

Marta Peláez Sanz

Las recetas de Pilar

CSR Ediciones

Todos los derechos están reservados. Cualquier forma de reproducción, almacenamiento, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra solo puede ser realizada con la autorización por escrito de sus titulares, salvo excepción prevista por la ley. Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos, www.cedro.org) si necesita algún fragmento de esta obra.

© Marta Peláez Sanz, 2020

© Leticia Soler Peláez, por las fotografías, 2020

© de esta edición, CSR Ediciones, 2020

Mahón 26, bajos – 08022 Barcelona

csrediciones@gmail.com

Diseño: Ixs Imatge. S. L. Ramon Julià

ISBN: 978-84-948599-1-5

A mi madre, mi primera maestra.

A mi hija Leticia que ha hecho posible este proyecto.

Índice

Prólogo	9
Entrantes	11
Bolas de puré de sobrasada	12
Crema de champiñones	14
Crema de espárragos y gambas	16
Empanada de atún	18
Huevos al nido	20
Ñoquis	24
Pastel de jamón y queso	26
Patatas y calabacines rellenos	28
Patatas con bechamel	30
Quiche lorraine	32
Rosti de patatas y queso	34
Sopa de lechuga	36
Sopa navarra	38
Tortilla fría con jamón	40
Tosta de champiñones	42
Tostada con judías verdes	44
Platos principales	47
Carne a la napolitana	48
Carne a la papillote	50
Carne a la parmesana	52
Pastel de carne	54
Pastel de lomo	56
Redondo al señor marqués	58
Tortetas con almendra	60
Fiambre de pollo	62

Pechugas a la Villeroy	64
Pollo al supositorio	66
Albóndigas de bacalao	68
Lenguado con salsa de uvas	70
Lubina Pilar	72
Merluza al churro	74
Rape a la americana	76
Salmón al oporto	78
Volovanes de merluza y gambas	80
Postres	83
Biscuit de café	84
Biscocho Amparito	86
Biscocho de yogur	88
Bollos de leche	90
Borracho de naranja	92
Cesta de Navidad	96
Magdalenas	100
Marionas	102
Melocotones nevados	104
Merengues Popi	106
Pastel de manzana	108
Pastel príncipe Alberto	110
Pastel ruso	112
Pastelitos de limón	116
Petits fours	120
Rosquillas	122
Salchichón de chocolate	124
Tarta de galletas Chiquilín®	126
Tarta de manzana	128
Trufas de chocolate	130
Virutas de san José	132
La carpeta negra de Pilar	134
Sobre la autora	137

Prólogo

El primer recuerdo que me viene de mi madre es verla en la cocina, atareada y sonriente. Y no es de extrañar, porque en casa éramos siete hermanos y, aunque había servicio, era siempre ella la que cocinaba para todos: once personas, dos veces al día, tres platos: primero, segundo y postre. Si echara cuentas, me saldría un número muy abultado de horas, más que pasadas, vividas en la cocina. Y así era, porque mi madre, la Pilar que da título a este libro, vivía la cocina con entusiasmo y alegría.

Se había criado en una familia de gran tradición cocinera y alardeaba de que a los seis años ya sabía hacer una tortilla francesa de dos huevos. Su madre y sus tías también habían sido grandes cocineras y de ellas había tomado sus primeras lecciones. Con el tiempo, cuando su propia familia fue creciendo también lo hizo su interés por la cocina, y convirtió en un acto de dedicación y amor lo que para otra persona hubiera sido una carga.

Ir a la compra, planificar los menús y cocinar para once personas dos veces al día no era tarea fácil. Además, no había descanso, porque entonces no íbamos nunca al restaurante, ni siquiera para las celebraciones, que se preparaban siempre en casa: los canapés salados y los pastelitos dulces. Todo bien decorado y presentado con mimo, en platos y bandejas con blondas, filigranas y flores.

Sin embargo, lo que más agradaba a mi madre era la repostería y, además, se le daba muy bien. Tanto es así que a veces sus amistades le encargaban tartas muy grandes, con elaboradas decoraciones, para diversas celebraciones y ella las realizaba con el mismo cariño con el que cocinaba siempre. Desde luego, en casa tampoco se compraba ningún postre en la pastelería, como suele ser costumbre en muchas familias; en la nuestra todo salía de nuestra cocina: las virutas por san José, el ponche o la cesta por Navidad, los huesos de santo o el roscón de Reyes, por no decir los sencillos postres para rematar las comidas de cada día. Tal era su dedicación a la repostería que incluso elaboraba ella misma el hojaldre y la nata, por citar dos ingredientes que suelen comprarse ya listos para usar. Y nosotros, su familia –marido e hijos– alabábamos y celebrábamos con el mismo entusiasmo sus nuevas y exitosas recetas.

Desde que las hijas tuvimos uso de razón, de una manera muy natural –y muy de la época– nos fue incorporando también a ese mundo de la cocina que era el suyo, para que le echáramos una mano limpiando los cinco kilogramos de borrajas o de judías que había para la cena o pelando patatas para once personas. De este modo y en este ambiente, se inició mi afición por la cocina, a la que también he dedicado muchas horas.

Hace algún tiempo empecé a acariciar el proyecto de transformar en libro algunas de las recetas contenidas en «la carpeta negra» de mi madre, el lugar en que se encontraba reunido su

saber culinario y que yo había heredado. Hoy me hace muy feliz presentaros esta recopilación de *Las recetas de Pilar*. Detrás de esta obra, hay un trabajo de recopilación, investigación y selección. Algunas recetas apenas son algunas notas de ingredientes y cantidades garabateadas en un trozo de papel; otras en cambio, cuentan exhaustivos detalles explicativos; la mayoría son para muchos comensales. Con la ayuda de mi hija Leticia, he seleccionado las recetas que me recordaban más a mi infancia y a mi madre y las he reelaborado, adaptándolas y reduciendo las cantidades, redactando las explicaciones demasiado breves o actualizando algunos ingredientes. El recuerdo de haberlas comido me ha permitido reconstruirlas paso a paso.

El resultado es este libro que tenéis en vuestras manos. Con él, y a modo de homenaje, quiero agradecer a mi madre la dedicación y la paciencia que tuvo con nosotros, su familia, y que con su actitud nos enseñara que en la cocina, como en casi todo en la vida, el ingrediente principal es el amor.



Mi madre, Pilar, conmigo y con mi hija Leticia.

Entrantes

Bolas de puré de sobrasada



Ingredientes

4 PERSONAS

PARA EL PURÉ DE PATATAS

- 1 bolsa de puré instantáneo (115 g)
- 500 ml de leche
- 75 g de mantequilla
- 200 g de sobrasada
- Sal y pimienta
- 1 sobre de queso rallado
- Nuez moscada (opcional)

PARA LA BECHAMEL

- 500 ml de leche
- 50 g harina de maíz
- 30 g mantequilla
- Nuez moscada (opcional)



Preparación

1 Para hacer el puré de patatas, calentamos la leche en un cazo, salpimentamos y rallamos al gusto un poco de nuez moscada.

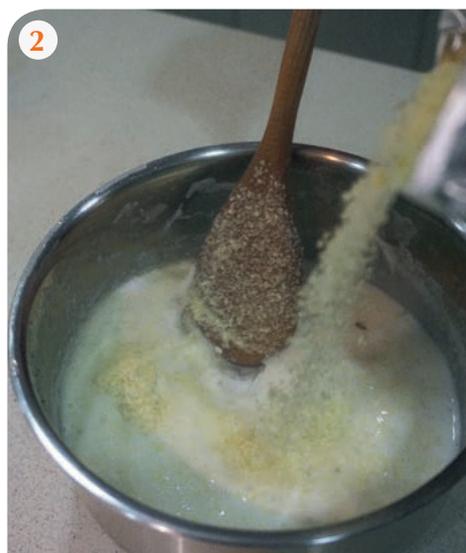
2 Cuando empiece a hervir, retiramos el cazo del fuego y añadimos el paquete de puré instantáneo.

3 Mezclamos hasta que quede una masa para amasar. Reservamos hasta que se enfríe un poco.

4 Para hacer nuestra bechamel, disolvemos la harina de maíz en 100 ml de leche fría y reservamos. Calentamos la leche restante en un cazo. Incorporamos la mantequilla, salpimentamos y, si queremos, añadimos la nuez moscada. Cuando la leche rompa a hervir, añadimos la harina de maíz disuelta en la leche que habíamos reservado mientras vamos removiendo hasta que espese. Reservamos.

5 Para montar las bolas, realizamos unas bolas de puré metiendo en cada una un poquito de sobrasada.

6 Vertemos un poco de bechamel en una bandeja, después colocamos las bolas y, a continuación, más bechamel por encima. Finalmente, espolvoreamos por encima el queso y las ponemos a gratinar a horno fuerte hasta que se doren.



Preparación

1 Picamos la cebolla y la ponemos a sofreír en una olla con aceite de oliva. Luego picamos los champiñones.

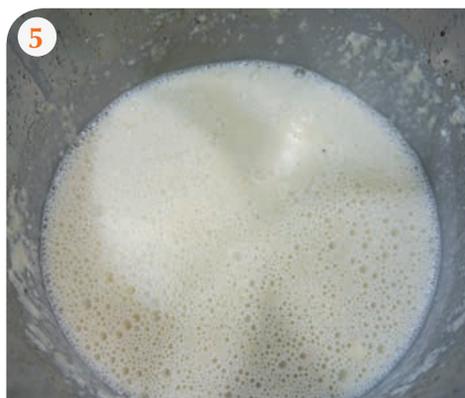
2 Pelamos y picamos las patatas a la misma medida.

3 Añadimos los champiñones y las patatas al sofrito.

4 Seguidamente, incorporamos la leche y el caldo. Tapamos y dejamos al fuego durante media hora.

5 Retiramos del fuego, trituramos y, por último, incorporamos dos yemas de huevo y la crema de leche, mezclando todo hasta que quede una crema clara.

6 Se puede acompañar con tostones de pan o champiñones laminados y salteados en aceite.



Crema de espárragos y gambas



Ingredientes

4 PERSONAS

- 500 ml de agua
- 1000 ml de leche
- 50 g de mantequilla
- 500 g de espárragos blancos
- 300 g de gambas
- 100 g de nueces picadas
- 4 cucharadas de harina de maíz
- 2 huevos duros
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

Preparación

1 Hacemos un caldo corto de gambas; para ello, pelamos las gambas y reservamos las cabezas y las pieles.



2 En una cazuela, salteamos en aceite caliente las cabezas y las pieles de las gambas.

3 Luego, vertemos medio litro de agua, salamos un poco y dejamos hervir durante 8 minutos.

4 Colamos y reservamos el caldo corto de gambas.

5 Preparamos una bechamel (véase página 13) y le añadimos el jugo de los espárragos y el caldo corto de gambas que hemos preparado.



6 Cortamos las gambas en trocitos y las salteamos en una sartén. Cortamos también los espárragos y los dos huevos duros.

7 Para montar el plato, servimos la crema caliente y colocamos en el centro del plato los acompañamientos: las gambas, los espárragos, el huevo duro y las nueces, todo ello picado.

