

Callos a la madrileña

INGREDIENTES:

Ingredientes para 4-6 personas

1 kg de callos (tripa)
1/2 kg de morro de ternera
1 pata de ternera
250 g de jamón serrano
1 taza de salsa de tomate
2 chorizos
2 morcillas
1 cebolla
2 dientes de ajo
1 cucharada de harina
1 hoja de laurel
1 guindilla
1 pellizco de pimienta blanca
1 cucharadita de pimentón dulce
1 taza de aceite de oliva
Sal



ELABORACIÓN::

Se compran los callos, el morro y la pata limpios, ya preparados para guisar. Se sofríen la cebolla cortada fina, los ajos en láminas, la guindilla y una hoja de laurel. Una vez rehogados, se añaden la salsa de tomate, el jamón cortado en dados y la harina. Se remueve, y seguidamente, se espolvorea con el pimenton dulce, procurando que no se queme. Seguidamente, se vierte un poco de caldo y se agregan el morro, los callos y la pata cortados en trozos pequeños. Se deja hervir 5 minutos a fuego vivo, se incorporan la morcilla y el chorizo y se deja hervir a fuego lento por lo menos 1 hora, hasta que los callos estén tiernos.

Luego se reservan 24 horas, y se vuelven a calentar antes de servir.

Ésta es una receta doméstica, simplificada. Para los auténticos callos a la madrileña se deben limpiar las carnes, rasparlas y hervirlas en agua y vinagre, y luego preparar un caldo con zanahoria, puerro y laurel, clavos, pimienta, un hueso de jamón y sal, que aporta más sabor a las carnes y permite hacer un puré de puerro y zanahoria que da más sabor al guiso.

Espárragos blancos fritos con mahonesa tibia

INGREDIENTES:

Ingredientes para 4 personas

Para los espárragos blancos:

24 espárragos blancos

Aceite

Para la mahonesa tibia:

150 ml de nata

6 g de sal

200 ml de aceite de oliva

120 ml de huevo pasteurizado

60 ml de clara pasteurizada

25 ml de vinagre de Jerez

Para la tempura de perejil:

200 g de harina

25 g de sal

10 g de perejil picado

4 dl de agua

25 ml de perejil licuado

Para el romesco:

1 tomate

2 dientes de ajo

30 g de piñones

1 cucharada de puré de ñoras

25 ml de vinagre de Jerez

200 ml de aceite de oliva

4 hojas de hierbabuena



ELABORACIÓN::

Los espárragos blancos:

Se pelan los espárragos y se les da forma de pececillo con la puntilla. Se pasan por la tempura de perejil y se fríen en abundante aceite.

La mahonesa tibia: Se cuece la nata y se sazona con la sal. Se bate aparte el aceite, el huevo, la clara y el vinagre y se mezcla con la nata. Se mete en sifón con una carga de gas y se mantiene templado al baño maría.

La tempura de perejil: Se mezcla la harina con el agua y se bate enérgicamente para evitar los grumos. Se sazona con la sal y el perejil.

El romesco: Se asan el tomate, los ajos y los piñones. Se trituran en la Thermomix junto con el puré de ñoras, el vinagre y el aceite durante 7 minutos a la velocidad 6. Se cuece, se sazona y se mantiene en piperó.

Presentación: En el lado derecho de un plato cuadrado sin borde se coloca una línea vertical de romesco, y los espárragos encima con las puntas mirando hacia fuera. En el lado izquierdo se coloca la espuma de mahonesa tibia.

Madrileñas

INGREDIENTES:

ingredientes para 4 personas

1/2 kg de harina
150 g de azúcar
200 g de mantequilla
1 vasito de jerez aromático
50 g de mermelada de fresa
50 g de almendras picadas



ELABORACIÓN::

Se mezclan en un cuenco la mantequilla, que se tendrá a temperatura ambiente (pomada), el azúcar y el jerez.

A continuación, se añade la harina y se trabaja hasta obtener una pasta dura.

Si está demasiado seca, se le añade un poco más de jerez.

Una vez se ha conseguido una bola, se tapa y se deja reposar durante 1 hora.

Se espolvorea la mesa de trabajo con un poco de harina y se extiende la masa con un rodillo hasta convertirla en una lámina fina.

Se vuelve a espolvorear con harina y se corta en cuadraditos del mismo tamaño.

Se colocan los cuadraditos de pasta sobre una fuente untada con mantequilla y se introducen en el horno a temperatura media, hasta que se doren.

Mientras, se pone la mermelada en un cazo a fuego suave y se deja reducir hasta que tenga la consistencia de una jalea.

Se retira del fuego y se reserva.

Se retiran los cuadraditos del horno, se extiende un poco de mermelada de fresa encima de cada cuadradito, se cubre con otro a modo de bocadillito y se espolvorean con almendras picadas.

En el siglo XIX y hasta principios del XX, se utilizaba manteca de cerdo en lugar de mantequilla.

Se pueden preparar la mitad con mantequilla y la otra con manteca de cerdo.

Los elaborados con esta última quedan con un color más subido.

Natillas al estilo de casa Lucio

INGREDIENTES:

Ingredientes para 4 personas

6 yemas de huevo
1/2 L de leche
200 g de azúcar
1 piel de limón
1 piel de naranja
1 rama de canela



ELABORACIÓN::

Se pone a hervir la leche en un cazo, junto con la canela y unos trozos de piel de limón y de naranja.

Paralelamente, en otro recipiente, se mezclan las yemas, sin restos de claras, con el azúcar.

A continuación, se agrega la leche a las yemas, poco a poco para evitar que se corten.

Se pasa la mezcla por un colador fino y se deja cocer al baño maría, sin dejar de remover durante 20 minutos.

Se vierten las natillas en platos individuales y se dejan enfriar con ayuda de un cedazo se espolvorean con un poco de canela.

Sopa de ajo

INGREDIENTES:

Ingredientes para 4 personas
200 g de pan
1 tacita de aceite
1 cucharadita de pimentón
4 dientes de ajo
4 huevos
Caldo



ELABORACIÓN::

Se corta el pan en rebanadas muy finas.
Se pone el aceite en una sartén y, cuando esté caliente, se añaden los dientes de ajo cortados en rodajas hasta que se doren.
Se retiran y se pone el pan en la misma sartén en capas finas; se espolvorea con el pimentón y la sal y se deja rehogar por espacio de 3 minutos.
En una olla, o en una cazuela de barro si se quiere seguir la tradición, se ponen el pan, los ajos y el aceite, y se cubren con el caldo.
Se tapan y se dejan cocer a fuego lento durante 5 o 6 minutos.
Se retira la cazuela del fuego, se cascan los huevos uno a uno encima de la sopa y se vuelve a poner la cazuela al fuego, esta vez fuerte.
Cuando los huevos estén cuajados, se sirve la sopa.

Si se tienen cazuelas de barro individuales, se reparte la sopa en cada una de ellas y se cascan los huevos por separado.

Tortilla española

INGREDIENTES:

Ingredientes para 6 personas

6 huevos

700 g de patatas

2 cebollas

1 taza de aceite de oliva

Sal



ELABORACIÓN::

Se lavan, pelan y se cortan las patatas en rodajas finas.

Se sazonan con sal.

Luego se cortan las cebollas a láminas y se mezclan con las patatas.

Se fríen en una sartén con aceite a fuego lento, removiendo de vez en cuando.

Cuando estén cocidas, se escurren.

Seguidamente, se baten los huevos y se les añade un poco de sal.

Posteriormente, se incorporan las patatas y las cebollas y se remueve todo hasta que esté bien mezclado.

En una sartén con aceite no muy caliente se echa la mezcla del huevo, las patatas y las cebollas.

Se deja hasta que se cuaje por un lado la tortilla.

Con ayuda de una tapadera o un plato grande, se le da la vuelta a la tortilla y se coloca por el lado que no está cuajada.

Se le da vueltas en la sartén hasta que se dore por ambos lados y luego se sirve.

Se puede añadir un poco de ajo o 150 g de escabeche de bonito desmenuzado, que se agregará a las patatas antes de mezclarlas con el huevo.

También pueden cortarse las patatas en dados.