



# BUENOS DÍAS

MENÚ DESAYUNO + HISTORIA + RECETAS

# CASILDA, SU HISTORIA



Casilda nació en Cuba, en el entorno del Ingenio Portugalete, la gran propiedad que Manuel Calvo y Aguirre tenía cerca de La Habana. Allí empezó una historia que, sin saberlo, acabaría cruzando el Atlántico y quedando unida para siempre a Portugalete.

Su padre era el cochero de Manuel Calvo. Un día, durante un paseo por los caminos del ingenio, un grupo armado tendió una emboscada contra él. El cochero se interpuso para defenderlo y murió en el ataque. Aquel gesto salvó la vida de su señor, pero dejó a Casilda y a su hermana Salomé sin padre.

Poco después murió también su madre, vencida por la pena. Las dos niñas quedaron solas, marcadas por una pérdida demasiado temprana.

Conmovido por aquella tragedia, Manuel Calvo decidió hacerse cargo de ellas. Las acogió en su casa, les dio su apellido y las crió bajo su protección. Así, Casilda y Salomé pasaron de la vida del ingenio cubano al destino incierto de una familia reconstruida por la gratitud, el duelo y el afecto.

Con el tiempo, ambas llegaron a Portugalete junto a Manuel Calvo. Traían consigo una historia nacida en Cuba, pero destinada a formar parte de la memoria de la villa. Salomé quedó unida a ese recuerdo compartido, aunque fue Casilda quien permaneció más cerca de Calvo en sus últimos años.

Durante su vejez y enfermedad, Casilda estuvo a su lado. También lo acompañó en Cádiz, junto a su cabecera, cuando murió en 1904. En su testamento, Manuel Calvo dejó constancia de la importancia que había tenido en su vida y le asignó una pensión vitalicia.

Hoy, su nombre permanece como una huella discreta. Casilda no ocupa el centro de los monumentos ni de los grandes relatos, pero su historia sigue ahí: la de una niña cubana marcada por una pérdida, acogida por gratitud y convertida en parte íntima de ese viaje de ida y vuelta entre La Habana y Portugalete.



# MENÚ DESAYUNO

*Casilda*

ZUMO NATURAL

SELECCIÓN DE FRUTA CORTADA

YOGUR

MIX DE FRUTOS SECOS Y CEREALES

JAMÓN COCIDO BASATXERRI

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

TARTA DE QUESO

PASTEL DE ARROZ

BOLLO DE MANTEQUILLA

TOSTAS DE PAN DE MAÍZ Y DE CASERÍO

MANTEQUILLA AHUMADA

MIEL

MORTERO DE TOMATE

AOVE AJADO

MERMELADA ELABORADA CON FRUTA DEL DÍA ANTERIOR

TORTILLA DE PATATA AL MOMENTO

*¿Te apetece algo más?*

Visita nuestros txokos de:

**PAN – QUESOS – BIZCOCHOS CASEROS – CAFÉ**

# PASTELES DE ARROZ

## Ingredientes (20 unidades)

- 1 litro de leche
- 6 huevos
- 250 g de azúcar
- Mantequilla
- 160 g de harina
- Obleas de empanadilla

## Elaboración

Colocar la leche en un barreño y añadir el azúcar, la harina, los huevos y la mantequilla. Batir todo bien hasta conseguir una mezcla homogénea. Pasar la mezcla por un colador para eliminar posibles grumos. Preparar los moldes de horno colocando previamente una oblea de empanadilla en cada uno. Rellenar los moldes con la mezcla. Hornear durante 18-20 minutos.

---

# BOLLO DE MANTEQUILLA

## Ingredientes

- 600 g de harina de fuerza
- 11 g de levadura fresca
- 100 g de azúcar
- Una pizca de sal
- 3 huevos
- 100 g de mantequilla en pomada
- 125 ml de leche

## Elaboración

Colocar en el bol de la amasadora la harina de fuerza, el azúcar, los huevos y parte de la leche. Reservar una pequeña cantidad de leche para diluir la levadura fresca con una pizca de sal. Añadir la levadura diluida a la masa y amasar bien. Dejar reposar la masa durante media hora. Añadir la mantequilla en pomada en dos tiempos, incorporando 50 g cada vez. Amasar bien hasta que la mantequilla quede completamente integrada. Dejar fermentar la masa en la nevera toda la noche, o unas dos horas aproximadamente a 4 °C. Sacar la masa de la nevera unas dos horas antes de bolear, para que atempere. Desgasificar la masa y formar bollos individuales de unos 35-40 g. Pintar los bollos con huevo batido y dejarlos fermentar unas tres horas. Hornear durante 8 minutos. Al sacarlos del horno, volver a pintarlos con una mezcla de leche y azúcar a partes iguales. Dejar enfriar. Preparar la crema de mantequilla triturando en la Thermomix la mantequilla, el azúcar y el agua. Cuando los bollos estén fríos, abrirlos y rellenarlos con la crema de mantequilla.

