

EL ADELANTADO DE SEGOVIA



NAVIDAD 1979

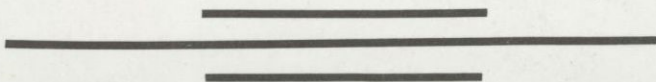
MADRIGAL

**PORCELANAS
PEÑATAL, S. A.**

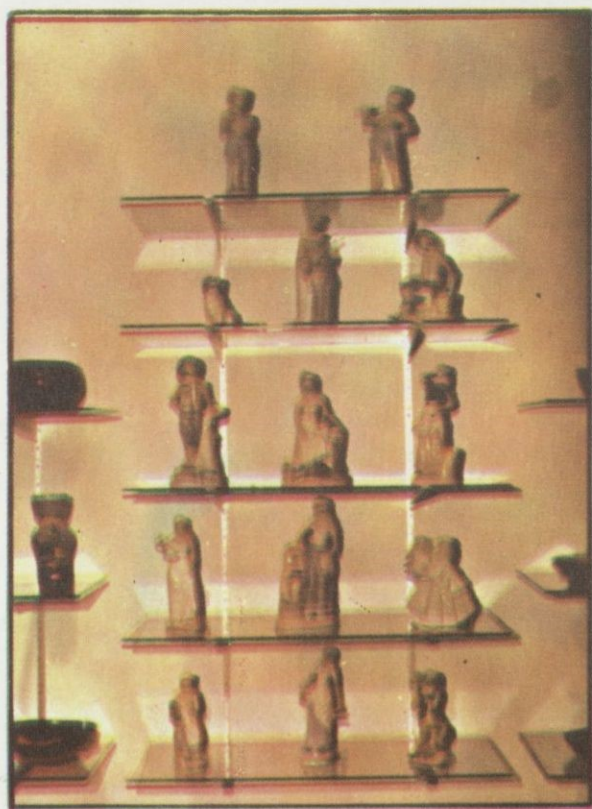


Fabricación de figuras artísticas

Polígono Industrial. Teléfono 421974 SEGOVIA



PORCELANAS TORRECABALLEROS



FABRICACION

DE FIGURAS

ARTISTICAS

TORRECABALLEROS

PLATOS TIPICOS

usuales en la Navidad

En numerosas localidades españolas, el rey de la cocina navideña sigue siendo el pavo, bajo diversas variedades y condimentos. Aún puede verse por calles y plazas, en torno a los tenderetes donde se ofrecen figuras de Nacimiento, ramas de abeto y de abedul, pandeetas, zambombas y golosinas, la estampa costumbrista de las manadas de pavos desplegando los negros abanicos de sus colas. Desde los tiempos en que un pavo costaba cinco pesetas (a las monedas de a duro el pueblo las sigue llamando «pavos») hasta hoy en que uno de estos animalitos de corral puede valer muy bien las tres mil pesetas, es lógico que la tradición de la comida de Navidad a base de pavo vaya desapareciendo. No obstante, en las residencias de familias adineradas y en las casonas pueblerinas con su corral anexo, al pavo le siguen llegando sus Navidades, como al cerdo su San Martín.

Parece ser que procede del Ampurdán la costumbre del pavo navideño frente al besugo de los madriles, aunque al final ambos hayan cabido en la misma mesa. Este pavo ampurdanés se presenta, en las fechas navideñas, relleno de salchichas, butifarra, pasas y piñones. En Valencia, la pepitoria de pavo se reserva para las Navidades, y en Murcia, el «pavo con pelotas», como en la vega baja alicantina. El pavo navideño de Baleares está relleno de «couscous ó dolç». En Andalucía destaca el pavo de Navidad a la Montijo, y en Extremadura, en lugar del pavo, es el pato con aceitunas el manjar digno de estas fechas.

Codeándose con el pavo, el

besugo salta a las mesas en Navidad. «La receta más socorrida —según Carlos Pascual en su «Guía gastronómica de España»—, que ganó los madriles y se hizo así clásica, es la de dejar el besugo cocer a

horno suave rociado de aceite y con rajas de limón en el lomo, en una fuente en la que se han puesto ajos, mantequilla y vino blanco». Un periodista y gastrónomo de la época de Dionisio Pérez, Antonio Peña y Goñi, escribía. «El clásico «bishigu» sobre todo, simboliza

en esa época del año la cena tradicional, la patriarcal reunión de la familia, en torno de la mesa donde el apetitoso pescado figura como plato predilecto de la reunión». El besugo de las costas santanderinas es tan bueno como el de los

puertos vascos. Es un pescado de invierno que, valga como regla, hay que comerlo en todos los meses que tienen «r», desde septiembre a abril, el mejor, en diciembre, para la mesa de Navidad. Carlos Pascual añade en su Guía «El besugo a la madrileña es tan simple como todo lo madrileño. aceite frito, pan rallado e incrustaciones de limón en el lomo. En Navidad, ya se sabe, es para los madrileños tan ritual como el pavo para los catalanes, precedido de la también ritual sopa de almendras o col morada». En Galicia, el besugo parecerá exquisito «albardado» o a la Nochebuena o guisado con patatas.

De aquí, que una succulenta comida de Navidad, dentro de la más ortodoxa gastronomía española, podría consistir en una sopa de almendras, basugo a la madrileña y pavo ampurdanés. Y luego, los postres.

En la gastronomía navideña triunfan los dulces, heredados en gran parte, de los árabes. son inevitables los mazapanes, turrone, peladillas, polvorones, mantecados, alfajores y otras golosinas acompañadas con los aguardientes, anisados y licores de chinchón, Bokairente, Rute o el moscatel de Málaga.

Un postre familiar andaluz en los días de Navidad es la tortera, que se hace mezclando harina, azúcar y manteca, la masa se perfuma con canela y clavo y guarda un relleno de dulce de cidra, se adorna con la clásica toronja en su centro, rematada con una flor artificial. Pero son los polvorones, mantecados, alfajores, roscos y cortadillos de Estepa, Antequera y Medina Sidonia, los que compiten en estas fechas con los turrone alicantinos.



Mesón EL PARRAL

ASADOS

Especialidad en tapas de cocina

Ezequiel González, 38

Teléfono 421026

SEGOVIA

el guirlache de Aragón y el mazapán toledano.

Es el turrón el que ha hecho universal el nombre de Alicante, como la paella el nombre de Valencia. Según Carlos Pascual, parece bastante claro que se trata de una invención árabe, que tiene réplicas en casi todos los países musulmanes e incluso en España («alajú» de Cuenca, alfajores andaluces). «Hay turrónes caseros, como el turrón de maíz, que se hace con las palomitas prensadas en miel y azúcar. Pero el turrón-turrón podríamos dividirlo en tres clases.

El turrón de Alicante, que es en el que las almendras están enteras, cogidas en la masa de miel y azúcar, el turrón de Jijona, en el que la almendra está completamente molida, y el turrón aragonés o guirlache, que ya mencionamos. Luego están los llamados «turrónes blandos», el llamado «turrón de Cádiz», los turrónes de frutas, de yema, de chocolate, de praliné, de coco..., invención más moderna y que no tiene que ver con el turrón tradicional más que en el nombre y la forma.

«El proceso de fabricación actual está, lógicamente, mecanizado por completo. Primero en las «batidoras», mezclan la miel, el azúcar, la clara de huevo y la almendra, tanto para el turrón duro como para el blando. Luego el turrón duro lo pesan, lo ponen en los moldes y lo cortan, envasándolo a continuación. Para el turrón

blando, tienen que enfriar la mezcla, cuando ya sale dura, lo pasan al molino, donde le van triturando, al tiempo que lo aplastan con el mortero, lo calientan al vapor para que sea más duro, cuando sale del mortero, lo pesan, lo ponen en moldes, dejan que suelte aceite y lo llevan a la envasadora mecánica.

«Para que un turrón tenga una mayor calidad, hay que echar más cantidad de almendra y más miel y prolongar el proceso en los morteros hasta seis y siete horas, en lugar de las cuatro habituales.

«Hay en Jijona un pequeño Museo del Turrón en el que puede verse en figurines, a los «trencaores, que con un hierro partían la almendra de

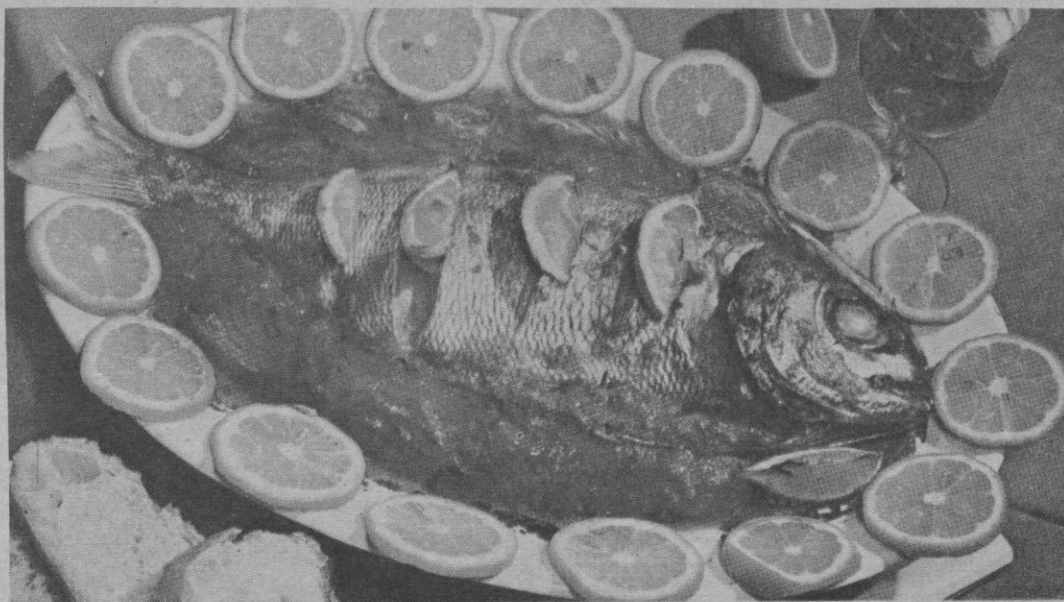
un golpe seco, para que saliera entera, hay «escaldadoras» de cobre, enormes, donde se hervía la almendra para quitarle fácilmente la piel, hay «pailas» para hacer peladillas (almendras cubiertas de azúcar), «boixieits», que son mortero y perola en cobre para poner al fuego, el «marc» o piedra para cortar el turrón, «batidoras» manuales de cobre, «Piedras», «moledoras» y «trituradoras», para enfriar y hacer el turrón blando...»

Toledo conserva una tradición árabe de dulcería exquisita. el mazapán y el bizcocho han adquirido tal predominio en todos los mercados y tal nombradía y acomodamiento en las fiestas de Navidad, que ocultan otros productos capaces de

recorrer el mundo proclamando el fino arte de los dulceros y confiteros de la imperial ciudad. La esencia del mazapán, aunque tiene un equivalente en el «mazzapane» italiano y el nombre sin duda, le venga de ahí, es claramente árabe, con equivalencias en la tradición de los países moros. Con mazapán se hacen las vistosas «anguilas», en cajas circulares y con un derroche de fantasía repostera que sólo puede tener raíz árabe. Como derivaciones, están las llemas de Illescas, que llevan mazapán mezclado a la llima de huevo, las marquesitas de Sonseca (Sonseca es, junto a Jijona, el pueblo de España que más dulce hace la vida del próimo. todo allí son fábricas de mazapanes,

marquesas, marquesitas, duquesas...), los valencianos pasteles de gloria, mezcla de mazapán y yema, y los mazapanes de Alhaba (Albacete).

En Epifanía es casi imprescindible el roscón de Reyes, cuya receta nos facilita Alejandro Domenech. Sobre la mesa se tamiza la harina de la que se toma una cuarta parte y, junto con la levadura desmenuzada y un poco de agua tibia, se forma una masa algo consistente que se redondea hasta formar una bola, se pone sobre un plato ligeramente enharinado, se cubre con un paño y se deja reposar en sitio templado hasta que aumente el doble de su volumen. Una cacerola con mantequilla, azúcar, ralladuras de naranja y limón, ron, sal y agua de azahar, se acerca al fuego para que todos estos ingredientes se disuelvan en caliente, pero sin que lleguen a la ebullición. Con el resto de la harina tamizada se forma la fuente (círculo) y en su interior se rompen los huevos, se empieza a empastar añadiendo poco a poco la mezcla de la cacerola. Se trabaja vigorosamente como si se tratase de una pasta de brioche, hasta que se desprege de la mesa y quede fina y brillante. En este punto se le mezcla la levadura fermentada cortando la pasta sin golpearla hasta que la mezcla sea perfecta, se traslada a un lebrillo bastante ancho, se cubre con un paño y se deja en un sitio templado por espacio de



AISMALIBAR, S. A.



ROGUE-BICC



METAL-MAZDA



C. Somosierra, 24

Teléfonos 421204
421208



SEGOVIA

AGUT

GRADY



CdC

BJC

FRATER



cuatro horas más. Pasadas éstas, se vuelca la pasta sobre la mesa espolvoreada de harina y se divide en trozos, según el tamaño que se desee para los roscones. Las bolas de pasta que tenemos reposando se agujerean por su centro y este agujero se ensancha como una rosquilla. Se pone sobre la placa ligeramente untada de mantequilla y espolvoreada de harina, introduciéndose la sorpresa por la parte de abajo del roscón. Una vez el roscón en la placa,

se coloca ésta en sitio templado hasta que aumente por última vez casi el doble de su volumen, en este momento, se pinta superficialmente con huevo batido y se reparten por encima varios trozos de fruta confitada, un cordón de azúcar molida, y se cuece a horno moderado.

La bebida por excelencia en los hogares españoles durante estas fiestas, especialmente en la Nochevieja, es el vino espumoso, desde el champán de las cavas catalanas, hasta la si-

dra asturiana, el vino espumoso que, como champán gallego, se hace en el Valle Miñor (Pontevedra) y en Orense. En Nochebuena se prepara, en el Alto Aragón, el «vino quemado», perfumado con canela en rama, corteza de naranja y azúcar. Con los dulces, van bien el moscatel, el licor carmelitano, el ron escarchado y el herbero de Boairente, aguardiente en el que se sumergen hierbas aromáticas —tan abundantes en la Sierra Mariola— que le dan un sabor exquisito.

Entre los espumosos tienen renombre los de San Sadurn de Noya (Barcelona). Según sean más o menos dulces, los espumosos pueden ser «brutos», «secos», «semisecos», «semidulces» y «dulces». Los métodos de elaboración son idénticos a los del «champagne» francés.

La Bebida típica de Asturias es la sidra. Una cosa es la sidra natural y otra muy distinta, la sidra gasificada y embotellada, tal como se bebe en los hogares españoles durante la Navidad.

Para Asturias representa hoy la producción y exportación de sidra una riqueza importante, gracias al invento de don José Cima, que logró encontrar el procedimiento de gasificarla, convirtiendo la sidra natural en un delicioso champán, hecho a base de jugo de manzanas de las preparadas de Asturias.

recetas

para su mesa

VICHYSOISE AL CURRY

Ingredientes:

1 1/4 litros de caldo, 100 c.c. (1/2 vaso) de leche concentrada sin azúcar, 50 gr. de mantequilla. Una punta de cucharadita de curry en polvo, 3 patatas grandes, 3 puerros, 1 cebolla, perejil, sal y pimienta.

Preparación:

Disuelva el curry en el caldo caliente y resérvelo. Pele los puerros, las cebollas y las patatas. Rehogue a fuego muy suave, los puerros cortados en rodajas finas y las cebollas ralladas. Antes de que tomen color, añada el caldo y las patatas cortadas en trozos; cuézalo has-

ta que las patatas estén muy tiernas. Páselo todo por un pasapuré fino y déjelo enfriar; agregue la leche concentrada; rectifique de sal y sazónelo con pimienta.

Sírvalo muy frío espolvoreado con perejil picado.

MERLUZA RELLENA

Ingredientes:

1 merluza de un kilo, 100 gramos de rape, 4 mejillones, 1/2 de almejas, 25 gr. de mantequilla, 2 cebollas medianas, 1 HUEVO DURO: 100 gr. de nata 2 cucharadas de tomate rallado, una o dos cucharadas de pan rallado, una cucharada de

perejil picado, medio vaso de vino blanco, una patata grande, dos zanahorias grandes, 3 cucharadas de aceite, 2 dientes de ajo, 1 lata de trufa, sal, pimienta, nuez moscada.

Preparación:

Limpie la merluza, ábrala a lo largo y quite la espina del centro procurando no desgarrar la piel (debe quedar completamente desprovista de espinas). Sazónela ligeramente con sal y resérvela.

Abra las almejas y los mejillones al vapor.

Relleno:

Pique el rape y mézclelo con las almejas y los mejillones trinchados y la trufa en troci-

tos. Ralle una cebolla y rehóguela en la mantequilla a fuego suave, añada el vino blanco y deje que se reduzca a la mitad. Agregue la mezcla de pescado y

aceite y refrialos, vierta el aceite encima del pescado; espolvoreelo con pan rallado y déjelo a horno moderado hasta que esté cocido (hay que procurar que no



finalmente la yema del huevo duro mezclada con tres cucharadas de nata; mézclelo bien y añada el perejil picado y el pan rallado; cuézalo cinco minutos.

Un poco antes de terminar la cocción sazónelo con sal, pimienta y nuez moscada, déjelo enfriar. Extienda la merluza abierta y coloque el relleno encima; cóselo procurando quede perfectamente cerrada. Unte con mantequilla una bandeja de horno y ponga en el fondo una capa de rodajas de zanahorias, patatas y cebollas; coloque encima la merluza.

Dore ligeramente los ajos en el

se seque añadiendo si es necesario un poco de caldo de pescado); a media cocción, si se dora demasiado, cúbralo con papel de aluminio o con un papel blanco untado con mantequilla. Póngalo en una fuente y adórnelo con las zanahorias y rodajas de limón.

Salsa:

Añada al jugo de cocción, el tomate y dos cucharadas de nata; deje que rompa el hervor, páselo por el chino y sírvalo caliente en salsera aparte.

FERRETERA SEGOVIANA

TEODORO HORCAJO

Suministros industriales :-: Menaje de hogar

DESPACHO:

Alferez Provisional, 9

Teléfono 42 40 00

ALMACEN:

Atalaya, 5 (P. Industrial)

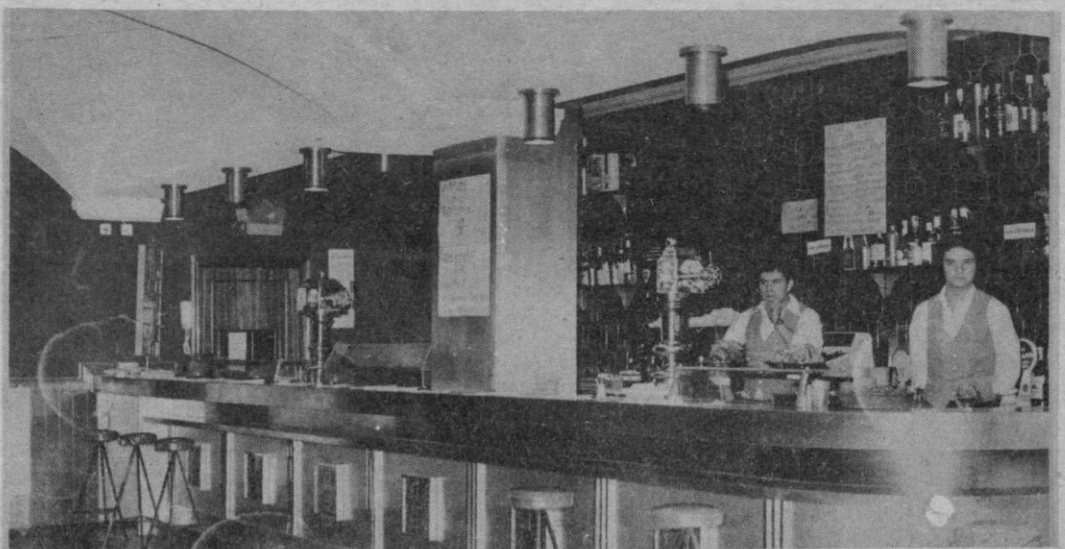
Teléfono 42 0156

A SU DISPOSICION

Restaurante-cervecería

San Marcos-2

Amplios comedores
Tapas y raciones de cocina
50 especialidades diferentes



Cra. de Villacastin, 10. Teléfono 425591

INDUSTRIAS CARNICAS AQUILINO

Cra. de Arévalo, 7

SEGOVIA

Teléfonos 415528 - 414953



Despacho de Melitón Martín



Despacho de Plaza de San José

**productos garantizados
a través
de ciclos completos
en
explotación ganadera propia**

*Alto control higiénico y
preparación en sala de despiece*

**Tres establecimientos
al servicio de su selecta
clientela**



Sala de despiece



Despacho de La Albuera



Explotación ganadera

RECETAS...

POLLO DE NAVIDAD

Ingredientes:

Un pollo grande o un capón, 50 gr. de mantequilla, 1 pastilla de gran caldo «Maggi» escalofa en polvo, tomillo y laurel.

Relleno:

150 gr. de jamón del país (poco salado), 100 gr. de miga de pan, 100 gr. de pasas, 100 c.c. (medio vaso) de ron, 3 hígados de gallina, 3 huevos, 3 ramitas de perejil, pimienta.

Preparación:

Difuya la pastilla de gran caldo en medio litro de agua a punto de hervir.

Ponga a remojar las pasas en el ron. Fría los hígados en un poco de mantequilla. Trínche el jamón, el pan, el perejil y los hígados, añada las pasas y los huevos batidos, sazonándolos con un poco de pimienta, mézclelo bien y rellene el pollo, có-salo y brídelo, úntelo con la mantequilla. Póngalo en una bandeja de horno con una hoja de laurel trinchada, un poco de tomillo y un poco de escalofa, vierta parte del caldo y cuézalo a horno fuerte rociándolo de vez en cuando con el jugo de la cocción. Es importante que no queso seco, si es necesario vaya añadiendo caldo.

Una vez cocido (una hora aproximadamente, fláméelo con el ron de macerar las pasas y póngalo en una fuente de servir caliente. Desglase el jugo de coc-

ción con dos o tres cucharadas de agua caliente y sívalo aparte.

CAVIAR AL QUESO

Poner en cada plato una hoja

de lechuga bien lavada y seca. Sobre ella, colocar cincuenta gramos de queso fresco aplastado con un tenedor, y poner sobre él una cucharada de caviar o sucedáneo de caviar. Adornar el plato con rodajas de rabanitos, o aros de cebolla crudos o lige-

ramente salteados con mantequilla.

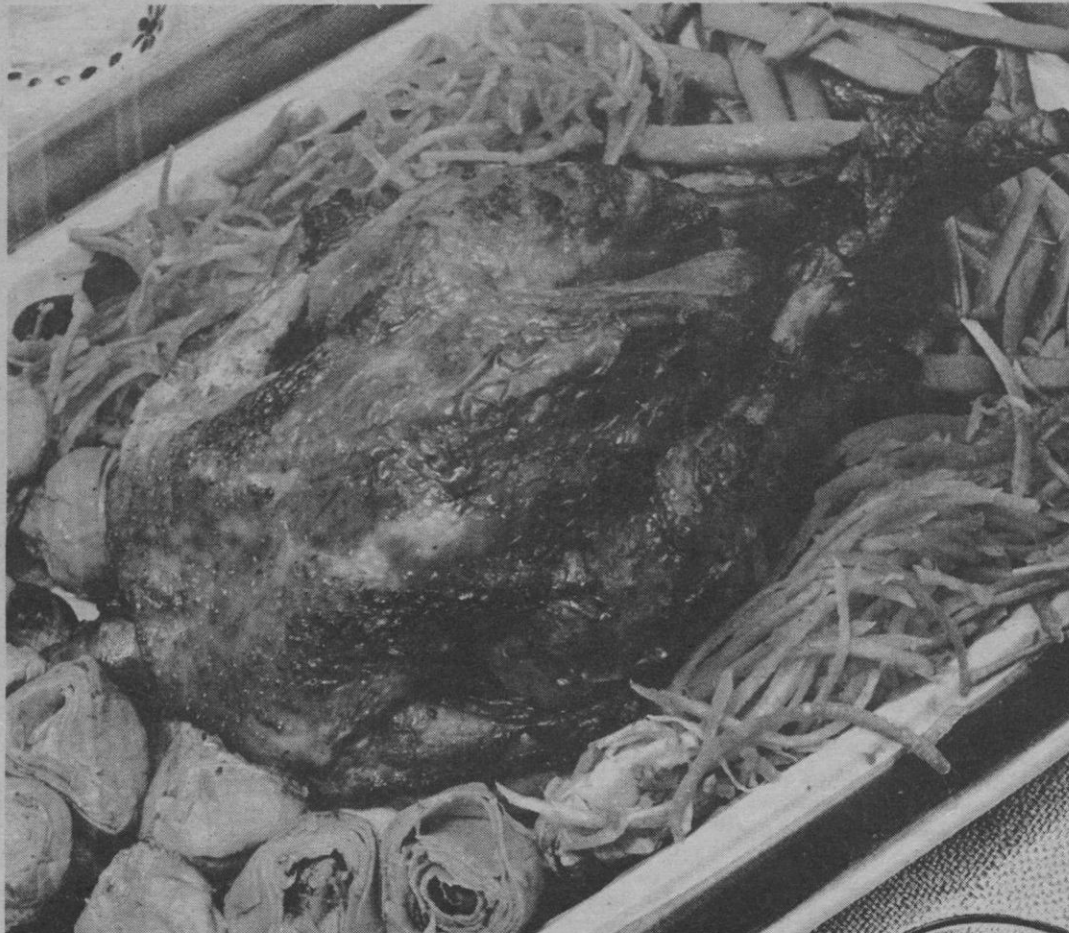
TRUCHAS PLATEADAS

Lavar y limpiar bien seis truchas, dejándolas con la cabeza y salpimentarlas ligeramente.

Machacar cien gramos de almendras, y mezclarlas con cincuenta gramos de mantequilla (ablandada antes, poniéndola cerca del fuego) y una cucharada grande de alcaparras, hasta conseguir formar una pasta. Rellenar las truchas con ella, untarlas con mantequilla, envolverlas en papel de aluminio y dejarlas hacer al horno fuerte durante treinta minutos. Sacarlas del papel y ponerlas en una fuente. Adornar con gajos de limón ligeramente espolvoreados con perejil picado.

JAMON YORK A LA NARANJA

Cortar la piel de una naranja en juliana fina, y cocerla con agua y seis cucharadas de azúcar hasta que se haga un almíbar. Poner diez lonchas de jamón de york (no muy finas) en la bandeja del horno con veinticinco gramos de mantequilla, un decilitro de gelatina derretida y otro tanto de zumo de naranja y de zumo de limón, y una copa de Oporto. Ponerlo a horno moderado durante media hora, regándolo con su jugo (si se quiere hacer a la vez que las truchas, dejar éstas diez minutos más en el horno). Añadir el almíbar con la juliana y dejarlo diez minutos más. Colocar las lonchas en una fuente, y adornar con rodajas de naranja; o con tartaletas, o medias naranjas, rellenas de ensaladilla rusa.



PASTEL DE NATA

El día anterior, mezclar un cuarto de kilo de nata con cuatro claras de huevo bien batidas a punto de nieve y tres cucharadas de azúcar. Ponerlo en un molde humedecido y meterlo en el congelador. Al día siguiente hacer un chocolate espeso con 200 gr. de leche y 150 gr. de chocolate (o calentarlo, si se hizo antes), desmoldar el pastel y cubrirlo con el chocolate bien caliente.

La Criolla

JUNTO AL ACUEDUCTO

- Selecta cocina castellana
- Agradable y acogedor ambiente

Ruiz de Alda, 4

Tel. 413052

SEGOVIA



UNPAS, S. A.

UNION PANADERA SEGOVIANA, S. A.

Especialidad en bollería y madalenas

POLIGONO «EL CERRO»

C. SOMOSIERRA, s/n.

PARCELA 36

TELEFONO 422385

SEGOVIA

RECETAS...

CONSUME

(Para seis personas). Media pata de ternera, medio kilo de carne de vaca magra cortada en trozos pequeños, una cebolla pequeña (50 gr.), un puerro mediano (sólo lo blanco), dos zanahorias medjanas (200 gr.), dos nabos (200 gr.), una rama de apio, un cazo (de especie), dos claras de huevo, sal y agua fría.

En dos litros de agua fría se pone la pata de ternera y la carne en dados. Se pone al fuego para que hierva. A los 30 minutos, se quita la espuma y se añaden las verduras peladas (zanahorias y nabos), lavadas y cortadas en dos a lo largo, como el clavo y la sal. Se cuece a fuego lento durante una hora y media, cortando la cocción cada media hora, echar un poco de agua fría (medio vaso de los de vino cada vez, basta) para facilitar que suba la espuma. Se revuelve también de vez en cuando.

Pasado este tiempo, se baten las claras a punto de nieve no firmes, se echan en una cacerola y se vierte despacio el caldo. Se deja cocer otros 20 minutos despacio. Después se cuela para dejar solo el caldo y se vuelve a colar una segunda vez en un colador de tela metálica, donde se habrá colocado un gaso o una batista fina. Se rectifica de sal si hiciese falta.

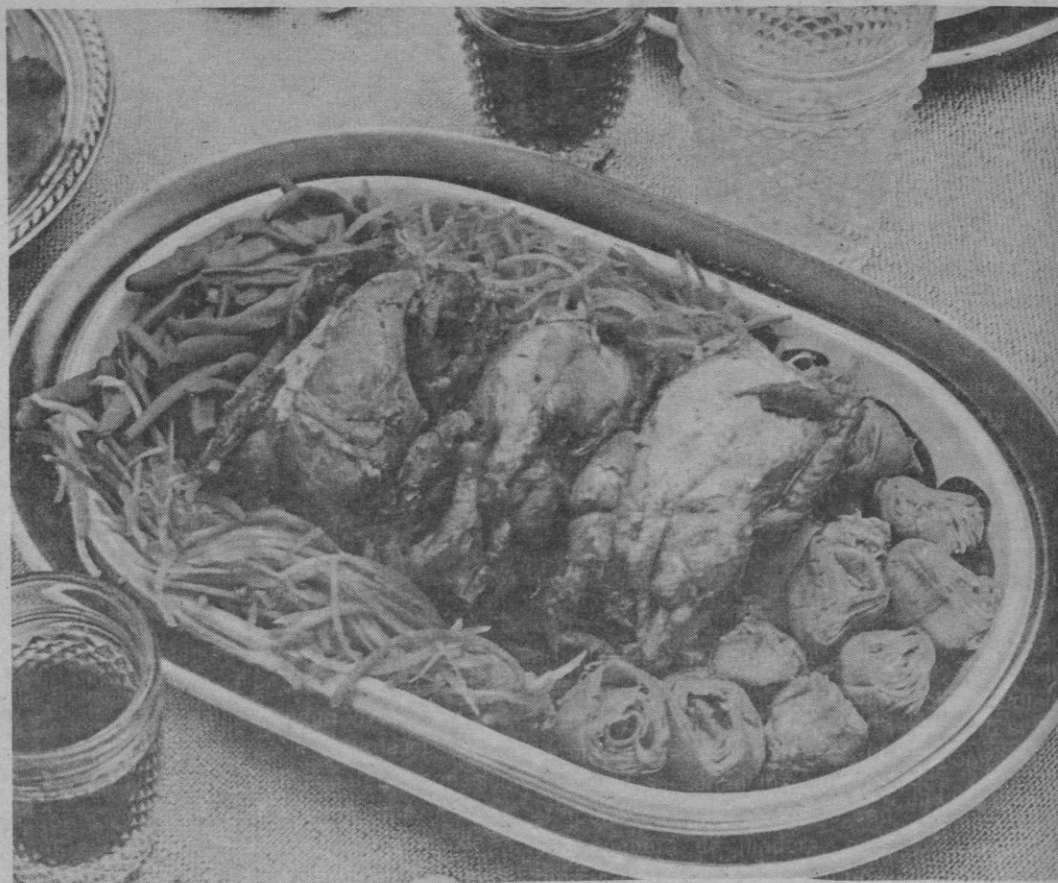
Si el consomé se hubiese quedado de color claro, se puede añadir un poco de concentrado de carne (Bovril, Liebig) o simplemente haciendo un poco de caramelo con una cucharadita de café y agua y vertiendo después de tostado el caramelo un poco de caldo.

VOL-AU-VENT DE MARISCOS

(Para seis personas). seis vol-au-vent individuales, uno grande, medio kilo de langostinos (o gambas), medio kilo de rape, kilo y medio de mejillones, 50 gr. de Tulipán, una cucharada sopera de aceite, dos cucharadas soperas de harina, tres cuartos de litro de leche fría (más o menos), una cucharada (de las de moka) de curry, una cucharada sopera de buen coñac, sal.

Poner agua con bastante sal a cocer. Cuando hierve se echan los langostinos y se cuecen durante un minuto. Se aparta la cacerola del fuego y se dejan templar. Se sacan entonces de su agua y se pelan. Si son grandes se cortan en dos o tres partes y se reservan en un plato, tapado con otro plato para que no se sequen.

En una cacerola se pone el rape previamente frotado con un poco de sal, y se deja cocer a fuego lento con el agua que suelta durante unos quince minutos, con la cacerola tapada. Se aparta del fuego y se reser-



va cortándolo en trocitos como dados.

En una cacerola se ponen los mejillones sin nada, a fuego vivo y sacudiendo la cacerola de vez en cuando hasta que las conchas se abren bien. Se sacan los bichos; si son muy grandes se cortan en dos con unas tijeras y se reservan también.

En un cazo se pone el aceite y el Tulipán a calentar. Una vez derretido se añade la harina, se dan unas vueltas y poco a poco

se vierte la leche para hacer una bechamel más bien clara. Se sala y se añade el curry y el coñac. Dentro de la bechamel se echa el marisco y el rape. Se cuece unos cinco minutos más todo junto. Se prueba de sal y se rectifica si hace falta. Se rellenan los vol-au-vent y se mete a calentar en un horno previamente encendido, a fuego mediano, durante unos cinco minutos.

Se sirve en seguida para que

no se ablande el vol-au-vent.

PAVO RELLENO

(Para diez personas). Para un pavo de unos cuatro kilos: seis lonchas de bacón, cien gramos de manteca de cerdo, sal. Relleno: medio kilo de salchichas frescas, cien gramos de bacón, veinticinco gramos de especias en polvo (nuez moscada, pimienta y sal), un huevo más una yema, dos cucharadas so-

LOS DERECHOS DEL NIÑO

1979, AÑO INTERNACIONAL DEL NIÑO

DECLARACIÓN APROBADA POR LA ASAMBLEA DE LAS NACIONES UNIDAS (20.11.59)

- | | | |
|--|---|--|
| <p>1 Derecho a la igualdad, sin distinción de raza, credo o nacionalidad.</p> <p>2 Derecho a una protección especial para su desarrollo físico, mental y social.</p> <p>3 Derecho a un nombre y a una nacionalidad.</p> | <p>4 Derecho a una alimentación, vivienda y atención médica adecuadas para el niño y la madre.</p> <p>5 Derecho a una educación y cuidados especiales para el niño físico o mentalmente disminuido.</p> <p>6 Derecho a comprensión y amor por parte de los padres y la sociedad.</p> <p>7 Derecho a recibir educación gratuita y disfrutar de los juegos.</p> | <p>8 Derecho a ser el primero en recibir ayuda en casos de desastre.</p> <p>9 Derecho a ser protegido contra el abandono y la explotación en el trabajo.</p> <p>10 Derecho a formarse en un espíritu de solidaridad, comprensión, amistad y justicia entre los pueblos.</p> |
|--|---|--|



1979, AÑO INTERNACIONAL DEL NIÑO



Cartel creado y editado por BB



BANCO DE BILBAO

RECETAS...

peras de piñones (25 gr.), un puñado de ciruelas pasas (100 gr.), un vaso (de los de vino), no lleno de jerez seco.

Un par de días antes de hacer el pavo se echan en el interior unas seis u ocho cucharadas soperas de buen coñac. Se mueve de vez en cuando el animal para que vaya bien empapado todo el interior. Al ir a rellenarlo se vacía este coñac.

En una ensaladera se mezclan todos los ingredientes, el bacón picado, las ciruelas sin huesos y cortadas en dos y los huevos batidos como para tortilla.

Se rellena por el cuello y por la parte de abajo (por donde se sacan las tripas). Se cosen los dos agujeros dejando un trozo de cuerda largo para tirar de ello al quitarla.

Se sala y se cubre el pavo con las lonchas de bacón. Se unta con la manteca y se pone en besuguera se mete a horno mediano tapándolo con una hoja de papel de aluminio para que primero se ase bien sin dorarse. Se asa así dejándole de vez en cuando la vuelta, durante una hora y media. Después, a fuego más vivo y destapado, se dora durante media hora más, rociándole con su jugo y dándole vueltas de vez en cuando.

Se pincha un muslo con un alambre: si sale un jugo todavía rosado, hay que asarlo más

tiempo. Se saca, se trincha y se pone el relleno en la fuente de servir. En la besuguera de asar se quita algo de grasa, se añade agua hirviendo y unas gotas de limón. Se revuelve bien la salsa, que se servirá en salsera. Se puede servir este pavo con compota de manzanas (reinetas, por ser más ácidas) o puré de castañas.

POSTRE DE PURE DE CASTAÑAS

(Para seis personas). Una lata de medio kilo de puré de castañas (con preferencia de Faugier) medio kilo de nata montada, unas 35 soletillas (más bien firmes), 3 cucharadas soperas de ron, tres cucharadas soperas de azúcar, dos claras de huevo a punto de nieve, agua, un poco de aceite fino.

Este postre se hace la víspera. Se coge una flanera de unos 18 centímetros de diámetro y se unta de aceite, escurriendo bien lo sobrante.

En un plato soperos se pone agua, una cucharada de ron y una de azúcar. Se van pasando muy rápidamente por este líquido las soletillas y se tapiza con ellas el fondo y todo alrededor el molde. Cuando se agota el líquido se vuelve a hacer.

En una ensaladera se mezcla la mitad de la nata, una de las claras a punto de nieve firme y el puré de castañas, se vierte la

mitad de esta crema en la flanera. Se cubre con una capa de soletillas, se vuelve a rellenar el molde con el resto de la ensaladera. Se cierra la flanera con otra capa de soletillas, casi sin mojar. Se cubren con una hoja de papel de aluminio y se pone una tapadera que encaje un poco en el molde y algo de peso encima. Se mete en la nevera la víspera.

Para desmoldar se pasa alrededor del molde un cuchillo de punta redonda y se vuelca en la fuente de servir.

El sobrante de la nata se vuelve a mezclar con la segunda clara a punto de nieve firme y se adorna el postre.

También se puede cubrir con unas natillas o servir las en salsera aparte.

BESUGO AL HORNO CON TOMATES, CHAMPIÑONES Y CEBOLLAS

(Para seis personas). Un besugo de kilo, medio a dos kilos, cuatro tomates maduros medianos (medio kilo), una cebolla grande (125gr.), 125 gramos de champiñones frescos, cuatro cucharadas soperas de aceite, cincuenta gramos de mantequilla o margarina, un vaso (de los

de vino) de vino blanco, el zumo de medio limón, sal.

Se lava y se seca bien el pescado.

En una besuguera se pone el aceite, se cortan la mitad de los tomates en rodajas finas y se colocan en la besuguera, así como la mitad de la cebolla en rondones muy finos, de manera que se tapen con el besugo. Se pone un poco de sal. Se coloca el besugo, el cual se habrá salado en la tripa y se hacen dos cortes en el lomo, donde también se echa un poco de sal. Se cubre el pescado con el resto de los tomates y la cebolla, igualmente cortados en rodajas muy finas.

A los champiñones se les quitan las partes malas, si las hay, y se cortan en láminas que se van echando agua fría con el zumo del limón. Se escurren y se colocan por encima de los tomates.

Se rocía con el vino blanco y se pone la mantequilla en trozos por encima.

Se coloca la besuguera primero en el fuego durante unos diez minutos y después se mete en el horno, previamente calentado, durante unos 35 minutos más o menos.

Se sirve en la misma besuguera.

PECHUGAS DE POLLO RELLENAS

(para seis personas). Seis pechugas deshuesadas, tres lonchas finas de jamón de York, 25 gramos de mantequilla, cien gramos de aceitunas rellenas de pimientos rojos, cien gramos de aceitunas sin hueso, dos vasos no muy llenos (de los de vino) de vino blanco, el zumo de medio limón, una cucharada soperas de pan rallado, un vaso (de los de agua) de aceite, pastilla y media de caldo de pollo, dos dientes de ajo, una cebolla pequeña, una ramita de perejil, una cucharada soperas rasada de perejil picado, un vaso y medio (de los de agua) de agua, un plato con harina, sal y pimienta.

Se sazona con sal y luego con pimienta cada pechuga. Se coloca en cada una media loncha de jamón de York y un poco de aceitunas rellenas picadas. Se dobla cada pechuga y se cierra con un par de palillos.

Se pone el aceite a calentar y cuando está en su punto, se pa-



Perfumería VELASCO

Prestigio Comercial

- Artículos para regalo.
- Material fotográfico.

¡Felices Navidades!

Isabel la Católica, 2



Fábrica:

Avenida José Antonio, s/n

Teléfonos 421216 423009

D. 2022

Productos cárnicos ROSMAR, S. A.

Especialidad en JAMONES

Gerente: Fernando Burgos Hernando

SEGOVIA

RECETAS...

san las pechugas por harina y se frien de dos en dos. Se separan en un plato una vez doradas.

Se retira un poco de aceite, no dejando más que lo preciso para freir la cebolla picada los dientes de ajo cortados en cuatro y la ramita de perejil.

Una vez dorada la cebolla y los ajos se añade el pan rallado, se dan unas vueltas y se agrega el vino, las pastillas de caldo desmenuzadas y algo de agua. Se da un hervor a la salsa y se pasa por el pasapurés, apurando la cebolla.

Se colocan las pechugas en una fuente de cristal o porcelana resistente al fuego y se vierte la salsa por encima, añadiéndoles el resto del agua, para que queden cubiertas.

Se ponen a cocer las pechugas durante unos veinte minutos. Pasado este tiempo se añaden las aceitunas sin hueso, cortadas en tres rodajas, el zumo del medio limón y el perejil picado. Se mezcla bien y se cuece unos quince minutos más.

Se pueden servir con moldes de arroz blanco o triángulos de pan frito. Este plato se puede preparar con anticipación y calentarlo de nuevo al ir a servirlo, sin olvidarse de quitarle los paliillos a cada pechuga.

BIZCOCHO BORRACHO

Baba (para seis a ocho personas). Dos yemas de huevo, tres claras de huevo, tres cucharadas soperas de azúcar, seis cucharadas soperas de harina, una cucharada soperas de levadura Royal, un poco de mantequilla para untar el molde, sal. Baño: un cuarto de litro de agua, 125 gramos de azúcar, dos decilitros de ron (dos vasos de los de vino).

Se baten muy firmes las claras de huevos a punto de nieve con un pellizco de sal. Se les

añade entonces el azúcar, después las yemas y cucharada a cucharada la de harina, alternando con la levadura.

Se unta con mantequilla un molde en forma de corona. Se vierte la masa dentro y se mete a horno mediano flojo de 45 a 50 minutos.

Mientras cuece el bizcocho se va haciendo el baño. Se pone en un cazo el azúcar, el agua y el ron, para que cuezan durante unos ocho minutos se aparta

para que no cueza más, pero sin que se enñie.

Cuando se ha comprobado que el bizcocho está cocido (se pincha con un alambre que debe salir limpio) se saca del horno y sin desmoldarlo, se vierte muy poco a poco el almíbar caliente.

Una vez empapado, se desmolda, volcándolo en una fuente y se adorna con unas frutas confitadas y, si se quiere, poniendo nata montada en el centro.

CREMA DE CANGREJOS DE MAR

(Para seis a ocho personas). Un kilo de cangrejos de mar vivos, cuatro cebollas grandes (unos 800 gr.), un kilo de tomates bien maduros, cuatro dientes de ajo, un vaso no muy lleno (de los de vino) de aceite, un pimiento morrón (de lata),

una rama grande de perejil, una ramita de tomillo, una cucharada soperas de harina, una cucharada (de las de café) de pimentón, sal, 125 gr. de crema líquida.

En una olla se pone agua con sal, cuando empieza a cocer se echan de golpe los cangrejos y se dejan cocer destapados durante diez minutos. Mientras tanto, en una cacerola se pone el aceite a calentar, cuando están calientes se echan las cebollas peladas y picadas y los dientes de ajos pelados y cortados en cuatro. Se rehogan durante unos cinco minutos (hasta que la cebolla se pone transparente), entonces se añaden los tomates pelados, partidos y quitadas las simientes. Se refrie durante quince minutos, machacando todo con el canto de una espumadera. Se añade el perejil y el tomillo, después la harina, se dan unas vueltas y se echa el pimentón y la sal. Se pasa todo esto por el pasapurés y se reserva.

En la batidora se van machacando los cangrejos con su caldo, por tandas. Se cuela todo esto por un colador de tela metálica. Se añade a la crema de tomate y otra vez por tandas se vuelve a pasar por la batidora, para que quede triturado muy fino.

Se cuece todo esto durante cinco minutos.

CORDERO ASADO A LA SEPULVEDANA

(Para seis personas). Tres o cuatro kilos de carne, un vaso y medio (de los de vino) de agua, dos ramitas de perejil, dos dientes de ajo sin pelar, una hoja de laurel, media cebolla grande, 2 cucharadas soperas de vinagre, el zumo de un limón, sal.

Se puede hacer con cordero lechal o pascual que no sea muy grande. La carne, por otra parte,



Convierta su cocina con
GROMBER en la
 habitación de enseñar
 a sus amistades

Distribuido

Bar

Exposiciones: Avda. Fernández Ladreda, 25, teléfono 426261 y Polígono Industrial: Guadarrama, 21

EL ESPIRITU AUTOMOVILISTA.

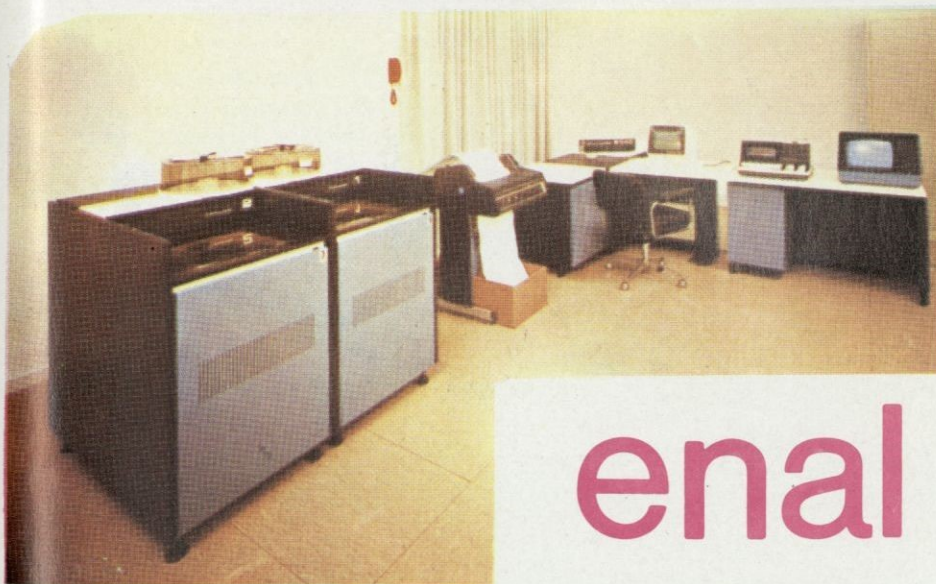
TALBOT



**AUTOMOVILES
TALBOT**

CONCESIONARIO: **MOSA**

Avda. San Rafael, 42 ← SEGOVIA



enal Sistemas de Seguridad

**ALARMAS ELECTRONICAS CONTA ROBO, ATRACO
E INCENDIO**

(Conexión de todos los sistemas con las Fuerzas de Orden Público)

Puertas brindadas - Cerraduras de seguridad - Circuito cerrado de televisión.

Información y exposición:

Pza. Alto Leones de Castilla, 5

Teléfono 420800. SEGOVIA.

Delegación:

Avda Inmaculada, 52.

M.C.D. 2022 Teléfono 223586. AVILA





Canónigos

RESTAURANTE - CAFETERIA
LA GRANJA DE SAN ILDEFONSO

P. de Canónigos Teléfono 471160

(Junto a Palacio)



banca lópez quesada, s. a.



PLATOS TIPICOS

usuales en la Navidad

En numerosas localidades españolas, el rey de la cocina navideña sigue siendo el pavo, bajo diversas variedades y condimentos. Aún puede verse por calles y plazas, en torno a los tenderetes donde se ofrecen figuras de Nacimiento, ramas de abeto y de Abedul, pandeetas, zambombas y golosinas, la estampa costumbrista de las manadas de pavos desplegando los negros abanicos de sus colas. Desde los tiempos en que un pavo costaba cinco pesetas (a las monedas de a duro el pueblo las sigue llamando «pavos») hasta hoy en que uno de estos animalitos de corral puede valer muy bien las tres mil pesetas, es lógico que la tradición de la comida de Navidad a base de pavo vaya desapareciendo. No obstante, en las residencias de familias adineradas y en las casonas pueblerinas con su corral anexo, al pavo le siguen llegando sus Navidades, como al cerdo su San Martín:

Parece ser que procede del Ampurdán la costumbre del pavo navideño frente al besugo de los madriles, aunque al final ambos hayan cabido en la misma mesa. Este pavo ampurdanés se presenta, en las fechas navideñas, relleno de salchichas, butifarra, pasas y piñones. En Valencia, la pepitoria de pavo se reserva para las Navidades, y en Murcia, el «pavo con pelotas», como en la vega baja alicantina. El pavo navideño de Baleares está relleno de «couscous ó dolç». En Andalucía destaca el pavo de Navidad a la Montijo, y en Extremadura, en lugar del pavo, es el pato con aceitunas el manjar digno de estas fechas.

Codeándose con el pavo, el

besugo salta a las mesas en Navidad. «La receta más so- corrida —según Carlos Pascual en su «Guía gastronómica de España»—, que ganó los madriles y se hizo así clásica, es la de dejar el besugo cocer a

horno suave rociado de aceite y con rajadas de limón en el lomo, en una fuente en la que se han puesto ajos, mantequilla y vino blanco». Un periodista y gastrónomo de la época de Dionisio Pérez, Antonio Peña y Goñi, escribía. «El clásico «bishigu» sobre todo, simboliza

en esa época del año la cena tradicional, la patriarcal-reunión de la familia, en torno de la mesa donde el apetitoso pescado figura como plato predilecto de la reunión». El besugo de las costas santanderinas es tan bueno como el de los

puertos vascos. Es un pescado de invierno que, valga como regla, hay que comerlo en todos los meses que tienen «r», desde septiembre a abril, el mejor, en diciembre, para la mesa de Navidad. Carlos Pascual añade en su Guía: «El besugo a la madrileña es tan simple como todo lo madrileño. aceite frito, pan rallado e incrustaciones de limón en el lomo. En Navidad, ya se sabe, es para los madrileños tan ritual como el pavo para los catalanes, precedido de la también ritual sopa de almendras o col morada». En Galicia, el besugo parecerá exquisito «albardado» o a la Nochebuena o guisado con patatas.

De aquí, que una suculenta comida de Navidad, dentro de la más ortodoxa gastronomía española, podría consistir en una sopa de almendras, basugo a la madrileña y pavo ampurdanés. Y luego, los postres.

En la gastronomía navideña triunfan los dulces, heredados en gran parte, de los árabes. son inevitables los mazapanes, turrone, peladillas, polvorones, mantecados, alfajores y otras golosinas acompañadas con los aguardientes, anisados y licores de chinchón, Bocairante, Rute o el moscatel de Málaga.

Un postre familiar andaluz en los días de Navidad es la tortera, que se hace mezclando harina, azúcar y manteca, la masa se perfuma con canela y clavo y guarda un relleno de dulce de cidra, se adorna con la clásica toronja en su centro, rematada con una flor artificial. Pero son los polvorones, mantecados, alfajores, roscos y cortadillos de Estepa, Antequera y Medina Sidonia, los que compiten en estas fechas con los turrone alicantinos,



Mesón EL PARRAL

ASADOS

Especialidad en tapas de cocina

Ezequiel González, 38

Teléfono 421026

SEGOVIA

el guirlache de Aragón y el mazapán toledano.

Es el turrón el que ha hecho universal el nombre de Alicante, como la paella el nombre de Valencia. Según Carlos Pascual, parece bastante claro que se trata de una invención árabe, que tiene réplicas en casi todos los países musulmanes e incluso en España («alajú» de Cuenca, alfajores andaluces). «Hay turrones caseros, como el turrón de maíz, que se hace con las palomitas prensadas en miel y azúcar. Pero el turrón-turrón podríamos dividirlo en tres clases.

El turrón de Alicante, que es en el que las almendras están enteras, cogidas en la masa de miel y azúcar, el turrón de Jijona, en el que la almendra está completamente molida, y el turrón aragonés o guirlache, que ya mencionamos. Luego están los llamados «turrones blandos», el llamado «turrón de Cádiz», los turrones de frutas, de yema, de chocolate, de praliné, de coco..., invención más moderna y que no tiene que ver con el turrón tradicional más que en el nombre y la forma.

«El proceso de fabricación actual está, lógicamente, mecanizado por completo. Primero en las «batidoras», mezclan la miel, el azúcar, la clara de huevo y la almendra, tanto para el turrón duro como para el blando. Luego el turrón duro lo pesan, lo ponen en los moldes y lo cortan, envasándolo a continuación. Para el turrón

blando, tienen que enfriar la mezcla, cuando ya sale dura, lo pasan al molino, donde le van triturando, al tiempo que lo aplastan con el mortero, lo calientan al vapor para que sea más duro, cuando sale del mortero, lo pesan, lo ponen en moldes, dejan que suelte aceite y lo llevan a la envasadora mecánica.

«Para que un turrón tenga una mayor calidad, hay que echar más cantidad de almendra y más miel y prolongar el proceso en los morteros hasta seis y siete horas, en lugar de las cuatro habituales.

«Hay en Jijona un pequeño Museo del Turrón en el que puede verse en figurines, a los «trencaores, que con un hierro partían la almendra de

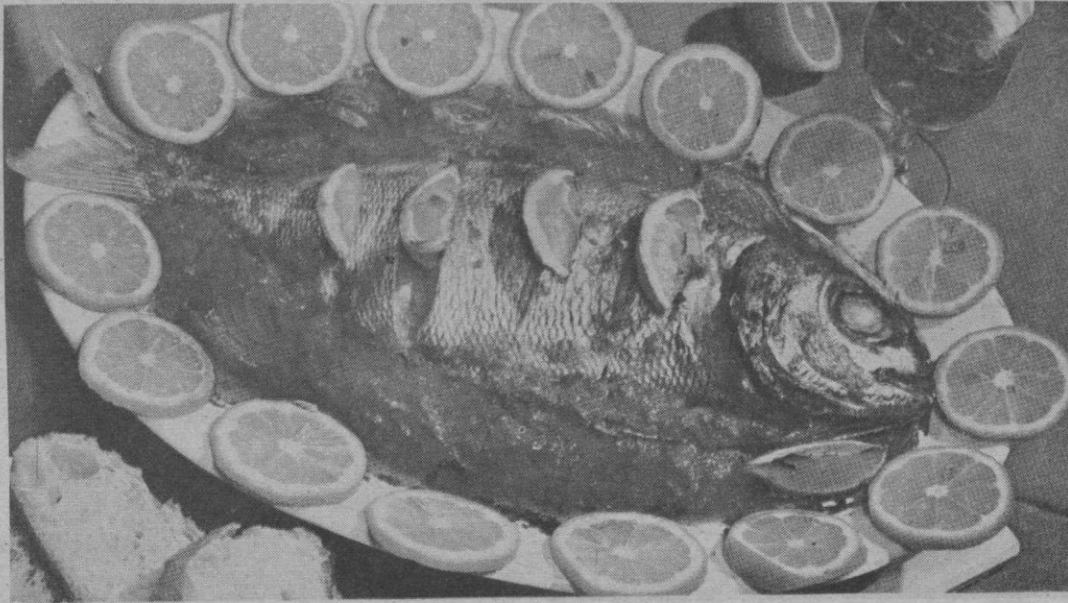
un golpe seco, para que saliera entera, hay «escaldadoras» de cobre, enormes, donde se hervía la almendra para quitarle fácilmente la piel, hay «pailas» para hacer peladillas (almendras cubiertas de azúcar), «boixieits», que son mortero y perola en cobre para poner al fuego, el «marc» o piedra para cortar el turrón, «batidoras» manuales de cobre, «Piedras», «moledoras» y «trituradoras», para enfriar y hacer el turrón blando...»

Toledo conserva una tradición árabe de dulcería exquisita. el mazapán y el bizcocho han adquirido tal predominio en todos los mercados y tal nombradía y acomodamiento en las fiestas de Navidad, que ocultan otros productos capaces de

recorrer el mundo proclamando el fino arte de los dulceros y confiteros de la imperial ciudad. La esencia del mazapán, aunque tiene un equivalente en el «mazzapane» italiano y el nombre sin duda, le venga de ahí, es claramente árabe, con equivalencias en la tradición de los países moros. Con mazapán se hacen las vistosas «anguilas», en cajas circulares y con un derroche de fantasía repostera que sólo puede tener raíz árabe. Como derivaciones, están las llemas de Illescas, que llevan mazapán mezclado a la llima de huevo, las marquesitas de Sonseca (Sonseca es, junto a Jijona, el pueblo de España que más dulce hace la vida del prójimo. todo allí son fábricas de mazapanes,

marquesas, marquesitas, duquesas...), los valencianos pasteles de gloria, mezcla de mazapán y yema, y los mazapanes de Alhaba (Albacete).

En Epifanía es casi imprescindible el roscón de Reyes, cuya receta nos facilita Alejandro Domenech. Sobre la mesa se tamiza la harina de la que se toma una cuarta parte y, junto con la levadura desmenuzada y un poco de agua tibia, se forma una masa algo consistente que se redondea hasta formar una bola, se pone sobre un plato ligeramente enharinado, se cubre con un paño y se deja reposar en sitio templado hasta que aumente el doble de su volumen. Una cacerola con mantequilla, azúcar, ralladuras de naranja y limón, ron, sal y agua de azahar, se acerca al fuego para que todos estos ingredientes se disuelvan en caliente, pero sin que lleguen a la ebullición. Con el resto de la harina tamizada se forma la fuente (círculo) y en su interior se rompen los huevos, se empieza a empastar añadiendo poco a poco la mezcla de la cacerola. Se trabaja vigorosamente como si se tratase de una pasta de brioche, hasta que se desprege de la mesa y quede fina y brillante. En este punto se le mezcla la levadura fermentada cortando la pasta sin golpearla hasta que la mezcla sea perfecta, se traslada a un lebrillo bastante ancho, se cubre con un paño y se deja en un sitio templado por espacio de



AISMALIDAR, S. A.



ROQUÉ-BICC



METAL-MAZDA



C. Somosierra, 24

Teléfonos 421204
421208

Vivó, Vidal y Balasch, S.A. DIELECTRO INGENIEROS

SEGOVIA

AGUT

GRADY



CdC

BJC

FRATER



cuatro horas más. Pasadas éstas, se vuelca la pasta sobre la mesa espolvoreada de harina y se divide en trozos, según el tamaño que se desee para los roscones. Las bolas de pasta que tenemos reposando se agujerean por su centro y este agujero se ensancha como una rosquilla. Se pone sobre la placa ligeramente untada de mantequilla y espolvoreada de harina, introduciéndose la sorpresa por la parte de abajo del roscón. Una vez el roscón en la placa,

se coloca ésta en sitio templado hasta que aumente por última vez casi el doble de su volumen, en este momento, se pinta superficialmente con huevo batido y se reparten por encima varios trozos de fruta confitada, un cordón de azúcar molida, y se cuece a horno moderado.

La bebida por excelencia en los hogares españoles durante estas fiestas, especialmente en la Nochevieja, es el vino espumoso. desde el champán de las cavas catalanas, hasta la si-

dra asturiana, el vino espumoso que, como champán gallego, se hace en el Valle Miñor (Pontevedra) y en Orense. En Nochebuena se prepara, en el Alto Aragón, el «vino quemado», perfumado con canela en rama, corteza de naranja y azúcar. Con los dulces, van bien el moscatel, el licor carmelitano, el ron escarchado y el herbero de Bogairente, aguardiente en el que se sumergen hierbas aromáticas —tan abundantes en la Sierra Mariola— que le dan un sabor exquisito.

Entre los espumosos tienen renombre los de San Sadurn de Noya (Barcelona). Según sean más o menos dulces, los espumosos pueden ser «brutos», «secos», «semisecos», «semidulces» y «dulces». Los métodos de elaboración son idénticos a los del «champagne» francés.

La Bebida típica de Asturias es la sidra. Una cosa es la sidra natural y otra muy distinta, la sidra gasificada y embotellada, tal como se bebe en los hogares españoles durante la Navidad.

Para Asturias representará hoy la producción y exportación de sidra una riqueza importante, gracias al invento de don José Cima, que logró encontrar el procedimiento de gasificarla, convirtiendo la sidra natural en un delicioso champán, hecho a base de jugo de manzanas de las preparadas de Asturias.

recetas

para su mesa

VICHYSOISE AL CURRY

Ingredientes:

1 1/4 litros de caldo, 100 c.c. (1/2 vaso) de leche concentrada sin azúcar, 50 gr. de mantequilla. Una punta de cucharadita de curry en polvo, 3 patatas grandes, 3 puerros, 1 cebolla, perejil, sal y pimienta.

Preparación:

Disuelva el curry en el caldo caliente y resérvelo. Pele los puerros, las cebollas y las patatas. Rehogue a fuego muy suave, los puerros cortados en rodajas finas y las cebollas ralladas. Antes de que tomen color, añada el caldo y las patatas cortadas en trozos; cuézalo has-

ta que las patatas estén muy tiernas. Páselo todo por un pasapuré fino y déjelo enfriar; agregue la leche concentrada; rectifique de sal y sazónelo con pimienta.

Sírvalo muy frío espolvoreado con perejil picado.

MERLUZA RELLENA

Ingredientes:

1 merluza de un kilo, 100 gramos de rape, 4 mejillones, 1/2 de almejas, 25 gr. de mantequilla, 2 cebollas medianas, 1 HUEVO DURO; 100 gr. de nata 2 cucharadas de tomate rallado, una o dos cucharadas de pan rallado, una cucharada de

perejil picado, medio vaso de vino blanco, una patata grande, dos zanahorias grandes, 3 cucharadas de aceite, 2 dientes de ajo, 1 lata de trufa, sal, pimienta, nuez moscada.

Preparación:

Limpie la merluza, ábrala a lo largo y quite la espina del centro procurando no desgarrar la piel (debe quedar completamente desprovista de espinas). Sazónela ligeramente con sal y resérvela.

Abra las almejas y los mejillones al vapor.

Relleno:

Pique el rape y mézclelo con las almejas y los mejillones trinchados y la trufa en troci-

tos. Ralle una cebolla y rehóguela en la mantequilla a fuego suave, añada el vino blanco y deje que se reduzca a la mitad. Agregue la mezcla de pescado y

aceite y refríalos, vierta el aceite encima del pescado; espolvoreelo con pan rallado y déjelo a horno moderado hasta que esté cocido (hay que procurar que no



FERRETERA SEGOVIANA

TEODORO HORCAJO

Suministros industriales :-: Menaje de hogar

DESPACHO:

Alferez Provisional, 9

Teléfono 42 40 00

ALMACEN:

Atalaya, 5 (P. Industrial)

Teléfono 42 0156

A SU DISPOSICION

finalmente la yema del huevo duro mezclada con tres cucharadas de nata; mézclelo bien y añada el perejil picado y el pan rallado; cuézalo cinco minutos.

Un poco antes de terminar la cocción sazónelo con sal, pimienta y nuez moscada, déjelo enfriar. Extienda la merluza abierta y coloque el relleno encima; cóselo procurando quede perfectamente cerrada. Unte con mantequilla una bandeja de horno y ponga en el fondo una capa de rodajas de zanahorias, patatas y cebollas; coloque encima la merluza.

Dore ligeramente los ajos en el

se seque añadiendo si es necesario un poco de caldo de pescado); a media cocción, si se dora demasiado, cúbralo con papel de aluminio o con un papel blanco untado con mantequilla. Póngalo en una fuente y adórnelo con las zanahorias y rodajas de limón.

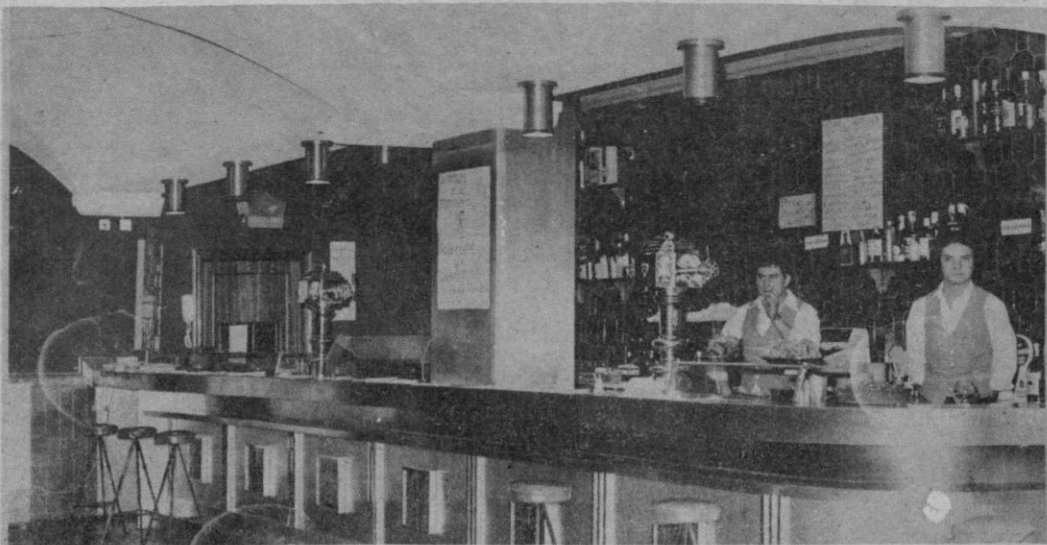
Salsa:

Añada al jugo de cocción, el tomate y dos cucharadas de nata; deje que rompa el hervor, páselo por el chino y sírvalo caliente en salsa aparte.

Restaurante-cervecería

San Marcos-2

Amplios comedores
Tapas y raciones de cocina
50 especialidades diferentes



Cra. de Villacastín, 10. Teléfono 425591

INDUSTRIAS CARNICAS AQUILINO

Cra. de Arévalo, 7

SEGOVIA

Teléfonos 415528 - 414953



Despacho de Melitón Martín



Despacho de Plaza de San José

**productos garantizados
a través
de ciclos completos
en
explotación ganadera propia**

*Alto control higiénico y
preparación en sala de despiece*

**Tres establecimientos
al servicio de su selecta
clientela**



Sala de despiece



Despacho de La Albuera



Explotación ganadera

RECETAS...

POLLO DE NAVIDAD

Ingredientes:

Un pollo grande o un capón, 50 gr. de mantequilla, 1 pastilla de gran caldo «Maggi» escalofia en polvo, tomillo y laurel.

Relleno:

150 gr. de jamón del país (poco salado), 100 gr. de miga de pan, 100 gr. de pasas, 100 c.c. (medio vaso) de ron, 3 hígados de gallina, 3 huevos, 3 ramitas de perejil, pimienta.

Preparación:

Diluya la pastilla de gran caldo en medio litro de agua a punto de hervir.

Ponga a remojar las pasas en el ron. Fría los hígados en un poco de mantequilla. Trínche el jamón, el pan, el perejil y los hígados, añada las pasas y los huevos batidos, sazonándolos con un poco de pimienta, mézclelo bien y rellene el pollo, có-salo y brídelo, úntelo con la mantequilla. Póngalo en una bandeja de horno con una hoja de laurel trinchada, un poco de tomillo y un poco de escalofia, vierta parte del caldo y cuézalo a horno fuerte rociándolo de vez en cuando con el jugo de la cocción. Es importante que no queso seco, si es necesario vaya añadiendo caldo.

Una vez cocido (una hora aproximadamente, flaméelo con el ron de macerar las pasas y póngalo en una fuente de servir caliente. Desglase el jugo de coc-

ción con dos o tres cucharadas de agua caliente y sívalo aparte.

CAVIAR AL QUESO

Poner en cada plato una hoja

de lechuga bien lavada y seca. Sobre ella, colocar cincuenta gramos de queso fresco aplastado con un tenedor, y poner sobre él una cucharada de caviar o sucedáneo de caviar. Adornar el plato con rodajas de rabanitos, o aros de cebolla crudos o lige-

ramente salteados con mantequilla.

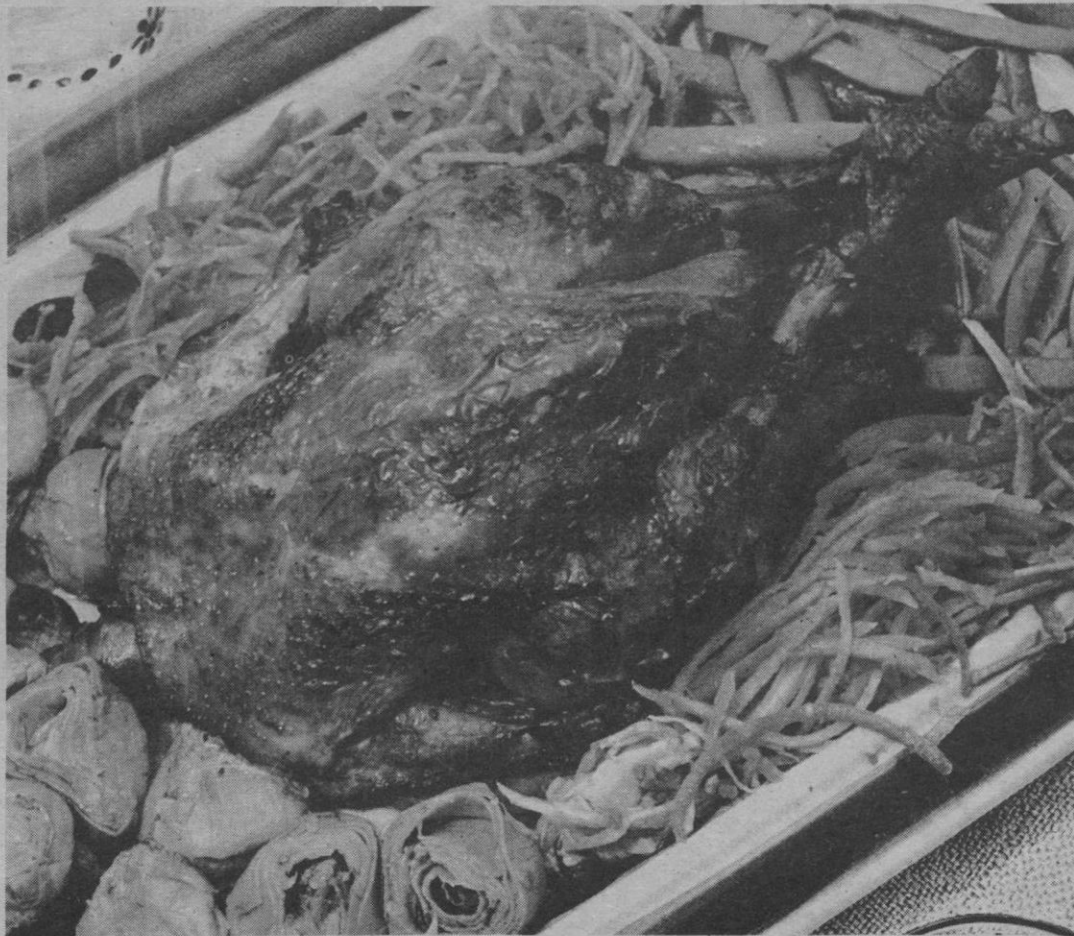
TRUCHAS PLATEADAS

Lavar y limpiar bien seis truchas, dejándolas con la cabeza y salpimentarlas ligeramente.

Machacar cien gramos de almendras, y mezclarlas con cincuenta gramos de mantequilla (ablandada antes, poniéndola cerca del fuego) y una cucharada grande de alcaparras, hasta conseguir formar una pasta. Rellenar las truchas con ella, untarlas con mantequilla, envolverlas en papel de aluminio y dejarlas hacer al horno fuerte durante treinta minutos. Sacarlas del papel y ponerlas en una fuente. Adornar con gajos de limón ligeramente espolvoreados con perejil picado.

JAMON YORK A LA NARANJA

Cortar la piel de una naranja en juliana fina, y cocerla con agua y seis cucharadas de azúcar hasta que se haga un almíbar. Poner diez lonchas de jamón de york (no muy finas) en la bandeja del horno con veinticinco gramos de mantequilla, un decilitro de gelatina derretida y otro tanto de zumo de naranja y de zumo de limón, y una copa de Oporto. Ponerlo a horno moderado durante media hora, regándolo con su jugo (si se quiere hacer a la vez que las truchas, dejar éstas diez minutos más en el horno). Añadir el almíbar con la juliana y dejarlo diez minutos más. Colocar las lonchas en una fuente, y adornar con rodajas de naranja; o con tartaletas, o medias naranjas, rellenas de ensaladilla rusa.



La Criolla

JUNTO AL ACUEDUCTO

- Selecta cocina castellana
- Agradable y acogedor ambiente

Ruiz de Alda, 4

Tel. 413052

SEGOVIA



PASTEL DE NATA

El día anterior, mezclar un cuarto de kilo de nata con cuatro claras de huevo bien batidas a punto de nieve y tres cucharadas de azúcar. Ponerlo en un molde humedecido y meterlo en el congelador. Al día siguiente hacer un chocolate espeso con 200 gr. de leche y 150 gr. de chocolate (o calentarlo, si se hizo antes), desmoldar el pastel y cubrirlo con el chocolate bien caliente.

UNPAS, S. A.

UNION PANADERA SEGOVIANA, S. A.

Especialidad en bollería y madalenas

POLIGONO «EL CERRO»

C. SOMOSIERRA, s/n.

PARCELA 36

TELEFONO 422385

SEGOVIA

RECETAS...

CONSUME

(Para seis personas). Media pata de ternera, medio kilo de carne de vaca magra cortada en trozos pequeños, una cebolla pequeña (50 gr.), un puerro mediano (sólo lo blanco), dos zanahorias medianas (200 gr.), dos nabos (200 gr.), una rama de apio, un cravo (de especie), dos claras de huevo, sal y agua fría.

En dos litros de agua fría se pone la pata de ternera y la carne en dados. Se pone al fuego para que hierva. A los 30 minutos, se quita la espuma y se añaden las verduras peladas (zanahorias y nabos), lavadas y cortadas en dos a lo largo, como el clavo y la sal. Se cuece a fuego lento durante una hora y media, cortando la cocción cada media hora, echar un poco de agua fría (medio vaso de los de vino cada vez, basta) para facilitar que suba la espuma. Se revuelve también de vez en cuando.

Pasado este tiempo, se baten las claras a punto de nieve no firmes, se echan en una cacerola y se vierte despacio el caldo. Se deja cocer otros 20 minutos despacio. Después se cuele para dejar solo el caldo y se vuelve a colar una segunda vez en un colador de tela metálica, donde se habrá colocado una gasa o una batista fina. Se rectifica de sal si hiciese falta.

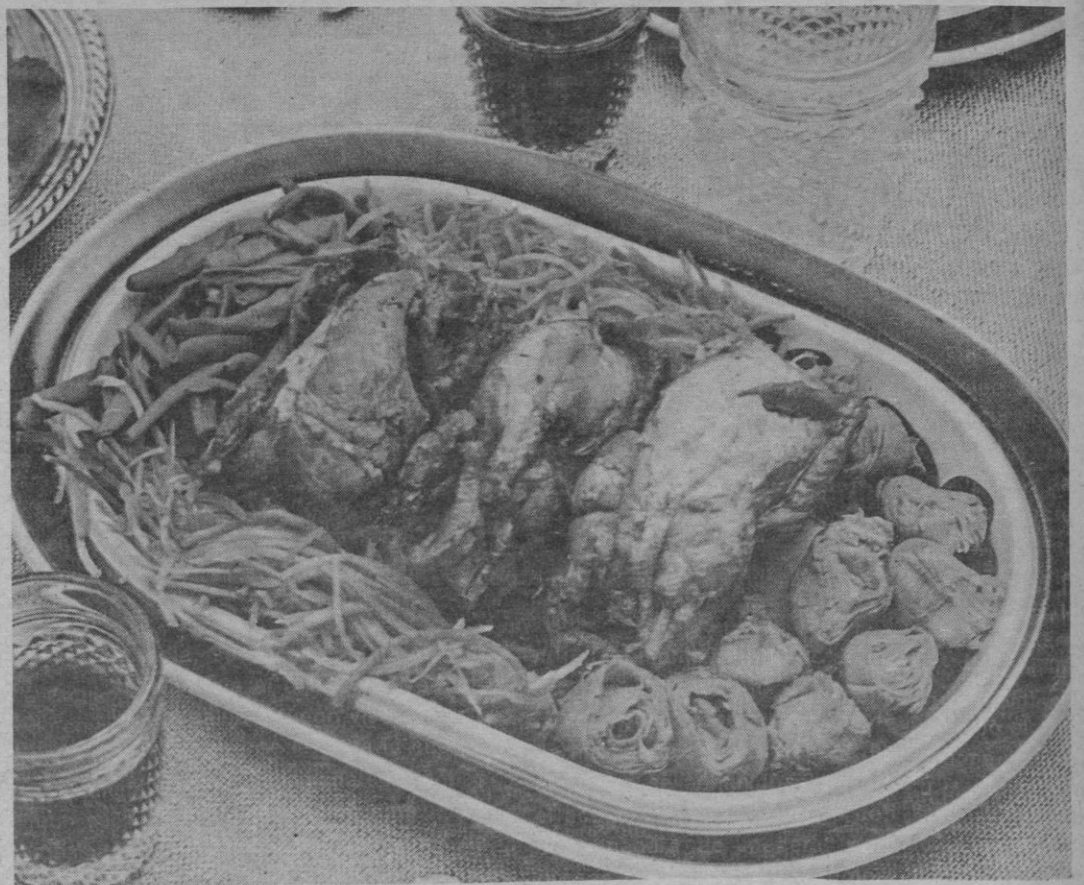
Si el consomé se hubiese quedado de color claro, se puede añadir un poco de concentrado de carne (Bovril, Liebig) o simplemente haciendo un poco de caramelo con una cucharadita de café y agua y vertiendo después de tostado el caramelo un poco de caldo.

VOL-AU-VENT DE MARISCOS

(Para seis personas). seis vol-au-vent individuales, uno grande, medio kilo de langostinos (o gambas), medio kilo de rape, kilo y medio de mejillones, 50 gr. de Tulipán, una cucharada soper de aceite, dos cucharadas soperas de harina, tres cuartos de litro de leche fría (más o menos), una cucharada (de las de moka) de curry, una cucharada soper de buen coñac, sal.

Poner agua con bastante sal a cocer. Cuando hierve se echan los langostinos y se cuecen durante un minuto. Se aparta la cacerola del fuego y se dejan templar. Se sacan entonces de su agua y se pelan. Si son grandes se cortan en dos o tres partes y se reservan en un plato, tapado con otro plato para que no se sequen.

En una cacerola se pone el rape previamente frotado con un poco de sal, y se deja cocer a fuego lento con el agua que suelta durante unos quince minutos, con la cacerola tapada. Se aparta del fuego y se reser-



va cortándolo en trocitos como dados.

En una cacerola se ponen los mejillones sin nada, a fuego vivo y sacudiendo la cacerola de vez en cuando hasta que las conchas se abren bien. Se sacan los bichos; si son muy grandes se cortan en dos con unas tijeras y se reservan también.

En un cazo se pone el aceite y el Tulipán a calentar. Una vez derretido se añade la harina, se dan unas vueltas y poco a poco

se vierte la leche para hacer una bechamel más bien clara. Se sala y se añade el curry y el coñac. Dentro de la bechamel se echa el marisco y el rape. Se cuece unos cinco minutos más todo junto. Se prueba de sal y se rectifica si hace falta. Se rellenan los vol-au-vent y se mete a calentar en un horno previamente encendido, a fuego mediano, durante unos cinco minutos.

Se sirve en seguida para que

no se ablande el vol-au-vent.

PAVO RELLENO

(Para diez personas). Para un pavo de unos cuatro kilos: seis lonchas de bacón, cien gramos de manteca de cerdo, sal. Relleno: medio kilo de salchichas frescas, cien gramos de bacón, veinticinco gramos de especias en polvo (nuez moscada, pimienta y sal), un huevo más una yema, dos cucharadas so-

LOS DERECHOS DEL NIÑO

1979. AÑO INTERNACIONAL DEL NIÑO

DECLARACIÓN APROBADA POR LA ASAMBLEA DE LAS NACIONES UNIDAS (10.11.59)

- 1 Derecho a la igualdad, sin distinción de raza, credo o nacionalidad.
- 2 Derecho a una protección especial para su desarrollo físico, mental y social.
- 3 Derecho a un nombre y a una nacionalidad.
- 4 Derecho a una alimentación, vivienda y atención médica adecuadas para el niño y la madre.
- 5 Derecho a una educación y cuidados especiales para el niño física o mentalmente disminuido.
- 6 Derecho a comprensión y amor por parte de los padres y la sociedad.
- 7 Derecho a recibir educación gratuita y disfrutar de los juegos.
- 8 Derecho a ser el primero en recibir ayuda en casos de desastre.
- 9 Derecho a ser protegido contra el abandono y la explotación en el trabajo.
- 10 Derecho a formarse en un espíritu de solidaridad, comprensión, amistad y justicia entre los pueblos.



1979. AÑO INTERNACIONAL DEL NIÑO



Cartel creado y editado por BB



BANCO DE BILBAO

RECETAS...

peras de piñones (25 gr.), un puñado de ciruelas pasas (100 gr.), un vaso (de los de vino), no lleno de jerez seco.

Un par de días antes de hacer el pavo se echan en el interior unas seis u ocho cucharadas soperas de buen coñac. Se mueve de vez en cuando el animal para que vaya bien empapado todo el interior. Al ir a rellenarlo se vacía este coñac.

En una ensaladera se mezclan todos los ingredientes, el bacón picado, las ciruelas sin huesos y cortadas en dos y los huevos batidos como para tortilla.

Se rellena por el cuello y por la parte de abajo (por donde se sacan las tripas). Se cosen los dos agujeros dejando un trozo de cuerda largo para tirar de ello al quitarla.

Se sala y se cubre el pavo con las lonchas de bacón. Se unta con la manteca y se pone en besuguera se mete a horno mediano tapándolo con una hoja de papel de aluminio para que primero se ase bien sin dorarse. Se asa así dejándole de vez en cuando la vuelta, durante una hora y media. Después, a fuego más vivo y destapado, se dora durante media hora más, rociándole con su jugo y dándole vueltas de vez en cuando.

Se pincha un muslo con un alambre: si sale un jugo todavía rosado, hay que asarlo más

tiempo. Se saca, se tríncha y se pone el relleno en la fuente de servir. En la besuguera de asar se quita algo de grasa, se añade agua hirviendo y unas gotas de limón. Se revuelve bien la salsa, que se servirá en salsera. Se puede servir este pavo con compota de manzanas (reineta, por ser más ácidas) o puré de castañas.

POSTRE DE PURE DE CASTAÑAS

(Para seis personas). Una lata de medio kilo de puré de castañas (con preferencia de Faugier) medio kilo de nata montada, unas 35 soletillas (más bien firmes), 3 cucharadas soperas de ron, tres cucharadas soperas de azúcar, dos claras de huevo a punto de nieve, agua, un poco de aceite fino.

Este postre se hace la víspera.

Se coge una flanera de unos 18 centímetros de diámetro y se unta de aceite, escurriendo bien lo sobrante.

En un plato soperos se pone agua, una cucharada de ron y una de azúcar. Se van pasando muy rápidamente por este líquido las soletillas y se tapiza con ellas el fondo y todo alrededor el molde. Cuando se agota el líquido se vuelve a hacer.

En una ensaladera se mezcla la mitad de la nata, una de las claras a punto de nieve firme y el puré de castañas, se vierte la



mitad de esta crema en la flanera. Se cubre con una capa de soletillas, se vuelve a rellenar el molde con el resto de la ensaladera. Se cierra la flanera con otra capa de soletillas, casi sin mojar. Se cubren con una hoja de papel de aluminio y se pone una tapadera que encaje un poco en el molde y algo de peso encima. Se mete en la nevera la víspera.

Para desmoldar se pasa alrededor del molde un cuchillo de punta redonda y se vuelca en la fuente de servir.

El sobrante de la nata se vuelve a mezclar con la segunda clara a punto de nieve firme y se adorna el postre.

También se puede cubrir con unas natillas o servir las en salsera aparte.

BESUGO AL HORNO CON TOMATES, CHAMPIÑONES Y CEBOLLAS

(Para seis personas). Un besugo de kilo, medio a dos kilos, cuatro tomates maduros medianos (medio kilo), una cebolla grande (125gr.), 125 gramos de champiñones frescos, cuatro cucharadas soperas de aceite, cincuenta gramos de manteca o margarina, un vaso (de los

de vino) de vino blanco, el zumo de medio limón, sal.

Se lava y se seca bien el pescado.

En una besuguera se pone el aceite, se cortan la mitad de los tomates en rodajas finas y se colocan en la besuguera, así como la mitad de la cebolla en rondones muy finos, de manera que se tapen con el besugo. Se pone un poco de sal. Se coloca el besugo, el cual se habrá salado en la tripa y se hacen dos cortes en el lomo, donde también se echa un poco de sal. Se cubre el pescado con el resto de los tomates y la cebolla, igualmente cortados en rodajas muy finas.

A los champiñones se les quitan las partes malas, si las hay, y se cortan en láminas que se van echando agua fría con el zumo del limón. Se escurren y se colocan por encima de los tomates.

Se rocía con el vino blanco y se pone la manteca en trozos por encima.

Se coloca la besuguera primero en el fuego durante unos diez minutos y después se mete en el horno, previamente calentado, durante unos 35 minutos más o menos.

Se sirve en la misma besuguera.

PECHUGAS DE POLLO RELLENAS

(para seis personas). Seis pechugas deshuesadas, tres lonchas finas de jamón de York, 25 gramos de manteca, cien gramos de aceitunas rellenas de pimientos rojos, cien gramos de aceitunas sin hueso, dos vasos no muy llenos (de los de vino) de vino blanco, el zumo de medio limón, una cucharada soperas de pan rallado, un vaso (de los de agua) de aceite, pastilla y media de caldo de pollo, dos dientes de ajo, una cebolla pequeña, una ramita de perejil, una cucharada soperas rasada de perejil picado, un vaso y medio (de los de agua) de agua, un plato con harina, sal y pimienta.

Se sazona con sal y luego con pimienta cada pechuga. Se coloca en cada una media loncha de jamón de York y un poco de aceitunas rellenas picadas. Se dobla cada pechuga y se cierra con un par de palillos.

Se pone el aceite a calentar y cuando está en su punto, se pa-

Perfumería VELASCO

Prestigio Comercial

- Artículos para regalo.

- Material fotográfico.

¡Felices Navidades!

Isabel la Católica, 2



Fábrica:

Avenida José Antonio, s/n

Teléfonos 421216 423009

Productos cárnicos ROSMAR, S. A.

Especialidad en JAMONES

Gerente: Fernando Burgos Hernando

SEGOWIA

RECETAS...

san las pechugas por harina y se frien de dos en dos. Se separan en un plato una vez doradas.

Se retira un poco de aceite, no dejando más que lo preciso para freír la cebolla picada los dientes de ajo cortados en cuatro y la ramita de perejil.

Una vez dorada la cebolla y los ajos se añade el pan rallado, se dan unas vueltas y se agrega el vino, las pastillas de caldo desmenuzadas y algo de agua. Se da un hervor a la salsa y se pasa por el pasapurés, apurando la cebolla.

Se colocan las pechugas en una fuente de cristal o porcelana resistente al fuego y se vierte la salsa por encima, añadiéndoles el resto del agua, para que queden cubiertas.

Se ponen a cocer las pechugas durante unos veinte minutos. Pasado este tiempo se añaden las aceitunas sin hueso, cortadas en tres rodajas, el zumo del medio limón y el perejil picado. Se mezcla bien y se cuece unos quince minutos más.

Se pueden servir con moldes de arroz blanco o triángulos de pan frito. Este plato se puede preparar con anticipación y calentarlo de nuevo al ir a servirlo, sin olvidarse de quitarle los pailillos a cada pechuga.

BIZCOCHO BORRACHO

Baba (para seis a ocho personas). Dos yemas de huevo, tres claras de huevo, tres cucharadas soperas de azúcar, seis cucharadas soperas de harina, una cucharada soperas de levadura Royal, un poco de mantequilla para untar el molde, sal. Baño: un cuarto de litro de agua, 125 gramos de azúcar, dos decilitros de ron (dos vasos de los de vino).

Se baten muy firmes las claras de huevos a punto de nieve con un pellizco de sal. Se les

añade entonces el azúcar, después las yemas y cucharada a cucharada la de harina, alternando con la levadura.

Se unta con mantequilla un molde en forma de corona. Se vierte la masa dentro y se mete a horno mediano flojo de 45 a 50 minutos.

Mientras cuece el bizcocho se va haciendo el baño. Se pone en un cazo el azúcar, el agua y el ron, para que cuezan durante unos ocho minutos se aparta

para que no cueza más, pero sin que se enfríe.

Cuando se ha comprobado que el bizcocho está cocido (se pincha con un alambre que debe salir limpio) se saca del horno y sin desmoldarlo, se vierte muy poco a poco el almíbar caliente.

Una vez empapado, se desmolda, volcándolo en una fuente y se adorna con unas frutas confitadas y, si se quiere, poniendo nata montada en el centro.

CREMA DE CANGREJOS DE MAR

(Para seis a ocho personas). Un kilo de cangrejos de mar vivos, cuatro cebollas grandes (unos 800 gr.), un kilo de tomates bien maduros, cuatro dientes de ajo, un vaso no muy lleno (de los de vino) de aceite, un pimiento morrón (de lata),

una rama grande de perejil, una ramita de tomillo, una cucharada soperas de harina, una cucharada (de las de café) de pimentón, sal, 125 gr. de crema líquida.

En una olla se pone agua con sal, cuando empieza a cocer se echan de golpe los cangrejos y se dejan cocer destapados durante diez minutos. Mientras tanto, en una cacerola se pone el aceite a calentar, cuando están calientes se echan las cebollas peladas y picadas y los dientes de ajos pelados y cortados en cuatro. Se rehogan durante unos cinco minutos (hasta que la cebolla se pone transparente), entonces se añaden los tomates pelados, partidos y quitadas las simientes. Se refría durante quince minutos, machacando todo con el canto de una espumadera. Se añade el perejil y el tomillo, después la harina, se dan unas vueltas y se echa el pimentón y la sal. Se pasa todo esto por el pasapurés y se reserva.

En la batidora se van machacando los cangrejos con su caldo, por tandas. Se cuele todo esto por un colador de tela metálica. Se añade a la crema de tomate y otra vez por tandas se vuelve a pasar por la batidora, para que quede triturado muy fino.

Se cuece todo esto durante cinco minutos.

CORDERO ASADO A LA SEPULVEDANA

(Para seis personas). Tres o cuatro kilos de carne, un vaso y medio (de los de vino) de agua, dos ramitas de perejil, dos dientes de ajo sin pelar, una hoja de laurel, media cebolla grande, 2 cucharadas soperas de vinagre, el zumo de un limón, sal.

Se puede hacer con cordero lechal o pascual que no sea muy grande. La carne, por otra parte,



Convierta su cocina con
GROMBER en la
 habitación de enseñar
 a sus amistades

Distribuido por

Bare

Exposiciones: Avda. Fernández Ladreda, 25, teléfono 426261 y Polígono Industrial: Guadarrama, 21

RECETAS...

puede ser de pierna, paletilla o costillas, o las tres cosas juntas.

Se unta el cordero con manteca de cerdo. Se sala, se pone en la bandeja de horno o en una besuguera. Se tendrá el horno encendido diez minutos antes de meter la carne. Se mete y cuando está la carne un poco dorada (unos veinte minutos), se rocía con el líquido resultante de cocer en un cazo el vaso y medio de agua, las ramitas de perejil, los dientes de ajo, la media cebolla, las dos cucharadas soperas de vinagre, el zumo de medio limón y la sal.

Una vez que haya cocido esto durante unos cinco minutos se cuele y con ello se rocía la carne.

Al mismo tiempo que se echa el líquido, se pueden poner unas patatitas redondas, peladas y lavadas, que se hacen con el jugo de la carne.

Esta se rocía de vez en cuando con el jugo. Cuando el cordero está en su punto, se deja reposar unos cinco o diez minutos antes de trincharlo.

BABAROSE DE MELOCOTONES

De lata (para seis personas). Medio litro de leche, ciento cincuenta gramos de azúcar, cuatro yemas de huevo, una cucharada (de las de café) de maizena, cuatro claras, un pellizco de sal, una lata de medio kilo de melocotones en almíbar, cinco hojas finas (o tres y media más gruesas) de cola de pescado.

Se pone la leche a cocer con la mitad del azúcar. En un tazón se mezclan las yemas, el resto del azúcar y la maizena. Cuando la leche empieza a hervir se coge un poco con un cucharón y se vierte en el tazón, mezclando bien para que no se corten las yemas. Después se vierte lo del tazón en la leche y con una

cuchara de madera se dan vueltas continuamente a fuego suave para que sin llegar a cocer, se espesen las natillas. Después se separan y se dejan en sitio

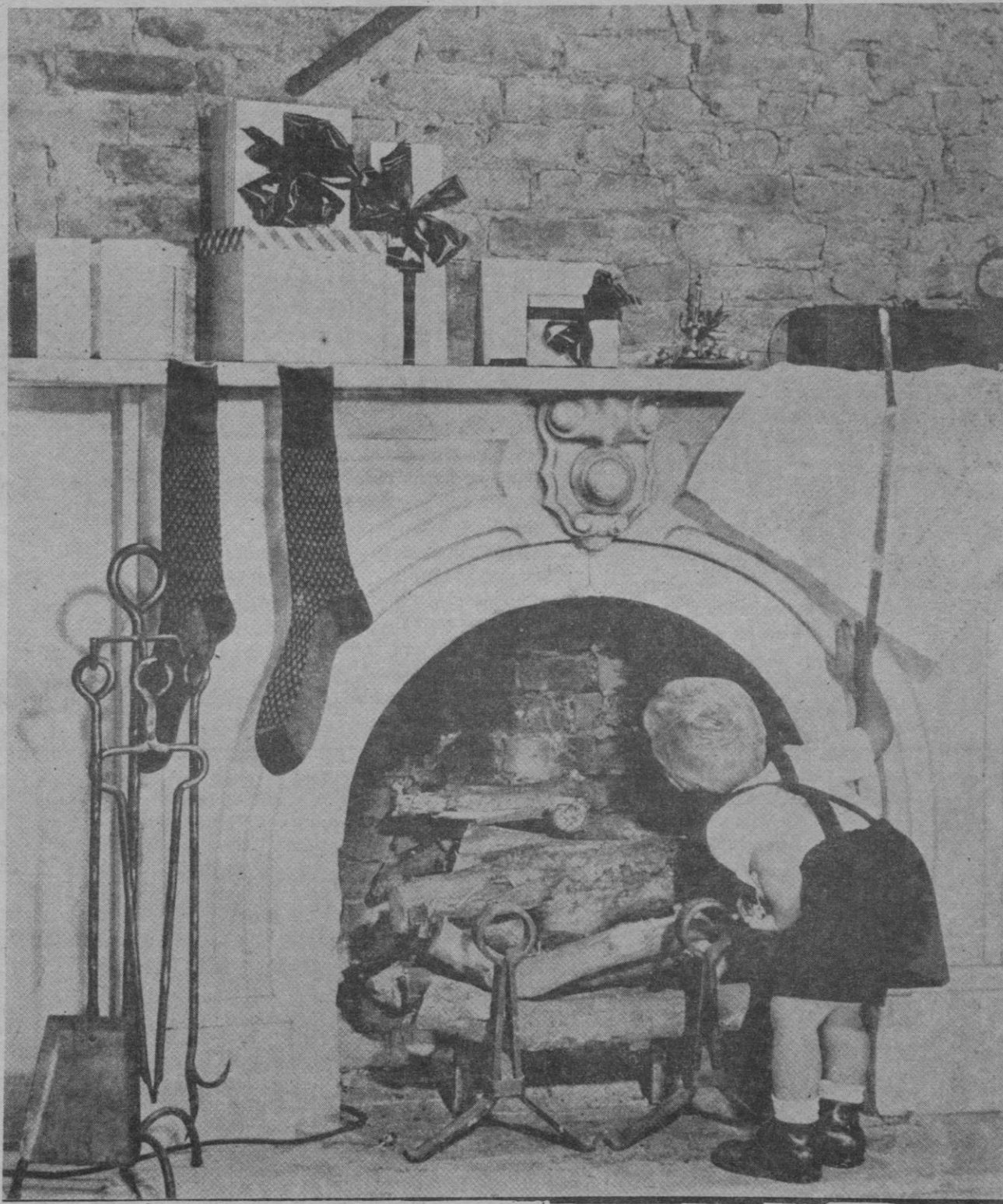
fresco, moviéndolas de vez en cuando para que no formen nata.

Se abre la lata de melocotones, se escurre muy bien el al-

míbar en un cazo y se reserva éste, así como medio melocotón para el adorno. Lo demás se pasa por el pasapurés, más bien gordito. Se mezcla este puré

con las natillas.

En el cazo del almíbar se pone la cola cortada en trozos pequeños. Se pone a calentar a fuego suave (para que no cueza, pues



Agua caliente:

el placer necesario

(...de siempre)

COINTRA
Godesia

SEGOVIA

doclusivo:

reero

21 t. 420671
D. 2022

R E C E T A S

adquiere mal gusto). Cuando la cola está bien deshecha se vierte poco a poco en las natillas.

Se baten las claras a punto de nieve muy firme, con un pellizco de sal. Se mezclan suavemente con las natillas y se vierte todo en una flanera o molde, previamente untado con aceite fino y muy escurrido después de untado.

Se mete en la nevera por lo menos tres horas antes de servir el babaroise. Se puede hacer la víspera si se quiere. Se desmolda pasando un cuchillo alrededor del molde y al volcar procurar separar un ladito, pues el babaroise suele hacer ventosa. Si no, meterlo y sacarlo rápidamente en agua caliente.

Adornar con unos gajos de melocotón.

MOUSSE FRIA DE GAMBAS

(Para seis personas). Medio kilo de gambas, sesenta gramos de mantequilla, cuatro cucharadas soperas de aceite, dos cucharadas colmadas de harina, un vaso y medio (de los de agua de leche fría), cuatro hojas finas (o dos más gruesas) de cola de pescado, una yema de huevo, dos claras, agua y sal.

Se pelan las gambas. Las colas se reservan crudas en un plato. En un cazo se pone la mitad de la mantequilla con las

cabezas y los caparazones de las gambas. Se pone a fuego lento y se revuelve bien durante unos cinco minutos, a partir de este momento en que la mantequilla está derretida, se pone por tandas en un colador o chino fino y se machacan muy bien apretando mucho para que salga el máximo de jugo, que se reserva.

En una sartén se pone a calentar el resto de la mantequilla y dos cucharadas de aceite. Cuando está derretido se añade la harina. Se dan unas vueltas y poco a poco, se vierte la leche, dando vueltas. Se ponen entonces las gambas reservadas y todo el jugo recogido de las cabezas; se deja cocer unos minutos (cinco más o menos). Se añade sal, se separa del fuego y se incorpora a esta bechamel la yema de huevo.

En un cazo pequeño se pone un poco de agua fría (unas cuatro cucharadas soperas), se corta la cola de pescado en trocitos con las tijeras, se mueve bien y se pone a fuego muy lento para que se derrita (sin que cueza, pues da mal sabor). Se agrega poco apoco a la bechamel de gambas.

Se montan las dos claras a punto de nieve firme con un pellizco de sal. Se juntan, con cuidado de removerlas lo menos posible, a la bechamel. Se vierte

en una flanera no muy alta, untada previamente con dos cucharadas de aceite fino, se escurren bien para quitar el sobrante y se vierte la mousse. Se mete en la nevera por lo menos unas tres horas.

Para servir se desmolda y se adorna la fuente con hojas de lechuga, rodajas de tomate o montoncitos de berros.

CINTA DE CERDO, CON LECHE

(Para seis personas). Kilo y medio de cinta de cerdo, un litro de leche templada, treinta gramos (o una cucharada soperas) de manteca de cerdo, cuatro dientes de ajo sin pelar, cuatro gramos de pimienta en granos, sal.

Se ata el trozo de cerdo como un asado corriente y se sala un par de horas antes de ir a hacerlo.

Se pone la manteca a derretir en una cacerola (o mejor en una cocotte). se dora la carne por todos los lados y entonces se rocía despacio con la leche templada se añade la pimienta y los dientes de ajo. Destapada la cacerola y a fuego mediano, se calienta hasta que rompa a hervir, después se tapa y se deja a fuego lento, pero sin que deje de cocer despacio, durante dos horas más o menos, teniendo la precaución de darle vueltas a la carne de vez en cuando para que no se agarre la leche.

Si pasado el tiempo debido para cocer la carne, la salsa fuese mucha, se destaparía la ca-



EXPOSICION Y VENTA Vehículos de ocasión

Ezequiel González, 28
Teléfono 42 54 18

TALLERES Y RECAMBIOS

Carretera de Madrid
(Polígono Industrial)

Teléfonos 42 00 25 y 42 24 74

R
E
C
E
T
A
S



cerola, se sacaría la carne, reservándola al calor y se reduciría la salsa a fuego vivo.

Para servir se le quita la cuerda a la carne, se trincha en lonchas y se colocan en la fuente. Esta se puede adornar con puré de patata o compota de manzana, lo que más guste.

Se cuele la salsa por un colador de agujeros grandes, apartando así los granos de pimienta y los ajos.

Con un tenedor se bate bien la salsa y se sirve en la salsera aparte.

CREPES DE SUZETTE

Con salsa de naranja (salen unas quince o veinte). Trecientos gramos de harina, dos huevos, una cucharadita sopera de aceite fino y crudo, una cucharada sopera de ron, un pellizco de sal, una cucharada (de las de café) colmada de azúcar, un vaso (de los de agua) con

mitad de leche y mitad de agua, aceite para la sartén.

En una ensaladera se pone la harina con la sal y el azúcar, en el centro se echan los huevos, el aceite y el ron. Se meve con una cuchara de madera, para formar una masa sin grumos. Se añade poco a poco la mezcla de agua y leche. A veces hay que añadir algo más de líquido (depende de la clase de harina). La masa de crêpes tiene que quedar como unas natillas espesitas.

Se cubre la ensaladera con un paño limpio y se deja reposar una hora por lo menos, mejor si es más tiempo. Cuando se vayan a hacer las crêpes, si hace falta porque se hayan espesado un poco, se puede aclarar siempre con la mezcla de agua y leche.

En dos sartenes pequeñas (unos catorce centímetros de diámetro de fondo) se vierte un

chorrito de aceite se calienta mucho y se inclina para que todo el fondo quede bien bañado quitando lo sobrante si hiciese falta, inclinando la sartén).

Con un cazo se vierte un poco de masa, inclinando la sartén, para que el líquido cubra todo el fondo. Se deja que se cueza, sin dejar de mover. Cuando la crêpe se ve cuajada, se da la vuelta cogiendo la sartén por el mango, trayendo la crêpe al borde y dando un movimiento brusco para que salte en el aire y se vuelva. Se suele hacer con dos sartenes para más rapidez, pues mientras una se cuaja, se hace saltar la otra crêpe.

Se pone una cacerola con agua muy caliente, se posa un plato, como si fuese una tapadera y se pone encima una tapadera o el papel de aluminio. En el plato o el papel de aluminio se van poniendo las crêpes unas encima de otras, tapándolas cada vez para que no se enfrien, ni se sequen.

SOPA DE ALMEJAS

INGREDIENTES Y CANTIDADES:
medio kilo de almejas; 150 gramos de tomate; 2 cucharadas de

cebolla picada; 2 cubitos de caldos; 1 cucharadita de pimentón; medio diente de ajo; 1 rama de perejil; 2 cucharadas de aceite; 150 gramos de pan.

Se corta el pan en rebanadas finas y se tuesta en el horno. Ya dorado se pone en la sopera. Se lavan las almejas y se ponen a cocer en una cacerola con medio litro de agua hirviendo; cuando están abiertas se separan del fuego, se sacan del caldo y se cuele este por un tamiz para que no pase la arena; se guarda este caldo y se sacan las almejas de las conchas, echándolas en el caldo guardado.

En una cacerola se pone el aceite, se hecha la cebolla y cuando empieza a hervir y a dorarse se echa el tomate picado y el pimentón; se frie despacio y se le añade un poco de agua para que cueza bien; a la media hora se pasa por el chino apretando para que pase todo. Se vuelve a poner en la cacerola lo pasado y se agrega el caldo con las almejas, los cubitos de caldo y el perejil y ajo bien machacados, formando con todo ello una pasta que se deslie con un poco de agua. Se completa con agua fría o caliente hasta el litro y medio de líquido, se sazona de



HERMANOS GARCIA

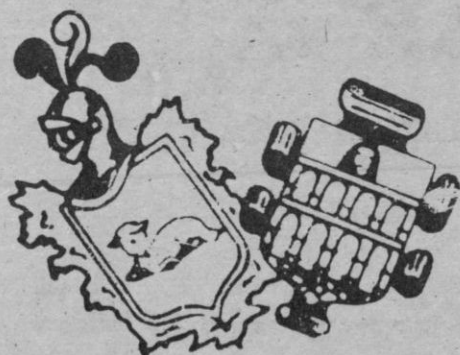
PELUQUEROS

- Belleza
- Cosmetología capilar

Salones: Juan Bravo, 4 y Ezequiel González, 4
Teléfono 413172 Teléfono 415329

SEGOVIA

RESTAURANTE



El Bernardino

(HORNO DE ASAR)

CERVANTES, 2 — TELEFONOS 413175 — 413034

SEGOVIA

Por primera vez en Europa.

Recoja en **Banco Atlántico**
las dos **Tarjetas de Crédito**
bancarias más importantes
del mundo.



ABE n.º 125163

"VISA" y "MASTER CHARGE"

Dos llaves que hacen a Banco Atlántico doblemente eficaz.

**R
E
C
E
T
A
S**

sal, pimienta y se acerca al fuego. Cuando rompe el hervor se deja cocer unos minutos y se vierte en la sopera sobre el pan. Se tapa, se deja reposar cinco minutos y se sirve.

BESUGO ASADO EN SALSA «POLET»

Ingredientes: 1 besugo de 1 kilo; 1 limón; 2 cucharadas de harina; 2 huevos; 50 gramos de manteca; 2 cucharadas de vinagre; 2 dientes de ajo; 1 cucharada de pan rallado; 4 cucharadas de aceite; un poquito de pimienta y perejil.

Después de bien limpio el besugo, se sazona de sal y se le dan dos cortes en el lomo, colocando en cada uno una rodaja de limón. Se pican el ajo y el perejil y se echan por encima del besugo. Se espolvorea de pan rallado y pimienta, se baña con las cuatro cucharadas de aceite y se mete al horno hasta que esté asado. Sacado del horno, se coloca en una fuente, se le quita el limón, se le cubre con la salsa y se adorna con limón y perejil frescos. Salsa: Se pone en un cazo la manteca, se deja fundir y se añaden dos cucharadas de harina; se dora un poquito y se añade el vinagre y medio litro de agua caliente. Cuando se retira del fuego se añaden las dos yemas.

POLLO FRITO RELLENO

Ingredientes: Un pollo; media cebolla; un puñadito de perejil; aceite o manteca; 100 gramos de carne de ternera, trinchada; 100 grs. de tocino; tres cucharadas de miga de pan, desmenuzada; medio vaso de caldo; medio vaso de vino blanco; sal y pimienta.

Limpia y vacía el pollo. Trinchar el perejil y la cebolla, cortar a trocitos el corazón y el hígado del pollo, la manteca y el tocino. Poner a remojar la miga de pan en el caldo, hasta que esté bien empapada. Mezclar todos estos ingredientes con la carne de ternera trinchada y sazonada con sal y pimienta. Rellenar el pollo con la mezcla y coserlo con un hilo blanco. Dejarlo freír durante unos minutos en abundante aceite o manteca, rociándolo, por último, con vino blanco. Después colocar la

cacerola en horno moderado y dejarlo cocer durante unas dos horas.

PASTEL DE CASTAÑAS Y CHOCOLATE

Ingredientes: 500 grs. de castañas; 100 grs. de azúcar molida; 100 grs. de manteca y 100 grs. de chocolate.

Pelar las castañas y echarlas en agua hirviendo para quitarles la segunda piel; se acaban de cocer en leche. Se escurren y pasan por el pasapurés y antes de que se enfríen se les agrega la manteca, revolver bien y añadir el chocolate rallado y el azúcar. Remover bien hasta formar una crema fina. Echar en molde previamente untando de manteca y con un papel en el fondo para sacarlo con facilidad. Se deja enfriar y para sacarlo del molde, calentar un poco y pasar un cuchillo alrededor.

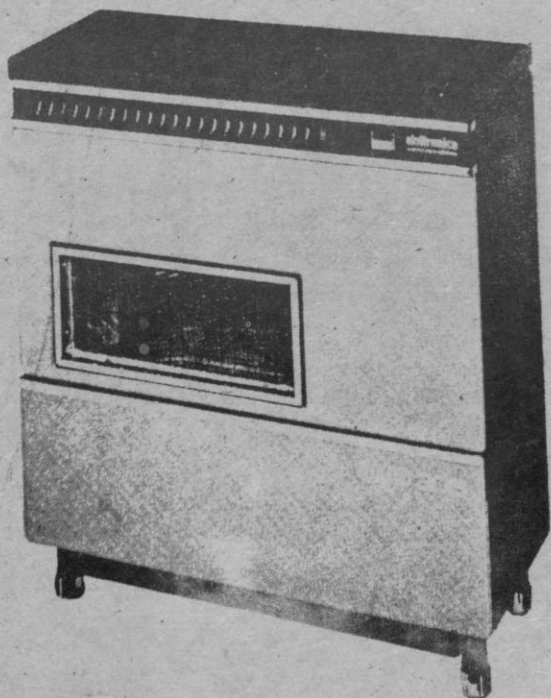


Morendero Villa Angela «MARCOS»

::: Degustación de las más exquisitas raciones y tapas de cocina.

Su amigo MARCOS les desea

FELIZ NAVIDAD



AGUA CALIENTE, CALEFACCION GRUPOS DE PRESION AUTOMATICOS

Generadores de aire caliente
ARGO

¡El calor que se dirige...

a donde debe dirigirse!



SERVICIO TECNICO

Pedro de Fuentidueña, 13
Teléfonos 423963 - 429718

Desde 23.000 pesetas

SEGOVIA

EPIFANIA Y EL «AUTO DE LOS REYES MAGOS»



La noche de Reyes Magos es la noche de la ilusión por antonomasia para los niños que aún creen que Melchor, Gaspar y Baltasar van a dejar sobre sus zapatos los juguetes que les pidieron en cartas llenas de candor. Ya su fantasía se desbordó al contemplar las cabalgatas que recorren las calles de muchas ciudades, con caballos y carrozas desde las que se reparten regalos.

Al día siguiente es inefable el espectáculo mañanero de los grupos infantiles exhibiendo sus juguetes y la aglomeración en las confiterías para adquirir el roscón de Reyes, con su sorpresa dentro.

En el ámbito cultural, son de destacar los Autos de los Reyes Magos que aún se celebran en algunas localidades y que recogemos a continuación.

AUTOS DE LOS REYES MAGOS

El Auto o representación de los Reyes Magos constituye el primer drama castellano, del que hasta el presente hay noticias. El primer manuscrito de un auto de esta clase se encuentra en las guardas de un códice del siglo XII, que per-

teneció a la Biblioteca del Cabildo Toledano, pasando posteriormente a la custodia de la Biblioteca Nacional. Se conserva sólo un fragmento de 147 versos de diversa medida, desde el heptasilabo hasta el dodecasilabo, pudiendo afirmarse por el lenguaje y carácter de la letra, que data del final del siglo XII o principios del siguiente.

El argumento es muy sencillo. Se reduce a glosar el relato evangélico de San Mateo, sin elementos extraños. Los Reyes Magos han observado aisladamente la estrella milagrosa, y guiados por ella aparecen en escena uno a uno, reunidos luego los tres, emprenden juntos el viaje para adorar al Dios recién nacido y ofrecen como presente el incienso, el oro y la mirra. Al llegar a Jerusalén, se les oculta la estrella y acuden a Herodes, que queda abrumado por la noticia de los Magos. Herodes, con engaño, les dice que si lo encuentran vuelvan a comunicárselo, porque él quiere ir también a adorarlo. Y convoca en secreto a los sabios de Israel para que le digan lo que las escrituras han anunciado del Mesías. Con la discusión de los rabinos termina el fragmento, aunque se puede suponer que finaliza con la escena de la adoración en el Portal de Belén.

La acción se desarrolla con rapidez, sobria en recursos escénicos, pero en el diálogo se apuntan rasgos de crítica y de observación personal con

toques realistas, muy característicos de la literatura española, que revelan un progreso positivo y hasta cierto sentido verdaderamente teatral en el autor.

El primero que conoció y habló de este antiguo fragmento dramático fue el canónigo de Toledo y después Arzobispo de Santiago, don Felipe Fernández Vallejo, describiéndolo en sus «disertaciones» que compuso en 1785 y que permanecen inéditas. Ha sido estudiado por Amador de los Ríos en su «Historia de la Literatura Española», y posteriormente lo imprimieron Eduardo Ildfors, en 1781, Arturo Graf, en 1898, K. M. Hartmann, en 1879, G. Bais, en 1887, A. Keller, en 1890, Ernesto Monaci, en 1891, Eduardo de la Barra, en 1898, Egidio Gorra, en 1898, don Ramón Menéndez Pidal, en la «Revista de Archivos», de Madrid, en 1900, que hizo un excelente facsimil, llamado «Auto» a esta pieza, al editarla.

España tan rica en tradiciones, conservó en muchos de sus pueblos la costumbre de representar el «Auto de los Reyes Magos», argumentos inspirados y guiados por antiguas versiones medievales y populares, en las que, a través de sus versos, se desarrolla la acción rápida, con intensidad y vida, con detalles realistas típicos de la literatura castellana y dialogando los personajes con maravillosa ingenuidad y en lenguaje del pueblo.

La tienda de
LOS CUADROS

- ORIGINALES
(óleos, acuarelas, plumillas)
- GRABADOS
- LITOGRAFÍAS
- LAMINAS
- POSTERS
- MARCOS

PARA DECORAR SU HOGAR.
APARTAMENTOS, CHALETS.

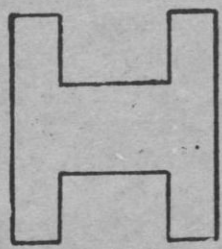
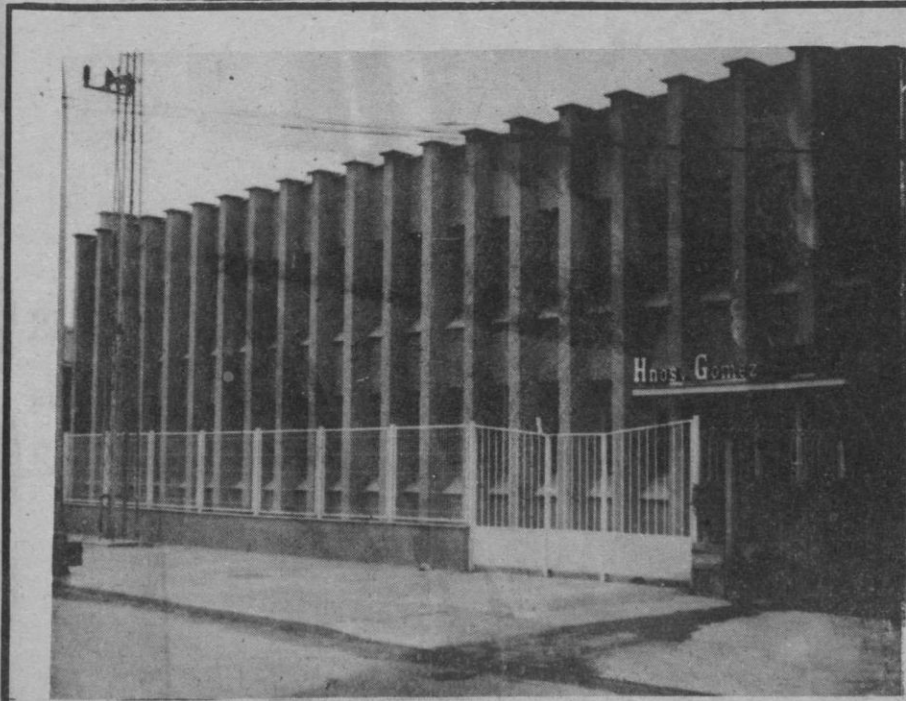


REGALOS — LISTAS DE BODA

Cantarranas, 1

Teléfono 426629

SEGOVIA

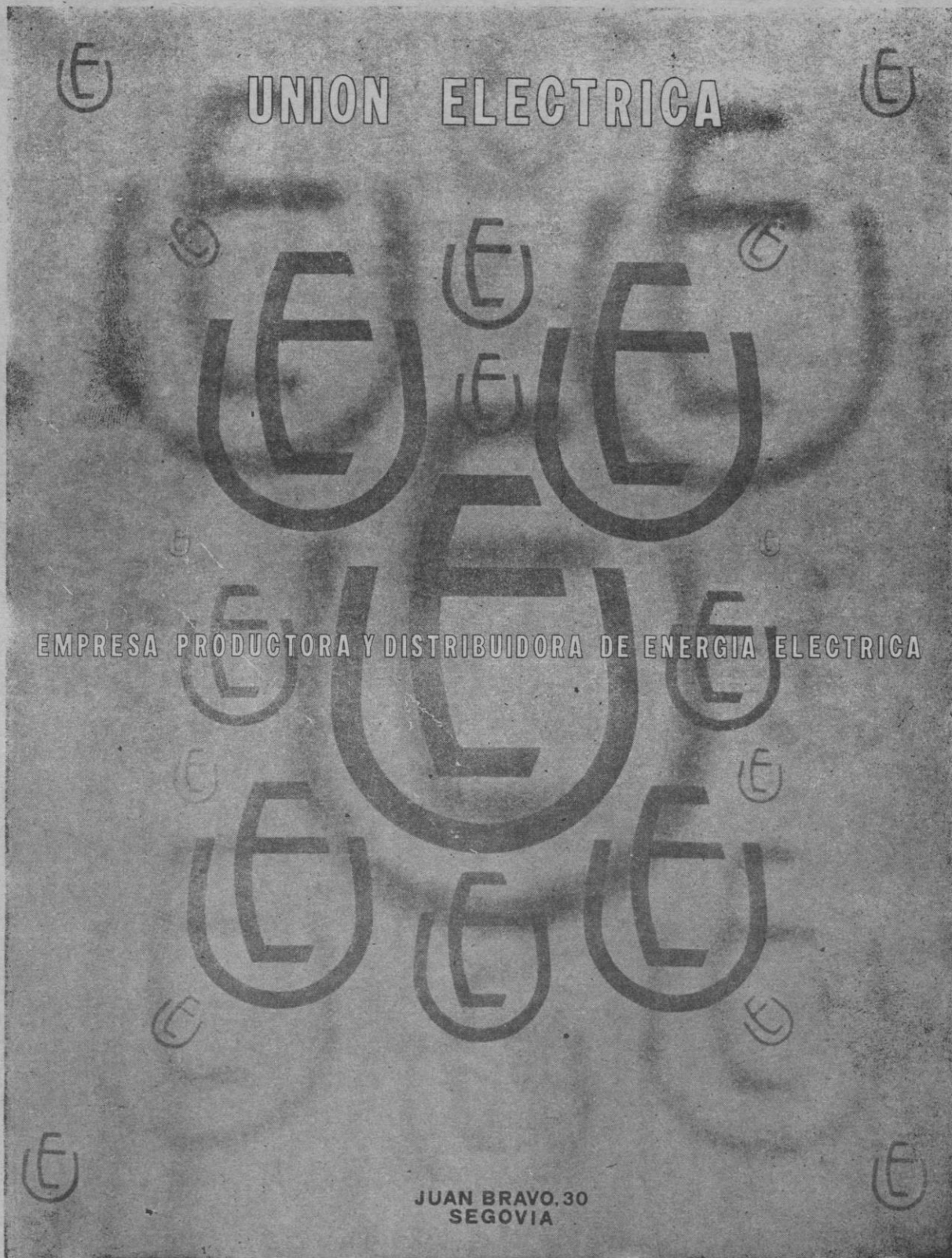


Gómez, S. A.

**Montajes y reparaciones eléctricas
Bobinado de motores**

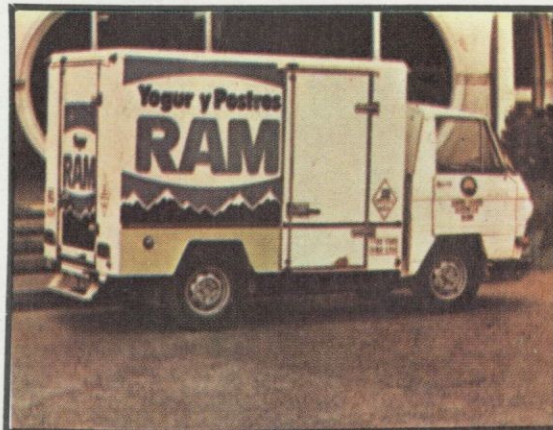
Guadarrama, parcela 114
Polígono Industrial «El Cerro»

Teléfono 423606
422293



JUAN BRAVO, 30
SEGOVIA

Felices Navidades



**Poder
elegir
ya
es
ahorrar**



Mercedes-Benz
la inversión segura

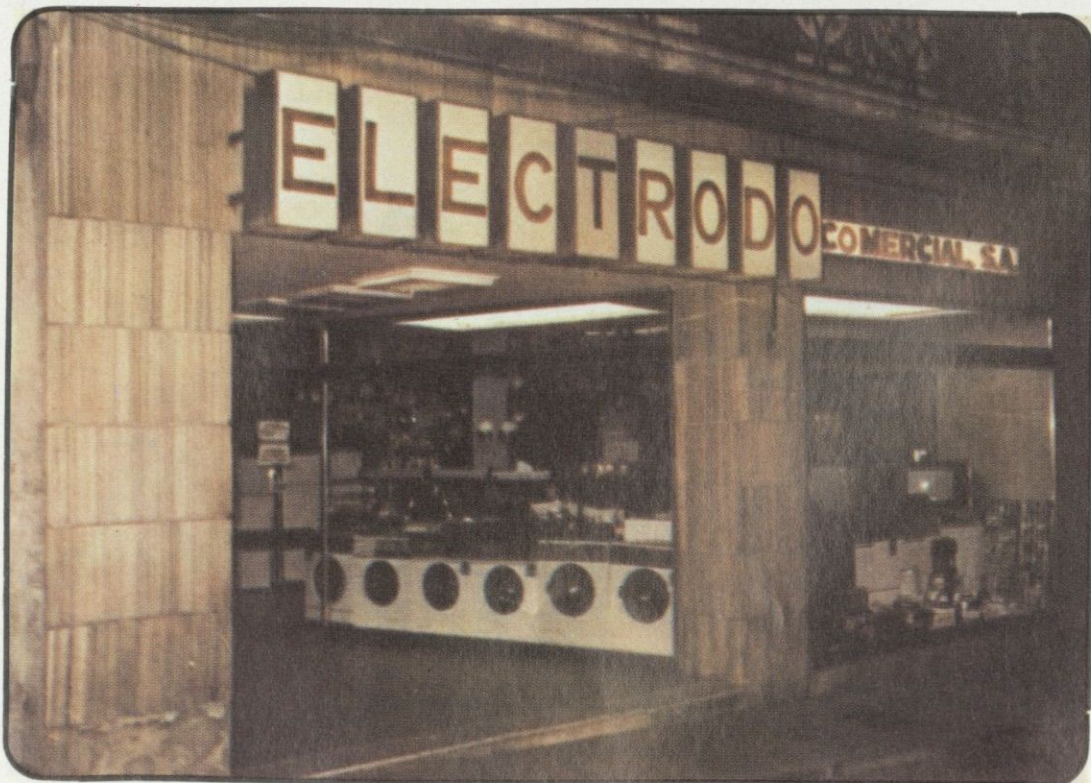


Segauto

Segovia automoción S.A.
Travesía de Carretas, 2
Teléfono 415752



electrodo comercial, s. a.



**Electrodomésticos
primeras marcas**

En su establecimiento de

**Material para
instalaciones y**

montajes eléctricos, en toda su gama

*Para estas entrañables Fiestas
Navideñas, un deseo de felicidad
y suerte para 1980.*

Muerte y Vida, 21
Teléfono 428421

Buitrago, 13
Teléfono 428421



En todo tipo de terreno,

LAND ROVER SANTANA es potencia,
rendimiento, servicio y seguridad.

Todos los modelos equipados con motor diesel

Concesionario oficial: **J. HORCAJO, S. A.**

RECETAS...

puede ser de pierna, paletilla o costillas, o las tres cosas juntas.

Se unta el cordero con manteca de cerdo. Se sala, se pone en la bandeja de horno o en una besuguera. Se tendrá el horno encendido diez minutos antes de meter la carne. Se mete y cuando está la carne un poco dorada (unos veinte minutos), se rocía con el líquido resultante de cocer en un cazo el vaso y medio de agua, las ramitas de perejil, los dientes de ajo, la media cebolla, las dos cucharadas soperas de vinagre, el zumo de medio limón y la sal.

Una vez que haya cocido esto durante unos cinco minutos se cuela y con ello se rocía la carne.

Al mismo tiempo que se echa el líquido, se pueden poner unas patatitas redondas, peladas y lavadas, que se hacen con el jugo de la carne.

Esta se rocía de vez en cuando con el jugo. Cuando el cordero está en su punto, se deja reposar unos cinco o diez minutos antes de trincharlo.

BABAROISE DE MELOCOTONES

De lata (para seis personas). Medio litro de leche, ciento cincuenta gramos de azúcar, cuatro yemas de huevo, una cucharada (de las de café) de maizena, cuatro claras, un pellizco de sal, una lata de medio kilo de melocotones en almíbar, cinco hojas finas (o tres y media más gruesas) de cola de pescado.

Se pone la leche a cocer con la mitad del azúcar. En un tazón se mezclan las yemas, el resto del azúcar y la maizena. Cuando la leche empieza a hervir se coge un poco con un cucharón y se vierte en el tazón, mezclando bien para que no se corten las yemas. Después se vierte lo del tazón en la leche y con una

cuchara de madera se dan vueltas continuamente a fuego suave para que sin llegar a cocer, se espesen las natillas. Después se separan y se dejan en sitio

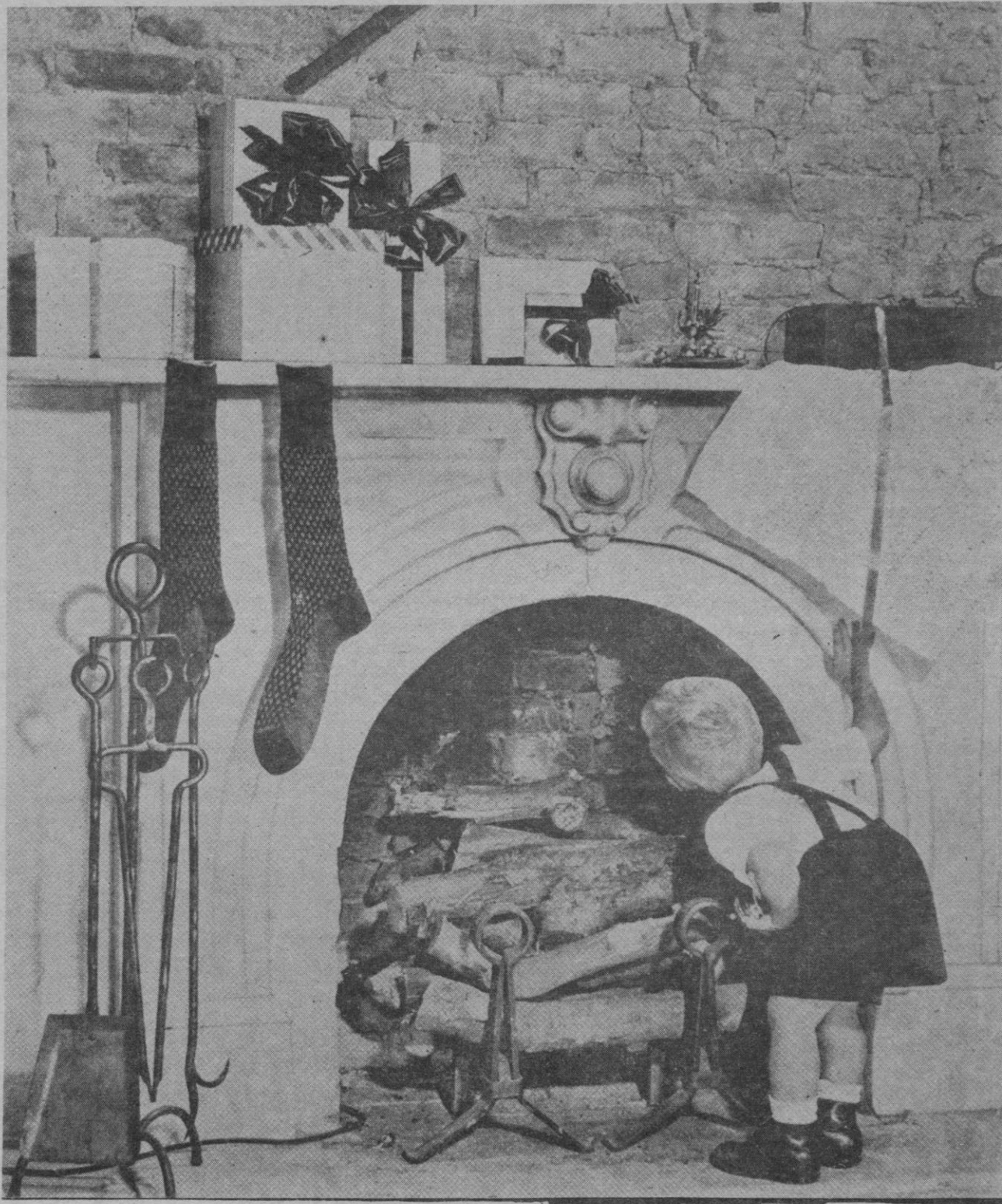
fresco, moviéndolas de vez en cuando para que no formen nata.

Se abre la lata de melocotones, se escurre muy bien el al-

míbar en un cazo y se reserva éste, así como medio melocotón para el adorno. Lo demás se pasa por el pasapurés, más bien gordito. Se mezcla este puré

con las natillas.

En el cazo del almíbar se pone la cola cortada en trozos pequeños. Se pone a calentar a fuego suave (para que no cueza, pues



Agua caliente:

el placer necesario

(...de siempre)

COINTRA
Godesia

clusivo:

ero

fono 420671
D. 2022

SEGOVIA

R E C E T A S

adquiere mal gusto). Cuando la cola está bien deshecha se vierte poco a poco en las natillas.

Se baten las claras a punto de nieve muy firme, con un pellizco de sal. Se mezclan suavemente con las natillas y se vierte todo en una flanera o molde, previamente untado con aceite fino y muy escurrido después de untado.

Se mete en la nevera por lo menos tres horas antes de servir el babaroise. Se puede hacer la vispera si se quiere. Se desmolda pasando un cuchillo alrededor del molde y al volcar procurar separar un ladito, pues el babaroise suele hacer ventosa. Si no, meterlo y sacarlo rápidamente en agua caliente.

Adornar con unos gajos de melocotón.

MOUSSE FRIA DE GAMBAS

(Para seis personas). Medio kilo de gambas, sesenta gramos de mantequilla, cuatro cucharadas soperas de aceite, dos cucharadas colmadas de harina, un vaso y medio (de los de agua de leche fría), cuatro hojas finas (o dos más gruesas) de cola de pescado, una yema de huevo, dos claras, agua y sal.

Se pelan las gambas. Las colas se reservan crudas en un plato. En un cazo se pone la mitad de la mantequilla con las

cabezas y los caparazones de las gambas. Se pone a fuego lento y se revuelve bien durante unos cinco minutos, a partir de este momento en que la mantequilla está derretida, se pone por tandas en un cplador o chino fino y se machacan muy bien apretando mucho para que salga el máximo de jugo, que se reserva.

En una sartén se pone a calentar el resto de la mantequilla y dos cucharadas de aceite. Cuando está derretido se añade la harina. Se dan unas vueltas y poco a poco, se vierte la leche, dando vueltas. Se ponen entonces las gambas reservadas y todo el jugo recogido de las cabezas; se deja cocer unos minutos (cinco más o menos). Se añade sal, se separa del fuego y se incorpora a esta bechamel la yema de huevo.

En un cazo pequeño se pone un poco de agua fría (unas cuatro cucharadas soperas), se corta la cola de pescado en trocitos con las tijeras, se mueve bien y se pone a fuego muy lento para que se derrita (sin que cueza, pues da mal sabor). Se agrega poco a poco a la bechamel de gambas.

Se montan las dos claras a punto de nieve firme con un pellizco de sal. Se juntan, con cuidado de removerlas lo menos posible, a la bechamel. Se vier-

te en una flanera no muy alta, untada previamente con dos cucharadas de aceite fino, se escurren bien para quitar el sobrante y se vierte la mousse. Se mete en la nevera por lo menos unas tres horas.

Para servir se desmolda y se adorna la fuente con hojas de lechuga, rodajas de tomate o montoncitos de berros.

CINTA DE CERDO, CON LECHE

(Para seis personas). Kilo y medio de cinta de cerdo, un litro de leche templada, treinta gramos (o una cucharada soper) de manteca de cerdo, cuatro dientes de ajo sin pelar, cuatro gramos de pimienta en granos, sal.

Se ata el trozo de cerdo como un asado corriente y se sala un par de horas antes de ir a hacerlo.

Se pone la manteca a derretir en una cacerola (o mejor en una cocotte). se dora la carne por todos los lados y entonces se rocía despacio con la leche templada se añade la pimienta y los dientes de ajo. Destapada la cacerola y a fuego mediano, se calienta hasta que rompa a hervir, después se tapa y se deja a fuego lento, pero sin que deje de cocer despacio, durante dos horas más o menos, teniendo la precaución de darle vueltas a la carne de vez en cuando para que no se agarre la leche.

Si pasado el tiempo debido para cocer la carne, la salsa fuese mucha, se destaparía la ca-



EXPOSICION Y VENTA Vehículos de ocasión

Ezequiel González, 28
Teléfono 42 54 18

TALLERES Y RECAMBIOS

Carretera de Madrid
(Polígono Industrial)

Teléfonos 42 00 25 y 42 24 74

R
E
C
E
T
A
S



cerola, se sacaría la carne, reservándola al calor y se reduciría la salsa a fuego vivo.

Para servir se le quita la cuerda a la carne, se trincha en lonchas y se colocan en la fuente. Esta se puede adorning con puré de patata o compota de manzana, lo que más guste.

Se cuele la salsa por un colador de agujeros grandes, apartando así los granos de pimienta y los ajos.

Con un tenedor se bate bien la salsa y se sirve en la salsaera aparte.

CREPES DE SUZETTE

Con salsa de naranja (salen unas quince o veinte). Trescientos gramos de harina, dos huevos, una cucharadita sopera de aceite fino y crudo, una cucharada sopera de ron, un pellizco de sal, una cucharada (de las de café) colmada de azúcar, un vaso (de los de agua) con

mitad de leche y mitad de agua, aceite para la sartén.

En una ensaladera se pone la harina con la sal y el azúcar, en el centro se echan los huevos, el aceite y el ron. Se meve con una cuchara de madera, para formar una masa sin grumos. Se añade poco a poco la mezcla de agua y leche. A veces hay que añadir algo más de líquido (depende de la clase de harina). La masa de crêpes tiene que quedar como unas natillas espesitas.

Se cubre la ensaladera con un paño limpio y se deja reposar una hora por lo menos, mejor si es más tiempo. Cuando se vayan a hacer las crêpes, si hace falta porque se hayan espesado un poco, se puede aclarar siempre con la mezcla de agua y leche.

En dos sartenes pequeñas (unos catorce centímetros de diámetro de fondo) se vierte un

chorrito de aceite se calienta mucho y se inclina para que todo el fondo quede bien bañado quitando lo sobrante si hiciese falta, inclinando la sartén).

Con un cazo se vierte un poco de masa, inclinando la sartén, para que el líquido cubra todo el fondo. Se deja que se cueza, sin dejar de mover. Cuando la crêpe se ve cuajada, se da la vuelta cogiendo la sartén por el mango, trayendo la crêpe al borde y dando un movimiento brusco para que salte en el aire y se vuelva. Se suele hacer con dos sartenes para más rapidez, pues mientras una se cuaja, se hace saltar la otra crêpe.

Se pone una cacerola con agua muy caliente, se posa un plato, como si fuese una tapadera y se pone encima una tapadera o el papel de aluminio. En el plato o el papel de aluminio se van poniendo las crêpes unas encima de otras, tapándolas cada vez para que no se enfrien, ni se sequen.

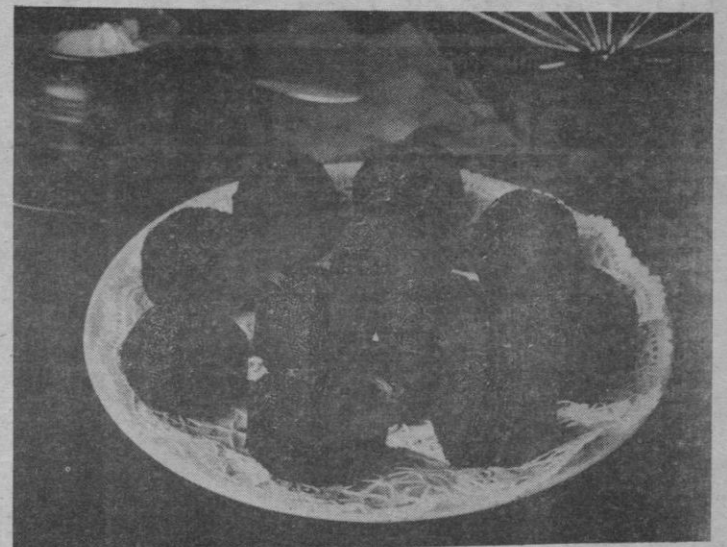
SOPA DE ALMEJAS

INGREDIENTES Y CANTIDADES:
medio kilo de almejas; 150 gramos de tomate; 2 cucharadas de

cebolla picada; 2 cubitos de caldos; 1 cucharadita de pimentón; medio diente de ajo; 1 rama de perejil; 2 cucharadas de aceite; 150 gramos de pan.

Se corta el pan en rebanadas finas y se tuesta en el horno. Ya dorado se pone en la sopera. Se lavan las almejas y se ponen a cocer en una cacerola con medio litro de agua hirviendo; cuando están abiertas se separan del fuego, se sacan del caldo y se cuele este por un tamiz para que no pase la arena; se guarda este caldo y se sacan las almejas de las conchas, echándolas en el caldo guardado.

En una cacerola se pone el aceite, se hecha la cebolla y cuando empieza a hervir y a dorarse se echa el tomate picado y el pimentón; se fríe despacio y se le añade un poco de agua para que cueza bien; a la media hora se pasa por el chino apretando para que pase todo. Se vuelve a poner en la cacerola lo pasado y se agrega el caldo con las almejas, los cubitos de caldo y el perejil y ajo bien machacados, formando con todo ello una pasta que se deslie con un poco de agua. Se completa con agua fría o caliente hasta el litro y medio de líquido, se sazona de



HERMANOS GARCIA

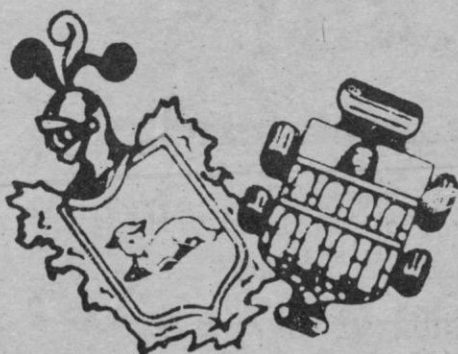
PELUQUEROS

- Belleza
- Cosmetología capilar

Salones: Juan Bravo, 4 y Ezequiel González, 4
Teléfono 413172 Teléfono 415329

SEGOVIA

RESTAURANTE



El Bernardino

(HORNO DE ASAR)

CERVANTES, 2 — TELEFONOS 413175 — 413034

SEGOVIA

Por primera vez en Europa.

Recoja en **Banco Atlántico**
las dos **Tarjetas de Crédito**
bancarias más importantes
del mundo.



A B E n.º 12 5163

"VISA" y "MASTER CHARGE"

Dos llaves que hacen a Banco Atlántico doblemente eficaz.

**R
E
C
E
T
A
S**

sal, pimienta y se acerca al fuego. Cuando rompe el hervor se deja cocer unos minutos y se vierte en la sopera sobre el pan. Se tapa, se deja reposar cinco minutos y se sirve.

BESUGO ASADO EN SALSA «POLET»

Ingredientes: 1 besugo de 1 kilo; 1 limón; 2 cucharadas de harina; 2 huevos; 50 gramos de mantequilla; 2 cucharadas de vinagre; 2 dientes de ajo; 1 cucharada de pan rallado; 4 cucharadas de aceite; un poquito de pimienta y perejil.

Después de bien limpio el besugo, se sazona de sal y se le dan dos cortes en el lomo, colocando en cada uno una rodaja de limón. Se pican el ajo y el perejil y se echan por encima del besugo. Se espolvorea de pan rallado y pimienta, se baña con las cuatro cucharadas de aceite y se mete al horno hasta que esté asado. Sacado del horno, se coloca en una fuente, se le quita el limón, se le cubre con la salsa y se adorna con limón y perejil frescos. Salsa: Se pone en un cazo la mantequilla, se deja fundir y se añaden dos cucharadas de harina; se dora un poquito y se añade el vinagre y medio litro de agua caliente. Cuando se retira del fuego se añaden las dos yemas.

POLLO FRITO RELLENO

Ingredientes: Un pollo; media cebolla; un puñadito de perejil; aceite o manteca; 100 gramos de carne de ternera, trinchada; 100 grs. de tocino; tres cucharadas de miga de pan, desmenuzada; medio vaso de caldo; medio vaso de vino blanco; sal y pimienta.

Limpia y vacía el pollo. Trinchar el perejil y la cebolla, cortar a trocitos el corazón y el hígado del pollo, la manteca y el tocino. Poner a remojar la miga de pan en el caldo, hasta que esté bien empapada. Mezclar todos estos ingredientes con la carne de ternera trinchada y sazonada con sal y pimienta. Rellenar el pollo con la mezcla y coserlo con un hilo blanco. Dejarlo freír durante unos minutos en abundante aceite o manteca, rociándolo, por último, con vino blanco. Después colocar la

cacerola en horno moderado y dejarlo cocer durante unas dos horas.

PASTEL DE CASTAÑAS Y CHOCOLATE

Ingredientes: 500 grs. de castañas; 100 grs. de azúcar molida; 100 grs. de mantequilla y 100 grs. de chocolate.

Pelar las castañas y echarlas en agua hirviendo para quitarles la segunda piel; se acaban de cocer en leche. Se escurren y pasan por el pasapurés y antes de que se enfrien se les agrega la mantequilla, revolver bien y añadir el chocolate rallado y el azúcar. Remover bien hasta formar una crema fina. Echar en molde previamente untando de mantequilla y con un papel en el fondo para sacarlo con facilidad. Se deja enfriar y para sacarlo del molde, calentar un poco y pasar un cuchillo alrededor.

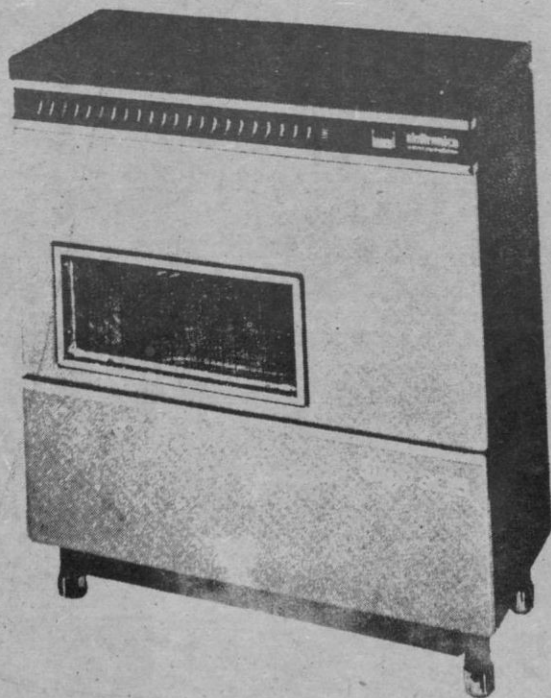


Morendero Villa Angela «MARCOS»

:-: Degustación de las más exquisitas raciones y tapas de cocina.

Su amigo MARCOS les desea

FELIZ NAVIDAD



AGUA CALIENTE, CALEFACCION GRUPOS DE PRESION AUTOMATICOS

Generadores de aire caliente
ARGO

¡El calor que se dirige...

a donde debe dirigirse!



SERVICIO TECNICO

Pedro de Fuentidueña, 13
Teléfonos 423963 - 429718

Desde 23.000 pesetas

SEGOVIA

EPIFANIA Y EL «AUTO DE LOS REYES MAGOS»



La noche de Reyes Magos es la noche de la ilusión por antonomasia para los niños que aún creen que Melchor, Gaspar y Baltasar van a dejar sobre sus zapatos los juguetes que les pidieron en cartas llenas de candor. Ya su fantasía se desbordó al contemplar las cabalgatas que recorren las calles de muchas ciudades, con caballos y carrozas desde las que se reparten regalos.

Al día siguiente es inefable el espectáculo mañanero de los grupos infantiles exhibiendo sus juguetes y la aglomeración en las confiterías para adquirir el roscón de Reyes, con su sorpresa dentro.

En el ámbito cultural, son de destacar los Autos de los Reyes Magos que aún se celebran en algunas localidades y que recogemos a continuación.

AUTOS DE LOS REYES MAGOS

El Auto o representación de los Reyes Magos constituye el primer drama castellano, del que hasta el presente hay noticias. El primer manuscrito de un auto de esta clase se encuentra en las guardas de un códice del siglo XII, que per-

teneció a la Biblioteca del Cabildo Toledano, pasando posteriormente a la custodia de la Biblioteca Nacional. Se conserva sólo un fragmento de 147 versos de diversa medida, desde el heptasílabo hasta el dodecasílabo, pudiendo afirmarse por el lenguaje y carácter de la letra, que data del final del siglo XII o principios del siguiente.

El argumento es muy sencillo. Se reduce a glosar el relato evangélico de San Mateo, sin elementos extraños. Los Reyes Magos han observado aisladamente la estrella milagrosa, y guiados por ella aparecen en escena uno a uno, reunidos luego los tres, emprenden juntos el viaje para adorar al Dios recién nacido y ofrecen como presente el incienso, el oro y la mirra. Al llegar a Jerusalén, se les oculta la estrella y acuden a Herodes, que queda abrumado por la noticia de los Magos. Herodes, con engaño, les dice que si lo encuentran vuelvan a comunicárselo, porque él quiere ir también a adorarlo. Y convoca en secreto a los sabios de Israel para que le digan lo que las escrituras han anunciado del Mesías. Con la discusión de los rabinos termina el fragmento, aunque se puede suponer que finaliza con la escena de la adoración en el Portal de Belén.

La acción se desarrolla con rapidez, sobria en recursos escénicos, pero en el diálogo se apuntan rasgos de crítica y de observación personal con

toques realistas, muy característicos de la literatura española, que revelan un progreso positivo y hasta cierto sentido verdaderamente teatral en el autor.

El primero que conoció y habló de este antiguo fragmento dramático fue el canónigo de Toledo y después Arzobispo de Santiago, don Felipe Fernández Vallejo, describiéndolo en sus «disertaciones» que compuso en 1785 y que permanecen inéditas. Ha sido estudiado por Amador de los Ríos en su «Historia de la Literatura Española», y posteriormente lo imprimieron Eduardo Ildfors, en 1781, Arturo Graf, en 1898, K. M. Hartmann, en 1879, G. Bais, en 1887, A. Keller, en 1890, Ernesto Monaci, en 1891, Eduardo de la Barra, en 1898, Egidio Gorra, en 1898, don Ramón Menéndez Pidal, en la «Revista de Archivos», de Madrid, en 1900, que hizo un excelente facsimil, llamado «Auto» a esta pieza, al editarla.

España tan rica en tradiciones, conservó en muchos de sus pueblos la costumbre de representar el «auto de los Reyes Magos», argumentos inspirados y guiados por antiguas versiones medievales y populares, en las que, a través de sus versos, se desarrolla la acción rápida, con intensidad y vida, con detalles realistas típicos de la literatura castellana y dialogando los personajes con maravillosa ingenuidad y en lenguaje del pueblo.

La tienda de
LOS CUADROS

- ORIGINALES
(óleos, acuarelas, plumillas)
- GRABADOS
- LITOGRAFIAS
- LAMINAS
- POSTERS
- MARCOS

PARA DECORAR SU HOGAR.
APARTAMENTOS, CHALETS.

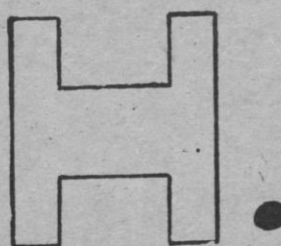
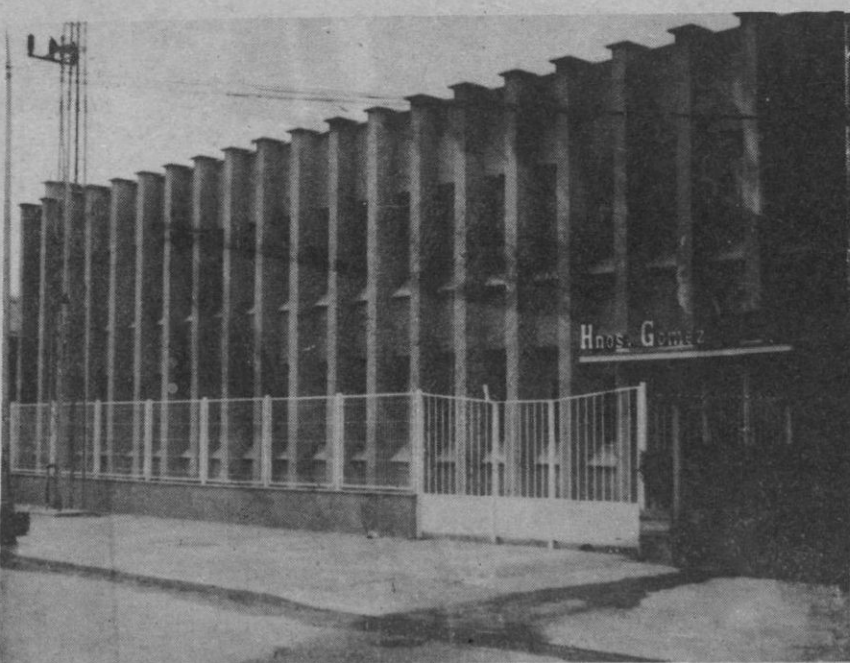


REGALOS — LISTAS DE BODA

Cantarranas, 1

Teléfono 426629

SEGOVIA



Gómez, S. A.

**Montajes y reparaciones eléctricas
Bobinado de motores**

Guadarrama, parcela 114
Polígono Industrial «El Cerro»

Teléfono 423606
422293



Felices Navidades

Ahora

**10 años
para
pagar**



Su vivienda, local comercial y garaje



Promotor: **FERNANDO PERTIERRA**

Información y venta : *Ezequiel González, 30. Tel. 426800*
Santa Eulalia - Tel. 425024



HOTEL *
LOS LINAJES**

En el más característico lugar segoviano. Junto a la iglesia de San Esteban y cercano a la catedral y al alcázar

- **Confort y tranquilidad**
 - **Con garaje**
- Discoteca FALCONI**

Doctor Velasco, 9

SEGOVIA

Teléfonos 415878-79-80



FELIZ NAVIDAD

¡Que consigas tus deseos!

CAJA DE AHORROS Y MONTE DE PIEDAD DE SEGOVIA

Ahorrar es conseguir

EL ADELANTADO DE SEGOVIA

NAVIDAD ES CUALQUIER DIA...

NAVIDAD es cualquier día del año en que un hombre se acerca a otro hombre y le llama hermano y le trata como hermano...

Navidad es... la sonrisa de un niño cuando le das un globo y piensa que aquel globo es para él la mayor felicidad del mundo...

Navidad fue aquel día que estando entristecido, herido, zarandeado por el vendaval del tiempo y de la vida, y un niño pequeño me cogió de la mano, me la apretó fuertemente, porque vio mis ojos llenos de lágrimas...

Navidad fue aquel día, paseando por los campos hondos y llanos de mi amada Castilla, entre su mar de espigas, su inacabable llanura, su horizonte lejano, su cielo limpio sin nubes, mientras que las alondras «chiperreteando» se elevaban al cielo para divisar sus nidos. El rocío de la mañana mojaba mis pies al cruzar los algarrobales, los trigos...

Navidad es sentir cada día la justicia social sobre las vidas y seres que nos rodean, la solidaridad humana; aplaudir el bien y condenar el mal, lo haga quien lo haga y pese a quien pese...

Navidad es trabajar con fe, con ahínco, cada uno en lo nuestro, sentirnos responsables de nuestro trabajo, y que el trabajo sea justamente retribuido...

Navidad es sentarse a la orilla de un río de aguas limpias, y ver que la luz juguetea en ellas reflejándose en el puente romano. En su barandilla, los pescadores lanzan sus anzuelos una y otra vez, sin descorazonarse...

Navidad es arrodillarse ante la tumba de las personas que hemos amado, y pensar que nos están viendo y que nos escuchan cuando les hablamos, y que... nos esperan.

Navidad es volver, ya con los cabellos grises, a corretear por los campos que nos vieron nacer; por los pinares; por los viñedos, por los trigales; y sentir que el viento de la llanura azota nuestros rostros... Perfumes de tomillo, de florecillas silvestres... mientras las cigüeñas se elevan al cielo...

Navidad es saludar a nuestro vecino con la sonrisa en los labios, cada día, sin pensar si es blanco o negro, ruso o americano, chino o japonés, sino alguien a quien llamamos hermano...

Navidad es la eterna juventud, que está siempre en la arena, dispuesta a embestir o a morir en ella. Juventud llena siempre de esperanza.

Navidad es la espiga granada; la viña de uvas doradas; los árboles cargados de frutos; la montaña nevada, y el verdor de los valles; la inmensidad del pinar castellano, con su eterno verdor. La llanura quemada donde se pierden las voces de los labradores, de los pastores, allá en imprecisas lejanías...

Navidad es pensar que las cosas que utilizamos y que hemos comprado por su belleza, no son nuestras. Sólo somos depositarios de ellas, toda vez que otros seres que amamos y que nos preceden disfrutarán de ellas en nuestro nombre...

Navidad es ser libre cada día, amar a los hombres y no dejarse dominar por tiranías políticas ni religiosas, sean del color que sean. Un hombre solo vale más que mil religiones y políticas juntas...

Navidad es amar a los hombres y respetar sus vidas, como ellos respetarán las nuestras...

Navidad es levantarse cada día y dar gracias a Dios por poder decir: «Hoy hay sol», o «No hay sol».

Navidad es siempre en las personas que sonríen...

Navidad es cualquier día, cuando la lluvia persistente te aísla en tu hogar, y estás esperando a que alguien llame a tu puerta...

LUCIANO SANZ Y SANZ
(ATS Barco de Avila)



(Foto: Aurelio M.)



HR *Gran Via*

**52 habitaciones dobles
5 habitaciones individuales
2 suites de tres dormitorios**

terrazas - salones sociales - bar-parrilla - garaje - discoteca (2 pistas baile)

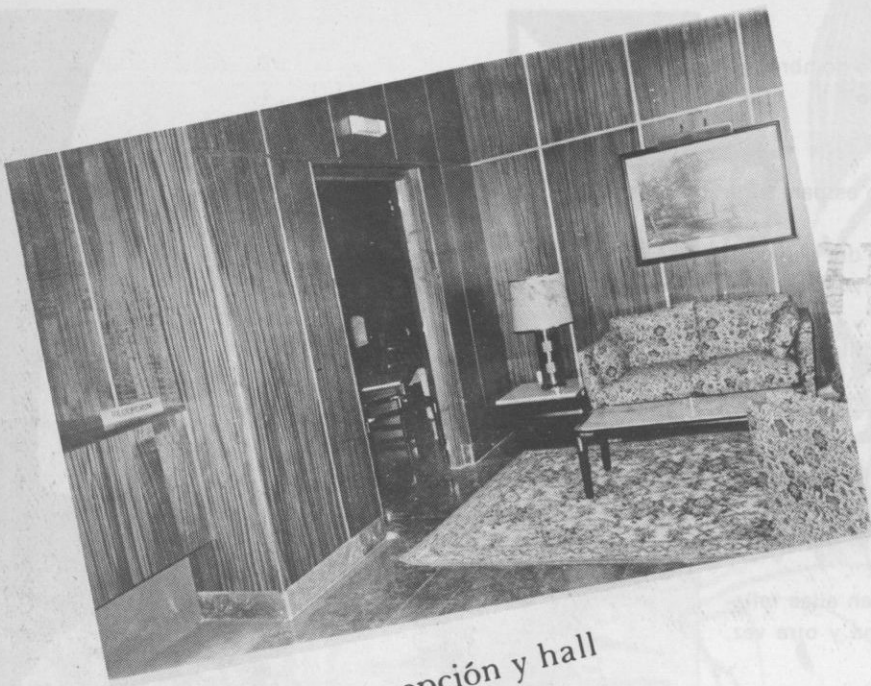
Ubicado en el sitio preciso

Paseo Ezequiel González Teléfono-427361 SEGOVIA

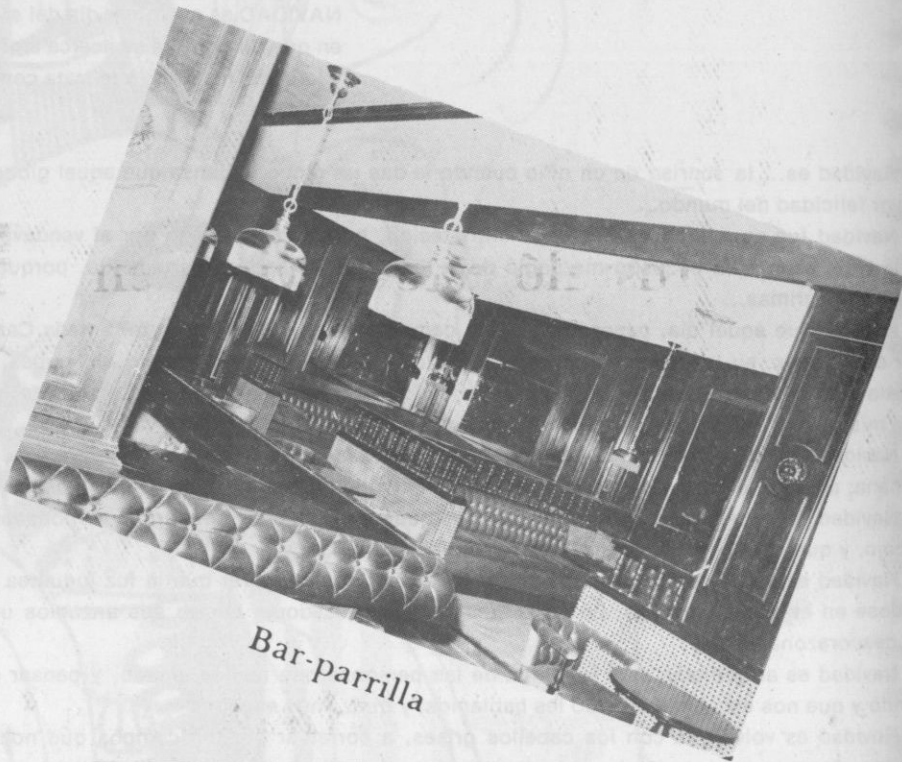
(5 líneas)



HR Gran Via



Recepción y hall



Bar-parrilla



Habitación doble



Salones



Paseo Ezequiel González
Teléfono 427361 (5 líneas)

SEGOVIA