

R a i m u n d o   G o n z á l e z



*Diez recetas de Raimundo  
para Miltina*

# Caldero

## INGREDIENTES

(PARA 4 PERSONAS)

400 gramos de arroz, 2 ñoras y 3 cabezas de ajos  
200 gramos de aceite de oliva, 2 tomates maduros  
1 mújol del Mar Menor de medio kilo aproximadamente  
1 gallina de mar de medio kilo más o menos  
1/2 kilo de mero y rape  
200 g. de langostinos del Mar Menor o en su defecto quisquilla fresca  
1 yema de huevo, sal, pimienta y 1 patata pequeña cocida

## ELABORACIÓN

Se pone a fuego con la mitad del aceite una olla de hierro (caldero) especial para esta clase de arroz o en su lugar una olla de aluminio, cuando esté bien caliente se fríen las ñoras, sacando éstas y echando las cabezas de pescado, se sacan y se echa el tomate pelado y picado. Una vez frito éste, cinco minutos aproximadamente, se agregan 2 l. de agua.

En mortero se pican las ñoras fritas y una cabeza de ajos crudos, vaciándolas en la olla, se deja cocer cinco minutos y en este caldo se cuece el pescado cortado en rodajas gruesas y harinado con sal. Se separa el pescado una vez cocido en una fuente y se deja en la boca del horno para que no se enfríe. Sacamos una taza de este caldo y en el restante, después de haberlo probado de sal, se agrega el arroz y se deja cocer veinte minutos a fuego lento, poniendo los langostinos por encima unos minutos antes de finalizar la cocción.

En el mortero se machaca una cabeza de ajos, se mezcla con la taza de caldo y se utiliza para rociar el pescado en el momento de servirlo, que será después de haberse comido el arroz. En mortero se machaca una cabeza de ajos y la patata se incorpora la yema de huevo y se bate bien hasta conseguir una crema, se sigue batiendo echando el aceite restante, gota a gota, hasta conseguir como una mayonesa que es el ajo-aceite, que se sirve en el mismo mortero, junto con el arroz.



# Arroz en paella con verduras a la huertana

## INGREDIENTES

(PARA 6 PERSONAS)

- 400 gramos de arroz Bomba de Calasparra
- 1 kilo de habas tiernas peladas
- 1/4 de una coliflor troceada en trozos pequeños
- 1/2 kilo de alcachofas limpias cortadas en trozos pequeños
- 1 manojo de ajos tiernos cortados a 3 cm
- 1 patata cortada como para tortilla
- 100 gramos de bacalao salado asado sobre la plancha
- 200 gramos de aceite de oliva
- 1 tomate maduro troceado
- sal
- 2 litros de agua

## ELABORACIÓN

- Ponemos la paella con el agua en el fuego.
- En una sartén ponemos el aceite y vamos sofriendo y echando a la paella todos los ingredientes por separado en el siguiente orden:
  - ajos, habas, alcachofas, coliflor, patata y tomate muy picado.
  - Dejamos cocer diez minutos y agregamos el arroz.
  - Cuando está a medio cocer (10 minutos) agregamos el bacalao desmenuzado.
- Dejamos cocer diez minutos más y después de reposar unos minutos ya está dispuesto para comer.



# Arroz y habichuelas con pencas de cardos y ajos tiernos

## INGREDIENTES

(PARA 6 PERSONAS)

- 1/2 kilo de habichuelas remojadas de la noche antes
- 1 nabo (100 gramos aproximadamente)
- 1 penca de cardo 200 gramos aproximadamente limpia y cortada en trozos de 5 cm.
- 1 manojo de ajos tiernos
- 1 kilo de habas crudas peladas
- 1 pimiento verde
- 1/2 kilo de patatas cortadas a cascos gruesos
- 100 gramos de arroz
- 1 tomate maduro picado sin semilla ni piel
- 6 dientes de ajos pelados y enteros
- 1 cucharada de pimentón
- pimienta, sal y azafrán
- 100 gramos de aceite

## ELABORACIÓN

En una olla con cuatro litros de agua ponemos las habichuelas, nabos, habas y cardo, arrimamos al fuego, dejamos cocer lentamente noventa minutos aproximadamente.

En sartén aparte ponemos el aceite, freimos los ajos tiernos y el pimiento hecho tiras y lo echamos en la olla, en el aceite restante freimos los dientes de ajos enteros, una vez dorados, junto con ellos ponemos el tomate, cuando esté casi frito, le incorporamos el pimentón formamos un rehogo y lo incorporamos a la olla, en este momento ponemos patatas, pimienta, sal y azafrán machacado en el mortero, dejamos cocer veinte minutos, pasados estos agregamos el arroz, dejamos cocer otros quince minutos, comprobamos que está bien de sal y servimos después de diez minutos de reposo.



# Guiso de trigo

## INGREDIENTES

300 gramos de garbanzos  
300 gramos de trigo  
500 gramos de judías verdes  
250 gramos de calabaza totanera  
500 gramos de patatas

## ELABORACIÓN

Se limpia el trigo remojándolo primero y después en un saco de lona se van dando golpes de sacudida hasta dejarlo sin la pelusa que envuelve el grano.

Se ponen a cocer los garbanzos previamente remojados y cuando están casi cocidos se incorpora el trigo, las patatas troceadas, las judías y la calabaza. Se hace un requemo con una cebolla finamente cortada y un tomate muy picado, se ponen unos hilos de azafrán para darle color, un poco de hierbabuena, sal y una pizca de pimienta.



# Olla fresca

## INGREDIENTES

(PARA 6/8 PERSONAS)

- 1/2 kilo de habichuelas remojadas
- 1/2 kilo de oreja y morro de cerdo, cortado en trozos pequeños
- 6 morcillas secas enteras
- 100 gramos de tocino fresco cortado en dados
- 1 penca de cardo blanco cortado
- 2 nabos pequeños cortados en dados grandes
- 1/2 kilo de patatas cortadas en cascós grandes
- 1 cucharada de pimentón
- pimienta y sal

## ELABORACIÓN

En una olla con cuatro litros de agua echamos habichuelas, cerdo, tocino, cardo y nabos.

Dejamos cocer a fuego lento noventa minutos. Echamos patatas, morcillas, pimentón, pimienta y sal, y continuamos cociendo media hora más.

Comprobamos que tanto la carne como las patatas están en su punto, probamos de sal. Dejaremos reposar con la olla tapada diez minutos, y a comer se ha dicho.



# Dorada del Mar Menor al vino blanco de Yecla

## INGREDIENTES

(PARA SEIS PERSONAS)

- 6 doradas de 1/2 kilo
- 2 cebollas rojas fileteadas muy finas
- 4 tomates maduros pelados sin semillas y picados
- 6 dientes de ajo fileteados
- 1 bouquet compuesto por laurel, albahaca, perejil y tomillo
- 1 botella de vino blanco de Yecla
- 2,5 decilitros de aceite de oliva
- 2 cucharadas de vinagre de jerez
- 1 cucharada de harina de trigo, pimienta blanca y sal

## ELABORACIÓN

Escaldar las doradas para quitarles la piel.

En cacerola con tapadera se pone aceite, ajos y cebolla y cuando empieza a tomar color se agrega bouquet y tomate, se deja rehogar unos minutos, se añade la harina se da unas vueltas, se añade vino y vinagre, se sazona y se deja cocer a fuego muy lento durante treinta minutos para que reduzca a la mitad sin dejar de mover con cuchara de madera y se reserva en la misma cacerola.

Colocamos en una rustidera los lomos de dorada con el lomo hacia arriba, se cubren con el contenido de la cacerola quitando el bouquet y se meten en el horno a 180 grados durante 20 minutos.

Servir adornando con rodaja de limón.

Con el agua en el que hemos escaldado las doradas se puede elaborar un fondo de pescado para sopa, paella, salsa de pescado, etc. Para ello se añade a esta agua una cebolla fileteada, un tomate maduro, una hoja de laurel y unas gotas de Pernord. Cuando esté cociendo media hora añadimos las cabezas y raspas de las doradas, se cuece veinte minutos más y se pasa por un colador chino.

En el frigorífico puede conservarse varios días.



# Berenjenas a la crema

## INGREDIENTES

(PARA 4 PERSONAS)

- 4 berenjenas de 250 gramos cada una aproximadamente, peladas y cortadas en rodajas de dos centímetros
- 1/2 litro de leche
- 50 gramos de queso gruyere rallado
- 1 taza pequeña de jugo de carne
- 1 cebolla pequeña trinchada muy fina
- 4 dientes de ajo
- 1 docena de colas de gambas peladas
- 50 gramos de jamón serrano cortado en tiritas muy finas
- 200 cl de aceite
- 100 gramos de harina
- pimienta y sal

## ELABORACIÓN

Ponemos el aceite en sartén y freimos los ajos enteros que después de fritos los tiramos (es sólo para perfumar el aceite), freimos las berenjenas sazonadas con sal y enharinadas, las sacamos del aceite y bien escurridas las ponemos en una fuente metálica, acaballadas, con las gambas crudas y el jamón por encima.

En sartén aparte ponemos cuatro cucharadas del mismo aceite en que hemos frito las berenjenas y freimos muy lentamente la cebolla, bien dorada ésta, agregamos dos cucharadas de harina y cuando esté bien tostada incorporamos poco a poco y sin dejar de batir con unas varillas la leche y jugo de carne, conseguiremos una crema fina (si vemos que queda demasiado espesa agregamos un poco más de leche), sazonamos con pimienta y sal, pasamos por un colador chino y cubrimos las berenjenas con ella, espolvoreamos con el queso y gratinamos a horno fuerte diez minutos aproximados.



# Alcachofas rellenas

## INGREDIENTES

corazones de alcachofa  
500 gramos de relleno de carne  
1 huevo entero  
aceite para freír  
4 cucharadas soperas de aceite  
azafrán  
1/2 cucharada de café de sal  
el zumo de un limón

## ELABORACIÓN

Rellenar las alcachofas con el relleno,  
aplastar con la mano el relleno (al tamaño de una albóndiga pequeña).

Batir el huevo, calentar el aceite en una sartén,  
mojar la parte superior de las alcachofas en el huevo batido y freír.

Disponer entonces los corazones de alcachofa uno al lado del otro  
en una cacerola y añadir aceite, azafrán  
y dejar cocer a fuego medio treinta minutos.



# Sorbete de higos chumbos

## INGREDIENTES

(PARA 8 PERSONAS)

3 kilos de higos chumbos maduros y pelados

1/2 litro de almíbar

1/2 litro de agua mineral

2 claras de huevo

## ELABORACIÓN

Triturar y colar los chumbos por el pico chino.

Mezclar con el resto de los ingredientes,  
batir bien con una trituradora y colocar en sorbetera dando vueltas  
hasta conseguir que esté casi duro.

El almíbar debe estar casi a punto de hebra  
lo que se consigue con un litro de agua, 700 gramos de azúcar y  
cociendo veinte minutos aproximadamente.



# Tocino de cielo

## INGREDIENTES

1 litro de agua  
1 kilo de azúcar  
1 corteza de limón  
1 ramita de canela  
30 yemas de huevo

## ELABORACIÓN

Preparamos un molde de 30 centímetros aproximadamente y untamos el fondo con azúcar caramelo.

En una cacerola ponemos un litro de agua, un kilo de azúcar, una corteza de limón y una ramita de canela, la ponemos al fuego y cuando hayamos conseguido un almíbar a punto de hebra lo pasamos por un colador fino y dejamos enfriar templado.

En una vasija de cobre, acero o cristal depositamos treinta yemas procurando que no lleven clara, se baten muy lentamente para que no haga espuma y se mezclan con el almíbar, lo pasamos por un tamiz fino y lo vaciamos en el molde.

Ponemos una cacerola con dos dedos de agua y un bote o algo que poniendo el molde encima no toque el agua, cubrimos dicha cacerola con un fieltro o paño húmedo, encima de éste ponemos la tapadera con algo de peso encima y le damos doce minutos de cocción a fuego muy lento empezando a contar cuando el agua rompe a hervir.





Quando mi amigo Javier Morán viene por el restaurante, siempre recuerdo la anécdota de D. José Iturbi. Corría principios de los años sesenta y D. José Iturbi, magnífico compositor y pianista y excelente gastrónomo, de paso por Murcia, comió por primera vez en mi casa. En un momento dado se fijó en un plato que se servía en la mesa de al lado y preguntó: –¿Qué es eso? –Arroz y habichuelas, le respondieron. –Pues yo quiero probarlo, añadió D. José con resolución. El compositor, que viajaba con frecuencia a Valencia, comenzó a desplazarse desde entonces desde allí hasta Murcia sólo para comer arroz y habichuelas. Su secretaria me llamaba por teléfono y me decía: –D. Raimundo, ¿es posible hacer mañana arroz y habichuelas que D. José quiere ir a Murcia? Y yo le decía: –Pero, ¿es que tiene que venir a algo? Y ella siempre. –No. A comer arroz y habichuelas. Pues bien, Javier, cada vez que viene, hace como D. José, siempre pide arroz, pero con pescado. Esta anécdota se convirtió para mí desde entonces en un reto. Tratar de hacer siempre las cosas para que todo el que venga a mi casa pueda hacerlo mi amigo y siempre me recuerde el plato que comió el primer día.

Les deseo que pasen unos felices días en Murcia. Les espero en esta casa que es la de todos ustedes.

Raimundo González

## Restaurantes



Raimundo  
Gonzalez

Plaza de Raimundo González Frutos, 5. 30001 Murcia  
Tel: 968 212 377 • Fax: 968 220 320  
y  
Casino Cultural, Trapería, 22. Tel: 968 220 658

Gentileza de

**Miltina**