

GOUTDHESTIA

A MESA



PUESTA

María Gálvez Enseñat

GOUTDHESTIA

A MESA



PUESTA

María Gálvez Enseñat


ESPASA

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 continuar desempeñando su labor. Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47

Espasa, en su deseo de mejorar sus publicaciones, agradecerá cualquier sugerencia que los lectores hagan al departamento editorial por correo electrónico: sugerencias@espasa.es

Queda expresamente prohibida la utilización o reproducción de este libro o de cualquiera de sus partes con el propósito de entrenar o alimentar sistemas o tecnologías de inteligencia artificial.

© María Gálvez Enseñat, 2025

© Editorial Planeta, S. A., 2025

Espasa, sello editorial de Editorial Planeta, S. A.
Avda. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)
www.planetadelibros.com
www.espasa.com

Diseño de la cubierta: Planeta Arte & Diseño

Diseño de cubierta: Wozere Studio

© Ilustración de la contraportada, las guardas y las portadillas: Brianda Fitz-James Stuart

Fotografías del interior: María Gálvez Enseñat, Álvaro Medina Sierra (págs. 2, 6, 8, 11-12, 16-17, 21, 27, 31, 277, 296, 300 y 303-304), Icíar Carrasco (pág. 28) y Mateo Rufina.

Maquetación del interior: María Pitironte

Ilustraciones de las páginas 19, 20 y 26: M.^a Luisa Sánchez-Ocaña Fdez.

Primera edición: mayo de 2025

ISBN: 978-84-670-7554-0

Depósito Legal: B. 7.321-2025

Preimpresión: Safekat, S. L.

Impresión: Graficas Estella

Printed in Spain - Impreso en España



ÍNDICE

14	Guía de buenas prácticas para aprender a recibir en casa
38	Entrantes y aperitivos
62	Ensaladas
78	Verduras
102	Cuchara
124	Pastas y arroces
146	Carnes
176	Pescados
194	Guarniciones
212	Postres
238	Bizcochos y galletas
258	Especial Navidad
276	Agradecimientos
281	Índice de ingredientes
297	Índice alfabético de recetas





GUÍA PARA APRENDER A RECIBIR EN CASA

1.

ANTES DE RECIBIR: CÓMO ADQUIRIR EL MENAJE IDEAL

Cuando empezamos a recibir en casa la primera gran cuestión es: ¿dispongo de todo lo necesario para dar la cena que tengo en mente? Y no me refiero a los ingredientes de los platos, sino al menaje en sí mismo.

El éxito de una reunión, tanto formal como informal, no está solo en los sabores: la manera en la que nuestras recetas se presentan en la mesa es una parte fundamental de toda una experiencia social que se disfruta con los cinco sentidos. No se trata de tenerlo todo: es cuestión, más bien, de hacerse con el menaje adecuado para triunfar como anfitriones.

Mantelería, vajilla, cubertería, cristalería y juego de café o té son los básicos que no pueden faltar en nuestra casa. Cuidarlos con esmero nos hará ganar seguridad a la hora de recibir y será un pilar fundamental del éxito de nuestras reuniones. Además de hacer que toda la preparación sea mucho más divertida a la hora de pensar y combinar la mesa.

Lo ideal es que pensemos en un menaje para doce invitados. Teniendo esto en cuenta, si empezamos por la vajilla debemos adquirir doce piezas de cada: platos hondos, platos llanos (el doble, por si servimos dos principales), platos de postre y tazas de consomé con su platito. Además, debemos hacernos como mínimo con tres fuentes de tres tamaños diferentes (pequeña, mediana y grande), una ensaladera, una sopera y una salsera (con su plato a juego, si es necesario). Por último, doce platitos de pan que pueden ser desde alpaca, cristal, porcelana o mimbre, así como doce paños para cubrirlos. También recomiendo conseguir unas fuentes de plata o alpaca vintage que combinan con todo y realzan la mesa con cualquier vajilla. Lo ideal sería conseguir una vajilla atemporal que podamos reponer fácilmente si se nos rompe algún plato. Mi recomendación es optar por un diseño clásico sencillo de combinar y modernizar sin cansarnos.

Para la cubertería, también necesitaremos doce piezas de cada: cuchillos, cucharas y tenedores de mesa (para poder dar comidas y cenas con primero y segundo), palas y tenedores de pescado, cucharas y tenedores de postre, cucharitas de café o té y otras tantas de moka (a menudo se





confunden con la del café, pero es otro cubierto más pequeño para el café solo y en taza pequeña). Necesitaremos un cucharón de sopa para servir, además de una cuchara, un tenedor y un cuchillo grande para carne, tenedor y pala para pescado, otra para tartas y dulces y un cacito para salsa. Mi recomendación es tener una cubertería bonita de diario apta para el lavavajillas, para comidas y cenas más informales y para cuando no queramos complicarnos. Después nos podemos hacer con otra de alpaca o plata para ocasiones especiales, que requieren un lavado y cuidado especial, si bien es cierto que ocasionalmente (y exceptuando los cuchillos por riesgo a que se despeguen), se pueden meter en programas cortos de lavavajillas. Esta cubertería se puede adquirir en múltiples sitios de antigüedades, físicos y online.

Llegado el momento del café o té, necesitaremos hacernos con doce tazas, otros tantos platitos para las tazas y platos de pastas —se pueden confundir con los de postre, pero son algo más pequeños—, una fuente de plum cake (alargada), una fuente redonda mediana para pastas, un azucarero, una cafetera, una tetera y una jarrita para la leche. También una bandeja para servir el café en el salón.

En cuanto a la mantelería, lo primero que necesitaremos es un muletón, un tipo de paño grueso con un lado de algodón y otro de plástico. Su función es proteger la mesa y amortiguar los golpes de cubiertos y platos. Se puede conseguir en grandes superficies o en tiendas de tejidos. Asegúrate de que cubre la mesa y cuelga unos 10-15 cm por todos los lados.

A la hora de comprar el mantel que irá encima del muletón, habrá que sumarle a la medida de nuestra mesa unos 25-30 cm de cada lado. Por ejemplo: para una mesa de 1,10 m x 2,20 m, el mantel deberá medir 1,70 m x 2,80 m. Si queremos manteles individuales, se pueden colocar sobre el mantel. Otra opción es comprar la tela y recortarla en muletones individuales. En este caso deberás contar también con alguno extra para el centro de la mesa.

Respecto a las servilletas, lo ideal es contar con doce servilletas de lino, tela, hilo o lo que más nos encaje con el mantel, siempre se puede optar por una mezcla y contar con varias opciones. También necesitaremos doce servilletas de cóctel, que son más pequeñas.

Para una mesa completa, necesitaremos doce copas de agua y la misma cantidad de vino tinto, blanco y champán. Aunque es cierto que por practicidad actualmente se suele abrir solo un tipo de vino para beber durante toda la cena, si eres amante del vino, lo ideal sería poner tinto y blanco (supongamos que de primero hay pescado y de segundo una carne). Además, mi recomendación personal es comprar también vasos de agua para mesas juveniles y divertidas y hacer combinaciones de colores.

2.

CÓMO PONER LA MESA

A la hora de poner la mesa, hay una serie de cosas a tener en cuenta:

- Las copas irán de fuera hacia dentro: vino blanco, vino tinto y vaso de agua.
- La servilleta es el eterno debate: si bien es cierto que está permitido tanto a la derecha como a la izquierda, lo más tradicional es a la izquierda.
- Los cubiertos de postre se colocan encima de los platos, con la cuchara mirando hacia la izquierda para poder cogerla con la mano derecha y el tenedor al revés.



Mesa para entrante seco
(ensalada, pasta).



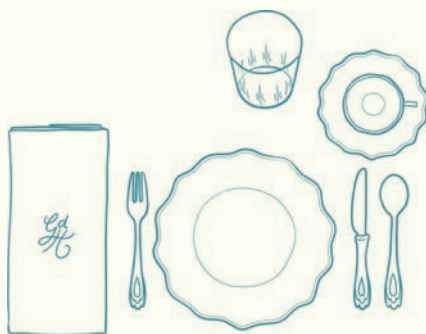
Mesa cuando el primer plato es consomé
(crema, gazpacho, sopa de cebolla).



Mesa cuando el primer plato es algo caldoso (arroz caldoso, guisos, legumbres).



Mesa cuando el entrante es pescado.



Mesa para desayunos y meriendas.





- ✓ El agua y el pan, una vez servidos, se colocarán idealmente en una mesita auxiliar al lado de la mesa principal.
- ✓ Al poner la mesa, coloca el platito de pan a la izquierda del plato principal, encima de los tenedores.
- ✓ Las legumbres en plato hondo —con líquido— se comen con cuchara; las legumbres en plato llano, con tenedor.
- ✓ Si vas a servir pescado, debes poner en la mesa palas y tenedores de pescado.
- ✓ Siempre que haya un primero y un segundo, en el caso de ser secos, coloca dos platos llanos.
- ✓ Si sirves fruta de postre, preséntala en rodajas, trocitos o triángulos. Que sea fácil de comer. Si no lleva líquido —por ejemplo, zumo—, en plato de postre y se come con tenedor. Si lleva zumo, en cuenco o copa y con cuchara.
- ✓ Antes del postre es importante que retires todos los platos de los invitados, sus cubiertos y sus platos de pan, exceptuando los cubiertos de postre
- ✗ No cortes el pan con cuchillo en la mesa, el pan se presenta ya cortado y en su cesto.
- ✗ No dejes un plato de cuchara solo, pon uno llano debajo.
- ✗ No dejes la fuente en la mesa, llévalo siempre a la cocina después de servir. El caldo en taza llévalo servido desde la cocina.



