

Recetas de Antes

Dulces de antaño

45 recetas dulces



Un primer sabor del libro

Dulces de antaño

Esta muestra gratuita incluye el índice y dos recetas completas del recetario:

Natillas · Pestiños

Podrás conocer su presentación, sus ingredientes, los pasos de elaboración y el contexto histórico que acompaña a cada plato.

Se conserva la numeración original. Los saltos entre páginas son normales: estás leyendo una selección, no el libro completo.

Las personas de las portadas

Los retratos de Mamá Olga y Mamama son recreaciones con inteligencia artificial a partir de fotografías familiares, realizadas como homenaje. Las recetas proceden de recetarios históricos españoles.

Contenido

Los fundamentos de la repostería antigua

Los fundamentos de la repostería antigua	7
--	---

Turrone, mazapanes y almendra

Turrón de Alicante	13
Turrón de Gijona	16
Turrón de yema	19
Mazapán	22
Guirlache	25
Mostachones	28
Almendras garapiñadas	31

Alfajores y dulces de miel y especia

Alfajor de Medina Sidonia	34
Empanadillas asidonenses	39
Piñonate	43

Huevos, yemas y cremas

Tocino de cielo	46
Huevos hilados	49
Yemas de Alcalá de Henares	52
Natillas	55
Huevos moles	58
Manjar blanco	61
Crema de chocolate	64

Leches, natas y cuajadas

Leche frita	67
Leche merengada	70
Leche asada	73
Flan	76
Cuajada real	79

Frutas, almíbares y conservas

Cabello de ángel	82
Carne de membrillo	85
Jalea de membrillo	88
Guindas en almíbar	91
Batatas de Málaga confitadas	94
Compota de castañas a la vainilla	97
Conserva de albaricoque	100

Bizcochos, tortas y tartas

Bizcocho de Pilar	103
Bizcochos borrachos de Guadalajara	106
Brazo de gitano	109
Mantecadas de Astorga	112
Polvorones	115
Tarta del Sacromonte	118
Torta de Morón	121
Bizcochada de almendra	124

Buñuelos y frituras dulces

Buñuelos de viento	127
--------------------------	-----

Churros	130
Pestiños	133
Miel sobre hojuelas	136
Flores de Carnaval	139
Rosquillas de yema de Pontedeume	142
Suspiros de monja	145
Barquillos	148

Natillas



REGIÓN Y ÉPOCA: Extendidas por casi toda España, con más arraigo en ambas Castillas y en Madrid. Finales del siglo XIX.

MUY BARATO

Ángel Muro las presenta en *El Practicón* (1894) con la mezcla de desdén y cariño que gastaba para las cosas de diario: las llama el dulce de cocina más vulgar y a renglón seguido escribe que son manjar exquisito, suave y delicado, y que recordará a muchos lectores cuando con el dedo rebañaban el perol en que las hacía la abuela. Advierte además que la fórmula que da es la mejor de un cocinero de Palacio en tiempos de Fernando VII, lo que sitúa la receta en el primer tercio del siglo XIX.

RACIONES 6 personas

TIEMPO 30 minutos, más el enfriado

INGREDIENTES

- 8 yemas de huevo

- 230 g de azúcar (algo más de 1 taza)
- 500 ml de leche entera (1 cuartillo)
- 1 cucharadita de canela molida
- Bizcochos de soletilla o galletas María, para cubrir

ELABORACIÓN

1. Se baten las yemas en un cazo amplio.
2. Se echa el azúcar y se vuelve a batir hasta que la mezcla blanquea y espesa.
3. Se añade la leche vertiéndola lentamente y sin dejar de batir, para que se vaya ligando bien. Muro subraya esa lentitud y es el paso donde se juega la textura.
4. Se pone el cazo a fuego manso, sin dejar de mover con las varillas o con una cuchara de madera, siempre en el mismo sentido y llegando al fondo.
5. La crema va espesando poco a poco. Muro manda retirarla cuando rompa el hervor, pero conviene entenderlo como el momento justo en que la crema va a arrancar a hervir, no cuando ya borbotea: pasados los 85 grados la yema se cuaja en grumos.
6. Se retira del fuego y se vierte en la fuente en la que se vaya a servir.
7. Se cubre con bizcochos de soletilla o galletas, tal como indica la fuente.
8. Se espolvorea con azúcar muy molido y canela.
9. Se deja enfriar y se sirve frío.

PUNTO Y CONSERVACIÓN

La prueba de toda la vida es la de la cuchara: se saca la cuchara de madera y se pasa el dedo por el dorso; si el surco se queda abierto y limpio, las natillas están. Si aparecen grumos, no está todo perdido: se pasan por un colador fino o se dan unos golpes de batidora y quedan lisas otra vez. Se

conservan tapadas en la nevera tres días. Para que no críen costra, se cubre la superficie con film tocando la crema, o se espolvorea de azúcar en cuanto se vierten, que es el remedio antiguo y el que aquí se indica.

TRUCO DE AHORRO

Muro es generoso con el azúcar, media libra para un cuartillo de leche, que es mucho para el gusto de hoy: con 150 g quedan igual de buenas y se nota más el huevo. Las claras que sobran van al congelador o a unos merengues, y la vaina de vainilla, si se usa, se lava, se seca y se entierra en el bote del azúcar para perfumarlo. Este es además el mejor destino de la leche que se acerca a la fecha, porque la cocción la salva y el resultado no lo delata.

Pestiños



REGIÓN Y ÉPOCA: Andalucía entera, con especial arraigo en Sevilla, Córdoba y Cádiz. Principios del siglo XX.

BARATO

El pestiño es dulce de Semana Santa y de Navidad en toda Andalucía, y su masa cuenta su historia: aceite de oliva, vino blanco y anís, sin huevo ni leche, lo que lo convertía en dulce apto para los días de abstinencia. Picadillo lo recoge en *La cocina práctica* (cuarta edición, 1913) con una indicación muy precisa sobre la forma, que se dobla enrollada en forma de canuto, y otra sobre la fritura, que ha de ser en aceite sin rancio y no muy caliente, dejando que se doren poco a poco.

RACIONES unos 30 pestiños

TIEMPO 1 hora, más 5 horas de reposo

INGREDIENTES

- 500 g de harina de flor, aproximadamente, la que admita hasta que la masa no se pegue (unas 4 tazas)
- 100 ml de aceite de oliva (media taza)
- 200 ml de vino blanco (1 taza)
- 25 ml de anís (media copa)
- 1 cucharadita de matalahúva y una corteza de naranja, para aromatizar el aceite (opcional)

Para el baño:

- 300 g de miel
- 100 ml de agua
- 100 g de azúcar

Nota sobre las cantidades: Picadillo da los líquidos pero no el peso de la harina, que deja a criterio de quien amasa. Los 500 g indicados son los que admite esa cantidad de líquido para formar una masa manejable, y conviene añadirlos poco a poco y parar cuando la masa deje de pegarse.

ELABORACIÓN

1. Si se quiere aromatizar, se calienta el aceite con la matalahúva y la corteza de naranja, se deja enfriar y se cuela. Es costumbre andaluza muy extendida, aunque no figura en la fuente.
2. Se pone la harina en un cuenco y se hace un hueco en el centro.
3. Se añaden el aceite, el vino blanco y la copa de anís.
4. Se amasa bien, que es lo que Picadillo llama gramar, hasta tener una masa lisa y elástica que no se pegue a las manos.
5. Se deja en reposo durante cinco horas, tal como manda la receta. Este reposo es el que hace que la masa se estire después sin encogerse.
6. Se toma un pedazo de masa y se extiende muy fina con el rodillo.
7. Se cortan cuadrados de unos ocho centímetros.

8. Se doblan enrollados en forma de canuto, uniendo dos esquinas opuestas en el centro y apretando con el dedo mojado para que peguen.
9. Se fríen en aceite sin rancio, no muy caliente, dejándolos que se doren poco a poco. Esta indicación es de la fuente y es la clave: a fuego fuerte se doran por fuera y quedan crudos dentro.
10. Se escurren y se dejan enfriar.
11. Para el baño se calienta la miel con el agua y el azúcar hasta que quede un almíbar a buen punto, y se da a los pestiños un hervor dentro de él, tal como indica Picadillo.
12. Se sacan y se dejan escurrir sobre una rejilla.

PUNTO Y CONSERVACIÓN

La masa debe quedar muy fina, casi transparente: un pestiño grueso queda correoso y no se hincha en el aceite. El punto de la fritura se ve porque el pestiño sube a la superficie y se dora despacio y por igual. La miel del baño no debe hervir a borbotones ni oscurecerse, o amarga. Ya bañados, se guardan en una fuente sin apilarlos mucho y aguantan una semana larga, porque tanto el aceite de la masa como la miel son conservantes naturales. De hecho están mejor a partir del segundo día.

TRUCO DE AHORRO

No llevan huevo, ni leche, ni mantequilla, ni almendra: harina, aceite y vino. Es de los dulces más baratos que existen y de los que más rinden, porque de una masa salen treinta piezas. La miel del baño se puede rebajar con más almíbar de azúcar sin que se note apenas, y lo que sobra se guarda en un tarro para la siguiente tanda. El aceite de la fritura, colado, se reutiliza. Y la masa admite congelarse ya estirada y cortada, con papel entre capa y capa, para freír pestiños recién hechos en cualquier momento.

RECETAS DE ANTES

Sigue cocinando recuerdos

Dulces de antaño

Si has disfrutado esta selección, puedes continuar con el recetario completo o descubrir la colección de los dos libros.

Los sabores de siempre, en tu cocina

48 recetas saladas + 45 recetas dulces

Dos recetarios digitales en PDF

Paquete: \$14.99 USD

Cada recetario por separado: \$9.99 USD.

Los impuestos aplicables se muestran al pagar.

Ver el paquete en Payhip

Pulsa el botón para abrir la página de pago.

Gracias por abrirnos un lugar en tu cocina.

MUESTRA GRATUITA · EDICIÓN DIGITAL