

ÍNDICE

PRESENTACIÓN DEL RECETARIO	8
1. EL RECETARIO MANUSCRITO DE COCINA COMO GÉNERO LITERARIO:	
UN OBJETO HISTÓRICO AMBIGUO Y CONTROVERTIDO	10
Introducción: la difícil investigación de un objeto sin embargo habitual	10
Un libro de cocina impreso siempre tiene su origen en un recetario manuscrito	11
Historia de una literatura femenina	13
La invención de la familia burguesa como célula elemental de la nación	14
La cocina como espacio semipúblico en la casa burguesa	18
Mitología de la cocina de la abuela	20
Redes femeninas de construcción y transmisión de recetas	20
Conclusiones	22
Bibliografía	23
2. UN LIBRO DE RECETAS RECOMPILATORIO DE LA COCINA POPULAR DE	
LA SIERRA DE GÁDOR (ALMERÍA)	25
Una sierra con una minería muy relevante	25
Un libro de recetas escrito en un cuaderno de contabilidad de una mina	30
Fuentes y bibliografía	34
Fuentes	34
Bibliografía	34
RECETARIO	36
Acto 1. El Resplandor de los Cocidos	36
Cocido de carne, sin verdura	36
Cocido de verano	37
Cocido de gallina	37
Cocido de pata u oreja de cerdo	37
Cocido de hueso o magra	37
Cocido de callos	37
Cazuela de arroz con pollo	37
Cazuela de caracoles	38
Acto 2. Potajes y Pucheros	38
Potaje de habas	38
Potaje de acelgas	39
Potaje de col y nabos	39
Potaje de nabos solos	40
Potaje de lleras	40
Potaje de lentejas	40
Potaje de bacalao	41
Puchero con carne de conejo	41

Menestra de presules y de habas	41
Estofado de papas.....	42
Potaje de habichuelas o estofao de habichuelas	42
Ajo blanco de habichuelas	42
Habichuelas de otra manera.....	43
Potaje de garbanzos solos	43
Acto 3. Ensaladas, verduras y tortillas	43
Ensalada de lechuga	43
Ensalada de apio.....	43
Ensalada de escarola	43
Ensalada de acelgas	43
Ajoblanco.....	43
Alcachofas rellenas	44
Tomate, pimiento, cebolla y calabazas rellenas	44
Otra clase de relleno para calabaza, tomate, pimiento y patatas.....	44
Tortilla de perejil	45
Tortilla de calabaza	45
Tortilla de papas	45
Tortilla de pescada.....	45
Tortilla de bacalao	45
Tortilla de espárragos	45
Tortilla de mollejas	45
Tortilla de boquerones.....	45
Tortilla de relleno.....	45
Tortilla de berenjenas	45
Acto 4. Delicias del Mar	46
Salsa o guiso de pescado	46
Encebollados de bonito	46
Escabeche	46
Calamares rellenos.....	46
Otro guiso de pescada	46
Empanada de pescada	46
Otra clase de empanada de pescada	46
Pescada asada.....	47
Encebollado de bonito	47
Sobre usa de pescada frita.....	47
Guiso de pescada	48
Salmonetes	48
Calamares en almendrado	48
Guisadillo de calamares.....	49
Guisadillo de calamares de otra manera.....	49
Cazuela empanada.....	49
Empanada de pescado	50
Ajo pollo de calamares.....	50
Albóndigas de bacalao	50
Buñuelos de bacalao	50
Modo de arreglar el marisco	50

Acto 5. Chacinería y Carnes Variadas.....	50
Riñones con ajillo.....	50
Ajillo para riñones.....	51
Riñones con tomates y pimientos.....	51
Ropa vieja.....	51
Conejo con ajillo.....	51
Conejo con tomate.....	51
Pollo con ajillo.....	51
Pollo con tomate.....	51
Ajo pollo de papas.....	51
Cazuela de pollo como si fuera estofado.....	51
Pollo a lo marengo.....	52
Carne en salsa.....	52
Para guardar la carne de vaca.....	52
Guiso de carne.....	52
Otro guiso de carne.....	52
Guiso de carne de vaca.....	52
Carne del cocido arreglada.....	52
Pierna de carnero a la venason.....	52
Pechuga mechada.....	53
Pechuga asada.....	53
Gallina en dulce.....	53
El asado de pollo de gallina.....	54
Asado de carne.....	54
Guisadillo de carne.....	54
Estofado de carne, rico.....	54
Chuletas de cerdo.....	54
Empanadillas.....	54
Perdices en estofado.....	54
Perdices estofadas.....	55
Quijadas arregladas.....	55
Carne mechada.....	55
Guiso de carne mechada.....	55
Estofado, para lengua de cerdo o carne.....	55
Asado de una manera para carne.....	55
Carne en principio.....	56
Puergut.....	56
Carne rellena.....	56
Otro guiso de carne.....	57
Bistec.....	57
Croquetas de pechuga.....	57
Croquetas de sesos.....	57
Croquetas de jamón.....	57
Emparedaos.....	58
Jamon cocido en vino, de otra manera.....	58
Modo de hacer la morcilla.....	58
Modo de hacer la longaniza.....	58
Longaniza de otra manera.....	58
Longaniza muy rica.....	59

Modo de hacer los chorizos	59
Lomo en adobo	59
Lomo en adobo (de otra manera)	59
Lomo machacado	59
Lomo con pimienta	59
Lomo guardados enteros	59
Para guardar los lomos hasta el verano	60
Otra clase de guardar los lomos y longanizas	60
Otra clase de embutidos	60
Las mantecas	60
Chorizos muy ricos	60
Otra clase de chorizo	60
Otra clase de morcilla	61
Salsa para las albóndigas	61
Modo de arreglar los sesos	61
Modo De Arreglar La Asadura	61
Acto 6. Dulces	61
Cabellos de ángel	61
Cuajada de almendra	61
Croquetas de chocolate	62
Croquetas de crema	62
Borrachillos	62
Bizcochada	62
Pestiños madrileños	63
Empanada de dulce	63
Natillas	63
Crema	63
Flan de leche	63
Polvo de batata	63
Polvo de batata con almendra	63
Polvo de batata para guardarlo	63
Polvo de limón y almendra	64
Huevo mol.	64
Piñonate	64
Roscas de agua	64
Pan dormido	65
Huevos rellenos	65
Huevos a la nieve	65
Batatas enteras para guardarlas	66
Batatas en dulce	66
Batatas en almíbar	66
Bizcochos	66
Natillas duras	66
Mermelada de tomates	66
Almíbar de naranjas	66
Gelatina de naranjas	67
Flan de leche con almendras	67
Pestiños	68

Buñuelos de viento	68
Carne de membrillo	68
Suspiros de monja	68
Magdalenas.....	69
Roscas del consejo.....	69
Pastelón	69
Conclusión del pastelón	69
GLOSARIO DE TÉRMINOS CULINARIOS	70

VIDEOS DE RECETAS

Cocido de carne, sin verdura: <https://youtu.be/D4BZczW0380>
 Potaje de col y nabos: <https://youtu.be/rIuZGPe7qOc>
 Potaje de lleras: <https://youtu.be/R8Hss9X8US0>
 Menestra de presules y habas: <https://youtu.be/lv6XYnIJlQk>
 Salmonetes: <https://youtu.be/4Nnc-VX0DXc>
 Guisadillo de calamares: <https://youtu.be/DXJwExiggy8>
 Gallina en dulce: <https://youtu.be/ha29dOOpbks>
 Puergut: <https://youtu.be/o9JieexOXhI>
 Piñonate: <https://youtu.be/-j9fwRHLAGU>
 Huevos rellenos: <https://youtu.be/aJ0ASf3-HJc>