

**CORPUS DE PLATOS DE CASQUERÍA**  
**III. OTRAS COCINAS IBÉRICAS (1970-2010)**

***XAVIER FÀBREGAS / COMADRAN***



**Callos (con cabeza de ternera)**

# LIBROS DE COCINA Y GASTRONOMÍA

## **LUJÁN-PERUCHO. El libro de la cocina española (1970)**

Estructurado por regiones, comenta su cocina y gastronomía y presenta una selección de recetas de:

- Galicia:
  - Arroz de menudillos de ave.
- País Vasco:
  - Morros a la vizcaína.
  - Lengua de ternera con nueces.
  - Tripacallos a la vizcaína.
- Aragón:
  - Cabezas de cordero al horno.
- Cataluña:
  - Pies de cerdo con piñones y guisantes.
- Baleares:
  - Frito variado: con hígado y pulmón de cerdo.
  - Lenguas de cerdo con salsa de granadas.
- Madrid:
  - Callos a la madrileña.
- Castilla la Vieja y León:
  - Callos a la montañesa.

## **LUJÁN N., BETTONICA L. Teoría y anécdota de la gastronomía (1974)**

En el capítulo Cocinas regionales españolas cita:

- Callos al estilo de Oviedo.
- Tripacallos a la vizcaína.
- Aragón:
  - Cabezas de cordero al horno.
  - Criadillas (de carnero y de cordero).
- Callos a la riojana.
- Catalunya:
  - Sopa de *ventre*.
  - Tripas de cordero y de ternera.
  - Mollejas de ternera.
  - Manos de cordero y de ternera.
  - *Cap i pota* [de ternera].
  - Manos de cerdo en samfaina.
- Obispón: embutido que se presenta en un estómago de cerdo relleno (Murcia).
- Menudo gitano [con callos] (Andalucía).
- Callos a la montañesa (Castilla la Vieja).
- Castilla la Nueva:
  - Callos a la madrileña, versus a la moda de Caen, en Francia o *alla fiorentina*, en Italia.
  - Criadillas.



Rabo de ternera al vino tinto, justo al acabar la cocción (más tarde se oscurece la salsa)

**BUSCA ISUSI. Cocinar a presión. MAGEFESA (1976)**

En el capítulo Carnes, por especies y menudencias explica recetas para cocinar en la olla a presión Magefesa:

- Manos y patas:
  - Grachonera mallorquina.
  - Menuo gitano (con menudos de cualquier especie).
  - Patas de cerdo
    - a la asturiana.
    - a la catalana.
    - asadas.
- Callos:
  - Primera receta.
  - a la andaluza.
  - a la baserritarra.
  - a la catalana.
  - a la guipuzcoana.
  - a la madrileña.
  - a la vizcaína.
- Morros:
  - Ana Mari.
  - de ternera
    - a la asturiana.
    - al baracaldés.
- Lengua:
  - al natural.
  - de cerdo al estilo Baleares.





Callos con garbanzos

### **LUJÁN N. El arte de comer (1983)**

En este libro sobre historia de la gastronomía y de la cocina, Luján trata dos capítulos específicos sobre Las cocinas en Madrid en el siglo XIX y la *Renaixença* de la cocina catalana. En un tercero sobre Otras cocinas españolas, el contenido es similar a Luján-Bettonica (1974) y describe platos parecidos.

### **CONCEPCIÓN. Cocina canaria típica práctica (1985)**

En el capítulo de Carnes explica la receta de:

- Pata de cochino al horno.

### **THEMA EQUIPO EDITORIAL. Cocina aragonesa (1990)**

En el capítulo Carnes presenta las recetas:

- Asadura al vino: es de cordero.
- Fardeles: de forma similar a las albóndigas, pero hechas con hígado troceado y tocino entreverado de cerdo, al horno.
- Lengua a la maña: es de vaca.
- Madejas al vino blanco: son tripas de cordero.

### **THEMA EQUIPO EDITORIAL. Cocina extremeña (1990)**

En el capítulo Carnes presenta las recetas:

- Cabeza de cerdo al jerez: es un fiambre tipo cabeza de jabalí.
- Callos a la extremeña.
- Criadillas de carnero fritas.
- Morros a la casera: son de vaca.
- Menudillos de pollo con jamón.
- Cachuela extremeña: incorpora estómago e hígado de cerdo.



Alubias con careta

**CASTILLO. Recetas de 200 cocineros de sociedades vascas (1991)**

En el capítulo Carnes, pollos, interiores y varios presenta las recetas de distintos cocineros de diferentes sociedades gastronómicas vascas:



- Callos
  - a la udalpe (Adalpe Batza, Arrasate).
  - (Baltasar, Elgoibar).
  - guisados (Ur Gaiñ, Urretxu).
- Cabezas de cordero
  - (Arrio Gaiñ, Soraluze).
  - al horno (Urtubi, Zumarraga).
- Patas de cordero (Atsegiña, Irún).
- Picacha de cordero (Kurtze-Baltz, Oñati): lleva sangre, intestinos, hígado, corazón y pulmón de cordero.
- Patas de cerdo
  - (Karakate, Elgoibar).
  - con tomate y pimientos (Karakate, Elgoibar).
  - Manitas de cerdo (Batasun, Tolosa).
- Lengua en salsa (La Lubina, Deba).
- Menudillos de cordero
  - (Beti-Asarre, Eibar): lleva pulmones, hígados y corazones.
  - (Casino, Tolosa).

### **CUNQUEIRO-FILGUEIRA. Cocina gallega (1993)**

En el capítulo Caldos, cocidos y otros platos explica las recetas de:

- Callos a la gallega.

En el capítulo de Carnes explica las recetas de:

- Cabeza de cerdo.
- Fritos de sesos.
- Lengua (de ternera o de cerdo).
  - en pepitoria.
  - estofada.
  - guisada con tomate.
  - mechada.
- Manos de ternera estofada.
- Manos de ternera mechadas.
- Mollejas mechadas.
- Morros de ternera a la gallega.
- Recho de cerdo a la paisana (estómago).

### **SUEIRO. Amigos de la cocina gallega (1993)**

En el capítulo Carnes presenta estas recetas:

- Callos a la gallega (Restaurante Casa Vilas, de Santiago de Compostela).
- *Pucheiro* de pata, chorizo y garbanzos [de ternera] (Restaurante Puesto Piloto Alcabre, de Vigo).

### **ZARZALEJOS. La cocina del Camino de Santiago (1993)**

De las regiones por donde discurre el Camino, explica las recetas de:

- De cordero:
  - Asadurilla a la riojana: lleva sangre, hígado, corazón, bazo, ... de cordero (Restaurante Río, de Nájera).

- Ensalada de lechecillas de ternasco al aroma de basilico (Mertxe Aldanondo, del Restaurante La cocina aragonesa, de Jaca).
- Fricacea: plato de la Ribera de Navarra, que lleva cabezas, patas, tripas, mollejas e hígado de cordero (Restaurante Tubal, de Tafalla).
- Gordillas (madejas): plato riojano con tripas de los corderos de leche y entresijos.
- Patitas de cordero: plato riojano, que puede ser también de cabrito y llevar patitas y manos.
- Patorrillo: plato navarro que lleva sangrecilla, patitas y tripas de cordero; se le añade también madejas (Restaurante Tubal, de Tafalla).
- Ragú de lechecillas con frutos de la huerta navarra (Restaurante Maracaibo, de Estella).
- Sesos de cordero a la burgalesa.
- De cerdo:
  - Botillo del Bierzo: huesos y magro de cerdo embutidos en el ciego o el estómago del cerdo y ahumado.
  - Chanfaina maragata: lleva hígado y sangre de cerdo.
  - Manitas y patitas de cerdo a la leonesa.
  - Patitas y orejas de cerdo rebozadas.

### **PERUCHO. Gastronomía y cultura (1999)**

El autor introduce la teoría del sabor y comenta distintas cocinas de la mitad norte de la península Ibérica. Expone en el capítulo Recetas de:

- La cocina vasca:
  - Morros a la vizcaína.
  - Tripas a la vizcaína.

- La cocina aragonesa:
  - Cabezas de cordero al horno.
- La cocina catalana:
  - Pies de cerdo con piñones y guisantes.



Callos con garbanzos

## **VÁZQUEZ MONTALBÁN. La cocina de los mediterráneos (2002)**

Presenta distintas recetas de:

- Catalunya:
  - Manos de cerdo con piñones y guisantes.
  - Vientre de cerdo con judías blancas.
  - Sangre e hígado a la catalana [de cerdo].

- Callos a la catalana.
- *Capipota amb samfaina*.
- Pies de cerdo con gambas.
- Vientre de cerdo a la catalana.
- *Capipota*.
- Menudos de gallina con patatas.
- Manos de cerdo con caracoles.
- Valencia:
  - Manos de cerdo con muslos de pavo.
  - Mollejas [de cordero].
    - con arroz y ajos tiernos.
    - con espinacas al fondillón.
- Baleares:
  - Manitas de cerdo rellenas de sesos y setas.
  - *Frit*.

### **ARTIGAS. La cocina de mi madre (2010)**

Explica las recetas de las madres de:

- Callos a la madrileña (Paco Roncero).
- Manitas de cerdo (Montse Estruch).

### **BIBLIOGRAFÍA**

<https://ddd.uab.cat/record/243811?ln=ca>

<https://ddd.uab.cat/record/244158?ln=ca>

<https://ddd.uab.cat/record/233114?ln=ca>





Gallinejas de cordero a la brasa, con ajo y perejil