

MARIA NICOLAU

¡QUEFEMO!



Memorias de una cocinera

PENÍNSULA

MARIA NICOLAU
¡QUEMO!



Memorias de una cocinera

Traducción de Ana Camallonga

PENÍNSULA

© Maria Nicolau Rocabayera, 2024

La lectura abre horizontes, iguala oportunidades y construye una sociedad mejor. La propiedad intelectual es clave en la creación de contenidos culturales porque sostiene el ecosistema de quienes escriben y de nuestras librerías. Al comprar este libro estarás contribuyendo a mantener dicho ecosistema vivo y en crecimiento. En **Grupo Planeta** agradecemos que nos ayudes a apoyar así la autonomía creativa de autoras y autores para que puedan seguir desempeñando su labor.

Dirígete a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesitas fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puedes contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

Primera edición: abril de 2024

- © de la traducción del catalán, Ana Camallonga Claveria, 2024
- © de la ilustración de la cubierta, Miriam Bauer, 2024
- © del diseño y maquetación de interior, Mauricio Restrepo, 2024
- © de la fotografía de la p. 267, Iván Giménez

© de esta edición: Edicions 62, S.A., 2024

Ediciones Península,
Diagonal 662-664
08034 Barcelona
edicionespeninsula@planeta.es
www.edicionespeninsula.com

PAPYRO - fotocomposición

Impresión y encuadernación: Liberdúplex

Depósito legal: B. 5.245-2024

ISBN: 978-84-1100-246-2

Printed in Spain - Impreso en España



Índice

«Pobrecita, ya se le pasará»	11
Unos zapatos de salón, un lazo y un caminito adoquinado	25
Miau	31
Una formación culinaria como Dios manda	37
Bechamel, arroz con leche y sofismo	51
<i>Rillette</i> de faisán con cebollitas <i>persillées</i>	61
Al abordaje	69
Seis y dos, seis y dos, seis y dos, siete y cuatro	75
Salida de emergencia	89
Lo que hemos comido	93
Fulares, tamboriles y guitarras muy pequeñas	103
Una camiseta verde, un delantal negro y una gorrita amarilla	107
<i>Carry On</i>	119
«¿Y si es un órgano interno?»	123
Treinta maneras de cortar un kiwi	133
«¿Te imaginas que...?»	143

¡Hacía clac-clac-clac y volaba!	159
Tiranosaurios, ametralladoras acopladas y un barreño de ensalada de tomate y cebolla	173
La estupefacción	193
Señoritas, entrecots y Moët & Chandon	207
«Debe de ser Vodafone»	223
Un vasito de Fairy	235
Los sapos en la carretera cuando llueve	247
<i>Post scriptum/recena</i>	261
Agradecimientos	263
Índice de recetas	265

«Pobrecita, ya se le pasará»

La historia económica de Europa de los siglos XIX y XX es una materia apasionante, pero hacer galletas es más divertido. Tiene un aire mucho menos extraordinario, sí. Hacer galletas podría ser una de las cosas menos extraordinarias que existen. Al fin y al cabo, está al alcance de cualquiera y quien más, quien menos, se ha puesto a ello algún día en casa. Pero, como disciplina, tiene unos márgenes de aplicación bien definidos y proporciona un resultado previsible, concreto y tangible, fácil de medir y de valorar en términos de bueno o malo, que además se come, y que te clava en la tierra, como una pica en Flandes, y te hace protagonista sin matices de la vida cotidiana. Eso, en un mundo incierto y mutante, repleto de fenómenos inconmensurables e incomprensibles y realidades fluidas y movedizas, reconforta. Yo, ante la duda, hago galletas. Siempre me funciona. Al acabar me encuentro mejor y, si no, por lo menos he merendado. Las grandes decisiones de la vida las he tomado siempre siguiendo esta lógica.

Aquel día de mayo de 2001 yo tenía dieciocho años. En el aula de primero B de la facultad de Sociología, el señor Josep, con ca-

¡QUEMO!

misa de franela, restos de tiza en las gafas y aire cansado pero no abatido de catedrático, dibujaba flechas sinuosas que iban de un extremo al otro de la pizarra inmensa que ocupaba la totalidad de la pared del fondo de la sala, y que estaba llena de palabras. Los trazos iban del trigo al carbón, del carbón al ahorro, del barbecho a las balanzas comerciales, desde allí a los impuestos y el comercio exterior, y así hasta que la pizarra acababa, al cabo de hora y media, como un cuadro de Pollock, llena de rayajos ininteligibles. Cada día, desde hacía unos seis meses, retomábamos la clase en el mismo punto en el que la habíamos empezado el día anterior. No parecía que el temario fuera a acabarse nunca. Era imposible que se acabara jamás, de hecho. Con la historia pasa que, cuando te cansas de ir hacia delante y hacia atrás, siempre puedes cambiar de dirección, dar un salto hacia arriba o hacia abajo, o cavar una galería subterránea en cualquier punto del camino. Eso hacía el señor Josep. Era fascinante. Frente a él, los doscientos alumnos que lo mirábamos en silencio esperábamos («a ver si hoy sí») que avanzase hacia las cosas importantes («seguro que será hoy»), las guerras, las explosiones, las grandes estafas, los nazis, ¡un poco de acción! Lo que esperaban todos los estudiantes de primero de Sociología del mundo, vaya.

Debió de ser un ataque de la tiza contra la pizarra especialmente vigoroso lo que me hizo aterrizar. No me había dormido, solo me había escapado un momento al futuro. Desde una cierta distancia y en blanco y negro, me vi licenciada, con cincuenta años y vista cansada, sentada delante de un ordenador en un escritorio de aglomerado rechapado, tecleando, de nueve a siete y con una pausa de una horita para comer, informes de sondeos electorales, estadísticas de tendencias de consumo y análisis demográficos, leyendo cada día un rato antes de ir a dormir y coger el sueño pensando que el mundo, ahí fuera, era en verdad un lugar extraordinario. «¡Galletas!», grité por dentro, horrorizada. Recogí los trastos, me colgué la

mochila a la espalda, salí de la universidad y no volví nunca más. Así empezó el camino que me llevaría a hacerme cocinera.

Como si de una sacudida se me hubiesen desencajado las piezas y se me hubiesen vuelto a unir desordenadas, de repente la idea de considerar el cuerpo como un mero envoltorio del cerebro, de pasarme la vida pensando, se me hizo insoportable. De pronto, era muy consciente de tener manos y necesitaba con urgencia hundirlas en tierra húmeda, hurgar donde fuese que hubiera carne agarrada a un hueso, pasarlas por un tablón de madera a contrapelo y clavarme una astilla, hacer, más que pensar sobre lo que fuera que los demás hicieran; y cansarme. Opinara lo que opinara Descartes, a mí no me bastaban ni la duda ni la existencia. Exigía entusiasmo y acción.

Aquel verano en casa fue el de «pobrecita, ya se le pasará». La cabeza me hervía de ideas brillantes y de planes infalibles, y como no tenía claro cuál de ellos prefería que triunfase, los puse en marcha todos a la vez. Empapelé el pueblo entero, La Garriga, de anuncios con flecos en los que aparecía mi teléfono móvil de contacto, ofreciéndome como ayudante a cualquier jardinero que tuviese trabajo de sobra o a quien no le importase dejarme observar y toquetear lo que él hacía muy de cerca. En los cartelitos lo dejaba claro: «Soy valiente, tengo más fuerza de lo que parece y no hace falta que me pague nada». Si de paseo me encontraba con alguien faenando en una finca particular, lo asaltaba en persona. Ya me veía cavando zanjas, llevando sacos de tierra de un lado a otro, observando las hojas, inquisitiva, en busca de enfermedades, y decidiendo sabiamente, podadera en mano, qué ramas cortar y cuáles no.

En paralelo, me presenté a todos los talleres de carpintería que encontré. «¡Hola! Soy Maria Nicolau y quiero ser carpintera», soltaba de entrada, «pero también me vale ser ebanista». Los señores carpinteros me miraban en silencio, desde una distancia prudencial y manteniéndose siempre dentro de la calima de fino serrín que ha-

¡QUEMO!

bita cualquier taller, como un tuareg se quedaría mirando a un payaso que gesticula y sonríe en medio de una tormenta de arena. Les dejaba mi teléfono, les decía que estaba lista para empezar cuando lo creyesen oportuno y ellos me decían que si eso ya me llamarían.

La tercera línea de avanzadilla de mi ataque combinado tenía el ámbito culinario como objetivo. No porque la cocina fuera algo que alguna vez me hubiera interesado especialmente. No he heredado ningún legado hostelero que deba hacer perdurar. Tampoco tengo ancestros cocineros, ni familiares imbuidos de una brillantez culinaria distinta de la que pueda tener cualquiera, que me hayan podido contagiar ningún amor especial por esta disciplina. El que más se acercaría a hacerme de antepasado gastronómico es quizá un tío que tengo que durante muchos años trabajó en una empresa en la que fabricaban las grapas metálicas que atan los cordeles de los embutidos. Sencillamente, veía la cocina como una forma de artesanía, de trabajo que se hace con las manos, así que me planté en la recepción del hotel más bonito del pueblo. Era un balneario pequeño de cuatro estrellas con vidrieras que imitaban los vitrales modernistas y barandillas ensortijadas a la entrada como de hierro forjado, cosas que indicaban un mínimo de clase, y les dije que si necesitaban algún ayudante de cocina podían contar conmigo desde aquel preciso instante, que además de una gran disposición de espíritu tenía experiencia en el sector.

Eso de la experiencia estaba un poco cogido con pinzas, pero no era mentira. El ramo de la restauración y yo ya nos las habíamos visto en el pasado. Quizá todo se limitase a un par de trabajillos de verano de adolescente de aquellos que ha tenido todo el mundo como complemento a hacer de canguro o dar clases de repaso de secundaria. Quizá hubiesen sido cosas pequeñas. Pero fueron, sin ninguna duda, significativas.

En la primera me estrené yendo a recoger unas pizzas. No porque trabajase de repartidora en una pizzería con servicio a domicilio, que

en aquel momento era la oportunidad de negocio de moda entre los futbolistas retirados y brotaban por todas partes, sino porque las hijas de las dueñas de la horchatería del pueblo donde me habían fichado de camarera, cuando se quedaban solas, ponían a King África a todo volumen en la tele del local, se sentaban a limarse las uñas y a los empleados los utilizaban de chicos de los recados. Yo recogía la ropa de la tintorería, les llevaba la comida del local de platos preparados del barrio (o de la pizzería), hacía de mensajera entre ellas y el guaperas de la frutería, e iba a cambiar monedas al banco. Cuando sus madres estaban en la cafetería la cosa mejoraba mucho y es cuando hacía de camarera de verdad. Me gustaba el trabajo. Fregaba lavabos, suelos, mesas y sillas, y a media mañana ya estaba lista para servir cafés con leche, infusiones y cruasanes. Tenían un sistema curioso a la hora de pagar los sueldos los días festivos. Además de la bata de tonos pastel y la visera que eran nuestro uniforme, por la mañana las camareras recibíamos una riñonera con el salario del día en monedas. El funcionamiento era sencillo: sonreíamos mucho y revoloteábamos por la terraza, tomábamos nota a los clientes e íbamos a la barra a cambiar lo que habíamos escrito por una bandeja de acero inoxidable llena de granizados, batidos, cafés, refrescos, pajitas de colores y un tíquet de caja. Volvíamos con esa carga a las mesas, donde inmediatamente cobrábamos lo que acabábamos de servir. Todo lo que era en metálico pasaba por la riñonera. Cuando pesaba demasiado, íbamos a la Caja Nodriza, a descargar un fajo de tíquets y lo que correspondía en dinero. Si lo hacíamos bien, al acabar la jornada en la riñonera solo tenía que quedar el sueldo. Era una manera de enseñarte a ser responsable y a gestionar el dinero de los demás, decían. No siempre lo hacíamos bien. Muchos días lo hice tan mal, de hecho, que me fui a casa habiendo trabajado una jornada completa por veinticinco o treinta pesetas. Ahí me gané mis primeras varices y una nota a pie de página en mi diario que decía «cuidado con los hijos de los dueños».

¡QUEMO!

La segunda experiencia fue totalmente diferente. Aquí no tuve ni jefa ni jefe. Tampoco uniforme. Ni sueldo. Una amiga de mi madre llevaba un bar extremeño de esos de persiana metálica ruidosa, tragaperras, clientes llamados Trapis y Rodri, combinado número nueve de lomo y beicon y huevos fritos, y licores de sabores extraños expuestos en la cornisa de la campana extractora. Los había de bellota, cereza, menta, moras, café, laurel, nueces, mango, limón, manzana y uno que en la etiqueta ponía «sabor a tabaco». El caso es que aquella mujer se iba quince días de vacaciones y no había conseguido encontrar a nadie que se ocupara del negocio mientras ella no estaba, así que me lo pidió a mí, la hija de su amiga, y me hizo gracia. Me apunté muy motivada. Después de la experiencia de la horchatería, me sentía preparada para dar un paso adelante. El día antes de largarse me dio las llaves del local y me hizo un cursillo que incluía los rudimentos del arte de manejar la cafetera, los fogones de gas, la freidora y la plancha, y un croquis sobre en qué situaciones y a la vista de qué clientes era recomendable llamar a la guardia urbana. Me dijo que no me preocupara, que siendo espabilada ya me las apañaría y, de hecho, salió todo bien. Los quince días pasaron sin incidentes reseñables. Volvió con un estupendo bronceado y me explicó que en las vacaciones, por una serie de circunstancias, había gastado más de lo previsto y que, como por lo visto el bar no había facturado lo suficiente, no podía pagarme. Al fin y al cabo, si en la caja no había mucho dinero, añadió, quería decir que yo no había tenido que trabajar demasiado. Cobrar por no cansarse tampoco era de recibo, concluyó. La cosa quedó así. Aquí aprendí a comprobar siempre dos veces que la cuchilla de la máquina de cortar embutidos estuviera cerrada antes de pasarle un trapo, y apunté en la libreta, al lado de la huella ensangrentada, «cuidado con familiares y amigos».

Ahora las semillas de mi nueva vida estaban plantadas y solo quedaba esperar las llamadas; que seguro que llegarían, que debían de estar al caer.

Cómo hacer galletas elegantes para agasajar a las visitas

Hacer galletas es muy fácil. Hacer galletas memorables ya es otro tema. Como con todo, la dificultad de una buena receta no está en la fórmula en sí, sino en la distancia que separa la habilidad que tenemos del resultado al que queremos llegar, del listón. El secreto del éxito no son los ingredientes, sino la forma de trabajarlos, igual que la diferencia entre una caricia y un bofetón es la velocidad de la ejecución. Entenderlo es crucial.

Fórmulas para hacer galletas hay infinitas, y no es una forma de hablar. Las galletas son una de las elaboraciones culinarias más antiguas de la historia de la humanidad, unas pastas hechas de algún tipo de harina mezclada con un líquido que se aplanan y se cuecen hasta que están totalmente secas. Todas las culturas que han existido tienen alguna versión de lo mismo, hecha con el grano que fuera que tuvieran a mano para cultivar y moler. El objetivo último de estas galletas primigenias era que no se estropearan, por eso interesaba que tuvieran poca agua, y proporcionar calorías portátiles para alimentar a soldados y exploradores por todo el mundo. La suya es una historia eminentemente militar. Hoy una galleta es un capricho, la clase de minucia imprescindible no para mantenernos vivos, sino para mantenernos con ganas de vivir, por eso las que explicaré son las que me hace más ilusión preparar y comer: las galletas danesas de mantequilla. ¡Exacto! Las de la caja metálica azul.

¡QUEMO!

Cada uno de nosotros sabe perfectamente cuál es la que está buena de verdad —es el lacito, ya os lo digo yo—, en todas las casas se aplica la prohibición universal de coger galletas del piso de abajo antes de que se hayan acabado las del piso de arriba y nadie se explica cómo puede ser que haya gente a la que le gusten las de coco, salvo las personas a las que les gustan las de coco, que suele ser gente con tendencia también a los *panellets* de coco y a los polvorones de coco (quien los entienda...). Curiosamente, todas están hechas con los mismos ingredientes: harina, mantequilla, azúcar y huevo. Ahora bien, cada una de ellas tiene una forma particular de crujir, las unas son más cremosas, las otras más duras, algunas tienen una textura más terrosa, otras más fina, o un acabado brillante, un punto de sal o una capa de azúcar granulado que las otras no tienen. La de coco tiene coco.

Ligeras diferencias entre las proporciones de estos cuatro ingredientes, y las formas distintas de mezclarlos, transforman esta fórmula básica en el origen no solo de galletas de una infinidad de texturas y sabores, sino de bases para pasteles y tartaletas deliciosas. Solo hay una norma que hay que seguir siempre, independientemente de los ingredientes y de la técnica que escojamos: trabajar la masa el mínimo imprescindible.

Galletas deliciosas, quebradizas y ultracrujientes

He aquí los *sablés*. Grandes cantidades de mantequilla auguran inmensas oleadas de placer para el paladar. Dos son los requisitos que ha de tener un galleta para poder llamarse *sablé*: su contenido de mantequilla debe ser equivalente al 50 por ciento del peso de la harina, y la forma de trabajar la harina con la mantequilla, que tiene que estar bien fría de la nevera, es pellizcar ambos ingredientes con

la punta de los dedos hasta conseguir una textura terrosa, como de arena de la playa, de manera que la grasa recubra las moléculas del almidón y las proteínas de la harina (el gluten), manteniéndolas aisladas entre sí e impermeabilizándolas para que sean menos vulnerables a la humedad de la masa, que añadiremos después en forma de huevos. Como no permitimos que el gluten trabaje a gusto con el agua, impedimos que forme cadenas largas y elásticas, como hace cuando trabajamos con fuerza una masa de pizza, por ejemplo. En este caso, las combinaciones de harina y grasa, en lugar de formar una bola compacta y elástica, se unen en una multitud de pequeños conglomerados independientes que, después de la cocción, dan como resultado galletas extremadamente crujientes que se desterronan en la boca. Una vez que la arena de mantequilla y harina está hecha, se añade el azúcar y, finalmente, trabajándola lo mínimo imprescindible, los huevos. El último paso de la receta es el reposo en nevera, que también es obligatorio, para estabilizar la mantequilla y que la masa recupere la consistencia necesaria para poder manipularla, y para que pierda el nervio que haya podido coger con el amasado y no se deforme durante la cocción. La masa de las galletas reposará un mínimo de una hora en la nevera, hecha una bola y envuelta en papel film.

Una vez reposada, esa bola tendrá la temperatura ideal de uso, pero verás que tiene una consistencia demasiado dura. Espolvorea el mármol de la cocina con un puñadito de harina y trabájala apenas un minuto, para que se ablande. Ahora podrás extenderla fácilmente con un rodillo hasta convertirla en una lámina de unos 4 milímetros de grosor. Corta las galletas con la forma que más te guste y hornéalas unos minutos dispuestas en una bandeja, hasta que amenacen con dorarse por los bordes, a 180 grados.

Hay varias fórmulas que funcionan sobre la base de este procedimiento. Te doy las proporciones básicas. Multiplica todos los

¡QUEMO!

ingredientes por el mismo número para aumentar las cantidades. Cada una da resultados ligeramente diferentes. Es muy divertido experimentar y observar cómo, en efecto, a veces, en la vida, los pequeños cambios pueden ser muy poderosos:

100 g de harina + 50 g de mantequilla + 40 g de azúcar glasé
+ 19 g de yema de huevo.

100 g de harina + 50 g de mantequilla + 40 g de azúcar en grano
+ 32 g de yema de huevo.

100 g de harina + 50 g de mantequilla + 40 g de azúcar glasé
+ 10 g de huevo entero bien frío de la nevera.

100 g de harina + de 50 g mantequilla + 40 g de azúcar en grano
+ 16 g de huevo entero bien frío de la nevera.

100 g de harina + 50 g de mantequilla + 40 g de azúcar glasé
+ 9 g de clara de huevo.

100 g de harina + 50 g de mantequilla + 40 g de azúcar en grano
+ 14 g de clara de huevo.

A partir de estas fórmulas, puedes añadir a la base fruta seca en grano, no mucha; siempre que no supere el peso del azúcar, no alterará el equilibrio de la receta. Esto se refiere a cosas como el coco, por ejemplo, las pasas o las avellanas troceadas. Si quieres añadir cacao, descuéntalo de la harina, sin superar nunca el 15 por ciento de harina de la fórmula. En cuanto al acabado, puedes espolvorear azúcar en grano sobre las galletas, pintarlas con yema de huevo o huevo batido, o bien dejarlas como están.

Yo diría que con este montón de variables ya tienes suficientes piezas para jugar.

Galletas extremadamente cremosas y vaporosas

Estas galletas, en vez de cortarse, se escudillan con una manga pastelera, y son excelentes como pastas de té para ofrecer a invitados ilustres. Aún tienen más mantequilla que los *sablés*, en este caso hablamos de un 60 por ciento de la cantidad de harina, pero, a cambio, llevan menos azúcar.

Para empezar, se trabaja la mantequilla a temperatura ambiente con una batidora manual o eléctrica hasta que adquiera una textura de crema hidratante para las manos. Después se añade el azúcar glasé, tamizado, y se sigue batiendo la mezcla con fuerza hasta que la masa resultante quede esponjosa y blanca. A continuación, se añaden los huevos batidos y a temperatura ambiente, poco a poco, hasta conseguir una crema homogénea y brillante. Al final se echa la harina, no con batidora sino con espátula, trabajando la masa esponjosa suavemente y dejando de remover enseguida en cuanto la harina se haya incorporado del todo. En este caso, no es necesario que la masa repose, sino que es preferible escudillar las galletas en la bandeja del horno con la masa recién montada. Una vez que las galletas estén dispuestas en la bandeja entonces sí que han de reposar en la nevera para que la mantequilla se endurezca antes de entrar en el horno. Se cocinan a 200-210 grados, unos pocos minutos, que serán más o menos según si las galletas son más grandes o más pequeñas.

He aquí las fórmulas:

100 g de harina + 60 g de mantequilla + 40 g de azúcar glasé
+ 16 g de yema de huevo.

¡QUEMO!

100 g de harina + 60 g de mantequilla + 40 g de azúcar glasé
+ 7 g de huevo entero bien frío de la nevera.

100 g de harina + 60 g de mantequilla + 40 g de azúcar glasé
+ 6 g de clara de huevo.

Siempre utilizaremos azúcar glasé, por eso en este caso hay menos combinaciones, porque en estas galletas, donde se busca una textura final finísima, el azúcar en grano no se disuelve bien y da un acabado rugoso. Si no tienes azúcar glasé, puedes fabricarlo pasando azúcar en grano por el robot de cocina. No queda igual de fino que el refinado industrial, pero dará el pego.

Sé que cosas como 16 gramos de yema de huevo o 7 gramos de huevo entero te parecerán una chorrada y te pondrán de los nervios, que probablemente sientes por dentro la tentación de calcular las cantidades a ojo o de poner «una yema entera» y andando, pero la fórmula es esta y yo, pobre de mí, no dicto las normas. Para trabajar más cómodamente, casca un huevo y, según la fórmula que hayas escogido, pesa la yema, el huevo entero o la clara que haya salido. Averigua el número por el que tienes que multiplicar la cantidad de huevo de la fórmula para que te dé como resultado el huevo físico que tienes delante y utilízalo como multiplicador para el resto de ingredientes de la ecuación. Así podrás sacarte de encima la dificultad de pesar cantidades pequeñas de huevo y, de paso, tendrás más galletas. Además, hay algún truquito extra que puedes probar si trabajas con grandes cantidades, si tienes que hacer galletas para un regimiento ¡o si tienes 3.274 amigos! Del puñado de yemas que necesites, tres o cuatro que sean de huevos duros. Eso le da a la masa una consistencia aterciopelada divina.

Ya lo ves. Cuando quien las pruebe te pregunte, extasiado, «¿qué le pones?», responde «técnica» y saca pecho.

Cuando las galletas, sean estas o las del apartado anterior, estén frías del todo, puedes ir a buscar la caja metálica que da vueltas por casa, traspasar las cartas de Pokémon, las canicas, las cintas, los hilos, los botones y las fotografías viejas a una caja de zapatos y colocar dentro las galletas, organizadas por formas y clases, en moldes de papel de magdalena.

Fondos y bases resistentes para pasteles y pastelitos

Si lo que queremos es un soporte para un pastel o una tartaleta que tengamos previsto rellenar de crema y cerezas, necesitaremos una base con sabor de galleta, deliciosa, pero que tenga un poco más de resistencia, que pueda aguantar un poco de peso y que no se desmigaje con solo tocarla. Eso lo conseguiremos reduciendo la proporción de mantequilla de la masa y aumentando la de harina, y cambiando el método de elaboración. Este es el más sencillo de todos.

Solo hace falta trabajar la mantequilla a temperatura ambiente junto con el azúcar con una espátula hasta que estén bien mezclados. No hace falta que se monten. A continuación, se añaden los huevos poco a poco, con cuidado de no echar el siguiente hasta que el anterior no esté bien incorporado y, finalmente, la harina. Como siempre, una vez que la harina haya pasado a formar parte de la mezcla, debe trabajarse lo mínimo posible. Hay que dejarla reposar una hora en la nevera bien tapada con papel film transparente. Para acabar, se extiende con un rodillo como lo haríamos si quisiésemos hacer galletas y se cortan las formas que necesitamos para llenar los moldes de tartaletas, pasteles o bases de todo tipo y tamaño. Va muy bien dejar reposar las bases dentro de los moldes en la nevera, para que no se deformen durante la cocción, que será al horno a 180 grados.