

A la venta el 5 de octubre de 2022



Ana la de Tejas Verdes

El libro de recetas

Esrito por la nieta de L.M. Montgomery

Kate Macdonald

Traducción de Alejandra Devoto

El primer recetario inspirado en la serie de novelas *Ana, la de Tejas Verdes*.

Las historias de Ana, la de Tejas Verdes figuran entre los libros más leídos del mundo. Tras el éxito de la serie de Netflix *Anne with an e*, los lectores españoles han redescubierto el universo literario creado por la canadiense L. M. Montgomery a principios del siglo XX, en torno a una niña pelirroja, huérfana y curiosa, que gracias a su carácter imaginativo logra seducir a todos los habitantes de Avonlea, un pequeño pueblo ficticio en la Isla canadiense del Príncipe Eduardo.

En este recetario, Kate MacDonald, una de las nietas de la escritora, recrea el universo de Avonlea a través de las recetas inspiradas en el relato y el universo de de **Ana, la de Tejas Verdes**.

Si alguna vez has querido probar un sorbo del licor de frambuesa preferido de Diana Barry o una rebanada del famoso pastel de linimento de Ana, ahora tienes la oportunidad, con las deliciosas recetas de tentempiés, platos principales, postres y demás, recopiladas por Kate Macdonald. Un recetario pensado para todas las «almas gemelas» y los aficionados a Avonlea, que contiene montones de fotografías a todo color, fantásticas ilustraciones y citas y anécdotas de los libros originales.



Acerca de L. M. Montgomery

L. M. (Lucy Maud) Montgomery (1874-1942) nació en Clifton (la actual New London), en la Isla del Príncipe Eduardo. Su madre murió de tuberculosis cuando Montgomery apenas tenía veintiún meses, con lo cual se quedó al cuidado de sus abuelos maternos, que vivían en Cavendish.

Era una niña imaginativa, que empezó a escribir poesía y a llevar un diario a los nueve años. Cuando tenía dieciséis años se publicó por primera vez un poema suyo, titulado «On Cape LeForce», en el periódico de la Isla del Príncipe Eduardo. A continuación se dedicó a finalizar sus estudios para obtener el título de maestra por el Prince of Wales College, que consiguió en un solo año, en lugar de dos, y con matrícula de honor.



Montgomery dio clases en tres escuelas de la Isla del Príncipe Eduardo y se tomó un año sabático para asistir a clases en la Universidad Dalhousie de Halifax, en Nueva Escocia, algo poco frecuente para una mujer en aquella época, pero su carrera docente se truncó en 1898, cuando, al morir su abuelo, regresó a Cavendish para ocuparse de su abuela. Mientras la cuidaba –se hizo cargo de ella durante trece años–, Montgomery empezó a generar ingresos con la escritura.

En 1905 escribió *Ana, la de Tejas Verdes*, aunque varias editoriales la rechazaron. Después de guardar el manuscrito durante un par de años, volvió a buscar editor y lo consiguió con la Page Company de Boston (Massachusetts), que lo publicó, con mucho éxito, en 1908. Al morir su abuela, Montgomery contrajo matrimonio con el reverendo Ewan Macdonald en 1911, aunque habían estado comprometidos en secreto desde 1906. Se marchó definitivamente de la Isla del Príncipe Eduardo –solo volvió para pasar las vacaciones– y se fue a vivir a Ontario, por el trabajo de su esposo como ministro presbiteriano. Tuvieron tres hijos: Chester (1912), Hugh (que nació muerto en 1914) y Stuart (1915).

Montgomery siguió escribiendo durante los años en los que se ocupaba de la casa. Está enterrada en el cementerio de Cavendish, en la Isla del Príncipe Eduardo.

Acerca de Kate Macdonald

Con su título de grado en alimentación y nutrición, Kate Macdonald tiene un interés muy especial en *Ana, la de Tejas Verdes*: es una de las nietas de L. M. Montgomery. Kate es hija de Ruth Macdonald y del difunto doctor Stuart Macdonald, el hijo menor de L. M. Montgomery.

Kate preside la empresa familiar Heirs of L. M. Montgomery, Inc., que supervisa todos los estudios y los proyectos relacionados con L. M. Montgomery. También patrocina la L.



M. Montgomery Society de Ontario y forma parte del consejo de administración de la L. M. Montgomery Heritage Society of Prince Edward Island y del de la Anne of Green Gables Licensing Authority Inc. Dirige la oficina de Toronto de la «Anne» Authority.



INDICE

Introducción
Consejos de cocina
Términos culinarios

RECETAS DE ANA, LA DE TEJAS VERDES

Empanadillas de manzana esponjosas
Caramelos de chocolate
Suflé de maíz soleado
Sorbete de vainilla ligero y cremoso
Tentadoras tartaletas de frambuesa
La cena rápida de Gilbert
Galletas de jengibre marítimas
El licor de frambuesa preferido de Diana Barry
El budín de pasas y especias de Marilla
El esponjoso bizcocho de chocolate del duende
El pastel de linimento de Ana
Los macarrones al horno de la señorita Stacy
Galletas rojas para el té
Los tomates gratinados de White Sands
Los deliciosos bocadillos de Matthew Cuthbert

RECETAS DE ANA, LA DE AVONLEA

Las caras de mono de Davy y Dora
Poéticos emparedados de ensalada de huevo
La limonada tradicional
Una ensalada de lechuga exquisita
Pollo con salsa
Una sopa de verduras espesa y cremosa
Barcas de cohombro
Las deliciosas galletas de mantequilla de la señora Irving
Natillas cremosas

RECETAS DE ANA, LA DE ÁLAMOS VENTOSOS

El bizcocho de la señorita Ellen
Cocadas
Pastel de ángel con glaseado de naranja

RECETAS DE LA COCINA DE L. M. MONTGOMERY

Las croquetas de pescado de la costa norte de Rachel Lynde
Boniatos fuego y rocío
El pastel de carne con patatas de Tejas Verdes
El ketchup de Cavendish



EMPANADILLAS DE MANZANA ESPONJOSAS

Tiempo de preparación: 30 minutos Tiempo total:
1 hora y 10 minutos Para 6 empanadillas

«La "Avenida" era un trozo de camino de cuatrocientos o quinientos metros de longitud, completamente cubierto por las copas de altos manzanos, [...]. Encima había un largo dosel de capullos blancos y fragantes. [...] Deberían llamarlo..., veamos..., "el Blanco Camino Encantado".»
—Ana Shirley, capítulo 2

Para la masa

1 ½ taza (180 g) de harina común y un poco más para la superficie de trabajo y el rodillo
3 cucharaditas de levadura en polvo
½ cucharadita de sal
5 cucharadas (75 g) de mantequilla
½ taza (120 ml) de leche semidesnatada

Para el relleno

6 manzanas pequeñas, peladas, sin el corazón y cortadas en rodajas
6 cucharaditas de azúcar y un poco más, para espolvorear
1 ½ cucharadita de mantequilla y un poco más para esparcir por encima
canela molida, para espolvorear



1. Precalentar el horno a 200 °C.
2. Para hacer la masa: tamizar la harina, la levadura en polvo y la sal en un bol mediano.
3. Incorporar la mantequilla, deshaciéndola con los dedos, hasta que quede bien distribuida. Añadir la leche para obtener una masa blanda.
4. Volcar la masa sobre una superficie de trabajo o una encimera ligeramente enharinada. Enharinar un rodillo y estirar la masa hasta que tenga un grosor de unos 6 milímetros. Dividirla en 6 trozos iguales.
5. Para hacer el relleno: sobre cada trozo de masa colocar parte de las rodajas de manzana, presionando bien para que queden compactas, y después añadir una cucharadita de azúcar y un cuarto de cucharadita de mantequilla.
6. Mojar los dedos con agua, humedecer los bordes de la masa y plegarla alrededor del relleno de manzana. Colocar las empanadillas sobre una placa de horno sin mantequilla.
7. Espolvorear cada empanadilla con canela y azúcar y esparcir un poco más de mantequilla por encima.
8. Hornear durante 40 minutos, hasta que se doren. Retirar la bandeja del horno con unos guantes de cocina y apoyarla en una rejilla, para que se enfríe.
9. Servir las empanadillas tibias, acompañadas con el sorbete de vainilla ligero y cremoso o con la salsa de caramelo.
13. Cuando la salsa se espese, retirar el cazo del fuego. Removiendo, añadir la mantequilla y el extracto de vainilla. Dejar que la mantequilla se funda del todo.

TOMATES GRATINADOS DE WHITE SAND

Tiempo de preparación: 20 minutos Tiempo total: 50 minutos Para 6-8 porciones

«Ana se estaba vistiendo para ir a un festival en el hotel de White Sands. [...] Como Ana habría dicho en otro momento, aquella era “una época en su vida” y la excitación le hacía sentir deliciosos estremecimientos.»

–Capítulo 33

INGREDIENTES

3 cucharadas (45 g) de mantequilla y un poco más para untar el molde y para esparcir por encima
1 taza (60 g) de pan rallado fresco
1 cucharadita de sal
pimienta negra, al gusto
1 cucharada (10 g) de cebolla rallada
1 cucharada (13 g) de azúcar
6 tomates grandes

Necesitarás
un molde de horno de 23 x 33 cm

1. Precalentar el horno a 180 °C. Untar con mantequilla un molde de horno de 23 x 33 centímetros. Reservar.
2. Introducir en el microondas un bol mediano adecuado para fundir la mantequilla y, cuando esté fundida, añadirle el pan rallado, la sal, la pimienta negra, la cebolla y el azúcar. Mezclar bien.
3. Con un cuchillo afilado, cortar los tomates en rodajas de 13 milímetros de grosor.
4. Echar aproximadamente un tercio de la mezcla de pan rallado sobre el molde de horno untado con mantequilla.
5. Disponer una capa de tomates, una capa de pan rallado y otra capa de tomates y cubrir con el resto del pan rallado.
6. Esparcir un poco de mantequilla por encima.
7. Cocinar al horno durante 30 minutos o hasta que la parte superior se dore un poco. Retirar la fuente del horno con unos guantes de cocina.
8. Servir enseguida.



EL LIBRO POR DENTRO

Términos culinarios

Por si te sirve de ayuda, a continuación se describen algunas formas de trabajo determinados pasos que se repiten a menudo en la elaboración de las recetas de este libro. Espero que te sean útiles.

Amasar a mano

Colocar sobre la mesa las palmas de las manos. Empujar la masa hacia abajo y hacia fuera. Doblarla por la mitad y volver a empujar hacia abajo y hacia fuera; ir girando la masa un cuarto de vuelta cada vez que se presiona, hasta que quede todo amasada.

Amasar con mezclador

Añadir mantequilla o margarina a una mezcla de harina y ablandada con un mezclador de mesa o con dos cuchillos hasta obtener las porciones del tamaño necesario para la receta.

Batir

Mezclar energicamente una preparación de mantequilla o margarina y azúcar con la batidora eléctrica hasta que quede cremosa y homogénea.

Cocinar al baño María

Cocer un alimento en un recipiente cerrado semiinmerso en agua hirviendo a fuego lento o que no llegue a hervir.

Enharinar

Para amasar un molde después de untarlo con mantequilla o margarina, espolvorear con un poco de harina y sacudirlo para que se esparza por toda la superficie. Repetirlo si no se ha cubierto toda y eliminar la harina sobrante.

Escalfar

Cocinar algo en un líquido caliente, manteniéndolo justo por debajo del punto de ebullición.

Hervir a fuego lento

Cocinar algo justo por debajo del punto de ebullición. Se forman poco a poco algunas burbujas, que desaparecen antes de llegar a la superficie.

Incorporar

Después de añadir un ingrediente al contenido de un bol, introducir poco a poco una espátula de goma cerca del borde del recipiente hasta llegar al fondo y, desde ahí, llevarla a lo largo de la base del bol hasta el otro lado o, en alternativa, elevar la espátula despacio y con un movimiento circular. Después, girar un poco el recipiente y repetir la operación todas las veces que haga falta, hasta que el ingrediente quede bien incorporado y todo está bien mezclado.

Precalentar

Encender el horno y esperar hasta que alcance la temperatura que indica la receta.

Tamizar

Pesar los ingredientes secos por un tamiz para que no haya partículas más gruesas que otros si grumos secos y para conseguir una mezcla homogénea y fácil de incorporar.

Untar con mantequilla

Para embadurnar un molde o una fuente de horno con mantequilla o margarina, colocar una pequeña porción sobre un trozo de papel de cocina o de papel envasado y frotar todo el interior del molde o de la fuente.



Tentadoras TARTALETAS DE FRAMBUESA

Tiempo de preparación: 50 minutos Tiempo total: 1 hora y 30 minutos (incluye el tiempo que tardan en enfriarse)

Para 12 tartaletas

1. Precalentar el horno a 220 °C.
2. **Para hacer la masa:** echar en un bol grande la harina, el azúcar y la sal. Mezclar. Con un mezclador de mesa, incorporar la mantequilla fría hasta que la mezcla tenga el aspecto de galletitas diminutas.
3. Romper el huevo y separar la yema de la clara en dos bolitos pequeños. Añadir la yema al agua y al zumo de limón. Mezclar con un tenedor. (La clara se puede guardar para usarla en otra receta o se puede tirar).
4. Esperar la mezcla de la yema sobre la mezcla de la harina. Remover con el tenedor hasta formar una bola compacta de masa.
5. Con los dedos, separar trocitos de la masa y aplastarlos, parecidos, contra el fondo y los lados de cada uno de los moldes para tartaletas. Conviene que la pasta tenga un grosor de unos 3 milímetros. Poner los moldes en la nevera mientras se prepara el relleno.
6. **Para hacer el relleno:** en un cazo pequeño poner la mielera y el agua. Mezclar con una cuchara de madera hasta que quede homogéneo. Incorporar el azúcar removiendo. Añadir el cazo las frambuesas descongeladas. Cocinar a fuego medio-bajo hasta que se espese: de 10 a 15 minutos. Dejar enfriar.
7. Con una cuchara, distribuir bien el relleno de frambuesas sobre cada tartaleta, sin llenarla más que dos terceros partes.

«Las niñas de la escuela de Arosles siempre compartían su comida, y quien hubiera comido tres tartaletas de frambuesa o las compartiera solo con su mejor amiga habría merecido para siempre el estigma de "horrible mezquina". Y así, cuando la tartaleta se repartía entre diez, lo que se recibía era tan poco que resultaba un tormento.»

—Capítulo 15

INGREDIENTES

Para la masa
1 taza (120 g) de harina común
1 cucharada (15 ml) de azúcar
1/4 de cucharadita de sal
0 cucharadas (90 g) de mantequilla fría
1 huevo grande
1 cucharada (15 ml) de agua
1 cucharada (15 ml) de zumo de limón

El PASTEL DE CARNE CON PATATAS de Tejas Verdes

Tiempo de preparación: 15 minutos Tiempo total: 1 hora y 30 minutos Para 4-6 porciones

Antiguamente, el shepherd's pie (literalmente, el pastel del pastor) se preparaba con restos de carne de cordero saada, algo que los campesinos que cuidaban de las ovejas siempre tenían a su alcance.

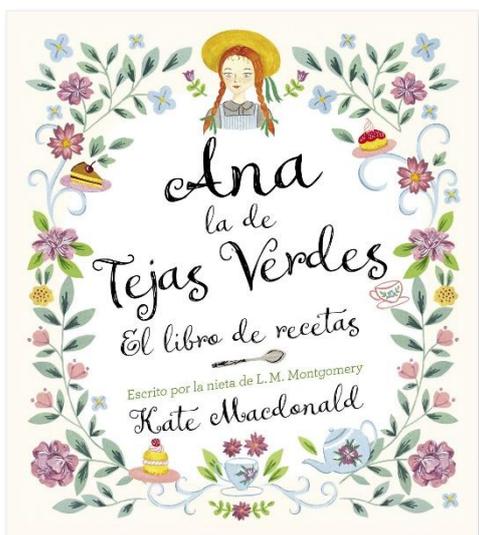
INGREDIENTES

4 patatas amarillas medianas
1 cucharada (15 g) de mantequilla y un poco más para esparcir por encima
2 cucharadas (30 ml) de leche semidesnatada
1 cucharada (15 ml) de aceite vegetal
2 cebollas medianas picadas
454 g de carne de ternera picada
1 cucharadita de salsa Worcestershire
1 pizca de sal de mesa y agua
2 cucharadas de especias para salchichas (como las de la marca Knorr o McCormick) o de bistec
1/4 de taza (60 ml) de agua fría
1 taza (250 g) de verduras congeladas
sal, el gusto
pimienta negra, al gusto

Necesitarás
* una fuente pequeña de 1,8 l

1. Precalentar el horno a 180 °C.
2. Pelar las patatas y cortarlas en trocitos. Ponélas a hervir en un cazo mediano lleno de agua con sal. Las patatas estarán hechas cuando se puedan pinchar fácilmente con un tenedor. Escurrir el agua y meter en el cazo la mantequilla y la leche. Chafar con un pasapapas. Reservar.
3. Calentar el aceite vegetal en una sartén grande. Añadir las cebollas, cocer y remover hasta que se ablanden. Incorporar la carne picada, espolvorearla con una cuchara de madera. Cocer hasta que la carne se done. Añadir la salsa Worcestershire y remover.
4. Para hacer un poco de salsa, añadir a la carne la patatita de caldo de carne y el agua necesaria, según las indicaciones del empaque. Cocer durante 15 minutos.
5. En un bol pequeño, mezclar el especias para salchichas con el agua fría. Ir añadiendo poco a poco a la sartén con la carne caliente, sin dejar de remover, hasta que se espese.
6. Agregar las verduras congeladas y condimentar con la sal y la pimienta negra. Mezclar.
7. Retirar de la sartén el exceso de salsa y reservar.
8. Pasar la mezcla de carne a una fuente para horno de 1,8 litros y esparcir encima el puré de patatas. Esperar algunos trocitos de mantequilla sobre las patatas y hornear durante 30 minutos. Retirar la fuente del horno con unos guantes de cocina.
9. Servir ensalada con la salsa reservada.





**ANA LA DE LAS TEJAS VERDES,
EL LIBRO DE RECETAS**

Autora: Kate MacDonald

Editorial: Lunwerg

Formato: 20.5 x 22,5 cm

112 páginas

Tapa dura

PVP c/IVA: 17,95

A la venta el 5 de octubre de 2022

Para más información a prensa:

Lola Escudero. Comunicación Lunwerg

Tel: 619 212 722

lescudero@planeta.es