Diario 16

Semanal | Domingo 22 de diciembre de 1985 | Número 222



Hans y su quinta esposa, la española Carmen Cervera, en Villa Favorita, su casa de Lugano.

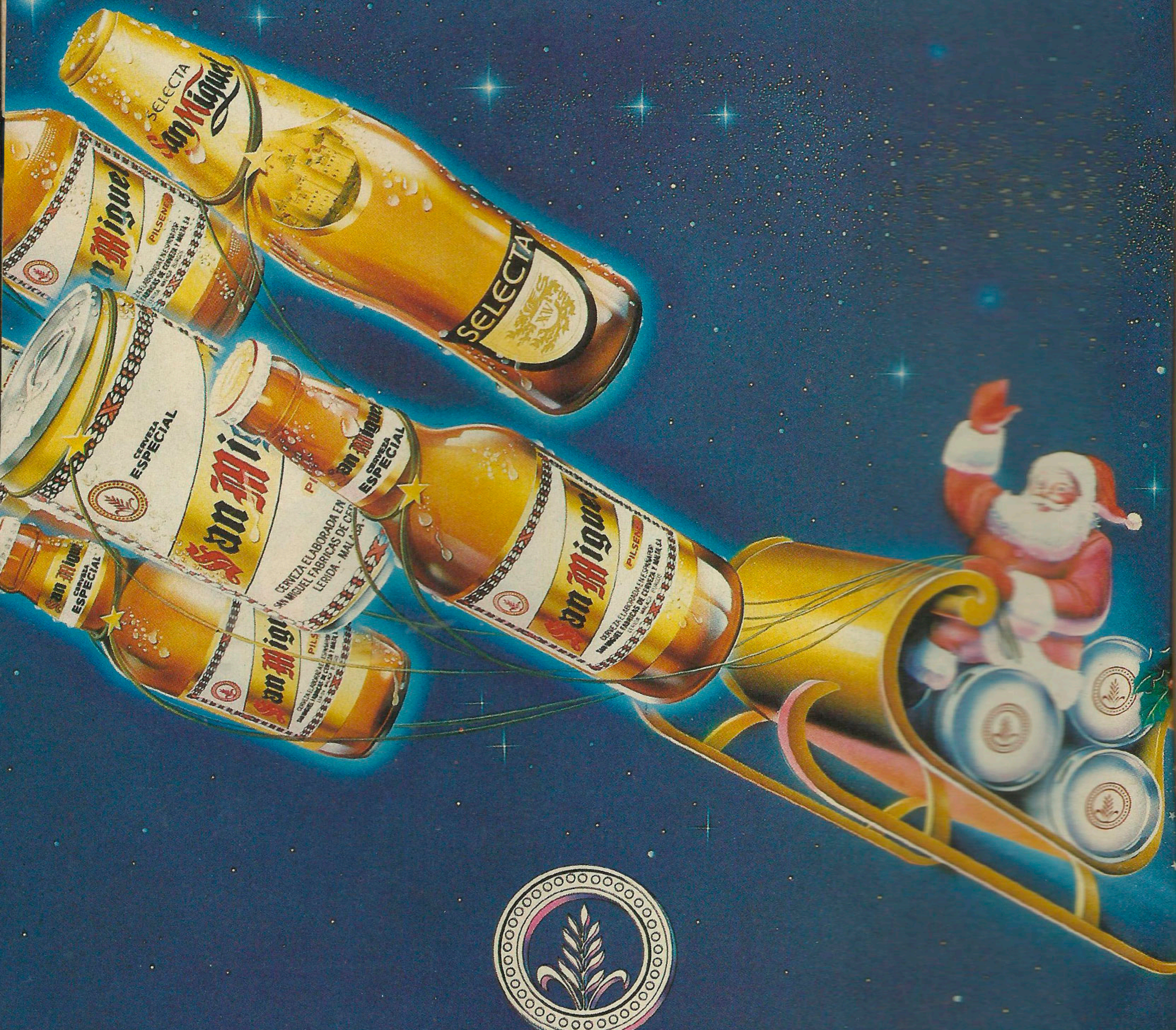
BARON THYSSEN
La confesión de toda una vida

Foto Fernando Baeta

LA GUERRA CIVIL ESPAÑOLA

EL PODER DE LA CEDA

ESPECIAL 1986



San Miguel

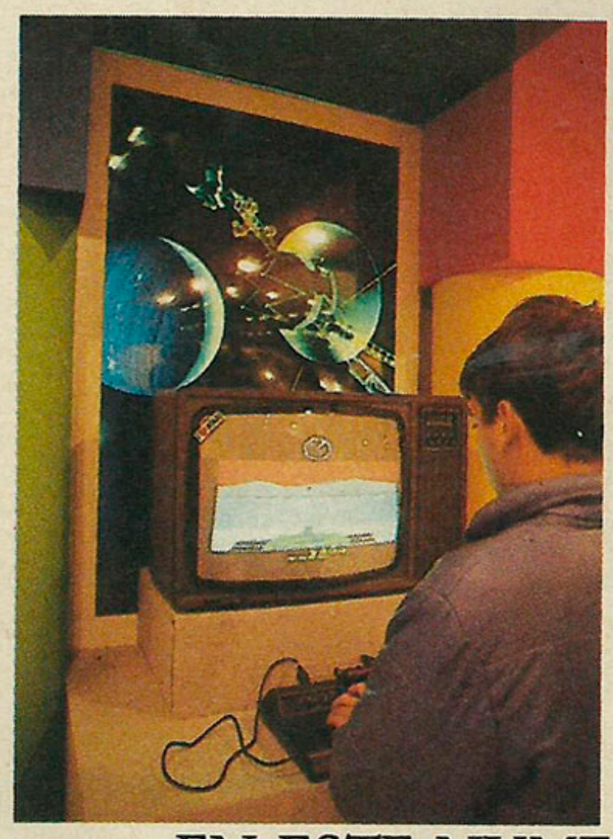
RECOMENDAMOS



En Juvenalia los niños encuentran la posibilidad de dejar volar la imaginación con las clásicas ceras o iniciarse en el manejo de los ordenadores más sofisticados que preparan el camino hacia las estrellas.

JUVENALIA:
Una cita para hacer más divertidas las vacaciones

Hasta el día de fin de año los chicos tienen su cita anual con Juvenalia en la Casa de Campo de Madrid. Con un horario ininterrumpido que va desde las diez de la mañana a las ocho de la tarde, y un precio de 100 pesetas hasta los dieciocho años, el encuentro promete repetir el éxito multitudinario de los años anteriores.
En Juvenalia los chicos pueden aprender a hacer mermelada o tirarse sin peligro en paracaídas,



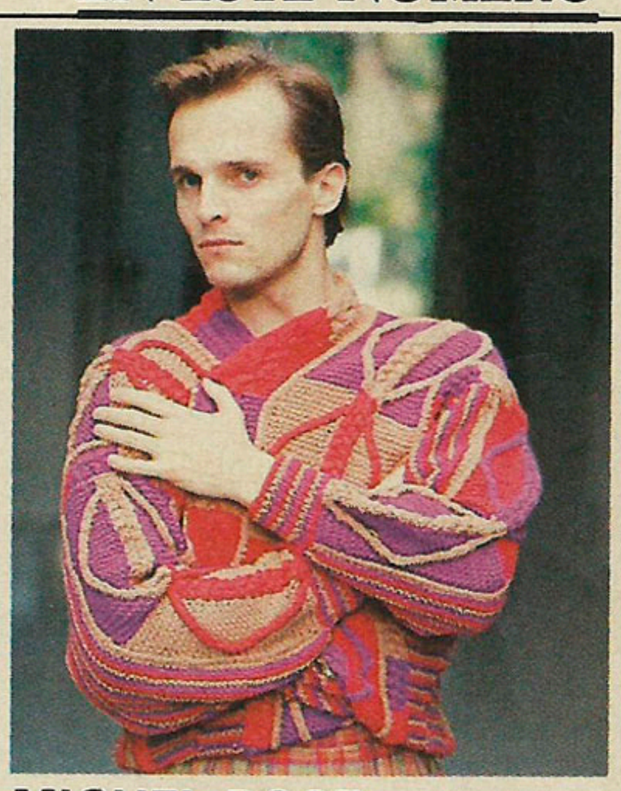
desde divertirse con el clásico mimo hasta jugar con los más sofisticados ordenadores o subirse en un simulador de vuelo. Funcionará en Juvenalia un taller de cerámica y no faltarán los bomberos, que se llevarán toda una colección de coches con los que desde hace años y años vienen apagando el fuego.

EN ESTE NUMERO



EL BARON THYSSEN

PAG. 4 Hubiera sido un perfecto desconocido para los españoles si no se llega a casar con Carmen Cervera. Este quinto matrimonio del barón le ha hecho un personaje popular en nuestro país. Fernando Baeta viajó hasta Villa Favorita, en Lugano, para entrevistarle a tumba abierta y saber todo aquello que nunca quiso contar.



MIGUEL BOSE

PAG. 20 Se diseña su propia ropa, se produce sus propios discos —acaba de romper con la CBS—, se declara antiatlantista. Anda de «extreterrestre» en «El caballero del dragón».



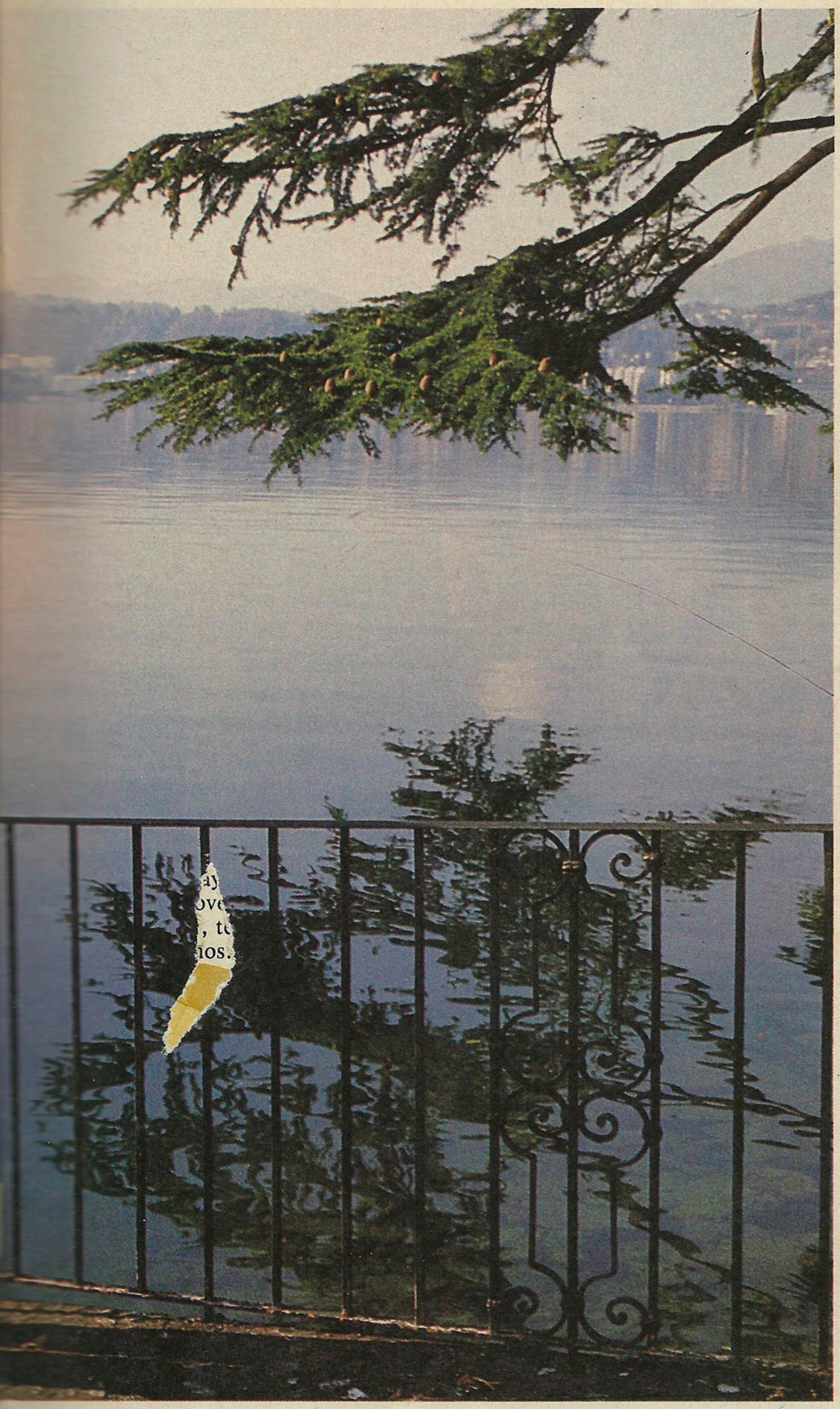
ESTAR AL DIA

PAG. 26 Abetos vivos para la Navidad. Como su poda está prohibida, se cultivan en macetas y se ponen a la venta cuando alcanzan la altura adecuada. El abeto es, según la tradición, símbolo de eternidad

Editor: Juan Tomás de Salas. Director: Pedro J. Ramírez. Directores adjuntos: José Luis Gutiérrez, Justino Sinova, Antonio Alférez y Raúl Heras. Redactores jefes: Fernando Múgica y Antonio Ivorra. Redacción: Gloria Díez y Beatriz Andrada. Diseño: Manuel de Miguel. Edita: Información y Prensa, S. A., San Romualdo, 26. Madrid-28037. Teléfono 754 40 66. Depósito legal: M-33.377/1976. Fotomecánica: Promograf, S. A., San Romualdo, 26. Imprime: Lerner Printing Internacional, S. A., Francisco Jervás, 8. Alcobendas (Madrid). Este suplemento se vende conjunta e inseparablemente con el diario.

El barón Heinrich Thyssen

Un reportaje de Fernando Baeta. Texto y fotos.





Es uno de los hombres más ricos del mundo. Se ha casado, por quinta vez, con la española Carmen Cervera. Es propietario de la mejor colección pictórica privada del mundo. Se llama Hans Heinrich Thyssen Bonermisza. Pero para todos es simplemente el barón.

QUE ha significado para usted ser un hombre sumamente rico y poderoso en el más amplio y extenso sentido de la palabra?

—Fundamentalmente, mi posición me ha servido para hacer siempre todo aquello que me ha dado la gana. Todo. También para que muchos me tuvieran miedo y respeto y para que unos

El barón, en la terraza de Villa Favorita, ante la quietud del majestuoso lago de Lugano. El palacio fue comprado por su padre a un emperador prusiano. A la derecha, una foto del barón a los cinco años. Abajo, su escudo familiar.



«Carmen ha sido la única mujer que me ha sido fiel desde que está conmigo. Mis cuatro anteriores esposas no han sido un modelo de felicidad, que digamos»

El barón



pocos desgraciados no se atrevieran jamás a decirle a un Thyssen lo que podía y no podía hacer. Para eso me ha servido principalmente ser un hombre rico y poderoso.

(Este hombre rico y poderoso hasta la saciedad, llamado Hans Heinrich Bornemisza, era casi un perfecto desconocido para los españoles hasta que se unió sentimentalmente a Carmen Cervera, que desde agosto de este año se ha convertido en la quinta esposa del barón. Su nombre, medio alemán medio húngaro, sólo sonaba en el mundo de los negocios y en el del arte. Sonaba a los que han oído hablar del Thyssen-Bonermisza Group (TBG) como uno de los mayores imperios financieros de todos los tiempos y a los que no ignoraban que, además, poseía la colección pictórica más importante del mundo, delante incluso de la que posee la mismísima reina Isabel de Inglaterra. A estos dos datos hay que unir que ha estado casado anteriormente en cuatro ocasiones, y que su vida sentimental habría que calificarla de tormentosa, muy tormentosa.)

—¿Dónde nació usted?

—En un pequeño pueblo de pescadores muy cercano a La Haya, en Holanda. Nací en mil novecientos veintiuno y, por tanto, tengo ahora sesenta y cuatro años. Mi padre se llamaba como yo, y mi madre, Margarita. Tuve varios hermanos y hermanas, y éramos lo que se puede llamar una familia feliz.

—Cuando usted vino al mundo ya era miembro de una de las familias más ricas de Europa y del mundo, ¿cómo nació el imperio Thyssen?

—El imperio nació en Alemania, y lo fundó mi abuelo August Thyssen. Tenía apenas veintitrés años cuando le pidió a su padre que le hiciera un préstamo de veinticinco mil dólares. Con esos veinticinco mil y setenta trabajadores fue creciendo y creciendo hasta tener intereses comerciales prácticamente en los cinco continentes. A su muerte, en mil novecientos veintiséis, tenía trescientos mil empleados y negocios de acero y hierro, principalmente, construcciones navales, navieras, bancos, gas, minas de carbón, el puerto de Rotterdam... El imperio nació en Alemania, pero fue creciendo hacia todos lados...

—Pero este imperio, por decirlo de alguna manera, desapareció cuando fue dividido por su abuelo.

—Seis años antes de morir, el abuelo repartió su imperio, al cincuenta por ciento, entre dos hijos: mi padre y mi tío Frich. A los otros dos hijos les indemnizó muy generosamente para que no plantearan ningún problema. En mil novecientos treinta, mi padre y mi tío se separaron y dividieron todo lo que había creado el abuelo. No es que desapareciera, pero, desde luego, al fragmentarse, perdió gran parte de su fuerza...

—Cuentan los expertos económicos que lo primero que hizo usted cuando llegó a la cabeza de los negocios de su padre fue intentar unir lo que había separado el abuelo.

—Lo intenté, pero ni mi tío ni mi tía estaban muy dispuestos a ello. A mi padre le había correspondido en el reparto las navieras, el puerto de Rotterdam, la compañía de navegación, el gas y dos bancos comerciales, y a mi tío las fábricas de acero y las minas de carbón... El caso es que mi tío, una vez muerto mi padre, no quiso saber nada de uniones familiares. Yo lo intenté por todos los medios, pero no quiso (él se lo perdió), y yo me tuve que dedicar exclusivamente a mis negocios...

—Usted nació en Holanda, ¿no?

—Yo nací y estuve viviendo en Holanda hasta mil novecientos treinta y nueve, de allí pasé a Suiza, porque mi padre estaba convencido de que, con Hitler en Alemania, Holanda no era un país seguro ni mucho menos.

—¿Usted le oyó hablar a su padre de Hitler?

—Recuerdo muy bien que, cuando tenía cinco o seis años, mi padre me dijo que había un hombre en Alemania, que se llamaba Hitler, que si llegaba al poder provocaría una guerra. Mi padre pensaba que era un loco y que a la larga sólo acarrearía desgracias para su país, pero mi padre también pensaba que los alemanes eran demasiado fanáticos y tenían la cabeza sumamente cuadrada, y que le seguirían hasta la muerte, como así fue.

—¿Su padre llegó a colaborar con el régimen de Hitler?

—Jamás. Nunca fue un colaboracionista y como es fácil comprender no pudo evitar que sus propiedades en Alemania fueran confiscadas. Los alemanes le pidieron a mi padre que yo, que estaba estudiando en Suiza, volviera a Alemania a luchar, que la Armada me esperaba. Mi padre les dijo que no volvía, que yo había nacido en Holanda y tenía pasaporte húngaro y que, aunque era hijo de alemán, no tenía por qué luchar.



Heinrich Thyssen, con su quinta esposa, Carmen Cervera, frente a la entrada de su mansión, en Suiza. Carmen, según declara el barón, ha sido la única mujer que le ha guardado fidelidad.



«Fundamentalmente, mi posición me ha servido para hacer siempre todo aquello que me ha dado la gana. Todo.
También para que muchos me tuvieran miedo y respeto»

El barón



Los nazis le dijeron que o yo volvía o se quedaban con sus fábricas, y el les contestó: «Sé que me vais a confiscar todo lo que tengo, por tanto no os voy a entregar a mi hijo para que lo maten en una guerra estúpida.»

—Usted, mientras, estaba solo en Suiza.

—La verdad es que he pasado demasiados años solo. En 1939, cuando empezó la Segunda Guerra Mundial, me entretenía estudiando Leyes, Económicas, Arte, Filosofía y Literatura francesa. No pensaba entonces que dentro de poco tendría que hacerme cargo de todos los negocios de mi padre. Por aquel entonces, él estaba aquí en Suiza, en Lugano.

(Desde las ventanas de su despacho de Villa Favorita, en Lugano, la vista del lago que da nombre a la ciudad es portentosa. Como lo es este palacio, que su padre compró a un emperador prusiano venido a menos, y que puede verse en todas las guías de turismo suizas. El barón se levanta muy temprano y se va directamente a ese despacho desde el que se divisa un lago azul, transparente y pacífico. Aunque no se dedica a sus negocios con la misma intensidad que antaño, no hay mañana que a las ocho y media no esté sobre su mesa de trabajo. Allí le llevan el desayuno, allí lee la Prensa económica del día, contesta cartas y responde a las escasas llamadas telefónicas que traspasan los numerosos filtros existentes. Sobre su mesa, un millón de cosas que no se sabe si verdaderamente sirve para algo. Destacan dos fotos, una con Carmen en la puerta de la casa de Tolstoi, en Rusia, y otra con su hijo mayor, George Heinrich. También hay dos relojes, uno de ellos con un indesmayable tic-tac que viene a demostrar que el tiempo es algo muy importante en la vida de este hombre.)

—¿Usted ha debido ser una víctima de reloj?

—No. Rotundamente, no. Yo creo que el tiempo realmente no existe, que es un invento nuestro.

(Pero el tic-tac de ese reloj que esta sobre su mesa parece indicar todo lo contrario. Tanto en su despacho como en la habitación contigua las fotos juegan un papel emotivo importante. La más grande de todas es una en las calles de Moscú; ni la calle ni la casa que está detrás tendría ninguna importancia si no fuera porque en la tapia de ese edificio hay un gran mural de Lenin. Muy lejos de Lenin y en marcos elegantes y discretos hay fotos del barón y la baronesa con Reagan y con la princesa Margarita de Inglaterra. También tiene varias fotos con Carmen —una de ellas en el Kremlin—, alguna con Borja, el hijo de su mujer, y una foto, en lugar destacado, de la infanta Pilar, la hermana del Rey, y su marido, los duques de Badajoz, con sus hijos y una cariñosa dedicatoria en inglés. En las pequeñas estanterías de su despacho, muchos libros de arte y muy pocos de números. Todas las mañanas habla personalmente con su hijo mayor, que es quien dirige ahora el imperio familiar, para que le resuma el estado de la cuestión.)

—¿Cuándo se hizo usted cargo de los negocios de su padre?

—Aunque él murió en 1947, desde 1944 yo tenía plenos poderes. Se puede decir que desde entonces ya estaba todo en mis manos.

—¿Cuál era el estado de sus propiedades cuando concluyó la guerra?

—Lo cierto es que pese a lo que pueda pensar la gente, las dos guerras mundiales han sido bastante negativas para la familia Thyssen. En la primera se perdieron todos los negocios de Francia, y en la segunda, lo que no habían confiscado los alemanes lo confiscaron los aliados. Cuando el conflicto bélico estaba a punto de concluir, los aliados me prohibieron ir a Alemania para que no les planteara problemas de ningún tipo. Pero yo siempre he dicho que a un Thyssen nadie le puede decir dónde puede o no puede ir. Volví a Alemania con el Ejército holandés, como conductor de camiones.

—¿Rescató muchas de sus propiedades?

—No muchas, pero entre lo que conseguí salvar de Alemania, que no llegó ni mucho menos al cincuenta por ciento, el noventa por ciento de Brasil, el cincuenta por ciento de lo que tenía en Canadá, el dinero que me dieron por el oro confiscado en Inglaterra y el dinero que tenía en Suiza y en otros sitios, pude salir adelante bastante bien.

—Usted tenía entonces veinticinco años, más o menos. ¿Cómo se siente un hombre de veinticinco años recién acabada una guerra, con tanto poder y con un imperio por reconstruir?

—Me sentía bien; preocupado, pero bien. Yo siempre he tenido gran seguridad en mí mismo y sabía de lo que era capaz, y sabía que era muy bueno para los negocios, el mejor. Estaba



Un avión reactor, privado, está siempre dispuesto al servicio del matrimonio.
El dinero le ha servido al barón para imponer siempre su voluntad.
Le gustan los coches lujosos, un símbolo más de su poder económico.

El barón

convencido de que lo iba a hacer muy bien.

—Parece ser que ha sido una persona que siempre ha sabido cuándo debía comprar y vender.

—Sí, siempre he sabido vender y comprar, y siempre he sabido vender la idea de que lo sabía hacer en el momento justo. Ni antes ni después. Muchas veces estaba forzado a vender o comprar, pero procuraba que no se notara absolutamente nada.

—¿Por qué ha vendido usted a lo largo de los últimos años todas sus industrias pesadas?

—Fue una estrategia mía, personal. Entendí que era mejor quitarse todas las industrias fuertes, salir de ellas rápidamente y meterse de lleno en las pequeñas, en las de servicios, donde existen muchos menos riesgos y más posibilidades de ganar dinero fácil. En este punto hay que aclarar que el salirse de las empresas «heavy» llevó consigo el introducirse en el mercado norteamericano. Ahora las tres cuartas partes del TBG están en Estados Unidos, donde por cierto nos ha resultado muy fácil triunfar.

—Es de dominio público que ni usted les tiene simpatía a los alemanes, ni éstos se la tienen al barón Thyssen. Por ejemplo : odia enormemente que le pongan el «Von» delante de su apellido.

—Claro que lo odio, no me gusta nada. El «Von» es para los títulos alemanes y el mío de barón es un título húngaro...

—¿Y al margen del «Von»?

—Bueno, la verdad es que mi padre, que había nacido en Alemania, se convirtió en húngaro en 1905; parece ser que a él tampoco le gustaban mucho los alemanes. Te voy a contar una historia: cuando Adenauer, Konrad Adenauer era el hombre fuerte de Alemania, me envió a uno de sus ayudantes para decirme que si me iba de Alemania, si no volvía nunca más, me indemnizarían muy generosamente, incluso por lo que le había sido expropiado a mi padre por el III Reich y nunca llegamos a recuperar. Yo le contesté que siempre iría donde me diera la gana y que un desgraciado como él no podía decirle a un Thyssen que no volviera más a Alemania, cuando en ese país todavía se trabaja en factorías creadas por mi familia.

—¿Por qué esta animadversión contra los Thyssen?

—Por envidia, todos los grandes empresarios me han tenido siempre una gran envidia. Siempre han tenido celos de mi forma de hacer las cosas, porque les he demostrado que siempre he tenido razón, siempre he sido mejor que ellos. Los grandes empresarios alemanes son unos cabezas cuadradas que ya no perdonaron a mi padre por no colaborar estrechamente con Hitler y que tampoco me han perdonado a mí por no ser tan cuadrado como ellos. Nuestro imperio ha dado más trabajo a los alemanes que ningún otro. Jamás, jamás, nadie puede tener el valor de decirle a un Thyssen que no vuelva a pisar Alemania.

—¿Ha tenido alguna vez problemas en las empresas que están afincadas en Alemania?

—Problemas serios no, pero es curioso que los managers y los directivos de mis empresas alemanas han estado tratados muchas veces como auténticos traidores.

—¿Qué es lo que nunca le perdonaron a usted, señor Thyssen?

—Creo que no me perdonaron



En el despacho, el barón desayuna, lee la Prensa, contesta su correspondencia y controla sus negocios. Está sentado en su mesa, llena de papeles, a las ocho y media de la mañana.

«Nuestro imperio ha dado más trabajo a los alemanes que ninguno otro. Jamás nadie puede tener el valor de decirle a un Thyssen que no vuelva a pisar Alemania»

·NON·PLUS·ULTRA·

ESTA BOTELLA DE NON PLUS ULTRA SE EMPEZO A ELABORAR EN 1979

La cosecha en 1979.

Era el otoño. Se recogía la cosecha: uva de Parellada, Macabeo y Xarel·lo.

Después de una suave prensada en la que sólo se utilizó el primer mosto (el primer cincuenta por ciento) el vino pasó a un proceso de fermentación controlada a baja temperatura. Algo que sólo se puede hacer en Codorníu y en las mejores bodegas del mundo.



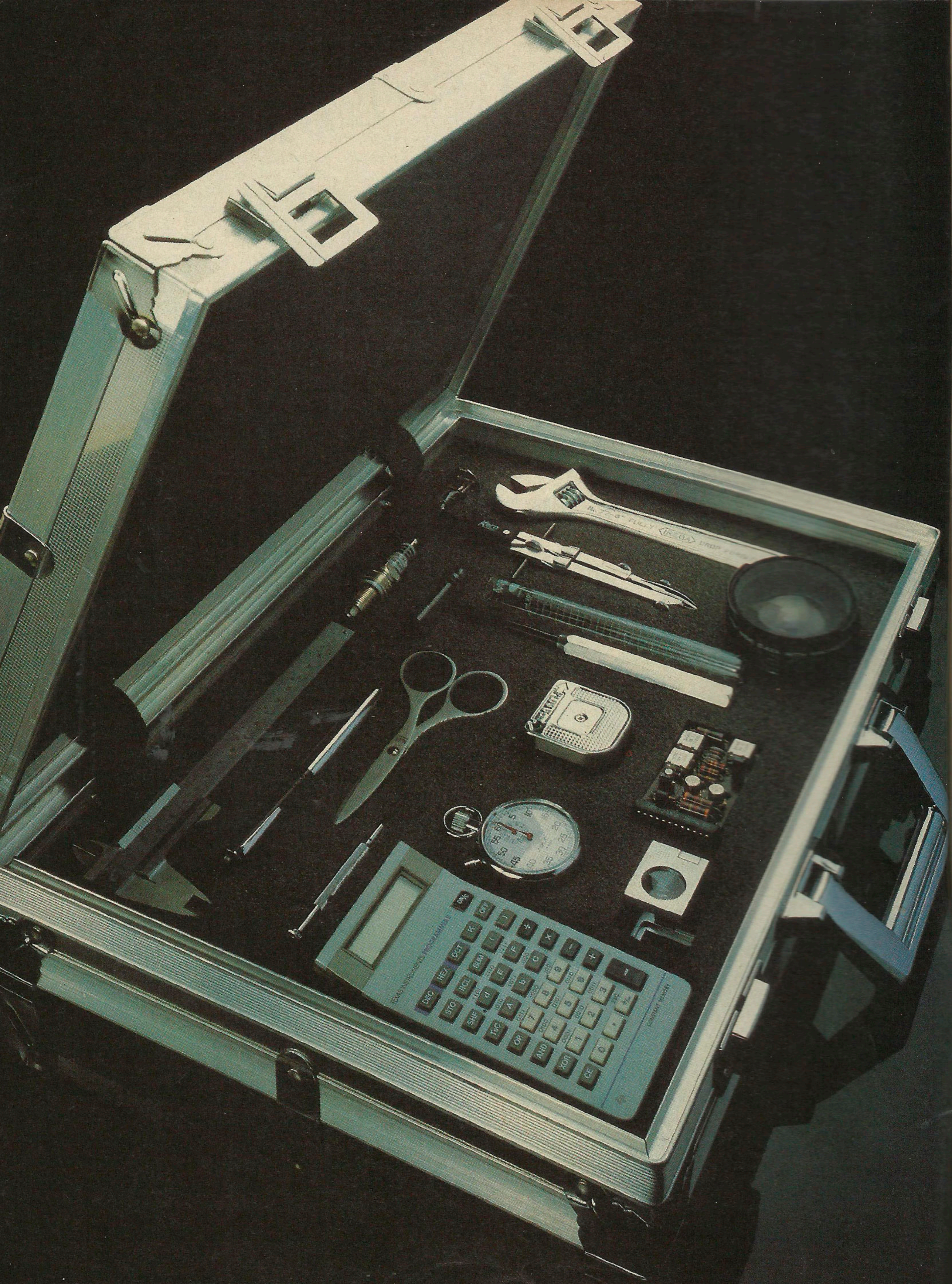
Seguidamente un enólogo efectuó el "coupage" añadiendo dos vinos de reserva de Non Plus Ultra.

El "bouquet" en 1985.

A mediados del 80, las botellas de Non Plus Ultra llegaron a las cavas. Allí durante cuatro años, un artesano guió el proceso natural por el que Non Plus Ultra ha adquirido ese "bouquet", transparencia y aroma que le ha dado fama mundial.

·NON·PLUS·ULTRA·

CODORNIU



"La mejor inversión para una empresa moderna y para un país moderno es la destinada a formar profesionalmente a sus ciudadanos."

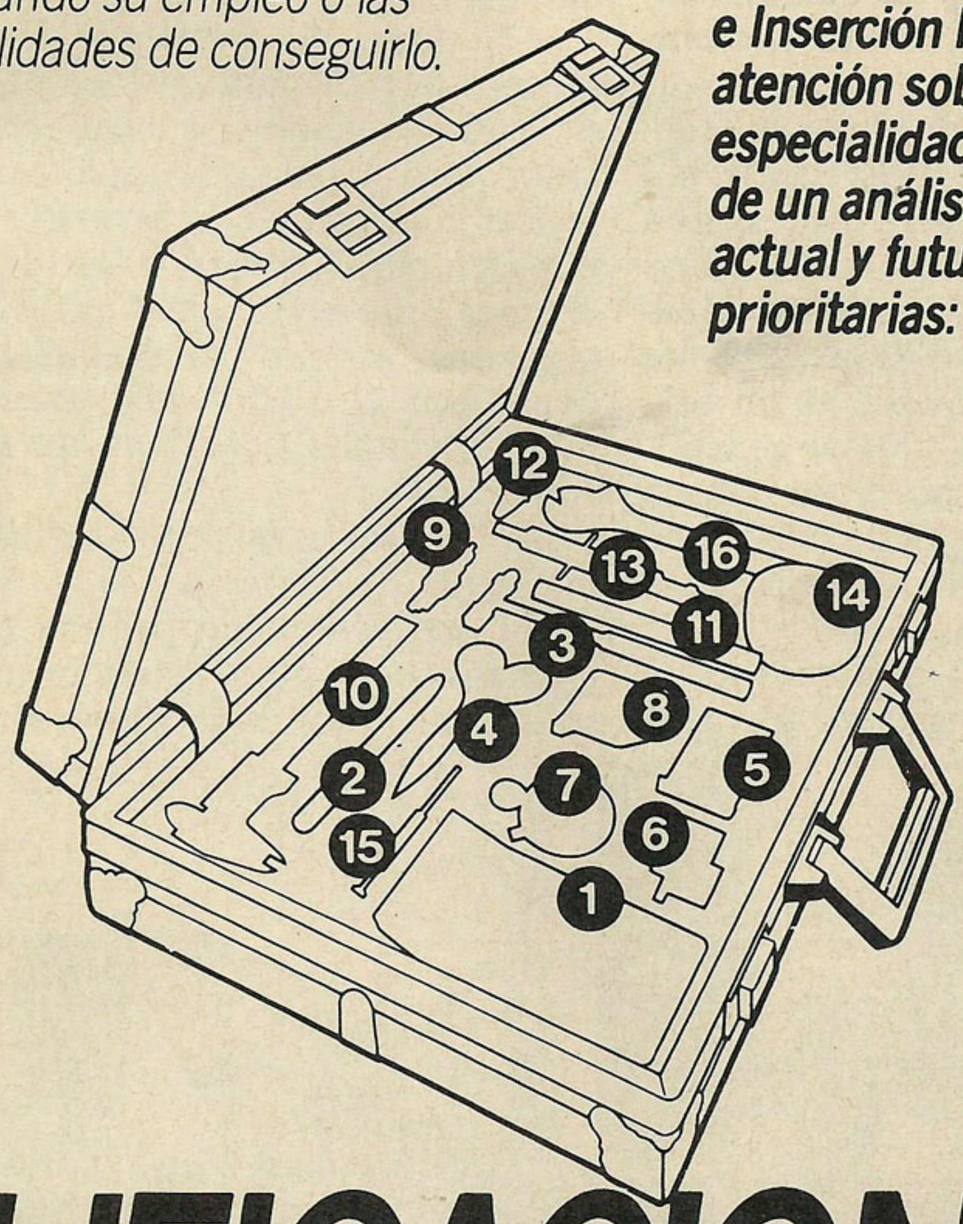
Si esto ha constituido siempre una de las claves del éxito empresarial y consiguientemente de la modernización de un país, adquiere hoy, ante el reto que supone la incorporación de España en la CEE, carácter de urgente prioridad.

Tenemos frente a nosotros un mercado nuevo más exigente y sofisticado, con una mayor demanda de calidad en los productos y servicios. Un mercado que requiere una respuesta eficaz por parte de cuantos componen el aparato productivo español, unos, facilitando la cualificación profesional y la capacitación de los actuales y futuros trabajadores, otros, utilizando estas facilidades para reciclarse y ponerse al día, en beneficio propio, de sus empresas y de España.

El Gobierno, consciente de ese reto de modernización, ha puesto en marcha a través del Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, el

PLAN NACIONAL DE FORMACION E INSERCION PROFESIONAL.

Con ello se posibilitará el que durante los próximos 12 meses, cerca de medio millón de personas puedan cualificarse profesionalmente, mejorando su empleo o las posibilidades de conseguirlo.



Pero el Plan Nacional de Formación e Inserción Profesional no pretende sustituir la iniciativa de los demás agentes del aparato productivo, sino convertirse en catalizador de dicha iniciativa, potenciándola y facilitándola mediante diversos programas de subvenciones y ayudas especiales a las empresas que faciliten la formación profesional, así como a los Centros Colaboradores.

Porque, ésta es una empresa de todos, y todos —Estado, empresarios, trabajadores, sindicatos, agrupaciones empresariales y centros de formación— estamos obligados a contribuir a su buen fin.

El Plan Nacional de Formación e Inserción Profesional llama la atención sobre aquellas especialidades que, en función de un análisis del mercado actual y futuro, aparecen como prioritarias:

1. *Gestión de Empresas*
2. *Banca*
3. *Artesanías*
4. *Técnicas Sanitarias*
5. *Informática*
6. *Artes Gráficas*
7. *Automatismos*
8. *Construcción*
9. *Energías alternativas*
10. *Control de Calidad*
11. *Fibras químicas, Derivados lácteos, enología*
12. *Electrónica*
13. *Diseño industrial*
14. *Medios audiovisuales*
15. *Laboratorios*
16. *Mecánica*

LA CUALIFICACION PROFESIONAL, UNA EMPRESA DE TODOS.

Información sobre el Plan en las oficinas del INEM y en las direcciones provinciales del Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, a partir de enero de 1986.

MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL

El barón

jamás que nunca hiciera caso de nadie. Siempre he hecho las cosas a mi manera y nunca me dejé llevar por nadie. Recuerdo que en un almuerzo de la gran patronal alemana, en el que me encontraba presente, el entonces presidente se levantó y dijo: «Vivo exclusivamente para la destrucción del señor Thyssen.» Entonces yo levanté mi copa y le respondí muy educadamente: «Espero que sea lo suficientemente fuerte como para destruirme.» Se murió al cabo de unas semanas de un ataque al corazón. (Risas y carcajadas por vez primera desde que se inició la entrevista.)

¿Cómo están ahora sus empresas?

—Todas mis empresas, alrededor de sesenta y diecisiete mil trabajadores, las doné a una Fundación que lleva mi nombre. Soy el presidente de esa Fundación, pero el que lleva todos los asuntos directamente es mi hijo Georg, que es el director general. Ahora estoy un poco por encima de los negocios, hablo con mi hijo todos los días y él me dice cómo van las cosas.

—¿Es cierto que recibe un sueldo mensual por su trabajo?

—Sí, así es. Tengo un sueldo como presidente de la TBG.

—Dicen que entre Carmen Cervera, su mujer, y la pintura han logrado apartarle de sus negocios.

—Noooo... Ni Carmen ni la pintura tienen nada que ver. Simplemente creo que ahora, en estos instantes, mi sitio está al margen de la dirección de mis empresas. Quiero saber, hacerme una idea de cómo funcionará mi imperio cuando yo ya no esté.

—Aseguran que desde que usted no está encima, las ganancias han menguado.

—Noooo... La gente que dice eso no sabe de negocios. Es posible que las ganancias hayan bajado, pero nadie se ha puesto a pensar cuál ha sido la inversión, por ejemplo. Además, a mi hijo le gusta muy poco que digan estas cosas, porque parece querer decir que él no lo sabe hacer bien. (Segunda carcajada de la entrevista.)

—¿Qué tal es su hijo con los negocios?

—Debe ser bueno porque es muy roñoso y no se gasta ni un solo dólar. Y eso es una gran virtud para un negociante. (Tercera carcajada.)

—Los directivos del TBG tampoco están muy contentos con su alejamiento.

—Eso me han dicho, pero es problema suyo.

(De vez en cuando mira al lago y se relaja. No rehúye ni una sola pregunta. Lo responde todo. Habla inglés, francés y alemán correctísimamente. Es educado, no levanta casi nunca la voz. Es aristócrata desde que se levanta. Tiene clase y porte. Nació para ser lo que es, pero puso mucho de su parte cuando las dificultades quisieron apartarlo de su camino, ese camino que sólo tienen escrito los que son como él, de su clase. Si no levanta la voz cuando responde una a una todas las preguntas es porque no tiene necesidad de gritar lo que todo el mundo sabe, lo que es verdad.)

—¿Piensa que usted ha sido una persona muy trabajadora?

—Fíjese si era trabajador, que tenía un télex en el dormitorio.

—¿Piensa alguna vez en los países que tienen hambre, en los más necesitados de la Tierra?

—Sí, pienso en ello pero creo



La mansión de Lugano es un lugar perfecto para escapar de los intrusos. A pesar de todo, los jardines de su casa son una cita obligada en todos los recorridos turísticos suizos.

«Sí, pienso en los países que tienen hambre, pero no puedo hacer nada.
No falla la cooperación internacinal,
falla la corrupción que existe en los países más necesitados»

FORD ORION.
LA CONQUISTA DEL ESPACIO.

El Ford Orion va a cambiar sus ideas sobre el espacio, por la generosa amplitud de su interior y las dimensiones clásicas y elegantes de su exterior.

Su tracción delantera y suspensión independiente dan al Orion total seguridad en la conducción. Con una velocidad punta de 167 Km/h. Y con un consumo también sorprendente: 5,2 l/100 Km.* (gasolina) o 3,9 l/100 Km. (diesel).

Motores 1.300 y 1.600 de gasolina y 1.600 diesel.

Elevalunas eléctrico. Respaldo trasero abatible asimétricamente.

Y el maletero más amplio de su segmento.

Venga a conocer el Ford Orion en cualquiera de los 450 puntos de Venta y Servicio Ford en toda España.

Desde 1.262.100 Ptas.

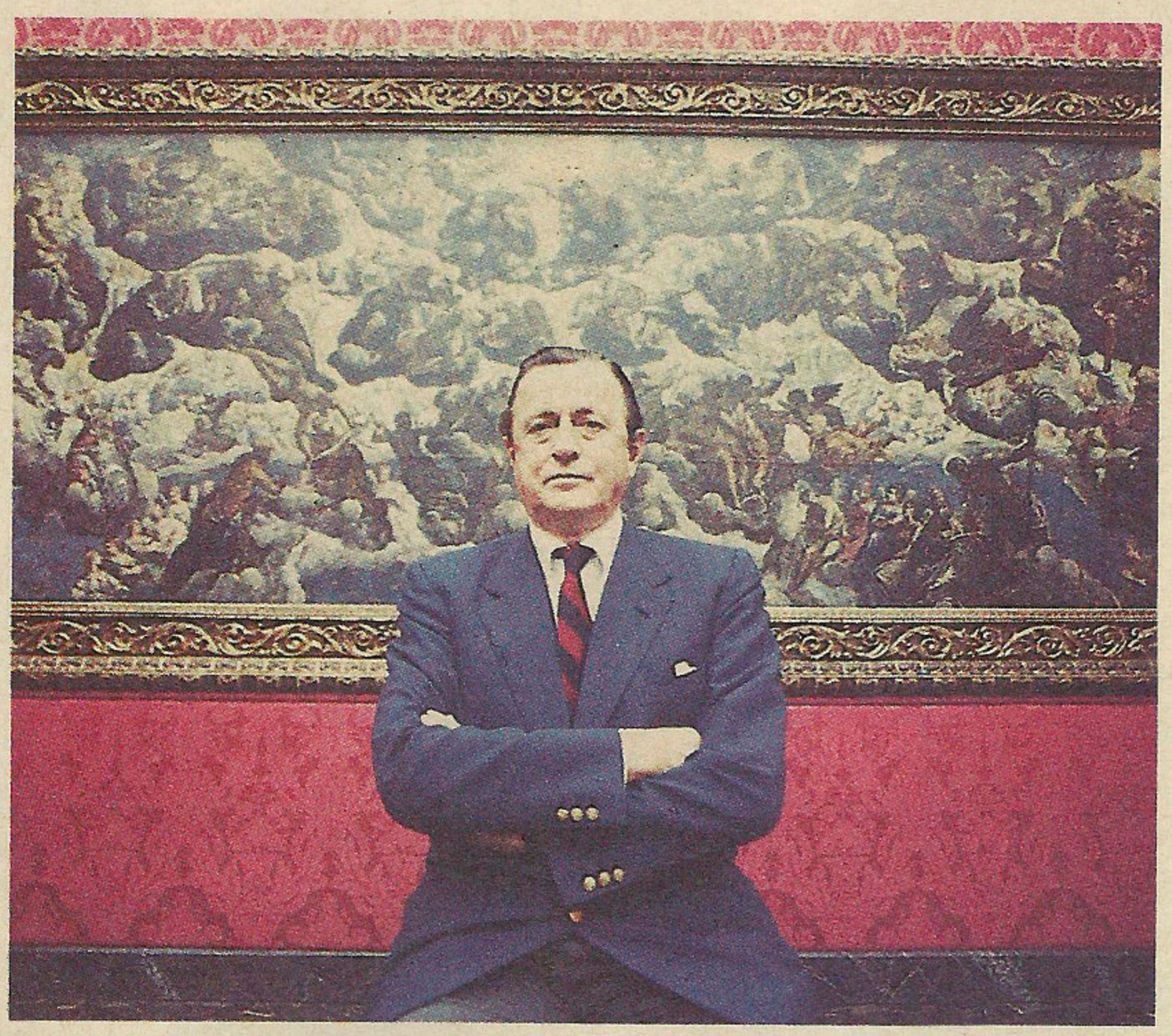
(Incluidos impuestos y transporte)

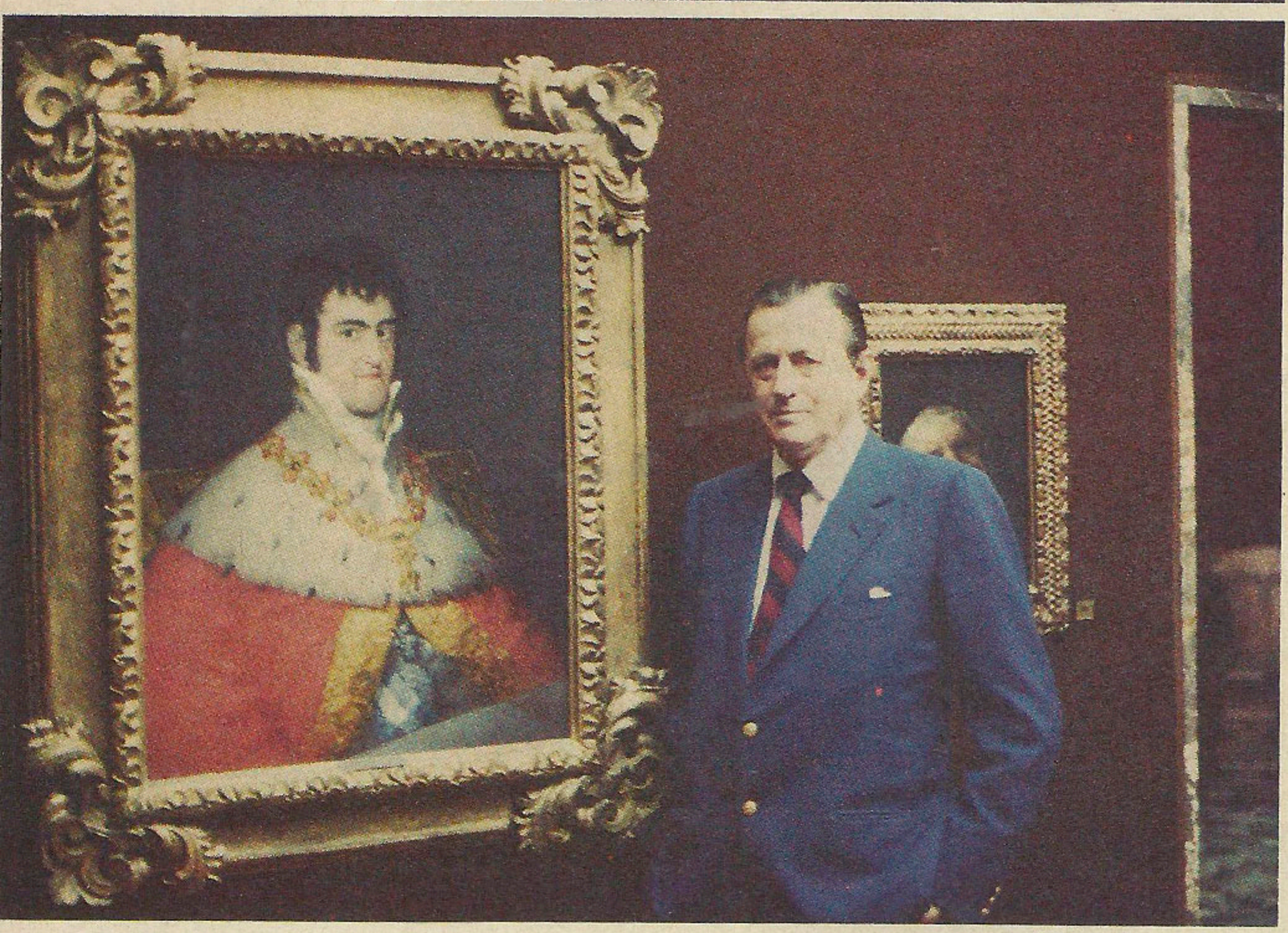
*(O.M. 5/6/82)

ORION

Ford

Diseño y Calidad





«Por una pintura lloro o río, por una pintura tiemblo de placer. Una pintura, una obra de arte es algo maravilloso»

El barón, junto a alguno de sus cuadros más valiosos. Las firmas de los grandes maestros universales, como Tintoretto, Gauguin, Goya, Tiziano, Picasso o Rembrand. La mejor pinacoteca privada del mundo.

que no puedo hacer nada, que nadie puede hacer nada. Creo que no falla la cooperación internacional, lo que a veces falla es la corrupción que existe más abundantemente en los países más necesitados. Fíjese, por ejemplo, en lo que ha pasado en México y Colombia, donde la corrupción se ha llevado toda la ayuda internacional.

—Eso es dar un poco la espalda al problema, ¿no?

—Es posible. No lo niego, pero yo lo veo así.

—¿Lleva usted habitualmente dinero en el bolsillo?

—Jamás.

(Carmen Cervera, su quinta esposa, hoy baronesa Thyssen, está presente en la entrevista. Cuando las preguntas se encaminan hacia el plano personal de «Heini», como ella le llama, no parpadea ni se inmuta. Quizá se sabe la vida de su marido mejor que él mismo, como probablemente él se conozca la vida de Carmen mejor que ella misma. Al amarse y al casarse ambos, debieron tomar del otro lo bueno y lo malo de sus historias sin preguntar ni reprochar. Respetan ambos pasados de la misma manera que dicen respetarse en el presente y en el futuro.)

—¿Cómo ha sido su vida sentimental hasta que conoció a Carmen?

—Un poco problemática y bastante tormentosa.

—¿Qué le ha dado Carmen que no le dieran sus anteriores esposas?

—Solamente dos cosas: amor y fidelidad.

—Para usted parece que la fidelidad de la mujer es muy importante.

—Sí, lo es quizá porque mis cuatro anteriores esposas no han sido un modelo de fidelidad que digamos. ¡Sí!, no se extrañe, la infidelidad ha sido una constante en las mujeres que me han rodeado. Sus amantes se fumaban mis mejores habanos, me pedían dinero y, cuando yo entraba en la habitación donde estaban ellos, ni siquiera se levantaban de sus asientos para saludarme.

El barón

—¿Y Carmen?

—Carmen ha sido la única mujer que me ha sido fiel desde que está conmigo. La fidelidad importante, pese a todo, no es la física sino la mental. Si le eres fiel a una persona mentalmente, lo acabas siendo físicamente también. Y si alguna vez hay una infidelidad con otro hombre, tampoco pasa nada, no hay que darle más importancia de la que tiene. Yo sé perdonar. Pero, por ejemplo, mi última esposa, Denis, la brasileña, nunca me fue fiel mentalmente, entonces la infidelidad física era lo normal.

—Usted se casó muy joven, ¿no es así?

—Me casé por vez primera en 1946 con Teresa de Lippe. Tenía veinticuatro años y ella veintiuno. Tuvimos un hijo y muchísimos problemas. Era una mujer insoportable que siempre quería ser el centro de todas las reuniones. Se metía en todo, hasta en las discusiones por la herencia de mi padre.

—Nina Dyer, su segunda esposa, acabó suicidándose, ¿no es cierto?

—Sí. Cuando ya no pude soportar a Teresa más tiempo me separé de ella, conocí a Nina y nos enamoramos. Nuestra relación fue bastante turbulenta. La madre de ella se murió de forma trágica. Nina se quedó sola y le pedí que se casara conmigo, siempre y cuando dejara de verse con un antiguo amante. Pero no lo hizo, siguió esa relación entre ambos y me separé de ella. Luego se casó otra vez con el hermano de Alí Kahn, pero también se separó de él. Al final acabó suicidándose, era una mujer bastante compleja.

—Fiona Campbell fue su tercera esposa.

—Con Fiona tuve dos hijos, Frida y Lorne. La verdad es que con ella no me porté muy bien, porque en esa época yo tenía mucho trabajo y no pude ocuparme de mi matrimonio. Con tanto viaje se enamoró de otro hombre y me pidió el divorcio para casarse con un yanqui, con el que al final no se llegó a casar. Yo gustosísimamente le di el divorcio.

—Por cierto que Fiona ha declarado recientemente que para usted las mujeres son como objetos de su propiedad.

—Fiona es tonta por decir semejante estupidez. Si ella se sintió objeto, fue porque quizá lo era, la culpa fue sólo suya, porque una mujer de verdad puede sentir lo que ella realmente quiera.

—Denis, la brasileña, fue su penúltima esposa.

—Denis Shorts fue la penúltima. Con ella tuve un hijo. Ha sido la peor de todas, no sabe usted el daño y el mal que me ha hecho. Me ha querido chantajear, ha intentado por todos los medios que no me dieran el divorcio. Toda la familia de Denis arremete contra mí cuando tendrían que besar por donde yo piso, porque me han sacado todo el dinero del mundo. Todos y cada uno de los miembros de su familia han chupado de mí.

NEW MEDIA SYSTEMS



Ordenador Philips MSX: uno más en el hogar:

Aquí tenemos a la familia Guerrero. Lo normal en ellos es que tengan distintas opiniones, pero por fín han llegado a un acuerdo.

Hace una semana José deseaba firmemente tener el ordenador e intentaba aliarse con alguien de la familia. No pudo convencer a su padre ("es un juguete caro"); No logró interesar a su madre ("mejor harías estudiando en el colegio") y Susana simplemente manifestó que era un rollo.

José, sin embargo, tenía preparado un argumento infalible: Dijo a su padre que podría hacer en casa casi todo el trabajo de la oficina con el ordenador PHILIPS MSX; y sin saber nada sobre ordenadores. A su madre, que inmediatamente lo podría usar para recordar su inglés casi olvidado, llevar las cuentas de la casa o sus inmejorables recetas de cocina. Y a su pequeña hermana, que pronto no podría estudiar nada sin saber como funciona un ordenador. Y lo consiguió.

El ordenador PHILIPS MSX, como parte primordial de los New Media Systems de PHILIPS (integración de audio, vídeo, telefonía y ordenadores), ofrece la más amplia gama de posibilidades. Sobre todo ello le informaremos con sumo gusto en el teléfono **(91) 413 21 61.**



Philips integra nuestro futuro

PHILIPS

—¿Y eso del chantaje?

—Sí, cuando estaba el pleito de divorcio visto para sentencia me llamó por teléfono y dijo que o paraba el caso o una revista publicaría fotos en la que Carmen aparecía semidesnuda. Eran fotos de hace diez años y que en su tiempo las publicó «Interviú». Le dije que a mí no me chantajeaba nadie, que ella no iba a decirle a un Thyssen lo que podía y no podía hacer. Las fotos se publicaron —por cierto, que son muy buenas y Carmen está guapísima—, pero yo conseguí el divorcio.

—Todo parece indicar que las mujeres le han costado muchísimo dinero.

—Demasiado dinero. Pienso que no me tenía que haber costado nada, pero... Para divorciarme de Teresa, mi primera esposa, tuve que pagar muchísimo dinero, una cifra astronómica. A Denis no le he dado ni un solo dólar, pero ya consiguió bastante propiedades y joyas mientras estuvo casada conmigo.

—¿Cree que con Carmen no va haber quinto matrimonio malo?

(Risas abundantes.)

Puede ser. Por lo menos eso espero.

—¿No hay algo de snobismo en todas estas historias de amor y desamor?

—Mire, hijo, no hay ni una sola gota de eso, lo que hay es una búsqueda constante de la felicidad. Que uno tenga dinero no quiere decir que tenga licencia para ser feliz.

—¿Cómo son las relaciones con sus hijos?

—Creo que son bastante positivas. Con Georg me llevo muy bien, trabajamos muy a gusto, estamos muy compenetrados. Frida, mi única hija, es una mujer muy independiente, que viene a verme muy a menudo..., siempre que le hace falta dinero. (Risas.) A Lorne le veo poco, pero no me pide tanto como Frida. En cuanto al pequeño, el hijo de Denis, apenas le veo. Su madre está haciendo todo lo posible para apartarle de mí. Es curioso que ahora se encargue tanto de él y que no le hiciera ningún caso cuando estábamos casados.

—¿Alguno de sus hijos le han reprochado sus continuos matrimonios?

—No. Aunque la verdad es que cada uno es distinto y muy parecidos a sus madres. Mi hijo mayor puede que sea el más afectado por mi vida. Tiene treinta y seis años y no está casado, pienso que no lo hace por el mal ejemplo que ha debido ver en mí. (Más risas.)

—¿Ha llorado alguna vez?

—¿Por una mujer?

—Sí.

—¡Noooo!, qué tontería.

(Pese a todo, Hans Heinrich Thyssen es todo un sentimental. Siempre le ha tocado el papel de perdedor en el amor hasta que conoció a Carmen, su alma gemela. Podría parecer cursi si dijera que parecen sumamente felices, pero lo parece. Las envidiosas dirán que Carmen se casó sólo por dinero, pero eso son las envidiosas, las que se descomponen cada vez que piensa que ella tiene un diamante llamado «Estrella de la Paz» de cerca de ciento ochenta quilates, puros y limpios. Es la envidia y sólo la envidia la que puede afirmar que esta pareja no es una pareja feliz.)

—¿Y por otras cosas ha llorado?

—Por otras cosas, sí; por ejemplo, por una pintura. Por una pintura lloro y río, por una pintura tiemblo de placer. Una pintura, una obra de arte es algo maravilloso.

(Tiene más de 1.400 obras de arte. Son su vida, las cuida, las mima. Es el número uno de la prestigiosa galería Shothebbys. En su museo de Villa Favorita, que se abre y se cierra con una sola llave de la que nunca se separa, hay seis restauradores que trabajan «full-time» para el barón. Hace poco se gastó tres millones y medio de dólares por un Gaugin de la época tahitiana. Su casa es en sí un museo. Cada pared puede ser un Goya, un Tiziano, un Rembrand o un Picasso —su pintor favorito—. Ahora sólo piensa en la pintura, en su colección, la mejor y más valiosa del mundo. En enero, una pequeñísima muestra de ésta, la de pintores modernos que ahora se expone en París, vendrá a Madrid y Barcelona.)

—«The Wall Street Journal» aseguraba recientemente que su colección pictórica está valorada en más de mil millones de dólares.

—¡Si un periódico tan prestigioso lo dice! (Más risas con un toque de sano sarcasmo.)

—Dicen que es capaz de comprar un cuadro después de haberlo visto tan sólo veinte segundos.

—Soy capaz. Cuando veo un cuadro que me gusta tengo como un shock, siento algo en el cuerpo que me empuja a comprarlo. Claro que algunas veces me han engañado, pero las menos.



«La fidelidad importante no es la física, sino la mental. Si le eres fiel a una persona mentalmente, lo acabas siendo físicamente también»

El barón

—Su padre, ¿también estaba interesado por el arte?

—Sí, sí. De él me viene esta fiebre. De las 1.400 obras que tengo, unas 380 me las dejó él. Podría tener más, pero no pude llegar a un acuerdo con mis hermanas. Mi padre quería dejar todas las obras a una fundación, pero ellas se opusieron y quisieron su parte. Tuvimos que repartir las obras que nos dejó. Yo les compré muchas, pero otras prefirieron vendérselas a otras personas. Creo que tengo las tres cuartas parte de las pinturas de mi padre. A él no le gustaban los modernos, él prefería los clásicos.

—Dicen de usted que «parece un evangelista que viaja de Kiev a Denver exhibiendo sus pinturas». (Risas con algún toque de presunción.)

—No soy precisamente un evangelista, ya me gustaría ya.

—Su amistad con los rusos en temas de arte da mucho que hablar.

—Todo empezó en Estados Unidos. Había una exposición de una parte de mi colección y el embajador soviético, Simiconov, se acercó a mí y me dijo: «¿Por qué no hace lo mismo en la Unión Soviética?». Y lo hice y lo sigo haciendo.

—¿Qué cuadro quiere y no puede?

«Las Meninas», de Velázquez, por ejemplo. Pero hay muchos otros también, no es fácil elegir una sola obra.

—A usted, Picasso, ¿no?

—Picasso es un hombre que ha hecho grande su época, su diversidad y su vivacidad le han convertido, a mis ojos, en el número uno.

(Es un hombre que dice admirar enormemente al Rey de España, Carlos. Le une una gran amistad con Pilar, la hermana de Don Juan Carlos. Dice que ha seguido sus diez años de reinado y estima que lo ha hecho «fenomenalmente bien».)

—¿Qué piensa de Don Juan Carlos?

—Pienso que es una persona impresionante, que ha hecho mucho por su país en muy poco tiempo. Ha hecho muy bien su trabajo y además tiene una gran memoria. La última vez que le vi recordaba al detalle dónde nos habíamos visto la vez anterior.

(Los días pasan pronto para el barón y la baronesa Thyssen. Viven a golpe de avión, no de líneas regulares, sino del avión privado con el que recorren el mundo de esquina a esquina. La vida es así para ellos: hoy en Lugano, mañana en Londres o en Daylesford, o en Jamaica, o incluso en Marbella, aunque Carmen no le guste, «porque esa no es mi sociedad». Se conocieron en Cerdeña y no se volvieron a separar. En veinte segundos supo el barón que iba a ser suya. El, un hombre de acero, tenía ganas de vivir en paz y feliz, sin negocios, sin líos, sin nada. Sólo con Carmen y con el paraíso.)

—Barón, ¿ya es usted feliz?

—Sí, soy muy feliz. Por fin. Lo he conseguido ●

NEW MEDIA SYSTEMS



El ordenador Philips **MSX**:
Mucho más entretenido que la mayoría de los asistentes.

Primero se actúa un poco cohibido, más por casualidad que intencionadamente, se van haciendo las presentaciones y de repente uno se encuentra preguntándose a sí mismo, ¿por qué no lo conocí antes...?

Nos estamos refiriendo al ordenador PHILIPS MSX, esa inteligente máquina con la que tanto se están divirtiendo todos los invitados.
Con PHILIPS MSX se puede aprender, ya sea por diversión o para estudios más serios.

El ordenador PHILIPS MSX es polivalente; por eso posee un surtido inagotable de programas, incluyendo varios para tratamiento de textos, con una variada gama de equipos periférico, como impresoras de calidad para correspondencia, monitores a color, y unidades de disco.

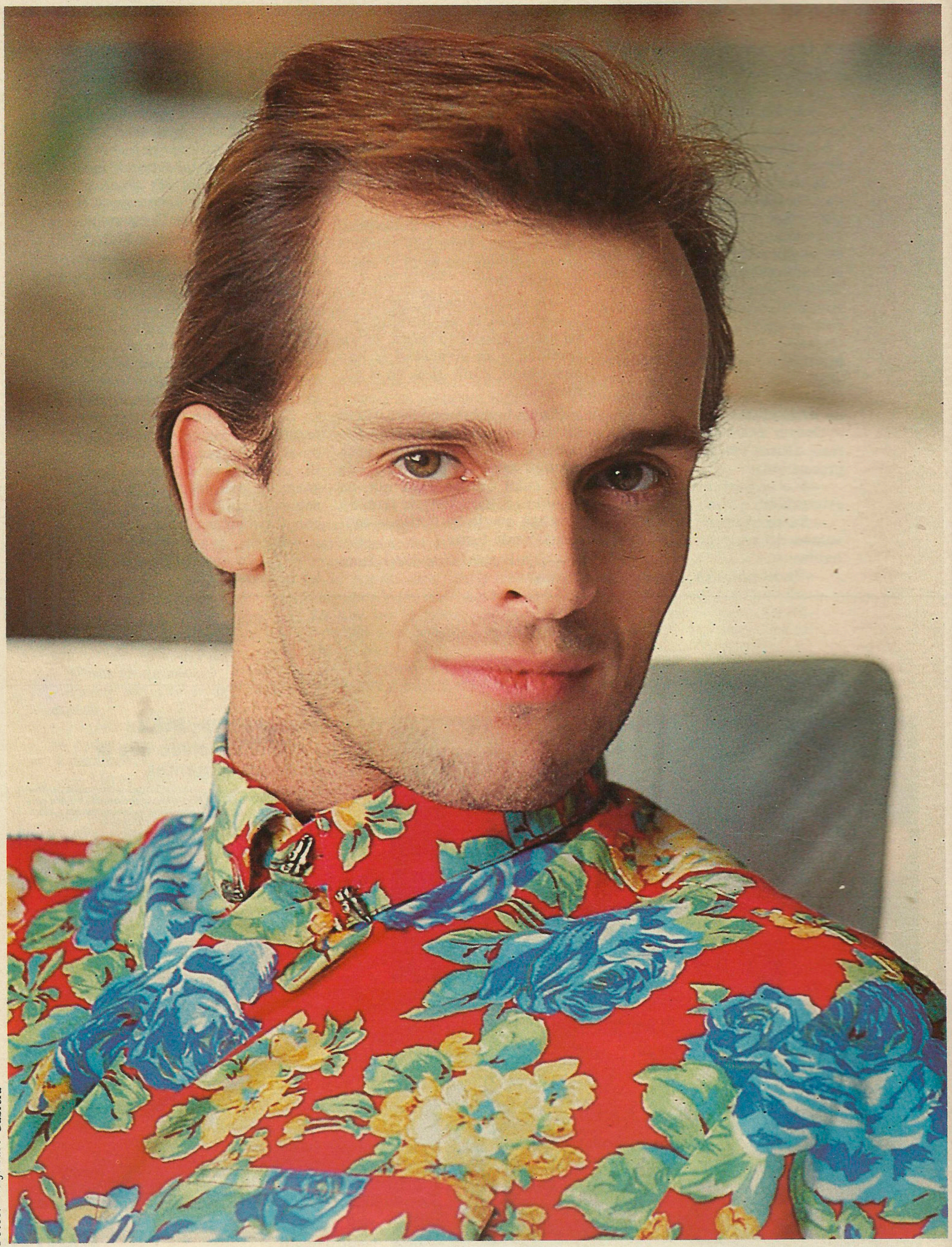
Y algo más, se amolda perfectamente a cada miembro de la familia gracias al fácil lenguaje LOGO, y al popular y potente MSX-BASIC; y para los iniciados, al moderno PASCAL. Pero no olvidemos lo mejor: el ordenador PHILIPS MSX forma el centro neuralgico de los New Media systems de PHILIPS que integran audio, vídeo, telefonía y ordenadores en un sistema que tanto tiene por revelar.

Si quiere saber más sobre este asunto, gustosamente le informaremos en el teléfono **(91) 413 21 61**



Philips integra nuestro futuro

PHILIPS



Fotos: Alejandro Cabrera

MIGUEL BOSE

Texto: Juan Carlos de Laiglesia

No fuma, ni bebe... Confiesa que tiene miles de vicios, pero mayores. «Mis vicios son todos de un metro ochenta...» Pasó de ser un «Bandido», que dejó con la boca abierta a sus «fans», para andar de «extraterrestre» en «El caballero del dragón», su última película. Este chico, «para muchas personas no soy un chico normal», se diseña su propia ropa, se fabrica sus propios discos —acaba de romper con la CBS—, sigue despertando instintos maternales en las señoras. Es Miguel Bosé un artista al que le afectará el IVA que viene a este trozo de mundo, «un mundo obsesionado por el SIDA».

ES alto. Al-tí-si-mo. Muy alto y muy pálido. Le gusta hablar. Mientras lo hace juguetea con el sacapuntas que hay en la mesa, pero no se le escapa nada que no quiera decir.

—Tú has hecho cine antes de ahora...

—Sí, he hecho muchas películas. Sólo este año «En penumbra» y «El caballero del dragón». Pero hace seis años hice muchas en Italia y algunas aquí. Eran películas muy malas, pero quería hacer cine y cogía lo que me ofrecían. Películas de terror, «western», de todo. Todavía las veo de vez en cuando en los canales privados de televisión italiana. Hice dos que me gustaron en aquella época: «Retrato de familia» y «Vera o un cuento cruel».

—Pero tu papel en «El caballero del dragón» es bastante hierático, ¿no? Apenas te mueves.

—Sí. Es que es difícil encontrar un actor para hacer ese papel. Desde el principio, Fernando Colomo me dejó muy claro que lo que quería era mi presencia. Todo lo que fueran movimientos estilizados o personales se cortaba automáticamente. Decía que mi forma de andar ya era suficientemente «extraterrestre».

—Tus movimientos en el escenario también son algo quietistas. Parecen muy estudiados...

—No, en absoluto. Son totalmente espontáneos. Jamás me he puesto delante de un espejo para ensayarlos. Me lleva la acción y la energía de la canción que interpreto. Hace unos años, cuando hacía música adolescente, tenía una energía adolescente, frenética. Ahora prefiero una energía sostenida cuyo efecto es la fuerza, y que tiene una proyección más intensa, más teatral. Pero todo eso está dentro de uno. Continuamente hago cursos, aprendo. Yo viajo mucho y hago cursos en el Actor's Studio, o aquí con Strisoerg, o en Inglaterra o Noruega. La danza es lo que he abandonado después de temporadas de cuatro horas diarias bailando.

—Hablando de música. ¿Raphael o Santiago Auserón?

—Un enorme respecto por los dos. Santiago Auserón es una alternativa que busca un contraste. Hace un sonido del que me considero contemporáneo en cuanto a fechas. Y Raphael ha sido el primer gran cantante que ha habido en este país. Hay que tenerle, como mínimo, respeto.

—Sí, yo creo que entronca con la tonadilla.

—¡Hombre! Ha nacido en Linares.

—¿La «movida»?

—Es sólo una palabra para definir lo que estaba pasando. La movida en sí misma no tiene definición. Pero sí hay que buscar un hombre que sea el padre, alguien a quien «acusar», ése es Carlos Berlanga. Ha sido lo más importante que ha pasado en España desde la muerte de Franco. Es imperfecta, pero hay que escucharla como punto de referencia. Ahora no existe. Ahora existe el desarrollo, la concretización de aquello. Es un movimiento que no se ha dado en ningún país de Europa, quitando Inglaterra, donde ocurre todos los años. Es algo que quiere romper, contar las cosas de otra forma y empieza en la música para derivar hacia el cine y todo lo demás. Nace en Madrid porque es donde viven los que pueden estar interesados y propagarla.

—¿Qué música escuhas, Miguel?

—Están saliendo cosas buenas últimamente. Hay un grupo nuevo que se llama Prefab Sprout..., yo creo que es lo mejor de ahora mismo; el último disco de Simple Minds, Propaganda, Archadia, Ahá...

—¿Y no tienes alguna debilidad, ahora que todo el mundo escucha tangos?

—Soy el mayor admirador de doña Concha y de Juanita Reina. Creo que tengo todos sus discos, salvo algunas cosas muy raras o difíciles de encontrar. Y ópera, mucha ópera. Sobre todo italiana, Puccini.

—Ahora que cantas como una persona mayor, ¿no crees que perderás «fans», teniendo en cuenta que el pop es sobre todo cosa de quinceañeros?

—Me ha pasado una cosa muy extraña con «Bandido». He logrado un sector de público que generalmente no compraba Bosé. Gente que no es esclava de la imagen, sino que consumen música y se han comprado el disco porque les apetece escucharlo en su casa. Las «fans» son un fenómeno caníbal y consumidor básicamente de fotografía, de imagen. Música consumen poco. Algún que otro «single».

—Cambiemos de tercio. ¿Qué te sugiere la gente que se manifiesta por el 20-N?



Teresa Isasi

Siempre va a la última moda, una moda a veces de película de otros mundos. Y hace una profecía: «Al año que viene se llevará la falda; todo el mundo con falda, que es lo más cómodo.»



Foto García Francés

«Soy el mayor admirador de doña Concha Piquer y de Juanita Reina. Creo que tengo todos sus discos, salvo algunas cosas muy raras o difíciles de encontrar.»

—Creo que son cosas que existen y que están ahí. Es una falta de democracia no reconocerlo y no darles su espacio, porque son muchos miles. Lo que no podemos hacer es sorprendernos ni escandalizarnos. No se puede caer en el revanchismo. Es denigrante el «Informe semanal» que han hecho sobre los «ultras». Si les preocupan tanto, que no les hagan un «Informe semanal», pero si lo hacen, que sean objetivos periodísticamente, y no sean tan tendenciosos.

—¿Tú sientes a veces que tienes dos personalidades distintas?

—Tengo varias, muchas personalidades diferenciadas. Soy muy contradictorio.

—Sigamos con las cosas «serias». ¿Qué te parece lo del Mercado Común?

—Me afecta profundamente. Me afecta el IVA, que me va a hacer cambiar toda mi administración (risas). Esta manía de ser europeos no me convence nada. Soy muy... isleño. Con lo del Mercado Común vamos a acabar siendo, pues eso, muy comunes, muy banales. Antes éramos muy diferentes, y yo, desde luego, prefiero el queso manchego al Brie, y a todo lo francés.

—¿Y su consecuente OTAN?

—Si queremos ser Europa tenemos que jugar el juego de Europa. Es un callejón sin salida. Además estamos ya prácticamente dentro del todo. Pero yo detesto el teatro nuclear, los teatros del poder. No comulgo con el terror como el chantaje de salvamentos que se le está haciendo a la gente. No creo que nos consulten, pero si pudiera votar, que no puedo porque tengo nacionalidad panameña, votoría «no» a la OTAN.

—¿Qué es para ti la modernidad.

—Básicamente algo con lo que se adquiere mucha ironía, que es algo que no se tenía antes. Una persona moderna es la que tiene que decir cosas de siempre, pero con actualidad, de una manera contemporánea. Y con una dosis importante de urbanidad.

—¿Qué estás leyendo ahora mismo?

—Las memorias eróticas de una cantante alemana. Soy un devorador de «comics», y leo las cosas más diversas.

—Das la impresión de buscar la perfección.

—Sí, pero en realidad no es más que la búsqueda de uno mismo. Tienes una imagen muy narcisista en el espejo de a dónde quieras llegar, y todo lo haces por eso. Llega un día en que tocas esa imagen, y te das cuenta de que si eres ambicioso y te lo propones de verdad, es posible, se consigue.

—He leído hace poco que te diseñabas tu propia ropa. Yo pensaba que era de Francis Montesinos...

—La ropa de actuación me la diseño yo. Hay pocas cosas de los otros. Lo que pasa es que hay cosas que las diseño yo y las hace Francis.

—¿Qué te parece el momento de la moda española?

—Fantástico. Hay muy buenos creadores, y me alegro de que se le empiece a dar la importancia que se le está dando. La moda, quieras o no, puede llegar a ser una entrada de dividas muy importante, y puede dar muchos puestos de trabajo. Se puede llegar al nivel de Francia o de Italia, que tienen un Ministerio de la Moda.

—¿Cuáles son tus favoritos?

—Para mí Francis Montesinos es el más grande como creador, como persona que tiene un corte nuevo. Pero hay muchos otros. Está Toni Miró, Antonio Alvarado, que tiene mucho que decir; Sybilla... en plan mas convencional Adolfo Domínguez... Hay muy buena costura. Pero Francis para mí es el más innovador.

—¿Qué se va a llevar el año que viene?

—La falda. Todo el mundo con falda, que es lo más cómodo.

—¿Sigues despertando instintos maternales en las señoras mayores?

—Eso ya es una constante. Siempre seré el prototipo de la persona de hoy que vive el momento y que está involucrada con la edad que tiene, pero sin haber perdido esa pátina caballerosa y de educación que a la gente mayor le encanta, porque es algo que había en su época y ahora se ha perdido, o se va perdiendo. Es una especie de morbo nostálgico.

—De todos modos, mucha gente te sigue viendo como alguien ambiguo. ¿Cómo ves a los españoles? ¿Antiguos o modernizados?

—Espero que cada vez la gente se haga más abierta. Claro, yo cuando vengo, vivo en Madrid, pero no hay que olvidar que España es también Cáceres, Murcia y Teruel. Las informaciones que llegan a Madrid hacen que sea todo más rápido, pero el resto tarda más en acostumbrarse. Tienen de mí una imagen extraña. Piensan que no soy un chico normal... pero también creo que tengo mucho crédito abierto. Me critican pero me aceptan, porque ven que actúo con espontaneidad. Siempre en las sociedades hay alguien a quien se concede el papel de juglar, y se le permiten más cosas. Si monta un poco más de bronca, al fin y al cabo, es su papel. Yo sólo busco espacio de «solaridad», independencia, espacio para hacer lo que realmente siento, sin necesidad de críticas.

—Sí, porque tú ni siquiera tienes vicios...

—No fumo, no bebo alcohol... Tengo miles y miles de vicios, pero mayores. Mis vicios son todos de metro ochenta.

—¿Crees que ha llegado el momento de organizar en España un festival que recaude fondos contra el SIDA?

—Sí, claro. Contra el SIDA y contra cualquier cosa.

—Lo digo porque parece la última obsesión.

—Sí, es la obsesión... de todo el mundo. Es curioso. Lo morbosa que es la gente. En cuanto apareció el SIDA, se dejaron de preocupar por el herpes. Como no mataban... Lo que llena las primeras páginas de los periódicos es la tragedia. El último secuestro de avión les ha venido muy bien, porque ha habido muchos muertos. Es increíble.

—No te quito más tiempo. ¿En qué andas ahora?

—Voy a empezar a grabar en seguida el próximo disco en Milán. Seguiré en la línea de trabajo de «Bandido». Voy a producirlo yo mismo y luego se lo venderé al mejor postor, porque ya no soy más un artista de CBS. Tengo muchas ofertas, pero he aprendido a desconfiar.

(Se levanta. Me lleva una cabeza. Está menos pálido. Se ajusta la chaqueta negra de grandes hombreras sobre su camisa de dibujos coloristas, se coloca la mochila de cuero crudo, me aprieta una mano calurosa, sonríe con maestría, me da las gracias, se las devuelvo. ●



Lo mejor del invierno es el verano.

Nunca su imagina

Perú



9 días
desde 235.000 pts.*

**Incluye alojamiento, traslados ciudad/aeropuerto y visitas a Lima, Cuzco y Machu Picchu con almuerzo. GAT 8M.*

Guatemala



9 días
desde 187.000 pts.*

**Incluye alojamiento, traslados ciudad/aeropuerto y excursiones a Tikal (almuerzo incluido), Antigua, Atitlán, Chichicartenango y Guatemala. GAT 175.*

Caracas

9 días
desde 179.500 pts.*

**Incluye alojamiento, traslados ciudad/aeropuerto y visita ciudad. GAT 793.*

Argentina

desde
142.350 pts.*

**Tarifa PEX. Incluye viaje ida y vuelta, con estancia mínima de 13 días y máxima de 2 meses.*

¿Le gustaría una palmera como árbol de Navidad?

En Iberiamérica, el verano comienza cuándo y dónde usted decida.

Sólo tiene que elegir el marco de sus sueños: desde las playas de Morrocoy a los arrecifes de coral costarricenses, las alturas de Machu Picchu o la fascinación de las ruinas Mayas.

Pasar de la arquitectura virreinal al "Duty Free" más grande del mundo o de las cataratas del Iguazú a la Catedral de sal de Zipaquirá.

Iberiamérica es la red de destinos americanos de Iberia: la mayor de Europa. Con vuelos regulares a 27 ciudades de 19 países y viajes "todo incluido" a los puntos de mayor interés turístico.

En aviones confortables, entre atenciones y profesionalidad.

ción voló tan lejos.

Colombia



9 días
desde 203.800 pts.*

*Incluye alojamiento con desayuno y traslados ciudad/aeropuerto. Visitas a Bogotá y Cartagena de Indias. GAT 793.

Costa Rica



9 días
desde 176.500 pts.*

*Incluye alojamiento, traslados ciudad/aeropuerto y visitas a la ciudad, al Volcán Coas y 1 día de crucero. GAT 216.

Panamá



9 días
desde 177.750 pts.*

*Incluye alojamiento, visita de dos días a la Isla Contadora y traslados ciudad/aeropuerto. GAT 8M.

Ecuador



15 días
desde 376.100 pts.*

*Incluye alojamiento, traslados ciudad/aeropuerto y visitas a Caracas, Bogotá, Cartagena de Indias, Quito y 4 noches en pensión completa en el "Flotel" Orellana. GAT 848.

Con el mayor conocimiento de las peculiaridades locales.
Y con tarifas al alcance de sus sueños.
Consulte con su Agencia de Viajes o con Iberia, Líneas Aéreas de España.
Y verá qué guapo sale en su "Christmas" tropical.



IBERIAMERICA

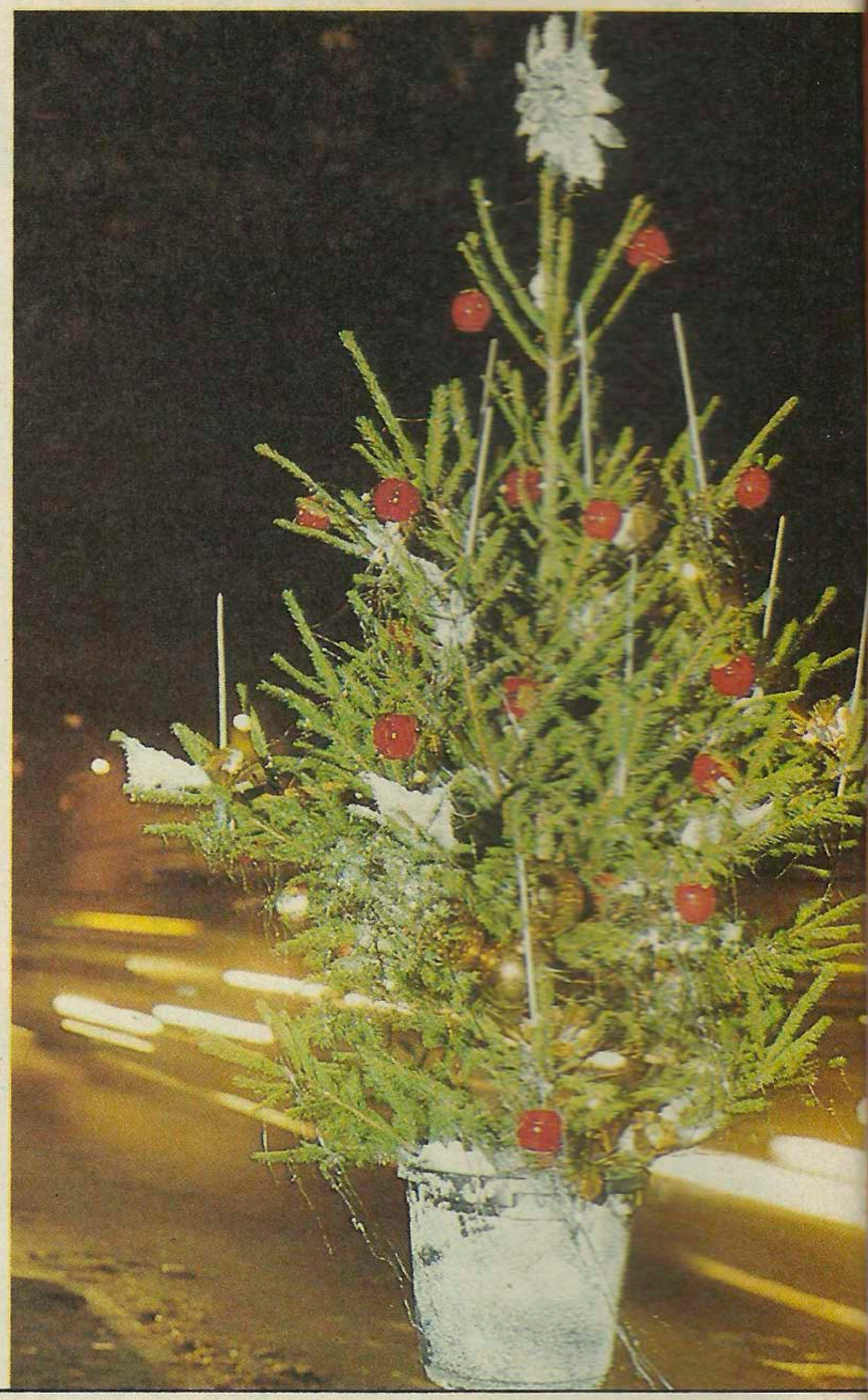
Nunca su imaginación voló tan lejos.

IBERIA
LINEAS AEREAS DE ESPAÑA

Adornar un abeto no debe significar su muerte. Si se decide por un árbol natural para esta Navidad, debe saber que al menos en Madrid está prohibida su tala, y que, tras las fiestas, puede seguir viviendo. No en vano los abetos han sido símbolo de vida eterna además de protección contra los demonios. Eso dicen.

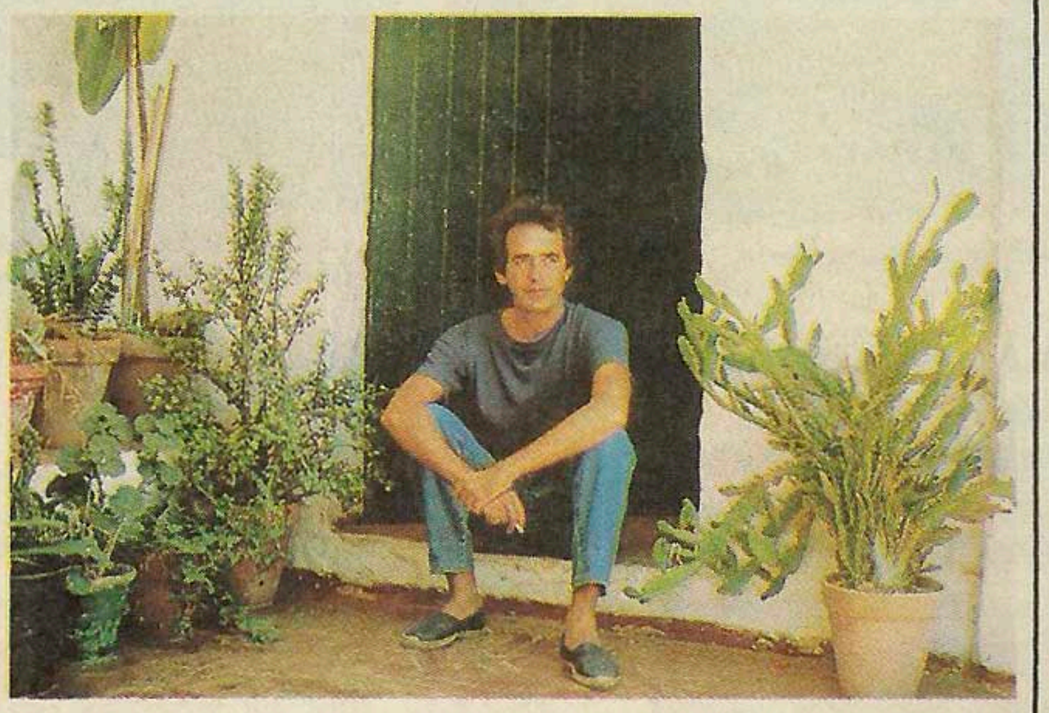
ARBOLES VIVOS PARA LA NAVIDAD

Texto: Enrique Sancho
Fotos: Adam Lubroth



La tradición de instalar y adornar el árbol de Navidad durante estas fechas se remonta a tiempos lejanos y, aunque habitualmente suele asociarse con costumbres paganas sajonas, lo cierto es que existen también leyendas cristianas que hacen referencia a él. En cualquier caso, es un hábito que está ampliamente arraigado en nuestro país.

Sin embargo, la compra del árbol de Navidad debería servir para algo más que para adornar durante unos días el rincón del comedor, sobre todo si se tiene en cuenta que ese capricho decorativo ha causado durante años la pérdida de cientos de miles de pinos y abetos. Esa tala de árboles que casi siempre se hace de forma indiscriminada una tala racional puede ser incluso conveniente como aclareo del bosque para que crezcan mejor los árboles que se dejan ha motivado que en diversas Comunidades Autónomas y Ayuntamientos se haya prohibido terminantemente la venta de árboles sin raíz; prohibición que, con frecuencia, se hace extensiva a otras plantas tradicionales de la Navidad, como el

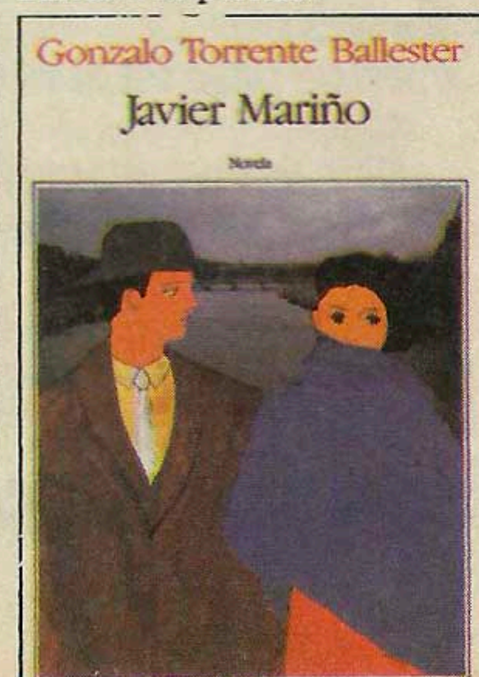


DISCOS

Joan Manuel Serrat se ha aliado con *Mario Benedetti* para lanzar su último disco: *«El sur también existe»*, editado por Ariola. Los arreglos, la dirección musical y el acompañamiento al piano corren a cargo de *Ricard Miralles*. Además de la canción que da título al disco, conviene destacar una hermosa habanera («La noche es un sencillo complot contra la muerte»), y una «Defensa de la alegría», donde el poeta exultante recomienda: «defender la alegría como una trinchera/ defenderla del caos y de las pesadillas/ de la ajada miseria y de los miserables/ de las ausencias breves y las definitivas». *Serrat* mantiene en este trabajo su estilo ya tradicional, la voz cálida sirve a la perfección a los textos de Benedetti, como ya sirvió a los de Antonio Machado, poeta que ha conocido una difusión en el país impensable sin la colaboración del cantautor catalán.

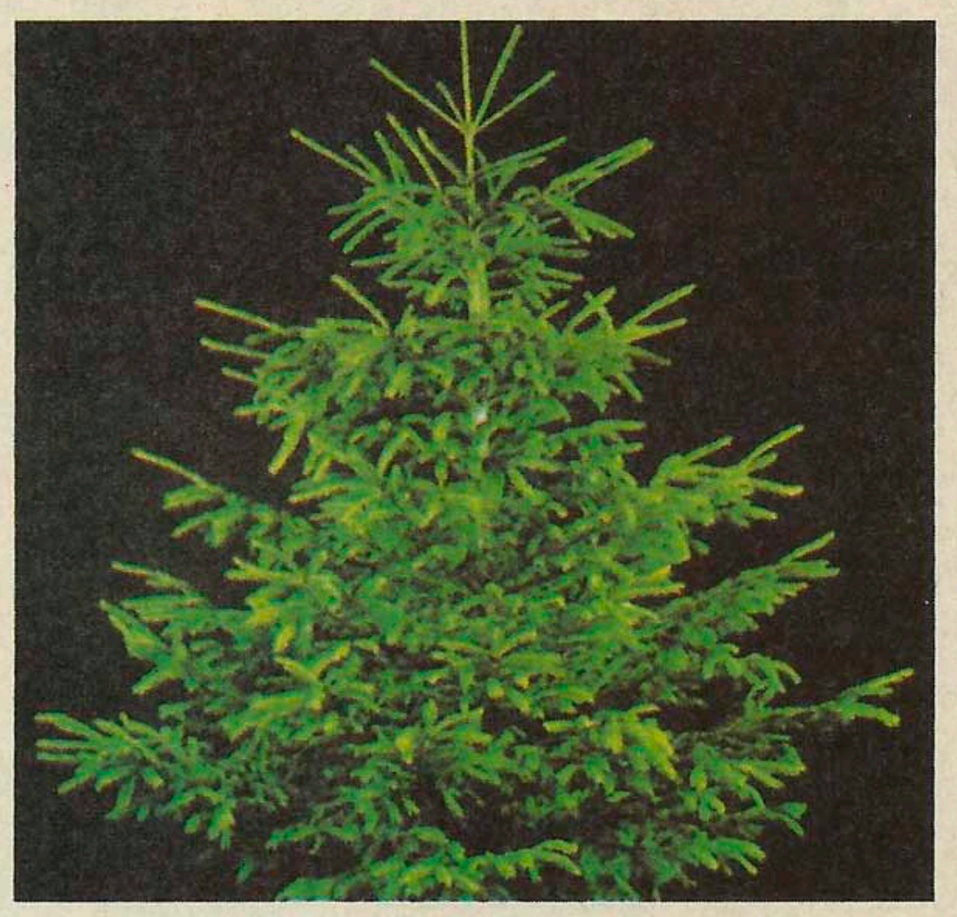
LIBROS

Veinte días se mantuvo a la venta esta primera novela de *Gonzalo Torrente Ballester*. La censura la mandó a los almacenes para que acumulara polvo. Claro que corría el año 1943. Ahora se reedita por primera vez. *«Javier Mariño»* es una historia de amor ambientada en el París de 1936. Edita Seix Barral. 950 pesetas.



Arbol decorado por Baccara especial para Diario 16.

muérdago o el acebo.
La picaresca, la falta de conocimientos especiales y el afán de lucro provoca también que muchos de los árboles que ahora se venden como «vivos» en realidad no lo sean, ya que, aunque tienen algo de raíz, está mal cortada y en la mayoría de los casos no se puede conseguir que el árbol pueda trasplantarse posteriormente. Los pinos que se venden casi sin raíz pueden durar un máximo de dos o tres meses. Los que van con cepellón o redecilla con tierra tienen más posibilidades de sobrevivir, siempre que se trasplanten a tierra o a una maceta grande.
Finalmente, los que se venden en tiesto de plástico son los mejores y pueden vivir casi siempre. El tamaño de las raíces y del tiesto deben guardar una cierta proporción respecto a la altura del árbol. Por lo general, para un abeto de un metro y medio de altura se necesita una longitud de raíces y tiesto de unos cuarenta centímetros. Las raíces deben estar jugosas y no secas y conservar sus ejes principales. Es importante también observar que se encuentra en buen estado el brote central o guía, en la parte superior del árbol, ya que su desarrollo y forma futura dependen de él. Debe ser dominante, largo, recto y fuerte. Con frecuencia este brote se poda para dar una forma más homogénea al abeto o para que no tropiece en el techo de las casas, lo que es un grave error.
Hay que comprobar también que existan brotes de un color más claro, que no haya enfermedades ni ramas tronchadas. Debe tenerse precaución al decorarlo para no causarle problemas y vigilar que las bombillitas no quemen los brotes jóvenes. Durante los días de estancia en casa, hay que conservarlo alejado de fuentes de calor, como radiadores o el televisor y de las corrientes de aire, puede regarse con prudencia.
Cuando pasen las fiestas puede mantenerse al aire libre hasta que se decida trasplantarlo.



ABETO DEL CAUCASO

Sus ramas, dispuestas escalonadamente, cubren el tronco hasta la base. Es uno de los abetos que más se han difundido por parques y jardines en toda Europa. Hay grandes ejemplares en el Parque del Oeste y el Jardín Botánico.



ABETO ROJO

Es el más clásico árbol de Navidad. Existe una industria que los cultiva en macetas y se ponen a la venta para ser adornados cuando alcanzan la altura óptima, es decir, entre los tres y los diez años. Durante muchos años se le consideró símbolo de la vida eterna y un remedio eficaz contra el diablo, que al parecer no soporta su presencia. En el centro de Europa todavía es posible observar algunos ejemplares «protectores» de los pueblos, plantados cerca de las iglesias.



EXPOSICIONES

En el Círculo de Bellas Artes acaba de inaugurarse una exposición de carteles de carnaval. El más antiguo data de 1892 y el último de 1950, fecha en la que se interrumpe bruscamente la tradición de los «bailes de máscaras».

CINE

Como cada año, al llegar las vacaciones escolares, se produce una avalancha de estrenos pensados para los niños. *«Exploradores»,* la primera película de *Joe Dante* tras el éxito de «Gremlins», es uno de ellos. Cuenta la historia de tres chavales que viven, por su cuenta, una hazaña espacial. Un día mirando la luna llena pensaron: ¿Por qué no construir nuestra propia nave espacial? «Exploradores» es una fantasía científica, pero al menos los computadores son caseros. Un alivio. Los tres niños-actores cumplen a la perfección su papel.



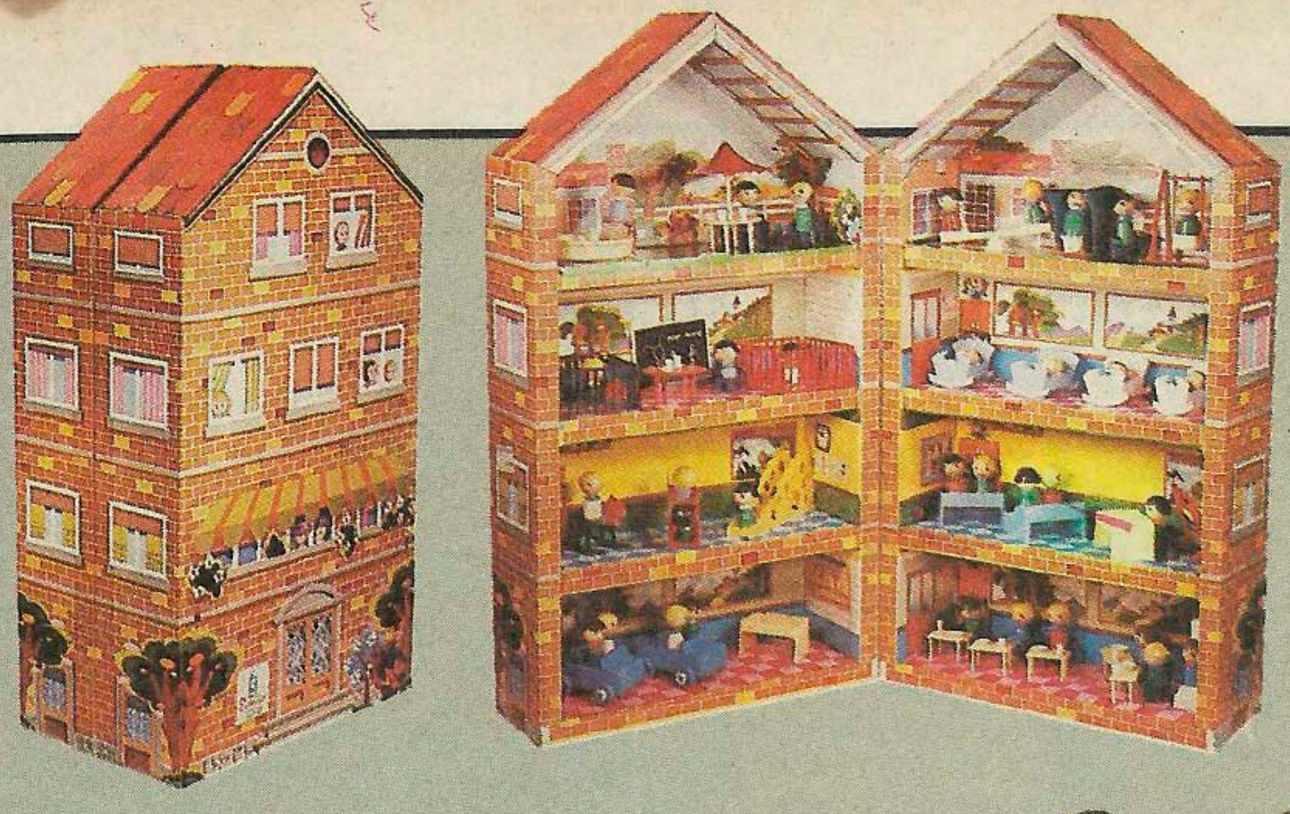


TIENDAS

Como la ropa sube espectacularmente de precio, proliferan las tiendas de segunda mano. En *«Contraste Dos Dopilu»,* situada en el número 78 de la calle Galileo de Madrid, se pueden encontrar, entre otras, prendas que pertenecieron a «famosos».

DE ESCAPARATE

***Selección:** Victoria Sáez*



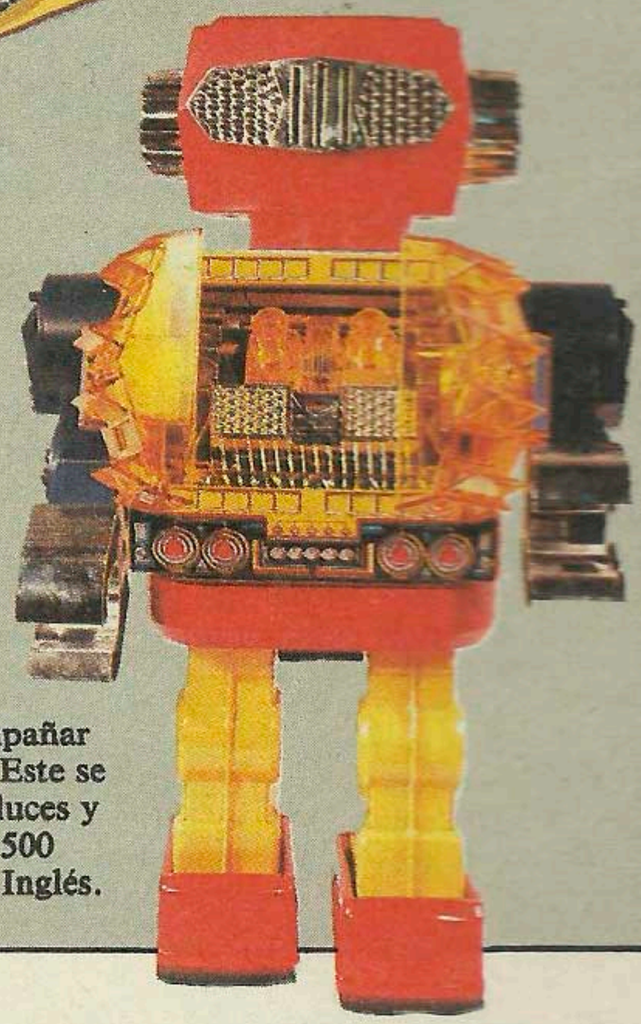
Una casita de muñecas de un metro de altura. En su interior hay ocho apartamentos, con distintos decorados y gran cantidad de muñequitos. Cuesta 3.490 pesetas y la venden en El Corte Inglés.



Minolta ha lanzado este pequeño modelo auto-focus en los más atractivos y variados colores. Cuestan 15.000 pesetas y los venden en Flash, Alberto Alcocer, 46. Entrada por Víctor Andrés Belaúnde.



Como aquellas antiguas muñecas «bobas» con las que jugaban nuestras abuelas. Si se les da un pequeño toque mueven la falda y la cabeza. Son de cartón y están hechas a mano. Cuestan 2.520 pesetas en Ars, 31. C/ Divino Pastor, 16.



Un robot para acompañar los juegos infantiles. Este se mueve, enciende las luces y camina. Cuesta 6.500 pesetas. En El Corte Inglés.



CONCIERTOS

Mañana lunes, en el Teatro Real, de Madrid, se produce un concierto extraordinario. La Orquesta Nacional y los Coros de España, bajo la dirección de Jesús López Cobos, interpretarán «El Mesías», de Haendel. Actuará como solista Sara Walker, mezzosoprano; Lynda Russel, soprano; Vilard White, bajo, y David Rendall, tenor. A las siete y media de la tarde.

TEATRO

Lo último de *Antonio Gala* es *«El hotelito»*, que, tras su estreno en Albacete, se representa ahora en el Teatro Maravillas. Se trata de una pieza interpretada por cinco mujeres que representan a las autonomías españolas. Y naturalmente andan a la greña. La dirección corre a cargo de Marta Recatero y Gustavo Pérez Puig. Las actrices son: María José Alfonso por Andalucía, Josele Román para el País Vasco, Beatriz Carvajal en nombre de Galicia, Julia Martínez por Cataluña y Pilar Bardem que representa a Madrid.





GASTRONOMIA

En los libros de cocina no suelen abundar las recetas apropiadas para niños. Espasa-Calpe acaba de publicar *«Cocina para los más pequeños»*, de *Eventhia Senderens*. Se trata de un libro que une las necesidades dietéticas con las de formación del gusto.

Diario 16





EL RIOJA

Xavier Domingo: EL GRAN RETO PAG. III

Arturo Cenzano: MARCAS SIN FRONTERA PAG. IV

Lola Gavarrón: EL COLOR DE LAS CUATRO ESTACIONES PAG. VI

José Peñín: EN BUSCA DE LA ETIQUETA DE CALIDAD PAG. VIII

Manuel Llano: LA MUJER PISA FUERTE PAG. XIII

VIÑA ZACO

Bodegas Bilbainas

COSECHA 1973

HARO-RIOJA

COSECHA 1976

VIÑA POMAL

HARO-RIOJA

Bodegas Bilbainas, S.A.



EL GRAN RETO

Por Xavier Domingo

El rioja tiene un desafío imponente en el mercado europeo. La gan novedad va a ser la de competir, en el propio patio, con adversarios de la misma talla. Es decir, jugar en la Primera División europea.

EL vino de mesa de La Rioja ha dominado ampliamente durante años en el mercado nacional, incluso en zonas que a su vez elaboran excelentes vinos y en gran cantidad, como Cataluña.

Ultimamente se ha producido en casi todas las zonas vitivinícolas españolas, y paralelamente a la libertad para expresar en todos los terrenos los sentimientos nacionalistas o regionalistas, un resurgir del interés por los vinos locales.

Los Gobiernos autónomos han favorecido el fenómeno con créditos, subvenciones y también otros medios de presión menos atractivos. El caso es que en las cartas de vinos de los restaurantes ha desaparecido la hegemonía riojana y ha aparecido la competencia de los caldos locales y también de otros puntos de España. El fenómeno aún es tal vez más evidente en el consumo familiar.

Los vinos riojanos, y muy en particular los tintos, siguen manteniendo muy alta su bandera en el mercado del prestigio, de las grandes añadas y, en suma, de los vinos de precio. Un prestigio, por otra parte, cada día más merecido y mejor ganado. La denominación de origen y su consejo regulador se han impuesto reglamentos severos y de rigor europeo y ninguna de las viejas acusaciones que podían, en un tiempo ser vertidas contra determinados bodegueros riojanos, tiene hoy sentido o apoyo. Es decir, que antes, gracias a un reglamento laxo y muy de manga ancha, se podían hacer cosas que hoy, con la nueva reglamentación, son fraude. Y existe entre los riojanos la voluntad, hija de la necesidad, de que la ley se cumpla.

El rioja lo tiene todo para obtener en la CEE la preciada definición de VQSRD (Vin de Qualité Superieure de Region Delimitee o Vino de Calidad Superior de Región Delimitada), lo que, en el mercado alto, lo situaría en igualdad de condiciones a los burdeos, borgoñas, champañas, etcétera, con una considerable ventaja sobre estos rivales en el dominio de los precios.

Pero en el Mercado Común todos somos mercado. Lo cual quiere decir que España va a abrir ampliamente sus puertas arancelarias a los grandes rivales franceses e italianos en el campo terriblemente competitivo de los vinos de mesa normales y también en el mercado de la alta calidad.

Se puede augurar una tremenda batalla comercial en la que, a pesar del IVA, los consumidores seremos los principales beneficiarios.

Franceses e italianos pueden colocar en nuestras tiendas, hipermercados y restaurantes excelentes vinos entre las 500 y las 1.000 pesetas y, naturalmente, también van a llegar al alcance de bastantes salarios españoles caldos bordeleses o borgoñones hasta la fecha casi míticos a causa del proteccionismo hispánico.

Y no van a llegar así como así. Van a venir acompañados de especialistas de ventas de alto nivel y gran agresividad y con mucho dinero para densas campañas publicitarias. Ya no valdrá el socorrido recurso a la ignorancia, gracias al cual «nuestros vinos son los mejores del mundo».

Eso quiere decir que el lecho de laureles dejará de ser cama de riojanos. Lo cual no es una novedad para ellos. Desde hace tiempo son conscientes del problema y buscan tácticas y estrategias de contraataque.

Para los riojanos, la gran novedad va a ser la de competir, en el propio patio, con adversarios de la misma talla. Es decir, jugar en la Primera División europea.

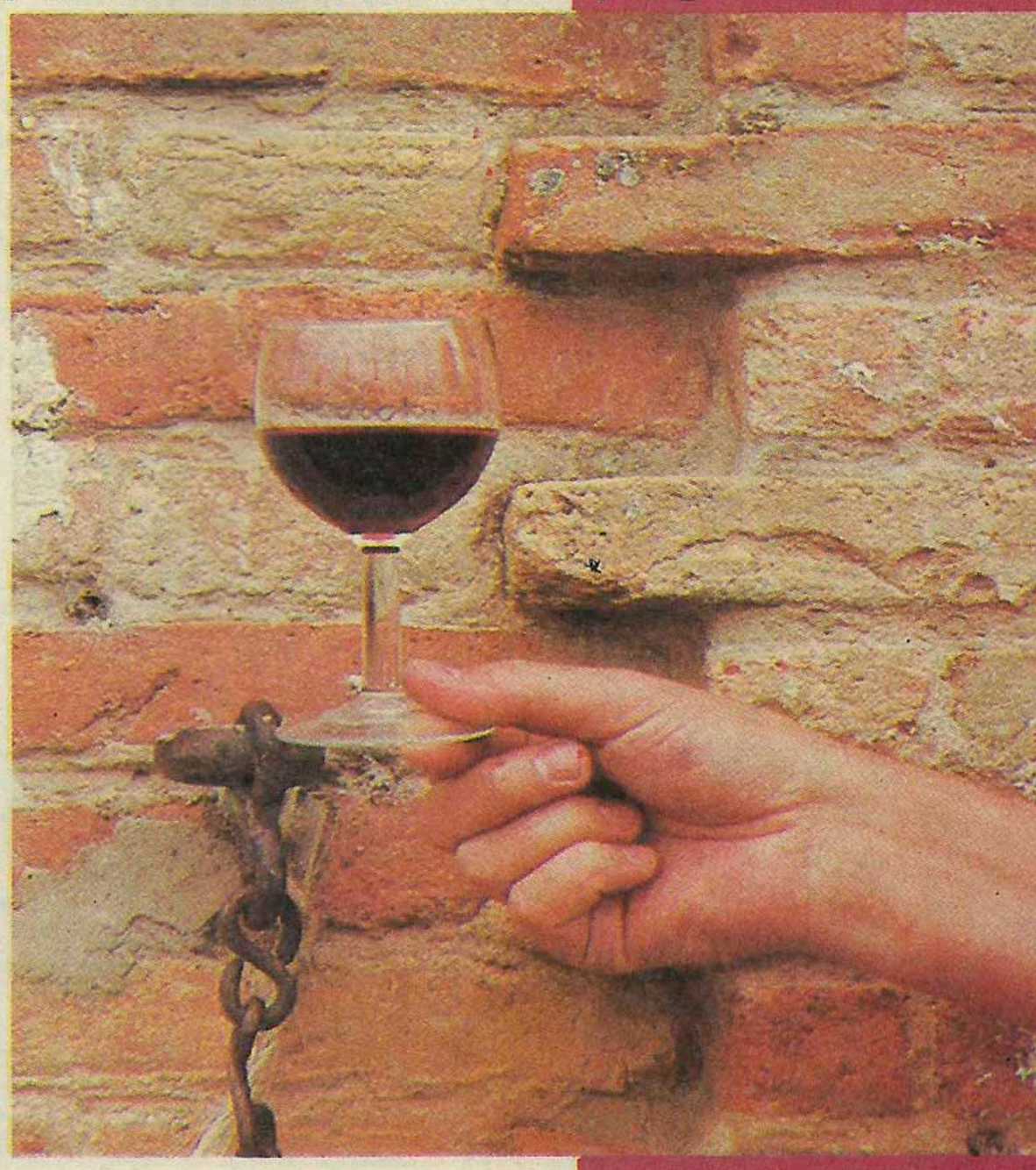
Un mínimo de rigor y de coherencia impone de entrada a los consumidores y a la crítica especializada española el prurito favorable hacia lo nuestro, que es lo riojano. Pero no ha de defraudar a la afición el equipo local. Se agradecería que fuera el mejor, pero lo que no se le perdonaría jamás es que no fuera el más honesto, el de más sólidos principios, el más cumplidor de las reglas del juego y el que pusiera más esfuerzo y voluntad en ganar la partida con los recursos legales.

En este último aspecto, los franceses y los italianos juegan con ventaja. Su política de Denominaciones de Origen domina en la legislación comunitaria y es muy compleja y versátil. Y, sobre todo, perfectamente desconocida del gran público español. En Burdeos y la Borgoña, por ejemplo, hay docenas y docenas de calificaciones que diferencian calidades y precios de caldos de la misma zona. Habrá que poner al consumidor español al tanto de los caminos intrincados de un laberinto en el que los propios franceses se pierden. Nuestra prensa especializada tiene ahí un campo y una obligación informáticas de primera urgencia. En definitiva, quien saldrá ganando será la cultura del vino en España, que buena falta le hace.

Para saber comprar rioja, ahora habrá que saber comprar vinos franceses e italianos. Y eso es bueno para todos.

El rioja tiene un desafío imponente en el mercado europeo. Pero España también es Mercado Común.

Los tintos siguen manteniendo muy alta su bandera en el mercado del prestigio.





MARCAS SIN FRONTERAS

Por Arturo Cenzano

La imagen de «producto español» ha permitido mejorar la posición del caldo en preferencias de los consumidores de todo el orbe. Un vino de estas tierras no es desdeñado en ninguna buena mesa del ancho mundo.

EL ingreso en el Mercado Común va a repercutir favorablemente sobre los vinos de Rioja. No será una reacción espectacular, pero yo calculo que podremos incrementar nuestras ventas, en los mercados en que ya estamos introducidos, entre el 10 y el 15 por 100.» Esta es la impresión de Carlos García Ogara, gerente de grupo de exportadores.

En las ferias más importantes se ha detectado ya un interés creciente por los vinos riojanos ante la inminencia del ingreso comunitario. «De hecho, —puntualiza García Ogara— nuestras ventas, en lo que va de año, superan en un 7 por 100 a las registradas durante la campaña anterior y todavía nos falta el tirón navideño. Los consumidores europeos consieran ya el rioja como un vino de calidad y, dentro de mercados como el inglés, se aprecia una introducción progresiva entre la clase social más selecta. Obviamente, todavía estamos muy lejos de tener el cartel de un burdeos, pero respecto a los "caldos" franceses, contamos en la ventaja del precio y no desmerecemos en calidad. Creo sinceramente que podemos esperar el futuro con optimismo.»

Como el éxito suele ser el resultado del esfuerzo, los exportadores riojanos han puesto todos los medios a su alcance para convencer a los europeos de las excelencias de su producto. Han renunciado al clásico individualismo español para unirse en un grupo que coordina las campañas de promoción con el apoyo decidido del Instituto Nacional de Fomento a la Exportación (INFE), convencido de la excelencia y posibilidades del rioja.

En un lujoso cartel se recogen las marcas punteras, que van desde el Marqués de Romeral (Age) al Monte Velaz (Velázquez), pasando por el Imperial (Cune), Viña Pomal (Bilbainas) Faustino I, Conde de los Andes (Paternina), el 904 (La Rioja Alta) o el Viña Albina (Bodegas Riojanas, entre otros. En esta exquisita relación destaca Marqués de Cáceres, que, año tras año, viene revalidando su primacía en la exportación de embotellados.

Y es que, según recalca el gerente del grupo de exportadores, «los vinos de Rioja presentan, ante la clientela europea, la mejor relación calidad-precio de las existentes en el mercado.» Ello hace, por ejemplo, que algunos lores ingleses, que se han visto forzados a cobrar entrada a los turistas para seguir manteniendo sus lujosos castillos, vayan sistituyendo en sus mesas, de forma progresiva, al burdeos por el rioja.

Naturalmente, este cartel ha habido que ganárselo. Una firma como Muga, por ejemplo, cuyo reserva Prado Enea, del 76, figura en la meca de los restaurantes suizos, ha eliminado hasta tres cosechas en seis años por considerarlas «dudosas» en cuanto a calidad.

Y este rigor les ha llevado a una producción tan limitada que apenas llegan al medio millón de botellas anuales cuando su capacidad —y seguramente la demanda— les permitirá sacar el doble. Para García Ogara, «el Mercado Común no debe tener ningún miedo a los vinos de Rioja. Dado el elevado número de consumidores existentes en el área, el pasar de unos vinos de veinticinco millones de litros a treinta millones no supondría ningún trauma para el mercado. Lo que ocurre es que se sabe que nuestro campo de crecimiento puede ser muy amplio, tanto por precio como por calidad. Pero, a pesar de ello, nuestra producción es bastante limitada, que oscila entre los ciento quince y los ciento treinta millones de litros anuales. Por tanto, nuestra clientela ha de ser necesariamente selecta, aun cuando, a nivel europeo y dada la cotización de la peseta, el producto resulte económicamente asequible a la mayoría».

Las intensas campañas de divulgación promovidas por los exportadores han conseguido que el rioja sea actualmente un vino conocido en el mercado internacional. Sin embargo, estas acciones, seguramente, hubiéran resultado insuficientes de no haberse contado con los efectos favorables de la explosión turística. Los visitantes europeos han podido comprobar in situ la existencia de un vino de extraordinaria calidad —destacados gastrónomos han afirmado repetidamente que en la zona de Rioja no existe vino malo—, muy superior al que estaban acostumbrados a beber y, dada la capacidad adquisitiva de sus monedas respectivas, espectacularmente barato.

Frecuentemente este tipo de turistas se ha convertido después, al regresar a sus países correspondientes, en los mejores pregoneros del rioja, protagonizando una campaña «boca a boca» que ha permitido la introducción en mercados muy interesantes.

Por otro lado, la progresiva su-

Y en el origen, en la cepa, está la calidad de estos «señores» que van batiendo todos los récords.



perposición del rioja a la imagen de «producto español» ha permitido mejorar la de éste en preferencias de los consumidores de todo el mundo gracias a lo riojano, y un vino de esta tierra no es actualmente desdeñado en ninguna reunión por muy elegante que ésta sea.

Así, puede afirmarse que, aparte de las variedades anteriormente citadas, marcas como Olarra, Viña Tondonia, Marqués de Murrieta o Riscal mantienen una línea de creciente consideración en todos los mercados y su calidad, como èl Marqués de Villamagna (Campo Viejo), Corral o el Especial de Martínez Lacuesta, por citar algunos casos representativos.

Sin embargo, la entrada en el Mercado Común puede ocasionar algunos inconvenientes en el mercado nacional. García Ogara alude, gráficamente, al que denomina «problema de las estanterías». El gerente del grupo de exportadores señala que «hasta ahora, los vinos de Rioja han venido siendo los reyes de las vitrinas en los establecimientos comerciales. Y ahora nos llegarán otros vinos que reclamarán su lugar en la oferta. Con lo que, forzosamente, habrá de reducirse el espacio a los primeros. No vamos a negar que muchas de las nuevas variedades que llegarán a nuestro mercado sean de buena calidad, pero lo que sí podemos adelantar es que a la hora de relacionar ésta con el precio la proporción les será netamente desfavorable. Lo único que tememos es que pueda desatarse una cierta ola de snobismo por parte de los consumidores españoles y que piensen que el invitar con vinos de Burdeos o de Alsacia constituye un gesto más elegante que el hacerlo con un rioja».

Sin embargo, García Ogara puntualiza que «aun cuando se diera esa circunstancia desfavorable, yo no le auguro más allá de dos años de existencia. Vendría a ser, a fin de cuentas, el sarampión de la novedad. Porque, una vez serenadas las aguas, la gente se dará cuenta de que el vino de Rioja es de tan buena calidad como otras variedades europeas que, por lo menos, le triplican en precio. Una vez descontado el factor novedoso nadie querrá gastar innecesariamente».

La política de los exportadores de embotellados de rioja ha venido consistiendo en una defensa a ultranza de la calidad de sus productos sin dejarse arrastrar por el señuelo del beneficio a corto plazo que, indudablemente, podría proporcionar un incremento en la cantidad. Los controles por parte del Consejo Regulador de la Denominación de Origen son cada año más rigurosos, sea cual fuere la tendencia de la demanda. Ello le ha permitido al rioja el gozar de una fama de «vino serio» que, a la postre, constituye la mejor garantía de mercado. Quienes han consumido por primera vez un vino de esta tierra que les resultó grato al paladar pueden volver a encontrarlo sin oscilaciones, porque las reservas son vigiladas al máximo. Incluso soportando el coste económico que supone el rechazar una partida mediocre, que tal vez hubiera convencido a los consumidores menos exigentes —aun en estos casos la relación precio-calidad seguiría siendo favorable respecto a la mayoría de las producciones europeas—, pero seguramente hubiera decepcionado al comprador entendido.

Y son precisamente esos entendidos los mejores propagandistas del rioja, a quienes bajo ningún concepto se les puede fallar. Los que año tras año compensan, con sus bien ganados elogios, el coste económico que supone el mantener unos niveles de calidad elevados. Ellos han constituido la avanzadilla europea que, a partir del ingreso en la Comunidad, puede abrir camino a un volumen de partidas cada vez más amplio y con mayor número de adictos. ●

Los primeros mercados

Según la última estadística, elaborada por el grupo de exportadores, el «cuadro de honor» de los impotadores de vinos de Rioja se halla integrado por los siguientes países:

1. Inglaterra: 3.552.263 litros.
2. Dinamarca: 3.522.567 litros.
3. EE UU: 2.235.857 litros.
4. Holanda: 2.123.217 litros.
5. Suiza: 2.011.748 litros.
6. Alemania: 1.900.065 litros.
7. Suecia: 921.832 litros.
8. Bélgica: 913.917 litros.
9. Francia: 757.032 litros.
10. Canadá: 663.086 litros.



Entrada de unas famosas bodegas en vendimias, con todos los tractores y utensilios conducidos por hombres. Es el primer paso en el largo «viaje».



EL COLOR DE LAS CUATRO ESTACIONES

Por Lola Gavarrón

Es como la fibra natural de los vinos de España. Se alumbra en granate, para mejor encender nuestro cuerpo en invierno y se diluye en agua fresca, en la piel de primavera.

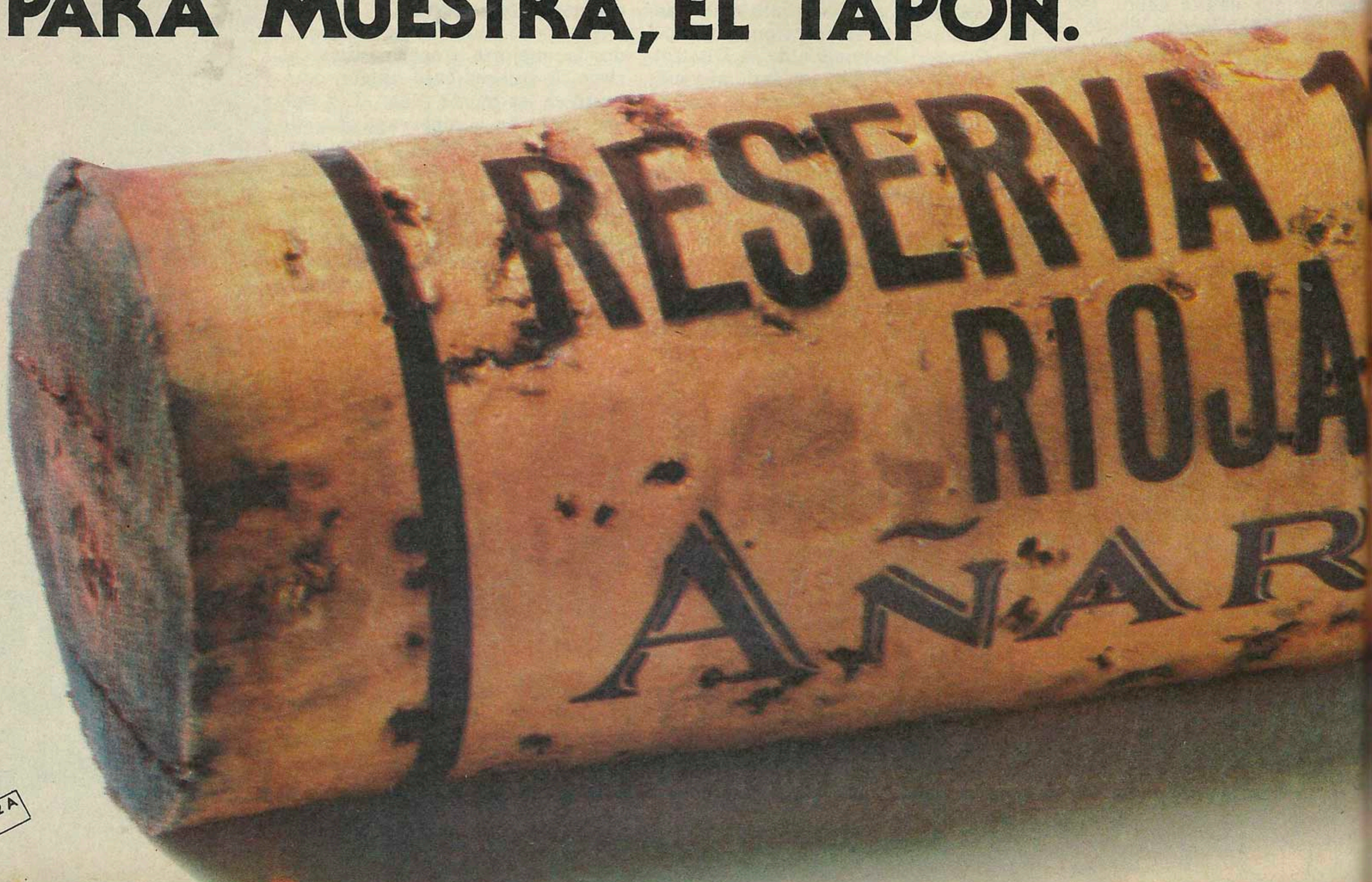
SE muestra aterciopelado, envolvente, maduro como una capa de otoño. Se desvanece en transparencias, forma aguas de moaré de seda, en primavera. El rioja es como la fibra natural de los vinos de España. El que más abriga en invierno, el que más refresca en verano.

Y por natural y por noble, el rioja, *euforiza*. Me recuerda un reciente viaje en tren, hacia el norte de España. Atraviesas el mar estepario de Castilla, pasas León y de pronto, el paisaje se hace alpino. Como un cuadro de Navidad. Y aún no había acabado noviembre. En las mesas del tren, el frío sobrecoge a los escasos viajeros. Y allí, junto a mi plato, media botella de Carlos Serrés (¿quién se explica que la *Renfe* cobre igual, o sea, 375 pesetas, por media botella de Serrés, que por igual cantidad de rosado inmundo, o blanco como pis de diabético?), me devuelve el placer de vivir. *Ipso facto*. Como un perfume. Un perfume que embriaga los campos escarchados y los devuelve a la vida. Porque si algo está «vivo», eso es, una copa de rioja. Gracias a esos tragos, tomados en solitario, en la lujosa soledad del vagón restaurante, la nieve que cubre el campo se convierte en un suave tejido. Tan lírico como mi rioja. Igual de jugoso...

El rioja, era un estado del alma.

Conozco más de un galeno que cura enfermedades de mentijirillas, enfermedades de llamar la atención, enfermedades urbanas, a base de copazos de rioja. Sé de más de otro galeno, y no sólo en Francia, que ahuyenta fantasmas de crisis y más crisis, angustias y más neuras, con un buen trago de buen rioja. «*In vino, veritas*», decían los clásicos. En el

PARA MUESTRA, EL TAPÓN.



R2A

vino está la verdad. La poca que nos queda. Limpia y pura.

El rioja, es la literatura de la vida.

En invierno, masculino. Lineal. Sobrio. Estricto. Sólido como un manto de terciopelo. En verano, turgente. Sinuoso. Lamiendo la copa como el mar lame las rocas. Abriéndose y desvelándose, en sus uvas «*tempranillo*». Esas uvas que le dan esa ligereza y esa «*frivolidad*» que con tanta clase saben llevar los riojas jóvenes.

En otoño y en invierno se agradecen los riojas de añada. Los del 64. Los del 70. Hasta los del 75. Los que envuelven el paladar y los sentidos, como la levita de terciopelo granate que muestra la foto. Los riojas, que, como el amor, no se beben ni se hacen *impunemente*. Los riojas mestizos. Tan «*méteques*» como la canción de Georges Moustaqui. Los riojas, que mezclan *Rioja alta* por aquí, *baja* por allá y hasta *Rioja alavesa*. Y como todos los mestizajes, regenerados en su sangre. Cosmopolitas.

En verano y en primavera, gustan los riojas del año. Muy ligeros y afrutados. Riojas como muchachas en flor. Riojas que se desmayan en la boca y la emborrachan de uvas «*tempranillo*». Con otra piel y otra textura que los riojas de añada.

El Rioja de las cuatro estaciones. Con aires de Vivaldi. Que se alumbra en granate, para mejor encender nuestro cuerpo en invierno y se diluye en agua fresca, en la piel de primavera.

Rioja que te ríes de todos los prejuicios de casta, porque no admites más que la verdadera aristocracia. La de corazón y la de espíritu. Que nos recuerdas que somos tierra y en tierra nos habremos de convertir. Y mientras tanto, nos haces «viajar». Como tú mismo viajas y alternas por todas las mesas del mundo. Rioja que te estás convirtiendo en la locomotora que arrastra a todos los vinos tintos españoles, en las nuevas rutas comunitarias. Rioja que por ser de primavera y otoño, de invierno y verano, te quieren y te llevan en tus colores las mujeres todas de Europa.

Lujo cotidiano que te envidian ya, las «Tres Bes» (3 B) de Francia: Bourdeos, Beaujolais y Borgoña. ●



En otoño, lineal, estricto, masculino, como el diseño de Nacho Ruiz para el otoño del 85.



RIOJA

AÑARES

1981

Bodegas Olarra

LOGROÑO - RIOJA - ESPAÑA

En Bodegas Olarra, casi tan importante como el vino es el tapón que lo guarda.

Y aquí, en el país del corcho, hemos elegido para Rioja Añares el mejor.

Desde la más remota antigüedad, el corcho ha vivido por y para el vino.

Ningún otro material, artificial o natural, puede sustituirlo. Es elástico, flexible, adherente, limpio e imperecedero. El aislante ideal que permite al vino respirar, vivir y conservarse.

Los tapones de Rioja Añares tienen cinco largos centímetros, tupido especial, y un corte perfecto en la cara de contacto con el caldo. Un corcho así es el mejor anticipo de un gran vino.

Cuando abra su próximo Rioja Añares empiece a disfrutarlo por el tapón.

Bodegas Olarra

LOGRONO – RIOJA

NACIDO VIEJO.



EN BUSCA DE LA ETIQUETA DE CALIDAD

Por José Peñín

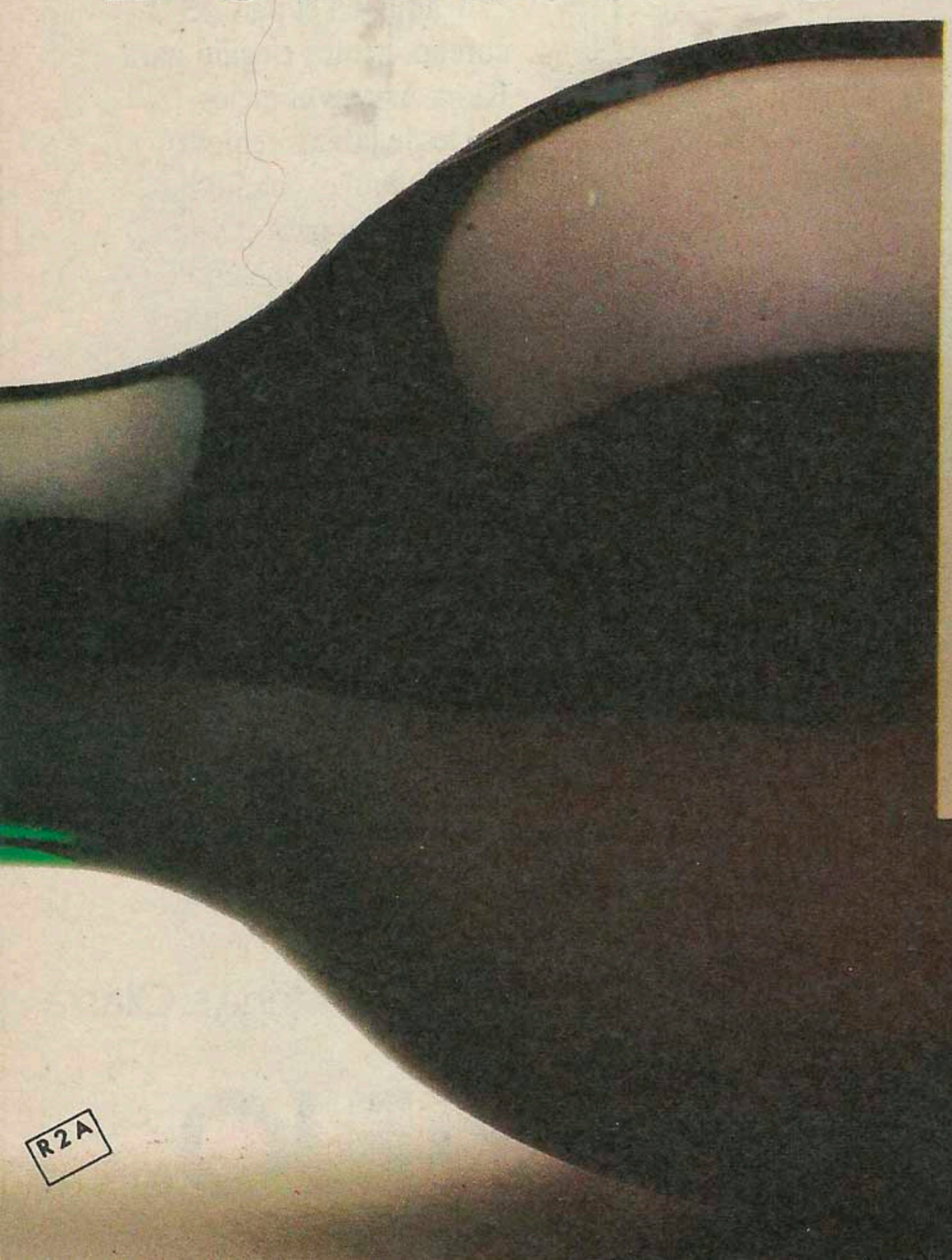
Con un mayor control por parte del Consejo Regulador y un mejor nivel técnico, los vinos riojanos están mejorando muchísimo. La Rioja, en línea con una práctica tan común en otros países, parece decidida a crear una calificación de calidad.

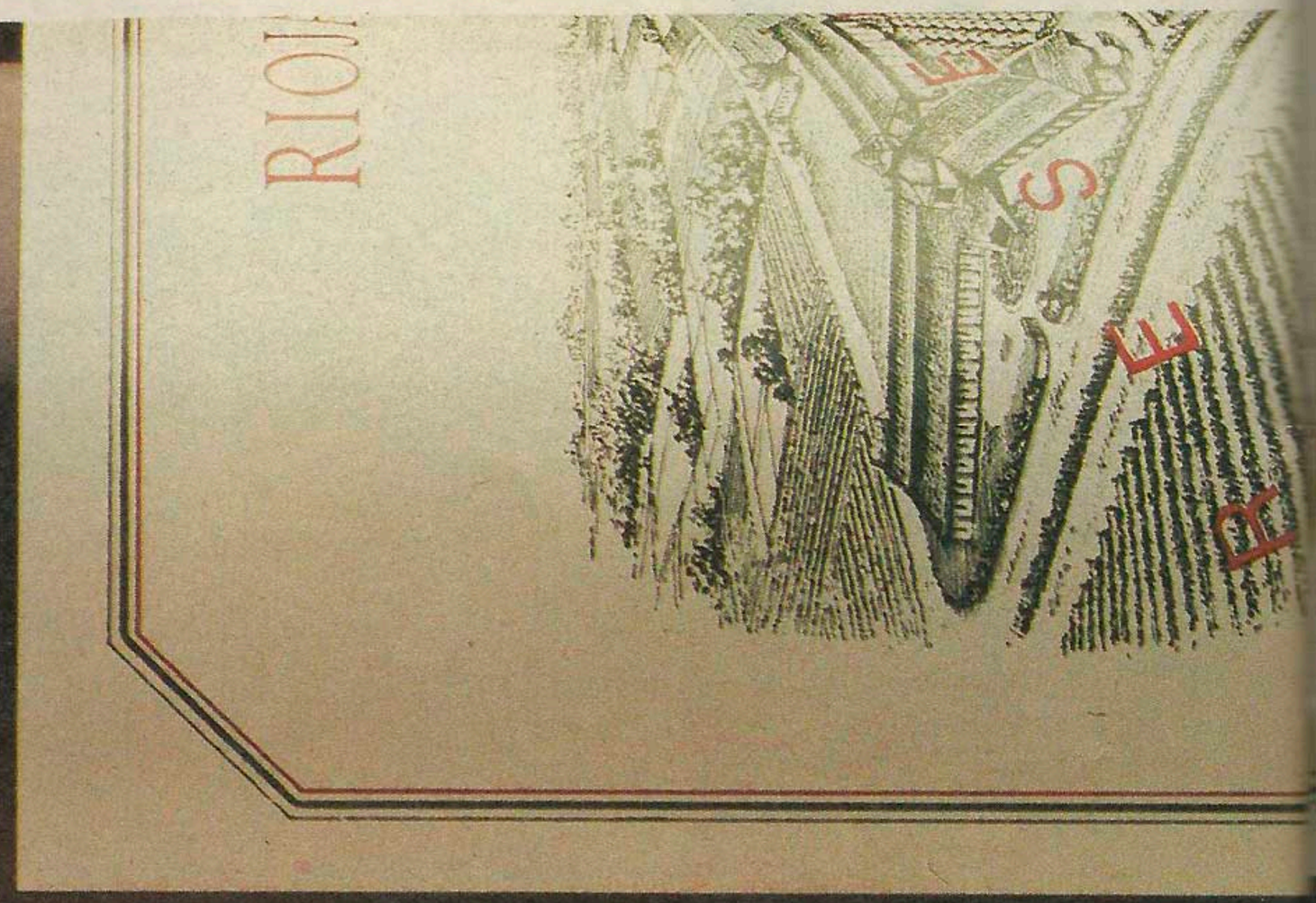
SI el vino de Burdeos fue concebido por una opulenta aristocracia y el borgoña por la nobleza y el clero, el vino de Rioja fue fruto del comercio. Salvo algunos conceptos bordeleses aplicados por los marqueses Murrieta y Riscal, fueron los negociantes girondinos y la burguesía industrial vasca los que se afincaron en Haro y Logroño en la segunda mitad del pasado siglo. Esos almacenistas galos fueron adquiriendo los distintos vinos que producían los viticultores de todo el alto Ebro para después criarlos y exportarlos a Francia. De este modo, situados en un área de climatología diversa y a la búsqueda de unas características homogéneas, podían realizar sus *coupages* de los vinos y cosechas. En el resultado de esas mezclas nació el vino de Rioja que hoy conocemos.

A partir de esa técnica comercial importada por los vecinos del norte se hizo tabla rasa de los caldos riojanos. Vinos maravillosos combinados con vinos mediocres constituyeron siempre un producto bueno y homogéneo, pero en teoría alejado de lo excelso. Por tanto, el rioja ideal sólo será posible cuando se aplique el concepto de *grand cru* o una calificación de calidad como ocurre en Burdeos, Borgoña, Alemania o incluso en Sudáfrica. O lo que es lo mismo, vinos procedentes de viñas determinadas, con unas prácticas de elaboración y crianza más definidas, calificados por severos comités de cata. Mientras esto no se haga será difícil vislumbrar las máximas posibilidades de calidad de la región.

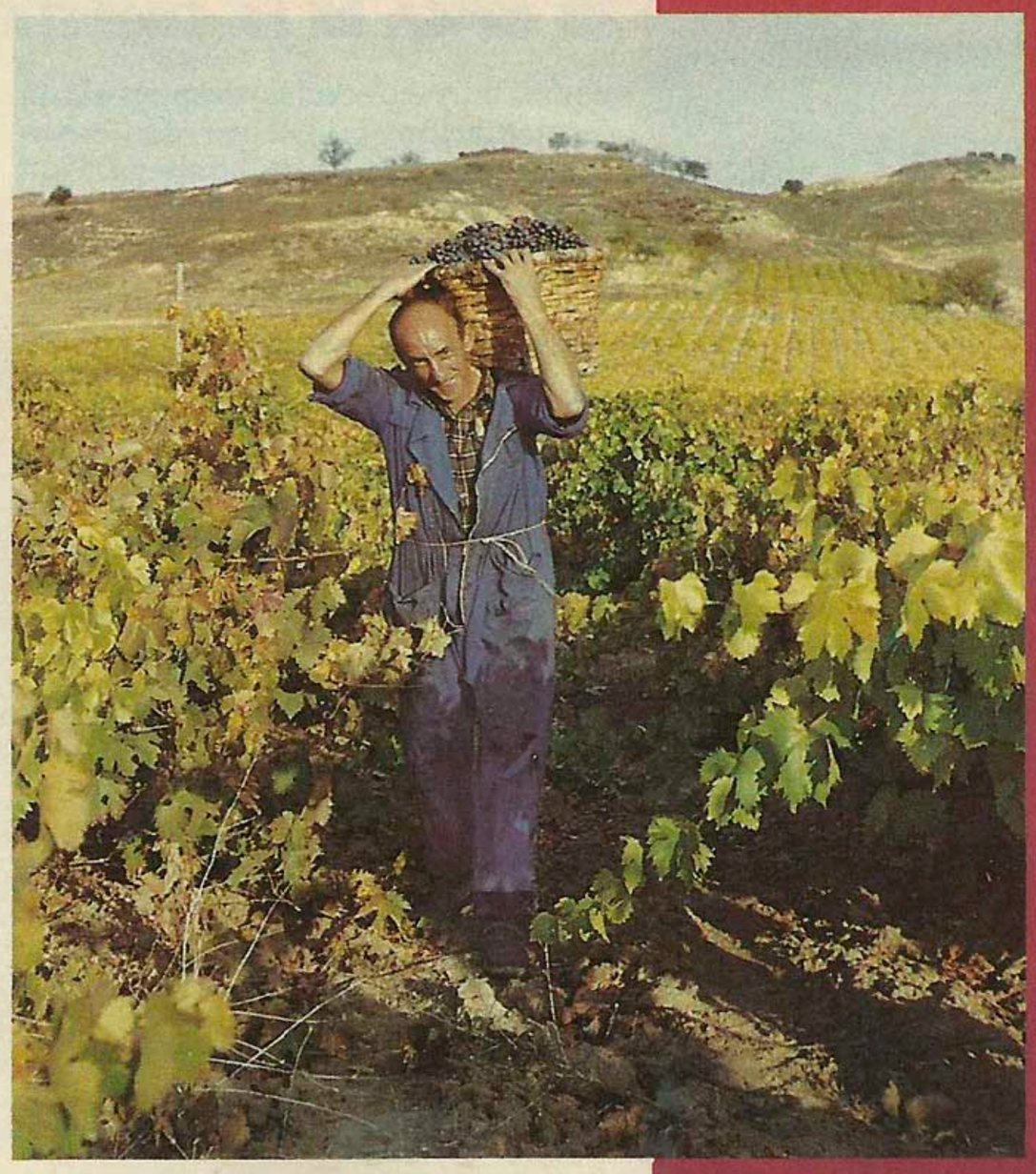
Sin entrar en detalle sobre lo utópico del rioja ideal, lo que parece estar claro es que todas las localidades

BODEGAS OLARRA SE PONE DE





Todas las localidades que se hallan cerca del río Ebro, hasta llegar a Logroño, producen los mejores vinos, en particular los de tempranillo.



que se hallan cerca del río Ebro hasta llegar a Logroño producen los mejores vinos, en particular los de uva tempranillo.

Hasta hoy —cosa que el consumidor desconoce—, un vino de Rioja alta debe llevar necesariamente parte de la zona alavesa para ganar color y sabor, mientras que un vino de la Rioja alavesa necesitará de la alta para obtener una cierta acidez y finura necesarias para el envejecimiento.

No obstante, la Rioja alavesa, en su conjunto, es más completa y ofrece más garantías. Aunque de suelos pobres para otros cultivos, posee una excelente calidad para la vid. Sus viñas están soleadas en terrenos más esponjosos y agrestes, pero con una retención de humedad menor, ocasionando a veces vinos bajos de acidez. La alta es... más alta, más húmeda y fresca y sus vinos de menor cuerpo, más delgados, muy neutros, aunque más elegantes.

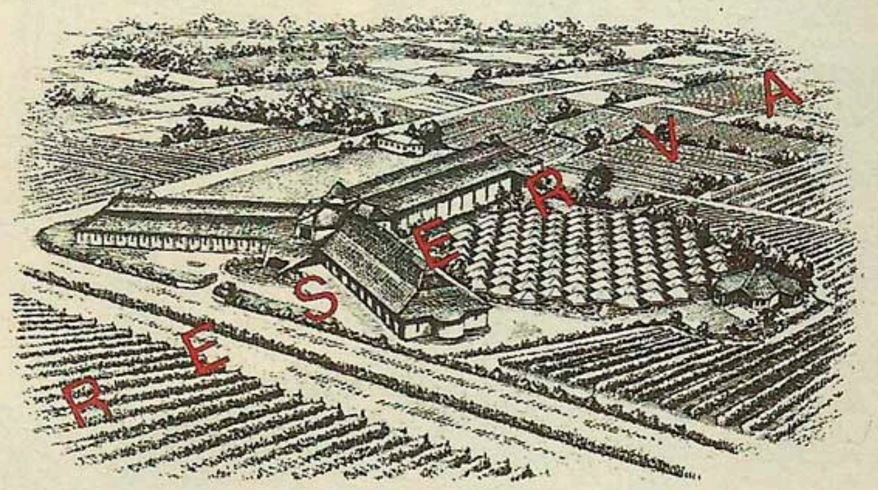
La Rioja baja cuenta con una mayor extensión de viñedo, pero de inferior calidad en su conjunto, con vinos más parecidos a los navarros, pero con la sustancial ventaja de producir vinos más homogéneos que el resto de la zona.

A mi juicio, el mejor rioja aún está por hacer. He tenido ocasión de probar algunos excelentes de locali-

LARGO.

AÑARES 1981

RIOJA



AÑARES

1981

Bodegas Olarra

LOGROÑO - RIOJA - ESPAÑA

REGISTRO 5152-LO EMBOTELLADOR

CONSEJO REGULADOR DENOMINACION ORIGEN RIOJA

R.S.I. 30.I.501/LO

NACIDO VIEJO.

Con sus mejores galas. Con la etiqueta más informativa. Bodegas Olarra presenta en sociedad su reserva 1981, Rioja Añares.

Un vino que nace hoy, pero nace viejo.

Elaborado hace cinco años, con una equilibrada selección de uvas Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo.

Vinificado según los métodos más modernos de control de temperaturas en la fermentación.

Y dotado, como el que más, de ese carácter tradicional que da prestigio a nuestros vinos.

Su crianza durante dos años en barricas de roble seleccionado le asegura un perfecto envejecimiento.

Luego, para adquirir más finura y redondez, sigue su reposo durante un largo período en botella.

Recíbalo usted también de largo. Con los honores que se merece. Un reserva así no se bebe todos los días.

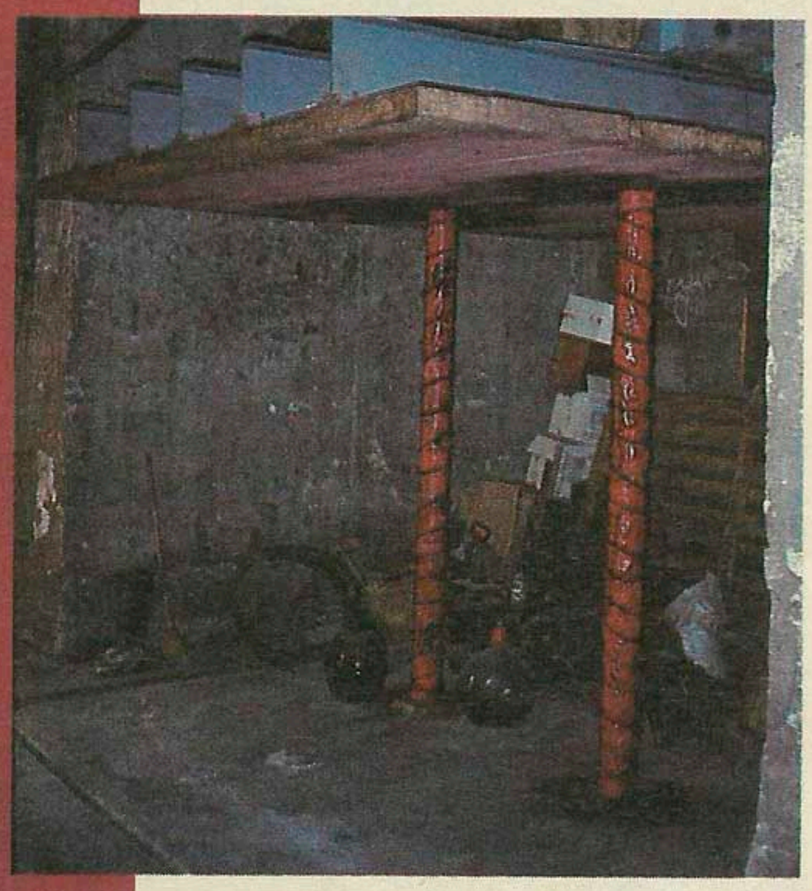
Bodegas Olarra

LOGROÑO – RIOJA



EN BUSCA DE LA ETIQUETA DE CALIDAD

dades muy concretas después de la fermentación, que se pierden cuando les llega la hora del coupage. Aún con su verdor juvenil todavía atisbaban un futuro de calidad, pese a que la Rioja sea la última de las denominaciones importantes en renovar su viñedo. Es innegable que La Mancha, Levante, Jerez o Penedés cuidan sus cepas con más esmero, mientras que la fragmentación riojana presenta un viñedo viejo, deslineado y con un rendimiento desigual.



Una presa de antaño con la que el cosechero alavés «fabrica» el cotizado caldo.

En el comercio al por mayor entre cosecheros y bodegas he extraído el *ranking* de los municipios más cotizados por ellos; algo así como los grandes *crus* de la Rioja:

Villalba: Todo un carácter riojalavés en la Rioja alta.

Cenicero: A caballo entre las virtudes de la alta y la alavesa, donde las lomas más suavizadas de su viñedo quedan al abrigo de los vientos y al resguardo de la humedad del río.

Elciego: Donde la elección en el pasado siglo del marqués de Riscal para levantar su bodega no fue pura casualidad.

Oyón: Con sus viñas cercanas al río, donde se cobijan, entre otros, los cálidos pagos de la Serna.

Puebla de la Barca: De vinos oscuros y sabrosos de vides soleadas.

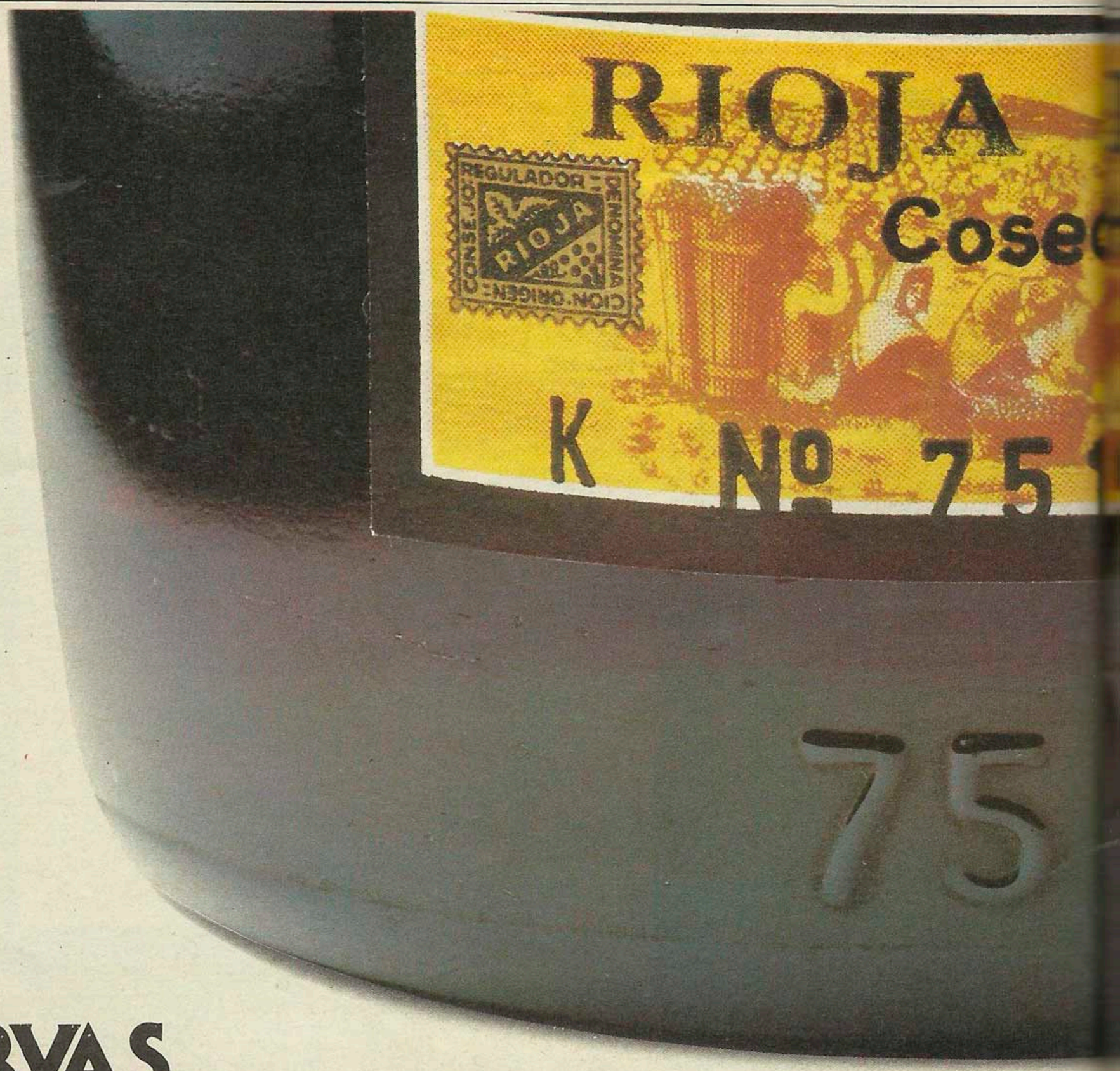
Briones: Un riojaltés con carnet de identidad.

Tudelilla: Una «isla riojalavesa» en la Rioja baja.

Con un mayor control por parte del Consejo Regulador y un mejor nivel técnico, los vinos riojanos están mejorando muchísimo, últimamente hasta el punto de que las diferencias cualitativas entre bodegas —por qué no decirlo— lamentablemente son cada vez menores, pareciéndose a veces unas marcas a otras. La Rioja, en línea con una práctica tan común en otros países, parece decidida a crear una calificación de calidad. No hay que olvidar que España sólo ha presentado a la CEE reglamentos de Denominaciones de Origen y no de Calidad.

Así pues, yo diseñaría mi rioja a partir de un viñedo bien orientado, situado entre Cenicero, Baños de Ebro, Oyón y Fuenmayor. Algo así

R2A

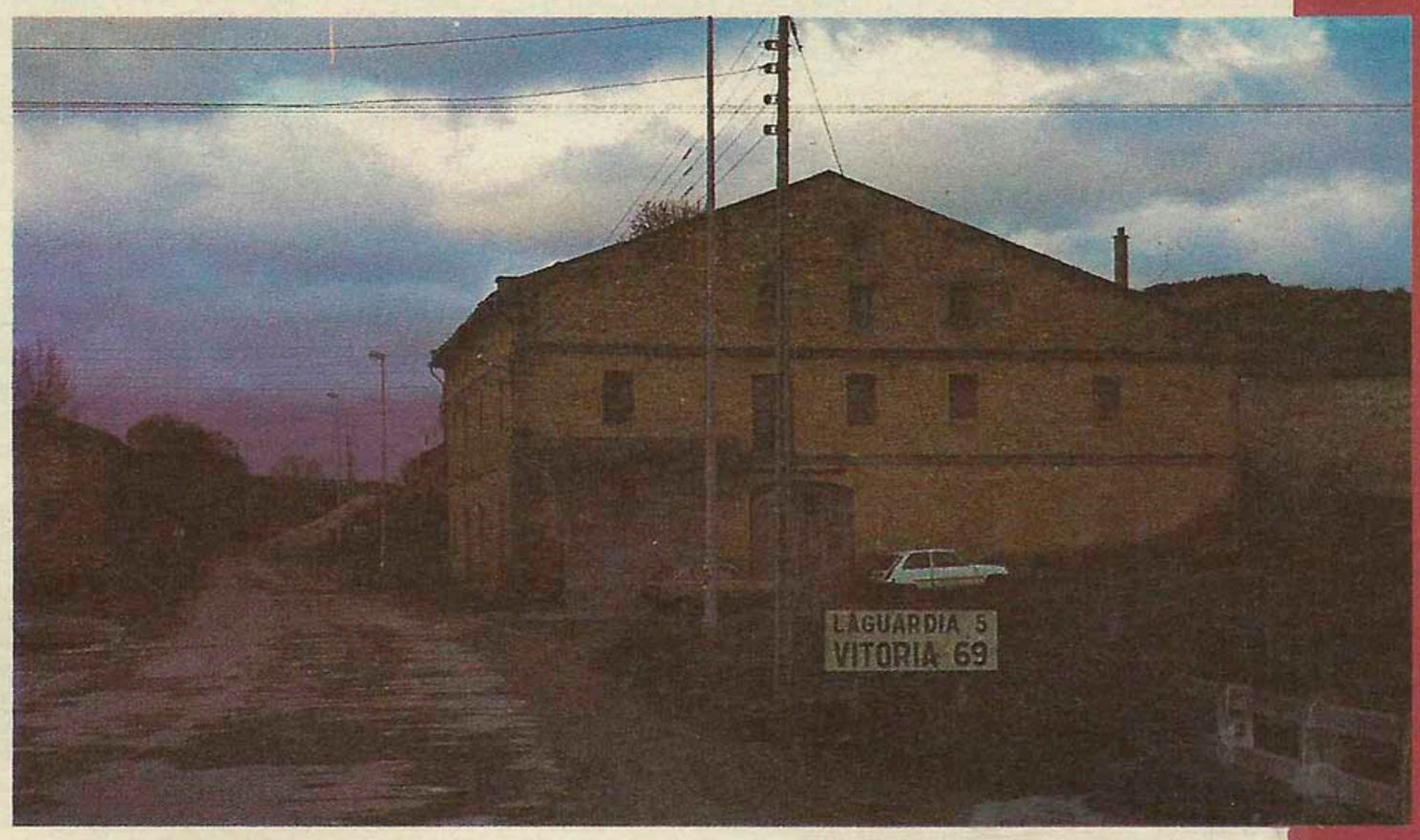


RESERVA SIN RESERVAS.

como la *crème* de La Rioja. La uva, lógicamente, sería *tempranillo* en un 70 por 100, *graciano* en un 15 por 100 y *mazuelo* en la proporción restante. Dejaría madurar la *tempranillo* hasta alcanzar los 12,5-13 grados, sin perder sus valores aromáticos, obteniendo además color y carnosidad; vendimiaría la *graciano* en su momento óptimo de aroma con un regular tenor ácido, y la *mazuelo* no la incluiría en el supuesto de venir la *tempranillo* con buen color.

Una vez realizada esta operación, trasladaría las uvas a una bodega no muy alejada de la viña, para evitar fermentaciones prematuras, o bien transportadas en cajas de 25 kilos.

Intentaría que la fermentación se llevara a cabo a una temperatura no superior a 28° en depósito de acero inoxidable con separación de variedades. Más tarde, el vino se clarificaría después de separarlo de las lías, obteniendo un color intenso, algo de acidez y sensible tanino, para después criarlo en unas barricas de edad no superior a tres años de roble francés (menos agresivo que el roble americano) durante doce o catorce meses, todo ello al amparo del rigor de un buen enólogo. Más tarde lo embotellaría con un reposo no inferior a dieciocho meses. Creo que con este procedimiento, aparentemente sencillo, y conocido por todo enólogo que se precie, aunque pocos lo practiquen, el vino no estara muy alejado del rioja ideal. ●



Elciego, uno de los municipios más cotizados por sus añadas. Aquí puso sus reales, en el pasado siglo, el marqués de Riscal.



Un reserva auténtico.
Sin secretos. Con todas las de la ley.

Rioja Añares nace hoy, pero nace viejo.

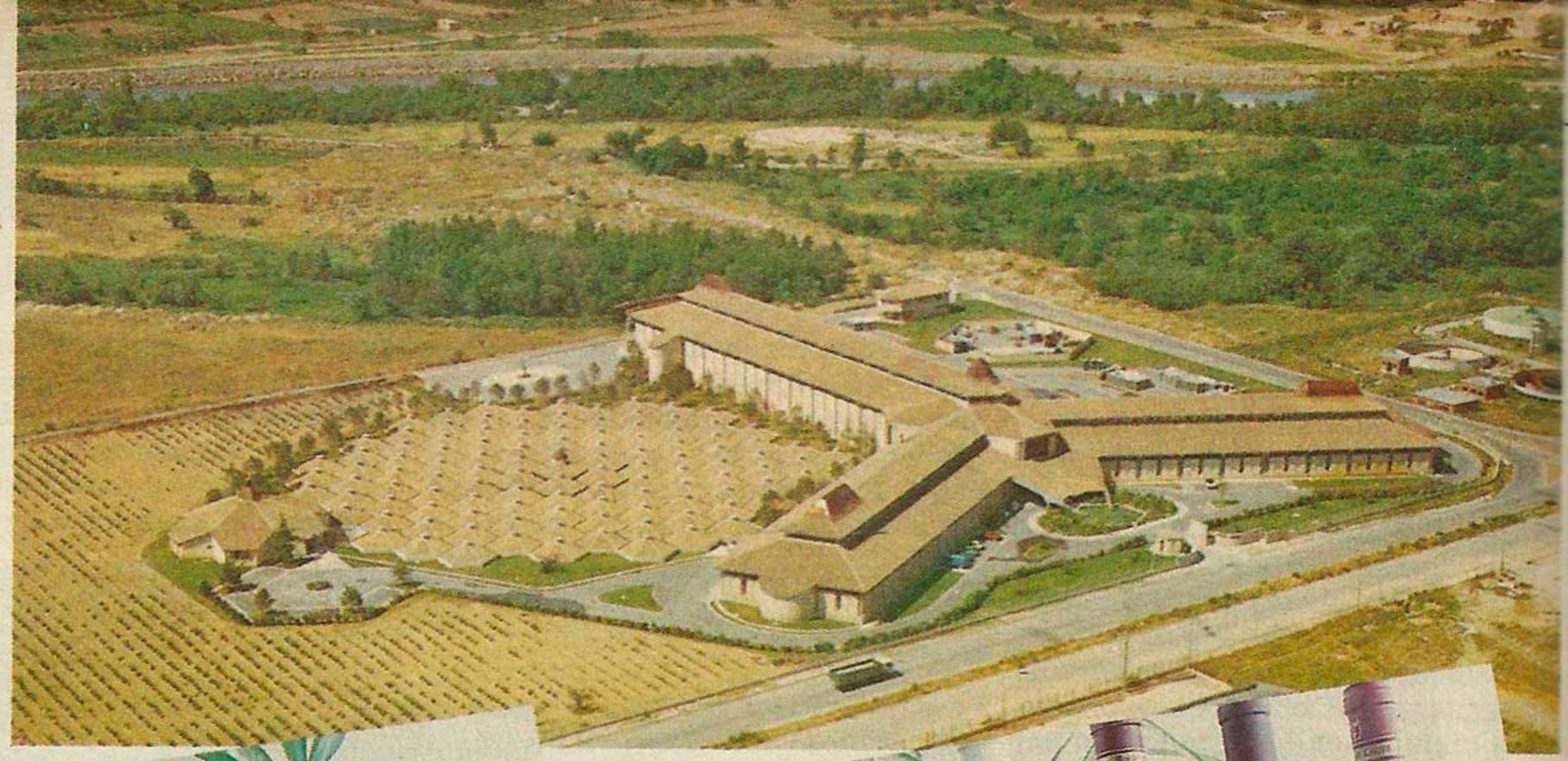
Elaborado hace 5 años, con una selección equilibrada de uvas Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo. Vinificado según los métodos más modernos de control de temperaturas en la fermentación.

Su crianza, durante dos años, en barricas de roble seleccionado, le asegura un perfecto envejecimiento. Luego, para adquirir más finura y redondez, sigue su reposo durante un largo período en botella.

Abrale su puerta a un reserva sin reservas. Un vino que ha necesitado entrar en su quinto año para llegar hasta usted, bien se lo merece.

Bodegas Olarra
LOGROÑO – RIOJA

NACIDO VIEJO.



Panorámica aérea de las bodegas.





Carlos Monge

BODEGAS OLARRA, S. A.

La catedral del rioja

BODEGAS Olarra, S. A., fue fundada en 1972 por la unión de importantes hombres de negocios, grandes amantes del vino de Rioja que, conocedores de la gran calidad del mismo, se propusieron elaborar, sin regatear medios y esfuerzos económicos, el mejor del mercado.

Para la construcción de la bodega se contó con la participación del arquitecto español Juan Antonio Ridruejo, quien, de acuerdo con las exigencias de una bodega moderna, destinada a vinos de crianza, diseñó la que hoy, pocos años después, ha merecido el calificativo y renombre de «la catedral del rioja».

La dirección técnica está confiada a Ezequiel García, de demostrada y reconocida categoría como enólogo. Para llevar a cabo el montaje de sus instalaciones fueron visitadas importantes bodegas europeas, con el fin de conocer los sistemas y procesos más convenientes en la elaboración de vinos de calidad, aplicándose esas técnicas a Bodegas Olarra.

Bodegas Olarra se encuentra enclavada en las afueras de Logroño capital, en una gran explanada de 54.000 metros cuadrados, de los cuales, 18.000 corresponden al edificio propiamente dicho, con estructura en forma de «Y», con dos pabellones laterales y uno central de unión entre ambos, sobre sótanos y piso, parcialmente cubierto con teja árabe. Adosado al edificio principal, en planta baja de sótano, se ubica la nave de crianza, donde, en sus 9.000 metros cuadrados de superficie, descansan convenientemente apiladas 25.000 barricas bordelesas de madera de roble americano, de 225 litros de capacidad cada una. Asimismo, en este sótano se hallan los nichos especiales que contienen, cuidadosamente apiladas, las botellas de reservas durante los años necesarios para su crianza.

Las características de los vinos de Bodegas Olarra que los hacen inconfundibles son las siguientes:

Vinos de Gran Reserva: Tinto Olarra 1976 y Cerro Añón 1976. Afrutados; extraordinario *bouquet;* armoniosamente equilibrados, como corresponde a una selección de uvas y una cuidadosa crianza. Son grandes vinos de precioso color rubí, con sutil aroma y finísimo paladar. Acompañantes ideales para consomés, quesos, patés, cocidos, asados, aves y carnes rojas y blancas, caza. Deben servirse de 18° a 20° centígrados de temperatura.

Vinos de Reserva: Añares 1981 y Cerro Añón 1981. Vinos de agradables aromas, suavísimos al paladar y de acusado sabor, muy completos y armoniosos. Color vivo brillante, con elegante aroma y muy fino al gusto. Combinan perfectamente con carnes y pescados a la parrilla, guisados, carnes blancas, aves y caza.

Conviene resaltar como novedad, dentro de la Reserva, el Añares 81, un vino recién nacido, pero nacido viejo. Elaborado hace cinco años con una equilibrada selección de uvas Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo.

Vinos de Crianza: Otoñal, de gran finura y aroma, suave, con acusados equilibrios; brillante color y fino paladar. Embotellado tras esmerada crianza en barrica de roble. Apto para acompañar guisados y asados, carnes y aves.

Rosado Seco: Seco Añares. Muy suave, afrutado, con elegante aroma y brillante color. Procede de viñedos sitos bajo el monte más alto de Rioja, el San Lorenzo. Es compañero ideal de pescados, carnes blancas y fiambres.

Blanco Seco: Seco Añares. Ligero, de finísimo aroma, color amarillo verdoso, muy brillante, con caracteres acusados de originalidad y tipicidad, muy recomendable para entremeses, pescados finos, consomés, cremas y todo tipo de mariscos.

Blanco Reciente: Reciente. Vino blanco, joven, de la variedad Viura, elaborado a temperatura controlada para reforzar sus cualidades de fragancia y frescura. Muy recomendado para aperitivos; acompaña todo tipo de pescados y mariscos.

Leopoldo LIMOUSIN LABORDE

La agran aceptación de los vinos conseguidos por Bodegas Olarra ha hecho posible la obtención de numerosos premios nacionales e internacionales. He aquí una relación de ellos:

Marzo 1978: Inglaterra. 10th International Wine& Spirit Competition. Medalla de Oro, «Cerro Añón 1973».

Julio 1979: Inglaterra. International Wine & Spirit Competition. Medalla de Oro para «Cerro Añón 1973» y de Plata para «Tinto Olarra 1973».

Octubre 1979: Francia. Olimpiada del Vino, patrocinada por la revista gastronómica francesa «Gault Millau», con concurrencia de 333 vinos de 32 naciones. Primer puesto en vinos blancos para el «Blanco Olarra 1975».

Junio 1980: Inglaterra. International Wine & Spirit Competition. Tres Medallas de Oro para el «Blanco Olarra Seco 1975», «Blanco Olarra 1976» y «Tinto Olarra 1975», y dos de Plata para el «Rosado Olarra 1975» y el «Cerro Añón Reserva».

Mayo 1981: Francia. Concurso Internacional de Degustación de Vinexpo-Bordeaux, celebrado con motivo de la Semana Mundial del Vino. Medalla de Oro para «Tinto Olarra 1975».

Abril 1982: Inglaterra. Concurso organizado por «Sunday Express». Medalla de Oro para «Blanco Seco Olarra».

Noviembre 1982: Alemania. Confrontación entre vinos de Burdeos y Rioja, celebrada en Wiesbaden. El «Tinto Olarra 1973» obtuvo la más alta puntuación de todas las catas y Medalla de Oro.

Noviembre 1982: Estados Unidos. Concurso Internacional organizado por «Les Amis du Vin». Medalla de Oro para «Tinto Olarra 1976».

Mayo 1983: España. Concurso patrocinado por la Academia Española de Gastronomía para premiar a los mejores vinos blancos nacionales. Medalla de Oro para «Blanco Reciente».

Junio 1985: Francia. Concurso Internacional de Degustación de Vinexpo-Bordeaux. Medalla de Oro para el «Otoñal 1982» y Medalla de Bronce para el «Blanco Seco 1983».



LA MUJER PISA FUERTE

Por Manuel Llano

Está integrada en el vasto mundo vinícola: desde las tareas de recolección, pisa y estrujo, hasta la investigación enológica, pasando por la promoción. Ellas forman, en este país, un plantel de excelentes profesionales.

DONDE mejor se puede expresar el desarrollo alcanzado por el vino español en los últimos tiempos es contemplando la pléyade de excelentes damas que pueblan su mundo. A todos los niveles. No sólo en la Administración o en el marketing de muchas bodegas exportadoras. Como ejecutivas y secretarias de empresas son centenares las mujeres que realizan un trabajo dentro del vino español. Lo hacen de maravilla. Y hasta puede que abunden los lugares donde se reconocen sus muchos méritos, aunque no se las recompense en la medida que merecen. En los consejos de administración de algunas bodegas se las escucha, se las respeta y hasta se llevan a cabo sus muy atinadas y múltiples sugerencias. La labor de Sofi Vallejo como consejera de CUNE o la que en la firma Torres está realizando su hija Mari Mar, abriendo cada día más, desde Sausalito, los mercados californianos y norteamericanos es algo que está reconocido por cuantos nos dedicamos a esta parcela.

No se piense únicamente en labores de promoción o en tareas feministas adaptadas a las necesidades de las oficinas de una bodega. La mujer española ha entrado incluso en el mundo de la investigación enológica.

En España tenemos, sin ir más lejos, los casos de dos mujeres extraordinarias que ocupan el vértice de la pirámide vinícola: Concepción Llaguno Marchena, en el Consejo Superior de Investigaciones Científicas, y María Isabel Mijares García-Pelayo, en el Consejo Regulador para la Denominación de Origen Valdepeñas.

Las brillantes intervenciones que ha tenido en todos los congresos científicos celebrados por Europa, Concepción Llaguno Marchena ha servido para prestigiar a nuestro vino en lugares donde todo fue respeto y admiración para sus científicas ponencias.

A María Isabel Mijares, secretaria general de la Unión Internacional de Enólogos, se la encuentra uno lo mismo haciendo relaciones públicas en Valdepeñas que poniendo todos sus conocimientos químicos al servicio de un Congreso de Análisis Sensorial que se va a celebrar en Barcelona, como embajadora del buen gusto y paladín de un paladar capaz de encontrar en el vino aquellos sabores extraños descubiertos por el «Mojón» Sancho Panza en el libro que refiere las aventuras del ingenioso hidalgo Don Quijote. Ahora va a ingresar como miembro de número en la Academia Española de Gastronomía y es a mí a quien corresponde contestar a su discurso de ingreso. Lo haré gustosísimo...

Algo ha cambiado en el mundo activo de la enología española. A mejor, se entiende, una vez superada la especie arbitrista de tabúes sociológicos que desde Roma han venido impidiendo a la mujer participar en las labores de cuidado y mejora de los vinos.

Resulta indudable que en la Grecia clásica doncellas y mancebos coronados de pámpanos tomaron parte activa en la recolección de racimos, secados sobre cañizos y en el estrujado de las uvas.

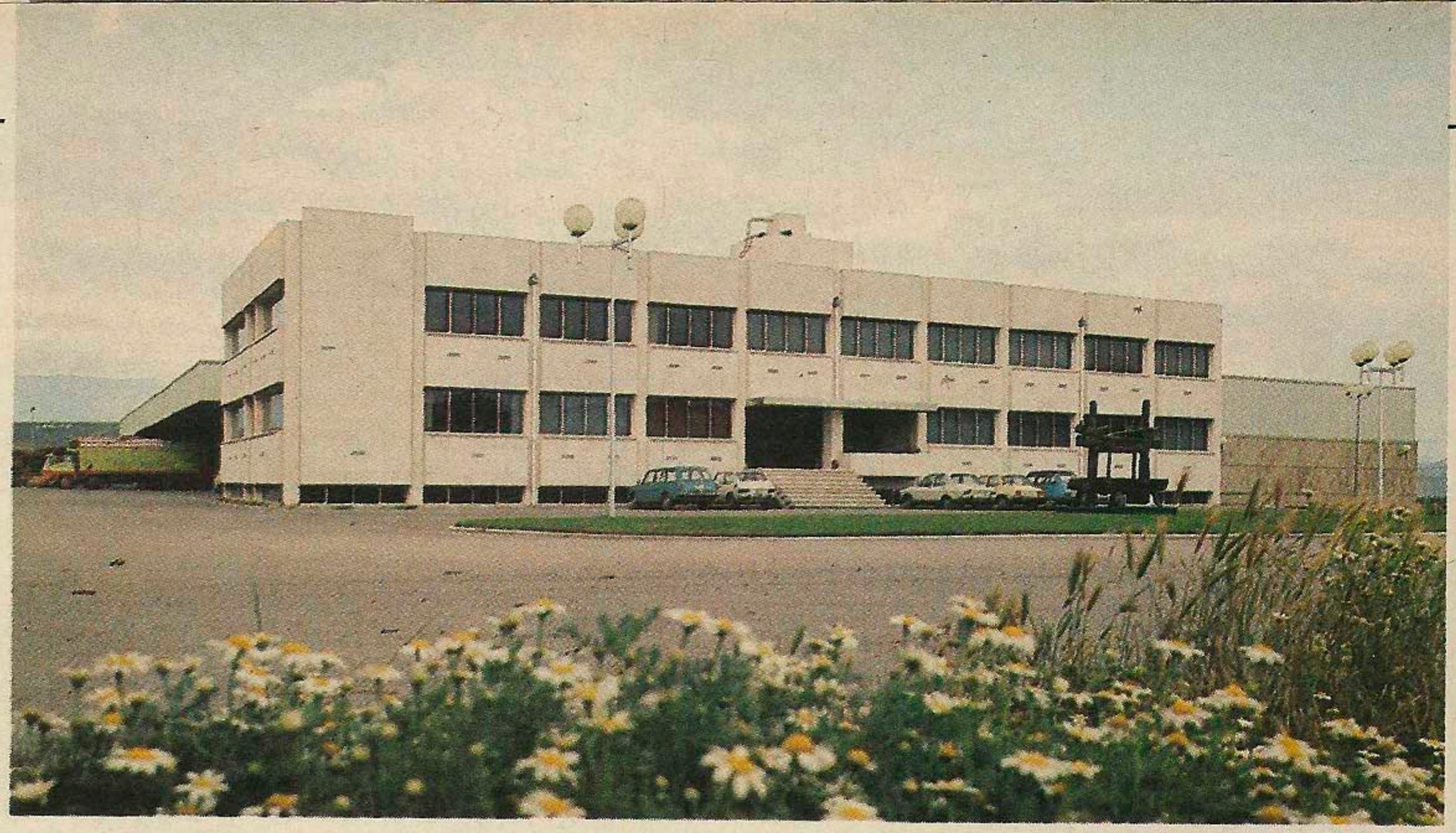
El Cristianismo y los monasterios medievales, herederos de la tradición romana, recogieron al pie de la letra este rito latino de pureza vendimiadora, apartando a las mujeres, incluso en los monasterios dúplices, y dejando en manos de legos y campesinos las tareas de pisa y estrujón.

La tradición monasterial del viñador macho difundió el tabú vinícola por las orillas del Ebro al igual que ocurrió en otras tierras de España. Es más: el monopolio varonil se hace culto y axiomático en uno de los más importantes libros españoles, divulgado y aceptado, al igual que el de Olivier de Serres en Francia, por todo el estamento agrícola industrial del siglo XVI. Hasta el punto de merecer ya en 1528 la gloria de una segunda edición logroñesa, realizada por Miguel de Eguía, el yerno de Arnaldo Guillén de Brocar, pionero de la imprenta en España. En dicho libro, a propósito de la vendimia, se dicen cosas tan terminantes como ésta:

«El que pisare sea hombre y no



Jóvenes hembras se ganan su pan en la vendimia. La comporta ha sido sustituida por una caja mucho más adaptable para el traslado de la uva, la buena uva.



Fachada principal de la fábrica.

NUESTRA tierra riojana es el tesoro. En Cenicero, a 42 grados 29 minutos de latitud norte está el tesoro. Un prodigio, una casualidad de la naturaleza, ha hecho que nuestra tierra tenga unas características tan especiales, un clima tan peculiar y un emplazamiento tan estratégico que las uvas de nuestras viñas producen uno de los milagros de sabor más grato y sorprendente: el vino de Rioja.

En Bodegas Berberana llevamos haciendo vino más de un siglo. Exactamente desde 1877, año en que se fundaron las bodegas, en el pueblo riojano de Ollauri.

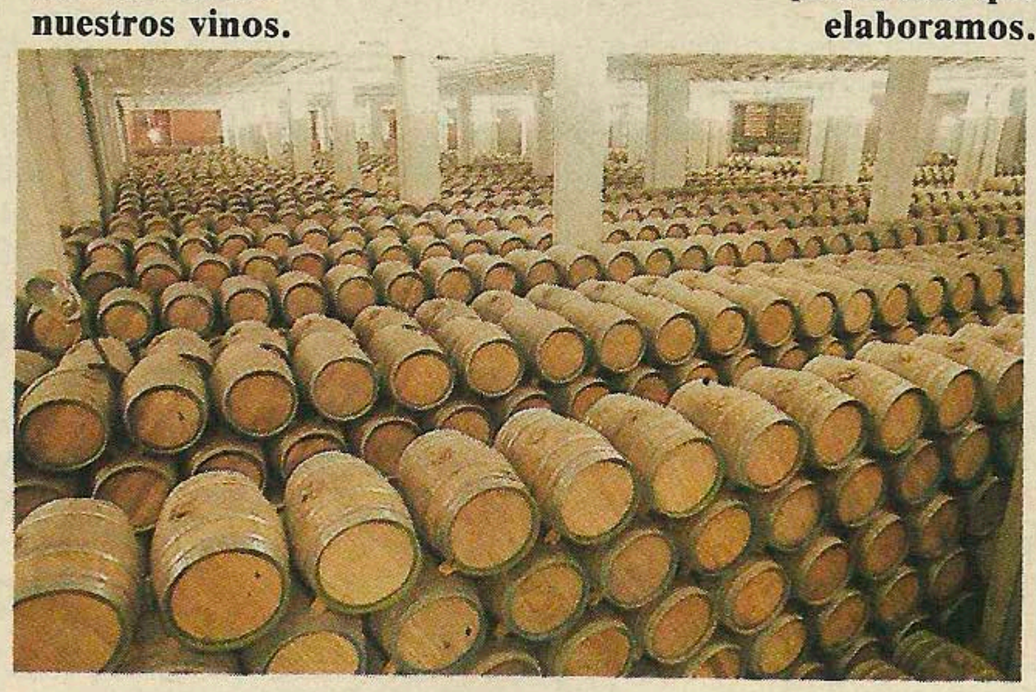
Hacer un vino como el nuestro no es una casualidad: hay que saber hacerlo. La crianza del vino es una vieja ciencia, que se aprende sin prisas. Hace ciento ocho años hacíamos un vino excelente, pero hemos aprendido a mejorarlo, y, sobre todo, son muchos millones de personas más quienes pueden tener el privilegio de beberlo. Nuestros caldos ya no son un lujo para minorías, sino un placer para todos y para cada día. Si los vijos fundadores, los señores de Berberana, levantaran la cabeza, tendrían que reconocer que les hemos enmendado la plana.

Lo moderno también es artesano

Para mejorar aquel vino de antes y conseguir que esté al alcance de todos, hemos buscado lo mejor, lo más moderno de la técnica vinícola.

Si nuestro experto en vinos, nuestro enólogo, entra en una bodega y huele a algo —vino incluido—, torcerá el gesto. La limpieza, la higiene maś escrupulosa, es la primera norma para manejar los ocho millones y medio de litros de vino que podemos criar; los más de cinco millones de kilogramos de uva que necesitamos en cada campaña y los casi cinco millones de botellas que esperan en nuestros «cementerios» a aquellos que quieran conocer el más perfecto vino de la Rioja. Y eso, sin gastarse demasiado dinero: uno de nuestros caldos más asequibles, el Carta de Plata, fue declarado por la revista inglesa «Decanter Magazine» —conocida por su rigurosidad— como la «mejor compra» en vinos. Es imposible llevarse a casa más rioja por menos dinero.

Cerca de 40.000 barricas crían nuestros vinos.



Algunos de los productos que elaboramos.



BODEGAS BERBERANA

Nadie da más por menos

Nuestra manía, y nuestra satisfacción, es que todo el enorme volumen de vino que criamos sea homogéneo. Beber Berberana es «no llevarse sustos». Hoy, igual que ayer; mañana, igual que dentro de tres años. Aquí y en las antípodas. No tenemos ni un altibajo en cada una de las 21.000 botellas que producimos cada hora.

Una receta sencilla

No tenemos secretos ni misterios. La «receta» es sencilla. Cuando hacemos blancos nos trasladamos a la Rioja alta, donde buscamos la mejor uva viura y algo de malvasía; la primera nos da ese aroma afrutado y la segunda es la encargada de producir un mosto bello, de color amarillo-verdoso, con un intenso perfume.

Los rosados los elaboramos con porcentajes adecuados de garnacha y viura. La materia prima de los tintos la compramos en varios sitios: Rioja alta, alavesa y algo en la Rioja baja. Sólo compramos lo mejor, sólo Rioja. La variedad reina que compone nuestros tintos es la conocida como «tempranillo», aproximadamente un 70 por 100; un 25 por 100 de garnacha, y un 5 por 100 de viura. De esa forma hacemos los tintos que hacemos: inolvidables en el paladar, suaves y aterciopelados, persistentes en el recuerdo del gusto después de haber sido bebidos. Nuestros tintos tienen un gusto profundo, largo, y un perfume que nos obliga a rendir culto al olfato, antes de sumergirse en su sabor exacto y equilibrado. Una experiencia en el placer de beber vino.

«Una «crianza» capaz para ocho millones y medio de litros de vino y una cantidad de más de cinco millones de uva por campaña»

El 90 por 100 de las acciones Berberana pertenecen a 3.000 agricultores agrupados en siete bodegas cooperativas, reconocidas por la demonimación de origen, Rioja. Estos 3.000 cooperativistas producen el 22 por 100 de toda la uva de la Rioja: una garantía insuperable, una revolución ilusionada en el mercado mundial del vino.

En las fechas especiales y en la mesa de cada día; en el momento inolvidable y en la hora cotidiana, queremos estar en su paladar y ayudarles a entender del buen vino.



LA MUJER PISA FUERTE

mujer, mancebo de buena fuerza que estruje bien la uva; limpio, traiga muy bien lavadas las piernas y salga las menos veces que pudiere del jarahíz y traiga ropa limpia.»

Dicho texto pasa casi íntegro a todas las Ordenanzas vigentes hasta el siglo XIX, para dejar bien claro que pese a motivos decorativos en piedra como el de la vendimiadora que recoge uvas en la iglesia de Santa María de Ujué, hoy motivo de propaganda del Consejo Regulador para la Denominación de Origen Navarra, en las labores de pisa y estrujón no se autorizaba presencia femenina alguna por resultar la mujer un ser extraño sujeto a influencias lunares, cuya perspiración catamenial propiciaba bastantes maleficios. O dicho con más claridad: que no se comprendía una mujer sangrante y con compresa elaborando vino, aunque Hipócrates y su Escuela Médica nos salvaran del tabú estúpido.

Pese a la sensata visión del médico griego, toda la tradición humanística y médica que le sigue se complace en acusar a la mujer menstruante de estropear melones, agriar el vino y la leche y hacer que se tuerzan determinadas preparaciones culinarias. Creencia ésta que ha llegado en concretos medios rurales hasta nuestros días referida principalmente a la preparación de la salsa mahonesa, Plinio, el inevitable Plinio, el Viejo de todas las citas vitivinícolas y romanas, sostenía que los vapores producidos por la mujer «en esos días» avinagran «los vinos nuevos, vuelven estériles a las semillas, empañan los cristales de los espejos y embotan las puntas de los hierros, borran la belleza de los marfiles, matan a las ovejas, oxidan los cobres, infectan el aire y hacen rabiar a los canes».

Cuando el despotismo ilustrado aparece en escena y a todo lo largo del siglo XVIII gobernantes y educadores —Campomanes, Jovellanos, Moratín, etcétera— aceleran la reivindicación sociológica de la condición femenina e incluso su activa participación en el mundo laboral. Antes, la nueva sabiduría profana de figura tan distinguida como el padre Feijoo había permitido y hecho posible bastantes aproximaciones a la realidad cultural de su tiempo que acabaron con la superstición y hasta permitieron la promoción de lo que Campomanes llamó «trabajo mujeril».

En el mundo de las elaboraciones vinícolas tan nuevas teorías comenzaron a dar sus frutos curiosamente en los pueblos donde la superstición parecía contar con más adeptos. El portugués marqués de Pombal, tan festejado por los lisboetas desde un barroco monumento, empezó utilizando a las mujeres para la pisa de las vendimias del alto Duero y su decisión no pudo ser más beneficiosa para los caldos de Oporto.

En España, la real resolución de 12 de junio de 1784 —recogida en la ley XV, título XIII, libro VIII de la «Novísima Recopilación»—, por la que se facultaba a la mujer para «trabajar en todas las artes compatibles con el decoro de su sexo», aportó excelente mano de obra femenina a los telares que mantenían los famosos cinco gremios de Madrid.

Cuando Alfaro, Calahorra y Logroño, a mediados del siglo XIX, comienzan a utilizar los procedimientos de esterilización divulgados por Appert, la mujer riojana fue parte importantísima en la preparación y envasado de conservas. Casi simultáneamente penetró en las bodegas del marqués de Murrieta en Ygay, del marqués de Riscal en Elciego y de López Heredia y «Compañía Vinícola del Norte de España» en Haro, para ocuparse del lavado de vidrios, embotellado, colocación de etiquetas, cápsulas, precintos y fundas de paja.

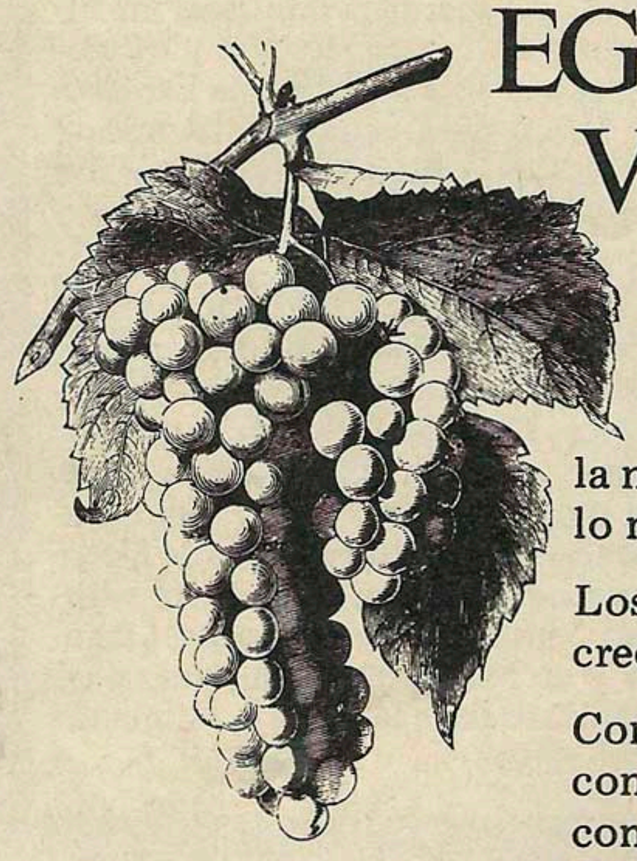
No es extraño, por tanto, que en Ollauri apareciese una mujer ocupando la gerencia de las bodegas Federico Paternina: María Luisa de Olano, dama singular que en España resultó pionera en ejercitar funciones que hoy son propias de ejecutivos que abrieron paso a esta realidad consoladora de Concha Llaguno y de María Isabel Mijares, a las que tanto debe la historia última del vino español. ●

EL BUEN CATADOR



ES uno de los pocos «somelier» que hay en esta España nuestra. Custodio López Zamarra, trece años ejerciendo su profesión en el restaurante Zalacaín, de Madrid, es toda una autoridad en el arte de presentar y descorchar una botella, oler, catar y servir el vino. «Un buen caldo es imprescindible para un buen menú.»

Este toledano, premio nacional de gastronomía, que conoce la vida y milagros de los mejores vinos del mundo, incluidos los de Rioja, da un buen consejo al que lo ha de menester, al que quiere ser bebedor de un buen caldo: «Una copa de cristal, de buen cristal blanco y liso, es el mejor recipiente para el vino que se va a beber... a una temperatura adecuada. Blancos: secos, ocho grados centígrados; dulces, a seis grados. Tintos: jóvenes, una media de cinco años, a dieciséis grados; reservas, a dieciocho grados. Para no mezclar los sabores no hay mejor remedio que comer una miga de pan: neutraliza el paladar. Y con un paladar neutro podrá usted pasar del blanco al tinto, apreciando en cada uno su buquet.» Un catavinos siglo XVIII de plata, una llave simbólica de la bodega, un abrebotellas y un termómetro son las herramientas de este catador de vinos.



EGUIZABAL
VINOS DE RAZA

Los vinos se hacen solos.

Nosotros sólo ponemos
los elementos para que
la naturaleza trabaje
lo mejor posible.

Los ayudamos a nacer,
crecer y envejecer,

Contamos para ello
con una tradición de siglos,
con el amor y la vocación
de una gente y con el oficio
aprendido de padres a hijos.

Hemos creado una raza de vinos.
La naturaleza y nosotros.
Juntos. Inseparables.

EGUIZABAL, POR USTED.

Bodegas
FRANCO ESPAÑOLAS
Logroño

Bodegas
PATERNINA
Ollauri

Bodegas
BODEGAS Y VIÑEDOS
Ollauri

Bodegas
L. A. N.
Fuenmayor

EGUIZABAL
Rioja



BODEGAS EGUIZABAL

Vinos de raza

Estricto control de todos los procesos de producción, desde la selección de la uva a la elaboración de los caldos

ES ya de conocimiento general que las bodegas de la Rioja, Lan, Franco Españolas y la más importante, Paternina, están actualmente gestionadas por un solo hombre, Marcos Eguizábal. Del potencial de estas tres compañías no es necesario hablar, ya que su mismo nombre las dimensiona. Todas y cada una de ellas mantienen, como inquietud primordial, el más alto nivel de calidad de sus vinos, lo que han conseguido mediante un estricto control de todas las etapas de sus procesos de producción, desde la selección de la uva hasta la elaboración de los caldos. De ellas hacemos un breve comentario.

LAN tiene unas instalaciones de producción consideradas como las segundas de la región y ha consolidado una reputación, por la producción de vinos tintos de calidad, como los que se integran en la marca Viña Lanciano.

FRANCO ESPAÑOLAS, de gran renombre, ha alcanzado popularidad por sus blancos, de los que tiene una excelente producción, entre ellos el Rioja Bordón o el Diamante, de cosecha escogida.

PATERNINA es, sin duda, una de las marcas más famosas y conocidas de Rioja no sólo en España sino en el mundo entero. Estos vinos están mejorando su reconocida calidad de siempre, hasta el extremo de haberse hecho acreedores de tres medallas de oro, una de plata y un diploma de honor, en el último concurso internacional de degustación Vinexpo de Bordeaux, celebrado el pasado verano, compitiendo con las mejores marcas francesas.

Exigencias de futuro

Bodegas Eguizábal tiene forjados unos concretos planes de futuro, que constituyen un reto, a la vez que una exigencia: conseguir la máxima calidad de sus vinos y alcanzar la máxima difusión de ellos en el mundo. Para Marcos Eguizábal, estos planes, de dimensión imprevisible, se concretan en su comentario: «En lo concerniente a las exportaciones —dice—, la Rioja no ha hecho más que empezar. Vamos a mejorar la calidad de nuestros vinos hasta el punto que puedan desempeñar, brillantemente, el papel de embajadores españoles en el extranjero. Y esto lo podemos conseguir, sin duda de ninguna clase, utilizando nuestras propias uvas y nuestras instalaciones, elementos suficientes para lograr poner nuestro vino entre los mejores.»

Cerca de 10.000 barricas envejecen los vinos en Bodegas LAN.

Camino del mundo

El reto está ahí y los resultados no se han de tardar en ver. En principio se pueden señalar ya hechos concretos: interesante apertura hacia el mercado japonés; reforzamiento del mercado con Estados Unidos; incremento de distribución en varios países de Europa, entre ellos Reino Unido, Dinamarca y consolidar el prestigio y ventas en Alemania y Suiza, etcétera. Técnicas de vanguardia, control de calidad, planificación de objetivos, estrategias de comercialización, y excelente materia prima, son las bases del triunfo. Todas ellas priman en Bodegas Eguizábal.



Fachada principal de Bodegas Franco-Españolas.



Medalla de Oro y diploma Gran Vin d'Honneur (Conde de los Ades, 1964). Medalla de Oro (Reserva Blanco, 1979). Medalla de Oro (Viña Vial, 1980). Medalla de Plata (Banda Dorada, 1984).



Nuevo Panda Sprint...

Y MIRA COMO MIRAN



Prepárate a que todos miren tu nuevo PANDA SPRINT.
Un PANDA con nuevos colores: blanco, negro y azul. Como a ti te gusta.

Nuevo PANDA SPRINT, tan versátil como siempre. Y más bonito que nunca.
Un PANDA completamente irresistible.

Ven a verlo en tu Concesionario, ya.
Te esperamos. Infórmese de las condiciones especiales de financiación de FISEAT.

Desde 683.724 pesetas
(precio final, impuestos incluidos).

PANDA

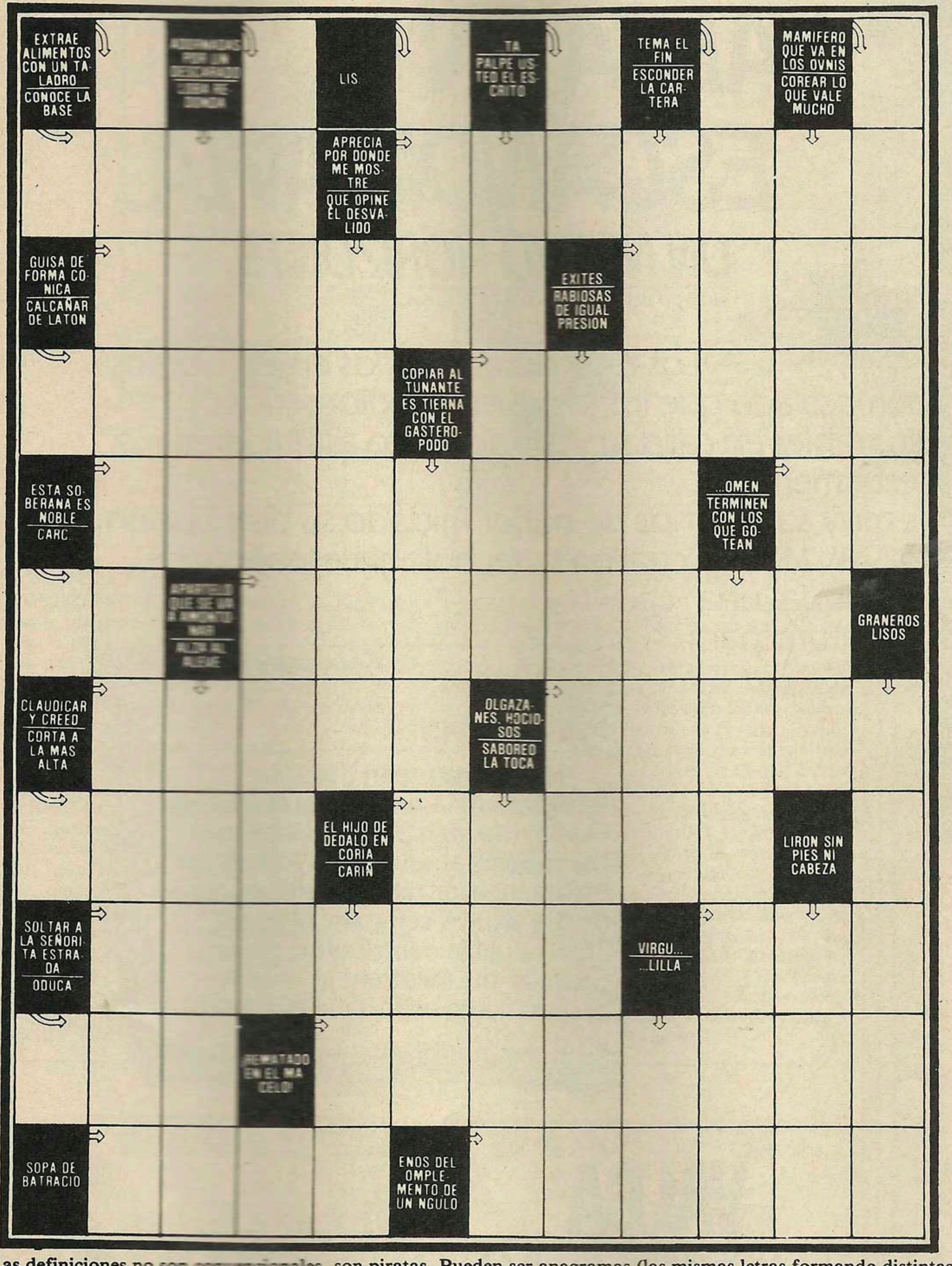
SEAT Audi

Más de 1.000 puntos de asistencia técnica.

JUEGOS

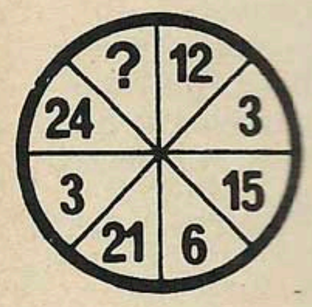
realizados por la revista «Cacumen»

AUTOPIRATA



Las definiciones no son convencionales, son piratas. Pueden ser anagramas (las mismas letras formando distintas palabras), letras de más o de menos, lenguaje a lo chino, palabras al revés, etcétera. Ejemplo: Sien amada por don Juan. Solución: Inés. Use su ingenio y su sentido del humor, y... que usted se divierta.

SERIE

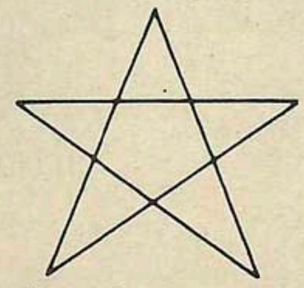


¿Qué número sigue?

PROBLEMA

El botones de Diario 16 ha cobrado una quiniela de 45.000 pesetas. Pero ese dinero lo tiene que repartir de forma que sus dos hermanitas gemelas reciban el doble que él cada una; y su madre reciba tanto como el botones y una de las gemelas. ¿Cuánto corresponde a cada uno?

Y DE VISTA, ¿QUE TAL?



¿Cuántos triángulos ve usted aquí? ¿Y cuántos cuadrilaferos?

SOPA DE LETRAS

E	I	A	B	P	R	E	I	F	R
T	L	V	O	I	L	C	I	D	O
I	P	A	F	R	T	A	O	R	A
C	T	R	L	U	Z	S	G	E	A
M	O	I	P	D	N	U	F	N	T
I	T	C	L	E	L	B	A	V	E
A	L	I	L	L	R	A	R	I	A
F	R	A	O	F	I	E	J	D	U
E	C	S	N	R	T	A	Z	I	Q
O	N	I	U	A	B	V	E	A	N
E	M	J	I	L	D	I	L	C	U
O	U	R	X	N	O	U	R	T	I
L	F	L	E	D	G	E	U	I	Z

Siete pecados capitales.

ADIVINANZA

Verde que te quiero verde,
verde de cuatro esperanzas;
verde que te quiero verde,
verde de gusto y dramas;
verde que te quiero verde,
verde de peleas amplias;
verde que te quiero verde,
verde sangre en las barajas.

TEMATICO

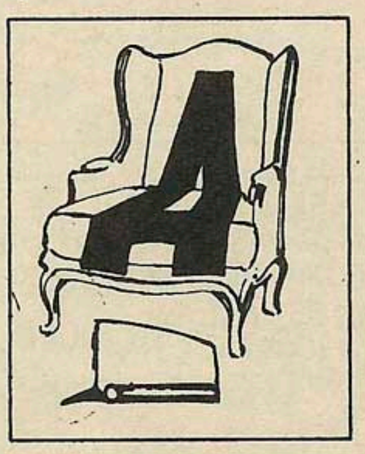


Poner una letra en cada casilla vacía de modo que resulten cinco palabras de un mismo tema. Las letras que usted ponga le darán, en orden, otra palabra relativa a lo mismo.

CHARADA

¡Qué tercia-cuarta hablando!
¡Y no se calla!
Este orador segunda-prima-tercia
si nos pide el total: no da la talla.

JEROGLIFICO

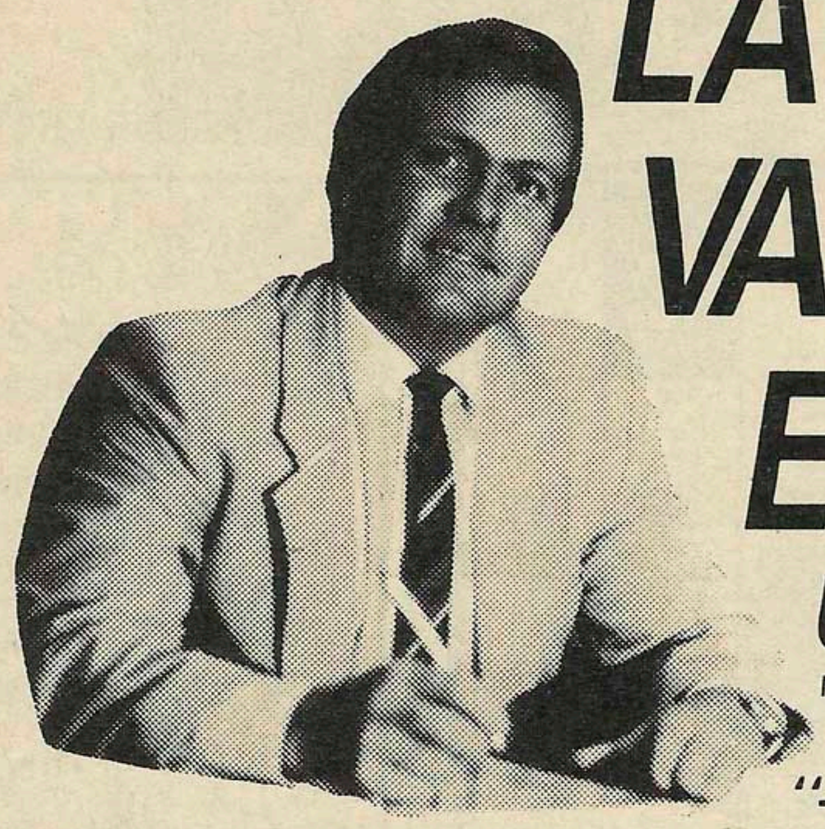


Pasad, pasad y...

Soluciones en pág. 98.

LA TECNOLOGIA VALCA EN ESCANDINAVIA.

UN NUEVO HORIZONTE.



Mr. Svein Hall - Director - SCANHALL, A. S.

"—Los tests desarrollados en los últimos seis meses, han demostrado que los productos radiográficos VALCA, son equiparables en calidad y rendimiento a los líderes tradicionales en este mercado.

Nos sentimos muy satisfechos de haber iniciado su distribución en toda ESCANDINAVIA, por cuanto la tecnología española de VALCA es hoy, sin duda, una sólida promesa de futuro para nuestra Radiología—."

Economy & Busi

SPAIN

New Technology

Hawaii has seen the 16th International Congress of Radiology. One of the high points at ICR was the presentation of High Resolution technology for radiographic material by the VALCA company of Spain. This valuable contribution places Spain at the forefront in hi-tech research and exports in this field.

In the world of

KMO

VALCA

LA TECNOLOGIA EN IMAGEN

Fotografía, Artes Gráficas y Radiografía.

S.E. de Productos Fotográficos VALCA

VALCA RED MUNDIAL DE DISTRIBUCION:

VALCORP, INC.
128-02 BAUER DRIVE.
OAKLAND. NEW
JERSEY 07436. (U.S.A.).
Tel. (201) 337-6515.
TELEX: 130047
VALCORP FTL.

ONDES ET RAYONS
ROCHE-GARS S.A.
6, Rue Ampère - B.P. 148 -
78102 ST-GERMAIN-EN-
LAYE Cedex (FRANCE).
Tél. 33 - 4511462.
TELEX: 698395
ROCHGAR F.

SCANHALL A.S.
Ulvenveien 111. OSLO 6
(NORWAY).
Tel. (02) 63 60 50.
TELEX: 77708 SHALL N.

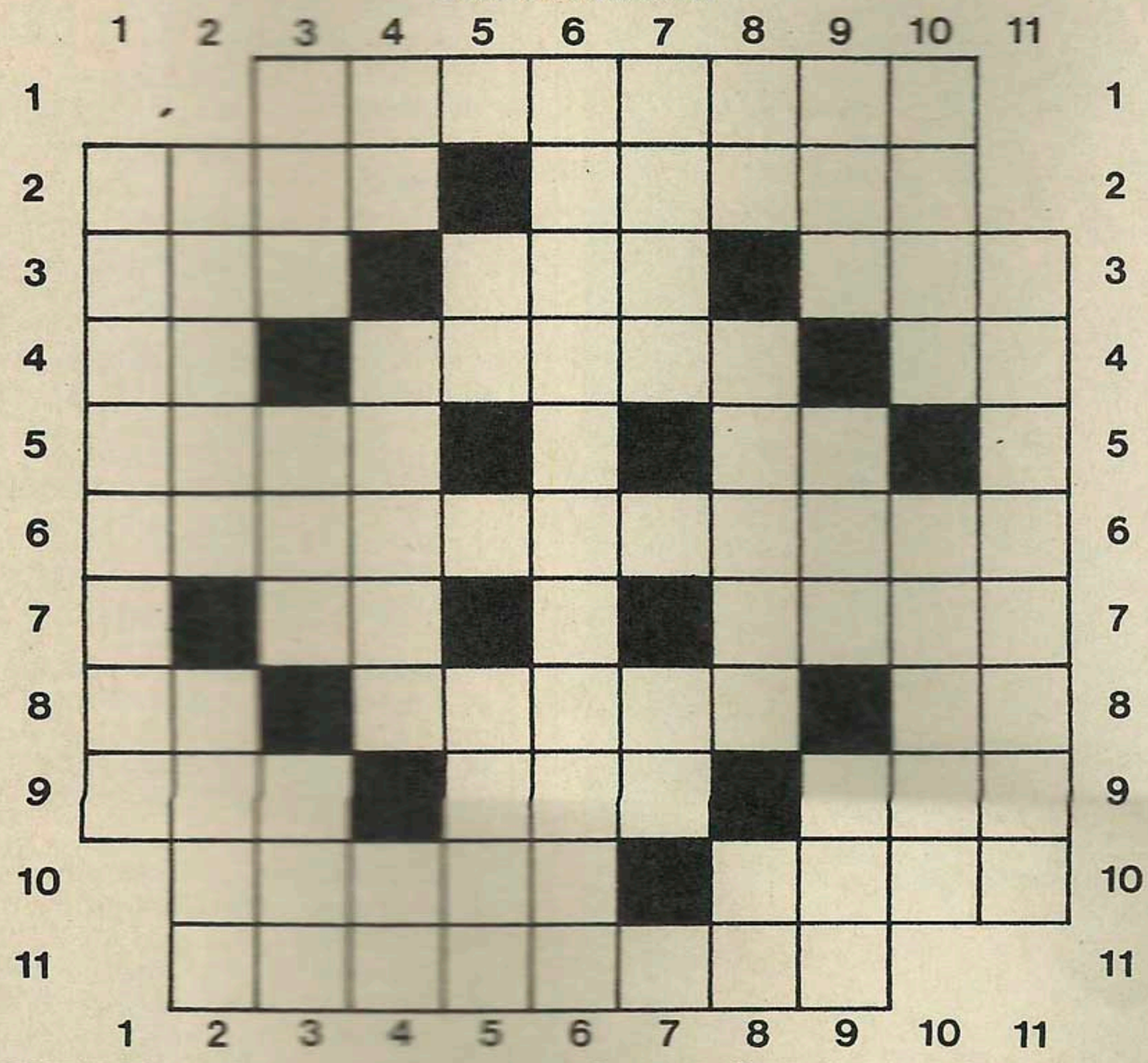
SARODI, S.P.A.
Via Riboli 4/b.
16145 GENOVA(ITALY).
Tel. (010) 368163.
TELEX: 270106 PLURIS I.

VALMEX.
Photographische
Produkte GmbH -
Wilhelm-Weg 23 -
8900 AUGSBURG
(GERMANY).
Tel. 0821/552820.

JUEGOS

Crucigrama por Raucho y Ajedrez por F. Magliaro

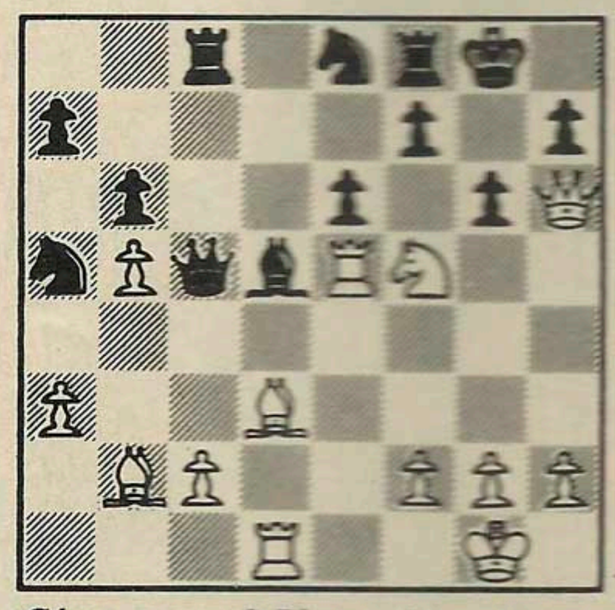
CRUCIGRAMA



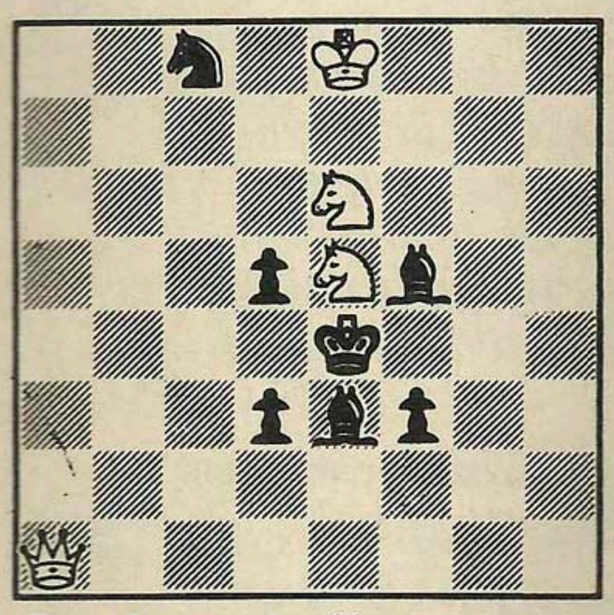
HORIZONTALES. 1: En plural, y figuradamente, de poco ánimo, mezquino. **2:** Isleta casi rasa o paraje de poco fondo donde crecen los mangles. Figuradamente, lugar de la lucha. **3:** Se dirigía hacia un lugar. Nombre de mujer. Bóvido salvaje europeo, ya extinto. **4:** Matrícula española. Emita el perro su voz característica. Símbolo del arsénico. **5:** Al revés, nombre de la novena letra del alfabeto griego. Punto cardinal. Al revés, símbolo del estroncio. Cifra romana. **6:** Señal de haber escurrido o deslizado. **7:** Grados Reaumur. Interjección de aliento. Vocal. Cuecen un alimento al fuego. **8:** Lengua provenzal. Al revés, dan a luz. Nota musical. **9:** Al revés, preposición separativa y negativa, que indica falta o carencia. Hogar, fogón. Al revés, río afluente del Esla que riega parte de las provincias de León, Valladolid y Zamora. **10:** Al revés, República centroafricana. Comida que se da a los animales para engordarlos o atraerlos. **11:** En plural, figurada y familiarmente, hombre hipócrita o que finge santidad.

VERTICALES. 1: Dícese del animal doméstico que huye al campo y se hace montaraz. **2:** Eclesiástico de órdenes menores. Islas adyacentes a la costa de la provincia de Pontevedra, frente a la boca de la ría de Vigo. **3:** Mujer encargada de la crianza o educación de un niño. Se atreva. Señora. **4:** Río italiano. Cuerda de esparto. Preposición inseparable que por regla general equivale a «en». **5:** Vocal. En las recetas médicas, a partes iguales. Preposición. Al revés, abata un árbol. **6:** Golpe dado con un candelero. **7:** Roturar la tierra. Terminación verbal. Símbolo del nitrógeno. **8:** Preposición. Al revés, varón o macho que ha engendrado hijos. Símbolo del cerio. **9:** Organización de las Naciones Unidas. Interjección que se emplea para infundir ánimo. Al revés, exista. **10:** Nombre de mujer. Al revés, tocar a alguna persona o cosa con los labios en señal de amor, amistad o reverencia. **11:** Perteneciente o relativo a un legendario bardo escocés, supuesto hijo de Fingal, héroe de narraciones y poemas irlandeses y escoceces.

AJEDREZ



¿Cómo se gana? *Blancas juegan y ganan.* El obispón de 2CD, habitual delincuente en este tipo de posiciones, en que la entera y abierta diagonal central negra lo incita una vez más a sus clásicas fechorías.



Tema de mate. Las blancas efectúan la jugada clave. A cualquier respuesta del negro se le da jaque mate.

Soluciones en la pág. 98

OCHOXOCHO
REVISTA PRACTICA DE AJEDREZ

VIVA
EL MATCH
DIA A DIA



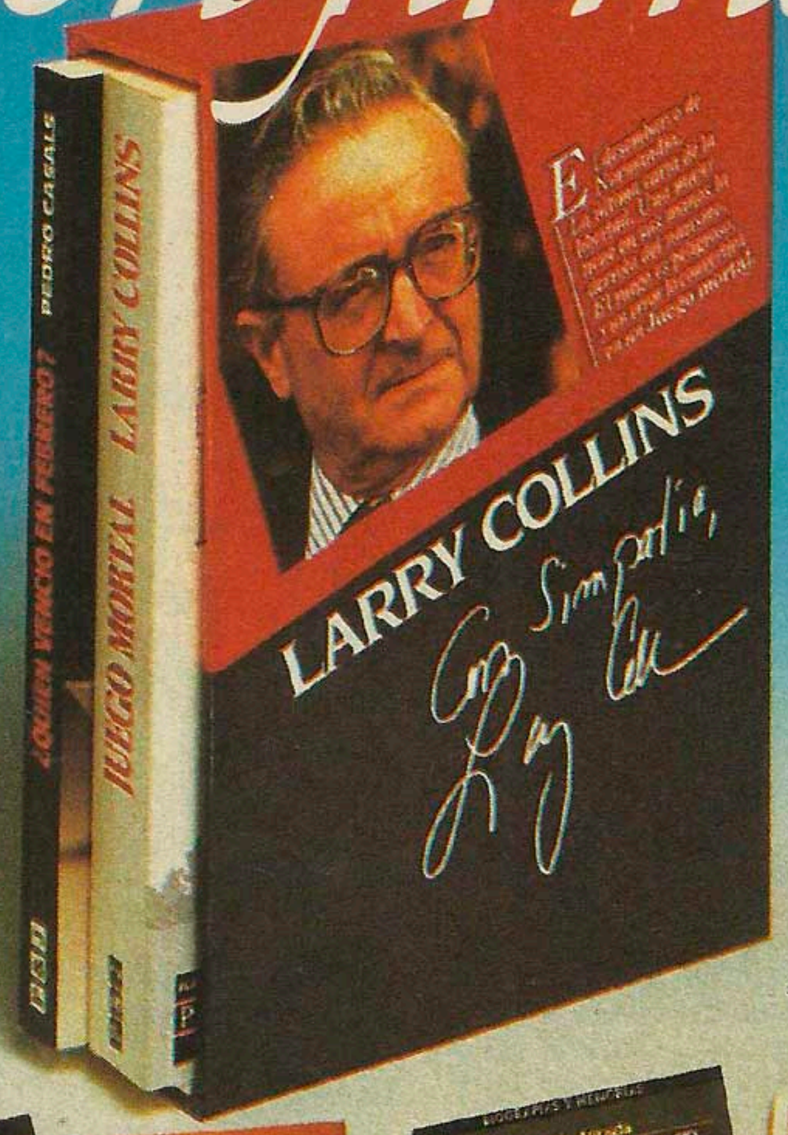
Un comentario
día a día del desarrollo
del encuentro, sus incidencias,
las fotografías más
interesantes, en un amplio
reportaje de las
24 partidas.

SOLICITELO EN SU QUIOSCO

YA ESTA
A LA VENTA

ZUGARTO EDICIONES S.A.
Pablo Aranda, 3
Teléf: 411 42 64
28006 Madrid

Un regalo con firma









Esta Navidad le presentamos las obras de mayor éxito novelístico de los últimos tiempos.
Una selección de joyas bibliográficas. Autores con los que compartir la aventura, el suspense, la diversión y el amor, página a página.
Ediciones numeradas, con la firma del autor en cada ejemplar, *convirtiéndolos en auténticas obras de arte.*
¡Regálelas!

Especialmente presentado para regalo en los siguientes estuches:

- **JUEGO MORTAL y ¿QUIÉN VENCIÓ EN FEBRERO?**
- **EL COMISARIO y MARADENTRO**
- **LA AGUJA DORADA y EL HOMBRE QUE HABLABA DE OCTAVIA DE CÁDIZ**

Exclusiva de El Corte Inglés

JUEGOS

SOLUCIONES

JEROGLIFICO

ACOMODAROS.
(A comoda ros).

CHARADA

Li-de-ra-to.

TEMATICO

Pausado.

ADIVINANZA

Una mesa de juego o un tapete de juego.

PROBLEMA

El botones, 5.625; cada hermana, 11.250; su madre, 16.875.

Y DE VISTA, ¿QUE TAL?

Hay 10 triángulos y 10 cuadriláteros.

SERIE

6.

CRUCIGRAMA

HORIZONTALES.—1: Apocados. **2:** Cayo / Arena. **3:** Iba / Ana / Uro. **4:** Ma / Ladre / As. **5:** atoI / E / rS / I. **6:** Resbaladura. **7:** R / Ea / E / Asan. **8:** Oc / neraP / Si. **9:** niS / Lar / aeC. **10:** eriaZ / Cebo. **11:** Santones.

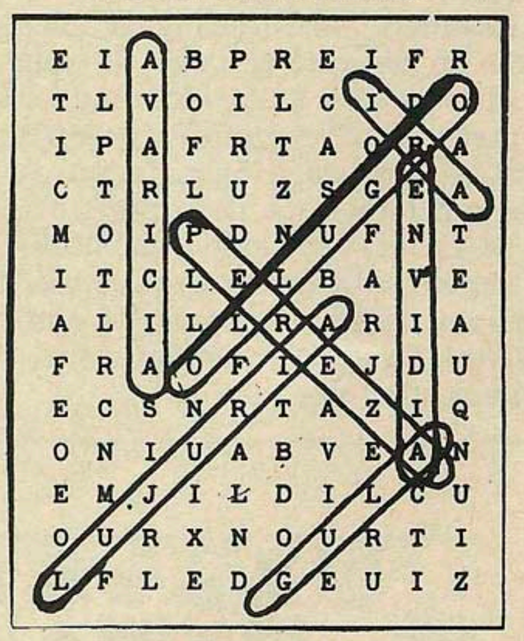
VERTICALES.— 1: Cimarrón. **2:** Abate / Cíes. **3:** Aya / Ose / Sra. **4:** Po / Libán / In. **5:** O / Aa / A / elaT. **6:** Candelerazo. **7:** Arar / A / Ar / N. **8:** De / erdaP / Ce. **9:** ONU / Sus / aeS. **10:** Sara / raseB. **11:** Osiánico.

AJEDREZ

¿Cómo se gana?
1. C7R+, D×C; 2. D×PT+, R×D; 3. T5T +, R1C; 4. T8T mate.

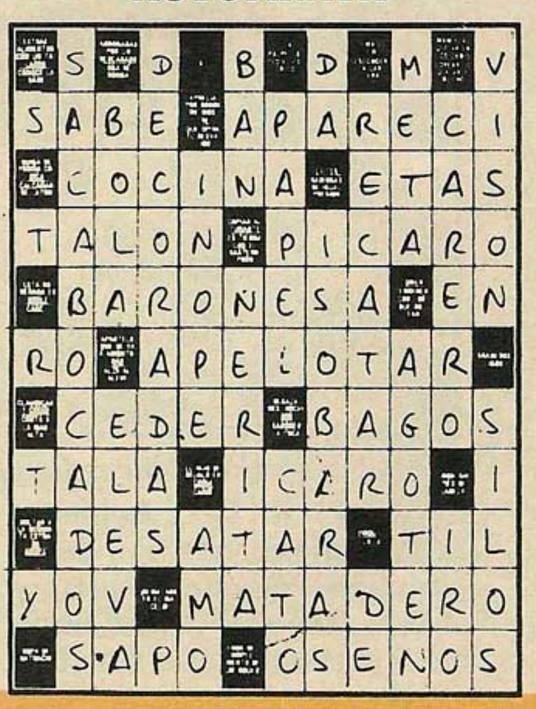
Tema de mate
Clave: 1. C7AR. Si: 1..., P5D; P7D o P7A. Será: 2. D8TD; D1CD; o D1TR mate, respectivamente. A otra: D4D o D5R mate.

SOPA DE LETRAS



E	I	A	B	P	R	E	I	F	R
T	L	V	O	I	L	C	I	D	O
I	P	A	F	R	T	A	O	R	A
C	T	R	L	U	Z	S	G	E	A
M	O	I	P	D	N	U	F	N	T
I	T	C	L	E	L	B	A	V	E
A	L	I	L	L	R	A	R	I	A
F	R	A	O	F	I	E	J	D	U
E	C	S	N	R	T	A	Z	I	Q
O	N	I	U	A	B	V	E	A	N
E	M	J	I	L	D	I	L	C	U
O	U	R	X	N	O	U	R	T	I
L	F	L	E	D	G	E	U	I	Z

AUTOPIRATA



■	S	■	D	■	B	■	D	■	M	■	V
S	A	B	E	■	A	P	A	R	E	C	I
■	C	O	C	I	N	A	■	E	T	A	S
T	A	L	O	N	■	P	I	C	A	R	O
■	B	A	R	O	N	E	S	A	■	E	N
R	O	■	A	P	E	L	O	T	A	R	■
■	C	E	D	E	R	■	B	A	G	O	S
T	A	L	A	■	I	C	A	R	O	■	I
■	D	E	S	A	T	A	R	■	T	I	L
Y	O	V	■	M	A	T	A	D	E	R	O
■	S	A	P	O	■	C	S	E	N	O	S

en Diario 16

SPIROU y FANTASIO



QRN EN BRETZELBURG Capítulo 13

RESUMEN DE LO PUBLICADO: Spirou y Switch visitan el bar de Altophen, quien se queja de que tiene que beber agua sucia en el país, Bretzelburg, famoso por sus cervezas, debido a que el rey Ladis se lo gasta todo en armas. Le prometen al tabernero ir a visitar al rey para mostrarle sus quejas.

¡NO, PERO... BRRR...!

¡SPIROU, NO SE PREOCUPE POR ESO... ADEMÁS, YA ESTÁ AQUÍ EL AUTOBÚS! ¡VAMOS!

ES VERDAD, ANTE TODO TENEMOS QUE VER AL REY...

¡HE AQUÍ, EL AUTOBÚS DEL VALOR!

¡SUBAN DE PRISA... ANTE TODO TENEMOS QUE RESPETAR EL HORARIO!

¡VAMOS BIEN... NO TENEMOS TANTA PRISA!

¡ADEMÁS, YA NO HAY MÁS PARADAS!

PALAST

SPORTPLATZ

PALAST

¡USTEDES, ALLÍ... AÚN QUEDA UN ASIENTO VACÍO!

¡CURIOSO! ¡AQUÍ LOS REVISORES LLEVAN TAMBOR!...

¡CIELOS! ¡TENDRÉ QUE DESPABILARME ... SOY EL ÚNICO EN IR DE PIE!...

MEIN HERR, CUANDO UN JOVEN VE A UNA SEÑORA SENTADA EN EL AUTOBÚS, DEBE OCUPAR SU PLAZA...

¿AH?... GRACIAS ...HUM... DANKE ...

¡UNA LOCA!

¡EN MIS TIEMPOS, LOS JÓVENES NO ESPERABAN A QUE SE LES OFRECIESE EL ASIENTO!...

¿QUÉ ES ESTO? ... ¡PERO! ...

¡CÁSPITA! ¡ES UN AUTOBÚS A PEDALES!...

¡ATENCIÓN, MEIN HERR, EL ARRANQUE ES LO MÁS DURO! ...

¡ATENCIÓN! ¡LLEVAMOS TRES MINUTOS DE RETRASO EN EL HORARIO PREVISTO... EL RITMO SERÁ MÁS RÁPIDO!... EIN... ZWEI...

FB

¡LAMENTABLE ARRANQUE!... ¿CÓMO QUIEREN QUE PONGAMOS LA SEGUNDA...?...

¿QUÉ HE VENIDO A HACER EN ESTA GALERA?

¿ES USTED EXTRANJERO? ¡EXTRAORDINARIO! ¡AQUÍ NO VEMOS NUNCA EXTRANJEROS...! AQUÍ, ES CIERTO... ¿QUÉ PUEDEN HACER LOS EXTRANJEROS?...

¡HUM... PEDALEAR!...

La próxima semana, nuevas aventuras de Spirou y Fantasio, en Diario 16

(Continuará)

HOROSCOPO

Semana del 29 de diciembre de 1985 al 4 de enero de 1986

Por Amauta

ARIES
del 21 de marzo al 20 de abril

Entras en un periodo de confusión e incertidumbre. Sentirás que no tienes muy claro lo que quieres hacer en la vida ni que metas proponerte. La mejor forma de hacer llevadera esta etapa es aceptar la desorientación como normal en ciertos momentos de la vida.

TAURO
del 21 de abril al 21 de mayo

En estos días te será muy fácil tomar iniciativas, emprender proyectos y expresarte de forma más natural. Estarás en continua acción. La faceta negativa la puedes vivir en tus relaciones, donde se te crearán conflictos de forma muy rápida y tú te mostrarás más agresivo de lo normal.

GEMINIS
del 22 de mayo al 21 de junio

Energéticamente estarás en una etapa muy baja, además deberás de preocuparte más por tu salud y esto es, sobre todo, más fuerte para los nacidos entre el 22 y 30 de mayo. Tus relaciones importantes se verán vinculadas a personas mucho mayores que tú.

CANCER
del 22 de junio al 22 de julio

Tienes por delante unos días fáciles y agradables, donde tus relaciones afectivas y sexuales se darán de forma armoniosa y satisfactoria, además estarás más creativo e inspirado que lo normal, y todo esto te beneficiará más si te dedicas actividades artísticas o de relaciones públicas.

LEO
del 23 de julio al 23 de agosto

Tiendes actuar de forma inconsciente y compulsiva, lo que te puede llevar a cometer errores, sobre todo, a la hora de tomar decisiones en el ámbito económico. Sé prudente en tus relaciones familiares donde tenderás a crearte conflictos innecesarios, de los cuales puedes arrepentirte.

VIRGO
del 24 de agosto al 23 de septiembre

Entras en un periodo crítico en tu evolución y madurez que será más acentuado para los nacidos entre el 22 y 30 de agosto o para los que tengan edades que oscilen entre veinte-veintidós años, veintiocho y treinta años, treinta y cinco y treinta y siete años. Este es un periodo de ciertas restricciones y problemas de adaptación.

LIBRA
del 24 de septiembre al 23 de octubre

Etapa tranquila y relajada, sin ninguna novedad excepto en el ámbito de las relaciones, donde tenderás a idealizar de forma exagerada a las personas que inicien en estos días contactos contigo, ya que luego vivirás la consecuente desilusión. Guíate por tu intuición.

ESCORPION
del 24 de octubre al 22 de noviembre

Estos días son muy explosivos a varios niveles, aunque en el lado positivo te sentirás muy seguro de tí mismo y capaz de vencer todo tipo de problemas que se te ponga por medio, por otro lado puedes ser demasiado osado en tus pretensiones y puedes cometer muchas imprudencias.

SAGITARIO
del 23 de noviembre al 21 de diciembre

Estarás preocupado, ante todo, por los aspectos prácticos de la vida. La cuestión económica tenderá a obsesionarte. Te costará disfrutar de las cosas agradables que tienes a tu alrededor; por otro lado, es un momento idóneo para concretizar viejos proyectos o ideas que tienes en mente.

CAPRICORNIO
del 22 de diciembre al 20 de enero

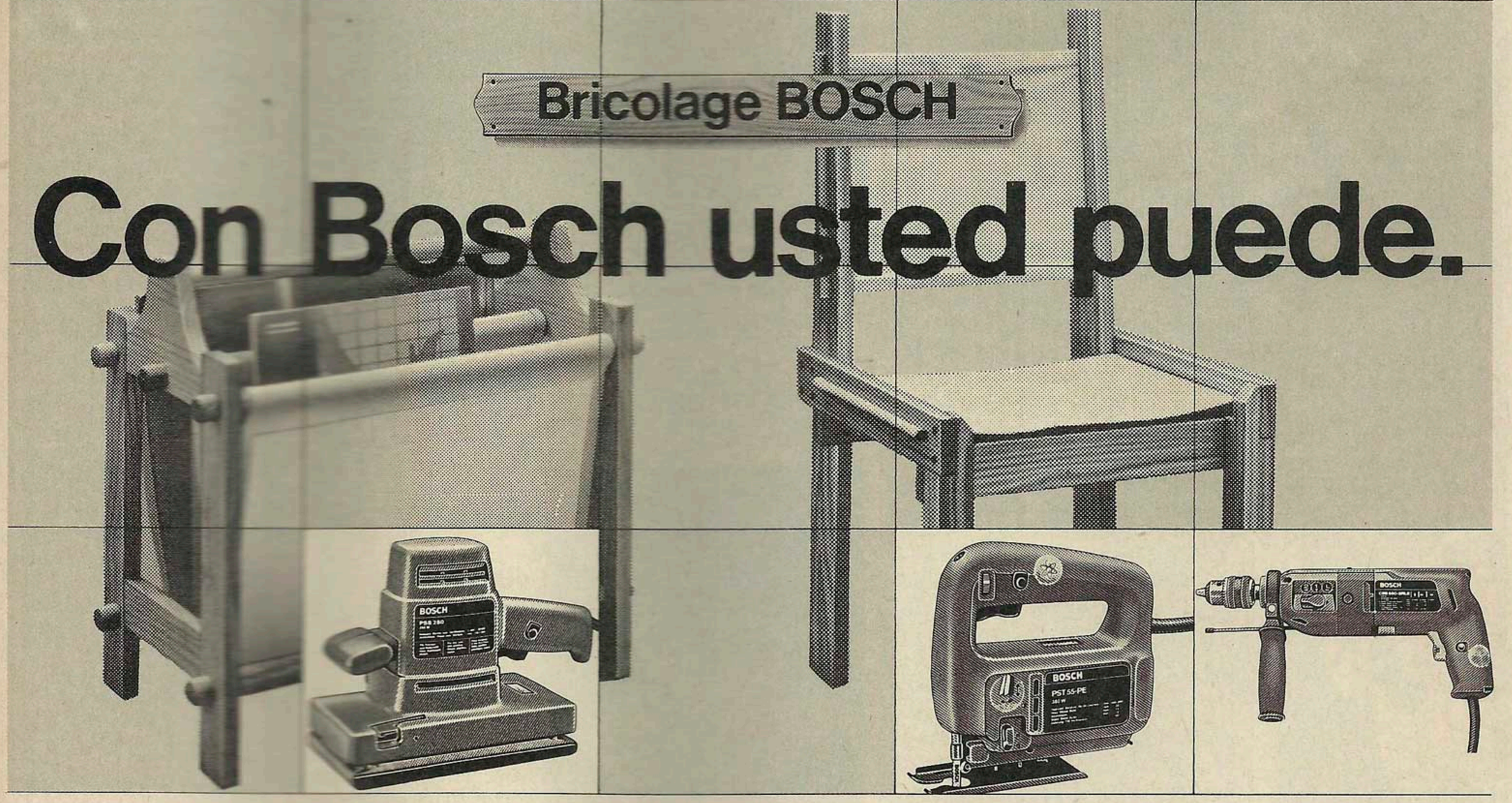
El área afectiva y emotiva será tu principal preocupación o centrarás todas tus energías en ella, además habrá una lucha interna para no dejarte llevar por los sentimientos, ya que esto te causa terror. Tus relaciones públicas o sociales tendrán mucho éxito.

ACUARIO
del 21 de enero al 18 de febrero

Momento de mucha actividad en el ámbito profesional, que será premiado con rápidos éxitos y satisfacciones, que también serán económicas. Estarás muy agitado y nervioso, lo que te puede producir algunos trastornos físicos como dolores musculares o fuertes jaquecas.

PISCIS
del 19 de febrero al 20 de marzo

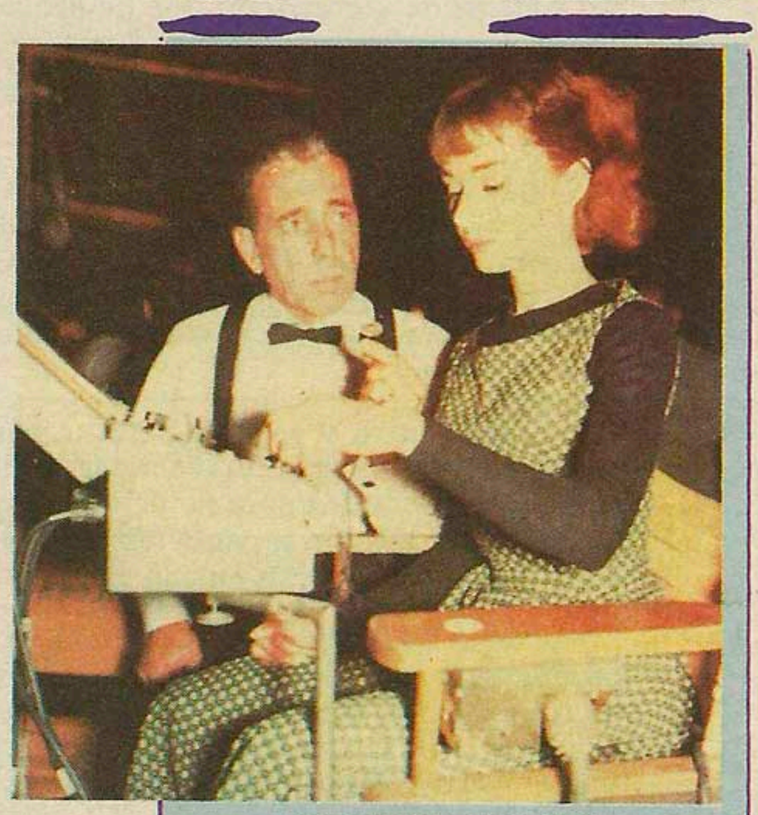
Tus proyectos tendrán que esperar más tiempo del previsto para llevarse a cabo, sobre todo, si están vinculados a viajes o mudanzas, este no es un buen periodo para realizarlos. A nivel salud, puedes tener problemas óseos y, sobre todo, debes de prestar atención a tu dentadura.



¡Atrévase! No es difícil.
Con las Herramientas Eléctricas Bosch usted puede.
Porque tiene un mundo de calidad en sus manos.

BOSCH

Calidad profesional para el bricolage.



«SABRINA»

«Largometraje. Miércoles 25, a las 21,30. Primera Cadena.)

Francisco Marinero

Fue una de las dos películas que Billy Wilder hizo con Audrey Hepburn, ambas con nombre de mujer («Sabrina» y «Ariane») y ambas en un tono mucho más romántico del habitual en este director.

Ese tono sentimental está reforzado por el paso del tiempo, que ha hecho desaparecer de las pantallas a todos los que aquí intervienen. Viendo «Sabrina» se echa mucho de menos a Audrey Hepburn y a Billy Wilder, agotadas ya sus carreras; a William Holden y Humphrey Bogart, que murieron; a la gran fotografía en blanco y negro, arrumbada por el realismo trivial del color; a una manera de hacer cine que se basaba en el estilo y que hoy parece irreproducible.

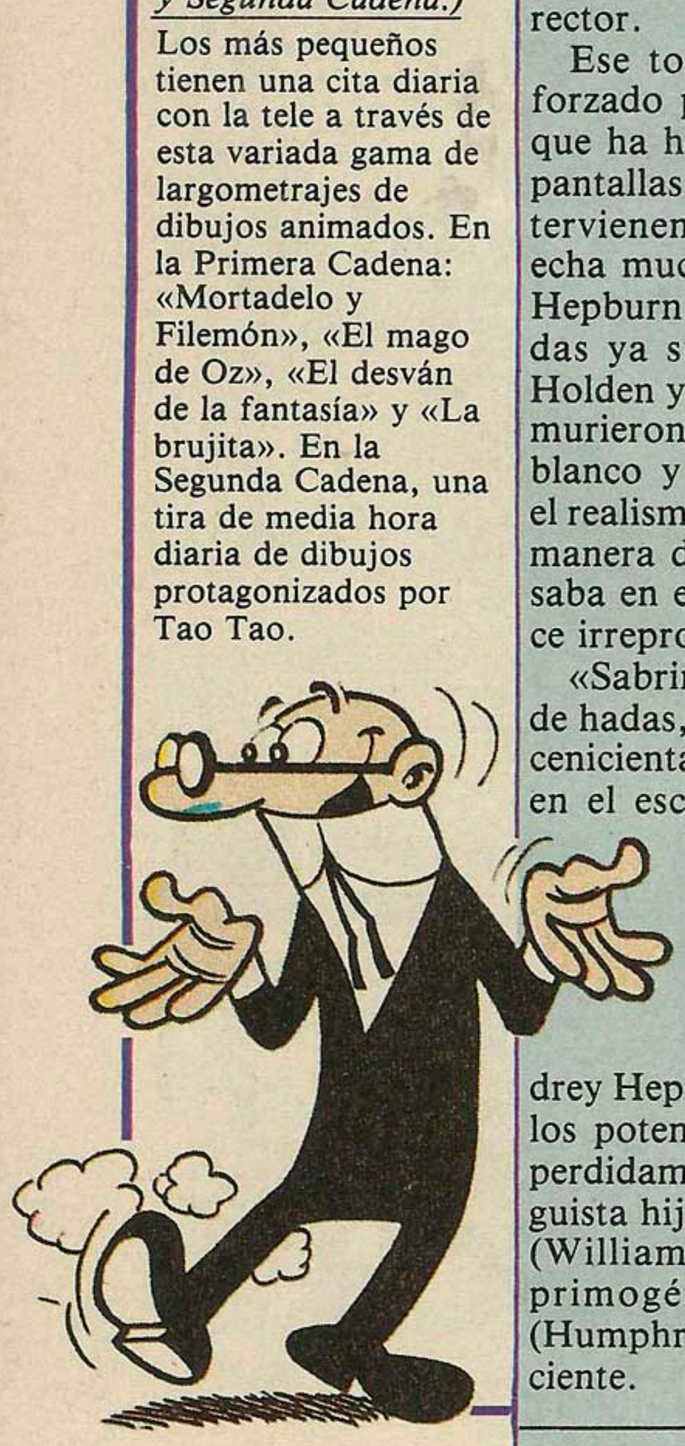
«Sabrina» es un bonito cuento de hadas, protagonizado por una cenicienta ensoñadora y situado en el escenario moderno y real equivalente en suntuosidad y poder a los castillos de la fantasía (la mansión de un millonario neoyorquino). Allí vive Sabrina (Audrey Hepburn), hija del chófer de los potentados. Allí se enamora perdidamente del guapo y juerguista hijo pequeño de la familia (William Holden), mientras el primogénito feo y trabajador (Humphrey Bogart) aguarda paciente.

CALIFICACION: Comedia (★ ★ ★)

Dibujos animados para la Navidad

(Animación, de lunes a viernes, 16,30 y 19,15 horas, Primera y Segunda Cadena.)

Los más pequeños tienen una cita diaria con la tele a través de esta variada gama de largometrajes de dibujos animados. En la Primera Cadena: «Mortadelo y Filemón», «El mago de Oz», «El desván de la fantasía» y «La brujita». En la Segunda Cadena, una tira de media hora diaria de dibujos protagonizados por Tao Tao.





«El trueno azul»

(Telefilm, lunes 23, a las 15,35 horas, Primera Cadena.)

Nueva serie norteamericana, de trepidante acción, para la sobremesa navideña. James Farentino es el audaz piloto de «El trueno azul», un sofisticado helicóptero preparado para combatir el crimen al más alto nivel y dotado de la más alta tecnología aérea para enfrentarse con éxito a complicados casos de delincuencia.



Mensaje navideño de Su Majestad el Rey

(Diferido, martes 24, a las 21,00 horas, Primera y Segunda Cadena.)

Como ya es habitual todos los años por estas fechas, Televisión ofrecerá en la velada de Nochebuena el mensaje navideño de Su Majestad el Rey.



«Bailarinas»

(Divulgativo, martes 24 y miércoles 25, 23,00 horas, Primera Cadena.)

La historia del ballet a través de la famosa bailarina Carla Fracci y del actor Peter Ustinov, ofrecida en dos capítulos consecutivos en la pequeña pantalla. Acompañan a la bailarina Peter Shauffus, Michael Denard, Vladimir Vassiliev.

DOMINGO 22

1.ª CADENA

9,45: Carta de ajuste.
10,00: Concierto. «Oratoria de Navidad-Cantata n.° 4», Bach.
10,30: El día del Señor. Santa misa.
11,30: Pueblo de Dios.
12,00: Estudio estadio.
15,00: Telediario.
15,35: Dragones y mazmorras. «La caja».
16,05: Autopista hacia el cielo. «Locura divina».
16,55: Si lo sé no vengo.
18,00: Pumuky.
18,30: El mundo. «Occidente y un mundo más ancho.»
19,00: De 7 en 7.
19,30: Punto de encuentro.
20,30: Telediario.
21,05: Mascarada. «Diamantes».
22,00: Cantantes y sonantes.
23,00: Estudio estadio.
0,30: Despedida y cierre.

2.ª CADENA

11,45: Carta de ajuste.
12,00: Música para usted. Pedro León.
13,00: La pequeña Memole.
13,25: Gente menuda, menuda gente.
14,10: Siete novias para siete hermanos.
15,00: Dibujos animados: Monchhichis.
15,30: Coraje.
15,55: La buena música. «Sólo jazz», con A. Free K. y Onix.
17,00: Estrenos TV. «Milagro en la mina» (1977), de Jud Taylor.
18,50: Los Fraguel.
19,15: Tauromaquia II.
20,05: Fontamara.
21,05: El dominical.
22,10: Domingo cine. «Así es la aurora» (1955) (99 minutos), de Luis Buñuel. Intérpretes: Georges Marchal, Lucía Bosé y Nelly Borgeuad. El doctor Valerio ejerce en un pueblo de Córcega, donde ha hecho de su profesión una entrega a los más necesitados.
Melodrama. (★ ★).
0,00: Metrópolis.
0,30: Despedida y cierre.

Nota: Si el torneo de Copa Davis no queda resuelto el sábado, TVE-2 ofrecerá a las 15 de hoy la continuación de la eliminatoria.

LUNES 23

1.ª CADENA

13,30: Carta de ajuste.
13,45: Programa regional.
15,00: Telediario.
15,35: El trueno azul. Nueva serie norteamericana de acción, de 11 capítulos. Intérpretes: James Forentino y Dana Carvey.
16,30: Mortadelo y Filemón. Largometraje de dibujos animados.
17,45: Barrio Sésamo.
18,15: El planeta imaginario.
18,45: Baloncesto. Trofeo de Navidad: Real Madrid-All Star.
20,30: Telediario.
21,05: Parques Nacionales. «La sierra de Gredos».
21,35: Los pazos de Ulloa. Episodio 3.
22,35: La aventura humana. «Una cruz gamada como símbolo de paz». Respetar la vida es el lema supremo del Jainista, una religión que practican casi tres millones de fieles.
23,30: Telediario.
23,50: Teledeporte.
0,00: Despedida y cierre.

2.ª CADENA

18,45: Carta de ajuste.
19,00: Agenda informativa.
19,15: Dibujos animados. «Tao Tao: La tortuga parlanchina».
19,45: Música para usted. Jesús Meliá (Oboe).
20,00: Tablón de anuncios.
20,30: La noche del cine español. Primera parte: «Cine español en 1951» (cont.). Obra cinematográfica de María Asquerino. Segunda parte: largometraje: «Surcos» (951), de José Antonio Nieves Conde. Intérpretes: Maruja Asquerino, Marisa de Leza, Félix Dafauce y Luis Peña. Manuel Pérez, labrador castellano, emigra a Madrid, con su mujer, su hija Toña y sus dos hijos varones. Pronto Manuel se dará cuenta que las avenidas de la gran urbe no es lo que esperaba encontrar.
Melodrama: ★★.
23,30: Ultimas preguntas.
0,00: Especial.
0,30: Despedida y cierre.

MARTES 24

1.ª CADENA

13,30: Carta de ajuste.
13,45: Programa regional.
15,00: Telediario.
15,35: El trueno azul. «Peligro evidente».
16,15: El mago de Oz.
18,00: Especial Barrio Sésamo.
18,30: Los electroduendes.
19,00: Especial Gente Joven.
20,30: Telediario.
21,00: Mensaje de S. M. el Rey.
21,10: La comedia musical española. «El sobre verde», de Enrique Paradas y Joaquín Jiménez. Intérpretes: Fernando Santos, Tomás Zorí, José Bódalo y Quique Camoiras.
23,00: Bailarinas. Historia del ballet a través de la famosa bailarina Carla Fracci y de Peter Ustinov.
0,00: Misa del Gallo. Desde el Monasterio de El Escorial.
1,00: Despedida y cierre.

2.ª CADENA

18,45: Carta de ajuste.
19,00: Baloncesto. Torneo de Navidad. Real Madrid-Monte Líbano.
20,30: Dibujos animados. «Tao-Tao: El patito feo».
21,00: Mensaje de S. M. el Rey.
21,15: David Copperfield. El ilusionista Copperfield tiene como invitados a Peggy Fleming y Angie Dickinson.
22,05: Largometraje. «La magia de Lassie» (1978), de Don Chaffey. Intérpretes: James Stewart, Mickey Roonet, Alice Faye y Pernell Roberts. El señor Clovis Mitchell, prestigioso viticultor californiano, vive con sus nietos, tras haber fallecido sus padres en un accidente. Pero en la familia hay un tercer personaje: una perra collie llamada «Lassie». Cuando un tal señor Jamison, un multimillonario, quiere comprar las propiedades del anciano viticultor y éste se niega, Jamison le amenaza con demostrar que «Lassie» es de su propiedad.
Infantil: ★.
23,50: Despedida y cierre.

MIERCOLES 25

1.ª CADENA

10,45: Carta de ajuste.
11,00: Concierto. «Oratorio de Navidad», Bach.
12,00: Mensaje de Navidad y bendición urbi et orbi.
12,30: Especial estudio estadio.
15,00: Telediario.
15,15: El trueno azul. «Carrera de armamento».
16,15: Circo acrobático de Pekín.
17,35: Tocata. Con la Orquesta Mondragón, Baltimora-Fernandisco, Ana Curra, Cock Robin, Robert Planta, Fun-Fun, Tino Fernández, John Parr, Lain, Arcadia y Olivia Newton-John.
18,45: Baloncesto. Trofeo de Navidad: Real Madrid-Selección de Yugoslavia.
20,30: Telediario.
21,05: Platos rotos. «Sábado, maldito sábado».
21,30: Sesión de noche. Ciclo: Audrey Hepburn. «Sabrina» (1954) (109 minutos), de Billy Wilder. Intérpretes: Humphrey Bogart, Audrey Hepburn y William Holden.
Comedia: (★★★★).
22,30: Bailarinas. Segunda parte.
0,30: Testimonio.
0,35: Despedida y cierre.

2.ª CADENA

18,45: Carta de ajuste.
19,00: Dibujos animados. «La isla del tesoro».
19,50: Música para usted.
20,05: Suspiros de España.
20,30: Con las manos en la masa.
21,00: Fin de siglo. Coloquio con Carmelo Bernaola, Víctor Manuel, José Luis Téllez y Tip y Coll. Actúan, entre otros: Los Ilegales y Loquillo y los Trogloditas.
23,00: Jazz entre amigos. Keit Jarret.
24,00: Despedida y cierre.

JUEVES 26

1.ª CADENA

13,30: Carta de ajuste.
13,45: Progroma regional.
15,00: Telediario.
15,35: El trueno azul. «Venganza en el cielo».
16,30: El desván de la fantasía. Largometraje de dibujos animados.
17,45: Dibujos animados. «El cascanueces».
18,15: Barrio Sésamo.
18,40: El Kiosco.
19,35: Al mil por mil.
20,05: MASH.
20,30: Telediario.
20,05: La señorita Marple. «Se anuncia su asesinato» (segunda parte).
22,00: En portada. «Halley, el regreso de un amigo».
22,45: En el umbral de Europa.
23,45: Telediario.
0,05: Teledeporte.
0,15: Despedida y cierre.

2.ª CADENA

18,45: Carta de ajuste.
19,00: Agenda informativa.
19,15: Dibujos animados. «Tao Tao: El viento del norte y la lechuza de las nieves.»
19,45: Música para usted.
20,00: A-uan-ba-buluba-balam-bambú.
21,00: Fila-7.
22,05. Cine-club. Ciclo Ingmar Bergman: «Tres mujeres» (1952) (102 minutos). Intérpretes: Anita Björk, Maj Britt Nilsson y Eva Dahlbeck. La familia Lobelius, dueña de un imperio industrial, reúne a sus esposas, hijos y nietos, durante los días de verano, en una vieja casona frente al mar. La ausencia de los hermanos provoca que las tres esposas se cuenten sus intimidades. Una tuvo el valor de decirle a su marido que le había engañado con otro hombre. Otra proclama el abandono de su marido, tras dejarla embarazada. **Drama** (★★★).
24,00: Especial.
0,30: Tiempo de creer.
0,45: Despedida y cierre.

CALIFICACION DE PELICULAS:

● Mala ★ Regular ★★ Interesante
★★★ Buena ★★★★ Muy buena ★★★★★ Obra maestra

Soporífero · Aburrido · Interesante · Bueno · Muy bueno

VIERNES 27

1.ª CADENA

13,30: Carta de ajuste.
13,45: Programa regional.
15,00: Telediario.
15,35: El trueno azul. «El caballo de Troya». La señora Moynihan, secretaria particular de Richard Lassiter, que había sido secuestrada por orden de éste para evitar que declare en su proceso, es liberada por «El trueno azul». Lassiter es condenado a veinticinco años, pero Chaney tiene el presentimiento de que sus hombres tratarán de evitar que ingrese en la cárcel.
16,30: La brujita. Largometraje de dibujos animados. Una joven bruja, un tanto atolondrada e inexperta, es puesta a prueba por sus congéneres para ingresar con pleno derecho en su sociedad.
17,55: Barrio Sésamo.
18,25: Los biskitts.
18,55: Chocky. Episodio 6. Alguien ha tratado de conseguir de Matthew los conocimientos que ha adquirido de Chocky.
19,30: Al galope.
20,00: Más vale prevenir. «Tráfico de invierno». Precauciones que se deben tomar para conducir en invierno.
20,30: Telediario.
21,05: Un, dos, tres. «La zarzuela».
23,00: Página de sucesos. «Parejas rotas». Actores invitados: Alvaro de Luna, María Garralón y Asunción Balaguer. Un día de fiesta en una concurrida urbanización madrileña. Desde la terraza de uno de los apartamentos, un honrado padre de familia armado con una escopeta de caza comienza a disparar contra todo lo que se le pone por delante.
23,45: Telediario.
0,05: Teledeporte.
0,15: Despedida y cierre.

2.ª CADENA

18,45: Carta de ajuste.
19,00: Agenda informativa.
19,15: Dibujos animados. «Pedro y el lobo».
19,30: La clave.
24,00: Especial.
0,30: Despedida y cierre.

SABADO 28

1.ª CADENA

10,15: Carta de ajuste.
10,30: La bola de cristal.
11,30: La cuarta parte.
12,00: Gente joven.
13,30: Resumen especial toros. Resumen de las mejores faenas de la temporada de 1985.
15,00: Telediario.
15,35: David, el gnomo.
16,05: Primera sesión. «Viaje al fondo del mar» (1961) (101 minutos), de Irwin Allen. Intérpretes: Walter Pidgeon, Robert Sterling y Joan Fontain. Las radiaciones del llamado «Cinturón de Van Allen», que rodea la Tierra, han experimentado un imprevisto aumento de temperaturas, lo que pone al planeta entero al borde de un cataclismo de fatales consecuencias. El Gobierno norteamericano envía al almirante Nelson al mando de un submarino atómico para que realice un intento de salvar al mundo.
Aventuras: ★★
18,00: Los sabios.
19,00: De película. «Invierno de película».
19,30: El equipo A.
20,30: Telediario.
21,05: El informe del año. Acontecimientos más importantes producidos durante el año 1985.
22,30: Sábado cine. «Grease» (1978) (108 minutos), de Randall Kleiser. Intérpretes: John Travolta, Olivia Newton-Jones y Jeff Convay. Tras las vacaciones de verano, el colegio Rydell abre sus puertas a una nueva generación de muchachos que han decidido poner de moda el peine y la brillantina.
Comedia musical: ★★
0,30: Despedida y cierre.

2.ª CADENA

15,45: Carta de ajuste.
16,00: Estadio-2.
21,00: La ventana electrónica. «Bach» (cuarto capítulo).
22,30: Opera. «Tosca», de Giacomo Puccini. Intérpretes: Raina Kabaivahska, Plácido Domingo y Sherril Milnes. Con la Orquesta Nueva Filarmónica de Londres.
0,30: Despedida y cierre.

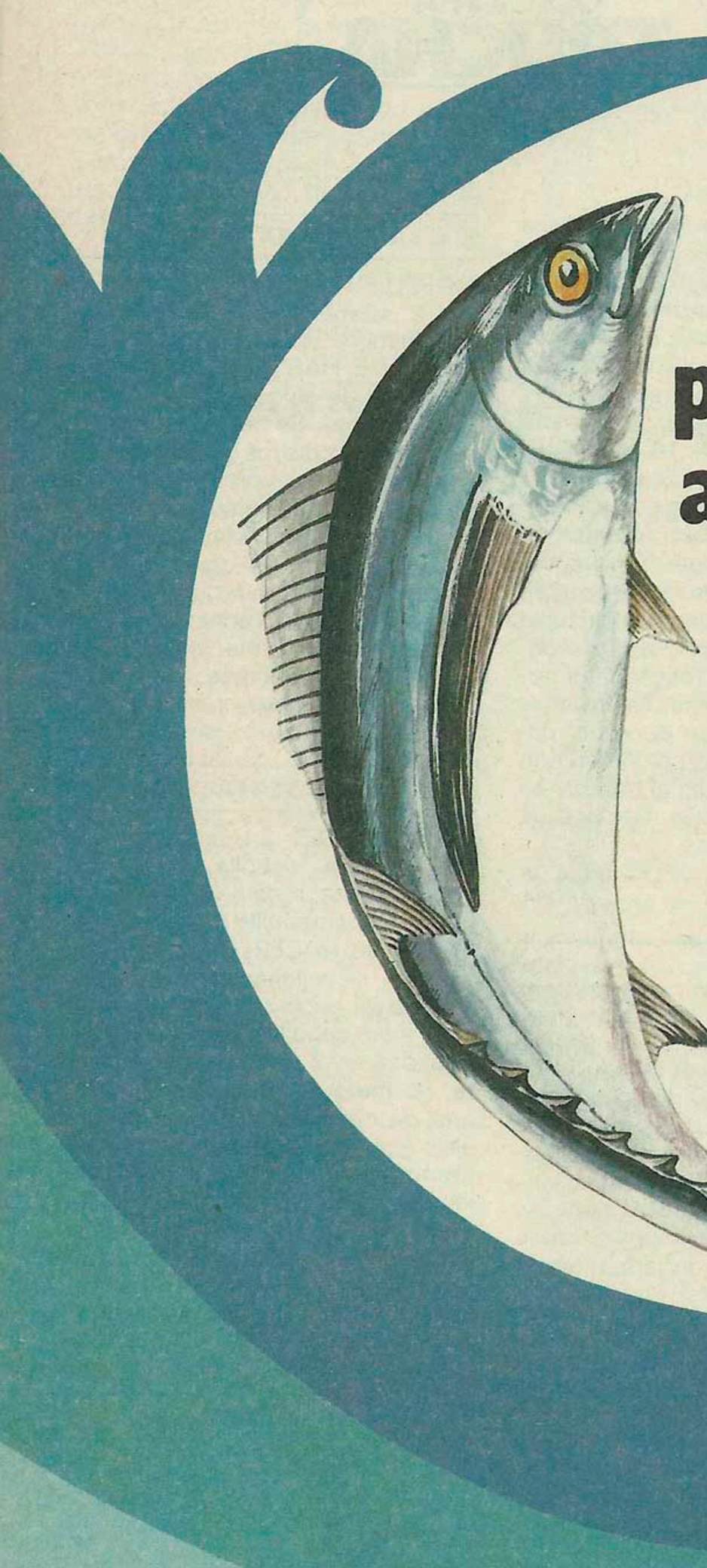
FELICES ¡CLICK! ¡CLICK!

Elija su regalo de Navidad con Kodak. Y... ¡click, click! Felicidades. Porque en las cámaras Kodak cabe todo lo mejor de estas fiestas. Todos los momentos irrepetibles, todos los instantes únicos.

Kodak disc, VR 35, Kodamatic, Ektra. Todas cámaras Kodak. Todas un regalo querido. Todo un recuerdo... ¡Click, click!... Inolvidable.

FELICITE CON CAMARAS KODAK

recetarios de cocina



pescados azules



LA TRUCHA RICA ESTÁ



FROM

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

DE LA MAR... LOS MEJILLONES

LA TRUCHA RICA ESTÁ



1. ESCABECHADAS

INGREDIENTES: 2 kilos de truchas, harina, aceite, ajos, laurel, 1 vaso grande de agua, 1 vaso pequeño de vinagre, sal y unos granitos de pimienta.
MODO DE HACERLO: Se limpian las truchas, se les deja la cabeza, se lavan bien y se pasan por harina, luego se van colocando en una fuente de horno o de cristal; cuando estén todas fritas, en aceite caliente se fríen unos ajos cortados en láminas, se añade una hoja de laurel, el agua, el vinagre y la sal; se deja unos minutos a fuego lento y se vierte sobre las truchas fritas. Cuando se enfrían se pasan a la nevera.

M.ª ANGELES URIZ. MADRID

2. AL LIMON

INGREDIENTES: 8 truchas, 1 vaso de vino blanco, 1 cucharada de harina, 2 yemas de huevo, zumo de 3 limones, perejil, sal y pimienta.
MODO DE HACERLO: Se abren, se limpian y se hacen filetes, se colocan en una fuente de horno untada de mantequilla, se salan y se remojan con el vino blanco. Se cubre el recipiente con papel y se mete al horno a temperatura moderada 20 minutos. Se sacan los filetes y se guardan en lugar caliente. Se liga el jugo de la cocción con la harina, los huevos y el zumo de limón, dejándolo cocer durante 10 minutos, después se añade el perejil picado, la sal y una pizca de pimienta. Se vierte la salsa sobre los filetes y se sirve caliente.

MAGDALENA PLANE. CARTAGEGA

3. A LA SAL CON SALSA DE ALCAPARRAS

INGREDIENTES: 6 truchas, 1 limón, 1 ramito de hierbas, 2 kilos de sal gorda, salsa de alcaparras, 1 vaso y medio de leche, 1 pastilla de caldo, 1 cucharada de mantequilla, 1 cucharada de harina, 1 cucharada de zumo de limón y 1 cucharada de alcaparras.
MODO DE HACERLO: Limpiar las truchas, lavar y escurrir. Se ponen en una bandeja de horno cubierta con la mitad de la sal, la mitad de las hierbas y las truchas, se rocían con el limón y el resto de las hierbas, se cubren enteramente de sal; meter al horno durante 30 minutos. Se saca, se rompe la sal, se quitan las hierbas y se sirve con la salsa de alcaparras. Para preparar la salsa se disuelve la pastilla de caldo en leche caliente, se rehoga la harina en mantequilla y se vierte la leche, removiendo poco a poco, cocer durante 15 minutos y añadir el zumo de limón y las alcaparras picadas, dejar cocer otros 15 minutos.

M.ª NIEVES GARCIA. BILBAO

4. A LA MOLINERA

INGREDIENTES: 6 truchas pequeñas, harina, 1 plato de leche fría, 1/2 litro de aceite, 2 cucharadas de perejil picado, zumo de limón, 100 gramos de mantequilla y sal.
MODO DE HACERLO: Se destripan las truchas, se lavan y se secan, se salan por la tripa, se pasan por leche, por harina y se fríen bien con el aceite no muy caliente. Se quita el aceite de la sartén y se pone a dorar un poco de mantequilla hasta que esté transparente, se aparta del fuego y se le añade el zumo de un limón, se echa por encima de las truchas previamente colocadas en una fuente de horno y se espolvorea de perejil picado.

M.ª VICTORIA MERINO. BURGOS

5. TRUCHAS HOLANDESAS

INGREDIENTES: 4 truchas, 2 zanahorias, 2 cebollas pequeñas, 1/2 hoja de laurel, perejil, vinagre, sal y pimienta. Salsa: 200 gramos de mantequilla, 3 cucharadas de vinagre, 3 yemas de huevo, sal y pimienta.
MODO DE HACERLO: Se limpian las truchas, se pelan las zanahorias y las cebollas y se cortan en rodajas. En una fuente de horno se coloca todo con el perejil, se cubre de agua fría, se añade un chorro de vinagre, sal y pimienta. Cuando rompe a hervir se reduce el fuego y se deja cocer unos minutos. La salsa holandesa se hace poniendo el vinagre al fuego hasta que reduzca a la mitad, se deja enfriar, se añade una cucharada de agua fría, la mantequilla y las yemas y se cuece al baño María, removiendo constantemente y añadiendo mantequilla y unas gotas de agua fría. Se sirve cubriendo las truchas.

JULIO BERMUDEZ. LA CORUÑA

6. RELLENAS DE POLLO

INGREDIENTES: 2 truchas por persona, jamón, pechuga de pollo, manteca de vaca y pan rallado.
MODO DE HACERLO: Se limpian las truchas, se salan y se les quitan las espinas. Se prepara un picadillo con el jamón y la pechuga de pollo; una vez frito se rellenan las truchas con él. Se colocan las truchas en un asador con un poco de matenca de vaca y se espolvorean con pan rallado. Se meten al horno y se van rehogando con la manteca de vaca. Servir calientes.

M.ª CARMEN OTERO. VILLAGARCIA DE AROSA

7. CON PANCETA

INGREDIENTES: 4 truchas grandes, 8 lonchas de panceta, aceite, sal, mantequilla y pan rallado.
MODO DE HACERLO: Limpiar y quitar las tripas a las truchas, pasar por harina y freír en aceite bien caliente, sacar y enrollarlas en dos lonchas de panceta, colocarlas en una fuente de horno y espolvorearlas con pan rallado y con la mantequilla en bolitas; gratinar y servir.

M.ª LOURDES ALVAREZ. RIVEIRA

8. TRUCHAS EUSKALDUN

INGREDIENTES: 4 truchas, 200 gramos de almendras, aceite, 2 dientes de ajo, perejil, 2 huevos duros, 4 rodajas de limón, pimienta blanca y 1/2 vaso de sidra.
MODO DE HACERLO: Se limpian y salan las truchas. Se pone una sartén con abundante aceite caliente y se fríen las truchas; en una cazuela de barro se pone el jugo que han soltado y se pica el ajo, se echa la sidra y las almendras. Dejar cocer 7 minutos y echar encima de las truchas junto con la sal la pimienta blanca y el perejil picado. Se sirve adornado con el huevo duro, el limón y un poco de perejil.

SEVERIANA ZUMEAGA. DEVA

9. A LA ARANESA

INGREDIENTES: 4 truchas, 3 tomates, 2 patatas, 1 pastilla de caldo, vino blanco, aceite y sal.
MODO DE HACERLO: Se disuelve la pastilla de caldo en 1/4 libro de agua caliente. Se pelan las patatas, se cortan en discos y se ponen en una fuente de horno untada de aceite. Se colocan sobre ellas las truchas, se cubren con los tomates rallados y se dejan cocer a horno medio durante 5 minutos. Verter el caldo sobre las truchas, rociarlas con un chorrito de vino blanco y cocerlas 20 minutos más.

PILAR MOLINA. ZARAGOZA

10. TRUCHAS TENTACION

INGREDIENTES: 2 truchas por persona, jamón, cebolla, perejil, anchoas, aceite, rodajas de limón y de naranja, mantequilla y patatas.
MODO DE HACERLO: Después de lavadas, se rellenan con la cebolla y el perejil picadito junto con el jamón y las cebollas previamente rehogadas en 3 cucharadas de aceite. Se mete una rodaja de limón y otra de naranja. Se cierran con un alillo y se colocan en una fuente de horno untada de mantequilla, dejándolas en el horno durante 20 minutos. Se sirven con patatas fritas en cuadritos y se adornan con guindas frescas.

CONSUELO BARRIOS. TALAVERA DE LA REINA

11. A LA MANTEQUILLA

INGREDIENTES: 6 truchas de 150 gramos, 250 gramos de mantequilla, 1/10 litro de leche, 1 limón, perejil picado, sal y pimienta.
MODO DE HACERLO: Se pone una cazuela al fuego con la mantequilla, se limpian y destripan las truchas y se secan con un paño, se mojan en leche, se pasan por harina y se echan en la cazuela con la mitad de la mantequilla, se salan y se dejan cocer a fuego lento unos 20 minutos, dándoles la vuelta. Se cubren con una salsa hecha con el resto de la mantequilla batida con una espátula, a la que se ha añadido el perejil, la pimienta y una cucharadita de

zumo de limón. Se sirve rápido antes de que cuaje la salsa.

M.ª ROSA PEREZ. CARTAGENA

12. RELLENAS DE TOCINO AHUMADO

INGREDIENTES: 2 truchas por persona, sal, pimienta, cebolla, limón y unos trozos de tocino ahumado.
MODO DE HACERLO: Lavar las truchas y sacarles la espina. Salpimentar. Preparar un relleno a base de cebolla finamente picada y el tocino ahumado, añadir unos trocitos de limón, ponerlo todo dentro del vientre. Se atan las truchas para que no se les desprenda nada del interior y se meten al horno hasta que estén bien doradas.

M.ª ANGELES NACHER. VALENCIA.

13. EMPANADILLAS DE TRUCHA

INGREDIENTES: 12 discos de pasta para empanadillas, 100 gramos de champiñones, 2 truchas, 2 cucharadas de sofrito, 1 pimiento, 1 cebolla pequeña, 1 cucharada de mantequilla, 1 cucharada de harina, leche, vino blanco, aceite, perejil, laurel y sal.
MODO DE HACERLO: Se cuecen las truchas en agua con sal, perejil, laurel y vino blanco. Se desmenuzan. Rehogar la cebolla rallada en mantequilla, se añaden los champiñones cortados en láminas y los pimientos en trocitos, dejar cocer durante 10 minutos, espolvorear de harina, rehogar unos minutos, añadir el sofrito y la leche, mezclar hasta conseguir una pasta fina. Mezclar esta preparación con la trucha y rellenar los discos de empanadillas. Freírlas en aceite bien caliente.

TONI MARTIN. UBEDA

14. RELLENAS DE GAMBAS

INGREDIENTES: 2 truchas por persona, gambas, almendras, caldo concentrado, harina, aceite, cebolla y un chorro de jerez.
MODO DE HACERLO: Limpiar y abrir las truchas. Pelar y cocer las gambas en agua con sal. Reservar el agua. Rellenar las truchas con las gambas, una pastilla de caldo concentrado y un vaso de jerez, se da un hervor y se pasa por el chino, dejando dar otro hervor una vez añadido a las truchas. Las almendras se trituran y se echan por encima.

M.ª FLOR DE LA ROSA. VILLALPANDO

15. AL MINUTO

INGREDIENTES: 2 truchas por persona, limón, perejil, sal y mantequilla fundida.
MODO DE HACERLO: Recién pescadas, se limpian las truchas sin mojarlas teniendo cuidado de no dañar la carne. Se sazonan con sal sólo por la abertura por donde se han sacado las tripas. Se ponen en una sartén con un poco de agua y bastante zumo de limón. Se calienta el zumo de limón y se le echa por encima cuando está hirviendo, lo que les dará un color azulado. Se sirven sobre una fuente encima de una servilleta y rociadas de mantequilla fundida.

INOCENCIA ANDINA. LUGO

16. AL VAPOR

INGREDIENTES: 2 truchas por persona, 100 gramos de gambas, un chorro de aceite de oliva, un chorro de vino blanco, varios pimientos, 1 cabeza de ajos, 1 cebolla pequeña, 1 hoja de laurel, 2 tomates pequeños, unos trozos de pimiento rojo, perejil y varias patatas.
MODO DE HACERLO: En una fuente de barro se ponen las truchas y las gambas, se le echa un chorro de aceite, otro de vino blanco y el resto de los ingredientes, se cubre con agua, se pone a hervir. En una fuente aparte o una sartén se fríen patatas en tiras y cuando a las truchas les queda poco caldo se ponen las patatas encima sin remover, se tapa y se deja reposar unos minutos para que las patatas tomen el sabor de las truchas.

LUISA ANTONIA FERNANDEZ. BOLAÑOS

17. TRUCHAS AL AZUL

INGREDIENTES: 2 truchas por persona, vinagre, caldo, mantequilla, salsa verde o mayonesa.
MODO DE HACERLO: Para preparar las truchas de este modo es necesario tenerlas vivas. Se sacan del agua donde se conservan y se les da un golpe en la cabeza, vaciándolas en seguida. Rociándolas en vinagre, se echan en un caldo corto con bastante vinagre. Se cuecen lo más rápidamente posible, se escurren y se sirven sobre una servilleta con mantequilla fundida. Pueden también dejarse enfriar las truchas en un caldo y servirlas con salsa verde o mayonesa.

ANGEL HERNANDEZ. VALLADOLID

18. CON ZANAHORIAS

INGREDIENTES: 8 truchas, 3 zanahorias, 2 cebollas, 1 limón, perejil picado, 100 gramos de mantequilla, sal, harina, aceite y 16 patatas pequeñas.
MODO DE HACERLO: Vaciar y lavar bien las truchas. Cortar finitas las verduras, añadirles mantequilla y freír hasta que estén tiernas, añadir 1 cucharada de harina y rellenar con este preparado el interior de las truchas, rociarlas con el zumo de un limón, pasarlas por harina y dorarlas bien por los 2 lados. Adornar con las patatas cocidas y rehogadas en mantequilla, espolvorearlas de perejil picado y servir.

JOSEFINA ESCARIO. HUESCA

19. A LA PESCADORA

INGREDIENTES: 6 truchas, 12 gambas, 12 cigalas, 1 kilogramo de mejillones, 1/2 kilogramo de almejas, 2 dientes de ajo, sal, 12 almendras tostadas y unas hebras de azafrán.
MODO DE HACERLO: Se vacían las truchas y se lavan. En un recipiente se ponen todos los mariscos limpios, se cubren de agua, se dejan hervir 5 minutos, se sacan y en el mismo agua se ponen las truchas, dejándolas hervir otros 5 minutos. Aparte se machacan almendras, azafrán y sal, se une a los mariscos y las truchas, se deja hervir otros 5 minutos y se sirven.

JOSEFA HIDALGO. BARCELONA

20. A LAS HIERBAS

INGREDIENTES: 4 truchas, 2 cucharadas de margarina, 2 cucharadas de salvia, tomillo, romero, perejil picado, 1 vaso de vino blanco, 1 cucharada de jugo de asado, harina, zumo de limón, sal y pimienta.
MODO DE HACERLO: Una vez limpias y destripadas las truchas se sazonan por dentro y por fuera con sal, pimienta y zumo de limón, se rebozan en harina. Se calienta la margarina a fuego mediano y se fríen, se retira la grasa y se espolvorean las truchas con las hierbas cociéndolas al vapor durante 1 minuto, se retiran del fuego, se mezclan con el vino y el jugo del asado, se deja espesar al fuego y se sirve. Servir con patatas al vapor.

MARIA DEL CARMEN ARANGUREN. MADRID

21. A LA ULTIMA MODA

INGREDIENTES: 2 truchas por persona, jamón serrano, zumo de limón, sal y manteca de cerdo.
MODO DE HACERLO: Se limpian las truchas, se sazonan con sal y zumo de limón, dentro se mete un poco de manteca y se untan también por fuera, se cortan unas tiras de jamón y se les mete dentro. Después se envuelven en papel de barba y se ponen a horno suave por espacio de 30 minutos, se sirven en el mismo papel.

TERESA MORIN. GIJON

22. CON SALSA DE MOSTAZA

INGREDIENTES: 6 truchas, 2 cogollos de lechuga, 1 limón, 4 cucharadas de mostaza, 1 taza de nata espesa, aceite, perejil, sal y 40 gramos de harina.
MODO DE HACERLO: Se corta el limón por la mitad, de una parte se extrae el zumo y la otra se hace rodajas. Se agrega el zumo a la nata y se remueve. Se mezcla también la mostaza y se mete unos minutos al frigorífico. Se limpian y vacían las truchas, se sazonan con sal y se pasan por harina. Se fríen. Se lavan las hojas de lechuga, se extienden en una fuente y se colocan las truchas encima, se decoran con rodajas de limón y el perejil muy picadito. Se sirven acompañadas de la salsa de mostaza muy fría.

ADRIANO MARTINEZ. SAN VICENTE DE RASPEIG

23. A LA CREMA VERDE

INGREDIENTES: 4 truchas, 1 cebolla, mantequilla, 1 limón, 1 lechuga, sal y pimienta.
MODO DE HACERLO: Limpiar bien las truchas, salpimentar. Untar una fuente de horno con mantequilla y colocar encima las truchas sobre las hojas de lechuga. Estofar la cebolla con el resto de la mantequilla y echarla sobre las truchas. Rociar con limón y meter al horno durante 20 minutos. Cuando están hechas se pasan a otra fuente, el resto se pasa por la batidora y con la salsa resultante se cubren las truchas. Antes de servirlas se meten al horno durante 5 minutos más.

TRINIDAD MATEOS. BARCELONA

24. AL AJO Y ALMENDRAS

INGREDIENTES: 2 truchas por persona, zumo de limón, pimienta negra, ajo, perejil y almendras.
MODO DE HACERLO: Limpiar las truchas y dejarlas en adobo durante 3 horas con limón y pimienta negra. Se prepara un picadillo con ajo, perejil y almendras, se rellenan las truchas con este picadillo, se untan con aceite de oliva, se envuelven en papel de aluminio y se dejan en el horno 30 minutos. Servir acompañadas de puré de patatas.

DOLORES RAMIO. BAÑOLAS

25. A LA MAR BRAVA

INGREDIENTES: 8 truchas, 8 mejillones, 8 gambas, 24 almejas grandes, 1 tomate, 4 dientes de ajo, cebolla, sal y 1 cucharadita de pimentón picante.
MODO DE HACERLO: Se ponen a hervir durante 3 minutos los mejillones, almejas y las gambas, se separa del fuego. Se limpian las truchas, se les deja la cabeza y se fríen una vez saladas; en el mismo aceite se fríen los ajos y la cebolla menudita y el tomate, se le añade el pimentón y se pone a hervir otros 3 minutos todo junto, truchas, mariscos y el agua de haberlos hervido. Se sirven calientes.

CARMINA GARCIA. BARCELONA

26. A LA CERVEZA

INGREDIENTES: 4 truchas, harina, 1 botella mediana de cerveza, aceite, sal.

MODO DE HACERLO: Después de limpias las truchas, se las sala, se enharinan y se fríen. Cuando están fritas por ambos lados se les vierte la cerveza y se dejan cocer hasta que se consume 1/3 de cerveza. Se sirven calientes.

CARMEN GUERRA. DURANA

27. A LA ANCHOA

INGREDIENTES: 2 truchas por persona, anchoas, cebolla, sal, pimienta, mantequilla, tomates, perejil.
MODO DE HACERLO: Limpiar las truchas, salpimentarlas, rellenarlas de anchoas y cebolla finamente picadas, la cebolla pasada previamente por la sartén. Se enharinan las truchas y se colocan en una cazuela con mantequilla a fuego lento durante 10 minutos, 5 por cada lado. Se sacan, se colocan en una fuente y se adornan con filetes de anchoa y rodajas de tomate. Servirlas muy calientes y cubiertas de perejil picado.

ROSA FERNANDEZ. PALENCIA

28. TRUCHAS DE SANABRIA

INGREDIENTES: 2 truchas por persona, 1 taza de aceite, 2 cucharadas de vinagre, 1 taza de agua, 1 cucharadita de pimentón, perejil y ajos picados.
MODO DE HACERLO: Se ponen en crudo los ingredientes en una cazuela, se añaden las truchas, se tapa y se deja hervir durante unos minutos. Se sirven calientes y en su propia salsa.

ANA FERRO. DURANA

29. A LA BRASA

INGREDIENTES: 2 truchas ó 3 por persona, ajos, aceite, sal, perejil, mantequilla, zumo de limón, hojas de berza.
MODO DE HACERLO: Se limpian las truchas, se les pone sal, perejil, aceite y los ajos muy picados, se las unta con mantequilla, se las envuelve con hojas de berza o, en su defecto, papel de aluminio. Se ponen debajo de las brasas de una hoguera durante 30 minutos, se sirven rociadas de zumo de limón.

ROSARIO AGUILAR. BURGOS

30. A LA ZOUGOISE

INGREDIENTES: 2 truchas grandes, 1 pastilla de caldo de pescado, 80 gramos de mantequilla, 2 cucharadas de cebolla picada, 1/2 vaso de vino blanco, 8 cucharadas de nata, hierbas aromáticas picadas y el zumo de medio limón.
MODO DE HACERLO: Cortar las truchas en rodajas gruesas y ponerlas a macerar con el zumo de limón y una pastilla de caldo de pescado. Estofar en un cazo la cebolla y las hierbas con la mantequilla, mojar con el vino y añadir las rodajas de truchas. Dejar cocer tapado durante 10 minutos. Disponer el pescado en una fuente. Añadir la nata a la salsa y hacerla reducir. Cubrir los trozos de trucha con la salsa y servir.

JACINTA RESINES. BARCELONA



31. A LA JARDINERA

INGREDIENTES: 4 truchas, 1 calabacín de buen tamaño, 3 pimientos, 1/2 cebolla, 1 latita de champiñones, 2 zanahorias y sal.
MODO DE HACERLO: Se lavan las truchas y toda la verdura se pica muy picada; una vez lavada se pone en una cacerola la verdura y encima las truchas, se tapa y se pone a fuego lento.

MARIA TERESA DEL HOYO. MADRID

32. CON MEJILLONES

INGREDIENTES: Truchas, mantequilla, mejillones, agua, vino blanco, champiñón, ajo, perejil, sal, pimienta y aceite.
MODO DE HACERLO: Coger 4 truchas de 250 gramos y colocarlas en un plato o bandeja para el horno previamente untada de mantequilla. Recubra las truchas con pedacitos de mantequilla. Aparte haga abrir en una cacerola los mejillones y cuélela. Cubrir las truchas con este agua (los mejillones se separan de las conchas). Retire el agua y cuélela. Cubrir las truchas con este agua y añadir 1 vaso de vino blanco y 125 gramos de champiñón. Coloque encima unos trocitos de ajo y perejil y sazónelo con sal y pimienta. Haga cocer a fuego medio durante 30 minutos, añada los mejillones antes de terminar la cocción y sírvalos.

INES MARTINEZ. LEON

33. FILETES DE TRUCHA CON MANZANA

INGREDIENTES: 4 truchas hechas filetes, 300 gramos de manzanas reineta en ruedas, mantequilla, harina, zumo de limón, perejil picadito, pimienta y sal.
MODO DE HACERLO: Freír en mantequilla las ruedas de manzana y colocarlas en una bandeja. Sazonar los filetes de trucha en sal, zumo de limón y pimienta molida al gusto, pasarlos por harina y freírlos en la mantequilla que quedó de freír las manzanas, colocarlos encima de las ruedas de manzana, espolvorear con perejil picadito, rociarlas con mantequilla y meterlas al horno.

MARIA LUISA MORAN. VITORIA

34. EN COMPAÑIA

INGREDIENTES: Aceite, ajo, perejil, harina, truchas, huevo, almejas, gambas, guisantes y sal.
MODO DE HACERLO: En una cazuela se pone el aceite, cuando esté templado se agrega el ajo y el perejil picado, cuando esté dorado se le echa una cucharada de harina. Se mueve y se añade un poco de agua. A continuación se añaden las truchas, las gambas, las almejas, los guisantes y un huevo crudo. Dejar cocer lentamente durante 15 minutos. Se puede adornar finalmente con unos espárragos.

TERESA GARCIA. MADRID

35. A LA MONTAÑESA

INGREDIENTES
MODO DE HACERLO: Se limpian y se sazonan de sal 2 ó 3 horas antes de condimentarlas. Se ponen las truchas a cocer en una cazuela, mejor de barro, rociándolas con un vasito de vino blanco, añadiendo un poquito de agua, unos trozos de cebolla, 2 granos de pimienta y 1 hoja de laurel. Una vez cocidas se dejan enfriar. La salsa se cuela. El aceite se dora con una cucharada de harina, añadiendo después la salsa colada y dejándola hervir dos o tres minutos. Se echa sobre las truchas.

MARIA DEL CARMEN DEL TORO. SEVILLA

36. RELLENAS DE NUECES

INGREDIENTES (para 6 personas). 6 truchas, 2 limones, nueces, aceite, hierba buena y sal.
MODO DE HACERLO: Se limpian y se salan, se ponen con la hierbabuena y se dejan macerar durante 1 hora. Después se rellenan con las nueces, y en aceite caliente se fríen. Y el jugo de 2 limones se echa por encima de las truchas que ya se tienen en una fuente.

ROSI REGUERO. LEON

37. CON SALSA DE GAMBAS

INGREDIENTES: Tomate, gambas y truchas.
MODO DE HACERLO: Se limpian bien, seguido se fríen, se hace una salsa de tomate, se echan las truchas en la cazuela en la que se ha hecho el tomate, se añaden unas gambas y dejando que hierva un poco.

MARIA PAZ BADIAS. RIOJA (LOGROÑO)

38. CON BACON

INGREDIENTES: Truchas, bacon, sal, aceite.
MODO DE HACERLO: Lavar las truchas, sacar las tripas sin romper el vientre, les daremos una sazón de sal rellenándolas con el bacon, luego se fríen con un poco de aceite.

PEPA COSTA. RELLREGUART

39. AL ESTILO DE POLVAREDA

INGREDIENTES (para 6 personas). 1 kilo y medio de truchas, 1 limón, harina, sal, pan rallado, mantequilla, jamón y croquetas.
MODO DE HACERLO: Una vez limpias se las hace filetes, a los cuales se echa limón, sal, huevos y pan rallado, para terminar friéndoles en mantequilla. Tendremos ya listas unas croquetas alargadas, del mismo tamaño aproximadamente que el de los filetes, pondremos a éstos sobre aquéllas dejando en medio una capa de mayonesa y cubriendo todo con una loncha de jamón. Se sirve en una fuente cuyo fondo sea un puré de patata preparado con un refrito de ajo y pimentón.

MINA SERRANO. LEON

40. TRUCHAS DEL ORBIGO A LA BAÑEZA

INGREDIENTES: Aceite, truchas, pimientos verdes, ajos, laurel, bacon.
MODO DE HACERLO: En una sartén pondremos el aceite que dejaremos calentar, añadiremos las truchas pasadas por harina y cuando estén medio fritas, pondremos los pimientos verdes, ajos y laurel, y cuando esté frito todo junto se pone en una fuente y se sirven acompañadas de patatas al vapor y el bacon frito.

MARIA EUGENIA FUERTES. RENTERIA

41. EN GELATINA

INGREDIENTES (para seis personas): 6 truchas de ración, 1 litro de vino blanco, 1/2 kilogramo de gambas, 1 manojito de estragón, 1 taza de gelatina líquida y sal.
MODO DE HACERLO: Se limpian. Quintar las agallas y las tripas por la parte de la cabeza, para no abrirlas. Se ponen en un recipiente al fuego con el vino, la sal y el estragón, todo en frío. Cuando rompa a hervir, se sacan y se dejan enfriar en el mismo recipiente. Se colocan en una fuente, decorándolas alrededor con las gambas cocidas y peladas y unas hojas de estragón, cubriéndolas con la gelatina templada. Antes de servir se ponen en la nevera a enfriar.

ASCENSION GOMEZ. MALAGA

42. TRUCHAS SIERRA DE ALBARRACIN

INGREDIENTES: 6 truchas de 20 a 30 centímetros, 1/4 kilogramo de

champiñón, 1/4 kilogramo de gambas, 1/4 kilogramo de jamón serrano, aceite, 2 guindillas, 6 dientes de ajo, 1 copa de coñac y sal.
MODO DE HACERLO: Una vez limpias las truchas, se salan y se fríen y se van colocando en la cazuela. Aparte se fríen los champiñones con los ajos por la mitad, se le dan unas vueltas en la sartén y se agregan las gambas peladas y el jamón cortado en tacos, las dos guindillas y el coñac. Este refrito se echa encima de las truchas y se ponen muy poco rato a fuego lento para que tomen el gusto las truchas.

MATILDE MARTIN. TERUEL

43. BUDIN DE TRUCHA

INGREDIENTES: 4 truchas, 1/2 bote de sofrito, 4 huevos, 1 cebolla, 1 cucharada de pan rallado, aceite, sal y laurel.
MODO DE HACERLO: Poner en un cazo 1/4 de litro de agua, un chorrito de aceite, una hoja de laurel y la cebolla en trozos, dejarlo cocer unos minutos, añadir las truchas y cocerlas durante 5 minutos, escurrirlas y dejarlas enfriar. Desmenuzarlas retirando pieles y espinas y mezclarlas con el sofrito, los huevos batidos y el pan rallado. Sazonarlo con sal y pimienta y vertirlo en un molde previamente untado con aceite. Cocerlas al baño María hasta que esté cuajado. De 30 a 45 minutos.

LOURDES REMON. ZARAGOZA

44. A LA CASTELLANA

INGREDIENTES: 8 truchas, aceite, harina, 8 dientes de ajo, 6 cucharadas de vinagre, pimienta y sal.
MODO DE HACERLO: A las truchas, una vez limpias se las pone sal, se rebozan en harina y se fríen. Los ajos se pelan y se cortan en láminas gruesas, se fríen en aceite limpio, y una vez fritos se quita del fuego y se echa el vinagre. Las truchas se colocan en una cazuela de barro y se vierten los ajos con el aceite y el vinagre sobre ellas. Se les pone pimienta. Se conservan en este escabeche en la nevera varios días.

MARI CARMEN SANCHEZ. RENTERIA

45. DORADAS

INGREDIENTES: 4 truchas, 30 gramos de mantequilla, un poco de sal, pimienta y 1 limón.
MODO DE HACERLO: Se colocan en una fuente las truchas, una vez arregadas con un poco de sal y poniéndole la mantequilla por encima y la pimienta, se tienen en el horno unos 15 minutos, hasta que estén doradas, luego se sacan de la bandeja y se adornan con rodajas de limón.

PEPITA TORRES. VALENCIA

46. TRUCHAS DE REGIMEN

INGREDIENTES (para cuatro personas): 4 truchas terciadas, 1 cebolla grande, 1 diente de ajo, 1 cucharada de aceite, sal, pimienta blanca molida, 1/2 vasito de vino blanco.
MODO DE HACERLO: Se corta la cebolla en tiras finas y se cubre en el fondo de una cazuela. Añadir la cucharada de aceite y tapar. Dejar sofreír muy lentamente. Cuando están tiernas se ponen encima las truchas y, previamente rociadas con la sal, ajo y la pimienta en polvo, se las da vuelta para que se doren bien. Cuando ya están casi hechas se machaca el diente de ajo en el mortero y se disuelve con el vino blanco, se vierte sobre las truchas y se deja reducir.

MILA SANCHEZ-MONGE. VALLADOLID

47. A LA NARANJA

INGREDIENTES: 1 trucha, 75 gramos de mantequilla, 4 patatas, 2 naranjas, 1/2 vaso de leche evaporada, 1/2 vaso de vino blanco, tomillo, salvia, laurel, perejil, sal y pimienta.
MODO DE HACERLO: Sazonar la trucha con sal y pimienta, poner en una bandeja al horno, untar con mantequilla, las patatas en discos y encima la trucha. Rociarlo con el vino y el zumo de las naranjas y espolvorearlo con las hierbas, es decir, con tomillo, salvia, laurel, perejil, la pimienta y sal. Dejar cocer al horno fuerte durante 20 minutos, rociándolo de vez en cuando con su jugo, unos minutos antes de terminar la cocción vertir la leche evaporada.

SALVADORA GARCIA. UBEDA

48. ASADAS DE ESTELLA

INGREDIENTES (para cuatro personas): 1 trucha grande de 2 ó 3 kilogramos de peso, harina, 150 gramos de mantequilla, 150 gramos de carne magra de cerdo, aceite, 4 dientes de ajo, sal y 2 limones.
MODO DE HACERLO: Limpiar y quitar las espinas, abrirla por la mitad desde la cabeza a la cola, extraer la espina y rellenarla de carne de cerdo picada y con sal, atar la trucha, darle sal por encima, pasarla por harina y ponerla en una fuente de horno. Freír los ajos con mitad de mantequilla y mitad de aceite hasta que estén dorados, vertir todo sobre la trucha rápidamente, se hará al horno. Mirar de vez en cuando y rociarla con su jugo. Sacarla a los 10 minutos y rociarla en el jugo de los limones y quitar el hilo con que se la ató en un principio.

MAITE BADIOLA. PASAJES DE SAN PEDRO

49. A LO POBRE

INGREDIENTES: 3 truchas, 2 patatas pequeñas, 1/2 cebolla, 1 manzana reineta.
MODO DE HACERLO: Se limpian las truchas, se rebozan en harina y se fríen. Se pelan las patatas y la manzana y se pican junto con la cebolla en rodajas finas, como para tortilla, se fríen y se colocan en una fuente de barro, haciendo una cama sobre la que se colocarán las truchas ya fritas. Se sazona de sal y se le añade un machado de perejil y ajo y un poco de agua o vino blanco, se pone a fuego lento y se deja hervir unos 10 minutos. El plato ya se puede servir.

MARIA JESUS APARICIO. MADRID

50. AL VINO SECO

INGREDIENTES: Truchas (según número, por ejemplo 6), ajos, cebolla (1), perejil, 1 vaso de vino seco o vaso y medio que se cubran, sal, aceite.
MODO DE HACERLO: Se limpian las truchas y se ponen a cocer con todos los ingredientes bien picaditos. Servir calientes en una fuente, decoradas con hojas de lechuga y huevo duro.

51. CON SALSA DE CEBOLLA

INGREDIENTES: 4 truchas, 1 cucharada de harina, 50 gramos de aceite, 200 gramos de vino blanco, 150 gramos de cebolla, caldo, sal, laurel y pimienta en grano.
MODO DE HACERLO: Pon las truchas en una cazuela con el vino, la cebolla cortada en trocitos, el laurel y la pimienta, añadir caldo suficiente para cubrirlas. Después de hervir 5 minutos, se ponen las truchas en una bandeja, se dora la harina en aceite, se mezcla con el caldo de hervir las truchas. Se cubren las truchas con esta salsa y se sirven.

JOSE PABLO. VITORIA

52. FLAN DE TRUCHAS

INGREDIENTES: Un paquete de truchas ahumadas, medio vaso de vino de oporto, 10 huevos, 1/2 litro de crema de leche, 3 cucharadas de tomate (salsa), 1 lechuga, 1 limón, sal y pimienta.
MODO DE HACERLO: Se baten los 8 huevos y se les añade las truchas a trozos y se baten hasta tener todo triturado y se añade la crema de leche, el vino, el tomate, sal y pimienta. Esto se pone en un molde rectangular forrado de papel plata por dentro, se mete al horno a fuego lento como unos 45 minutos, pasado este tiempo se pincha como hacemos al flan para saber si está. Ha de salir el palillo limpio. Después se deja enfriar y en frío se saca del molde y se sirve en una fuente rodeado de lechuga con una mayonesa por encima.

MARGARITA VARELA. BARCELONA

53. RELLENAS DE BESAMEL Y ESPINACAS

INGREDIENTES: 2 ó 3 truchas por persona, leche, mantequilla, harina, espinacas, lacón, aceite, sal y patatas.
MODO DE HACERLO: Se limpian las truchas, se les quita la espina y se les deja la cabeza. Se salan y colocan en una fuente de horno. Se hace una besamel con la leche, la mantequilla y la harina. Se cuecen las espinacas (1/4 kilogramo) en agua fría y se añaden a la besamel, se cortan 4 lonchas de lacón en cuadraditos y se les añaden a la besamel. Se deja enfriar y con esta mezcla se rellenan las truchas, cerrándolas con un palillo. Se colocan en una fuente de horno rociadas de aceite y perejil picado, también se añaden unas patatas cortadas en cuadraditos, se mantienen en el horno 20 minutos, se gratinan 5 minutos y se sirven acompañadas de ensalada.

CANDIDA JIMENO. MADRID

54. A LA MOZZARELLA

INGREDIENTES: 4 truchas, 100 gramos de queso mozarrella, 1 pizca de orégano, aceite, pan rallado y harina.
MODO DE HACERLO: Se limpian las truchas, se abren y vacían y se las rellena con una mezcla de queso y orégano. Se rebozan en harina o pan rallado y se fríen en aceite bien caliente. Se sirven con ensalada.

MARIA DEL CARMEN FIBLA. BADALONA

55. A LA VIRGEN VALBANERA

INGREDIENTES: 6 truchas de 300 gramos, 6 lonchas de jamón serrano magro, 1/4 litro de aceite de oliva, 100 gramos de jamón graso, ajo picado, perejil, sal, 2 ó 3 limones, harina y pimienta blanca.
MODO DE HACERLO: Se limpian las truchas, salpimentan y fríen enharinadas en aceite bien caliente, se doran por los dos lados, se retiran del fuego. En el mismo aceite se fríen las lonchas de jamón, se separan y juntan con las truchas. Después se doran el jamón graso, los ajos en trozos y se le añade el limón y el perejil. Se da un fuerte hervor. Con esta salsa se cubren las truchas, a las que se adornará con una loncha de jamón y unas rodajas de limón.

PELEGRIN QUIROGA. BOBADILLA

56. CON CREMA DE GAMBAS

INGREDIENTES: 4 truchas, 6 gam-

bas, 50 gramos de mantequilla, 1/2 vasito de vino blanco, 3 cucharadas de nata, laurel, tomillo, hinojo y sal.
MODO DE HACERLO: Se vacían las truchas, se sazonan con sal y se ponen en su interior las hierbas trinchadas, se untan con mantequilla, se envuelven con papel de aluminio y se cuecen al vapor.

57. CORUÑESAS

(para 4 personas): 4 truchas, migas de pan, 85 gramos de mantequilla, 50 gramos de queso rallado y finas hierbas.
MODO DE HACERLO: Se limpian las truchas, se abren y se les quita la espina. Dejarlas abiertas y solamente en una de sus mitades extender las finas hierbas. Poniendo también unos trocitos de mantequilla y espolvorearlas de queso. Se cierran y se colocan en una fuente que vaya al horno, cuyo fondo se habrá cubierto con un chorrito de aceite. Cubrirlas con migas de pan desmenuzada, rociarlas con aceite y se meten en el horno hasta que estén gratinadas.

JULIO BERMUDEZ. LA CORUÑA

58. DE VERANO

INGREDIENTES: Truchas, agua, sal cebolla y perejil.
MODO DE HACERLO: Una vez limpias las truchas se pone una sopera con agua, sal, cebolla y perejil; cuando empieza a hervir se echan las truchas y se deja hervir 5 minutos y se dejan escurrir. En una tartera de barro se pone aceite, vinagre, ajos y perejil y se ponen las truchas durante 24 horas, y al servirlas se pone una buena ensalada de lechuga, tomate y aceitunas negras.

MARIA DE LOS DOLORES MARQUES. ZARAGOZA

59. TRUFADAS

INGREDIENTES: Truchas, vino blanco y una lata de trufas.
MODO DE HACERLO: Una vez limpias las truchas se les quita la piel y se mezclan con trufas, se rocía con vino blanco y se ponen a cocer en un poco de agua mezclada con caldo de las trufas. Se adornan con albóndigas y mariscos.

ESTER MARTINEZ. MADRID

60. CON PASAS Y PIÑONES

INGREDIENTES: 4 truchas, 30 gramos de piñones, 100 gramos de pasas de Málaga, 2 cebollas, 4 tomates maduros, 1 vaso de vino blanco, aceite y un poco de harina.
MODO DE HACERLO: Se limpian las truchas, se rebozan de harina y se fríen en aceite caliente, hasta que estén doradas por ambos lados. Retirarlas. En el mismo aceite dorar la cebolla picada y añadir los tomates pelados y picados. Rociar con el vino y agregar las pasas y los piñones. Dejar cocer.

MARIA JESUS APARICIO. MADRID



61. AL ESTILO WALESKA

(4 personas): 8 filetes de truchas (4 truchas), 20 gramos de mantequilla, 16 langostinos (congelados), 1 latita de trufas, sal y pimienta.
MODO DE HACERLO: Cocer los langostinos en agua salada durante dos minutos. Quitarles la cáscara y reservarlos en el agua de la cocción. En una fuente untada con mantequilla se colocan los filetes y se rocían con el líquido de haber cocido los langostinos. Se dejan en el horno tapados durante 5 minutos. Después se sacan y se cubren con la salsa Mornayk y se rodean de langostinos y la trufa picadita y se vuelven a meter al horno durante 5 minutos más.

ANAIS VERA. BARCELONA

62. AL ESTILO DEL JUCAR

INGREDIENTES: 6 truchas medianas, harina, aceite, jamón a tiras y un kilogramo de champiñones.
MODO DE HACERLO: Se abren las truchas y, una vez limpias, se rellenan con una loncha de jamón, se rebozan en harina y se fríen en una sartén con aceite muy caliente. Cortaremos aparte el jamón a tiras y el champiñón y lo sofreiremos. En una fuente de horno colocamos las truchas ya fritas, las regamos con los anteriores ingredientes y los ponemos al horno hasta que se doren.

AMPARO ZAPARA. VALENCIA

63. RELLENAS DE SOBRASADA Y ANCHOAS

(para 4 personas): 4 truchas de 250 a 300 gramos, una latita pequeña de anchoas en aceite, 150 gramos de sobrasada, 2 huevos cocidos, un huevo, una miga mojada en leche, salsa de tomate frito, harina, aceite, patatas pequeñas cocidas y pimientos morrones.
MODO DE HACERLO: Una vez limpias las truchas se les quita la cabeza. Con las anchoas picaditas, las yemas de los huevos, la sobrasada y un huevo, la miga de pan escurrida y el aceite de las anchoas se hace una mezcla. A continuación se rellenan las truchas, luego se cosen para que no se salga el relleno. Después se enharinan y se fríen en aceite caliente, pero que no quede demasiado frita. A continuación se engrasa una fuente de horno, se ponen las truchas y se cubren de salsa de tomate. Alrededor se ponen patatas pequeñas, que sean iguales, cocidas y a cada una se le pone una tirita de pimiento morrón de lata. Las claras de los huevos cocidos se pican muy picaditas y se les echa por encima del tomate y el pescado. Se mete al horno durante 10 minutos.

JOSEFA R. DE MARTIN. MADRID

64. CON MOJO CANARIO

INGREDIENTES: 4 truchas, aceite, dos cucharadas de vinagre, seis ajos, cominos, pimentón, pimienta, guindilla y sal.
MODO DE HACERLO: Se fríen las truchas y se sacan del fuego. Aparte se hace un majado con los cominos, los ajos, el pimentón, la pimienta, la guindilla y la sal, se moja con el aceite y el vinagre, se mezclan bien y se vierte sobre las truchas que teníamos fuera del fuego.

MATILDE TEJEROS. MADRID

65. A LA RIOJANA

INGREDIENTES: 1 kilogramo de truchas, 1/2 cebolla, 1 vaso de vino tinto, 1/2 cucharadita de orégano, 1 ramita de tomillo, 1 pizca de pimienta molida, sal, aceite y perejil.
MODO DE HACERLO: Limpiar las truchas y sazonarlas, se pasan por harina y se fríen, poniéndolas en una cacerola. En un poco de aceite freír las truchas y se echa perejil y la cebolla hasta que tomen un poco de color, vertiéndola encima de las truchas. A continuación se le agrega el vino tinto, orégano, tomillo y la pimienta molida. Se pone a cocer durante 10 minutos.

MARIA DEL CARMEN MONTANCHEZ. JEREZ DE LA FRONTERA

66. AL HINOJO

INGREDIENTES: 4 truchas, 4 rodajas de limón, 4 ramitas de hinojo, sal, pimienta, 50 mililitros de nata líquida y 4 hojas de papel de aluminio.
MODO DE HACERLO: Limpiar las truchas e introducir una ramita de hinojo en cada una. Colocar sobre las hojas de papel de aluminio las truchas, rodajas de limón y cerrar cuidadosamente. Hacer al horno caliente durante 15 minutos. Poco antes de terminar la cocción abrir parcialmente «las papillotes» y repartir la nata. Servir tal cual acompañadas de patatas pequeñas cocidas a la vez envueltas en papel de aluminio.

MICHELE BLANDIN. MAJADAHONDA

67. A LO NIÑO

INGREDIENTES: Truchas, mantequilla, pimienta en grano, vino blanco y sal.
MODO DE HACERLO: Una vez limpias las truchas se ponen en una fuente de horno y se le añade la sal, la mantequilla, el vino y las bolitas de pimienta y se mete al horno durante 20 minutos. Cuando se sacan del horno se ponen en los platos y se adorna con las anchoas y la lechuga alrededor.

TOMAS RUBIO. VALENCIA

68. AL PESCADOR

INGREDIENTES: 2 truchas por persona, harina, ajos, aceite, sal y vinagre.
MODO DE HACERLO: Se limpian por fuera y por dentro sin quitar la cabeza. Se trocean si son demasiado grandes, se dejan escurrir, se enharinan, se sofrían unos ajos y después se cuela el aceite de freírlos. Se fríen las truchas enharinadas, cuando están fritas se colocan en una fuente y se riegan con un poco de aceite repartiendo los ajos por encima, antes de servir se rocían con un buen chorro de vinagre.

69. AL GRATIN

INGREDIENTES: 1 kilogramo de truchas, 1 limón, 1 cucharadita de mantequilla, caldo, pan rallado, perejil y sal.
MODO DE HACERLO: Después de limpiar las truchas se sazonan con sal y se colocan en una fuente de horno, se les hace un corte para colocarles una rodaja de limón a cada una, se añade el aceite, el caldo y el pan rallado mezclado con perejil picado y la mantequilla, se meten al horno hasta que estén doradas y se sirven muy calientes.

ENRIQUETA TORRE. OVIEDO

70. CON CREMA DE TOMATE

INGREDIENTES: 4 truchas de 250 gramos, 1 cebolla, 1 limón, 100 gramos de mantequilla, perejil, sal, pimienta, 2 cucharadas de tomate concentrado, 500 gramos de patatas, leche, nuez moscada.
MODO DE HACERLO: Se limpian y vacían las truchas, se rellenan con una ramita de perejil y cebolla, se salpimentan por dentro. Se apartan 30 gramos de mantequilla y con el resto se unta una fuente de horno, se ponen rodajas de cebolla y las truchas y se riegan con zumo de limón y unas bolitas de mantequilla, se mete en el horno fuerte durante 10 ó 15 minutos. Se hace un puré con el resto de los ingredientes y se vierte sobre las

truchas, que se volverán a meter al horno 5 minutos más.

FRANCISCA GOMEZ. EL RUBIO

71. AL RIO MIÑO

INGREDIENTES: 2 truchas por persona, sal, harina, unto.
MODO DE HACERLO: Se limpian las truchas, se pasan con un rodillo y se sazonan con sal. Se dejan varias horas para que tomen bien la sal, se rebozan en harina y se fríen en unto derretido. Se acompañan de ensalada.

PILAR REVUELTA. SANTANDER

72. EMPAREDADOS DE TRUCHA Y LECHUGA

INGREDIENTES: 8 rebanadas de pan de molde, 3 cucharadas de catchup, 6 cucharadas de mayonesa, 3 truchas y hojas de lechuga.
MODO DE HACERLO: Se cogen las truchas una vez limpias, se les echa un poco de sal y se fríen en aceite, se deja que se frían un poco y luego se les quitan las espinas y se mezclan con la mayonesa y el catchup. Se coloca entre 2 rebanadas de pan de molde una capa de lechuga trinchada y una capa de la mezcla anterior. Se envuelven los emparedados en papel de aluminio.

LUZ MARINA GONZALEZ. P. G. CANARIA

73. CON MARISCOS AL CHAMPAN

INGREDIENTES: 2 truchas asalmonadas, 100 gramos de langostinos, 100 gramos de langosta, 100 gramos de bogavante, champán o cava.
MODO DE HACERLO: Una vez limpias las truchas se hacen filetes, que se sazonarán con sal. Se rebozan en harina y se les da una vuelta en la sartén hasta dorarlas. Después se prepara una salsa con un picadito de puerros, zanahorias y cebolla, se rehoga y se agregan la langosta, los langostinos y el bogavante. Se reduce con un cava y se moja con un caldo de pescado, dejándolo 20 minutos. Todo esto se tritura y se rebaja con nata líquida. Después se colocan los filetes de trucha en una fuente, agregando un picadillo de gambas, langostinos y carabineros, tapándolo todo con la salsa.

IÑAKY SALAVERRIA. RENTERIA

74. TRUCHAS MENIER

INGREDIENTES: 4 truchas, sal, 50 gramos de mantequilla, 25 alcaparras, perejil y zumo de limón.
MODO DE HACERLO: Una vez fileteadas las truchas se pone la mantequilla en la cacerola, las truchas encima, se le agregan las alcaparras, zumo de limón, guarnición, patatas al vapor. Se mete al horno 3 minutos, en los extremos de la cacerola se ponen dos rodajas de limón salpicadas de perejil.

ALFONSO VILLAREJO. LA RIOJA

75. A LA GRIEGA

INGREDIENTES: 1 trucha, 3 cucharadas de aceite, 1 limón, sal, pimienta y perejil picado.
MODO DE HACERLO: Una vez lavadas las truchas hacer ligeras incisiones en el dorso y aceitarlas bien con un pincel. Asarlas a la parrilla. Mientras se prepara la salsa. En salsera se pone el aceite y el limón bien batido. En el momento de servir se salan las truchas y se vicia con parte de la salsa. Espolvorearlas con perejil. Se sirve el resto de la salsa aparte.

NATIVIDAD GROSS. MADRID

76. TRUCHAS DE GAVE

INGREDIENTES: (para cuatro personas): 4 truchas, 1 cebolla, 1 chalote, 1 ramita de estragón, perejil, 1/2 litro de vino, 1 vasito de agua, sal, pimienta, 1 diente de ajo, aceite, mantequilla, crema fresca, 2 yemas de huevos, 1 limón, hiervas finas.
MODO DE HACERLO: Rociar por las agallas sin escamar a las truchas. Aclararlas diez minutos al chorro del agua, escurrir y colocarlas en una fuente que pueda meterse al horno. Dorar en una cazuela con dos cucharadas de aceite, una cebolla, un chalote pequeño, ajo, una rama de estragón y perejil. Rociar todo con medio litro de vino y un vasito de agua. Dejarlo cocer 10 minutos y añadir sal y pimienta. Verter este preparado tibio sobre las truchas, haciéndolas hervir al fuego lento 20 minutos, escurrirlas después y mantenerlas calientes. Ligar con dos cucharadas de crema fresca, un trozo de mantequilla, dos yemas de huevo y un poco de zumo de limón colado y añadir las finas hiervas muy picadas. Verter la salsa en la fuente, colocando encima las truchas, y hacer al horno 5 minutos.

MARIA PILAR RUIZ. VITORIA

77. EN HOJALDRE

INGREDIENTES: 800 gramos de trucha, 500 gramos de hojaldre, 50 gramos de trufas, una yema de huevo, sal y pimienta.
MODO DE HACERLO: Una vez limpias las truchas se les quita las espinas y se hacen filetes. Se colocan también fileteadas las trufas entre las truchas. Se extiende una tira de hojaldre debajo de todo ello y otra por encima, procurando que queden los bordes de arriba y abajo bien unidos. Se abrillanta con un pincel mojado en la yema de huevo toda la superficie del hojaldre y se mete al horno moderado durante 15 minutos. Salpimentar con pimienta blanca molida y sal.

ROCIO DE LAS NIEVES. IROZANCA DEL CAMPO

78. TRUCHAS SAN MARCOS

INGREDIENTES: 4 truchas, 1 muslo de pollo, 100 gramos de jamón, 1 diente de ajo, perejil y un poco de miga de pan, 2 cucharadas de nata, 1 huevo crudo, sal, pimienta y nuez moscada.
MODO DE HACERLO: Triturar finamente el muslo de pollo deshuesado y hacer una mezcla con el resto de los ingredientes. Abrir las truchas por el lomo y quitar la espina central. Rellenar la trucha con la mecla. Cocer a fuego lento con poca grasa. Servir con perejil frito, tomates escalfados y patatas al vapor.

MARIA ELISA LAZCANO. BILBAO

79. CON PEPINILLOS

INGREDIENTES: 4 truchas, 100 gramos de mantequilla, un poco de harina, aceite, 2 limones, perejil y 4 pepinillos en vinagre.
MODO DE HACERLO: Las truchas se sazonan con sal y con limón y pasarlas por harina, luego se fríen con aceite y la mitad de la mantequilla. Se ponen en una fuente. Mientras, en la sartén, se añade la mantequilla, dejándola dorar un poco, y luego el zumo de limón y todo por encima de las truchas. Se espolvorea con perejil picadito y decorarlo con los pepinillos y el limón.

MERCEDES PANE. ALPICAT

80. FRITAS CON HARINA DE MAIZ

INGREDIENTES: 8 truchas, harina de maíz, manteca de cerdo, 2 limones y sal.
MODO DE HACERLO: Una vez limpias las truchas, abrir y sazonarlas con sal y pasarlas por harina de maíz, en seguida freírlas con la manteca muy caliente hasta que se doren un poco. Servir adornándolas con el limón cortado a rodajas.

ELVIRA GUTIERREZ. BURGOS

81. EMPAQUETADAS

INGREDIENTES: Truchas, 1 manojo de perejil, 1 cebolla, 1 limón, sal y pimienta, mantequilla y una loncha de jamón serrano por trucha.
MODO DE HACERLO: Se escaman las truchas, se vacían, se lavan y se rocían con zumo de limón. En el interior de cada una se pone un manojito de perejil, un pedacito de cebolla, sal y pimienta. También se le introduce una loncha de jamón serrano y trocitos de mantequilla. Se empaquetan las truchas individualmente en hojas de aluminio. Hornear durante 15 minutos y servir empaquetadas y calientes.

ANGELA IGLESIAS. ZAMORA

82. A LA MANCHEGA

INGREDIENTES: Truchas, aceite, sal, ajo, jamón serrano, huevos, perejil y pan rallado.
MODO DE HACERLO: Para hacer el relleno batir dos huevos y mezclarlo con pan rallado, una cucharada de perejil, sal y tres dientes de ajos troceados. Una vez hecha esta mezcla rellenar el hueco que ocupaban las tripas de las truchas, añadiendo al relleno lonchitas de jamón serrano. A continuación se fríen con bastante aceite, y cuando están a medio freír añadir el aceite y cuarta y media de vino blanco. Cuando mengua el vino ya están listas para servir, acompañadas con patatas fritas.

URSULA ARDA. ALBACETE

83. CON SALSA DE VINAGRE

INGREDIENTES: 2 truchas, 1 cebolla, 1 huevo, 1 cucharada de harina, 2 cucharadas de vinagre, un poco de salvia, mantequilla, sal y pimienta.
MODO DE HACERLO: Poner en una cazuela al fuego un poco de mantequilla y la cebolla. Freír a fuego lento unos minutos y añadir a las truchas, que habremos lavado anteriormente, 4 hojitas de salvia, la sal, pimienta y un vaso pequeño de agua. Pasarlo al horno durante 15 minutos. Mientras, en una taza aparte se bate la yema de huevo con una cucharada de harina. Se añade el vinagre, sal, pimienta y lo mezclamos bien. Sacamos un momento las truchas de la cazuela, ponemos en el fondo de la misma la salsa que hemos preparado y sobre ella las truchas y las dejamos en el horno durante otros 5 minutos.

EVA BENITO. AVILA

84. TRUCHAS CON PURE DE PATATA

INGREDIENTES: 4 truchas, ajos, vinagre, harina, aceite, pimienta, sal y laurel, mahonesa y puré de patatas.
MODO DE HACERLO: Una vez fritas las truchas se pasan por harina. Dejamos que estén completamente hechas, pero no muy pasadas. Se hace un escabeche friendo en aceite limpio unos ajos, el laurel, pimienta, y una vez fritos se añade el vinagre (siempre el doble de vinagre que aceite puesto en la sartén), se pone sal y si vemos que no hay mucha cantidad para cubrir las truchas se añade un poco de agua. Se da un hervor al caldo y se añade a las truchas, que ya tendremos en un recipiente bajo y ancho para que

el caldo lo cubra lo más posible. Este se puede hacer por la mañana o la noche anterior para que la trucha coja bien el escabeche. Una vez escabechadas, y con el tiempo suficiente para que cojan buen sabor, se limpian bien y se sacan filetes, procurando que quede entera, sin cabeza. Se hace aparte un puré de patatas lo más espeso posible, pero que se pueda manejar. Se pone por encima de las truchas, cubriéndolas totalmente y siguiendo la forma de la misma para que quede bonito y decorativo.

MARIA TERESA FERNANDEZ. MADRID

85. CON PISTO

INGREDIENTES: 4 truchas, 1 berenjena, un calabacín mediano, 1 cebolla mediana, 2 zanahorias, 2 pimientos verdes, 1/4 kilogramo de calabaza, 1/4 kilogramo de judías verdes, 2 dientes de ajo, 1/2 kilogramo de tomates maduros, 1 hoja de laurel, 1 patata mediana, 125 centilitros de aceite y 4 huevos.
MODO DE HACERLO: Una vez lavadas las truchas se cuecen. En una cazuela se ponen las truchas enteras con aceite y previamente enharinadas se dora al fuego lento, una vez doradas se echan en una fuente alargada y la verdura sazonada alrededor, o aparte, para que cada uno se sirva lo que quiera.

CONCHA RODRIGUEZ. GRANADA

86. TRUCHAS VERDE MANZANA

INGREDIENTES: 1 kilo de truchas, 4 dientes de ajo, sal, cebollas medianas, aceite, ramita de perejil, aceite a gusto para hacer el sofrito, 4 yemas de huevo duro y harina.
MODO DE HACERLO: Una vez limpias las truchas se lavan, se salan y se rebozan en harina, y se van friendo en aceite muy caliente. Una vez fritas, las colocamos en una cacerola, hacemos en una sartén grande el sofrito con las cebollas cortadas a rodajas, o como se quiera; los ajos igual. Cuando estén blandas se las cubren con dos vasos grandes de agua y se sala a gusto, y se va pasando por la batidora, poco a poco, junto con el perejil y las yemas de huevo duro. Una vez bien batida se incorpora en la cacerola, se deja cocer a fuego lento diez minutos y se sirve con patatas fritas.

INOCENCIA ANDINA. LUGO

87. AL RIO FRIO

INGREDIENTES: 1 cebolla, tres dientes de ajo, un trozo de jamón serrano, yema de huevos duros, unos champiñones y una lata de anchoas.
MODO DE HACERLO: Una vez limpias las truchas se vacían y se ponen en una escurridera, después de haberlas puesto sal, sobre todo por dentro. A continuación se hace un picadillo muy menudito con los ingredientes arriba detallados. Con todo esto se rellenan las truchas y se colocan en una cazuela de barro, en cuyo fondo se habrán colocado unas rodajas de patatas crudas y otras rodajas de berenjenas. Sobre ellas pondremos un poco de sal y unos pequeños trozos de mantequilla. Las truchas se colocan sobre este fondo con las colas hacia adentro para que formen una especie de estrella. Una vez hecho esto, se rocían con aceite frito, que lo tendremos preparado de antemano, donde se habrá sufrito un trozo de guindilla, y además se incorporará un vasito de vino blanco, procurando que queden mojadas las truchas, y, por último se espolvorean con una lluvia de pan rallado y pimienta molida. Lo meteremos al horno un cuarto de hora hasta que se vean doradas.

BLANCA DEL PILAR BONILLA. GOJAR



88. RELLENAS DE VERDURA

INGREDIENTES (para 4 raciones): 4 truchas grandes, 100 gramos de carne de cerdo, 200 gramos de setas o champiñones, manteca, 2 cebollas, 2 nabos, 2 zanahorias, sal, pimienta, 4 huevos y salsa de tomate.
MODO DE HACERLO: Preparar una masa con carne de cerdo, el pescado blanco, las setas o champiñones y hacer un caldo con la manteca, cebollas, nabos, zanahorias y todas las hortalizas juntas con los trozos de pescado, sal y pimienta. Rellenar las truchas y empanarlas con huevos batidos. Después freírlas y cuando tengan un buen color, retirar y servir con salsa de tomate.

MARISA PEREZ. BARACALDO

89. CON GUINDILLAS

INGREDIENTES: 4 truchas, 4 dientes de ajo, 1 limón, guindillas picantes, aceite y sal.
MODO DE HACERLO: Una vez limpias las truchas se abren por la mitad, quitándoles las espinas. Se les pone sal, zumo de limón y un poco de aceite. Se calienta el horno. Se unta de aceite la fuente donde se colocan y de vez en cuando se unta con el aceite. Se fríen los ajos cortados en láminas y las guindillas y se echan por encima de las truchas.

LOLI MARCOS. ALICANTE

90. AL ESTILO JUCAR

INGREDIENTES: 6 truchas medianas, harina, aceite, jamón a tiras, un cuarto y un kilo de champiñones.
MODO DE HACERLO: Se abren las truchas, una vez limpias se rellenan con la mitad del jamón a trocitos, se cierran y se rebozan con harina y se fríen en una sartén con aceite muy caliente. Cortamos el champiñón y lo sofreímos aparte con el resto de jamón. En una fuente colocamos las truchas ya fritas, y las regamos con el champiñón y el jamón y las ponemos al horno unos minutos para que se doren.

M.ª CARMEN SANZ. ALGEMESI

91. ASALMONADAS AL LIMON

INGREDIENTES (para 4 personas): 1 trucha, zumo de 2 limones, aceite, sal y perejil.
MODO DE HACERLO: Una vez lavadas las truchas se secan con un paño y se corta en trozos muy gruesos, como de unos 4 centímetros, se salan y se espolvorean con perejil picado, se colocan en una cazuela que tenga el fondo recubierto con un poco de aceite crudo, procurando que no quede ningún trozo encima de otro, se riegan con el zumo de los limones y se ponen a cocer a fuego lento, cuando llevan unos 15 minutos se les da la vuelta y se dejan cocer con el gas al mínimo otros 15 minutos.

ANA MARIA SEIJO. GIJON

92. TRUCHAS EMPERATRIZ

INGREDIENTES: 4 truchas, aceite, harina, sal, ajos, cebollas, tomate, perejil, jamón, limones, champiñón y vino blanco.
MODO DE HACERLO: Se fríen las truchas en aceite, cuando estén fritas se retiran y en el mismo aceite se fríe una cebolla trinchada en rodajas, cuando esté la cebolla dorada se pone el perejil, el ajo, los limones cortados en dados, el champiñón en rodajas, y el jamón en dados, se rehoga bien y se le añade un bote de tomate, un vasito de vino blanco. Toda la guarnición se echa encima de las truchas y se pone a que de un hervor.

M.ª INMACULADA GARCIA. TOLEDO

93. AHUMADAS AL GRILL

INGREDIENTES: 4 truchas ahumadas, 1 cebolla, 200 gramos de champiñones, miga de pan, 1 huevo, 100 gramos de nata, 50 gramos de mantequilla y sal.
MODO DE HACERLO: Una vez lavadas las truchas se secan. Se prepara una mezcla con miga de pan desmenuzada, huevo, nata, cebolla y perejil picado, añadir los champiñones picados y rehogadas con un poco de mantequilla, se echa la sal y se junta todo bien. Se colocan las truchas en una fuente para gratinar untada con mantequilla, se cubren con la mezcla y se meten al grill hasta que la superficie esté ligeramente gratinada.

M.ª DEL MAR GARCIA. SANTANDER

94. DEL PIRINEO

INGREDIENTES: 6 truchas, 3 huevos, 50 gramos de piñones, 6 almendras crudas, 1 punta de jamón, perejil, 3 dientes de ajo, aceite, harina, sal, 3 cucharadas de vino blanco seco, 100 gramos de manteca de cerdo, 6 puerros y 3 tomates.
MODO DE HACERLO: Se vacían, se lavan y se secan la truchas. Se les echa sal, se hace un revuelto, en una sartén, puesto al fuego con dos cucharadas de aceite, los huevos batidos, el jamón picado y los piñones. Se rellenan las truchas con esta mezcla. Se enharinan las truchas y se fríen a fuego lento en la manteca de cerdo. Aparte se pican los ajos y el perejil muy menudito, y también las almendras. Se dora ligeramente todo en una sartén con 6 cucharadas de aceite, incorporando el vino. Se vierte este sofrito sobre las truchas y se acaban de hacer en el horno a fuego medio durante 10 minutos. Se sirven acompañadas de los tomates asados y los puerros cocidos.

M.ª JOSE FERNANDEZ. SEVILLA

95. SABROSAS

INGREDIENTES: Truchas, aceite, 1 bote de tomate, 150 gramos de jamón serrano, una lata pequeña de pimiento morrón, una lata pequeña de champiñón en conserva, 3 ajos y 1 cebolla.
MODO DE HACERLO: Se fríe el tomate triturado y se reserva. En una sartén se echa el aceite, no mucho para que no quede la salsa demasiado grasa, y se fríen la cebolla y los ajos finamente picados, cuando ya están fritos se añade el jamón en trocitos pequeños, se le da una vuelta y se añade el pimiento morrón en trozos y los champiñones partidos por la mitad, se añade a todo esto un poquito de caldo de la conserva del champiñón y otro poco de la conserva del pimiento, para que quede más clara la salsa; una vez hecho todo esto se da un hervor de un par de minutos y se le añade el tomate que anteriormente habíamos frito. En otra sartén aparte freímos las truchas una vez limpias, habiéndole echado un poco de sal y enharinándolas, una vez fritas las ponemos en una bandeja y les echamos por encima caliente

toda la salsa que anteriormente habíamos preparado.

PURI GARCIA. TORREJON DE ARDOZ

96. CON KETCHUP

INGREDIENTES: 1/2 kilo de truchas, pan rallado, mahonesa, una cucharada de ketchup (sal, pimienta), de estos ingredientes sendas pizcas.
MODO DE HACERLO: Se sazonan las truchas con sal y pimienta y se rebozan con pan rallado. Freír en poco aceite y despacio. Se escurren y se colocan en una fuente. Se prepara una salsa mahonesa, a la que se añade el ketchup. Una vez colocadas las truchas en una fuente, se acompañan de la salsa de mahonesa mezclada con el ketchup.

CARMEN RISCOS. CADIZ

97. TORTILLA DE TRUCHAS

INGREDIENTES: Truchas, 125 gramos por persona, huevos (una unidad por persona), aceite (15 gramos por persona), sal, ajo, pimientón y limón.
MODO DE HACERLO: Una vez limpias las truchas se dejan abiertas. Se baten por separado las yemas y las claras de los huevos hasta que queden bien esponjosas y se sazonan con sal. Se añade a las yemas un poco de perejil picado. Se calienta el aceite en una sartén más de la mitad de la mezcla de yemas y claras, colocando encima hasta cubrir toda la sartén, las truchas puestas de plano. Se echa un poco de pimentón, zumo de limón y se cubre todo con el huevo restante, alisándolo bien por encima de las truchas, y echando de vez en cuando con ayuda de la paleta unas rociadas de aceite caliente. Cuando esté bien cuajada se da vuelta para que se dore por el otro lado. Es conveniente que estas tortillas queden muy delgadas.

VICTORIA LORENZO. VALENCIA

98. TRUCHAS PRIMAVERA

INGREDIENTES: Truchas, 2 zahanorias, 1/4 guisantes, un tarro de champiñones, cebolla, pimentón, aceite y sal.
MODO DE HACERLO: En una cazuela colóquense las truchas después de limpias y sazonadas de sal. Se fríe cebolla cortada muy fina y se agrega a las truchas con el aceite de freírlas, añadir perejil, ajo, zanahorias, y los guisantes ya cocidos, los champiñones junto con el zumo del limón, y un poco de pimentón. Tapada la cazuela colóquese sobre la lumbre a fuego moderado, y cuando empiece a hervir, se le echa jugo por encima, y se mete un rato en el horno. Se sirven calientes, adornadas con unas hojas de lechuga.

ENRIQUETA TORRE. OVIEDO

99. TARTA DE TRUCHA AHUMADA

INGREDIENTES (4 personas): 4 huevos, 300 gramos de harina, 200 gramos de mantequilla, 75 gramos de queso de nata en lonchas, 1 cebolla, 100 gramos de trucha ahumada, 6 cucharadas de nata líquida y perejil.
MODO DE HACERLO: Mezcle 1 huevo con 150 gramos de mantequilla ablandada de antemano. Añada 300 gramos de harina y mezcle hasta obtener una masa algo dura. No amasar mucho. Haga una bola y deje que repose 1 hora por lo menos. Mientras tanto, derrita el resto de la mantequilla y dore la cebolla cortada en tiras finas durante 10 minutos a fuego muy lento. Resérvele. Extienda la masa hasta que quede muy fina y poner un molde redondo desmontable. Congele la que le sobre para usar otro día. Cubra el fondo de la masa con papel de aluminio y rellénelo de arroz o garbanzos. Métala en el horno previamente calentado a 160° durante 20 minutos. Quite el arroz y el papel y coloque la cebolla, las lonchas de queso y finalmente las truchas. Mezcle en la batidora la nata con los huevos restantes y vierta esta mezcla sobre la tarta teniendo cuidado de cubrir bien la trucha para que no se seque. Métala otra vez en la misma temperatura en el horno otros 15 minutos hasta que se cuaje bien la crema.

MONTSERRAT LAGUNAS. DAMBRILS

100. A LA VINAGRETA

INGREDIENTES: Truchas, cebolla, llema de huevo, perejil, aceite, vinagre y limón.
MODO DE HACERLO: Se hace una vinagreta, se pica cebolla menuda, dos llemas de huevo, perejil, un chorro de aceite, y vinagre y se mezcla todo bien. Se lavan las truchas y se adoban con ajo y medio y zumo de limón, y se dejan media hora, se fríen y se ponen en una fuente, cuando están frías las truchas se les echa por encima el vinagre.

MANOLITA PRADO. OVIEDO

101. EN CAZUELA

INGREDIENTES: 4 truchas, 4 lonchas de jamón serrano, 1/2 kilo de zanahorias, 4 cebollas, 1 vaso de vino blanco, harina, pimienta molida, sal y 1/4 de aceite.
MODO DE HACERLO: Se lavan bien las truchas y se vacían bien, se meten las lonchas de jamón liadas como un cigarrillo, se echa harina en un plato, en otro plato una poca de pimienta molida, se pasa ligeramente por la pimienta y después harina y se fríen. Se pelan las zanahorias y se cortan en rodajas finas; igualmente se hace con las cebollas, para que al freírlas queden como aros. Una vez fritas las truchas, las pasamos a una cazuela, y en ese mismo aceite se freirán primero la cebolla y, cuando esté dorada, las zanahorias, todo a fuego lento para que queden blandas. Se pone sal y se echa sobre las truchas, se riega con el vino, se pone a fuego muy lento para que tomen bien el sabor, que hierba un poco.

M.ª LUISA ORTIZ. MADRID

102. CON ARROZ Y VERDURAS

INGREDIENTES (para 4 perso nas): 4 truchas, sal, 3 cebollas, 2 pimientos verdes, 2 manzanas, 2 zanahorias, 4 cucharadas de aceite de oliva, 1 diente de ajo, 2 cucharadas de arroz, 3-4 l. de caldo, 1/3 de taza de arroz, 1/4 l. de leche, 2 cucharadas rasas de harina.
MODO DE HACERLO: Una vez limpias y quitadas las espinas al pescado se corta en dados, se sala un poco, se pelan y cortan en tiritas las cebollas, se limpia y cortan los pimientos y las manzanas en cuadraditos, así como las zanahorias, se rehogan en un poco de aceite las cebollas, pimientos y zanahorias unos 5 minutos, se añaden las manzanas, el ajo y el curry, se remueve y se completa con el caldo, cuando comienza a hervir se añade el arroz y se tapa durante 25 minutos. Se bate la leche con la harida y se liga una sopa, seguidamente se incorporan los trocitos de pescado dejando hervir 5 minutos, luego se mezclan todos los ingredientes.

M.ª ANGELES NAVARRO. TORRENTE

103. RELLENAS DE LANGOSTINOS

INGREDIENTES: 4 truchas, 50 gramos de jamón, 2 langostinos, 1 diente de ajo, perejil, 2 setas, sal, aceite, pimienta y caldo. Salsa de tomate o bechamel.
MODO DE HACERLO: Una vez limpias, se espolvorean con sal las truchas y se prepara un picadillo con el jamón y los langostinos, el cual se añadirá el perejil, el ajo, y las setas. Se sazona con sal y pimienta y con esta mezcla se rellenan las truchas, que se atan y colocan en una fuente preparada para ir al horno, y se las rocía con aceite y caldo. Han de cocer en el horno no muy caliente, unos 30 minutos y se las debe rociar a menudo con su propio caldo.

TERESA LUQUE. SANTANDER

104. CEVICHE DE TRUCHA

INGREDIENTES: 500 gramos de trucha, 1 limón, sal, lechuga, salsas mahonesa y griviche.
MODO DE HACERLO: Una vez limpias de pieles, espinas y partes oscuras las truchas, cortar a dados. Regar con el zumo del limón. Colocar en un cuenco y dejar macerar en lugar fresco 12 horas. Colocar en unas copas individuales unas hojas de lechuga cortadas. Poner encima el pescado y espolvorear de perejil. Colocar encima una rueda de limón. Acompañar de salsas mahonesa y griviche. Salsa griviche: Guarnecer una salsa mahonesa con pepinillos, alcaparras, perifollo, perejil y huevos duros picados.

M.ª JESUS GRANDA. MADRID

105. CON CREMA DE LECHE

INGREDIENTES (para 4 personas): 4 truchas de 250 gramos cada una, 100 gramos de almendras, 1/4 l. de crema de leche, perejil, 1 cebolla pequeña, 1 limón, mantequilla, sal y pimienta.
MODO DE HACERLO: Se limpian bien las truchas y se rocían con zumo de limón. Se pone en el interior de cada una un ramito de perejil, un poco de cebolla, sal y pimienta. Se colocan en una fuente de horno untada con mantequilla y se esparcen la mitad de las almendras. Se pone sobre las truchas trocitos de mantequilla y se les echa sal y se hornean unos 15 minutos. Pasado este tiempo se echa la crema de leche y el resto de las almendras y se mete al horno otros 5 minutos para que el jugo espese y las almendras se doren.

M.ª DEL CARMEN GARCIA. LA RIOJA

106. SENSACIONALES

INGREDIENTES: 4 truchas, 4 lonchas de jamón, 4 filetes de hígado de oca, aceite, leche, harina, limón y sal.
MODO DE HACERLO: Una vez limpias las truchas se pasan por leche y por harina. Se sazonan y se fríen. Una vez hechas se enrollan cada una con su correspondiente loncha de jamón. Se dan una buena pasada por la sartén. Colocar sobre cada una el filete de oca, y se meten unos segundos al horno y servir bien caliente adornando con limón.

CONSOLACION GARCIA. BARCELONA

107. AL QUESO

INGREDIENTES: 4 truchas de 200 gramos, 200 gramos de queso manchego tierno, 150 gramos de mantequilla, un poco de harina, 50 gramos de avellanas, 2 limones, sal, 1 copa de jerez seco, perejil y aceite.
MODO DE HACERLO: Una vez quitadas las espinas a las truchas por el lomo, salar y rociar con el zumo del limón, dejarlas así durante 2 horas, poco antes de cocinarlas rellenarlas con una loncha de queso y

el perejil picado, pasar por harina y freír en un poco de mantequilla y aceite, cuando están doradas por los dos lados, se colocan en una fuente al horno. Verter por encima la grasa de freírlas, el jugo de la maceración, el limón restante y el jerez; cortar las avellanas a tiritas y recubrir con ellas las truchas, introducir diez minutos al horno muy suave.

MONTSERRAT GUERRERO. MADRID

108. CON MANTEQUILLA DE ANCHOAS

INGREDIENTES (para 2 personas): 2 truchas, 4 lonchas de tocino ahumado, un tubo de crema de anchoas, 25 gramos de mantequilla, 2 trozos de papel de aluminio, aceite, sal y pimienta.
MODO DE HACERLO: Untar de aceite cada trozo de papel de aluminio cortado en cuadro al tamaño de la trucha, y poner encima una loncha de tocino y encima la trucha, echar sal y pimienta y cubrir con otra loncha de bacón y cerrar el papillote. Poner al horno caliente unos 15 minutos aproximadamente. Mientras se hacen las truchas, se prepara una crema de anchoas, y con un tenedor mover la mitad del tubo de crema, y con la mantequilla se obtiene una masa lisa.

CAROL DIAZ. SAN SEBASTIAN

109. AL HORNO

INGREDIENTES: Truchas, ajos, perejil, orégano, pimienta negra molida, sal fina, vino blanco, limón, aceite y pan molido.
MODO DE HACERLO: Una vez limpias las truchas se ponen a escurrir, se añade sal fina. Se hace un mojado con los ajos, el perejil, la pimienta negra, el orégano y la sal, colocamos las truchas en la bandeja del horno, y les añadiremos el mojado y el zumo de un limón, el aceite y el vino blanco, y espolvoreamos con pan molido. Lo ponemos al horno a fuego lento el jugo que va soltando. Se les va echando por encima a las truchas. Las acompañamos con patatas guisadas y ensalada.

EUGENIA JIMENEZ. TELDE

110. CON AMOR

INGREDIENTES: 2 truchas, 1 cucharada de harina, el zumo de medio limón, 50 gramos de mantequilla, sal, pimienta y pasta de hojaldre.
MODO DE HACERLO: Para la salsa: Pon 25 gramos de mantequilla en la sartén, ñade 30 gramos de harina, deja que se rehogue, añade 300 gramos de caldo de ave, remueve y deja que espese. Sin dejar de batir aparta del fuego y añade 1 yema de huevo cruda, 3 cucharadas de crema de leche, 1 cucharada de trufas cortaditas, y 100 gramos de champiñones cortados a ruedas y salteados en mantequilla.
PREPARACION: Una vez limpias las truchas y hechas filetes. Una vez limpios los filetes sazonarlos con sal, pimienta y zumo de limón, pasarlos por harina y fríelos con mantequilla. Vete colocándolos en unos corazones que habremos hecho con el hojaldre. Cúbrelos con la salsa, cierra bien los corazones y mételos en el horno hasta que estén hechos.

M.ª LUISA MORAN. VITORIA



111. A LA HIERBABUENA

INGREDIENTES: Una trucha, una loncha de jamón, vino tinto, hierbabuena, romero, tomillo y laurel, cebolla y aceite, patatas y zanahoria, sal y pimienta.
MODO DE HACERLO: Quitar las espinas a la trucha y poner en su lugar una lonchita delgada de jamón. Ponerla con el vino y las hierbas por espacio de una hora como mínimo. Al cabo de este tiempo añadir el aceite y cocer hasta quue esté en su punto. Retirar las hierbas y servir las truchas rodeadas de patatas y zanahorias cocidas, rociadas con el jugo de las truchas.

M.ª DEL MAR GARCIA. SANTANDER

112. EN SALSA VERDE

INGREDIENTES: 4 truchas, 4 aceitunas negras, 4 tiritas de pimiento morrón, 8 cucharadas de salsa mahonesa y bastante perejil.
MODO DE HACERLO: Se les quita las tripas a las truchas y se lavan, y se ponen a hervir unos minutos, se sacan del agua y se dejan enfriar. Aparte machacamos un poco de perejil, y lo mezclamos con la mahonesa formando una salsa verde, extendemos esta salsa en un plato grande y redondo, colocamos las truchas encima, la adornamos con el pimiento morrón a tiras y en la cabeza una aceituna negra.

JOSEFA HIDALGO. BARCELONA

113. CON MARISCO

INGREDIENTES (para 4 personas): 8 truchas, 8 gambas, 16 mejillones, 12 almejas, 1 calamar, 1 cebolla, 1 cucharadita de pimentón y 1 cucharadita de harina.
MODO DE HACERLO: Una vez limpias las truchas sólo de tripas, dejando las cabezas, se lavan y se fríen, aparte en un cazo con un vaso de agua ponemos los mejillones, las almejas, las gambas y el calamar a trocitos todo lavado y limpio. En una sartén freír la cebolla rallada y se le añade la cucharadita de harina y la de pimentón, y se le agrega las truchas y el marisco con el agua de haberlos hervidos, todo junto 3 minutos.

CARMELINA GARCIA. BARCELONA

114. RELLENAS DE SALMONETE

INGREDIENTES: 6 truchas, 100 gramos de jamón, 4 piezas de langostinos o salmonetes, ajo, perejil, 2 setas, sal, pimienta, un vasito de agua, un vasito pequeño de aceite.
MODO DE HACERLO: Una vez limpias se espolvorean de sal y se prepara un picadillo de jamón o salmonete al cual añadirá perejil, un diente de ajo y una o dos setas. Se sazona con sal y pimienta y con esta mezcla se rellenan las truchas, que se atan y colocan en una fuente preparada para el horno, y se las rocía con aceite y caldo. Han de cocer en el horno no muy caliente unos 30 minutos y se las debe rociar a menudo con su propio jugo. Se sirve muy caliente con una salsa de tomate o bechamel.

PEPA COSTA. BELLREGUART

115. A LA BECHAMEL

INGREDIENTES: 4 truchas, 4 huevos, un vaso y medio de leche, una cucharada de harina y media de maizena, mantequilla dos cucharadas soperas y sal.
MODO DE HACERLO: Se hierven las truchas con un poco de sal, cuando no están hechas del todo para que no se deshagan se sacan del fuego y sacamos las mollas. Después en una sartén se sofríen con la mantequilla las mollas. Se hierven los huevos y se hacen a taquitos. Se coge una fuente para el horno y se ponen primero las truchas, después los huevos y después la bechamel que habremos hecho con la leche, la maizena y la harina, y se tienen unos diez minutos y después se agralinan y ya se pueden servir.

AMPARO LANS. ALCIRA

116. EN SU JUGO

INGREDIENTES (para 4 personas): 4 truchas, 2 cucharadas de mantequilla, 2 cucharadas de hierbas picaditas (tomillo, romero, perejil y salvia), 1/2 vaso de vino blanco, 1 cucharadita del jugo del asado, harina, zumo de limón, sal y pimienta.
MODO DE HACERLO: Una vez limpias y destripadas las truchas se sazonan exterior e interiormente con sal, pimienta y zumo de limón. Se rebozan con harina. Calentar la mantequilla y freír en ella el pescado a fuego mediano. Retirar la grasa. Espolvorear las truchas con las hierbas y cocer al vapor 1 minuto en cazuela cubierta. Retirar del fuego, mezclar con el vino y el jugo del asado. Espesar al fuego y servir. Acompañarlas con patatas al vapor, ensalada de lechuga o las dos guarniciones.

CHARY SUTIL. LOS VILLARES

117. MARINADAS

INGREDIENTES: 1 ó 2 truchas por persona, 30 gramos de mantequilla, aceite, 2 dientes de ajo, sal, pimienta y 2 limones.
MODO DE HACERLO: Se pican los ajos finamente y se añade el zumo de los limones. En esto se introducen las truchas después de limpias. Al cabo de una hora aproximadamente se doran en la mantequilla y el aceite, se sazonan con sal y pimienta, y se rocían con la marinada, aumentando la llama para que se consuma ligeramente el jugo.

TERESA GARCIA. MADRID

118. CON POMELO

INGREDIENTES: (Para cuatro personas) 6 filetes de truchas, 2 huevos, 100 gramos mantequilla, 1 pomelo, 100 gramos de crema de leche, perejil, sal y pimienta, harina y 3 cucharadas de aceite.
MODO DE HACERLO: Se pasan por harina los filetes de trucha y se derriten 50 gramos de mantequilla en una sartén, se agregan 3 cucharadas de aceite, se doran las truchas a fuego lento, se cuecen los huevos y se ponen en la batidora hasta que estén, se derrite la mantequilla restante, se agrega la crema de leche al jugo de medio pomelo y la pasta de huevos duros. Se sazonan con sal y pimienta, se calienta sin hervir. Se ponen las truchas en una fuente y se cubre con la salsa, y se adorna con medias rodajas de pomelo y se salpica todo con perejil picado.

PILAR SEOANE. CORUÑA

119. AL PEBRE

INGREDIENTES: 4 truchas, 100 gramos de beicon, 4 dientes de ajo, 1 tomate, 2 patatas gordas cortadas en rodajas, pimentón, vino blanco y agua.
MODO DE HACERLO: Se fríe el beicon y se saca, se machacan los ajos, se pelan los tomates y se machaca junto con los ajos, se echa el pimentón en el mortero, se remueve bien, y a continuación se sofríe con el aceite del beicon, y se añade el agua y el vino. Se ponen las patatas en el beicon como 15 minutos y se añaden las truchas y se cuece otros 15 minutos.

JULIA CABANILLE. OVIEDO

120. CON ACEITUNAS

INGREDIENTES: 4 truchas, 2 cucharadas de manteca, un vaso de vino blanco, 100 gramos de aceitunas, pimienta negra, clavo, perejil, sal y caldo.
MODO DE HACERLO: Se deshuesan las aceitunas y se ponen en agua toda la noche. Al día siguiente se ponen las truchas en una cacerola con la manteca, el vino, la pimienta, el clavo y el perejil, se les añade caldo que las cubra y cuando las truchas están casi cocidas, se les agregan las aceitunas y se dejan cocer un poco más para que queden en poca salsa.

EMILIA CASTRO. FUENTE VAQUEROS

121. AL ESTILO DE SIERRA NEVADA

INGREDIENTES: 6 truchas de 150 gramos, 60 gramos de mantequilla, 3 cebollas, 2 vasos de vino blanco, 3 yemas de huevo, pimienta, perejil, harina de crema, lecha y sal.
MODO DE HACERLO: Se pasan las truchas por harina. Se derrite la mantequilla y se rehogan las cebollas cortadas muy finas, cuando se dore la cebolla se echan las truchas, se sazonan con sal, pimienta y se echa el vino, y se dejan cocer a fuego lento unos 15 minutos. Después, en el jugo de la cocción, fuera del fuego, se incorporan las yemas de huevo diluidas en la crema de leche. Se pone la salsa de nuevo a fuego muy bajo removiendo constantemente hasta que esté, pero sin hervir. Las truchas las tendremos en una fuente alargada y se les echa la salsa, y se espolvorean con perejil picado.

CONCHA RODRIGUEZ. GRANADA

122. AL HORNO

INGREDIENTES: 1 kilo de truchas, pimienta, ajo, cebolla, tomillo, laurel, aceite y sal.
MODO DE HACERLO: Una vez limpias las truchas, hacerlas un corte en cada lado y ponerlas a macerar en un adobo hecho con el aceite, la sal, la pimienta, el ajo y la cebolla picada, tomillo y el laurel un par de horas, después trasladarlas a una besuguera con el adobo, suprimir el tomillo y el laurel. Cubrir con pan rallado y cocer al horno.

PILAR PINO. VALLADOLID

123. ADOBADAS

INGREDIENTES: 4 truchas, 2 dientes de ajo, pimienta negra en grano, 1 cebolla, perejil, estragón, 1 hoja de laurel, albahaca, 750 milílitros de vino blanco, 125 milílitros de vinagre, aceite y sal.
MODO DE HACERLO: Limpiar las truchas y reservarlas en una cazuela de barro. Freír la cebolla picada en un poco de aceite en una cazuela grande, añadir los ajos picados, la pimienta en grano, el perejil, el laurel, la albahaca y el estragón. Cuando la cebolla esté blanda, verter el vino y el vinagre y dejarlo cocer a fuego lento 30 minutos. Cubrir las truchas con este adobo y dejarlas adobar 12 horas antes de cocinarlas al estilo que se prefiera.

MATILDE TEJEDOR. MADRID

124. AL ESTILO FROM

INGREDIENTES: 3 truchas de 300 gramos cada una, 12 mejillones, 6 langostinos, 300 gramos de guisantes, 1 cebolla, 200 gramos de tomates maduros, 2 berenjenas, 2 dientes de ajo, 15 gramos de almendras crudas, 1 decilitro de vino blanco, 2 decilitros de agua, harina, azafrán, perejil y 1/4 litro de aceite.
MODO DE HACERLO: Se limpian las truchas y se hacen filetes. Se sazonan con sal. En una cazuela se pone la cebolla trinchada fina, se colocan las truchas, se rocían con la mitad del aceite, se meten al horno y cuando la cebolla empieza a dorarse se agrega la harina, el tomate picado finamente, los guisantes hervidos, el vino blanco, el caldo de cocer el marisco, se salpimenta y se le añaden las berenjenas cortadas en lonchas y fritas. Se cuece lentamente durante 35 minutos y a media coción, se añaden los ajos, el azafrán, las almendras peladas y el perejil, todo machado previamente en el mortero, la fuente se adorna con los langostinos intercalados y con los mejillones, se mete al horno otros 5 minutos para que tome color y se sirve.

MARIA TERESA TORRENS. REUS

125. A LA FLORENTINA

INGREDIENTES: 4 truchas, 1 kilo de espinacas, 2 cucharadas de jugo de carne, 100 gramos de queso gruyere, 40 gramos de margarina, sal, pimienta, caldo corto, salsa bechamel y 100 gramos de leche o nata líquida.
MODO DE HACERLO: Una vez limpias las truchas se ponen a fuego suave en un recipiente junto con el caldo corto frío durante 10 minutos, cuando estén a punto de hervir, se sacan y se dejan escurrir. Aparte se prepara una bechamel a la que se incorpora el jugo de carne, la crema de leche y la mitad del queso. Se salpimenta y se reserva. Se saltean las espinas en mantequilla, con ellas se cubre el fondo de una fuente de horno, se colocan las truchas y se rocían con la salsa. Se espolvorea con el resto del queso y se introducen a horno fuerte durante 10 ó 15 minutos hasta que tengan un color dorado.

ANA MARIA CARO. ALMOGIA

126. EN GELATINA CON JEREZ

INGREDIENTES: 1 trucha asalmonada de 1 kilo y 1/2, 1 cucharadita de gelatina en polvo, una cucharadita de vinagre, 1 vasito de jerez seco, 2 huevos, 200 gramos de gambas, 1 cebolla, 1 zanahoria, perejil, laurel, sal, pimienta y 2 cucharaditas de vinagre.
MODO DE HACERLO: Poner en una cazuela todos los ingredientes del caldo, cubrir con agua (2 vasos), cocer durante 20 minutos, colarlo y reservarlo. Limpiar las truchas, ponerlas en una fuente de horno, cubrirlas con el caldo y dejar cocer durante 30 minutos. Después se dejan enfriar, se les quita la piel y se les quita la espina y se reservan. En el caldo preparado se disuelve la gelatina, se calienta y cuando rompe a hervir se le agrega el vinagre, el jerez y las claras de los huevos, batidas a punto de nieve. Se retira del fuego, se deja reposar 5 minutos, se vuelve a poner en el fuego y se vuelve a dejar reposar hasta que el líquido esté transparente. Cuando se ha enfriado, se pone la trucha encima, se adorna con las gambas cocidas y peladas, y con un poco de gelatina repartida por encima, se mete en el frigorífico hasta que cuaje totalmente.

ISABEL ZULIENDI. SODUPE

127. DELICIOSAS

INGREDIENTES: 4 truchas grandes, 150 gramos de harina, 1/4 litro de agua, aceite, sal, 1 limón y perejil.
MODO DE HACERLO: Limpiar las truchas, poner en un plato la harina y echarle el agua para desleír la harina. Freír en aceite de oliva bien caliente las truchas rebozadas en la pasta preparada anteriormente. Cuando estén doradas, se ponen en una fuente, se les echa el zumo de medio limón y se adornan con perejil y rodajas de limón.

MARIA DEL MAR PEREZ. SANTA MARIA DE LOS LLANOS

128. CON HUEVO Y JAMON

INGREDIENTES: 2 truchas por persona, jamón serrano, huevo cocido, harina, sal, pimienta, aceite, cominos, cebolla, limón y vino tinto.
MODO DE HACERLO: Limpiar las truchas y abrirlas por la parte del vientre, sacar la espina y salpimentar por dentro y fuera. Rellenarlas con jamón serrano picado y huevo cocido, también picado. Se enharinan y se fríen en aceite de oliva lentamente durante dos minutos por cada lado. Sin retirar las truchas de la cazuela se pica cebolla, unos granos de comino y un poco de vino tinto, y se deja cocer unos diez minutos; cuando esté cocido se cortan taquitos de jamón y huevo cocido y se extiende por encima de la cazuela, antes de servir, bien caliente, se rocía con limón y se cubre de perejil picado.

ROSA FERNANDEZ. PALENCIA

129. ASADAS CON PATATAS

INGREDIENTES: 2 truchas por persona, aceite de oliva, tomates frescos, patatas, cabolla, 1/2 pastilla de caldo, zumo de limón y sal.
MODO DE HACERLO: Se limpian las truchas, se salan y en una fuente de horno se extiende un poco de aceite, unas rodajas de patatas, unas rodajas de tomates, las truchas y encima unas rodajas de cebolla. Se deslía 1/2 pastilla de caldo en zumo de limón, se vierte por encima y se mete en el horno durante 10 minutos, echándola de vez en cuando por encima el jugo de la cocción. Servir caliente.

FELISA AMARILLO. MAIRENA DE ALCOR

130. CON SALSA CHAUD FROID DE PESCADO

INGREDIENTES: 1 zanahoria, 1 puerro, 1 hoja de laurel, 1 rama de apio, sal y pimienta blanca, 1 botella de champán seco, leche, 2 truchas por persona, mantequilla, harina, caldo de pescado, cola de pescado y 1 decilitro de nata.
MODO DE HACERLO: Se prepara un caldo corto con el apio, la pimienta, zanahoria, puerro, laurel y sal, en lugar de agua; se añade una botella de champán seco. Una vez cocido, se cuela y se cuece en él la trucha, previamente limpia y habiéndola dejado reposar en leche de 5 a 6 horas. Se reserva. Para hacer la salsa, se funde la mantequilla en una cazuela y se incorpora la harina; antes de que tome color se agrega el caldo de pescado y 1/4 litro de leche, junto con la cola de pescado. Cuando empieza a espesar, se retira del fuego y se añade la nata. Se pone la cazuela sobre hielo sin dejar de batir y se sazona. Una vez fría la salsa se incorpora la trucha y se sirve muy frío, con guarnición de champiñones.

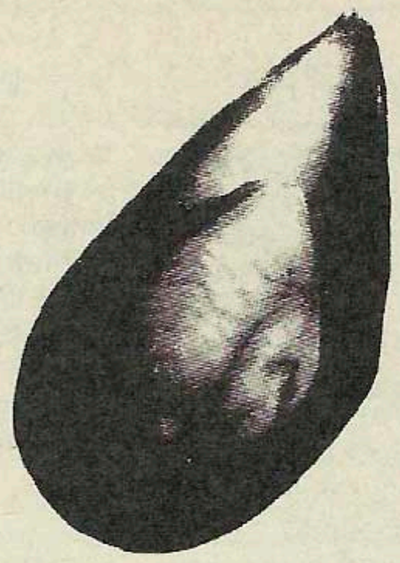
ALBERTO LEIVA. UBEDA

131. A LA PLANCHA

INGREDIENTES (para cuatro presonas): 12 truchas, 12 dientes de ajos, 10 ramas de perejil, 1 limón y sal.
MODO DE HACERLO: Una vez limpias las truchas se les quitan las tripas, dejando sólo la cabeza, se rocía con un zumo de limón, sal y perejil picado y ajo a rodajas, y se ponen en la plancha y se van dando vueltas hasta que estén en su punto.

CARMENCHU GARCIA. BARCELONA

DE LA MAR... LOS MEJILLONES



132. AL PIMIENTO DEL PICO

INGREDIENTES: 1/2 kilo de mejillones, la lata de pimiento del pico, 200 gramos de setas, ajo, harina, huevo, aceite, sal y lechuga.
MODO DE HACERLO: Se limpian los mejillones, se abren al vapor y se unen a las setas previamente rehogadas en aceite en la sartén junto con los ajos tiernos, y si no se tienen pueden utilizarse secos. Se mezcla todo bien y se rellenan los pimientos, se pasan éstos por harina y huevo batido y se fríen en aceite bien caliente. Se sirven adornados de lechuga.

FRANCISCO LATORRE. ZARAGOZA

133. AL VAPOR CON ALIOLI

INGREDIENTES: 2 kilos de mejillones, ajo, aceite, 1 huevo cocido, 3 pepinillos en vinagre y 2 tomates.
MODO DE HACERLO: Se limpian los mejillones y se abren al vapor. Se hace una mayonesa añadiéndole ajo, aparte se asan los tomates y se pelan, se pican muy finamente junto con el huevo cocido y los pepinillos y se mezcla con la salsa alioli. Encima de cada concha se coloca un poco de esta salsa cubriendo el mejillón. Se sirve frío.

SOLEDAD JUSTEL. ALCORCON

134. MEJILLONES LAURA

INGREDIENTES: 2 kilos de mejillones, 4 dientes de ajo, 1/2 cebolla, 100 gramos de pepinillos en vinagre, 12 almendras, perejil, harina, azafrán, zumo de limón, coñac, sal y pimienta blanca.
MODO DE HACERLO: Se limpian los mejillones y se abren al vapor, se les quita la concha y se reservan. Se fríen 2 ajos, la cebolla y los pepinillos picaditos muy finos, aparte se machacan en el mortero los otros 2 dientes de ajo, las almendras, perejil, azafrán y harina. Cuando está preparado se mezcla con el sofrito, se sazona con sal, pimienta y zumo de limón agregándole unas gotas de coñac y dándole unas vueltas en la sartén. Para terminar se pone un poquito de esta salsa encima de cada mejillón antes de servir.

PILAR MOLINA. MADRID

135. CON COLIFLOR

INGREDIENTES: 1/2 kilogramo de mejillones, 1 coliflor de 1 kilo, sal, 6 huevos, 200 gramos de jamón en taquitos, 1/2 limón, margarina y 1/2 vasito de vinagre.
MODO DE HACERLO: Limpiar los mejillones, abrirlos al vapor y quitarles las conchas. Colocarlos en una fuente y regarlos con el vinagre y sal. Cocer la coliflor y colocarla en una fuente de horno junto con los mejillones escurridos, agregar los huevos batidos y los trocitos de jamón, todo muy bien mezclado. Por encima se colocan rodajas de limón y se mete en el horno durante 20 ó 25 minutos. La fuente debe estar untada de mantequilla antes de echar todos los ingredientes. Servir caliente.

ANA MARIA FERNANDEZ. VITORIA

136. MEJILLONES CASEROS

INGREDIENTES: 2 kilos de mejillones, tomate, cebolla, pimiento morrón, aceite, sal, huevo y zumo de limón.
MODO DE HACERLO: Se limpian los mejillones, se abren al vapor y se separan de sus conchas. Se deja el mejillón en una de las conchas, se hace un picadillo de tomate y cebolla y se pone encima de los mejillones rociándoles con el caldo de abrirlos. Se adornan con unas tiritas de pimiento morrón, se acompañan de salsa mayonesa y se sirven fríos.

PASTORA SANCHEZ. CASAVIEJA

137. A LA BORDELESA

INGREDIENTES: 1 cebolla, 2 zanahorias, 2 chalotas, 2 cucharadas de puré de tomate, 1 vaso de vino blanco, sal, cayena y 2 kilos de mejillones.
MODO DE HACERLO: Se pone una cazuela al fuego con aceite de oliva para rehogar la cebolla, la zanahoria y las chalotas, se agrega el puré de tomate y cuando está dorado se añade el vaso de vino blanco. Se limpian los mejillones, se colocan en una fuente y se rocían de vino blanco metiéndoles al horno hasta que se abran. Se sacan, se separan de las conchas dejándoles en la que están pegados, se colocan en una fuente de horno; el líquido que han soltado se agrega al sofrito preparado y todo mezclado se pasa por el chino aderezándolo con sal y cayena. Todo esto se añade a los mejillones dejando que den un hervor. Se sirven calientes.

TRINIDAD GONZALEZ. SANTANDER

138. CANAPES DE MEJILLONES

INGREDIENTES: 1 lata de mejillones, pan de molde, 1 cucharada de margarina o mantequilla, pimienta y aceitunas deshuesadas.
MODO DE HACERLO: Se corta el pan de molde en triángulos, se le quita la corteza y se unta con mantequilla o margarina. Con los mejillones se hace una pasta mezclándola con un poquito de pimienta y unas aceitunas sin hueso, se unta el pan de molde con esta preparación y ya está listo para servir.

ILDEFONSO CRUZ

139. MEJILLONES MILA

INGREDIENTES: 2 kilos de mejillones, 6 dientes de ajo, 1/2 cebolla, 100 gramos de pepinillos en vinagre, colorante, 12 almendras, perejil, 1 cucharada de harina, 1 limón, pimienta blanca y unas gotas de coñac.
MODO DE HACERLO: Se abren los mejillones al vapor y se colocan en una fuente con una de las conchas. Se fríen los ajos, la cebolla y los pepinillos muy picados. En un mortero se machacan las almendras, el colorante, el perejil y harina, sazonando cn sal y pimienta, el zumo del limón y el coñac. Se agrega a la sartén donde se ha frito la cebolla, se le da unas vueltas y se sirve por encima de los mejillones.

MILAGROS LABARGA. MIRANDA DE EBRO

140. CON HABAS

INGREDIENTES: 500 gramos de habas gallegas, 200 gramos de chorizo gallego, 4 dientes de ajo, perejil, pimentón dulce, aceite de oliva, 100 gramos de tocino y 500 gramos de mejillones.
MODO DE HACERLO: En una cazuela se ponen las habas previamente puestas en remojo, en una sartén aparte se fríe el aceite, el ajo y la cebolla, cuando está dorado se le añaden las habas y el chorizo picado en rodajas finas, el pimentón y el perejil picado. Cuando las habas están blandas se le agregan los mejillones unos 5 minutos antes de retirar la cazuela del fuego cuidando que no hiervan mucho para que no se deshagan. Sazonar con sal y picante y servir.

ASUNCION CAIÑO. MARIN

141. AL AZAFRAN

INGREDIENTES: 1/2 kilogramo de mejillones, 3 cucharadas de aceite, 1/2 vaso de vino blanco, cebolla, el corazón de 2 puerros, 100 gramos de tomate, laurel, tomillo, sal y azafrán.
MODO DE HACERLO: Se pone una sartén con aceite y se añaden la cebolla y el puerro muy picaditos, cuando tome color se agrega el tomate, azafrán, tomillo, laurel y sal, se mantiene en ebullición a fuego lento hasta que quede reducido a la mitad, entonces se incorporan los mejillones y se deja dar un hervor, antes de servirlo, espolvoreado de perejil picado, hay que dejarlo reposar unos minutos en una fuente honda.

NAZARET GUTIERREZ. TENERIFE

142. MEJILLONES FLOTANTES

MODO DE HACERLO: Se ponen los mejillones al vapor en agua con un poco de clavo y unos granos de pimienta. Se sacan de sus conchas y se secan. Se prepara una papilla con harina, sal, un chorrito de vino blanco y otro de cerveza, se introducen los mejillones en esta pasta y luego se fríen en aceite bien caliente. Servir calientes nada más sacar de la sartén.

MILAGROS GARCIA. VILLAGARCIA DE AROSA

143. MEJILLONES PORTUGALETE

INGREDIENTES: 2 kilos de mejillones, cebolla, pimiento verde, tomate, pan rallado, sal y 1/2 vaso de vino blanco.
MODO DE HACERLO: En una cazuela de barro se pone cebolla, pimiento y tomate, todo bien picado. Se hace a fuego lento y antes de dorarse se agregan los mejillones

limpios, según se van abriendo se les quita una de las valvas y según van soltando el agua se espolvorean con pan rallado, añadiendo el vino blanco para que espese la salsa y quite un poco el sabor de pan rallado. Se sirven calientes.

M.ª ANTONIA JIMENEZ. PORTUGALETE

144. CON SALSA DE KETCHUP

INGREDIENTES: 2 kilos de mejillones, 2 dientes de ajo, aceite de oliva, perejil, sal y una cucharada de ketchup por mejillón.
MODO DE HACERLO: Se abren los mejillones al vapor en agua con sal, se separan de sus valvas y se colocan en una fuente de horno. Se fríen los ajos, se separan y se mezclan con el perejil picado muy menudito y el ketchup, se va echando una cucharada de este preparado en cada mejillón, se meten al horno, se gratinan ligeramente y se sirven calientes.

ROSARIO RIVERA. MALAGA

145. AL AJO-PUNO

INGREDIENTES: 1 kilo de mejillones, 1 tacita de salsa mayonesa, 1 tomate maduro, 1 huevo cocido, 6 aceitunas rellenas, sal y pimienta.
MODO DE HACERLO: Cocer los mejillones al vapor, quitarles una valva y colocarles en una fuente. Asar el tomate quitándole piel y semillas, picarlo finamente junto con el huevo duro y las aceitunas, mezclarlo con la mayonesa que se ha hecho agregándole ajo y salpimentarlo. Presentar la salsa en una salsera aparte que se ha dejado reposar previamente en la nevera.

ROSALIA PEREZ. TENERIFE

146. MONAGUILLOS DE HUEVO CON MEJILLONES

INGREDIENTES: 2 huevos, 1 taza de leche, 1 taza de harina, sal, aceitunas, salsa de tomate, mejillones de lata, mantequilla y patatas.
MODO DE HACERLO: Se hace una mezcla con los huevos batidos, leche, harina y sal. En unos moldes pequeños y untados de mantequilla se colocan 2 ó 3 mejillones y se rellenan con la mezcla anteriormente preparada. Se meten al horno al baño María durante 20 minutos. Se prepara un puré espeso de patatas y se hacen unos círculos en una fuente, tantos como moldes tengamos; en cada hueco del puré de patatas se vuelca cada uno de los moldes y por alrededor se cubre con salsa de tomate. Se sirve adornado con aceitunas.

LUCIA RUIZ. MADRID

147. ROLLITOS DE MEJILLONES

INGREDIENTES: 2 kilos de mejillones, cebollas tiernas, pimientos y sal.
MODO DE HACERLO: Se asan los pimientos, se pelan y se cortan en tiras. A la cebolla tierna se le cortan las hojas y el tallo y se dividen en 2 ó 3 trozos. Los mejillones se abren al vapor en agua con sal y se separan de sus conchas. Se coge una tira de pimiento y se pone un trozo de cebolla de forma que se puede enrollar con el pimiento; antes de cerrarlos se agregan dos mejillones poniéndoles a cada lado de la cebolla; luego se les da forma de rollo y se aseguran con un palillo. Se sirven fríos.

PETRA PEREZ. VALLADOLID

148. MEJILLONES NAVIDEÑOS

INGREDIENTES: 2 kilos de mejillones, aceite, sal, mayonesa, tomate, pimiento, gambas, pimientos morrones y cebollas.
MODO DE HACERLO: Limpiar los mejillones, ponerlos a hervir con agua y sal y un buen chorro de limón, dejar enfriar, sacar la carne de la concha y triturarla. Tener preparada una ensalada de tomate, cebolla y pimiento en trocitos y aliñada con sal y aceite de oliva, mezclarla con la carne de los mejillones y agregarle salsa mayonesa. Con esta mezcla llenar las conchas de los mejillones y adornar con gambas peladas y tiritas de pimiento morrón.

MARGARITA RECAS. PALMA DE MALLORCA

149. A LA DIABLA

INGREDIENTES: 2 kilos de mejillones, 3 cebollas, 2 dientes de ajo, 2 cucharadas de perejil, 1/2 guindilla, 1 vaso de vino blanco, 1/2 vasito de cognac, 1 cucharada de harina de maíz, azafrán, aceite y sal.
MODO DE HACERLO: Limpiar los mejillones. Picar la cebolla y el ajo y saltearlos en aceite hasta que estén transparentes. Echar los mejillones para que se abran, quitar una de las valvas y añadir el perejil, la sal y la guindilla muy picaditos, dar un hervor y agregar el vino blanco, el cognac y el azafrán; dejar reducir y si es necesario espesar con la harina de maíz disuelta en agua. En el monento de servir, despegar el mejillón de la concha y dejarlo de nuevo en la misma regándolos con su salsa.

MARIA GONZALEZ. RIVEIRA

150. CORONA DE ARROZ CON MEJILLONES

INGREDIENTES: Arroz, sal, mantequilla, un trozo de cebolla, salsa de tomate, salsa mayonesa, mejillones de lata.
MODO DE HACERLO: Se pone a cocer el arroz en agua con sal y un trozo de cebolla, una vez cocido se pasa por agua fría y se rehoga en mantequilla. En un molde se coloca en forma de corona. Se hace una mayonesa con el huevo, limón, sal, y el aceite de los mejillones; debe quedar muy espesa... Se prepara también una salsa de tomate con cebollas, ajo, sal y aceite y se pasa por el chino. Los mejillones se colocan encima de la corona de arroz; en el agujero del centro se pone la mayonesa y rodeándolo todo la salsa de tomate.

ELENA SAAVEDRA. PORRIÑO

151. AL ROVELLON

INGREDIENTES: 2 kilos de mejillones, 1 kilo de setas rovellón, aceite y sal.
MODO DE HACERLO: Limpiar los mejillones, abrirlos al vapor en agua con sal. Separarlos de las conchas. Asar los rovellones (variedad de setas) con un poco de aceite y sal, colocarlos en una ensaladera y mezclar los mejillones con las setas. Servir calientes.

ANTONIO LOPEZ. BARCELONA

152. MEJILLONES FRIOS

INGREDIENTES: 2 kilos de mejillones, pepinillos, alcaparras, anchoas, huevo cocido, tomate, aceite, vinagre, sal, mostaza y pimienta.
MODO DE HACERLO: Una vez cocidos y limpios los mejillones se colocan en una fuente y se riegan con una salsa preparada de esta manera: se pican los pepinillos, alcaparras, anchoas, huevo cocido y tomate, se machacan bien todos los ingredientes y se sazonan con aceite, vinagre, sal, mostaza y pimienta, cuando todo está bien mezclado se echa por encima de los mejillones y se sirve.

TRINIDAD MATEOS. BARCELONA

153. AL SALPICON

INGREDIENTES: 1 kilo de mejillones, 1 cebolla, 2 zanahorias, 1 pimiento morrón, 1 taza de mayonesa, 2 huevos, 1 lata de bonito en aceite, 1 diente de ajo, laurel, aceitunas, vinagre y sal.
MODO DE HACERLO: Se limpian los mejillones, se abren al vapor y se dejan con una sola concha. Se cuecen las zanahorias y los huevos. Se pican los ingredientes y se colocan sobre una cazuela, después se agregan los mejillones, y, finalmente, se cubre todo con mayonesa. Servir frío.

ISABEL HERRERO. PALENCIA

154. ARROZ CON MEJILLONES

INGREDIENTES: 1 kilo de mejillones, 300 gramos de arroz, 1 cebolla, 2 zanahorias, aceite, pimienta, pimentón, 1 vaso de vino blanco, perejil, sal y si se desea un poquito de guindilla y tomate.
MODO DE HACERLO: En una olla se pone el aceite y cuando está caliente se echan los mejillones limpios y sin concha, el arroz, la cebolla picada, las zanahorias, 1/2 litro de agua, el vino y el tomate pasado por el chino, se mezcla y se sazona con sal, pimienta, pimentón, perejil y guindilla. Se tapa la olla de presión y cuando sale el vapor por la válvula se tapa, se deja unos minutos y se aparta del fuego dejando que pierda la presión antes de abrir. Servir caliente.

MARGARITA GALINDO. SEGOVIA

155. TARTALETAS DE MEJILLONES

INGREDIENTES: 1 kilo de mejillones, 1 paquete de puré de patatas instantáneo, 1 tarrito de mayonesa.
MODO DE HACERLO: Se hace el puré de manera que quede bastante consistente, en unos moldes pequeños se pone un poco de puré con un agujero en el centro. Los mejillones se abren al vapor, se pican bien así como la cebolla y se mezclan con un poco de mayonesa, con este preparado se rellenan los huecos de los moldes y se adornan con dos tiritas de pimiento morrón cruzadas. Se sirve frío.

M.ª LUISA G. LOPEZ. GIJON

156. ENSALADA DE MEJILLONES

INGREDIENTES: 1 kilo de mejillones, 1/2 vaso de aceite, 2 dientes de ajo, perejil, 4 patatas, 3 tomates, sal, pimienta y vinagre.
MODO DE HACERLO: Se limpian los mejillones, se cuecen y se colocan en una fuente honda, se ponen también los ajos, el aceite, la sal, la pimienta y un chorrito de vinagre, se les da unas vueltas con una cuchara de madera y se les añaden las patatas previamente hervidas y cortadas en deditos y los tomates también cortados en trocitos. Se sirven fríos.

M.ª REYES HERMOSOS. PUERTO DE SANTA MARIA

157. CON PASAS Y PIÑONES

INGREDIENTES: 1 kilo de mejillones, 300 gramos de cebollitas, 300 gramos de arroz, 1 lata pequeña de tomate al natural, 100 gramos entre pasas de Corinto y piñones, aceite, sal, pimienta y 1/2 vaso de vino blanco.
MODO DE HACERLO: Se abren los mejillones al vapor. Mientras tanto se pican finalmente las cebollitas, los piñones y las pasas previamente reblandecidas en agua tibia y se añade el arroz y el tomate chafado con el tenedor, se sazona con sal y pimienta y se agrega un vaso de aceite. Se mezcla bien y con esta

mezcla se rellenan los mejillones volviendo a cerrar las valvas para que no se salga el relleno. Se colocan en una fuente de horno y se ponen a fuego moderado durante 2 horas. El líquido debe quedar totalmente absorbido.

M.ª PILAR LAHERA. SALAMANCA

158. A LA LEONESA

INGREDIENTES: 1 kilo de mejillones, 1/2 de rape, 250 gramos de gambas, 2 huevos cocidos, 2 pimientos, pimienta, sal y una pastilla de caldo.
MODO DE HACERLO: Se cuecen los mejillones, las gambas y el rape. Se separan los mejillones de las valvas y junto con el rape, las gambas, los huevos y los pimientos, se demigan finamente. En una sartén se fríe cebolla picada, se echa esta mezcla con un poco de pimienta, harina y la pastilla de caldo desleída en agua caliente. Cuando está hecha la pasta se deja enfriar y se rellenan las conchas de los mejillones, se pasan por huevo batido y pan rallado y se fríen en aceite bien caliente.

INES MARTINEZ. LEON

159. ASPIC DE MEJILLONES

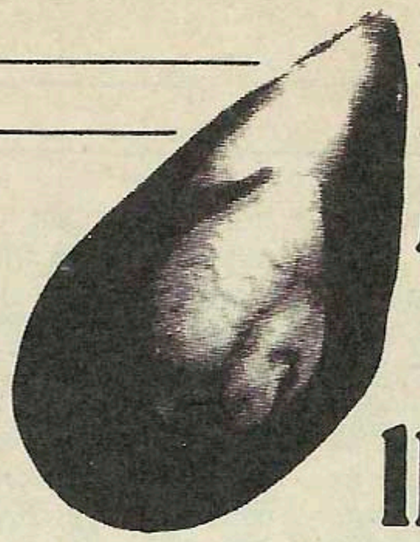
INGREDIENTES: 1 sobre de gelatina, mejillones, huevos, ensaladilla rusa previamente preparada.
MODO DE HACERLO: En un molde se vierte el sobre de gelatina y en lugar de agua para desleírlo se utiliza el agua de haber cocido los mejillones. Se mete al frigorífico para que se solidifique, después se coloca una capa de rodajas de huevo cocido, una capa de ensaladilla rusa y alrededor una capa de mejillones cocidos. Después se vierte una capa de gelatina y se mete de nuevo en el frigorífico durante algunas horas para que quede consistente. Para vaciar el molde se introduce en agua caliente, antes de servir se adorna con rodajas de encurtidos.

M.ª ANGELES BUENO. ALGEMESI

160. FABES CON MEJILLONES

INGREDIENTES: 2 tazas de fabes, pimiento fresco, cebolla, 2 pastillas de caldo, 2 dientes de ajo, perejil, 3 cucharadas de aceite y una cucharadita de pimentón picante.
MODO DE HACERLO: Se ponen las fabes en remojo desde el día anterior. Se echan todos los ingredientes en una cazuela en frío. Los mejillones se abren al vapor, se separan de sus conchas y se agregan a las fabes cuando éstas ya están cocidas colocándolo todo en una fuente de horno con el jugo de cocer los mejillones durante 5 ó 10 minutos. Se sirven acompañadas de ensalada de lechuga y tomate.

GLORIA LOPEZ. MIERES



Mejillón

161. EN CALDO DE VINO

INGREDIENTES: 2 kilos de mejillones, 1 cebolla, 3 dientes de ajo, 3 hojas de laurel, mantequilla, una ramita de tomillo y un vaso de vino blanco.
MODO DE HACERLO: Se limpian los mejillones y se ponen en una cazuela grande con la cebolla picada, los ajos picados, las hojas de laurel y tomillo y un trozo de mantequilla, se agrega un chorro de vino blanco y se tapa hasta que se abran, después se sacan con una espumadera y se rocían con el caldo de la cocción. Se sirven calientes.

DEMETRIA ARRIBAS. BILBAO

162. HOJALDRE DE MEJILLONES

INGREDIENTES: 3 kilos de mejillones, 1/2 kilo de masa de hojaldre, salsa besamel, sal y queso rallado parmesano.
MODO DE HACERLO: Se ponen al vapor los mejillones hasta que se abran. Se separan de sus conchas y se colocan en un molde para horno, se salan y se cubren con una capa de bechamel, encima se pone la masa de hojaldre que puede ser congelada y que queda muy fina, para finalizar se espolvorea de queso rallado y se mete en el horno moderado hasta que el queso esté dorado y la masa de hojaldre bien crujiente.

LOLA BERNA. MADRID

163. A LA ASTURIANA

INGREDIENTES: 2 kilos de mejillones, tomate, ajos, perejil, aceite, cebolla y una botella de sidra sin azúcar.
MODO DE HACERLO: Se limpian bien los mejillones y se ponen al vapor para que se abran con muy poca agua, cuando se han abierto se separan de sus valvas. En una sartén con aceite, se rehoga 1 cebolla picadita, cuando está dorada se le agrega 1/2 kilo de tomates pelados y cortados en trozos así como unas ramas de perejil muy picadito. A esta salsa después de agregarle sal se le pone un poquito de pimentón picante, la sidra y se deja dar un hervor. Luego se pasa por el chino, se vuelve a poner al fuego con los mejillones dejándolos al fuego tapado durante unos minutos más. Servirlo muy caliente.

M.ª JOSEFA FERNANDEZ. MADRID

164. MEJILLONES ENCAPOTADOS

INGREDIENTES: 1 kilo de mejillones, 1 vaso de vino blanco, 1 hoja de laurel, 1/2 litro de besamel espesa, 2 yemas de huevo, 2 huevos batidos, harina, pan rallado, aceite y sal.
MODO DE HACERLO: Se limpian y raspan los mejillones, se ponen a cocer en un poco de agua con laurel, sal y vino blanco, hasta que se abran. Se separan de las conchas y se dejan reposar en el caldo de cocción colado. Se escurren y se pasan por una besamel sazonada con nuez moscada, sal y pimienta a la que hemos añadido las 2 yemas de huevo, la mitad de leche y la mitad del caldo de cocción de los mejillones. Se van colocando en una fuente de horno engrasada y cuando están fríos se rebozan en harina, huevo batido y pan rallado, se fríen en abundante aceite caliente, se escurren y se colocan encima de una servilleta de papel.

ROSA ESTEVEZ. ORENSE

165. A LA CASERA

INGREDIENTES: 2 kilos de mejillones, 3 hojas de laurel, 1 rodaja de limón, unos granos de pimienta negra, sal y aceite de oliva.
MODO DE HACERLO: Se ponen todos los ingredientes en una cazuela con un poco de agua, cuando empieza a hervir se añaden los mejillones y se apaga el fuego cuando éstos están abiertos, dejándolos reposar unos minutos antes de servirlos. Sirven muy bien para tomar a la hora del aperitivo.

M.ª ROSARIO SANCHO. ALCOY

166. CON PIÑONES

INGREDIENTES: 1 kilo de mejillones, 1 cebolla, 250 gramos de arroz, 1 tomate, 50 gramos de arroz, 50 gramos de pasas, 50 gramos de piñones, 1 vasito de aceite de oliva, 1/2 vaso de vino blanco y sal.
MODO DE HACERLO: Se limpian los mejillones, se abren al vapor, se retiran del agua y se cuela ésta. Se pica la cabolla muy menudita, así como los piñones y las pasas previamente reblandecidas en agua tibia, se agrega el arroz, los tomates sin piel y se sazona con sal y el vasito de aceite. Con esta mezcla se rellenan los mejillones, se cierran con cuidado para que no se salga el relleno, se colocan en una cazuela de barro y se rocían con el vino blanco y el caldo de abrirlos. Se ponen a fuego moderado aproximadamente durante una hora hasta que el caldo quede totalmente reducido. Se sirve caliente.

JULIA TRUCHADO. MADRID

167. MEXILLOEIROS

INGREDIENTES: 1 kilo de mejillones, 1 cebolla, 1 diente de ajo, 1 limón, perejil, pimienta molida, miga de pan y aceite.
MODO DE HACERLO: Se cuecen los mejillones en agua, pero no demasiada, a este agua se le agrega el laurel y un casco de cebolla. En una cazuela de barro se doran la cebolla, el ajo y el perejil, se añade el zumo de un limón, la miga de pan y la pimienta. Se extraen los mejillones de las valvas y se agrega a la preparación anterior metiendo la cazuela en el horno durante diez minutos. Se acompañan de arroz blanco.

M.ª TERESA HEREDERO. MADRID

168. ZARZUELA DE MEJILLONES

INGREDIENTES: 200 gramos de mejillones, 300 gramos de rape, 200 gramos de gambas, 200 gramos de cigalas, 200 gramos de almejas, 1 bote de sofrito, sal, pimentón, azafrán, pimienta negra, aceite, perejil y sal.
MODO DE HACERLO: Se limpia el pescado, se corta el rape en trozos y los calamares en anillas, se enharinan y se fríen en aceite. Se fríen también las gambas y las cigalas. Se abren las almejas y mejillones al vapor, se cuela el caldo y se reserva. Se coloca en una cazuela de barro el pescado, las almejas, los mejillones, el sofrito, el caldo de hervir, los mariscos, el pimentón, la pimienta y el azafrán tostado y desleído en un poco de agua. Se deja en el horno 10 minutos, se rectifica de sal y se sirve espolvoreado de perejil picado.

INOCENCIA ANDINA. LUGO

169. SOPA DE MEJILLONES Y PESCADO

INGREDIENTES: 1 kilo de mejillones, 1/2 kilo de almejas, huevo, ajo, perejil, aceite, sal, 300 gramos de rape, 300 gramos de merluza, cebolla, 1 pastilla de caldo, 1 paquete de puré de patatas instantáneo.
MODO DE HACERLO: Se abren al vapor los mejillones y las almejas. Se cortan en trocitos los mejillones y se reserva el caldo. Se prepara una mayonesa con el aceite, la sal, el ajo y el perejil. En una cazuela se pone el rape, el tomate, la cebolla, 1/4 litro de agua y la pastilla de caldo. Dejar cocer 30 minutos, cuando está cocido el pescado, se parte en trocitos, se cuela el caldo y se rectifica de sal, se añade el caldo de los mejillones colado y el puré en copos, se mezcla bien, se agregan los mejillones, almejas y pescado y la mayonesa, para terminar dejar cocer todo junto unos minutos más.

ANDRES MARTIN. GIJON

DE LA MAR... LOS MEJILLONES

170. TORTILLA DE PATATAS Y MEJILLONES

INGREDIENTES: 2 latas de mejillones en escabeche, 1 cebolla, 4 patatas medianas, 5 huevos, aceite y sal.
MODO DE HACERLO: Se fríen las patatas en rodajas y la cebolla en trocitos, cuando están bien doradas se sacan del aceite y se escurren, se baten los huevos, se mezclan con los mejillones en escabeche y con las patatas y cebolla y se doran en la sartén con poco aceite, dándole la vuelta a la tortilla para que quede igualmente dorada. Se puede servir fría acompañada del jugo de los mejillones.

CANDIDA JIMENO. MADRID

171. CON CEBOLLETAS

INGREDIENTES: 3 kilos de mejillones, 2 cebollas, 3 cebolletas, 1 vaso de vino blanco, harina, aceite, perejil, sal y pimienta.
MODO DE HACERLO: Se limpian bien los mejillones, se ponen al vapor y cuando se abren se separan de las conchas. Se ponen en una cazuela. En una sartén se fríen sin llegar a dorarse las cebollas, cebolletas y el perejil, se añade el vino blanco, harina, sal y pimienta y se mezclan bien todos los ingredientes, a continuación se incorporan a la cazuela donde están reservados los mejillones y se deja dar un hervor de 5 minutos. Se sirven calientes.

AUDA SUEIRO. MADRID

172. MEJILLONES ALBARDADOS

INGREDIENTES: 1 kilo de mejillones, 2 huevos, pan rallado, laurel, guindilla y aceite.
MODO DE HACERLO: Se limpian los mejillones, se abren al vapor con el laurel y la guindilla, se separan de sus valvas y se pasan por huevo batido y pan rallado, se fríen en aceite muy caliente y se sirven cada uno encima de una hoja de lechuga.

JOSEFINA GONZALEZ. BILBAO

173. MACARRONES CON MEJILLONES

INGREDIENTES: 250 gramos de macarrones, 1 kilo de mejillones, 1 sobre de queso rallado, 50 gramos de aceitunas rellenas, 50 gramos de mantequilla, 4 cucharadas de leche evaporada, harina, 1 puerro, 1 vaso de vino blanco, tomate, laurel, apio, parejil, romero, orégano y sal.
MODO DE HACERLO: Abrir los mejillones después de limpios al vapor en una cazuela con agua y todas las hierbas y colar el jugo que han desprendido. Rehogar el puerro rallado en la mantequilla, añadir la harina, el vino y el caldo de los mejillones y dejarlo cocer unos 10 minutos. Agregar la leche evaporada y el queso mezclado con los mejillones y las aceitunas cortadas en discos. Aparte hervir los macarrones en abundante agua con sal y un chorrito de aceite, escurrirlos, mezclar con la salsa anteriormente preparada y servir.

AMOR GARCIA. POLA DE LENA

174. CON ACEITUNAS

INGREDIENTES: 2 kilos de mejillones, aceitunas deshuesadas, salsa mayonesa y berros.
MODO DE HACERLO: Se abren los mejillones en el horno a fuego fuerte. Se reserva el jugo que han soltado. Se separan de las valvas y se prepara una mayonesa a la que se agrega el jugo de los mejillones. Se pican muy finamente los mejillones y las aceitunas, se mezclan con la mayonesa, se rellenan las valvas de los mejillones con este preparado y se introducen en el frigorífico hasta el momento de servir. Se adornan con berros o perejil fresco.

MARINA NOVOA. MADRID

175. AL COGNAC

INGREDIENTES: 1 kilo de mejillones medianos, 5 cucharadas de aceite de oliva, 2 copas de cognac, sal y pimienta.
MODO DE HACERLO: Se limpian los mejillones, se abren al vapor, se les quitan las valvas y se ponen en un recipiente con el aceite para que se frían un poco, pero no demasiado para que no se resequen. Se riegan con el cognac, se salan, se les agrega pimienta y se dejan hervir 10 minutos. Se sirven calientes.

RAFAELA SOLA. MADRID

176. MEJILLONES TIGRES

INGREDIENTES: 2 kilos de mejillones, ajo, cebolla, harina, leche, huevo duro, tomate frito, perejil, pan rallado, aceite, limón y pimienta.
MODO DE HACERLO: Se limpian los mejillones, se abren al vapor y se reserva el agua de hervirlos. Se pone a freír cebolla y ajos picados, cuando está listo se añade la leche, harina y un poco del agua de los mejillones y se prepara una salsa besamel. Se pican los mejillones, 1 huevo cocido, 2 cucharadas de tomate frito, perejil y pimienta y se mezcla con la besamel. Se rellenan las valvas de los mejillones (en caliente) y para terminar se pasan por huevo batido y pan rallado friéndolos en aceite muy caliente. Para servir se adornan con perejil y limón.

ADELA OCHOA. LAS ROZAS

177. MEJILLONES AURORA

INGREDIENTES: 1 kilo y 1/2 de mejillones, 1 vaso de vino blanco, 3 cucharadas de aceite, 1 cebolla pequeña, 2 dientes de ajo, la lata de tomate triturado de 1/2 kilo, sal, pimienta y perejil.
MODO DE HACERLO: Se limpian y raspan los mejillones, se lavan y se ponen en una cazuela con el vinagre a fuego fuerte hasta que se abran. En aceite caliente se rehoga el ajo y la cebolla picados muy menuditos, cuando empieza a dorarse se añade el tomate y se deja cocer hasta que reduzca la salsa. Se salpimenta. Se sacan los mejillones escurridos, se colocan en una cazuela de barro y se vierte la salsa por encima. Servir caliente.

JOSEFA PEDRAJAS. MADRID

178. PINCHOS DE MEJILLONES CON ANCHOAS

INGREDIENTES: 2 kilos de mejillones, 3 pimientos grandes asados, 5 latas de anchoas, 6 huevos duros, limón, pimentón, pimienta blanca, aceite y laurel.
MODO DE HACERLO: Se limpian los mejillones, se abren al vapor con una hoja de laurel, zumo de limón, pimienta blanca, pimentón, 4 cucharadas de aceite y limón en trozos. Se separa la carne de las valvas, se enrolla con una anchoa, una tirita de pimiento asado, una rodaja de huevo duro y se pincha en un palillo, se colocan en una fuente y se sirven como aperitivo.

CONSUELO MARTINEZ. PATERNA

179. AL ESTILO VASCO

INGREDIENTES: 2 kilogramos de mejillones, 8 tomates, aceite, pan rallado, vino blanco, sal, pimienta y perejil.
MODO DE HACERLO: Freír los tomates en trozos y reducir la salsa, añadirles el pan rallado, la sal, la pimienta y el vino blanco. Limpiar y raspar los mejillones y ponerlos en una sartén al fuego para que se abran, separar la carne de las valvas y añadir la salsa preparada anteriormente, agregándoles el líquido resultante de haberlos abierto en la sartén, dejar cocer 15 minutos. Se pueden servir calientes o fríos.

PILAR RUIZ. VITORIA

180. EMPANADA DE MEJILLONES

INGREDIENTES: Mejillones frescos o en conserva, harina, levadura, cebolla, tomate, pimiento verde, pimentón, pimiento morrón y sal.
MODO DE HACERLO: Hacer una masa la harina, la levadura y el agua, ir moviendo hasta que la masa esté bien unida, dejarla 20 minutos tapada con un paño. Hacer un sofrito con la cebolla, pimiento verde y tomate; al final, añadir un poco de pimentón. Extender la mitad de la masa con un rodillo y cubrir la bandeja del horno, colocar encima el sofrito, encima los mejillones partidos en trozos y adornar con pimientos morrones, tapar con el resto de la masa estirada, pinchar y adornar con palitos de masa y meterla en el horno hasta que esté dorada.

TERESA GARCIA. MADRID

181. ESCABECHADOS

INGREDIENTES: 2 kilogramos de mejillones, aceite, vinagre, pimienta, sal y laurel.
MODO DE HACERLO: Se cuecen los mejillones, se separan de sus conchas y se fríen en abundante aceite, escurriéndoles el aceite sobrante. Se le añade un buen chorro de vinagre, se sazona con sal, pimienta y laurel. Se deja cocer y cuando está fró se añaden los mejillones fritos. Se deja reposar varios días en la nevera y se sirven fríos.

ANA PASTOR. MOLLET DEL VALLES

182. CON PATATAS

INGREDIENTES: 2 kilogramos de mejillones, patatas, aceite, cebolla, agua, 1 bote pequeño de guisantes y una pizca de colorante.
MODO DE HACERLO: Se cuecen los mejillones al vapor, se les quita las valvas y se dejan en el agua que sueltan. Se pelan las patatas, se limpian y se escaldan, se rehogan en un poco de aceite y cebolla picada y cuando están rehogadas se les añade una cucharada del agua que hemos utilizado para cocer los mejillones. Se le echa sal y un poco de colorante en polvo, cuando estén blandas las patatas se agregan los mejillones y el bote de guisantes.

TEODORA DOMINGUEZ. BURGOS

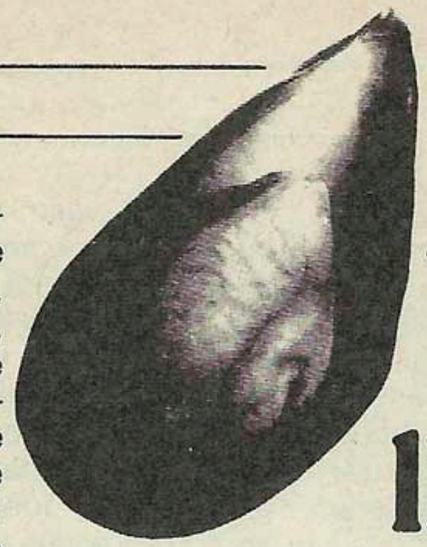
183. MEJILLONES DORADOS

INGREDIENTES: 1 kilogramo de mejillones, pan rallado, 2 huevos y sal.
MODO DE HACERLO: Raspar los mejillones y ponerlos en una cazuela al vapor hasta que se abran. Arrancar los mejillones de las valvas y secarlos. Batir los huevos con sal, mojar los mejillones en el huevo batido y luego pasarlos por pan rallado, aprentándolos entre las manos para que el pan se adhiera perfectamente; después se fríen en aceite hirviendo y se ponen a escurrir en una hoja de papel absorbente para que escurran el exceso de aceite.

MARIA CARMEN LOZANO. DEUSTO

184. A LA VINAGRETA

INGREDIENTES: 1 kilogramo de mejillones, aceite, cebolla, sal, laurel, ajo, perejil, una guindilla y un chorrito de vinagre.
MODO DE HACERLO: Se limpian



Mejillón

los mejillones, se abren al vapor y se rehogan después de separarlos de su valva en aceite de oliva, cebolla picada y sal. Se les añade luego el laurel, ajo, perejil y un chorrito de vinagre, todo muy picadito, se cubren de agua y se dejan cocer hasta que el agua quede muy reducida. Se sirve caliente y también se puede tomar frío.

CONCHA RODRIGUEZ. GRANADA

185. CON AJOS

INGREDIENTES: 2 kilogramos de mejillones, 1 cabeza de ajos, perejil, 2 limones, 5 cucharadas de aceite y sal.

MODO DE HACERLO: Se limpian los mejillones, se abren en el fuego de la parrilla y se colocan en una fuente, se pica entonces una cabeza de ajos junto con 4 ó 5 ramas de perejil, se le añaden 5 cucharadas de aceite y el zumo de 2 limones, se mezcla bien con agua y se pone una cucharadita de esta mezcla en cada mejillón, colocádolos de nuevo en la parrilla, se asan y se sirven en la misma fuente.

PURA PAYA. ALCOY

186. BUÑUELOS DE MEJILLONES

INGREDIENTES: 1 kilogramo de mejillones, 1 cucharadita de levadura, sal, perejil, ajo, harina y unas gotas de vinagre.

MODO DE HACERLO: Se abren los mejillones al vapor, se cuela el caldo, se le añade el ajo, perejil, vinagre, levadura y los mejillones y se tritura en la batidora. Después se agrega la harina para que quede suave y pueda freírse bien. Con una cucharita se van echando trocitos de esta mezcla en aceite muy caliente y se van sacando los buñuelos a medida que se van dorando.

CONSUELO VELEZ. CADIZ

187. CON PALOMETA

INGREDIENTES: 1 palometa de 1 kilogramo en filetes, 1/4 kilogramo de mejillones, 1 vaso de vino blanco, 1 bote de tomate frito, mantequilla, harina, sal, pimienta y estragón.

MODO DE HACERLO: Los filetes de palometa se enharinan y fríen en aceite y mantequilla, se retiran; en la misma grasa se añade el tomate y el vino, se agrega la sal, la pimienta y el estragón, dejándolo cocer durante 10 minutos. Finalmente se añaden los mejillones y los filetes de palometa y se deja dar un hervor durante unos 20 minutos más. Se sirve caliente y puede acompañarse de patatas fritas.

ALICIA NOVOA. ALICANTE

188. AL GRATIN

INGREDIENTES: 2 kilogramos de mejillones, mantequilla, harina de maíz, 2 huevos, 1/4 litro de leche, 50 gramos de queso Gruyére rallado, 1 bote de tomate frito de 1/2 kilogramo, 1 pastilla de caldo de pescado, 1 diente de ajo, tomillo, laurel, sal y pimienta.

MODO DE HACERLO: Limpiar los mejillones, abrirlos al vapor en agua con el ajo, la cebolla, el tomillo, el laurel y sal. Colar el agua de hervirlos y reservar. Con la leche, la mantequilla y la harina de maíz hacer una salsa bechamel, agregar el agua de cocer los mejillones, el tomate frito, el caldo de pescado, la pimienta y la sal. Añadir los mejillones y los huevos batidos. Colocarlos en una fuente de horno, espolvorear con el queso rallado, meter a horno fuerte durante 10 minutos y servir muy caliente.

MARCELINA PEREZ. LEON

189. CON APIO

INGREDIENTES: 2 kilogramos de mejillones, 2 ramas de apio, 2 cebollas, 2 cucharadas de pan rallado, 2 dientes de ajo, guindilla, vino blanco, aceite y sal.

MODO DE HACERLO: Freír la cebolla y la guindilla en una cazuela, agregar el ajo machacado, el pan rallado, el apio troceado y el vino. Dejar hervir unos minutos. Lavar los mejillones, ponerlos en una sartén con un poco de agua y dejar abrir, retirarles la mitad de la concha, añadirles la salsa preparada anteriormente y dejarlo cocer todo junto durante 15 minutos. Servir caliente en el mismo recipiente de la cocción.

ANTONIA PEREZ. MALAGA

190. MEJILLONES ALKALDE

INGREDIENTES: 6 mejillones, 1 vaso de vino blanco, 1 cebolla, 200 gramos de tomate, sal y un trocito de guindilla.

MODO DE HACERLO: Se lavan y limpian bien los mejillones. En una sartén se pone el vaso de vino y se abren al vapor. Se reservan. Con 3 cucharadas de aceite se fríe la cebolla picada muy fina, se añaden los tomates pelados y troceados, se sazona con sal. Se añade entonces la guindilla y se deja reducir la salsa, con la misma se cubren los mejillones. Se calientan y se sirven.

MARIA CARMEN BARRERO. MADRID

191. TARTA DE MEJILLONES

INGREDIENTES: 1 vasito de cerveza, otro de aceite de oliva, sal, levadura en polvo, harina, margarina, 2 huevos, 1 kilogramo de cebollas, 1 kilogramo de mejillones, pimienta y un pimiento morrón.

MODO DE HACERLO: Hacer una masa no muy trabajada con harina, aceite, cerveza, levadura y sal. Colocar la masa en un molde desmontable de unos 25 centímetros previamente untado de margarina y espolvoreado de harina, formando un zócalo de un dedo de altura. Freír las cebollas sin que lleguen a dorarse, escurrirlas, añadir 2 huevos batidos, los mejillones cocidos y limpios, el pimiento morrón asado y troceado, la sal, la pimienta y una cucharada de vino blanco, mezclarlo todo muy bien y colocar sobre la masa del molde. Meter al horno fuerte durante 30 minutos. Servir caliente.

M. C. BELTRAN. VALENCIA

192. CON NUECES

INGREDIENTES: 2 kilogramos de mejillones, 1/4 litro de vino blanco, 1 cebolla, 1 diente de ajo, 2 tomates maduros, aceite, sal, perejil y 50 gramos de nueces sin cáscara.

MODO DE HACERLO: Una vez limpios los mejillones, ponerlos en una cazuela al fuego para que se abran. Reservar el caldo que sueltan y colocarlos en una fuente, retirando una de las valvas. En una sartén con 3 cucharadas de aceite sofreír el ajo y la cebolla picados, cuando estén dorados incorporar los tomates pelados y troceados, sazonar con sal y agregar el vino blanco, cuando la salsa se haya reducido un poco se escaldan las nueces un par de minutos, se cubren los mejillones con el puré de tomate resultante y se espolvorean con perejil picado. Servir muy caliente.

FRANCISCA MARTINEZ. GETAFE

193. PINCHOS DE MEJILLONES

INGREDIENTES: 3 kilogramos de mejillones, 9 lonchas finas de bacon, 1/4 kilogramo de champiñón, 1/2 limón, aceite, sal y 6 varillas largas para pinchos.

MODO DE HACERLO: Se limpian los mejillones, se lavan y se abren al vapor. Se retiran del agua. Se limpia el champiñón y se lava en agua fría con el zumo del limón. En cada pincho se coloca: primero, la cabeza del champiñón; luego los trocitos de bacon doblado y los mejillones, así alternando todos los ingredientes, se salan y se untan con aceite de oliva, se colocan en una fuente de horno y se meten en el horno hasta que estén dorados.

DOLORES ELVIRA. MADRID

194. SPAGUETTIS CON MEJILLONES

INGREDIENTES: 1 kilogramo de mejillones, 1/2 kilogramo de spaguettis, 1 tomate, medio vaso de aceite de oliva, 1 vasito de vino blanco, 2 dientes de ajo, 1 hoja de laurel y sal.

MODO DE HACERLO: Una vez limpios los mejillones se ponen en la cazuela hasta que se abren. Entonces se quitan del agua, la cual se cuela, y se le añaden unas gotas de aceite y los spaguettis. En una cazuela de barro se pone el aceite y se fríen los ajos cortados en láminas, el tomate sin piel en trocitos, la cebolla cortada muy finita, la hoja de laurel y después se añade el vino y se sala. Se agregan los mejillones y los spaguettis escurridos y se deja dar un hervor. Servir caliente.

GEMA GARCIA. LEGANES

195. CREMA DE MEJILLONES

INGREDIENTES: 1,5 kilogramos de mejillones, 1 cebolla, 1/4 kilogramo de tomates, 1 copa de coñac, mantequilla, 1 cucharada de harina de arroz y 1/2 litro de leche.

MODO DE HACERLO: Se pican los mejillones después de haberlos limpiado y abierto al baño María. En una sartén se pone la cebolla a freír en mantequilla, muy finamente picada; cuando está dorada se agrega el tomate y la copa de coñac, después la cucharada de harina de arroz, los mejillones y la leche, para finalizar se pone todo en la batidora y se tritura hasta que esté líquido. Se puede servir frío y adornado con gambas cocidas.

BRAUCELY ALVAREZ. MIERES

196. MEJILLONES CON FRITADA

INGREDIENTES: 2 kilogramos de mejillones, cebolla, ajo, tomate, pimiento y chorizo frito.

MODO DE HACERLO: Se limpian los mejillones, se ponen a cocer en un poco de agua, cuidando de que no hiervan demasiado; cuando estén abiertos, se sacan, se separan de sus conchas y se colocan en una bandeja. Aparte se hace un sofrito de cebolla, ajo, tomate, pimiento y chorizo frito y cuando ya está bien pasado se pone una cucharada de esta fritada encima de cada mejillón. Se sirve caliente.

SOFIA LOPEZ. ROQUETAS DE MAR

197. BROCHETAS DE MEJILLONES CON AGUACATE

INGREDIENTES: 2 kilogramos de mejillones, preferentemente pequeños; tocino veteado, champiñones, aguacate y mantequilla o mayonesa.

MODO DE HACERLO: Se abren los mejillones al vapor. Se envuelven en lonchas de tocino muy finas. Se insertan con trozos de aguacate y champiñones en una varilla. Se co-

locan encima de la placa del grill a la temperatura máxima, dándoles vueltas de vez en cuando hasta que los aguacates estén dorados. A medida que van haciéndose y retirándose del fuego se rocían con mantequilla fundida o mayonesa.

ANTONIA RIVAL. SAN JUAN DE ALFAZNARACHE

198. ENSALADA DE ARROZ CON MEJILLONES

INGREDIENTES: 1 kilo de mejillones, 1/4 de arroz, 1 paquete de maíz congelado, 1 lata de pimientos morrones, 1 cucharada de perejil picado, sal, aceite y vinagre.
MODO DE HACERLO: Cocer los mejillones y quitarles la cáscara. Cocer el arroz en la misma agua y también el maíz. Una vez cocido ponerlo a escurrir. Colocarlo todo en una fuente, agregar los mejillones, los pimientos morrones cortados en tiras y el perejil, aliñar con aceite, vinagre y sal. Servir frío.

CARMEN TORRICO. CORDOBA

199. A LA CAZUELA

INGREDIENTES: 1 kilo de mejillones, 2 cebolletas, 1/2 kilo de tomate triturado, pimentón y un chorro de vino blanco.
MODO DE HACERLO: Se sofríen las cebolletas en trocitos en una cazuela de barro, cuando están doradas se le echa el tomate triturado, se deja sofreír un poco y se le añade el pimentón y los mejillones limpios y lavados. Al rato, cuando ya estén abiertos los mejillones se les agrega el vino blanco. Se aparta cuando la salsa esté espesa y se sirve.

ANA M.ª IÑESTA. PALMA DE MALLORCA

200. A LA MOSTAZA

INGREDIENTES: 1 kilo de mejillones, 1/4 litro de vino blanco, 5 cucharadas de mostaza, aceite y sal.
MODO DE HACERLO: Se abren los mejillones al vapor y se ponen en una sartén con un poco de aceite, sal, vino blanco y mostaza, se deja cocer a fuego lento unos 15 minutos. Se sirve caliente.

JOSE MANUEL PEREZ. ALICANTE

201. EN SALSA DE LIMON

INGREDIENTES: 1 kilo de mejillones, 1 limón, 1 cebolla, perejil, 1 diente de ajo, 2 cucharadas de aceite, pimienta en grano y un poco de pan rallado.
MODO DE HACERLO: Se pica la cebolla y se dora en el aceite mientras se cuecen los mejillones. Luego se echa el aceite y la cebolla, se le añade el ajo, perejil muy picado, la pimienta en grano y el pan rallado. Se fríe durante 10 minutos y para terminar se le agrega el zumo de limón y se deja dar un hervor.

ISABEL PEREZ. MADRID

202. CON TOMATE

INGREDIENTES: 2 kilos de mejillones, 1/2 kilo de tomates, 1/2 kilo de cebollas, 1 vasito de vino blanco, sal y unas hebras de azafrán.
MODO DE HACERLO: Limpiar bien los mejillones, abrirlos al vapor. En una cazuela de barro se pone el aceite y la cebolla picada a fuego lento, cuando está blanda se agregan los tomates pelados y troceados, después el vino blanco, el azafrán y un poco de caldo de cocer los mejillones que ya esté colado. Se reduce el fuego y se cuece 20 minutos. A continuación se quitan las conchas a los mejillones, se les echa la salsa anteriormente preparada y se da un hervor a todos los ingredientes juntos. Servir en la misma cazuela.

LOLA ZARAGOZA. ALAGON

203. A LA GALLEGA

INGREDIENTES: 1 kilo y 1/2 de mejillones, 1 cebolla, 1 kilo de tomates, 4 cucharadas de harina, 1 copa de coñac, sal y un poco de cayena.
MODO DE HACERLO: Se pone una cazuela al fuego y se le añaden los ingredientes antes mencionados; cuando están bien cocidos se pasa a través de un colador a otro recipiente en el que estarán colocados los mejillones limpios y ya cocidos, se deja cocer otros 10 minutos a fuego lento. Se sirve caliente.

ROSA ESTEVEZ. ORENSE

204. CON SALSA RAVIGOTE

INGREDIENTES: 2 kilos de mejillones, 1 cebolla, 2 pepinillos, 1 cucharada de alcaparras, 1 lechuga, 1 ramo de hierbas finas, 1 vaso de vino blanco, 2 tomates, 1 vasito de aceite, 2 cucharadas de vinagre, 1 cucharadita de mostaza, sal, pimienta.
MODO DE HACERLO: Se limpian los mejillones, se cuecen a fuego lento 10 minutos con el vino blanco y la pimienta. Cuando están abiertos, se sacan de sus conchas y se colocan en una fuente. El jugo se pone a fuego vivo y se reduce hasta un cuarto de su volumen, se deja enfriar. Se pica la cebolla, las alcaparras, los pepinillos, las hierbas finas y los tomates en rodajas. Se mezcla la mostaza, el vinagre, la sal y la pimienta. Se añade un vasito de aceite y se remueve con la cuchara de madera, se agrega entonces la cebolla y los demás ingredientes, se colocan las hojas de lechuga en una fuente, encima se ponen los mejillones y se adornan con las rodajas de tomate y las hierbas finas. Servirlos fríos.

JOSEFA ORTEGA. ZARAGOZA

205. PIZZA DE MEJILLONES

INGREDIENTES: 4 bases para pizzas (de las congeladas), 1/2 kilo de mejillones, 200 gramos de queso mozzarella, mantequilla, 4 tomates muy maduros, aceite, orégano, pimienta negra y sal.
MODO DE HACERLO: La base de las pizzas se cubre con el tomate pelado y rallado, trozos de mozzarella y los mejillones limpios. Se espolvorea de sal, orégano y pimienta, se rocía con unas gotas de aceite, Se mete a horno fuerte durante 25 minutos. Servir muy caliente.

TRINIDAD MATEOS. BARCELONA

206. A LA CREMA

INGREDIENTES: 2 kilos de mejillones, 25 gramos de mantequilla, leche, 1 cucharadita de harina, 1 vaso de vino blanco seco, 1 cebolla, 1 yema de huevo, laurel, perejil, sal y pimienta.
MODO DE HACERLO: Abrir los mejillones al vapor con la cebolla en trocitos, 1 hoja de laurel y una ramita de perejil. Se cuela y se reserva el caldo, se separan de las conchas. En la mantequilla se dora la harina, se vierte el vino, el caldo de los mejillones y la leche, se deja cocer unos 5 minutos, se añade la yema y se rectifica de sal. Esta salsa se vierte sobre los mejillones, que se sirven espolvoreados de perejil picado.

LOURDES REMON. ZARAGOZA

207. MEJILLONES DE GRECIA

INGREDIENTES: 4 docenas de mejillones, 1 pimiento verde, perejil, 1 cucharada de ketchup, sal, 2 tomates, 4 dientes de ajo, 4 cucharadas de aceite, pimienta y 300 gramos de berenjenas.
MODO DE HACERLO: Pelar las berenjenas, quitar las pepitas del pimiento y de los tomates y cortarlo todo en dados pequeños. Freírlos en aceite de oliva, añadir los ajos picados, sal y pimienta. En cuanto las verduras estén hechas incorporar el ketchup y mezclar. Guardar en frío. Lavar los mejillones, ponerlos en un cazo y dejar abrir al fuego. Sacarlos de su concha, dejar que se enfríen y volver a poner cada mejillón en su concha, rodearlos de las verduras, espolvorear con perejil picado y servir frío.

M.ª JESUS APARICIO. MADRID

208. A MI GUSTO

INGREDIENTES: 2 kilos de mejillones, 1 decilitro de vino blanco, 1 lata pequeña de pimientos morrones, 1 limón, sal y pimienta.
MODO DE HACERLO: Se abren los mejillones en vino blanco a fuego vivo. Se escurren y se cuela el jugo resultante de la cocción, se les quita la concha y se colocan en una fuente. Se hace una mayonesa muy espesa añadiéndole el líquido obtenido después de reducido al fuego. Se sazona con sal y pimienta y se le agrega el zumo de limón. Se cubren con esta salsa y se adornan coin tiritas de pimiento morrón y lechuga. Se sirven fríos.

INOCENCIA ANDINA. LUGO

209. SOPA DE AJO Y MEJILLONES

INGREDIENTES: 1/2 kilo de mejillones, 30 gramos de pan, 1/2 litro de caldo de carne, 1/2 kilo de tomates, 6 dientes de ajo, sal, aceite y pimiento rojo.
MODO DE HACERLO: Cortar el pimiento en cuadraditos y rehogarlo en un poco de aceite, añadir los ajos y los mejillones cortados en trocitos muy pequeños, freírlos durante unos minutos, agregar los tomates rallados y dejarlo cocer 10 minutos más. Poner el pan cortado en rebanadas muy finas y tostadas en una cazuela de barro, verter el caldo, añadir el sofrito y dejarlo cocer a fuego suave. Servir caliente.

MARTIN GARCIA. SANTA EUGENIA

210. AL JEREZ

INGREDIENTES: 1 kilo de mejillones, mantequilla, 1 cebolla, 1 diente de ajo, perejil, 1 vaso de jerez, 2 cucharadas de pan rallado y pimienta en grano.
MODO DE HACERLO: Se ponen a cocer los mejillones en muy poca agua con un trozo de cebolla y unas hojas de laurel. En una cazuela de barro se doran la cebolla y el ajo en la mantequilla, se añade el perejil, la pimienta, el jerez y un vaso de agua de la cocción, también el pan rallado. Al final se agregan los mejillones con sus conchas. Se mantiene hirviendo 10 minutos. Se sirven calientes.

FELICISIMA BLAZQUEZ. MADRID

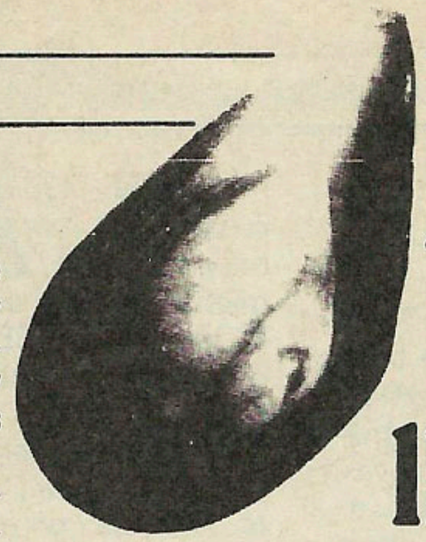
211. RELLENOS DE CEBOLLA Y PIMIENTO

INGREDIENTES: 1 kilo de mejillones, 1 pimiento verde, media cebolla, sal, besamel y pan rallado.
MODO DE HACERLO: Se cuecen los mejillones y se les quita la carne. Se fríen la cebolla y pimiento previamente troceados, se unen a la carne del mejillón y se trituran. Se prepara la salsa besamel con harina, mantequilla, sal y leche en una cantidad semejante a la pasta anteriormente preparada. Se limpian bien las cáscaras de los mejillones por dentro y por fuera. Se coloca en cada una de las cáscaras un poquito de la pasta y se cubre con besamel, después se reboza con pan rallado y se coloca en el horno hasta que el pan se dore.

PILAR MENDEZ. ALMUÑECAR

212. EN SALSA DE VINO

INGREDIENTES: 4 docenas de mejillones, 1 limón, 3 puerros blancos,



Mejillón

1 vasito de vino blanco, harina, sal, pimienta, perejil, mostaza y aceite.
MODO DE HACERLO: Se limpian bien los mejillones, se raspan y lavan en agua salada con vinagre, se ponen en una cazuela al fuego con unas gotas de agua. Cuando se abran se sacan de la concha, se reservan y se riegan con el jugo de la cocción. Se pican finamente los puerros y se rehogan en aceite, se añade una cucharadita de harina, se remueve, se remoja con el vino blanco y el caldo de los mejillones, dejándolo cocer 10 minutos. Se agregan entonces los mejillones, un poquito de mostaza, el zumo de medio limón y pimienta molida, así como un poquito de sal. Se sirven fríos espolvoreados de perejil picado.

M.ª LUISA DOMINGUEZ. VILASECA

213. MEJILLONES SORKALDE

INGREDIENTES: 2 kilos de mejillones, 3 dientes de ajo, 1 vasito de vino blanco, 1 hoja de laurel, pimienta, 1 cucharadita de puré de tomate, agua, sal y 250 gramos de arroz.
MODO DE HACERLO: Después de limpios los mejillones, se acercan al fuego para que se abran, se les quita la cáscara vacía y se reservan al agua. En una cazuela de barro se pone aceite y la cebolla picada, cuando está dorada se agrega el puré de tomate, el vino, los mejillones, los ajos picados, la hoja de laurel, la sal, la pimienta, y en este caldo se hierven los mejillones. Aparte se hierve arroz y se sirve haciendo una corona de arroz y colocando dentro y alrededor los mejillones.

M.ª CARMEN BASARRATE. SESTAO

214. MEJILLONES SALTEADOS

INGREDIENTES: 1 kilogramo de mejillones, tomates, ajo, cebolla, vino blanco, perejil, sal, pimienta y un poquito de guindilla.
MODO DE HACERLO: Se tienen preparados los mejillones limpios. En una cazuela se pone aceite y cebolla picada. Cuando empieza a dorarse se le agregan el ajo y el tomate picados, después de unos minutos se le añade la guindilla y los mejillones. Se sazona con sal y pimienta y se le agrega el vino blanco. Se deja cocer durante 10 minutos. Antes de retirarlo del fuego se espolvorea con perejil picado. Se sirve muy caliente.

MARIA CARMEN CRUZ. ARINAGA

215. ENSALASA DE MEJILLONES A LA MARINERA

INGREDIENTES: 1 kilo de mejillones, 16 gambas, 1 limón, 2 huevos cocidos, 100 gramos de espárragos enlatados, perejil, mayonesa y unas hojas de lechuga.
MODO DE HACERLO: Se colocan en una cazuela los mejillones limpios con un poquito de aceite, unas rodajas de limón, unos ajos secos, unos granos de pimienta negra y cuando estén cocidos se sacan y se hierven las gambas con sal, se cortan los espárragos, se coloca todo en una ensaladera y se cubre con mayonesa, exceptuando los mejillones, las gambas y las rodajas de limón. Se sirve frío.

MARIA ELENA MONTALVA. BENIFAYO

216. EN CONCHA PEREGRINO

INGREDIENTES: 1 kilo de mejillones, 1 cebolla, 3 cucharadas de salsa de tomate, 1 cucharada de pan rallado.
MODO DE HACERLO: Se cuecen los mejillones al vapor, se sacan de sus conchas y se colocan en conchas de peregrino, se les añade cebolla frita y salsa de tomate, se rebozan en pan rallado y se meten 10 minutos en el horno hasta que el pan rallado esté dorado.

ISABEL LOPEZ. MADRID

217. A LA BARBACOA

INGREDIENTES: 3 kilos de mejillones, 4 dientes de ajo, 1 pastilla de caldo, 2 cucharadas de pan rallado, perejil, sal, pimienta, unas ramitas de romero.
MODO DE HACERLO: Se pone en el fuego de la barbacoa el romero; cuando sólo quedan las brasas, se ponen los mejillones limpios sobre la rejilla. Se diluye la pastilla de caldo en un vasito de agua templada, se mezcla este caldo con el perejil, los ajos picados, sal, pimienta y pan rallado. Cuando los mejillones se abran, se rocían con esta mezcla y se sirven rápidamente.

ESTEBAN GARCIA. LEGANES

218. MEJILLONES AL OTOÑO

INGREDIENTES: 1 kilo de mejillones, 250 gramos de carne de cerdo, 100 gramos de jamón serrano, 1 bote de judías verdes, 1 bote de guisantes, cebolla, perejil, laurel, ajo, aceite, vino blanco, pimienta blanca, cominos, azafrán y sal.
MODO DE HACERLO: Se asa la carne y se corta en trocitos. En la misma salsa que ha asado se echan las judías, guisantes, jamón, mejillones y todos los demás ingredientes. Cuando empieza a hervir se le agrega una taza de caldo, se mantiene en el fuego durante media hora y se sirve en una fuente de barro.

MARIA MEILAN NIETO. LUGO

219. CON FIDEOS

INGREDIENTES: 2 kilos de mejillones, 1 paquete de fideos gordos de 250 gramos, 1 bote de salsa de tomate, 1 limón grande, medio vasito de aceite de oliva y sal.
MODO DE HACERLO: Se limpian los mejillones y se cuecen, cuando ya están se sacan del agua y se les quita la concha, dejando algunos con cáscara para adornar. Se cuela el agua de hervirlos, se añade sal y un chorrito de aceite y se agregan los fideos; cuando estén cocidos, se escurren, y en una fuente larga se colocan los fideos y los mejillones, se cubren con la salsa de tomate, el zumo de limón y el resto del aceite y se sirve.

BELEN GARCIA. LEGANES

220. REBOZADOS

INGREDIENTES: 1 kilo de mejillones, 1 huevo, 1/4 litro de leche, 3 cucharadas de harina y sal.
MODO DE HACERLO: Se cuecen los mejillones al vapor en agua con sal. Se bate el huevo, se le añade la harina y la leche hasta formar una pasta fina. Se rehogan bien los mejillones y se fríen en abundante aceite caliente. Servir con ensalada.

IGNACIO BARREIRO. GIJON

221. A LA MARINERA

INGREDIENTES: 2 kilos de mejillones, 2 cebollas, perejil, ajo, 2 vasos de vino blanco, 50 gramos de mantequilla, sal y pimienta molida.
MODO DE HACERLO: Se lavan los mejillones. Se pica la cebolla, el ajo y el perejil. Se pone a hervir el vino blanco, el ajo y las cebollas y se deja cocer 3 minutos a fuego lento. Se salpimenta. Se abren los mejillones a fuego vivo en esta salsa. Se colocan en una fuente y se cuela el jugo de la cocción, derritiendo en él la mantequilla a fuego lento. Se sirven los mejillones calientes recubiertos de esta salsa y del perejil picado.

MARIA JOSE LOPEZ. LUGO

222. CON MAYONESA

INGREDIENTES: 2 kilos de mejillones, 2 dientes de ajo, 2 escalonias, 1 vaso de vino blanco, mayonesa, sal y pimienta.
MODO DE HACERLO: Se limpian los mejillones, se ponen en una cazuela y se agrega el ajo, las escalonias y el vino blanco. Una vez abiertos los mejillones se escurren y se reserva el jugo. Se prepara una mayonesa, a la que se agrega la pimienta y el jugo de cocer los mejillones después de haberlo colado. Se cubren los mejillones con esta preparación y se sirven fríos.

MARIA CARMEN SANCHEZ. MADRID

223. TORTILLA DE MEJILLONES

INGREDIENTES: 2 kilos de mejillones, 6 huevos, aceite, sal y 2 dientes de ajo.
MODO DE HACERLO: Se ponen los mejillones en una cazuela para que cuezan con el mismo jugo de ellos, se les quita la cáscara y se separan en dos platos, porque con estas cantidades salen 2 tortillas. Se baten 3 huevos para cada tortilla, se agregan los mejillones y un diente de ajo muy picadito, se sala y se cuaja la tortilla. Se sirve caliente con ensalada.

ANGELA AGULLO. PEDREGUER

224. MEJILLONES A LA PRIMAVERA

INGREDIENTES: 1 kilo de mejillones, 4 claras de huevo cocido, 1/2 zanahoria rallada, 3 cebollas, 4 yemas de huevo cocido, perejil y un vaso de aceite.
MODO DE HACERLO: Se corta la cebolla en trocitos muy pequeños, se mezcla con el mejillón y se hace una salsa con la yema, aceite, vinagre y perejil. Se mezcla todo y se coloca en una fuente, utilizándose como guarnición la zanahoria rallada y la clara de huevo cortada en pedacitos, se distribuye de forma que quede como motivo primaveral.

JUANA Z. J. PALENCIA

225. A LA BATURRA

INGREDIENTES: 1 kilo de mejillones, 200 gramos de jamón serrano, 100 gramos de chistorra, 2 cebollas, 1/2 kilo de tomate y unas gotitas de picante.
MODO DE HACERLO: Se cuecen los mejillones durante un cuarto de hora y se separan las conchas. A continuación se prepara el sofrito de cebolla para cubrirlos. Se pica la cebolla y se trocea el jamón y la chistorra, se fríen y a continuación se le añade el tomate; cuando el sofrito está ya listo se reparte entre los mejillones, cubriéndolos totalmente. Una vez cubiertos se les añade el picante.

VIRGINIA LASUEN. ZARAGOZA

226. CON JAMON

INGREDIENTES: 1 kilo de mejillones, 200 gramos de jamón serrano, 1 guindilla, 1 cebollita pequeña y 1/2 kilo de tomate rallado.
MODO DE HACERLO: Se extraen los mejillones de las conchas y se cuecen durante 10 minutos; una vez cocidos se colocan en un recipiente junto con el jamón troceado, la cebolla y la guindilla. Se pica todo, y una vez mezclado se fríe. Seguidamente se reparte el sofrito entre las conchas de los mejillones.

ANGELA PALACIOS. MADRID

227. MEJILLONES A LA CANTABRIA

INGREDIENTES: 4 kilos de mejillones, 1 limón, 4 puerros, vino blanco, harina, perifollo, sal, mostaza y pimientos.
MODO DE HACERLO: Se limpian bien los mejillones y se ponen en una cazuela grande sobre el fuego al objeto de que se abran, cuando puedan sacarse de su concha se irán reparando y se irán dejando en otro recipiente. Una vez terminada esta operación, echar el caldo que hayan soltado los mejillones sobre éstos. Los puerros se pican finamente en una sartén que contenga aceite, se añade una cucharada colmada de harina y cuando se vea que ésta toma color dorado, se echa un buen vaso de vino blanco y el caldo que tienen los mejillones. Esta salsa hervirá unos 10 minutos; pasado este tiempo, incorporar los mejillones, el jugo de medio limón, una cucharada de mostaza y una pizca de pimienta. Separar todo del fuego y dejar que se enfríe. Servir en una fuente con el perifollo bien picado encima de los mejillones.

PILAR VAL. ELCHE

228. A LA NARANJA

INGREDIENTES: INGREDIENTES (para 4 personas): 1 kilo de mejillones, 3 dientes de ajo, 2 cucharadas de pan rallado, 2 ramas de perejil, pimienta blanca, zumo de 2 ó 3 naranjas y aceite.
MODO DE HACERLO: Se pone el aceite en una cazuela de barro y se echan los ajos, se añade el pan rallado, perejil, pimienta y el zumo de naranja. Se echan los mejillones bien lavados, se fríen pero no se pone nada de agua, sólo se hacen con el zumo de la naranja y el agua que sueltan ellos; cuando están abiertos se retiran del fuego y se sirven.

CARMEN CASTAN. MADRID

229. MEJILLONES «SA TUNA»

INGREDIENTES: 2 docenas y media de mejillones, 2 puerros, agua, aceite, harina, vino blanco, mostaza, limón, pimienta y perejil.
MODO DE HACERLO: Se raspan bien las cáscaras de los mejillones y se van echando en un recipiente en el que habrá agua hirviendo, según vayan abriéndose se retiran a una fuente hasta tenerlos todos completamente abiertos. El caldo en que han hervido se deja aparte en reserva. En una sartén pondremos medio litro de aceite, y cuando esté caliente se pican en él dos puerros; cuando los puerros empiezan a dorar se pone una cucharada de harina, sin dejar que se queme, y seguidamente se adiciona un vaso pequeño de buen vino blanco. Se deja hervir unos minutos y después se adiciona el caldo obtenido de la cocción de los mejillones con un poco de mostaza, el jugo de medio limón y una pizca de pimienta, se da una vuelta para mezclar y se retira del fuego. Entonces se toman los mejillones, dejando medio tan sólo, y se van poniendo en la salsa, donde darán un corto hervor. Se sirven fríos y espolvoreados con perejil.

BEGOÑA BERNARDO. BILBAO

230. A LA ITALIANA

INGREDIENTES: 2 kilos de mejillones, 300 gramos de tomates, 4 dientes de ajo, sal, pimienta, tomillo, 50 gramos de queso rallado y perejil.
MODO DE HACERLO: Freír los tomates ya pelados con el ajo, el perejil y el tomillo; sazonarlos con sal y pimienta. Seguidamente, una vez que la salsa esté espesa, abrir los mejillones al vapor, quitarles la concha vacía y colocarlos en una fuente que vaya al horno. Los ajos restantes picarlos y esparcirlos por encima. Cubrirlos con el sofrito y espolvorearlos con el queso. Meterlos al horno para gratinar. Al servir, adornarlos con perejil picado.

FELISA ANDRES. MADRID

231. FIDEOS MECOS

INGREDIENTES: Mejillones. Se cuece la pasta de los fideos en el agua anteriormente colocada de los mejillones. La cocción de mejillones y pasta, respectivamente, es de mejillones 20 minutos, pasta 15 minutos. Luego se hace una salsa de tomate. Se unen los fideos con los mejillones y se vierte todo en una fuente. En los bordes de la fuente se colocan mejillones con cáscara y se vierte la salsa de tomate encima de éstos. Luego se echa un limón exprimido y unas gotas de aceite por todo el preparado.

MARINA NOVOA. MADRID

232. EN SU SALSA

INGREDIENTES: 1 kilo de mejillones, 1/2 cebolla, 1 diente de ajo, 1 pastilla de caldo, 1 guindilla, 1 cucharada de pimentón, y 1/2 cucharada de harina.
MODO DE HACERLO: Se ponen los mejillones en un recipiente con 1/2 vasito de agua al fuego para que se abran. Se separan de la concha sobrante y se distribuyen en una fuente grande. El agua se cuela y se reserva. En una sartén con un poco de aceite se sofríe la cebolla muy menudita, cuando está medio dorada se añade el harina, el pimentón y la guindilla, procurando que no se queme demasiado. Se machaca el diente de ajo y se vierte sobre éste el agua que reservamos. Se vierte en la sartén y se añade la pastilla de caldo, dejando cocer todo a fuego muy lento. Se pasa por el pasapuré y se riegan los mejillones con esta salsa.

MILA SANCHEZ. VALLADOLID

233. A LA PIMIENTA

INGREDIENTES: (Para 4 personas) 1 kilo de mejillones, 1 vaso de vino blanco, 2 limones, 2 chalotas, 30 gramos de mantequilla, 1 hoja de laurel, pimienta negra y perejil.
MODO DE HACERLO: Se limpian y si pican las chalotas, se ponen a cocer en una cacerola con el vino y la hoja de laurel durante 10 minutos. Mientras se lavan en varias aguas los mejillones, se ponen en la cacerola donde cuece el vino, se tapan y se dejan a fuego vivo. Cuando se hayan abierto se quita la concha vacía y se ponen en el recipiente. Aparte, filtrar el vino con el que se han cocido los mejillones, añadir mucha pimienta negra recién molida, y se añade la mantequilla, dos cucharadas de perejil picado y el zumo de un limón, se vierte bien y se pone esta salsa encima de los mejillones. Se adornan con rodajas del otro limón y ramitas de perejil.

MAITE PANE. BARCELONA

234. CON BESAMEL AL HORNO

INGREDIENTES: (Para 4 personas), 1/2 kilo de mejillones, 30 gramos de mantequilla, 30 gramos de maizena, 2 huevos, 1/4 litro de leche, 50 gramos de queso rallado, 1 lata de 230 gramos de tomate frito, 1 cebolla, 1 diente de ajo, tomillo, laurel, sal y pimienta.
MODO DE HACERLO: Una vez limpios los mejillones se ponen al fuego con el ajo, la cebolla, el tomillo, el laurel y un vaso de agua; que cueza todo junto. Escurrirlos, y conservar en un cazo el agua. Sacar los mejillones de la cáscara. Con la leche, la mantequilla y la maizena hacer una salsa besamel. Añadir el agua de los mejillones, el tomate frito y poner sal y pimienta. Añadir los mejillones y los dos huevos batidos. Colocarlos en una fuente. Espolvorear con el queso rallado y dorarlo durante 10 minutos.

TERESA LUQUE. SANTANDER

235. MEJILLONES A LA CASERA

INGREDIENTES: 1 kilo de mejillones, vino blanco, agua, cebolla picada, ajo, harina, pimentón, tomate, pimienta, cayena, sal, dos yemas cocidas, pan rallado y perejil, y también mantequilla.
MODO DE HACERLO: Una vez limpios los mejillones, se ponen en una cazuela con un poco de vino blanco y un vaso de agua, se tapa y se dejan los mejillones en una cazuela. Poner en un cazo un trozo de cebolla picada y ajo, una vez doradita se añade un poco de harina, pimentón, media lata de tomate, pimienta, cayena y sal, y una vez el tomate esté a punto se añade caldo de los mismos, se añaden dos yemas cocidas y desleídas y se pasa sobre los mejillones; dejar hervir unos minutos. Se pone por encima un poco de pan rallado y perejil. Se mete al horno con unos trocitos de mantequilla y se rodea la cazuela con una picadillo de las claras.

MILAGROS ROS. PAMPLONA

236. PASTELILLOS DE MEJILLONES

INGREDIENTES: 1 kilo de mejillones, dos huevos, ajos, perejil, una cebolla, una patata, un poco de canela, sal, y aceite.
MODO DE HACERLO: Se ponen al vapor los mejillones, se sacan de sus conchas y se pican menuditos, y se les añade la patata cocida y aplastada, los ajos y el perejil, las yemas crudas y la canela, sal, la cebolla dorada, y las claras a punto de nieve, se mezcla todo bien. Se cogen a cucharadas y se fríen. Recién hechas están ya para comerlas.

BENITO GONZALEZ. ZARAGOZA

237. AL VAPOR

INGREDIENTES: (4 personas) 1 kilo de mejillones, cinco ajos, perejil, 1 limón, aceite y pimienta negra.
MODO DE HACERLO: En una cazuela grande con medio vaso de agua se ponen los mejillones. Picamos ajos, perejil, zumo de limón, aceite y pimiento, todo en crudo. Pondremos la cazuela al fuego mediano, la tapamos, y luego con el aderezo lo echamos en los mejillones y lo ponemos a hervir 5 minutos.

MARIA JESUS ESTEBAN. VALENCIA

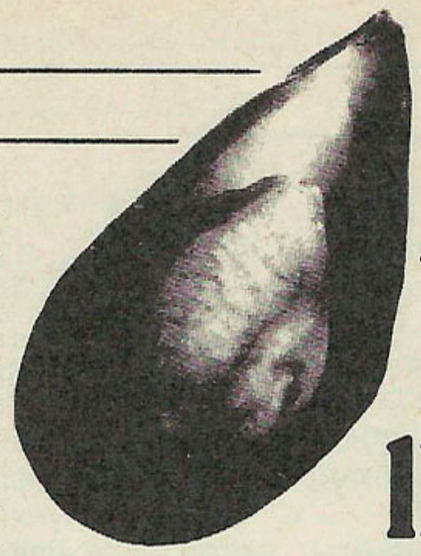
238. MEJILLONES AL NATURAL

INGREDIENTES: 2 kilos de mejillones, 1 diente de ajo, y 4 cucharadas de aceite.
MODO DE HACERLO: Una vez limpios los mejillones, ponemos aceite en una cazuela. Echamos los mejillones cuando el ajo esté dorado. Tapamos y sacaremos los mejillones cuando estén abiertos y hechos. Después quitamos una de las dos conchas de ellos y lo ponemos en la fuente. Más tarde, los servimos con el zumo de limón o con mahonesa.

MARIA ASCENSION PEREZ. VALLADOLID

239. SOPA DE MEJILLONES MONTSERRATINA

INGREDIENTES: (para 4 personas) 1 kilo de mejillones, 1 cebolla picada, 3 tomates pelados y troceados, 1/4 de aceite, 1 copa de anís, 1 taza de pan en cubos, 2 dientes de ajos, canela molida, sal, pimienta



Mejillón

negra molida, 1/2 cucharada de perejil.
MODO DE HACERLO: Una vez limpios los mejillones y abiertos al vapor, se les quitan las conchas, se cuela el líquido y resérvalo. Rehoga la cebolla en el aceite y cuando comience a dorarse agrega los tomates y el líquido de los mejillones, más 1 litro de agua hirviendo. Luego, salpiméntala, añádele el pan y el anís. Entre tanto, machaca los dientes de ajos en el mortero junto con el perejil y la canela hasta reducirlo. Agrégalos también junto con los mejillones y cuécela 5 minutos más.

LOLA ZARAGOZA. ZARAGOZA

240. CON SETAS

INGREDIENTES: 400 gramos de mejillones, 400 gramos de almejas, 350 gramos de fideos, 50 gramos de setas, 6 cucharadas de aceite, pimienta y sal.
MODO DE HACERLO: Una vez abiertos los mejillones y las almejas se ponen en una cacerola al vapor y el agua que suelta se filtra. Se hierven los fideos durante 7 minutos y se escurren. Se ponen las setas en remojo y después se ponen en una sartén con aceite y antes de que se lleguen a freír se echa el agua filtrada y los mejillones y almejas sin cáscara. Se pone sal y pimienta y se deja cocer durante 15 minutos, se echan los fideos..

ISABEL DE LA FUENTE. VIZCAYA

241. MEJILLONES A LA PESCADORA

INGREDIENTES: 3 kilos de mejillones, 3 cebollas, 6 tomates, 1 rama de perejil, 2 hojas de laurel, 1/4 litro de vino blanco, 1/8 de aceite y sal.
MODO DE HACERLO: Una vez limpios los mejillones, se pica la cebolla, tomate, ajos y perejil. Se ponen todos los ingredientes con el vino blanco en la olla, y seguidamente se incorporan los mejillones, mezclado todo, hasta pasado los 40 minutos y se sirven.

ANTONIA DUIVAL. SAN JUAN DE AZNALFARACHE

242. AL CORAZON ROSA

INGREDIENTES: 1/2 kilo de mejillones, 1/2 kilo de tomates maduros, 1 diente de ajo, cebolla, perejil, aceite, sal y pimienta.
MODO DE HACERLO: El tomate se ralla y se fríe con el diente de ajo y la cebolla picada. Cuando ya esté hecho se le pone la sal y pimienta. Los mejillones se abren al vapor en una cazuela. Se escurren bien calientes y se sirve con perejil.

GUILLERMINA HIGUERAS. MADRID

243. CON ARROZ BLANCO

INGREDIENTES: 24 mejillones, 1 pimiento en conserva, 200 gramos de arroz, 1 decilitro de aceite, 1 huevo duro, vinagre, 1 cebolla pequeña, 1 zanahoria, pimienta, perejil, ajos y sal.
MODO DE HACERLO: Una vez limpios los mejillones y abiertos al vapor, retirar la vulva vacía. Aparte se hace hervir el arroz con un ajo, procurando que quede espeso, se coloca en una fuente, encima se colocan los mejillones. Hacer una salsa con 1 yema de huevo duro, el pimiento, perejil, 1 ajo, la cebolla, el aceite, el vinagre, pimienta y sal. Se echa la salsa por encima de los mejillones, y se adornan con rodajas de zanahorias y espolvoreando con la clara de huevo picada.

MARIA TERESA TORRENTS. REUS TARRAGONA

244. RELLENOS DE GAMBAS

INGREDIENTES: 1 kilo de mejillones, 1/2 kilo de rape, 250 gramos de gambas, 2 huevos duros, 2 pimientos, un poco de pimienta y 2 pastillas de algún caldo.
MODO DE HACERLO: Una vez cocidos los mejillones, las gambas y el rape, a continuación se saca la carne a los mejillones, y junto con el rape, las gambas, los huevos duros y los pimientos, se desmiga. Finalmente, en una sartén con aceite y cebolla picada, se echa la pasta con un poco de pimienta, harina y las 2 pastillas de caldo desleídas en agua caliente, cuando se forme la pasta se deja enfriar y se rellenan las conchas, las pasamos por huevo y pan rallado y se fríen en aceite.

MARIA PILAR GUTIERREZ. SANTURCE

245. MEJILLONES EN ROLLO

INGREDIENTES: 1 kilo de mejillones, 8 láminas de queso, 1 vasito de besamel y tomate, y una ramita de perejil.
MODO DE HACERLO: Una vez lavados los mejillones, se dejan abrir. Se sacan de la cáscara y se secan. Se ponen en una fuente con la base untada de tomate, enrollados en las láminas de queso, y se adornan con un pellizco de la salsa besamel encima de cada lámina, con el perejil espolvoreado por encima. Se mete al grill del horno hasta que esté un poco doradito.

MARIA MAR GARCIA. SANTANDER

246. AL VERMUT

INGREDIENTES: 2 kilos de mejillones, hierbas (tomillo, perejil y laurel), 1 cebolla, 2 ajos, aceite, 1 decilitro de vermut blanco, 1 cucharada de azúcar, sal, pimienta y dos tomates maduros.
MODO DE HACERLO: Una vez limpios los mejillones, ponerlos en una cazuela junto con las hierbas, la cebolla finamente picada y el vino blanco. Tapar la cazuela, y cuando se abran los mejillones sacarlos de sus conchas. Colar el jugo de su cocción y reservarlo. Pelar los tomates, quitarles las semillas y trocearlos. Sofreír la cebolla y el tomate, y a los 10 minutos salpimentar y echar el azúcar, continuar la cocción durante 10 minutos. Cuando la salsa esté muy espesa añadir el vermut y un poco de caldo de los mejillones, cocer durante 5 minutos, mezclar los mejillones y servir rápidamente espolvoreando de perejil trinchado.

MATILDE GALLEGOS. CARDEÑA

247. CON SALSA DE ANCHOAS

INGREDIENTES: 1 kilo de mejillones, 1 latita de anchoas, 100 gramos de mantequilla, sal, limón y perejil.
MODO DE HACERLO: Se cuecen los mejillones con agua, sal y una hoja de laurel. Se desconchan los mejillones y se dejan en un plato. Se escurren bien las anchoas del aceite, se machacan las anchoas y se mezclan con la mantequilla y se calientan sin llegar a hervir, se añade una cucharada de perejil picado y el zumo de un limón. Se dejan los mejillones con el plato, se les echa la salsa.

JOSEFINA SANCHEZ. MADRID

248. COCKTAIL DE MEJILLONES

INGREDIENTES: 1 kilo de mejillones, 1 lechuga, sal, 1 limón, mahonesa, tabasco y ketchup.
MODO DE HACERLO: En una copa de cocktail ponemos de base lechuga troceada, un poco de sal y zumo de limón, sobre ella ponemos los mejillones abiertos al vapor, echamos en el centro la salsa rosa (mahonesa más unas gotas de tabasco más el ketchup hasta que quede rosa) y batimos para que se extienda.

OLIVA GARCIA. GIJON

249. AL VINO BLANCO

INGREDIENTES: 2 kilos de mejillones, 3 dientes de ajos, 1 vaso de vino blanco, 1 hoja de laurel, 10 bolas de pimienta negra, 1 huevo, 12 cucharadas de aceite, 1 cucharada de vinagre, perejil y sal.
MODO DE HACERLO: Una vez limpios los mejillones, lávelos en varias aguas. Ponga una cacerola a fuego con el vino blanco, laurel, perejil y los granos de pimienta y cuando rompan el hervor añada los mejillones. Deje que abran a fuego lento. Mientras tanto, prepare una salsa mahonesa con la yema del huevo, a la que se irá añadiendo poco a poco el aceite hasta que se disuelva todo. Sazone con la sal y vinagre. Sirva los mejillones bien calientes, acompañados con la mahonesa.

ANGELA CORTINES. SEVILLA

250. MEJILLONES TRADICIONALES

INGREDIENTES: 1 kilo de mejillones, 1 kilo de arroz, perejil, 4 ajos, 4 pimientos, 4 tomates, un casco de cebolla, agua, 4 cucharadas de aceite, un sobre de azafrán y una cucharada de sal.
MODO DE HACERLO: Se hace un refrito con el perejil, los ajos, los pimientos, los tomates, la cebolla, el aceite y la sal. Todo esto se mezcla bien en la sartén, a los dos o tres minutos se le echan los mejillones, y se dejan freír, cuando se hayan abierto los mejillones se les echa el arroz, y el agua necesaria, cuando el arroz esté casi cocido se le echa al azafrán, cada dos o tres minutos es conveniente menearlo, para que no se pegue, y probarlo para saber si está al gusto deseado.

PAQUI NUÑEZ. ALGATOCIN

251. RAPE CON MEJILLONES

INGREDIENTES (para 4 raciones): 1 kilo de rape, 1 docena de mejillones, 400 gramos de guisantes desgranados, 1 latita de pimientos morrones, 4 cucharadas de salsa de tomate, 1 cebolla, 2 dientes de ajos, 1 cucharada de mantequilla, harina, vino blanco, aceite y sal.
MODO DE HACERLO: El rape se prepara sin piel ni espinas, en filetes, en una cazuela se ponen los ajos y la cebolla picados con un poco de aceite, una cucharada de harina y la salsa de tomate, se mezcla todo bien, añadiendo el rape y los mejillones previamente abiertos y desprovistos de sus conchas, las cuales se reservan; se espolvorea con sal fina poniéndolo al fuego por espacio de una media hora, a media cocción se le puede añadir un poquito de agua fría y un chorro de vino blanco. Se cuecen los guisantes y una vez cocidos y escurridos, se saltean con la mantequilla, llenando con ellos la mitad de las conchas de los mejillones, la otra mitad se llena con pimientos picados. El rape se pasa a una fuente con su salsa, rodeándolos con las conchas de los mejillones, alternando guisantes y pimientos.

CONSUELO RUIZ. VITORIA

252. HUEVOS ESCALFADOS CON MEJILLONES

INGREDIENTES: 4 huevos, 1/2 kilo de mejillones, 100 gramos de man-

tequilla, 4 rebanadas de pan de molde, 4 cucharadas de nata, 2 cebollas, 1 puerro, 1 zanahoria, 1 vasito de vino blanco, 1 cucharada de harina.
MODO DE HACERLO: Poner en un cazo al fuego los mejillones con 1/4 litro de agua, el vino y una cebolla rallada, dejarlos hasta que se abran y retirarlos. Pasar el caldo de cocción por un colador fino y escalfar los huevos en este caldo, reservarlos sobre un paño de cocina. Colar de nuevo el caldo y reservarlo también. Rehogar en la mitad de la mantequilla y a fuego muy suave la zanahoria, el puerro y la otra cebolla rallada, añadir la harina y removerlo, dejarlo cocer unos minutos y verter el caldo de los mejillones, cocerlo removiendo continuamente 5 minutos, luego pasarlo por el pasapuré y mezclarlo con la nata. Freír las rebanadas de pan en el resto de la mantequilla, colocar sobre cada una de ellas un huevo, repartir por encima los mejillones, y cubrirlo todo con la salsa.

M.ª PILAR MOLINA. ZARAGOZA

253. FRITOS

INGREDIENTES: 2 kilos de mejillones, 70 gramos de mantequilla, 3 cucharadas de aceite, sal, pimienta, unos dientes de ajos, perejil picado, 100 gramos de miga de pan menuda.
MODO DE HACERLO: Una vez abiertos los mejillones al vapor y se retira la valva vacía. Se rehogan las valvas llenas en aceite y la mantequilla. Se añade el ajo y el perejil picado, la miga de pan, la sal y la pimienta. Se les da vuelta a fuego lento hasta que la miga de pan quede crujiente.

ALICIA LOPEZ. LUGO

254. ENSALADA DE MEJILLONES

INGREDIENTES (para 4 personas): 2 kilos de mejillones, 2 cucharadas soperas de yogur de sabor limón, 2 cebollas medianas, 200 gramos de aceitunas rellenas de pimiento rojo, 2 cucharaditas de azúcar, 2 cucharadas soperas de vinagre, pimienta blanca en polvo, 1 cucharadita de estragón seco, agua, una taza de salsa mahonesa y sal fina.
MODO DE HACERLO: Una vez limpios los mejillones hervirlos al vapor en agua 15 minutos. Una vez retirados del fuego se dejan enfriar. Mientras se pelan las cebollas y se cortan en aros, se echa al vinagre, el azúcar en una cazuela y se cuecen en ella los aros de cebolla. Eche sal. Por otra parte, se unirá a la mahonesa el yogur, un poco de pimienta blanca y el estragón, revolviendo bien con cuchara de palo. Una vez frío el mejillón los sacamos de la cáscara, y añadimos parte de las aceitunas y la cebolla. Después cubrimos con la mahonesa que hemos preparado. Se corta en disco el resto de las aceitunas y se colocan alrededor de la ensalada.

ELENA TERAN. TORRELAVEGA

255. MEJILLONES RELLENOS PICANTONES

INGREDIENTES: 1 kilo de mejillones, aceite, 1/4 tomate frito, un huevo duro, 1 cebolla, guindilla, salsa bechamel espesita, harina, 1 huevo batido y pan rallado.
MODO DE HACERLO: Poner al vapor los mejillones, sacar la carne y reservar las cáscaras. Poner una sartén al fuego con aceite y la cebolla bien picada dejar pasarse bien si dorar, añadir la carne de los mejillones bien troceada, el tomate, el huevo cocido picado y la guindilla dar unas vueltas y retirar, poner en cada cáscara de mejillón una cucharada de este preparado y encima otra de bechamel cubriendo bien lo anterior, untar en harina, huevo batido y pan rallado y freír por el lado del relleno.

ARANTZA ARDANAZ. BILBAO

256. RELLENOS DE CARNE

INGREDIENTES (para 4 personas): 3 ó 4 docenas de mejillones, 100 gramos de jamón, un trozo de gallina cocida, harina, leche, tomate, ajo y perejil.
MODO DE HACERLO: Una vez lavados y limpios los mejillones, se ponen al fuego para que se abran. Se guarda parte del jugo que han soltado y en una sartén se sofríe un picadillo de carne de gallina, jamón al que se pone harina, leche, tomate, ajo y perejil picado, y el jugo de los mejillones. Se deja que cueza todo junto, y cuando forma una pasta espesa se rellenan con ella las conchas vacías poniendo en cada una de ellas el mejillón correspondiente en medio. Hecho esto se rebozan las conchas en huevo y pan rallado, se fríen en aceite y se sirven.

M.ª PILAR RUIZ. VITORIA

257. A LA BRASA

INGREDIENTES: 4 kilos de mejillones, 4 dientes de ajo, 1 pastilla de caldo, 1 cucharada de pan rallado, romero, perejil, sal y pimienta.
MODO DE HACERLO: Añada al fuego de la barbacoa unas ramas de romero, cuando sólo queden las brasas, coloque los mejillones sobre la rejilla. Diluya la pastilla de caldo en un vaso caliente y mezcle este caldo con perejil, los ajos picados y el pan rallado. Cuando los mejillones se abran rocielos con este preparado.

ISABEL PEREZ. MADRID

258. PIMENTON CON MEJILLONES A LA ALPUJARREÑA

INGREDIENTES: 1 kilo de patatas, 1 kilo de mejillones, dos dientes de ajo, una pizca de cominos, 3 cucharadas de aceite de oliva, dos cucharadas de pimentón molido, «dulce», un pimiento seco rojo, y dos pimientos rojos asados.
MODO DE HACERLO: Se pone una cazuela al fuego con dos litros de agua. En ella se echan las patatas cortadas en cuadros. Previamente tendremos los mejillones limpios y hervidos, y también desconchados, se agregan a las patatas el caldo de los mejillones bien colado. Se prepara aparte una majada a base de los dientes de ajo, los cominos, el pimentón molido, el pimiento seco y la sal, todo ello mojado con el aceite, se agrega a la cazuela, añadiendo los dos pimientos rojos asados en tiras.

CONCHA RODRIGUEZ. GRANADA

259. AL CURRY

INGREDIENTES (para 4 personas): 700 gramos de mejillones, 150 gramos de queso tierno de hierbas, 1/2 cucharadita de curry, 2 vasos de vino blanco, 2 cucharadas de vinagre, 1 vaso de leche, 10 gramos de mantequilla, 2 escalonias, lechuga, sal y pimienta.
MODO DE HACERLO: Encender el horno y rehogar en la mantequilla las escalonias limpias y trinchadas finas. Agregar un vaso de vino y el vinagre y dejarlo mermar durante 15 minutos, hasta que quede 3 ó 4 cucharadas de líquido. Lavar los mejillones, rasparlos y abrirlos a fuego vivo, en una cacerola y taparlos. Elimina la cáscara superior, separar los moluscos de las inferiores y ponerlos en un plato. Lavar las conchas restantes y meterlas en el horno. Calentar la leche en una cacerola. Disolver en ella el queso y echarlo todo en el recipiente de las escalonias, mezclándolo sobre el fuego y reservarlo caliente. En otra cacerola, echar el curry restante con el vino y cocerlo durante 2 minutos. Retirar del fuego y, 3 minutos más tarde, echar los mejillones con el líquido que han soltado, bien colado. Dejar reposar durante 5 minutos. Colocar las conchas calientes en una fuente sobre cama de lechuga lavada y seca y poner en cada una un molusco. Regar cada concha con una cucharada de salsa caliente.

M.ª ROSA MORGADANES. BARCELONA

260. PICANTES

INGREDIENTES: 1 kilo de mejillones, 1 cebolla, aceite, guindilla, ajo, laurel, harina 1/2 cucharadita, pimentón, perejil, pimienta y agua.
MODO DE HACERLO: Una vez limpios los mejillones se pone en una cazuela un poco de agua, y se meten los mejillones y se tapan, se ponen al fuego y cuando estén abiertos se retiran y se separa el agua de ellos, y se reserva, se van quitando la cáscara vacía y la llena se coloca en una cazuela. En una sartén se echa aceite y se agrega cebolla y guindilla, y cuando la cebolla esté transparente se añade una hoja de laurel y la harina y un poco de pimentón, luego se hace un majado con 1 ajo, perejil y pimienta y se añade a la sartén con 2 ó 3 morteros de agua de cocerlos, de la que hemos reservado, cuando lo de la sartén hierva se echa a la cazuela, donde están los mejillones, y se deja que hierva todo junto hasta que se espesen.

ENGRACIA GALARRETA. BURGOS

261. CON SALSA DE AJO

INGREDIENTES: Mejillones, ajo, aceite, tomates, huevos duros y pepinillos.
MODO DE HACERLO: Se hace un alioli con ajo y aceite. Una vez esté bien ligado, se asan aparte dos tomates y se pelarán, un huevo duro y tres pepinillos en vinagre, todo se trinchará finísimo y se mezclará con el alioli. Una vez hecha la mezcla se echará por encima de los mejillones.

ANGELA SEVILLA. LA GINETA

262. APERITIVOS DE MEJILLONES

INGREDIENTES: Harina, 2 huevos, 1/2 kilo de mejillones, sal, aceite y lechuga.
MODO DE HACERLO: Abrimos los mejillones al vapor en una cazuela y luego los sacamos de las conchas. Después los rebozamos en harina y luego los pasamos por los huevos batidos con una pizca de sal y los ponemos a freír en una sartén con abundante aceite. Servirlos colocados en una fuente en la cual puedas poner unas ramitas de lechuga debajo y colocar los mejillones sobre ellas.

JUANA ALONSO. MADRID

263. A LA VASCA

INGREDIENTES: 1 kilo y 1/2 de mejillones, cuatro tomates, 50 gramos de mantequilla, una cucharada de pan rallado, un vaso de vino blanco, sal, pimienta y perejil.
MODO DE HACERLO: Se hace fundir la mantequilla, se añaden los tomates pelados y picados, el pan rallado, la sal y la pimienta, y se riega todo con el vino blanco. Mientras se hacen abrir los mejillones, en una cazuela, sin agua, puesta al fuego, se les quita la concha y se echan en la salsa preparada. Se añade el perejil y se dejan cocer durante algunos minutos.

M.ª CARMEN CALLEGOS. GRANADA

pescados azules

YO AZUL

264. JURELES CON MOJO CANARIO

INGREDIENTES: 800 gramos de jureles, 1 decilitro de aceite, vinagre, 6 ajos, pimentón, pimiento, guindilla y sal.
MODO DE HACERLO: Se limpian los jureles, se fríen y se reservan. Aparte se hace en un mortero un majado con los cominos, ajos, pimentón, pimienta, sal y guindilla, se le agrega vinagre y aceite, se mezcla bien y se vierte sobre los jureles procurando que éstos estén bien calientes.

ANA NEGREDO. ZARAGOZA

265. JURELES EN SU SALSA

INGREDIENTES: 1/2 kilo de jureles, 1 cebolla, 2 dientes de ajo, perejil, sal, aceite frito, 1 vaso de vino blanco, sal y un vaso de agua.
MODO DE HACERLO: En una cazuela se pone la cebolla en trozos, el perejil y ajo picados y un poco de aceite frito. Se rehoga bien hasta que esté dorado, a continuación se agregan los jureles limpios y sin cabeza, se les da unas cuantas vueltas y se añade el vino blanco y el agua. Cuando la salsa esté espesa se sacan los jureles y se colocan en una fuente, la salsa se pasa por el chino y se vierte por encima de los jureles. Se sirve bien caliente.

MERCEDES MEÑORO. LA ALBERCA

266. JUREL ENCEBOLLADO

INGREDIENTES: 1/2 kilo de jureles de ración, harina, sal, aceite de oliva y cebolla.
MODO DE HACERLO: Se limpian los jureles, se cortan a la mitad, se salan y se pasan por harina. En una sartén se pone aceite de oliva, se pica cebolla, se pone una capa en la sartén y a continuación se agregan los jureles que se cubren con otra capa de cebolla. Se dejan cocer a fuego lento durante media hora dando vueltas de vez en cuando con cuidado de que no se rompan. Se puede servir frío o caliente.

PEDRO IMAZ. VILLAESCUSA

267. JURELES CON PIMIENTOS

INGREDIENTES: 1/2 kilo de jureles, pimientos verdes, aceite y sal.
MODO DE HACERLO: Se limpian los jureles y se les quitan la cabeza y espina central. Se fríen los pimientos y se colocan en una cazuela. En el mismo aceite de freír los pimientos se van friendo los jureles, cuando están fritos se ponen en la cazuela junto con los pimientos en capas, para que vayan tomando gusto se dejan reposar durante unas horas. Se pueden comer fríos o calentarlos ligeramente antes de servir.

LINA JURADO. GRANADA

268. JURELES ASADOS AL OREGANO

INGREDIENTES: 1 kilo de jureles, sal, cebolla y orégano.
MODO DE HACERLO: Se limpian bien los jureles, se asan a fuego medio a la brasa, que sólo queden dorados. Se colocan en una fuente honda y se les cubre con una mezcla de sal, cebolla y orégano. Se dejan en reposo cubiertos durante unas horas y ya están listos para servir en frío o en caliente. Se acompañan de patatas hervidas.

ISABEL VAL. MADRID

269. JURELES CON TOMATE

INGREDIENTES: 4 jureles grandes, 1 kilo de tomates frescos, 1/2 kilo de cebollas, aceite, sal y azúcar.
MODO DE HACERLO: Limpiar los jureles, dividirlos en tres trozos. Salar. En una cazuela de barro echar aceite y picar en él las cebollas; darle vueltas para que se haga bien sin llegar a tostarse. Pelar y trinchar los tomates maduros e incorporarlos a la cazuela con una pizca de azúcar y sal. Cuando el tomate está a medio hacer agregar los jureles y tapar la cazuela para que se haga lentamente. Se sirve caliente en la misma cazuela.

FALISA GARRIDO. BASAURI

270. JURELES RAPIDOS

INGREDIENTES: 1/2 kilo de jureles, cebolla, tomate, pimienta en grano, perejil, hierbabuena, sal y un vaso de vino blanco.
MODO DE HACERLO: Se limpian los jureles, se les quita la espina central y se reservan. En una cazuela de barro se pone a freír cebolla, tomate y se le añade el perejil, pimienta e hierbabuena, para terminar se riega con el vino blanco y se deja cocer durante 10 minutos. Servir caliente.

PEDRO FERNANDEZ. MADRID

271. FILETES DE JUREL CON JAMON DE YORK

INGREDIENTES: 1/2 kilo de jureles en filetes, 6 lonchas de jamón de York, 2 huevos, harina, sal y un vaso de leche fría.
MODO DE HACERLO: Se ponen los filetes de jurel en un plato con leche y se dejan reposar unos 30 minutos, se escurren, se salan y se envuelven en media loncha de jamón de York, se sujetan con un palillo y se enharinan, después se pasan por huevo batido y se fríen en aceite de oliva bien caliente. Se sirven con ensalada de lechuga y tomate y cubiertos de rodajas de limón.

MARY FE ARRIBAS. MADRID

272. JUREL EN CAZUELA

INGREDIENTES: 6 jureles de ración, 1 cebolla, 1 pimiento verde que sea grande, 1 tomate, 2 vasos de aceite de oliva, 1 diente de ajo y 1 cucharada pequeña de pimentón dulce, orégano, sal y pimienta.
MODO DE HACERLO: Limpiar bien los jureles, quitarles las cabezas y colocar una capa en una cazuela que queden bien ajustadas, salpimientarlas. En una sartén se fríe la cebolla, pimiento, ajo y tomate, cuando estén tiernos agregar sal, pimienta y orégano. La mitad de este preparado se vuelca encima de las sardinas, luego se pone otra capa del sofrito y se salpimienta. Se mete la cazuela al horno bien caliente durante 15 minutos y se sirve en la misma cazuela bien caliente.

PILAR MARTINEZ. POZUELO DE ALARCON

273. JURELES RELLENOS CON PIÑONES

INGREDIENTES: 1/2 kilo de jureles, 50 gramos de anchoas, 59 gramos de piñones, 1/2 vaso de aceite, laurel, limón, sal y pan rallado.
MODO DE HACERLO: Se rellenan los jureles ya limpios con una pasta hecha a base de las anchoas, piñones, laurel y el zumo de un limón, para esto los jureles deben ser grandecitos y estar vacíos. Una vez preparados se colocan en una fuente de horno y se rocían con aceite y pan rallado, se meten a horno medio hasta que estén dorados. Se sirven calientes y acompañados de ensalada de berros.

ALICIA NOVOA. ALICANTE

274. JURELES A LA CATALANA

INGREDIENTES: 1/2 kilo de jureles de ración, aceite, 1 vaso de vino blanco, cebolla, ajo, perejil, laurel, sal, miga de pan, leche y almendras.
MODO DE HACERLO: Se ponen a cocer los jureles limpios y sin espinas en una cazuela con aceite de oliva, vino blanco, cebolla en un trozo, ajo, perejil, laurel y sal. Para espesar el caldo se agrega una miga de pan empapada en leche y antes de servir se agrega un picadillo de almendras y se deja dar un hervor ligero todo junto. Servir caliente.

M.ª CARMEN PUIG. MANRESA

275. JUREL EN FILETES A LA MARINERA

INGREDIENTES: 1/2 kilo de filetes de jurel, manteca de cerdo, sal, perejil, cebolla, pan rallado y sal.
MODO DE HACERLO: Se colocan los filetes de jurel ya sazonados con sal en una fuente de horno que deberá estar untada con manteca de cerdo. Los huecos entre los filetes se rellenan con un picadillo de perejil y cebolla y se cubren con pan rallado. Se mete a horno medio hasta que el pan está dorado. Servir caliente en la misma fuente.

ADELA OCHOA. LAS ROZAS

276. JUREL EN ESCABECHE

INGREDIENTES: 1/2 kilo de jureles, 2 dientes de ajo, 1 vasito de vinagre, 1 cucharada de pimentón, 1 vaso de agua, orégano, sal y harina.
MODO DE HACERLO: Se limpian los jureles, se salan y rebozan en harina y se fríen. Se colocan en una cazuela de barro. En la misma sartén de freírlos, se añade el pimentón, los ajos, el vinagre, el agua, el orégano y la sal, con esta salsa se cubren los jureles y se dejan reposar 12 horas mínimo. Servir fríos.

M.ª LUISA COUSELO. SANTIAGO DE COMPOSTELA

277. JURELES EN SALSA DE NUEZ

INGREDIENTES: 1/2 kilo de jureles, cebolla, harina, 2 patatas, 3 huevos, caldo, 1 nuez, perejil y sal.
MODO DE HACERLO: Se cuecen los jureles ya limpios y los huevos, se doran unas patatas y se colocan en una cazuela donde se pondrán también los huevos cortados a la mitad y los jureles. En la grasa de freír las patatas se dora una cebolla y un poco de harina añadiéndole un cucharón de caldo. Aparte en un mortero se pica una nuez y un poco de perejil y se incorpora a la salsa; echando ésta sobre los jureles. Para terminar se pone al fuego y se retira cuando rompe a hervir. Servir caliente.

M.ª LUENGO. LA CORUÑA

278. JUREL ESTOFADO

INGREDIENTES: 2 jureles medianos, 1 cebolla, 1 pimiento verde, 1 tomate, 1 diente de ajo, pimienta negra en grano, 1 hoja de laurel, sal, vinagre y aceite.
MODO DE HACERLO: Después de limpios los jureles se colocan en una cazuela partidos en dos trozos, por encima se agregan la cebolla, pimiento, tomate y ajo todo muy picadito, se le añade sal, laurel y pimienta y se rocía con un chorrito de vinagre y otro de aceite. Se tapa la cazuela y se pone a cocer a fuego medio durante 30 minutos. Servir caliente.

AMELIA ENRIQUE. CACERES

279. JURELES RELLENOS DE JAMON

INGREDIENTES: 1/2 kilo de jureles, ajo, perejil, vino blanco, pan rallado, aceite y una loncha de jamón por cada jurel.
MODO DE HACERLO: Se limpian los jureles, se les quitan las espinas, se abren y se rellenan con lonchas de jamón serrano. En un mortero se pone ajo, perejil y sal, con este preparado se rebozan los jureles que se colocan en una fuente de horno y se rocían con aceite y vino blanco, se mete a horno moderado hasta que estén dorados. Se sirve caliente.

LOLITA FERNANDEZ. ORENSE

280. JURELES A LA ANDALUZA

INGREDIENTES: 8 jureles grandes, 3 dientes de ajo, 1/2 guindilla, vinagre, aceite, harina, pimentón y sal.
MODO DE HACERLO: Limpiar los jureles, salarlos, enharinarlos y freírlos en abundante aceite caliente, después colocarlos en una cazuela de barro. En el mismo aceite sofreír el ajo picado y la guindilla, agregar una cucharadita de pimentón, retirar del fuego y añadir 3 cucharadas de vinagre, remover bien y sazonar. Bañar los jureles con esta mezcla y añadir agua hasta que queden medio cubiertos, ponerlos al fuego hasta que el agua rompa a hervir, en ese momento se retiran y se dejan reposar 30 minutos como mínimo antes de servirlos. Volver a calentar antes de presentarlos en la mesa.

FERMINA VALERO. ALCORCON

281. JURELES A LA PAPILLOTE

INGREDIENTES: 1/2 kilo de jureles, sal, pimienta, perejil, aceite de oliva y papel de aluminio.
MODO DE HACERLO: Limpiar los jureles por dentro y por fuera, eliminar cabeza, agallas y cola, lavarlos con agua fría, secarlos y condimentar su interior con una cucharadita de sal y pimienta. Poner los jureles sobre el papel de aluminio y espolvorearlos con perejil picado, rociar con aceite de oliva. Para terminar, envolver los pescados en el papel apretando bien los bordes y meterlos en el horno durante 20 minutos. Servir sin el papel.

RITA HERMOSO. ACEUCHAL

282. JURELES AL HORNO

INGREDIENTES: 2 jureles medianos, 1 patata pequeña, medio limón, aceite, vino blanco y sal.
MODO DE HACERLO: Se unta de aceite una fuente de horno, se corta la patata en rodajas finas y se colocan en el fondo, encima se ponen los jureles enteros y salados y se les hacen dos cortes en el lomo donde se les coloca una rodaja de limón. Se meten a horno medio previamente calentado y a mitad de cocción se rocían de vino blanco. Se sirve bien caliente rodeado de las patatas doraditas.

ELENA NIETO. SAN SEBASTIAN

283. JURELES REBOZADOS EN GABARDINA

INGREDIENTES: 1 huevo, 1 taza de agua, harina, sal, pimienta negra, 2 cucharadas de levadura en polvo y los jureles que se deseen por persona.
MODO DE HACERLO: Se bate el huevo y se agrega una taza de agua. Se agrega harina poco a poco mezclándola hasta obtener una pasta espesa, se condimenta con sal y pimienta y finalmente se le añaden 2 cucharadas de levadura en polvo. Se pasan los jureles por esta pasta y se fríen en abundante aceite.

ANGELES CORTINES. LOS PALACIOS

284. JURELES EN SALSA ROMESCU

INGREDIENTES: 1 kilo de jureles, 1 pimiento rojo, 1 guindilla, 3 dientes de ajo, 15 almendras, 1/4 litro de aceite de oliva, 1 hoja de laurel y una rebanada de pan.
MODO DE HACERLO: Se pone al fuego una cazuela con el aceite y se fríe ligeramente el pimiento y la guindilla y una rebanadita de pan. En un mortero se echa sal, 3 dientes de ajo y las almendras, se machaca hasta obtener una pasta homogénea y se agrega el pimiento, la guindilla y la rebanada de pan, se sigue machacando hasta que esté bien fina. Se vuelve a poner la cazuela con el aceite al fuego y cuando humee se vierte el contenido del mortero previamente desleído en 2 cucharadas de agua. Se ponen los jureles y se deja cocer 15 minutos, sirviéndolo caliente.

ANA HERNANDEZ. MURCIA

285. JURELES AL LAUREL

INGREDIENTES (1 persona): 250 gramos de jureles, 1 hoja de laurel, limón y cebolla.
MODO DE EMPLEO: Se ponen en una cazuela de barro los jureles, la hoja de laurel, la cebolla, limón, sal y agua hirviendo que los cubra dejándolo 10 minutos y se retira.

ANA HERNANDEZ. MURCIA

286. JURELES A LA NORTEÑA

INGREDIENTES (2 personas): 1/2 kilo de jureles, 6 cucharadas de aceite, un diente de ajo, vinagre y sal.
MODO DE EMPLEO: Una vez limpios los jureles se sazonan con sal. Se unta la parrilla con aceite y se sala el pescado durante 15 minutos. Darles la vuelta a mitad de la cocción, se colocan los jureles en una fuente, se abren y se les quita la espina. Freír con el diente de ajo cortado en láminas. Retirar del fuego, añadir el vinagre y verter sobre el pesacado.

MARGARITA DE LAS HERAS. ASTURIAS

287. JURELES CON ARROZ

INGREDIENTES: 6 jureles grandes, 300 gramos de arroz, un tazón de puré de tomate, 4 dientes de ajo, aceite y sal.
MODO DE HACERLO: Una vez limpios de cabeza y espina central se hacen 2 filetes de cada uno. Poner en una cazuela 1/2 litro de agua con sal. Cuando empiece a hervir echar 6 filetes, cocerlos durante dos minutos y sacarlos. Repetir la operación con todos. Cocer en este agua las cabezas y espinas de los jureles unos 5 minutos, colar el caldo. Poner en una cacerola 8 cucharadas de aceite, dorar ligeramente los ajos, incorporar el arroz, refreír un momento y agregar el caldo de la cocción más el agua necesaria para completar. Echar sal y cocer en el horno durante 1/2 hora. Poner los filetes de jurel en una fuente, echar por encima el puré de tomate caliente y acompañar con el arroz.

TERESA AURORA VILLA. ASTURIAS

288. JURELES CON ACEITUNAS

INGREDIENTES: 4 jureles, 1/4 de salsa de tomate, 1 cebolla, 3 pepinillos, 1 cucharada de alcaparras, 100 gramos de aceitunas, 1 puerro, 1 diente de ajo, aceite, 1 cubito de caldo de pescado.
MODO DE HACERLO: Una vez limpios los jureles se salan ligeramente, untarlos abundantemente de aceite y meterlos al horno, por espacio de 15 minutos. Colocarlos en una fuente. Sofreír con aceite el ajo, la cebolla y la parte blanca del puerro, todo bien trinchado, cuando esté dorado añadir el tomate. Cocer suavemente unos 10 minutos, añadiendo de cuando en cuando unas cucharadas de caldo de pescado. Adicionar los pepinillos y las aceitunas, cortados a rodajas, y las alcaparras. Cocer 10 minutos más y verter sobre el pescado.

MARIA MAUREL. ZARAGOZA

289. ATUN FRITO CON MIEL

INGREDIENTES: 100 gramos de harina, 1 kilo de atún, 200 gramos de miel, 300 gramos de aceite.
MODO DE HACERLO: Este atún cocido lo sacarás y pondrás a escurrir y harás la pasta de este modo: Toma una poca de harina floreada para 10 raciones de atún, echa una escudilla de miel, haz tu pasta con un poco de agua, y luego pon la sartén con un poco de aceite al fuego, de modo que esté bien caliente, y esto se haga siempre que hubiese que freír, moja las rodajas en pasta y fríelas: también se le puede echar a la pasta huevos y azafrán, pero no ha de llevar miel.

JESUS GARCIA. UBEDA (JAEN)

290. ATUN DEL PESCADOR

INGREDIENTES: Atún, aceite, cebolla, pimientos verdes y tomate.

MODO DE HACERLO: En una cazuela de barro agregamos aceite, una cebolla mediana con tres pimientos verdes, todo bien picado. Se deja hacer despacio, cuando está todo bien pasado se añaden las rajas de atún. Aparte preparamos tomate que esté bien hecho, entonces movemos la cazuela continuamente mientras el atún se hace. Damos vuelta al atún y seguimos moviendo, entonces ponemos la salsa de tomate por encima. Se calculan unos 8 minutos para que esté bien pasado el atún.

CONSUELO RUIZ. VALLADOLID

291. ATUN DEL NORTE A LA IMPORTANCIA

INGREDIENTES: Atún, patatas, sal, ajo, azafrán, tomillo, manzanilla, anís seco y mantequilla.
MODO DE HACERLO: Ponemos patatas a rodajas de un centímetro de ancho, ajo picadito, azafrán en hebra, tomillo, romero y manzanilla, muy picadito todo, luego ponemos rodajas de atún y lo dejamos en el horno aproximadamente 1 hora, sin olvidar la sal, un cuarto de hora antes de sacarlo del horno le ponemos a cada rodaja un poquito de mantequilla.

MIGUEL ANGEL GARCIA. UBEDA (JAEN)

292. ATUN DISTINTO

INGREDIENTES (4 personas): 750 gramos de atún, 750 decilitros de caldo de pollo, 150 gramos de guisantes, 1/2 bote de nata para cocina, 250 gramos de arroz, sal, ajo, perejil y curry.
MODO DE HACERLO: Se hierven los guisantes y se pasan por el puré. Se pone en una olla el caldo y se le agrega el puré de guisantes, se deja un cuarto de hora. Se pone el atún en agua con sal y un diente de ajo, hasta que esté cocido. Cuando se haya hecho se limpia, se agrega el caldo y se le echa la nata y una cucharada de curry. Se cuece al baño María durante un cuarto de hora. Se cuece el arroz al vapor con un diente de ajo y se acompaña el atún.

ISABEL MARTIN. BARCELONA

293. PIMENTON CON ATUN A LA ALPUJARREÑA

INGREDIENTES (4 personas): 1 kilo de patatas, atún, 2 dientes de ajo, una pizca de cominos, 3 cucharadas de aceite, 2 cucharadas de pimentón molido dulce, un pimiento rojo, 2 asados.
MODO DE HACERLO: Se pone una cazuela al fuego con dos litros de agua, en ella se echan las patatas cortadas en cuadros. Cuando estén a medio hervir se agrega el atún cortado en trozos. Se prepara aparte una majada a base de dos dientes de ajo, los cominos, el pimentón molido y el pimiento seco, sal, todo ello majado con el aceite, se agrega a la cazuela añadiéndole los dos pimientos rojos asados.

MARIA CONCEPCION RODRIGUEZ. GRANADA

YO AZUL

294. PASTEL VERANIEGO CON ATUN

INGREDIENTES: 1 paquete de puré de patatas, 50 gramos de mantequilla, 1/2 kilo de zanahorias, 1/2 kilo de guisantes, 1 lata grande de espárragos, 1 lata de atún en aceite, 1 lechuga. Salsa: 3 huevos, 2 pepinillos, 1 pimiento morrón, 1 limón, una cucharada de alcaparras, aceite y sal.

MODO DE HACERLO: Hierva las zanahorias cortadas en agua con sal. Hierva también los guisantes, corte las hojas centrales de la lechuga en tiras finas y los espárragos en trocitos. Prepare el puré con el agua de los espárragos más el agua suficiente para obtener 1/2 litro de líquido, la mantequilla y una cucharadita de sal. Mézclelo con las zanahorias, los guisantes, la lechuga y los espárragos y déjelo enfríar. Prepare una mahonesa espesa con un huevo, aceite, zumo de limón y sal. Añada los pepinillos, 2 huevos duros y el pimiento, todo cortado en trocitos, y las alcaparras. Separe 4 cucharadas y mézclelas con el atún desmenuzado. Coloque en un molde la mitad del puré, ponga encima la mezcla del atún y cúbrala con el resto del puré.

DOLORES DIEAGO. ONDA (CASTELLON)

295. ATUN CON ACEITUNAS

INGREDIENTES: 1 kilo de atún, 3 cebollas, 1 diente de ajo, 1/2 kilo de tomates, 1 vaso de vino tinto, sal, una hojita de laurel, perejil y 200 gramos de aceitunas.

MODO DE HACERLO: Se calienta aceite, cuando ya está caliente se dora el atún, se cortan cebollas en rodajas, se machaca el ajo y se vierte en una tartera. Se sazona y se deja cocer durante 5 minutos. Se echan trozos de tomate y perejil. Se rocía vino tinto y 1/2 litro de agua hirviendo. A continuación se deja cocer lentamente durante 1/4 de hora, se introducen las aceitunas deshuesadas, dejando cocer esto 1/4 de hora.

EULALIA FERNANDEZ. LA CORUÑA

296. ATUN AL ESTILO CANARIO

INGREDIENTES: 1/2 kilo de atún fresco, 3 ajos, 2 vasos de agua, 3/4 de kilo de patatas, 4 ramas de perejil 6 u 8 nueces, 2 huevos duros, aceite, 1/2 cucharada de pimentón, pimienta negra, 1/2 pimiento de lata y sal.

MODO DE HACERLO: Se hacen trozos de atún y se fríen en el aceite hasta que se doren. Se ponen en una cazuela, en el mismo aceite se fríen las patatas en trozos o si no patatas pequeñitas y los ajos. Después se sacan de la sartén los ajos y las patatas y se le pone agua, se echa el pescado y se le deja hervir. Mientras va cocinándose, se machacan los ajos, el perejil, pimienta negra, el medio pimentón, todo muy molido se le pone al pescado. Se machacan muy bien las nueces y también se le añaden. Se deja hervir todo, y un ratito antes de estar, se le ponen las patatas. Se hierve en la misma cazuela, con una guarnición de huevos, hechos ruedas.

JUANA TERESA. LAS PALMAS DE G. CANARIA

297. RULADA DE ATUN

INGREDIENTES (4 personas): Atún, 1 cebolla, 1 cucharada sopera de harina, 200 gramos de tocino fresco, 1 vaso de vino seco, 3 huevos, 2 cucharadas soperas de miga de pan, un diente de ajo, perejil fresco, aceite, sal, 3 cucharadas soperas de leche.

MODO DE HACERLO: Picamos la carne del atún junto con el tocino y la cebolla, de forma que quede muy fino. Ya picado, lo sazonamos con sal, ajo y un poco de perejil en el mortero. Remojamos la miga de pan en la leche y la escurrimos añadiéndola a la mezcla, agregamos los huevos batidos y la cucharada de harina, formando con todo ello unos rollos que dejamos en una cazuela de horno, rociándolos con un poco de aceite y metiéndolos al horno hasta que estén dorados. Cuando empiecen a dorarse les echaremos por encima el vino blanco. Lo servimos caliente o frío.

YOLANDA GIL CALVO. TOLEDO

298. CAPRICHOS DE ATUN

INGREDIENTES: 1/2 kilo de bonito en una sola rodaja, una ramita de perejil, laurel, y ajo, 2 huevos, 12 cucharadas soperas de harina, aceite, 1 vaso de leche.
MODO DE HACERLO: Se pone a cocer durante cinco minutos el atún con el laurel, los ajos y el perejil, se deja enfríar y se corta en filetes de un centímetro de grosor, se prepara una bechamel con el harina y la leche bastante espesa, se pasan los filetes por ella y se rebozan en pan rallado y huevo, se fríen en abundante aceite y se sirve muy caliente.

MILAGRO ELIAS. LOGROÑO

299. BONITO CON PISTO

INGREDIENTES: Tres kilos y cuarto de bonito, 1 kilo de calabacines, 1 kilo de tomates, 2 pimientos verdes, y 1 cebolla gorda.

MODO DE HACERLO: Se corta el bonito en cuadros y se fríe. Separado también se fríen los calabacines en cuadritos pequeñines a fuego lento y tapada la sartén. Luego se fríen los tomates, y por último y juntos se frién los pimientos y la cebolla. El pisto se junta en una cazuela y después se le agrega el bonito y que dé un hervor.

MARI CARMEN SANZ. VALLADOLID

300. BONITO EN CAZUELA

INGREDIENTES (4 personas): 1/2 kilo de bonito en rodajas, 1/2 kilo de guisantes, cebolla, ajo, perejil, harina, pimentón, laurel y vino blanco.

MODO DE HACERLO: Se sazona con sal el bonito y se reboza en harina, se fríe en un poco de aceite caliente y se coloca en la cazuela, se pica cebolla y ajo muy finos, se echa sobre el bonito, así como los guisantes cocidos, el agua, sal y una hoja de laurel, pimentón, perejil y vino blanco, para que pueda terminar su coción.

INES TUR. PALMA DE MALLORCA

301. CONSERVA DE BONITO

INGREDIENTES: 1 kilo de bonito, 1/2 kilo de sal y aceite.
MODO DE HACERLO: Una vez limpio el bonito se pone a hervir con la sal unos 10 minutos. Se deja enfriar y se quitan las espinas y piel, se trocea, y se rellenan tarros de cristal, faltando un dedo, y se cubre con aceite, se cierran bien y se ponen al baño María en la olla, contando 10 minutos desde que empieza a rodar la válvula.

AMPARO BELENGUER. VALENCIA

302. BONITO A LA CHAMBORD

INGREDIENTES: 1 kilo de bonito en un trozo, lonchas de ternera, lonchas de jamón, setas, trufas, langostinos, almejas, pan rallado, perejil, limón y manteca de vaca.

MODO DE HACERLO: Se cuece un trozo de bonito en un caldo colado y se escurre, después se coloca en una fuente de horno, se recubre con lonchas muy finas de jamón y ternera; a su alrededor se ponen setas hervidas y picadas, trufas cortadas en ruedas, langostinos y almejas sin sus conchas, para terminar se cubre con pan rallado, se riega con limón y se rocía con manteca de cerdo o aceite caliente. Se mete a horno fuerte durante 6 u 8 minutos.

CARMEN MEDERO. HUELVA

303. BONITO CON ACEITUNAS

INGREDIENTES: 750 gramos de bonito, una cucharada de vinagre, 1 vaso de vino blanco, harina, 1/4 de litro de aceite, 150 gramos de aceitunas deshuesadas, 3 dientes de ajo, perejil, tomillo, pimienta blanca molida y sal.

MODO DE HACERLO: Se limpia el bonito y se hacen filetes. Se ponen a macerar en una mezcla de vino, vinagre, aceite, ajos picados, tomillo, perejil, pimienta y sal. Se deja reposar al menos 1 hora, se escurre y se reboza en harina. Se pican las aceitunas y se agregan al caldo de la maceración, se pone al fuego hasta que se reduzca a la mitad, mientras tanto se fríen los filetes en el resto del aceite, se colocan sobre papel absorbente para que escurran el aceite, después se ponen en una fuente y antes de servirlos se riegan con la salsa hirviendo.

ANGELES CORTINES. LOS PALACIOS

304. BONITO SICILIANO

INGREDIENTES: 1 kilo de bonito, 100 gramos de cebolla, 100 gramos de zanahorias, pimienta, sal, salsa mayonesa y 1 pastilla de caldo.

MODO DE HACERLO: Se cuece el bonito con la cebolla y las zanahorias picadas y se agrega un poco de pimienta. Poco antes de terminar la cocción añadir una pastilla de caldo. Se coloca el bonito una vez cocido en una fuente y en salsera aparte se sirve la salsa mayonesa.

CARMEN CAYUELA. MURCIA

305. BONITO EN ADOBO

INGREDIENTES: 1 kilo de bonito, en trozos pequeños, 1 vasito de vinagre, orégano, 3 ajos, pimentón rojo y sal.

MODO DE HACERLO: Se limpia bien el bonito y se prepara el adobo con el vinagre, orégano, 3 ajos picados, pimentón dulce y sal. Se pone el bonito en una fuente y se cubre con el adobo dejándolo 3 horas en reposo. Luego se saca y se deja escurrir. Admite muchas preparaciones: frito en abundante aceite, asado, etcétera.

MERCEDES SALVADOR. ASCO

306. BONITO AL VINO TINTO

INGREDIENTES: 1 kilo de bonito, 1 cebolla grande, 1 vaso grande de vino tino, aceite y sal.

MODO DE HACERLO: Se pone el bonito en una rodaja con piel, se limpia y se seca con un paño, se echa sal y se reboza en harina. En una sartén se fríe cebolla y se pasa a una cazuela, en el mismo aceite se dora el bonito por ambos lados y se pone encima de la cebolla, se le incorpora el vino tinto y se deja hervir a fuego lento hasta que esté tierno. Se sirve caliente.

MARIA SEGOVA. MADRID

307. BASTONCITOS DE BONITO

INGREDIENTES: 200 gramos de bonito en aceite, 3 decilitros de leche, harina, 1 huevo, 50 gramos de mantequilla, pimienta, sal y un vasito de aceite.

MODO DE HACERLO: Primero se prepara una bechamel con la mantequilla, harina y leche caliente. Cuando se enfría la bechamel se agrega el bonito desmenuzado, el huevo, la pimienta y la sal. Se amasa bien y se extiende en una capa de unos 3 centímetros de grosor. Cuando la masa está fría se corta en tiras de unos 5 centímetros de largo y 3 centímetros de ancho y se les da la forma de bastoncitos, se enharinan y se fríen en aceite muy caliente.

MARIA CRUZ RUIZ. REUS.

308. BONITO A LA CERVEZA

INGREDIENTES: 1 kilo de bonito en rodajas, harina, 1 botella mediana de cerveza, aceite y sal.

MODO DE HACERLO: Se rebozan las rodajas de bonito y se fríen en aceite. Cuando estén doradas por ambos lados se vierte la cerveza y se deja cocer hasta que se consuma más o menos una tercera parte de la cerveza. Se sirve caliente y acompañado de patatas hervidas.

OLGA OLIVARES. ALICANTE

309. ENSALADA DE VERANO

INGREDIENTES: 500 gramos de bonito, 2 vasitos de arroz, 2 tomates para ensalada, media cebolla, 200 gramos de aceitunas, 2 huevos, sal y 1 pimiento rojo asado.

MODO DE HACERLO: Cocer el bonito en agua con sal y un poquito de vinagre durante 20 minutos, cocer el arroz en bastante agua con sal, cocer los huevos, sacarlos y pasarlos por agua fría. Limpiar el bonito de piel y espinas, partirlo en trocitos, agregar el tomate y la cebolla partida en rodajas muy finas, agregar las aceitunas, huevos duros y los pimientos cortados en tiras, rociar con aceite y vinagre, mezclar con el arroz y servir frío.

JOSEFINA OYAGA. PAMPLONA

310. BONITO GUISADO

INGREDIENTES: 750 gramos de bonito, 2 cebollas, 1 decilitro de aceite, ajos y sal.

MODO DE HACERLO: Se limpia el bonito, se sazona con sal y ajo y se deja adobar durante una hora. Se pone una sartén al fuego con el aceite y se dora el bonito por ambos lados, se agrega la cebolla cortada en rodajas y se deja a fuego lento hasta que el bonito esté bien tierno y la cebolla, dorada.

MARIA DOLORES ARAGON. ANTEQUERA

311. BONITO A LA PIMIENTA

INGREDIENTES: 6 filetes de bonito, 1 cucharada de pimienta en grano, 60 gramos de mantequilla, aceite, 1 tacita de caldo, 1 copa de coñac, 150 gramos de nata líquida y sal.

MODO DE HACERLO: Se cubren los filetes con la pimienta molida por ambos lados, se fríen en la mantequilla mezclada con el aceite y a fuego vivo, se vierte el coñac en la sartén con el aceite que quede y se prende, se le agrega el caldo y se cuece, una vez retirada la cazuela del fuego se incorpora la nata y se remueve vertiéndolo encima del bonito.

PILAR SEONAE. LA CORUÑA

312. A LA MANERA DE LA ABUELITA

INGREDIENTES: 5 rodajas de bonito, 1/2 kilo de tomate natural, 2 cebollas grandes, 4 cucharadas de pan rallado, 2 hojas de laurel, 50 gramos de piñones, aceite de oliva, sal y ajo.

MODO DE HACERLO: Se rallan los tomates y la cebolla y se une con el ajo todo en crudo. Se pone el aceite en una fuente de horno, luego se pone una capa de tomate y cebolla y otra de bonito, después otra de tomate y cebolla, y se riega con aceite. Se sala, se le añade el laurel y los piñones y se espolvorea con pan rallado, se mete al horno hasta que esté dorado.

ELENA LLOPIS. VALENCIA

313. AL QUESO

INGREDIENTES: 4 rodajas de bonito, 4 lonchas de queso Gruyère, 4 cucharadas de catchup, aceite, sal y pimienta.

MODO DE HACERLO: En primer lugar limpiar el bonito, salpimentarlo y colocarlo en una fuente de horno untada previamente con aceite, cubrir con el catchup, colocar encima de cada rodaja una loncha de queso y meterlo a horno fuerte durante un tiempo aproximado de veinte minutos. Servir caliente y acompañado de una ensalada de lechuga y tomate.

MILAGROS LABARGA. MIRANDA DE EBRO

314. BONITO CON BECHAMEL

INGREDIENTES: 1/2 kilo de bonito en rodajas, pan rallado, 1/4 litro de leche, harina, margarina, nuez moscada, pimienta blanca, 1 lata de tomate frito y 2 pimientos rojos asados.

MODO DE HACERLO: Se hace previamente una salsa bechamel con la leche, harina, nuez moscada y pimienta blanca. Se fríe el bonito, rebozado en pan rallado. En una fuente de horno se coloca el bonito frito, se le echa la bechamel y el tomate frito por encima, se adorna con pimientos asados en tiras y se mete al horno durante 10 minutos más. Servir caliente.

NATIVIDAD DIAZ. JEREZ DE LA FRONTERA

315. BONITO CON GARBANZOS

INGREDIENTES: 4 filetes de bonito, 800 gramos de garbanzos cocidos, 6 cucharadas de tomate frito, 2 cebollas, aceite y sal.

MODO DE HACERLO: Lavar el bonito, sazonarlo con sal, enharinarlo, freírlo en un poco de aceite y reservarlo. En el mismo aceite, rehogar la cebolla cortada fina y cuando empiece a tomar color, añadir el tomate frito y los garbanzos. Removerlo bien y añadir el bonito para que dé un hervor. Servir caliente.

M.ª CARMEN GONZALEZ. PADRON

316. REVUELTO DE BONITO CON TOMATE

INGREDIENTES: 3/4 de bonito, 1/2 kilo de patatas, 1/2 kilo de tomate, 1 cebolla, 4 huevos, sal y aceite.

MODO DE HACERLO: Poner en una sartén 4 cucharadas de aceite, freír la cebolla y el tomate pelado, cocer 15 minutos a fuego lento. Desmenuzar el bonito, sazonarlo con sal, darle una vuelta en la sartén y reservarlo. Freír las patatas en cuadritos y mezclarlas con el bonito y el tomate. En el momento de servir, agregar los huevos batidos, revolver la mezcla y servir inmediatamente.

JOSEFINA GONZALEZ. BILBAO

317. BONITO A LA MOSTAZA

INGREDIENTES: 1 kilo de bonito en rodajas, 1/4 litro de vino blanco, 3 cucharadas de mostaza, aceite y sal.

MODO DE HACERLO: Se ponen a freír las rodajas de bonito en una sartén con poco aceite. Cuando están doradas por ambos lados, se les agrega el vino blanco y la mostaza,

dejándolo cocer todo en la misma sartén a fuego lento unos 15 minutos. Se sirve caliente.

JOSE MANUEL PEREZ. ALICANTE

318. PIMIENTOS RELLENOS DE BOQUERONES

INGREDIENTES: 1/2 kilo de boquerones, pimientos verdes o rojos, 1 huevo batido, bechamel, cebolla, ajo, harina, leche, sal y aceite de oliva.

MODO DE HACERLO: Se limpian los boquerones, se les quitan las espinas, cabeza y cola, y se hacen filetes, se dividen en trozos y se sumergen en huevo batido. Se prepara una bechamel con cebolla, ajo, harina, leche y sal, se mezcla y se deja enfriar. A los pimientos se les quita la parte de arriba, se les quitan las semillas y se rellenan con esta pasta: la bechamel, mezclada con los trozos de boquerón. Se cierran con un palillo, finalmente se pasan por harina, huevo y pan rallado, y se fríen en aceite de oliva bien caliente.

CARMEN HERNANDEZ. LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

319. BOQUERONES CON PATATAS

INGREDIENTES: 1 kilo de patatas, 1/2 kilo de boquerones, aceite, 1 ajo, perejil, sal y pimentón.

MODO DE HACERLO: En crudo se ponen las patatas en cuadraditos, se les añade el ajo, aceite, perejil y pimentón, cuando están cocidas se limpian los boquerones y se colocan encima de las patatas, se deja cocer unos minutos y se sirve caliente.

ROSA GONZALEZ. BURGOS

320. BOQUERONES EN SALSA VERDE

INGREDIENTES: 1/2 kilo de boquerones, harina, 3 dientes de ajo, 200 gramos de guisantes, 1 lata de espárragos, perejil, aceite y sal.

MODO DE HACERLO: En una cazuela de barro se pone aceite y se doran los ajos, se retiran. En el mismo aceite se pone una cucharada de harina y se añade medio litro de agua, y los boquerones sin espinas, cabeza ni cola. En el mortero se machaca perejil, los ajos fritos y sal, y se incorpora a la salsa dejándolo cocer a fuego lento durante 15 minutos, después se rectifica de sal. Unos 15 minutos antes de terminar la cocción, se agregan los guisantes y cuando éstos están tiernos, se añaden los espárrajos. Se sirve caliente.

M.ª LUISA MANSILLA. MADRID

YO AZUL

321. BOQUERONES NATURALES

INGREDIENTES: 1/2 kilo de boquerones, 1/2 vaso de aceite, 2 dientes de ajo, perejil, 1 decilitro de vinagre y pan rallado.

MODO DE HACERLO: Se limpian los boquerones eliminando cabeza y espinas. Se ponen en un recipiente hondo, se cubren con vinagre de Jerez, agua y sal, se dejan macerar unas horas, cuando están curados, se escurren y se colocan en una fuente añadiendo los ajos y una capa de pan rallado, se meten a horno suave 5 minutos. Servir fríos o calientes.

LOURDES GALO. MALAGA

322. BOQUERONES A LA MORUNA

INGREDIENTES: 500 gramos de boquerones, 300 gramos de tomates, 300 gramos de cebollas, 300 gramos de pimientos, 2 dientes de ajo, aceite, azafrán, perejil, guindilla, pimentón, pimienta y sal.

MODO DE HACERLO: Se limpian los boquerones, se abren y se les quitan las espinas. Se hace un picadillo con las cebollas, ajos, pimientos, tomates, perejil, guindilla y sal. En una cazuela de barro se pone una capa de picadillo, encima una de boquerones y se espolvorea con sal, pimienta, pimentón y azafrán, se rocía con aceite. Se van poniendo capas hasta terminar con una de picadillo, se vuelve a rociar de aceite, se tapa la cazuela y se pone a cocer a fuego lento hasta que se consuma el caldo. Se sirve caliente.

PILAR FERNANDEZ. MADRID

323. REVUELTO DE BOQUERONES

INGREDIENTES: 300 gramos de boquerones, aceite de oliva, sal, 2 huevos por comensal.

MODO DE HACERLO: Se limpian los boquerones, se les quitan cabeza, cola y espinas, y se dejan como filetes, luego se trocean. Se pone una sartén al fuego con aceite, cuando está caliente, se agregan los huevos batidos con sal y se añaden los boquerones, también salados previamente, se remueven con una cuchara de madera y se retiran del fuego cuando los huevos estén cuajados. Servir inmediatamente.

CARMEN SAGREDO. MADRID

324. BOQUERONES CON SALSA DE TOMATE

INGREDIENTES: 1 kilo de boquerones, aceite, tomate, perejil, cebolla, ajo y sal.

MODO DE HACERLO: Se limpian los boquerones, se les quita la espina central y se cierran, se fríe el tomate, perejil, cebolla, ajo y cuando está tierno, se agregan los boquerones, que se dejan dar un hervor junto con el sofrito, cuando la salsa está espesa y sin agua se retira del fuego y se sirven calientes.

ANA JURADO. ARCOS DE LA FRONTERA

325. FLAN DE BOQUERONES

INGREDIENTES: 1/4 kilo de boquerones, 4 huevos, 1/4 litro de leche, margarina y sal.

MODO DE HACERLO: Se baten los huevos, se mezclan con los boquerones hervidos y desmenuzados, con la leche y con la sal. Se unta un molde con margarina, se echa la mezcla en él y se mete al horno de 10 a 15 minutos. También se puede hacer en la olla a presión al baño María, poniendo muy poca agua. Se sirve acompañado de lechuga y rodeado de salsa de tomate.

PETRA PEREZ. VALLADOLID

326. BOQUERONES AL JEREZ

INGREDIENTES: 1 kilo de boquerones, 1 cebolla pequeña, tomillo, laurel, orégano, 1/2 cabeza de ajos, 1 vaso de aceite, 1/2 vaso de vinagre, Jerez seco, pimentón, sal y harina.

MODO DE HACERLO: Limpiar los boquerones, sazonarlos y pasarlos por harina para freírlos. Una vez fritos, reservarlos en una fuente. En el mismo aceite, dorar las hierbas, la cebolla y los ajos, añadir una cucharadita de pimentón, el vinagre y el jerez. Hervir durante unos minutos y verter sobre los boquerones, es conveniente que queden cubiertos por el líquido. Antes de servir, dejarlos en reposo durante unas horas.

MANOLITA PEREZ. SANTANDER

327. BOQUERONES AL AJILLO

INGREDIENTES: 1/2 kilo de boquerones, 3 dientes de ajo, 1 copa de vino blanco, 1/2 copa de vinagre, guindilla, sal, aceite y perejil.

MODO DE HACERLO: Se pone el aceite a calentar en una cazuela de barro, se pelan los ajos y se cortan en láminas y se echan con la guindilla. Cuando no están todavía fritos se agregan los boquerones sin cabeza y ya limpios, se dejan unos minutos a fuego moderado, se vierte el vino blanco y el vinagre moviendo la cazuela, se aumenta el fuego para que se doren y se retira del fuego, se adorna con perejil picado.

IZASKUN FERNANDEZ. DUEÑAS

328. BOQUERONES EN ESCABECHE

INGREDIENTES: 1/2 kilo de boquerones, vinagre, sal, laurel, clavo, ajos y cáscara de naranja.

MODO DE HACERLO: Se limpian los boquerones, se les quita la espina y se fríen. Se prepara un escabeche con vinagre, sal, unas hojas de laurel, cáscaras de naranja, unos clavos y 2 dientes de ajo. Se introducen los boquerones en esta mezcla que queden bien cubiertos y se dejan un día como mínimo. Se sirven fríos.

W. TENORIO. MADRID

329. SOPA DE VERANO CON BOQUERONES

INGREDIENTES: 1/2 kilo de boquerones, cebolla, pimiento, tomate, ajo, sal y unas rebanaditas de pan.

MODO DE HACERLO: Se fríen la cebolla, pimiento, tomate y un ajo, se agrega agua y cuando esté hirviendo se ponen los boquerones limpios sin abrir y se cuecen, cuando están cocidos se les agrega un ajo crudo machacado. En una fuente honda se colocan las rebanaditas de pan, se agrega el caldo por encima y ya está lista para comer.

TERESA PEREZ. GRANADA

330. BOQUERONES RELLENOS DE BERENJENAS

INGREDIENTES: 1 kilo de boquerones, 1/2 kilo de berenjeras, 1 bote de tomate frito, 1/4 litro de leche, 2 cucharadas de harina, mantequilla, sal, pimienta y un huevo.

MODO DE HACERLO: Se limpian los boquerones, se les quita la espina central. Se pelan las berenjenas, se parten en dados y se fríen en aceite. Reservar unas cuantas. Se prepara una bechamel con la mantequilla, harina, leche y se le añaden los dados de berenjenas espolvoreados con pimienta, con esta pasta se van rellenando los boquerones, poniendo un boquerón encima del otro, después se rebozan en harina y se fríen. Las berenjenas se cortan en rodajas, se rebozan y se fríen también y se colocan junto con los boquerones en una fuente de horno, se vierte el tomate por encima y se mete a horno

fuerte durante cinco minutos. Servir muy caliente.

DOMITILA GONZALEZ. LEON

331. BOQUERONES CON PURE DE PATATAS

INGREDIENTES: 1 kilo de boquerones, 1 kilo de patatas, harina, 2 huevos, sal, ajo, perejil y hierbabuena.

MODO DE HACERLO: Se escogen los boquerones grandes, se les quitan las cabezas, se abren, se les quita la espina dorsal y se ponen a escurrir. Se hace un puré con las patatas que quede muy espeso y se le añade el perejil, ajo y hierbabuena muy picados, se rellena cada uno de los boquerones con un poco de puré, se rebozan en harina y huevo batido y se fríen en aceite bien caliente. Se sirven recién fritos acompañados de una ensalada de tomate y lechuga.

BELEN BLANCO. GIJON

332. BUÑUELOS DE BOQUERONES

INGREDIENTES: 3/4 de boquerones, 1 cucharadita rasa de levadura en polvo, 125 gramos de harina, 50 gramos de mantequilla, 3 huevos, 1/4 litro de agua y 1/4 litro de aceite.

MODO DE HACERLO: Se pone un cazo con el agua y la mantequilla al fuego, cuando cueza se echa de golpe la harina batiéndola bien, se retira del fuego y se agregan los boquerones, poniéndolo de nuevo en el fuego 6 ó 7 minutos, moviéndolo para que no se pegue. Se retira y cuando está templado se le añaden los huevos uno a uno sin agregar ninguno hasta que el anterior se haya incorporado bien a la pasta, se echa la levadura, se deja reposar 20 minutos y luego se van haciendo bolitas que se freirán en una sartén honda con el aceite no muy caliente. Servir inmediatamente.

MARIA PAZ GALVEZ. ALHENDIN

333. BOQUERONES AL LIMON

INGREDIENTES: 1 kilo de boquerones, 3 limones, 3 hojas de laurel, pan rallado, aceite y sal.

MODO DE HACERLO: Se limpian bien los boquerones, se les quitan las espinas, se lavan y se secan. Se unta con aceite de oliva una fuente y se colocan los boquerones sazonados con sal. Se prepara una mezcla con el zumo de los limones, un vasito de aceite y el laurel muy picadito y se vierte por encima de los boquerones, para terminar se espolvorean con pan rallado y se introducen a horno suave durante 20 minutos. Servir calientes.

JUAN VILLA. OVIEDO

334. BOQUERONES AL VAPOR

INGREDIENTES: 1 kilo de boquerones, cebolla, aceite de oliva, sal y salsa de tomate.

MODO DE HACERLO: Limpiar y salar los boquerones. En una cazuela se pone aceite y encima se coloca una capa de rodajas finas de cebolla, después una capa de boquerones y así poner capas sucesivamente hasta finalizar con una capa de salsa de tomate. Antes de tapar la cazuela se coloca una lámina de papel aluminio y luego se pone a fuego lento durante 45 minutos. Servir caliente.

ESTHER MIJANGOS. MIRANDA DE EBRO

335. BOQUERONES A LA TURCA

INGREDIENTES: 3/4 de boquerones, 100 gramos de mantequilla, 2 cebollas, 2 cucharadas de piñones, 2 cucharadas de pasas de Corinto, 200 gramos de arroz en grano largo, sal, pimienta, canela y azúcar.

MODO DE HACERLO: Limpiar los boquerones, quitar cabezas, colas y espinas, sazonar con sal. Dorar ligeramente en la mantequilla las cebollas ralladas y los piñones, añadir el arroz y freírlo removiendo continuamente durante 10 minutos. Agregar 1 litro de agua caliente y las pasas; sazonar con sal, pimienta, canela y azúcar y dejarlo hervir unos 20 minutos. Untar con mantequilla una fuente de horno y colocar en el fondo la mitad de los boquerones y encima el arroz. Finalmente poner el resto de los boquerones, rociar con mantequilla derretida y dejarlo en el horno 15 minutos. Servir caliente.

PETRA PEREZ. VALLADOLID

336. BOQUERONES A LA MALAGUEÑA

INGREDIENTES: 500 gramos de boquerones, harina, aceite y sal.

MODO DE HACERLO: Se limpian los boquerones y se salan, después se pasan por harina. Se juntan por la cola de seis en seis en grupos llamados panojas. En la sartén se pone abundante aceite de oliva y cuando está bien caliente se van echando de grupo en grupo procurando que no haya demasiados dentro de la sartén para que queden bien fritos. Deben comerse en el acto y acompañados de ensalada.

IZASKUN ARRUE. SAN SEBASTIAN

337. BOQUERONES EMPEREJILADOS

INGREDIENTES: 1 kilo y medio de boquerones, 1 cebolla grande, 1 cabeza de ajos, perejil, 1/4 litro de aceite de oliva, 1 limón y sal.

MODO DE HACERLO: Se lavan y salan los boquerones. En una cazuela de horno se pone aceite y una capa de cebolla, ajo y perejil muy picaditos, después se coloca una capa de boquerones, otra de los demás ingredientes y así sucesivamente hasta que la última sea de cebolla, ajo y perejil, para terminar se rocía con zumo de limón y se pone a fuego lento durante 10 minutos. Se sirve caliente.

MARIBEL CARO. SALVATIERRA DE LOS BARROS

338. BOQUERONES CON SALSA ROSA Y AGUACATE

INGREDIENTES: 1/2 kilo de boquerones, 2 aguacates, 2 huevos, 2 cucharadas de salsa de tomate, aceite de oliva, harina y sal.

MODO DE HACERLO: Se limpian los boquerones, se les quitan cabeza y espinas y se salan. Después se enharinan, se fríen y se cortan en trocitos colocándolos en una fuente redonda. Se prepara una mayonesa a la que se agregan 2 cucharadas de salsa de tomate para obtener la salsa rosa. Los aguacates se pelan y se pican muy menudos y se unen a los boquerones, se juntan con la salsa rosa, se mezclan bien y se sirven cubiertos de mayonesa y adornados con aceitunas. Antes de servir meterlo un rato en el frigorífico.

CONCHA RODRIGUEZ. GRANADA

339. BOQUERONES A LA RICA ESPERANZA

INGREDIENTES: 1 paquete de croissants pequeños, leche, 1/2 kilo de boquerones, 3 dientes de ajo, orégano, sal, pimienta y perejil y salsa bechamel con cebolla, harina de trigo y leche.

MODO DE HACERLO: Se colocan los croissants en una bandeja de horno y se empapan de leche. Se limpian los boquerones, se les quitan las espinas y se trocean junto con las hierbas y el ajo y pimienta, se pone esta mezcla encima de los croissants y se cubren de bechamel hecha con cebolla, leche y harina. Se pone a horno moderado durante 20 minutos y se sirven rápidamente para que no se enfríen.

MARIA JOSE REBOLLO. ALICANTE

340. BOQUERONES EN ADOBO

INGREDIENTES: 1 kilo de boquerones, 1 cucharada sopera de orégano, 1 cabeza de ajos, sal y 4 ó 5 cucharadas de aceite de oliva.

MODO DE HACERLO: Se limpian los boquerones y se ponen en un recipiente, se pelan los ajos y se machacan con la sal. Se unen el orégano y el aceite y se agrega por encima de los boquerones rebozándolos bien y se les añade el ajo y sal machacados. Finalmente se dejan en maceración 24 horas y después se fríen en aceite bien caliente, que sea de oliva. Acompañar servidos con ensalada.

MARIO VAZQUEZ. TALAVERA DE LA REINA

341. TORTA DE BOQUERONES

INGREDIENTES: 100 gramos de boquerones, 2 cucharadas de harina, 100 gramos de pan rallado, sal, pimienta, orégano, medio vaso de aceite y 1 cucharada de vinagre.

MODO DE HACERLO: Se limpian bien los boquerones, se abren y se les quita la espina, se enjuagan de nuevo y se secan, después se colocan en una cazuela de barro untada de mantequilla y espolvoreada de harina, la capa de boquerones se cubre con pan rallado, se salpimenta y finalmente se espolvorea con orégano en polvo, se van haciendo capas con los ingredientes hasta terminar con una de pan rallado, antes de meter en el horno rociar con medio vaso de aceite batido con vinagre. Estará preparado cuando la superficie aparezca gratinada.

PEPITA TORRES. VALENCIA

342. BOQUERONES TRADICIONALES

INGREDIENTES (2 personas): 1/2 kilogramo de boquerones, 4 dientes de ajo, 4 cucharadas colmadas de aceite, 1 cucharadita de vinagre, pimentón picante y sal.

MODO DE HACERLO: Una vez limpios los boquerones de cabeza, tripas y raspas, se dejan en filetes. Si los boquerones son pequeños se preparan enteros. Si son grandes, se parten por la mitad. Se sazona con sal y se colocan en una cazuela. En una sartén se echa el aceite y se pone al fuego. Cuando está bien caliente se fríen los ajos cortados en rodajas finas, y cuando están dorados se separa la sartén del fuego, se agrega el vinagre y el pimentón, removiendo para que todo se mezcle bien. Se vuelca el contenido de la sartén en la cazuela donde tenemos los boquerones y se pone al fuego. Cuando da un hervor se retira.

JULIA GIL. MADRID

343. BOQUERONES AL HORNO

INGREDIENTES: 1 kilogramo de boquerones, 2 cucharadas de pan rallado, 3 cucharadas de vinagre, 1 vaso de aceite, pimentón y sal.

MODO DE HACERLO: Una vez limpios los boquerones, quitándoles la cabeza, tripa y espinas, sazonarlos con sal. Untar con aceite una cazuela de barro. Cubrir el fondo con una capa de boquerones. Espolvorearlo con una capita de pan ralla-

do y pimentón. Poner otra capa de boquerones y así sucesivamente, mezclar el aceite con el vinagre. Batirlo un poco y verter sobre los boquerones. Meter al horno durante 15 minutos. La superficie tiene que quedar bien tostada.

ANTONIO SANCHEZ. HUELVA

344. BOQUERONES EN VINAGRE

INGREDIENTES (4 personas): 1 kilogramo de boquerones, 4 dientes de ajo, perejil, pimienta, vinagre, aceite y sal.

MODO DE HACERLO: Una vez limpios los boquerones se les quita las raspas y se abren por medio haciéndolos trozos, se les pone el perejil por encima de los boquerones al igual que la sal, pimienta, los ajos picados en pequeños trozos, y se le echa el aceite y el vinagre según el gusto de cada cual, se dejan en el frigorífico durante un día.

CONCHI LEON. GRANADA

345. MOUSE DE BOQUERON Y ESCALIBADA

INGREDIENTES: Boquerones, 1 berenjena, 3 pimientos rojos, ajo, perejil, sal, aceite, vinagre.

MODO DE HACERLO: Una vez limpios los boquerones, sin espinas, los tenemos 24 horas en adobo con vinagre, ajo y perejil. Asamos al horno la berenjena y los pimientos. Una vez asados se pelan y se retiran. Trituramos los boquerones, pimientos y la berenjena junto con sal, aceite y vinagre, haciendo un mouse suave.

ROSER MARTINEZ. BARCELONA

346. FIAMBRE DE BOQUERONES

INGREDIENTES: Boquerones, aceitunas, huevos, cebolla, leche, ajos, perejil, pan rallado, nuez moscada, pimienta y sal.

MODO DE HACERLO: Se quitan las espinas a los boquerones y se pican con las aceitunas deshuesadas. Se añade la leche, la cebolla, el pan rallado, perejil, nuez moscada, ajo, sal y pimienta y el huevo batido. Con todo esto se forma una masa compacta y con ella se rellena un molde previamente engrasado y se mete en el horno durante media hora. Se sirve desmoldeado sobre una fuente y adornado con ensalada y cubierto de besamel y salsa de tomate.

ESPERANZA LORENZO. PALENCIA

347. BOQUERONES EN BOCADILLO

INGREDIENTES: Boquerones, panceta o jamón, tocino, harina, huevo, aceite, lechuga, tomate, patatas, pimientos y berenjenas.

MODO DE HACERLO: Una vez limpios los boquerones se les quita la espina, dejándoles la cola, y se les dejan escurrir bien. Se cortan tiras de panceta o jamón con tocino, se ponen dos o tres tiras en el boquerón y se tapa con otro cruzando un palillo para que no se separen y esté más decorativo, se rebozan en harina y huevo y se fríen en aceite caliente, se escurren bien y se ponen en una fuente, se puede poner con lechuga y tomate o con patata fritas o pimientos o berenjenas.

MARIA DE LAS MERCEDES ATIENZA. MADRID

348. BOQUERONES CHORICEROS

INGREDIENTES: Boquerones, 4 dientes de ajo, 1 vaso de aceite, pimiento choricero y sal.

MODO DE HACERLO: Los boquerones se pueden dejar enteros o separar los filetes quitándoles la espina y la cabeza. Calentar el aceite en una cazuela de barro y freír los ajos pelados, cortados a trocitos, sin que se achicharren. Añadir la carne del pimiento previamente remojado en agua. Cuando los ajos estén dorados, agregar los boquerones. Revolver una vez, sazonar y dejar unos minutos al fuego hasta que estén.

PILAR PINILLA. ZARAGOZA

349. BOQUERONES RELLENOS DE JAMON

INGREDIENTES: Boquerones, jamón, huevo, ajo, perejil y pan rallado.

MODO DE HACERLO: Una vez limpios los boquerones se les quita la espina. Se vierte en una cacerola y se ponen a hervir unos cuantos, se sacan y se ponen a escurrir. En un recipiente se pica el jamón, un huevo duro, ajo, perejil, sal y los boquerones que hemos cocido, todo muy picado, se le pone pan rallado y un poco de caldo de los boquerones. Con todo esto se hace una masa, se coge un boquerón y se le va poniendo una masa, poniéndole otro boqeurón encima. Cuando esté todo preparado, se pone con aceite. En un recipiente se bate un huevo y pan rallado. En otro recipiente se pone el pan, se van mojando en el huevo y en el pan rallado y se fríen, cuando están todos fritos se van poniendo en una fuente y se adorna con rodajas de tomate y hoja de lechuga, al tomate se le pone una pizca de sal.

RAFAELA DURAN. SEVILLA

350. BOQUERONES CON BESAMEL

INGREDIENTES: Boquerones, harina, aceite, 2 huevos duros, salsa de besamel y sal.

INGREDIENTES: Limpiar y salar los boquerones, después rebozarlos en harina y freírlos en abundante aceite. Preparar una salsa de besamel y colocar los boquerones en una bandeja, cubrirlos en la salsa y adornarlos con los huevos partidos en rodajas.

PILAR OROZCO. MADRID

351. CABALLA CON PATATAS

INGREDIENTES: 4 caballas de ración, 3 patatas, 2 cebollas, mantequilla, pan rallado, 1 vaso de caldo, aceite, sal y pimienta.

MODO DE HACERLO: Se vierte el aceite en una fuente de horno, se corta la cebolla en rodajas gruesas, se pelan las patatas y se cortan en rodajas. Se vacían las caballas y se limpian con agua fría. Las patatas y cebollas se colocan en la fuente cubriendo el fondo, se salpimenta y se mete 15 minutos a horno fuerte. Cuando están doradas se sacan del horno y se colocan las caballas encima, se rocían con el caldo, se espolvorean con sal y pimienta, se reparte por encima el pan rallado y se colocan unas bolitas de mantequilla, volviéndolo a introducir en el horno unos 15 minutos. Servir caliente.

ANGELA RIVERA. RIBERA DEL FRESNO

352. CABALLAS APETITOSAS

INGREDIENTES: 4 caballas medianas, aceite, zanahoria, perejil, 1 cebolla, 2 dientes de ajo, 1 limón, harina, sal y pimienta.

MODO DE HACERLO: Limpiar las caballas por dentro y por fuera. Poner aceite en una sartén, agregar el perejil picadito, la cebolla y el ajo, la zanahoria y alguna hierba aromática, todo muy picado, se rehoga y se retira del fuego. Se rellenan las caballas y se cosen para que no se salga el relleno. Después se enharinan y se fríen, colocándolas en una sartén y rociándolas con el zumo del limón, la pimienta, la sal y unas cucharadas de agua. Se mantienen al fuego durante 20 minutos, dándoles vueltas de vez en cuando con cuidado de que no se rompan. Servir calientes.

LAGRIMAS PORRAS. BADAJOZ

353. CABALLAS AL MOJO HERVIDO

INGREDIENTES: 5 caballas de ración, aceite de oliva, ajo, pimentón, orégano, tomillo, laurel, vinagre, azafrán, sal y patatas.

MODO DE HACERLO: Se limpian las caballas y se fríen en una sartén. Se retiran. En el mismo aceite se echa un majado de ajo, pimentón, tomillo, laurel y sal, todo muy machacado, se dora bien y se agrega un poco de agua y un chorrito de vinagre con unas hebras de azafrán. Las caballas se colocan en una cazuela y por encima se les añade el mojo, dejándolo hervir todo junto unos 10 minutos. Se sirve caliente, acompañado de patatas hervidas.

ISABEL GALAN. TACORONTE

354. CABALLA EN SALSA VERDE

INGREDIENTES: 1 kilogramo de caballa, 2 huevos cocidos, 200 gramos de chirlas, 1 chorizo, aceite, perejil, sal y harina.

MODO DE HACERLO: Se machaca ajo y perejil en un mortero, se pone a calentar aceite y se fríe el ajo y perejil, luego se agrega un poco de agua de cocer las chirlas, después la caballa limpia y escurrida y rebozada en harina, los huevos cocidos, el chorizo en trocitos y, por último, las chirlas. Se añade agua de cocer las chirlas y se deja terminar la cocción. Servir caliente.

ESPERANZA MENA. TENDILLA

355. CABALLA AL AJILLO

INGREDIENTES: 1 kilogramo de caballa, sal, harina, aceite de oliva, 4 dientes de ajo, 1 cucharada de pimentón dulce, vinagre.

MODO DE HACERLO: Se limpia la caballa, se sala, se enharina y se fríe en aceite de oliva. Una vez frita se retira a una fuente. En la grasa sobrante se fríen los ajos, el pimenton y se agrega un chorrito de vinagre. Toda esta mezcla se echa sobre la caballa, procurando hacerlo muy rápidamente para evitar que se enfríe.

ENCARNACION DE CASTRO. BARCELONA

356. CABALLA VIENESA

INGREDIENTES: 4 filetes de caballa sin piel, 1 cebolla grande, 6 cucharadas de nata líquida, mantequilla, 2 yemas, 1 limón, 1 cucharada de paprika dulce, 1/2 kilogramo de patatas y sal.

MODO DE HACERLO: Saltear la cebolla en una cucharada de mante-

quilla hasta que tome color, ponerla en una cazuela al horno. Encima colocar los filetes de caballa, sazonarlos con sal y espolvorear con paprika. Volcar encima la nata y meter a horno moderado durante 20 ó 25 minutos. Después se retira del fuego y se cubre con una mezcla hecha con las yemas batidas con la mantequilla y el zumo de limón. Se sirven con patatas cocidas como guarnición.

MARIA BESTARD. ALARO

357. CABALLAS EN SALSA FACIL

INGREDIENTES: 2 caballas en trozos, harina, 2 dientes de ajo, 2 cebollas, 100 gramos de tomate natural triturado, 1 lata de pimiento morrón, 1 hoja de laurel, 1 ramita de tomillo, pimentón, pimienta molida, sal y aceite.

MODO DE HACERLO: Una vez limpias se trocean y se salan las caballas, luego las pasamos por harina y las freímos en abundante aceite, y las sacamos en una fuente. Quitamos parte del aceite de la sartén y en el resto picamos la cebolla y la doramos, luego añadimos los ajos picados, el pimentón, la pimienta molida, sal, tomate y el tomillo, dejar sofreír durante 10 minutos, luego añadimos un cazo de agua y lo tenemos al fuego lento 10 minutos, después lo echamos sobre las caballas y el laurel y colocamos encima el pimiento morrón cortado en tiras y lo ponemos al fuego 15 minutos.

PILAR OROZCO. MADRID

358. CABALLA A LA HORTELANA

INGREDIENTES: Caballa, tomates, pimientos, cebollas, aceite, ajo, perejil, sal y pimienta.

MODO DE HACERLO: Una vez limpias las caballas se abren en forma de abanico. Se pican los pimientos, tomate y cebolla todo muy menudo. En una cazuela se ponen 2 cucharadas de aceite, luego se echan unas cucharadas de las verduras picadas, encima se pone una tanda de caballas abiertas, se cubren con otra de verduras picadas y así sucesivamente, hasta terminar con una de las verduras picadas. Se rocía con el aceite y ajos picados. Se tapa con un plato boca abajo, para que no se salga el vapor y se deja cocer lentamente, hasta que no quede más que su grasa.

C. MACIAN. CASTELLON

359. CABALLA A LA PARRILLA

INGREDIENTES: Caballas, vaso de aceite, sal, pimienta, limón y mantequilla.

MODO DE HACERLO: Una vez limpias las caballas se quita la cola y la cabeza. Abrirlas como un libro, quitando la espina central. Lavarlas, secarlas y untarlas con aceite, sazonarlas con sal y pimienta y asarlas sobre parrilla muy caliente. Mientras, poner en una cacerola mantequilla hasta que se derrita, añadiendo zumo de limón y sal, cuando esté batirlo todo durante unos minutos. Servir las caballas acompañadas con la salsa.

M.ª CARMEN GALLEGOS. GRANADA

360. CABALLA A LA MOSTAZA

INGREDIENTES: 4 caballas, 1/2 litro de leche, 1 cucharada de harina, 3 cucharadas de mostaza, 1 limón, 1 cucharada de perejil, 75 gramos de mantequilla y sal.

MODO DE HACERLO: Una vez limpias las caballas se les quita la cabeza y la espina y se corta cada una en dos filetes y se colocan en una fuente. Dore la harina en 50 gramos de mantequilla, vierta la leche e ir removiendo continuamente unos 10 minutos, se retira del fuego y se añade la mostaza y un chorrito de zumo de limón y se sazona con sal. Se vierte el pescado espolvoreando con el perejil, y el resto de mantequilla. Se mete al horno unos 30 minutos.

M.ª ANGELES BUENO. VALENCIA

361. ESCABECHE DE CABALLA

INGREDIENTES: 1 kilo de caballa, medio vaso de agua, aceite, medio vaso de vinagre, una cabeza de ajo, 2 hojas de laurel, pimienta en grano y sal.

MODO DE HACERLO: En una sartén con el aceite, se fríe la caballa a rodajas, si es pequeña enteras rebozadas con harina, en una olla se pone el aceite, el vinagre, el laurel, los ajos, la pimienta y agua y sal. Se deja cocer 10 minutos, a continuación se le agrega la caballa y se cuece otros 10 minutos.

AMPARO LOZANO. ALBACETE

362. CABALLA AL HORNO

INGREDIENTES: Cuatro caballas pequeñas, tres cebollas, tres patatas grandes, caldo, pan rallado, mantequilla, aceite, sal y pimienta.

MODO DE HACERLO: Untar en una fuente aceite y recubrir el fondo con rodajas de patatas y cebolla. Poner encima las caballas, espolvorear con pan rallado, colocar por encima unas bolitas de mantequilla, condimentar con sal y pimienta y añadir un poco de caldo. Cocer al horno media hora.

CARMEN SANCHEZ. MADRID

363. CABALLAS CON SALSA DE AJO

INGREDIENTES: 6 cebollas, 1 vaso de aceite, harina, 4 dientes de ajo, 2 hojas de laurel, 2 limones, 1 vasito de agua y sal.

MODO DE HACERLO: Las caballas se hacen filetes quitando la cabeza y la espina central. Se lavan y se secan con un paño y se salan. En una sartén se pone el aceite a calentar. Se pasan las caballas por harina y se fríen hasta que estén doradas. Según se van sacando, se van colocando en una besuguera. Se pelan los ajos y se fríen en una sartén sólo con 6 cucharadas de aceite de freír las caballas. Cuando empiezan a estar dorados, se le añaden las hojas de laurel, 1/2 limón en rodajas y se calienta bien. Fuera ya del fuego se añade el zumo de limón y medio, el vasito de agua y se vierte esta salsa sobre las caballas.

CARMEN MORENO. SEGOVIA

364. PAN DE CABALLAS

INGREDIENTES (6 personas): 1 paquete de puré de patatas, 1 lata de 1/2 kilo de filetes de caballa en aceite, 25 gramos de mantequilla, 1 limón, 6 quesitos, 2 huevos, 1 lechuga, mahonesa, queso rallado, sal, pimienta y nuez moscada.

MODO DE HACERLO: Prepare el puré con 1/2 litro de agua, la mantequilla y una cucharadita de sal. Añada los filetes de caballa desmenuzada, los quesitos aplastados, las 2 yemas y el zumo del limón, trabaje la mezcla hasta que quede homogénea y sazonar con sal, pimienta y nuez moscada. Unte un molde con aceite y espolvorearlo con queso rallado, vierta la preparación anterior y déjelo en el frigorífico de 2 a 3 horas. En el momento de servirlo, desmoldeélo y decórelo con la mahonesa y la lechuga cortada en tiras.

JOSE SUAREZ. HUELVA

365. CABALLAS MARINADAS

INGREDIENTES: 12 caballas, 1 cebolla, 1 zanahoria, 1/2 vaso de vinagre, 1 vaso de vino blanco, laurel, sal y pimienta en grano.

MODO DE HACERLO: Una vez cortadas las zanahorias pelar la cebolla, cortar en rodajas y separar en aros. Verter en una cacerola el vino y el vinagre. Agregar la cebolla, zanahoria, 3 granos de pimienta, laurel y una pizca de sal. Hervir durante 15 minutos. Vaciar las caballas. Salpimentar. Colcarlas en una fuente pequeña. Cubrir con la marinada. Cocer en horno moderado durante 10 minutos. Guardar en la nevera 2 días como mínimo.

CINTA SANCHEZ. HUELVA

366. CABALLAS RELLENAS DE MEJILLONES

INGREDIENTES: 6 caballas grandes, 12 mejillones, queso rallado, 1 huevo duro, 1 diente de ajo, 1 rama de perejil, sal y aceite.

MODO DE HACERLO: Una vez limpio el pescado se retira la espina central. Se abren los mejillones al vapor, retirarlos de la concha, trincharlos y mezclarlos con el huevo duro en trocitos, el queso rallado y el ajo, rociarlo con aceite y sazonarlo con sal. Rellenar las caballas con esta preparación, atarlas y asarlas al horno fuerte.

JOSE A. LOPEZ. LUGO

367. CABALLAS CON CEBOLLAS

INGREDIENTES: 3/4 kilo de caballas, 1/2 kilo de cebollas, 1 decilitro de aceite, 50 gramos de manteca de cerdo, perejil, sal, pimienta y vinagre.

MODO DE HACERLO: Se comienza por preparar el aliño, que se hace todo en frío. Se machaca en el mortero una cantidad regular de perejil, añadiendo una cucharada en aceite crudo, dos pizcas de sal, pimienta y una taza de agua en la que se haya disuelto una cucharada de vinagre. Las cebollas se pican muy menudas y se fríen hasta que se doren ligeramente. Se apartan del fuego, pero con cuidado de que no se enfríe el fondo. Las caballas, previamente limpias, se fríen en la manteca, no dejando que se haga demasiado. Se escurren y se colocan en una cacerola, vertiendo sobre ellas el aliño y la cebolla con su grasa. Se acerca la cacerola al fuego y se deja que todo ello dé un hervor hasta que se termine de hacer y se reduzca la salsa.

LOLI CARMANA. LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

368. CABALLA EN ADOBO

INGREDIENTES: Dos cabezas de ajo, 20 gramos de comino, 20 de orégano, 1/4 litro de vinagre, 5 hojas de laurel, sal; todo esto se necesita para 2 kilos de caballa.

MODO DE HACERLO: Una vez limpias se trocean las caballas, en una cacerola se echan dos litros de agua. En otro recipiente se pone ajo, comino, el orégano y se bate. Luego se añade todo esto junto con el vinagre, el laurel y la sal que se desee, con lo de dos litros de agua que ya habíamos preparado. Al freír se deben escurrir muy bien, los trozos se rebozan en harina y se echa el aceite, que estará muy caliente.

ANTONIA IÑIQUEZ. PUNTA UMBRIA (HUELVA)

369. CABALLAS CON MANZANA

INGREDIENTES: 10 caballas, 4 cucharadas de aceite, 3 manzans ácidas, 1 vaso de vino blanco, 3 puerros, 3 cucharadas de nata, 1 limón, sal y pimienta.

MODO DE HACERLO: Una vez limpias las caballas se sazonan con sal, pimienta y zumo de limón. En una fuente se ponen los puerros cortados en rodajas finas y las manzanas peladas y cortadas en láminas, encima se colocan las caballas y se vierte el aceite y el vino. Luego, se retira y se pone en una fuente de servir, manteniéndolas calientes en el horno. Se pasa por la batidora la salsa de la cocción, añadiremos la nata calentándola unos minutos y se le echa por encima de las caballas y ya se puede servir.

DOLORES CARMONA. PALAS DE GRAN CANARIA

370. CABALLAS DEL GOURMET

INGREDIENTES: 4 caballas medianas, 4 filetes de anchoas, 1/2 vaso de aceite, 1/2 vaso de vino blanco, 1 limón, un puñado abundante de perejil, 1 cucharada de alcaparras, sal y pimienta, eventualmente caldo de verduras.

MODO DE HACERLO: Poner en una cacerola a calentar con medio vaso de aceite los 4 filetes de anchoas bien chafados y a continuación añadir el pescado, previamente limpio, vaciado y lavado esmeradamente en agua corriente. Sazonar con sal y pimienta, rociar con medio vaso de vino blanco y el zumo de limón, agregando el perejil picado y las alcaparras. Cocer el pescado en el horno a fuego moderado durante media hora aproximadamente, humedeciéndolo de vez en cuando con su propio jugo y, si se juega convenientemente, con algún cucharón de caldo de verduras.

DOLORES LEMUS. GRANADA

371. FILETES DE CABALLA CON VERDURAS

INGREDIENTES: 4 filetes de caballa, 2 cucharadas de harina, 2 puerros, 4 ramas tiernas de apio, 3 cucharadas de aceite, sal, pimienta negra, mantequilla y limón.

MODO DE HACERLO: Una vez extendida la harina sazonada sobre una hoja de papel impermeable se pasa por ello los filetes de caballa, rebozándolo por todos los lados. Sacudir el exceso de harina. Quitar las hojas duras exteriores de los puerros, cortarlo en rodajas, lavar el apio y cortarlo en trozos pequeños. Calentar 2 cucharadas de aceite en una sartén a fuego medio, freír los puerros y el apio tapados, sacudiendo la sartén con frecuencia, durante 15 minutos, hasta que estén tiernos. Sazonar con sal y pimienta y mantequilla y el resto del aceite en una sartén grande y freír los filetes de caballa, durante 5 minutos. Dar vuelta con cuidado y freír otros 4 minutos. Sacarles y depositarlo en una fuente, echar en la mezcla apio y puerros.

ANTONIO BENJUMEA. TARRAGONA

372. CABALLA A LAS HIERBAS

INGREDIENTES: 6 caballas, 3 cebollas, 1 diente de ajo, 1 rama de tomillo, 2 hojas de laurel, 5 patatas, sal, pimienta y aceite.

MODO DE HACERLO: Una vez limpias las caballas de cabeza, cola y piel se trocear. Se pone aproximadamente 1 litro de agua en la cacerola con las cebollas partidas en cuadros, el ajo, el tomillo y el laurel, se sazona el caldo con la sal y pimienta y se cuece como 30 minutos. Pasado este tiempo se añaden las patatas, y pasados veinte minutos se le añade el pescado y unas gotas de aceite, se deja hervir unos 15 minutos. Si reultase un poco caldoso, se le pone a fuego fuerte un poquito.

CARMEN PUERTAS. GRANADA

373. CABALLAS EN SALSA DE TOMATE

INGREDIENTES: 1 kilogramo de caballas, 1 kilogramo de tomate, harina, 1 cebolla, 1 diente de ajo, aceite y sal.

MODO DE HACERLO: Una vez limpio el pescado se corta en trozos, se reboza ligeramente en harina y se fríen con abundante aceite hasta que queden bien doradas y se van pasando a una cazuela. En un poco de aceite de freírlas, el resto se reserva, se va pasando lentamente la cebolla picada y el ajo, antes de que empiece a dorar se le añade el tomate y un poco de sal, se deja hacer lentamente hasta que esté reducido y espeso, entonces se pasa por el pasapurés y se vuelve a echar en la sartén, añadiéndole el resto del aceite hirviendo, se cuece cinco minutos más y se pone sobre el pescado.

ROSARIO BOYA. BADAJOZ

374. CABALLAS A LA SIDRA

INGREDIENTES: 4 caballas, 1/2 kilogramo de patatas, 2 cebollas, 50 gramos de mantequilla, 1 botellín de sidra, laurel, tomillo, perejil, orégano, harina, sal y pimienta.

MODO DE HACERLO: Se abren las caballas por la mitad, sazonándolas con sal y pimienta, enharínalas y fríelas en mantequilla, resérvalas. En la misma grasa rehoga las cebollas ralladas y el tocino cortado en trocitos. Ponlo en una bandeja de horno, añade los champiñones cortados en láminas y las hierbas y vierte la sidra. Coloca encima las patatas cortadas. Pon de nuevo las caballas y déjalo cocer a horno suave hasta que las patatas estén tiernas.

MARIA CARMEN ESTEVEZ. SEVILLA

375. CABALLA ASADA

INGREDIENTES: Caballa, aceite, patatas, cebolla, perejil, ajo y vino blanco.

MODO DE HACERLO: Se ponen 4 cucharadas de aceite en una fuente, cubrir el fondo muy ligeramente con dos patatas de tamaño regular limpias y partidas en lonchas y repartir por encima una cucharada de cebolla picada. Dejar sobre la placa o sobre fuego muy suave mientras que se prepara la caballa. Una vez limpia, se le dan dos cortes en el lomo, colocando en cada uno de ellos media rodaja de limón. Una rama de perejil, dos dientes de ajo y una cucharada de aceite y se machaca, con la pasta obtenida se embadurna la caballa por dentro y por fuera. Colocado en una fuente sobre las patatas, se chorrea con muy poco aceite y un vasito de vino blanco.

MERCEDES BODAS. MADRID

376. PASTEL DE CABALLAS

INGREDIENTES: Caballas, 3 huevos, 6 cucharadas de salsa de tomate, 3 cucharadas de pan rallado, 2 cucharadas de vinagre, mantequilla, aceite y sal.

MODO DE HACERLO: Se ponen a cocer las caballas en agua con un chorro de aceite y sal. Cuando ya están hechas, se desmenuzan las caballas y se mezclan con los huevos batidos, el tomate, la mantequilla, el pan rallado y el vinagre, se le pone sal y se vierte toda la mezcla en un molde engrasado y espolvoreado con pan rallado. Se mete al horno durante 30 minutos.

OLGA OLIVARES. ALICANTE

377. CABALLA A LA CREMA

INGREDIENTES: 6 caballas, 3 cucharadas de crema de leche, 2 cucharadas de aceite, 1 ramo de cebolleta, sal y pimienta.

MODO DE HACERLO: Vaciar las caballas, lavarlas bien y secarlas con un paño, verter la crema de leche en una cazuela pequeña y calentarla al baño María, añadirle la cebolleta, la sal y pimienta. Hacer unos cortes sobre cada lado de las caballas, sazonar el interior con sal y pimienta y untar los pescados con aceite. Poner la caballa en la parrilla del horno y dejar que cuezan 4 minutos por cada lado. Colocar las caballas en una fuente y cubrirlas con la crema de leche caliente perfumada con la cebolleta.

LAURA VERA. PALMAS DE G. CANARIA

378. SARDINAS EN MORAGA

INGREDIENTES: 1/2 kilogramo de sardinas, 1 limón, 1 cabeza de ajos, laurel, sal, 1 cucharada de vinagre de sidra.

MODO DE HACERLO: Se toman medio kilo de sardinas limpias y escurridas, se ponen en una sartén extendidas, se les pica el ajo, se echa el zumo de limón, se le pone el laurel, la sal y una cucharadita de vinagre de sidra y ya está. Se pone a fuego lento durante media hora.

MONTSERRAT DORADOR. GRANADA

379. BUDING DE SARDINAS

INGREDIENTES: Filetes, 3 partes de sardinas abiertas, 1 limón, sal, una taza de mahonesa y una taza de puré de tomate.

MODO DE HACERLO: En una fuente se disponen los filetes de sardinas. Dejar huecos entre una y otra, encima del puré de tomate, se salan y se rocían con el zumo del limón. Se meten al horno hasta que estén completamente hechas. Sacamos la fuente y cubrimos completamente con la salsa de mahonesa. Ponemos a gratinar 10 minutos.

MILA SANCHEZ. VALLADOLID

380. FILETES DE SARDINAS PICANTES

INGREDIENTES: Una cucharada de pimentón, dos hojas de laurel, vinagre y aceite.

MODO DE HACERLO: Calentar los filetes de sardinas en una cazuela con aceite. Colocar en un recipiente y por encima la siguiente mezcla, aceite, vinagre, laurel, pimiento picante y alegre de sal.

ANGELINES MARIÑO. GIJON

381. SARDINAS EN ESCABECHE

INGREDIENTES: 1/2 kilogramos de sardinas en filetes, 2 ajos, 1 vasito de vinagre, 1 cucharada de pimentón, un vaso de agua, orégano, harina y sal.

MODO DE HACERLO: A las sardinas se les pone sal, se rebozan en harina y se fríen. Después se ponen

en una cazuela de barro. En la misma sartén en que se han frito las sardinas se echa el pimentón, los ajos, el vinagre, el agua, el orégano y la sal. Con esta salsa cubrimos las sardinas.

CARMEN TAPIADOR. JAEN

382. FILETES DE SARDINAS AL BODEGON

INGREDIENTES: 1,5 de filetes de sardinas, 1/2 kilo de tomates, 1 cucharada de pimentón, 1 cebolla, vinagre, aceite y sal.
MODO DE HACERLO: Se colocan los filetes de sardinas en una cazuela de barro y se salpican de sal fina. En un plato de deshace una cucharada de pimentón en cuatro cucharadas de vinagre y se extiende sobre los filetes de sardinas. En una sartén con aceite se fríe la cebolla picada, cuando esté dorada se le añade el tomate partido en trozos, dejándolo cocer un rato, se sazona y se agrega a los filetes, después de cocer un minuto, se rocía todo ello con un poco de aceite y pone la cazuela en el fuego durante cinco minutos. Seguidamente se mentan al horno hasta que la salsa esté bien pasada.

JOSEFINA SANCHEZ. MADRID

383. BOCADITOS DE SARDINA

INGREDIENTES (4 personas): 4 filetes de sardinas, 1 dátil por filetes, aceite, harina y huevos.
MODO DE HACERLO: Se toman los filetes y se enrollan cada uno en un dátil deshuesado, se sujeta con un palillo y se rebozan en harina y luego en huevo y se fríen.

RUFINA HERNANDEZ. ALMERIA

384. FILETES DE SARDINAS TRECHADAS

INGREDIENTES: 1 kilogramo de filetes de sardinas, 1/4 kilogramo de cebolla, 2 dientes de ajo, 100 gramos de pan rallado, 2 huevos, 1 vaso de vino blanco, perejil, harina, aceite y sal.
MODO DE HACERLO: Para hacer el relleno se fríe la cebolla picada, los ajos también picados, y cuando se empieza a dorar se añade el pan, se fríe un poco el perejil y los huevos batidos. Se mueve bien y se rellenan las sardinas después de haberlas puesto sal. Se cierran rebozándolas en harina, se fríen en una sartén y se van pasando a una cazuela de barro, se cubren con el vino blanco, un poco de aceite crudo y un poco de agua, se ponen al fuego hasta que se reduce el líquido a la mitad.

AMALIA MARIN. BADAJOZ

385. SARDINAS AL ROMERO

INGREDIENTES (4 personas): 1 kilo de sardinas frescas, 2 ramas de romero, 2 limones, 8 cucharadas de aceite, 1 vasito de vino blanco, pimienta blanca y sal.

MODO DE HACERLO: Se escaman las sardinas, se vacían y se lavan. Sécalas y ponlas en una cazuela de barro bien untada con aceite. Sálalas y espolvoréarlas con bastante pimienta blanca recién molida. Picar el romero y espolvorear con él las sardinas. Rocíalas con el zumo de los limones y el vino blanco. Mételas en el horno durante 20 minutos y regándolas de vez en cuando con su propio jugo.

MARIA GONZALEZ. MADRID

386. SARDINAS AL PLATO

INGREDIENTES: Sardinas, mantequilla, queso rallado, 4 centilitros de jerez seco, pan rallado, limón y sal.

MODO DE HACERLO: Se lavan y se secan los filetes con un paño, se sazona con sal y limón. Ponerlos en una tarra con mantequilla derretida y aún caliente y cubrir con el queso y el pan rallado mezclados. Mojar con el vino y dejar en el horno 20 minutos. Es conveniente tener cuidado con la temperatura.

ROSALIA PEREZ. TENERIFE

387. FILETES DE SARDINAS AL HORNO EN CONCHA DE VIEIRA

INGREDIENTES: Sardinas, canela, sal, pimientos morrones, vinagre, aceite, ajo, perejil, yema de huevo duro, cebolla, pimentón.

MODO DE HACERLO: Adobamos los lomos de sardinas con ajo, sal y perejil 30 minutos aproximadamente, los cortamos en trozos no muy grandes, se colocan en unas conchas de vieiras que tendremos guardadas, cubrimos los filetes con un picadillo de perejil, yemas de huevo duro, cebolla, pimentón, canela y sal, cubrimos los filetes; encima de todo esto, 2 tiras de pimientos morrones. Lo regamos con aceite y vinagre y lo ponemos al horno 15 minutos.

ISABEL MARIA GONZALEZ. VIGO

388. SARDINAS GRATINADAS

INGREDIENTES (4 personas): 1/2 kilogramo de lomos de sardinas, 1 lechuga, 4 tomates maduros, 2 cebollas, 1 cucharada de pan rallado, aceite, sal y pimienta.

MODO DE HACERLO: En una fuente de horno se unta aceite, se pone una capa de lechuga, otra de tomate, otra de cebolla, sal y pimienta y encima los lomos de sardina, repitiéndose la operación hasta terminar todos los ingredientes, acabando con una capa de lechuga. Todo esto se riega con el aceite y se espolvorea con el pan rallado. Se mete al horno, aproximadamente 1 hora. Tras este tiempo se habrá formado una costra dorada y ya se pueden servir.

MARIA DEL PILAR PINILLA. ZARAGOZA

389. LOMOS DE SARDINAS RELLENOS

INGREDIENTES: Lomos de sardinas, jamón serrano, pan rallado y huevos.
MODO DE HACERLO: Se salan los lomos de sardinas, ya salados se les añade una tira de jamón a cada uno y se doblan. Se rebozan en pan rallado, huevo y se fríen.

JULIA FONSECA. GRACO

390. SARDINAS A LA VIZCAINA

INGREDIENTES: 1/2 kilo de sardinas, medio de tomates y 1/2 de cebollas.
MODO DE HACERLO: Se coge la cacerola, se pica tomate y cebolla, se echa una tanda de tomate y cebolla, también se echa una tanda de sardinas crudas y una hoja de laurel, se van echando sucesivamente la cebolla, el tomate y las sardinas. Se cuecen durante 15 minutos. Se le echa sal y pimienta.

MANUELA AGÜERA. CORDOBA

391. PATATAS CON SARDINAS

INGREDIENTES (4 personas): 600 gramos de patatas, 1 cebolla, 8 sardinas frescas, 2 pimientos rojos de lata, laurel, perejil, aceite y sal.
MODO DE HACERLO: Se ponen en el fondo de una cazuela las patatas mondadas y cortadas a rodajas finas. Encima se pone un poco de cebolla finamente picada, perejil picado y las sardinas abiertas sin espinas. Se cubren las sardinas con el resto de la cebolla, más perejil y se espolvorea levemente de sal. Se cubre con otra capa de patatas y se remata con los pimientos. La hoja de laurel se parte en varios pedazos y se introduce entre las patatas. Finalmente el conjunto se rocía con aceite, ni mucho ni poco, y se espolvorea con más sal. Se cuece en el horno hasta que las patatas estén hechas.

CONCHA MORALES. BADAJOZ

392. FILETES DE SARDINA CON AJOS

INGREDIENTES: 1/2 kilogramo de sardinas, 4 dientes de ajo, una guindilla, vinagre, sal, aceite y vino blanco.

MODO DE HACERLO: Se pone una tartera de barro al fuego con el aceite y los ajos cortados en láminas, a continuación se echa el vino blanco (como medio vasito pequeño) y las sardinas, que estarán ya con sal, y la guindilla, cuando lleven unos cinco minutos hirviendo se retiran y se echa el vinagre, y ya se puede comer.

FELICIDAD RODRIGO. ZARAGOZA

393. SARDINAS EN CAZUELA DE BARRO

INGREDIENTES: Aceite, vino blanco, 1 cucharada de perejil, 1 ajo picado y sal.
MODO DE HACERLO: Poner en la cazuela el aceite, el ajo y el perejil. Lavar las sardinas y después escurrirlas y colocarlas encima. Añadir el vino blanco. Y cuando empiece a cocer dejarlo 12 minutos.

EVA BENITO. AVILA

394. SARDINAS RICAS

INGREDIENTES: 1 kilogramo de sardinas, 3 dientes de ajo, 50 gramos de pan rallado, aceite, sal y perejil.
MODO DE HACERLO: En una cazuela se ponen las sardinas con un poco de aceite. Aparte se cortan muy finos los ajos y el perejil, mezclándolo con el pan rallado. Se espolvorea con ello las sardinas y se pone un chorro de aceite, se mete al horno durante 15 minutos.

ESPERANZA REQUENA. MADRID

395. CHOPA DE PESCADO

INGREDIENTES: Sardinas, tomate, cebolla y aceite.
MODO DE HACERLO: Se coge 1 kilogramo de sardinas bien limpias y se quitan las espinas, y una vez hechas filetes se salan las sardinas, se pica tomate y cebolla y se pone por encima de cada sardina, cada capa de sardinas se rocía con un poquito de aceite. Y se mete al horno durante 15 minutos.

MARIA ELENA MONTALVA. BENIFAYO

396. FILETES DE SARDINAS CON LECHE

INGREDIENTES (4 personas): 1 kilogramo de filetes de sardinas, 1/2 litro de leche, 40 gramos de mantequilla, 1/2 limón y harina.
MODO DE HACERLO: Poner los filetes de sardinas en 1/2 litro le leche durante 3 horas. A continuación freír con harina los filetes de sardinas. Poner en una fuente a punto de servir. Batir el aceite que se utilizó para freír junto con los 40 gramos de mantequilla y el zumo de 1/2 limón, hasta que quede todo muy homogeneizado. Cubrir con ella los filetes de sardinas.

ISABEL CAMINO. GRANADA

397. LOMOS DE SARDINAS AL ESTRAGON

INGREDIENTES: 1 kilogramo de lomos de sardinas, 50 gramos de mantequilla, 1 cebolla, 1 cucharada de estragón picado, aceite, harina, sal y pimienta.

MODO DE HACERLO: Después de lavar los lomos de las sardinas se ponen en una fuente reservándolas. En una cacerola se mezclan 4 cucharadas de aceite, el estragón, la cebolla picada, sal y pimienta. Bátalo bien y ponga las sardinas en la preparación, dejándolas macerar durante una hora. Caliente aceite en una sartén, escurra los lomos de sardinas y fríalos. Se colocan de nuevo en una fuente, se reparten por encima unas bolas de mantequilla y se ponen al horno unos minutos.

JULIO BERMUDEZ. LA CORUÑA

398. PAN DE SARDINAS

INGREDIENTES: 1/2 kilogramo de sardinas en filetes, un paquete de puré de patatas, 25 gramos de mantequilla, 1 limón, 6 quesitos, 2 huevos, mahonesa, queso rallado, pimienta, sal, nuez moscada y aceite.
MODO DE HACERLO: Se prepara el puré con 1/2 litro de agua a mitad agua y mitad leche, la mantequilla y la sal. Después de fritas un poco las sardinas se desmenuzan y se mezclan con los quesitos, las yemas de los huevos y el zumo del limón, sazonar con sal, pimienta y nuez moscada. Se unta un molde con aceite y espolvorear con el queso rallado. Se coloca la preparación en un molde y se deja unas horas en el frigorífico. Decorar con mahonesa.

TERESA GARCIA. MADRID

399. FILETES DE SARDINAS CON TOMATE

INGREDIENTES (para 6 personas): 1 kilogramo de sardinas, medio de cebollas, 1 kilogramo de tomates, ajo, aceite, perejil y sal.

YO AZUL FROM

MODO DE HACERLO: Una vez limpias las sardinas se pica la cebolla y se mezcla con el tomate picado. En una cazuela de barro se va colocando una capa de sardinas y otra de tomate. Se añade el ajo, perejil y aceite, se pone al fuego durante 15 minutos.

ISABEL HERRERO. PALENCIA

400. SARDINAS REBOZADAS

INGREDIENTES: Zumo de dos limones, 3 dientes de ajo y un manojo de perejil.
MODO DE HACERLO: Se limpian las sardinas, se les quita las espinas y una vez abiertas se les echa el perejil y el ajo muy picado y el zumo de los limones y la sal, se tiene un par de horas para que cojan el jugo y después se rebozan en huevo y harina y ya están para comerlas.

SEBASTIANA CARMONA. MELILLA

401. ESPUMA DE SARDINAS

INGREDIENTES: 1 paquete de puré de patatas, 1/2 kilogramo de filetes de sardinas, 100 gramos de aceitunas verdes, 100 gramos de alcaparras, 1/4 litro de leche, 25 gramos de mantequilla, 1/4 litro de mahonesa espesa, 3 pepinillos y sal.
MODO DE HACERLO: Prepare el puré de patatas. Hierva la sardina en un poco de agua con sal, escurrirlas y desmenuzarlas. Añada al puré las sardinas y la mitad de la mahonesa, repártalo en recipientes individuales y decorarlo con el resto de la mahonesa.

JESUS ESPIÑO. LUGO

402. FILETES DE SARDINA AL HORNO

INGREDIENTES: 1 bote de nata, 1/2 kilogramo de filetes de sardina, 200 c. de vino, 1 cebolla, sal y pimienta.
MODO DE HACERLO: Parta la cebolla en rodajas finas y colóquelas en el fondo de una fuente al horno, previamente untada con aceite. Sobre la cebolla coloque los filetes de sardinas, sazonados con sal y pimienta, rociélos con el vino y finalmente cúbralo todo con la nata. Cuézalo a horno caliente hasta que se dore la nata.

MANUEL GARCIA. LUGO

403. SARDINAS AL LIMON

INGREDIENTES: 800 gramos de sardinas, medio vaso de aceite, sal, pimienta blanca, tres hojas de laurel, una rama de romero, dos limones y vino blanco.
MODO DE HACERLO: Se alinean los filetes de sardinas en una fuente que pueda ir al horno bien untada de aceite, salarlas y espolvorearlas con abundante pimienta y desparramarles por encima un abundante picadillo de hojas de laurel y romero. Rociarlas con el zumo de los limones y unas cucharadas de vino blanco. Meterlo en el horno a fuego moderado durante unos veinte minutos, humedeciéndolas a menudo con su propia salsa.

MARIA PILAR BOLUMAR. SEGORBE

404. LOMOS DE SARDINAS A MI ESTILO

INGREDIENTES: 1 kilo de lomos de sardinas, un vaso de vino blanco, medio vaso de aceite, un limón, dos dientes de ajo, perejil y sal.
MODO DE HACERLO: En una cazuela untada de aceite se colocan los lomos de sardinas. Cuando ya están todos los lomos colocados se rocían con el zumo de limón, se les pone sal y se echa el vino blanco. Se pican muy menuditos el ajo y el perejil y se reparte por encima, así como el resto del aceite. Se pone la cazuela al fuego durante 15 minutos.

LAURA ARGÜELLES. AVILES (ASTURIAS)

405. FILETES DE SARDINAS CON REQUESON

INGREDIENTES (6 personas): 600 gramos de filetes de sardinas, 50 gramos de mantequilla o aceite, 100 gramos de queso blando, 1 cucharada sopera de pan rallado, sal y pimienta.
MODO DE HACERLO: Una vez sazonadas las sardinas se rocía con el jugo de medio limón. Se untan lo filetes con el queso o requesón y se doblan en tres. Se unta con la mantequilla o el aceite una fuente y se colocan en ella los filetes. Se espolvorean con el pan rallado y se ponen por encima unos cuantos copos de mantequilla. Se introduce en horno moderado durante 20 minutos.

M.ª DOLORES RODRIGUEZ. BADAJOZ

FROM
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

¡Muy pronto todas las ciudades estarán más cerca.




MAR CANTABRICO
OCEANO ATLANTICO
PORTUGAL
San Ciprián
CERVO
BURELA
FOZ
RIBADEO
LUARCA
AVILES
El Musel
GIJON
Villaviciosa
Ribadesella
SANTANDER
EL FERROL
Fene
CABAÑAS
PUENTEDEUME
Barreiros
MONDOÑEDO
NAVIA
VEGADEO
Cangas
La Espina
GRADO
Pola de Siero
Arriondas
LLANES
TORRELAVEGA
LA CORUÑA
BETANZOS
VILLALBA
Baamonde
OVIEDO
Infiesto
Llovio
CANGAS DE ONIS
Unquera
MIERES
POTES
S-240
S-242
REINOSA
Campomanes
ORDENES
ARZUA
MELIDE
LUGO
BECERREA
Guntín
SANTIAGO DE COMPOSTELA
RIAÑO
LE-242
LA ROBLA
CISTIERNA
AGUILAR DE CAMPOO
PADRON
Chapa
LA ESTRADA
LALIN
CHANTADA
VILLAFRANCA DEL BIERZO
LEON
LE-211
HERRERA DE PISUERGA
VILLAGARCIA DE AROSA
Caldas de Reyes
MONFORTE DE LEMOS
QUIROGA
PONFERRADA
ASTORGA
Onzonilla
Mansilla de las Mulas
PONTEVEDRA
CARBALLINO
Barbantes
Campeo
SAN CLODIO
ORENSE
La Rúa
EL BARCO DE VALDEORRAS
SAHAGUN
CARRION DE LOS CONDES
Osorno
MELGAR DE FERNAMENTAL
Marín
Porriño
VIGO
RIBADAVIA
LA CAÑIZA
PUENTEAREAS
LA BAÑEZA
TUY
GINZO DE LIMIA
PUEBLA DE SANABRIA
Becilla de Valderaduey
VILLALON DE CAMPOS
PALENCIA
VERIN
BENAVENTE
BAÑOS DE CERRATO
VENTA DE BAÑOS
MEDINA DE RIOSECO
ALCAÑICES
VILLALPANDO
VALLADOLID
PEÑAFIEL
ZAMORA
TORO
TORDESILLAS
OLMEDO
MEDINA DEL CAMPO
AREVALO
SEGOVIA
SALAMANCA
PEÑARANDA DE BRACAMONTE
Villacastín
AVILA
CIUDAD RODRIGO
GUIJUELO
BEJAR
PIEDRAHITA
EL TIEMBLO
SAN MARTIN DE VALDEIGLESIAS
EL BARCO DE AVILA
ARENAS DE SAN PEDRO
Maqueda
PLASENCIA
NAVALMORAL DE LA MATA
TALAVERA DE LA REINA
TORRIJOS
TOLEDO
VALENCIA DE ALCANTARA
CACERES
TRUJILLO
HERRERA DEL DUQUE
BADAJOZ
MERIDA
Torrefresneda
ALMENDRALEJO
La Albuera
ZAFRA
LOS SANTOS DE MAIMONA
ALMADEN
JEREZ DE LOS CABALLEROS
LLERENA
AZUAGA
PERALVILLO
PUEBLONUEVO
Espiel
MONTORO
Villa del Río
CORDOBA
ARACENA
CORTEGANA
Venta del Alto
VALVERDE DEL CAMINO
ECIJA
MONTILLA
BAENA
SEVILLA
CARMONA
AGUILAR DE LA FRONTERA
LUCENA
Dos Hermanas
AYAMONTE
HUELVA
ANTEQUERA
JEREZ DE LA FRONTERA
EL PUERTO DE SANTA MARIA
Puerto Real
CADIZ
SAN FERNANDO
CHICLANA DE LA FRONTERA
VEJER DE LA FRONTERA
SAN ROQUE
ALGECIRAS
LA LINEA DE LA CONCEPCION
Gibraltar
MALAGA
MARBELLA
FUENGIROLA
ESTEPONA



RED DE INTERES GENERAL DEL ESTADO (*)

- LIMITE DE NACION
- LIMITE AUTONOMICO
- LIMITE PROVINCIAL
- AUTOPISTAS DE PEAJE
- CARRETERAS CON DOBLE CALZADA
- CARRETERAS CON CALZADA UNICA
- SORIA — CAPITAL DE PROVINCIA
- UTIEL — CABECERA DE COMARCA
- Caminreal — OTROS PUEBLOS

(*) No se incluyen Baleares ni Canarias por tener transferidas todas las competencias en materia de carreteras.

Tramos a construir, con características de autovías, por las respectivas Comunidades Autónomas.

PLAN GENERAL DE CARRETERAS 1984-91

SITUACION DE LA RED AL FINAL DEL PLAN

TIPO DE CARRETERAS	LONGITUD EN KM.	
	INICIAL	FINAL
AUTOPISTA DE PEAJE Y LIBRES	1.820	1.930
AUTOVIAS Y DUPLICACIONES DE CALZADA	483	3.733
CARRETERAS DE DOS CARRILES CON PLATAFORMA ≥ 9 m.	8.389	14.768
CARRETERAS DE DOS CARRILES CON PLATAFORMA < 9 m.	9.374	—(*)

(*) Excepto determinados tramos que discurren por zonas montañosas.

MOPU

Ministerio de Obras Públicas y Urbanismo
Dirección General de Carreteras



Muy pronto en todas las carreteras que sean competencia del MOPU verá esta nueva señal kilométrica. Asi sabrá siempre el lugar exacto donde usted se encuentra.

El Plan General de Carreteras 1984-91 sigue su camino. Las obras en ejecución en 1985 han supuesto una inversión superior a los 150.000 millones de pts.

Así, pronto estarán terminados 370 Kms. de autovías, 1.700 Kms. de acondicionamiento y mejoras en la pavimentación de 3.500 Kms.

En su próximo viaje por carretera encontrará diferencias apreciables y personas trabajando para modernizar la red estatal de carreteras. Los 20.000 Kms. competencia del MOPU. Mejor trazado, sección y firme de la carretera, unido a una nueva señalización, supone un esfuerzo para que la comunicación entre las ciudades y pueblos del Estado sea cada vez más cómoda y segura.



Este es el nuevo hito que cada diez kilómetros señalizará todas las carreteras del MOPU. Indica la carretera donde usted se encuentra y el punto kilométrico.



Acortando distancias, eliminando curvas, ahorrando tiempo, ganando en combustible y seguridad.

Imprime: ALTAMIRA-TONSA - D.L.: M. 37755/1985

Diario 16

LA GUERRA CIVIL ESPAÑOLA (1936-1939)

Hugh Thomas



Tan pronto como se conoce que tres ministros de la CEDA entran en el Gobierno, las ejecutivas del PSOE y la UGT cursan a provincias las órdenes de huelga general, en la tarde del 4 de octubre, mediante telegramas en clave previamente convenidos. El 5 comienza en Madrid, y las milicias socialistas fracasan en algunos golpes de mano que tenían preparados. El 5 y el 6 hay un paqueo general, pero el Gobierno se enfrenta resueltamente con la situación, y el intento revolucionario fracasa en Madrid. En vista de las noticias que se reciben de toda España, se declara la ley marcial.
En la fotografía de esta página: los servicios públicos se paralizan, pero el Ejército atiende a los más indispensables y hasta cuece pan, que se expende en algunas tahonas, ante las cuales se forman largas colas.

1.er Tomo

Capítulo 9º

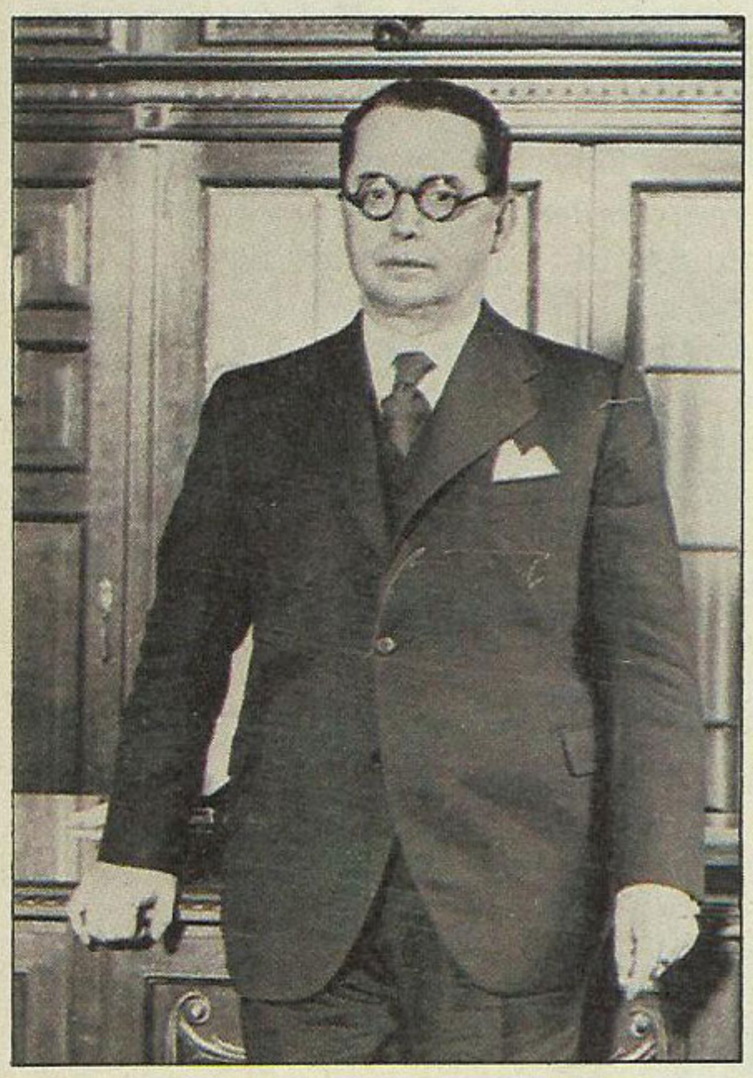
El poder de la CEDA

En Cataluña, la CEDA tiene escasos partidarios. La Lliga es el partido que consigue amplia mayoría de diputados, a pesar de que la ventaja de votos sobre la Esquerra es insignificante. La CEDA conseguirá un solo diputado por Barcelona. Gil-Robles llega a Barcelona en avión. La compañía del militar y de Portela Valladares evidencia que la fotografía está tomada cuando Gil-Robles es ministro de la Guerra.





Rafael Guerra del Río nació en Las Palmas, en 1885, se incorporó desde muy joven a los «jóvenes bárbaros» de Lerroux y ha militado y militará toda su vida en el Partido Radical. Diputado en las tres legislaturas republicanas, desempeñará el Ministerio de Obras Públicas.



Leridano, nacido en 1880, José Estadella, doctor en Medicina y Farmacia, milita en el Partido Radical; ha ocupado distintos cargos y fue consejero de la Mancomunitat. Durante el bienio radical-cedista desempeña la cartera de Trabajo y Previsión Social.

Lerroux en el poder

La historia de España durante los dos años y medio que siguieron a las elecciones generales de noviembre de 1933 se caracterizó por la desintegración. De vez en cuando, surgían hombres aislados que intentaban en vano detener el terrible y, al parecer, irreversible proceso. Pero les faltaba la energía, la suerte, la confianza en sí mismos y quizá la magnanimidad necesarias para conseguir buen éxito.

Después de las elecciones, el gobierno fue una coalición de centro, dirigida por los radicales. Lerroux, muy satisfecho, se convirtió en jefe de gobierno. Gil Robles y la CEDA lo apoyaban en las Cortes, pero no entraron a formar parte de la administración propiamente dicha. Este partido católico se quedó ominosamente al margen, esperando el momento en que Gil Robles diera la orden de conquistar el poder. Entretanto, la transformación de Lerroux, el anticlerical, en un aliado del partido católico fue demasiado para su lugarteniente, Martínez Barrio, quien, después de ser por poco tiempo ministro de la Gobernación, se pasó a la oposición a la cabeza de su propio grupo, rebautizado con el nombre de partido de Unión Republicana[1]. En realidad, Lerroux había votado de mala gana a favor de la legislación anticlerical del gobierno anterior. Era ya un hombre de derechas, más que de centro. Su ministro de Obras Públicas fue Rafael Guerra del Río, inmoderado líder de los «jóvenes bárbaros» en 1909; ahora parecía un simple político de camarilla. Una fuente más de confusión era la cuestión puramente personal de la desconfianza que sentía Alcalá Zamora hacia Lerroux y Gil Robles, lo que explica que el presidente intrigara contra el primero, y evitara tener que pedir al segundo que formara gobierno. Alcalá Zamora desconfiaba de Lerroux por su corrupción, y de Gil Robles porque consideraba que era un monárquico en secreto. Dadas las circunstancias, prefería a Lerroux y, de hecho, no llegó a llamar a Gil Robles: un fallo en el proceso democrático, porque el líder católico estaba tan preparado para trabajar en una democracia burguesa como los socialistas.

La gran huelga de Zaragoza

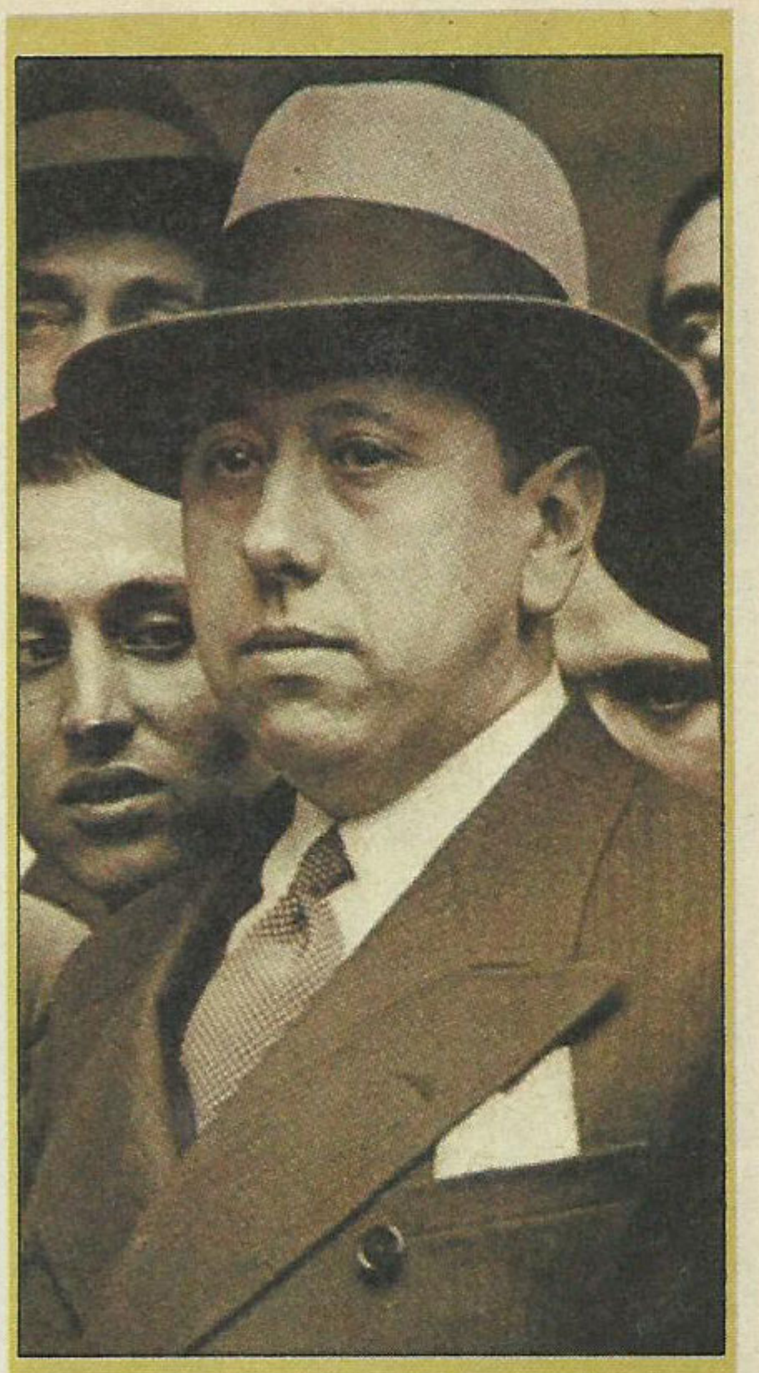
Las primeras dificultades de Lerroux surgieron de una serie de desafíos anarquistas. Estos atacaron puestos aislados de la guardia civil e hicieron descarrilar el exprés Barcelona-Sevilla, causando la muerte de diecinueve personas. En Madrid hubo una prolongada huelga de empleados de teléfonos. En Valencia y Zaragoza se plantearon huelgas generales que duraron varias semanas. La gran huelga general de Zaragoza iniciada para pedir la libertad de los prisioneros detenidos por el Gobierno el año anterior, duró nada menos que cincuenta y siete días. La CNT nunca pagaba compensaciones por huelga, pero la resistencia de los obreros dejó asombrado al resto del país. Como de costumbre, los dirigentes anarquistas durante un tiempo creyeron estar en la antesala del milenio; y algunos de sus amigos pistoleros aumentaron el drama con tiroteos esporádicos. En un momento dado, los huelguistas decidieron enviar a sus esposas e hijos a Barcelona en tren. La guardia civil disparó contra el tren, e impidió que llegara a su destino. Luego los evacuados fueron en caravana. Esta inquietud era consecuencia, en parte, del nuevo y «suicida egoísmo» de los patronos, que celebraron en

toda España la victoria de las derechas en las urnas, intentando disminuir los salarios, subir los alquileres y forzar desahucios[2]. El 8 de diciembre se instaló en Zaragoza un comité revolucionario dirigido por Buenaventura Durruti, Cipriano Mera y el doctor Isaac Puente. Durante varios días luchó contra la policía, reforzada por el ejército y respaldada por tanques. Durruti se convirtió en una leyenda nacional. En muchos pueblos de Aragón y Cataluña se implantó por breve tiempo el «comunismo libertario». Se produjeron violencias en muchos sitios; hubo 87 muertos, muchos heridos y 700 prisioneros[3]. Era difícil creer que el país estaba en paz. No es de extrañar que se extendiera cada vez más la militancia de la UGT, especialmente en su sección más extensa, aunque menos bien dirigida: La FNTT agraria. Sus miembros se veían afectados por la reducción de los salarios, consecuencia de la actuación de los presidentes de derechas nombrados por el ministro radical del Trabajo, José Estadella, para los comités de arbitraje de Largo Caballero. El restablecimiento de la oligarquía agraria fue acompañado, en todas partes, por una radicalización de la actitud de los trabajadores, apoyados por Largo Caballero, ahora más amargado. Prieto, socialista moderado donde los haya, no desaprobó esta actitud, cosa que más tarde lamentaría. Besteiro sí lo hizo: criticó el «antigubernamentalismo» de sus colegas igual que había criticado su «progubernamentalismo» en 1931, sin que sirviera de nada. El nuevo año de 1934, el gobierno adoptó una serie de medidas destinadas a suspender las reformas de sus predecesores. La sustitución de las escuelas religiosas por las laicas se pospuso indefinidamente. Los jesuitas no tardaron en volver a ocupar sus centros docentes[4].

Con un inteligente discurso parlamentario, Gil Robles consiguió que los sacerdotes fueran tratados como si fueran funcionarios con pensiones, y empezaron a cobrar dos tercios de lo que percibían en 1931. Aunque la ley de Reforma Agraria continuaba en vigor, su aplicación se abandonó tácitamente en muchos sitios. También se concedió una amnistía a todos los presos políticos, incluidos el general Sanjurjo y todos los encarcelados a raíz del alzamiento de 1932. Esta clemencia sólo sirvió para estimular a los antiguos conspiradores a urdir nuevos planes.

Para entonces, muchos pueblos pequeños parecían totalmente partidos en dos por la política. En los sitios donde todavía había ayuntamientos socialistas o izquierdistas, se estaban haciendo esfuerzos para imponer un orden cultural completamente nuevo, exactamente al revés de sus predecesores. Las ideas religiosas habían dado paso al ateísmo, y no simplemente al agnosticismo. Las fiestas religiosas estaban siendo sustituidas por fiestas de tradición revolucionaria: el primero de mayo, el aniversario de la Revolución rusa o de la muerte de Galán y García Hernández. Las mujeres, tradicionalmente encerradas en casa por la vieja España, salían a la calle luciendo los colores de su partido, «formando grupos como los hombres, cantando, gritando y bailando en grandes pandillas para celebrar el nombre de la Libertad»[5]. Ahora había batallas por cuestiones tales como las condiciones de trabajo o la Iglesia. Por ejemplo, en un pueblo de Aragón, uno de los bares se había converetido en una lonja de contratación obligatoria. Todo el que buscaba trabajo sólo podía obtenerlo a través de los encargados del bar. Esto no gustaba a nadie y los hombres de derechas desobedecían, al igual que todos los trabajadores que tenían algún convenio antiguo por el que trabajaban para un propietario concreto. Las izquierdas convocaron una huelga general: los hombres de derechas continuaron trabajando, y fueron cercados. Se inició una refriega que ocasionó un muerto. Entonces las amenazas, las provocaciones y las manifestaciones se convirtieron en algo corriente en la vida del pueblo. Todo el mundo empezó a adherirse a uno u otro grupo. Los no comprometidos iban en busca de ideologías, mientras que los dirigentes politizaban cualquier acontecimiento público.

Las personas de derechas dieron por supuesto automáticamente que la derrota de Azaña y los socialistas significaba una victoria para la vieja España. Pero, el gobierno de Lerroux, ¿era un gobierno de «provocación» o simplemente de reacción? Indudablemente, tanto si al gobierno le gustaba como si no, en toda España los antiguos dueños de la economía estaban utilizando la que ellos consideraban su oportunidad para recuperar su posición; e indudablemente también, el Partido Socialista respondía perdiendo su esperanza en la República, e incluso condenándola. Fernando de los Ríos, en un discurso pronunciado en su distrito electoral de Granada, llegó a condenarla. A partir de entonces, *El Socialista* empezó a argüir regularmente que la República era tan mala como la Monarquía, y que en la República no había lugar para el proletariado. La mayor parte de los sindicatos que componían la UGT



José María Gil Robles y Quiñones

(Salamanca, 1898-Madrid, 1980)

HIJO de un catedrático de Derecho Político que había sido diputado carlista de 1903 a 1905, Gil Robles se licenció en Derecho por la Universidad de Salamanca y se doctoró por la de Madrid. En 1922 ganó la cátedra de Derecho Político de la Universidad de La Laguna; más adelante pasó a la de Granada y después a la de Salamanca. En su actividad política antes de la República se limitó a formar parte del Partido Social Popular, constituido en 1922 y desaparecido al año siguiente, y a colaborar con Calvo Sotelo durante la Dictadura en la redacción del estatuto municipal. En 1922 se incorporó al consejo de redacción de *El Debate*, del que llegó a ser subdirector y durante una corta temporada, en 1931, director.

Ante la proclamación de la República propugnó como táctica el «accidentalismo»: lo importante era el contenido del régimen, no la forma de gobierno. En 1931 fue elegido diputado por Salamanca en las listas del Bloque Agrario, y el 17 de noviembre de ese año fue designado presidente de Acción Popular en sustitución de Antonio Goicoechea. A fina-

---

[1] El presidente Alcalá Zamora intentó persuadirle para que no dimitiera, diciendo que los radicales eran «la base de la República». Pero Martínez Barrio temía que Lerroux le comprometiera en alguna acción deshonrosa si se quedaba. Véase su versión en Azaña, vol. IV, p. 718.

[2] La expresión «suicida egoísmo» fue empleada por Gil Robles para describir estas acciones de sus seguidores en una entrevista publicada en *El Debate* el 8 de marzo de 1936.

[3] Los lugares que estuvieron por breve tiempo en manos de los anarquistas fueron: Barbastro (Huesca), Alcalá de Gurrea (Huesca), Alcampel (Huesca), Albalate de Cinca (Huesca), Villanueva de Sigena (Huesca), Valderrebollo (Guadalajara), Beceite (Teruel), Alcorisa (Teruel), Mas de las Matas (Teruel) y Calanda (Teruel).

[4] Aunque el decreto que les prohibía enseñar seguía en vigor.

[5] Lisón Tolosana, p. 46.

les de febrero de 1933 se celebró en Madrid un congreso de los distintos grupos afiliados a Acción Popular, en el que se acordó la creación de la Confederación Española de Derechas Autónomas (CEDA). Bajo la dirección de Gil Robles, la nueva agrupación política se convirtió en un auténtico partido de masas de la derecha, con unos objetivos generales y otros muy concretos: la defensa de los principios de la civilización cristiana, la revisión constitucional, la derogación de la legislación reformista aprobada por la coalición republicano-socialista y la creación de un Estado corporativo.

Con 115 diputados conseguidos en las elecciones de 1933, Gil Robles decidió apoyar desde fuera al gobierno de los radicales, para exigir más adelante la participación en el poder. La entrada en el gobierno Lerroux de tres ministros cedistas, el 4 de octubre de 1934, desencadenó el fracasado movimiento revolucionario de Asturias y la rebelión de Cataluña. El 6 de mayo de 1935, en un nuevo gobierno, también presidido por Lerroux, la CEDA obtuvo cinco carteras; Gil Robles ocupó la de Guerra. En los meses siguientes acometió una profunda reorganización del ejército, que a la larga hizo posible el alzamiento de 1936. Para el puesto clave de jefe del Estado Mayor Central nombró al general Franco.

En las elecciones de 1936, a pesar de un gran despliegue propagandístico, la CEDA sólo consiguió 87 diputados. Desde su escaño, Gil Robles multiplicó las críticas y las acusaciones al gobierno del Frente Popular. A sus seguidores les aconsejó que se incorporasen a título personal a las unidades del ejército cuando empezara el levantamiento, aunque sin tomar parte en las represalias. El 17 de julio partió para Francia. Expulsado por el gobierno Blum, se trasladó a Portugal, donde ayudó a establecer una junta que organizó propaganda y ayuda económica para el bando nacionalista.

Después de la guerra, exiliado en Portugal, intentó restaurar la legitimidad monárquica en España y formó parte del Consejo privado de don Juan de Borbón durante veinte años. Desde su regreso a España, en 1953, intentó aglutinar los distintos grupos demócratas cristianos. En 1962 fue desterrado por su asistencia al congreso celebrado en Munich. El 13 de mayo de 1975 fundó la Federación Popular Democrática. Se presentó a las elecciones de 1977 encabezando la lista de la Federación Demócrata Cristiana por Salamanca, sin conseguir el escaño. Falleció en Madrid en 1980.

iban adoptando posturas cada vez más izquierdistas, y Largo los seguía. Azaña intentó poner de relieve ante los socialistas lo peligroso de esta actitud. Si los socialistas intentaban verdaderamente traer «la revolución», dijo, fracasarían. De los Ríos, con quien estaba hablando, dijo que «las masas dominaban a los dirigentes». Azaña contestó: «Los sentimientos de las masas pueden cambiarse.» Señaló que preparar una insurrección, que es lo que parecían hacer los socialistas, era invitar al ejército a intervenir otra vez en política: «El ejército estará encantado de emprender la represión contra los trabajadores.» De los Ríos transmitió a Largo Caballero las observaciones de Azaña, pero Largo Caballero no hizo caso y, tres semanas más tarde, el punto de vista extremista «caballerista» triunfó en el comité nacional del Partido Socialista español, dando lugar a la dimisión de moderados como Besteiro, el dirigente del sindicato de los tipógrafos, Saborit, y el líder de los ferroviarios, Trifón Gómez. Entonces se formó una comisión «prerrevolucionaria» y, el 31 de enero, Largo Caballero dijo al Partido Socialista de Madrid que deseaba reafirmar su creencia en la necesidad de preparar un levantamiento proletario[6]. Fue un error de juicio fatal.

A partir de entonces, los socialistas empezaron a organizar el entrenamiento militar de sus juventudes, uniéndose así a las derechas partidarias de la insurrección y a los grupos minúsculos situados en los extremos de la política española —como por ejemplo la Falange y los comunistas— en su desafío a la República burguesa. Los carlistas, por ejemplo, llevaban varios meses de actividad. En Navarra, cada semana se veían sus boinas rojas en los mercados. Un ostentoso coronel, Enrique Varela, que había ganado por dos veces la más alta distinción militar al valor en Marruecos y que tenía uno de los expedientes más distinguidos del ejército, se encargó de organizar la instrucción de estos nuevos requetes, nombre que se daba a los reclutas en las guerras carlistas, tomado del himno de uno de sus más fieros batallones. Vareia (con quien se habían entrevistado los dirigentes carlistas Fal Conde y Rodezno en la cárcel, después del alzamiento de 1932) recorría los pueblos pirenaicos disfrazado de sacerdote y con el nombre de «Tío Pepe», actuando como un misionero de la guerra. Al ser ascendido a general y al reanudar el servicio regular en el ejército, fue reemplazado por el coronel Rada[7]. A principios de 1934, la comunión carlista afirmaba disponer nada menos que de 700.000 miembros distribuidos en 540 secciones y, aunque sin duda se trataba de una gran exageración, era indudable que el movimiento estaba creciendo rápidamente, como consecuencia de la apresurada concienciación política de la pequeña burguesía católica en Andalucía occidental, Navarra, Valencia y partes de Cataluña[8].

Los monárquicos en Roma

El 31 de marzo de 1934, Antonio Goicoechea, el diregente monárquico de las Cortes, visitó a Mussolini junto con dos carlistas (Rafael Olazábal y Antonio Lizarza) y el general Barrera (el fracasado coordinador de 1932, que había huido). Los españoles produjeron una impresión de desacuerdo respecto a la finalidad de sus conspiraciones. Sin embargo, Mussolini dejó esto de lado diciendo que lo único preciso era que el movimiento fuera «monárquico y de carácter corporativo y representativo». Prometió a los rebeldes españoles un millón y medio de pesetas, 20.000 fusiles, 200 ametralladoras y 20.000 granadas, así como una ayuda más amplia cuando se produjera el alzamiento. El dinero les fue entregado al día siguiente[9]. A partir de entonces, los requetés se desarrollaron con rapidez, creando comités encargados, por ejemplo, del reclutamiento de oficiales, propaganda, compra de armas y estrategia[10]. Había habido varias expediciones previas de tanteo a Italia por parte de monárquicos y otros conspiradores; y ahora, al llegar allí el ex rey Alfonso, Roma se convirtió en un nuevo foco de conspiración contra la República. Por otra parte, con el nombramiento del enérgico Fal Conde para el cargo de «secretario general real» de los carlistas en mayo de 1934, ese movimiento se diferenció más claramente de los monárquicos ortodoxos, a los que llamaba «los escombros de la monarquía alfonsina que ha adoptado el nombre de Renovación Española, como si no supiéramos que la "renovación" que nos brindan es la vuelta a un régimen de iniquidad». A pesar de todo, Rodezno, el predecesor de Fal Conde, conservó su influencia como dirigente del movimiento

[6] Véase en Azaña, vol. IV, p. 652, la conversación con De los Ríos, y los comentarios de Marichal en Azaña, *Obras completas,* vol. III, pp. XIV-XV.

[7] Véase Blinkhorn, *Carlism,* p. 221. José María Pemán, *Un soldado en la historia* (Cádiz, 1954), pp. 134-135. Ni Rada ni Varela habían tenido conexiones previas con los carlistas. Ambos eran andaluces. Varela era hijo de un suboficial, y desde muy joven había sido hombre de extraordinaria ambición. Su valor en Marruecos se había hecho proverbial. Véase Antonio Lizarza, *Memorias de la conspiración* (Pamplona, 1953), p. 33. Su descripción de los acontecimientos se apoya en la obra de Felipe Bertrán Güell, *Preparación y desarrollo del alzamiento nacional* (Valladolid, 1939).

[8] Véase Martin Binkhorn, «Carlism and the Spanish Crisis of 1934», en *Journal of Contemporary History,* vol. VII, núms. 3 y 4.

[9] Lizarza, pp. 23-25. Se tuvo noticia por primera vez de esta entrevista a raíz del descubrimiento de ciertos documentos en casa de Goicoechea durante la guerra civil. El propio Goicoechea admitió los hechos en 1937. Véase el reconocimiento de Goicoechea en *Manchester Guardian,* 4 de diciembre de 1937. Una fotocopia del acuerdo en poder de Goicoechea figura en la portada del libro de José Luis Alcofar Nassaes, *CTV* (Madrid, 1972).

[10] Archivos carlistas. A partir de esta época, el sobrino de Alfonso Carlos, Javier de Borbón Parma, actuó de acuerdo con Fal Conde como «delegado nacional».

Cuando en los primeros días de noviembre llega Edouard Herriot, surge en España y en el extranjero una corriente de desconfianza por suponerse que se intenta un acercamiento militar destinado a que, frente a la amenaza de alemanes e italianos, la República española respalde a la francesa. Posiblemente ésa era la intención de Herriot, pero Azaña y los republicanos se inclinan por el pacifismo a ultranza. Se producen en Madrid protestas estudiantiles y pintadas.
En el cigarral del doctor Marañón en Toledo: Herriot entre De los Ríos y Azaña, Madariaga, al fondo dos personas, quizá francesas, y a la derecha, el anfitrión.





Después de cumplir ocho meses de prisión como consecuencia del levantamiento derechista de agosto de 1932, el coronel Enrique Valera (en el retrato) abandona el penal de Cádiz. Es monárquico, alfonsino y antirrepublicano, y pensando en un posible levantamiento futuro contra el Gobierno, calcula que los requetés carlistas pueden ser una excelente fuerza militarizada. Con anterioridad, en la cárcel de Guadalajara, se ha entrevistado con Fal Conde y Rodezno. Varela cuida del encuadramiento e instrucción militar de los jóvenes navarros, que, si siempre estuvieron dispuestos a tomar las armas contra una monarquía liberal, más lo están para luchar contra la República laica. Al ascender a general, Varela será sustituido en esta misión clandestina por el también coronel Ricardo Rada: no serán descubiertos. Parece que es Varela quien redacta la Ordenanza del Requeté. Por su actuación en la guerra de Marruecos, había sido condecorado con dos laureadas, que le impuso Alfonso XIII en persona, y además le nombró gentilhombre de cámara. En la ilustración de la derecha, un cartel carlista.

en las Cortes, y continuó creyendo en la posibilidad de un movimiento más amplio[11].

El gobierno Samper

Cuatro días después de la reunión en Roma, Lerroux dimitió como señal de protesta contra las vacilaciones del presidente, Alcalá Zamora, a la hora de firmar la ley que perdonaba a Sanjurjo y a los conspiradores de 1932. El nuevo jefe de gobierno, un indolente abogado valenciano, Ricardo Samper, también era radical. Debió su ascenso al hecho de que era amigo del presidente Alcalá Zamora, que intuitivamente prefería un jefe de gobierno débil, con el fin de justificar sus intervenciones. Samper casi no hizo más que intentar mantener su mayoría, aunque, si hemos de ser justos, hay que reconocer que continuaron las asignaciones de tierras de acuerdo con la ley de Reforma Agraria a lo largo del año 1934, hasta el mes de octubre. Sin embargo, su ministro de la Gobernación, Salazar Alonso, olía la revolución en todas partes y siempre que se lo permitía su poder legal destituía ayuntamientos con la excusa de que «no inspiraban confianza en cuestiones de orden público». De hecho, al cambiar estos ayuntamientos, si eran socialistas, lo que intentaba era deshacerse de los últimos amigos políticos que les quedaban en los pueblos a los miembros de la FNTT.

Indudablemente esto era una acción provocativa, que recuerda las medidas antisocialistas tomadas por los regímenes fascistas en otras partes de Europa. Esto, sumado a los desahucios, la vuelta a la utilización de la mano de obra emigrante y a los despidos por razones políticas, creó gran tensión en el campo a principios de 1934, al disminuir los salarios y aumentar el hambre. Los discursos de Gil Robles no hacían más que aventar las llamas, cuando los jóvenes de derechas empezaron a ver que el péndulo de la política oscilaba ahora contra cualquier idea de compromiso. «¡Los jefes no se equivocan!», gritaron los jóvenes cedistas en un gran mitin celebrado en El Escorial en abril[12]. Luego, a principios de junio, se produjo una huelga de campesinos durante la recolección, en el sur, muy bien organizada por la FNTT socialista, ahora con un líder nuevo, el seguidor de Largo Caballero, Ricardo Zabalza. Fue provocada por la derogación de la ley de Términos Municipales, que privaba a las casas del pueblo locales del control de la mano de obra. La FNTT consiguió que se aceptaran sus demandas salariales y su proposición de garantías de empleo para toda la mano de obra disponible. Pero organizó la huelga para pedir que se pagaran salarios de recolección durante el resto del año. Los dirigentes anarquistas convinieron en apoyar esta petición, pero muchos socialistas moderados no lo hicieron. Salazar Alonso, el ministro de la Gobernación, creyendo que tenía una huelga general revolucionaria entre manos, envió la guardia civil, impuso la censura de prensa en el sur y practicó muchas detenciones —aunque breves— de dirigentes socialistas, entre los que se contaban alcades y hasta diputados. La huelga fracasó, se hizo la recolección con protección policial, y la UGT y los dirigentes moderados fueron acusados de dejar en la estacada a la FNTT con su inactividad[13]. A continuación, también en junio, se planteó en Cataluña una situación muy grave.

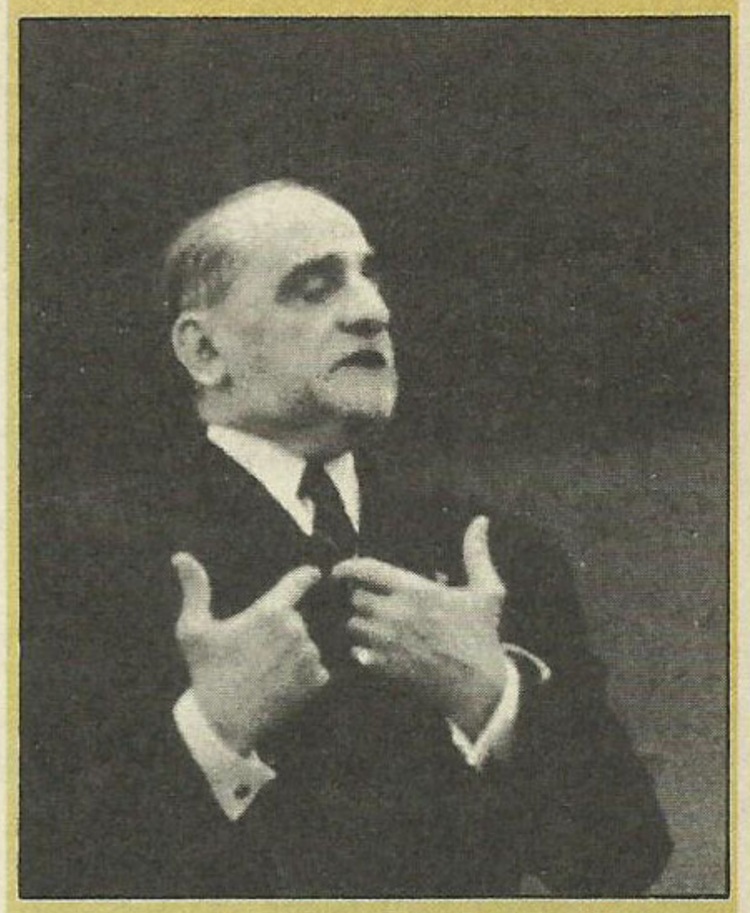
La ley de Contratos

El gobierno catalán, la Generalitat (que había tenido poco impacto en la escena nacional e internacional desde la aprobación del Estatuto catalán), había aprobado una ley, la de Contratos de Cultivos, que permitía a los *rabassaires* de la región el dominio absoluto de las viñas que hubieran cultivado durante quince años. Los propietarios se quejaron ante la suprema autoridad jurídica de la República, el Tribunal de Garantías Constitucionales, el cual, por una pequeña mayoría, rechazó la ley de Contratos de Cultivos, alegando que la Generalitat no podía legislar en aquella materia. Pero Lluís Companys, que, a la muerte de Macià, en diciembre de 1933, se había convertido en presidente de la Generalitat, ratificó la ley por su cuenta y riesgo. Quien incitó a Companys a dar este paso, que constituía un reto al gobierno de Madrid, fue su nuevo consejero de Gobernación, José Dencás. Dencás, que era médico y hombre de derechas, era el dirigente de un grupo separatista extremista, *Estat Català,* fundado por Macià en 1922, y que ahora constituía la principal facción de la juventud catalana militante. Querían la independencia pura y simple. Tenían una milicia de camisas verdes, los *escamots,* dirigidos por un terrorista temerario, Miguel Badía, que se había pasado la mayor parte de su juventud en la cárcel por haber atentado contra la vida de Alfonso XIII. A pesar de todo, en 1934, Companys tuvo por breve tiempo a Badía como jefe de Policía. Incluso sin esta complicación, era de esperar que la coexistencia de un gobierno catalán de centro izquierda con un gobierno de centro derecha en Madrid no tardaría en crear dificultades. Azaña había dado prudentes consejos a Companys, igual que había hecho con De los Ríos. Al principio, Companys pareció ser consciente de los peligros, pero después se dejó arrastrar por lo que creía que deseaban las «masas».

Los alcalde vascos

Todavía hervía la grave disputa constitucional engendrada por esto, cuando también salió a la palestra la cuestión de las aspiraciones separatistas de los vascos. Las relaciones financieras de los vascos con el gobierno central de Madrid habían sido reguladas por el concierto económico de 1876. En virtud de éste, los vascos disfrutaban de un sistema fiscal autónomo, de acuerdo con el cual se distribuían los impuestos ellos mismos y pagaban al Estado una suma global. Los Ayuntamientos de las provincias vascas creyeron que ciertas leyes introducidas por el Gobierno de Samper constituían una amenaza para el concierto, y decidieron celebrar elecciones municipales en las tres provincias de Vizcaya, Guipúzcoa y Alava, de manera que los representantes elegidos pudieran declararse públicamente en favor del concierto. El gobierno prohibió las elecciones. Y cuando, a pesar de esta prohibición, se celebraron, fueron arrestados los concejales. En las tres provincias se desencadenaron una serie de turbulentas manifestaciones en favor de la autonomía vasca. El partido nacionalista vasco, formado casi exclusivamente por católicos y burgueses, empezó a embarcarse en una alianza con los socialistas y las izquierdas tan curiosa como fatídica. La CEDA les había desilusionado.

Mientras los dos problemas separatistas de España se agudizaban simultáneamente, el país se sobresaltó ante el rumor de que el habitualmente «moderado» Prieto había hecho desembarcar varias cajas de armas del vapor «Turquesa» en Asturias, destinadas a los socialistas[14]. El gobierno proclamó el estado de alarma, y Gil Robles, en un gran mitin de su movimiento juvenil (JAP), celebrado en Covadonga, el santuario asturiano que se eleva en el lugar donde el rey visigodo Don Pelayo inició la Reconquista de España a los árabes, declaró: «No podemos consentir por más tiempo que continúe este estado de cosas.» La CNT y la UGT, actuando conjuntamente por primera vez en muchos años, proclamaron una huelga general en Asturias, dificultando así el regreso a Madrid de los delegados asistentes al mitin de la CEDA. Una semana más tarde, Gil Robles anunció que cuando se volvieran a reunir las Cortes en octubre, después del verano, él y su partido dejarían de apoyar al Gobierno de Samper. La consecuencia implícita era que estaba dispuesto a hacerse con el poder él mismo. Ante esto, la UGT hizo una declaración condenando a Gil Robles, al que tachaba de «jesuita disfrazado». Si la CEDA llegaba al poder sin una declaración previa de apoyo a la República, la UGT «no respondía de su acción futura». Es decir, que la UGT consideraría la entrada de la CEDA en el Gobierno como el primer paso para el establecimiento de un Estado fascista en España. Largo Caballero, entonces, intentó formar una alianza obrera con la esperanza de unir a socialistas, comunistas y anarquistas; hizo sus maniobras al margen de Prieto y otros reformistas. Prieto dijo a Besteiro que le habría gustado estrangular a Largo Caballero; Bes-



Antonio Goicoechea Cosculluela

(Barcelona, 1876-Madrid, 1953)

POLITICO monárquico formado en el maurismo, apoyó activamente la dictadura de Primo de Rivera. Durante la Segunda República derivó progresivamente hacia posturas muy derechistas. En 1931 se integró en un efímero Partido Centrista, que fundó Cambó con componentes del maurismo histórico, para pasar en ese mismo año, y también por poco tiempo, a la junta presidencial de Acción Nacional. En 1933 abandonaría esta organización para ser uno de los fundadores de Renovación Española, grupo derechista que en diciembre de 1934 se integraría en el Bloque Nacional, animado por Calvo Sotelo y del que Goicoechea sería uno de los dirigentes. Fue él quien, ante el féretro de Calvo Sotelo, pronunció la conocida frase: «... imitar tu ejemplo, vengar tu muerte, salvar a España. Que todo es uno y lo mismo...»

En marzo de 1934, junto con el general Barrera y otros monárquicos, se entrevistó con Mussolini y Balbo en busca de apoyo financiero y militar para restablecer la monarquía. Vinculado muy pronto a los preparativos de la sublevación de 1936, el 23 de julio se encontraba ya en Burgos, colaborando estrechamente con Mola, quien le envió a Roma el día 25 para recabar la prometida ayuda de Mussolini.

Templado su monarquismo a medida que se consolidaba el régimen de Franco, al que se mantuvo siempre fiel, después de la guerra fue gobernador del Banco de España, además de presidente de la Real Academia de Jurisprudencia y Legislación, cargo que ostentaba con anterioridad, y decano del Colegio de Abogados de Madrid.

---

[11] **Cit. Robinson, p. 176.**

[12] **Las juventudes socialistas intentaron evitar que estas ruidosas comitivas de cedistas llegaran a El Escorial forzando los raíles del ferrocarril. Véase Santiago Carrillo, *Demain l'Espagne* (París, 1974), p. 42.**

[13] **Véase Paul Preston, *European Studies Review,* vol. I. n.º 2.**

[14] **Estas eran armas compradas a ciertos revolucionarios portugueses en Galicia por el diputado socialista y jefe de los mineros asturianos Amador Fernández. El barco zarpó de Cádiz con destino «Djibuti» escrito sobre las cajas, pero más tarde se desvió a Asturias. Véase un artículo de Prieto en *España Republicana* de Buenos Aires, que vuelve a aparecer en su obra *Convulsiones de España,* vol. I, p. 109. Después Prieto huyó a Francia, donde estuvo hasta finales de 1935. No fue un exilio honorable, y no se le permitiría que lo olvidara. (Había hecho lo mismo en 1917 y 1930.)**

teiro dijo que sería «mejor resistírsele»[15]. Pero, a pesar de todo, Prieto, De los Ríos y todos los dirigentes moderados fueron barridos por una ola de optimista militancia en la que el movimiento juvenil desempeñaba un papel principal.

La repugnancia de Gil Robles a manifestar su adhesión a la República derivaba de su miedo a perder muchos seguidores de derechas si lo hacía, ya que parecería aceptar las cláusulas anticlericales de la Constitución, todavía no revisadas; necesitaba la ayuda financiera de los monárquicos y quizá también fuera cierto que detestaba a la República. Pero esto ocurría en los últimos días del verano de 1934. Los socialistas españoles de la UGT habían visto cómo en los últimos dieciocho meses los socialistas alemanes y austriacos habían sido arrollados por Hitler y Dollfuss, respectivamente. ¿Qué diferencia había entre Dollfuss y Gil Robles? Gil Robles no hacía nada por aclararlo. Para un partido político, el momento no era propicio para ser conducido por un hombre que tenía, en palabras del escritor catalán Josep Pla, «un espíritu hamlético».

Se acercaba el momento de la reapertura de las Cortes. Varios asesinatos políticos contribuyeron a empeorar el ambiente. El 4 de octubre, Gil Robles retiró el apoyo de la CEDA al Gobierno Samper, que dimitió. Sin embargo, Alcalá Zamora no pidió a Gil Robles que formara gobierno. En vez de eso, volvió a encomendárselo a Lerroux. Este incluyó a tres miembros de la CEDA en su Gobierno, aunque entre ellos no se contaba Gil Robles. Alcalá Zamora seguía encontrándolo sospechoso. Además, Lerroux no tenía intención de dar paso a un joven rival en la dirección de la clase media española, mientras pudiera evitarlo[16].

Por otra parte, el presidente no convocó nuevas elecciones, que es lo que esperaban los socialistas. El sólo quería un ministro de la CEDA. Pero Gil Robles tenía la fuerza suficiente para imponer tres. La reacción fue rápida y violenta. El partido Izquierda Republicana de Azaña[17], Martínez Barrio e incluso Miguel Maura condenaron la actuación del presidente que entregaba la República a sus enemigos. En Madrid, la UGT proclamó una huelga general, y algunos militantes socialistas avanzaron disparando hacia el Ministerio de la Gobernación, situado en la Puerta del Sol. Les acompañaron unos cuantos oficiales jóvenes. Pero la CNT, no. Los miembros de la ju-

Al amanecer, Companys y el gobierno de la Generalitat se rinden. Dencás ha hecho su guerra particular por la radio, desde cuyo micrófono, instalado en la consejería de Gobernación, lanza histéricas llamadas de socorro; al amanecer escapa por las alcantarillas. El ejército ocupa los puntos clave de la ciudad y somete los focos revolucionarios del resto de Cataluña. El botín de armas es importante y se hacen numerosos prisioneros. Soldados de infantería montan guardia en la plaza de San Jaime y atienden a los disparos de los «pacos», que desde las azoteas mantendrán la alarma durante dos o tres días más. Para proteger las ametralladoras han construido pequeñas barricadas.



ventud japista garantizaron el funcionamiento de los servicios esenciales[18]. El campo, agotado por las huelgas anteriores de aquel año, permaneció inactivo. La alianza obrera[19] sólo se había extendido en Madrid a los socialistas y algunos comunistas[20]. Hubo una confusión general. Largo Caballero estaba excitadísimo. Al acabar el día, el gobierno se había hecho dueño de la situación y los dirigentes socialistas habían sido detenidos. En Barcelona, la entrada de la CEDA en el gobierno animó a Companys a proclamar «el Estado catalán» como parte de una «República federal española». También en esta ocasión, Companys fue alentado a esta precipitada acción por su consejero de Gobernación, Dencás. Además, estaba amenazado desde la izquierda por los *rabassaires,* los arrendatarios de viñedos catalanes, que ahora amenazaban con ocupar físicamente la tierra que consideraban suya en virtud de la ley de Contratos de Cultivos, ahora suspendida. La idea principal de la alocución de Companys a Cataluña fue un ataque al fascismo de la CEDA, a pesar del matiz fascista de las ideas de Dencás: «Las fuerzas monarquizantes y fascistas que de un tiempo a esta parte pretenden traicionar la República, han logrado su objetivo», anunció Companys. «En esta hora solemne, en nombre del pueblo y del Parlamento, el gobierno que presido asume todas las facultades del poder en Cataluña, proclama el Estado catalán de la República federal española, y al establecer y fortificar la relación con los dirigentes de la protesta general contra el fascismo, les invita a establecer en Cataluña el gobierno provisional de la República.»

La revolución de octubre

Esto era, al mismo tiempo, la proclamación de un nuevo tipo de relación entre Cataluña y el resto de España y una incitación a los revolucionarios de Madrid a que se declararan como gobierno legítimo, estableciéndose como tal en Barcelona, si era necesario. Aquel verano había inundado toda Cataluña una oleada de nacionalismo catalán y de hostilidad contra todo lo castellano, que Companys, hombre débil, no había podido resistir. Por otra parte, estaba Dencás, que habría preferido declarar la independencia pura y simple.

[15] Azaña, vol. IV, p. 904. El periódico socialista *Leviatán,* dirigido por Araquistain, atacó a Azaña por su moderación: «O se renuncia a la revolución, y entonces amigo Azaña, nos dedicaremos a la literatura, o se renuncia a la ley, y entonces los pactos legalistas no tienen objeto.» (Citado por Azaña, vol. III, p. XXI.)

[16] Los tres ministros de la CEDA fueron: Giménez Fernández (Agricultura), Anguera de Sojo (Trabajo) y Aizpún (Justicia). Salazar Alonso salió del gobierno. De éstos, Aizpún era el fundador y organizador de la CEDA en Navarra; Anguera de Sojo había sido nacionalista catalán, pero al parecer había traicionado a sus colegas en 1931 siendo gobernador civil de Barcelona; y Giménez Fernández era un ilustre erudito, y sería el ministro de Agricultura de la República más responsable socialmente. Anguera había sido fiscal, y como tal fue el responsables de muchas confiscaciones de *El Socialista.* Aizpún estaba próximo a los carlistas. Los comentarios de Gil Robles son interesantes (p. 138), y Azaña (vol. IV, p. 515) consideraba a Anguera un republicano, en el fondo. Pero básicamente, la hostilidad de las izquierdas contra estos tres hombres no estaba justificada.

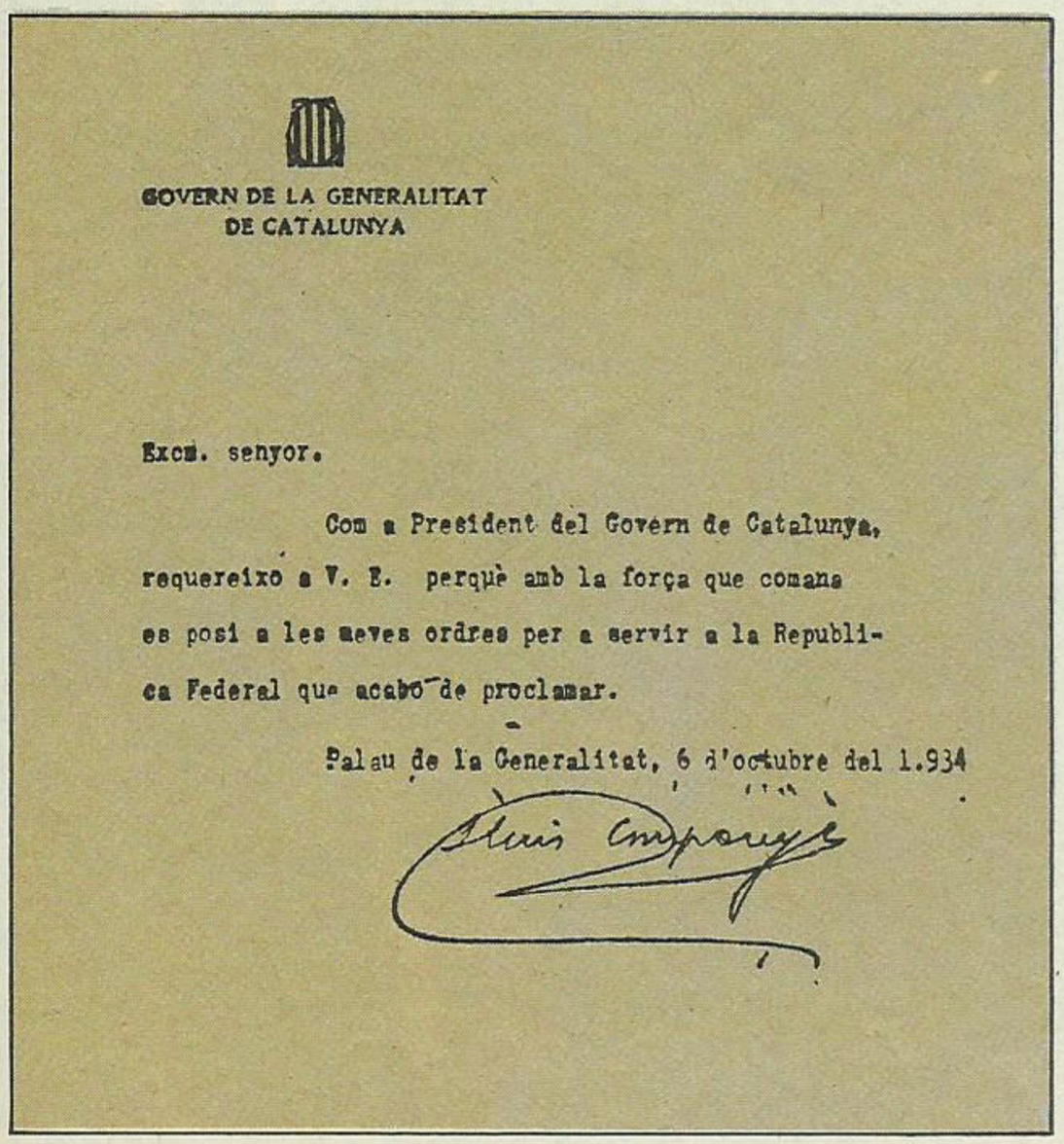
[17] El antiguo partido de Azaña, Acción Republicana, se había unido en abril de 1934 a los radicalsocialistas de Domingo y al partido autonomista gallego de Casares Quiroga, constituyendo el nuevo partido de Izquierda Republicana.

[18] Gil Robles, p. 140.

[19] Los comunistas acordaron apoyarla en el curso de la reunión de su comité central, los días 11 y 12 de septiembre (Branko Lazitch, *Los partidos comunistas de Europa* [Madrid, 1958., p. 338).

[20] Largo Caballero rechazó oficialmente a los comunistas cuando éstos le ofrecieron ayuda, según «la Pasionaria» (Ibarruri, p. 175). Véase también el comentario de Andrés Suárez, *El proceso contra el POUM* (París, 1974), p. 38.

Este hombre, muerto en Oviedo en mitad de una calle desierta, cuya sangre ha corrido dejando en el arroyo los trazos de una caligrafía incomprensible; este hombre que no se sabe quién es, ni cómo ni por qué ha muerto, ni siquiera a qué bando pertenece, o si cayó en lucha o en sórdida represalia; este cadáver patéticamente solitario puede ser símbolo de cuantos están muriendo en Asturias y de los que morirán en los trágicos días de octubre de 1934.


GOVERN DE LA GENERALITAT
DE CATALUNYA

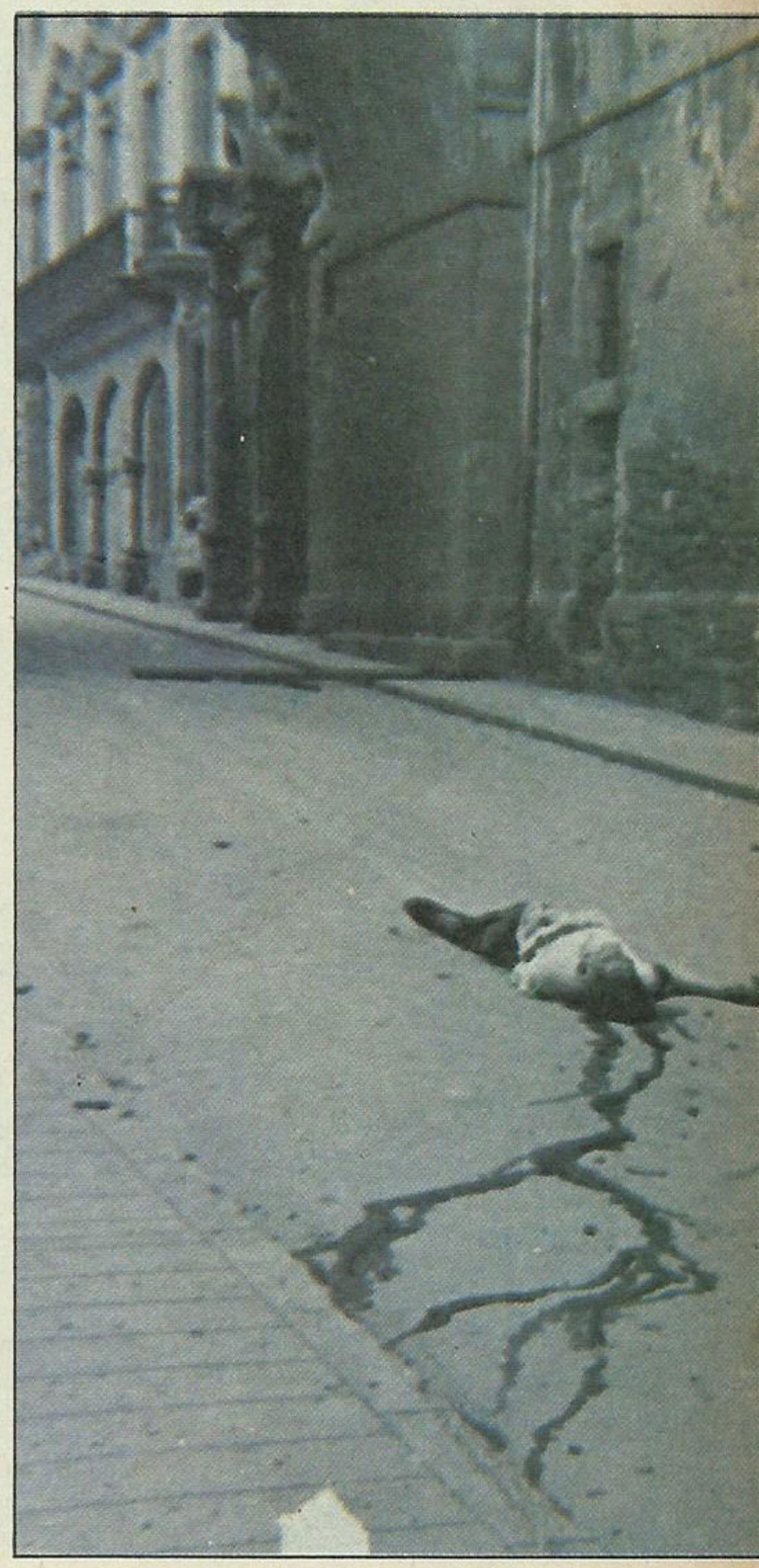
Excm. senyor.

Com a President del Govern de Catalunya, requereixo a V. E. perquè amb la força que comana es posi a les meves ordres per a servir a la Republica Federal que acabo de proclamar.

Palau de la Generalitat, 6 d'octubre del 1.934

Lluis Companys

Hacia las ocho de la noche del 6 de octubre, Companys, desde el balcón de la Generalitat, proclama el «Estado catalán de la República federal española», y por medio de este histórico documento requiere al jefe de la IV División Orgánica, Domingo Batet, para que él y las fuerzas que manda se pongan a sus órdenes. El general responde con la proclamación del estado de guerra.



El ímpetu de los revolucionarios asturianos y la imprevisión del Gobierno han permitido que aquéllos se apoderen de gran parte de Asturias y que dominen la capital. Ante la magnitud de los hechos, se decide enviar tropas, pero se impone la prudencia porque la revolución se extiende por diversas regiones y no se sabe qué puede ocurrir. Al tiempo que se movilizan unidades de las guarniciones próximas, se acuerda trasladar a la Península fuerzas de Marruecos. Embarcan dos banderas de la Legión, dos tabores de Regulares y un batallón de Cazadores. Les seguirá otra bandera de la Legión. Embarque de legionarios en el crucero Cervantes, *que les trasladará al puerto del Musel.*

Sin embargo, esta rebelión catalana fue aplastada casi con la misma rapidez que la huelga general de Madrid. Hubo algo de lucha entre los *escamots* de Dencás y los mozos de escuadra (la fuerza de seguridad creada en Cataluña en tiempos de la Monarquía). La rebelión causó cuarenta muertos. Los anarquistas se mantuvieron al margen diciendo que no colaborarían con los socialistas a no ser que éstos dejaran de colaborar con la *Esquerra*. Dencás se apresuró a arrestar a Durruti y a otros dirigentes anarquistas. Companys llamó al general Batet, jefe de la división acuartelada en Barcelona, y le pidió que declarase su lealtad al nuevo régimen federal, Batet, sin embargo, aunque era catalán, se puso a las órdenes del gobierno central y declaró el estado de guerra. Actuando con deliberada lentitud para salvar vidas y permitir fugas, arrestó a Companys y su gobierno, con la excepción de Dencás, que encontró el camino de la libertad a través de una alcantarilla y se escapó a Roma. Toda la resistencia de Barcelona fue dominada rápidamente, y Companys dirigió por radio un digno llamamiento a sus seguidores pidiéndoles que depusieran las armas. Companys y sus seguidores fueron detenidos; y también lo fue —injusta e ilógicamente— Azaña, que por casualidad estaba en Barcelona para asistir al entierro de su ministro de Hacienda, Jaime Carner.

Así pues, la «revolución de octubre» fracasó en Madrid y en Barcelona. Hubo otros disturbios, que también fueron aplastados, con una excepción: la de Asturias[21]. Allí, el alzamiento —porque indudablemente fue un alzamiento— estuvo dirigido por los rudos mineros de la región, muy concienciados políticamente. Así como en el resto de España los partidos obreros habían tenido opiniones divididas respecto a la revolución, en As-



turias anarquistas, socialistas, comunistas, el Bloque Obrero y Campesino, la UGT y el comité regional asturiano de la CNT colaboraron bajo el grito unificador de UHP (Uníos, Hermanos Proletarios)[22]. Lo que sentó las bases de esta alianza fue un famoso artículo de un joven dirigente de la CNT, Valeriano Orobón Fernández, publicado el mes de febrero anterior en el periódico *La Tierra*. En él decía que el peligro de fascismo en España en realidad era tan grande que se hacía necesaria una nueva alianza de la clase obrera. Sólo Asturias siguió su consejo[23]. La FAI no había conseguido hacerse con la CNT local, y eso también ayudó a la alianza. En el extranjero, la reacción de la Internacional Comunista por una vez fue rápida: el 10 de octubre, el Komintern (es decir, su comité ejecutivo, el ECCI) anunció a la «Segunda » Internacional Socialista su propuesta de acción conjunta para apoyar a la alianza de los trabajadores españoles[24].

El alzamiento de Asturias se preparó cuidadosamente en toda la provincia. Su cuartel general estaba en Oviedo, la capital, y se organizaron importantes acciones en las cercanas ciudades mineras de Mieres y Sama. La señal del alzamiento fue, como en todas partes, la entrada de la CEDA en el gobierno. Pero los mineros estaban muy bien organizados para el caso de que se produjera esta eventualidad. Tenían armas. Tenían dinamita. Contaban ya con comités conjuntos de trabajadores para dirigir sus actividades. Su reacción ante la conquista «fascista» del poder en Madrid fue la de desencadenar, en la medida de lo posible, una revolución total de las clases trabajadoras.

«Hacia las ocho y media de la mañana (del 5 de octubre) —cuenta Manuel Grossi— se congrega ante el ayuntamiento, ocupado por los obreros insurrectos, una multitud de más de más de dos mil personas. Proclamo, desde uno de los balcones, la República Socialista. El entusiasmo es indescriptible. Se suceden los vivas a la revolución y a la República Socialista. Cuando consigo hacerme oír de nuevo, doy instrucciones para continuar

[21] **Véase *La revolución de octubre en España,* un folleto editado por el gobierno de Madrid en 1934; Peirats, vol. I, pp. 83-94; Mrs. Leah Manning, *What I saw in Spain* (Londres, 1935); el relato de Frank Jellinek en *The Civil War in Spain* (Londres, 1938), y el diario vivo de los hechos de Manuel Grossi, *La insurrección de Asturias,* escrito en la cárcel de Cartagena en 1935.**

[22] **Los obreros portuarios de Gijón pertenecientes a la CNT abogaban fervientemente por la alianza con los socialistas. Otros (por ejemplo, los mineros de La Felguera), mucho menos.**

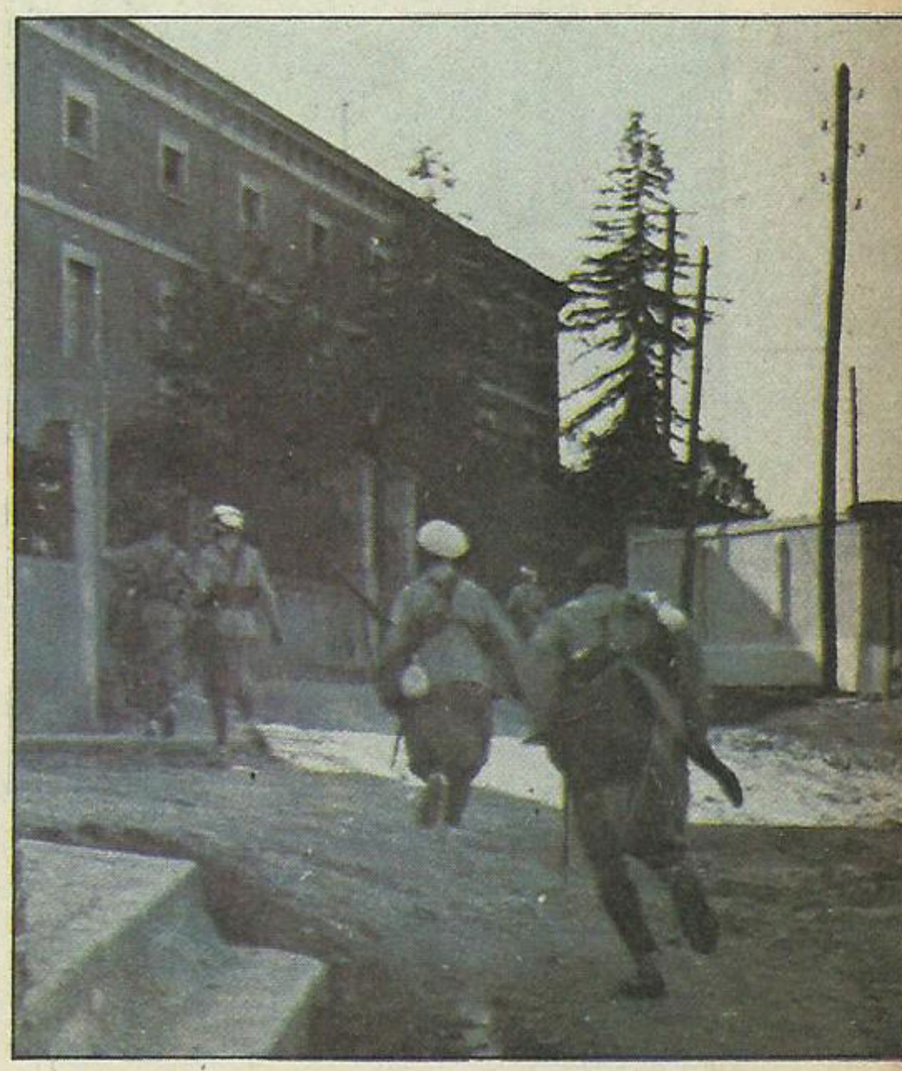
[23] **Cit. Peirats, vol. I, p. 79 y ss.**

[24] ***Rundschau,* III, 60 (15 de noviembre de 1934), p. 2680).**

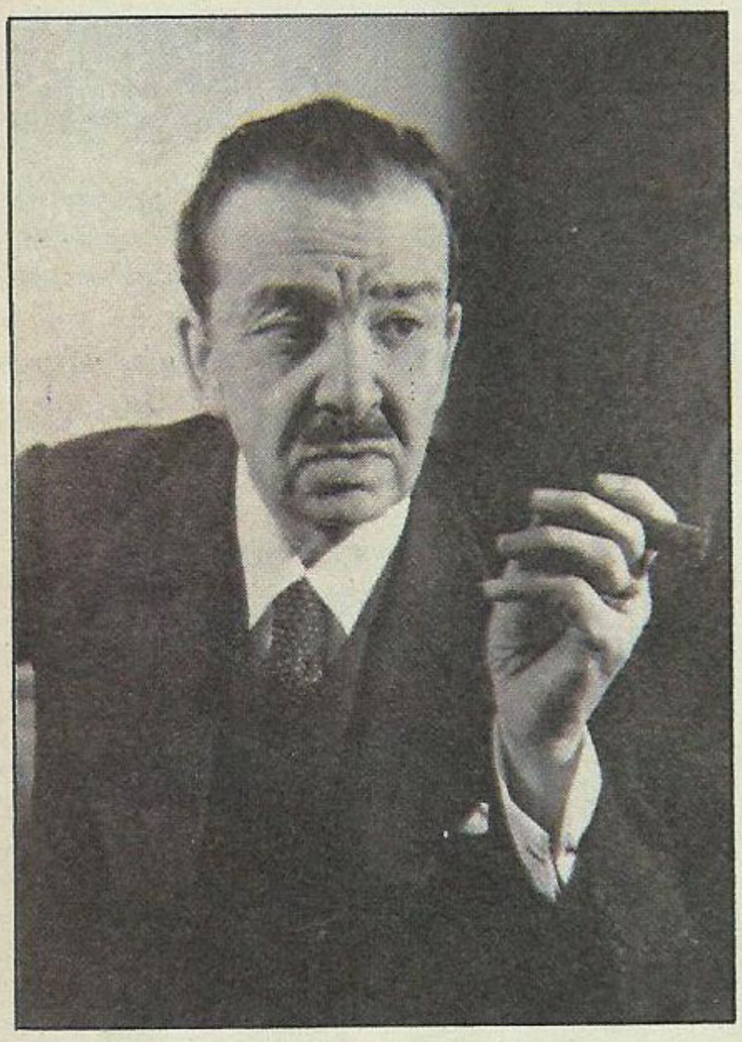


En Asturias se desarrollan auténticas operaciones militares; en sus ciudades, sus pueblos, sus campos y sus montes, arde una guerra civil que arrojará resultados negativos de sangre, destrucción y odios. La universidad de Oviedo y su magnífica biblioteca son incendiadas, y en parte dinamitadas, por los revolucionarios. En la fotografía de la izquierda, arriba, los primeros momentos del incendio. Obrero muerto o malherido en Oviedo (abajo, izquierda).
Moros durante el ataque al convento de las Adoratrices, convertido en fortín (abajo, derecha).





La gravedad de las circunstancias deciden al ministro de la Guerra, Diego Hidalgo, a requerir la colaboración del general Francisco Franco, quien desde ese momento se convierte en jefe efectivo de las operaciones, aunque continúa al frente del Estado Mayor Central el general Masquelet. A propuesta de Franco, se cursa la orden de trasladar a Asturias fuerzas marroquíes.





Diego Hidalgo Durán (arriba) es diputado radical y ministro de la Guerra. Para tomar el mando militar de la región astur-leonesa, Lerroux se inclina por el general Eduardo López Ochoa (al que vemos en la fotografía de abajo), inspector del Ejército, antiguo conspirador contra la dictadura y la monarquía, masón y persona de probada ejecutoria republicana. Tras breve cambio de impresiones con los ministros de la Guerra y de Gobernación (Eloy Vaquero), parte para Lugo.



la acción (...)»[25]. Esto significaba ataques a los puestos de la guardia civil, iglesias, conventos, Ayuntamientos y otros edificios de los pueblos y ciudades de la región. Asturias tenía una fuerte masa trabajadora, bien organizada y disciplinada; los 50.000 mineros eran de los trabajadores mejor pagados de España, pero el paro había sido alto desde 1931. La tasa de accidentes también era alta y la seguridad estaba menos garantizada que en el resto de Europa. La UGT dominaba las minas, pero colaboraba con la CNT. Muchos mineros eran jóvenes, y desde el advenimiento de la República se habían producido innumerables huelgas. Los comunistas también estaban bien asentados en Asturias (particularmente en Mieres) y contaban con dirigentes competentes.

A los tres días de iniciarse la revolución, gran parte de Asturias estaba en manos de los mineros. Todas las ciudades y pueblos capturados estaban controlados por un comité revolucionario que se hacía responsable de la alimentación y la seguridad de sus habitantes. Una emisora de radio instalada en Turón mantenía la moral. «Compañeros —anunció el comité revolucionario de Grado—, estamos creando una nueva sociedad (...). No os extrañe, pues, que el mundo que estamos forjando cueste sangre, dolores y lágrimas; todo es fecundo en la tierra (...) ¡soldados del Ideal! ¡En disposición y en alto vuestro fusil! (...) ¡Mujeres (...) consumid poco, lo estrictamente indispensable! (...) ¡Viva la Revolución social!.»[26]. Las fábricas de armas de Trubia y La Vega (Oviedo) fueron incautadas por un comité de sus propios obreros y se pusieron a producir día y noche. En los demás sitios, se abandonaron fábricas y minas. Las oficinas de reclutamiento reclamaban los servicios de todos los trabajadores entre dieciocho y cuarenta años para el «Ejército Rojo». Al cabo de diez días se habían moviliza-

do treinta mil trabajadores[27]. La colaboración entre los partidos les sorprendió incluso a ellos mismos. Hasta los anarquistas reconocieron «la necesidad de una dictadura temporal», aunque el hecho de que esta actividad se limitara a un grupo de pueblos impidió que las cuestiones de organización de un Estado los enemistaran con los comunistas. En algunos pueblos, los comunistas se mostraron más interesados en organizar su propia dictadura que en enviar hombres al frente. Pero, en términos generales, el grito de «UHP» no constituyó ningún engaño.

Mientras los mineros de Asturias lograban establecer de esta manera un soviet revolucionario en su provincia, tenían que ocuparse de luchar al mismo tiempo. La lucha se concentró, sobre todo, en Oviedo y en Gijón. Los 1.500 hombres que constituían las tropas regulares con base en Asturias y otros sitios de la costa norte eran demasiado pocos y tuvieron que limitarse a resistir el sitio de su guarnición en el centro de Oviedo. Entretanto, hubo una serie de actos de pillaje y violencia que no fueron provocados por parte de los revolucionarios. Los comités locales se hicieron cargo del mantenimiento de la disciplina, y hubo casos de trabajadores que salvaron la vida a miembros de la burguesía amenazados. Tuvieron lugar diversos atropellos. Ardieron varias iglesias y conventos. El palacio del obispo y gran parte de la Universidad de Oviedo fueron destruidos durante los asaltos al cuartel Pelayo, defendido por la guardia civil. Fueron asesinados unos cuantos empresarios y unos doce sacerdotes, especialmente en Turón. En Sama, treinta guardias civiles y de asalto resistieron un asedio de un día y medio. Cuando se rindieron, algunos fueron fusilados. Indudablemente, estas atrocidades eran consecuencia más de la confusión que de un propósito organizado; pero hicieron las cosas mucho más difíciles para los dos dirigentes socialistas, hasta entonces moderados, Ramón González Peña y el líder de los mineros, Belarmino Tomás, que, un poco sin comerlo ni beberlo, se encontraron al frente de esta revolución.

El gobierno ahora se encontraba enfrentado con algo que nadie vacilaba en calificar de guerra civil. En realidad, el comité que controlaba la ciudad de Mieres estaba considerando la posibilidad de una marcha sobre Madrid. Aunque, desde luego, esto no lo sabían ni Lerroux ni sus ministros, adoptaron varias decisiones muy duras. En primer lugar, llamaron a los generales Goded y Francisco Franco para que actuaran como jefes de Estado Mayor y dirigieran la represión de la rebelión[28]. En segundo lugar, aceptaron el consejo de estos dos generales cuando recomendaron que se enviaran elementos de los regulares y de la Legión Extranjera para reducir a los mineros. Goded, como hemos visto, había sido jefe de Estado Mayor durante unos meses a principios de la República, pero Azaña lo había destituido.

La personalidad de Franco

Francisco Franco Bahamonde tenía cuarenta años cuando pasó a ocupar su nuevo puesto durante el gobierno de Lerroux. Nació en 1892 en la base naval de El Ferrol, en Galicia, hijo de un disoluto contador de navío y descendiente de administradores navales en las dos ramas de su convencional familia, y él también quería ingresar en la marina. Pero no había plaza en la Academia a consecuencia del desastre naval de la guerra contra Estados Unidos de 1898. Así pues, en vez de eso, en 1907 ingresó en la Academia de Infantería de Toledo. En 1912 fue destinado a Marruecos, donde en rápida sucesión, se convirtió en el más joven capitán, comandante, coronel y general del ejército, esto último después del victorioso fin de la guerra. En 1916 le hirieron gravemente en el estómago y volvió a España, donde pasó cuatro años destinado en Oviedo. Fue segundo jefe de la Legión Extranjera al comenzar a existir ésta en 1920, la mandó de 1923 a 1927 y, en particular, dirigió el desembarco en la bahía de Alhucemas (a las órdenes de Sanjurjo), que trajo consigo la victoria, en 1925. En una famosa cena, en 1924, había atacado a Primo de Rivera cara a cara, cuando parecía que el dictador intentaba preparar al ejército para abandonar Marruecos[29].

Franco era un hombre entregado a su profesión. Nunca bebía, nunca se le veía con mujeres y, en aquella época (cosa que sus piadosos biógrafos suelen mencionar muy de pasada) no parecía religioso. Su puritanismo puede atribuirse a las indiscreciones de su padre, el contador de navío, que se separó de su mujer en 1907 y a partir de entonces vivió en Madrid con una amante hasta su muerte, en 1942, a los ochenta y siete años; y a la piedad de su madre, que murió en 1933 en la primera etapa de un peregrinaje a Roma. Indudablemente, la infancia de Franco no fue feliz y su adolescencia fue una época de lucha. La vida en Toledo era brutal. Franco siempre tuvo fama de cruel y rigorista. Se hizo una reputación por su valor y su buena suerte bajo el fuego: entraba en combate montado en un caballo blanco. La eficacia relativa de la Legión Extranjera se de-



Ramón González Peña

(Las Regueras, Oviedo, 1888-México, 1952)

DESDE muy joven compartió con sus hermanos Manuel y Alfredo la dureza del trabajo en la mina y la militancia sindical. Más tarde, gracias a su esfuerzo y tenacidad, llegaría a facultativo de minas. Paralela a su vida de minero fue su actividad sindical en las filas de la Unión General de Trabajadores (UGT), en la que pronto llegó a presidente del sindicato minero. En los años anteriores a la primera guerra mundial (1914-1918), la Federación Nacional de Mineros le envió en misión de propaganda y organización a las más importantes cuencas mineras de España. En ellas desplegó sus amplias capacidades de organizador fundando casas del pueblo, encuadrando a los mineros, pronunciando mítines, sirviendo de árbitro en los conflictos a través de Jaén, Córdoba y Huelva, zonas en las que llegó a disfrutar de una popularidad no menor que la que había conquistado en su tierra natal como minero y concejal de Ablaña, su lugar de residencia. A tal punto llegó su popularidad en Andalucía que en las tres legislaturas de la República fue elegido diputado por Huelva.

En 1934, al estallar la revolución asturiana, González Peña fue uno de sus principales dirigentes, actuando al frente del comité de Mieres, mientras Berlamino Tomás encabezaba el de Langreo. La lucha en Mieres fue menos enconada y González Peña intentó cortar los abusos propios de estas situaciones, si bien fue él quien se apoderó de los fondos del Banco de España en Oviedo. En cualquier caso, la derecha le consideró el máximo cabecilla de la revolu-

---

[25] Grossi, p. 25.

[26] Peirats, vol. I, pp. 86-87.

[27] *La revolución de octubre,* p. 40 (ed. francesa). Grossi dice que, al final de la revolución, había 50.000 mineros en armas. Peirats dice que la CNT tenía unos 22.000 trabajadores organizados en la región (vol. I, p. 83). Es posible que esta cifra sea exagerada. Véase comentario en Jackson, p. 153.

[28] El general Masquelet, al que Azaña había nombrado jefe de Estado Mayor en 1932, fue cambiado de puesto.

[29] Véase Franco Salgado, *Conversaciones,* pp. 137 y 184.

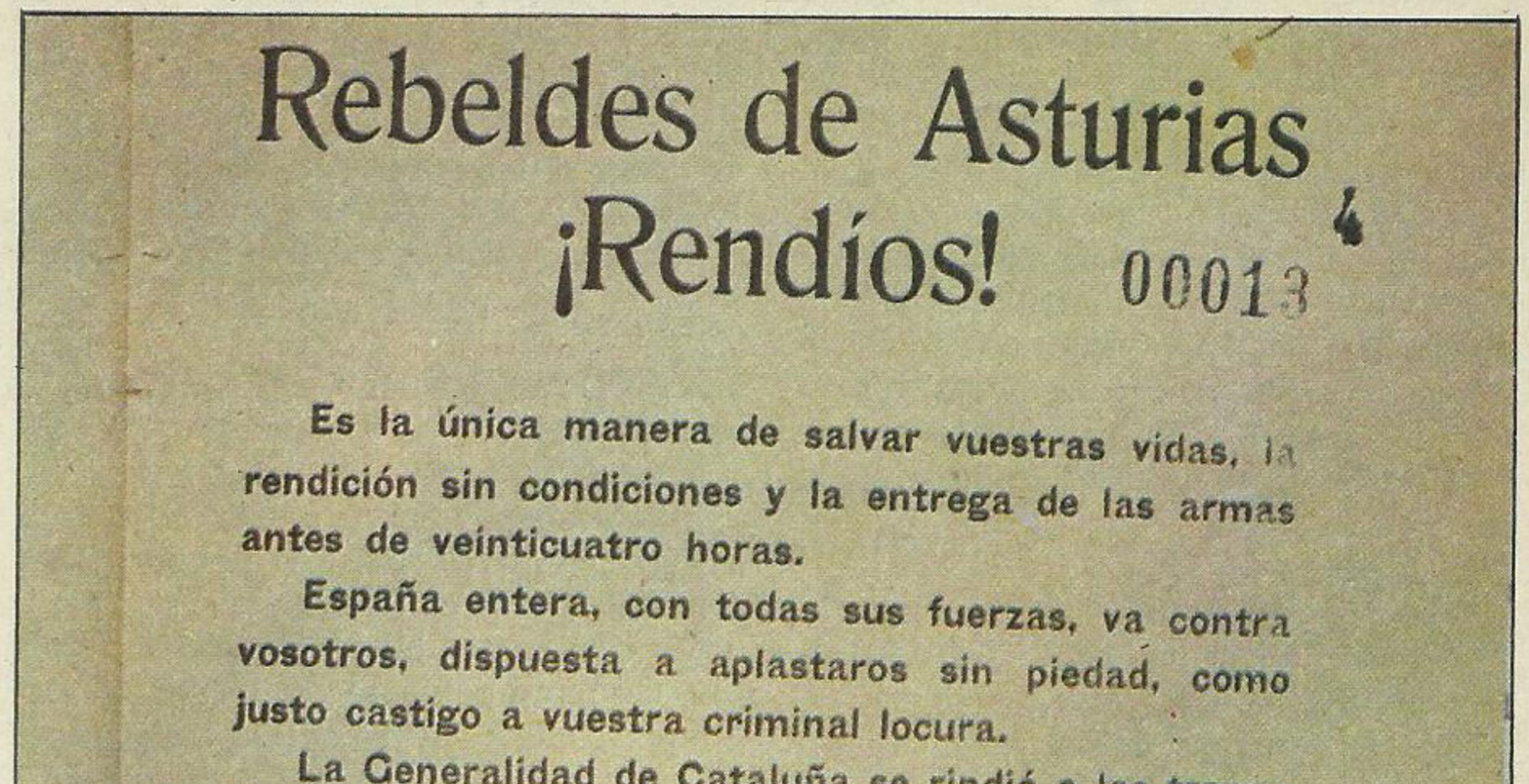
ción. Escondido en Ablaña, no fue capturado hasta el mes de diciembre, y juzgado en febrero de 1935 por un tribunal militar, fue condenado a muerte. Alcalá Zamora, presidente de la República, y Alejandro Lerroux, que lo era del consejo de ministros, dictaron inmediatamente el indulto, aunque el voto en contra de los ministros de la Confederación Española de Derechas Autónomas (CEDA) llevó a una crisis de gobierno. Indultado, pues, y trasladado a Burgos, González Peña fue liberado tras el triunfo electoral del Frente Popular en febrero de 1936.

En las primeras etapas de la guerra civil no tuvo una actuación destacada; estuvo en Bilbao y otros puntos del norte. En el último gobierno republicano, bajo la presidencia de Negrín, aceptó la cartera de Justicia.

Acabada la guerra, González Peña pudo pasar a Francia. Allí fue vocal por el PSOE del Servicio de Emigración para Republicanos Españoles (SERE), constituido en París a finales de marzo de 1939 y que había de ser marco de no pocas de las divisiones de los socialistas exiliados. Posteriormente pasó a México, donde continuaron las rencillas y las luchas intestinas.

Las disensiones llegaron a tal punto que, en febrero de 1946, Prieto «expulsó» del Partido Socialista a González Peña, junto con Negrín y Alvarez del Vayo, por filocomunistas. Ni que decir tiene que los «expulsados» no admitieron la legalidad de la medida y a su vez consideraron a Prieto al margen del socialismo. En estas rencillas se esterilizaba el socialismo español en el exilio, en el momento en que la victoria de los aliados en la segunda guerra mundial planteaba al franquismo uno de sus más difíciles periodos ante la opinión pública internacional.

Aviones militares de la base de León lanzan estas octavillas conminando a la rendición inmediata.



Rebeldes de Asturias
¡Rendíos!

00013

Es la única manera de salvar vuestras vidas, la rendición sin condiciones y la entrega de las armas antes de veinticuatro horas.

España entera, con todas sus fuerzas, va contra vosotros, dispuesta a aplastaros sin piedad, como justo castigo a vuestra criminal locura.

La Generalidad de Cataluña se rindió a las tropas españolas en la madrugada del domingo. Companys y sus cómplices esperan en la cárcel el fallo de la justicia.

No queda una huelga en toda España. Estais solos y vais a ser las víctimas de la revolución vencida y fracasada.

Todo el daño que os han hecho los bombardeos del aire y las armas de las tropas, son nada más que un simple aviso del que recibiréis implacablemente, si antes de ponerse el sol no habeis depuesto la rebeldía y entregado las armas. Después, iremos contra vosotros hasta destruiros, sin tregua ni perdón.

¡RENDIOS AL GOBIERNO DE ESPAÑA!
¡VIVA LA REPUBLICA!

bía a él en gran medida. Su primera experiencia en la represión de revoluciones la tuvo durante la huelga general de 1917, cuando estaba en Oviedo. Se casó —tras varias dilaciones debidas a sus campañas— con una muchacha de buena familia asturiana, Carmen Polo. Franco era de baja estatura y, ya a principios de su edad madura, se le acusaba la curva del estómago. Además su voz había adquirido un tono agudo que daba a sus órdenes militares la nota de una súplica. A un político inglés le parecía «un médico de cabecera con mucha práctica, sorprendentemente satisfecho de sí mismo, en cuya intrincada mente era imposible penetrar»[30].

El Gobierno no sólo llamó al general Franco, que conocía bien Asturias, para dirigir la batalla contra los mineros, sino también a la Legión Extranjera y a las tropas marroquíes, porque evidentemente dudaba que el ejército regular pudiera tener éxito. El ministro de la Guerra, el radical Diego Hidalgo, explicó más tarde que estaba aterrado ante la alternativa de tener que ver a los jóvenes reclutas de la Península morir en Asturias a causa de su inexperiencia. Tendrían que luchar contra auténticos maestros en el empleo de la dinamita y en la técnica de la emboscada. «Decidí —escribió— que resultaba necesario apelar a las unidades que España mantiene para su defensa, y cuyo oficio es luchar y morir en el cumplimiento de su deber»[31]. A las pocas horas de la llegada del general Franco al

[30] Sir Samuel Hoare, *Ambassador on Special Mission* (Londres, 1946), p. 46.

[31] *La revolución de octubre,* p. 41 (ed. francesa).

[32] Grossi, p. 218. Peirats, vol. I, p. 85, reproduce el último comunicado del comité revolucionario.

[33] Un informe del Ministerio de la Gobernación del 3 de enero de 1935 daba una lista de bajas en toda España en octubre de 1934 de 1.335 muertos y 2.951 heridos; 730 edificios habían sido destruidos o seriamente afectados. Habían sido incendiadas 58 iglesias. Oviedo era una ruina, y el costo de la reconstrucción se calculaba en un millón de libras esterlinas. Fueron incautados 90.000 fusiles, 33.000 pistolas, 10.000 cajas de dinamita, 30.000 granadas y 330.000 cartuchos.

[34] Es imposible fijar el número de muertos y de prisioneros, ni siquiera dar una cifra aproximada. La cifra de 30.000 prisioneros, que se ha dado tantas veces, no puede confirmarse. Quizá murieron unos 35 sacerdotes. La censura de la época impidió, e impide, que la prensa pueda dar un cálculo preciso. Todavía no se han investigado los archivos de la policía, si es que existen.

[35] Se puede encontrar una relación verosímil de la represión de la Legión en Asturias en los primeros capítulos de la obra de José Martín Blázquez, *I helped to build an Army* (Londres, 1939), y en Ricardo de la Cierva, *Historia,* vol. I, p. 447. Véase Ignacio Carral, *Por qué mataron a Luis de Sirval* (Madrid, 1935), y Brenan, p. 218.

Ministerio de la Guerra, eran enviadas unidades de la Legión Extranjera al mando del coronel Yagüe para ayudar a las guarniciones habituales en el norte. Otra columna, mandada por un general liberal, López Ochoa, que había dirigido a los militares en la conspiración republicana de 1930, se abrió camino para reforzar la guarnición sitiada en Oviedo.

La Legión Extranjera y los regulares tuvieron un éxito inmediato. Apoyados por la aviación, liberaron rápidamente Oviedo. Gijón cayó el 10 de octubre. En estas ciudades, los conquistadores se entregaron a la más vil represión. Después de quince días de guerra y revolución, sólo los comunistas querían continuar luchando en los demás pueblos. González Peña renunció a seguir dirigiendo la revolución. La Legión tomó varias de las ciudades casa por casa. El coronel Yagüe, al mando de la Legión, fomentó el uso ejemplar de la brutalidad en la represión. Finalmente, los rebeldes de Sama acabaron rindiéndose. Belarmino Tomás, el dirigente socialista que había permanecido en primera línea durante toda la lucha, habló en los siguientes términos a una gran multitud de mineros reunidos en la plaza Mayor: «¡Camaradas! ¡Soldados rojos! Delante de vosotros, convencidos de que hemos sido fieles a la confianza que depositasteis en nosotros, venimos a hablaros de la triste situación a que se ve reducido nuestro glorioso movimiento de insurrección. Hemos de confesar nuestras conversaciones de paz con el general del ejército enemigo. Pero hemos sido derrotados sólo por algún tiempo. Todo lo que podemos decir es que en el resto de las provincias de España, los trabajadores no han sabido cumplir con su deber y no nos han ayudado. A causa de ello, el gobierno ha podido dominar la insurrección de Asturias. Además, aunque tenemos fusiles, ametralladoras y cañones, carecemos de munición. Todo cuanto podemos hacer es concertar la paz. Pero esto no significa que abandonemos la lucha de clases. Nuestra rendición de hoy no significa más que un alto en el camino, que nos servirá para corregir nuestros errores y para prepararnos para la próxima batalla, que habrá de terminar en la victoria final de los explotados...»[32].

A continuación, se llevó a cabo un durísimo ajuste de cuentas bajo la dirección de un brutal comandante de policía, Lisardo Doval, conocido por su crueldad. Una de las condiciones para la rendición de los mineros había sido que se retirara de Asturias a la Legión y a los regulares. Esta condición no se cumplió; sólo había sido aceptada por el general López Ochoa, y no por el Ministerio de la Guerra. Estas fuerzas se comportaron en el territorio conquistado igual que si se tratara de un ejército victorioso que viviera de los sufrimientos de los vencidos. Se calcula que murieron de 1.500 a 2.000 personas, y casi 3.000 resultaron heridas. De los muertos, unos 320 eran guardias civiles, soldados, guardias de asalto y carabineros. Es de suponer que, del resto, la mayor parte eran trabajadores. Indudablemente muchas muertes tuvieron lugar una vez acabada la lucha, cuando la Legión «saboreaba» su victoria[33]. En toda España fueron hechos varios miles de presos políticos, quizá 30.000, durante los meses de octubre y noviembre de 1934 (aunque tal vez sólo fuera la mitad)[34]. Y la mayor parte de ellos en Asturias. Las casas del pueblo de la región se convirtieron en cárceles de emergencia, y los encerrados en ellas fueron sometidos a toda clase de vejaciones, incluso la tortura[35].

Muchos murieron de un tiro «al intentar fugarse» (quizá a veces fuera realmente así). Un periodista, Luis de Sirval, que se atrevió a denunciar estas atrocidades, fue arrestado y asesinado en la cárcel por tres oficiales de la Legión.

En Madrid, los generales Franco y Goded fueron considerados los salvadores de la nación, mientras que la prensa de derechas daba informaciones aterradoras sobre monjas violadas y curas a los que habían sacado los ojos. ■

Próxima entrega

CAPITULO 10

Consecuencias de Asturias ● Lerroux intenta encontrar un término medio ● El «estraperlo» ● Gil-Robles enfrentado a Alcalá Zamora ● La campaña electoral ● 16 de febrero de 1936 ●

© de la edición original ilustrada, Ediciones Urbión, S. A.

CARTELES DE LA GUERRA CIVIL

El artista valenciano Josep Renau realizó para el Partido Comunista este cartel de propaganda, cuyas consignas buscan la integración —en la línea de la tradición rusa de los soviets— de los obreros, los campesinos, los soldados y los intelectuales, cada uno de cuyos sectores sociales viene representado por un rostro humano.

Renau es otro de los grandes cartelistas del momento. Destacado ya durante la Segunda República, su fama se consagraría luego, en la posguerra. Durante la contienda desarrolló su obra para la Subsecretaría de Propaganda y para el Subsecretariado del Estado Mayor Central. En su labor de propagandista realizó diapositivas para exhibir en los cines, alertando contra el espionaje, el desorden en la retaguardia, etcétera. Fue también director general de Bellas Artes.

Renau había nacido en Valencia en 1907, en cuya Escuela de Bellas Artes de San Carlos estudió y ejerció el profesorado en 1932-1936. Colaboró gráficamente en la valencianista y progresiva Taula de Lletres Valencianes (1927-1932) y la anarquizante Estudios (1929-1937); también realizó portadas para las colecciones Nostra Novel.la (1930-1931), Cuadernos de Cultura (1930-1932) y la revista Octubre. Fue director de la revista Orto (1932-1934), y en 1935 fundó y dirigió Nueva Cultura, que apareció hasta 1937. Empezó su actividad política entre los grupos anarquistas —a los que siempre manifestó una simpatía personal—, y colaboró con los núcleos renovadores del valencianismo; en 1931 ingresó en el PC, y en 1932 constituyó la Unió d'escriptors i artistes proletaris. Desde entonces no abandonó ya la línea marxista, teñida de un cierto populismo personal.

Detalles técnicos del cartel:

Autor. J. Renau. Imprenta, Graf. Valencia. 70 × 95 cm. (Col. Josep Termes.) ♦♦♦

REFORZAD LAS FILAS DEL EJÉRCITO POPULAR
CAMPESINOS
OBREROS
INTELECTUALES
COMUNISTA
CRA
COMUN
SSSSS



Dibujo de Josep Renau