

PICADILLO

Nº 173



EI

Rancho de la Tropa



REAL ACADEMIA GALEGA

MO 76/20

Donat. D. Miguel Samiello Hermida  
29 nbre. 1962



TOQUE DE LLAMADA

Ahí teneis otra vez, lectores de mi alma, á vuestro Picadillo metido en un nuevo lío. Picadillo ha resuelto el problema de la alimentación civil con "La Cocina Práctica", que buena o mala va acampando y hoy es raro el alzado-ro ó alacena en donde no se encuentre el volu-men como elemento de indispensable necesidad y-tan importante en las cocinas como la sal, la-pimienta, el ramito de perejil ó el paquetillo-de pan rallado.

Y yo con ese aire enfático de autor - que triunfa me paseaba por este mi pueblo conto-neándome y durmiendo á veces sobre mis laureles con ese sueño dulce y apacible de todo aquel -- que cree su deber cumplido y tiene el convencimiento íntimo de haber hecho además un bien á - la humanidad.

Pero el destino me tenía reservado pa-ra una nueva prueba en este difícil y peliagu-



do arte que inmortalizó a Muro, a Gouffe y a Brillat Savarin, y que espero también que hará el favor de inmortalizarme a mí, pues no en vano es este arte base de todos los demás artes, de todas las ciencias, de todas las filosofías y en una palabra de los conocimientos que en los diversos órdenes puede adquirir el hombre y dentro de los cuales puede desarrollarse y rebozarse la inteligencia humana. Sin comer no hay reyes ni generales valientes ni filósofos profundos, ni poetas soñadores, ni políticos astutos, ni sabios jurisconsultos, ni médicos notables, ni honrados comerciantes, ni padres de familia, ni enamorados mancebos, ni candidas palomas... nada.

"Por comer (dice la condesa de Pardo Bazán en el hermoso Prólogo que hizo hombre a mi libro de cocina), se hacen cosas muy estupendas en este mundo de lodo, y al par que se cometen incommensurables iniquidades se realizan trabajos hercúleos."

Y por comer, añado yo, se defiende a un procesado, se hace un verso, se cura a un enfermo, se explica una cátedra, se manda una batería o se predica un sermón. Se hace en una palabra, todo por



mor de que no se paralice la víscera gástrica cuyo funcionamiento dentro del organismo humano es de la importancia que fácilmente comprenderéis.

Pues bien: requerido para una entrevista amistosa por un gran amigo mío, el capitán de la 4ª batería del 3º Regimiento de Montaña D. Luis Fernández Herce, hubimos de reunirnos y de nuestra interviw resultó lo siguiente. El, con grandes entusiasmos para sus soldados, deseando mejorarles en cuanto es posible sus condiciones de vida, su alimentación, etc., etc. Yo con el encargo de confeccionar minutas para un rancho abundante, variado y sustancioso sin salirme, por supuesto de los límites pecuniarios que el Estado tiene establecidos para la alimentación de la tropa. Contagiado por el entusiasmo del capitán, emprendí mi faena y además del desayuno que procuré mejorar todo lo posible, hice confeccionar los catorce ranchos en la propia cocina y en las propias obras de la 4ª batería del 3º Regimiento de Artillería de Montaña: -y ahí van:

El capitán Sr. Fernández Herce es dig-



no de que yo le dedique este folleto como lo hago; los sargentos Lesmes y Ribera acreedores á mi agradecimiento, por lo bien que se ajustaron á mis deseos y por la interpretación que dieron á mis recetas y los rancheros Mondelo y Rouco merecedores de mi fraternal abrazo por lo bien que revolvieron las ollas y por lo admirablemente que secundaron mi labor.

Y si esto que realicé por un capitán y para una batería resulta util y practico para todo el Ejército tendré la satisfacción mas grande de mi vida culinaria.

5 litros leche	.....	1'90
100 gramos achicoria	.....	0'20
100 gramos café	.....	
2 Kgr. azúcar	.....	
		<b>- P I C A D I L L O. -</b>
		=====

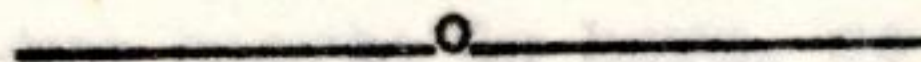
Total ..... 4'90

PREPARACION

En 42 litros de agua se hacen hervir los posos del café que sirvió para preparar el desayuno del día anterior. Cuando han cocido un cuarto de hora, se introduce en la olla una bolsa de franela que



EL RANCHO DE LA TROPA.



Tanto el desayuno, que ha de ser igual á diario, como las catorce minutas de rancho que han de servirse durante los días de la semana, están calculadas para sesenta plazas, ajustadas á los precios especiales facilitados por la Sociedad Cooperativa Militar y Civil, la Lechería Gallega y demás abastecedores, y ensayados con excelentes resultados por el personal de cocina de la 4ª Batería del 3er Regimiento de Artillería de Montaña.

DESAYUNO.

	<u>Pesetas.</u>
6 litros leche. ....	1'92
100 gramos achicoria. ....	0'20
150 gramos café. ....	0'56
2 Kgr. azúcar. ....	2'28
	<hr/>
Total .....	4'96

PREPARACION

En 42 litros de agua se hacen hervir los posos del café que sirvió para preparar el desayuno del día anterior. Cuando han cocido un cuarto de hora, se introduce en la olla una bolsa de franela que



contiene el café y la achicoria del desayuno del día y al cabo de otro cuarto de hora, se retuerce la bolsa, se exprime y se cueña.

En otra olla se calienta la leche, y cuando está a punto de hervir, se le incorpora el azúcar repartiéndola, si fuese necesario, en dos toques de distribución. Sobre la leche se cuela el café por mangas de franela, y una vez que se ha ultimado la operación, se distribuye con la mayor brevedad posible para que la mezcla no se enfríe y resulte desagradable

L U N E S (mañana).

CARNE CON PATATAS.

	<u>Pesetas.</u>
5 kilos carne .....	5'00
1 litro aceite .....	1'54
½ kilo sal .....	0'05
150 gramos pimienta dulce .....	0'18
50 kilos patatas .....	5'00
1 kilo cebollas .....	0'40
125 gramos ajos .....	0'10
Perejil .....	0'05
1 paquete pan rallado .....	0'08
	<hr/>
Total .....	12'40

PREPARACION.

Tanto en este rancho como en todos los demás en que ha de hacerse intervenir el aceite frito, es de absoluta necesidad el extraerle el rancio per-





fectamente. Por eso, cuando se diga que es necesario quitar el rancio al aceite, debe operarse siempre de la misma manera. Se vierte el aceite en la sartén y cuando está muy caliente y desprende humo, se le agregan dos ó tres patatas divididas en trozos grandes, dándoles vueltas hasta que se queman completamente. Una vez negras, se separan del aceite y queda éste en condiciones de poderse emplear en la forma que se indique.

Pues bien, libre ya del rancio el aceite, se pone en él la carne dividida en trozos, y se hace un picadillo con la cebolla, el perejil y el ajo, incorporándolo con el pimentón á la sartén. A todo esto, en la holla deben de estar hirviendo cuarenta litros de agua. Una vez que la carne empieza á dorarse, se vierte el contenido de la sartén en la olla, dejándolo hervir hasta que la carne empieza á ablandar. En este momento se añaden las patatas, mondadas limpias y divididas en pedazos, se sala convenientemente, se añade el pan rallado y se tapa la olla, distribuyendo el rancho en el momento en que las patatas están cocidas.



NOTA.- Los rancheros deben tener cuidado de poner á desatar el bacalao que ha de servir para confeccionar el rancho - de la tarde, para lo cual es necesario dividirlo en trozos y meterlo en agua cambiándosela repetidas veces.

L U N E S (tarde)

BACALAO CON ARROZ.

5 kilos bacalao. ....	5'20
10 kilos de arroz. ....	4'20
1 litro aceite. ....	1'54
100 gramos pimiento dulce. ....	0'12
750 gramos cebolla. ....	0'30
60 gramos ajos. ....	0'05
2 latas grandes pimientos morrones	1'10
$\frac{1}{2}$ kilo sal ....	0'05
Perejil. ....	0'08

Total .... 12'64

PREPARACION.

Colocados en la olla 53 litros de agua, se les añade el bacalao en el momento en que rompe á hervir.

Se prepara un picadillo con los ajos, la cebolla, el perejil y los pimientos y se fríe en el aceite, una vez que se le ha quitado el rancio como hemos indicado en la fórmula anterior. Al poner el refrito en la sartén, se colocará ésta sobre la olla por causa de que el aceite que se derrame por fuera se aproveche cayendo en el bacalao.



Una vez normalizada la ebullición del aceite, se coloca la sartén de nuevo sobre el trespiés, agregándole el pimentón y la sal y procurando que hierva poco á poco hasta que la cebolla se ablande. Conseguido esto se mezcla todo en la olla se revuelve con una pala ó simplemente con un palo y cuando vuelve a hervir de nuevo, se le incorpora el arroz, moviéndolo siempre con el mismo palo y haciéndolo cocer lentamente, recibiendo el fuego solamente la parte inferior de la vasija para lo cual es necesario tapar el tubo de la olla, si fuere de este sistema. Cuando se nota que el arroz abre y se muerde con facilidad sin estar aún completamente cocido, se separa la vasija del fuego y se dejar reposar, tapada, revolviéndola de vez en cuando. A los quince minutos está el arroz hecho.

RESUMEN

Desayuno. ....	4'96
Rancho de la mañana. ....	12'40
Rancho de la tarde. ....	12'64

---

Total ..... 30'00

---

---



M A R T E S (mañana).

FABADA.

	<u>Pesetas.</u>
4 kilos carne. ....	4'00
30 chorizos. ....	2'50
3/4 litro de aceite. ....	1'16
15 kilos alubias. ....	4'10
1 kilo cebolla. ....	0'40
1 kilo sal. ....	0'10
60 gramos ajos. ....	0'05
100 gramos pimiento. ....	0'12
Perejil. ....	0'05
Laurel. ....	0'02
	<hr/>
Total .....	12'50

PREPARACION.

Colóquense las alubias en la olla y cúbranse de agua fría. Póngase la olla al fuego y hágase cocer, añadiendo de vez en cuando agua fría. Cuando empiezan á ablandarse, se pone la sartén al fuego, se le quita el rancio al aceite y se fríe en él la carne, cortada en trozos pequeños, los chorizos, también divididos en pedazos, y la cebolla, los ajos y perejil, todo hecho picadillo. Se incorpora el contenido de la sartén á la olla, se sala, se añade el pimentón y unas hojas de laurel y el agua necesaria hasta completar la cantidad de 42 á 43 litros. Se deja hervir hasta que la carne se ablande, y una vez conseguido esto, puede tocarse



á rancho.

M A R T E S (tarde).

LENTEJAS CON CARNE.

	<u>Pesetas.</u>
9 kilos lentejas. ....	3'60
4 kilos carne. ....	4'00
1 litro aceite. ....	1'54
1 kilo cebollas. ....	0'40
½ litro vinagre. ....	0'19
1 kilo sal. ....	0'10
Ajos. ....	0'10
Perejil. ....	0'03
150 gramos pimiento dulce. ....	0'18
24 kilos patatas. ....	2'40
	<hr/>
Total .....	12'54

PREPARACION.

Se ponen las lentejas á cocer en la olla en una cantidad de 50 litros de agua aproximadamente. Cuando empiezan á ablandarse, se pone la sartén al fuego y en ella se le extrae el rancio al aceite como ya hemos indicado, friendo después en él la carne, dividida en trozos pequeños, la cebolla, el perejil, los ajos, reducidos á picadillo fino. Se le da á todo unas vueltas en la sartén, incorporando el pimiento y vertiéndolo en la olla cuando la carne empieza á ablandarse. Se unen luego las patatas, se sazona el guiso con sal y vinagre y se sirve cuando las patatas están cocidas.



R E S U M E N

Desayuno. ....	4'96
Rancho de la mañana. ..	12'50
Rancho de la tarde. ..	12'54

Total ..... 30'00

M I E R C O L E S (mañana).

POTE.

	<u>Pesetas.</u>
4 kilos de carne. ....	4'00
3/4 kilo de tocino. ....	1'50
18 chorizos. ....	1'50
25 kilos patatas. ....	2'50
3½ kilos de alubias. ....	1'19
Repollo ú otra clase de verdura.	1'00
Sal. ....	0'07
1/4 kilo unto viejo. ....	0'65

Total ..... 12'41

PREPARACION:

En 40 litros de agua fría se ponen las alubias a cocer en la olla. Cuando rompe el hervor se añade el unto viejo, el tocino dividido en trozos y unas cuantas patatas enteras, mondadas. Al empezar á ablandarse las alubias, se añade la carne, dividida en trozos, y un cuarto de hora después las patatas, también partidas en pedazos, teniendo antes cuidado de haber separado de la olla el unto y las patatas enteras, todo lo cual debe estar perfectamente cocido. Se sala el pote y cuando las -



nuevas patatas empiezan á ablandarse, se añade la verdura, bien limpia y escogida, los chorizos, divididos en partes pequeñas, y el unto viejo y las patatas, después de haberse deshecho unas y otro con una cuchara hasta reducirlo á una pasta ó pa-pilla espesa.

M I E R C O L E S (tarde).

CARNE CON ARROZ.

	<u>Pesetas.</u>
1 litro aceite. ....	1'54
5 kilos carne. ....	5'00
20 kilos arroz. ....	4'20
10 chorizos. ....	0'89
$\frac{1}{2}$ kilo sal. ....	0'05
1 kilo de cebollas. ....	0'40
120 gramos ajos. ....	0'10
4 gramos azafran. ....	0'24
30 gramos pimienta. ....	0'09
20 gramos clavo. ....	0'06
Perejil .....	0'06

Total ..... 12'63

PREPARACION

Haced hervir, rancheros de mi alma, 52 litros de agua en la olla grande. Partid la carne en trozos pequeños y haced otro tanto con los chorizos, que rehogareis en aceite después de haber-le quitado el rancho como ya os tengo indicado. --



Cuando veais que la carne empieza á dorarse, añadireis á la sartén el consabido picadillo de ajos, - cebollas y perejil, poniendo además el pimentón para que todo ello tome ese color rojo que además de abriros el apetito en tiempo de paz, excite, por su semejanza con la sangre, vuestro furor bélico en tiempo de guerra. Todo esto va á la olla en cuanto ha dado unas vueltas en la sartén. Una vez que la carne empieza á ablandarse, pondreis la sal necesaria, sazonareis con todas las especies indicadas y añadireis finalmente el arroz. Desde este momento es necesario revolver la olla incesantemente y poco á poco. Cuando el arroz está entero, pero se ve que empieza á abrir y se muerde con facilidad, se separa la olla del fuego y se tiene en reposo, tapada, durante un cuarto de hora, moviendo con un palo su contenido de cinco en cinco minutos. Y no se pegará diga lo que quiera el sangento Lesmes.

R E S U M E N.

Desayuno .....	4'96
Rancho de la mañana. ....	12'41
Rancho de la tarde. ....	12'63

---

Total pesetas... 30'00





J U E V E S (mañana).

CHORIZADA.

	<u>Pesetas.</u>
2½ docenas de chorizos. ....	2'50
½ kilo de tocino. ....	1'00
½ litro de aceite. ....	0'77
5 kilos de arroz. ....	2'10
30 kilos de patatas. ....	3'00
½ kilo de sal. ....	0'05
Pimiento. ....	0'16
Cebollas. ....	0'40
Ajos. ....	0'05
	<hr/>
Total .....	10'03

PREPARACION.

Háganse hervir 40 litros de agua con el tocino dividido en trozos. Prepárese en la sartén un refrito de ajos y cebollas, añadiendo el pimentón. Es innecesario advertir que el aceite debe haber sido sometido a la operación de quitarle el rancio. Cuando la cebolla está blanda, se mezcla el contenido de la sartén en la olla, agregando las patatas y el arroz y moviendo de vez en cuando el guisote para que cueza con regularidad sin pegarse. Póngase la sal necesaria, y momentos antes de estar el rancho cocido, añádanse los chorizos partidos é incorpórense bien.



J U E V E S (tarde).

CALLOS.

	<u>Pesetas.</u>
10 kilos callos. ....	5'00
1 kilo tocino. ....	2'00
1 docena de chorizos. ....	1'00
11 kilos de garbanzos. ....	6'00
$\frac{1}{2}$ litro vinagre blanco. ....	0'19
$\frac{1}{2}$ kilo pan. ....	0'17
1 cuarteron pimiento dulce y pi- cante. ....	0'16
2 gramos azafrañ. ....	0'06
20 gramos de pimienta. ....	0'06
10 gramos clavo. ....	0'03
30 gramos cominos. ....	0'09
$\frac{1}{2}$ kilo cebollas. ....	0'20
Ajos. ....	0'05
	<hr/>
Total .....	15'01

PREPARACION.

Pónganse 21 litros de agua en cada olla. Lávense los callos, primero con vinagre y después en repetidas aguas; así preparados, háganse cocer en la olla mayor con el tocino, las cebollas enteras, los ajos también enteros y la sal que necesite. En la otra olla se hacen cocer los garbanzos, que sólo en el caso de ser muy duros se les podrá añadir una cucharilla de bicarbonato para que a-blanden con más facilidad.

Cuando el tocino está bien cocido y -  
blando y los ajos y cebollas lo mismo, se sepañ-



ran de la olla, dejando que continúe ésta su co -  
 ción. Al estar los callos y los garbanzos bien -  
 blandos, se reúne todo en la olla mayor. En un re -  
 cipiente se coloca ~~en~~ pan dividido en pedazos, un  
 par de cazos de garbanzos, el tocino, los ajos y  
 las cebollas cocidas, un poco de vinagre, el caldo  
 en que cuecen los callos, necesario hasta que el -  
 pan quede completamente empapado, todas las espe -  
 cies y la sal necesaria, haciendo con todo un ama -  
 sijo y mezclándolo en la olla con los chorizos par -  
 tidos en trozos. Revuélvese y sírbase á la media -  
 hora de cocción.

#### R E S U M E N.

Desayuno .....	4'96
Rancho de la mañana. ....	10'03
Rancho de la tarde. ....	15'01

Total pesetas. .. 30'00

#### V I E R N E S (mañana).

##### RANCHO "PICADILLO".

	<u>Pesetas.</u>
1 kilo de cebollas. ....	0'40
3/4 litro de aceite. ....	1'16
3 1/2 kilos carne. ....	3'50
30 kilos de patatas. ....	3'00
12 chorizos. ....	1'00
2 kilos de alubias. ....	0'68



3 kilos de garbanzos. ....	1'50
$\frac{1}{2}$ kilo sal. ....	0'05
$1\frac{1}{2}$ kilos arroz. ....	0'63
1 paquete azafrán. ....	0'12
20 gramos pimentón. ....	0'06
10 gramos cominos. ....	0'03
Pimiento dulce. ....	0'10
Perejil. ....	0'03

---

Total .....12'26

PREPARACION.

Poner al fuego, con las alubias, 40 li tros de agua. Cuando el agua hierve añadirle los garbanzos. Al empezar á ablandarse los garbanzos y las alubias, se pone la carne dividida en tro zos y luego se añaden las patatas y el arroz, y se prepara en la forma ya indicada el refrito de aceite, cebollas, ajos, perejil y pimentón, aña diéndolo á la olla, salando ésta convenientemente y agregándole además las especies indicadas. Cuando la carne y las patatas están blandas el rancho puede servirse.



V I E R N E S (tarde).

BACALAO CON GARBANZOS.

5 kilos de bacalao. ....	5'20
3/4 litro de aceite. ....	1'16
100 gramos de pimiento. ....	0'12
ajos. ....	0'05
Sal. ....	0'05
1/2 kilo cebollas. ....	0'20
10 kilos garbanzos. ....	5'00
Verduras. ....	1'00

Total ..... 12'78

PREPARACION.

Una vez hirviendo 35 litros de agua, - se incorporan los garbanzos.

Prepárase el consavido refrito de acei te sin rancio, perejil, ajos, cebollas y pimentón y únese á la olla. Momentos después pónese el - bacalao y las verduras, y cuando éstas están co cidas, el rancho está hecho.

R E S U M E N.

Desayuno. ....	4'96
Rancho de la mañana. ....	12'26
Rancho de la tarde. ....	12'78

Total pesetas. . 30'00



S A B A D O (mañana).

GUISOTE.

	<u>Pesetas.</u>
3 kilos carne. ....	3'00
2 kilos macarrones. ....	1'24
32 kilos patatas. ....	3'20
2 latas pimientos. ....	1'10
3/4 litro aceite. ....	1'12
1/2 kilo sal. ....	0'05
12 chorizos. ....	1'10
Pimiento. ....	0'00
Azafrán. ....	0'00
1 kilo cebollas. ....	0'40
Pimienta. ....	0'03
2 kilos lentejas. ....	0'80

Total ..... 12'24

PREPARACION.

Poner al fuego las lentejas con 40 -  
litros de agua. Quitar el rancio al aceite en la  
sartén y freir después la carne y los chorizos  
divididos en trozos. Agregar después el picadi-  
llo de cebollas, ajos, perejil y pimentón é incor-  
porarlo á las lentejas cuando estén á medio co-  
cer. Añadir en la olla los pimientos divididos  
en pedacitos del tamaño de dos pesetas, las pa-  
tatas nomdadas y partidas en pedazos y los maca-  
rrones. Salar convenientemente y sazonar el gui-  
so con todas las especies indicadas. Déjese co-  
cer y distribúyase.



S A B A D O (tarde).

CARNE CON GARBANZOS.

	<u>Pesetas.</u>
4½ kilos carne. ....	4'50
12 kilos garbanzos. ....	6'00
½ litro aceite. ....	0'77
2 latas pimientos. ....	1'10
½ kilo cebollas. ....	0'20
Ajos. ....	0'05
Azafrán. ....	0'06
Pimienta. ....	0'06
Perejil. ....	0'06
	<hr/>
Total .....	12'80

PREPARACION.

Quézanse los garbanzos en 35 litros de -  
 agua; quítese el rancio al aceite y fríase en él la  
 carne, el consabido picadillo de ajos, cebollas, -  
 perejil y pimentón y los pimientos partidos en pe-  
 queños pedazos. Mézclese todo este á los garbanzos  
 cuando estén cocidos y sazónese la mezcla con las  
 especies indicadas en la lista, poniéndole además  
 la sal necesaria y pimiento y azafrán. Cuando garban-  
 zos y carne están cocidos, el rancho está hecho.

R E S U M E N

Desayuno. ....	4'96
Rancho de la mañana. ....	12'24
Rancho de la tarde. ....	12'80

---

**Total pesetas... 30'00**  
 =====



DOMINGO (mañana).

BACALAO CON VERDURA.

	<u>Pesetas.</u>
5 kilos bacalao. ....	5'20
25 kilos patatas. ....	2'50
4 kilos arroz. ....	1'68
Repollo o verdura. ....	2'00
1 kilo de cebollas. ....	0'40
125 gramos ajos. ....	0'10
1 litro aceite. ....	1'54
150 gramos pimiento dulce. ....	0'18
$\frac{1}{2}$ kilo sal. ....	0'05
	<hr/>
Total .....	13'65

PREPARACION.

En 35 litros de agua se cuecen el bacalao, la verdura y las patatas, poniendo á todo la sal ne cesaria. Se hace un refrito de aceite sin rancio, - cebollas, ajos, perejil y pimentón. Se mezcla al ba calao, se añade el arroz y cuando esté cocido éste se sirve el rancho.

DOMINGO (tarde).

CARNE CON FIDEOS.

	<u>Pesetas.</u>
5 kilos carne. ....	5'00
8 kilos alubias. ....	2'72
$\frac{3}{4}$ litros acelte. ....	1'12
3 kilos fideos. ....	1'86
1 kilo sal. ....	0'10
1 kilo cebollas. ....	0'40
Pimiento. ....	0'10
Perejil. ....	0'04
Ajos. ....	0'05
	<hr/>
Total. ....	11'39





PREPARACION.

En 35 litros de agua fría se ponen al fuego las alubias. Se quita el rancio al aceite en la sartén y se fríe la carne dividida en trozos y el picadillo de cebollas, ajos, perejil y pimentón. Se mezcla todo en la olla cuando las alubias están á punto de cocer. Y así que empieza á ablandarse la carne, se unen los fideos, se pone la sal necesaria y cuando está cocido, ya la cosa no tiene más que cocer.

R E S U M E N.

Desayuno. ....	4'96
Rancho de la mañana. ....	13'65
Rancho de la tarde. ....	11'39

Total pesetas. 30'00



## ROMPAN FILAS.

=====

Sí, romped filas y dejadme á mi solo con mis rancheros, á los cuales tengo que hacer unas - cuantas advertencias en secreto.

En primer lugar, he de aconsejaros que - procureis ser lo más limpios posible, tanto en vuestra persona como en los medios que empleeis para - el arreglo y preparación de los manjares. Este detalle es uno de los más necesarios para que el rancho resulte siempre bien.

Procurad además ajustaros exactamente á lo que va escrito en cada una de las recetas para la confección del rancho, y allí en donde diga - "poned un kilo de cebollas", ponedlo, y en donde os aconseje que añadais á la olla 100 gramos de pimentón, procurad que no sean 99 ni 101. Las recetas y minutas van exactamente calculadas y no les sobra ni les falta nada.



No hagais caso aunque el rancho no tenga ese color encarnado chillón, pues eso puede conseguirse con solo agua y pimentón. Os digo estó, porque ya sé que muchos sargentos tienen clasificado de bueno ó de malo un rancho con solo destapar la olla y mirarle el color, lo cual es una atrocidad porque puede el guisote estar malo y repugnarte y presentar un color encarnado que parta los corazones, y por el contrario, puede estar muy sustancioso y privado en absoluto de color.

Y finalmente os aconsejo que no os comais las mejores tajadas, porque todos somos hijos de - la muerte, y el día de mañana, cuando obtengais el canuto y recibais el pasaporte para la otra vida, tendreis que dar cuenta exacta de vuestra felonía ante el Supremo Tribunal, que ha de juzgarnos á - todos y sentenciarlos según nuestras buenas o ma-las acciones.

Y dicho lo dicho, nada tengo que unir a lo que he dicho.

= = = = =





REAL ACADEMIA GALEGA