

## RIÑONES ENSARTADOS (Quince minutos).

Cortad en trozos de 3 ó 4 cms. de lado por uno de altura algunos pedazos de hígado o de riñón.

Cortad en cuadrados de las mismas dimensiones barras delgadas de tocino y ensartadlas en las agujas, alternando la carne con el tocino.

Tostadlo por todos los lados a fuego vivo; salad, sazonad con pimienta y espolvoreadlo de perejil picado. Se sirven bien calientes.



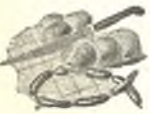
## CALLOS FRITOS CON CEBOLLA (Quince minutos).

Dos cebollas picadas y doradas en una cucharada de aceite; echad los callos recortados en láminas regulares y dejad que se doren en la sartén. Se sirven muy calientes, añadiendo unas gotas de vinagre.



## ENSALADA DE COL CRUDA (Si es posible, se debe preparar antes).

Aceite, mostaza, estragón, limón o vinagre, sal y pimienta. La col se corta en tiras muy finas, mezclando después todo cuidadosamente. Se deja reposar un rato y después se sirve.



# El calor y la cocina

Los días de calor intenso son poco recomendables para meterse en la cocina y dedicarse a cocinar; pero como la comida es imprescindible, os vamos a dar hoy unas cuantas recetas que podrán ser realizadas en quince o veinte minutos, por término medio, usando utensilios rápidos, que os evitarán teneros que pasar horas y horas al lado del fuego, y que al mismo tiempo os harán pasar como buenas amas de casa.

## HECHO PRONTO (Quince minutos).

Coced al baño de María, en una fuente cubierta o bien a horno caliente, una cucharada de harina, más una cucharada de azúcar y una yema de huevo mezclada con una taza de leche caliente, que se aromatiza a voluntad. Cuando esté bien compacta la mezcla, espolvoreadla de azúcar y doradla en una plancha al rojo o al horno. Se sirve muy caliente.



## SALCHICHAS CON MANZANAS (Doce minutos).

Desmenuzad las salchichas y cortad las manzanas en pedazos delgados; poned todo en una sartén con manteca caliente, para que se fría, alrededor de unos diez minutos; colocad las salchichas y las manzanas en una fuente caliente; añadid un poco de agua caliente a la sartén, para desengrasarla, haced un caldo y vertedlo sobre la fuente.



## TORTA DE PATATAS (Quince minutos).

Rallad unas patatas crudas, y peladas, y lavadlas. Preparad una pasta con esta pulpa, añadiendo sal, pimienta y un huevo batido. Después se echa todo en una sartén con aceite caliente (una cucharada de aceite). Freid la pasta durante unos cuatro minutos por un lado y otros tantos por el otro. Debe servirse bien dorada.



## HIGADO DE AVES AL GALLOPE (Doce minutos).

Poned el hígado de aves en manteca derretida, con un poco de chalotes y perejil picados, sal y pimienta. Tapadlo y dejad que se fría durante diez minutos. Servidlo caliente.



## HUEVOS SIMPLES (Ocho a diez minutos).

Haced que cueza al horno o sobre un plato, (un platito untado de manteca) un huevo batido con una cucharada de migajas de atún o de sardinas en aceite aplastadas, sal y pimienta.



## COHOMBRO CON MANTECA (Doce minutos).

Después de haberlo desgranado, pelado y cortado en trozos, haced que cueza el cohombro durante diez minutos en agua hirviendo con sal y vinagre; escurrido y rociado de manteca derretida y perejil picado, añadid una rodaja de limón o vinagre.



## BOCADILLOS DE ANCHOA A LA PROVENZAL (Doce a quince minutos).

Cubrid con manteca abundante unas rebanadas de pan tostadas por un solo lado; añadid una pasta hecha de anchoas molidas con ajo y desleídas en aceite. Colocad las rebanadas en un plato por la parte que no están tostadas y dejadlas cinco minutos a fuego muy vivo. Las rebanadas quedarán doradas en el aceite caliente del plato. Servidlas humeantes.



# Paula y

EN LA CALLE DE GOYA

—Señorita, la Paula está llorando en la cocina.  
—¿Tiene malas noticias de su pueblo?  
—No, señorita..., peor...  
—¡Adiós! ¿Qué me habéis roto?  
—No, señorita..., peor...  
—¡Mira, dile que venga!  
—Es que... ha perdido los cupones de la cartilla.  
¡Terrible complicación doméstica! Fantasma pavoroso de la renovación, horas de cola, días tal vez perdidos para el racionamiento...  
¡Qué aburrida sería ya una vida más fácil! Pero de cualquier modo, si Paula se va ahora a reponer el extravío y tiene que estar horas y horas esperando su turno, ¿quién hace la comida? ¿Quién resuelve los problemas del fogón y la compra?  
La señora de Pérez se queja amargamente de los inconvenientes de la cartilla.

EN LA CALLE DE JAIME EL CONQUISTADOR

La señora María tiene el marido trabajando en una obra bastante lejos de esta calle donde viven. Pero como el señor Juan es bueno y cabal, desde hace diez años, y esto es bastante extraño en un marido, la señora María se hace un grato deber de ir cada día a llevarle su almuerzo cuando van a dar las doce, para que le lleguen recién frititas las sardinas y calientes las habas, que despiden un grato olorillo.  
La señora María es cuidadosa, relimpia, seria... Pero las cosas, con el uso se desgastan. Ella no está conforme con aquellas tapas sobadas y viejas, que los dedos del pescadero timbraron con diferentes aromas. Y decide cambiarlas. El gasto es mínimo y da gusto ver luego, bien brillante y recientemente escrito, el nombre del señor Juan en la cartilla.

La señora María también opina que debiera darse toda clase de facilidades para esto de tener bien presentada la cartilla.

EN LA CALLE DE VIRIATO

Los de Suárez, ese matrimonio joven del 7 de la calle de Viriato, se quieren tanto que cada año se multiplican. La casa es una grillera, pero dice la señora de Suárez que a ella, de cada nacimiento no le da guerra más que el añadido que hay que hacerle a la cartilla. Lo encuentra complicadísimo. Y de un año a otro, siempre han cambiado las horas, los trámites...

De todo lo que ahora voy a contaros de mis visitas a los distritos,

