



## RECETA

# Canelones de requesón

(Para seis personas)

**Dieciocho canelones, cuatrocientos gramos de requesón o queso de Burgos, medio kilo de espinacas cocidas y picadas, un huevo grande o dos pequeños, cinco cucharadas soperas de queso parmesano rallado, una cucharada soperas de pan rallado, cincuenta gramos de margarina, una cucharada soperas de aceite, dos cucharadas soperas de harina, medio litro (dos vasos grandes) de leche, sal y pimienta.**

SIMONE ORTEGA

Empezar por cocer las espinacas (sin agua saben mejor). Poner los canelones a remojo (si son de los que no hay que cocer) por lo menos un par de horas antes de ir a hacerlos.

En un cuenco se mezclan el requesón, las espinacas

picadas, el huevo y las tres cucharadas de queso rallado; añadir un poco de sal (teniendo en cuenta que el queso es salado) y la pimienta. El relleno deberá ser consistente. Si resultase claro, añadirle un poco de pan rallado. Escurrir los canelones en un paño y rellenarlos bien rellenos con la mezcla.

Aparte, con la mitad de la margarina, el aceite, la harina y la leche, hacer una bechamel, cociéndola durante diez minutos.

Se pone un poco en el fondo de la fuente, que será de cristal o porcelana resistente al fuego, y se colocan los canelones encima, cubriéndose con el resto de la bechamel. Se espolvorean con lo que queda de queso parmesano mezclado con el pan rallado. Se ponen unos trocitos de margarina por encima y se meten en el horno a gratinar, hasta que estén dorados.

Se sirven en su misma fuente.

## RESTAURANTES

# Alemán de Alemania

**Fass. Rodríguez**  
**Marín, 84. Madrid.**  
**Teléfono (91) 457 22 02.**  
**De 1.800 a 2.500 pesetas.**  
**Tarjetas de crédito:**  
**American Express,**  
**Diners, Eurocard, Visa.**

FERNANDO POINT

El panorama de los restaurantes alemanes o pseudoalemanes está en plena ebullición en Madrid. Mientras aumenta inquietantemente la irregularidad de la cocina del abuelo de todos ellos, el insustituible Edelweiss, una nueva estirpe de empresarios avisados y totalmente celtibéricos se ha percatado de la curiosa pero innegable pasión que el madrileño siente por el codillo de cerdo con *chucrut*, y ha cubierto el mapa urbano de estableci-

mientos de inspiración —en general, poco inspirada— teutónica. Los dos más recientes acaban de ser inaugurados, con lujos asiáticos, a cincuenta metros el uno del otro en este mismo distrito de Chamartín...

Pues bien, en medio de semejante confusión, Fass da una impresión de veteranía —unos diez años de funcionamiento— y, sobre todo, con una dirección verdaderamente alemana, de autenticidad. La autenticidad llega en esta casa hasta a los defectos; hasta ella llegan los despistes *creativos* de la cocina alemana *moderna*, consistentes en dar un supuesto exotismo a los platos a base de aprestos *mexicanos*, *hawaianos* o *cingaros*. ¡Qué se le va a hacer! A cambio, el cliente puede —y

debe— optar por lo mucho y bueno, reciamente tradicional y rudamente antidietético, que la casa ofrece. Las ensaladas de arenques, morros, patatas, carne o a la *diablo*, los arenques en crema, el buen salmón ahumado o un plato de *crudités* bautizado Brigitte son unas entradas satisfactorias, aunque en esta época también apetece una sopa de *goulasch*. Después, junto a los codillos —de cerdo o de ternera—, los *schnitzel* —escalopes— y las deliciosas salchichitas de Nuremberg, están los sabrosos platos de caza mayor, una especialidad de la casa. Los postres son copiosos y algo pesados, las cervezas excelentes y los precios... van subiéndolo suyo. Como en tantos otros sitios.

El País - Domingo - 26.12.82