COCINA de CAZA

recetas caseras de la mujer del cazador

coordina y realiza : Antonio López

INDICE

LA LIEBRE **3**

LIEBRE AL ESTILO DE MAMA 4
LIEBRE AL BRANDY 5
LIEBRE DE CINE CON ARROZ 6
ARROZ CON LIEBRE 7
LIEBRE CON SETAS 8
LIEBRE A LA HERRERIANA 9
LIEBRE AL VINO TINTO CON CHOCOLATE 10
LIEBRE BRASEADA CON ACEITE Y PIMIENTA 11
MUSLITOS DE LIEBRE A MI MANERA 12
LIEBRE CON PATATAS Y SETAS DE CARDO 13

EL CONEJO **14**

CONEJO CON ALMENDRAS Y ACEITUNAS 15
CONEJO AL FUEGO INFERNAL 16
CONEJO AL GAZPACHO 17
CONEJO A LA MADRIGUERA 18
CONEJO CON CARACOLES 19
CONEJO DE MONTE EN ESCABECHE 20
CONEJO CON TOMILLO EN SALMOREJO 21
CONEJO CON MANZANAS 22
CONEJO A LA PIÑA 23
CONEJO AL ESCOPETAZO 24
CONEJO A LA NATA 25
CONEJO A LA SIDRA 26
CONEJO EN SALMOREJO 27
CONEJO CON VERDURAS 28
GAZAPOS AL PIMIENTO VERDE 29

LA CODORNIZ **30**

CODORNICES PIRIPIS 31
CODORNICES ENHEBRADAS 32
CODORNICES A LA CUESTA DE ENERO 33
CODORNIZ ESCABECHADA 34

LA PERDIZ **35**

PERDICES A LA CAZADORA 36
PERDICES ESCABECHADAS AL OJEO 37
PERDIZ EN CHOCOLATE 38
PERDIZ ESTOFADA 39
PERDIZ A LA HORTELANA 40
PERDICES “A PEÓN” 41
PERDICES A LA CANDELA 42
PERDICES ESCABECHADAS A LO “TRAGACETE” 43
PERDIZ A LA VINAGRETA 44
PERDIZ EN ESCABECHE Y LECHO DE TOMATE 45
PERDICES EN SALSA CON JAMON 46
PERDIZ ENCEBOLLADA 47
PERDICES CON ACEITUNAS 48
PERDICES A LA TOLEDANA 49
PERDICES RELLENAS 50
PERDIZ A LA UVA 51
PERDICES A LA BERZA ESTOFADAS 52

LA BECADA **53**

BECADAS RELLENAS 54
ARCEAS O BECADAS AL CHOCOLATE 55

LA PALOMA TORCAZ 56

PALOMA TORCAZ CAMPERA 57
PALOMAS BORRACHITAS 58
TORCACES CON NISCALOS 59
PICHONES RELLENOS 60
PICHONES ESTOFADOS 61

LA TORTOLA 62

TORTOLA A LA ESPERA 63

LA MALVIZ 64

ARROZ CON MALVICES A LA CREMA DE TOMILLO 65

EL ESTORNINO 66

ESTORNINOS AL CAVA 67
ESTORNINOS A LAS MIGAS DEL PASTOR 68

EL PATO 69

PATO AL VINO Y AL LIMÓN 70
PATO CAMPESINO 71
PATO SALVAJE CON CHAMPAN Y SETAS 72
PATO CON MANZANAS 73
PATO CON PIÑA A LA PANDERETA 74
PATO SILVESTRE A LA CARAQUEÑA 75

LA CERCETA 76

CERCETAS A LA MODA DE LOS DUQUES 77

LA AGACHADIZA 78

AGACHADIZAS EN SU JUGO 79

EL FAISÁN 80

FAISÁN HORNEADO 81
FAISÁN A LAS UVAS 82
FAISÁN A LAS 12 UVAS DE LA SUERTE 83
FAISÁN EN GELATINA 84

EL ZORZAL 85

ZORZALES EN SALSA 86
ZORZALES AL NIDO 87
BROCHETAS DE ZORZALES 88

EL CORZO 90

CORZO CON MANZANAS 91
CORZO CON DATILES 92
CORZO A LA MANZANA 93
CORZO ASADO AL ROMERO 94
PIERNA DE CORZO CON FRUTOS SECOS 95
CHULETITAS DE CORZO AL VINO TINTO 96

EL GAMO 97

LOMO DE GAMO CON PIÑONES 98
GAMO COM O LO HACE MI MADRE 99
CALDERETA DE MONTÉS 100

EL JABALÍ 101

JABALÍ BORRACHO 102
FILETES DE JABALÍ AGRIDULCE 103
JABALÍ EN SALSA CALIENTE 104
LOMO DE JABALÍ CON SALSA DE ALMENDRAS 105
JABALÍ A LA ESPERA 106
"SOLOMILLO DE JABALÍ A LO CELESTIAL" 107
CHICHARRONES DE JABALÍ 108
ESTOFADO DE JABALÍ CON MANZANAS 109

EL REBECO 110

CIVET DE "REBECO AL DESCASTE" 111
PIERNA DE REBECO AL HORNO 112

EL MUFLÓN 113

MEDALLONES DE MUFLÓN CON SETAS 114
MUFLÓN AL RECECHO 115

EL CIERVO,O VENADO 116

CIERVO "A LA ALMOHADA" 117
CIERVO AL AGUARDIENTE 118
CIERVO BRASEADO CON SALSA DE GÜISQUI 119
CIERVO CON UVAS Y NARANJAS 120
VENADO AL RIBEIRO 121
CALDERETA DE VENADO 122
CARNE DE MONTE A MI ESTILO 123

Esta paloma bravía que me ha llegado del cielo,
ha sido Dios quien la envía, para echarla en el puchero

Sin duda, la caza junto con la pesca ha constituido la base alimentaria del ser humano desde el principio de los tiempos, y aunque la evolución natural de las civilizaciones propició otros sustentos más artesanos y laboriosos cultivando el suelo, referido a la agricultura, genéticamente, la ancestral actividad de la caza ha ido perdurando en posteriores generaciones y, reyes, nobles y plebeyos lo han mantenido como la ocupación más apreciada, y como dijo el insigne **Ortega y Gasset** desde su óptica filosófica**: « *La caza está en la condición humana y el ser del hombre, consistió primero en ser cazador*** ». La realidad es que bien como supervivencia, y después como entretenimiento, la caza ha estado siempre presente a través de los siglos en sus diferentes versiones. La cultura culinaria se remonta desde la prehistoria, y ya los trogloditas elaboraban la carne de sus capturas macerándola con piedras. Como es lógico pasado el tiempo, y a medida que la caza fue adquiriendo otra dimensión recreativa en la escala social, se fue sofisticando su elaboración, en ocasiones a través de antiguas recetas encontradas en códices y manuscritos, como en el caso de **Marco Gavio Apicio,** el famoso cocinero romano que dejó plasmadas en su libro **"*De re coquinaria"*** algunas de sus antiguas recetas, en cuanto a preparación de pichones, dejando constancia de que ya las codornices fueron el maná que alimentó a los israelitas en el desierto. La caza como despensa natural siempre ha estado presente en importantes obras literarias poniendo como ejemplo: ***"El libre de Sent Sovi",*** *en 1324; el* ***"Arte Cisoria",*** *en 1423; el* ***"Libro del Arte de Cocina",*** de **Diego Granado** en 1599, el de **Domingo Hernández de Maceras** en 1607, o el ***"Libro de Guisados"*** de **Ruperto de Nola.**

El fogón venatorio se muestra a través de los tiempos en las artes, en las letras, con secuencias de caza, y cuadros, y tapices de bodegones, decoran las paredes de museos, palacetes y casas señoriales También destaca sobremanera en las páginas de **"El Quijote", Mariano José de Larra**, mencionando en sus artículos la **«Cocina de Caza»**, y el capuchino vasco Dámaso de Intza dijo: ***"Paloma blanca en el aire, es más hermosa en la mesa".*** También **Julio Caro Baroja**, hablaba en sus escritos, sin olvidar a **Miguel Delibes**, en **"*Diario de un Cazador".***

Mucho se lleva escrito sobre la caza, pero no se ha hecho justicia con la generosidad de su carne, y el arte de su condimentación. Alguien dijo: que «*"**una comida no debe ser una sucesión de platos, sino un armónico conjunto de manjares"***»**.** Y yo añado: «***manjares, que en el caso concreto de la caza, nos regala la Naturaleza».*** Pero… ¿Realmente agradecemos ese regalo, o por el contrario además de desaprovechar esa fuente de riqueza, la corrompemos y contaminamos? Las culturas rurales conocen la importancia de la caza como sustento cotidiano y forma de vida. No ha ocurrido lo mismo con el ama de casa en las grandes urbes, que siempre han utilizado este manjar como algo excepcional solo en fechas señaladas como la Navidad, y generalmente desconocen su elaboración, al ser condimentaciones poco usuales que requieren un tratamiento específico de cocción, al tratarse de carnes agrestes que implica firmeza en sus masas musculares. En cuanto a la composición nutritiva de la carne de caza depende de la especie, el sexo, la edad y el tipo de alimentación fundamentalmente, pero en términos generales tiene menos grasa, y es rica en hierro y fósforo entre otros nutrientes. Pero pese a ese desconocimiento congénito del **AMA DE CASA** en la elaboración de la **COCINA DE CAZA,** salvo honrosas excepciones que afortunadamente ya son muchas, la carne de caza por sus bondades gastronómicas se va popularizando haciéndose acreedora en la **CESTA DE LA COMPRA.**

Este LIBRO es una muestra que corrobora la tendencia cada día mas generalizada de la mujer a explorar, investigar y ampliar sus conocimientos culinarios y gastronómicos de las especies silvestres, poniendo de manifiesto que las especies más habituales en la cocina son: la perdiz la liebre y el conejo, fruto de las recetas caseras enviadas por mujeres de cazadores al programa HABLEMOS DE CAZA Y PESCA, que se ha estado emitiendo en una cadena nacional de radio durante veintitrés años.

A TODAS ELLAS MI SINCERO RECONOCIMIENTO

Antonio López
Dtor: "HABLEMOS DE CAZA Y PESCA"

Perro de muestra / Cazador de raza /
Y el último lance…

COCINA DE CAZA

(RECETAS CASERAS DE LA MUJER DEL CAZADOR)

El cazador y su perro / despiertan a la mañana / entre trochas y jarales / respirando madrugada / a pleno monte los sueños / a pleno monte / y en calma / escenario de un pintor / de brillante pincelada. Camina con paso firme /apartando las retamas / oliendo a tomillo fresco / a cantueso y mejorana / levantando las perdices / reponiendo la canana / Conejos y liebres huyen / barruntando la cruzada / La torcaz, y el azulón, agachadiza o becada / buscan refugio en sus feudos / en rastrojos y en la jara / El perro hace una muestra / y esta vez la codorniz / finaliza la jornada / y va al zurrón desplumada / Buena *percha* / para calmar su afición / después de tan larga espera / que también permitirá / poner algo en la nevera /

Solo resta al cazador / vivir el **ULTIMO LANCE** / haciéndole los honores / a las especies silvestres / que también campestres llaman / que son especies de raza / y disfrutar y yantar / nuestra **COCINA DE CAZA.**

a pelo y a pluma

LA LIEBRE

La liebre es la especie olímpica en la naturaleza, y en su rápida huida se libra de los galgos buscando el "*perdedero*". Aunque por su negruzca carne y inmerecida fama de carroñero hay quien la rechaza, lo cierto es que es herbívora, y de exquisito sabor; inseparable compañera culinaria de las judías de La Granja.

«"AL GALGO MAS LEBRERO,
SE LE VA LA LIEBRE EN ENERO"»

LIEBRE AL ESTILO DE MAMA

Autora: ANGELES CABELLO AZLOR

Se necesita

Una liebre / 2 ajos / sal / 1 rebanada de pan / perejil / varias avellanas / 2 porciones de chocolate negro.

Y se hace así

Se trocea la liebre, se sala y se pone a dorar con los ajos, dándole la vuelta poco a poco. Después se fríe una tostada de pan y se maja con el perejil y las avellanas. Cuando está todo picadito, se deshacen las dos porciones de chocolate negro puro y se liga con un poco de agua, echándolo después por encima de la liebre.

Cuando yo era joven, hace algunos años, había muchas liebres en la provincia de Huesca, y mis hermanos salían a cazar a menudo. Esta es una receta que hacia mi madre, y que nos gustaba mucho.

"COMO SI FUERA EL MANÁ,
ES LA "LIEBRE DE MAMA"
==========

LIEBRE AL BRANDY

Autora: MARI CARMEN BLASCO LÓPEZ

Se necesita (4 comensales)

1 liebre / 200 gr de tocino / 3 zanahorias / 1 rama de apio / 200 gr de champiñón / 1 vasito de brandy / caldo de carne / puré de tomate / harina / hierbas aromáticas (laurel, tomillo, perejil) / 150gr de mantequilla / pimienta negra / aceite y sal.

Y se hace así

Se trocea la liebre, se espolvorea con sal y pimienta y se dora en una sartén con aceite de oliva muy caliente. En una cazuela de barro se funde la mantequilla y se añade la cebolla, la zanahoria en tiritas finas, el apio en juliana y se deja a fuego lento durante unos 10 minutos, añadiendo tiras de tocino. Luego se incorpora los trozos de liebre, una cucharada de harina disuelta en un poco de agua y se remueve agregando el brandy, el caldo de carne y se salpimienta a gusto. Posteriormente se adjunta las hierbas aromáticas, se lleva a ebullición y se completa con el puré de tomate, tapando la cazuela y dejándolo cocer durante 35 minutos a fuego lento. Por último se funde el resto de mantequilla en una sartén y se saltea el champiñón incorporándolo a la cazuela tapándola durante 15 minutos.

"PARECERA SIEMPRE UN DANDY,
SI COME LA "LIEBRE AL BRANDY"
==========

LIEBRE DE CINE CON ARROZ

Autora: SARA SALDIAS CIFUENTE

Se necesita

Una liebre mediana / 1 cebolla / 1 vaso de vino blanco / taza y media de arroz / sal.

Y se hace así

En una cazuela de barro se pone el aceite, la liebre troceada, la cebolla picada y se deja freír añadiendo un poco de agua para que cueza. A los 15 minutos se agrega el vino blanco y se mantiene a fuego sin que llegue a cocer, y pasados unos minutos se añade agua y se echa el arroz dejándolo hasta que cueza.

"MIENTRAS VE EL «MAGO DE OZ»,
COMA LIEBRE CON ARROZ"
==========