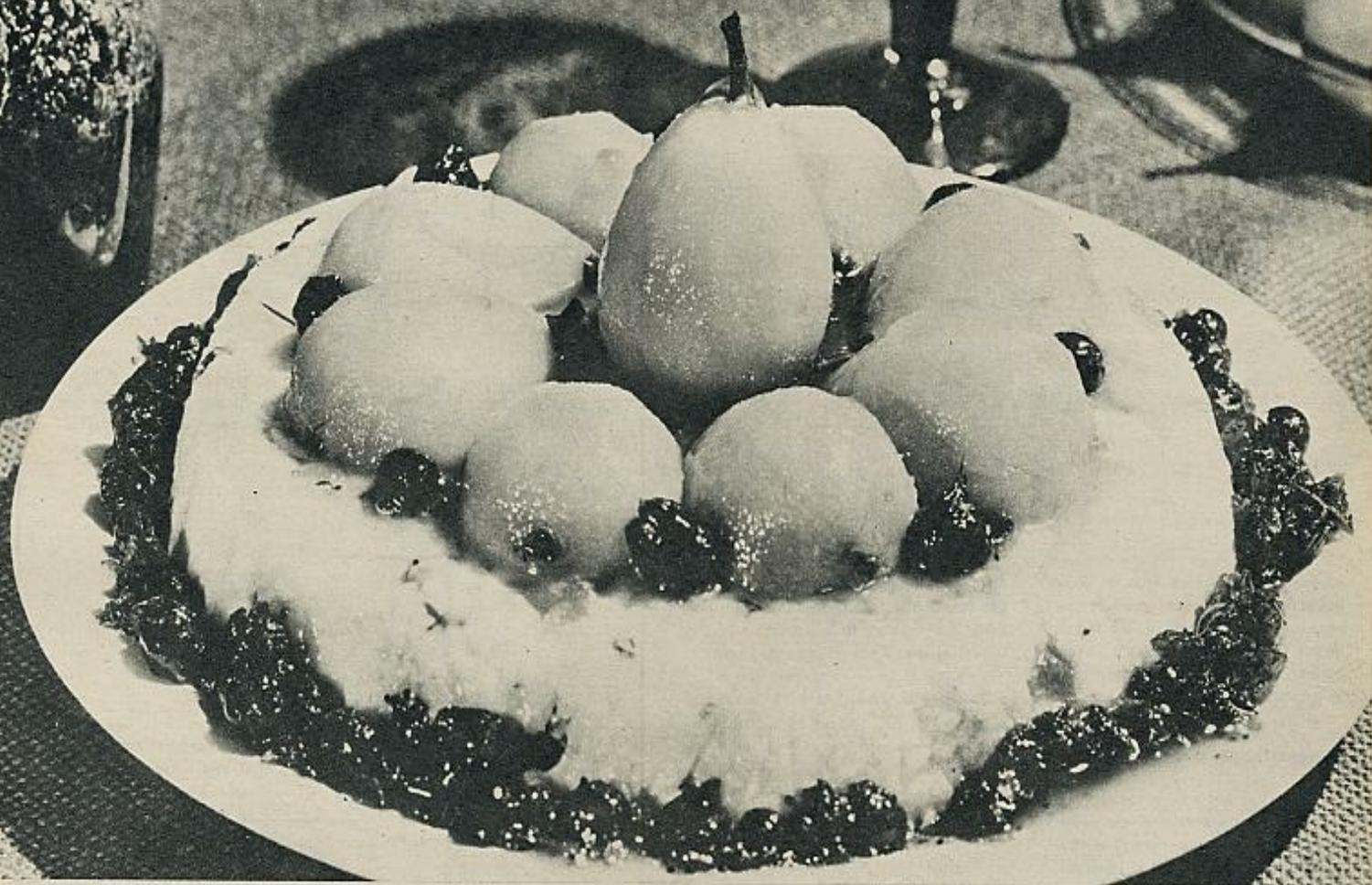


POSTRE DE ARROZ



ARROZ DULCE CON PERAS

Lavar 250 gramos de arroz, escurrirlo y ponerlo a cocer con un litro de leche, 150 gramos de azúcar, 50 gramos de mantequilla, una pizca de sal y una cucharadita de esencia de vainilla durante treinta minutos a fuego suave. Una vez a punto, se retira y se le añaden seis yemas de huevo, mezclando con cuidado para que el arroz no se deshaga. Se coloca el preparado en un molde con hueco en el centro, se desmolda en una fuente y se llena el hueco con peras en almíbar. Alrededor se disponen guindas confitadas y picadas muy finamente.

PASTEL DE ARROZ A LA NARANJA

Lavar 250 gramos de arroz de buena calidad y escurrirlo. Cocerlo a fuego lento durante veinticinco minutos en un litro de leche a la que se habrá agregado 150 gramos de azúcar y la corteza de una naranja. Una vez fuera del fuego se añaden cuatro yemas de huevo, mezclándolo todo cuidadosamente con un tenedor. Aparte, se prepara un almíbar en el que cocerá durante diez minutos la pulpa de la naranja cortada en lonchitas finas. Por último, se cubren las paredes de un molde para flan con las rajitas de naranja, se pone una capa de arroz, otra de naranja y así hasta llenar el molde. Se sirve bien frío en plato de cristal redondo.



lleza» habrá terminado. La gota de perfume tras las orejas, en las muñecas y el escote, será su rúbrica perfecta.

Fiesta en el hogar

También la casa espera que se le proporcione un aire distinto. Bien está —y hay que hacerlo— la limpieza previa y a fondo, así como sacar la vajilla de los días grandes y ese mantel que tanto cuesta lavar y planchar, pero que dará un particular realce a la mesa preparada para la cena. Hace falta el detalle típicamente navideño; ése que dirá a las claras que no se festeja una fiesta cualquiera, sino la más importante del año. Pinos adornados y belenes más o menos grandes son los elementos indiscutibles; pero se pueden utilizar también las tarjetas de felicitación para enmarcar una puerta o una chimenea; las ramas de acebo formando guirnalda o corona para colgar en las paredes; las velas multicolores de pie en un frutero o en un plato lleno de frutas secas; las piñas pintadas de purpura o simplemente barnizadas —así son más bonitas—, colgando al extremo de cintas rojas y sujetas en las esquinas de la mesa... Estas y otras ideas que ilustramos en los croquis son fáciles de realizar y no dejarán lugar a dudas sobre el carácter de la fecha que se celebra.

Menú de fiesta

No ha de ser necesariamente ni mucho más caro ni mucho más extenso que el habitual. Lo que sí debe ser es «distinto». Sacudir la pereza y salirse de la rutina preparando un plato nuevo, apetitoso y, sobre todo, presentado con gracia y buen gusto; será la mejor forma de conseguir el aplauso de la familia. Y como de eso se trata...

C. V.-V.



PASTEL AL CAMELO

Lavar 300 gramos de arroz (medida calculada para ocho personas) y hacerlo cocer durante cinco minutos en una cacerola con agua hirviendo. Escurrirlo y echarlo en leche azucarada, también hirviendo, hasta que esté a punto. Escurrirlo de nuevo y agregarle seis yemas de huevo. Echar el preparado en un molde caramelizado, apretando bien y poner al horno, a baño de maría durante media hora. Se sirve adornado con unos trocitos de frutas confitadas. ●