

Recetas para un menú de Navidad, parte 1

El documento del mes de diciembre de 2020 la Fundación Lucio Gil de Fagoaga

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

Afrontamos las próximas fiestas navideñas con muchas incertidumbres, pero hay una gran certeza, indubitable, contra la que el coronavirus no puede enfrentarse. Como todos los años, nos daremos indeciblemente al recebo, a las comidas opíparas y pantagruélicas, comeremos, aun estando solos, por encima de nuestras posibilidades y hasta el lamento.

Para quienes se quedaron en el cóctel de gambas con salsa rosa y el sorbete de limón, desde el archivo de la Fundación Lucio Gil Fagoaga os ofrecemos una succulenta selección de recetas. Anotadas en papeles sueltos reciclados o libretas, algunas están manuscritas por el mismo Lucio, las hay también de su madre Belén Fagoaga, su cuñada M^a Carmen Viaña y de trabajadoras del servicio de la familia.

Aperitivo:

Las olivas, como nos advierte una breve nota, se han de desamargar añadiendo "1 cucharón de sal por 1 litro de agua" en la orza.

Ajaceite: Cuarto de kilo de bacalao para dos kilos de patatas. Se pone en remojo la noche anterior el bacalao. Se le quita la piel, las raspas después que se le da un hervor fuerte hasta que quede bastante blando. Se conserva el agua donde ha hervido el bacalao para añadirla luego a la patata machacada.

Se cuecen muy bien las patatas, bien peladas, se van machacando en un mortero, echándolas luego en una cazuela. El bacalao cocido se machaca también en el mortero y se echa a las patatas.

Se asan un poco dos o tres dientes de ajo y bien pelados se machacan en el mortero. Una vez bien machacados, se echa la sal y se deslíá con un poco del agua del bacalao. Se echa a la cazuela el ajo picado y tres huevos enteros.

Se trabaja el conjunto, añadiendo el agua donde ha cocido el bacalao y dándole el punto que se desee. Luego se va echando aceite a voluntad, trabajándose con la maza. Se prueba de sal y se le añade la necesaria.

Cómo se hace el morteruelo

Primero se pone a cocer el hígado con ajos. Se ralla pan y después se ralla el hígado. Se fríe un poco de tocino y magro. Con el aceite que ha sobrado, se echa el pan rallado a la sartén y el hígado. Lo rebozas todo y se le echa el agua en que ha cocido el hígado. Lo remueves constantemente y se le pone nuez moscada, pimienta y pimentón, piñones, clavillo y se revuelve todo en la sartén hasta que esté dorado. Dejar que se enfríe y ya se puede comer y servirlo a la mesa. La cocinera Amparo López Montesinos

Primer plato:

Acelgas en Menestra Manchegas:

Acelgas 2 kilos

Patatas 1 kilo

Huevos 2 piezas

Ajos 2 piezas

Aceite 5 cucharadas

Pimienta y sal

Modo de hacerla:

Se toman las acelgas y una a una se les quita todas las hojas verdes dejando la penca limpia. Se quita las hebras y se lavan. Se cortan en tiras y después en trocitos pequeños como dados y se ponen a cocer en abundante agua hirviendo con sal. Ya cocidas se sacan del agua y se echan en un colador para que escurran. Se mondan las patatas y se cortan igual que las acelgas. En una sartén se echa el aceite y cuando está caliente se fríen las patatas bien doraditas. Se sacan y en el mismo aceite se echan los ajos y se dejan freír hasta tostarse. Se sacan entonces y se echan las acelgas, se rehoga, se agregan las patatas y se mezcla todo. Se batan los huevos, se echan en la sartén sobre el conjunto y revolviendo bien se deja cuajar el huevo unos minutos y se sirve enseguida.

Segundo Plato

Si os animáis por un suave potaje o cocido, no tenemos la receta pero sí la del relleno:

Relleno para cocido/ potaje de espinacas

Se amasa el pan rallado con el huevo sin batir y se le añade un cascarón de huevo (media cáscara) de agua. Se fríe la pasta y se echa después al puchero. Requena, 3 de abril 1958.

Si os parece fuerte el potaje y el cocido, una apuesta segura es el gazpacho, mucho más suave.

Gazpacho de pastor

Conejo bien frito y cocido. Se machaca el hígado y dos ajos. Se junta con el caldo y estando el caldo templado se echa la torta "espiscada".

Ahora bien, si hay a quien todo esto se le antoja demasiado elaborado, nos puede pedir la receta de los macarrones de Paquita, que nos dejó por escrito un 13 de marzo de 1982, mucho más sencilla

Nos guardamos una segunda parte para el próximo mes, dedicada a los dulces y postres. Por supuesto si a alguien le da por cocinar alguna de estas delicias, nos reservamos el derecho de cata, o al menos les invitamos a colgar una fotografía del resultado culinario en los comentarios.