

CORPUS DE PLATOS DE CASQUERÍA

III. OTRAS COCINAS IBÉRICAS (1970-2010)

XAVIER FÀBREGAS I 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 (Atseginya, 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).
- *Puchero 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 cordero; se le añade también madejas (Restaurante Tubal, de Tafalla).
- Ragú de lechezuelas 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