



Calvillo de Teruel, María Rosa

## Libro de apuntaciones de guisos y dulces

### Primer libro de cocina Español escrito por una mu

El 21 de julio de 1969 el librero Luis Bardón enviaba una carta a Antonio Rodríguez-Moñino, que se encontraba en la Universidad de Berkeley donde ejercía la docencia desde hacía algunos años. En ella, le pregunta por su salud, valga recordar que el eminente bibliógrafo moriría el otoño del año siguiente; le comenta la inminente salida de su monografía sobre Sancha Madrid: Castalia, 1971 , aunque ésta se retrasó y apareció póstuma, el colofón indica que se terminó de imprimir el 14 de marzo de 1971 y le cuenta que he encontrado un manuscrito sobre cocina?, y he pensado que tal vez a su mujer le puede hacer gracia, así que mañana se lo enviaré por avión, es un pequeño obsequio?. El afamado librero madrileño cumplió su promesa, el manuscrito partió para tierras americanas y pasó a formar parte de la mítica biblioteca del ilustre académico1. Doña María Brey Mariño, su viuda, me lo enseñó por primera vez unos meses antes de su muerte, acaecida a comienzos de 1995; comentándome el aprecio que le tenía y que, incluso, en alguna ocasión había intentado poner en práctica alguna de las recetas en él recogidas. Pude, entonces, echar una breve ojeada y quedó para más adelante una lectura detenida, pues le preocupaba la cronología del man...

#### 7) Como se hacen las tortas de Madrid.

Para hacer estas tortas se necesitan dos libras y cuatro onzas de manteca de cerdo (sin sal) y tres libras de harina. El modo de hacerlas es el siguiente: se saca un poco de la manteca (para que calen como se pone) después se le echa la harina y se mezcla a la rama hasta que se hace una masa. Luego se le echa la harina y se amasa muy bien hasta que, a fuerza de batar, se pone a formar y es que al tiempo de hacerlas se va quitando la grasa por encima y se pone a apurar y se cocinan a la vez en el horno.

#### 8) Modo de hacer las tortas de polvorón.

A modo de tortas de harina de trigo se cocinan con manteca de cerdo (sin sal) y harina y modo de hacerlas es el siguiente: se saca un poco de la manteca (para que calen como se pone) después se le echa la harina y se mezcla a la rama hasta que se hace una masa. Luego se le echa la harina y se amasa muy bien hasta que, a fuerza de batar, se pone a formar y es que al tiempo de hacerlas se va quitando la grasa por encima y se pone a apurar y se cocinan a la vez en el horno.

1. El libro se publicó en castellano en 1971. La edición en catalán, editada por el Grup d'Estudis de la Universitat de Barcelona, apareció en 1972.

2. El libro se publicó en catalán en 1972.

3. El libro se publicó en catalán en 1972.

4. El libro se publicó en catalán en 1972.

Editorial	Visor
Col·lecció	Edicions Especials
Pàgines	63
Mida	173x247x mm.
Pes	600
Idioma	Español
Tema	<Pendiente de asignación>
EAN	9788498956962
PVP	25,00 €
PVP sense IVA	24,04 €

