

MANZANAS COCIDAS

Coced una cantidad, equivalente a un plato de sopa, de manzanas un mn poco de sidra dulce, añadiéndole una cucharada de miel y jugo de limón. Preparad mientras tanto una pasta con un huevo, tres cucharadas de harina, una cucharadita de aceite y una taza de leche fresca o agria y tres cucharadas grandes de miel. Poned las manzanas en un molde y cubridlas con esta pasta. Dejadlas gratinar.

SUFLE DE PATATAS

Hágase un puré con un kilo y medio de patatas. Dejadlo enfriar y añadidle una cantidad prudencial de «foie gras». Añadid también un manojo de apio, finamente picado o pasado por la máquina, y cuatro cucharadas de leche. Añadid después un poco de queso rallado y algo de grasa y verted en un molde. Dejadlo gratinar durante cuarenta minutos y servid bien caliente con una salsa de tomates.

SOPA IRLANDESA

Quitad las hojas de una col. Dejad hervir el cogollo diez minutos en agua salada. Cortad en trozos 500 gramos de cordero (espalda, cuello o pecho), rebozadlos en un poco de grasa. Cortad diez patatas crudas en rodajas. Cortad asimismo tres cebollas y dos nabos. Colocadlo todo con cuidado en un cacharro y por capas. Añádase sal, pimienta, una hoja de laurel y cúbrase con agua hirviendo. Dejadlo cocer con la cacerola bien tapada durante dos horas.

PATATAS A LA MODA SUIZA

Poned a cocer kilo y medio de patatas, peladlas y cortadlas en rodajas. Deshaced dos cucharaditas de harina y un poco de huevo picado en dos tazas de leche. Colocad una capa de patatas en un molde ligeramente untado de grasa; cubridlas de queso y colocad sobre ellas unas tiras de queso cortadas lo más finamente posible. Continúad esta manera de colocar capas de patatas y de queso hasta que la última capa sea de queso. Meted en el horno durante unos treinta minutos.

MANERAS DE APROVECHAR LOS RESTOS DE LA CARNE

CON PATATAS

Escoged unas cuantas patatas, lo más parecidas de tamaño y forma. Lavadlas y limpiadlas bien y hacedlas cocer al horno sin quitarles las cáscaras. Una vez cocidas, quitadles unas tiras a lo largo, y sacando con una cuchara una parte de la patata añadidlo a la carne. Trabajadlo todo con una salsa besamel espesa. Volved a colocarlo todo en las patatas en forma de cúpula. Cubridlo con una salsa besamel, a la que habréis añadido un poco de queso rallado. Meted en el horno.

CON UNA COL

Blanquead durante unos minutos al agua hirviendo una buena col. Escurrid y dejad sólo las hojas. Colocad la col sobre una servilleta húmeda, en la que puede haber algo de tocino. Separad cuidadosamente las hojas, quitad la parte central, rellena del interior e id doblando cuidadosamente as hojas. Una vez la col toda rellena, atadla en la servilleta y asadla lo menos una hora en caldo. El relleno, si la carne no es suficiente, puede ampliarse con un poco de arroz cocido o con espinacas o zanahorias.



Las capitanas de los equipos de Madrid y Coruña, Pepa Chávarri y Pilar Valera, cambian los saludos de rigor «antes» de empezar el partido.



Equipo de la Sección Femenina de Madrid, subcampeón de España en 1942.



Equipo de la Sección Femenina de Oviedo, campeón de segunda categoría.



Equipo de la Sección Femenina de Coruña, campeón de España.