

SILVIA MAYRA
GÓMEZ FARIÑAS

LAS COMIDAS
D
Lezama
Lima



colección


editores

Festival
Internacional
Poesía

Elia Ribera

papelería

colección sur

edición auspiciada por
el festival internacional de poesía de la habana
y el movimiento poético mundial

edición
Jacqueline Teillagorry Criado

diseño
Alexis Manuel Rodríguez Diezcabezas de Armada

realización
Alexis Manuel Rodríguez Diezcabezas de Armada,
Enrique Hernández Gómez, Elisa Vera y Onelia Silva

© Silvia Mayra Gómez Fariñas, 2010
© Sobre la presente edición: Colección SurEditores, 2021
Versión digital, 2021

ISBN: 978-959-302-296-5



Centro Cultural CubaPoesía
Casa del Alba Cultural
Línea No. 556 esq. a D
El Vedado, 10400 La Habana, Cuba

colección sur
dirigida por alex pausides



<http://www.palabradelmundo.cult.cu>
<http://www.cubapoesia.cult.cu>
<http://www.festivaldepoesiadelahabana.com>
cubapoesia@cubarte.cult.cu



ÍNDICE

LA COCINA CONTADA / 7

ESTE LIBRO / 30

Mousse de Mamey / 32

Mousse de Guayaba / 33

Jugode Mango / 34

Jug o de Mango con Piña / 35

Coctel de Frutas / 36

Ensalada de Piña Rellena / 37

Ensalada de Pollo con Piña / 38

Cascos de Mango / 40

Mermelada de Mango / 41

Mermelada de Naranja con Piña / 42

Jugo de Naranja con Zanahoria / 44

Jugo de Guayaba / 45

Bebida refrescante de Frutas / 46

Champola de Guanábana / 48

Horchata de Guanábana / 49

Mango con Miel y Canela / 50

Batido de Mamey / 52

Salsa Tártara / 54

Salsa Verde / 55

Salsa Bechamel o Salsa Blanca / 56

Ajiaco / 58

Caldosa / 59

Sopa de Plátano / 62

Sopa de Pollo / 63

Sopa de Vegetales / 64

Crema de Plátano / 65

CREMA DE MALANGA / 66
TAMAL EN HOJA / 67
TAMAL EN CAZUELA / 68
EMPANADAS RELLENAS CON POLLO / 69
PASTELILLOS DE CERDO / 71
CAMARONES CON QUIMBOMBÓ / 74
ARROZ CON QUIMBOMBÓ Y MASAS DE CERDO / 75
BOLAS DE PLÁTANO / 77
BOLAS DE PLÁTANO RELLENAS / 78
ENSALADA DE REMOLACHA CON ESPÁRRAGOS / 80
ENSALADA DE REMOLACHA AGRIDULCE / 81
TOMATES RELLENOS / 82
CROQUETAS DE AGUACATE / 84
GUACAMOL CUBANO / 85
AGUACATE RELLENO / 86
POLLO JOSÉ CEMÍ / 88
PECHUGA DE GUINEA A LA VIRGINIA / 90
PAVO RELLENO / 92
POLLO RELLENO / 94
POLLO EN CREMA DE MANÍ Y AJONJOLÍ / 96
ARROZ CON POLLO A LA CHORRERA / 98
ARROZ CON POLLO A LA CUBANA / 100
ARROZ CON POLLO A LA HABANERA / 102
ARROZ CON POLLO A LA MILANESA / 104
ARROZ RELLENO / 105
ARROZ IMPERIAL / 106
ARROZ FRITO / 108
AJÍES RELLENOS CON POLLO / 110
AJÍES RELLENOS CON MAÍZ / 112
ENSALADA MIXTA CON ALIÑO / 114
CARNERO ESTOFADO / 116
COSTILLAS DE CARNERO / 117
CARNERO A LA SALVIA CON HABICHUELAS / 118
CARNE FRÍA / 120
EMBUTIDO ESPIRITUANO / 122

ENSALADA VARIADA / 124
FILETE MIGNON / 126
CONEJO AL VINO / 127
PIERNA DE CERDO GUACANAYABO / 128
PICADILLO A LA CRIOLLA / 130
CHULETAS A LO MARÍA LUISA / 132
CALAMARES RELLENOS / 134
CALAMARES COMPUESTOS / 135
ROLLITOS DE CALAMAR / 136
SOUFFLÉ DE MARISCOS / 138
MARISCADA / 139
MOQUECA DE MARISCOS / 141
LANGOSTA A LA PIÑA / 143
LANGOSTA TERMIDOR / 144
PARGO RELLENO / 146
FILETES DE PESCADO EN SALSA VERDE / 147
FILETES DE PESCADO CON COCO / 148
FILETES DE PESCADO CON CAMARONES / 149
FILETES DE PESCADO EMPANADOS / 151
PICANTE DE CAMARONES / 152
PUDÍN DE PESCADO / 154
SALPICÓN DE PESCADO / 156
YEMITAS / 158
YEMITAS CON CUBIERTA DE MANÍ / 159
YEMAS ACARAMELADAS / 160
YEMAS DE COCO / 161
YEMAS DOBLES / 162
ARROZ CON LECHE / 163
ARROZ CON LECHE ACARAMELADO / 164
ARROZ CON LECHE Y COCO RALLADO / 165
MALARRABIA / 166
BONIATILLO CON COCO / 168
BONIATILLO CON NARANJA / 169
BONIATILLO SECO / 170
NATILLA / 172

NATILLA PLANCHADA / 173
NATILLA A LA NIEVE / 174
NATILLA DE CALABAZA CON MANÍ / 175
FLAN DE LECHE / 176
FLAN DE COCO / 177
PUDÍN / 178
PANETELA DE PIÑA / 180
CAKE DE FRUTAS / 181
PUDÍN DE PIÑA / 182
DULCE DE PIÑA / 184
DULCE DE COCO BLANCO / 185
ALEGRÍAS DE COCO / 186
CREMA HELADA / 188
PASTEL DE FRUTAS / 190
CAPUCHINOS / 192
TORREJAS / 194
DULCE DE PAN / 195
CASCOS DE GUAYABA / 196
CASCOS DE LIMÓN / 197
CASCOS DE NARANJA / 198
CASCOS DE TORONJA / 199
DULCE DE FRUTABOMBA / 200
MERMELADA DE FRUTABOMBA / 201
FRUTABOMBA RALLADA CON SABOR A NARANJA / 202

BIBLIOGRAFÍA / 203

OTROS TÍTULOS EN EBOOK / 204



LA COCINA CONTADA

DE LA NATILLA SE HABLA EN *PARADISO* (1966).

Doña Augusta, la abuela de José Cemí, mantiene, pese a sus años, el orgullo de “dulcera” y se siente incontrovertible en lo que a almíbares y a pastas se refiere. Muy pronto, en las páginas iniciales de la novela, Augusta y su hija Rialta conversan sobre la repostería cubana y aluden a las yemas dobles y a la natilla, “no como las que se comen hoy, que parecen de fonda, sino de las que tienen algo de flan, algo de pudín”.

A la hora de preparar la natilla, lo primero en lo que repara Augusta es en la canela. Inquieta acerca de su procedencia, la olfatea largamente, recorre su superficie con los dedos... Con la vainilla se demora aún más. Abre el frasco y lo deja gotear en su pañuelo, lo huele a ratos, a intervalos fijos, hasta que los envíos de esa esencia mareante se extinguen. Era entonces, recuerda Lezama, cuando dictaminaba si se trataba de una vainilla que podía participar en la mezcla de un dulce de su elaboración. Si no, tiraba el frasquito abierto sobre la hierba del jardín, declarándola tosca e inservible. Entonces:

Se volvía con un imperio cariñoso, nota cuya fineza última parecía ser su acorde más manifestado, y le decía al Coronel: Prepara las planchas para quemar el merengue, que ya falta poco para pintarle los bigotes al Mont Blanc —decía riéndose casi invisiblemente, pero entreabriendo que hacer un dulce era llevar la casa hasta la suprema esencia—. No vayan a batir los huevos mezclados con la leche, sino aparte, hay que unir los dos batidos por separado, para que crezca cada uno por su parte, y después unir eso que de los dos ha crecido.

Después sometía la suma de tantas delicias al fuego, viendo la señora Augusta cómo comenzaba a hervir, cómo se iba empastando hasta formar las piezas amarillas de cerámica, que se servían en platos de un fondo rojo oscuro, rojo surgido de la noche.



Rialta, hija de Augusta y madre de José Cemí, vigila paso a paso el desenvolvimiento de la casa y no descuida el quehacer de su cocinero Juan Izquierdo. Cómo va ese quimbombó, pregunta en una ocasión y grande es su disgusto cuando constata que Izquierdo ha elaborado ese plato con camarones chinos y camarones frescos. El cocinero se justifica:

—Señora, el camarón chino es para espesar el sabor de la salsa, mientras que el fresco es como las bolas de plátano o los muslos de pollo que en algunas mesas también le echan al quimbombó, que así le van dando cierto sabor de ajíaco exótico.

Rialta lo interrumpe. Sin perder su aplomo, saca al cocinero de sus casillas cuando le espeta: “Tanta refistolería no le viene bien a algunos platos criollos”.

Muere el coronel José Eugenio Cemí en plena juventud –33 años. La casa se ensombrece y la mesa se despuebla. Rialta y sus hijos deben vivir de una pensión. Baldovina, la sirvienta española, asume todas las tareas domésticas.

José Cemí... Después de una noche de asma disfrutaba de una especie de cansancio voluptuoso. Se quedaba en su casa y observaba el crecimiento del trabajo casero, desde Baldovina dando los primeros plumerazos a las persianas de la sala, las ondas delatatorias del sofrito, el condimento milenario del ajo y del aceite para hacer una sopa que le producía los mismos efectos del baño matinal en la tibiedad de las rodajas de pan absorbiendo el aceite. Al sentarse a la mesa para almorzar tuvo una dicha, semejante a la reiteración del ritmo estelar de la frase de Goethe, vio una taza de caldo muy espeso, hecho con el ajíaco almorzado el día anterior. Baldovina pasaba todas las viandas por la maquinilla de moler, junto con la carne de puerco y el tasajo: el resultado era opimo, un caldo que tenía la gama gustativa de un almuerzo saboreado por sorbos espaciados. Cuando llegaron las torrijas como postre...

El momento culminante de *Paradiso* en relación con la cocina cubana será el de la cena familiar que auspicia doña Augusta.



Leticia, su hija, el doctor Santurce, su esposo, y los hijos de ambos, llegan a visitarla y ella toma de pretexto la visita para reunir a toda la familia en torno a la mesa de su casa del Paseo del Prado.

Doña Augusta se había preocupado de que la comida ofrecida tuviese de día excepcional, pero sin perder la sencillez familiar. La calidad excepcional se mostraba en el mantel de encaje, en la vajilla de un redondel verde que seguía el contorno de todas las piezas, limitado el círculo verde por los filetes dorados. El esmalte blanco, bruñido especialmente para destellar en esa comida, recogía en la variedad de los reflejos la diversidad de los rostros asomados al fugitivo deslizarse de su propia imagen.

Es un mantel color crema que recuerda la época de las gorgueras y las walonas. Augusta lo heredó de su madre y lo muestra solo en ocasiones muy especiales. Para ella tiene volantes visos de magia, y la delicada paciencia que evidencia su composición, le hace pensar en noches infinitas durante las cuales las abejas segregaron una estalactita de hilos entrecruzados fabulosos. Sobre ese mantel luce la perfección del esmalte de la vajilla con sus contornos de un verde quemado y que consigue el efecto de una hoja reposada en la mitad del cuerno menguante lunar.

El primer plato es una sopa de plátanos a la que Augusta añadió un poco de tapioca a fin de que los comensales se sientan niños de nuevo. El segundo plato consiste en un *soufflé* de mariscos ornado en la superficie por una cuadrilla de langostinos, dispuestos en coro, unidos por parejas, distribuyendo sus pinzas el humo brotante de la masa apretada como un coral blanco.

Conforman el *soufflé* una pasta de camarones “gigantomas”, el pescado llamado emperador, que Augusta emplea para mitigar el cansancio que provoca la reiteración del pargo, y langostas que muestran el asombro cárdeno con que sus carapachos recibieron la interrogación de la linterna que les quemó los ojos saltones.

Después de ese plato de tan lograda apariencia de colores abiertos, semejante a un flamígero muy cerca ya de un barroco que permanece gótico por el horneado de la masa y por las alegorías que esboza el langostino, Augusta quiso que el ritmo de la



comida se remansara en una ensalada de remolacha que recibía el espatulazo amarillo de la mayonesa, cruzada con espárragos.

El cuarto plato es un pavo relleno, un pavón sobredorado con la aspereza de sus extremidades suavizada por la mantequilla y con una pechuga capaz de ceñir todo el apetito de la familia y guardarlo en un arca de la alianza. El relleno se preparó con almendras que se desbaratarán en la boca y ciruelas que parecían crecer de nuevo con la provocada segregación del paladar. Los mayores prueban solo algunas lascas de la carne, pero no perdonan el relleno. Los muchachos, en la mesa aledaña, acrecen su gula en torno al almohadón de la pechuga.

Al final de la comida, doña Augusta quiso mostrar una travesura en el postre. Presentó en las copas de champagne la más deliciosa crema helada. Después que la familia mostró su más rendido acatamiento al postre sorpresivo, doña Augusta regaló la receta: —Son las cosas sencillas —dijo— que podemos hacer en la cocina cubana, la repostería más fácil, y que enseguida el paladar declara incomparables. Un coco rallado en conserva, más otra conserva de piña rallada, unidas a la mitad con otra lata de leche condensada, y llega entonces el hada, la viejita Marie Brizard, para rociar con su anisete la crema olorosa. Al refrigerador, se sirve cuando esté bien fría. Luego la vamos saboreando, recibiendo los elogios de los otros comensales que piden con insistencia el *bis*, como cuando oímos alguna pavana de Luily.

Al postre siguen las frutas. Luego, el café y los puros. Algo muy cubano en la época en que tiene lugar la escena —década de 1920— y después: la abuela Augusta, discretamente, eliminó los vinos de la cena prefiere evitarlos para no encender discusiones excesivas ya que cualquier nimiedad hubiera engendrado un hormigueo bajo la advocación de Pólemos entre los comensales masculinos adultos.



No se encuentran en la obra de nuestros costumbristas páginas deslumbrantes sobre la cocina cubana,



afirma el escritor Lisandro Otero. No las hay en las estampas de Luis Victoriano Betancourt, en las de Anselmo Suárez y Romero ni en las del Lugareño. Sentencia Otero: “No hemos tenido a nuestro Brillat Savarin”.

Tampoco parecen abundar en la narrativa. Antón Arrufat se acerca al tema en “El menú de los personajes”, pero es aún una zona que permanece sin desbrozar. “No comen los señores igual que los esclavos... La disposición de una mesa se relaciona con un modo de vida, tanto como las maneras a la hora de comer y la confección de las comidas”, expresa Arrufat. Añade:

Los personajes toman su desayuno o se sientan a almorzar. Pero desayuno y almuerzo no son más que términos abstractos. Corto fue el desayuno, dice Ramón de Palma. O la comida se concluyó muy noche, sin decir en qué consistieron. Si hay un espléndido almuerzo, ignora el lector en qué consistieron sus esplendideces. Y tanto nos hubiera gustado conocer en detalle lo que comía el esclavo Sab o la pareja de amantes Claudio y Aurora. ¿De qué platos estuvo compuesta esa comida tan larga, que vino a terminar entrada la noche? Ya no podemos saberlo.

El lector se queda también con las ganas de enterarse qué comían los protagonistas de *Mi tío el empleado* (1887) la importante novela de Ramón Meza, y adentrarse así en los gustos culinarios de la burocracia colonial. Carlos Enríquez alude a la comida de los campesinos en su *Tilín García* (1939) en tanto que en *Las honradas* (1917) y *Las impuras* (1919) las novelas esenciales de Miguel de Carrión, el menú se hace prácticamente internacional.

La mesa cubana, espléndida en *Cecilia Valdés* (1882) de Cirilo Villaverde, y en los relatos de viajeros y memorialistas, se ensombrece, ya en la época republicana, con *Juan Criollo*, de Carlos Loveira. Juan, el protagonista de la obra, es un muchacho humildísimo, traído y llevado, sin brújula, por las contingencias de la vida. Goza de algunos respiros, como cuando don Roberto, aquel personaje que muere luego de una copiosa ingestión de ropa vieja y que fue amante de su madre, lo acoge en



su casa, pero parece condenado a un hambre sin tregua hasta que incursiona, con éxito, en la política.

Juan Cabrera –Juan Criollo, esto es, Juan Pueblo– vive solo con su madre. El padre ha muerto y deben “agarrarse cada día más desesperadamente a todas las tablas de salvación de la pobreza extremada”.

Almuerzos de boniatos salcochados, o de arroz en blanco, o de harina de maíz al agua pura, o cualquier otro de esos criollos alimentos que llenan mucho y nutren poco, arraigados en el país por un negro pasado de esclavitud. Cenas de café y pan, cuando no compartían los bodrios, por el estilo de los anteriores, de dos o tres vecinos, algunos grados menos miserables que la madre y el huérfano, o cuando no participaban estos de las sobras de comida rica, traídas... por una negra cocinera... sobras amontonadas en una lata que había sido de manteca...

A veces, la madre allega algunos centavos y hay en la casa desayuno de café con leche y pan –“¡suspirados panecillos franceses, tostaditos y olorosos!– pero son más los días en que madre e hijo se benefician con los restos del puchero de los enfermos que les obsequian las monjas que atienden el hospital Reina Mercedes y la leprosería de San Lázaro o Juan corre a la batería de Santa Clara a mendigar las sobras de pan y rancho de los soldados. Al fin, comienza a trabajar. Es todavía un niño, pero ya lustra zapatos, vocea periódicos, pega carteles en los muros, y la retribución que obtiene por tan modestos empleos permite que se harte de cajitas premiadas que es el simpático e inexplicable nombre que se daba a las frituras de bacalao en los puestos de chinos, o de queques, acompañados de un trozo de dulce de pasta de guayaba que se expendía en cualquier bodega de la Isla.

En una ocasión don Roberto sorprende a Juan Criollo embozado frente a la vidriera de dulces del café Europa, en la calle Obispo, y adquiere para él matagallegos y piononos, que era un dulce de panetela y crema, cilíndrico, llamado también Pío IX, sin que nadie precise, antes ni ahora, su relación con el Sumo Pontífice de igual nombre, que reinó entre 1846 y 1878 y proclamó los dogmas de la Inmaculada Concepción y de la infalibilidad



papal. ¿Es el matagallegos el mismo dulce que se conocería luego como matahambre o matambre y que se elabora con harina de yuca, huevo, azúcar y manteca de puerco y se cubre con ajonjolí?

Sobreviene el intermedio de Juan Criollo como recogido en la casona de don Roberto. El festín, sin embargo, no es eterno pues saldrá de allí desterrado a la finca familiar. Viaja a México y regresa, instaurada ya la República, a padecer su hambre de siempre, que mal saciaba con tazas de café con leche, desayunos de arroz con frijoles a la una de la tarde o a las ocho de la noche y sándwiches de dulce de pasta de guayaba, el típico y corriente pan con guayaba –pan con timba– que muchos, no sin humor, llamaban pan con jamón cubano.

Dios aprieta, pero no ahoga. Julián, el amigo de Juan desde la niñez, se “metió” a político y le regala un almuerzo de vez en cuando. Trata de convencerlo de que siga sus pasos y medre a costa de la República naciente, pero Juan Cabrera –Juan Criollo, Juan Pueblo, Juan Bobo– se niega. Vive, ya casado, de su sueldo de empleado público que le impone recurrir, los fines de mes, al arroz con bacalao, la harina con camarones secos, a la sopa de papas, huesos y fideos... hasta que decide seguir las recomendaciones de Julián. La resonancia que va adquiriendo su quehacer periodístico le permite saltar a la política y logra un acta de Representante a la Cámara. Al concluir la novela –Juan tiene puesto ya un pie en el Senado– los dos amigos se reúnen a fin de celebrar con un almuerzo los triunfos de la vida. Carlos Loveira no alude a los platos que degustan, pero sí precisa que conversan “con el Benedictino encima del *cocktail* y el Sauternes”.



Es internacional la cocina en “Ostras interrogadas”, cuento que Guillermo Cabrera Infante incluye en su libro *Así en la paz como en la guerra* (1964). Gonzalo Solaún, su protagonista –un hombre calvo y gordo que lo mismo puede tener 57 años de edad que 75–, disfruta del placer reposado de fumar que aliña con el recuerdo de la comida que acaba de ingerir en compañía de su joven amante, que luce un atractivo tenaz



de animal sano. Cabrera Infante enumera esa comida: “ostiones, sopa de cebollas al gratin, bistec *chateaubriand* con salsa de trufas... Una comida deliciosa (según un *gourmet*, él mismo) atiborrada de calorías (según la mujer gorda de dos mesas más allá) lenta (según la muchacha) y fastidiosa (según el camarero y el cocinero)”.

Luis Dascal, protagonista de *La situación* (1963) de Lisandro Otero, degusta en el restaurante El Carmelo, el mejor *grill-room* habanero de los años cincuenta, una langosta *termidor* y un helado de fresas, pero el almuerzo en su casa no puede ser más cubano: arroz con pollo, plátanos chatinos y ensalada de lechuga. De postre, cascos de naranja con queso crema. Y para rematar, una taza de café negro y humeante.

En “El Ford azul”, un cuento de Otero, Antonio concluye una tensa jornada de trajines conspirativos contra el gobierno de Batista degustando al anochecer una sopa china con mucho pan en una de las fondas del Mercado Único de La Habana. Una costumbre muy cubana esa de la sopa china luego de un ajetreado día de brega o de juerga.

En “Morder las bellas rocas” (1968) Otero ofrece el menú del almuerzo en un campamento de hombres y mujeres que acudieron a una zona agrícola para acometer jornadas de trabajo voluntario. La descripción es maestra. Más allá de la comida, el narrador se extrema en detalles que enriquecen la escena y permiten un cuadro vívido de esos almuerzos “campestres”.

La fila comenzó a avanzar lentamente porque habían destapado grandes calderos con potaje de chícharos, arroz blanco y boniato hervido. Tomé una golpeada bandeja de hojalata y el cocinero me echó mi ración con dos cucharones. Fuimos a sentarnos en unos bancos de madera, ante una larga mesa de tabla de palma, en un amplio cobertizo techado con planchas de zinc que hervían con el sol fuerte de la hora. Otros preferían la sombra distante de algún árbol. Los que terminaban de comer iban a fregar sus bandejas en el agua caliente que bullía en un enorme latón calentado por unos leños entre ladrillos. El agua caliente cortaba la grasa y en otro latón el agua limpia dejaba brillantes las bandejas y los vasos de aluminio. Entonces los hombres iban a tumbarse bajo el follaje protector, en algún lugar cruzado por



la brisa, y dormían hasta que desaparecía la tirantez de los músculos, para volver un par de horas después al campo.

Poco después del almuerzo, en “Morder las bellas rocas”, de Otero, conversan dos mujeres:

—Tengo hambre.

—Pero si acabas de comer —dijo la flaca.

—Es que no comí postre. Cuando no como postre siento que no hubiera comido.

El dulce es adicción remota del cubano. Algunas crónicas dan cuenta de que ya en el siglo XVI el manjar blanco se hacía presente en la mesa criolla. Fue precisamente un plato como ese que enmascaró la dosis pertinente de arsénico que causó la muerte, en 1579, de Francisco de Carreño, gobernador general de la Isla un comedor de plomo que, como dice Álvaro de la Iglesia en una de sus *Tradiciones cubanas*, no pudo digerir un dulce.



La cocina ocupa un lugar nada desdeñable en *Pasado perfecto* (1991) y *Vientos de cuaresma* (1993) novelas de la tetralogía “Las cuatro estaciones”, de Leonardo Padura.

El protagonista de ambas, Mario Conde, oficial investigador de la policía cubana, es un nostálgico incansable: un hombre que siente lástima de sí mismo. Quiere ser escritor y a ratos, muy de tarde en tarde, en efecto, escribe. Es un tronado, vive solo, está a las puertas del alcoholismo y no encaja con ninguna mujer. Ignora por qué es policía, aunque gusta de serlo, pese a que esa profesión condicionó sus reacciones y perspectivas para descubrirle sólo el lado más amargo y difícil de la vida. Ansía desnudarse de su existencia equivocada y encontrar el punto preciso dónde poder volver a empezar, pero se percata muy bien de que nada podrá hacerse de nuevo otra vez y que lo que se hizo es ya irremediable.

Conde tiene un gran consuelo la amistad de Carlos, un personaje suspicaz y socarrón de más de trescientas libras de peso



a quien apodan “el flaco” y que vive atado a una silla de ruedas desde sus días en la guerra de Angola. Su otro consuelo es la comida que Josefina, la madre de Carlos, prepara para ambos.

Es una conjunción de las cocinas española, china, francesa y cubana. Es la cocina casera, con platos cuyas recetas se incorporan a acervo del ama de casa y que ella elabora sin tomar en cuenta su procedencia o nacionalidad. Conde y Carlos comen como endemoniados después de cada comida la mesas queda como devastada por un desastre nuclear. En una ocasión. Josefina comenta: “Es comida para seis franceses, pero con tragones como ustedes...” Conde, por su parte, piensa que un policía con hambre no puede ser buen policía.

Pero ¡cuidado! las recetas que Josefina regala a lo largo de las novelas de Padura no han de seguirse al pie de la letra. Si bien da correctamente los componentes en cada una de ellas, exagera las medidas. El motivo es plausible. Padura escribe esas obras en lo más duro de la crisis económica de los noventa, con el país sometido a un férreo racionamiento alimentario. Entonces, en cada uno de los platos que saca a relucir en sus páginas está el gusto del cubano por la buena mesa, y también el sueño del cubano por la buena comida, que en esa época se tornó casi una quimera. Solo en el mercado negro más sumergido puede Josefina conseguir lo que consigue para su cocina. Conde, el policía, lo sabe. Josefina está en tratos con el diablo, piensa Conde, y no precisamente con Lucifer, sino con un carnicero conocido por ese sobrenombre que le hace un suministro sistemático, clandestino y a sobreprecio de productos que no pueden allegarse libremente.

Pero ¿son esas comidas reales o imaginarias? En *Paisaje de otoño*, Josefina, antes de servir la mesa, anuncia los platos que conformarán el banquete del día: filetes de ternera enrollados y rellenos con bacon y queso Gruyère y que hará acompañar de arroz blanco desgranado, frijoles negros dormiditos, yuca con mojo, plátanos verdes fritos a puñetazos, cebollas rebozadas, ensaladas, dulce, café... y Conde le escucha el recuento con los ojos enfebrecidos y se niega a creer, tras treinta años de normas estrictas y mesuradas de racionamiento alimenticio, que tales delicias fueran posibles. Pregunta a Josefina: «—Oye, Jose, pero

dímelo de una vez ahora que ya no soy policía: ¿de dónde coño tu sacas todas esas cosas? “De la imaginación que tengo”, respondió Josefina y Conde ya no tuvo duda: la mujer se comportaba como el mago de circo que hace aparecer, de la nada, un elefante vestido de marinero».

Dice en *Vientos de cuaresma*:

Solamente aquel carnicero de apodo infernal podía propiciar el pecado de la gula al que los lanzó la madre de su amigo: increíble, pero cierto: cocido madrileño, casi como debe ser, explicó la mujer [Josefina] cuando los hizo pasar al comedor en el que ya estaban servidos los platos y circunspecta y desbordada de promesas la fuente de carnes, viandas y garbanzos.

Más adelante, en la misma novela, hay esta descripción memorable del ajíaco a la marinera acompañada de los comentarios atinados de Josefina:

—Ajíaco a la marinera —anunció entonces, y colocó sobre el fogón su olla de banquetes mediada de agua y agregó la cabeza de una cherna de ojos vidriosos, dos mazorcas de maíz tierno, casi blanco, media libra de malanga amarilla, otra media de malanga blanca y la misma cantidad de ñame y calabaza, dos plátanos verdes y otros tantos que se derretían de maduros, una libra de yuca y otra de boniato, le exprimí un limón, ahogó una libra de masas de aquel pescado que el Conde no probaba hacía tanto tiempo que ya lo creía en vías de extinción y otra libra de camarones —también puede ser langosta o cangrejo, acotó tranquilamente Josefina, como una bruja de *Macbeth* ante la olla de la vida— y por fin lanzó sobre toda aquella solidez un tercio de taza de aceite, una cebolla, dos dientes de ajo, un ají grande, una taza de puré de tomate, tres, no, mejor cuatro cucharaditas de sal —leí el otro día que no es tan dañina como decían, menos mal— y media de pimienta, para rematar aquel engendro de todos los sabores, olores y texturas, con un cuarto de cucharadita de orégano y otro tanto de comino, arrojadas sobre el sopón con un gesto casi displicente. Sonreía cuando empezó a revolver la mezcla—. Da para diez personas, pero con cuatro como ustedes... Esto lo



hacía mi abuelo, que era marinero y gallego, y según él este ajiaco es el padre de los ajiacos y le saca ventaja a la olla podrida, al *potpourri* francés, al *minestrone* italiano, a la cazuela chilena, al sancocho dominicano y, por supuesto, al *borsch* eslavo, que casi no cuenta en esta competencia de sabores latinos. El misterio que tiene está en la combinación del pescado con las viandas, pero fíjense que falta una, la que siempre se le echa al pescado, la papa. Porque la papa tiene un corazón difícil y estas otras son más nobles.

Más allá del pollo a la Villeroy y del arroz frito, de la fabada y del cocido madrileño, la cocina cubana sobresale en las novelas de Leonardo Padura. En *Pasado perfecto*, Josefina tiente así el apetito del teniente Mario Conde:

Oye bien: las malangas que tú trajiste hervidas, con mojo y les eché bastante ajo y naranja agria unos bistecitos de puerco que quedaron de ayer, imagínate que están casi cocinados por el adobo y alcanzan a dos por cabeza los frijoles negros que están quedando dormiditos, como a ustedes les gusta, porque están cuajando sabroso y ahora voy a echarle un chorrito de aceite de oliva que compré en la bodega al arroz ya le bajé la llama, que también le eché ajo... Y la ensalada: lechuga, tomate y rabanitos. Ah, bueno, y el dulce de coco rallado con queso.

Conde, que ante el recuento siente el reordenamiento de su maltratado estómago, no puede, sin embargo, ir a almorzar. Se desquitará en otra ocasión. Entonces:

Se acercaron a la mesa y el Conde analizó las ofertas de Josefina: los frijoles negros, clásicos, espesos los bistecs de puerco empanizados, bien tostados y sin embargo jugosos, como pedía la regla de oro del escalope: el arroz desgranándose en la fuente, blanquísimo, tierno como una novia virginal la ensalada de verduras, montada con arte y combinación esmerada de los colores verdes, rojos y el dorado de los tomates pintones: y los plátanos verdes a puñetazos, fritos y sencillamente rotundos. Sobre la mesa otra botella de vino rumano, tinto, seco, casi perfecto entre los peleones.



La cena final de *Pasado perfecto* vuelve a ser un encuentro de platos de cocinas diversas, tan caro al paladar cubano: bacalao a la vizcaína, arroz blanco, sopa polaca de champiñones mejorada por Josefina con acelga, menudos de pollo y salsa de tomate plátanos maduros fritos y ensalada de berro, lechuga y rábano.



“Todos los males que se derivan del exceso de comer son menores que los males que se derivan del exceso de no comer”, dice, recordando a Hipócrates, uno de los personajes de *Paradiso*. Y cita enseguida a San Pablo cuando aconseja al que no come que no se burle del que come y viceversa.

Como Lezama estaba convencido de que el día de su tránsito muchos de sus pecados serían redimidos, gustaba de repetir, aun en los momentos en que se disponía a comer, la copla de san Pascual Bailón para invocar la buena digestión de una buena comida: “Baile en su fogón / san Pascual Bailón. / Oiga mi oración, / mi santo patrón. / Y de mis pecados / me dé remisión”. En una de las tantas entrevistas que concedió, dijo el escritor: “Me gustan los placeres de la buena mesa cuando vienen acompañados de la inteligencia... una buena mesa, una buena conversación y un buen mantel renacentista es una de las cosas que más se pueden apetecer en este mundo”. Alguien que compartió con él la mesa, aseguró en una ocasión: “Le agrada deslumbrar un poco infantilmente a los comensales (en las comidas de ostentosa vajilla sobre todo) sacando a colación con cualquier pretexto retruécanos, citas de grandes personajes desconocidos y epigramas mordaces sacados de libros olvidados”. La comida parecía inspirarlo, aseguraba René Portocarrero era capaz de conciliar un apetito voraz con una alta espiritualidad y el vuelo poético.

Julio Cortázar recordaba que llevaba cuatro años intercambiando cartas y libros con Lezama, cuando pudo conocerlo personalmente en su primera visita a Cuba, a fines de 1961. El pintor Mariano Rodríguez los reunió en una cena, particularmente exquisita en un momento en que todo faltaba en Cuba, a la que el



poeta de *Enemigo rumor* acudió con un apetito jamás desmentido desde la sopa hasta el postre.

Cuando lo vi saborear el pescado beber su vino como un alquimista que observa un precioso licor en su redoma, sentí lo que luego *Paradiso* habría de darme tan plenamente: el deslumbramiento de una poesía capaz de abarcar no solo el esplendor del verbo sino la totalidad de la vida desde la más ínfima brizna hasta la inmensidad cósmica. Recuerdo que pensé en la frase de Descartes, cuando un pedante que lo veía comer con apetito, se maravilló de que un filósofo pudiera ceder hasta ese punto a la sensualidad, y Descartes le respondió: “¿Pero es que creéis, señor, que Dios ha creado estas maravillas para el solo placer de los imbéciles?”

Proseguía el autor de *Rayuela*:

Y entonces Lezama empezó a hablar, con su inimitable jadeo asmático alternando con las cucharadas de sopa que de ninguna manera abandonaba, su discurso empezó a crecer como si asistiéramos al nacimiento visible de una planta, el tallo marcando el eje central del que una tras otra se iban lanzando las ramas, las hojas y los frutos. Y ahora que lo digo, Lezama hablaba de plantas en el momento más hermoso de ese monólogo con que le agradecía a Mariano su hospitalidad y nuestra presencia recuerdo que una referencia a la Revolución lo llevó a mostrarnos, a la manera de un Plutarco tropical, las vidas paralelas de José Martí y Fidel Castro, y alzar en una maravillosa analogía simbólica las imágenes de la palma y de la ceiba, esos árboles donde parece resumirse la esencialidad de lo cubano. Y también recuerdo que en un momento dado el camarero se acercó para retirar los platos, y que Lezama interrumpió su soliloquio para mirarlo con una cara de bebé afligido y enojado al mismo tiempo, mientras le decía: “Yo he venido aquí para hablar con mis amigos, pero esa no es una razón para que usted se lleve la sopa”.

El poeta Nicolás Guillén tenía también un recuerdo. Almorzaban en la sede de la Unión de Escritores y Artistas de Cuba, tras la clausura de una larga reunión. Lezama había concluido



ya su ración cuando detectó un bistec solitario y abandonado en una fuente cercana. “¿Sería usted tan amable de traspasar a mis predios ese pobre bistec que se ha quedado huérfano y que yo puedo ayudar con mis mandíbulas?” –pidió a uno de los comensales.



En los años cuarenta y cincuenta su presencia se hizo habitual en el café La Lluvia de Oro, de la calle Obispo. Allí, al final de la tarde, disfrutaba de una primera cerveza que dedicaba a la amistad la segunda, la ofrendaba a la salud y la tercera a la alegría... A la cuarta, la de la locura, no llegaba nunca. Gustaba frecuentar además el café de Reboredo, y no era raro que en compañía del pintor Mariano Rodríguez acuda alguna que otra vez al *Sloppy Joe*, uno de los mejores bares de la capital. Allí, Darío, uno de los cantineros se encantaba con el verbo de Lezama y en más de una ocasión invitó a un trago más a ambos artistas con tal de que permanecieran por más tiempo en el lugar. De sus meriendas en sus días de empleado público dejaron constancia sus compañeros de trabajo. Gustaban a Lezama los tamales, los pasteles de fruta, las empanadas, las galletas de sal. Mientras la Dirección de Cultura del Ministerio de Educación tuvo su sede en el Palacio de Bellas Artes, Lezama prefirió la cafetería América para sus meriendas. Sobre las diez de la mañana solía coincidir en aquel establecimiento de la calle Galiano, con Mariano, Víctor Manuel, Abela, Loló Soldevilla.

Recuerda una de sus compañeras de trabajo:

Hay que hablar también de su generosidad, cualidad humana que quizás fue una de las que mejor lo definió. Todo lo daba y compartía, desde la merienda hasta los conocimientos. Por las mañanas mandaba a buscar unas meriendas descomunales, para él y para brindar a sus compañeros de trabajo y a los visitantes. Me acuerdo de unas empanadas de guayaba que compraba a menudo ni antes ni después he comido cosa igual. A veces yo le reñía por comer tanto, a lo cual me respondía con ingenuidad: “Puedo comer con entera libertad porque cada día me desayuno una toronja”.



Roberto Fernández Retamar evocó en un poema sus comidas con Lezama en el desaparecido restaurante Cantón, encuentros que Lezama ansiaba repetir, como expresa explícitamente en una carta que en noviembre de 1957 dirige al autor de *Buena suerte viviendo* y a su esposa, entonces en *New Haven*, los Estados Unidos: “Saber que pronto nos reuniremos de nuevo en el restaurante chino, de tan penetrante sencillez imperial”.

Precisa Fernández Retamar en su “Un cuarto de siglo con Lezama”:

No obstante ser un hombre pobre, cuando cobraba acostumbraba convidar a sus amistades más cercanas a comer en algún restorán habanero. Con mi esposa y conmigo... fue más de una vez a sitios donde vendían comidas chinas, en general, bastante humildes y baratas, pero que él siempre magnificaba y veía feéricamente. Sin embargo, lo curioso en Lezama es que supo vivir de modo feérico y tener, a un mismo tiempo, los pies afincados en la tierra. Comunión que se aprecia también en su obra literaria, hecha de los elementos más suntuosos o fantásticos y de las cosas más inmediatas.

¿Cómo eran aquellas comidas del Cantón? Recuerda Fernández Retamar en su poema:

Y no hacíamos demorar más el ritual del Cantón.

(...)

La noche se abría, por supuesto, con mariposas.

Aparecían platos suspensivos, bambú y frijoles trasatlánticos

Junto al aguacate y la modestísima habichuela.

Ya habían saltado del cartucho previas empanadas,

Y por encima de alguna sopa y del marisco misterioso,

La espuma de la cerveza humeaba hasta adquirir la forma

De una Etruria filológica, calle Obispo arriba,

Posiblemente con Víctor Manuel, una pesada mañana de agosto.

(...)

Todavía nos esperan extrañas aves

Posadas en los adverbios, arpas para ser reídas

/ hasta la última cuerda,



Cimitarras entreabiertas, abandonadas
/ por el invisible camarero
Que sirve el té frío con limón, porque aquí el café
/ es muy malo.
Aunque, a la verdad, no puede pedirse más por un peso.

Si con Fernández Retamar visita restaurantes chinos, con Nicolás Guillén recurre a una casa de comidas árabes sita en la calle Indio. En verdad, mientras pudo moverse en taxis, que se irían haciendo cada vez más escasos desde finales de los años sesenta, o encontró a quien pudiera conducirlo en automóvil, Lezama visitó con frecuencia todos los buenos restaurantes de La Habana: La Zaragozana, La Roca, El Conejito, El Centro Vasco... El Patio, en la Plaza de la Catedral y 1830, al final del Vedado, fueron los preferidos en sus últimos años. Nunca gustó de La Torre, también en el Vedado, por la cantidad de pisos que se vería obligado a subir temía a los elevadores. Lástima, porque al eludirlo en sus itinerarios se privó de una vista de La Habana que corta el aliento. La Bodeguita del Medio tampoco le gustaba lo deprimía con sus paredes escritas de arriba abajo y lo estrecho y caluroso de su local. En todos los restaurantes, el ritual era el mismo: repasaba lentamente la carta, hacía todo tipo de preguntas al camarero antes de decidirse, saboreaba la buena comida con un regodeo sutil y, a la vez, rabelesiano, y al final no dejaba una sola migaja en el plato. Y no era raro que en un restaurante de cocina española, rematase su cena con ese postre criollísimo que son los cascos de guayaba con queso blanco.

Era enorme su devoción por los dulces cubanos. Se maravillaba con las yemas dobles que le llevaban Carmen e Irene, las hermanas de Amelia Peláez, y, como a dos clásicos, comparaba el *Saint-Honoré* que elaboraban por encargo en la dulcería Lucerna, de la calle Neptuno, especializada en pastelería francesa, con el flan de coco criollo que la poetisa Fina García Marruz preparó para él en no pocas ocasiones. Conservó hasta la muerte el hábito materno de los dulces caseros, que mantuvo, primero, Baldomera –la Baldovina, de *Paradiso*– y hasta el final su esposa María Luisa: la malarrabia, el boniatillo, el coco rallado, el arroz con leche, las panetelas... eran para él

una fiesta en la sobremesa. Podía disertar largamente sobre el aguacate, así como de las cualidades alimenticias de las frutas y, en particular, de las tropicales que, en su opinión, aventajaban a las otras en la superioridad de su pulpa.

El escritor Reynaldo González lo visita una tarde de 1970. Viene de la zafra azucarera con regalos para el amigo: un mazo de cañas de azúcar, otro mazo de tabacos, una botella de ron añejo... “Hombre, parece usted uno de los reyes magos que visitaron el pesebre del niño Jesús”, comenta el poeta y añade: “Pues yo también estoy preparado para la fiesta”. Y pide a su esposa que sirva la champola de guanábana que mandó preparar temprano. Dice en alusión a esa sabrosa bebida: “A fin de cuentas, cuando los guerreros, luego de encarnizadas campañas, se sientan a recapitular, deben hacerlo tomando el vino de su tierra”.

Virgilio Piñera dejó constancia de esa devoción por los dulces al hacer el recuento de una celebración del santo de Lezama –19 de marzo día de San José– en la intimidad de la casa del poeta, en Trocadero no. 162. Asisten el doctor José Luis Moreno del Toro y su esposa Onilda el poeta y dramaturgo José Triana y su esposa Chantal el pintor y diseñador Umberto Peña, el teatrista Armando Suárez del Villar, el arquitecto Armando Bilbao y el propio Virgilio.

Aún no disipados los ecos de las divinas décimas de Triana comienzan el ambigú: se sirve el pudín (obsequio de la gentil Onilda), claro está un *plum-pudding* con pasas y nueces se sirve el dulce de coco o de frutabomba hechos por las aristocráticas manos de Chantal... se sirve, en fin, el *liqueur* y alguna que otra *friandise*... escribe Virgilio. Precisa que siguen las fotos de rigor, y continúa:

Entretanto, chistes, risitas, bromas, más *liqueur*, la vida es un contento, algún que otro bostezo, pero muy disimulado y que casi parece un melisma recordatorios y veladas, alusiones al San José del año pasado... Y la noche avanzando implacable, haciéndose más noche eterna y artera, y más *liqueur*, no más dulce porque se empalagarían, pero no obstante, no es que insista, pero acepte usted este pedacito de pudín... y este turrón de coco... y la noche

sigue en su incesante avance, semejante a la historia, y se diría que nos va sepultando en un polvo impalpable, no precisamente de estrellas, sino de ese otro, tan feo, llamado ceniza. Ahora la velada se ha cambiado de agradable en pompeyana, ya la lava empieza a ascender y casi llega al borde de los sillones, pero no habrá catástrofe pues el santo patrón José hace tiempo que tiene probados sus diez y seis cuarteles de inmortalidad. Así pues, más *liqueur*, más noche, más coco, más fruta bomba, más fotos. Hasta que llegue la extremaunción.



El propio Lezama memorizó el menú de la cena con que lo congratularon los esposos Vitier-García Marruz por la publicación de *Dador*. Dice en una carta a su hermana Eloísa:

Me invitaron los Vitier a una comida hecha toda por Cleva [Solís]. No puedes imaginarte la gracia poética de Cleva preparando una comida de estilo. Ya desde los preparativos empieza a transfigurarse, su arte culinario es todo de inspiración. Hizo un plato de camarones que fue para mí muy emocionante, pues con pimientos grabó encima del plato de camarones: DADOR. Y estaba, además, delicioso. La casa de los Vitier pareció aquella noche, inolvidable para mí, que se iluminaba por la amistad y la poesía.

Cleva por su parte recordaba más de veinte años después la ensalada de aguacate y piña que preparó aquella noche.

La decoración del plato lo regocijó de lo lindo. Yo le pedí: Lezama, esta noche tiene que decirnos algunas de esas cosas tan hermosas que usted sabe improvisar. Nos habló largamente de Manuel de Zequeira, el autor de “Oda a la piña”, y la disertación tuvo toda la riqueza de su verbo. Nosotros estábamos muy alegres, y disfrutamos a plenitud ese fascinante sucederse de su inagotable fantasía.

La pierna de cerdo Guacanayabo, que el chef cubano Gilberto Smith, el llamado Mago de las Salsas, elaboró para él, hacía las delicias del poeta. No se conservan los detalles de una sola



comida de Lezama con Gastón Baquero en El Palacio de Cristal, posiblemente el mejor restaurante habanero de la década de los años cuarenta y cincuenta, en la calle Industria, al fondo del Capitolio, cuyo local con el tiempo, antes de desplomarse, corrió el triste destino de servir de albergue a un taller de taxidermia. En su diario – anotación correspondiente a 19 de marzo de 1957– consiga escuetamente: “Por la mañana, almuerzo con Gastón Baquero. Comida francesa con simpática verba criolla”. De las comidas del grupo Orígenes en Bauta quedan solo fotografías. Sí se conserva, guardado en el recuerdo de la muchacha que lo acompañó esa noche, una comida suya en el restaurante Miami, en Prado y Neptuno: pastel de ave, como entrante langosta termidor, como plato fuerte como postre, algo cuyo nombre ella no pudo retener, pero que llevaba varias frutas. Pidió el poeta además, precisaba ella, un coctel *Glover Club*.

“Te invito a comer al mejor restaurante de América”, dijo en una ocasión a otra amiga. Aceptó esta la invitación y se interesó por saber cuál era esa casa de comida tan bien ponderada. Galante como era, Lezama le dio esta respuesta: “No importa cuál sea, porque con solo acudir tú, lo harás de seguro el mejor del continente”.

Una noche, el poeta español José Agustín Goytisolo quiso sorprenderlo con un festín. Organizarlo fue fruto de una conspiración entre la esposa de Goytisolo y el capitán de uno de los restaurantes del Hotel Nacional de Cuba –posiblemente el Comedor de Aguilar– y la complicidad de Haydée Santamaría y Celia Sánchez, que aportaron, en secreto, alimentos y bebidas.

En aquella época, las comidas aun en los restaurantes, con su ineludible crema de queso, llegaban a hacerse reiteradas y cansonas. Lezama pensó que aquella noche habría más de lo mismo y, al sentarse a la mesa, comentó:

—Bueno, volvamos al rito consuetudinario, a la comida de todos los días.

—¿Y por qué tiene que ser lo de todos los días? ¿Por qué no puede haber hoy algo que no sea lo habitual?, preguntó la señora Goytisolo y, volviéndose hacia el maître, añadió:



—¿No tendrá, por ejemplo, unos entremeses variados? ¿Alguna sardina?

Lezama la miró como diciéndole: Esta muchacha no sabe dónde está. Pero para su asombro la respuesta del maître fue afirmativa. Lezama se creció en su asiento y, con ojos brillantes e incrédulos, preguntó: ¿Es cierto? Volvió a responder afirmativamente el empleado y Lezama advirtió:

—Entonces, joven, procure que en ese entremés las sardinas irradien su dominio.

Según el relato de Goytisoló siguieron al entremés pastas italianas, coctel de camarones, carne... Puntualizaba el poeta español: “Para él, que creía en los milagros, ese día fue uno de los que, de estar vivo, recordaría entre los más felices”.

A recepciones y cocteles asistía únicamente si podía asegurarse un vehículo que lo llevara y lo regresara luego a su casa. Al día siguiente no era raro que comentara con compañeros de trabajo o visitantes amigos los platos que había degustado en el convivio. Una vez en que lo hacía, su interlocutora le pidió que cambiara de tema pues a ella la comida no le interesaba. “Ah, perdone, es que olvidé que usted se alimenta con el néctar de las flores”.

En años finales le obsesionaba que pudieran faltarle los medicamentos antiasmáticos y la comida. Si bien ya para entonces su cena se limitaba a una taza de café con leche acompañada de abundantes rebanadas de pan, y la toronja del desayuno la sustituía una taza de té, nunca tuvo menos de cinco platos en su mesa a la hora del almuerzo. Un día en que discurría con la doctora Ada Kourí, médico de cabecera de su esposa María Luisa, comentó que su gordura era glandular, lo que motivó la rápida respuesta de la destacada cardióloga: “Lezama, en los campos de concentración de Hitler no se vio un solo caso de gordura glandular... Si no hay comida, no hay gordura”.



Hacia 1830 los hijos del país comenzaron a tratar de diferenciarse de los españoles. Pintaron las fachadas de sus casas con colores diferentes, otras fueron sus diversiones y



prefirieron el café fuerte y amargo sobre el chocolate caliente. Fueron distintas también sus comidas: el arroz con frijoles negros se impuso al pan mojado en guiso de los peninsulares. Estaba naciendo la nacionalidad cubana.

Escribe Lezama Lima en *Paradiso*: “la cocina [cubana] que parece española, pero que se rebela en el 68”. En efecto, la Guerra de los Diez Años abrió la saga de las comidas mambisas, de la que los propios insurrectos dejarían testimonio. Una comida “rebelde” e “improvisada”, ligada con usos y gustos campesinos y que hermanó clases y razas. De sus platos se habla en extenso en la novela *El cafetal azul*, de Julio Rosas, escrita hace unos cien años y que permanece inédita y de la que Cintio Vitier y Fina García Marruz reprodujeron partes en su *Flor oculta de poesía cubana* (siglos XVIII y XIX).

Para Lezama, la cubana es una cocina con apoyo escaso en el tipicismo y que huye, al mismo tiempo, de lo rebuscado. No se deriva solo de la española, aclaremos. También de la africana y tomó elementos de la cocina francesa, de la china, de la caribeña, lo que dio por resultado una cocina con acento propio. Una cocina, advertirá el escritor, que forma parte de nuestra imagen.

Hay en su obra no pocos ejemplos de lo que él consideraba la voluptuosidad y la sorpresa de nuestra culinaria. Sobre todo en *Paradiso* no así en *Oppiano Licario*, en la que los personajes son invitados a comer, comen o ya han comido sin que el lector sepa apenas los platos que degustan. O para decirlo como Lezama, los platos que se “incorporan”.

Porque para el poeta, la mayor parte de los pueblos, principalmente los europeos, fuerzan o exageran una división entre el hombre y la naturaleza. No así el cubano que, al comer, incorpora la naturaleza.

“Parece que incorpora las frutas y las viandas, los peces y los mariscos, dentro del bosque”.

CIRO BIANCHI ROSS
SANTA AMALIA,
11 DE JUNIO, 2010



A Baldomera
y a María Luisa
en el recuerdo.

A mis hijos





ESTE
LIBRO

ESTE LIBRO PRETENDE DAR UNA IDEA DE LOS platos que menciona José Lezama Lima en su literatura y nos aproxima a los platos que comía y lo deleitaron. Nos valimos de múltiples fuentes para reconstruir este testimonio. En primer término, lo que escribió el propio poeta, y también lo que sobre el tema recordaron muchos de sus amigos. Estar en su cercanía, ya en sus últimos años, fue asimismo una fuente invaluable.

El lector no tiene en sus manos ahora un libro típico de recetas de cocina. No están ordenadas las que aquí aparecen de la manera convencional. Es esta una ordenación que va haciéndose, sobre todo, a partir de la lectura de la obra de Lezama que a lo largo de estas páginas nos va a salir al paso una y otra vez para ofrecer, con sus palabras, el contrapunto necesario.

LA
AUTORA



EN LA CLASIFICACIÓN ARBITRARIA DE NUESTRAS FRUTAS, las hay en las que predomina la pasta lunar, con líquido azucarado, como caimitos, con sus ribetes de monseñorato, o la derramada guanábana. Las hay con el mismo líquido aljofarado labrando la tierra, como el mamey, que atolondra al extranjero, brindándole por el color un infierno cordialísimo. Hay las grandes bandas frutales, tan vehementes como las dos familias de gatunos y caninos, los que alzan el mamey sobre la piña. No soy yo de los que me encuentre en esa banda del gusto, que sigo manteniendo como la postura del triunfo de la piña, dicho por todos los citaredos. Su corteza no es de las que ceden al rasguño, antes bien sus escamas parecen guardarla hasta la caída del mar. Su pulpa hay que reencontrarla con el cuchillo, librándola de unas tachuelas que están con ijares que acicatean la perfumada evaporación. Llevarla al gusto, en el punto donde su dulzor proclama, es ya una muestra de saber trabajar los manjares. Su perfección sutilísima es tan grande, que es como una bisagra con su corrupción. Cuando el color cremoso de la masa comienza a trazar como unos eclipses y oscurecimientos, parece que convertidos en sombras nos deslizamos por las estalactitas del paraíso. Desde Carlos V hasta Talleyrand, nombres de clásica robustez o de demoníaca exigencia, han proclamado la extensión de sus dominios en el cielo del paladar.

≈ CORONA DE LAS FRUTAS ≈

IMAGEN Y POSIBILIDAD

PP. 141-142





MOUSSE DE MAMEY

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

- 4 TAZAS DE PULPA DE MAMEY
- 4 CUCHARADITAS DE CREMA DE LECHE
- 4 CUCHARADITAS DE AZÚCAR
- 2 CUCHARADITAS DE VAINILLA

PREPARACIÓN

Ponga todos los ingredientes en la batidora y bata durante 5 minutos ☞ Pase el batido por un colador ☞ Sirvalo bien frío en copas. 🍷





MOUSSE
DE GUAYABA

~~~~~  
4 SERVICIOS  
~~~~~

INGREDIENTES

- 4 TAZAS DE PULPA DE GUAYABA
- 4 RUEDAS DE GUAYABA
- 4 CUCHARADITAS DE CREMA DE LECHE
- 4 CUCHARADITAS DE AZÚCAR
- 2 CUCHARADITAS DE VAINILLA

•
PREPARACIÓN

Ponga todos los ingredientes en la batidora y bata durante 5 minutos ☞ Pase el batido por un colador ☞ Sírvalo bien frío en copas y adórnelas con una rueda de guayaba. 🍷





JUGO DE MANGO

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

- 1 MANGO GRANDE MADURO
- 2 TAJADAS DE MANGO
- 4 CUCHARADAS DE MIEL
- 1 LITRO DE AGUA, APRÓXIMADAMENTE

♦

PREPARACIÓN

Lave y pele el mango ¶ Extráigale la pulpa ¶ Colóquela en el vaso de la batidora junto con la miel y añádale agua hasta la medida del vaso ¶ Bata y pase el batido por el colador ¶ Pique las tajadas de mango en cubos pequeños ¶ Distribuya la bebida en vasos y añada los cubos de mango ¶ Mantenga los vasos en el refrigerador hasta el momento de servir. 🍹





JUGO DE MANGO CON PIÑA

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

- 1 MANGO GRANDE MADURO
- 2 RUEDAS DE PIÑAS
- 4 CUCHARADAS DE MIEL
- 1 LITRO DE AGUA, APRÓXIMADAMENTE

PREPARACIÓN

Lave las frutas, pele el mango y extráigale la pulpa. Colóquela en el vaso de la batidora junto con la miel y añádale el agua hasta completar la medida del vaso. Bátalo y páselo por el colador. Pique la piña en cubos pequeños. Distribuya el jugo en vasos y añádales los cubos de piña. Póngalos en el refrigerador hasta el momento de servirlos.





COCTEL DE FRUTAS

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

4 NARANJAS
2 MANGOS
1 PIÑA
1 FRUTABOMBA MADURA PEQUEÑA
2 GUAYABAS
2 PLÁTANOS
1 MELÓN MEDIANO
1 TAZA DE AZÚCAR
2 LÍNEAS DE RON

♦

PREPARACIÓN

Lave y escurra las frutas ☞ Pique el melón en dos partes longitudinales una más grande que servirá de envase natural ☞ Con cuidado extraiga la masa del melón, deje solo la corteza dura y resérvela para el coctel ☞ Pique las frutas a la jardinera pequeña y de diferentes maneras (cubos, redondas, alargadas) para darles mayor atractivo ☞ Colóquelas en la tapa grande de melón que reservó, añádale el jugo de las naranjas, el azúcar y el ron ☞ Mezcle bien todas las frutas, tápelo con la parte más pequeña y déjelo en reposo en el refrigerador hasta que lo sirva en copas para llevarlo a la mesa. 🍷





ENSALADA DE PIÑA RELLENA

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

- 2 PIÑAS CON PENACHOS
- 1 QUESO CREMA
- 1 TAZA DE MAYONESA
- 2 TAJADAS DE MANGO
- 2 PLATANITOS FRUTA MADUROS
- ½ FRUTABOMBA MEDIANA
- 2 CUCHARADAS DE AZÚCAR BLANCA

PREPARACIÓN

Pique las piñas a la mitad cuidando de que no se dañe el penacho y ahuéquelas con cuidado ☞ Prepare un coctel de frutas (Dos tajadas de mango, 2 platanitos fruta maduros, ½ frutabomba mediana, la masa de una de las piñas, 2 cucharadas de azúcar blanca) ☞ Pique todas las frutas en pedazos pequeños y polvoréelas con el azúcar blanca ☞ Bata el queso crema con la mayonesa y adicione las frutas polvorizadas con el azúcar ☞ Rellene los cascarones de piña y adórnelas con cereza u otra frutilla disponible ☞ Corte la masa de la otra piña en semicírculos y adorne con ellos la fuente donde servirá la piña rellena. 🍷





ENSALADA DE POLLO CON PIÑA

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

- 1 PIÑA MEDIANA
- 1 TAZA DE CARNE DE POLLO COCINADO O ASADO
- 1 TAZA DE MAYONESA
- 1 TAZA DE CODITOS
- 2 PAPAS
- 1 CEBOLLA
- 1 AJÍ
- 1 TAZA DE MANÍ PICADO
- 1 CUCHARADITA DE MOSTAZA
- 4 PEPINILLOS ENCURTIDOS
- 8 ACEITUNAS DESHUESADAS Y RELLENAS
- SAL AL GUSTO
- AGUA, LA NECESARIA



PREPARACIÓN

En una cacerola ponga agua y sal al fuego y cuando comience el hervor eche los coditos ☞ Cocínelos, revolviéndolos de cuando en cuando, sin que se “pasen” ☞ Retírelos entonces de la candela y déjelos refrescar ☞ Pele las papas, píquelas en cuadros pequeños y póngalos a cocinar hasta que estén blanditos ☞ Tueste el maní, limpie los granos y píquelos en pedazos pequeños ☞ Pique los pepinillos en rueditas pequeñas ☞ Pele y pique la piña en cubos pequeños ☞ Pele y pique la cebolla en ruedas muy finas ☞ Lave, limpie y pique los ajíes en pedazos pequeños ☞ Ponga en una fuente los coditos escurridos, las papas, el pollo desmenuzado, la piña, los pepinillos, la cebolla, los ajíes, la mostaza y el maní ☞ Mézclelos ☞ Adicione la mayonesa y siga mezclando hasta que la composición quede bien unida ☞ Sírvala en copas y adórnelas con aceitunas. 🍷



COMO ESOS COMBATES ENTRE DIVINIDADES LUNARES Y SOLARES, tan frecuentes en la India, el mango guarda su corteza como la diversidad de una paleta crepuscular, o unas valvas moluscoidales de amanecer. Medialuna morada, espirales amarillos, crecientes verdeantes, guardan el ofrecimiento de una pulpa solar acompasada. El yodo que decanta, prez de los capilares, está en las muscíneas de los comienzos. Yodo de algas, de estrellas de mar, de holoturias que chillan los bandazos de la marea. Cuando nos entremos que dio cuatro frutos el primer árbol de mango sembrado, que fueron vendidos a onza cada uno, precisamos la magia equivalente de aquella contratación, un oro de pulpa, que era cambiado por un oro de fiducia. El precio del sabor de este fruto guarda siempre como la nostalgia de aquella onza. Nuestro gusto paga siempre una onza por este asombro de germen solar.

≈ CORONA DE LAS FRUTAS ≈

IMAGEN Y POSIBILIDAD

P. 142





CASCOS DE MANGO

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

4 MANGOS PINTONES
4 TAZAS DE AZÚCAR BLANCA
1 CUCHARADITA DE VAINILLA
UNA PIZCA DE SAL
AGUA, LA NECESARIA

PREPARACIÓN

Lave y pele los mangos, píquelos al medio y extraiga las semillas. Coloque las mitades en una cazuela y cúbralas con agua. Añada el azúcar, la vainilla, la sal y déjelas cocinar a fuego medio hasta que estén blanditas, sin que pierdan la consistencia, y el almíbar empiece a espesar.





MERMELADA DE MANGO

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

4 MANGOS MADUROS GRANDES
4 TAZAS DE AZÚCAR BLANCA
UNA PIZCA DE SAL
AGUA, LA NECESARIA

PREPARACIÓN

Lave los mangos, pélelos y córtelos, separando la semilla. Ponga las lascas en un caldero, cúbralas con poca agua y déles un hervor. Deje refrescar las tajadas, páselas por la batidora y cuele el batido. Póngalo a la candela, añada el azúcar y la sal, y cocine hasta que la composición tome brillo y espese.





MERMELADA DE NARANJA CON PIÑA

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

8 NARANJAS
1 PIÑA
4 TAZAS DE AZÚCAR
UNA PIZCA DE SAL
AGUA, LA NECESARIA

PREPARACIÓN

Lave y pele las naranjas ☞ Píquelas en mitades y extraiga los hollejos ☞ Sumerja los cascos en agua y quíteles el amargor igual que si fuera a hacer cascos de naranja ☞ Cocínelos hasta que estén blandos ☞ Páselos por la batidora ☞ Pele la piña y rállela ☞ Eche en una cazuela el batido de la naranja, añada la piña, el azúcar y la sal y póngalo a fuego mediano hasta que el dulce se vea con brillo. 🍷



CON RESGUARDADA MALICIA DE GARZÓN CRIOLLO, ALBERTO, que era el segundo hijo de la señora Augusta y de Don Andrés Olaya, había asistido tres veces al templo, y había sorprendido la perspicaz y preparada coincidencia del pastor descendiendo del púlpito y el acercamiento de Mr. Squabs al órgano. Alberto Olaya había repetido entre sus hermanas la frasecita convencional del pastor, y después Rialta y Leticia se la habían repetido a la señora Augusta, riéndose las tres, aunque la madre disimulando la risa les aconsejaba el mayor respeto por la circunspección de Mr. Squabs. Después, la frase tendría la burlesca precisión de subrayar y comenzar algo que tenemos que hacer por contingencia y placer, por exigencia de las horas y del paladeo. Cuando Alberto Olaya se hacía lento y parecía retroceder, en el desayuno, frente al jugo de zanahoria y toronja, más cargado del rosa insípido que del amarillo convidante, Rialta, con fingida gravedad, exclamaba, haciendo un gesto de llevarse a la boca el vaso sudado por la frigidez: —*Do you want to play the organ, Mr. Albert?* La misma señora Augusta le rendía culto a la frasecita, y para iniciar el contrapunto del macramé o del tunecino, y evitar un comienzo de labores demasiado rígido, prefería sonriéndose recordar la burla que se había apoderado de toda la familia y volviéndose hacia Rialta le indicaba que si fuera su gusto podían comenzar a despertar las primeras notas del órgano.

≈ PARADISO ≈

P. 88





JUGO DE NARANJA CON ZANAHORIA

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

ZUMO DE 8 NARANJAS GRANDES
2 ZANAHORIAS
AZÚCAR AL GUSTO
AGUA, LA NECESARIA



PREPARACIÓN

Lave, limpie y pique en ruedas la zanahoria, póngalas en un caldero con poca agua y déles un hervor ☞ Déjelas refrescar ☞ Ponga en el vaso de la batidora el jugo de naranja y las zanahorias, agréguele el azúcar y bátalas ☞ Pase por el colador la mezcla y póngala a enfriar ☞ Sírvala en vasos y adórnelos con una rodaja fina de naranja. 🍷





JUGO
DE GUAYABA

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

4 GUAYABAS MEDIANAS
4 CUCHARADAS DE MIEL
1 LITRO DE AGUA, APRÓXIMADAMENTE

•
PREPARACIÓN

Lave tres guayabas, límpielas y píquelas en cubos
☞ Colóquelos en el vaso de la batidora junto con la miel y añada
agua hasta la medida del vaso ☞ Bátalo y páselo por el colador ☞
Pique la otra guayaba en cubos pequeños ☞ Distribuya el batido
en vasos y añádales proporcionalmente los cubos de guayaba ☞
Mantenga los vasos en el frío hasta el momento de servir. 🍷





BEBIDA REFRESCANTE DE FRUTAS

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

- 4 LÍNEAS DE RON BLANCO
- 2 REFRESCOS DE LIMÓN
- 16 CUBITOS DE HIELO
- 1 GUAYABA
- 1 MANGO
- 1 TAJADA DE MELÓN
- 1 LIMÓN
- 4 RAMITAS DE TORONJIL DE MENTA



PREPARACIÓN

Lave, limpie y pique las frutas a la jardinera pequeña y en forma variada ☞ Lave las ramitas de toronjil ☞ Ponga en cada vaso 4 cubitos de hielo, una línea de ron y las frutas ya cortadas ☞ Complete cada vaso con refresco de limón ☞ Adórnelos con una rodaja de limón y una ramita de toronjil. 🍹



LA GUANÁBANA, GORGONA SIN MISTERIO, CHORREA NECTARILLOS y hormigas. Ascendió bondad albina, mariscala azucarada, basta ya el rasguño para limpiarle la corteza. Apunta el cronicón: “aunque un hombre se coma una guanábana de estas, que pese dos o tres libras y más, no le hace daño ni empacho en el estómago”. Aquí al horno de las transmutaciones pudo llevar la pulpa azucarada al mismo Pegaso sanguinoso, aumentó el horno porque se lanzó en combustión la misma cabeza de árbol, hablando con una vocecilla de alquimia dulzaina, terrón por lo melosa.

≈ CORONA DE LAS FRUTAS≈

IMAGEN Y POSIBILIDAD

P. 139





CHAMPOLA DE GUANÁBANA

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

1 GUANÁBANA
1 LITRO DE AGUA
UNA PIZCA DE SAL
AZÚCAR AL GUSTO

PREPARACIÓN

Lave la guanábana, pélela y extraígale la pulpa y póngala en un recipiente. Añádale el agua, la sal y el azúcar y bátala bien a mano, hasta que quede todo mezclado. Póngala a enfriar y sírvala en vasos.





HORCHATA DE GUANÁBANA

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

- 1 GUANÁBANA
- 1 LATA DE LECHE CONDESADA
- UNA PIZCA DE CANELA
- 2 TAZAS DE AGUA

PREPARACIÓN

Lave la guanábana, pélela y extraíga la pulpa
☞ Póngala en un recipiente, añádale una taza de agua, mézclela bien a fin de que suelte todas las semillas y extraígalas ☞ Ponga la pulpa en el vaso de la batidora, añádale el resto del agua, la leche condesada y la canela ☞ Bátala bien y pase la mezcla por un colador ☞ Sirvala bien fría en copas. 🍹





MANGO CON MIEL Y CANELA

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

1 MANGO MEDIANO
4 CUCHARADAS DE MIEL
CANELA AL GUSTO

PREPARACIÓN

Lave, pele y corte el mango en lascas medianas

- ☞ Ponga las lascas en una fuente, cúbralas por encima con la miel y polvoréelas con canela
- ☞ Sírvalas bien frías en la mesa
- ☞ Es un plato sencillo pero delicioso, puede ser utilizado como postre o como una merienda. 🍷



EN EL MOSTRADOR LAS FRUTAS, CORTEZA RUGOSA DE mamey, escamas de la piña, morado y amarillo de los mangos, colaboraban también a la esbeltez de aquella mañana, que parecía mantenida por las paticas del sinsonte al estremecerse para lanzar el chorro de sonidos. Despachaban unos guajiros que tenían una finca en Santa María del Rosario de donde traían los frutos para los batidos. Se oía el chirriar de la batidora fragmentando el hielo, mientras, por el contrario, la visión se hacia placentera al fijarse los ramajes y flores que separaban al café de la casa vecina. Cemí observó ese especial favor que tiene el cubano para diferenciar el espacio, para evitar su monotonía, cómo al lado de la Universidad, al lado de una casa de típica burguesía vedadesca, se entreabre un café de pueblo, con sus mesas mal pulimentadas, pero donde la leche hierve como en la trastienda de la casa de un arreador de ganado.

≈ PARADISO ≈

P. 384





BATIDO DE MAMEY

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

1 MAMEY GRANDE
1 QUESO CREMA
½ LITRO DE LECHE
1 TAZA DE HIELO FRAGMENTADO
UNA PIZCA DE SAL
AZÚCAR AL GUSTO

♦

PREPARACIÓN

Extraiga la pulpa del mamey y deposítela en el vaso de la batidora al igual que resto de los ingredientes y bátalos hasta que estén bien mezclados. Pase el contenido por el colador y sírvalo en 4 vasos grandes. 🍹



AL ABANDONAR LA COCINA, [LUEGO DE DISCUTIR CON el cocinero Izquierdo] se encontró con su madre. Le relató lo que había sucedido, y ahora al contar le temblaba un poco la voz. —Toma un poco de bromuro Fallière —decía la señora Augusta, casi más nerviosa que Rialta—. Es asombroso, rompe todos los límites, siempre creí a pesar de todas sus exageraciones que era un gentuza, un mulato borrachón. Cuando llegue el Coronel, es lo primero que le dices. Además —concluyó inapelable—, creo que su tan cacareada cocina decrece, el otro día confundió una salsa tártara con una verde...

≈ PARADISO ≈

P. 57






SALSA TÁRTARA

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

- 1 TAZA DE MAYONESA
- 1 CUCHARADA DE PEPINILLOS
- 1 CUCHARADA DE PEREJIL
- 1 CUCHARADA DE ALCAPARRAS
- 1 CUCHARADA DE CEBOLLA
- 1 CUCHARADA DE ACEITUNAS RELLENAS

PREPARACIÓN

Corte bien fino el pepinillo, el perejil, las alcaparras, la cebolla y las aceitunas. Mézclelo todo con la mayonesa. 





SALSA VERDE

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

- 1 MAZO DE CILANTRO
- 4 AJÍES VERDES
- 1 HOJA DE CULANTRO
- 4 DIENTES DE AJO
- 1 CUCHARADA DE VINAGRE
- ½ TAZA DE YOGURT O CREMA DE LECHE
- 1 CUCHARADITA DE COMINO
- SAL Y PIMIENTA AL GUSTO

PREPARACIÓN

Lave las ramas de cilantro y la hoja de culantro
Lave y limpie los ajíes y píquelos en tiras Pele y lasquee los
ajos Páselo todo por la batidora eléctrica Ponga el batido
en un pozuelo y agréguele yogurt o crema de leche, el vinagre, el
comino, la pimienta y sal Utilícela en carnes y ensaladas.





SALSA BECHAMEL O SALSA BLANCA

~~~~~  
4 SERVICIOS  
~~~~~

INGREDIENTES

4 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA
4 CUCHARADAS DE MAICENA
2 TAZAS DE CALDO O LECHE
SAL Y PIMIENTA AL GUSTO

PREPARACIÓN

•
Ponga en una cazuela la mantequilla y derrítala
👉 Añada la maicena y haga una pasta 👉 Adicione el caldo o
leche poco a poco, revolviendo constantemente con una cuchara
de madera hasta que espese 👉 Sazónela con sal y pimienta. 🍴



DESPUÉS DE UNA NOCHE DE ASMA DISFRUTABA DE UNA especie de cansancio voluptuoso. Se quedaba en su casa y observaba el crecimiento del trabajo casero, desde Baldovina dando los primeros plumerazos en las persianas de la sala, las ondas deleatorias del sofrito, el condimento milenario del ajo y del aceite para hacer una sopa que le producía los mismos efectos del baño matinal en la tibiedad de las rodajas de pan absorbiendo el aceite. Al sentarse a la mesa para almorzar tuvo una dicha, semejante a la reiteración del ritmo estelar de la frase de Goethe, vio una taza de caldo muy espeso, hecho con el ajíaco almorzado el día anterior. Baldovina pasaba todas las viandas por la maquinilla de moler, junto con la carne de puerco y el tasajo: el resultado era opimo, un caldo que tenía toda la gama gustativa de un almuerzo saboreado por sorbos espaciados.

≈ PARADISO ≈

P. 299





AJIACO

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

½ TAZA DE CARNE DE CERDO
½ TAZA DE CARNE DE POLLO
2 MAZORCAS DE MAÍZ TIERNO
1 BONIATO GRANDE
1 YUCA
2 PLÁTANOS (1 VERDE Y 1 MADURO)
2 PAPAS
½ TAZA DE CALABAZA
2 TOMATES
2 AJÍES
1 CEBOLLA
½ MAZO DE CEBOLLINOS
6 DIENTES DE AJO
2 CUCHARADAS DE ACEITE
¼ MACITO DE PEREJIL
SAL Y COMINO AL GUSTO

PREPARACIÓN

Lave, pele y pique en trozos grandes las viandas y el maíz ☞ Lave, limpie y pique en tiras el tomate y los ajíes ☞ Corte la cebolla en ruedas finas. Limpie y machaque los ajos ☞ Lave y pique finamente el perejil y los cebollinos ☞ Lave y pique en cubos las carnes ☞ Ponga en una olla el aceite y añada la cebolla, el tomate, el ají, los ajos, el comino y la sal ☞ Póngala a la candela, cuando empiece a sofreír, añádale las carnes para que se sofrían también ☞ Agréguele las viandas y cubra con agua suficiente ☞ Tape la olla y déjela a la candela con presión por espacio de 20 minutos ☞ Baje la olla del fuego ☞ Polvoree con perejil y cebollinos ☞ Sírvalo caliente en fuente o en platos individuales. 🍴





CALDOSA

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

½ TAZA DE CARNE DE CERDO
½ TAZA DE CARNE DE POLLO
2 MAZORCAS DE MAÍZ TIERNO
1 BONIATO GRANDE
1 YUCA
2 PLÁTANOS (VERDE Y MADURO)
2 PAPAS
½ TAZA DE CALABAZA
2 TOMATES
2 AJÍES
1 CEBOLLA
½ MAZO DE CEBOLLINOS
6 DIENTES DE AJO
2 CUCHARADAS DE ACEITE
¼ MACITO DE PEREJIL
SAY Y COMINO AL GUSTO
AGUA, LA NECESARIA

PREPARACIÓN

Lave, pele y pique en trozos pequeños las viandas y el maíz ¶ Lave, limpie y pique en tiras el tomate y los ajíes ¶ Corte la cebolla en ruedas finas ¶ Limpie y machaque los ajos ¶ Lave y pique finamente el perejil y los cebollinos ¶ Lave y pique en cubos las carnes ¶ Ponga en una olla el aceite, añada la cebolla, el tomate, el ají, los ajos, el comino y la sal ¶ Póngala a la candela y cuando empiece a sofreír, añádale el pollo y la carne de cerdo para que se sofrían también ¶ Agréguele las viandas y cubra con agua suficiente ¶ Tape la olla y manténgala a la candela con presión por espa-



cio de veinte minutos ¶ Baje la olla del fuego y déjela refrescar ¶ Debe quedar un caldo espeso ¶ Puede, si lo desea, pasarlo por un colador ¶ Polvoree con perejil y cebollinos ¶ Sírvalo caliente en platos o tazones individuales. 🍴



DOÑA AUGUSTA DESTAPÓ LA SOPERA, DONDE HUMEABA una cuajada sopa de plátanos. —Los he querido rejuvenecer a todos —dijo— transportándolas a su primera niñez y para eso le he añadido a la sopa un poco de tapioca. Se sentirán niños y comenzarán a elogiarla, como si la descubrieran por primera vez. He puesto a sobrenadar unas rositas de maíz, pues hay tantas cosas que nos gustaron de niños y que sin embargo no volveremos a disfrutar. Pero no se intranquilicen, no es la llamada sopa del oeste, pues algunos *gourmets*, en cuanto ven el maíz, creen ver ya las carretas de las emigraciones hacia el oeste, a principios del siglo pasado, en la pradera de los indios sioux —al decir esto, miró la mesa de los garzones, pues intencionalmente había terminado su párrafo para apreciar cómo se polarizaba la atención de sus nietos. Solo Cemí estiraba su cuello, queriendo perseguir las palabras en el aire, miraba después a sus otros primos, asombrado de que no escuchasen la flechita que su abuela les había lanzado.

≈ PARADISO ≈

P. 240-241





SOPA DE PLÁTANO

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

4 TAZAS DE CALDO DE POLLO
1 TAZA DE FIDEOS
2 PLÁTANOS
1 CEBOLLA
6 DIENTES DE AJO
1 TOMATE GRANDE
1 AJÍ
1 HOJA DE CULANTRO
ACEITE, EL NECESARIO
SAL AL GUSTO

•

PREPARACIÓN

Pele y corte los plátanos en ruedas y haga tachinos ☞ Limpie y corte la cebolla en ruedas finas ☞ Lave, limpie y pique el tomate y el ají en tiras finas ☞ Pele y machaque los dientes de ajo ☞ Ponga en un caldero el caldo de pollo, agréguele la hoja de culantro, el tomate, la cebolla, el ají, los ajos y los tachinos, puntéelo de sal y póngalo al fuego mediano durante 5 minutos ☞ Añada los fideos y deje la composición al fuego otros 5 minutos ☞ Sírvala caliente en tazones o platos individuales. 🍲





SOPA DE POLLO

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

- 1 POLLO MEDIANO
- 2 PLÁTANOS VERDES
- 1 TAZA DE FIDEOS
- 1 CEBOLLA
- 4 TOMATES MADUROS PEQUEÑOS
- 4 DIENTES DE AJO
- 1 AJÍ
- 1 HOJA DE CULANTRO
- 1 LIMÓN
- 1 CUCHARADITA DE SAL
- 4 TAZAS DE AGUA

•

PREPARACIÓN

Ponga en una olla el pollo picado en postas ☞
Échele 4 tazas de agua ☞ Limpie y pique la cebolla en cuatro ☞
Lave los tomates, límpielos y píquelos en cuatro ☞ Machaque los
ajos con una cucharadita de sal ☞ Añada todo a la olla de presión
y manténgala al fuego durante 5 minutos ☞ Pele los plátanos, pí-
quelos en ruedas de 3 cm y fríalos en aceite ☞ Cuando estén listos,
sáquelos y aplástelos como si fuera hacer chatinos ☞ Añádalos a
la olla y agregue la hoja de culantro ☞ Puntee de sal y vuelva a po-
nerla a la candela, sin presión, por 15 minutos más. Sírvala cuando
vaya a comer ☞ Adórnela con el limón cortado en ruedas. 🍴





SOPA DE VEGETALES

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

2 TOMATES GRANDES MADUROS
1 AJÍ PIMIENTO
½ MAZO DE ACELGA
1 TAZA DE MAÍZ TIERNO
2 PAPAS
4 DIENTES DE AJO
2 ZANAHORIAS
1 PLÁTANO VERDE
1 HOJA DE CULANTRO
1 LITRO DE CALDO O AGUA
1 PASTILLA DE CONCENTRADO DE POLLO
AZAFRÁN
SAL AL GUSTO

PREPARACIÓN

Lave todos los vegetales ☞ Pique en tiras los tomates y el ají limpios ☞ Pique la acelga finamente, las papas en cuadraditos pequeños y la zanahoria en ruedas finas ☞ Pele el plátano y páselo por un guayo ☞ Ponga al fuego, en un caldero, el caldo o el agua con la pastilla de concentrado de pollo ☞ Adicione las papas, la zanahoria, el plátano y el maíz y déjelos cocinar por espacio de 10 minutos ☞ Agregue el resto de los ingredientes y deje la composición al fuego durante 10 minutos más ☞ Bájela cuando vaya a servirla. 🍲





CREMA DE PLÁTANO

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

2 PLÁTANOS
3 TAZAS DE CALDO O CONSOMÉ DE POLLO
½ TAZA DE CREMA DE LECHE
2 LIMONES
1 CEBOLLA
1 AJÍ
2 DIENTES DE AJO
2 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA
SAL Y PIMIENTA AL GUSTO

♦

PREPARACIÓN

Pele y corte los plátanos en lascas y añádale el zumo de los limones ☞ Corte la cebolla en ruedas finas ☞ Lave, limpie y pique los ajíes en tiras finas ☞ Pele y machaque los dientes de ajo ☞ Ponga en una cazuela la mantequilla ☞ Añada la cebolla, el ajo, el ají y el plátano ☞ Agregue el caldo, la crema de leche, la pimienta y sal ☞ Manténgala por espacio de 20 minutos a fuego lento ☞ Cuando se refresque, pase la composición por la batidora y vuelva a ponerla al fuego unos minutos ☞ La servirá caliente. 🍴





CREMA DE MALANGA

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

2 MALANGAS
2 AJÍES
4 DIENTES DE AJOS
2 TOMATES
1 CEBOLLA
¼ DE POLLO
4 RAMITAS DE PEREJIL
1 LITRO DE AGUA
SAL AL GUSTO

PREPARACIÓN

•
Pele, lave y ralle las malangas ¶ Lave, limpie y pique en tiras finas los tomates y los ajíes ¶ Limpie y pique la cebolla en ruedas ¶ Lave y limpie el pollo ¶ Lave las ramitas de perejil ¶ Ponga en una olla el pollo, añada 1 litro de agua y sal. Ablándelo al fuego ¶ Saque el pollo y desmenúcelo ¶ Incorpórelo de nuevo al caldo ¶ Entonces añada las malangas, los tomates, los ajíes, la cebolla y los ajos ¶ Puntéelo de sal, póngalo de nuevo a la candela sin presión y déjelo cocinar por espacio de 15 minutos hasta que se haga una crema ¶ Sírvalo en pozuelos o platos individuales y adorne cada uno de ellos con una ramita de perejil. 🍴





TAMAL EN HOJA

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

1 KILOGRAMO DE HARINA DE MAÍZ TIERNO
16 HOJAS GRANDES DE MAÍZ
½ KILOGRAMO DE CARNE DE CERDO
2 CUCHARADAS DE ACEITE
2 LIMONES
4 AJÍES (VERDES Y MADUROS)
2 TOMATES MADUROS
1 CEBOLLA GRANDE
8 DIENTES DE AJO
1 CUCHARADA DE COMINO
SAL AL GUSTO
AGUA, LA NECESARIA

•

PREPARACIÓN

Ponga en una fuente la harina de maíz tierno y añádale el zumo de los limones ¶ Puntéela de sal ¶ Pique la carne de cerdo en cubos medianos ¶ Lave y limpie los ajíes y los tomates y píquelos finamente ¶ Limpie la cebolla y píquela a la jardinera pequeña ¶ Limpie y machaque los ajos ¶ Ponga en una cacerola el aceite, añada el ají, la cebolla, los ajos, los tomates y el comino y haga un sofrito ¶ Adicione la carne hasta que se dore ¶ Vierta la harina y mézclelo todo y deje la composición a la candela hasta que pierda el líquido sin que se seque ¶ Coja una hoja de maíz y haga un envase donde pueda echar la harina, tápela con otra hoja y átelas con un cordel ¶ Repita la operación hasta que obtenga los ocho tamales ¶ Ponga a la candela una olla de presión destapada con sal y agua suficiente e introduzca los tamales cuando el agua esté caliente ¶ Tape entonces la olla y déjela al fuego con presión durante 20 minutos ¶ Cuando pierda la presión saque los tamales ¶ Sírvalos calientes. 🍲





TAMAL EN CAZUELA

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

1 KILOGRAMO DE HARINA DE MAÍZ TIERNO
½ KILOGRAMO DE CARNE DE CERDO
2 CUCHARADAS DE ACEITE
2 LIMONES
4 AJÍES (VERDES Y MADUROS)
2 TOMATES MADUROS
1 CEBOLLA GRANDE
8 DIENTES DE AJO
1 CUCHARADA DE COMINO
SAL AL GUSTO
AGUA, LA NECESARIA

•

PREPARACIÓN

Ponga en una fuente la harina de maíz tierno ¶
Añádale el zumo de los limones y puntéela de sal ¶ Pique la
carne de cerdo en cubos medianos ¶ Lave y limpie los ajíes y
los tomates y píquelos finamente. Limpie la cebolla y píquela a
la jardinera pequeña. Limpie y machaque los ajos ¶ En una ca-
cerola prepare un sofrito con el aceite, el ají, la cebolla, los ajos,
los tomates y el comino ¶ Añada la carne hasta que se dore ¶
Vierta la harina y mézclelo todo ¶ Añada agua y mantenga la
composición a la candela, revolviéndola con una cuchara de ma-
dera para que no se pegue ¶ Puede añadir agua hasta que vea
que la harina va tomando consistencia y brillo ¶ Sirva en fuente
o en platos individuales ¶ Llévelos caliente a la mesa. 🍴





EMPANADAS RELLENAS CON POLLO

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

M A S A

2 TAZAS DE HARINA DE TRIGO
½ TAZA DE MANTEQUILLA
1 HUEVO
1 LIMÓN
4 CUCHARADAS DE AZÚCAR
2 CUCHARADAS DE AGUA
SAL AL GUSTO

R E L L E N O

2 TAZAS DE POLLO
1 HUEVO COCIDO
1 HUEVO CRUDO
1 ZANAHORIA
1 CEBOLLA
1 TOMATE
SAL AL GUSTO

PREPARACIÓN

M A S A

En un mármol o fuente honda cierna la harina. Haga un hueco en el centro y eche la yema y la clara del huevo, el azúcar, la ralladura de limón, el agua y la sal y amase bien hasta obtener una masa consistente. Déjela en reposo aproximadamente 1 hora.



RELLENO

Lave y obtenga la ralladura del limón ☞ Lave, limpie y corte en ruedas la zanahoria ☞ Lave, limpie y pique la cebolla en ruedas finas ☞ Lave, limpie y pique el tomate en tiras ☞ Ponga el pollo a cocinar con la zanahoria, la cebolla y el tomate hasta que se ablande ☞ Cuando esté blando, sáquelo, deshuéselo y desmenúcelo.

ELABORACIÓN

Descascare el huevo cocido y píquelo en ruedas finas ☞ Pasado el reposo de la masa, extiéndala en una mesa enharinada, para que no se pegue, y píquela en dos partes iguales de medio centímetro de espesor ☞ Redondéelas ☞ En una de ellas ponga el pollo desmenuzado, las ruedas de huevo, los vegetales con que fue cocido el pollo y un poco de caldo ☞ Tápela con la otra parte de la masa ☞ Hágale cortes pequeños en el centro y cierre los bordes presionando el pastel ☞ Píntelo con el huevo crudo batido ☞ Se puede hacer en una olla previamente engrasada y sin presión, a fuego lento, durante 25 minutos, revisando de vez en cuando e introduciendo un pabillo para ver si está lista ☞ Puede también mantenerla en el horno durante una hora ☞ Puede asimismo hacer el relleno con dulces en almíbar y frutas naturales ☞ Sírvala cortada en cuñas en una fuente. 🍷



PASTELILLOS DE CERDO

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

MASA

- 2 TAZAS DE HARINA DE TRIGO
- ½ TAZA DE MANTEQUILLA
- 2 HUEVOS
- 1 LIMÓN
- 4 CUCHARADAS DE AZÚCAR
- 2 CUCHARADAS DE AGUA
- SAL AL GUSTO

RELLENO

- 1 TAZA DE CARNE CERDO
- 1 CEBOLLA PEQUEÑA
- 1 AJÍ PIMIENTO PEQUEÑO
- 1 TOMATE
- 4 ACEITUNAS RELLENAS
- 1 CUCHARADA DE CILANTRO
- 2 DIENTES DE AJOS
- 1 CUCHARADA DE PURÉ DE TOMATE
- ¼ TAZA DE CALDO O CONSOMÉ
- 2 CUCHARADAS DE PAN RALLADO
- SAL Y PIMIENTA AL GUSTO



PREPARACIÓN

MASA

En un mármol o fuente honda cierna la harina, hágale un hueco en el centro y ponga una clara y las 2 yemas de huevo, el azúcar, la ralladura de limón, el agua y la sal ♪ Amase bien ♪ Deje la masa en reposo ♪ Extiéndala



en una mesa enharinada, para que no se pegue, píquela en 16 porciones iguales y extiéndalas ¶ Deben quedar con medio centímetro de espesor.

RELLENO

Lave y limpie toda la grasa visible del lomo de cerdo y píquelo en cubos pequeños ¶ Lave, limpie y pique finamente la cebolla, el ají y el tomate ¶ Lave, limpie y pique en lascas los ajos ¶ Caliente a fuego mediano, en una cacerola, la carne, la cebolla, el ají, el tomate, las aceitunas, el cilantro, los ajos, el puré de tomate, el consomé, la sal y la pimienta ¶ Cocínelo durante 5 minutos, hasta que la carne pierda su color rosado, revolviendo con frecuencia para que no se le pegue ¶ Déjelo refrescar y páselo por la batidora hasta reducirlo a trocitos gruesos ¶ La mezcla debe quedar bastante seca de no ser así agréguele pan rallado ¶ Y puntéelo, pues debe quedar bien condimentado ¶ Ponga la mezcla en una fuente y guárdela en el refrigerador.

ELABORACIÓN

Ponga una cucharada del relleno en cada una de las porciones ¶ Embárrele los bordes con la clara de huevo restante, doble la masa y únala bien con los dedos ¶ Márquelas con un tenedor ¶ Hornee los pastelitos entre 6 y 8 minutos ¶ Volteándolos de vez en cuando, hasta que estén fritos y dorados ¶ También se pueden cocinar a fuego lento en una olla previamente engrasada con mantequilla y sin presión durante 25 minutos, procediendo de igual forma. 🍷



¿CÓMO USTED HACE EL DISPARATE DE ECHARLE CAMARONES chinos y frescos a ese plato?-. Izquierdo, hipando y estirando sus narices como un trombón de vara, le contestó: –Señora, el camarón chino es para espesar el sabor de la salsa, mientras que el fresco es como las bolas de plátano, o los muslos de pollo, que en algunas casas también le echan al quimbombó, que así le van dando cierto sabor de ajíaco exótico. –Tanta refistolería –dijo la señora Rialta– no le viene bien a algunos platos criollos...

≈ PARADISO ≈

P. 56





CAMARONES CON QUIMBOMBÓ

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

1 KILOGRAMO DE CAMARONES LIMPIOS
½ TAZA DE PURÉ DE TOMATE
1 CEBOLLA
2 AJÍES
8 DIENTES DE AJO
6 QUIMBOMBÓS
1 LIMÓN
4 CUCHARADAS DE ACEITE
¼ TAZA DE VINO SECO
4 CUCHARADAS DE VINAGRE
1 CUCHARADA DE COMINO
SAL Y PIMIENTA AL GUSTO

PREPARACIÓN

Lave, limpie y pique en rueditas el quimbombó y póngalo en un recipiente con el zumo del limón ☞ Déjelo reposar durante 15 minutos ☞ Limpie, lave y pique la cebolla en ruedas finas y los ajíes en tiras finas ☞ Limpie los ajos y macháquelos con sal ☞ Ponga a la candela una caldera, añádale el aceite y sofría la cebolla, el ají y el ajo durante 5 minutos ☞ Adiciónale el quimbombó y los camarones, revuélvalos durante unos minutos hasta que los camarones se pongan opacos ☞ Adicione el vinagre, el vino seco y el puré de tomate ☞ Puntéelos con la pimienta y la sal, cocínelos hasta que la salsa se espese ☞ Sírvalos acompañado de arroz blanco y ensalada de vegetales frescos. 🍷





ARROZ CON QUIMBOMBÓ Y MASAS DE CERDO

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

½ KILOGRAMO DE CARNE DE CERDO
2 TAZAS DE ARROZ
8 QUIMBOMBÓS
8 DIENTES DE AJO
1 CEBOLLA
1 AJÍ
½ TAZA DE PURÉ DE TOMATE
1 LIMÓN
1 TAZA DE VINO SECO O BLANCO
SAL Y PIMIENTA AL GUSTO
AGUA, LA NECESARIA

•

PREPARACIÓN

Lave, limpie y pique en rueditas el quimbombó y póngalo en un recipiente con el zumo del limón ¶ Déjelo reposar durante 15 minutos ¶ Separe la grasa de la carne y corte esta última en trocitos ¶ Corte la grasa en pedacitos y sofríalos hasta que suelten toda la manteca ¶ Aparte los chicharrones ¶ Tendrá en la cacerola alrededor de un tercio de taza de manteca (la manteca nunca superará el cuarto de taza) y en ella freirá los dientes de ajo pelados y lasqueados hasta que se doren ¶ Sofría entonces los trocitos de masa de cerdo y cuando empiecen a dorarse añada las ruedas de quimbombó, la cebolla pelada y bien picada y el ají cortado finamente en tiras ¶ Déjelos al fuego durante 2 ó 3 minutos y revuélvalos de continuo para que no se peguen ¶ Adicione el puré de tomate, el vino seco, el agua necesaria, la sal y la pimienta ¶ Cuando esa composición comience a hervir añada el arroz limpio y



lavado y deje la cacerola a fuego mediano hasta que el contenido empiece a secarse ☪ Páselo entonces a fuego lento hasta que el arroz abra y se ablande ☪ Sirvalo en una fuente ☪ Acompáñelo con una ensalada de vegetales frescos y plátanos tostones o chatinos. 🍌





BOLAS DE PLÁTANO

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

6 PLÁTANOS MADUROS
ACEITE, EL NECESARIO PARA FREÍR

PREPARACIÓN

Lave, pele y pique los plátanos en ruedas chancleadas. Eche en una sartén el aceite y póngalo a fuego mediano. Con el aceite caliente eche a freír los plátanos. Ya listos, páselos para una fuente y aplástelos bien con un tenedor y haga bolas con la masa. Sírvalas inmediatamente o utilícelas para espesar caldos.





BOLAS DE PLÁTANO RELLENAS

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

6 PLÁTANOS MADUROS
1 TAZA DE QUESO RALLADO
ACEITE, EL NECESARIO PARA FREÍR

PREPARACIÓN

Lave, pele y pique los plátanos en ruedas chanfleadas. Eche en un sartén el aceite y póngalo a fuego mediano. Eche los plátanos a freír con el aceite caliente. Cuando estén listos, páselos para una fuente y aplástelos bien con un tenedor, añada el queso y haga bolas con la masa. Sírvalas inmediatamente.



DESPUÉS DE ESE PLATO DE TAN LOGRADA APARIENCIA DE colores abiertos, semejante a un flamígero muy cerca ya de un barroco, permaneciendo gótico por el horneado de la masa y por las alegorías esbozadas por el langostino, doña Augusta quiso que el ritmo de la comida se remansase con una ensalada de remolacha que recibía el espatulazo amarillo de la mayonesa, cruzada con un espárrago de Lubeck. Fue entonces cuando Demetrio cometió una torpeza, al trincar la remolacha se desprendió entera la rodaja, quiso rectificar el error, pero volvió la masa roja irregularmente pinchada a sangrar, por tercera vez Demetrio la recogió, pero por el sitio donde había penetrado el trinchante se rompió la masa, deslizándose: una mitad quedó adherida al tenedor, y la otra, con nueva insistencia maligna, volvió a reposar su herida en el tejido sutil, absorbiendo el líquido rojo con lenta avidez. Al mezclarse el cremoso ancestral del mantel con el monseñorato de la remolacha, quedaron señalados tres islotes de sangría sobre los rosetones. Pero esas tres manchas le dieron en verdad el relieve de esplendor a la comida. En la luz, en la resistente paciencia del artesano, en los presagios, en la manera como los hilos fijaron la sangre vegetal, las tres manchas entreabrieron como una sombría expectación.

≈ PARADISO ≈

P. 242





ENSALADA DE REMOLACHA CON ESPÁRRAGOS

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

4 REMOLACHAS GRANDES
1 POMO DE ESPÁRRAGOS
½ TAZA DE MAYONESA
SAL Y VINAGRE AL GUSTO
AGUA, LA NECESARIA

PREPARACIÓN

Lave las remolachas, échelas en la olla de presión con agua suficiente y manténgalas al fuego por espacio de 30 minutos ¶ Déjelas refrescar y proceda a quitarles la piel ¶ Córte las en rebanadas finas o tiras finas y póngalas en una fuente ¶ Añádales los espárragos y el vinagre ¶ Puntee de sal ¶ Cúbralo todo con mayonesa. 🍴





ENSALADA DE REMOLACHA AGRIDULCE

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

3 REMOLACHAS GRANDES
2 CUCHARADAS DE MIEL
2 CUCHARADAS DE VINAGRE
AGUA, LA NECESARIA

PREPARACIÓN

Lave las remolachas, póngalas a cocinar en la olla de presión con agua suficiente y manténgalas al fuego por espacio de 30 minutos ¶ Déjelas refrescar y proceda a quitarles la piel ¶ Córte las en rebanadas finas y colóquelas en una fuente ¶ Aparte, mezcle la miel con el vinagre y cubra las rebanadas. 🍴





TOMATES RELLENOS

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

4 TOMATES GRANDES
1 TAZA DE COL PICADA MUY FINA
3 RODAJAS DE PIÑA
1 AJÍ PIMIENTO GRANDE
2 ZANAHORIAS
1 MACITO DE AJOS PUERRO
1 CUCHARADA DE VINAGRE
4 CUCHARADAS DE MAYONESA
1 CUCHARADA DE MIEL
SAL Y PIMIENTA AL GUSTO

•

PREPARACIÓN

RELLENO

Lave bien los vegetales ☞ Con cuidado pique los tomates a la mitad, extráigales las semillas y póngalos en una fuente ☞ Corte las rodajas de piña en dados pequeños ☞ Limpie el ají y córtelo en tiras finas ☞ Pique las hojas de ajo puerro en pedacitos pequeños ☞ Ralle las zanahorias ☞ Coloque todo esto en una fuente adicional y añada la col picada.

ALIÑO

Mezcle la cucharada de vinagre con la mayonesa, la cucharada de miel, la sal y la pimienta al gusto.

ELABORACIÓN

Vierta sobre los vegetales de la fuente adicional, uniendo con cuidado la composición ☞ Rellene los tomates con los vegetales aliñados ☞ Sírvalos en una fuente. 🍷



LOS CRONISTAS DEL AGUACATE LLAMAN PERA, SORPRENDIDOS de esa mezcla de almendra y de pera, de aceite y de misteriosa linfa. Don Juan Montalvo le llama con desdén carne de perro vegetal y la rehúsa en sus banquetes. Qué horror. Deslumbra tanto como la piña, aunque su carne es muy a lo humano. Gran asimiladora de la lluvia, la piña se le adelanta por su absorción del rocío del amanecer. Pero hay un rocío de la medianoche, casi lluvia de caladillo, que parece irle de-rechamente a la entraña del aguacate. Esta natural retorta de almendras, regala todos los días de medio año, el puré cotidiano de lo maravilloso incorporado.

≈ CORONA DE LAS FRUTAS ≈

IMAGEN Y POSIBILIDAD

P. 135





CROQUETAS DE AGUACATE

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

1 TAZA DE AGUACATE
3 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA
6 CUCHARADAS DE HARINA DE TRIGO
1½ TAZA DE LECHE O CALDO
1 CUCHARADA DE VINO SECO
2 TAZAS DE JAMÓN O POLLO COCINADO
1 CUCHARADITA DE SAL
¼ CUCHARADITA DE PIMIENTA
2 HUEVOS
1 TAZA DE PAN RALLADO O GALLETA MOLIDA
ACEITE, EL NECESARIO PARA FREIR

•

PREPARACIÓN

Mezcle la harina con la leche, la sal y la pimienta ¶ Ponga una cacerola a fuego lento y derrita la mantequilla ¶ Adicione poco a poco la mezcla y continúe la cocción, a fuego lento, revolviendo constantemente hasta que tenga consistencia de crema doble y se vea el fondo de la cacerola al moverla con la cuchara ¶ Añada el vino, el aguacate y el pollo o el jamón ¶ Mézclelo todo y viértalo en una fuente ¶ Guárdela en el refrigerador hasta que se enfrié bien ¶ Saque la mezcla y con una cuchara tome porciones de la masa, déle forma de croqueta y pásela por el huevo batido y el pan rallado o la galleta molida ¶ Ya moldeadas, déjelas reposar durante 10 minutos antes de freírlas en aceite bien caliente. 🍴



GUACAMOL CUBANO

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

- 2 AGUACATES
- 2 TOMATES VERDES
- 1 CEBOLLA MEDIANA
- ½ MAZO DE CILANTRO
- 1 AJÍ PICANTE
- 2 DIENTES DE AJO
- 1 TOMATE MADURO
- 1 LIMÓN
- SAL Y PIMIENTA NEGRA MOLIDA AL GUSTO

PREPARACIÓN

Lave los tomates verdes y píquelos en cuatro partes ☞ Limpie la cebolla y píquela en ruedas ☞ Lave y pique en pedazos el cilantro ☞ Lave, limpie y pique el ají en tiras ☞ Limpie los ajos y lasquéelos ☞ Sáqueles la cáscara y las semillas y pique en pedazos los aguacates ☞ Lave, limpie y pique en tiras el tomate maduro ☞ Ponga en la batidora los tomates verdes, la cebolla, el cilantro, el ají y los ajos ☞ Bátalos ☞ Añada los pedazos de aguacate y vuelva a batir ☞ Vierta el batido en una fuente. Agregue el zumo del limón y los tomates maduros ☞ Mezcle y sazone con pimienta y sal. 🍴





AGUACATE RELLENO

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

- 2 AGUACATES
- 1 PECHUGA DE PAVO O POLLO COCINADO
- ½ TAZA DE JAMÓN MOLIDO
- 1 HUEVO
- ¼ TAZA DE *PETIT-POIS*
- ¼ TAZA DE ESPÁRRAGOS
- ¼ TAZA DE MAYONESA

PREPARACIÓN

Abra en dos mitades longitudinales los aguacates y despójelos de las cáscaras y las semillas ¶ Desmenuce la pechuga ¶ Cocine el huevo y aplástelo ¶ Pique finamente los espárragos.

RELLENO

Haga un relleno muy fino con la pechuga, el jamón, los *petit-pois*, el huevo y los espárragos ¶ Mezcle todo con un poco de mayonesa.

ELABORACIÓN

Coloque el relleno dentro del aguacate ¶ Una las dos mitades de manera que el aguacate parezca entero, cúbralo con mayonesa y manténgalo en el refrigerador hasta el momento de servirlo. 🍴



ESE AÑO A LOS FAMILIARES MÁS RESPETABLES POR SU edad, los llamaba aparte y les deslizaba: Este año tengo “pintada a la romana”. Usted sabe –continuaba con un tono muy noble y seguro– que los conquistadores llamaban pintada a lo que hoy se dice guinea. La trato –y parecía que le daba la mano a una de esas pintadas– con mieles de tal manera, que ni ellas ni su paladar se pueden sentir quejosas de ese asado, afirmando, después de saborearlas, la nobleza de mi trato, pues la miel conseguida es de mucho cuidado. Es la miel de la flor azul de Pinar del Río, elaborada por abejas de epigrama griego.

≈ PARADISO ≈

P. 59





POLLO
JOSÉ CEMÍ

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

4 CUARTOS DE POLLO
1 PIÑA MEDIANA
1 TAZA DE VINO BLANCO
4 CUCHARADAS DE VINAGRE
2 CUCHARADAS DE MIEL
8 DIENTES DE AJO
1 CUCHARADITA DE COMINO
1 CUCHARADITA DE TOMILLO
SAL AL GUSTO
AGUA, LA NECESARIA

•
PREPARACIÓN

Limpie y lave los cuartos de pollo y póngalos en un caldero doble ☞ Lave, retírele la cáscara a la piña y córtela a la jardinera pequeña ☞ Limpie los ajos ☞ Añada al caldero la piña, los ajos lasqueados, el vino, el vinagre, la miel, el comino y el tomillo ☞ Añada agua hasta cubrirlo todo y puntée de sal ☞ Póngalo a fuego mediano hasta que se consuma el líquido y quede una crema ☞ Sírvalo en una fuente y acompañelo con vegetales. 🍴



RUEDA UN PLATO POR AHÍ. “PECHUGA DE GUINEA A LA Virginia”, pero usted sabe –continuaba hablando con su interlocutor que se distraía– que en esa ciudad, que le dio tantos malos ratos a los ingleses cuando lo de la independencia, no hay guineas. Nosotros –terminaba con orgullo de un final la arenga– , tenemos la guinea y la miel. Entonces podemos tener también “la pintada a la romana”. ¿Le gusta a usted ese nombre?

≈ PARADISO ≈

P. 59





PECHUGA DE GUINEA A LA VIRGINIA











4 SERVICIOS

INGREDIENTES

4 PECHUGAS DE GUINEA LIMPIAS
½ TAZA DE JAMÓN MOLIDO
½ TAZA DE HARINA DE TRIGO
1 CEBOLLA
6 DIENTES DE AJO
1 CUCHARADA DE MIEL
½ TAZA DE VINO TINTO
¼ BARRA DE MANTEQUILLA
SAL Y PIMIENTA AL GUSTO
AGUA, LA NECESARIA

•

PREPARACIÓN

Limpie, lave y pique la cebolla a la Juliana fina,  Limpie y machaque los ajos  Ponga a derretir en un caldero la mantequilla, añádale poco a poco la cebolla, los ajos, la miel y luego las pechugas de guinea y dórelas  Cúbralas con agua, écheles la pimienta y la sal  Póngalas a cocinar hasta que rompa el hervor  Saque las pechugas y colóquelas en una fuente para asar  Cuele el caldo, únalo al vino, deslíala la harina en un poco de agua y mézclela  También añádale el jamón y póngalo al fuego hasta que espese  Vierta la crema por encima de las pechugas y póngalas al horno durante 5 minutos, apague el horno y déjelas 10 minutos más  Acompañelas con arroz blanco y ensalada de vegetales frescos. 

EL FRIECITO DE NOVIEMBRE, CORTADO POR RAFAGAZOS norteños, que hacía sonar la copa de los álamos del Prado, justificaba la llegada del pavón sobredorado, suavizadas por la mantequilla las asperezas de sus extremidades, pero con una pechuga capaz de ceñir todo el apetito de la familia y guardarlo abrigado como en un arca de la alianza.

(...)

Los mayores sólo probaron algunas lascas del pavo, pero no perdonaron el relleno que estaba elaborado con unas almendras que se deshacían y con unas ciruelas que parecían crecer de nuevo con la provocada segregación del paladar. Los garzones, un poco huidizos aún al refinamiento del *soufflé*, crecieron su gula habladora en torno al almohadón de la pechuga, donde comenzaron a lanzarse tan pronto el pavón dio un corto vuelo de la mesa de los mayores a la mesita de los niños, que cuanto más comían, más rápidamente querían ver al pavón todo plumado, con su pachorra en el corralón.

≈ PARADISO ≈

P. 243





PAVO RELLENO

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

1 PAVO DE 2 KILOGRAMOS
2 NARANJAS AGRIAS
8 DIENTES DE AJO
1 CUCHARADA DE COMINO
4 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA
1 TAZA DE VINO BLANCO
1 TAZA DE CALDO
8 HOJAS DE LECHUGA
SAL AL GUSTO

RELLENO

2 TAZAS DE PICADILLO DE JAMÓN, RES O CERDO
1 CEBOLLA
4 DIENTES DE AJO
1 AJÍ
1 NARANJA AGRIA
½ TAZA DE ACEITUNAS DESHUESADAS
½ TAZA DE PASAS
1 MANZANA PICADA EN CUADRITOS
½ TAZA DE CIRUELAS SIN SEMILLAS
½ TAZA DE ALMENDRAS TOSTADAS
¼ DE LIBRA DE MIGAS DEL PAN
¼ TAZA DE LECHE O DEL JUGO DE LAS CIRUELAS
1 CUCHARADITA DE COMINO
SAL Y PIMIENTA AL GUSTO

PREPARACIÓN

Limpie, lave el pavo y déle un corte por la parte posterior y saque con cuidado las vísceras, límpielo bien, lávelo y



déjelo escurrir ☞ Limpie y pique la cebolla bien fina ☞ Limpie y machaque los ajos ☞ Lave, limpie y pique el ají bien fino ☞ Prepare un adobo con el zumo de la naranja, los ajos, el comino y la sal ☞ Deje reposar el pavo por espacio de 30 minutos en ese adobo .

RELLENO

Proceda con las especias del relleno igual que con las del pavo ☞ En una fuente ponga la carne del relleno, la cebolla, los ajos, el ají, el zumo de la naranja, el comino, la pimienta y la sal y adóbelo ☞ Déjela en ese adobo durante 30 minutos ☞ Añada a la carne adobada, las migas de pan, la leche o el jugo de ciruelas, las aceitunas, las pasas, las ciruelas, la manzana, las almendras ☞ Mézclelo bien todo.

ELABORACIÓN

Saque el pavo del adobo y proceda a rellenarlo ☞ Una vez relleno, cózalo preferiblemente con hilo de cocina ☞ Ponga una cazuela honda al fuego con la mantequilla e introduzca el pavo relleno ☞ Deje que se dore ☞ Añada el vino blanco, el adobo, el caldo y, si es necesario, agréguele agua hasta que el pavo quede cubierto ☞ Póngalo al fuego mediano y déjelo que se cocine hasta que se consuma el caldo y el pavo quede asado ☞ Sáquelo a la hora de cenar ☞ Póngalo en una fuente y adórnelo de forma artística con las hojas de lechuga ☞ Acompáñelo con arroz blanco y ensalada de vegetales frescos. 🍴





POLLO RELLENO

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

1 POLLO MEDIANO
1 NARANJA AGRIA
4 DIENTES DE AJO
1 CEBOLLA
1 CUCHARADITA DE COMINO
3 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA
1 TAZA DE VINO BLANCO
SAL AL GUSTO

RELLENO

1 ½ TAZAS DE PICADILLO
DE JAMÓN, RES O CERDO
1 CEBOLLA
4 DIENTES DE AJO
1 AJÍ
1 NARANJA AGRIA
1 TAZA DE ACEITUNAS DESHUESADAS
½ TAZA DE PASAS
½ CUCHARADITA DE COMINO
SAL Y PIMIENTA AL GUSTO

PREPARACIÓN

Limpie el pollo, déle un corte por la parte posterior y saque con cuidado las vísceras ♪ Límpielo y lávelo bien por dentro, déjelo escurrir ♪ Limpie y pique la cebolla bien fina ♪ Limpie y machaque los ajos ♪ Lave, limpie y pique el ají bien fino ♪ Prepare un adobo con el zumo de la naranja, los ajos, la cebolla, el ají, el comino y la sal ♪ Deje reposar el pollo en ese adobo por espacio de 30 minutos.



RELLENO

Proceda con las especias del relleno igual que con las del pollo ¶ En una fuente ponga la carne del relleno, la cebolla, los ajos, el ají, el zumo de la naranja, el comino, la pimienta y la sal y adobe el relleno ¶ Déjelo en ese adobo durante 30 minutos ¶ Añádale las aceitunas y las pasas.

ELABORACIÓN

Saque el pollo del adobo y proceda a rellenarlo ¶ Una vez relleno, cózalo preferiblemente con hilo de cocina ¶ Eche en una cacerola la mantequilla, póngala al fuego y dore el pollo relleno ¶ Cuando esté dorado añada el adobo del pollo, la taza de vino blanco y agua para cubrirlo ¶ Déjelo a la candela, a fuego lento, hasta que se consuma el líquido y el pollo esté asado ¶ Sírvalo en una fuente llana ¶ Acompáñelo con arroz moro y ensalada de la estación. 🍽️



POLLO EN CREMA DE MANÍ Y AJONJOLÍ

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

- 1 POLLO MEDIANO
- 6 QUIMBOMBÓ
- 2 NARANJAS AGRIA
- 2 LIMONES
- 6 DIENTES DE AJO
- 1 CEBOLLA
- 1 AJÍ PIMIENTO
- 1 TAZA DE MANÍ
- 3 CUCHARADAS DE AJONJOLÍ
- 1 CUCHARADA DE CURRY
- 1 CUCHARADA DE COMINO
- SAL Y PIMIENTA AL GUSTO

PREPARACIÓN

Tueste el maní en una cacerola ☞ Cuando esté tostado, apártelo y déjelo enfriar y ponga a tostar el ajonjolí y proceda de la misma forma ☞ Coja el maní, límpielo y macháquelo sin hacerlo polvo ☞ Lave el quimbombó, píquelo en ruedas de 1 cm y póngalas en un pozuelo, añádale el zumo de los limones y déjelas reposar durante unos 15 minutos ☞ Corte el pollo en cuartos y dé una incisión con el cuchillo a cada cuarto ☞ Póngalos en una cacerola, añádales el zumo de las naranjas agrias, los ajos limpios y machacados, la cebolla limpia y picada en ruedas finas, el ají picado en tiras, el quimbombó, el curry, el comino, la pimienta, la sal, $\frac{3}{4}$ partes del maní y 2 cucharadas de ajonjolí ☞ Cúbralos con agua y ponga la cacerola a fuego mediano para que se cocinen ☞ Cuando el agua se haya consumido y quede una crema, apártelo ☞ Sirva en una fuente los cuartos de pollo, déjeles caer por encima el resto de la crema y adórnelos con el maní y el ajonjolí restantes ☞ Acompáñelos con una ensalada de la estación y plátanos tostones o chatinos. 🍷



EN EL CENTRO DEL DESAPARECIDO VIVAQUEO, UN CALDERO de cobre esparcía los aromas de un pollo avivado por el zumo de la agria y un arroz engordado por el lúpulo cervecero. Buena introducción al mandibuleo criollo, picado por la costumbrosa cerveza fácil.

(...)

Se dirigió el Coronel al caldero central y lo destapó. Los legionarios retrocedieron, como en los tiempos bíblicos, ante el sofrito que retumbaba en la espesura del caldo arrocero, como un monstruo que agoniza al llegar la marea baja. Levantó un ala, que por blandura del perfumado vapor asimilado, se extendía por las opulencias de la pechuga, y comenzó a desgarrarla. Hacía bien visible el alón, para que la tropa abandonara el miedo del veneno, como si fuera un racimo báquico. La alegría fuerte, que marcaba las líneas de la cara con decisión dominante, hizo que el resto de la soldadesca comenzara a acercarse a los calderos, sirviéndose raciones hechas para lestrigones. Bajo la tonancia gastronómica la tropa se alzó en aleluyas corales, con entonaciones como de carga inmóvil, y en medio el Coronel cantando hurras, voces de mando, con la soberanía de un gigantoma muslo de pollo, que trazaba una rúbrica para columpiar sus canciones, terminando en el punto cerrado de la boca, brillante por la grasa y las escamas de la cebolla.

≈ PARADISO ≈

PP. 191-192





ARROZ CON POLLO A LA CHORRERA

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

½ KILOGRAMO DE ARROZ
1 POLLO GRANDE
ACEITE, EL NECESARIO
1 CERVEZA
1 CEBOLLA GRANDE
1 RAMITA DE PEREJIL
3 DIENTES DE AJO
1 AJÍ GRANDE
10-12 TOMATES PEQUEÑOS
4 TAZAS DE CALDO
1 TAZA DE VINO SECO
½ CUCHARADITA DE COMINO
1 LATA DE PIMIENTOS MORRONES
1 LATA DE *PETIT POIS*
1 LATA DE ESPÁRRAGOS
½ CUCHARADITA DE AZAFRÁN TOSTADO
SAL Y PIMIENTA AL GUSTO
AGUA, LA NECESARIA

♦

PREPARACIÓN

Corte el pollo en octavos y dore las porciones en aceite caliente ¶ Saque el pollo y en ese mismo aceite añada la cebolla pelada y bien picada, el perejil, los ajos pelados y lasqueados, el ají limpio y bien cortado y los tomates cortados y sin semillas ¶ Sofría ¶ Añada el caldo y las porciones de pollo y deje que la composición hierva hasta que el pollo empiece a ablandarse ¶ Agregue entonces la cerveza, el vino seco, la sal, el azafrán, el comino, la pimienta y el líquido de las latas de pimiento, *petit pois* y espárragos ¶ Aguarde a



que la composición hierva y añada el arroz limpio y lavado ☞
Cocine a fuego lento ☞ Sírvalo en una fuente ☞ Adorne con
el *petit pois*, los espárragos y los pimientos cortados en tiras
☞ Acompañelo con una buena ensalada de vegetales frescos y
plátanos maduros fritos. 🍌





ARROZ CON POLLO A LA CUBANA

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

½ KILOGRAMO DE ARROZ
1 POLLO
1 TAZA DE JAMÓN CORTADO EN TIRAS
2 COSTILLAS DE CERDO AHUMADAS
ACEITE, EL NECESARIO
3 AJÍES GRANDES
2 PIMIENTOS MORRONES
2 CEBOLLAS GRANDES
2 DIENTES DE AJO
8 TOMATES
1 VASO DE VINO SECO
AGUA O CALDO DE AVE
AZAFRÁN
SAL Y PIMIENTA AL GUSTO

•

PREPARACIÓN

Corte el pollo en cuartos ¶ Corte las costillas en pedazos, agregue el jamón y échelos en una cacerola con aceite y manténgalos al fuego hasta que se doren ¶ Resérvelos ¶ En la cacerola con el aceite, añada los ajíes cortados en tiras, las cebollas cortadas y los dientes de ajos pelados y machacados y sofríalos ¶ Cuando estén bien sofritos añada los tomates limpios, el vino seco, la sal y la pimienta molida ¶ Eche en ese sofrito el pollo, el jamón y las costillas ya dorados, y cuando el pollo coja color, lo que demorará unos minutos, añada el agua o el caldo de ave necesario para ablandar las carnes ¶ Adicione entonces el arroz, previamente lavado y el azafrán pertinente para que el plato adquiera la coloración deseada ¶ Cocine a fuego



regular hasta que esté el arroz. Deje reposar la composición no menos de 20 minutos antes de llevarla a la mesa. Sírvalo en una fuente o en platos individuales, y adorne con el pimiento morrón cortado en tiras.





ARROZ CON POLLO A LA HABANERA

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

½ KILOGRAMO DE ARROZ
1 POLLO GRANDE CON SUS MENUDOS
ACEITE, EL NECESARIO
3 DIENTES DE AJO
ZUMO DE UNA NARANJA AGRIA
1 CEBOLLA GRANDE
1 AJÍ GRANDE
1 TAZA DE SALSA DE TOMATE
2 LATAS DE PIMIENTOS MORRONES
1 LATA DE *PETIT-POIS*
1 LATA DE ESPÁRRAGOS
1 HOJA DE LAUREL O MEDIA CUCHARADITA
DE LAUREL MOLIDO
3 TAZAS DE VINO SECO
2 TAZAS DE CALDO O AGUA
AZAFRÁN
SAL Y PIMIENTA AL GUSTO
AGUA, LA NECESARIA

♦

PREPARACIÓN

Prepare un caldo con los menudos de pollo ¶ Resérvelo ¶ Porcione el pollo y marínelo con los dientes de ajo machacados y el zumo de la naranja agria ¶ Manténgalo en frío durante unas dos horas ¶ Transcurrido ese tiempo, caliente el aceite en una cacerola y dore las porciones de pollo ¶ Añada la cebolla limpia y bien cortada, el ají cortado finamente, la taza de salsa de tomate y el contenido de una lata de pimientos morrones molidos con su líquido ¶ Adicione los líquidos de las latas de *petit pois* y de espárragos ¶ También el laurel, la sal, la pimienta, el azafrán, el vino seco, 2 tazas de



caldo y el agua que estime necesaria ¶ Cuando el pollo esté a medio cocinar añada el arroz ya limpio y bien lavado ¶ Prosiga la cocción a fuego lento hasta que el arroz abra y se ablande ¶ Sírvalo en fuente y adorne con el *petit pois* y los espárragos cuyos líquidos utilizó antes, y el contenido de la otra lata de pimientos morrones cortados en tiras ¶ Si lo desea añada al adorno cuatro huevos duros lasqueados ¶ Acompáñelo con una ensalada de vegetales frescos y alguna vianda frita. 🍴



ARROZ CON POLLO A LA MILANESA

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

½ KILOGRAMO DE ARROZ
4 CUARTOS DE POLLO
1 TAZA DE JAMÓN MOLIDO
4 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA
2 CEBOLLAS
½ TAZA DE PURÉ DE TOMATE
4 CUCHARADAS DE VINO SECO
3 ½ TAZA DE CONSOMÉ DE POLLO
1 TAZA DE QUESO MOLIDO
1 CUCHARADITA DE BIJOL
SAL Y PIMIENTA AL GUSTO
AGUA, LA NECESARIA

•

PREPARACIÓN

Lave, limpie y deshuese el pollo ¶ Limpie, lave y pique la cebolla en ruedas finas ¶ Ponga en una sartén la mantequilla y derrítala ¶ Añada la cebolla y sofríala, agregue las masas de pollo, el jamón y el puré ¶ Cocine durante 5 minutos a fuego lento revolviendo para que no se pegue ¶ Agregue los demás ingredientes menos el queso ¶ Déjelo hervir ¶ Bájelo de la candela, páselo a una olla arrocera, añada el arroz y cocínelo ¶ Al momento de servirlo añada el queso y muévelo con un tenedor para que se una bien ¶ Puede añadir más queso si lo desea ¶ Acompáñelo con una ensalada de vegetales frescos. 🍷





ARROZ RELLENO

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

3 TAZAS DE ARROZ BLANCO COCINADO
4 TAZAS DE CARNE DE POLLO
ASADA Y DESHUESADA
2 TAZAS DE MASA DE CERDO FRITO
CORTADA EN PEDACITOS
4 HUEVOS SALCOCHADOS Y REBANADOS
2 CHORIZOS CORTADOS EN RODAJAS
10 ACEITUNAS DESHUESADAS Y LASQUEADAS
SALSA DE TOMATE
QUESO AMARRILLO RALLADO (A DISCRECIÓN)

•

PREPARACIÓN

En un molde de hornear apropiado coloque una capa de arroz y sobre ella ponga el pollo ¶ Cúbralo con otra capa de arroz y ponga encima la carne de cerdo ¶ Cúbrala con otra de arroz y, encima, coloque la capa de huevos ¶ Cúbrala con arroz y coloque entonces los chorizos y las aceitunas ¶ Cúbralos con arroz ¶ Cubra esta última capa de arroz con salsa de tomate y polvoree con queso rallado ¶ Dore la composición en el horno ¶ Sirva este arroz relleno en el mismo molde en que lo doró y acompañelo con plátanos chatinos y una ensalada de vegetales. 🍌





ARROZ IMPERIAL

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

½ KILOGRAMO DE ARROZ
1 POLLO MEDIANO
1 TAZA DE JAMÓN MOLIDO
4 CUCHARADAS DE ACEITE
1 TAZA DE QUESO AMARILLO RALLADO
2 PLÁTANOS MADUROS
CALDO DE POLLO
1 LATA DE PIMIENTOS ROJOS
1 LATA DE PIMIENTOS VERDES
4 CUCHARADAS DE PURÉ DE TOMATE
1 CEBOLLA GRANDE
6 AJÍES
10 DIENTES DE AJOS
1 CUCHARADITA DE AZAFRÁN
2 CUCHARADITAS DE COMINO
1 HOJA DE CULANTRO
SAL, ORÉGANO Y ALBAHACA AL GUSTO
SALSA MAYONESA
AGUA, LA NECESARIA

♦

PREPARACIÓN

Corte el pollo en cuartos ¶ Póngalos en una cacerola con agua ¶ Anádale sal al gusto y cocinelos ¶ Ya cocidos, retírelos de la cacerola ¶ Aparte, corte media cebolla y 2 ajíes en porciones muy finas y machaque 5 dientes de ajos, ya pelados ¶ Ponga todo esto en una sartén y prepare un sofrito añadiéndole 2 cucharadas de aceite, 2 cucharadas de puré de tomate, sal y una cucharadita de comino ¶ En una cazuela ponga el arroz lavado y el correspondiente caldo de pollo y agregué el sofrito, la hoja de culantro, el orégano, el azafrán



y la albahaca al gusto ¶ Puntee de sal ¶ Haga el arroz ¶ Cuando esté, déjelo reposar ¶ Desmenuce el pollo o páselo por la máquina de moler ¶ Haga otro sofrito con las especias restantes ¶ Añada el pollo y déjelo 5 minutos a la candela ¶ Añada 2 cucharadas de puré de tomate y una taza caldo o agua y deje que se consuma el líquido ¶ Debe quedar seco ¶ Corte en lascas los plátanos pelados y fríalos.

ELABORACIÓN

Cuando todo esté, tome un recipiente hondo y de cristal y haga capas ¶ Una de arroz, añada por encima mayonesa y otra de pollo ¶ Ponga otra de arroz y añádale mayonesa ¶ Una capa de jamón, otra de arroz, siempre con mayonesa, una de plátanos fritos, otra de arroz y mayonesa, una de queso, otra de arroz ¶ Puede hacer las capas que desee ¶ Compacte o aplaste las capas a medida que las coloque ¶ Cuando ya estén todas las capas que sean de su agrado, vuelque el recipiente sobre fuente llana ¶ Adorne con pimientos rojos y verdes en tiras ¶ Acompañelo con una ensalada de vegetales frescos y unos tostones de plátanos. 🍌



ARROZ FRITO

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

3 TAZAS DE ARROZ COCINADO PREVIAMENTE,
CON PREFERENCIA EL DÍA ANTERIOR
½ KILOGRAMO DE CARNES (CERDO, POLLO,
JAMÓN, CAMARONES Y PESCADO)
3 CUCHARADAS DE ACEITE
1 CEBOLLA
3 DIENTES DE AJO
1 AJÍ
3 CUCHARADAS DE SALSA DE SOYA OSCURA
FRIJOLITOS CHINOS PREGERMINADOS
1 MACITO DE AJOS PUERROS
2 HUEVOS
SAL AL GUSTO



PREPARACIÓN

Corte las carnes y los mariscos en trozos pequeños ¶ Ponga en una cacerola el aceite, añádale la cebolla y el ají limpios y bien picados, los ajos pelados y machacados y la sal ¶ Sofría las carnes hasta que se doren, agregue el arroz y revuelva ¶ Añada los frijolitos chinos y la salsa de soya y continúe revolviendo para que la composición se una de forma uniforme ¶ Manténgala a fuego lento durante 5 minutos revolviendo para que no se pegue ¶ Déjela reposar ¶ Prepare una tortilla fina con los huevos y píquela en tiras finas ¶ Corte los ajos puerros en pedazos pequeños ¶ Sírvalo en fuente o en platos individuales, adórnelo con la tortilla cortada en tiras y los ajos puerros ¶ Acompáñelo con vegetales frescos y plátanos maduros fritos. 🍷



ENTRESACÓ UNA CÁSCARA DE LIMÓN DE LA NATILLA, QUE cerraba unos dominicales ajíes con pollo, le preguntó a su madre doña Munda: —¿Es cepa siria o persa? Yo prefiero la cepa siriaca, pequeños y muy amarillos. Son de un amarillo cansado, como el oro que se ve en la tiara de algunos reyes asirios...

≈ PARADISO ≈

P. 113





AJÍES RELLENOS CON POLLO

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

8 AJÍES PIMIENTOS MEDIANOS O GRANDES
1 KILOGRAMO DE PICADILLO DE POLLO
16 PALILLOS DE DIENTES
2 NARANJAS AGRIAS
8 DIENTES DE AJOS
2 CEBOLLAS
1 AJÍ
2 TOMATES
4 CUCHARAS DE ACEITE
½ TAZA DE PURÉ DE TOMATE
2 CUCHARADAS DE VINAGRE
½ TAZA DE VINO SECO
1 CUCHARADA DE COMINO
1 CUCHARADITA DE ALBAHACA
1 TAZA DE ACEITUNAS
½ TAZA DE PASAS
SAL Y PIMIENTA AL GUSTO
AGUA, LA NECESARIA

♦

PREPARACIÓN

Lave los ajíes pimientos y, con cuidado, déle un corte por encima y extráigales las semillas ♪ Reserve la parte superior para utilizarla como tapa ♪ Limpie la cebolla y píquela finamente ♪ Lave, limpie y pique el otro ají en tiras finas ♪ Lave, limpie y pique los tomates en tiras. Limpie y machaque los ajos.

RELLENO

Adobe el picadillo con el zumo de la naranja, la sal y la mitad del ajo machacado ♪ Déjelo reposar por espacio



de 10 minutos ☞ Añádale la mitad de las aceitunas y la mitad de las pasas y proceda a rellenar los ajíes pimientos ☞ Tápe-los con la parte que reservó y asegure las tapas con palillos de dientes ☞ Ponga en un caldero el aceite, añada la cebolla, los ajos restantes, el ají, los tomates y el comino ☞ Póngalo a la candela y haga un sofrito ☞ Agregue los ajíes rellenos, el vinagre, el vino seco, el puré de tomate, el comino, la albahaca, las aceitunas y las pasas restantes, la pimienta, la sal y el agua necesaria ☞ Cocine ☞ Sírvalo en una fuente ☞ Guarnezca con arroz blanco, plátanos tostones o chatinos y ensalada de vegetales. 🍷





AJÍES RELLENOS CON MAÍZ

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

8 AJÍES PIMIENTOS
3 MAZORCAS DE MAÍZ
1 TAZA DE QUESO RALLADO
1 CEBOLLA GRANDE
4 DIENTES DE AJO
1 MAZO DE CILANTRO O PEREJIL
4 CUCHARADAS DE PASAS
1 CUCHARADA DE ALCAPARRAS
1 TAZA DE HARINA DE TRIGO
3 HUEVOS
1 TAZA DE PAN RALLADO
1 TAZA DE HARINA DE MAÍZ
SAL Y PIMIENTA AL GUSTO

•

PREPARACIÓN

Lave, limpie y pique finamente la cebolla ¶ Limpie y corte los ajos en lascas ¶ Lave, limpie y pique finamente el cilantro o perejil obtendrá aproximadamente ¼ de taza ¶ Despaje y limpie las mazorcas de maíz ¶ Sazónelas con sal y pimienta ¶ Áselas en el horno o en una parrilla dos o tres minutos por cada lado, hasta que los granos queden tostados ¶ Déjelas enfriar y desgránelas deben dar 1 ½ taza de granos ¶ Lave los ajíes, áselos unos 12 minutos, hasta que queden bien tostados ¶ Sáquesela y póngalos sobre un papel ¶ Déjelos enfriar hasta que se les afloje la piel y sáquesela con cuidado, sin dañarlos ¶ Reserve 4 ajíes.

RELLENO

Quíteles el tallo y las semillas a los cuatro ajíes restantes ¶ Píquelos en tiras pequeñas y finas y únalos con los



granos de maíz tostados ☞ Agrégueles el queso y la cebolla ☞
Rellene cada ají con la mezcla

ELABORACIÓN

Mezcle la harina de maíz con el pan rallado y póngalo en un plato hondo ☞ La harina de trigo en otro y, en otro plato, las tres claras de huevo batidas ☞ Pase los ajíes rellenos, uno a uno, por la harina de trigo, después por las claras de huevo y por último por la harina de maíz y el pan rallado ☞ Hornéelos durante 20 minutos hasta que estén dorados y el relleno se haya calentado bien ☞ También puede engrasar una olla de presión con mantequilla, colocar dentro los ajíes, tapparla y sin presión ponerla a la candela ☞ Revisará de vez en cuando hasta que los ajíes estén dorados ☞ Sírvalos en una fuente y adórnelos con ruedas de tomates maduros. 🍷



ENSALADA MIXTA CON ALIÑO

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

- 1 REMOLACHA
- 2 ZANAHORIAS
- 1 TAZA DE COL PICADA MUY FINA
- 2 TOMATES
- 1 AJÍ PIMIENTO GRANDE
- 1 PEPINO
- 8 REBANADAS DE PAN
- 3 CUCHARADAS DE VINAGRE
- 2 CUCHARADAS DE MAYONESA
- 1 CUCHARADITA DE MOSTAZA DULCE
- SAL Y PIMIENTA AL GUSTO
- AGUA, LA NECESARIA

•

PREPARACIÓN

Lave las remolachas y las zanahorias ☞ Éche-las en la olla de presión con agua suficiente y manténgalas a la candela por espacio de 30 minutos ☞ Déjelas refrescar, quíteles la piel a las remolachas y córtelas en tiras finas ☞ Pique la zanahoria en rueditas finas ☞ Lave y limpie el ají y córtelo en tiras ☞ Lave los tomates y el pepino, píquelos en ruedas ☞ Ponga todos los vegetales en una fuente honda ☞ Pique el pan en cuadrados pequeños, tuéstelo y añádalo a los vegetales.

ALIÑO

Mezcle 3 cucharadas de vinagre, 2 cucharadas de mayonesa, 1 cucharadita de mostaza dulce y sal y pimienta al gusto ☞ Añádasele a los vegetales. 🍴



SENTADO EN UN CAJÓN, JOSÉ CEMÍ OÍA LOS MONÓLOGOS shakesperianos del mulato Juan Izquierdo, lanzando palletadas de empellas sobre la sartén: —Que un cocinero de mi estirpe, que maneja el estilo de comer de cinco países, sea un soldado en comisión en casa del jefe... Bueno, después de todo es un Jefe que según los técnicos militares de *West Point*, es el único cubano que 'puede mandar cien mil hombres. Pero también yo puedo tratar el carnero estofado de cinco maneras más que Campos, cocinero que fue de María Cristina...

≈ PARADISO ≈

P. 56





CARNERO ESTOFADO

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

1 KILOGRAMO DE MASAS DE CARNERO
6 DIENTES DE AJO
1 AJÍ PIMIENTO
1 CEBOLLA GRANDE
¼ CUCHARADITA DE PIMIENTA
¼ CUCHARADITA DE PIMENTÓN
¼ CUCHARADITA DE COMINO
¼ CUCHARADITA DE ORÉGANO
1 NARANJA AGRIA
2 CUCHARADA DE VINAGRE
1 TAZA DE VINO SECO O BLANCO
¼ TAZA DE HARINA DE TRIGO
½ TAZA DE ACEITE
SAL AL GUSTO

•

PREPARACIÓN

Lave, limpie y pique la carne en trozos medianos ¶ Lave, limpie y pique en ruedas la cebolla ¶ Lave, limpie y pique en tiras fina el ají ¶ Limpie y machaque los ajos junto con el pimentón, la pimienta, el comino y el orégano ¶ Añádale el zumo de la naranja agria, el vinagre, el vino seco o vino blanco y viértalo sobre las masas de carnero ¶ Cúbralo todo con la cebolla y el ají ¶ Tápelos y póngalos en el refrigerador durante 1 hora ¶ Escorra las masas de carnero y polvoréelas con la harina de trigo ¶ Ponga al fuego una cazuela con el aceite y cuando esté bien caliente, dore las masas y añádale el adobo ¶ Déjelo a fuego lento bien tapado durante 1 hora, hasta que esté blandito ¶ Guarnezca con arroz blanco y una ensalada de vegetales frescos. 🍷





COSTILLAS DE CARNERO

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

1 KILOGRAMO DE COSTILLAS DE CARNERO
6 DIENTES DE AJO
½ TAZA DE ACEITE
½ TAZA DE VINO BLANCO O SECO
1 CUCHARADA DE VINAGRE
½ CUCHARADITA DE COMINO
2 NARANJAS DULCES
2 CUCHARADAS DE PEREJIL
SAL Y PIMIENTA AL GUSTO

PREPARACIÓN

Limpie y machaque los ajos. Lave y pique el perejil finamente ¶ Adobe las costillas con el zumo de las naranjas, el ajo, el comino, la pimienta y la sal ¶ Manténgalas en esa marinada por espacio de 2 horas ¶ Ponga a fuego mediano una cacerola con el aceite ¶ Cuando esté caliente, fría las costillas y, cuando comiencen a dorarse, añada el vino, el vinagre, el adobo y el perejil ¶ Deje que se cocine a fuego lento ¶ Sirvalo en una fuente ¶ Guarnezca con arroz blanco, plátanos maduros fritos y ensalada de vegetales frescos. 🍷





CARNERO A LA SALVIA CON HABICHUELAS

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

1 KILOGRAMO DE CARNE DE CARNERO
4 CUCHARADAS DE ACEITE
½ TAZA DE VINO BLANCO
2 CUCHARADITAS DE VINAGRE
1 MAZO DE HABICHUELAS
1 CEBOLLA
1 ZANAHORIA
4 DIENTES DE AJO
4 CUCHARADAS DE SALSA DE SOYA
1 HOJA DE ORÉGANO FRESCO
½ CUCHARADITA DE ALBAHACA
4 HOJAS DE SALVIA
½ TAZA DE CALDO O AGUA
SAL Y PIMIENTA AL GUSTO
AGUA, LA NECESARIA

PREPARACIÓN

Limpié y corte la carne en pedazos pequeños
👉 Lave y pique las habichuelas 👉 Limpié y pique la cebolla en
ruedas finas 👉 Machaque los ajos y pique finamente las
hojas de salvia y el orégano 👉 Lave y pique la zanahoria en
ruedas finas 👉 Ponga a la candela un jarro con agua y sal 👉
Cuando rompa a hervir échele las habichuelas y manténgalas
al fuego durante 5 minutos 👉 Bájelas y escúrralas 👉 Rehogue
en el aceite la carne 👉 Agregue el vino, el vinagre, la salsa de
soya, el caldo o agua, las habichuelas, la cebolla, la zanahoria,
el ajo, el orégano, la salvia, la albahaca, la pimienta y la sal 👉
Déjelo cocinar hasta que la carne esté blanda 👉 Si es necesario
agregue un poco más de vino pero deje la salsa espesa 👉 Sirva en
platos y guarnézca con arroz blanco y ensalada de vegetales. 🍴



ALMUERZO DOMINICAL EN CASA DE MI HERMANA ROSITA. Una carne fría donde predomina el jamón sobre la carne. Delicioso sabor. Rebanadas, pequeñas, cuidadas, hecha de pequeños secretos gastronómicos. Mañana dominical, práctica poética. Arca de la familia...

≈ DIARIOS: 3-4 DE MARZO, 1957 ≈

P. 107





CARNE
FRÍA

6 SERVICIOS

INGREDIENTES

1 TAZA DE PICADILLO DE RES
1 TAZA DE PICADILLO DE CERDO
½ TAZA DE JAMÓN MOLIDO
1 CEBOLLA LIMPIA Y PICADA EN CUATRO
4 DIENTES DE AJO LIMPIOS
1 CUCHARADA DE MOSTAZA
½ CUCHARADITA SALSA INGLESA
UNA PIZCA DE NUEZ MOSCADA
UNA PIZCA DE ORÉGANO
4 HUEVOS
½ TAZA DE PAN RALLADO
3 PEPINILLOS CURTIDOS Y LASQUEADOS
SAL Y PIMIENTA AL GUSTO

PARA EMPANIZAR

3 HUEVOS
1 TAZA DE PAN RALLADO

PARA COCINAR

1 CEBOLLA
2 DIENTES DE AJO
1 HOJA DE LAUREL
1 CUCHARADITA DE PIMIENTA EN GRANO
1 CUCHARADITA DE COMINO
1 CUCHARADITA DE ORÉGANO
AGUA, LA NECESARIA



PREPARACIÓN

Ponga en un recipiente el picadillo de res, el de cerdo y el de jamón, mézclelos ¶ Muela la cebolla y los ajos y adiciónese a las carnes junto con la mostaza, la salsa inglesa, la nuez moscada, el orégano, los huevos batidos, el pan rallado y los pepinillos ¶ Puntee de pimienta y sal ¶ Amase y haga tres rollos de carne ¶ Pase dos veces cada rollo por los huevos batidos y el pan rallado ¶ Envuelva cada rollo en un paño húmedo y amárrelos por los extremos para que no se deshagan ¶ Aparte, ponga en un caldero la cebolla, el ajo, la hoja de laurel, la pimienta en grano, el comino y el orégano ¶ Adicione agua suficiente para que cubra los tres rollos de carne cuando los agregue ¶ Puntee bien de sal y pimienta ¶ Póngalo a la candela hasta que hierva ¶ Introduzca los rollos de carne y déjelos hervir durante dos horas ¶ Puede hacerlo en la olla de presión durante 25 minutos ¶ Saque los rollos y póngalos a refrescar ¶ Quíteles la tela y déjelos enfriar bien antes de córtalos. 🍴



EMBUTIDO ESPIRITUANO

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

1 POLLO
1 TAZA DE JAMÓN MOLIDO
1 CEBOLLA
5 HUEVOS
3 CUCHARADAS DE VINO SECO
1 TAZA DE PAN RALLADO
½ TAZA DE ACEITUNAS RELLENAS
SAL Y PIMIENTA A GUSTO

CALDO

MENUDOS DE POLLO
1 CEBOLLA
1 ZANAHORIA
6 DIENTES DE AJO
1 MAZO DE AJOS PUERROS
2 TOMATES
1 HOJA DE LAUREL
GRANOS DE PIMIENTA
SAL AL GUSTO

♦

PREPARACIÓN

Limpie y deshuese el pollo y deje la masa limpia. Limpie y ralle la cebolla. Haga un batido con 2 huevos. Prepare un caldo con los menudos de pollo, la cebolla limpia y cortada en cuatro, los ajos pelados y machacados, la zanahoria cortada en rueditas, los ajos puerros cortados finamente, los tomates limpios y cortados en tiras, la hoja de laurel, la sal y la pimienta. Resérvelo. Muela la carne del pollo. Échela con el jamón en una fuente honda. Agrégueles la cebolla y sazónelos bien con sal y pimienta. Amáselos durante un rato. Añada 3



huevos uno a uno alternando con el pan rallado ¶ Añada el vino seco ¶ Continué amasando hasta que la masa esté bien unida y se desprenda de la fuente ¶ Porcione la masa en cuatro ¶ Tome las porciones una a una y extiéndala en la mesa de trabajo ¶ En el centro introduzca aceitunas, una detrás de la otra ¶ Haga rollitos con cada masa rellena ¶ Páselo por el pan rallado, luego por el huevo batido y de nuevo por el pan rallado ¶ Envuélvalos en pañitos y amarre bien los extremos ¶ Ponga a hacer el caldo en una cacerola y cuando rompa a hervir cocine los rollitos durante una hora y 30 minutos ¶ Sáquelos calientes, elimine los pañitos y déjelos refrescar ¶ Guárdelos en frío ¶ Córtelos en ruedas y sírvalos en platos individuales ¶ Acompáñelos con aceitunas rellenas.





ENSALADA VARIADA

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

4 TOMATES GRANDES
1 TAZA DE COL PICADA MUY FINA
3 RODAJAS DE PIÑA
1 AJÍ PIMIENTO GRANDE
2 ZANAHORIAS
1 MACITO DE AJOS PUERRO
1 CUCHARADA DE VINAGRE
4 CUCHARADAS DE MAYONESA
1 CUCHARADA DE MIEL
SAL Y PIMIENTA AL GUSTO

PREPARACIÓN

Lave bien los vegetales ¶ Con cuidado pique los tomates a la mitad, extráigales las semillas y póngalos en una fuente ¶ Corte las rodajas de piña en dados pequeños ¶ Limpie el ají y córtelo en tiras finas ¶ Pique las hojas de ajo puerro en pedacitos pequeños ¶ Ralle las zanahorias ¶ Coloque todo esto en una fuente adicional y añada la col rallada.

ALIÑO

Mezcle 1 cucharada de vinagre, 4 cucharadas de mayonesa, 1 cucharada de miel, sal y pimienta al gusto y viértalo sobre los vegetales de la fuente adicional, uniendo con cuidado la composición ¶ Rellene los tomates con los vegetales aliñados ¶ Sírvalos en una fuente. 🍴



ALMUERZO EN UN RESTAURANTE DE LUXE, DE PRONTO me hace sonreír al ver la lista: filete mignon a la Víctor Hugo. Dudo, desde luego, que Hugo saborease la brevedad cultivada del mignon. Sin embargo, el *maestro* para complacer y rellenar a algunos clientes de excesivas demandas, se le ocurre un mignon grande, y entonces lo titula a la Víctor Hugo. ¡Qué conocimiento más suspicaz del presente, pero al mismo tiempo qué desconocimiento más ingenuo del pasado!

≈ DIARIOS: 31 DE JULIO, 1949 ≈

PP. 98-99

TAMBIÉN EN

≈ ANALECTA DEL RELOJ ≈

P. 130





FILETE MIGNON

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

4 BISTECS DE FILETE DE RES
4 DIENTES DE AJO LIMPIOS
1 LIMÓN
4 TIRAS DE BACON
1 CEBOLLA
¾ TAZA DE VINO BLANCO O VINO SECO
2 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA
1 CUCHARADA DE HARINA DE TRIGO
1 TAZA DE CHAMPIÑONES
4 PALILLOS
SAL Y PIMIENTA AL GUSTO

•

PREPARACIÓN

Limpie, lave y machaque los bistecs y póngalos en una fuente de cristal ¶ Adóbelos con el zumo de limón y los ajos machacados ¶ Déjelos reposar durante media hora ¶ Envuelva cada uno de los bistecs con una tira de bacon y fijelas con un palillo ¶ Limpie, lave y pique en ruedas finas la cebolla ¶ Ponga una sartén a la candela con la mantequilla y dore los bistecs, añádale la cebolla, sal y pimienta al gusto y déjelos hasta que la cebolla esté dorada ¶ Disuelva la harina con el vino y añádasela a los bistecs ¶ Déjelos cocinar a fuego lento durante 15 minutos ¶ Retírelos del fuego y añádales los champiñones ¶ Sírvalos acompañados de puré de papas y ensalada de vegetales frescos. 🍴





CONEJO AL VINO

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

1 CONEJO
1 TAZA DE PURÉ DE TOMATE
½ BOTELLA DE VINO TINTO
1 CEBOLLA GRANDE
8 DIENTES DE AJO
2 AJÍES
1 NARANJA AGRIA
2 HOJAS DE LAUREL
½ CUCHARADITA DE ORÉGANO
¼ CUCHARADITA DE RALLADURA
DE NUEZ MOSCADA
1 CUCHARADA DE COMINO
SAL Y PIMIENTA AL GUSTO
AGUA, LA NECESARIA

•

PREPARACIÓN

Limpie bien el conejo, píquelo en cuatro porciones y póngalo en una cacerola ☞ Añádale el vino tinto, el zumo de la naranja, la hoja de laurel, el orégano y la nuez moscada, el comino y la sal ☞ Cocínelo a fuego mediano ☞ Déjelo reposar por espacio de 15 minutos ☞ Limpie y pique la cebolla en ruedas ☞ Lave, limpie y pique los ajíes en tiras. Pele y machaque los ajos ☞ Adiciónelo todo a la cacerola junto con el puré y el agua necesaria para tapar bien el conejo ☞ Mantenga la composición a fuego mediano hasta que pierda casi todo el líquido ☞ Ponga las porciones de conejo en una fuente y viértalas, por poca que sea, la salsa por encima ☞ Guarnezca con arroz blanco, chatinos y ensalada de vegetales. 🍴





PIERNA DE CERDO GUACANAYABO

10 SERVICIOS

INGREDIENTES

- 1 PIERNA DE CERDO
- DE 7 KILOGRAMOS, APROXIMADAMENTE
- 3 DIENTES DE AJO MEDIANOS
- SAL PIMENTADA AL GUSTO
- UNAS PIZCAS DE ORÉGANO
- UNAS PIZCAS DE COMINO
- 1 HOJA DE LAUREL
- 1 TAZA DE JUGO DE NARANJA AGRIA
- 1/3 DE TAZA DE ACEITE
- 1/4 DE TAZA DE ZUMO DE LIMÓN
- 1/2 TAZA DE CAMARONES PELADOS Y LIMPIOS
- 1/2 TAZA DE MASA DE LANGOSTA LIMPIA
- 1/2 TAZA DE ALMEJAS LIMPIAS
- 1/2 TAZA DE MIGAS DE PAN
- AZÚCAR, A DISCRECIÓN
- MIEL DE ABEJA, A DISCRECIÓN
- 2 PIÑAS MEDIANAS
- 2 LATAS DE MELOCOTONES
- 1 LATA DE PERAS



PREPARACIÓN

Deshuese y descarne por la parte interior la pierna de cerdo con su piel, pero deje el final del hueso para que coloque ahí un adorno en forma de papillón ♣ Adóbelo como si la fuera a asar con ajos limpios y machacados, sal pimentada, orégano, comino, laurel y naranja agria ♣ Marine aparte los mariscos con sal pimentada, el zumo de limón, los ajos machacados y aceite, que evitará que el zumo del cítrico curta la carne de los mariscos ♣ Añádales migas de pan y haga un



relleno compacto ¶ Introdúzcalo en el hueco que dejó el hueso y la descarnación y cosa la pierna con aguja e hilo de cocina ¶ El relleno no debe deshacerse ni salirse al cortarse la pierna ¶ Embadurne la pierna con aceite y envuélvala en un papel de aluminio igualmente embadurnado ¶ Se procede así porque si el cerdo es de cebadero, su gelatina se bota por encima y se adhiere al papel de aluminio y este, al ser retirado, rompe la piel ¶ Coloque la pierna en el horno y sáquela cuando no suelte jugo al pincharla con una varilla fina ¶ Ya asada, quítele el papel de aluminio y retire la piel con un cuchillo pequeño ¶ Báñela entonces ligeramente con azúcar y miel de abeja y póngala en la salamandra para que se dore sin que se quemé ¶ Glasee las frutas, es decir, dórelas al caramelo y adorne con ellas la pierna. 🍷



PICADILLO A LA CRIOLLA

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

1 KILOGRAMO DE CARNE DE RES DE PRIMERA
1 HOJA DE LAUREL
1 CEBOLLA BLANCA GRANDE
3 DIENTES DE AJO MEDIANOS
2 PIMIENTOS VERDES
1 CUCHARADA SOPERA RASA
DE PIMENTÓN DULCE
6 TOMATES MADUROS MEDIANOS
2 CUCHARADAS DE PURÉ DE TOMATE
UNAS PIZCAS DE ORÉGANO
UNAS PIZCAS DE COMINO
UNAS PIZCAS DE PIMIENTA
ACEITUNAS DESHUESADAS
PASAS
4 HUEVOS
ACEITE, A DISCRECIÓN
2 CUCHARADAS SOPERAS DE VINAGRE
3 CUCHARADAS SOPERAS
DE VINO BLANCO DE MARCA
3 PIMIENTOS MORRONES
PEREJIL, A DISCRECIÓN
SAL AL GUSTO

♦

PREPARACIÓN

Caliente aceite y eche el picadillo. Puntee la carne a gusto ¶ Con antelación, tendrá preparada una salsa ¶ Para elaborarla, eche en la sartén la hoja de laurel y después, los ajos limpios y machacados ¶ Cuando estos se doren, sin pasarse, agregue la cebolla cortada a la jardinera fina y pimientos



verdes picados ¶ Añada el pimentón y cuando todo esté seco, lo que se consigue moviendo la sartén con la mano, agregue tomate, orégano, comino y pimienta ¶ Adicionará entonces el vinagre y el vino blanco y durante 5 minutos dejará cocer la composición a fuego lento para que hierva suavemente ¶ Agregue entonces el picadillo ¶ Adicione aceitunas y pasas y manténgalo a fuego lento durante 5-7 minutos ¶ Fría los huevos uno a uno ¶ Ponga en platos individuales el picadillo moldeado y un timbal de arroz y, sobre este, un huevo ¶ Polvoree ligeramente con perejil fino y adorne los platos con pimientos morrones cortados a la mitad. 🍷



CHULETAS A LO MARÍA LUISA

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

4 CHULETAS DE CERDO
3 CUCHARADAS DE MIEL
4 RUEDAS DE PIÑA
1 NARANJA AGRIA
10 DIENTES DE AJO
4 CUCHARADAS DE VINAGRE
½ TAZA DE VINO BLANCO O VINO SECO
1 CUCHARADITA DE COMINO
1 CUCHARADITA DE CURRY
SAL AL GUSTO
AGUA, LA NECESARIA

•

PREPARACIÓN

Limpie los ajos y macháquelos ☞ Lave y limpie bien las chuletas ☞ Lave y pique a la mitad las ruedas de piña y extráigale el corazón con cuidado ☞ Ponga en un recipiente de cristal las chuletas, écheles los ajos, el zumo de la naranja, el comino y la sal ☞ Déjelas en ese adobo durante 1 hora ☞ Pasado ese tiempo coloque en una cacerola las chuletas y añádales el adobo y el resto de los ingredientes ☞ Adicione agua hasta tapar las chuletas ☞ Ponga la cacerola a fuego mediano y voltee las chuletas cada cierto tiempo hasta que se consuma el líquido y quede una salsa ☞ Sirva las chuletas en una fuente y añádales la salsa por encima ☞ Acompáñelas con vegetales frescos. 🍷



PERO MI HIJA ELOISA SENTÍA UN ASCO MÁGICO POR TODO lo que fuese alimentos oscuros, impenetrables. Su esposo, el Vasco, quería que saboreara los chipirones rellenos, bastaba su poca refracción, su escasa acogida a la luz, para que los rehusara mirando a hacia la pared, pues su contemplación la nauseaba.

≈ *PARADISO* ≈

P. 116





CALAMARES RELLENOS

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

1 KILOGRAMO DE CALAMARES
1 TAZA DE JAMÓN MOLIDO
1 TAZA DE QUESO
¼ TAZA DE PASAS
1 HUEVO
1 CEBOLLA
1 TAZA DE CREMA DE LECHE
¼ TAZA DE VINO BLANCO
2 CUCHARADAS DE RON AÑEJO
4 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA Y 2 DE ACEITE
½ TAZA DE PAN RALLADO
SAL Y PIMIENTA AL GUSTO

PREPARACIÓN

Ponga a hervir el huevo, cuando esté duro pélelo y aplástelo ☞ Limpie y lave bien los calamares ☞ Limpie y corte la cebolla en ruedas finas ☞ Ralle el queso.

RELLENO

Ponga en una sartén la mitad de la mantequilla y dore la cebolla, añada el jamón, la mitad de las pasas, la pimienta y la sal ☞ Cocine durante 5 minutos ☞ Bájelo y sírvalo en una fuente, añada el huevo, el pan rallado y el queso ☞ Mézclelo todo.

ELABORACIÓN

Rellene los calamares y cosa la parte superior ☞ Ponga en la sartén la otra parte de la mantequilla y 2 cucharadas de aceite ☞ Sofría los calamares rellenos y, sin apartarlos del fuego, agregue la crema de leche, el vino, las pasas y, al final, el ron ☞ Sírvalos en una fuente ☞ Guarnezca con arroz blanco y vegetales. 🍴





CALAMARES COMPUESTOS

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

1 KILOGRAMO DE CALAMARES
1 CEBOLLA
1 AJÍ PIMIENTO VERDE
10 DIENTES DE AJO
4 TOMATES MADUROS
½ TAZA DE VINO BLANCO
½ TAZA DE VINAGRE
2 CUCHARADA DE ACEITE
½ CUCHARADITA DE PIMENTÓN
½ CUCHARADITA DE TOMILLO
1 HOJA DE LAUREL
4 CLAVOS DE OLOR
SAL Y PIMIENTA NEGRA AL GUSTO
AGUA, LA NECESARIA

•

PREPARACIÓN

Lave y limpie los calamares y córtelos en ruedas finas ☞ Lave, limpie y pique en Julianas finas el ají, y, los tomates, en cuartos ☞ Limpie y corte la cebolla en ruedas ☞ Limpie y macere los ajos ☞ En una cacerola ponga la cebolla, el pimiento, los tomates, los ajos y el aceite ☞ Con la cacerola a la candela haga un sofrito ☞ Añada sal, la pimienta y los clavos ☞ Añada los calamares y sofríalos durante 5 minutos y, agregue el vinagre, el vino blanco, el pimentón, el tomillo, el laurel y cubra con agua ☞ Puntee de sal ☞ Mantenga la preparación al fuego hasta que los calamares estén tiernos ☞ Acompáñelos con papas arrugadas o arroz blanco. 🍴





ROLLITOS DE CALAMAR

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

1 KILOGRAMO DE CALAMARES
PAN RALLADO O GALLETA MOLIDA
ACEITE, EL NECESARIO PARA FREÍR
2 HUEVOS
SAL Y PIMIENTA AL GUSTO

•

PREPARACIÓN

Limpie y pique los calamares en porciones de 4 centímetros ☞ Marínelos con sal y pimienta y déjelos reposar durante 5 minutos ☞ Haga un batido de huevos (claras y yemas) y coloque en otro recipiente el pan rallado o la galleta molida ☞ Ponga al fuego una sartén con aceite ☞ Pase los rollitos de calamar por el batido de huevos y después por el pan rallado o la galleta y fríalos en aceite caliente ☞ Sírvalos en platos individuales o en una fuente ☞ Acompáñelos con rodajas de limón y rebanadas de pan tostado. 🍷



TROQUEMOS –DIJO DOÑA AUGUSTA...–, EL CANARIO CEN-
tella por el langostino remolón–. Hizo su entrada el segun-
do plato de un pulverizado *soufflé* de mariscos, ornado en
la superficie por una cuadrilla de langostinos, dispuestos
en coro, unidos por parejas, distribuyendo sus pinzas el
humo brotante de la masa apretada como un coral blan-
co. Una pasta de camarones gigantomas, aportados por
nuestros pescadores, que creían con ingenuidad que toda
la plataforma coralina de la isla estaba incrustada por
camadas de camarones, cierto que tan grandes como los
encontrados por los pescadores griegos en los cemente-
rios camaroneros, pues este animal ya en su madurez, al
sentir la cercanía de la muerte, se abandona a la corriente
que lo lleva a ciertas profundidades rocosas, donde se ad-
hiere para bien morir. Formaba parte también del *soufflé*,
el pescado llamado emperador, que doña Augusta solo
empleaba en el cansancio del pargo, cuya masa se había
extraído primero por círculos y después por hebras lan-
gostas que mostraban el asombro cárdeno con que sus
carapachos habían recibido la interrogación de la linterna
al quemarles los ojos saltones.

≈ PARADISO ≈

PP. 241-242





SOUFFLÉ DE MARISCOS

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

1 TAZA DE MASAS DE PESCADO
1½ TAZA DE LANGOSTINOS
3 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA
1 TAZA DE LECHE
¼ TAZA DE HARINA DE TRIGO
¼ CUCHARADITA DE PIMIENTA
1 CUCHARADA DE VINO SECO
1 CUCHARADITA DE SALSA INGLESA
4 HUEVOS
1 CUCHARADITA DE POLVO DE HORNEAR
SAL AL GUSTO

•

PREPARACIÓN

Derrita 2 cucharadas de mantequilla a baño de María ☞ Mezcle la leche con la harina, la pimienta y la sal, añada esa mezcla a la mantequilla y cocínelo todo a baño de María, revolviendo constantemente hasta que espese ☞ Rompa los huevos y reserve las claras ☞ Bata las yemas y añádalas poco a poco a la mezcla sin dejar de revolver constantemente ☞ Agregue el vino seco, el vinagre, la salsa inglesa, el pescado y los langostinos ☞ Deje refrescar la mezcla a temperatura ambiente ☞ Bata las claras a punto de nieve, polvoréelas con polvo de hornear ☞ Añada la mezcla envolviéndolo todo suavemente, sin batirlo ☞ Engrase un molde para hornear con la cucharada de mantequilla restante ☞ Vierta la composición en el molde y hornéela o cocínela a baño de María durante unos 40 minutos aproximadamente ☞ Sirva en tazones el *soufflé* caliente. 🍷





MARISCADA

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

- 1 ½ TAZA DE CAMARONES
- 2 FILETES DE PESCADO
- ½ TAZA DE CALAMARES
- 4 DIENTES DE AJO
- 1 LIMÓN VERDE
- 2 CUCHARADAS DE ACEITE
- 1 CEBOLLA
- 1 AJÍ PIMIENTO ROJO
- 2 TOMATES MADUROS
- 3 CUCHARADAS DE PEREJIL PICADO
- 1 CUCHARADA DE PURÉ DE TOMATE
- 1 CUCHARADA DE PIMENTÓN DULCE
- 2 HOJAS DE LAUREL
- ½ TAZA DE VINO BLANCO
- 6 TAZAS DE CALDO DE PESCADO
- 8 ALMEJAS
- 8 MEJILLONES
- ½ TAZA DE CILANTRO
- SAL Y PIMIENTA NEGRA AL GUSTO

PREPARACIÓN

Limpie, desvene y lave los camarones ☞ Lave y pique a la mitad los filetes de pescado ☞ Limpie, lave y pique en tiras los calamares ☞ Limpie y pique en ruedas la cebolla ☞ Lave, limpie y pique en tiras el ají pimiento y los tomates ☞ Lave y pique finamente el perejil hasta obtener aproximadamente 3 cucharadas ☞ Limpie y machaque el ajo ☞ Lave las almejas y los mejillones ☞ Ponga en una fuente de cristal los camarones, el pescado, el calamar, la cuarta parte del ajo ma-



chacado, el zumo del limón, pimienta y sal ¶ Tape la fuente y manténgala en el refrigerador durante 1 hora ¶ Caliente a fuego mediano en una sartén el aceite ¶ Agrégue la cebolla, el ají y el ajo restante ¶ Fríalos hasta que la cebolla esté suave, pero no dorada ¶ Suba el fuego y añada el tomate, el perejil, el pimentón y las hojas de laurel ¶ Cocínelo durante 1 minuto ¶ Agregue el puré de tomate y sofría la mezcla otro minuto más ¶ Incorpore el vino y cuando rompa el hervor, adicione el caldo y deje la composición al fuego por 3 minutos más ¶ Agregue las almejas y los mejillones y cocine durante 10 minutos ¶ Adicione los camarones y el pescado y cocine durante 2 minutos ¶ Añada los calamares y cocine dos minutos más, hasta que las conchas de las almejas y los mejillones se abran ¶ Agregue el cilantro ¶ Sírvalo en una fuente o en platos individuales ¶ Puede añadir más sal y pimienta ¶ Este plato debe quedar muy condimentado. 🍴





MOQUECA DE MARISCOS

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

- 1 KILOGRAMO DE FILETES
DE PESCADO FRESCO
- 1 TAZA DE CAMARONES
- 1 LIMÓN
- 8 DIENTES DE AJO
- 1 CUCHARADA DE ACEITE
- 2 CEBOLLAS
- 4 CEBOLLINOS
- 2 AJÍES PIMIENTOS (VERDE Y MADURO)
- 4 TOMATES MADUROS
- 2 TAZAS DE CALDO DE PESCADO
- ½ MAZO DE CILANTRO
- 1 TAZA DE LECHE DE COCO LIGERA
- ¼ CUCHARADITA DE PIMIENTA ROJA
- SAL Y PIMIENTA NEGRA MOLIDA AL GUSTO

•

PREPARACIÓN

Lave y limpie los filetes de pescado ¶ Lave, limpie y desvene los camarones ¶ Limpie y machaque los ajos ¶ Limpie y pique la cebolla en ruedas finas ¶ Lave y pique bien finos los cebollinos ¶ Lave, limpie y pique los ajíes en tiras finas ¶ Lave, despelleje, limpie y pique los tomates en tiras ¶ Lave y pique finamente el cilantro ¶ Coloque en una fuente de cristal los filetes y los camarones ¶ Agrégueles el zumo del limón y la cuarta parte del ajo machacado ¶ Puntee con pimienta negra y sal y mezcle bien ¶ En una sartén ponga el aceite y caliéntelo a fuego mediano ¶ Agregue la cebolla, el cebollino, los ajíes pimientos y el ajo restante ¶ Fríalos por espacio de 8 minutos, revolviendo constantemente hasta que los vegetales estén



suaves, pero no dorados ¶ Suba el fuego y agregue los tomates, fría durante 2 minutos o hasta que se haya evaporado la mayor parte del jugo de los tomates ¶ Agregue el caldo de pescado y la mitad del cilantro ¶ Cocine durante 15 minutos hasta que se reduzca levemente el caldo y se hayan mezclado bien todos los sabores ¶ Retire del fuego y póngalo todo en la batidora ¶ Bata bien e incorpórelo de nuevo a la sartén ¶ Adicione la leche de coco, y, a fuego mediano, déjelo hervir durante 4 minutos ¶ Separe los camarones del pescado ¶ Agregue el pescado a la sartén y déjelo hervir por 3 minutos ¶ Luego agregue los camarones y déjelos hervir durante 2 minutos más o hasta que el pescado y los camarones estén opacos ¶ Sazónelos con pimienta roja, pimienta negra y sal ¶ Sírvalos en una fuente y añádales el cilantro que reste. 🍴





LANGOSTA A LA PIÑA

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

4 COLAS DE LANGOSTA
1 PIÑA
¼ TAZA DE MAYONESA
1 LIMÓN
1 CEBOLLA
½ TAZA DE VINO BLANCO
1 CUCHARADA DE VINAGRE
1 CUCHARADA DE MOSTAZA
½ CUCHARADITA DE CURRY
SAL Y PIMIENTA AL GUSTO
AGUA, LA NECESARIA

PREPARACIÓN

Lave y ponga en una cazuela las colas de langostas ☞ Cúbralas con agua, añádales sal y manténgalas a fuego mediano hasta que estén cocinadas ☞ Déjelas refrescar en una fuente ☞ Pele la piña, píquela en ruedas y sáqueles el corazón ☞ Limpie y pique la cebolla bien fina ☞ Lave y pique el limón en ruedas ☞ Coloque en la batidora la mayonesa, el vino, 2 ruedas de piña, el vinagre, la mostaza, la cebolla, el curry, la pimienta y la sal, bata ☞ Déle un corte por encima a las colas y añádales la salsa ☞ Adorne la fuente con las ruedas de piña restantes y las rodajas de limón. 🍷





LANGOSTA TERMIDOR

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

4 LANGOSTAS MEDIANAS
1 TAZA DE MANTEQUILLA
1 CEBOLLA GRANDE
 $\frac{1}{2}$ TAZA DE VINO BLANCO
 $\frac{1}{4}$ TAZA DE CALDO DE PESCADO
 $\frac{1}{2}$ TAZA DE QUESO RALLADO
1 TAZA DE SALSA BECHAMEL ESPESA
4 CUCHARADAS DE MOSTAZA
UNA PIZCA DE NUEZ MOSCADA
UNA PIZCA DE PIMIENTA
2 CUCHARADAS DE PEREJIL
PICADO BIEN FINO
1 CUCHARADITA DE ESTRAGÓN
ACEITE, EL NECESARIO
SAL Y PIMIENTA BLANCA AL GUSTO
AGUA, LA NECESARIA

PREPARACIÓN

Lave las langostas y en un caldero con agua póngalas a la candela ☞ Déles un hervor y déjelas refrescar ☞ Déle un corte longitudinal por la parte interior cuidando no dañar el carapacho, extraiga la masa y córtela a la jardinera gruesa ☞ Limpie, lave y pique la cebolla finamente ☞ Coloque en una sartén a partes iguales, la mantequilla y el aceite suficientes para saltar la masa picada, y póngala a la candela ☞ Una vez salteada, reduzca a fuego bajo ☞ Eche en un recipiente la salsa bechamel, póngala al fuego y enriquezca con el caldo de pescado, la cebolla, el vino, la nuez moscada, 2 cucharadas de mantequilla, la pimienta, el perejil, el estragón, la pimienta blanca y la sal



hasta obtener una crema bien espesa ¶ Manténgala caliente ¶ Encienda el horno ¶ Ponga en una fuente de hornear los carapachos y caliéntelos moderadamente ¶ Vierta dentro de cada carapacho un poco de la crema, una capa de langosta y rellénelo con más crema por encima hasta completar ¶ Una vez que los carapachos estén rellenos, cúbralos con el queso y adiciónelos por encima mantequilla derretida ¶ Póngalos en el horno bien caliente durante 5 minutos. 🍷





PARGO RELLENO

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

1 PARGO DE 5 KILOGRAMOS
½ KILOGRAMO DE JAMÓN
½ KILOGRAMO DE QUESO
1 TAZA DE ACEITUNAS DESHUESADAS
½ TAZA DE MANTEQUILLA
5 LIMONES
2 COPITAS DE RON BLANCO
SAL Y COMINO AL GUSTO

PREPARACIÓN

Escame el pargo ¶ Déjele la cabeza y la cola ¶ Déle cortes longitudinales por arriba y por debajo desde la cabeza hasta la cola ¶ Los cortes pasarán de lado a lado ¶ Con cuidado corte el espinazo por ambos extremos sin dañar el pescado, de manera que queden las dos tapas unidas por la cabeza y la cola ¶ Limpie y extraiga el espinazo ¶ Lave bien el pescado y oréelo ¶ Adóbelo con el zumo de los limones, la sal y el comino ¶ Déjelo reposar en el refrigerador durante 1 hora con el adobo ¶ Lasquee el jamón y el queso ¶ Pique las aceitunas al centro ¶ Rellene el pargo por los cortes introduzca una camada de jamón, otra de aceitunas y una más de queso y repita la operación tantas veces como lo desee ¶ Cósalo con hilo de cocina por ambas aberturas y póngalo en una bandeja de asar, engrasada previamente con la mantequilla ¶ Reserve el adobo ¶ Encienda el horno y cuando esté caliente ponga el pargo a hornear, dándole vueltas, rociándole el adobo y el ron por encima y virándolo hasta que esté listo ¶ Colóquelo en una fuente y ya, en la mesa, cada comensal puede rociar su ración con mojo verde ¶ Acompáñelo con papas hervidas. 🍷





FILETES
DE PESCADO
EN SALSA VERDE

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

1 KILOGRAMO DE FILETES
O RUEDAS DE PESCADO
4 DIENTES DE AJO
½ TAZA DE ACEITE
1 CEBOLLA
½ TAZA DE VINO BLANCO O VINO SECO
2 CUCHARADITAS DE VINAGRE
1 TAZA DE PEREJIL O CILANTRO
SAL Y PIMIENTA AL GUSTO

PREPARACIÓN

Mezcle en batidora eléctrica los ingredientes para la salsa: los ajos, la cebolla, el vino, el vinagre, el perejil o cilantro, la pimienta y la sal ♪ Ponga en una sartén el aceite ♪ Coloque el pescado y cúbralo con la salsa y manténgalo a fuego mediano por espacio de 15 minutos ♪ Acompañelo con arroz blanco y papas arrugadas. 🍴



FILETES DE PESCADO CON COCO

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

1 KILOGRAMO DE FILETES DE PESCADO
1 TAZA DE LECHE DE COCO
½ TAZA DE CREMA DE LECHE
2 HUEVOS
1 TAZA DE HARINA DE TRIGO
1 TAZA DE COCO RALLADO
2 NARANJA AGRIAS
1 CEBOLLA
½ TAZA DE VINO BLANCO O VINO SECO
SAL, COMINO Y PIMIENTA AL GUSTO

PREPARACIÓN

Coloque los filetes de pescado en una fuente, añádale el zumo de las naranjas, el comino, la pimienta y la sal
✦ Manténgalos por espacio de 30 minutos en esa marinada ✦
Saque los filetes y páselos por el huevo batido, la harina de pan y el coco rallado ✦ Fríalos en aceite caliente ✦ Bata las cebollas con el vino, añádale la crema de leche y la leche de coco ✦ Ponga esta salsa en un tazón ✦ Sirva los filetes empanados en una fuente ✦ Adórnela con vegetales y ponga el tazón la salsa de coco con para que los comensales dispongan de ella al gusto. 🍴





FILETES DE PESCADO CON CAMARONES

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

1 KILOGRAMO DE FILETE DE PESCADO
6 DIENTES DE AJO
2 LIMONES
2 HUEVOS
1 TAZA DE PAN RALLADO
ACEITE, EL SUFICIENTE PARA FREIR
1 TAZA DE CAMARONES HERVIDOS
2 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA
1 CEBOLLA
1 TAZA DE LECHE
2 CUCHARADAS DE MAICENA
½ TAZA DE QUESO RALLADO
2 CUCHARADAS DE VINO SECO
1 CUCHARADITA DE COMINO
UNA PIZCA DE NUEZ MOSCADA
SAL, PIMIENTA Y PEREJIL AL GUSTO

•

PREPARACIÓN

Lave y limpie bien los filetes de pescado ☞ Limpie y pique la cebolla en ruedas ☞ Pele y machaque los ajos ☞ Adobe los filetes con ajo, sal, el zumo de un limón, comino y pimienta ☞ Déjelos en esa marinada por espacio de 30 minutos ☞ Transcurrido ese tiempo, sáquelos del adobo, páselos por huevo batido y envuélvalos en el pan rallado ☞ Fríalos en aceite suficiente ☞ Caliente la mantequilla en un sartén y dore las cebollas y los camarones ☞ Disuelva la maicena en un poco de agua, únala a la leche y póngala a baño de María revolviendo constantemente hasta que espese ☞ Añada el queso rallado, el vino seco, el zumo del limón restante,



la nuez moscada y la sal ¶ Agregue los camarones salteados con la cebolla ¶ Ponga los filetes de pescado en una fuente y viértalos por encima el contenido de la crema ¶ Adórnelos con perejil ¶ Acompáñelos con arroz blanco y ensalada de vegetales frescos. 🍴





FILETES DE PESCADO EMPANADOS

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

8 FILETES DE PESCADO
4 LIMONES
6 DIENTES DE AJO
½ TAZA DE HARINA DE TRIGO
2 HUEVOS
ACEITE EL SUFICIENTE PARA FREÍR
SAL, COMINO Y PIMIENTA AL GUSTO

PREPARACIÓN

Limpie y lave los filetes de pescado y colóquelos en una fuente. Limpie los ajos y macháquelos con sal y añádashelos junto con el zumo de los limones, el comino y la pimienta. Déjelos en ese adobo de 12 a 24 horas. Saque uno a uno los filetes, páselos por huevo batido y después por la harina. Fríalos con el aceite bien caliente hasta que estén dorados. Puede servirlos bien crujientes o acompañados de una salsa tártara.





PICANTE DE CAMARONES

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

1 KILOGRAMO DE CAMARONES
2 AJÍES VERDES
2 AJÍES MADUROS
8 DIENTES DE AJOS
1 CUCHARADITA DE PIMENTÓN
4 PAPAS GRANDES
1 TAZA DE CALDO
1 TAZA DE QUESO MOLIDO
½ TAZA DE VINO
4 HUEVOS
2 CUCHARADAS DE ACEITE
SAL Y PIMIENTA AL GUSTO
AGUA, LA NECESARIA

PREPARACIÓN

•
Limpie y lave los camarones ¶ Reserve las colas
¶ Con las cabezas haga un caldo ¶ Limpie, lave, pique en ruedas
y salcoche las papas ¶ Limpie, lave y tueste los ajíes y macérellos
¶ Salcoche los huevos, descáscelos y píquelos en cuñas ¶ Dore
los ajos en una sartén con aceite ¶ Agregue las colas de camarones,
sofríalas y una vez listas, resérvelas ¶ En el refrito agregue
los ajíes, la pimienta, el pimentón y luego las papas ¶ Mueva la
composición para que no se pegue en el fondo ¶ Añada una
taza de caldo y el queso ¶ Sazone con la sal y la pimienta ¶ Adicione
el vino ¶ Añada finalmente las colas de los camarones y,
revolviendo, déjelas durante 5 minutos más al fuego ¶ Sirva los
camarones en una fuente y adórnelos con los huevos ¶ Acompáñelos
con arroz blanco y ensalada de vegetales. 🍴



...Y EL PUDÍN DE PESCADO, CON EL ACEITE
penetrando la densidad marina
de la carne.

≈ *DIARIOS: 19 DE MARZO, 1957* ≈

P. 108





PUDÍN DE PESCADO

6 SERVICIOS

INGREDIENTES

½ KILOGRAMO DE PESCADO LIMPIO
1 TAZA DE CAMARONES LIMPIOS Y HERVIDOS
2 PAPAS MEDIANAS
2 CEBOLLAS
½ LATA DE PIMIENTOS MORRONES
2 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA
1 LIMÓN
3 HUEVOS
½ TAZA DE MIGAS DE PAN
¼ TAZA DE LECHE
⅓ TAZA DE SALSA CATSUP
SAL Y PIMIENTA AL GUSTO
AGUA, LA NECESARIA

•

PREPARACIÓN

Limpie, lave y pique las cebollas en ruedas finas. Pele, lave y pique las papas en ruedas ¶ En un caldero ponga el pescado, la pimienta y las ruedas de una cebolla ¶ Cúbralo de agua, puntéelo con sal, póngalo a la candela a cocinar ¶ Déjelo refrescar y desmenúcelo ¶ Aparte, ponga a cocinar las papas y puntéelas con sal ¶ Déjelas refrescar ¶ Pase por la máquina de moler, los pimientos, el pescado, las papas y los camarones ¶ Eche una cucharada de mantequilla en una sartén y póngala a la candela ¶ Sofría la otra cebolla hasta que comience a dorarse, añádale el zumo del limón y la masa molida ¶ Sofría todo unos minutos moviéndolo para que no se pegue ¶ Apártelo del fuego y agréguele los huevos batidos, las migas de pan remojadas en leche, la salsa catsup y puntéelo con sal y pimienta de nuevo ¶ Una bien toda la masa ¶ Tome



un molde, engráselo con la mantequilla restante, vierta en él la masa y póngalo al horno hasta que al introducir una varilla, salga limpia ¶ Puede también hacerlo en una olla de presión a baño de María ¶ Sáque el pudín del molde y colóquelo en una fuente ¶ Puede servirlo caliente acompañado de una salsa bechamel ¶ Si lo prefiere, después de dejarlo refrescar, póngalo en el refrigerador y acompañelo con mayonesa. 🍷



SALPICÓN DE PESCADO


4 SERVICIOS

INGREDIENTES

1 TAZA DE MASAS DE PESCADO DESMENUZADAS
4 TAZAS DE PAN RALLADO
2 HUEVOS
½ TAZA DE ACEITE
1 TAZA DE PURÉ DE TOMATE
1 CEBOLLA GRANDE
8 DIENTES DE AJO
1 AJÍ GRANDE
¼ TAZA DE VINO SECO
2 CUCHARADAS DE VINAGRE
1 NARANJA AGRIA
SAL, COMINO Y PIMIENTA AL GUSTO
AGUA, LA NECESARIA

•

PREPARACIÓN

Ponga la masa de pescado en una fuente honda y añádale 3 tazas de pan rallado, la clara y yema de 1 huevo, ½ cebolla picada finamente, 4 dientes de ajo machacados, ½ ají picado fino, el zumo de la naranja agria, comino, pimienta y sal ¶ Una bien los ingredientes y haga una masa consistente ¶ Envuélvala en un paño, déle forma de tabaco, y exprima por los extremos para que suelte todo el líquido y tome molde ¶ Déjela reposar durante 2 horas dentro del paño y transcurrido ese tiempo, retírela ¶ Con el otro huevo haga un batido ¶ Pase con cuidado por ese batido la masa amoldada y después pásela por el pan rallado restante ¶ Coloque al fuego una cazuela con el aceite, cuando esté caliente, eche la masa empanada y dórela ¶ Añada el resto de los ingredientes y un poco de agua para que se cocine ¶ Cuando esté secándose, bájela de la candela, póngala en una fuente y viértale por encima el resto de la salsa ¶ Corte el salpicón en ruedas y acompañelo con galletas. 



LA SEÑORA RIALTA Y SU MADRE CUCHICHEABAN EL SECRETO de las yemas dobles. La señora Augusta —la Abuela— matancera fidelísima a sus cremosas certezas domésticas, decía: yo le llamaría a las yemas sunsún doble. Su traje azul naufragaba buscando los encajes que debían acompañar a un túnico azul. Al fin se decidió por lo que ella creía era la sencillez, encajes también azules, causando la sensación de esas muñecas muy lujosas a los que los fabricantes han envuelto en unas filipinas propias de palafreneros, por esa elegancia alardeada en solo perseguir la piel de la cerámica rosa de los cachetes o de las uñas. En ese momento el cocinero Juan Izquierdo pasó frente a ellas. Era el tercer día de la semana y eso hacía que su entero flus blanco y chaleco blanco, lucieran un poco como la suma ominosa de algunos residuos de su arte gastronómico. —Cá —dijo—, qué se sabe hoy de las yemas, se sirven en bandejas de cristal duro y ancho como hierro y tienen el tamaño de una oreja de elefante. Las yemas son un subrayado, el cocinero se gana la opinión del gustador en tres o cuatro pruebas pequeñas y sutiles, pero que propagan un movimiento de adhesión manifestado cuidadosamente por algún movimiento de los ojos, más que por decir una exclamación que arrancan el estofado o las empanadas...

≈ PARADISO ≈

PP. 53-54

...Muy cerca de la casa precisaron al mulato Juan Izquierdo, lloroso, borracho, infelicidad y maldad, mitad a mitad, sin saber cuál de las dos mitades mostraría... Lloraba el mulato, como una gárgola, lagrimándose por los oídos, los ojos y las narices. Su telón de fondo era sombrío e irresoluto. Muy pronto, el Coronel se le acercó, pegándole un golpe en el hombro y le dijo: —Mañana ve a cocinar, para que nos hagas unas yemas dobles que no tengan orejas de elefante.

≈ PARADISO ≈

P. 62





YEMITAS

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

- 1 TAZA DE YEMAS DE HUEVO
- 2 TAZAS DE AZÚCAR
- 5 GOTAS DE ZUMO DE LIMÓN
- 1 RAJITA DE CANELA
- 1 TIRITA DE LIMÓN
- ½ CUCHARADITA DE VAINILLA
- 1 TAZA DE AGUA

PREPARACIÓN

Eche en un caldero el agua, la rajita de canela, el azúcar, el zumo y la tira del limón ¶ Mézclelo todo bien y ponga el caldero a fuego mediano para hacer un almíbar sobre lo espesa ¶ Bájela y déjela refrescar ¶ Eche en una cacerola las yemas batidas ligeramente, añádale una taza de almíbar y mezcle bien ¶ Ponga la cacerola a baño de María hasta que espese su contenido ¶ Mientras se espesa, para que no se pegue, mueva constantemente la composición con una cuchara de madera hasta que se vea el fondo de la cacerola ¶ Añada la vainilla, mézclela bien y retirela del fuego ¶ Tenga lista una bandeja ligeramente engrasada ¶ Tome porciones de la composición con una cuchara y deposítelas en la bandeja ¶ Déjelas refrescar ¶ Cuando pueda trabajarlas, haga bolitas con las manos y déles la forma que desea ¶ Puede polvorearlas con polvo de azúcar o canela molida. 🍪





YEMITAS CON CUBIERTA DE MANÍ

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

- 1 TAZA DE ALMÍBAR A PUNTO DE CARAMELO
- 1 TAZA DE MANÍ TOSTADO Y MOLIDO GRUESO

PREPARACIÓN

Tome las yemas ya echas, según la receta de la página anterior (Ver. Yemitas.) ¶ Páselas por el almíbar y luego por el maní y póngalas en una fuente ¶ Añádales el maní restante por encima. 🐾





YEMAS ACARAMELADAS

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

- 1 TAZA DE YEMAS
- 7 TAZAS DE AZÚCAR
- 1 CUCHARADITA DE VAINILLA
- 1 TAZA DE AGUA

PREPARACIÓN

Ponga al fuego un recipiente con dos tazas de azúcar y una de agua para hacer el almíbar ¶ Cuando el almíbar tenga punto, bájela del fuego y déjela enfriar ¶ Ya algo fría, vierta el almíbar sobre las yemas, con el cuidado de moverlas continuamente para que no se hagan pelotas ¶ Ponga entonces la composición a fuego mediano moviéndola continuamente hasta que se vea el fondo del caldero ¶ Bájela y aromatícela con la vainilla y haga pequeñas bolitas ¶ Prepare un caramelo y pase por él las bolitas una a una, de manera que queden uniformes ¶ Colóquelas en una fuente previamente engrasada con mantequilla. 🍪





YEMAS DE COCO

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

1 COCO
4 HUEVOS
3 ½ TAZAS DE AZÚCAR
3 RAJITAS DE CANELA
MANTEQUILLA

•

PREPARACIÓN

Lave, extraiga el agua y la masa del coco, reserve el agua y ralle la masa, dará aproximadamente 1 taza ¶
Queme ligeramente ½ taza de azúcar para envolver las bolitas ¶
¶ Ponga el recipiente al fuego, eche el agua de coco y el azúcar y haga un almíbar ¶ Cuando el almíbar esté a medio punto agregue el coco rallado, las rajitas de canela y cocine a fuego mediano moviendo constantemente para que no se queme ¶
Mientras, mezcle las 4 yemas de huevo ¶ Añádalas ¶ Mézclelas bien y déjelas cocinar hasta que la masa esté espesa y se pueda moldear ¶ Haga las bolitas y páselas por el azúcar ligeramente quemada ¶ Colóquelas en una fuente engrasada con mantequilla. 🍪



YEMAS DOBLES

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

- 1 TAZA DE YEMAS DE HUEVO
- 2 TAZAS DE AZÚCAR BLANCA
- 1 CUCHARADITA DE POLVO DE HORNEAR
- 1 CUCHARADITA DE VAINILLA
- 2 RAJITAS DE CANELA
- 2 TIRAS DE CORTEZA DE LIMÓN
- 6 GOTAS DE ZUMO DE LIMÓN
- 2 TAZAS DE AGUA

PREPARACIÓN

En un recipiente de cristal bata las yemas y añádale poco a poco el polvo de hornear ¶ La mezcla quedará bien espesa ¶ En una cacerola bajita o en una sartén honda eche el agua, el azúcar, la canela, las tiras y el zumo de limón ¶ Ponga el recipiente a fuego mediano y cuando el contenido comience a hervir, tome pociones de las yemas batidas con una cuchara e incorpórelas con cuidado ¶ Repita la operación las veces que sea necesario ¶ Tenga cuidado de que el almíbar no hierva a borbotones para que no se rompan las yemitas ¶ Cocínelas dándoles vueltas por los dos lados aproximadamente un minuto ¶ Sáquelas y colóquelas en una fuente ¶ Cuando termine de colocar las yemas, retire el almíbar del fuego y deje que se refresque ¶ Pásela por un colador ¶ Añádale la vainilla, revuelva para que se mezcle bien y viértala sobre las yemas dobles. 🍴





ARROZ CON LECHE

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

1 TAZA DE ARROZ
1 TAZA DE AZÚCAR
3 TIRAS DE CORTEZA DE LIMÓN
9 CUCHARADAS DE LECHE EN POLVO
Ó 1 LITRO DE LECHE
CANELA EN POLVO AL GUSTO
AGUA, LA NECESARIA

•

PREPARACIÓN

Eche en una cacerola el arroz y las tiras de limón ¶ Añada agua suficiente para que el arroz se cocine y se abra bien y póngalo al fuego ¶ Si no utiliza la leche fluida, tome una taza de agua, eche la leche en polvo y disuélvala bien ¶ Cuando el arroz esté bien blandito y secándose, añada el azúcar y la leche pasándola por un colador para evitar los grumos ¶ Revuelva constantemente para que no se le pegue hasta que esté cremoso ¶ Sirvalo en una fuente grande o en dulceras individuales ¶ Polvoréelo con canela ¶ Sirvalo frío. 🍌



ARROZ CON LECHE ACARAMELADO

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

½ TAZA DE ARROZ
¾ TAZA DE AZÚCAR
½ LATA DE LECHE CONDENSADA
3 TAZAS DE AGUA
2 YEMAS DE HUEVO
2 CUCHARADAS DE CAFÉ HELADO
½ CUCHARADITA DE SAL
AGUA, LA NECESARIA

PREPARACIÓN

Ponga en una cazuela el arroz, añádale agua y sal y cocínelo hasta que esté bien blando y asopado ¶ Mientras se cocina el arroz, eche 2 cucharadas de azúcar en un jarro o cazuela pequeña y derrítala como si fuera a hacer el caramelo para un flan (revuelva el azúcar constantemente para que no se quemé), y échele luego, poco a poco, 1 taza de agua ¶ Déje hervir hasta que se derrita ¶ Mezcle 2 tazas de agua con la leche condensada y agréguelas al arroz ya cocinado ¶ Añada el agua acaramelada ¶ Déjelo cocinar a fuego mediano alrededor de 1 hora, revolviendo de vez en cuando para que no se pegue ¶ Cuando empiece a espesar y a verse el fondo de la cazuela al revolverlo con la cuchara, échele un poco de este dulce a las yemas de huevo y revuélvalas bien ¶ Viértalas en la cazuela con lo demás ¶ Cocine el dulce 5 ó 10 minutos más a fuego lento ¶ Bájelo de la candela, agregue el café y viértalo en una dulcera o en platicos individuales ¶ Sírvalo caliente o frío, a su gusto ¶ Si desea lo puede adornar con un merengue hecho con las 2 claras sobrantes y 4 cucharadas de azúcar. 🍡






ARROZ
CON LECHE
Y COCO RALLADO

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

1 TAZA DE ARROZ
1 TAZA DE AZÚCAR
1 TAZA DE COCO RALLADO
3 TIRAS DE CORTEZA DE LIMÓN
9 CUCHARADAS DE LECHE EN POLVO
Ó 1 LITRO DE LECHE
CANELA EN POLVO AL GUSTO
AGUA, LA NECESARIA

PREPARACIÓN

Ponga en una cacerola el arroz, el coco rallado y las tiras de limón, añada agua suficiente para que el arroz se abra bien y póngalo al fuego ¶ Si no utiliza leche fluida, tome una taza de agua, eche la leche en polvo y disuélvala bien ¶ Cuando el arroz esté bien blandito y secándose, añada el azúcar y la leche pasándola por un colador para evitar los grumos ¶ Revuelva constantemente para que no se pegue ¶ Quedará cremoso ¶ Sírvalo en una fuente grande o en dulceras individuales ¶ Polvoréelo con canela y déjelo refrescar. 






MALARRABIA

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

2 BONIATOS MEDIANOS
½ TAZA DE MELADO DE CAÑA
2 HOJAS DE NARANJA AGRIA
1 RAJITA DE CANELA
AGUA, LA NECESARIA

PREPARACIÓN

•
Pele, lave y pique los boniatos en dados pequeños.  Échelos en un caldero y añade el agua suficiente para cubrirlos.  Ponga el caldero a la candela hasta que los dados se ablanden un poco, después agrégueles el melado, la canela, y las hojas de naranja y déjelos cocinar revolviendo constantemente hasta que se ablanden totalmente y el melado adquiera punto. 





BONIATILLO

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

- 1 KILOGRAMO DE BONIATO
- 2 RAJITAS DE CANELA
- 2 TAZAS DE AZÚCAR
- 1 CUCHARADITA DE CANELA EN POLVO
- UNA PIZCA DE SAL
- AGUA, LA NECESARIA

PREPARACIÓN

Pele los boniatos, píquelos en pedazos y póngalos en una cacerola con la sal, las rajitas de canela y agua suficiente para cocinarlos ¶ Aparte, ponga en un recipiente un litro de agua y azúcar para hacer un almíbar bien espesa ¶ Cuando los boniatos estén cocinados, póngalos en una fuente y con un tenedor aplástelos hasta obtener un puré fino ¶ Añádale poco a poco el almíbar espesa hasta que se mezcle bien sin que quede ningún grumo ¶ Coloque el boniatillo en una dulcera grande o en dulceritas individuales ¶ Aparte, en un mortero, machaque un poco de azúcar hasta hacerla polvo, añádale la canela y polvoree el boniatillo. 🍌





BONIATILLO CON COCO

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

1 KILOGRAMO DE BONIATO
2 TAZAS DE COCO RALLADO
2 TAZAS DE AZÚCAR
2 RAJITAS DE CANELA
1 CUCHARADITA DE CANELA EN POLVO
UNA PIZCA DE SAL
AGUA, LA NECESARIA

PREPARACIÓN

Pele los boniatos, lávelos, píquelos en pedazos y póngalos en una cacerola con la sal, las rajitas de canela y el agua suficiente para cocinarlos. Aparte, ponga en un recipiente un litro de agua con el azúcar. Haga un almíbar bien espesa y añádale el coco rallado. Cuando los boniatos estén cocinados, póngalos en una fuente y con un tenedor aplástelos hasta obtener un puré fino. Añádale poco a poco el almíbar hasta que se mezcle bien sin que quede ningún grumo. Eche el boniatillo en una dulcera grande o en dulceritas individuales. Polvoree con canela.





BONIATILLO CON NARANJA

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

1 KILOGRAMO DE BONIATO
2 TAZAS DE AZÚCAR BLANCA
1 NARANJA DULCE
½ LIMÓN
4 YEMAS DE HUEVO
1 CUCHARADA DE MANTEQUILLA
2 CUCHARADAS DE VINO SECO
SAL Y CANELA EN POLVO AL GUSTO
AGUA, LA NECESARIA

•

PREPARACIÓN

Pele los boniatos, lávelos y porciónelos. Póngalos en una cazuela, añada agua y sal y cocínelos ¶ Cuando estén listos, redúzcalos a puré ¶ En una cacerola ponga agua, el azúcar, el jugo del limón, unas tiras de cáscara de naranja y el jugo de esta ¶ Mantenga la composición al fuego hasta que rompa el hervor, cuando eso ocurra, eche el puré y póngalo de nuevo al fuego hasta que esté algo espeso ¶ Mientras se cocina, revuévalo para que no se pegue ¶ Tome un poco de la mezcla, únala con las yemas de huevo e incorpórela de nuevo a la cazuela ¶ Eche el vino seco y la mantequilla y déjelo un rato más al fuego sin dejar de revolverlo hasta que tenga el espesor deseado ¶ Viértalo en una fuente o dulcera y polvoréelo con canela. 🍷



BONIATILLO SECO

25 SERVICIOS

INGREDIENTES

- ½ KILOGRAMO DE BONIATO
- ½ CUCHARADITA DE SAL
- 2 PEDAZOS DE CORTEZA DE LIMÓN O NARANJA
- 2 RAJITAS DE CANELA EN RAMA
- 1 KILOGRAMO DE AZÚCAR BLANCA,
APRÓXIMADAMENTE
- 1 CUCHARADITA DE VAINILLA
- 4 Ó 5 CUCHARADAS DE HARINA DE TRIGO
AGUA, LA NECESARIA

PREPARACIÓN

Lave bien los boniatos, y, con agua, sal, un pedazo de corteza de limón o naranja y la canela, cocínelos alrededor de 15 minutos en una olla con presión ☞ Déjelos refrescar ☞ Pélelos y redúzcalos a puré antes de que se enfríen ☞ En una cazuela o en la olla ponga la misma cantidad de puré y azúcar, ¼ cucharadita de sal, el otro pedazo de corteza de limón o naranja y la canela ☞ Revuélvalo un poco antes de ponerlo al fuego para mezclarlo bien ☞ Cocínelo alrededor de media hora, paleteando el dulce con una cuchara de madera en línea recta, de un lado para el otro, sin revolverlo, hasta que esté bien espeso y se vea separado de los lados de la cazuela ☞ Bájelo del fuego ☞ Añádale la vainilla ☞ Viértalo por cucharadas sobre una tabla u otra superficie enharinada ☞ Polvoree cada boniatillo con harina de trigo y déjelos secar al aire hasta que la superficie se vea un poco quebrada y dura ☞ Quedarán duros por fuera y amelcochados por dentro. 🍪



CEMÍ RECORDABA COMO DÍAS ALADINESCOS CUANDO AL LEVANTARSE la Abuela decía: —Hoy tengo ganas de hacer una natilla, no como las que se comen hoy, que parecen de fonda, sino las que tienen algo de flan, algo de pudín. —Entonces la casa entera se ponía a disposición de la anciana, aun el Coronel obedecía y obligaba a la religiosa sumisión (...) Preguntaba qué barco había traído la canela, la suspendía largo tiempo delante de su nariz, recorría con la yema de los dedos su superficie, como quien comprueba la antigüedad de un pergamino, no por la fecha de la obra que ocultaba, sino por su anchura, por los atrevimientos del diente de jabalí que había laminado aquella superficie. Con la vainilla se demoraba aún más, no la abría directamente en el frasco, sino la dejaba gotear en su pañuelo, y después por ciclos irreversibles de tiempo que ella medía, iba oliendo de nuevo, hasta que los envíos de aquella esencia mareante se fueran extinguiendo, y era entonces cuando dictaminaba sobre si era una esencia sabia, que podía participar en la mezcla de un dulce de su elaboración, o tiraba el frasquito abierto entre la hierba del jardín, declarándolo tosco e insertible. Creo que al alcanzar el frasco destapado obedecía a su secreto principio de que lo deficiente e incumplido debía destruirse, para que los que se contentan con poco, no volvieran sobre lo deleznable y se lo incrustaran. Se volvía con un imperio cariñoso, nota cuya fineza última parecía ser su acorde más manifestado, y le decía al Coronel —Prepara las planchas para quemar el merengue, que ya falta poco para pintarle bigotes al *Mont Blanc* —decía riéndose casi invisiblemente, pero entreabriendo que hacer un dulce era llevar la casa hacia la suprema esencia—. No vayan a batir los huevos mezclados con la leche, sino aparte, hay que unirlos los dos batidos por separado, para que crezcan cada uno por su parte, y después unir eso que de los dos ha crecido.— Después se sometía la suma de tantas delicias al fuego, viendo la señora Augusta cómo comenzaba a hervir, cómo se iba empastando hasta formar las piezas amarillas de cerámica, que se servían en platos de un fondo rojo, oscuro, rojo surgido de la noche.

≈ PARADISO ≈

P. 55



NATILLA

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

1 LITRO DE LECHE
2 HUEVOS
2 CUCHARADAS DE MAICENA
1 CUCHARADITA DE VAINILLA
UNA PIZCA DE SAL
AZÚCAR Y CANELA AL GUSTO

PREPARACIÓN

Eche en un recipiente hondo las yemas de huevo y bátalas ☞ Reserve las claras ☞ Del litro de leche, reserve un vaso ☞ Mezcle la leche, la vainilla, la sal y el azúcar al gusto, añádale las yemas batidas y ponga la composición al fuego ☞ Aparte, al vaso de leche que dejó separado añádale la maicena y mézclela bien ☞ Cuando la leche que puso al fuego esté caliente, pase por un colador la mezcla de leche y maicena para que no queden grumos y añádala a la leche caliente ☞ Revuelva todo hasta que la natilla esté a punto ☞ Viértala en una dulcera grande o en dulceras individuales y polvoréela con canela. 🍪





NATILLA PLANCHADA

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

1 LITRO DE LECHE
2 HUEVOS
1 TAZA DE AZÚCAR
2 CUCHARADAS DE MAICENA
1 CUCHARADITA DE VAINILLA
UNA PIZCA DE SAL

PREPARACIÓN

Eche en un recipiente hondo dos yemas de huevo y reserve las claras ☞ Del litro, reserve un vaso de leche ☞ Mezcle las dos yemas, añada la leche del litro, la vainilla, la pizca de sal y azúcar al gusto y ponga la composición al fuego ☞ Aparte, al vaso de leche que dejó separado añádale la maicena y mézclela bien ☞ Cuando la leche que puso al fuego esté caliente, pase por un colador la mezcla de leche y maicena para que no queden grumos y añádala a la leche caliente ☞ Revuelva todo hasta que la natilla esté a punto ☞ Viértala en una dulcera grande o en dulceras individuales ☞ Bata las claras hasta que se obtenga un merengue espeso y añádale poco a poco azúcar al gusto ☞ Cuando esté el merengue déjele caer unas gotas de vinagre para darle cuerpo y cubra con él toda la natilla ☞ Ponga una plancha de hierro a calentar, cuando esté al rojo vivo, colóquela con cuidado sobre el merengue y quémelo poco a poco. 🍴





NATILLA A LA NIEVE

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

1 LITRO DE LECHE
2 HUEVOS
1 TAZA DE AZÚCAR
2 CUCHARADAS DE MAICENA
1 CUCHARADITA DE VAINILLA
UNA PIZCA DE SAL

•

PREPARACIÓN

Eche en un recipiente hondo dos yemas de huevo y reserve las claras ¶ Del litro, reserve un vaso de leche ¶ Mezcle las dos yemas, añada la leche del litro, la vainilla, la pizca de sal y azúcar al gusto y ponga la composición al fuego ¶ Aparte, al vaso de leche que dejó separado añádale la maicena y mézclela bien ¶ Cuando la leche que puso al fuego esté caliente, pase por un colador la mezcla de leche y maicena para que no queden grumos y añádale a la leche caliente ¶ Revuelva todo hasta que la natilla esté a punto ¶ Viértala en una dulcera grande o en dulceras individuales ¶ Ponga un recipiente con el azúcar a la candela hasta obtener un caramelo espeso, viértalo sobre la natilla hasta que la cubra toda ¶ Bata las claras hasta que se obtenga un merengue espeso y añádale poco a poco azúcar al gusto ¶ Cuando esté el merengue, cubra con él todo el caramelo ¶ Deje reposar y refrescar la natilla y, después, póngala en el refrigerador. 🍷



NATILLA DE CALABAZA CON MANÍ

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

3 TAZAS DE PURÉ DE CALABAZA
½ LITRO DE LECHE
4 HUEVOS
2 RAJITAS DE CANELA
3 CUCHARADAS DE MAICENA
1½ TAZA DE AZÚCAR BLANCA
1 TAZA DE AZÚCAR PRIETA
2 TAZAS DE MANÍ
1 CUCHARADITA DE VINAGRE
UNA PIZCA DE SAL

•

PREPARACIÓN

Tueste el maní, límpielo y reserve media taza sin triturar ¶ Triture no muy fino el resto ¶ Ponga en una batidora la calabaza, la leche, una taza de azúcar blanca, 4 yemas y dos claras de huevo, la maicena y la pizca de sal y bata hasta que quede todo unido ¶ Ponga ese batido en una cazuela a fuego lento, añádale el maní triturado y deje que la composición espese ¶ Viértala en una fuente y agregue el resto del maní por encima ¶ Ponga en un jarro la azúcar prieta y haga un caramelo ¶ Cuando esté listo, échelo por encima de la natilla ¶ Con las dos claras que le quedan, haga un merengue ¶ Cuando tenga consistencia, échele la cucharadita de vinagre y el resto del azúcar y vuelva a batir hasta que se mezcle todo ¶ Con un tenedor queme los merengues y colóquelos por encima del caramelo. 🍪



FLAN DE LECHE

6 SERVICIOS

INGREDIENTES

2 TAZAS DE LECHE
6 HUEVOS
1½ TAZA DE AZÚCAR
1 CUCHARADITA DE VAINILLA

•

PREPARACIÓN

Haga un caramelo con ½ taza de azúcar, embadurne un molde y deje refrescar el caramelo ¶ Ponga a hervir en un jarro la leche con la vainilla ¶ Bata los huevos como si fuera a hacer una tortilla y mézclelos con la leche, añadiendo el resto del azúcar ¶ Asegúrese de que quede bien mezclado ¶ Coloque rápidamente la preparación en el molde acaramelado ¶ Cocine a baño de María en una olla durante 30 minutos ¶ Déjelo refrescar y viértalo en un plato hondo. 🍴





FLAN DE COCO

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

1 LATA DE LECHE CONDESADA
1 LATA DE LECHE FLUIDA
6 HUEVOS
½ TAZA DE COCO RALLADO
½ TAZA DE AZÚCAR BLANCA
1 CUCHARADITA DE VAINILLA
1 LIMÓN
UNA PIZCA DE SAL
AGUA, LA NECESARIA

•

PREPARACIÓN

Mezcle la leche condensada y la leche fluida y añada la canela y la corteza del limón ☞ Bata las claras de huevo a punto de merengue, adiciónelas las yemas y la vainilla, y mézclelos ☞ Añada esa mezcla a la leche y cuélela ☞ Adicione el coco rallado ☞ Ponga en un molde el azúcar y haga un caramelo que cubra sus paredes ☞ Viértalo todo en el molde acaramelado y en una olla con agua y cocínelo por espacio de 30 minutos ☞ Déjelo refrescar y viértalo en un plato hondo. 🍷



PUDÍN

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

LA MASA DE UNA BARRA DE PAN DE 1 LIBRA
½ LITRO DE LECHE
3 HUEVOS
1 TAZA DE AZÚCAR BLANCA
½ TAZA DE AZÚCAR PRIETA
½ CUCHARADITA DE VAINILLA
UNA PIZCA DE SAL
AGUA, LA NECESARIA

PREPARACIÓN

En un recipiente coloque la leche, la vainilla, los huevos batidos y la masa de pan desmenuzada ¶ Mezcle bien todos esos ingredientes ¶ Vierta el azúcar blanca poco a poco sin dejar de mezclar ¶ Déjela reposar mientras haga el caramelo ¶ En un molde, eche el azúcar prieta y póngala a la candela hasta que se haga el caramelo, cuando esté, apártelo y déle vueltas para que se cubra todo el molde con el mismo ¶ Cuando el molde esté fresco añádale la mezcla que tiene en reposo, tape el molde y póngalo dentro de una olla de presión con agua hasta la mitad, tápela y cocine durante 25 minutos ¶ Saque el molde y póngalo a refrescar, cuando esté a temperatura ambiente, viértalo sobre una fuente. 🍴



A CEMÍ –SIEMPRE LO LLAMABA POR SU APELLIDO, NO por el diminutivo de su nombre como el resto de la familia–, le traje seis panqués, elaborados con una pasta que yo misma fui haciendo, sin fiarme de la cocinera. Hoy se le llama panqué a la antigua panetela y al *cake* con una pasta diminuta de yemina, harina de grano de oro, y mantequilla muchas veces rancia. Pero cuando yo hago un panqué, el gallinero de la finca con las mejores ponedoras se queda vacío, la mantequilla es de los padres trapenses. Que no coma con exceso Cemí, pues sé que es muy goloso, y después le viene la sofocación esa que me pone muy nerviosa.

≈ PARADISO ≈

PP. 238-239





PANETELA DE PIÑA

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

- 1 LATA DE DULCE DE PIÑA
- 4 HUEVOS
- 1 TAZA DE LECHE
- 2 TAZAS DE HARINA DE TRIGO
- 1 TAZA DE AZÚCAR BLANCA
- 1 CUCHARADITA DE VAINILLA
- 1 CUCHARADITA DE SAL
- ½ TAZA DE MANTEQUILLA
- 1 CUCHARADITA DE POLVO DE HORNEAR

PREPARACIÓN

Parta los huevos y separe las yemas y las claras ☞ Colocará las yemas en una fuente honda y las claras, en un tazón ☞ Bata las claras a punto de merengue ☞ Añada las yemas y mézclelas ☞ En otra fuente mezcle la harina con el azúcar, la sal y el polvo de hornear ☞ Pase esta mezcla por un colador ☞ Añádale la leche, la vainilla, dos cucharadas de mantequilla y, poco a poco, la harina cernida, mezclándolo todo bien ☞ Unte una olla con mantequilla, ponga en el fondo las ruedas de piña y vierta la mezcla ☞ Tápela y manténgala a fuego lento hasta que cuando le introduzca un cuchillo, la hoja salga limpia ☞ Póngala en una fuente o en un plato llano y cúbralo con el almíbar de la lata del dulce de piña. 🍷





CAKE DE FRUTAS

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

- 1 TAZA DE CASCOS DE GUAYABA
- 1 TAZA DE DULCE DE PIÑA EN RUEDAS
- 1 TAZA DE CASCOS DE NARANJA
- ¼ DE TAZA DE ALMÍBAR DE GUAYABA
- ¼ TAZA ALMÍBAR DE PIÑA
- ¼ TAZA DE ALMÍBAR DE NARANJA
- ½ LIBRA DE MANTEQUILLA
- 2 HUEVOS
- ¼ TAZA DE MIEL
- 1 CUCHARADITA DE VAINILLA
- 1 ½ CUCHARADITA DE POLVO DE HORNEAR
- 1 CUCHARADITA DE BICARBONATO
- 1 CUCHARADITA DE CANELA EN POLVO
- ¼ TAZA DE RON BLANCO

•

PREPARACIÓN

Corte las frutas en pedazos pequeños ☞ Bata la mantequilla y añádale poco a poco el almíbar de las frutas, los huevos batidos, la miel, la vainilla y las frutas ☞ Agregue cernido el polvo de hornear, el bicarbonato, la harina, la canela y, por último, el ron ☞ Mézclelo todo bien ☞ Vierta la mezcla en un molde, previamente engrasado con mantequilla, y hornéelo durante 45 minutos aproximadamente. 🍴





PUDÍN DE PIÑA

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

LA MASA DE UNA BARRA DE PAN DE 1 LIBRA
½ LITRO DE LECHE
3 HUEVOS
3 RUEDAS DE PIÑA
1 TAZA DE AZÚCAR BLANCA
½ TAZA DE AZÚCAR PRIETA
½ CUCHARADITA DE VAINILLA
UNA PIZCA DE SAL
AGUA, LA NECESARIA

♦

PREPARACIÓN

Limpie, lave las ruedas de piña, reserve una y las demás píquelas en cubos medianos ¶ En un recipiente coloque la leche, la vainilla, los huevos batidos, la masa de pan desmenuzada ¶ Mezcle bien todos esos ingredientes ¶ Vierta el azúcar blanca poco a poco sin dejar de mezclar ¶ Añádale la piña picada y deje reposar la mezcla mientras haga el caramelo ¶ En un molde eche el azúcar prieta y póngalo a la candela hasta que se haga el caramelo, cuando esté, apártelo y déle vueltas para que se cubra todo el molde con el mismo ¶ Coloque la rueda de piña entera dentro del caramelo del fondo y ponga el molde a refrescar un rato ¶ Cuando el molde este fresco añádale la mezcla que tiene en reposo, tápelo y póngalo dentro de una olla con agua hasta la mitad, tápela y cocine con presión durante 25 minutos ¶ Saque el molde y póngalo a refrescar, cuando esté a temperatura ambiente viértalo sobre una fuente. 🍷



CONFITADOS QUE DEJABAN LAS AVELLANAS COMO UN cristal, pudiéndose mirar al trasluz piñas abrigantadas, reducidas al tamaño del dedo índice cocos de Brasil, reducidos como un grano de arroz, que al mojarse en un vino de orquídeas volvían a presumir su cabezote

≈ *PARADISO* ≈

P. 59





DULCE DE PIÑA

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

- 1 PIÑA GRANDE
- 1 TAZA DE AZÚCAR
- 1 CUCHARADITA DE VAINILLA
- 2 TAZAS DE AGUA

PREPARACIÓN

•
Pele la piña y píquela en ruedas o en cuñas ¶
Sáqueles el corazón con cuidado ¶ Eche en una cacerola el agua, el azúcar y la vainilla ¶ Póngala a fuego mediano y haga un almíbar ligero ¶ Eche en ella las ruedas de piña y déjelas cocinar por espacio de 20 minutos ¶ Ponga el dulce a refrescar y viértalo sobre una fuente o en dulceras individuales. 🍷





DULCE DE COCO BLANCO

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

4 TAZAS DE COCO RALLADO
4 TAZAS DE AZÚCAR BLANCA
2 RAJITAS DE CANELA
UNA PIZCA DE SAL
AGUA, LA NECESARIA

PREPARACIÓN

Ponga en una cazuela el coco rallado y adicione agua para cocinarlo ☞ Cuando esté blando, añada el azúcar, la canela y la sal ☞ Déjelo cocinar hasta que el almíbar se espese y el dulce tome brillo ☞ Póngalo refrescar y viértalo en una dulcera. 🍯





ALEGRÍAS DE COCO

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

4 TAZAS DE COCO RALLADO
2 TAZAS DE MELADO DE CAÑA
4 TAZAS DE AZÚCAR PRIETA
GOTAS DE ZUMO DE LIMÓN

PREPARACIÓN

Mezcle el coco rallado con el melado, el azúcar y 4 ó 5 gotas de zumo o de limón ¶ Revuelva bien ¶ Cocínelo a fuego mediano, moviéndolo ocasionalmente con una cuchara de madera para que no se pegue en el fondo de la cazuela ¶ Cuando ya esté espeso y se vea el fondo del recipiente, viértalo en una dulcera o en una tártara engrasada. ¶



AL FINAL DE LA COMIDA, DOÑA AUGUSTA QUISO MOSTRAR una travesura en el postre. Presentó en las copas de *champagne* la más deliciosa crema helada.

Después que la familia mostró su más rendido acatamiento al postre sorpresivo, doña Augusta regaló la receta: —Son las cosas sencillas —dijo— que podemos hacer en la cocina cubana, la repostería más fácil, y que enseguida el paladar declara incomparables.

≈ PARADISO ≈

PP. 243-244





CREMA HELADA

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

1 LATA DE DULCE DE COCO BLANCO RALLADO
1 LATA DE DULCE PIÑA RALLADA
½ LATA DE LECHE CONDESADA
CREMA DE ANÍS

PREPARACIÓN

En un recipiente se mezclan bien el coco, la piña rallada y la leche condensada. Se rocía con crema de anís. Se pone en el refrigerador y se sirve en copas, bien frío.



LA CAJA ABIERTA MOSTRABA UN PASTEL INGLÉS DE FRU-
tas –La masa de un amarillo onza vieja, mostraba grajeos
rojos y verde, con interpolación de dátiles y almendras de
Reus.

≈ *PARADISO* ≈

P. 398





PASTEL
DE FRUTAS

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

M A S A

- 1 $\frac{1}{3}$ TAZA DE HARINA
- $\frac{1}{4}$ LIBRA DE MANTEQUILLA
- $\frac{1}{4}$ TAZA DE LECHE
- 1 HUEVO
- $\frac{1}{2}$ CUCHARADITA DE SAL

R E L L E N O

- 1 TAZA DE DÁTILES
- 1 TAZA DE ALMENDRAS TOSTADAS
- 1 TAZA DE AZÚCAR BLANCA
- $\frac{1}{2}$ CUCHARADITA DE NUEZ MOSCADA
- 1 CUCHARADITA DE JUGO DE LIMÓN
- 1 CUCHARADA DE MANTEQUILLA
- UNA PIZCA DE SAL

•
PREPARACIÓN

M A S A

Cierna la harina con la sal. ¶ Mezcle la leche con la mantequilla y viértala sobre la harina ¶ Revuelva todo con un tenedor ¶ Únalo todo apretando bien con las manos, sin amasarla ¶ Divida la masa en dos y en una superficie lisa extiéndalas con un rodillo, hasta que cada parte tenga un cuarto de pulgada de espesor y una pulgada más que el molde a emplear.



RELLENO

Ponga en un recipiente los dátiles y las almendras. Mezcle aparte en otro recipiente el azúcar, la nuez moscada, el jugo de limón, la mantequilla y la sal. Viértalo sobre los dátiles y las almendra y mézclelo bien.

ELABORACIÓN

Engrasé un molde con mantequilla y ponga una masa en el molde. Coloque el relleno dentro y tape con la otra masa. Doble los borde de la masa superior por debajo de la inferior, humedeciéndolos ligeramente con agua y selle los bordes con un tenedor o con la punta de los dedos. Hágale unos cortes en la parte superior. Barnice el pastel con un huevo batido, y póngalo a hornear durante 20 ó 30 minutos. 🍪



CAPUCHINOS

20 SERVICIOS

INGREDIENTES

- 10 YEMAS DE HUEVOS
- 1 CLARA DE HUEVO
- 2 CUCHARADAS DE AZÚCAR BLANCA
- 3 CUCHARADITAS DE MAICENA

ALMÍBAR

- 3 TAZAS DE AZÚCAR BLANCA
- 1 LIMÓN
- 1 RAMA DE CANELA
- 1 CUCHARADITA DE VAINILLA
- 1½ TAZAS DE AGUA

PREPARACIÓN

Encienda el horno a 375° F ☞ Prepare los cucuruchos de papel y colóquelos en los huequitos del molde para capuchinos ☞ Bata las yemas, la clara y el azúcar durante 15 minutos hasta que la mezcla esté bien espesa ☞ Añada poco a poco la maicena cernida, envolviendo suavemente la mezcla ☞ Viértala en una manga con bombillo mediano y llene hasta ¾ de cada cucurucho ☞ Hornéelos alrededor de 15 minutos o hasta que estén doraditos en la parte superior ☞ Para evitar que se quemen las puntas, ponga una tártara llana con un poco de agua en la parrilla inferior del horno, mientras hornea los capuchinos en el molde colocado en la parrilla superior ☞ Después de horneados, quíteles el papel y báñelos con almíbar.

ALMÍBAR

Ponga al fuego una cazuela con el agua, el azúcar, la canela, la cáscara y unas gotas de jugo de limón ☞ Déjela hervir durante 3 minutos ☞ Añada la vainilla ☞ Déjela refrescar antes de verterla sobre los capuchinos. 🍪



CUANDO LLEGARON UNAS TORREJAS COMO POSTRE, RIAL-
ta recordó que Luis Ruda, el tío del Coronel, para remendar
el estilo vasco Cemí, decía *torrijas*, entonces el nieto, el
habanero Cemí, cerró el almuerzo diciendo: —Cuando
el general Torrijos se levantó en Tarragona, saboreaba
unas torrijas —lo dijo con gracioso acento hispano. Una
risotada donde se abrazaron los comensales fue el punto
final, oloroso a perejil.

≈ PARADISO ≈

P. 299





TORREJAS

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

- 1 BARRA DE PAN
- ½ LITRO DE LECHE
- 5 HUEVOS
- 1 TAZA DE AZÚCAR
- 1 TAZA DE MANTECA O ACEITE
- 1 CUCHARADITA DE VAINILLA
- 2 CUCHARADAS DE VINO SECO
- 1 CUCHARADITA DE CANELA

ALMÍBAR

- 2 TAZAS DE AZÚCAR BLANCA
- 1 LIMÓN
- 2 TIRAS DE CORTEZA DE LIMÓN
- ¼ LITRO DE AGUA

PREPARACIÓN

Corte el pan en rebanadas de 1 cm de grosor ¶ Prepare una mezcla con la leche, 3 yemas de huevo batidos, el azúcar, la vainilla, el vino y la canela ¶ Pase por esta mezcla las rebanadas de pan y déjelas 15 minutos en ella ¶ Aparte, prepare un batido con las tres claras y los dos huevos restantes y pase por ese batido las rebanadas de pan ¶ Fríalas en aceite caliente ¶ Póngalas en una fuente ¶ Eche en una cacerola el agua, el azúcar, las tiras y zumo del limón y ponga a hacer el almíbar ¶ Cubra con el almíbar las torrijas. 🍴





DULCE DE PAN

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

1 BARRA DE PAN
4 CUCHARADAS DE MAICENA
2 HUEVOS
2½ TAZAS DE AZÚCAR
CORTEZA DE LIMÓN
1 LITRO DE LECHE
2 HUEVOS
VINAGRE
¾ LITRO DE AGUA

PREPARACIÓN

Ponga el pan en una fuente honda y dé cortes de 1 cm, manteniendo el pan unido por la parte de abajo ☞ Prepare en un jarro un almíbar con ½ taza de azúcar, 3 rajas de corteza de limón y ¾ litro de agua ☞ El almíbar quedará ligeramente espesa ☞ Déjela refrescar ☞ Échele el almíbar al pan con cuidado para que lo abarque parejo ☞ Aparte, prepare una natilla ☞ Parta los huevos y separe las yemas de las claras ☞ Reserve estas últimas para el final ☞ Eche ¾ litro de leche en un jarro, añada las 2 yemas, 1 taza de azúcar, y 4 rajas de corteza de limón ☞ Mezcle y ponga el jarro a fuego mediano ☞ En otra vasija eche la maicena y añádale el ¼ litro de leche restante y únalo ☞ Cuando la leche que puso al fuego esté caliente, vierta la maicena disuelta y mueva con una cuchara de madera hasta que esté la natilla ☞ Eche la natilla sobre el pan, déjela caer dentro de los cortes y adiciónale el resto por encima ☞ Haga un caramelo con ½ taza de azúcar y déjelo caer sobre el pan ☞ Procure que lo cubra todo ☞ Prepare un merengue con las claras de huevos, añádale el azúcar restante y 5 gotas de vinagre para endurecerlo ☞ Con un tenedor saque porciones de merengue y quémelos al fuego ☞ Adorne la fuente con el merengue quemado. 🍩





CASCOS DE GUAYABA

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

8 GUAYABAS COLORADAS Y MADURAS
2 TAZAS DE AZÚCAR
2 PEDACITOS DE CORTEZA DE LIMÓN
UNA PIZCA DE SAL
2 TAZAS DE AGUA

•

PREPARACIÓN

Lave las guayabas y retire ambas puntas, así como algún daño que tenga la fruta ¶ Proceda a pelarlas con cuidado. Ponga las cáscaras en un caldero y las guayabas en otro ¶ Cuando haya pelado todas las guayabas, píquelas al medio de forma que le queden dos tapas ¶ Con una cucharita retire las semillas y échelas en el caldero donde están las cáscaras ¶ De esa forma le van quedando los cascós de guayaba limpios ¶ Lávelos ¶ Añada el agua, el azúcar, la sal y las cortezas de limón al caldero con los cascós. Manténgalo a la candela hasta que los cascós se vean brillosos y no esté el almíbar muy espesa ¶ Puede utilizar las cáscaras y las semillas para hacer una mermelada, membrillo o una barra de guayaba. 🍌



CASCOS DE LIMÓN

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

8 LIMONES GRANDES
2 TAZAS DE AZÚCAR
CANELA O ANÍS AL GUSTO
UNA PIZCA DE SAL
AGUA, LA NECESARIA

•

PREPARACIÓN

Pele los limones finamente sin dejar corteza ☞
Córtelos a la mitad y exprímalos para sacarles el jugo ☞ Hiérvalos en diferentes aguas hasta que suelten el amargor y se ablanden ☞ Enjuáguelos en agua fresca y póngalos a cocinar en 2 tazas de agua con el azúcar, la sal y la canela o anís al gusto ☞ Déjelos hervir, sin revolverlos, hasta que se vean cristalinos y el almíbar tenga el punto deseado. 🍷



CASCOS DE NARANJA

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

6 NARANJAS
3 TAZAS DE AZÚCAR
2 RAJITAS DE CÁSCARA DE LIMÓN
UNA PIZCA DE SAL
AGUA, LA NECESARIA

PREPARACIÓN

Lave las naranjas y, con cuidado, pélelas sin dejar restos de la corteza ¶ Píquelas a la mitad y extraiga los hollejos ¶ Deje los cascós limpios ¶ Sumérjalos en agua durante unos minutos y después con ambas manos exprímalos sin dañarlos ¶ Repita tres veces esta operación ¶ Ponga a la candela un caldero con agua ¶ Cuando el agua esté bien caliente, eche los cascós y déjelos hervir durante 5 minutos ¶ Bote el agua y debajo de la pila enjuague y exprima con ambas manos los cascós con cuidado ¶ Vuelva a poner agua a la candela y repita la operación hasta que los cascós pierdan el amargor, sin que pierdan el sabor a naranja ¶ Bote el agua ¶ Cuando ya estén listos, añada el azúcar, las rajitas de limón, la sal y agregue agua hasta que los tape ligeramente ¶ Póngalos a fuego mediano, hasta que los cascós se vean cristalinos y el almíbar a punto. 🍷





CASCOS DE TORONJA

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

2 TORONJAS MEDIANAS
1 KILOGRAMO DE AZÚCAR
2 RAJITAS DE CÁSCARAS DE LIMÓN
UNA PIZCA DE SAL
AGUA, LA NECESARIA

•

PREPARACIÓN

Lave y retire la cáscara de las toronjas con cuidado para que no queden restos de la corteza ☞ Píquelas a la mitad y extraiga los hollejos ☞ Deje los cascós limpios ☞ Sumérjalos en agua durante unos minutos y, con ambas manos, exprímalos sin dañarlos ☞ Repita tres veces esta operación ☞ Ponga a la candela un caldero con agua y cuando esté bien caliente, eche los cascós y déjelos hervir durante 5 minutos ☞ Bote el agua y debajo de la pila enjuague y exprima los cascós con cuidado ☞ Póngalos en agua de nuevo y, después a la candela, repita la operación hasta que pierdan el amargor ☞ Cuando ya estén listos, pínchelos con un tenedor con cuidado ☞ Ponga a fuego mediano un caldero para hacer un almíbar con 2 litros de agua, el azúcar y las rajitas de limón ☞ Cuando esté caliente el almíbar, añada los cascós exprimidos y déjelos cocinar hasta que los vea cristalinos y el almíbar esté a punto ☞ Si es necesario adicione un poco más de agua ☞ Quedarán jugosos por dentro y duros por fuera. 🍷



DULCE DE FRUTABOMBA

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

- 1 FRUTABOMBA MEDIANA
(PUEDE SER VERDE, MADURA O PINTONA)
- 2 TAZAS DE AZÚCAR BLANCA
- 2 RAJITAS DE CANELA
- UNA PIZCA DE SAL

PREPARACIÓN

•
Pele la fruta bomba, límpiela bien y píquela en cuadrados pequeños ¶ Coloque en un caldero una camada de fruta bomba y otra azúcar, añádala la canela y la sal ¶ Cocine a fuego mediano hasta que el dulce se vea el brillante. 🍯





MERMELADA DE FRUTABOMBA

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

1 FRUTABOMBA MADURA MEDIANA
2 TAZAS DE AZÚCAR BLANCA
2 RAJITAS DE CANELA
UNA PIZCA DE SAL
AGUA, LA NECESARIA

PREPARACIÓN

Pele la frutabomba y límpiela bien ☞ Píquela en trozos y échelos en un caldero con agua hasta que los tape ☞ Ponga el caldero a la candela y cuando los trozos estén cocinados, páselos por la batidora ☞ Añada al batido el azúcar, la canela y la sal ☞ Póngalo a la candela hasta que se vea brillante y espese al gusto. 🍷





FRUTABOMBA RALLADA CON SABOR A NARANJA

4 SERVICIOS

INGREDIENTES

- 1 FRUTABOMBA VERDE MEDIANA
- 2 TAZAS DE AZÚCAR
- 1 NARANJA DULCE
- UNA PIZCA DE SAL

PREPARACIÓN

Pele y limpie la frutabomba, píquela en tajadas y lasquéelas en un guayo ☞ Ponga en un caldero una camada de frutabomba y otra de azúcar ☞ Lave la naranja y rállela ☞ Adicione el rallado por encima de la frutabomba y agregue la sal ☞ Mantenga el dulce al fuego hasta que tome brillo y espese. 🍯





BIBLIOGRAFÍA

LEZAMA LIMA, JOSÉ: *Oppiano Licario*, Ediciones Cátedra, Madrid, 1989.

-----: *Imagen y posibilidad*, selección, prólogo y notas Ciro Bianchi Ross, Editorial Letras Cubanas/Instituto Cubano del Libro, La Habana, 1992.

-----: *Diarios 1939-1949/1956-1958*, compilación y notas Ciro Bianchi Ross, Ediciones Unión, La Habana, 2001.

-----: "Paradiso", *Obras completas*, Editorial Letras Cubanas, La Habana, 2009.

OTROS TÍTULOS EN EBOOK

<i>Itinerario habanero</i>	Ciro Bianchi Ross	Cuba
<i>El oscuro esplendor</i>	Eliseo Diego	Cuba
<i>Versos sencillos</i>	José Martí	Cuba
<i>Por los extraños pueblos</i>	Eliseo Diego	Cuba
<i>Versos libres</i>	José Martí	Cuba
<i>En la calzada de Jesús del Monte</i>	Eliseo Diego	Cuba