

RECETARIO

Transcripción y notas:

FERNANDO SERRANO LARRÁYOZ

[fol. 1r-3v]/ (*En blanco*)

[fol. 4r]/ [1] **Vaca a la moda.** Se toma un buen trozo de vaca, se la quitan los huesos, se mecha con tiras de tocino, perejil y cebolla picados, sal, pimienta y especias finas. En la cacerola se pone vino blanco, tocino en pedacitos, ajos picados bien menudo, cebollas pequeñas enteras, rodajas de zanahorias, pimienta en grano, un poco de sal; se coloca la carne sobre estos ingredientes, se tapa bien la marmita y se pone en un fuego lento, se deja así cinco o seis horas y se sirve con todo su sazamiento.

[2] **Estofado de ternera.** Se pone la carne en pedacitos a freír con manteca, un poco de tocino magro y cebolla, después se pasa todo a una olla con ajo machacado, sal, perejil, hojas de laurel y especia; se tapa bien y cuando principia a cocer se le echa un poco de vino blanco; deve reducirse el caldo a una mitad para que esté en punto.

[fol. 4v-5v]/ (*En blanco*)

[fol. 6r]/ [3] **Leche asada.** En dos cuartillas¹ de leche se echa una libra² de azúcar revuelta con una docena de huevos batidos; se remueve todo poniendo lumbre por encima y asado quedará con el gusto de la quesada.

[4] **Natillas.** Se baten ocho yemas de huevo en perol, échese media libra de azúcar molida y se vuelve a batir, después échese un cuartillo³ de leche, vertiéndolo lentamente, sin cesar de vatarlo, para que se baya ligando bien;

¹ Medida de capacidad para líquidos, cuarta parte de la cántara. La cántara equivale a 16,13 litros. No se ha podido hallar su equivalencia navarra (*Diccionario de la RAE*, voces *cuartilla* y *cántara*).

² Medida romana de peso que comprendía 12 onzas y equivalía a unos 327,45 gramos. Existían también las de 16 onzas, o bien de 18. La navarra, de 12 onzas, pesaba en siglos modernos 372 gramos. En la Navarra medieval la libra de carne comprendía 13 onzas y la de pescado, 18; desde 1514 se distinguió la libra «prima», con las tradicionales 12 onzas, y la «carnicera», de 36 onzas de carne o 18 de pescado fresco (*Gran Enciclopedia Navarra [GEN]*, t. VIII, Pamplona: Caja de Ahorros de Navarra, 1990, p. 59).

³ Medida tradicional de capacidad para líquidos, usada en Navarra desde la Edad Media. En medidas actuales, supone 0,1839 litros (*GEN*, o. cit., t. VIII, p. 475).

pueden añadirse unas raspaduras de cáscara de limón o esencia del mismo, y se pone todo al fuego manso, sin dejar de batirlo lentamente, y cuando rompa el hervor se retira, echándolo en los platos en que haya de servirse; pueden ponerse encima a los lados algunos vizcochos y espolvorear estos con azúcar muy molida y un poco de canela, confites, grajeas o cosa parecida.

[5] **Natillas al blanco.** Se hacen como las anteriores, pero en lugar de yemas deben usarse las claras, que se batirán mucho más que las yemas antes de mezclar el azúcar.

[6] **Flan de leche.** Bátanse muy bien diez y seis yemas de huevo, y después se echa una libra de azúcar [fol. 6v]/ blanca y una cucharada de arina o almidón, y se bate todo hasta que quede bien mezclado; después se derrite en un perol un cuarterón⁴ de azúcar sin añadirle agua, y cuando esté en punto de caramelo claro, úntese con ello la parte interior de la cacerola; échense en ella las yemas, un cuartillo de buena leche, y mézclese con el huevo y azúcar muy lentamente, y cuando esté todo bien mezclado se echa raspadura de cáscara de limón o esencia del mismo, unas gotas son suficientes, y póngase todo al fuego, con tapadera por encima llena de ascuas, y cuando esté trabajado se retira, dejándolo enfriar, poniéndolo después en el plato que a de servirse. Si se quiere que tenga un gusto de café, se cuece antes la leche, y con ella una muñeca⁵ llena de café, que se retira después y le da buen gusto; para conocer si está en punto el flan, se mete en él una auja de hacer media y al sacarla se conoce como está.

[7] **Bizcochos.** Se baten las claras de huevo hasta que tomen la consistencia de la nieve, aparte se vaten las yemas con azúcar en polvo, a razón de onza y media por huevo, y se mezcla con una onza de⁶ flor de arina por huevo; en esta pasta se echan las claras ya batidas como se ha dicho meneándolo⁷ hasta que el todo [fol. 7r]/ se haya mezclado bien. Esta pasta sirbe para hacer bizcochos en molde o en cajas de papel blanco. Si se tubiese molde para hacer vizcocho

⁴ Medida tradicional de peso, usada en Navarra desde la Edad Media. En medidas actuales, supone 93 gramos (GEN, o. cit., t. III, pp. 474-475).

⁵ Trapo en el que dentro se metía el café; especie de filtro que no dejaba pasar los posos (información de Víctor Manuel Sarobe Pueyo).

⁶ de] Ms. *repetido*.

⁷ todo] Ms. *tachado*.

de Saboya⁸ no has mas que añadir a la masa un poco de azúcar y las raspaduras de limón; los moldes se untan por dentro con manteca.

[8] **Soplillo de chocolate.** Tómese un cuartillo de leche y tres onzas⁹ de chocolate, una cucharada de fécula de patatas y cuatro huevos frescos; hagan cocer el chocolate en la leche, añadir la fécula, hágase cocer durante tres minutos, y cuando la materia esté bastante enfriada para que no puedan cocer los huevos agréguese las yemas bien batidas; por otra parte bátanse las claras de los mismos huevos hasta que estén un poco firmes, y mézclese los con todo, y después se derrama en un molde bien preparado, que se habrá¹⁰ echo calentar después de haberlo untado muy bien con manteca fresca; póngase en el fuego, cúbrase con el horno de campaña¹¹ y sírbase en el molde sin perder un instante.

[fol. 7v]/ [9] **Tortas de polvorón.**¹² Medio almud¹³ de arina de flor, libra y carterón carnicera [de] manteca de puerco, libra y cuarterón de azúcar terciado, un cuartillo de azúcar blanco, un cuartillo de canela, dos adarme¹⁴ de clabos, dos idem de yonjoli¹⁵ [sic] y dos huevos.

⁸ Una de las primeras recetas de este tipo de bizcocho aparece a mediados del siglo XVIII, en la obra de Juan de la Mata: *Arte de repostería en que se contiene todo género de hacer dulces secos, y en líquido, vizcochos, turrone y natas: Bebidas heladas de todos géneros, rosolis, mistelas, etc. Con una breve instrucción para cocer las frutas y servir las crudas, y diez mesas con su explicación*, Madrid: Antonio Marín, 1747, pp. 84-85. De las muchas que se proponen en el siglo XIX, a una de ellas se le denomina «bizcocho sin manteca» (M. G. Belere: *Guía de las familias. Manual de economía doméstica. Contiene: Las nociones y las observaciones más útiles a las amas de casa, para la compra y conservación del mobiliario [sic], sistemas de calefacción y alumbrado, entretenimiento y conservación de la ropas, lavado y planchado, compra de géneros alimenticios, confección de dulces, licores de uso, jarabes y bebidas, servicio doméstico, cosméticos, farmacia y medicina caseras, con un escogido número de recetas y procedimientos sencillos*, Madrid: Imprenta de la correspondencia de España (trad. de D. M. G. y M.), 1876, p. 95).

⁹ Puede denominar peso o porción. Es de creer, por el tipo de receta, que se refiere a porciones. Tenga en cuenta en lector que las ocho primeras recetas son copia literal de otras impresas en Madrid, por lo que las equivalencias de líquidos y pesos a valor navarro que se han atribuido podrían no ser tales, pese a que a finales del siglo XIX todavía se seguían utilizando las viejas medidas navarras.

¹⁰ cal] Ms. *tachado*.

¹¹ Pequeña cocina que se llevaba al campo; cocina transportable [Información de Víctor Manuel Sarobe Pueyo].

¹² Tortas de polvorón] Ms. *centrado y subrayado*.

¹³ Medida tradicional de capacidad para áridos, usada en Navarra desde la Edad Media. Reducido a medidas actuales supone 1,375 kg de trigo, 1,125 kg de cebada o 1 kg de avena (GEN, o. cit., t. I, p. 238).

¹⁴ Medida tradicional de peso, usada en Navarra. En medidas actuales supone 1,9375 gramos (GEN, o. cit., t. I, p. 76).

¹⁵ El ajonjolí también se denomina sésamo o alegría (nota del transcriptor).

[10] **Oreja de misión.**¹⁶ Un huebo, un cuarterón de azúcar, media copa de aguardiente y dos tresenas de canela; se hace una masa y se fríe.

[11] **Pastel de tocino.**¹⁷ Una libra de tocino gordo fresco, se picará bien menudo, un poco de canela, una docena de yemas de huebo, una libra de azúcar, media libra de almendras molidas; todo se batirá bien y se echará en la costradera¹⁸ habiendo puesto antes el ojaldre.

[12] **Mantecados.**¹⁹ Una libra de manteca, media de azúcar y dos yemas, se le mezcla la arina; se hace una masa y se corta.

[13] **Tocino del cielo.**²⁰ Se clarifica una libra de azúcar en un cuartillo de agua y se le hace hervir hasta que esté en punto de caramelo, echándole una corteza de limón y un poco [fol. 20r]/ de canela; se retira del fuego y se le mezcla en frío dos docenas de yemas bien vatidas para que se incorpore el almívar y no se pegue, echándolo luego en el molde, que estará barnizado con azúcar tostado, y después se pone a cocer en el baño de María hasta darle el punto correspondiente.

[14] **Dulce de huevos.**²¹ Se clarifica una libra de azúcar y se pone al fuego hasta que tome un punto tan subido que no caiga la gota; cuando esté templado se le mezclan diez y seis yemas bien vatidas y se revuenben bien con el cucharón hasta que se incorpora el almívar, y se vuelve a poner al fuego y revolbiéndolo siempre col [sic] el cucharón; se deja hasta que tome el punto de arena²² y en esta disposición se echa en la fuente que se ha de servir a la mesa.

[15] **Pastel.**²³ Media docena de huevos, yemas y claras, tres cuarterones de

¹⁶ Oreja de misión] Ms. *centrado y subrayado*.

¹⁷ Pastel de tocino] Ms. *centrado y subrayado*.

¹⁸ Molde de hojalata [Información de Víctor Manuel Sarobe Pueyo].

¹⁹ Mantecados] Ms. *centrado y subrayado*.

²⁰ Tocino del cielo] Ms. *centrado y subrayado*.

²¹ Dulce de huevos] Ms. *centrado y subrayado*.

²² Un «modo de enarenar el azúcar»: «Se llega el azúcar a punto de hebra fuerte y se retira del fuego, entonces con una espátula se menea contra las orillas del perol y según vaya blanqueando se remueve todo y luego que empiece a formar una telilla por encima, puede bañarse lo que se quiera» (J. M. Blanca: *Manual del repostero doméstico. Trescientas sesenta y cinco recetas para hacer platos de postres, o sea una para cada día del año*, Madrid: Imprenta de La Época, 1866, p. 109).

²³ Pastel] Ms. *centrado y subrayado*.

azúcar, tres idem de manteca, otros tres de almidón o arina, cuatro onzas de almendra molida, un poco de canela también molida y otro poco de limón raspado; se echan los huevos a una soperá, se vaten bastante y se le ban mezclando las cosas dichas, batiendo sin cesar, luego se pone en la costradera con fuego encima y debajo.

[fol. 8r]/ (*En blanco*)

[fol. 8v]/ [16] [**Lomo**]. El lomo se pone en adobo la bíspera que se haya de comer con muy poco ajo, se hace rueditas y se fríe en la sartén. Después de frito se hecha a la cazuela con su misma grasa y se le hecha la leche que parece, y al punto de principiar a herbir se saca y se le [e]cha un poco de azúcar.

[17] [**Abadejo**]. El abadejo se remoja mucho, se hacen pedacitos muy menudos, después se pone en una cazuela y se le ba hechando leche poco a poco.

[18] [**Jamón**].²⁴ Se corta el pedazo que se quiera, se pone a cozer con agua con la corteza y el rancio y después de cozido se le quita la corteza y el rancio y se pone en una cazuela con vino rancio, un palo de canela, azúcar según sea la cantidad hasta que se ponga la salsa como un almíbar, y entonces se saca a una fuente.

[fol. 9r]/ [19] [**Pata de ternera**]. En primer lugar se cueze la pata de ternera, después de cozida se hac[e] pedacitos pequeños, se fríe jamón magro en una cazuela en pedacitos pequeños. Después de frito el jamón se mezcla con la ternera y enseguida se le mezclan los huevos necesarios para formar una pasta; y debe tenerse cuidado de que no esté mucho tiempo en el fuego.

[20] [**Otro modo de guisar ternera**]. Se pone en una cazuela manteca con pedazos de zebolla y pedazos de ternera a fuego lento hasta que la ternera se ponga rroja, y entonces se le ba hechando caldo de puchero hasta tanto que esté cozida; también se mecha la ternera en pedazos largos y estrechos, se pone en el asador y se larda hasta que la ternera se ponga roja. Después se pone en una cazuela manteca con pedazos de cebolla y un pedacito de canela, se le da una cucharada de arina tostada para dar color a la salsa y después que

²⁴ Jamón] Ms. *centrado* y *subrayado*. El pavo en cazuela] Ms. *en margen izquierdo tachado* y *subrayado*.