

MERMELADA

MANZANA

DULCE DE MANZANA

Lavar las manzanas, pelarlas y quitarles las pepitas, cortándolas en cuatro trozos. Ponerlas en una cazuela al fuego, teniendo cuidado de que las cubra el agua. Las cáscaras se meten en una bolsita de tarlatana y se las pone a cocer con las manzanas. Cuando las manzanas estén cocidas, pasarlas por un tamiz y luego por un paño de hilo, exprimiendo bien para sacar todo el jugo. Se echa la misma cantidad de azúcar que pesan las frutas. Se vuelve a cocer. Se guarda en tarros de cristal.

MERMELADA DE MANZANA

Escoger un kilo de manzanas. Pelarlas y cortarlas en cuatro trozos. Se las despoja de las pepitas y corazón y se las pone en una cazuela, espolvoreándolas con azúcar. Se añade medio vaso de agua, vainilla, canela y un buen trozo de mantequilla. Dejarlo cocer hasta que las frutas estén completamente cocidas. Se las pasa por un tamiz y se las deja enfriar. Se sirve rociándolo con almíbar.

CROQUETAS DE DULCE DE MANZANA

Se pelan las manzanas y se les quita las pepitas. Se ponen al fuego con una cantidad de azúcar igual a su peso y se dejan cocer, revolviéndolas hasta que se haga una masa compacta. Se forman con ella, después de fría, bolas o croquetas, se hace una papilla espesa compuesta de harina, huevos batidos, vino blanco o ron. Se rebozan en ella las croquetas y se frien en manteca de vaca, espolvoreándolas después con azúcar.

PASTEL DE MANZANA

Un kilo de manzanas, 125 grs. de azúcar, 100 grs. de mantequilla, un vasito de los de licor de coñac. 1.º Hacer una pasta hojaldrada con: 150 grs. de harina, 80 grs. de mantequilla, una pizca de sal y la cuarta parte de un vaso de agua fría. Cuando la pasta esté bien trabajada, se extiende sobre la mesa con el rulo de madera, formando un disco de un centímetro de espesor; se dobla en tres como una servilleta y luego otras tres veces en el sentido perpendicular. Cubrirlo con un paño y dejarlo reposar unos diez minutos. Se vuelve a extender con el rulo de madera, y a doblar como anteriormente se ha hecho, volviéndolo a cubrir con un paño. 2.º Pelar las manzanas y cortarlas en rodajas de unos 3 mm. de espesor. Untar con la mitad de la mantequilla una fuente de porcelana. Colocar en la fuente la mitad de las manzanas, espolvorearlas con la mitad del azúcar. Esparcir el resto de la mantequilla. Colocar el resto de las manzanas y volverlas a espolvorear con el restante del azúcar. Rociarlo todo con el coñac. 3.º Amoldar la pasta hasta obtener un óvalo un poco más pequeño que la superficie de la fuente. Con un tenedor pinchar la pasta en diferentes sitios. Colocarla sobre las manzanas, teniendo cuidado de que no se pegue a los bordes. Meterlo en el horno cuando esté bien caliente. Dejarlo cocer una media hora. Sacar la fuente y colocarla sobre la placa del fogón. En el momento que se empieza a sentir un fuerte olor a caramelo se vuelve a meter en el horno durante cinco minutos.

PÚDDING DE MANZANAS

Se limpian, mondan y pican, muy picadas, dos docenas de manzanas del tamaño regular. Se les agrega media libra de azúcar molido, media libra de pan rallado, dos copas de ron, seis yemas batidas, seis claras a punto de nieve y un punto de canela.

MANZANAS AL HORNO

A cada manzana se le hace un agujero con la punta del cuchillo, se mete un trocito de mantequilla y se termina de llenar con mermelada. Se las hace una incisión con el cuchillo, todo alrededor, no muy profunda, se las coloca en una fuente de barro y se añade unos trocitos de mantequilla y la cuarta parte de un vaso de agua, se espolvorea con azúcar y se mete en el horno durante una media hora. Si el horno está muy caliente y se tuestan las manzanas antes de estar cocidas se las cubre con un papel untado de mantequilla. Se trabaja la mezcla un poco y se coloca en el molde, previamente engrasado con manteca de vaca. Se mete al horno. Cuando esté cocido se deja enfriar y se descarga el molde.

FRITURA DE MANZANA

Se cortan en rodajas las manzanas después de mondadas. Se limpian de las semillas y se ponen por espacio de media hora en remojo de buen vino blanco y azúcar. Se hace una pasta con huevo, batiendo la clara a punto de nieve, dos cucharadas de harina y un cuarterón de leche. Se meten las rodajas de manzana en esta pasta y se frien en manteca de vaca. Al salir de la sartén se espolvorean con azúcar y se sirven calientes.

TORTILLA DE MANZANA

Se toma una libra de manzanas; se mondan y limpian, se colocan en un perol y se les agrega una libra de azúcar, haciéndolas cocer en su propio jugo hasta que se deshagan. Se reducen a pasta fina, pasándolas por un tamiz y escurriéndolas del jugo, si tuviesen demasiado, antes de pasarlas. Después se baten ocho huevos, a los cuales se agrega un cuarterón de leche, un cuarterón de azúcar y las ralladuras de un limón. Con esta pasta se hace una tortilla, y cuando está cuajada se quita del fuego, se le pone la mermelada de fruta y se enrolla en caliente, cubriéndola totalmente de azúcar. Ha de advertirse que la sartén en que se haga la tortilla debe ser grande, para que resulte delgada y se doble con más facilidad.

MANZANAS A LA CREMA

1.º Pelar las manzanas y cortarlas en ocho trozos. 2.º Colocar los trozos en una fuente de barro que se pueda meter en el horno. 3.º Hacer una mezcla de: 4 yemas, una cucharada de las de café de harina, 250 grs. de nata, medio vaso de leche, 125 grs. de azúcar y un vasito de los de licor de Jerez. 4.º Verter esta pasta líquida sobre las manzanas. 5.º Meterlo en el horno unos 40 minutos. Se sirve caliente o frío.

MANZANAS A LA ROMANA



1.º Se prepara una pasta de hojaldré con 200 grs. de harina, 100 grs. de mantequilla y la tercera parte de un vaso de agua. Trabajarlo bien todo hasta que tengáis una pasta que no se pegue a los dedos. Extenderla sobre la mesa con el rulo de madera hasta obtener un disco de 4 mm. de espesor. 2.º Pelar las manzanas. Hacerlas un agujero y llenarlo de miel. 3.º Cortar de la pasta hojaldrada unos cuadrados lo suficientemente grandes para poder envolver con ellos las manzanas. Con los dedos unir los bordes de la pasta con el fin de que las manzanas se queden por completo cubiertas. Dorarlas con huevo. Colocarlas sobre una bandeja y meterlas al horno una media hora. Se sirven calientes.

BUÑUELOS DE MANZANA

1.º Hacer una pasta no muy espesa, mezclando: 2 huevos, 200 grs. de harina, cerveza y un poco de coñac. 2.º Pelar las manzanas y cortarlas en rodajas. Quitarles las pepitas. 3.º Rebozar las rodajas en la pasta y freirlas en aceite bastante fuerte. Dejarlas escurrir. Al servir las se espolvorea con azúcar.

