

María Mestayer de Echagiüe

(**MARQUESA de PARABERE**)

ENCICLOPEDIA CULINARIA

PLATOS ESCOGIDOS
DE LA
**COCINA
VASCA**



ESPASA-CALPE.S.A.

PLATOS ESCOGIDOS
— DE LA —
COCINA VASCA

POR

MARÍA MESTAYER DE ECHAGÜE

(MARQUESA DE PARABERE)




ESPASA

ES PROPIEDAD

© Herederos de María Mestayer de Echagüe (Marquesa de Parabere), 2022

© Editorial Planeta, S. A., 2022

Espasa es un sello editorial de Editorial Planeta, S. A.

Avda. Diagonal, 662-664

08034 Barcelona

Diseño de la cubierta: © Teresa Sánchez-Ocaña

Fotografía de la cubierta: Lecker Studio/Shutterstock

Diseño de interior: María Pitironte

Preimpresión: Safekat, S. L.

Depósito legal: B. 638-2022

ISBN: 978-84-670-6355-4

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea este electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (arts. 270 y siguientes del Código Penal).

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

Espasa, en su deseo de mejorar sus publicaciones, agradecerá cualquier sugerencia que los lectores hagan al departamento editorial por correo electrónico: sugerencias@espasa.es.

www.espasa.com

www.planetadelibros.com

Impreso en España/*Printed in Spain*

Impresión: Huertas, S. A.



El papel utilizado para la impresión de este libro está calificado como **papel ecológico** y procede de bosques gestionados de **manera sostenible**.



ÍNDICE

Prólogo, de la familia Echagüe Mestayer, 17

Introducción a la presente edición, de Eduardo Martín Mazas, 21

PLATOS ESCOGIDOS DE LA COCINA VASCA

A modo de preámbulo, 33

Capítulo 1

ENTREMESSES

Patatas con mayonesa, 35

Otras maneras de patatas con mayonesa, 36

Ensalada rusa, 36

Huevos duros a la mayonesa, 37

Merluza, pescadilla, congrio o atún a la vinagreta, 38

Langosta a la vinagreta, 38

- Pepinos en ensalada, 39
- Pimientos en ensalada, 39
- Carne cocida y tomates frescos a la vinagreta, 40
- Morros o patas de ternera con tomates frescos a la vinagreta, 40

Capítulo 2

CALDOS Y SOPAS

- Manera de quitar el mal sabor a las cazuelas de barro, 41
- Caldo limpio, 42
- Consommé, 43
- Sopa de fideos, 45
- Sopa de tapioca, 45
- Sopa de croquetas de chorizo, 46
- Sopa de croquetas de jamón, 47
- Consommé de chuchus, 47
- Crema de yemas, 48
- Sopa de puré de alubias (judías) rojas, 49
- Sopa de puré de arvejillas (guisantes), 50
- Sopa juliana, 50
- Sopa de verduras al horno, 51
- Sopa de pescado, 53
- Porru-salda, 54
- Porru-salda con costilla, 55
- Zurrukutuna, 56
- Marmitako, 57
- Sopa de ajo, 57

Capítulo 3

POTAJES Y COCIDOS

- Potaje de garbanzos, 59
- Cocido de alubias (judías) blancas, 61
- Cocido de alubias rojas, 62
- Otro cocido de alubias blancas, 62
- Otro cocido de alubias rojas, 63
- Alubias blancas al caserío, 63
- Alubias blancas guisadas, 64
- Cocido de berza, 65
- Cocido de berza con arvejillas, 66
- Cocido de berza con habas, 67

Capítulo 4

SALSAS

- Salsa española, 69
- Salsa de tomate, 70
- Salsa bechamel, 71
- Salsa crema, 72
- Salsa vinagreta, 72
- Salsa vinagreta (otra fórmula), 73
- Salsa mayonesa, 73
- Salsa mayonesa a la tártara, 75

Capítulo 5

ENSALADAS Y PLATOS
DE LEGUMBRES

- Manera de cocer las verduras (hortalizas), 77
- Patatas guisadas, 81
- Patatas guisadas en salsa verde, 82
- Patatas guisadas con sardinas, 83
- Berza cocida con patatas, 83
- Puerros en ensalada, 84
- Acelgas cocidas, 85
- Acelgas (tallos de) en salsa, 85
- Alubias blancas, arroz y acelgas, 86
- Habas frescas guisadas, 87
- Habas frescas guisadas a la vizcaína, 88
- Arvejillas (guisantes) con patatitas nuevas, 89
- Arvejillas (guisantes) con jamón, 90
- Pimientos verdes, 90
- Pimientos rojos, 91
- Pimientos rojos rellenos con carne a la bilbaína, 91
- Pimientos rojos rellenos y gratinados al horno, 93
- Ensalada de calabacín, 94
- Calabacines rellenos con carne, 95
- Calabaza, 96
- Vainas (judías verdes) a la bilbaína, 97
- Berenjenas empanadas, 97
- Menestra a la bilbaína, 98
- Alcachofas cocidas salteadas, 100

- Ensalada de coliflor, 101
Coliflor a la Miss Lola, 101
Guibelurdiñes (hongos), 103
Otra manera de guisar los guibelurdiñes (hongos), 104

Capítulo 6

HUEVOS

- Huevos fritos, 105
Huevos escalfados a la bilbaína, 106
Tortilla de patatas, 107
Tortilla de jamón, 108
Revuelto de jamón, 109
Tortilla de setas, 110
Revuelto de setas, 110
Revuelto de huevos al pisto, 111
Tortilla de atún escabechado, 112

Capítulo 7

PESCADOS Y MARISCOS

- Merluza rebozada, 113
Merluza en salsa verde, 115
Otra manera de merluza en salsa verde, 116
Cochas de merluza en salsa verde, 117
Tripollas y rabas en salsa verde, 117
Filetes de merluza a la parmesana, 118
Cola de merluza al gratín, 119

-
- Cola de merluza a la Marichu, 120
Cola de merluza rellena y asada al horno, 121
Cola de merluza en salsa a «las siete cosas», 122
Merluza al horno, 124
Merluza en cazuela, 125
Budín de merluza al salmón, 126
Congrio en salsa verde, 128
Las angulas, 128
Manera de limpiar y de cocer las angulas, 129
Angulas en cazuelita, 130
Sardinas y anchoas fritas, 131
Sardinas rebozadas, 132
Sardinas asadas con hojas de parra, 132
Sardinas al horno, 133
Sardinas en cazuela al gratín de tomate, 133
Anguilas en salsa Mirenchu, 134
Atún-bonito, 136
Atún o bonito con tomate, 136
Atún o bonito estofado, 138
Bacalao a la vizcaína, 138
Bacalao en salsa verde, 142
Bacalao al «pill-pill», 144
Bacalao al Club Ranero, 146
Bacalao al gratín, 149
Bacalao al ajo arriero, 151
Besugo, 152
Besugo asado en parrilla, 153
Otra manera de besugo asado en parrilla, 153
Besugo asado al horno, 154

- Besugo asado al horno (otra fórmula), 154
Besugo guisado, 155
Jibiones (calamares) a la bilbaína, 156
Jibiones (calamares) a la donostiarra, 157
Pescados escabechados: atún, besugo, trucha, sardina, etc., 158
Chirlas (almejas) con arroz, 161
Chirlas guisadas, 162
Shangurro (centolla) a la donostiarra, 163
Cigalas cocidas, 165

Capítulo 8

CARNES, AVES Y CAZA

- «Villagodios» o chuleta de buey a la bilbaína, 167
Redondo de ternera al horno, 168
Ternera en salsa, 169
Ternera guisada con arvejillas y patatitas nuevas, 170
Ternera rellena, 170
Ternera en rizos, 172
Albóndigas a la bilbaína, 173
Lengua en salsa, 174
Hígado de ternera guisada, 175
Morros de ternera a la vizcaína (en salsa roja), 176
Callos o tripacallos a la vizcaína (en salsa roja), 179
Patas de cerdo a la vizcaína (en salsa roja), 180
Cordero asado, 181
Cordero en salsa, 182
Cordero en chilindrón, 183
Mollejas de cordero salteadas, 185

- Mollejas de cordero en cajitas, 185
Sangrecilla de cordero, 186
Pollo asado a la antigua, 187
Pollo asado al jerez o al vino blanco, 188
Pollo salteado a la bilbaína, 189
Pollo a la «Sir Archibald», 190
Pollo al Batzoki, 191
Pollo en pepitoria, 193
Pollos entomatados, 194
Pollos con tomate y pimientos, 195
Menudos de pollo, 196
Capón asado a la antigua, 197
Capón asado relleno a la vasca, 198
Pato a la hortelana, 199
Perdiz en su salsa, 202
Perdiz estofada, 204
Perdiz en salsa, 205
Perdices con aceitunas, 206
Sorda (becada) guisada con nabos, 209
Chimbos (pajaritos) a la bilbaína, 211
Codornices a la bilbaína, 211

Capítulo 9

CROQUETAS

- Croquetas económicas, 213
Croquetas de bacalao, 214
Croquetas de patatas, 215

- Ternera albardada o empanada, 216
Otra manera de ternera albardada, 216
Nueva manera de ternera albardada, 217

Capítulo 10

FIAMBRES

- Lomo de cerdo relleno, 219
Fiambre de ternera, 220
Fiambre imitación al foie gras, 221

Capítulo 11

POSTRES

- Flan de leche, 223
Colineta a la antigua, 225
Colineta José-Manu, 226
Bizcochos rellenos de Vergara, 226
Dulce de yema dura, 227
Mostachones, 228
Tostadas de majablanca (o crema), 228
Suflé, 230
Tocino de cielo, 231
Tocino de cielo adornado con merengue, 233
Bizcocho para té, 234
Pastitas de cacao, 235

Capítulo 12

HELADOS

Manera de hacer un helado en una nevera eléctrica, 238

Helado de mantecado, 241

Helado mantecado Tutti-Frutti, 243

Helado mantecado al chocolate, 243

Helado mantecado al café, 244

Helado mantecado al limón, 244

Helado de fresa, 245

Biscuit glacé a la vainilla, 246

Copas-Jacques, 247

Copas regias, 249

Índice de recetas, 251



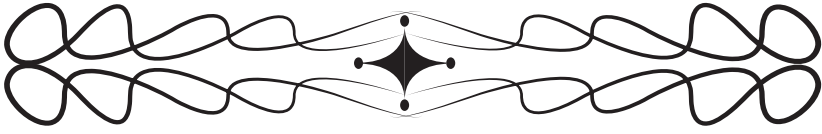
PLATOS ESCOGIDOS
— DE LA —
COCINA VASCA

POR

MARÍA MESTAYER DE ECHAGÜE

(MARQUESA DE PARABERE)





CAPÍTULO 1

ENTREMESAS



Patatas con mayonesa

Cantidades. 350 g. de patatas, 2 y $\frac{1}{2}$ decilitros de salsa mayonesa, perejil picado.

Procedimiento. Móndense las patatas, córtense en cuadraditos pequeños, cuézanse con agua y sal sin perderlas de vista, pues han de cocerse lo justo —bien tiernas, pero conservándose enteras—, escúrranse y déjense enfriar perfectamente.

Confecciónese una salsa mayonesa bien sazonada, mézclase con las patatas, póngase en una rabanera, espolvoréese con perejil picado. Sírvasse muy frío.

Otras maneras de patatas con mayonesa

a) Añadiéndoles una cenefa de pimiento morrón bien picadito.

b) Adornándolas con rodajes de tomates.

c) Colocando encima unos filetes de anchoas en aceite, o unas aceitunas rellenas o unos anillos de cebolla, etc.

Ensalada rusa

Nota. La ensalada rusa es un conjunto de hortalizas condimentado con una salsa mayonesa muy gorda. A continuación, damos unas indicaciones tocantes al número de ingredientes, así como a la cantidad de los mismos; estos y aquellos podrán aumentarse, disminuirse o suprimirse según el capricho o necesidad de cada cual; lo esencial es que esté bien surtida y bien salseada.

Cantidades. 100 g. de patatas mondadas, 50 g. de zanahoria, 75 g. de guisantes, 75 g. de judías verdes, 75 g. de espárragos, 50 g. de coliflor, 75 g. de remolacha, 1 o 2 pepinillos en vinagre, 1 cucharadita de alcaparras, $\frac{1}{4}$ de litro de salsa mayonesa.

Procedimiento. Las patatas, las zanahorias, las judías verdes, los espárragos y la remolacha, se cuece todo (por separado), con agua y sal; luego se pelan las patatas y se cortan en cuadraditos, así como las zanahorias, las judías verdes y los espárragos; la remolacha se corta en rodajas finas. Igualmente se cuece la coliflor y se separa en trocitos, y los guisantes se cuecen también con agua y sal. Luego, se escurre toda perfectamente, apurándolo al final sobre una servilleta, pues si conserva agua, adelgaza luego la mayonesa, no resultando tan sabrosa.

Póngase toda en una ensaladera, añadiendo las alcaparras y los pepinillos picados; mézclese con la mayonesa, sírvase muy frío.

Huevos duros a la mayonesa

Procedimiento. Cuézanse duros los huevos, quíteseles la cáscara, pártanse horizontalmente por la mitad o córtense en rodajas finas. Pónganse en una rabanera, écheseles la salsa mayonesa por encima, adórnense alrededor, sea con unos discos de tomate o con pepinillos, o con una cenefa de pimiento morrón picado.

Se podrán adornar por encima sea con turbantes de anchoas, sea con aceitunas rellenas o con filetes de anchoas o de arenques en aceite, etc.

Merluza, pescadilla, congrío o atún a la vinagreta

Cantidades. 150 g. de pescado, 50 g. de cebolla, 1 o 2 pepinillos, 1 cucharadita de alcaparras, 2 o 3 tomates frescos, 1 huevo duro, 1 cucharada de vinagre, 4 cucharadas de aceite, 1 diente de ajo, sal y pimienta.

Procedimiento. Cuézase el pescado o aprovéchese unas sobras de pescado cocido. Una vez frío, córtese en pedacitos regulares, colóquese en un plato hondo, agréguese la cebolla, el ajo, el perejil, el huevo y los pepinillos, todo bien picadito; sazónese con sal, pimienta, aceite y vinagre (podrá necesitarse más de estos ingredientes), déjese toda en maceración durante 2 horas, guardando el plato bien tapado. Sírvasse en una rabanera colocando todo alrededor unas rodajas de tomate.

Langosta a la vinagreta

Exactamente igual que la anterior aprovechando algunas sobras.

Pepinos en ensalada

Procedimiento. Una hora y media antes de servir, pélese los pepinos (procúrese que estén muy verdes y sean recién recolectados), trínchense en rodajas muy finas, écheseles sal fina y pónganse en un colador, a fin de que escurra el agua que suelten. Al cabo de 15 minutos, refrésquense con agua de la fuente, escúrranse y séquense con un trapo, pónganse en una ensaladera y sazónense con sal (muy poca), pimienta blanca molida, aceite y vinagre. Sírvasse muy frío.

Pimientos en ensalada

Procedimiento. Escójanse que sean muy carnosos (verdes o rojos); luego de asados, pártanse en tiras, suprimase las semillas y las hebras, sazónese con sal, pimienta, aceite y vinagre, espolvoréese con perejil picado y, si gusta, añádase cebolleta fresca o un poco de cebolla blanca picada. Sírvasse muy frío.

Se utilizan lo mismo los de latas.

Carne cocida y tomates frescos a la vinagreta

A propósito para aprovechar restos de carne del cocido

Procedimiento. Móndense los tomates, córtense en rodajas finas, trínchese 1 cebolla en tiritas y la carne en pedacitos; póngase el conjunto en una salsa vinagreta 1 hora antes de cuando se vaya a servir. Dispóngase en una o dos rabaneras, espolvoréese con perejil picado. Sírvasse muy frío.

Morros o patas de ternera con tomates frescos a la vinagreta

Exactamente igual que la anterior.

