

Cómo hacer **HORNOS** DE BARRO

Desde que el hombre descubrió el fuego y, con él, la posibilidad de asar sus alimentos, ha buscado la forma de aprovechar la energía calórica de modo de obtener el mayor beneficio para dar el mejor sabor a sus comidas.

Así fue como surgieron diferentes modelos de hornos fabricados con materiales nobles. Tal es el caso de los que están hechos con barro, cuya estructura los hace capaces de conservar por mucho tiempo excelente temperatura para cocinar carnes, verduras, panes, pizzas y empanadas; y también para ahumar quesos y fiambres, entre otras delicias.

Pedro M. Molina se dedica a la construcción de hornos de barro en la República Argentina desde hace ya muchos años, y en este libro vuelca su experiencia.

A través de sencillas instrucciones, usted podrá fabricar su propio horno de barro o mampostería y preparar las exquisitas recetas que se incluyen en estas páginas. Es fácil y se trata de una tarea que, seguramente, le dará grandes satisfacciones... ¿Comenzamos?

ISBN 987-520-192-8



9 789875 201927

Grulla

Colección Emprendimientos

Cómo hacer **HORNOS** DE BARRO

Pedro M. Molina

**INCLUYE
RECETARIO**



Grulla

Cómo hacer HORNOS DE BARRO

Grulla

745.5 Pedro M. Molina
PED Cómo hacer hornos de barro. - 1^a. ed. - Buenos Aires: Grupo Editor de la Grulla S.A., 2005.
64 p.; 20x14 cm.
ISBN 987-520-192-8
I. Título - 1. Artesanías

Primera edición: diciembre de 2002
Última reimpresión: 2.000 ejemplares, julio de 2005
I.S.B.N.: 987-520-192-8

Se ha hecho el depósito que establece la Ley 11.723
Copyright by Grupo Editor de la Grulla S.A.
Bartolomé Mitre 3745 – Ciudad Autónoma de Buenos Aires
República Argentina
IMPRESO EN ARGENTINA – PRINTED IN ARGENTINA

Reservados todos los derechos. Queda rigurosamente prohibida, sin la autorización escrita de los titulares del Copyright, bajo las sanciones establecidas en las leyes, la reproducción parcial o total de esta obra por cualquier medio o procedimiento, incluidos la reprografía y el tratamiento informático.

Cómo hacer hornos de barro

Introducción

Según relata la historia, la utilización de los hornos de barro habría comenzado en Egipto y se remonta hacia el año 4.000 a.C. Desde allí se difundió hacia el Cercano Oriente y la región comprendida entre los ríos Éufrates y Tigris.

Antes de que se instaurara esta forma de cocción, era común asar los alimentos en huecos cavados en la tierra y rodeados de piedras. Así lo hacían los piratas, quienes fueron conocidos con el nombre de "bucaneros" debido a que al trabajo de cocinar los alimentos en huecos se lo conocía con el nombre de "boucaner".

Debido a lo sencillo que resulta conseguir la materia prima -el barro- y a lo ventajosa que es su capacidad de aislar y conservar por mucho tiempo el calor, los hornos de barro han seguido fabricándose hasta la actualidad, y hoy son una excelente alternativa para cocinar a bajo costo diversos platos.

Se los aseguro: fabricar hornos de barro es más fácil de lo que creen, y el sabor de los alimentos que en ellos se cocinan es incomparable. Por eso, los invito a "poner manos a la obra": en las páginas que siguen hallarán todo lo necesario para trabajar; además, encontrarán un práctíquísimo recetario de platos salados y dulces, especiales para hornos de barro... ¡deliciosos!

Pedro M. Molina

Un horno rápido... ¡con piedras!

Si salen de campamento, no tienen por qué resignarse a comer el contenido frío de una lata. Pueden armar rápidamente un horno con piedras, del siguiente modo:

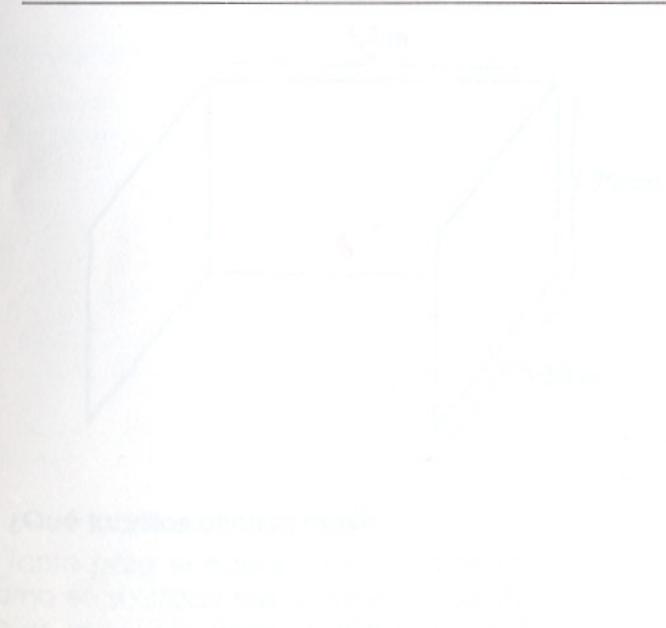
- Caven un hoyo en la tierra de unos 20 ó 30 cm de profundidad;
- rodeéalo con piedras, de tal modo de formar una especie de muro de unos 30 ó 40 cm de altura;
- formen el techo del horno con algunas piedras más grandes;
- enciendan el fuego dentro del horno, en el hoyo.

La forma de cocción queda a su elección: directamente sobre las brasas o sobre una rejilla metálica adecuada.

Dos consejos finales: antes de pensar en fabricar el horno, verifiquen que en el lugar donde estén acampando se permita encender fuego y, de ser así, una vez que terminaron de cocinar, asegúrense de apagar completamente las brasas.

Horno de campo rápido

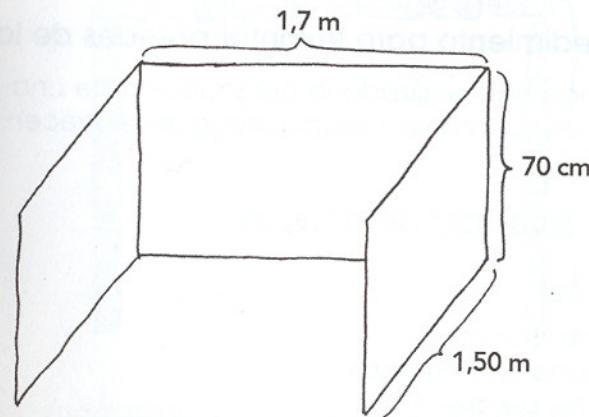
La construcción de los hornos, paso a paso



Horno de barro clásico

Pasos para la construcción de la plataforma

El primer trabajo que deberemos encarar es levantar tres paredes de ladrillo que deberán respetar las siguientes medidas:



¿Qué ladrillos utilizaremos?

Tanto para el trabajo de la plataforma como para el horno en sí utilizaremos el ladrillo común (el ladrillo hueco no es apropiado para la construcción del horno de barro).



El ladrillo común es un material que se utiliza para la construcción. Está elaborado con tierra arcillosa amasada con agua, la que es moldeada y sometida a un primer secado, y con posterioridad cocida en hornos especiales.

con tierra arcillosa amasada con agua, la que es moldeada y sometida a un primer secado, y con posterioridad cocida en hornos especiales.

Procedimiento para levantar paredes de ladrillo

Si nunca han realizado la construcción de una pared, tengan en cuenta las instrucciones que se ofrecen a continuación.

- La preparación de la mezcla

Fórmula

1 parte de cal
1/2 parte de cemento
3 partes de arena
1 parte de agua

- Provéanse de un balde metálico y una cuchara de albañil.
- Coloquen en primer lugar la arena y, a continuación, la cal y el cemento. Mezclen bien.
- Echen poco a poco el agua y mezclen los elementos con la cuchara de albañil.

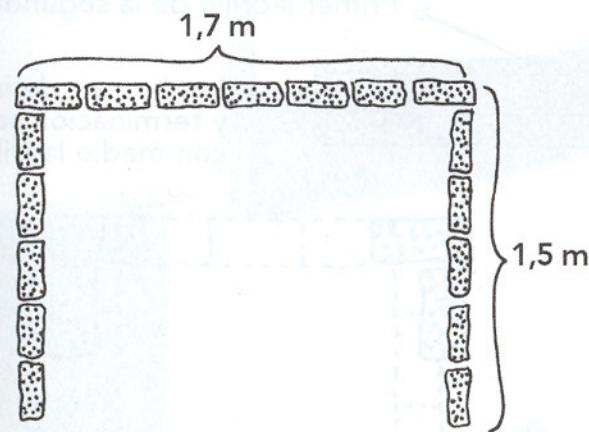
Cómo hacer hornos de barro

- Si observan que la mezcla quedó demasiado espesa, añadan un poco más de agua hasta que su consistencia sea ni muy blanda ni muy dura.

- Cómo levantar paredes

- Marquen con lápiz o tiza sobre el suelo las medidas indicadas en la página 7. Si el suelo es de tierra, guíense colocando alambres en los cuatro vértices del rectángulo.

- Comiencen la construcción de la primera hilada de ladrillos, disponiéndolos de la siguiente manera (vista desde arriba):

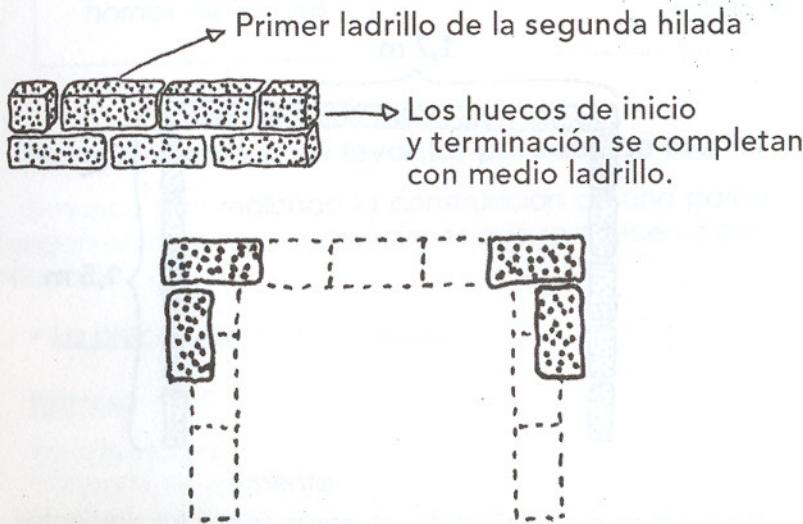


Para colocar cada ladrillo, deberán seguir los siguientes pasos:

- Con la cuchara de albañil, apliquen una capa de mezcla sobre el suelo donde se asentará el primer ladrillo;
- humedezcan el ladrillo con un poco de agua;
- asiéntelo sobre la mezcla;
- tomen el segundo ladrillo y humedézcanlo;
- coloquen otra porción de mezcla sobre el suelo;

- apliquen una porción de mezcla sobre el costado que apoyará sobre el ladrillo anterior;
- asienten el ladrillo sobre el cemento;
- continúen hasta terminar la primera hilada, tal como se mostró en el esquema anterior.

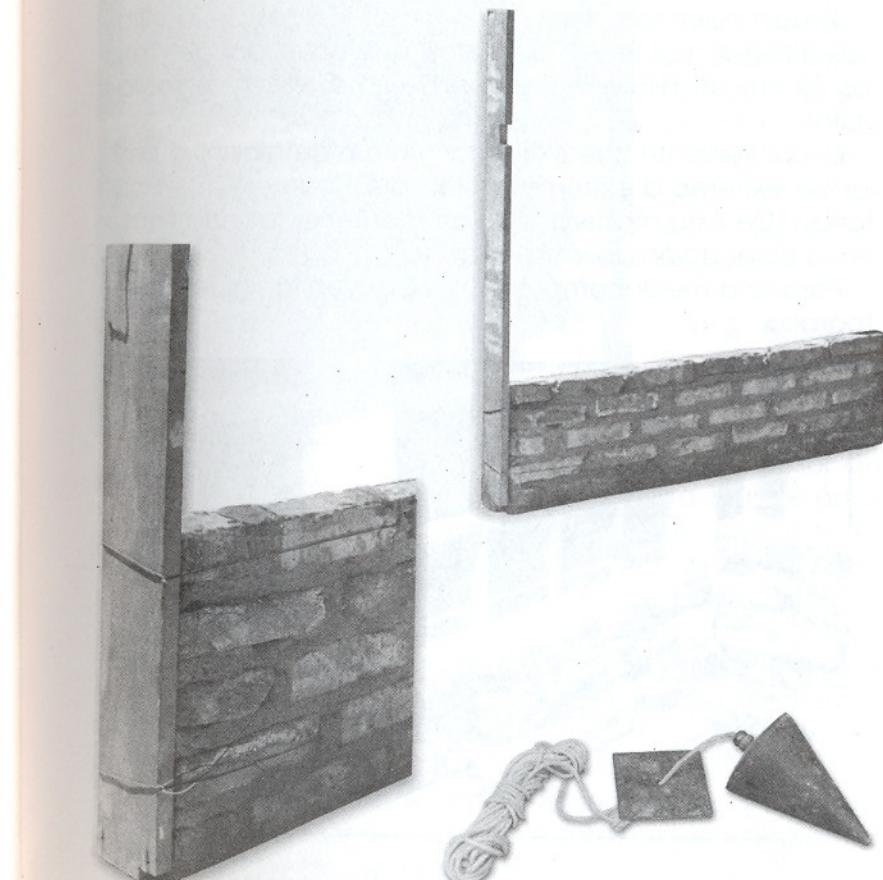
Para colocar la segunda hilada (y las posteriores) deberán realizar el mismo procedimiento que se indicó anteriormente. La diferencia estriba en la manera de ubicar esta segunda hilada sobre la anterior, y en la realización de las esquinas. Para ello, guíense por los siguientes esquemas:



Pasemos, ahora, a la construcción de la plataforma del horno de barro.

- 1) Realicen cinco hiladas de ladrillos.
- 2) Al terminar, coloquen las reglas guía. Las mismas se sostienen a la pared con alambre de fardo. Se colocan

cuatro reglas guías en total, una para cada esquina. Es necesario que utilicen la plomada para determinar que la verticalidad de las guías sea la correcta.



Como su nombre lo indica, la función de las reglas guía es garantizar que la altura de una pared y otra sea idéntica, y que los ladrillos se ubiquen derechos.

3) Una vez que han colocado las reglas guías, marquen, sobre las mismas, una línea que indique los 70 cm de alto (altura de la última hilada).

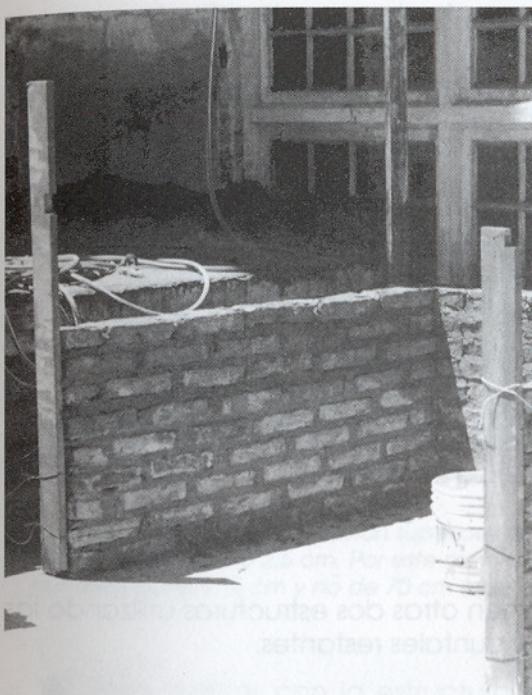
4) Continúen la construcción de las hiladas de ladrillos hasta llegar a obtener 10 hiladas, que corresponderán a los 70 cm de altura indicados. Dejen puestas las reglas guías.

Es conveniente que extiendan un hilo de albañil o similar de extremo a extremo de la pared que están levantando. De esta manera, podrán mantener la línea recta en la colocación de las hiladas.

Para una mejor comprensión, observen la siguiente fotografía:



Es muy importante que las tres paredes tengan la misma altura. Cada vez que terminen una hilera, realicen la verificación y, de ser necesario, apliquen más o menos mezcla en la siguiente.



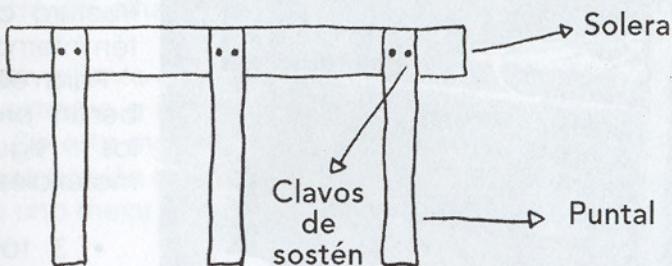
5) Para poder realizar la base donde se asentará el horno de barro, deberán fabricar una estructura de sostén interna.

Para ello, deberán preparar los siguientes materiales:

- 3 tablones de madera de 1,40 m de largo x 10 cm de ancho y un espesor de 2 a 3 cm. A éstos los identificaremos con el nombre de "soleras".
- 9 tablones de madera de 67,5 cm de largo x 10 cm de ancho y un espesor de 2 a 3 cm. A éstos los identificaremos con el nombre de "puntales".
- 3 tablones de madera de 1,50 m de largo x 5 cm de ancho y un espesor de 2 a 3 cm. A éstos los identificaremos con el nombre de "sostenedores".
- 1 tablón de madera de 1,48 m de largo x 1,40 m de ancho.
- Clavos y martillo.

6) Ahora es el momento de armar la estructura interna de madera.

Tomen una solera y tres puentes, y armen la siguiente estructura:



7) Al terminar, armen otras dos estructuras utilizando las dos soleras y los seis puentes restantes.

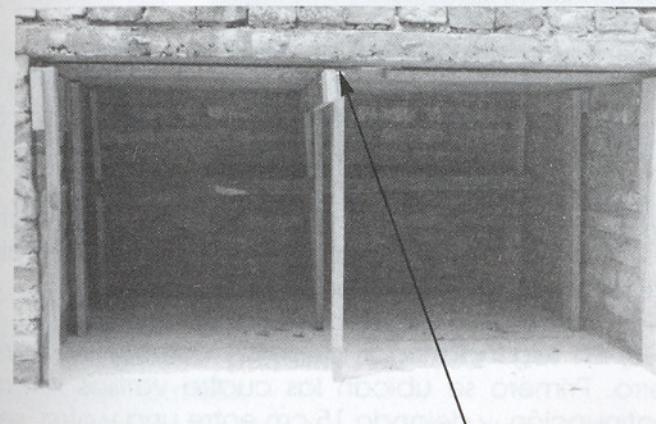
8) Tomen dos de las estructuras y apoyen, con una leve inclinación, una en cada lado interno de las paredes.

9) Coloquen el tablón de madera de 1,48 m x 1,40 m sobre las superficies de las soleras laterales.

10) Ubiquen la estructura de madera restante en la parte media o central de la construcción.

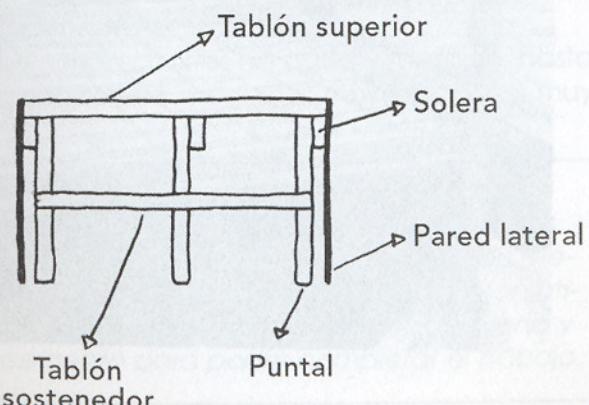
11) Enderezan las estructuras laterales (las que habían colocado inclinadas) y confirmen con la plomada que la verticalidad sea la correcta. Las estructuras laterales deben quedar bien apoyadas sobre la pared.

La estructura les quedará formada de la siguiente manera:



Observen que entre el tablón superior y el inicio de la solera debe quedar un espacio de 2,5 cm. Por este motivo es que la medida de los puentes es de 67,5 cm y no de 70 cm (que es la altura de la pared).

12) Para finalizar con la estructura interna y posibilitar que la misma quede asegurada, deberán clavar los tablones sostenedores como se muestra en el siguiente esquema:



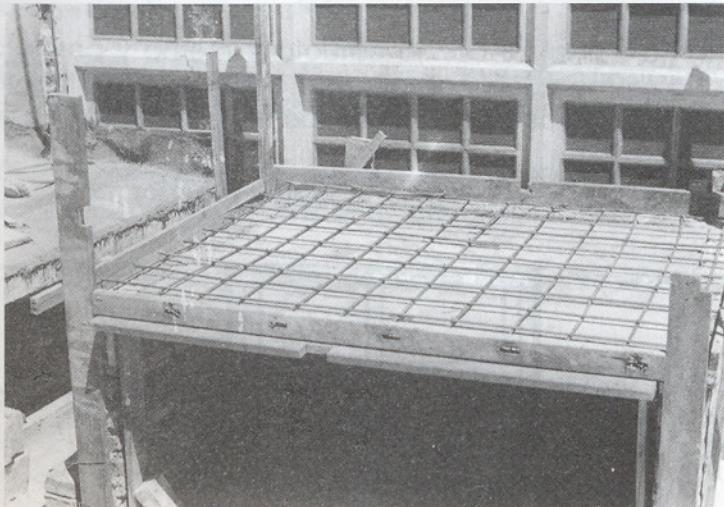
13) Ahora comenzaremos con la construcción del piso o base del horno de barro.

Para ello necesitarán:

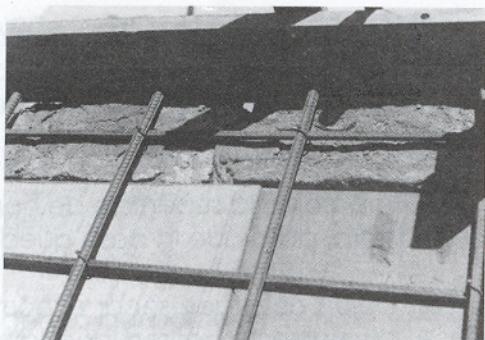
- 10 varillas de hierro cortadas a una medida de 1,70 m
- 10 varillas de hierro cortadas a una medida de 1,50 m
- 2 tablas de madera de 1,70 m de largo x 7 cm de alto
- 2 tablas de madera de 1,50 m de largo x 7 cm de alto

14) En primer lugar, deberán colocar en los cuatro bordes de la estructura, y sobre el tablón, las cuatro tablas de madera recién indicadas.

15) En segundo lugar, deberán colocar las varillas de hierro. Primero se ubican las cuatro varillas laterales. A continuación, y dejando 15 cm entre una y otra, se disponen las restantes siguiendo la dirección que se muestra en la fotografía.



16) En diferentes tramos, y para otorgar una mayor seguridad a la estructura de hierro, sujeten las varillas con un alambre en la intersección entre una y otra.



17) El paso que sigue es armar una base de hormigón sobre la que se asentará el resto del piso del horno de barro. Para ello, deberán preparar el hormigón de acuerdo con la siguiente fórmula:

Fórmula para una medida de hormigón

- 3 baldes de piedra partida
- 3 baldes de arena
- 1 balde de cemento
- Agua

- Echen directamente sobre el piso o en un contenedor de amplias dimensiones, la piedra partida, la arena y el cemento.
- Mezclen muy bien los materiales.
- Vayan agregando chorros de agua y mezclen, hasta obtener una consistencia media (ni muy blanda ni muy dura).

La fórmula indicada es para una medida base de hormigón. La dimensión de la estructura que estamos construyendo requiere de, aproximadamente, seis medidas. Por lo tanto, tengan en cuenta que deberán utilizar 18 baldes de piedra partida, 18 baldes de arena y 6 baldes de cemento para poder completar el trabajo.

- 18) Una vez preparado el hormigón, échenlo de a balde sobre las varillas de hierro hasta completar los 7 cm de alto (es decir, hasta llegar al tope de las tablas de madera que ubicaron sobre los laterales).
- 19) Emparejen la superficie de hormigón con una regla de madera, para que la base quede lisa y uniforme.
- 20) Dejen asentar y secar el hormigón durante 24 horas. Al día siguiente, retiren las cuatro tablas laterales.

A partir del momento en que la base de hormigón se encuentre construida, comenzarán a realizar la base de ladrillos sobre la que se asentará el horno de barro. Pero esta vez, el material que se utilizará para adherir los ladrillos no será el cemento sino el barro. Como el barro necesita tener un día de reposo para que su consistencia y adherencia sean ideales, conviene preparar la mezcla al terminar de colocar la capa de hormigón, y dejar que tanto el hormigón como el barro descansen durante 24 horas (esto es así, siempre y cuando decidan comenzar con la construcción del piso de ladrillos al día siguiente; si no, recuerden que el barro siempre debe prepararse con un día de anticipación a su utilización).

- 21) Para la preparación del barro deben tener en cuenta que el mismo se prepara en un balde que posea una

capacidad aproximada de 20 litros, de acuerdo con la siguiente mezcla:

Fórmula

Tierra común, hasta cubrir las 3/4 partes de la capacidad del balde

1 kilogramo de sal gruesa

Agua

- Coloquen la tierra dentro del balde.
- Añadan el kilogramo de sal gruesa e incorporen el agua -en forma lenta y paulatina, y sin dejar de mezclar- hasta obtener una mezcla de consistencia pastosa.

Para tener en cuenta

Las medidas indicadas de los materiales para preparar la mezcla de barro servirán para una sola aplicación. Por lo tanto, cada vez que deban colocar una nueva capa de ladrillos con barro, deberán preparar una nueva cantidad y dejarla en reposo hasta el día siguiente. Ténganlo en cuenta para poder graduar la cantidad de barro a preparar de acuerdo con la cantidad de capas que realizarán en un mismo día.

- 22) Vamos a colocar la primera hilada de ladrillos. Para ello, con la cuchara de albañil, apliquen una capa de barro y vayan asentando los ladrillos ocupando la totalidad de la superficie de hormigón. Utilicen un nivel para verificar que el piso tenga una superficie regular.

Cómo “pegar” los ladrillos con barro

La mejor manera de asentar los ladrillos a la base es la siguiente:

- Tomen un ladrillo y mójenlo con un poco de agua;
- apliquen una capa de barro sobre la superficie de la base en la que se adherirá el ladrillo;
- asienten el ladrillo sobre la base;
- golpeen suavemente la superficie superior del ladrillo con el mango de un martillo o similar, a fin de que quede bien asentado a la base;
- apliquen una capa de barro sobre el costado que se adherirá al costado de un nuevo ladrillo;
- repitan este procedimiento tantas veces como ladrillos deban asentar hasta terminar la hilada.

23) Ahora debemos colocar una segunda hilera de ladrillos sobre la base de la anterior, pero ocupando una superficie menor, es decir, dejando un largo de un ladrillo de los bordes de la primera hilera sin cubrir.

Para una mayor comprensión, remítanse a la fotografía de página 24 y observen cómo quedan ubicados los ladrillos de la primera y segunda hilera.

24) Sobre la superficie de la segunda hilera de ladrillos colocamos una capa de barro. Sobre la capa de barro, esparcimos una capa de 2 a 3 cm de vidrio molido (cada partícula debe tener el tamaño aproximado de una nuez). La capa de vidrio actuará como elemento aislante y refractario del calor.

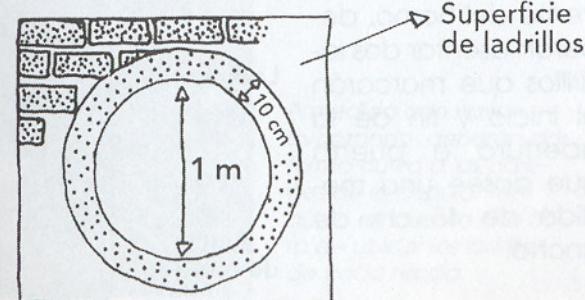
A continuación colocamos, sobre el vidrio molido, una nueva capa de barro y asentamos la tercera hilera de ladrillos, que es la que formará el piso del horno de barro.

Ya hemos construido la plataforma sobre la que se asentará el horno de barro. Continuemos, entonces, con el paso a paso de la construcción de la cúpula.

Pasos para la construcción de la cúpula

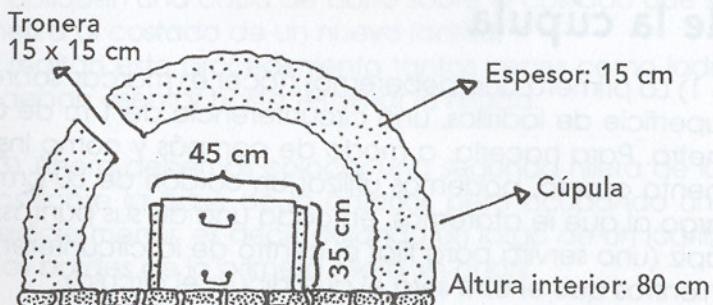
1) Lo primero que deberemos hacer es marcar, sobre la superficie de ladrillos, una circunferencia de 1 m de diámetro. Para hacerla, a modo de compás y como instrumento casero, podemos utilizar un cordón de 50 cm de largo al que le ataremos, en cada una de sus puntas, un lápiz (uno servirá para fijar el centro de la circunferencia mientras que el otro será el que dibuje el círculo).

2) Una vez hecho esto, medimos 10 cm hacia fuera de la circunferencia y volvemos a marcar con el lápiz (cambiando el cordón por uno de 60 cm de largo): esto nos dará los 10 cm de espesor que necesitaremos para asentar el horno.

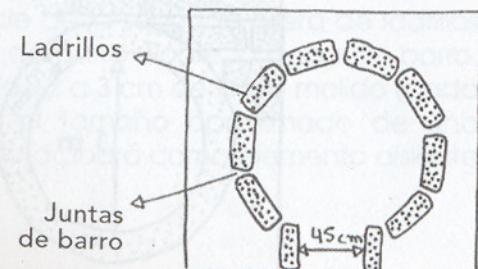


3) Antes de comenzar con la realización de la cúpula de barro es necesario que tengan en cuenta las siguientes medidas:

- La cúpula tendrá, aproximadamente, unos 15 cm de espesor.
- La altura interior, tomando como base la superficie de ladrillos, será de 80 cm.
- El rectángulo que servirá deertura o puerta será de 45 cm de ancho x 35 cm de alto.
- La tronera, que servirá de chimenea, será de 15 cm x 15 cm.

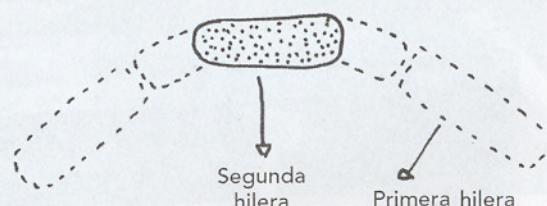


4) Una vez realizadas las circunferencias, adherimos los ladrillos a la base (siempre utilizando el barro como elemento adhesivo). Los mismos deben quedar ubicados en el espacio comprendido entre las dos circunferencias, tal como muestra el siguiente gráfico. Observen que, en el frente del horno, deberán asentar dos ladrillos que marcarán el inicio y fin de la abertura o puerta que posee una medida de 45 cm de ancho.



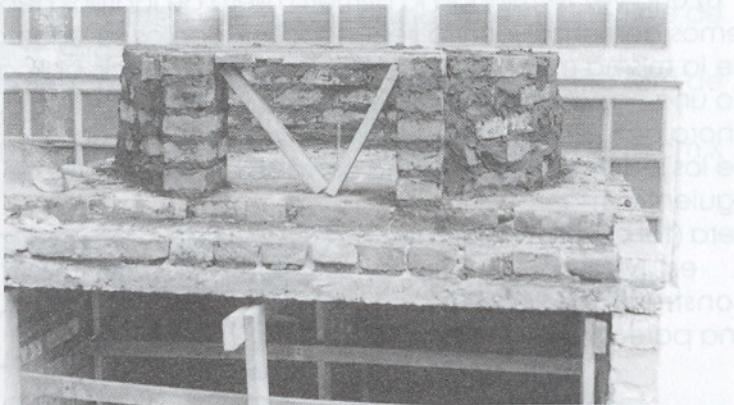
5) Como estamos trabajando sobre una circunferencia, los costados de los ladrillos no quedarán apoyadas en su totalidad. Por lo tanto, al terminar el trabajo, deberemos rellenar las juntas con barro.

6) Una vez terminada la primera hilera de ladrillos deberemos comenzar con la segunda. Los ladrillos se asientan de la misma manera que sobre la base, es decir, aplicando una capa de barro sobre la junta y sobre el ladrillo que ahora actuará de base. La diferencia es que la ubicación de los ladrillos de la segunda hilera deberá realizarse de la siguiente manera (tal como si estuviesen construyendo una pared):

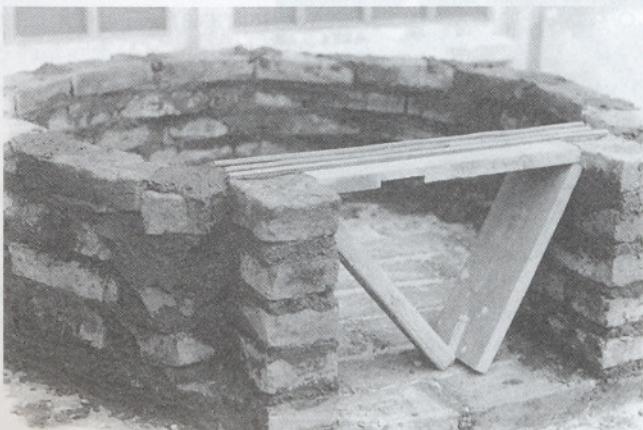


A medida que vayan avanzando, deberán dar forma curva a las paredes de la cúpula. Ténganlo en cuenta a la hora de ubicar los ladrillos de cada hilada.

7) Continúen construyendo hileras de ladrillos hasta llegar a los 35 cm de alto de la puerta o abertura (aproximadamente levantarán unas cinco hileras de ladrillos). Aseguren la abertura con tablas de madera, como muestra la siguiente fotografía:



8) Una vez asegurada la abertura, deberán colocar en el extremo superior de la misma tres varillas de hierro: éstas formarán el dintel, cuya función es la de servir de sostén a la cúpula del horno de barro.



9) Sobre las variadas apliquen una capa gruesa de barro y, sobre ella, una nueva hilera de ladrillos.

10) A partir de ahora, todo el trabajo consistirá en la construcción de la parte curva de la cúpula. Para lograr su forma de bóveda deberán tener en cuenta dos aspectos:

- Las sucesivas hileras de ladrillos se colocarán un poco inclinadas hacia el centro del horno;
- cada hilera deberá "acortarse": para lograr esto, construyan una hilera con ladrillos enteros; al llegar al final, observarán que el espacio que queda es menor. En ese espacio coloquen medio ladrillo. Al realizar la próxima hilera comiencen nuevamente con ladrillos enteros (siempre inclinados hacia el centro del horno) y culminen con medio ladrillo.



11) En la tercera hilera de ladrillos que pertenecen a la parte curva de la cúpula, deberán dejar un hueco de 15 cm x 15 cm que es el que formará la tronera. Al llegar a la altura indicada, cierren el hueco que forma la tronera colocándole un ladrillo encima, y continúen con la construcción de la cúpula de la manera que se ha indicado.

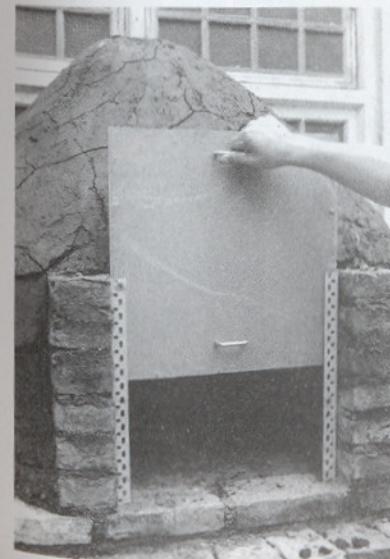


12) Una vez que han cerrado la cúpula, es decir, que han asentado el último ladrillo, es el momento de comenzar a cubrir el horno con barro. Recuerden que la cúpula tendrá un espesor final de 15 cm, por lo que deberán aplicar sucesivas capas hasta lograr la medida indicada. Cada vez que terminen una capa, alisen lo más posible el barro para que la próxima capa se asiente bien.



Si el día está soleado y seco, entre capa y capa deberán dejar orear el barro durante una hora como mínimo. En cambio, si está húmedo o con probabilidades de lluvia, tendrán que esperar hasta el día siguiente para aplicar una nueva capa de barro.

13) Para concluir con el trabajo sólo hace falta que coloquen la puerta del horno. Pueden optar por diferentes sistemas de cerramiento. El que se muestra en las fotografías es de muy fácil construcción. Corten una tabla de madera de la medida de la abertura. Atornillen una o dos manijas, para poder manejarla. Adquieran un par de rieles de metal y atornillenlas en los ladrillos que forman la abertura. Coloquen la puerta y... ¡sólo deberán esperar una semana para permitir que el barro se asiente y así poder disfrutar de las más sabrosas comidas hechas en su propio horno de barro!



Consejos finales

- Para que el barro no sufra las inclemencias del tiempo, les recomiendo proteger el horno con un pequeño techo de tejas o chapa acanalada.
- Si observan que, con el uso, comienza a desprenderse parte del barro, no lo duelen y aplíquen una nueva capa. Déjenla secar durante 24 horas antes de volver a utilizar el horno.



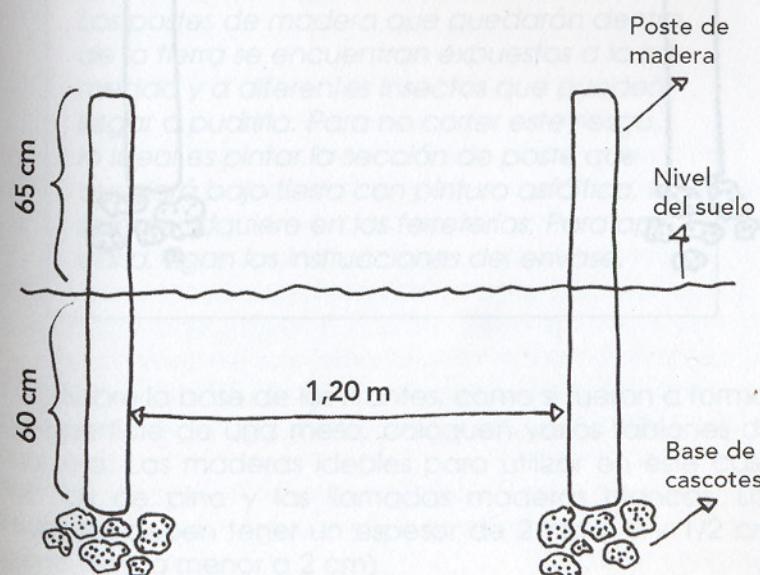
Horno de mampostería

Pasos para la construcción de la plataforma

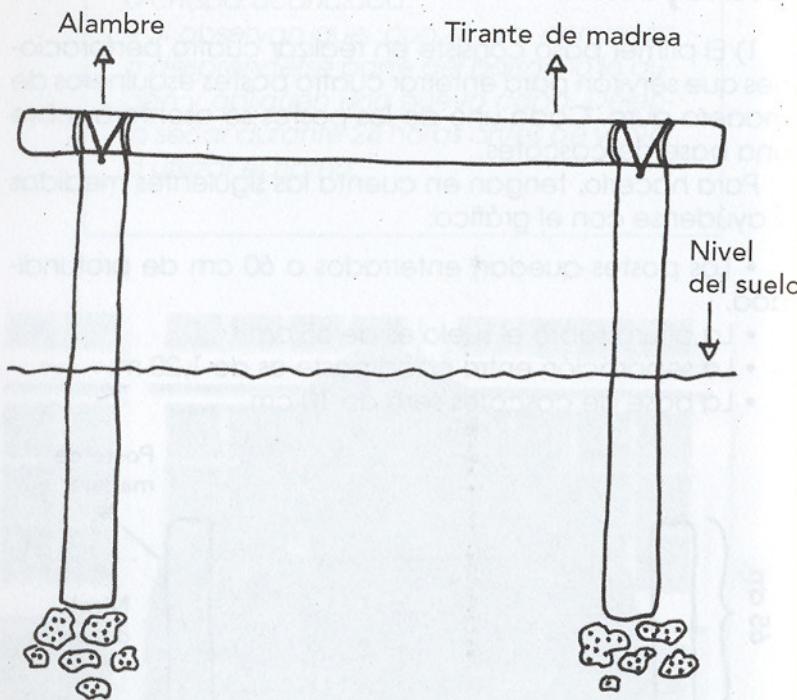
1) El primer paso consiste en realizar cuatro perforaciones que servirán para enterrar cuatro postes esquineros de madera dura. Cada uno de los postes se asentará sobre una base de cascotes.

Para hacerlo, tengan en cuenta las siguientes medidas y ayúdense con el gráfico:

- Los postes quedan enterrados a 60 cm de profundidad.
- La altura sobre el suelo es de 65 cm.
- La separación entre cada poste es de 1,20 m.
- La base de cascotes será de 10 cm.

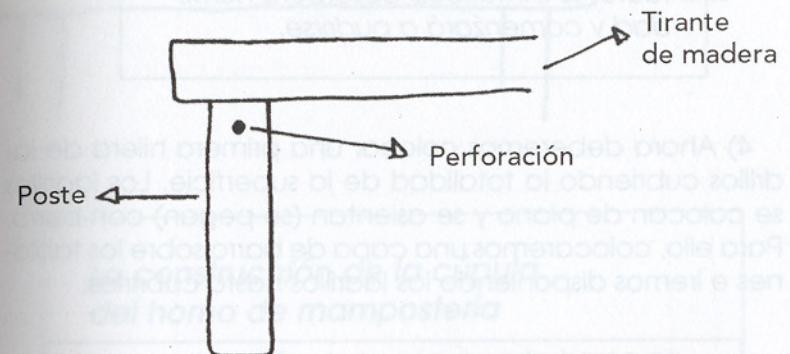


2) A continuación, se deben unir los postes de a pares por medio de tirantes de madera. Éstos deben quedar afirmados a la cabeza de los postes por medio de alambre de fardo, el que puede adquirirse en la ferretería.



¿Cómo colocar los alambres?

Para colocar los alambres de fardo a los postes y unirlos a los tirantes, deberán hacer una perforación a unos 2 cm por debajo del extremo superior del poste.



Cómo curar la madera

Los postes de madera que quedarán dentro de la tierra se encuentran expuestos a la humedad y a diferentes insectos que pueden llegar a pudrirla. Para no correr este riesgo, lo ideal es pintar la sección de poste que quedará bajo tierra con pintura asfáltica, la que se adquiere en las ferreterías. Para aplicarla, sigan las instrucciones del envase.

3) Sobre la base de los tirantes, como si fueran a formar la superficie de una mesa, coloquen varios tablones de madera. Las maderas ideales para utilizar en este caso son las de pino y las llamadas maderas blancas. Los tablones deben tener un espesor de 2 cm o 2 y 1/2 cm (pero nunca menor a 2 cm).

Importante

No utilicen aglomerado de madera porque al poco tiempo, debido a los factores climáticos, absorberá humedad y comenzará a pudrirse.

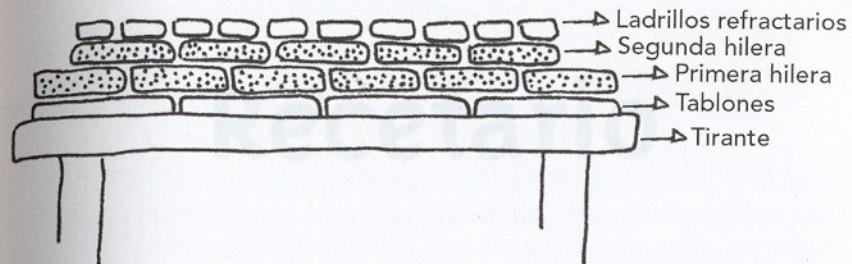
- 4) Ahora deberemos colocar una primera hilera de ladrillos cubriendo la totalidad de la superficie. Los ladrillos se colocan de plano y se asientan (se pegan) con barro. Para ello, colocaremos una capa de barro sobre los tablones e iremos disponiendo los ladrillos hasta cubrirlas.

Para preparar la mezcla de barro remítanse a las indicaciones ofrecidas en la página 19. Recuerden que el barro debe prepararse con un día de anticipación antes de su utilización.

- 5) A continuación, colocaremos una segunda hilera de ladrillos sobre la base de la anterior, pero dejando un largo de medio ladrillo de los bordes de la primera hilera sin cubrir. Asentamos esta segunda hilera también con barro.

Sobre esta segunda hilera colocamos una capa de barro. Sobre ésta, asentamos una tercera capa de ladrillos de los denominados "refractarios", cubriendo la totalidad de la superficie de la segunda hilera. Esta tercera hilera es la que formará el piso sobre el que se asentará el horno de mampostería.

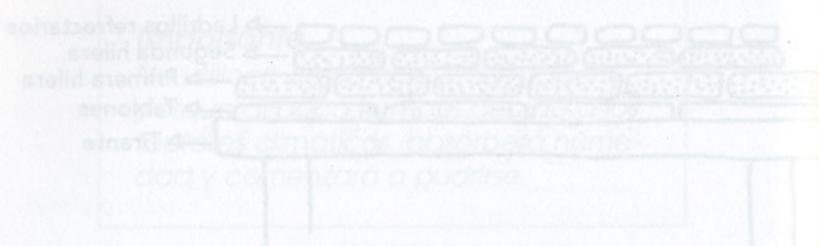
A modo de guía, los tablones, las dos hileras de ladrillos y la de ladrillos refractarios deben quedar dispuestos de la siguiente manera:

**La construcción de la cúpula del horno de mampostería**

La construcción de la cúpula este horno es exactamente igual que la indicada para el horno de barro. La diferencia estriba en que deberán darle una capa de terminación a la cúpula con una mezcla de cal, de acuerdo con la siguiente fórmula:

5 baldes de arena
1 balde de cal común
1 balde de cemento
Agua

Mezclen todos los materiales y agreguen agua de a chorros hasta obtener una consistencia media (ni muy blanda ni muy dura). Aplicen sobre la cúpula con la cuchara de albañil y alisen para lograr una superficie pareja.



Codo y contrafuerte o puente

Al hora de comenzar colocar una primera hilera de ladrillos cubriendo la totalidad de la superficie. Los ladrillos se colocan de plano y se orientan (se peguen) con barro seco. Colocaremos una capa de barro sobre los ladrillos y hemos dispuesto un codo o contrafuerte de la siguiente forma:

Levantamiento del arco en mortero

Se omite este bloque al no necesitarse. Para efectuar el cierre de la hilera se coloca el ladrillo que lleva la cavidad o hueco en la parte superior para que el ladrillo que sigue en la hilera se adapte perfectamente. El espacio entre los ladrillos quedará ocupado por el mortero que se ha dejado en el centro.

Colocación de la pilastra

En contrucción, colocamos la otra hilera de ladrillos sobre la base estrechando los espacios entre los ladrillos de los bordes de la primera hilera. Al momento esta segunda hilera también con barro seco se sujetan y se colocan sobre el primer bloques de ladrillo que se han hecho. Se procede a construir la otra hilera de ladrillos que se coloca sobre la primera.

Al finalizar las hileras, las tablones, las dos hileras de ladrillo

Indicaciones generales para cocinar en la parrilla Recetario

Los fogones de leña son muy apreciados ya que el barro se quema muy bien como asistente, es económico y tiene la capacidad de retener el calor. Pero, a menos que tengan

experiencia, la leña es un procedimiento que requiere cierta práctica. De todos modos, es una actividad que los amigos que se conocen, o con quienes no tienen tanto, la experiencia es en este caso imprescindible que les sugiero que adquieran cierto destreza antes de enseñar a sus amigos.

Primer paso: encender el hogar

Algunas pala y bolas de papel de diario, y enciendan el leño, como cuando nacen un cigarrillo. Pueden usar cerezo, pino, madroño, perfumeado, o quemar una rama con hojas de laurel de romero, en tomillo, etc. La madera de cojín de veracruz, por ejemplo, es de quema rápida.

Siendo el fuego y vayan agregando más leña sin sacar para que no se ahogue ni genere una humareda que aleje la calor del hogar.

Mientras la combustión, la puerta deberá quedar semi-abierta, ya que el fuego necesita oxígeno para no extinguirse.

La leña contribuirá que se forme una hoguera y que, a pesar de ardor, naturalmente se extingan las llamas en solo los brasas.

Indicaciones generales para cocinar en un horno a leña

Los hornos criollos son muy apreciados ya que el barro funciona muy bien como aislante, es económico y tiene la capacidad de retener el calor. Pero, a menos que incorporen un termómetro que les permita medir el calor, la cocción a leña es un procedimiento que deberán aprender en la práctica. De todas formas, existen una serie de consejos básicos que encontrarán a continuación. Sin embargo, la experiencia es en este caso imprescindible por lo que les sugiero que adquieran cierta destreza antes de invitar a sus amigos.

Primer paso: encender el horno

Coloquen paja y bollos de papel de diario, y enciérrénlo con leña, como cuando hacen un asadito. Pueden utilizar quebracho, pino, maderas perfumadas, o aromatizar la cocción con hojas de laurel, de romero, de tomillo, etc.

La madera de cajón de verduras, por ejemplo, es de combustión rápida.

Enciendan el fuego y vayan agregando más leña sin saturarlo, para que no se ahogue ni genere una humareda que ensucie la cara del horno.

Durante la combustión, la puerta deberá quedar semi-abierta ya que el fuego necesita oxígeno para no extinguirse.

Deberán contribuir a que se forme una hoguera y que, al cansarse de arder, naturalmente se extingan las llamas y queden sólo las brasas.

Segundo paso: verificación de temperatura y técnicas de cocción

El interior del horno se pondrá negro. En cuanto la bóveda tenga un color blancuzco esto indicará que el horno está a punto, en su más alta temperatura. Sucederá después de una hora, y el exterior estará apenas tibio.

Antes de poner cualquier alimento, para verificar la intensidad del calor arrojen un bollo de papel dentro del horno:

1. Si se enciende de inmediato, está muy caliente.
2. Cuando se dora, está a punto.
3. Si sólo se refuerce, está frío.

En cuanto el horno haya alcanzado la temperatura deseada, clausuren temporalmente la chimenea (con un ladrillo, por ejemplo). Si desean una cocción aromática, ahumada, corran las brasas a un lado; si no, retírenlas con una pala, barran las ceniza y listo. Si van a cocinar directamente sobre el suelo del horno, pasen un trapo húmedo. Coloquen lo que van a cocinar, y cierran la puerta para evitar la pérdida de calor.

También pueden agregar un termómetro al horno para controlar la temperatura sin abrirlo. En este caso la cocción, al ser tan medida, perderá parte del encanto de la producción artesanal.

Tercer paso: relación tiempo y volumen

Si el horno está muy caliente (270° C) y las piezas son grandes, se dorarán y quedarán crudas adentro. Cuanto más grande es una pieza, ya sea un pan, un trozo de carne, una papa, necesitará más tiempo y menos temperatura.

En cambio, si cocinan bizcochitos, pizzas, empanadas, unos pocos minutos serán suficientes para que atraviesen la masa fina y, al tiempo que se dora el exterior, el interior se cocine.

Y entonces sí... ¿qué cocinar?

En líneas generales, todo aquello que ustedes cocinarían en un horno convencional. Por orden de dificultad, les recomiendo empezar por las empanadas, las pizzas, los bizcochitos; luego pasar a las verduras y las carnes; y finalmente, los panes y productos de panadería, en general (ya que requieren una elaboración más esmerada).

Veamos el porqué de esta clasificación. Con un horno convencional, ustedes lo encienden, lo apagan; y regulan la temperatura a voluntad. Con un horno a leña obtendrán un punto máximo de temperatura y de allí en más, comenzará a perder calor durante la cocción de los alimentos elegidos. Son ustedes quienes deberán adaptarse al funcionamiento del horno y no el horno el que responde a sus necesidades. Por otra parte, las masas con levadura, sin ser terriblemente difíciles de trabajar, comparten con el horno de barro esa peculiaridad de imponer

sus tiempos, y está en la habilidad del cocinero, del pastelero, el aprovechar al máximo las distintas temperaturas. Por ello, si se están iniciando es aconsejable que, como mucho, canalicen sus inquietudes por cocer panes a través de las pizzas, que llevan un tiempo mucho menor de leudado.

Entonces: empanadas, pizzas, tartas, bizcochitos... los que quieran. Verduras, atendiendo a los distintos tiempos de cocción (como en un horno convencional, en el que una papa tarda más en asarse que una berenjena), las que quieran. Carnes -en una bandeja y sobre una rejilla, para que se desgrasen-, las que quieran (claro que los pescados se hacen en un periquete, y una pieza de carne tarda más que porciones).

Sabía que...

Una técnica ancestral que tiene todavía vigencia en el sur de Chile, consiste en cavar en la tierra un hoyo, cubrir la base con piedras candentes, colocar sobre ellas los alimentos (de acuerdo con el calor que exijan para su cocción) y cubrir con grandes hojas.

Instrumentos complementarios

Pala de hornear

Hurgón o hierro para atizar las brasas

Escoba o escobón

Recetas, recetas, recetas

Pizza con levadura (media masa)

Ingredientes

50 g de levadura fresca

4 tazas de harina

Agua, cantidad necesaria

Aceite de oliva, cantidad necesaria

Sal y pimienta negra

Preparación

Colocar en un bol la harina. Salpimentar.

Disolver la levadura en una taza de agua tibia.

Verterla lentamente en el bol con harina, revolviendo con los dedos de la mano como mezclador, en forma circular hasta formar una masa.

De ser necesario, agregar más agua pero poco a poco. Se deberá obtener un bollo que se despegue ligeramente de los bordes del bol.

Cubrir el recipiente con una bolsa de polietileno y dejar leudar en un lugar cálido hasta que duplique su tamaño.

Entonces, untar con el aceite las pizarras y dividir la masa en dos bollos. Colocarlos en las pizarras y estirarlos, humedeciéndose las manos cada vez.

Dejar leudar nuevamente hasta que la superficie presente ligeras ondulaciones.

Cocinar en horno, vuelta y vuelta. Luego distribuir el relleno elegido, el queso y gratinar.

Nota: Es preferible cocinar primero las prepizzas.

Calzones o pizza a la piedra

Ingredientes

350 g de harina
25 g de levadura
2 cucharadas de manteca pomada
1 cucharadita de sal
Agua tibia, cantidad necesaria

Preparación

Colocar la harina en un bol, salar y formar una corona.

Disolver la levadura en media taza de agua tibia, y verterla en el centro de la corona. Finalmente incorporar la manteca, y amasar tal como se indicó en la receta anterior.

En cuanto se haya formado un bollo, golpearlo contra la mesa para obtener una masa elástica.

Colocar la masa nuevamente en el bol, y cubrir con una bolsa de polietileno. Dejar que rebose, en un lugar cálido, hasta que duplique su tamaño.

Finalmente estirar la masa en forma circular con la ayuda de un palote.

- Si van a preparar pizzas, píntenla con salsa de tomate y lleven a horno. Luego refriéndola, agreguen más sal, el quesito y a gratinar.

- Si prefieren calzones rellenen la mitad del disco con los ingredientes de su elección: morrones, jamón, queso, tomates, aceitunas, huevo duro, etc. Cúbranlo con el resto de la masa y cierran con un rústico repulgo.

Cocinar en asaderas o directamente sobre el piso del horno hasta que la masa se vea sequita.

Empanadas de carne

Ingredientes

Para la masa criolla
4 tazas de harina
300 g de manteca
4 yemas de huevo
1 taza de leche tibia
1 cucharadita de sal

Para el relleno

500 g de carnaza
2 cebollas grandes
1/2 ají morrón
2 huevos duros
1 huevo batido
50 g de aceitunas verdes
25 g de pasas (opcional)
Sal, pimienta negra, orégano,
ají molido, pimentón, comino, a gusto
Aceite, cantidad necesaria

Preparación

Colocar sobre una tabla la harina, formando una corona.

Desmigajar en el hueco la manteca e incorporar las yemas.

Disolver la sal en la leche tibia, verterla lentamente en la corona y trabajar los ingredientes hasta obtener un bollo liso.

Dejarlo descansar durante veinte minutos.

Entre tanto, preparar el relleno.

Cortar la carne en cubitos con la ayuda de una cuchilla afilada.

Pelar y cortar en cuadraditos las cebollas.

Lavar el ají y cortarlo también en cuadraditos. Colocar en una cacerola un espejo de aceite y llevar a fuego. En cuanto esté templado agregar la cebolla y el ají. Cocinar a fuego mínimo hasta que estén tiernos. Agregar entonces la carne y revolver para que se selle. Condimentar a gusto y cocinar durante unos diez minutos.

Retirar del fuego y dejar que se enfrie.

Entonces estirar la masa, no demasiado fina, y cortar los discos.

Agregar al relleno las aceitunas (sin carozo y trozadas), los huevos duros (rallados o trozados) y las pasas (opcional).

Rectificar la sazón, de ser necesario.

Pintar la mitad de la circunferencia de los discos con huevo batido.

Colocar una porción de relleno en el centro, y cerrar con un prolijo repulgo.

Colocar las empanadas en una asadera, ligeramente aceitada.

Pincelar la superficie con el huevo restante, y cocinar hasta que estén doraditas.

Bizcochos de queso azul

Ingredientes

- 250 g de harina
- 60 g de manteca blanda
- 100 g de queso roquefort
- 1 yema de huevo
- 1/2 cucharadita de pimienta negra
- 1/2 cucharadita de sal

Preparación

Tamizar los ingredientes secos (sal, pimienta y harina). Formar una pasta con la manteca, el queso y la yema. Incorporar entonces los ingredientes tamizados hasta formar un bollo, y dejarlo descansar durante 30 minutos a temperatura ambiente.

Finalmente, enharinar la mesada, estirar la masa (no más de 5 mm) con la ayuda de un palote, y cortar los bizcochitos con un pocillo o un cortante de fantasía.

Pincharlos y colocarlos en placas enmantecadas.

Hornear durante 15 minutos, hasta que estén apenas dorados.

Vegetales asados

Ingredientes

- 1 papa grande
- 1 batata grande
- 2 tomates
- 2 cebollas
- 1/2 ají morrón
- 1 berenjena grande
- Sal, pimienta negra y tomillo, a gusto
- Aceite de oliva y agua, cantidad necesaria

Preparación

Lavar muy bien las verduras. Dividirlas en dos grupos:

Grupo 1

Cortar las cebollas en cuartos; el ají, en dos o tres trozos; los tomates, si son redondos, en cuartos, o en mitades, si son perita.

Grupo 2

Papa, batata y berenjena, cortarlas en trozos grandes.

Acomodar en una fuente térmica las verduras colocando las del primer grupo entre las del segundo, para que unas se cuezan con los jugos de las otras.

Salpimentar y rociar con abundante aceite.

Incorporar además un pocillo de agua.

Cocinar hasta que las papas estén tiernas. Casi al final de la cocción, espolvorear con el tomillo y rociar nuevamente con aceite.

Matambre a la masa**Ingredientes**Para el matambre

1 pieza de matambre

3 ó 4 hojas de acelga

3 zanahorias hervidas

2 huevos duros

1 taza de pan,

remojado en leche y escurrido

1 cucharada de ajo y perejil picado

Sal, pimienta y pimentón, a gusto

Para la masa

Un bollo de masa para pizza a la piedra

Preparación

Estirar la pieza de matambre sobre la mesada y quitarle el exceso de grasa.

Condimentar con sal, pimienta y ají molido. Esparrcir el ajo y el perejil y la migaja de pan sobre la carne.

Cortar las zanahorias en bastoncitos y colocarlas en forma paralela, sobre el lado por el que se comenzará a arrollar.

Espolvorear con el huevo duro, rallado groseramente.

Lavar las hojas de acelga, desechar las pencas y nervaduras firmes, y cubrir el matambre.

Comenzar a arrollar con firmeza desde el extremo de las zanahorias; coserlo y atarlo.

Preparar un bollo de masa para pizza a la piedra.

En cuanto la masa doble su volumen, estirarla con la ayuda de un palote y encerrar el matambre.

Cocinar hasta que la masa esté muy dorada.

Importante: Si el horno está muy caliente se arrebatará la masa y quedará el matambre crudo. Este plato lleva su tiempo.

Lechón asado**Ingredientes**

1 lechón (de 4,5 kg aproximadamente)

100 g de grasa de cerdo fina

4 dientes de ajo

1 vaso de vino blanco seco

1 vaso de agua

Ramitas de laurel
Sal parrillera

Preparación

Realizar una incisión de profundidad media a lo largo de la columna vertebral del lechón para evitar que tienda a encorvarse durante la cocción.

Machacar los dientes de ajo y mezclarlos con la grasa de cerdo. Con esta pasta untar al lechón y salar a gusto.

Colocar las ramas de laurel en una asadera y sobre éstas, con el cuero hacia abajo, el lechón.

Rociar con el vino blanco y agregar en la fuente un vaso de agua.

Llevar a horno más bien fuerte y voltear la pieza cada 30 minutos, rociándola con sus propios jugos, hasta completar la cocción.

Nota 1: Es importante pincharlo de vez en cuando para favorecer que la carne se desgrase durante la cocción.

Nota 2: Se puede adobar el lechón con una mezcla de ajo, tomillo, aceite de oliva, vinagre de vino y mostaza.

Cuentan que hace miles de años, los asadores de reyes, para demostrar la ternura de la pieza una vez asada, la cortaban con el canto de un plato de porcelana y, para corroborar que el plato no era metálico, al final lo estrellaban contra el piso.

Cordero sabroso

Ingredientes

- 1 pierna de cordero
- Aceite, cantidad necesaria
- Sal, a gusto
- 1/4 de pocillo de orégano fresco
- 1/4 de pocillo de perejil fresco
- 5 dientes de ajo
- 10 granos de pimienta negra
- 1/2 pocillo de mostaza
- 2 vasos de agua
- 1 vaso de vino blanco

Preparación

Desechar la piel y practicar cortecitos en la carne para que el adobo la penetre durante la cocción y favorecer el trinchado posterior.

Salar la carne, y untarla con aceite.

Machacar en un mortero el orégano, el perejil, los dientes de ajo, los granos de pimienta negra, y la mostaza.

Untar entonces la pieza con este adobo y colocarla sobre una rejilla de madera o metal, en una fuente.

Verter en la fuente un vaso de agua y llevar al horno.

Cocinar diez o quince minutos, vuelta y vuelta, a temperatura elevada para sellar la carne y que quede jugosa.

Entonces bajar la temperatura del horno, liberando la chimenea, esparciendo las brasas y hasta retirando algunas de ellas, o dejando la puerta entreabierta.

A partir de ese momento, cada 30 minutos voltear la pieza y rociarla con sus jugos, el vino y el agua restante.

Cuando ya esté a punto, cambiarla de fuente y bañarla con sus jugos. Dejarla unos 15 minutos al lado de la boca del horno para que se entibie y reabsorba líquidos, de modo que no se pierdan al trincharla.

Nota 1

Si echan ramas de tomillo o romero en el horno, durante el descanso de la carne, ésta se ahumará deliciosamente.

Nota 2

El tiempo calculado de cocción suele ser de entre quince y veinte minutos por kilo. Si al pinchar la carne drena un líquido rosáceo, todavía está cruda.

Nota 3

Es frecuente que el horno no caliente igual en todo su perímetro. Téngalo en cuenta cuando volteen la pieza cada media hora.

Pollo en colchón de ajíes y champiñones

Ingredientes

- 1 pollo
- 1 cebolla
- 4 dientes de ajo
- 1 vaso de coñac
- Aceite, cantidad necesaria
- Sal y hierbas frescas, a gusto
- 300 g de champiñones frescos
- 3 ajíes verdes

Preparación

Machacar los ajos junto con el coñac. Marinar con esta preparación el pollo durante toda una noche.

Al día siguiente, recoger los jugos con una jeringa e inyectar la carne del pollo.

Salar el pollo por dentro. Pelar la cebolla, colocarla en el hueco de las vísceras y coser la abertura.

Salarlo y esparcir las hierbas frescas.

Limpiar los champiñones.

Verter abundante aceite en una asadera y cubrir el fondo con los champiñones. Salarlos y rociarlos con aceite.

Lavar los ajíes, quitarles el centro de semillas y salarlos por dentro.

Colocarlos sobre los champiñones.

Finalmente, colocar sobre los ajíes el pollo, con la pechuga hacia abajo.

En la mitad de la cocción, voltear el pollo para que se dore la cubierta.

Ingredientes

- | | |
|--------------------------|------------------|
| 1 kg de harina | 1 kg de levadura |
| 20 g de sal | 1 kg de aceite |
| 1 kg de azúcar | 3000 ml agua |
| 170 g de maníeca partida | |
| 2 huevos | |

Cómo ahumar un pescado

Hemos visto cómo ahumar ligeramente al cordero, ya cocido. Pero el ahumado, como método de conservación de los alimentos, es bastante más complejo ya que requiere una estabilidad de temperatura por varias horas.

Con el pescado, como lleva menos tiempo de cocción, el asunto se simplifica a los siguientes pasos:

- encender el horno y dejar que tome temperatura. (unos 125° C).
- Introducir el pescado y mantener a una temperatura estable, de no más de 50° C . Se calculan 60 minutos por cada 1 kg de pescado.

Pan de campo

con grasa

Ingredientes

25 g de sal gruesa
 550 cm³ de agua tibia
 40 g de levadura
 20 g de extracto de malta
 100 g de grasa de pella
 1 kg de harina 000
 Aceite y harina para el sobado, cantidad necesaria

Preparación

Disolver la sal en el agua tibia.

Luego, en un bol disolver en este medio la levadura. Agregar el extracto de malta y la grasa de pella.

Formar una corona con la harina y en el centro verter poco a poco la preparación anterior y al mismo tiempo amasar para obtener un bollo. Agregar más harina de ser necesario.

Colocar en un bol aceitado, cubrir con una bolsa de polietileno y dejar leudar en un lugar tibio hasta que duplique su tamaño.

Entonces amasar unos minutos para desgasificar y dejar nuevamente que leude.

Finalmente, sobre una superficie enharinada, formar dos panes redondos y colocarlos sobre placas ligeramente aceitadas.

Cubrir con polietileno y dejar leudar.

Realizar un corte en forma de cruz con un cortante, espolvorear con harina y hornear unos 30 minutos a temperatura media.

Pancitos de campo

con manteca

Ingredientes

1 kg de harina
 20 g de levadura
 20 g de sal
 15 g de azúcar
 470 cm³ de agua (aproximadamente)
 170 g de manteca pomada
 2 huevos

Preparación

Primero formar una esponja o masa madre.

Para ello disolver la levadura con un poco de agua y un poco de harina hasta obtener una crema.

Dejar que fermenta, cubierta por una bolsa de polietileno, en un lugar cálido.

En cuanto se forme la esponja, colocar la harina en un bol o sobre una tabla en forma de corona.

Esparrir la sal en el aro y colocar en el centro los huevos y el azúcar. Revolver con cuchara de madera. Entonces incorporar la esponja de levadura.

Finalmente incorporar en forma alternada mantequilla y agua, amasando hasta obtener un bollo suave y liso que no se pegue en las manos.

Dejar reposar unos 15 minutos y formar pequeños bollos.

Colocarlos en una placa enharinada y llevar a horno moderado hasta que estén doraditos.

Pan de campo

Rosca tradicional

Ingredientes

1 kg de harina
300 g de mantequilla
300 g de azúcar
6 huevos
100 / 150 g de levadura
(de acuerdo con la temperatura del ambiente)
1/2 taza de leche tibia
Agua de azahar y esencia de vainilla, a gusto
Crema pastelera y frutas confitadas, a gusto

Preparación

Disolver la levadura en la leche tibia.

Formar una corona con la harina y colocar en el centro el azúcar, la mantequilla, los huevos, las esencias y la levadura disuelta.

Amasar y golpear la masa durante no menos de 5 minutos.

Dejar descansar el bollo durante 2 ó 3 horas, en un lugar cálido y cubierto por polietileno.

Dividir el bollo en dos o tres partes. Darle a cada uno de ellos forma de corona.

Cómo hacer hornos de barro

Colocar cada una en una asadera limpia y dejarlas leudar nuevamente.

Cuando hayan doblado su tamaño, pintarlas con huevo batido, decorar con pastelera y hornear.

Al salir del horno, decorar con crema pastelera nuevamente y las frutas confitadas.

Galletitas navideñas de miel

Ingredientes

1 taza de miel
2 cucharaditas de bicarbonato de sodio
3 tazas de harina
1 pizca de sal
1/2 cucharadita de canela
1/2 cucharadita de jengibre molido
1/2 cucharadita de clavo de olor

Preparación

Tamizar los ingredientes secos (harina, bicarbonato, sal y especias).

Calentar la miel hasta que rompa el hervor, y verterla sobre los ingredientes secos.

Revolver con cuchara de madera hasta obtener un bollo liso y tierno.

Estirar la masa sobre una mesada enharinada hasta que alcance un grosor no superior a 0,5 cm.

Cortar con un molde de fantasía para galletitas.

Hornear a temperatura más bien elevada durante 15 ó 20 minutos.

Medialunas de manteca

Ingredientes

500 g de harina
3 cucharadas de polvo para hornear
150 g de manteca
1 pizca de sal
1 cucharadita de esencia de vainilla
2 huevos y 1 clara
150 g de azúcar

Preparación

Tamizar los ingredientes secos –harina, polvo para hornear, sal– y formar una corona.

En el centro, colocar la manteca, la esencia de vainilla, los huevos y el azúcar. Unificar estos ingredientes batiendo con un tenedor e incorporar poco a poco los de la corona, hasta obtener un bollo.

Cubrirlo con polietileno y trabajarla hasta obtener una masa suave y homogénea.

Llevar a la heladera, envuelto en el polietileno, y dejar reposar durante 30 minutos.

Entonces estirarlo con la ayuda de un palote, sobre una tabla de madera o mesada, previamente espolvoreada con harina, hasta obtener un espesor no mayor de 5 mm.

Cortar tiras de 12 cm de ancho, respetando el largo de la masa. Luego, cortar triángulos.

Enrollar los triángulos desde una base hasta el vértice opuesto. Finalmente moldear las medialunas, arqueando ligeramente las puntas hacia el centro.

Finalmente pincelarlas con clara de huevo y espolvorearlas con azúcar.

Hornear durante 15 o 20 minutos, a un calor mediano.

Masa básica para factura danesa

Ingredientes

25 g de levadura
1/4 de taza de agua tibia
1 cucharadita de harina
1 cucharadita de azúcar
150 g de manteca
1 taza de leche hirvienda
1/3 de taza de azúcar
1 cucharadita de sal
Ralladura de 1 limón (sólo la parte amarilla)
1 huevo batido
1 kg de harina
Mermelada reducida o baño de azúcar,
cantidad necesaria

Preparación

Disolver la levadura en el agua tibia, junto con las cucharaditas de azúcar y harina.

Batir hasta obtener una mezcla espumosa. Cubrir con una bolsa de polietileno y dejar leudar en un lugar cálido.

Luego mezclar la manteca con la leche hirvienda, el 1/3 de taza de azúcar, la sal y la ralladura de limón. En cuanto esta preparación esté tibia, agregarle la esponja de levadura.

Finalmente, agregar la harina, como lluvia, poco a poco, para que no se formen grumos. En cuanto se obtenga una masa tierna que se despegue del bol, amasar sobre una superficie enharinada hasta conseguir una textura lisa y elástica.

Entonces formar un bollo y cubrirlo con una bolsa de polietileno. Dejar leudar en un lugar cálido.

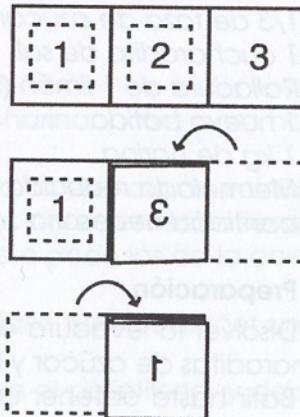
Cuando la masa haya duplicado su volumen, estirarla bien fina y dándole forma rectangular.

Untarla con 50 g de manteca blanda. Doblarla por la mitad, superponiendo las caras enmantecadas. Volver a untarla con 50 g de manteca blanda y doblarla nuevamente, pero en sentido contrario al anterior.

Entonces estirarla hasta alcanzar un espesor de 5 mm.

Volver a doblar, en sentido contrario respecto del último doblez, y estirar hasta obtener un espesor de 1 cm. Repetir este proceso tres veces más.

Entonces plegar la masa, como se indica en el dibujo que sigue:



Tomar los ingredientes secos — harina, sal — y formar una corona. En el centro, rotular con agua y aceite los huevos y entubácor. Unificar estos ingredientes con un tenedor e incorporar poco a poco, hasta obtener un bolo.

Dejar descansar la masa, cubierta con una bolsa de polietileno, en un lugar tibio, hasta que duplique su volumen.

Entonces tomar porciones, estirarlas hasta que tengan 5 mm de espesor y cortarlas dándole la forma que sea de su preferencia.

Colocarlas en una placa para horno, enmantecada y enharinada, y dejar leudar (cubiertas con polietileno, en un lugar tibio) hasta que dupliquen su tamaño.

Cocinar en horno bien caliente, durante 15 minutos.

Al retirarlas, pintarlas con mermelada reducida, o esperar a que se enfrién y cubrirlas con un baño de azúcar.

APÉNDICE

Cuenta y medida

No existen medidas universalmente aceptadas en el mundo de la gastronomía y, además, han variado con el paso del tiempo. Por ello, a continuación le ofrecemos tablas de correspondencias entre sistemas de medición, generales y específicas, para los ingredientes que más se utilizan.

EQUIVALENCIAS...

entre unidades de medida, y aplicadas a distintos ingredientes.

Operaciones para obtener correspondencias

Onzas a gramos → multiplicar la cantidad expresada en onzas por 28,3 para obtener la correspondencia en gramos.

Gramos a onzas → multiplicar la cantidad expresada en gramos por 0,0353 para obtener la correspondencia en onzas.

Libras a gramos → multiplicar la cantidad expresada en libras por 453,59 para obtener la correspondencia en gramos.

Libras a kilogramos → multiplicar la cantidad expresada en libras por 0,45 para obtener la correspondencia en kilogramos.

Onzas a mililitros → multiplicar la cantidad expresada en onzas por 30 para obtener la correspondencia en mililitros.

Tazas a litros → multiplicar la cantidad expresada en tazas por 0,24 para obtener la correspondencia en litros.

Fahrenheit a Celsius → restar 32 a la cantidad expresada en Fahrenheit, multiplicar por 5, y luego dividir por 9 para obtener la correspondencia en Celsius.

Celsius a Fahrenheit → multiplicar la cantidad expresada en Celsius por 9, dividir por 5, y luego sumar 32 para obtener la correspondencia en Fahrenheit.

Pulgadas a centímetros → multiplicar la cantidad expresada en pulgadas por 2,54 para obtener la correspondencia en centímetros.

Centímetros a pulgadas → multiplicar la cantidad expresada en centímetros por 0,39 para obtener la correspondencia en pulgadas.

Equivalencias generales entre pesos y medidas

1 pizca = menos de 1/8 de cucharadita (sólidos)	0,5 gramos
1 chorrito = 3 gotas o 1/4 de cucharadita (líquidos)	1,25 gramos
1 cucharadita	5 gramos
3 cucharaditas = 1 cucharada = 1/2 onza (líquidos y sólidos)	14,3 gramos
2 cucharadas = 1 onza (líquidos y sólidos)	28,35 gramos
4 cucharadas = 2 onzas (líquidos y sólidos) = 1/4 taza	56,7 gramos
8 cucharadas = 4 onzas (líquidos y sólidos) = 1/2 taza	113,4 gramos
16 cucharadas = 8 onzas = 1 taza = 1/2 libra	226,8 gramos
1 taza = 8 onzas (líquido) = 1/2 pinta	226,8 gramos
32 cucharadas = 16 onzas = 2 tazas = 1 libra	453,6 gramos
64 cucharadas = 32 onzas = 1 cuarto de galón = 2 libras	907 gramos
4 tazas = 32 onzas (líquidos) = 2 pintas = 1 cuarto de galón	946,36 mililitros
16 tazas = 128 onzas (líquidos) = 4 cuartos de galón = 1 galón	3.785,44 mililitros
1 cuarto de galón = 2 pintas (sólidos)	

Azúcares

• molido	
1 cucharadita de té	8 gramos 2,824 onzas
1 cucharada de postre	18 gramos 6,354 onzas
1 cucharada	23 gramos 8,119 onzas
1 taza grande	220 gramos 77,66 onzas
• impalpable	
1 taza grande	165 gramos 58,245 onzas
• negro o moreno	
1 taza grande	200 gramos 70,6 onzas

Harina, sal, bicarbonato

1 cucharada de harina	8 gramos
1 cucharada de sal	10 gramos
1 cucharada de bicarbonato	9 gramos

Líquidos

1/4 taza	4 cucharadas
1/3 taza	5 cucharadas
1/2 taza	8 cucharadas
1 taza	16 cucharadas 8 onzas
1 cucharada	1/2 onza
4 tazas	946,36 mililitros 1 litro 32 onzas

Varios

1 taza de arroz	200 gramos
1 taza de yogur	200 gramos
1 taza de cebolla picada	1 cebolla grande
1 taza de almendras	140 gramos
1 taza de manteca	215 gramos
1 vaso de agua	200 centímetros cúbicos o gramos
1 vaso de vino	100 centímetros cúbicos o gramos
1 copa de licor	30 centímetros cúbicos o gramos
1 huevo mediano	60 gramos
1 tomate mediano	100 gramos
1 papa mediana	150 gramos
1 cucharada de pasas de uva	30 gramos
1 cucharada de levadura en polvo	30 gramos
1 kilogramo de espinacas crudas	400 gramos de espinacas cocidas

¿Qué tan llena va la taza? ¿Y la cuchara?

Ingrediente	taza al ras	taza colmada	cuchara al ras	cuchara colmada
Harina	125 gramos	190 gramos	8 gramos	20 gramos
Azúcar molido	240 gramos	270 gramos	15 gramos	25 gramos
Azúcar impalpable	165 gramos	180 gramos	10 gramos	12 gramos
Nueces picadas	100 gramos	120 gramos	10 gramos	12 gramos

Índice

Introducción.....	3
La construcción de los hornos, paso a paso.....	5
Horno de barro clásico	7
Pasos para la construcción de la plataforma.....	7
Pasos para la construcción de la cúpula.....	21
Horno de mampostería	29
Pasos para la construcción de la plataforma.....	29
Recetario	35
Indicaciones generales para cocinar en un horno a leña	37
Primer paso: encender el horno.....	37
Segundo paso: verificación de temperatura y técnicas de cocción.....	38
Tercer paso: relación tiempo y volumen.....	39
Y entonces sí... ¿qué cocinar?	39
Recetas, recetas, recetas	41
Pizza con levadura (media masa)	41
Calzones o pizza a la piedra.....	42
Empanadas de carne	43
Bizcochos de queso azul	44
Vegetales asados	45
Matambre a la masa	46
Lechón asado	47
Cordero sabroso	49
Pollo en colchón de ajies y champiñones.....	50
Cómo ahumar un pescado	51
Pan de campo con grasa	52
Pancitos de campo con manteca	53
Rosca tradicional	54
Galletitas navideñas de miel	55
Medialunas de manteca	56
Masa básica para factura danesa	57
Apéndice.....	60

ludice

20 páginas

Este libro se terminó de imprimir en

MUNDO GRÁFICO S.R.L.

Zeballos 885 - Avellaneda

Julio de 2005