

Alfonso
López Alonso

200
RECETAS
DE COCINA
ESPAÑOLA

Larousse



SUMARIO

Introducción • 9

PREPARACIONES BÁSICAS

- 001 Salsa de tomate frito • 10**
- 002 Sofrito • 12**
- 003 Fumet o caldo de marisco y pescado • 14**
- 004 Caldo de pollo casero • 15**
- 005 Bechamel • 16**
- 006 Mayonesa • 17**
- 007 Vinagreta • 17**

TAPAS Y APERITIVOS

- 008 Buñuelos de bacalao • 18**
- 009 Calamares a la andaluza • 20**
- 010 Mejillones gratinados á panadeira • 22**
- 011 Croquetas de jamón • 24**
- 012 Croquetas de bacalao • 26**
- 013 Croquetas de pulpo gallego • 28**
- 014 Marinera murciana • 30**
- 015 Gambas al pil pil • 31**
- 016 Ensaladilla rusa • 32**
- 017 Pimientos del piquillo rellenos de langostinos • 34**
- 018 Raxo con patatas y pimientos de Padrón • 36**
- 019 Champiñones rellenos de jamón y verduras al horno • 38**
- 020 Champiñones al horno rellenos de carne • 40**
- 021 Buñuelos de coliflor • 42**

MASAS

- 022 Masa de empanada gallega • 44**
- 023 Empanada de carne • 46**
- 024 Empanada de mejillones con tomate • 48**
- 025 Empanadillas de pollo y setas • 50**
- 026 Coca de verduras • 52**
- 027 Migas extremeñas • 54**
- 028 Migas manchegas • 56**
- 029 Pan casero sin amasado • 58**
- 030 Coca trampó • 60**
- 031 Coca de sardinas • 61**

SOPAS Y CREMAS

- 032 Crema suave de espárragos trigueros • 62**
- 033 Crema de calabacín • 64**
- 034 Gazpachuelo malagueño • 66**
- 035 Crema de marisco • 68**
- 036 Ajoblanco malagueño • 70**
- 037 Sopa de arroz al azafrán • 71**
- 038 Caldo gallego • 72**
- 039 Sopa de calabaza • 74**
- 040 Sopa marinera con arroz • 76**
- 041 Porra antequerana • 77**
- 042 Sopas de ajo o sopa castellana • 78**
- 043 Sopa de pescado y marisco • 80**

ENSALADAS Y VERDURAS

- 044 Pipirrana andaluza • 82
- 045 Pimientos rellenos al horno • 84
- 046 Escalivada de verduras asadas • 86
- 047 Limón serrano de Salamanca • 88
- 048 Alcachofas en escabeche • 90
- 049 Cebollas rellenas • 92
- 050 Pimientos asados al horno • 94
- 051 Zorongollo extremeño • 96
- 052 Salmorejo cordobés • 98
- 053 Gazpacho andaluz • 100
- 054 Titaina valenciana • 102
- 055 Espinacas a la catalana • 104
- 056 Pimientos del piquillo rellenos de morcilla • 105
- 057 Moje, mojete o ensalada murciana • 106
- 058 Coliflor al horno • 108
- 059 Guisantes frescos con jamón ibérico • 110
- 060 Pisto de verduras casero • 112
- 061 Menestra de verduras con jamón • 114

PATATAS Y HUEVOS

- 062 Patatas a la importancia • 116
- 063 Patatas asadas • 118
- 064 Huevos al plato con guisantes y jamón • 120
- 065 Huevos a la gallega • 122
- 066 Patatas a la riojana • 124
- 067 Patatas a la aragonesa • 125
- 068 Patatas viudas • 126
- 069 Patatas rellenas de atún • 128
- 070 Tortilla de acelgas • 130
- 071 Huevos rotos con chistorra • 132
- 072 Tortilla de grelos y chorizo • 134
- 073 Tortilla de patatas al estilo de Betanzos • 136
- 074 Guiso de costillas con patatas • 138
- 075 Huevos rellenos al horno • 140
- 076 Tortilla de cebolla • 142

GUISOS, POTAJES Y COCIDOS

- 077 Escudella • 144
- 078 Fabes con pulpo • 146
- 079 Manitas de cerdo a la madrileña • 147
- 080 Cazuela de garbanzos con chorizo • 148
- 081 Guiso de conejo con alubias y almejas • 150
- 082 Rancho riojano • 152
- 083 Gazpachos manchegos • 153
- 084 Lentejas caseras con chorizo • 154
- 085 Judías a lo Tío Lucas • 156
- 086 Potaje de garbanzos y verduras • 158
- 087 Pote asturiano • 160
- 088 Andrajos con pollo • 161
- 089 Fabada o fabes • 162
- 090 Menestra de cordero • 164
- 091 Potaje de alubias pintas con arroz • 165
- 092 Rancho canario • 166
- 093 Gachas manchegas • 167
- 094 Olla podrida • 168
- 095 Lentejas con verduras • 170

ARROCES

- 096 Arroz caldoso marinero • 172
- 097 Arroz con chorizo • 174
- 098 Arroz con ternera y verduras • 176
- 099 Arroz caldoso con carrilleras • 177
- 100 Arroz con alcachofas y costilla de cerdo • 178
- 101 Arroz con nécoras y vieiras • 180
- 102 Arroz con calamares • 182
- 103 Arroz caldoso de mejillones y rape • 183
- 104 Arroz con costillas • 184
- 105 Arroz con bogavante • 186
- 106 Arroz con verduras y setas • 188
- 107 Arroz meloso con espárragos • 190
- 108 Arroz al caldero murciano • 192
- 109 Arroz negro con verduras • 193
- 110 Paella valenciana • 194

PASTA

- 111** Fideuá de almejas y mejillones • **196**
- 112** Fideos con almejas (á mariñeira) • **198**
- 113** Gurullos murcianos • **200**
- 114** Fideuá de Gandia • **202**
- 115** Fideuá del señorito • **204**
- 116** Macarrones gratinados • **206**
- 117** Macarrones con pisto y champiñones • **208**
- 118** Canelones de San Esteban o de Navidad • **210**
- 119** Macarrones con berenjenas • **212**
- 120** Lasaña de carne • **214**
- 121** Lasaña de merluza • **216**

CARNES Y AVES

- 122** Butifarra con alubias • **218**
- 123** Cachopo asturiano • **220**
- 124** Lacón con grelos • **222**
- 125** Carne de ternera asada a la cazuela • **224**
- 126** Albóndigas en salsa de tomate • **226**
- 127** Guiso de ternera estofada • **228**
- 128** Conejo guisado al ajillo • **230**
- 129** Carrilleras de cerdo al vino tinto • **232**
- 130** Rabo de ternera guisado a la antigua • **233**
- 131** Guiso de cordero con patatas • **234**
- 132** Conejo al horno • **236**
- 133** Pollo de corral al ajillo • **238**
- 134** Jabalí estofado con salsa de chocolate y patatas • **240**
- 135** Perdices en escabeche • **242**
- 136** Pollo de corral asado • **244**
- 137** Albóndigas a la jardinera • **246**
- 138** Codornices a la cazadora • **248**
- 139** Pollo asado con manzana y setas • **250**

MARISCOS

- 140** Vieiras al horno • **252**
- 141** Almejas a la marinera • **254**
- 142** Vieiras a la plancha • **256**
- 143** Suquet de pescado y marisco • **257**
- 144** Mejillones en salsa de Ribeiro • **258**
- 145** Sepia con almejas y guisantes • **260**
- 146** Cocción del pulpo • **261**
- 147** Pulpo á feira • **262**
- 148** Calamares rellenos con salsa de cebolla • **264**
- 149** Cazuela de sepia y almejas • **266**
- 150** Almejas al vino blanco • **267**
- 151** Salpicón de marisco • **268**
- 152** Navajas en salsa de tomate • **270**
- 153** Txangurro a la donostiarra • **271**

PESCADOS

- 154** Rape en salsa de nueces da Forraqueira • **272**
- 155** Rodaballo al horno • **274**
- 156** Marmitako de bonito • **276**
- 157** Bacalao al alimoje • **277**
- 158** Dorada a la sal • **278**
- 159** Pastel de salmón • **280**
- 160** Bacalao a la gallega • **282**
- 161** Caldereta de bonito de Burela • **284**
- 162** Suquet de rape • **286**
- 163** Guiso de rape con patatas • **287**
- 164** Merluza en salsa verde • **288**
- 165** Rape en salsa de almendras • **290**
- 166** Bacalao ajoarriero • **292**
- 167** Bonito con tomate • **293**
- 168** Merluza guisada a la gallega • **294**

BOCADITOS DULCES

- 169** Churros • **296**
- 170** Torrijas • **298**
- 171** Melindres • **300**
- 172** Rosquillas de nata • **301**
- 173** Dulce de membrillo • **302**
- 174** Leche frita con azúcar y canela • **304**
- 175** Rosquillas fritas • **306**
- 176** Bollos de mantequilla de Bilbao • **308**
- 177** Huesillos extremeños • **309**
- 178** Coca llanda o coca boba • **310**
- 179** Chulas de calabaza • **312**
- 180** Coca de San Juan de crema y piñones • **314**
- 181** Ensaimadas • **315**
- 182** Orellas de Entroido • **316**
- 183** Chulas o fritos de leche de la abuela Lucrecia • **318**
- 184** Buñuelos de viento • **320**
- 185** Crema casera de castañas • **322**

Índice alfabético • **350**

Agradecimientos • **352**

POSTRES, TARTAS Y BIZCOCHOS

- 186** Arroz con leche al estilo asturiano • **324**
- 187** Paparajotes murcianos • **326**
- 188** Roscón de Reyes • **328**
- 189** Huevos moles • **330**
- 190** Tarta de galletas y café • **331**
- 191** Intxaursaltsa • **332**
- 192** Goxua • **334**
- 193** Tarta de galletas de la abuela • **336**
- 194** Talos con nata y chocolate a la taza • **337**
- 195** Quesada gallega • **338**
- 196** Flan de huevo casero y fácil • **340**
- 197** Flan de queso • **342**
- 198** Sobaos pasiegos • **344**
- 199** Bica mantecada de Trives • **346**
- 200** Tarta de Santiago • **348**

MIGAS EXTREMEÑAS

- 500 g de pan del día anterior
- 150 ml de agua
- sal
- 150 g de panceta
- 150 g de chorizo
- 3 dientes de ajo
- 2 pimientos
- aceite de oliva virgen extra
- ½ cucharadita de pimentón de la Vera

- 1 En primer lugar, cortamos el pan del día anterior. En algunas zonas podemos comprar las migas ya preparadas. Con las manos limpias, vamos humedeciendo el pan vertiendo el agua poco a poco hasta que se acabe. Después, mezclamos y cubrimos las migas con un paño limpio y las dejamos reposar a temperatura ambiente durante toda la noche para que absorban el agua y al cocinarlas no queden crujientes como si fueran pan tostado.
- 2 Al día siguiente troceamos la panceta y el chorizo. Doramos la panceta en una sartén honda o una cazuela unos minutos. Irá soltando su propia grasa, por lo que no será necesario añadir aceite. Reservamos.
- 3 Hacemos un corte profundo en cada ajo y lo incorporamos a la cazuela con la grasa de la panceta. Añadimos más aceite, si fuera necesario, y sofreímos los ajos durante 2 o 3 minutos, removiendo de vez en cuando para que no se quemen. Los retiramos del fuego y reservamos.
- 4 Agregamos ahora el chorizo, que soltará su propia grasa rápidamente. Sofreímos unos minutos y lo retiramos de la cazuela dejando su jugo.
- 5 Incorporamos las migas a la cazuela. Mezclamos muy bien con el aceite que habrán soltado la panceta y el chorizo. Añadimos sal y el pimentón. Removemos y cocinamos unos 25 minutos a fuego lento, sin dejar de vigilar para que las migas no se quemen.
- 6 Mientras, lavamos y troceamos los pimientos.
- 7 Vertemos un chorro generoso de aceite en una sartén. Cuando esté caliente, agregamos los pimientos y sofreímos de 8 a 10 minutos (un poco menos si nos gustan más crujientes). Cuando estén listos, los retiramos de la sartén con la ayuda de una espumadera para desechar el aceite. Sin embargo, podemos reservarlo para cocinar otras recetas, como un sofrito.
- 8 Cuando las migas estén listas (ni tostadas, ni gomosas), añadimos la panceta, los ajos, el chorizo y el pimiento. Removemos bien para que se fusionen todos los sabores y cocinamos un par de minutos más. Servimos las migas calientes.



CALDO GALLEGO

- 200 g de habas blancas secas
- 300 g de ternera (lo mejor: un buen trozo de xarrete o falda)
- 4 patatas gallegas
- 300 g de berza (con repollo blanco está delicioso; se puede añadir dependiendo de la temporada: grelos o nabizas)
- 1 trozo pequeño de unto (unos 50 g)
- 1 chorizo gallego
- carne salada de cerdo: costilla, tocino, cachucha, un poco de morro, un hueso de lacón con algo de carne, soba o espinazo (opcional)
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra

1 Ponemos las habas en una cazuela con agua fría, las dejamos en remojo durante unas 12 horas aproximadamente. Si queremos darle mayor consistencia al caldo ponemos en remojo también las partes del cerdo saladas: oreja, rabo, cachucha y el lacón, cambiando por lo menos una vez el agua.

2 Antes de empezar, escurrimos bien los ingredientes y reservamos. Ponemos al fuego una cazuela grande con agua, unos 5 litros aproximadamente. Añadimos las habas que teníamos en remojo, el chorizo, la carne y el unto. Dejamos cocinando a fuego medio durante una hora, espumando de vez en cuando.

3 Pelamos las patatas y las cortamos en dados, lascas o láminas, como más nos gusten. Se añaden cuando faltan 10 minutos de la cocción final del caldo, es decir, cuando el caldo lleva unos 40 minutos al fuego. Una vez que ha pasado la hora de cocción, retiramos la carne y el chorizo, y reservamos.

4 Lavamos y troceamos la verdura. La añadimos al agua de cocción con las patatas y cocemos durante unos 20 minutos más. Es hora de probar de sal y ver si necesita más, aunque no suele hacer falta pues la cachucha, el lacón o la costilla le aportan un punto de sal que no se ha eliminado del todo en el remojo.

5 Picamos en trozos pequeños la carne y el chorizo y los introducimos en el caldo; removemos para juntar todo. Le damos el toque final con un chorrito de aceite de oliva virgen extra y ya está.

Consejo

- Tened en cuenta que el caldo es para tomar varios días y que a partir del segundo está perfecto, pues se fusionan mucho mejor los sabores (se suele decir que «se agarran»).
- Cuando lo vayáis a tomar, calentadlo hasta que esté humeante y servid en una taza o cunca de barro con un buen trozo de pan gallego, como se toma en mi aldea. ¡Delicioso!



PIPIRRANA ANDALUZA

- 750 g de tomates maduros
- 1 pimiento verde
- 2 huevos
- 2 dientes de ajo
- ½ cucharadita de sal gruesa
- 50 ml de aceite de oliva virgen extra
- 1 lata de atún en aceite de oliva

1 En primer lugar, lavamos y cocemos los huevos durante unos 15 minutos. A continuación, los retiramos del fuego, los ponemos bajo el grifo y los pelamos. Separamos las yemas de las claras y reservamos.

2 Pelamos los dientes de ajo y los ponemos en un mortero junto con la sal gorda, que nos va a ayudar a que los ajos se puedan majar mejor.

3 Cuando hayamos obtenido una crema de ajo y sal, añadimos las yemas cocidas y continuamos majando hasta obtener una pasta homogénea. A continuación, vertemos el aceite de oliva virgen extra y seguimos majando. Cuando hayamos incorporado bien todos estos ingredientes, reservamos.

4 Lavamos y secamos el pimiento verde, retiramos el pedúnculo y las semillas y lo picamos finamente.

5 Pelamos los tomates (aunque también los podemos dejar enteros) y los cortamos en pequeños dados. Podemos escaldarlos, haciendo un corte en la base de cada tomate y sumergiéndolos en agua hirviendo durante 30 segundos para después pasarlos a un recipiente con agua helada. Pero también podemos usar un pelatomates.

6 Picamos las claras cocidas.

7 Ponemos las verduras, con sus jugos, y las claras picadas en una ensaladera y agregamos el majado que habíamos reservado. Removemos bien para que se fusionen todos los sabores y lo guardamos en la nevera unas 2 horas como mínimo, para que se enfríe bien.

8 En el momento de servir, sacamos la pipirrana del frigorífico e incorporamos el atún. Mezclamos y ya podemos degustarlo.

Consejo

- Se trata de un plato que se toma frío. Lo ideal es tenerlo en la nevera durante 3 o 4 horas, de manera que se puede preparar por la mañana temprano para consumirlo en la comida, o bien elaborarlo el día anterior.





4 personas



Fácil



2 horas

87

POTE ASTURIANO

- 350 g de fabes pequeñas
- 1 manojo de berzas
- 300 g de patatas
- 2 chorizos
- 2 morcillas
- 300 g de panceta o tocino
- sal

- 1 El día anterior, dejamos las fabes o alubias en remojo, cubiertas de agua. Una vez se hayan rehidratado bien, las lavamos y las ponemos en una cacerola, y añadimos los chorizos, las morcillas y el tocino o la panceta.
- 2 Cubrimos los ingredientes con agua, de manera que esta sobresalga unos 2 o 3 dedos de los ingredientes y ponemos la cacerola tapada en el fuego. Cocinamos las alubias durante 1 hora.

- 3 Lavamos bien las berzas, las cortamos y las agregamos a la cacerola. Salamos y proseguimos la cocción otros 30 minutos más.
- 4 Finalmente, incorporamos las patatas peladas y cortadas en dados. La patata debe cortarse rompiéndose, chascándola, para que libere la fécula durante la cocción y ayude a espesar el guiso.
- 5 Proseguimos la cocción unos 20 minutos más, hasta que las patatas estén cocidas. Comprobamos el punto de sal y si las alubias están bien tiernas, y apagamos el fuego.

Consejo

- Podemos disfrutar de este pote asturiano bien caliente, acompañado de un buen trozo de pan. Se trata de un plato sabrosísimo perfecto para recomponer el cuerpo.

ARROZ CON BOGAVANTE

- **2 bogavantes de 800-900 g por pieza o uno grande de 1,2-1,5 kg**
- **1 cebolla grande**
- **2 dientes de ajo**
- **4 tomate grandes maduros**
- **1 pimiento rojo**
- **1 cucharadita de pimentón dulce**
- **unas hebras de azafrán**
- **500 g de arroz bomba**
- **2 l de fumet de pescado o caldo de marisco (página 14)**
- **sal y pimienta negra recién molida**
- **100 ml de aceite de oliva virgen extra**

- 1** Cortamos el bogavante en rodajas, comenzando con un corte limpio por la cabeza para luego trocear en rodajas cada anilla del tronco. Aprovecharemos los jugos que se van a desprender tras el corte, pues este líquido es muy sabroso y conferirá un sabor más intenso al plato. Reservamos los trozos en un cuenco grande.
- 2** Pelamos los dientes de ajo y los picamos. Después, picamos las cebollas y los pimientos rojos finamente para que se deshagan durante la cocción. Es importante que no se note su textura, pero sí el sabor. Reservamos.
- 3** Vertemos el aceite de oliva en la paella. Cuando esté caliente, sofreímos las verduras unos 10 minutos a fuego medio, removiendo con

cuidado. Incorporamos las cabezas de los dos bogavantes (las colas las agregaremos más tarde) y las salteamos con las verduras. Salpimentamos.

- 4** Rallamos el tomate o bien lo pelamos y lo troceamos muy fino. Cuando la verdura esté pochada, lo añadimos junto con 1 cucharadita de pimentón dulce (lo justo para aromatizar el guiso). A continuación, removemos.
- 5** Incorporamos el arroz bomba y removemos con suavidad para que se impregne bien del guiso y absorba el sabor. Lo dejamos 2 minutos más a fuego medio. Vertemos el fumet de pescado caliente a la paella o cazuela. Para un arroz semicaldoso, las medidas exactas son 3,5 partes de caldo por cada parte o medida de arroz. Aun así, si el arroz estuviera un poco duro pero en la cazuela hay poco líquido, añadimos poco a poco más agua hasta que esté en su punto.
- 6** Subimos el fuego hasta que empiece a hervir y, acto seguido, lo bajamos. Agregamos las hebras de azafrán y lo dejamos cocer a fuego medio durante de 18 a 20 minutos.
- 7** Cuando falten 5 minutos de cocción, incorporamos los trozos restantes de bogavante. Si es necesario, rectificamos la cantidad de líquido con agua caliente y vamos probando el punto de sal y del arroz.

8 Cuando el arroz esté cocido, lo retiramos del fuego y lo dejamos reposar 2 o 3 minutos. Tiene que conservar un poco de caldo.

Si lo dejamos mucho tiempo en reposo, el arroz seguirá aumentando su volumen y absorbiendo caldo.



CANELONES DE SAN ESTEBAN O DE NAVIDAD

- 175 g de carne picada de cerdo
- 175 g de carne picada de ternera
- 175 g de pechuga de pollo
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 100 ml de coñac
- 125 g de salsa de tomate
- 100-150 ml de caldo de pollo (página 15)
- 40 g de paté de hígado de cerdo
- sal y aceite de oliva virgen extra
- placas para canelones
- queso rallado para gratinar

Para la bechamel

- 50 g de harina
- 1 cucharadita de nuez moscada
- 4 cucharadas de mantequilla
- 1 l de leche

- 1 En primer lugar, retiramos los restos de grasa de la pechuga de pollo y la cortamos en dados pequeños. Reservamos.
- 2 Pelamos la cebolla y la cortamos en dados. Calentamos 3 cucharadas de aceite de oliva en una sartén y añadimos la cebolla troceada y los ajos enteros y sin pelar. Sofreímos las hortalizas unos 15 minutos, hasta que comiencen a ablandarse.

- 3 Incorporamos la carne y la cocinamos durante 20 minutos, hasta que haya eliminado toda el agua y comience a dorarse. Salamos. Vertemos el coñac y cocinamos unos minutos hasta que se evapore el alcohol.

- 4 Agregamos el paté y removemos bien para que se mezcle con la carne. Cocinamos 5 minutos más. Apagamos el fuego y trituramos la carne, por tandas, con una batidora o un robot de cocina, de manera que obtengamos una crema espesa.

- 5 Pasamos la carne triturada a un cuenco, añadimos la salsa de tomate y mezclamos bien. Vertemos el caldo de pollo hasta que obtengamos una crema jugosa pero compacta. Reservamos.

- 6 Preparamos la bechamel. Para ello, derretimos la mantequilla en una sartén, agregamos la harina y removemos con unas varillas mientras se va cocinando unos minutos. Salamos y vamos añadiendo la leche por tandas, sin dejar de remover. Incorporamos la nuez moscada y dejamos que la salsa se cocine durante 5 minutos más. Apagamos el fuego y reservamos.

7 A continuación, cocemos las placas de los canelones. Una vez que estén listas, las colocamos sobre un paño de algodón húmedo y las tapamos con otro paño también húmedo, para que no se sequen.

8 Ponemos una base de bechamel en una fuente refractaria y comenzamos a rellenar los canelones. Colocamos una porción

de relleno en cada placa y la enrollamos. Vamos colocando los canelones en la fuente. Los cubrimos con la bechamel y espolvoreamos con queso rallado.

9 Precalentamos el horno a 190 °C y horneamos los canelones 5 minutos. Finalmente, los gratinamos de 10 a 15 minutos.





4 personas



Fácil



1 hora

153

TXANGURRO A LA DONOSTIARRA

- 2 txangurros o centollas
- 2 cebollas
- 1 puerro grande
- 150 ml de coñac
- 300 g de salsa de tomate
- 2 cucharadas de mantequilla
- 4 cucharadas de pan rallado
- perejil
- sal
- aceite de oliva virgen extra

- 1** Cocemos el txangurro en una cacerola con agua bien salada durante unos 10 u 11 minutos por cada kilo de txangurro. Lo escurrimos y dejamos que se temple para poder extraer su carne.
- 2** Para ello, lo primero que tenemos que hacer es armarnos de paciencia, ya que nos llevará su tiempo liberar los trocitos de carne que se encuentran entre las telillas de la cabeza y las patas. Comenzamos retirando las patas y, con un cascanueces o un martillo, rompemos el caparazón para poder acceder a la carne. Abrimos la cabeza teniendo la precaución de no desechar el líquido de su interior. Por un lado, desprendemos la carne del caparazón, la mezclamos con su líquido y la reservamos. Por otro, vamos retirando las laminillas que separa la carne hasta que consigamos retirarla toda.

- 3** En una cacerola, rehogamos la cebolla y el puerro cortados en dados pequeños. Cocinamos las verduras durante unos 20 minutos a fuego medio, hasta que estén bien blandas.
- 4** Añadimos la carne de txangurro que teníamos reservada y la cocinamos durante 2 minutos. Agregamos la salsa de tomate y el coñac. Proseguimos la cocción unos minutos más, hasta que se haya evaporado el alcohol y la mezcla se reduzca.
- 5** Incorporamos el líquido y la carne de la cabeza de la centolla, mezclamos bien y probamos el punto de sal. Es posible que no necesitemos añadir sal, ya que el propio marisco aportará su punto salino. Cocinamos durante unos minutos y retiramos del fuego.
- 6** Precalentamos el horno a 190 °C. Rellenamos las cabezas de los txangurros con la farsa que hemos preparado y cubrimos con pan rallado. Colocamos unos trozos pequeños de mantequilla encima de cada uno y horneamos durante unos 10 minutos, hasta que la superficie se dore.
- 7** Servimos los txangurros a la donostiarra espolvoreados con perejil picado fino.

CHULAS O FRITOS DE LECHE DE LA ABUELA LUCRECIA

- 1 l de leche entera
- 150 g de azúcar
- ½ kg de harina de trigo
- 6 huevos
- una pizca de sal
- la ralladura de 1 limón
- aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharada de canela en polvo

1 En primer lugar, lavamos bien el limón y lo rallamos, teniendo cuidado de no alcanzar la membrana blanca para que no amargue. Reservamos.

2 En un cuenco, ponemos la leche, la harina, la ralladura de limón, el azúcar, una pizca de sal y los huevos. Batimos todo con la batidora sin que queden grumos. Con harina de repostería, tendremos un dulce más esponjoso.

3 A continuación, dejamos reposar 1 hora para que acabe de espesar. Después, calentamos aceite de oliva en una sartén. La dificultad de este postre reside en la temperatura del aceite, ya que si está poco caliente quedará crudo, y si está demasiado caliente, se dorará con mucha rapidez y quedará crudo por dentro.

4 Cuando el aceite esté a temperatura medio-alta, agregamos con un cucharón pequeñas dosis de masa. Las cucharadas no deben estar muy llenas, ya que las chulas aumentan de tamaño en el aceite. Con harina de repostería, el volumen será mayor.

5 Cuando estén doradas, las ponemos sobre papel absorbente. Cuando estén templadas, las rebozamos con azúcar y la canela molida. Si queremos menos azúcar, simplemente espolvoreamos un poco por encima.

