



Saboreando RECUERDOS

VALLADOLID



Saboreando RECUERDOS

Valladolid es una ciudad fértil y apetitosa.

Rica en recuerdos, rica en gastronomía, rica en personas, rica en sabiduría.

Por todo ello, decidimos plasmar en un libro de recetas los recuerdos de las personas a las que prestamos el Servicio de Ayuda a Domicilio del Ayuntamiento de Valladolid.

Recetas que no se deben perder, conocimientos que no sólo se deben transmitir de padres y madres a hijos, recuerdos y tradiciones que hacen especiales todos y cada uno de los platos; y por supuesto a cada una de las personas mayores que en esta publicación aparecen.

Leemos con ternura, nos deleitamos con las historias de cada una de las personas a las que atendemos, degustamos sus recuerdos y nos alimentamos no sólo de los ricos manjares de nuestra tierra, sino también de todos y cada uno de los momentos que nos evocan las pinceladas de su memoria.

Esta actividad significativa busca la excelencia en la atención; poniendo en valor los conocimientos que aún hoy, nuestras personas usuarias son capaces de entregarnos.

Agradecemos a todas nuestras personas usuarias que han querido colaborar en esta iniciativa, cediéndonos su legado. Y a todas las auxiliares de ayuda a domicilio que con paciencia y dedicación han conseguido plasmar en unas líneas, el amor que nuestros mayores nos procesan, y que por supuesto ellas les entregan en cada hora de atención doméstica y personal.



Saluda



JESÚS JULIO CARNERO ALCALDE DE VALLADOLID

Hay recetas que transportan en el tiempo y conectan con inolvidables momentos vividos a quienes las degustan, generando un viaje de sensaciones donde se aprecian sabores y experiencias únicas.

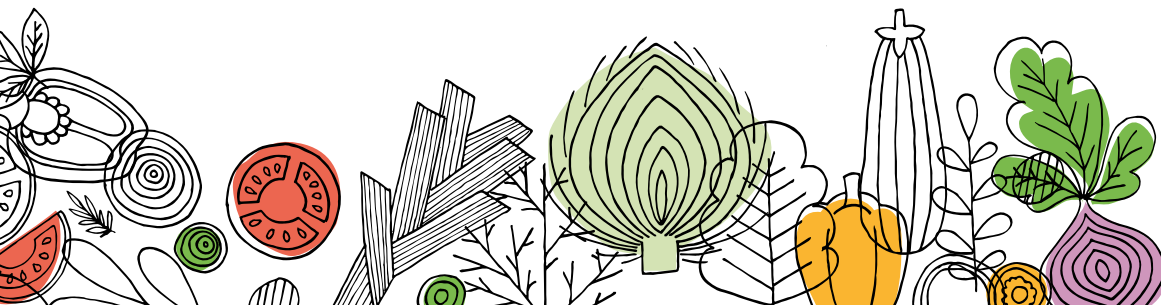
Si probamos un plato que nos resulta familiar es más fácil que nos agrade y nos haga disfrutar de forma especial, despertando en nuestra memoria recuerdos grabados para siempre.

Un libro de recetas se convierte en un tesoro si recopila esa sabiduría que se transmite de generación en generación, mezclas conseguidas a través del tiempo que han superado la prueba de los paladares más exigentes, familiares y amigos a los que se ha querido agasajar.

Cuando los ingredientes principales son el cariño y la dedicación no hay plato que se resista al éxito y a perdurar en la memoria, los mismos condimentos que caracterizan al Servicio de Ayuda a Domicilio del Ayuntamiento de Valladolid cuyos profesionales se desviven para proporcionar a los usuarios una atención cercana y de calidad.

Índice

CONSEJOS PARA CONSEGUIR UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE	5
LA RECETA DEL CHEF	6
LAS RECETAS DE NUESTROS MAYORES	8
PRIMER PLATO	8
SEGUNDO PLATO	28
POSTRE	58
SABOREANDO MÁS RECUERDOS	68



Consejos

PARA CONSEGUIR UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE*

CONSUME 3-4 VECES A LA SEMANA

Pescados, carnes escogiendo carnes magras (pollo, pavo, conejo) y modera el consumo de carnes rojas. Se pueden consumir huevos con esta frecuencia.

EVITA

El consumo de alimentos como la miel, los dulces o el azúcar, las mantecillas y la bollería. NO abuses de la sal ni de los fritos.

MEJOR

El aceite de oliva virgen extra. Los platos de cuchara son una buena fuente de energía y de proteínas vegetales.

CONSEJOS PARA COCINAR

1. Utiliza técnicas culinarias que aporten menos grasa como al horno, cocido, plancha o vapor.
2. Respeta la gastronomía de la zona y las costumbres de las personas usuarias.
3. Evita el uso de sal en los platos. Pueden condimentarse con especias y hierbas aromáticas.



*En caso de patología consultar con el personal sanitario.

LA RECETA

del Chef

ALVAR HINOJAL CRESPO

RESTAURANTE ALQUIMIA - LABORATORIO
VALLADOLID

PATATAS A LA IMPORTANCIA



60 minutos



4 personas

800 gr de patatas

3 huevos

1 cebolla tierna

2 dientes de ajo

100 ml de vino blanco

Caldo de pollo

Harina

Azafrán

Aceite de oliva suave

Perejil

Sal





Elaboración

1. Empezamos pelando las patatas y cortándolas en rodajas de 1 cm aproximadamente, las sazonamos y las pasamos por harina y por huevo batido. Las freímos a fuego medio en abundante aceite hasta que el rebozado adquiriera un color dorado y reservamos.
2. Preparamos el majado en un mortero, majamos bien los ajos, añadimos unas hebras de azafrán y el vino blanco, mezclamos todo bien y reservamos.
3. Picamos la cebolla tierna muy pequeña y la ponemos en una cazuela de altura baja a pochar a fuego suave hasta que esté translúcida. Una vez tengamos la cebolla añadimos una cucharada de harina que rehogaremos bien con cuidado que no se nos quemé y echamos el majado.
4. Iremos poniendo las patatas en la cazuela con cuidado de no amontonarlas y cubriremos con el caldo, dejaremos cocinar a fuego medio/bajo durante 15/20 minutos o hasta que las patatas estén totalmente tiernas pero sin romperse.
5. Antes de retirar del fuego añadiremos el perejil muy picado, dejaremos cocer todo junto un par de minutos para que se integren los sabores y servimos.

Emplatado

Ponemos con cuidado las patatas en el plato para que no se nos rompan, se puede acompañar con un huevo escalfado.



RECUERDO

Este plato me traslada a los domingos de mi infancia. Mi madre las preparaba. Recuerdo ese olor, primero a fritura del rebozado y segundo, el de la inconfundible salsa verde. Así que cuando huelo o como este plato me recuerda a la familia y a esos domingos en los que todos juntos disfrutábamos de este plato tan humilde que para mi es un auténtico manjar gustativo y emocional.

Arroz a la zamorana

🕒 45'

👥 4 personas

INÉS TEJERO RODRÍGUEZ



INGREDIENTES

360 gramos de arroz

1 rabo de cerdo, ½ pie de cerdo

½ oreja de cerdo, 1 tira de panceta adobada

1 trozo de costilla adobada

1 trozo de loco adobado, chorizo fresco

2 cebollas, 1 puerro, 1 zanahoria

½ pimiento rojo, 3 dientes de ajo

laurel, sal, pimentón dulce

AOVE





ELABORACIÓN

1. Para el caldo: ponemos en una cazuela las cebolla, la zanahoria, el laurel, el puerro, un diente de ajo y la sal junto con toda la carne. Cubrimos con agua y dejamos hasta que hierva.
2. Sacamos todos los ingredientes, troceamos la carne y reservamos al caldo.
3. Para el arroz: sofreímos la cebolla, medio pimiento rojo y dos dientes de ajo enteros, incorporamos la carne troceada y rehogamos. A continuación ponemos el arroz y mientras seguimos removiendo, añadimos una cucharada sopera de pimentón.
4. Incorporamos el caldo y rectificamos de sal al gusto. Dejamos que cueza durante 20 minutos. Retiramos del fuego y dejamos que repose 5 minutos más.

TRUCO: En la olla rápida en 20 minutos está lista la carne, en tradicional hay que esperar hasta que esté tierna. Aunque en cazuela de barro está mucho más rico.



RECUERDO

Me recuerda a mi madre, era la comida que se hacía todos los domingos.



Brazo de gitano de queso y york

🕒 sin prisa 👥 4 personas

CONCEPCIÓN BRAVO
DEL OLMO



INGREDIENTES

6 huevos

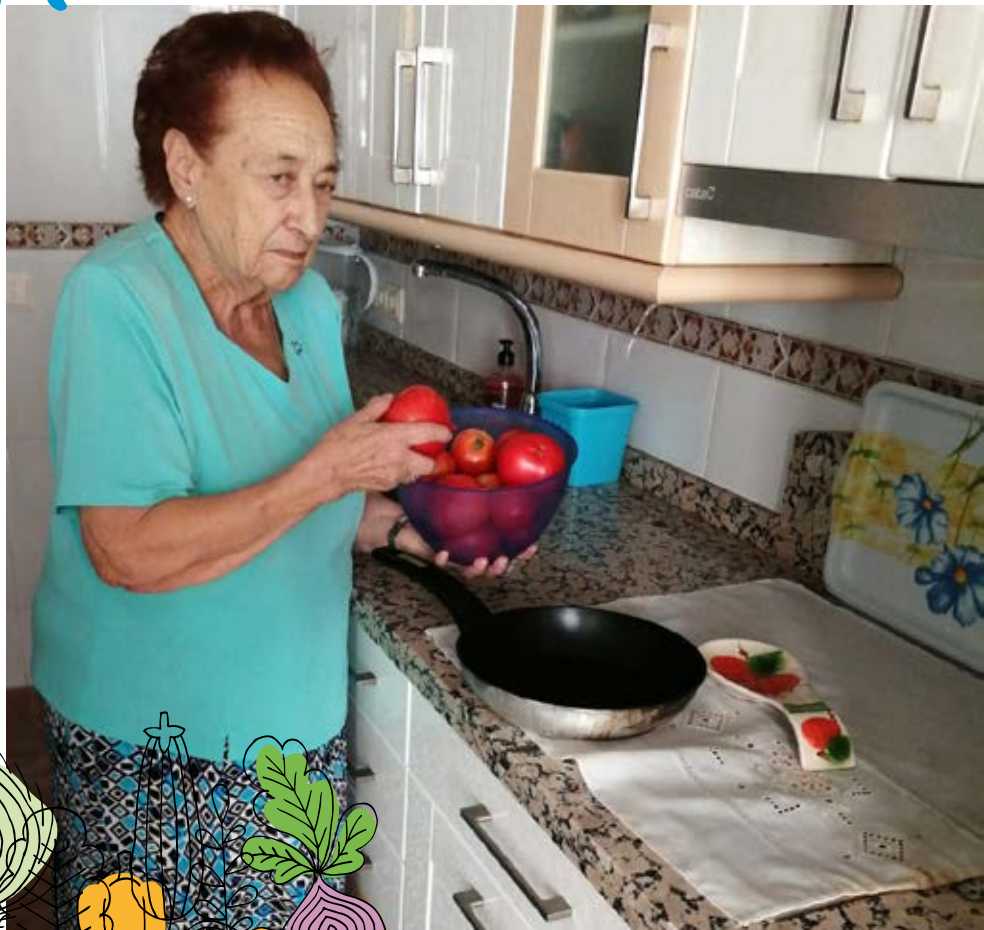
6 cdas. de azúcar

3 cdas. de harina de repostería

½ sobre de levadura

250 gr. de queso de untar

150 gr. de jamón york





ELABORACIÓN

1. Batimos las claras a punto de nieve y las yemas con el azúcar. A las dos mezclas añadimos las cucharadas de harina y la levadura. Batimos todo.
2. Precalentamos el horno a 180 grados durante 10 minutos. Colocamos un papel vegetal y vertemos a mezcla. 180 grados también durante 20 minutos.
3. Sobre la masa hecha colocamos el queso y el jamón. Envolvemos y guardamos en papel de aluminio en el frigorífico. Cortamos los bordes y presentamos.

TRUCO: decorar al gusto, con más queso o mayonesa. Un toque de nuez moscada es aconsejable.



RECUERDO



Recuerdo, que aunque se hacía para postre con crema pastelera o mantequilla, decidí modificarlo como entrante.



Ensaladilla

🕒 120' 👥 8 personas

JUANA FINCIAS FERNÁNDEZ



INGREDIENTES

Patata
Zanahorias
Guisantes
Bonito
Pimiento rojo
Aceitunas
Huevo cocido
Mayonesa





ELABORACIÓN

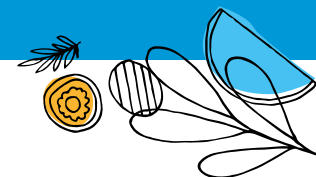
1. Picamos las patatas y las ponemos en el puchero de barro a cocer junto con las zanahorias y los guisantes.
2. Colocamos en la lumbre de leña en el fuego.
3. Cuando esté cocido lo mezclamos con las aceitunas, el huevo cocido y el pimiento.
4. Envolvemos con la mayonesa todos los ingredientes.

TRUCO: la mayonesa se hace con aceite, sal y una pizca de huevo.



RECUERDO

Recuerdo que la ensaladilla se hacía con las cosas que había en el huerto. Dependiendo en cada momento.



Huevos en salsa



20'



4 personas

MARÍA JESÚS VEGA VILLARROEL



INGREDIENTES

3 cdas. de AOVE

cebolla

½ pimiento rojo o verde

1 diente de ajo, perejil

2 cdas. de harina

1 o 2 vasos de agua

1 huevo por persona

1 hoja de laurel





ELABORACIÓN

Para la salsa:

1. Sofreímos todas las verduras durante 5 minutos en tres cucharadas de aceite, ponemos además dos cucharadas de harina y vertemos agua al gusto sin dejar espesar demasiado. Trituramos la mezcla.
2. A continuación cascamos un huevo sobre la salsa, por persona, hasta que estén cuajados y listo para degustarlos.

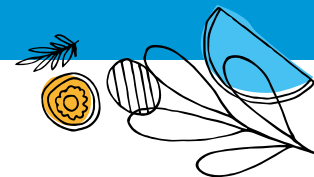
TRUCO: Se solía utilizar una cazuela de barro para cocinarlo y añadíamos una hoja de laurel prácticamente al final de la cocción



RECUERDO



Mi abuela hacía este plato para las cenas, ya que era lo que había. Después lo empezó a hacer mi madre y evidentemente me recuerda a las dos.



Huevos Turcos

🕒 40' 👥 4 personas

ABILIO OVIEDO ÁLVARO



INGREDIENTES

Huevos

Harina

Besamel

(leche, harina y mantequilla)





ELABORACIÓN

1. Para hacer la besamel ponemos la leche a calentar en un cazo hasta que rompa a hervir, a continuación la reservamos.
2. Derretimos mantequilla y añadimos la harina hasta tostarla. Damos vueltas y añadimos la leche previamente hervida poco a poco.
3. Cocemos los huevos, los pelamos y partimos en 4 trozos.
4. Cubrimos con besamel la yema como si fuera un huevo entero.
5. Rebozamos en harina y huevo crudo. Freímos y adornamos con mayonesa.

TRUCO: para que no salte en la sartén hay que cubrir bien la yema con la besamel.



RECUERDO



Este plato lo hacía mi suegra. Era muy buena cocinera. Hasta los músicos venían a su casa. También las bodas, así que les tocaba trabajar a todas las hijas con ella.



Paella mixta

🕒 40' 👥 10 personas

CAROLINA RIVERO BAILÓN



INGREDIENTES

- ½ conejo en trozos,
- ½ pollo en trozos,
- ½ cebolla,
- ½ pimiento rojo y ½ pimiento verde,
- alubias verdes, aceitunas,
- azafrán, congrio abierto,
- almejas, langostinos cocidos,
- arroz, pimiento del piquillo





ELABORACIÓN

1. En una paellera grande freímos el conejo y el pollo en aceite, cuando esté frito bajamos el fuego y añadimos la cebolla, el pimiento y el ajo.
2. A continuación el congrio, las alubias, las almejas y el azafrán, rehogamos todo junto y ponemos el arroz. Añadimos agua hasta que cubra todo y ponemos las aceitunas.
3. A los 18 minutos adornamos con los langostinos cocidos y el pimiento del piquillo.

TRUCO: hacerlo con mucho amor.



RECUERDO

Somos una familia muy extensa de 10 personas, y es el plato que nos gusta a todos. Recuerdo que no se cansaban nunca de comerlo.



Pastel de patata

🕒 45' 👥 4 personas

VIRTUDES
COSTILLA VILLAFÁFILA



INGREDIENTES

4 patatas medianas

6 huevos

40 gr. de mantequilla

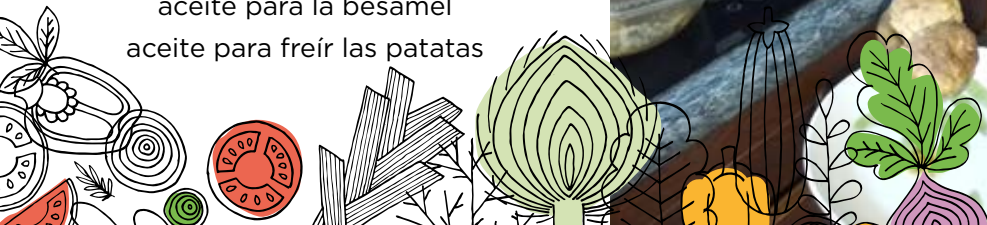
40 gr. de harina

½ litro de leche

sal

aceite para la besamel

aceite para freír las patatas





ELABORACIÓN

1. Partimos las patatas en láminas finas como para hacer una tortilla. Freímos en aceite con un poco de sal. Una vez fritas sacamos del aceite y ponemos en una bandeja de horno.
2. Hacemos una Besamel con aceite y mantequilla. Añadimos poco a poco la harina evitando que se queme. Vamos agregando poco a poco la leche y otra pizca de sal.
3. Ponemos la besamel encima de las patatas y metemos en el horno a 180 grados durante 15 minutos.
4. Batimos las claras a punto de nieve y añadimos poco a poco las yemas. Ponemos esta mezcla por encima del pastel y volvemos a meter en el horno a gratinar hasta que quede dorado como un soufflé.

TRUCO: la besamel no tiene que quedar muy ligera ni muy espesa.



RECUERDO



Esta receta la llevo haciendo 50 años. Me la enseñó una amiga y a mis sobrinos les encanta. Hay que comerlo nada más sacarlo del horno.



Patatas con mejillones

🕒 45'

👥 4 personas

PAULA GARCÍA RUBIO



INGREDIENTES

1,5 kilos de patatas

1 kilo de mejillones

cebolla, ajo, laurel

perejil, pimentón

1 cucharada de harina

guindilla al gusto





ELABORACIÓN

1. Limpiamos y cocemos los mejillones. Reservamos el caldo.
2. Pelamos y troceamos las patatas, las dejamos preparadas en una cazuela para cocer.
3. En una sartén freímos la cebolla picada y juntamos con los ajos, perejil, pimentón. Añadimos la cucharada sopera de harina para que coja consistencia.
4. Vertemos esta mezcla sobre las patatas y ponemos el caldo que habíamos reservado de los mejillones con la hoja de laurel y la guindilla. Se requiere un puntito picante.
5. Cocemos durante 10 minutos y rectificamos con sal. Ponemos los mejillones cocidos y dejamos cocer otros 10 minutos hasta que la patata esté lista.

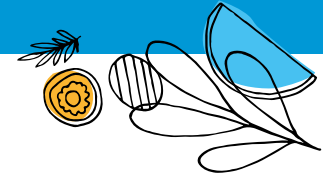
TRUCO: depende de lo picante que te guste echa más o menos guindilla.



RECUERDO



Mi tía cocinaba esta receta, yo veía como lo hacía. La verdad es que me enseñó a cocinar muchas cosas hasta que me casé. Luego yo seguí por mi cuenta.



Patatas viudas

🕒 20'

👥 4 personas

MARÍA DEL CARMEN
ORTEGA VALLEJO



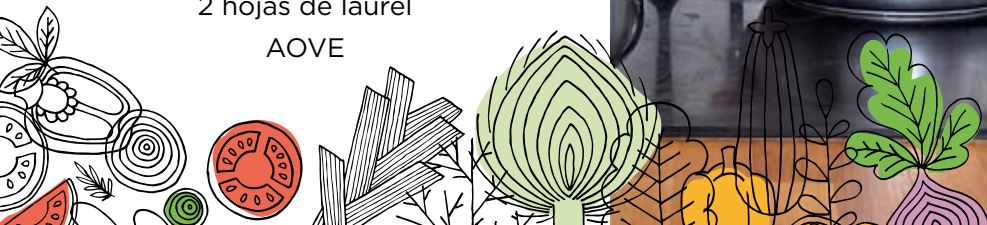
INGREDIENTES

4 o 6 patatas
cebolla

2 dientes de ajo
pimentón dulce

harina
sal

2 hojas de laurel
AOVE





ELABORACIÓN

1. Pelamos y chascamos las patatas.
2. Pochamos la cebolla y el ajo en aceite, en una cazuela. Ponemos 2 hojas de laurel y pimentón. Mucho cuidado de que no se pegues.
3. Ponemos las patatas chascadas y cubrimos con agua y sal. 20 minutos de cocción
4. Ponemos un poquito de harina para que espesen.

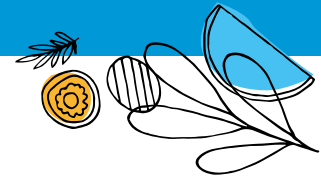
TRUCO: la patata tiene que ser buena, y debemos cocinarlo a fuego medio.



RECUERDO



Cuando yo tenía 12 años mi madre enfermó. Desde la cama me decía qué es lo que tenía que echar a los platos. Así aprendí a cocinar.



Pote asturiano

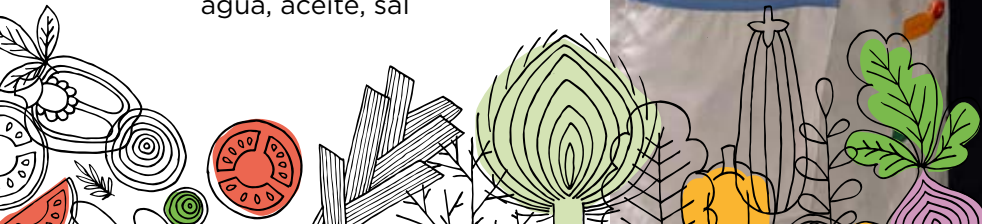
🕒 120' 👥 6 personas

JOSÉ RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ



INGREDIENTES

- 500 gr. de alubia pintas o fabes
- 1 berza, 100 gr. de tocino
- 2 chorizos, 2 morcillas
- 1 patata grande
- 1 ajo, 1 cebolla
- pimentón dulce
- agua, aceite, sal





ELABORACIÓN

1. La noche anterior ponemos las fabes a remojo.
2. En un pote vertemos agua y añadimos las fabes y toda la carne y lo cocemos durante una hora.
3. Pasado ese tiempo añadimos la berza lavada y troceada 30 minutos más y a continuación la patata en trozos pequeños otros 20 minutos.
4. Mientras tanto, en una sartén hacemos sofrito con la cebolla, ajo y pimentón que verteremos también en el pote con el resto de los ingredientes cocinados.

TRUCO: se puede hacer con cualquier tipo de alubia.



RECUERDO



En la Churiega, echábamos los troncos de leña y en la gumallera colgábamos el pote a cocer. Era lo que diariamente cocinaba mi abuela María, a las 8 de la mañana ya estaba casi listo, eso quiere decir que al amanecer mi abuela ya estaba en pie.



Sopas de ajo

🕒 90'

👤 4 personas

MIGUEL ÁNGEL VÁZQUEZ SANZ



INGREDIENTES

½ pan duro del día anterior

2 ajos

1 cucharada de pimentón dulce

2 cdas. de aceite

1 cdta. de sal

4 vasos de agua

1 huevo





ELABORACIÓN

1. Cortamos el pan en trozos no muy grandes.
2. Calentamos aceite en cazuela de barro. Doramos los ajos laminados, ponemos el pan troceado y rehogamos. Añadimos el pimentón y damos vueltas con cuidado de que no se queme.
3. Cubrimos el pan con agua y un poco de sal. A fuego medio o bajo dejamos cocer lentamente. Por último cuajamos el huevo crudo en la sopa.

TRUCO: según gustos pueden ser más espesas o caldosas.



RECUERDO



Recuerdo, que en mi niñez, se metían al horno de la cocina bilbaína.

Lo dejábamos tostar hasta conseguir una capa superior durita.



Bacalao al pil pil

🕒 30' 👥 4 personas

MARIA PILAR SOTO ROMÁN



INGREDIENTES

6 lomos de bacalao

4 dientes de ajo

350 ml de AOVE





ELABORACIÓN

1. Desalamos los lomos de bacalao durante 48 horas dentro del frigorífico.
2. Cambiamos el agua cada 8 horas e intentamos que no se monten.
3. Freímos los ajos a fuego lento y ponemos los lomos de bacalao con la piel para abajo.

TRUCO: Al bacalao hay que moverlo continuamente, para que suelte la gelatina.



RECUERDO

El recuerdo no le tengo yo, le tienen mis hijos, que aún hoy en día me siguen diciendo lo bien que me salía.



Calabacines rellenos de carne

🕒 150' 👥 4 personas

NICANORA BLANCO REDONDO



INGREDIENTES

- 1 kilo de calabacines
- 300 gr. de carne
- ½ cebolla
- 1 diente de ajo
- Salsa de tomate
- Besamel
- Queso rallado





ELABORACIÓN

1. Cortamos los calabacines en barcas, los vaciamos con una cuchara y lo escaldamos cociéndolos durante 5 minutos.
 2. Pochamos la cebolla y el diente de ajo, añadimos la carne del calabacín, la salsa de tomate y los 300 gramos de carne.
 3. Hacemos una besamel y reservamos.
 4. Rellenamos las barcas de calabacín con la mezcla y cubrimos con la besamel. Gratinamos en el horno con el toque de queso rallado.
- TRUCO:** acompañar con guarnición de patatas panaderas o zanahoria.



RECUERDO



Esta era una de las comidas más ricas que me me hacía mi madre. Lo sigo recordando.



Callos de Jacinta

🕒 150' 👥 4 personas

JACINTA BABÓN HERNANDO



INGREDIENTES

- 1 kilo de callos limpios
- 1 cebolla mediana
- 7 dientes de ajo
- 2 hojas de laurel, sal
- 20 bolas de pimienta negra
- 2 chorizos frescos dulces o picantes
- pimentón dulce o picante
- caldo de verduras





ELABORACIÓN

1. Troceamos los callos en cuadraditos y los cocemos en una cazuela con agua, sal, el laurel, media cebolla, algunos dientes de ajo y la pimienta.
2. Durante 2 horas vamos comprobando si están tiernos. Una vez cocidos, escurrimos y tiramos el agua.
3. En una sartén rehogamos la otra media cebolla con algún ajo, echamos el chorizo troceado en rodajas y añadimos dos cucharitas de pimentón. A continuación los callos ya cocidos.
4. Rehogamos bien y vamos añadiendo el caldo de verduras. Lo dejamos cocer otros 15-20 minutos hasta que se reduzca y queden melosos.

TRUCO: presentar en cazuelitas de barro.



RECUERDO



Los hice durante 20 años en el bar Ribera de Castilla con mi marido. Me gané entre los clientes el apelativo de "Mami".



Carne con cerveza al estilo belga

🕒 90'

👥 6 personas

CELSA MILAGROS
BARTOLOMÉ RODRÍGUEZ



INGREDIENTES

Redondo de ternera o pez
3 o 4 cebollas
3 o 4 botellines de cerveza
Ajo
Perejil
Pimienta negra
Sal





ELABORACIÓN

1. Cortamos la cebolla y la carne en rodajas gorditas (poco menos de un centímetro) y salamos.
2. A parte hacemos un majado con ajo, perejil y pimienta negra. En una cazuela ponemos aceite y vamos alternando cebolla y carne con el majado por encima. Terminamos siempre con la carne.
3. Ponemos las cervezas hasta cubrir todo el contenido de la olla. Tapamos y ponemos al fuego durante 90 minutos o hasta que la carne esté blandita..

TRUCO: se puede hacer en el horno igualmente, y si se va secando se añade más cerveza.



RECUERDO



Aprendí a hacer esta receta en Melgar de Arriba en unos cursos impartidos por la sección femenina. La he hecho muchas veces y siempre queda riquísima.



Carrilleras al vino tinto

🕒 40'

👥 4 personas

FAUSTINA SARDÓN
ESCALANTE



INGREDIENTES

1 kilo de carrilleras

1 cebolla

1 pimiento verde

1 pimiento rojo

3 zanahorias

Sal

AOVE

1 botella de vino tinto





ELABORACIÓN

1. Picamos muy pequeñito las zanahorias, la cebolla, el pimiento rojo y verde y la cebolla. Rehogamos en aceite en la olla exprés.
2. Ponemos sal. Añadimos las carrilleras previamente limpias y cortadas y rehogamos junto con las verduras. Vertemos una botella de vino tinto y cerramos la olla.
3. Dejamos cocer durante 30 minutos. Pasamos toda la salsa por la batidora y colocamos las carrilleras encima. Volvemos a dar un hervor.

TRUCO: para que la olla coja presión primero se pone a fuego fuerte y después se baja a medio para que cocine.



RECUERDO

Recuerdo que mi hija me enseñó a hacerlas, pero ahora me quedan a mi más ricas.



Conejo al ajillo

🕒 45'

👥 3 personas

PILAR VILLADIEGO FRAILE



INGREDIENTES

1 conejo

1 pimiento rojo mediano

½ cebolla

3 dientes de ajo

Perejil

1 vasito de vino blanco

Pastilla de caldo concentrado

AOVE





ELABORACIÓN

1. Freímos el conejo troceado en una sartén junto con los dientes de ajo laminados. Reservamos.
2. Cogemos las láminas de ajo y machacamos junto con el perejil en un mortero y añadimos el vino blanco.
3. En el aceite donde hemos frito el conejo, freímos la cebolla y el pimiento rojo. Ponemos el conejo en la sartén y añadimos el majado del mortero.
4. Lo dejamos 15 minutos y lo mecemos mientras se deshace la pastilla de caldo concentrado.

TRUCO: sustituimos la sal por la pastilla de caldo concentrado.



RECUERDO



Purificación,
mi hermana,
trabajó de cocinera
en la Criolla y fue
quien me enseñó
esta receta.



Conejo guisado

🕒 45' 👥 4 personas

MARÍA DEL CARMEN
BLANCO FERNÁNDEZ



INGREDIENTES

1 conejo en trozos
2 rebanadas de pan

½ cebolla en trozos

Ajo

1 hoja de laurel

1 vasito de vino blanco de Serrada

Perejil

Sal





ELABORACIÓN

1. Freímos el conejo en trocitos a fuego fuerte en abundante aceite y apartamos en un plato.
2. A fuego lento freímos la cebolla. Mientras, hacemos un majado en el mortero con dos rebanadas de pan tostado, ajo, perejil y el hígado frito del conejo, los llevamos a la sartén junto con la cebolla pochada y el conejo frito.
3. Vertemos un vaso de vino blanco de Serrada, colocamos una hoja de laurel y mientras damos vueltas lo cubrimos con agua. Salamos al gusto y cocemos a fuego lento hasta que termine de guisar.

TRUCO: el truco para que salga bueno es hacerlo de un día para otro.



RECUERDO



La tía de mi marido era la que hacía este plato en Castrillo de Duero. Nos juntábamos toda la familia y nos encantaba a todos.



Croquetas de jamón

🕒 240' 👥 4 personas

SOFÍA CID PÉREZ



INGREDIENTES

6 cdas. de aceite

2 cdas. de harina

2 tazas de desayuno de leche

150 gr. de jamón serrano
bien picadito





ELABORACIÓN

1. Hacemos una besamel con harina, leche templada y trocitos de jamón.
2. Para despegar la masa de la sartén damos vueltas continuamente. Enfiamos la masa en un plato hondo.
3. A las 4 horas, más o menos, hacemos las bolas con la masa, rebozamos en huevo batido y pan rallado y freímos en aceite muy caliente.

TRUCO: se pueden congelar y después de freír. Así las puedes comer cuando quieras.



RECUERDO



Disfrutaba redondeando las croquetas con mi madre. Tenía 10 años y lo recuerdo como uno de los momentos más felices de mi vida.



Empanada con cerveza

🕒 60' 👥 4 personas

MARÍA LUISA GUTIERREZ
TORRES



INGREDIENTES

1 lata de cerveza

Pimiento verde

Aceite de girasol

Cebolla, harina

1 cdta. de sal

4 latas de atún

1 pizca de orégano

3 dientes de ajo





ELABORACIÓN

1. Mezclamos la harina, sal y aceite en un bol grande. Añadir lentamente la cerveza mientras la harina coge textura. Dejamos reposar por 30 minutos.
2. Por otro lado picamos la verdura para hacer un sofrito, añadimos el atún y vertemos la cerveza hasta que poco a poco se consuma. Corregimos sabor echando sal gorda. Estiramos la masa con un rodillo hasta que quede una lámina fina.
3. Colocamos el sofrito sobre la masa y la tapamos con otra fina capa. Decoramos al gusto.
4. Precalentamos el horno a 200 grados y metemos la empanada a 180 grados entre 35 y 45 minutos.

TRUCO: dar brillo con huevo batido antes de meterlo al horno. Quedará mucho mejor.



RECUERDO



Recuerdo que un día de campo llevé esta empanada. A mis amigos les gustó mucho incluso me pidieron la receta. ¡No te olvides de poner un litro de amor! Queda delicioso.



Los mejillones del amor

🕒 120' 👥 6 personas

MARÍA JESÚS CASTRODEZA
REVILLA



INGREDIENTES

- 1 kg de mejillones
- 1 pimiento rojo pequeño
- 1 pimiento verde pequeño
- 250 gr. de langostinos cocidos
- 1 cebolla pequeña, aceitunas sin hueso
- ½ vaso pequeño de AOVE
- 3 cdas. de harina
- Pimienta, leche





ELABORACIÓN

1. Lavamos los mejillones y los cocemos al vapor hasta que se abran. Troceamos la carne del mejillón y lo reservamos en un bol junto con el pimienta rojo, verde, cebolla, aceitunas y langostinos.
2. A fuego lento echamos 3 cucharadas de harina en una sartén con aceite. Sin que se tueste retiramos de la sartén y ponemos leche hasta que espese. Añadimos la mezcla anterior y seguimos removiendo hasta que quede una masa consistente y así poder rellenar las conchas de los mejillones.
3. Dejamos enfriar 30 minutos a temperatura ambiente y después 90 en frigorífico. Rellenamos las conchas y empanamos con pan rallado.
4. Freímos a temperatura ambiente con mucho aceite. Absorbemos el exceso de aceite con papel de cocina. Adornamos con una ramita de perejil.

TRUCO: para que la besamel tenga un toque picante se añade un poco de pimienta. Los mejillones hay que freírlos boca abajo.



RECUERDO



Ayudaba a mis padres en el bar que regentaban, con esta receta conocí a mi marido con el que llevo 60 años felizmente casada.



Merluza a la cazuela

🕒 40'

👥 4 personas

CARMEN CASAS MARTÍN



INGREDIENTES

1 kilo de lomos de merluza

1 huevo

100 gr. de harina

AOVE

½ kilo de gambas

½ kilo de almejas

½ cebolla, 2 dientes de ajo

perejil

sal





ELABORACIÓN

1. Salamos los lomos y lo pasamos por harina y huevo para freírlo con aceite bien caliente durante 1 o 2 minutos por cada lado. Colocamos los lomos en una cazuela amplia
2. A parte pochamos la cebolla y rehogamos con harina ajo y perejil. Una vez hecho añadimos esta mezcla a la cazuela. Ponemos las almejas y las gambas crudas y dejamos que se hagan junto a la merluza para que coja el saborcillo.

TRUCO: Cuando pochemos la cebolla añadimos una hoja de laurel y un chorrito de vino blanco.



RECUERDO



Es la receta que hacía en Cuaresma, cuando nos juntábamos toda la familia y no se podía comer carne.



Arroz con Leche

🕒 60' 👥 4 personas

VIRGINIA DÍEZ JUAREZ



INGREDIENTES

Arroz

Leche

Azúcar

Cáscara de limón

Canela





ELABORACIÓN

1. Cocemos el arroz con la ralladura de limón y la canela, a continuación añadimos el azúcar.
2. Vertemos la leche dando vueltas para que no se pegue. Dejamos reposar y enfriar durante una hora y añadimos la canela para decorar.

TRUCO: el truco está en calentar la canela antes de echarla a la leche.



RECUERDO

Recuerdo que todos dormían mientras yo hacía este rico postre.



Hojuelas

🕒 60'

👥 6 personas

PATROCINIO GOZALO CANTALEJO



INGREDIENTES

1 huevo

2 cascarones de aceite

2 cascarones de aguardiente

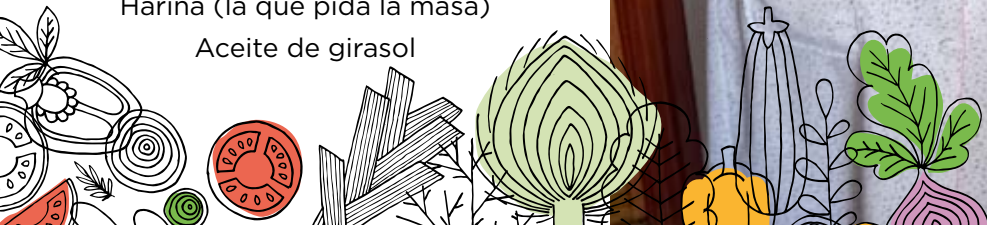
1 cascarón de agua, 1 cascarón de azúcar

1 ctda. de levadura

1 pellizco de sal, levadura

Harina (la que pida la masa)

Aceite de girasol





ELABORACIÓN

1. Mezclamos todos los ingredientes añadiendo al final la harina (tamizada, y la levadura).
2. Amasamos hasta que no se pegue en las manos, pero icuidado! Tampoco demasiado dura, para así poder extenderla con un rodillo y hacer las formas que más le gusten a cada uno.
3. Freímos en aceite de girasol. Después de freirlas, se termina la receta echando azúcar o miel.

TRUCO: la forma más fácil, para conseguir unas buenas hojuelas, es hacer unos rectángulos y luego cortar en diagonal



RECUERDO



Mi suegra me enseñó esta receta. Yo tenía un negocio familiar en Valladolid, y allí las cocinaba yo mucho.



Leche frita

🕒 60' 👥 6 personas

TERESA GIL ARIAS



INGREDIENTES

5 huevos

1 ctda. de ralladura de limón

½ kg. de azúcar, 2 cdas. de maicena

1 cda. de harina, 25 gr. de mantequilla

½ litro de leche entera

5 cdas. de azúcar

100 gr. de pan rallado

Aceite para freír

Canela





ELABORACIÓN

1. En un cazo ponemos $\frac{1}{4}$ de litro de leche con harina y maicena. En otro cazo ponemos al fuego el otro cuarto de litro de leche junto con la ralladura de limón hasta que empiece a hervir.
2. Mezclamos con el otro preparado harina y maicena. Lo llevamos a hervir meciéndolo bien para que no se queme, hasta que se haga una crema. Vertemos en un molde y dejamos enfriar.
4. Cortamos en cuadraditos pequeños, rebozamos en huevo batido a punto de nieve y pan. Freímos por ambos lados.
5. Colocamos en un papel absorbente para quitar el exceso de grasa. Para finalizar, espolvoreamos azúcar por encima.

TRUCO: hacerlo con mucho amor y paciencia al revolver la crema para que no se peguen los ingredientes



RECUERDO



Cuando era niña
teníamos vacas
en el campo.
Tenían que hacer
muchas recetas para
usar a leche.



Polvorones de la abuela

🕒 60' 👥 12 personas

ANA MARÍA FERNÁNDEZ LÓPEZ



INGREDIENTES

350 gr. de harina de repostería

40 gr. de almendra cruda molida

80 gr. de azúcar glass

110 gr. de manteca de cerdo ibérico

1 chorrito de anís

¼ cda. de canela





ELABORACIÓN

1. Ponemos la harina bien tamizada y las almendras en una bandeja la tarde anterior.
2. Formamos un volcán con la harina, ponemos todos los ingredientes dentro y los mezclamos hasta conseguir una masa uniforme, con la que podamos hacer una bola un poco aplanada que metemos en el frigorífico entre 30 y 60 minutos envuelta en papel film transparente.
3. Sacamos del frigorífico y aplastamos suavemente. Se nos abrirán un poco los bordes. Pasaremos el rodillo por encima para igualar. Precalentamos el horno a 200 grados y metemos en el horno. Con el modo grill los hacemos en 15 minutos.

TRUCO: podemos usar más azúcar si somos más dulzones.



RECUERDO



Esta receta es herencia de abuela y madre. Un postre que hacíamos en Navidad. Recuerdo lo que hablábamos mis hermanas y yo mientras las hacíamos. Nuestro horno era de ladrillo y estaba en el corral.



Quesada

🕒 60'

👥 6 personas

LORENZO VÁZQUEZ COLLANTES



INGREDIENTES

½ litro de nata líquida

3 quesitos

2 yogures naturales

2 medidas y ½ de yogur de azúcar

1 medida y ½ de yogur de harina

1 medida y ½ de yogur de leche

1 pizca de sal, 4 huevos

1 sobre de levadura





ELABORACIÓN

1. Batimos todos los ingredientes juntos y vertemos en un molde bien forrado de papel de aluminio.
2. Colocamos en el horno a 275 grados durante 45 minutos y con calor solo en la parte de abajo.
3. A continuación calor en la parte de arriba poco tiempo, sólo hasta que se dore.

TRUCO: El truco está en no excederse en el tiempo en el horno. Hay que evitar que se queme.



RECUERDO

Siempre que había reuniones familiares hacía yo esta receta. Se la comía toda mi familia. Así que me trae muy buenos recuerdos.



Rosquillas de Casimiro

🕒 45'

👥 3 personas

CASIMIRO RODRÍGUEZ PELÁEZ



INGREDIENTES

1 huevo

500 grs. de harina, 500 ml. de leche

6 cdas. de azúcar

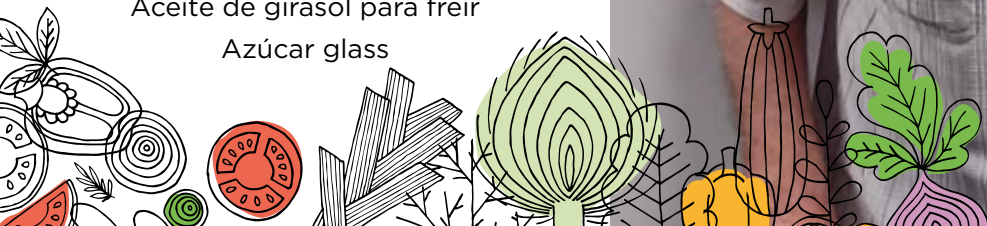
4 cdas de AOVE

1 cda. de levadura en polvo

2 cdas. de anís, 1 pizca de sal

Aceite de girasol para freír

Azúcar glass





ELABORACIÓN

1. En un recipiente hondo batimos el huevo, añadimos el aceite de oliva, la leche y el anís. Añadimos a la mezcla el azúcar y levadura. Tamizamos la harina poco a poco.
2. Tapamos la masa y la dejamos reposar durante 15 o 20 minutos.
3. Formamos rollitos que cerramos en redondo. Ponemos el aceite de freír a calentar, con cuidado de que no se queme al inicio.
4. Después, cuando ya estén fritas subiremos el fuego. Dejamos escurrir el exceso de grasa y adornamos con azúcar glass.

TRUCO: para que salgan riquísimas tenemos que dar importancia al tiempo de reposo.



RECUERDO

Siempre me ha gustado la repostería, recuerdo el día que empecé a hacerlas, ahora ya es una tradición familiar.



Sopa de almendras

🕒 30'

👥 6 personas

CLARA MENDO GARCÍA



INGREDIENTES

½ litro de leche

2 paquetes de almendras laminadas

100 gr. de almendra molida

100 gr. de mantequilla

6 cdas. de azúcar

½ limón

1 rama de canela

100 gr. de pan de barra





ELABORACIÓN

1. En una cazuela ponemos la leche con la ralladura de limón, la canela, la mantequilla y el azúcar.
2. Troceamos las almendras laminadas y el pan cortamos en rodajas. Con un poco de la leche caliente trituramos las almendras.
3. Retiramos la peladura de limón y la canela a los 10 minutos de haber hervido la leche.
4. Mezclamos bien todos los ingredientes. Sobre una bandeja ponemos el pan en rebanadas y vertemos el contenido líquido. Dejamos enfriar para comer fresquito.

TRUCO: el pan se puede tostar también para conseguir otra textura.



RECUERDO

Aprendí esta receta en Medina del Campo, que es de donde soy. Mis padres fueron quienes me la enseñaron.



Tarta de queso

🕒 20'

👥 6 personas

TERESA VELASCO PUERTAS



INGREDIENTES

1 litro de leche

8 quesitos

2 yemas de huevo

4 cdas. de azúcar

2 sobres de cuajada

1 bote de caramelo

Sobaos





ELABORACIÓN

1. Pintamos el molde con caramelo.
2. Batimos el resto de los ingredientes en un bol, para a continuación llevar la mezcla al fuego hasta que hierva. Colamos la mezcla, y de nuevo volvemos a llevar al fuego.
3. Vertemos la mezcla en el molde. Tapamos con sobaos la parte de arriba, para que quede a modo de base. Dejamos reposar en la nevera de un día para otro.

TRUCO: comprobamos que está cuajado introduciendo la punta de un cuchillo. Si sale limpio es que está bien hecha.



RECUERDO

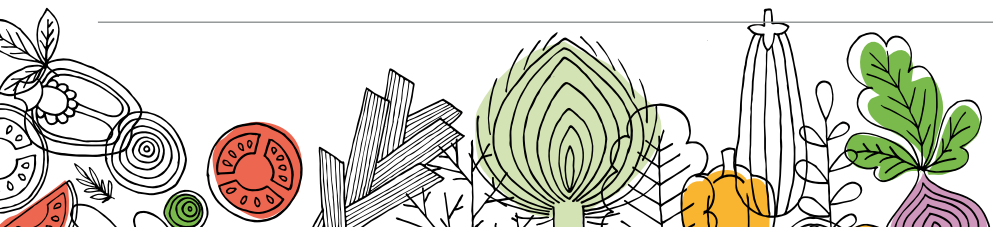
Lo he cocinado siempre para mi familia y en el bar de mi sobrino. A todo aquel que lo ha probado, le ha gustado.



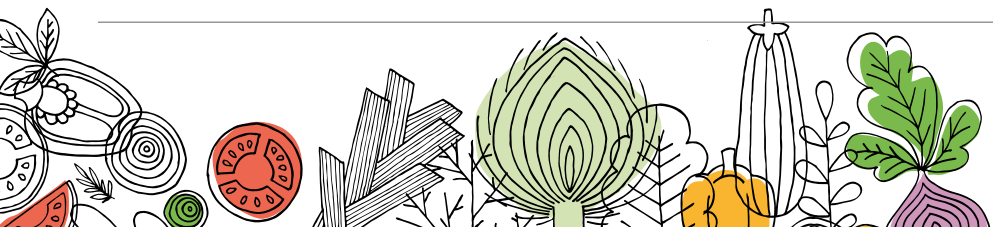
Saboreando + RECUERDOS













Saboreando RECUERDOS

