Hotel Ritz

Nuestra cámara fotográfica penetra en la amplia cocina del Hotel Ritz y las ricas emanaciones que de los pucheros salen en tropel nos marean un poco, sin embargo, el mareo no es tanto como para privarnos de distinguir en el instante al jefe de cocina, Emilio Irureta (a) «Castelar», que por su volumen se ve a simple vista. No me negarán ustedes que nos encontramos ante el prototipo de los cocineros. Su origen vasco, de Zumárraga; su talla, un metro setenta, y su peso, ciento treinta kilos, son buenos elementos de confirmación.

Indagando un poco sobre sus aficiones, nos ha confesado tímidamente que adora la música, y que para él no hay placer mayor que el de asistir bien arrellanado en dos butacas a los conciertos de música sinfónica. Nosotras le aplaudimos el gusto y nos disponemos a ver con toda atención cómo se guisa el «Plato a la Birragada».

A medida que va ejecutando su guiso nos va «cantando» la receta que a continuación os transcribimos: Un pato, dos patos, o tres patos, según el número de comensales. Se rehogan hasta dorarlos; después se añaden cuatro copas de vino de Oporto por pato y se cuece hasta que reduzca el vino. Luego se rocía el pato, o los patos, con un fondo de ternera y se mete en el horno para que cueza. Con estos ingredientes se va haciendo la salsa. Se guarnece con gajos de naranja o naranja cortada con molde y «Juliana» de la misma fruta, y por encima se vierte la salsa. Este plato puede servirse frío o caliente.

NOSOTRAS, como mujeres, no nos atre-
mos a dar una respuesta afirmativ
esta pregunta, pero en el fondo sospechamos
que sí... Y, en vista de esta sospecha, y
vechando la oportunidad de estar este
mero dedicado especialmente a «celles,
tro célebres artistas del fogón han sido
prendidos por nuestro fotógrafo en
faena, ¡con las manos en la masa!

Las fotos, como podrán ustedes apre

Mesón del Segoviano

No todo van a ser hoteles de lujo, ni cocineros entrados en años y en kilos; aquí les presentamos al «peso mosca» Rufino Moreno, de diecinueve años, genial cocinero del Mesón del Segoviano. ¿Será posible que en tan corta edad haya adquirido tanta experiencia en el difícil arte de cocinar? Pues sí, señores; así es, Rufino es un gran jefe de cocina, fabrica unas sopas de ajo y unos callos que son una delicia; siente, como casi todos los cocineros, una gran afición por los toros, y sus favoritos son Domingo Ortega y Juanito Belmonte. Nos tiene un poco intrigadas esta afición de los cocineros por los toros. ¿Será debido a que salir a la plaza el astado, ellos ven, además de la corrida los posibles «filetes» que pueden hacerse del animal? Rufino, hablando de nuevo de cocina, nos dice que su plato predilecto es el «cochinillo asado», ya que éste resulta más nutritivo y barato que el pollo; y nos hizo una demostración gráfica que es una verdadera obra de arte.

La receta es la siguiente: Se destripa el cochinillo y se limpia. En un almirez se machacan, con las asaduras del cochinillo, ajo, perejil, orégano, tomillo salsero y manteca de cerdo. Todo este preparado se vierte sobre el cochinillo, previamente abierto y colocado en una cazuela de barro; se mete al horno, dándole la vuelta, y se deja cocer una hora y dejándole la vuelta, y a hacer fuego durante una hora. Se sirve muy caliente en la cazuela.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Y: revista para la mujer nacional-sindicalista. #67, 8/1943.