

UNA PIZCA DE FANTASIA SERA UN BUEN

DÍAS de fiesta. Días de trabajo «extra» para las amas de casa pero, también, de grandes satisfacciones. Cuando el manjar preparado por ella llega a la mesa, todos sus esfuerzos están compensados con las felicitaciones de la familia.

¿Cuál será el menú escogido para la próxima Navidad? ¿Uno tradicional, a base de sopa de almendras, besugo y pavo? Muy sabroso, desde luego. Pero... ¿y qué tal si nos saliéramos por una vez de los moldes clásicos e, inspiradas en la actualidad del Mercado Común, con-

feccionáramos un menú a base de platos de otros países?

A continuación os sugerimos algunos, succulentos y fáciles de hacer, que serán una novedad en vuestra mesa. Un poco de fantasía nunca viene mal, y sobre todo cuando se trata de cocina.

pato asado a la inglesa

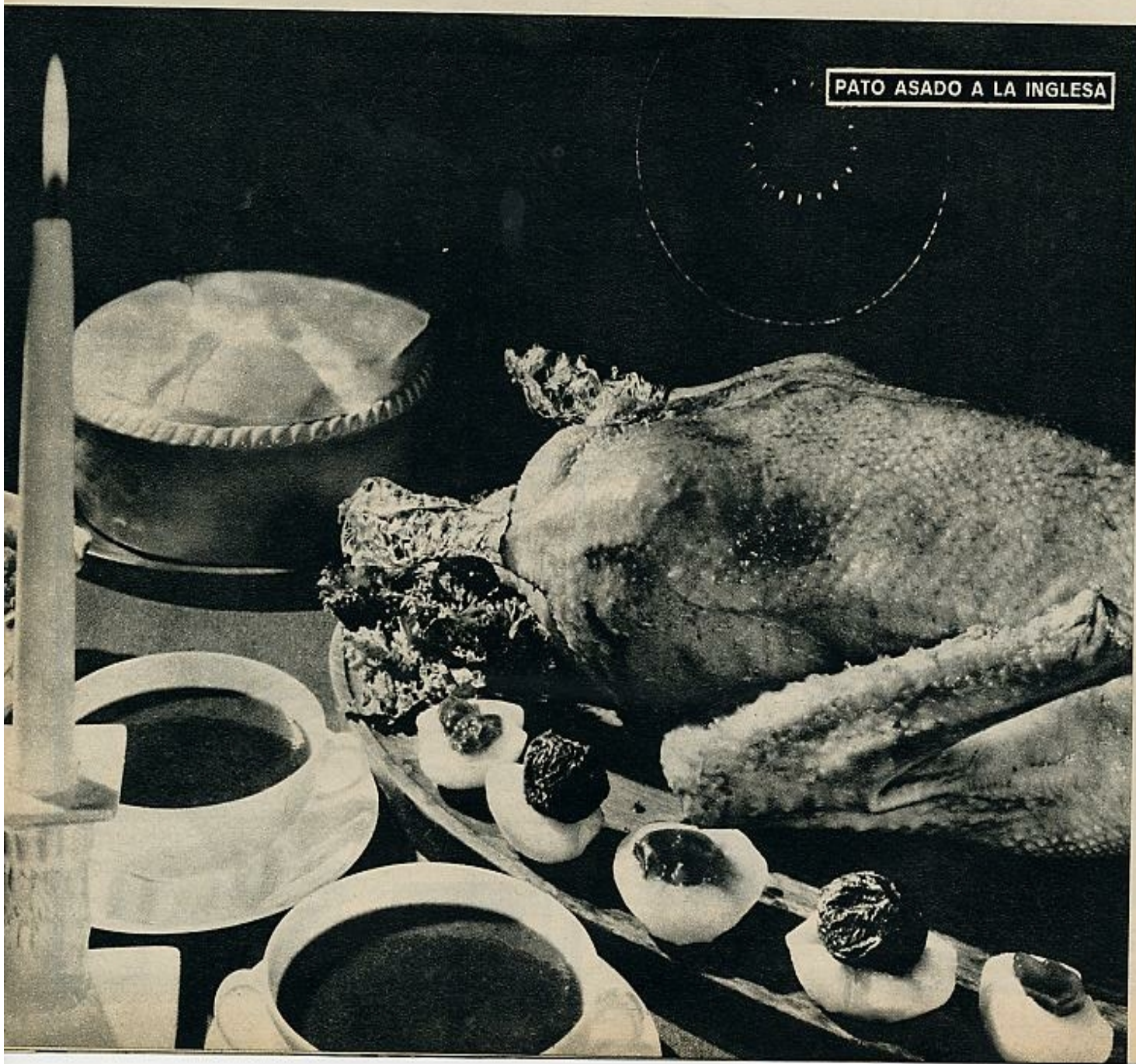
INGREDIENTES:

Un pato tierno. Una cucharadita y media de sal. Media de pimienta blanca. Seis manzanas. Veinte ciruelas secas, deshuesadas.

Una vez el pato bien chamuscado, lavado y seco, se frota por dentro y por fuera con la sal y la pimienta mezcladas. Se rellena con las ciruelas y las manzanas —peladas y cortadas en trozos—, se cose y se pone a horno moderado durante un par de horas. Durante la cocción, se rociará a menudo con su propio jugo, al que se agregará, cuando el pato esté casi hecho, un vasito de agua.

Al sacarlo del horno, el jugo se pone en una cacerolita en la que se habrá desleído una cucharadita de maizena y se le da un hervor, para que espese. Esta salsa se sirve aparte.

PATO ASADO A LA INGLESA



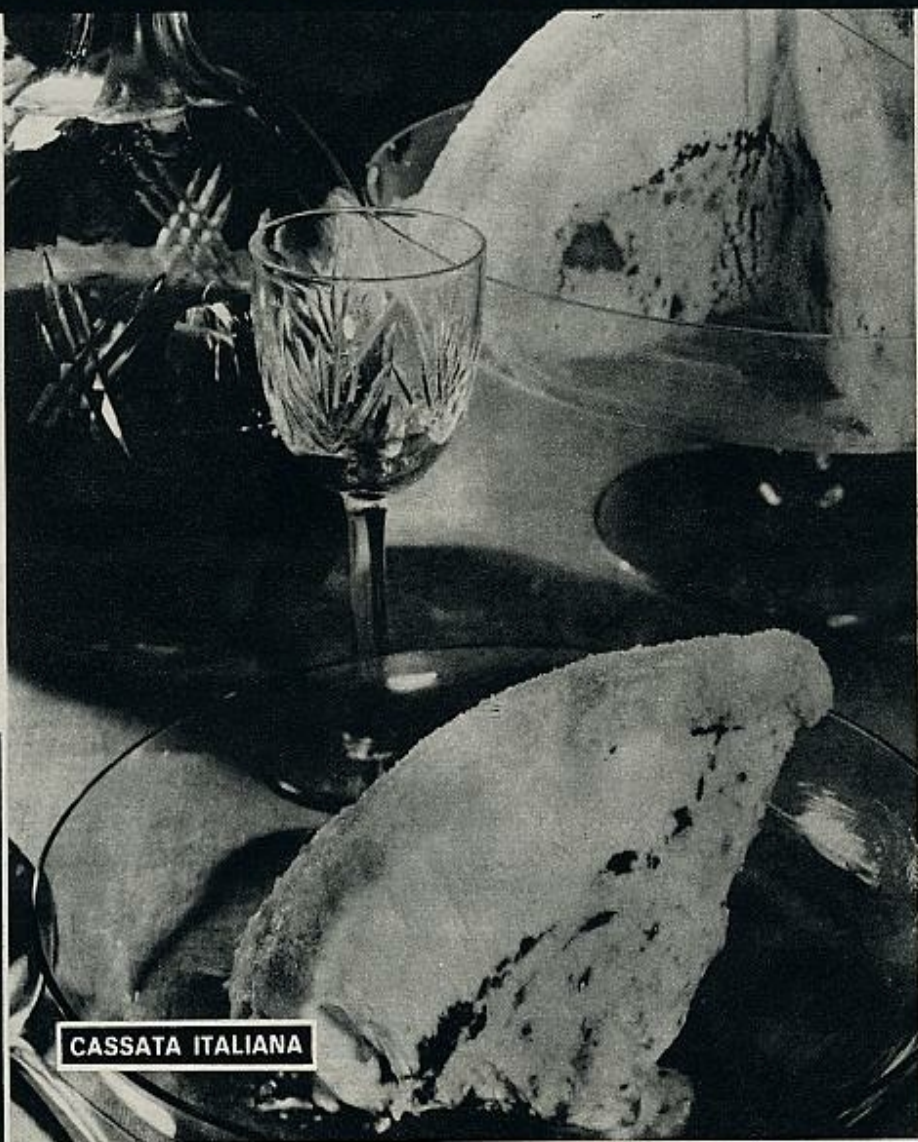
INGREDIENTE PARA LA COMIDA DE NAVIDAD

lombarda con manzanas

Se sirve como guarnición del pato.

Una lombarda. Tres cucharadas de aceite. Dos manzanas reinetas peladas y cortadas en trocitos. Una cebolla picada. El jugo de un limón. Medio vaso de vinagre. Sal. Una pizca de azúcar.

En una cacerola se pone a calentar el aceite y se echa la lombarda, cortada en tiritas. Se rehoga durante unos minutos, removiendo constantemente. Luego se añaden los demás ingredientes y se dejan cocer, bien tapados y a fuego lento, una hora y media. **SIGUE**



CASSATA ITALIANA

ESTOFADO DE CERDO A LA DANESA





ANGUILAS A LA RUSA

sopa negra

Se hace utilizando los despojos del pato.

Despojos de pato (corazón, hígado, molleja, cuello, cabeza, alones). Una cebolla picada. Tres clavos de olor. Dos tazas de sangre de pato o de cerdo. Tres cucharadas de mantequilla. Sal. Una pizca de azúcar. Pimienta blanca. Medio vaso de vino de Madeira.

Se ponen los despojos en una cacerola con agua caliente y, cuando rompe a hervir, se añaden los demás ingredientes. Una vez que los despojos están tiernos, se separan del caldo, se limpian de huesos y pieles, y se pasan por la máquina de picar dos o tres veces, para que queden como un puré fino. Esta pasta se deslíe en el caldo y se sirve la sopa bien caliente.

cassata italiana

Se forra un molde de paredes altas con bizcochos. El hueco que queda en el centro se rellena con una capa de helado de vainilla, otra de cerezas confitadas cortadas en trocitos pequeños, otra de chocolate rallado y, la última, de helado de fresa. Se cubre el molde con un plato sobre el que se colocará un objeto que pese, y se pone en la nevera. Al momento de servir, una vez desmoldado el postre, se rocía con un vasito de Kirsch.

estofado de cerdo a la danesa

Un repollo pequeño, dos zanahorias, dos cebollas, medio kilo de magro de

cerdo, sal, pimienta, perejil, una taza de caldo.

Cortar el repollo en trozos y las zanahorias y las cebollas en tiritas finas. También la carne de cerdo se ha de cortar en lonchas de mediano grosor. Todos los ingredientes se colocan en una fuente refractaria, se espolvorean con perejil picado y se meten al horno durante hora y media.

coliflor y salchichas a la cacerola

La coliflor se corta en trozos más bien pequeños, se pone en una cacerola con las salchichas —que se habrán cortado en lonchas—, se cubre con un buen caldo de carne y se deja cocer a fuego suave durante media hora.



CHULETA A LA FRANCESA

anguilas a la rusa

Los filetes de anguila ahumada se sirven con huevos duros partidos por la mitad, rodajas de tomate, alcaparras, cebolla picada cruda, trocitos de variantes en vinagre y una salsa preparada de la siguiente forma: mezclar dos cucharadas de mostaza con otras dos de azúcar, una cucharadita de ajo machacado y una de vinagre. Siempre revolviendo, se añade una taza de aceite, hasta que espese.

tortilla "soufflé"

Trés yemas de huevo. Una taza y media de azúcar. Una cucharadita de extracto de vainilla. Cinco claras de huevo. Se baten las yemas con el azúcar hasta

formar una crema lisa. Se agrega la esencia de vainilla. Aparte se baten las claras a punto de nieve y se mezclan cuidadosamente con la anterior preparación. Luego se echa todo en un molde especial para «soufflé» (de paredes altas), que se habrá untado de mantequilla, y se pone a horno moderado durante veinte o veinticinco minutos. Ha de servirse inmediatamente.

salchichas a la crema, estilo sueco

Se baten cuatro huevos con una cucharada de harina, taza y media de leche, sal y pimienta. Las salchichas se fríen y se colocan luego en una fuente de horno ligeramente untada con mantequilla. Se espolvorean con perejil picado y se cubren con la preparación anterior.

Se pone al horno hasta que la crema haya cuajado y esté ligeramente tostada en la superficie.

chuleta de ternera con pimienta, a la francesa

Se escoge una chuleta de ternera de dos centímetros de grueso, cantidad que será suficiente para dos personas. Antes de ponerla a la parrilla, se untará ligeramente con aceite el lado de la carne que va a exponerse al fuego en primer lugar, y se espolvoreará de pimienta negra en grano, molida gruesa. Una vez cocida de esta parte, se le pone la sal y se da vuelta, repitiendo del otro lado la operación del aceite y la pimienta y terminando, como antes, con la sal.