

LA COCINA CRIOLLA...



por MIGUEL CORREA

LOS GAUCHOS DE GUEMES



LOS PONCHOS CATAMARQUENOS



Representantes exclusivos

**EMPRESA ARTISTICA
RANELL**

Promotor

JUAN CARLOS ANELLO

Productor

RAMON ANELLO

LAVALLE 1569 - 1º P. Of. 107/8
Tel. 40-5853, 46-1676 y 32-0658
BUENOS AIRES

LA COCINA CRIOLLA...



Empanadas hechas de hojaldre "antigua". Secreto para que salgan jugosas: el picadillo debe estar bien frío y cocinársela en grasa no muy caliente, hasta dorarse. Con un dedo repulgamos la empanada, luego se realiza un segundo repulgue, con las dos manos en cada punta de la misma hasta el centro de la empanada. (Fotos: gentileza Angel Canina)

EMPANADAS CRIOLLAS A LA ANTIGUA

INGREDIENTES:

2 kilos de carnaza
½ kilo de papas (coctidas)
300 gramos de pasas de uvas
500 grs. de aceitunas enteras
6 huevos duros
2 cebollas grandes (de cabeza)
4 plantas de cebolla de verdeo

CONDIMENTOS:

Aji, comino, pimienta, sal, azúcar, pimentón, grasa.

PARA LA MASA:

2 kilos de harina común; grasa de vaca; leche y salmuera.

PREPARACION DEL RELLENO:

Cortar la carnaza a cuchillo en pequeños trocitos, saltarlos, sin quemar, en abundante grasa de vaca; agregarle la cebolla de cabeza cortada en rodajas y la de verdeo no muy picada. Condimentar con una pizca de azúcar, sal y pimentón, aji, pimienta; agregar las pasas de uvas, cocinar a punto, añadir las papas cortadas en pequeños dados (previamente cocidas en agua y sal) y dejar enfriar bien esta preparación.

PREPARACION DE LA MASA:

Colocar la harina en forma

de un cono, hacer un hoyo en el centro, agregar la grasa de vaca, derritida, no muy caliente; ir mezclando con las manos, sumándole la salmuera con la leche en cantidad necesaria. Tomamos la masa y amasamos fuerte (de 15 a 20 minutos). Estirar bien fina, poner una camada de grasa de vaca, tibia y espolvorear con harina. Así, repetir 4 veces. Una vez que está doblada, estirar hasta que quede bien fina la masa y cortar discos con la boca de una taza o un cortapasta especial para empanadas.

de las antiguas estancias argentinas (de varias zonas del país, por supuesto) y muchas de ellas actualizadas en lo que respecta a ingredientes y condimentación. Al preparar un plato típico, es imposible no darle un toque moderno, ya sea en la preparación o en la presentación, pues hay ingredientes que años atrás se conseguían y que hoy se hacen difíciles de hallar (el charqui, p. e.) y tampoco llegan desde las distintas provincias productos regionales en abundancia, aunque haya en esta capital casas acreditadas que se especializan en la venta de frutos auténticos.

Lo dicho es una apretada síntesis para que se pueda comprender por qué hablo de mi cocina criolla de ayer y de hoy, aunque sobre este tópico hay mucho para decir, y más para estudiar. La intención es ofrecer a los lectores una serie de recetas genuinas que sean de provechosa utilidad.

Buen apetito.
MIGUEL CORREA

Oriundo de Navarro, en la provincia de Bs. As., Miguel Correa es Prof. en Economía Doméstica. Entre sus ciclos de radio y televisión donde ha dictado cursos sobre comida criolla pueden mencionarse Panorama Hogareño, Carroussel Femenino (Canales 13 y 7 respectivamente) y

Folklore en 870 (Radio Nacional). Avenajado alumno del famoso Igarasi, M. C. es consultor de chefs internacionales sobre cocina argentina. Folklore agradece su gentileza al colaborar con este recetario que —al mismo tiempo— ilustrará sobre los orígenes de cada plato.



TAMBIEN TIENE SU HISTORIA

LOS PUCAREÑOS



PERCUSION 4



Representantes exclusivos

**EMPRESA ARTISTICA
RANELL**

Promotor

JUAN CARLOS ANELLO

Productor

RAMON ANELLO

LAVALLE 1569 - 1º P. Of. 107/8
Tel. 40-5853, 46-1676 y 32-0658
BUENOS AIRES

LOS GAUCHOS DE GUEMES



LOS PONCHOS CATAMARQUENOS



Representantes exclusivos

**EMPRESA ARTISTICA
RANELL**

Promotor

JUAN CARLOS ANELLO

Productor

RAMON ANELLO

LAVALLE 1569 - 1º P. Of. 107/8
Tel. 40-5853, 46-1676 y 32-0658
BUENOS AIRES

LA COCINA CRIOLLA...

La inclusión de esta nueva sección de Folklore ha despertado gran interés en nuestros lectores. Prueba de ello son las cartas que, a diario, llegan a nuestra redacción.



Para el éxito del locro sureño y su perfecta cocción deben estar todos los ingredientes cortados en forma pareja.

LOCRO SUREÑO

INGREDIENTES

1 kilo de maíz blanco
½ kilo de porotos manteca
1 kilo de panceta
8 chorizos criollos
1 kilo de carna de vaca o cerdo
1 kilo de tripa de vaca
2 huesos de caracú o de vaca
1 kilo de zapallo común
cebolla de verdeo.

Condimentos: Sal, pimienta, orégano, aji picante, pimentón y grasa de vaca o aceite.

Preparación: En una olla grande poner abundante agua, el hueso de caracú o pata, junto con el maíz y los porotos. Dar un hervor fuerte durante 20 minutos. Luego agregar la panceta cortada en daditos, los chorizos en rodajas, lo mismo que la tripa y la carne de vaca o cerdo. Condimentar a gusto con sal, pimienta, aji y orégano. Cocinar moderadamente e ir revolviendo la preparación hasta que todos los ingredientes estén tiernos. Agregar entonces el zapallo y dejar cocinar a punto.

Preparación del frito para el locro: Colocar en una

Entre las muchas recibidas, la receta del locro es de las más solicitadas. Y porque es primo hermano del popular mote, es que hemos decidido incluir las dos preparaciones. En el gusto estará la diferencia.

cacerola aceite o grasa de vaca, agregar la cebolla de verdeo bien picada en cantidad a gusto. Condimentar con pimienta, sal, aji y bastante pimentón, a paladar. Mezclar bien esta preparación y cocinarlo a fuego lento hasta su cocción total. Servir el locro con una cucharada sopera de este frito en cada plato, o más si así se desea.

Importante: Poner en remojo el maíz blanco y los porotos 24 horas antes de usarlos.

MOTE

Quiero aclarar que este plato es típico del norte y se prepara en distintas provincias argentinas, en especial para agasajar, ya sea en casamientos, compromisos, a personalidades e invitados muy importantes.

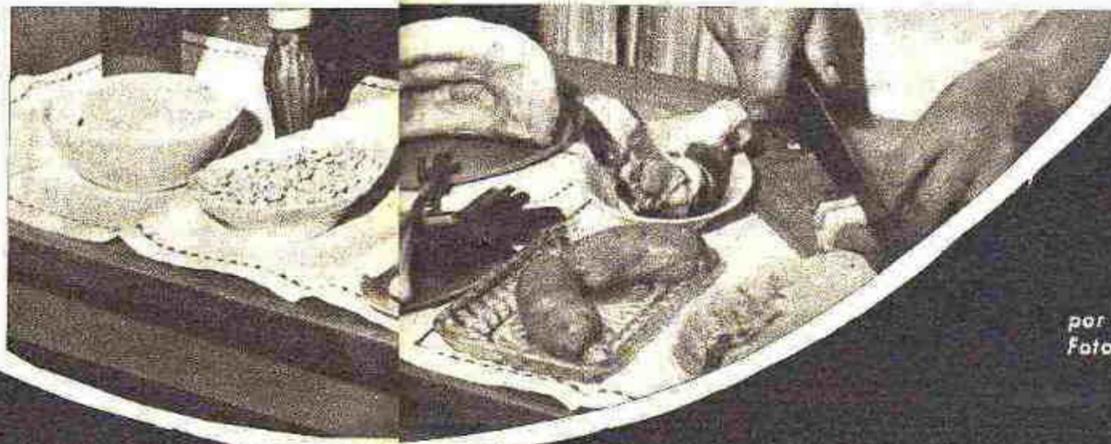
INGREDIENTES

1 kilo de maíz (copia, diente de caballo o maíz blanco común)
1 pata de vaca
1 kilo de mondongo
1 kilo de tripa gorda
½ kilo de charqui
½ kilo de carne de vaca

1 kilo de huesitos de cerdo
verduras
2 cebollas de cabeza
3 plantas de cebolla de verdeo.

Condimentos: Pimentón, aji molido, comino y sal.

Preparación: Se prepara un buen fuego para que se haga bastante ceniza. Con esa ceniza preparamos con agua una lejía, colocamos muy bien esta preparación y le introducimos el maíz, ya sea de cualquier tipo, con el que deseamos hacer el mote; dejamos varias horas el maíz en esa preparación y cuando ya se está hinchando lo sacamos y lo lavamos muy bien. Ponemos en una olla grande con abundante agua la pata de vaca bien limpia y entera, junto con el maíz y se cocina a fuego lento. Cuando el maíz comienza a cocinarse ir agregando el mondongo cortado en cuadritos, la tripa gorda, el charqui y los huesitos de cerdo trozados chicos. Siguiendo su cocción (más o menos 45 minutos) condimentar con pimentón, comino, aji, cebolla de cabeza bien picadita y la cebolla de verdeo del mismo modo. Terminar de cocinar todo junto. Servir caliente y en platos hondos.



por MIGUEL CORREA
Fotos: Angel Conema

LOS PUCAREÑOS



PERCUSION 4



Representantes exclusivos

**EMPRESA ARTISTICA
RANELL**

Promotor

JUAN CARLOS ANELLO

Productor

RAMON ANELLO

LAVALLE 1569 - 1º P. Of. 107/8
Tel. 40-5853, 46-1676 y 32-0658
BUENOS AIRES



MARY MACIEL



LOS MANANTIALES

LOS PUCAREÑOS
 LOS GAUCHOS DE
 GUEMES
 PERCUSION 4
 CUARTETO SALTA
 DINO SALUZZI
 LOS RUNDUNES
 FELIX SABORIDO
 LOS GONZALOS
 LOS PONCHOS
 CATAMARQUEÑOS
 ARGENTINA ROJAS
 VOCAL PUEBLO
 MERCEDES Y ANDRES
 CHATY FANTIN
 LOS BAGUALES

Moderno:
 MIGUEL ANGEL SHELL
 Conjunto LIMA-LIMON

Tango:
 NORBERTO ROLDAN

Animador:
 NORBERTO ESPINOSA

Representantes exclusivos
 EMPRESA ARTISTICA RANELL

Promotor
 JUAN CARLOS ANELLO

Productor
 RAMON ANELLO

Lavalle 1569 - 1er. P. Of. 107/8
 Tel. 40-5853, 46-1676 y 32-0658
 BUENOS AIRES

LA COCINA CRIOLLA...

PASTEL DE HOJALDRE CRIOLLO A LA ANTIGUA (para 10 personas)

INGREDIENTES PARA EL PICADILLO

2 Kilos de carne picada
 6 huevos duros
 300 grs de aceitunas
 300 grs de pasas de uvas
 3 cebollas grandes
 2 ajíes morrones grandes
 2 tomates tiernos.

CONDIMENTOS

Pimentón, comino, clavo de olor, pimienta, sal, azúcar y aceite.

INGREDIENTES PARA LA MASA DE HOJALDRE

Harina común (cantidad necesaria)
 grasa de vaca o manteca
 huevos
 agua
 sal.

El pastel de hojaldre criollo se hacía antiguamente en las viejas estancias y también en las fondas de los pueblos de campaña. La preparación del picadillo se hacía en sartenes muy grandes, ya que se preparaba para mucha gente y siempre para el cumpleaños del patrón de la estancia o para los días de fiesta patria. Era servido en grandes fuentes ovaladas (lo mismo que el puchero) y en platos grandes soperos individuales. Se lo cocinaba en horno de barro, que nunca faltaba en las estancias, ranchos o puestos. Podía realizarse en dos formas: dulzón, para comer después del asado como postre, y salado para saborear como plato principal, caliente o frío.

PREPARACION DEL PICADILLO

Freír en un sartén grande, en bastante aceite, las cebollas, morrones, tomates, carne (todos estos ingredientes picados), condimentar a gusto con sal, pimienta, pimentón, comino, clavo de olor y una o dos cucharadas de azúcar. Cocinar bien esta preparación e incorporar los huevos duros bien picados, las aceitunas y las pasas de uvas. Dejar descansar bien esta preparación.

PREPARACION DE LA MASA DE HOJALDRE

Colocar en forma de nido, en la mesa, 1,800 kgs de harina más o menos. En el centro, agregarle la manteca o la grasa derretida. Ir mezclando con las manos, agregando 3 huevos enteros, terminar de tomar la masa con agua y sal, teniendo especial cuidado que el agua esté tibia. La masa debe quedar bien blanda. Amasar hasta que esté calentita, estirándola hasta que quede bien fina, luego cubrirla con grasa, espolvoreándola con harina. Proceder cuatro veces de la misma manera y luego estirar

lo más posible con palote o botella lisa.

PREPARACION PARA LA COCCION

Cubrir con una parte de la masa el fondo de una asadera o molde; agregarle el picadillo en forma pareja y cubrir con la masa restante la parte de arriba del pastel. Puede decorarse, según la imaginación del cocinero, con los pedazos de masa sobrante. Pintar con huevo batido. Espolvorear con azúcar, si se desea y cocinar en horno de barro o de cocina común, hasta que el pastel quede dorado.



LOS PUCAREÑOS



PERCUSION 4



LOS RUNDUNES

Representantes exclusivos
 EMPRESA ARTISTICA RANELL

Promotor
 JUAN CARLOS ANELLO

Productor
 RAMON ANELLO

LAVALLE 1569 - 1er. P. Of. 107/8
 Tel. 40-5853; 46-1676 y 32-0658
 BUENOS AIRES

por MIGUEL CORREA
 Fotos: Angel Conema

LA COCINA CRIOLLA...



MARY MACIEL



LOS MANANTIALES

LOS PUCAREÑOS
LOS GAUCHOS DE GUEMES
PERCUSION 4
CUARTETO SALTA
DINO SALUZZI
LOS RUNDUNES
FELIX SABORIDO
LOS GONZALOS
LOS PONCHOS
CATAMARQUEÑOS
ARGENTINA ROJAS
VOCAL PUEBLO
MERCEDES Y ANDRES
CHATY FANTIN
LOS BAGUALES

Moderno:
MIGUEL ANGEL SHELL
Conjunto LIMA-LIMON

Tango:
NORBERTO ROLDAN

Animador:
NORBERTO ESPINOSA

Representantes exclusivos
EMPRESA ARTISTICA RANELL

Promotor
JUAN CARLOS ANELLO

Productor
RAMON ANELLO

Lavalle 1569 - 1er. P. Of. 107/8
Tel. 40-5853, 46-1676 y 32-0658
BUENOS AIRES

PAN DE CHICHARRONES

INGREDIENTES:

Chicharrones de cerdo (o de pella); harina (cantidad necesaria), levadura de cerveza, salmuera (agua y sal).

PREPARACION:

Colocar la harina en forma de corona, disolver la levadura en agua tibia, y agregarla a la masa o ir tomándola con la salmuera (es decir, agua tibia y sal). Sobar bien una vez tomada la masa, durante casi 20 minutos, luego dejar descansar para que se eleve el doble en lugar tibio.

Cuando la masa está elevada se coloca sobre la mesa, se rompe con la mano y se va mezclando con los chicharrones, luego se vuelve a tomar la masa y se soba nuevamente; se deja descansar para que se eleve. Luego se cortan en panes de 10 a 15 centímetros y se lleva al horno en una placa poniendo como fondo un papel bien engrasado y se cocina en horno moderado durante 45 minutos.

ALGO DE HISTORIA SOBRE ESTE PAN DE CHICHARRONES

Era natural cuando se hacía el pan casero en el campo, que se cocinara en el horno de barro típico de nuestra campaña. La gente de campo, antiguamente, tenía la costumbre de carnear una vaquillona por semana; con la pella que se le sacaba, se hacían los chicharrones que luego eran usados para los panes, esto, cuando no había grasa de cerdo para hacer los mismos. El pan de chicharrones es comida típica y de larga tradición en casi todo el país, y actualmente se hace tanto en las casas de ciudades, como en el campo.

CAZUELA CUYANA

INGREDIENTES:

1 gallina grande
2 kilos de papas
1 kilo de arroz
1/4 kilo de arvejas
1 cebolla grande de cabeza
3 cebollas de verdeo
1 zanahoria grande
1 morrón grande



CONDIMENTOS:

Aceite, sal, orégano, pimienta.

OTROS: queso rallado.

PREPARACION:

Poner al fuego una olla grande con 5 ó 6 litros de agua, mientras ésta se calienta, aparte y en una sartén con abundante aceite, se doran las presas de la gallina de ambos lados. Una vez bien doradas, se ponen en la olla juntamente con la cebolla en rodajas, los morrones, en tiritas, y la zanahoria en cuadritos lo mismo que las papas.

Dejar hervir la preparación, no muy fuerte, condimentando con sal, orégano, pimienta y una pizca de pimentón para darle un poco de color, agregarle luego las arvejas, el arroz y unos minutos antes de terminar la cocción, la cebolla de verdeo bien picada.

Probar si todo está bien cocido, y servir bien caliente en platos hondos, espolvoreando con queso rallado.

SUGERENCIAS:

Es muy importante que al servir esta cazuela cuyana todos los ingredientes estén a punto.

GUISO DE ESTANCIA

INGREDIENTES:

2 kilos de carne de vaca
10 chorizos criollos
1/2 kilo de panceta
1/2 kilo de porotos de manteca
cebollas de verdeo
1 repollo chico
papas
zanahorias
zapallo
fideos (mostacholes, dedalitos, caracolitos).

CONDIMENTOS:

Sal, pimentón, aceite o grasa de vaca, caldo de hueso.

PREPARACION:

Saltar la panceta, previamente cortada en forma de cubitos, con la cebolla de verdeo bien picada; incorporar la carne cortada en trozos grandes, los chorizos en rodajas finas. Condimentar con sal y pimienta y pimentón.

Agregar las zanahorias cortadas en daditos, cubrir con caldo o cocinar durante 15 a 20 minutos. Luego agregar las papas, el repollo y los porotos de manteca (previamente cocidos en agua y sal), y dejar cocinar todo durante 10 minutos más.

Luego de esto, agregar el zapallo cortado en forma de daditos medianos, junto con los fideos elegidos.

Este guiso debe quedar "caldudo", según el decir del criollo; si se espesó, agregarle caldo.



LOS PUCAREÑOS



PERCUSION 4



LOS RUNDUNES

Representantes exclusivos
EMPRESA ARTISTICA RANELL

Promotor
JUAN CARLOS ANELLO

Productor
RAMON ANELLO

LAVALLE 1569 - 1er. P. Of. 107/8
Tel. 40-5853; 46-1676 y 32-0658
BUENOS AIRES

por MIGUEL CORREA
Fotos: Angel Conema

LA COCINA CRIOLLA...



por MIGUEL CORREA

TORTAS FRITAS A LA ANTIGUA Y A LA MODERNA

A LA ANTIGUA:

Ingredientes: 1 kilo de harina de trigo; grasa de vaca, en cantidad necesaria; salmuera; grasa para freír; agua y sal.

PREPARACION: Colocar la harina en la tradicional forma de nido sobre la mesa, dejando 200 gramos para tomar la masa. Agregarle la grasa e ir mezclando con las manos, incorporándole la salmuera. Tomar bien la masa cuidando que quede durita. Amasar fuerte durante 10 ó 15 minutos. Luego cortar la masa en bollitos, redondeándolos en el grandor que desee. Hacerles agujeritos, con los dedos, y fritarlos en bundante grasa de vaca, no muy caliente, hasta dorar.

Estas tortas fritas deben quedar más bien saladitas, y salen, de acuerdo a estas indicaciones, entre 10 y 15.

A LA MODERNA:

Ingredientes: 4 huevos; 1 kilo de harina leudante; 6 cucharadas de azúcar; 100 gramos de manteca; 1 taza de leche tibia; gotas de vainilla; aceite o grasa para freír.

PREPARACION: Colocar la harina leudante en la tradicional forma de nido sobre la mesa, dejando 200 gramos para tomar la masa. Colocar en el centro los 4 huevos enteros, azúcar a gusto, las gotas de vainilla que se deseen, e ir mezclando con la mano, agregándole la manteca o margarina tibia. Tomar bien esta preparación, mientras se le va agregando la leche tibia (y la harina que dejamos aparte, si es necesario). Una vez tomada la masa, amasar bien fuerte, durante 15 a 20 minutos.

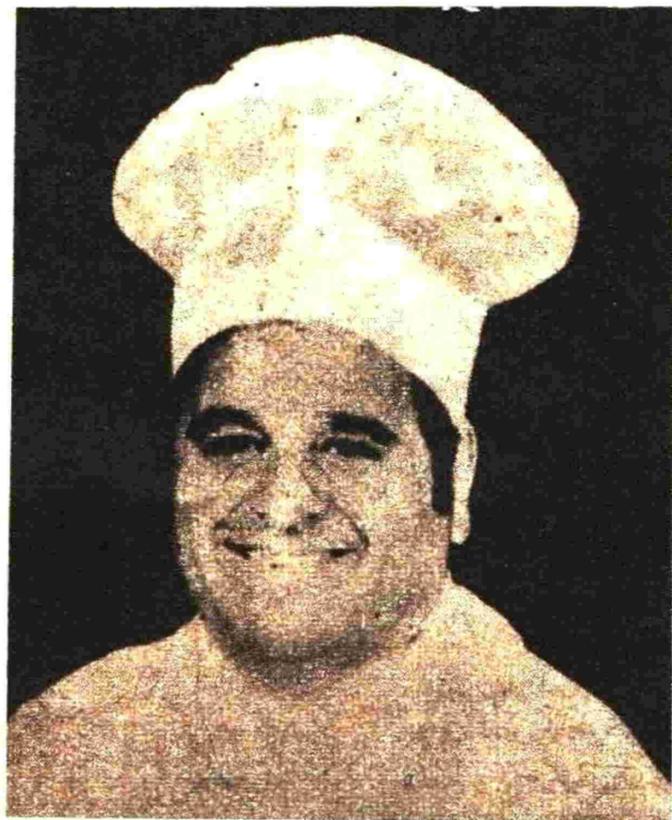
Una vez lista la masa, cortar en bollitos dándoles la forma de torta, y haciéndoles con los dedos, agujeritos, luego fritarlos en abundante grasa y aceite no muy caliente, hasta dorar.

De acuerdo a las indicaciones, deben salir entre 15 y 20 tortas fritas.

Es de advertir que estas tortas fritas, al cocinarlas, se elevan bastante en razón de estar preparadas con harina leudante, de manera que los bollitos para prepararlas deben ser más bien chicos.

Estas tortas fritas, como también las preparadas "a la manera antigua", se pueden guardar, ya que frías son muy ricas.

LA COCINA CRIOLLA...



por MIGUEL CORREA

POLENTA A LA CRIOLLA

INGREDIENTES: 2 kilos de harina de maíz, agua, sal, aceite o manteca.

TUCO: 1 kilo de carnaza, 1/4 kilo de panceta, 6 chorizos criollos.

VERDURAS: 1 cebolla grande de cabeza, 2 tomates grandes, 1 morrón, 2 dientes de ajo.

CONDIMENTOS: sal, pimentón, orégano.

OTROS: aceite o grasa de vaca fina, caldo, queso de rallar.

PRIMERA PREPARACION: Colocar 4 ó 5 litros de agua con una gota de aceite ó 4 ó 5 cucharadas de manteca en una cacerola. Una vez hirviendo, ir poniendo la harina de maíz en forma de lluvia e ir mezclando con una cuchara de madera o batidor de alambre, hasta que se espese. Dejar cocinar durante 2 horas despacio, sobre una plancha o lata sobre el fuego, revolver cada tanto para que no se pegue.

SEGUNDA PREPARACION: Poner en una cacerola la grasa de vaca a gusto, dorar la panceta en cuadritos bien chicos, lo mismo la carne y los chorizos, agregarles la cebolla, los tomates y morrones, los ajos todo bien picado, cubrir con caldo a gusto y condimentar con la pimienta, pimentón, orégano y sal, cocinar a punto.

COMO SERVIR LA POLENTA: En una fuente grande poner un poco de tuco; poner una camada de polenta y espolvorear con queso e ir mezclando hasta cerrar la fuente con tuco, espolvorear con queso y servir bien caliente.

SUGERENCIA: La harina de maíz debe



cocinarse a fuego lento durante 2 horas aproximadamente.

OTRA: Si el tuco le saliera muy liviano se le puede rallar una zanahoria grande o también agregarle algunas cucharadas de extracto de tomate o fécula de maíz disuelto en agua.

OTRA SUGERENCIA: Para que en el agua donde cocinamos la harina de maíz no se hagan grumos y se cocine pareja y salga bien cocida y blanda le agregamos aceite o manteca.

OTRA MANERA DE SERVIR LA POLENTA: El criollo la sabía comer con leche caliente. Se puede servir también con queso mantecoso, previo un golpe de calor en el horno.

También cubierta con salsa de tomate natural o muzzarella, siempre con un golpe de horno y muchas maneras más.

CI. D. A. L.

(Círculo de Artistas Lisados)

presenta a sus
artistas exclusivos:



**MARCELITO
VILLEGAS**
(La voz de la
Esperanza)

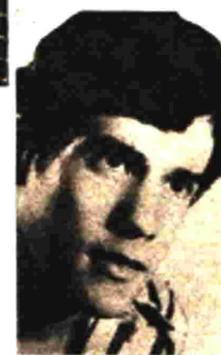
**EDUARDO
GODOY**



**KELLY
ROMERO**



**MARTIN
VILLALBA**



y también a
**LUIS «Lucho»
ARRIAGADA**

MARCELITO, EDUARDO
GODOY y LUCHO ARRIAGADA,
graban sus éxitos
en DISCOS "TIP-TOP".

Para su contratación diri-
girse a CI.D.A.L. - Treinta
y Tres Nº 461, Cap. Fed.
T.E.: 811-7522, 97-9950 y
93-6620

LA COCINA CRIOLLA...

TORTAS FRITAS A LA ANTIGUA O "A LA MODERNA"

A LA ANTIGUA INGREDIENTES

1 kg de harina de trigo; grasa de va-
ca, en cantidad necesaria; salmuera;
grasa para freír; agua y sal.

PREPARACION

Colocar la harina en al tradicional
forma de nido sobre la mesa, dejando
300 gramos para tomar la masa. Agre-
garle la grasa e ir mezclando con las
manos, incorporándole la salmuera. To-
mar bien la masa cuidando que quede
durita. Amasar fuerte durante 10 ó 15
minutos. Luego cortar la masa en bol-
litos, rodeándolos al tamaño que se de-
see. Hacerles agujeritos, con los dedos, y
fritarlos en abundante grasa de vaca,
no muy caliente, hasta dorar.

Estas tortas fritas deben quedar más
bien saladitas, y salen, de acuerdo o
estas indicaciones, entre 10 y 15.

A LA MODERNA

INGREDIENTES

4 huevos; 1 kg de harina leudante;
6 cucharadas de azúcar; 100 gr de man-
teca; 1 taza de leche tibia; gotas de
vainilla; aceite o grasa para freír.

PREPARACION

Colocar la harina leudante en la tra-
dicional forma de nido sobre la mesa,
dejando 200 gramos para tomar la ma-
sa. Colocar en el centro los 4 huevos en-
teros, azúcar a gusto, las gotas de vai-
nilla que se deseen, e ir mezclando con
la mano, agregándole la manteca o mar-
garina tibia. Tomar bien esta prepara-
ción, mientras se le va agregando la le-
che también tibia (y la harina que de-
jamos aparte, si es necesario). Una vez
tomada la masa, amasar bien fuerte, du-
rante 15 a 20 minutos.

Lista la masa, cortar en bollitos dán-
dole la forma de torta, y haciéndoles
con los dedos, agujeritos; luego fritar-
los en abundante grasa o aceite no muy
caliente, hasta dorar.

De acuerdo a las indicaciones, deben
salir entre 15 y 20 tortas fritas.

SUGERENCIAS

Es de advertir que estas tortas fritas,
al cocinarlas, se elevan bastante en ra-
zón de estar preparadas con harina leu-
dante, de manera que los bollitos para
prepararlas deben ser más bien chicos.

Estas tortas fritas, como también las
preparadas "a la manera antigua", se
pueden guardar, ya que frías son muy
ricas.



Esta receta de los tamales tucuma-
nos es una de las más auténticas. Se-
gún puede verse, está hecha a la anti-
gua. Ahora se hace con harina de maíz
(es decir, "polenta"). Pero según vemos
aquí, se debe pisar en mortero el maíz
amarillo. Hay otra receta de tamales
que se hace pisando también el maíz
blanco y hecho con charqui, dulzón y
picante.

Además, como ustedes leerán se hacen
al horno y no cocinando en agua y sal
a la manera tradicional.

TAMALES TUCUMANOS (6 A 8 PERSONAS)

INGREDIENTES

1 kg de maíz amarillo; 1 kg de carne
asada o carne de cabeza de cerdo her-
vida; 1 kg de grasa de vaca; 1 cucha-
rada de pimentón; 2 cucharadas de co-
mino molido; 4 cucharones de caldo; 1 kg
de zapallo amarillo; 3 cebollas de ver-
deo; 1 cebolla blanca; 1 cucharada de
ají picante; 10 gr de pasas de uvas, sin
semilla; 2 huevos duros; chalas secas de
maíz.

PREPARACION

Mojar dos kilos de maíz preferente-
mente amarillo y molerlo con el mor-
tero hasta reducirlo a harina. Tamizar
esta harina y pesar un kilo. Mezclarla
con el zapallo amarillo hervido y tami-
zado.

RELLENO

Poner en una cacerola la mitad de la
grasa de vaca junto con media cucha-
radita de sal, media cucharada de co-
mino y los cuatro cucharones de caldo.
Poner sobre el fuego, cuando rompa el
hervor, agregarle la preparación de
maíz con el zapallo y mezclar bien; co-
cer todo a fuego bajo durante diez mi-
nutos, sin dejar de revolver. Retirar del
fuego, picar la carne asada a la parrilla
o la carne de cabeza de cerdo her-
vida. Poner en una sartén el medio kilo
de grasa restante, previamente diluido
en un poco de agua.

ARMADO

Armar los tamales disponiendo para
cada uno dos chalas secas de maíz ex-
tendidas y un poco encimadas. Rellenar
poniéndoles en el centro dos cucharadas
de la preparación de maíz, luego una o
dos cucharadas del picadillo de carne,
dos o tres pasas de uva sin semilla y
trocitos de huevo duro. Tapar con otra
cucharada de la preparación de maíz.
Formar como un paquetito, las puntas
con cordel y poner en el horno durante
media hora a fuego suave.



por MIGUEL CORREA
Fotos: Angel Conema

ariel

PRODUCCIONES

presenta su
elenco exclusivo:

LOS TROVADORES

CARLOS DI FULVIO

ARMANDO
TEJADA GOMEZ

ADELINA
VILLANUEVA

"SAPO" CATIVA

HUERQUE MAPU

BALLET POPULAR
DE BUENOS AIRES

Para su contratación
dirigirse a

SANTIAGO DEL ESTERO
839 - 75 P. Dpto. 22

T. E. 37-8021
BUENOS AIRES

Los Chalchaleros
(Abril, mayo y junio
en Europa y EE. UU.)

Alfredo Zitarrosa
Los Zorzales
Los Pucareños
Los Gauchos de Güemes
Mary Maciel
Percusión 4

Los Manantiales
Cuarteto Salta
Cruz del Sur
Los Rundunes
Los Ponchos

Catamarqueños
Argentina Rojas
Vocal Pueblo
Los Litoreños
Los Baguales

Moderno:
Juan Carlos Shell y el
conjunto Lima-Limón

Tango:
Norberto Roldán

EMPRESA ARTISTICA
RANELL

Productor:
RAMON ANELLO

Promotor:
JUAN CARLOS ANELLO

LAVALLE 1569 - 1er. P.
Of. 107 - 108.

Tel. 40-5853 - 46-1676 -
32-0658

BUENOS AIRES
(República Argentina)

LA COCINA CRIOLLA...

Empanadas Cordobesas

INGREDIENTES:

- 2 tacitas de grasa de pella. 2 pimientos - 2 cebollas de cabeza grande.
- 2 cucharadas de perejil bien picado - 6 cucharadas de azúcar - 1 kilo de carnaza.
- 4 dientes de ajos - 4 presas de pollo (parte de la pechuga).
- 4 salchichas grandes (tipo Viena).
- 6 huevos duros - 500 gramos de aceitunas.
- 4 tomates maduros - 500 gramos de pasas de uva.

INGREDIENTES PARA LA MASA:

- 2 kilos de harina - 2 cucharadas de polvo de hornear - 1 tacita de grasa de pella.
- 1 tasa de salmuera (agua y sal tibia).



CONDIMENTOS:

Sal - aji - pimentón - pimienta - especias combinadas si se desea.

1ª PREPARACION:

En una cacerola se pone la grasa de pella, los pimientos, la cebolla y el perejil, picado con el ajo, se dora y se le agrega el pimentón y los condimentos a gusto y también azúcar a gusto, se dora bien y se retira, se divide esta fritura en dos partes: una se deja enfriar, la otra se le agrega la carnaza cortada a cuchillo en pequeños trozos y las salchichas en pequeñas rodajas, las presas de pollos bien picadas, se vuelve a cocinar y dorarse. Si se secara agregarle más grasa y se deja.
Así tenemos hechas las dos frituras.

VAMOS A LA PREPARACION DE LA MASA

Se coloca la harina en forma de nido en la mesa, le agregamos la grasa semiblanda, el polvo de hornear y vamos mezclando agregándole 3 huevos enteros, una cucharada de azúcar y terminamos de tomar la masa con la salmuera. Amasamos fuerte durante 20 minutos y estiramos enseguida y dejamos descansar.

Luego cortamos los discos y preparamos las empanadas.

Hacemos las empanadas, ponemos una cucharada de cada frito, una aceituna, 1 pedacito de huevo duro, 4 ó 5 pasas de uva, 1 pedacito de tomate crudo y cerramos las empanadas con un poquito de agua tibia, hacemos el repulgue bien fuerte, cuidando que no quede aire adentro. Le ponemos un poquito de grasa encima y llevamos al horno hasta que estén doradas. Servimos bien calentitas acompañándolas con un buen vino blanco o tinto.

Con esta receta salen varias docenas de empanadas.

Saber colocar el relleno en ciertas clases de empanadas es muy importante para que el mismo no se desparrame al cocinarse.

Empanadas Sanjuaninas

INGREDIENTES:

- 4 plantas enteras de cebolla de verdeo - 2 kilos de carnaza.
- 6 cucharadas de salsa de tomate - 4 morrones grandes - 6 huevos duros - 500 gramos de aceitunas.

CONDIMENTOS:

Grasa - pimienta - sal - especias combinadas.

INGREDIENTES PARA LA MASA:

- 1½ kilo de harina común - 1 tacita de grasa - salmuera (sal y agua tibia).

PREPARACION DEL PICADILLO:

Colocar en la sartén o cacerola la grasa (cantidad necesaria a gusto). Freímos la cebolla de verdeo bien picada junto con la carne cortada a cuchillo bien picadita. Agregamos los morrones bien picados, condimentamos a gusto con sal, pimienta y especias. Incorporamos la salsa de tomates, terminamos de cocinar. Incorporamos las aceitunas sin carozo y los huevos duros bien picaditos y dejamos enfriar.

PREPARACION DE LA MASA:

Ponemos el kilo y medio de harina en la mesa a la manera tradicional, le tomándola con la grasa y la salmuera, amasar fuerte durante 20 minutos, debe quedar una masa blanda, estirarla bien y cortar los discos.

Armamos las empanadas con una cucharada grande de picadillo, cerramos sin que le quede aire adentro, pintamos con un poco de huevo y llevamos al horno en asadera o en chapas y cocinados hasta que quede doraditas. Y si se tiene horno de barro mucho mejor.

ALGO IMPORTANTE:

Debe hacerse el repulgue bien fuerte para que no se abran.

Estas empanadas quedan crocantes y muy ricas.

Acompañarlas con un buen vino patero de esas zonas, que los hay muy ricos.

Esta es una manera de hacer empanadas de nuestro país, porque las hay de muchísimas maneras más; cada zona tiene la suya.

Confesiones de Jorge Cafrune:
"Me gusta un buen asado y las empanadas son mi debilidad, ya sean cordobesas, jujeñas, sanjuaninas o mendocinas; todas son muy ricas".



por MIGUEL CORREA
Fotos: Angel Conema

ariel

PRODUCCIONES

presenta su
elenco exclusivo:

LOS TROVADORES

CARLOS DI FULVIO

ARMANDO
TEJADA GOMEZ

ADELINA
VILLANUEVA

"SAPO" CATIVA

HUERQUE MAPU

BALLET POPULAR
DE BUENOS AIRES

Para su contratación
dirigirse a

SANTIAGO DEL ESTERO
539 - 7º P. Dpto. 22

T. E. 37-8021
BUENOS AIRES

**EMPRESA ARTISTICA
RANELLO**

Presenta a sus artistas
exclusivos

LOS CHALCHALEROS
ALFREDO ZITARROSA
LOS ZORZALES
LOS PUCAREÑOS
LOS GAUCHOS DE GÜEMES
MARY MACIEL
PERCUSION 4
LOS MANANTIALES
CUARTETO SALTA
CRUZ DEL SUR
LOS PONCHOS
CATAMARQUENOS
ARGENTINA ROJAS
VOCAL PUEBLO
LOS LITOREÑOS
LOS BAGUALES
LOS CANTORES
DE SANTIAGO
HUGO RUADES
FELIX SABORIDO
Moderno:
MIGUEL ANGEL SHELL
y el Conjunto
LIMA-LIMON

Productor
RAMON ANELLO

Promotor:
JUAN CARLOS ANELLO

LAVALLE 1569 - 1er. piso
Oficinas 107 - 108
Tel. 40-5853 - 46-1676 - 320658
BUENOS AIRES
(REPUBLICA ARGENTINA)

**LA COCINA
CRIOLLA...**

**EL
PESCADO
EN LA COCINA
CRIOLLA**



Victor Velázquez nos dijo: "Soy muy gustador de todos los platos típicos del país, pero como buen entrerriano me gusta el pescado asado y un buen chupín".

**CHUPIN DE MERLUZA
(PARA 10 PERSONAS).
RECETA CRIOLLA ANTIGUA**

Nuestro país, por la gran cantidad de ríos y mares que lo limitan posee una extraordinaria variedad de peces. En cada zona de nuestro país se cocina y se come de mil maneras.

A través de la historia, el indio lo había elegido como uno de sus manjares, cazándolo en las aguas cristalinas de los ríos con típicos palos con punta o con la flecha y de muchas diferentes maneras.

Yo elijo la merluza, uno de los peces más conocidos y populares y que se pesca mucho en estas zonas. Pero este chupín puede hacerse con los siguientes peces: merluza, bigotudo, dorado, besugo, pejerrey y otros, siempre que sea pescado carnudo.

SALPICON CRIOLLO

Este plato, llamado en algunas zonas de nuestro país ropa vieja, se hace con restos de carne y verduras que quedan del puchero o del asado del mediodía o del día anterior. Es muy típico de los argentinos y se prepara tanto en el campo como en las ciudades y es plato importante en los restau-

tes y fondas de los pueblos de campaña y en las grandes ciudades.

INGREDIENTES

Un kilo de carne cocida o asada, 4 papas grandes cocidas, 4 zanahorias chicas cocidas, 2 cebollas grandes, 2 plantas de lechuga, 4 huevos duros, 4 tomates grandes.

CONDIMENTOS

Sal, aceite y vinagre.

Para un buen salpición criollo deben elegirse verduras frescas. En el campo las hay muy buenas. La lechuga



INGREDIENTES

Dos merluzas grandes, 4 papas grandes, 2 morrones, 2 cebollas, 2 tomates, 4 dientes de ajo, 2 zanahorias chicas, 1 tarro de arvejas.

CONDIMENTOS

Aceite, caldo, vinagre, aji, sal, orégano, pimienta, pimentón, vino blanco, harina.

PRIMERA PREPARACION

Cortar la merluza en trozos, rebozarla en harina y freirla en aceite bien caliente hasta dorarla e ir colocándola en una asadera sobre un papel blanco para que escurra bien. No debe dejarse enfriar.

SEGUNDA PREPARACION

En una cacerola ponemos aceite a gusto y freimos bien la cebolla, tomates, morrones, zanahorias y el ajo picado. Condimentamos a gusto con sal, aji, orégano, pimentón. Cubrimos con caldo en cantidad necesaria. Agregamos las papas cortadas a cuadritos. Le incorporamos el vaso de vinagre. Antes de terminar la cocción agregamos los trozos de merluza y bañamos toda la preparación con el vaso de vino blanco. Dejamos descansar unos minutos y servimos dos porciones por persona. Acompañar con vino blanco.



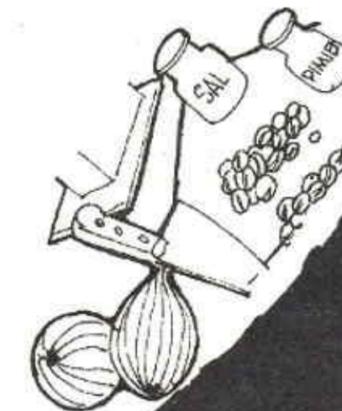
ALGO IMPORTANTE

El vinagre que le agregamos le mantendrá las papas enteras, sin deshacerse. Esta receta está actualizada, pero es una de las maneras más tradicionales de su preparación.

PREPARACION

En una fuente honda cortamos la carne en tiritas finas, la papa en redondeles, le seguimos agregando las zanahorias cortadas de la misma manera que las papas, la cebolla en rodajas, los huevos, los tomates y las lechugas bien cortaditas. Condimentar a gusto con sal, aceite y vinagre. Mezclamos todo bien y servimos.

Acompañamos con vinito a gusto y servimos después un lindo caldo caliente o sopa criolla. Aquí no hay postres, porque el salpición es plato principal.



tiene que ser tierna, los tomates no muy maduros, la cebolla cortada bien finita.

por MIGUEL CORREA
Fotos: Angel Conema

ariel

PRODUCCIONES

presenta su
elenco exclusivo:

LOS TROVADORES

CARLOS DI FULVIO

**ARMANDO
TEJADA GOMEZ**

**ADELINA
VILLANUEVA**

"SAPO" CATIVA

HUERQUE MAPU

**BALLET POPULAR
DE BUENOS AIRES**

Para su contratación
dirigirse a

SANTIAGO DEL ESTERO
539 - 7º P. Dpto. 22

T. E. 37-8021
BUENOS AIRES

TARRAGO ROS

GANADOR DE 2 DISCOS DE ORO



Y del MONUMENTO DE CRISTAL



REPRESENTANTES EXCLUSIVOS

espectáculos "SAPUCAY"

PUEYRREDON 951

Dpto. 2

Tel. 27567 - 394978

ROSARIO

Provincia de SANTA FE

LA COCINA CRIOLLA...

DE LA COCINA URUGUAYA



Luis Landriscina nos declaró que su debilidad son los guisos, y muy a propósito le recordamos que nos debe la receta del Guiso Carrero prometida en General Rodríguez el 17 de mayo, en la Peña El Encuentro, y que con mucho gusto la daremos a conocer en nuestra Cocina Criolla.

GUISO CHACRERO

Este guiso se hace muy especialmente en las épocas de cosecha y por lo consiguiente es muy rápida su preparación. Se hace con los ingredientes que se tienen a mano. La razón es que para cocinarlo se pone en **treves** o fogones que se hacen en el suelo o braseros si se tiene. Aquí va una receta muy fácil de preparar, pero a su vez muy rica.



INGREDIENTES

Carne de vaca o cordero (cantidad necesaria); papas; cebollas de cabeza o verdeo; algunas verduras que pueden ser para fritar; tomates; morrones; ajo; repollo; fideos entrefinos o gruesos.

CONDIMENTOS

Grasa, pimentón, sal, pimienta y agua caliente.

PREPARACION

Calentamos la grasa y le agregamos la carne cortada más vale grande y si tiene grasita mejor; la fritamos, le agregamos la cebolla bien picada y si se tiene tomates y morrones de igual manera. El ajo picado grandecito, condimentar con sal, pimentón y pimienta. Le agregamos el agua caliente a gusto. Dejamos hervir más o menos de 10 a 15 minutos fuerte. Le agregamos el repollo bien cortadito y las papas. Cocinamos un poco y le completamos con los fideos; servimos en un plato hondo. Este guiso es muy rico. Si sale caldujo mejor. Lo comemos con cuchara.

(Receta enviada por el Sr. Víctor Hugo Bruno a nuestra sección y que mucho le agradecemos).

Aquí los argentinos le damos el nombre de Guiso de Estancia, así como en el Uruguay se le denomina Ensopado. Aquí va la receta:

ENSOPADO (O GUISO DE ESTANCIA)

INGREDIENTES

Tocino o grasa o aceite a gusto; 3 cebollas de cabeza; 6 dientes de ajo; 5 tomates grandes; 4 morrones grandes; 4 zanahorias grandes; 2 tarros de choclo desgranado (300 grs.); 1 kilo de papas; 1 kilo de zapallo; 1 kilo de camaza.

CONDIMENTOS

Orégano, perejil, albahaca, sal a gusto, caldo o agua caliente. Para completar el ensopado: arroz o fideos gruesos.

PREPARACION

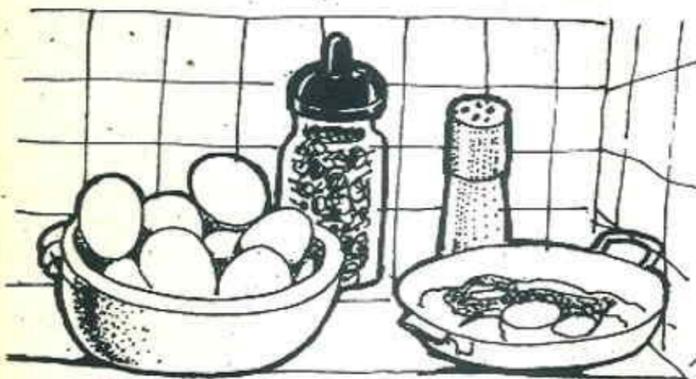
Se fríe en tocino o grasa o aceite, cebolla abundante, 4 dientes de ajo, tomates picados (o salsa), morrones picados, zanahoria cortada chiquita y choclo desgranado. Se dora aparte la carne que se va a utilizar, cortada en cubos de 4 cms. de lado si fuera pulpa o en trozos aproximadamente de esa medida si se trata de otra carne y se incor-



pora a la salsa detallada anteriormente, junto a las papas, zapallo duro (todos cortados en igual forma que la carne, cubriéndolo todo con agua o caldo). Media hora o veinte minutos antes de estar pronto, se incorporan fideos gruesos o arroz a elección y orégano, perejil, albahaca y sal a gusto.

ALGO DE HISTORIA DEL ENSOPADO EN URUGUAY

De los detalles que preceden, puede deducirse que del guiso de estancia que comen los peones y hacen fritando carne de capón en grasa y agregando agua, sal y fideos en casi todos nuestros establecimientos rurales, el patrón al llevarlo a su mesa lo fue mejorando hasta convertirlo en el de la receta actual.



ALGO IMPORTANTE

Este guiso puede variar en gusto y calidad, debido a los ingredientes y verduras que se tengan a mano. Y muy especialmente de la estación.

por MIGUEL CORREA
Fotos: Angel Conema

UNICO!...



EL FIERO SALTEÑO

GRABA SUS EXITOS EN DISCOS CARMUSIC

Artista exclusivo de CENTRO

Producciones Artísticas

MONTEVIDEO 665, 8º P., Of. 801

Tel. 49-0066 y 795-0946 BUENOS AIRES

SIN UN ADIOS (zamba)
SONES DE ZAMBA (zamba)
FLOR DE CARIÑO (zamba)
A MI CORRIENTES (litoraleña)
PRECIOSA PORTEÑITA (vals)
HERMOSA MUÑEQUITA (vals)

Solicite estas piezas del conocido y popular profesor Anibal J. Ricci; con música, letra y tonos para guitarra, completamente gratis, sin cargo. Escriba a calle 20 N° 418, entre 40 y 41 (Teléfono 2-8259) La Plata y las recibirá a vuelta de Correo.



Profesor Anibal J. Ricci: Autor, compositor, director del Instituto Musical que lleva su nombre. S.A.D.A.I.C. 8300. Asociación Profesional de Músicos 1280.

MENU CRIOLLO

Cocinero: Miguel Correa



TORTILLA DE... ¡HUEVOS DE AVESTRUZ!

El avestruz, como le llama el hombre de las llanuras bonaerenses, hace rido en pleno campo. El macho es el que empolla hasta 8 huevos, que son el promedio por nido.

Estos huevos son los que nos preocupan aquí y, por espectacular que parezca, bueno es saber que el hombre de campo los utiliza con frecuencia. Esta es una receta tradicional, en la que no doy medidas ni cantidades, pues un huevo de avestruz (surí en el norte, choike en el sur) puede ser grande o chico; piense, de todos modos, que su contenido supera en algunas oportunidades a unos ocho huevos de gallina.

Obrenga el suyo; rómpalo por la punta o con una lima por la mitad (la cáscara puede servir para adorno o en la confección de artesanías) y bata clara y yema en un plato hondo o fuente. Condimentelo con sal, pimienta, orégano seco o fresco y agréguele ajo y perejil bien picado a gusto sin dejar de batir. En una sartén ponga grasa en cantidad necesaria y con ella fría una taza grande de cebolla de verdeo o de cabeza (la primera es la más indicada) sin dorar. Incorpórela la preparación anterior y cocine a dos vueltas. Al servir, bien caliente, sonría satisfecho porque los que le crean lo envidiarán.



LOCRO DE MAIZ AMARILLO

Otra manera de preparar locro y var no sé cuántas.

Selecciono y lavo bien el maíz común amarillo y póngelo más o menos 30 horas en remojo cambiando el agua 4 ó 5 veces. En el último enjuague agréguele una cucharada de sal. Antes de instalarlo en la olla para su cocción, lávelo nuevamente, agréguele agua en cantidad necesaria y de acuerdo a la cantidad de comensales (aumentan la segunda vez), cocine el maíz con hueso de pata u otros. Condimente con ají, orégano, pimienta y sal, todo a gusto.

Cuando vea que el maíz se va cocinando, agréguele 4 chorizos blancos en rodajas, huesos de cerdo sin sal, panceta a cuadrillos y costillitas de cordero cortecitas chicas. Simultáneamente, incorpore una cebolla grande picada, un pimiento, un tomate y, por último, porotos de maníaca ya casi cocidos.

El color vendrá con 2 cucharadas de pimentón, a último momento. Esta locro no lleva "frito" como los otros tradicionales.

El sabor de lo insólito es uno de los ingredientes fundamentales de esta sección en la que algunos platos tradicionales —los locros, por ejemplo— aferrarán con los que, sin dejar de serlo, son poco menos que surrealistas —tortilla de huevos de avestruz, digamos—. Lo que importa es agregar una nueva vertiente, sin duda exquisita, al conocimiento del folklore de los argentinos "aunque más no sea —como diría Margarita Palacios— para que la gente sepa cómo han comido estos pueblos". Para que la gente sepa, añadiremos nosotros, como pueden seguir comiendo, desechando tanto banquete de grajeas que anda por allí.

PELUDO ADOBADO

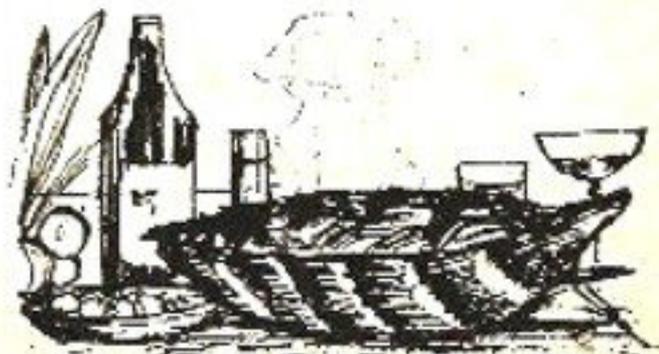
El peludo, animal muy popular en el campo argentino, habita siempre cerca de los matorrales de los que se alimenta. Su morada es la cueva que suele tener hasta 5 metros o más de profundidad. Allí va a buscarlo el hombre, por lo común de noche y con perros: "peludiar" es, por eso, uno de los hábitos de caza más característicos del campo argentino. (El director de la revista agrega, por su cuenta y quizá malévola, que este contemporáneo americano del gliptocante que tiene distintos nombres, según su apariencia y hábitos, desde el gigantesco tatú carreta hasta el diminuto pichi ciego —guilacale, Juan malaco, pichi bola, quirquincho, tatú— suele también hablar en las veledades de los campesantos y suele resultar inquietante deducir de qué se alimenta en estos casos. Vaya el dato como peludo de regalo.)

Es un animal flaco, por eso por lo común se lo coloca, una vez cazado vivo, en un cajón donde se lo engorda con maíz picado y sobras de comida, hasta que le llega el momento de ir al horno.

Esta es una de las preparaciones más populares: se mata el peludo, se le deja desangrar bien y se sala. Debo cocinarlo con la caparazón, ya sea al horno o en agua con sal. Si se hace al horno, condimentarlo bien con este adobo:

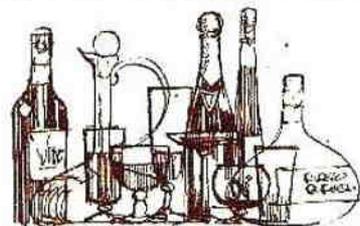
Machaque una cabeza de ajo con perejil, orégano, pimentón, ají, sal. Agréguele vinagre y aceite y con una cuchara bata bien. ¿Hemos elegido el horno? Pues entonces rociemos mientras se cocina, al peludo. Si lo queremos hervido, una vez cocinado quitémosle la caparazón y una vez frío cortémosle en porciones y acomodémosla en una fuente rociando con el adobo. Dejemos descansar la preparación varias horas para que tome el sabor del preparado.

Hay que comerlo con los dedos.





MENU CRIOLLO



ROSQUITAS DE ANIS

INGREDIENTES:

1 tacita chica de aceite
2 cucharadas de anís en grano
1 copita de vino dulce
750 gramos de harina
1 taza de azúcar
Grasa fina o aceite para freír

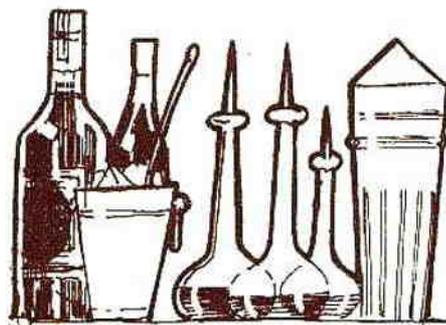
PREPARACION:

Se fríe ligeramente en el aceite el anís en grano. Se lo retira luego del fuego y se le agrega una copita de vino dulce. Aparte, se prepara en la mesa, un nido de harina mezclada con el azúcar (unos 150 gramos). Esta mezcla se agrega a la preparación anterior, para así tener la masa, que habrá que trabajar pacientemente, hasta que esté a punto, a mano. Cuando el ojo clínico indica que ha llegado el momento, se van armando las rosquitas que se frien si es posible en grasa fina. Retiradas del sartén, se las espolvorea con azúcar. Está permitido comerlas calientes.

DULCE DE LECHE

PREPARACION:

Se pone al fuego la leche con el azúcar, en la proporción de un cuarto kilo por cada litro de leche, con una chaucha de vainilla para perfumar. Se deja hervir lentamente con el propósito de que vaya tomando el color marroncito característico. Cuando comience a espesar, revuélvalo sin parar; es el momento de avivar el fuego, para concluir lo más pronto posible, evitando que se corte. Es muy importante, al sacarlo del fuego, seguir revolviendo, hasta el punto final.



Repostero: MIGUEL CORREA

EN MARZO, DULZURAS

La cocina criolla, por civilizada, es lo suficientemente ecléctica como para cubrir todos los sabores. Por eso conviene, acercándose los fríos, rescatar algunas dulzuras que le conciernen.

ALGUNAS REFLEXIONES:

Este es el dulce tradicional de la gente de campo, aunque naturalmente ya lo es también de las grandes ciudades. El mejor dulce de leche era el que se obtenía de la leche de una vaca especial, que se elegía cuidadosamente de entre las lecheras de la casa. Durante su preparación tenían que mirarlo sólo la cocinera, porque se creía, cosa'e Mandinga, que se cortaba o se quemaba si ojos extraños —y golosos— se depositaban en la olla. Era tradicional, además, usar leña fuerte para que la cocción resultara pareja. Finalmente, corre por ahí la historia de que el dulce de leche, como el colectivo, es un invento argentino. Un gran invento, sin duda. (Pero en estas cosas no hay que creer demasiado —interviene aquí el director de Folklore—: también se ha dicho que la coima es invento nacional y, sin embargo, si se lee en los diarios las noticias internacionales se verá que desde antiguo, el hábito es práctica usual en muchos países del orbe. Porque en todas partes se cuecen habas, aunque ésa sea otra receta. Y salada, para colmo.)

LICOR DE MEMBRILLO, EL GRAN OLVIDADO

En la licorería criolla es un delicioso y original ejemplo. Delicioso y económico, para prepararlo hacen falta alcohol, azúcar, frascos de vidrio y, por supuesto, membrillos. Estos, en la cantidad que se quiera, se cortan en cuadraditos chicos, se lavan y secan bien, y se ponen en un frasco a macerar con alcohol, durante 4 ó 5 semanas. Tras ese lapso, se prepara un jarabe hecho con 350 gramos de azúcar y medio litro de agua, almíbar que debe ser mezclado con el alcohol de la maceración, filtrado. La proporción es medio libro de agua, por cada litro de alcohol. Béballo con prudencia.

BIZCOCHITOS CON GRASA

Amasar harina y grasa de cerdo —o fina, de vaca— en la cantidad que se desee, junto a una cucharadita de sal y azúcar a gusto, sin exagerar. Hay que trabajarla a mano por lo menos unos 20 minutos, hasta que se la pueda estirar, no muy fina, y cortar los bizcochos. Antes de llevarlas al horno, hay que propinarle unos pinchazos leves en el centro, con un tenedor; tienen que salir crocantes y tiernas a la vez. Una variante interesante, es hacer estos bizcochitos salados; ante tal proyecto, agrégueles un poco más de sal y, por supuesto, obvie el azúcar. Si no es usted un glotón, podrá guardarlos por largo tiempo en una lata que destapará a la hora del mate cocido, por ejemplo.

BIZCOCHUELO DE LAS 10 PARTES

PREPARACION:

En una fuente honda, se batan 10 yemas con 10 cucharadas de azúcar hasta que queda bien suave. Agregar poco a poco 10 cucharadas de harina leudante mezclando muy bien para que no se formen grumos. Aparte, batir a punto de nieve 10 claras con una cucharadita de sal, incorporándolas a la preparación anterior y mezclando bien. Todo esto irá al horno, moderado, en un molde enmantecado y enharinado (antes se los engrasaba). El tiempo de cocción es de unas dos horas. En horno de barro resulta delicioso.

ALGO IMPORTANTE:

Debe salir esponjoso y tierno, permite el agregado de vino dulce para emborracharlo y dulce de leche y nueces, por ejemplo, más alguna cobertura crocante. Hay que cuidar que no tome aire durante la horneada, pues entonces no se levantará fácilmente; también se aconseja el agregado de una cucharadita de polvo de hornear o usar harina leudante. Para saber si está a punto en el horno, introducirle una pajita que deberá salir limpia.



COCINA CRIOLLA

EN JULIO, PUCHERO CRIOLLO

COCINERO: MIGUEL CORREA

INGREDIENTES

Carnes: Falda, osobuco y caracú.

Verduras: Papas, batatas, zanahorias, zapallo, repollo, ajos porros, apio, perejil, tomates, morrones, porotos de manteca, arroz, garbanzos.

Varios: Panceta, chorizos de cerdo, morcillas, fideos, fariña, sal.

PREPARACION

En una olla grande, poner agua de acuerdo a la cantidad de comensales. Agregarle la sal a gusto, poner la carne elegida, hacer hervir bien y espumar hasta que la superficie quede totalmente limpia. Agregar entonces las verduras con las zanahorias cortadas longitudinalmente, el repollo, el tomate y el morrón cortado en cuatro, sin olvidar el perejil.

Hacer cocer todo a punto. Si se secara, agregar agua caliente hasta cubrir toda la preparación. Antes de terminar la cocción, agregar los fideos que se prefieran y/o el arroz.

COMENTARIO GENERAL

Lo que antecede es la manera tradicional de preparar un rico puchero, bien argentino. Pero hay otras variantes. Por ejemplo, hay quienes —llamándole **puchero mixto**— le agregan gallina. Hay también el **puchero a la española**, con chorizos colorados, panceta, garbanzos y, por supuesto, morcilla. El español le llama **cocido**, tal vez porque lo prefiere recocado. A nosotros, en cambio (lo aseguro con mi experiencia de cocinero de restaurante) nos gusta a punto.

PARA SERVIRLO

Sacar toda la preparación y acondicionarla en una fuente honda. De acuerdo a la costumbre de la casa, se toma la sopa enseguida o después.

COMO ACOMPAÑAMOS EL PUCHERO

Ensalada de lechuga con tomate, cebolla, pepinos, tomates, rabanitos, ensaladas todas estas que conviene sean condimenta-

das con orégano, ajo, pimienta y sal, además de aceite y el vinagre.

CONDIMENTOS USUALES

Aceite, vinagre, sal, ají picante, salsa de tomate casero.

OTRAS VARIANTES

Hay pucheros de gallina, cerdo, oveja, pescado, buey, venado, ciervo y, quizás de cuanto bicho que camine.

El caldo suele recibir el acompañamiento de la fariña y el arroz o los fideos, cuando se han retirado los ingredientes principales para ser servidos.

Suelen cocinarse aparte la panceta, chorizos y morcillas, que se agregarán a los otros ingredientes, al servir. Los porotos y garbanzos también suelen hacerse hervir aparte, con un poquito de sal.

Pero el verdadero puchero criollo se cocina en una sola olla.

Aunque acerca del puchero, todavía queda mucho por decir.

M. C.

COMENTARIO DE LA DIRECCION DE FOLKLORE

Quizás porque en materia de pucheros —como en materia de asados— todos los argentinos nos sentimos expertos, nos parece que es posible hacer algún agregado.

En principio, señalar que el vocablo aludía inicialmente al recipiente que lo contiene: viene del latín **pultarius**, de uso habitual ya en el siglo XII. **Pultarius** era el nombre de la vasija en la que se cocinaba el **puls**, una comida popular de los romanos. Este uso de la palabra puchero puede documentarse en Blasco Ibáñez, por ejemplo: "Una fila de **pucheros** desportillados pintados de azul servían de macetas sobre el banco de rojos ladrillos", narra. Es decir, **puchero**, por **olla de barro** o **cazuela** es fácil que transmigre a **maceta**. Un pregón popular del Perú —recogido y grabado por Nicomedes Santa Cruz— alude a la **vendedora de pucheros**, esto es, la vendedora de tiestos de flores. En el "Diccionario de huanuqueñismos" de Javier Pulgar Vidal se recoge una expresión de Hipólito Ruiz: "Puchero es una mezcla de diversas flores fragantes".

Pero no hay flor tan fragante como un puchero puesto a hervir, repollo incluido. Creemos que a los ingredientes señalados por Correa podrían añadirse rabo o cola, grano de pecho, espinazo o aguja y, en el colmo de la sensualidad, pechito y, si se desea, un cuerito del mismo animal que ha servido para dar sobrenombre al Dr. Leguizamón de Salta y a Ramírez, quenista de Jaime Torres: el **cuchi**; esto es, el chancho. (Que no es quechua, sino corruptela del español cochino, dicho sea de paso.) En los meses estivales, sería

imperdonable olvidar los choclos y, si se consigue, mandioca.

El puchero es así, como dice Saubidet, tres platos en uno: caldo, verduras y carne.

En cuanto a los distintos pucheros que menciona nuestro cocinero como posibles, dice bien, por supuesto. Hay, en efecto, hasta puchero de pescado (generalmente de armado) y Lucio V. Mansilla menciona el puchero de yegua, común entre los ranqueles.

Una sugerencia interesante es la de poner la carne con el agua hirviente. En desmedro de la calidad del caldo, de este modo se obtendrá carne más jugosa (el consejo es de doña Petrona C. de Gandulfo, naturalmente.)

Disfrute, en fin, del "repollo violáceo, el albor de la patata, el chorizo que provoca ineludiblemente el chasquido ávido de la lengua, la colina de garbanzos, el disperso perejil, la ingenua zanahoria, la prieta, morcilla distribuida en fascinadoras arandelas en contraste con el oro aguado del zapallo" como dice Gerchunoff, sin dejar de prestar atención a "la tira de carne de costillar cuyos huesos, cortados con precisa regularidad, despiden gotas de denso caldo". Pero agréguele sin complejo, como salsas, mayonesa o mostaza líquida: mayores —y menos sabrosas— herejías se ven en este valle de lágrimas.

Si a los consejos dados agrega imaginación y amor, seguramente no tendrá que hacer pucheros (llorar) porque la comida le salió mal.

Por lo demás, su obligación es que salga bien. Con lo que cuesta ganar el puchero, hoy en día...

M. S.