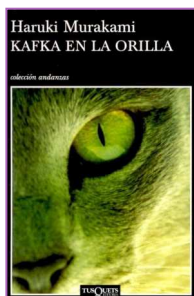
Los bartolillos pueden rellenarse de puré de manzana:

- 2 manzanas peladas o troceadas.
- 2 cucharadas de agua.
- 1 cucharada de azúcar.

Cocer todo a fuego medio, durante 3 min; luego triturar el preparado y rellenar con el puré obtenido los bartolillos.



FUENTE: Mis recetas favoritas de repostería / Iñaki Oyarbide (641 OYA mis).



Kafka en la orilla / Haruki Murakami

Signatura **82-3 MUR kaf**

«[...] Entro en el primer lugar que veo, una *udon-ya** que hay cerca de la estación y me lleno el estómago. Yo he nacido

do y crecido en Tokio, así que no he comido demasiados *udon* en mi vida. Sin embargo, éstos son diferentes a cualquiera de los que he comido hasta ahora. El caldo, oloroso; la pasta fresca y compacta. Y sorprendentemente baratos. Los encuentro tan deliciosos que repito. Gracias a ellos, tras muchas horas de hambre, tengo el estómago repleto y me siento feliz. Luego me acomodo en un banco de la plaza de delante de la estación y alzo la vista al cielo azul. “Soy libre”, pienso. “Estoy aquí, solo y libre como esas nubes que surcan el cielo” [...]»

* Los *udon* son unos fideos gruesos que se sirven en un caldo hecho de katsuobonito seco rallado- entre otros ingredientes. *Udon-ya*, el establecimiento donde se preparan.

RECETA.- ENSALADA DE FIDEOS DE JUDÍAS MUNGO DE CINCO COLORES (RYOKUTO HARUSAME SARADA).

Ingredientes para 2 o 3 raciones:

- 2 cucharadas de aceite de sésamo.
- ¼ taza de salsa de soja (*Shoyu*).
- 2 cucharadas de vinagre de arroz (*Komezu*).
- 1, ½ cucharadas de azúcar.
- 2 huevos.
- 1 zanahoria mediana.

1 o 2 tazas de brotes de soja.

100 g de jamón cocido York.

1 pepino japonés o ¼ de pepino de ensalada (cortado a lo ancho).

Una pizca de guindilla en polvo (*Shichimi togarashi*) o siete especias.

2 o 3 tazas de col troceada, a tiras de 5 cm. Remojadas en agua fría, 15 min.

60 g de fideos de judías *mungo*, (fideos de soja verde) (*Ryokuto harusame*).

Una pizca de sal y aceite vegetal.

Elaboración:

En una cacerola, caliente el aceite de sésamo a temperatura media. Cuando esté aromático, añada el *shoyu*, el *komezu* y el azúcar. Lleve la mezcla a ebullición. Aparte la cacerola de la fuente de calor y remueva para que se disuelva el azúcar. Añada la guindilla en polvo o las siete especias en polvo y deje enfriar la mezcla. Refrigere la salsa, tapada, durante varias horas.

Corte el pepino por ambos extremos y, posteriormente, en tres trozos a lo ancho. Corte cada trozo a tiras finas. Pele la zanahoria y córtela a trozos similares.

Escurra la col y deseche el agua.

Corte el jamón a tiras del mismo tamaño que las de zanahoria y de pepino.

Lleve el agua de una olla mediana a ebullición. Blanquee los brotes de soja durante 30 s, escúrralos y enfríelos bajo agua corriente fría. Escúrralos de nuevo.

Ponga los fideos y aclárelos con agua corriente fría. Córtelos a trozos de unos 15 cm.

En un bol, bata los huevos con una pizca de sal.

Caliente una sartén pequeña a temperatura media. Añada 2 cucharadas de aceite e incline la sartén para que el aceite se reparta bien por toda la superficie. Tire el que sobre. Vierta una cuarta parte del huevo batido en la sartén. Deje cocer la tortilla a temperatura baja hasta que se vea ligeramente dorada por la parte inferior al levantarla con un palillo pero la parte superior no esté prácticamente cocida.

Dé la vuelta a la tortilla y déjela cocer otros 10 s. Déjela deslizar hasta una tabla para cortar.

Cueza otras tres tortillas de la misma forma, añadiendo $\frac{1}{2}$ cucharadita de aceite en la sartén, si fuera necesario, antes de cocer cada tortilla.

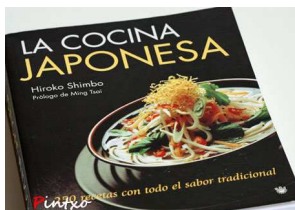
Corte las tortillas por la mitad y después a tiras del mismo tamaño que las tiras de verduras.

En platos de ensaladas individuales, disponga una ración de cada tipo de verdura, los fideos y el jamón en forma radial.

Decore el centro del plato con una ración de tiras de tortilla. Vierta una cantidad generosa de salsa sobre cada ensalada, ponga una guarnición de semillas de sésamo y sirva el plato.

Guarnición:

2 cucharadas de sésamo blanco tostado.



FUENTE: La cocina japonesa / Hiroko Shimbo (641 SHI coc).

Libro premiado por Harvard Common Press, 2000. Hiroko Shimbo (autora): *Mi madre hacía esta ensalada durante los veranos calurosos y sofocantes de Tokyo* (p. 257-258).



Hiroko Shimbo





Fortunata y Jacinta / Benito Pérez Galdós

Signatura **82-3 PER for**

«[...] La costumbre obraba estos prodigios, y lo mismo era ver la señora los garbanzos y poner su mano en

ellos, que se le llenaba el cerebro de números y veía claro en sus negocios, si le convenía o no tal préstamo, si debía quedarse o no con tal o cual alhaja [...]» (p. 150-151).

RECETA.- ENSALADA DE GARBANZOS, BACALAO Y PIMIENTO ROJO.

Ingredientes para 4 personas:

- 400 g de garbanzos cocidos.
- 200 g de bacalao desalado.
- 2 pimientos rojos.
- 2 huevos.
- 1 manojo de perejil.
- 1 limón.
- Aceite de oliva virgen extra.
- Sal y pimienta negra recién molida.

Elaboración:

Precalentar el grill del horno a 240°.

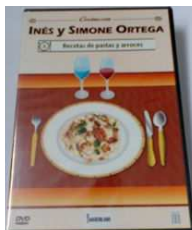
Poner los pimientos en una bandeja de horno ligeramente aceitada o cubierta con papel para hornear. Asar unos 20 min y, cuando tengan la piel quemada, dar la vuelta y dejar otros 20 más o menos (pueden necesitar más tiempo dependiendo del horno).

Sacar los pimientos y ponerlos en un bol o fuente tapados con plástico (el vapor hará que sean más fáciles de pelar). Una vez templados, pelarlos, picarlos y dejar que se enfríen.

Si los garbanzos son de bote, darles un hervor en agua limpia para suavizar el sabor. Dejar enfriar.

Cocer los huevos 8 min en agua hirviendo (es interesante que la yema quede un poco tierna). Pasar por agua fría y pelar.

Mezclar los garbanzos con el pimiento, el bacalao desmigado con las manos, los huevos picados y perejil troceado con las manos (o picado, si se prefiere) al gusto.



Preparar una vinagreta con 8 cucharadas de aceite, zumo de limón al gusto, sal y pimienta negra. Batir bien hasta que la sal se disuelva, verter sobre la ensalada y servir.

FUENTE: <http://goo.gl/NmQZn>.

OTROS: Recetas saludables (085 COC 59).



La felicidad es un té contigo / Mamen Sánchez

Signatura 82-3 SAN27 fel

«La cuestión es que, gracias al escepticismo de la abuela Craftsman, Atticus pudo hacer realidad sueño de viajar a

Oriente Próximo, explorar los países árabes, sumergirse en el mar Muerto, visitar Tierra Santa y encontrar en Estambul por el mar de Mármara, Asia a un lado, al otro Europa, a bordo de un carguero.

De su viaje regresó sin dinero, sin Earl Grey y sin la menor intención de volver a probar el cordero, ya fuera con especias, con arroz, hervido, asado o estofado. Por extensión, renunció también al resto de la carne. No era una filosofía de vida, le explicó a su madre, era un empacho.»

RECETA.- ARROZ PILAF.

Ingredientes para 4 comensales:

400 g. de arroz de grano largo.

- 1 cebolla.
- 1 diente de ajo.
- 50 g de mantequilla o margarina.
- ½ dl de aceite de oliva.
- 1 cubito de caldo (carne o verduras).
- ¾ l de agua.
- Sal.

Elaboración:

Lavar el arroz, colarlo y dejarlo escurrir. Calentar en cazo, la mitad de la mantequilla y el aceite, incorporar la cebolla y el ajo picados finamente, saltearlos durante 2 min.

Echar el arroz y saltearlo. Desleír el cubito y agregarlo. Bajar la temperatura del fuego y tapar el recipiente, dejarlo cocer 15 min. Pasado este tiempo, añadir la mantequilla restante y acompañar el arroz con el ingrediente elegido.

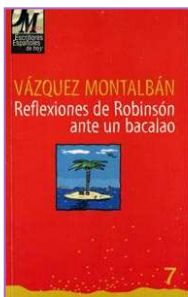
Un plato único, cuyo ingrediente básico es el arroz de grano largo y que se acompaña de cordero o verduras o nueces con cominos o granos de hinojo. Además, se sazona al gusto agregándole más o menos especias, como la pimienta negra o el pimentón picante.



* Este típico plato de arroz muy extendido en Oriente Medio, se confecciona con innumerables variantes regionales con diferentes apelativos: así, en Paquistán se conoce como *Pilau*, en el antiguo imperio Persa *Pulau* y en el entorno asiático *Pilaw*.

FUENTE: <http://goo.gl/IE3jiF>.





Reflexiones de Robinsón ante un bacalao / Manuel Vázquez Montalbán

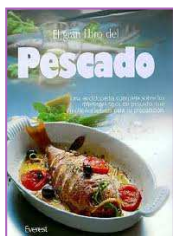
Signatura 82-3 VAZ ref

Y RECETA DE BACALAO AL PIL PIL (FUENTE DEL PROPIO LIBRO).

«[...] Y hubo una vez quien ideare un

bacalao al pil pil con calabacín y menta acuática, cuya receta recompongo en la cocina de mi memoria. Una vez desalado el bacalao mediante cambios de agua fría, cuatro veces cambiada el agua durante treinta y seis horas, hay que desespinarlo y desescamarlo sin dañar la piel, madre de todas las gelatinas. Luego hay que pelar un calabacín, cortarlo a dados de un centímetro y freírlos en aceite de oliva virgen. A media cocción, se le añade la menta acuática cortada a la juliana y se sigue el guiso durante cinco minutos, sazonándolo muy ligeramente con sal. En una sartén se ponen tres decilitros de aceite, tres dientes de ajo en láminas, y cuando se doran se retiran, para depositar en su lugar los pedazos de bacalao con la piel hacia arriba, casi cubiertos de aceite, a fuego lento, más cocidos que fritos, para permitir que la gelatina salga de su escondrijo. Se trasladan los pedazos de bacalao a una cazuela de barro, se vierten sobre ellos el aceite, los ajos, y se remueve la cazuela en sentido circular para que el aceite y la gelatina comiencen a emulsionarse, como si se tratara de urdir una mayonesa...

Hay otros bacalao al pil pil notables..., pero nada conmueve mi espíritu como el recuerdo del pil pil austero o, en su defecto, del bacalao montado sobre campo de calabacín y menta» (p. 79-80).



OTROS: El gran libro del pescado / Christian Teubner (641 TEU gra).

Otras obras gastronómicas tuyas son Cocina catalana y Recetas inmorales.

Mis recetas

Receta:

En título:

Página:

Servicios web



www.elquijoteyyo.net/



<http://rmbm.org/rinconlector/index.htm>



<http://rmbm.org/catalogo/index.htm>



Biblioteca Río Segura

C/ Cartagena, 74, Pabellón 2
30002 Murcia

Teléfono: 0034 968 351 550

Correo electrónico: riosegura.rmbm@ayto-murcia.es

Internet: rmbm.org/bibliotecas/riosegura.htm

Internet: www.murcia.es

Selección, clasificación y documentación: Francisca Gilabert con la colaboración de M.ª Rita Funes.
Coordinación: Pedro Antonio Jiménez Martínez.