

Domingo
29. 3. 81



QUE

Plato de Jaén

Cordero a la secretaria

SIMONE ORTEGA

(Para seis personas)

Dos kilos de cordero o cabrito;
dos cebollas medianas
(doscientos gramos); dos vasos
(de los de vino) de vino blanco;
150 gramos de jamón serrano
picado; medio kilo de guisantes
(desgranados y cocidos); un
vaso (de los de vino) bien lleno
de aceite; dos vasos (de los de
vino) de caldo (o agua con una
pastilla); tres dientes de ajo; un
huevo duro, picado; una
cucharada sopera de perejil
picado; media guindilla; sal.

Se corta el cordero en trozos más bien pequeños (como una nuez). En una cacerola o *cocotte* se pone el aceite a calentar. Cuando está caliente se dora la carne en tandas y se reserva en un plato. En este mismo aceite se echa la cebolla picada y los ajos pelados y cortados

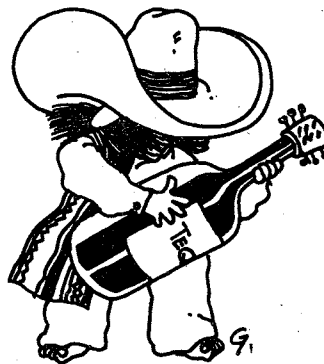
en láminas. Se dejan dorar y entonces se vuelve a poner la carne. Se moja con el vino y después con el caldo. Se cuece lentamente durante una hora y media, dándole vueltas de cuando en cuando.

Pasado este tiempo, se añade el jamón picado, se cuece todo durante un cuarto de hora más, se prueba de sal y se rectifica según haga falta.

Se añaden los guisantes, se vuelve a tener otros diez minutos más cociendo muy despacio. Se espolvorea con el perejil picado y se añade la guindilla cortada en rondelles (quitándole las simientes).

Se revuelve todo junto un par de minutos. Se vierte en una fuente de servir, más bien honda. Se echa por encima el huevo duro picadito.

BEBER



Aperitivo

DIEGO ALMANSA

Ponga en un vaso mezclador unos trocitos de hielo, cinco gotas de jugo de limón, tres partes de vermouth rojo y una parte de tequila. Se mezcla bien y se sirve en copa de cóctel, añadiendo una pequeña corteza de limón.

Acercar sabores

El restaurante alemán Fass (Rodríguez Marín, 84, Madrid) viene esforzándose desde hace algo más de un mes por acercar la gastronomía de algunos países a sus clientes. Así, el pasado mes de febrero el menú fue dedicado a Hungría y para ello contaron con la ayuda de la embajada, que les proporcionó incluso algunos productos alimenticios que no se consiguen fácilmente. La primera quincena de marzo fue para los americanos, y hoy

se cierra el plazo para poder degustar alguno de los exquisitos platos austriacos que los siete cocineros del restaurante han preparado.

El menú de hoy contiene, entre otros, los siguientes platos: una sopa de quenefas de hígado, un escalope gigante vienés, lomo de liebre braseado con salsa de trufas, trucha de los Alpes, la famosa tarta de Sacher y las delicias imperiales Kaiserschmarren.

Las jornadas que cierran

este intento de dar a conocer los sabores típicos de algunas zonas del mundo son las francesas, que comienzan mañana y finalizan el próximo 12 de abril. Durante estos días se degustarán platos como la marmite parisienne, la sopa bouillabaisse, oca gratinada, caracoles a la bourguignonne, tarta Saint Honoré y sorbete de limón al champaña. Además de los vinos típicos del país, se reparten folletos turísticos de todas las zonas.