

## Recetas para un menú de Navidad, parte 2

### El documento del mes de enero de 2021 la Fundación Lucio Gil de Fagoaga

*Álvaro Ibáñez Solaz. Archivero de la Fundación Lucio Gil de Fagoaga.*

Uno de los valores destacados del archivo de la Fundación Lucio Gil de Fagoaga reside en la enorme variedad y diversidad de cuestiones que podemos investigar en él. El archivo nos ofrece la oportunidad de acercarnos a la rica vida cultural de la intelectualidad del Madrid de principios del siglo XX o estudiar documentación de las guerras carlistas, pero también conocer aspectos de la vida cotidiana en la Requena del siglo pasado, como las recetas de cocina.

Acabamos el año pasado con los platos principales de un buen menú navideño, cerramos ahora las fiestas con un buen surtido de postres y así empezamos el 2021 de la forma más dulce.

Al igual que el mes pasado, estas recetas las hemos encontrado en libretas manuscritas o papeles sueltos, algunas del puño y letra del propio Lucio Gil de Fagoaga, otras son heredadas de su madre o copiadas por las trabajadoras al servicio de la casa.

**Turroncillo de San Isidro** (Clotilda Guillamón): Seis huevos, 1 k. de miel, 1 litro de aceite,  $\frac{3}{4}$  k. harina, 1 limón rallado, 2 copas de aguardiente, anises de colores. Se amasa y soba bien la harina con los huevos, se hace torta fina, se parte en fideos y se fríe en aceite. Se pone aparte la miel a punto de caramelo (la prueba es echar un poco de miel a un plato con agua y que suene a caramelo) y se echa sobre ella la fritura de fideos en seco y el limón rallado Sin dejar que se enfríe y mojando las manos en aguardiente, se forman barrillas (como cinco de a medio metro) sobre una mesa de mármol, guarneciéndolas por encima con anises de colores y dejando enfriar. (Requena, 10. set. 1948)

**¿Cómo se hacen los bocadillos?** Se ralla el pan y se pone a remojo, después se baten 3 o 4 huevos. Se les añade el pan que estaba a remojo hasta que la masa esté dura. Se hacen bolas y se fríen. Después de estar fritas las pones en una perola o puchero con agua canela y miel y la

corteza de un limón. Cuando hierva se prueba y tiene que estar dulce. La cocinera Lucía Pardo García.

**Croquetas dulces** (Carmen Viaña): Vaso y medio de leche, dos yemas, azúcar al paladar, una corteza de limón, cuatro cucharadas (de sopa) de harina. Se pone a fuego lento, moviéndolo hasta que se hace la crema. Se deja enfriar. Se van formando las croquetas, pasándolas por pan rallado y claras de huevo batidas a punto de bizcocho. Se fríen y a continuación se pasan por azúcar y canela. (Rqa, 15 abril 1950)

**Moka:** un cuarto de kilo de manteca de vaca sin sal, un cuarto de kilo de azúcar tamizada, cinco yemas y una taza de café muy cargado y frío. Se trabaja siempre en la misma dirección la manteca con la mano y una vez bien blanda se le agregan las yemas una a una. Luego se le agrega el azúcar poco a poco y de la misma forma el café, todo sin dejar de mover la crema. Póngase en un molde una capa de crema y luego una capa de bizcocho y así sucesivamente procurando que la última sea de crema, téngase 10 o doce horas y luego se saca y se adorna a capricho. Para el bizcocho: 3 huevos, 3 onzas de harina de almidón, 3 onzas de azúcar. Se baten las claras a punto de nieve y luego se les agrega las yemas al azúcar y la harina.

**Bordada:** Se bate una clara bien subida, añadiéndole la yema, 8 onzas de azúcar, un poco de bicarbonato, un vaso de leche, una taza de aceite pequeña, un poco canela y limón rallado, 9 onzas de harina, y almendra la que se quiera. Se mezcla todo bien, y al tiempo de meterla en el horno, se pone en la llanda, si se quiere se le puede poner por encima, azúcar y canela.

**Carne de membrillo:** Cada kilo de carne, un kilo de azúcar. Se pone a cocer hasta que se deshaga. Una vez bien cocida, se le echa el azúcar y se sigue cociendo hasta ver que se pega a las paredes de la caldera. Se deja enfriar y se pasa por el filtro.

**Mantecados:** 4 huevos, ½ k. azúcar, harina lo que admita, 24 onzas de manteca y canela.

**Magdalenas:** 8 huevos, ½ k. azúcar, ½ k. aceite, 1 libra de harina, limón rallado.

**Mostachones:** 8 huevos, ½ k. azúcar, 1 k. harina, canela.

**Cuadritos:** 2 tazas de manteca, 1 taza de aguardiente, un poco de azúcar por dentro, harina lo que admita

**Rolletes:** 2 tazas de aceite, 1 taza de aguardiente, harina y azúcar.

**Almendrados :** (receta de Carmen Viana): una libra de almendra molida, una libra de azúcar, cuatro huevos, un poco de limón rallado (un limón pequeño) y de canela

**Tortas de Ayora** (María Ortín): 2 claras batidas a punto de bizcocho, añadiéndoles las yemas con 5 onzas de azúcar y 4 onzas (172 grs.) harina, una gaseosa (2 papeles), 3 onzas de aceite y 3 de agua (mejor leche). Puede ponersele limón rallado.

**Magdalenas.** Isabel Blasco. 19 abril 1949. Huevos 6, Leche ¾ litro, aceite 1 libra, azúcar 1 libra, limones 2, gaseosas 4 (cuatro papelillos de cada clase), harina la que admita.

**Sequillos** (Amparo, 18 ag. 1954) Para 2 ks. de harina, 1 l. de aceite, ½ l. de anís corriente, ½ k. de azúcar. Trabajar bien la pasta hasta dar el punto.