

## COCINA LEONESA.

En estas fechas arrecie el afán consumista. También, como no, llega la fiebre a la cocina. Por eso, convendría, antes de gastarnos el dinero en la compra de platos supuestamente exquisitos, echar una ojeada a productos que tenemos más al alcance de la mano y que son de sabor y calidad indudables. Nos lo agradecerá el estómago y el bolsillo. "La Veiga" les propone este menú navideño :

### Lombarde navideña

Ingredientes (6 personas) : 1,5 Kgs. de lombarde, dos chorizos, 200 gramos de panceta, ajo, aceite, sal, vinagre.

— Picamos la lombarde finemente y la echamos en agua hirviendo, siendo éste sustituido a los 6 minutos por otra caliente con unos gramos de sal. — Una vez terminada de cocer, la pondremos en una cazuela sin agua. Haremos un refrito bastante fuerte de ajo y aceite mezclándolo con la lombarde y añadiremos unos chorizos picados y la panceta también picada, colocando todo a fuego lento durante unos 20 minutos. 5 minutos antes de cumplirse este plazo repasamos la lombarde con una copa de vinagre.

### Papas guisadas con costilla de cerdo al modo de Sahagún

Ingredientes (6 personas) : 1 kg. de costilla de cerdo, 2 kgs. de papas, 1/2 cebolla, 2 dientes de ajo, laurel, perejil, aceite, 1 tomate, 1 pimiento, 1 cucharada grande de harina, 1 cucharada pequeña de pimentón, 1 vaso pequeño de vino blanco, vinagre.

— Limpiaremos y cortaremos en pequeños pedazos las costillas, que han de estar adobadas y ligeramente saladas. Las pondremos en una cazuela de barro que ha de contener ya un preparado compuesto de dos dientes de ajo, un poco de aceite, 1/2 cebolla picada y una hoja de laurel que rehogaremos bien y dejaremos que cuezca un poco, tras añadir un vasito de vino blanco. A continuación, se agrega una cucharada sopera de harina, una cucharadita de pimentón, agua y las costillas, que cocerán 20 minutos. — Añadiremos después los dos kilos de papas troceadas y dejaremos cocer otros 25 minutos; si bien a mitad de este tiempo echaremos unos trozos de tomate, unos pimientos y un ma-

jado de mortero compuesto de aceite, vinagre, ajo y perejil (todo ello en muy poca cantidad. —Al retirar del fuego y enfriarse unos momentos, queda listo para servir.

#### Compota de naranjas al Cee

Ingredientes (4 personas) : 12 naranjas, 400 gramos de azúcar, 1/2 limón, 1/8 litro de agua, 1 vaso de gelatina.

— Con el fin de espumar bien el azúcar, pondremos a hervir durante 10 minutos el agua, el azúcar y el limón. —Las naranjas, cortadas en redondo, serán agregadas de dos o tres veces al almíbar en caliente y retiradas después de unos 5 minutos, poniéndolas en una fuente. Cuando el almíbar esté frío, habremos ya preparado un vaso de gelatina, que mezclaremos con él, y con todo ello se cubren las naranjas y dejamos enfriar. —Podemos agregar una lluvia de guindas picadas y otra de melocotón.

#### Frisuelos montañeses

Ingredientes (3 personas) : 1/2 litro de leche, 150 gr. de azúcar, 125 gr. de harina, 4 huevos, 5 gr. de sal, aceite, miel.

— Batiremos los huevos, agregando luego unas cucharadas de harina, leche y azúcar junto a la sal indicada. La harina se echará poco a poco hasta que vemos que la pasta va tomando un cuerno espeso como mahonesa. —A continuación, se va cortando en porciones con una cuchara sopera y echándose en una sartén con aceite no muy caliente para ser frites, tras lo cual se colocan en un plato y se les da un baño de miel, quedando los frisuelos listos para servirse.

• Para regar todos estos platos podemos elegir a nuestro gusto entre los buenos vinos de "El Bierzo" o de "Valdevimbre". Quienes no les guste el vino pueden beber la única cosa que es mejor que él : el agua del caño. Si redondeamos con un cafetín y una copina de orujo o licor y una buena sobremesa en calor y compañía, no creo que se puede pedir más. ¡Buen provecho!

Equipo de Redacción