

A decorative floral wreath made of leaves and flowers, framing the text. At the bottom, there are two ornate chairs flanking a central candelabra with five lit candles, all resting on a leafy base.

Inés Ortega

**PROTOCOLO
EN LA MESA**

**Desde la invitación
hasta la despedida**

**Con 160 recetas
para recibir
con elegancia y cariño**

Alianza editorial

Primera edición: mayo de 2026

Ilustraciones de interior de Elsa Suárez Girard

Reservados todos los derechos. El contenido de esta obra está protegido por la Ley, que establece penas de prisión y/o multas, además de las correspondientes indemnizaciones por daños y perjuicios, para quienes reprodujeren, plagiaran, distribuyeren o comunicaren públicamente, en todo o en parte, una obra literaria, artística o científica, o su transformación, interpretación o ejecución artística fijada en cualquier tipo de soporte o comunicada a través de cualquier medio, sin la preceptiva autorización.

© Inés Ortega Klein, 2026
© Alianza Editorial, S. A., Madrid, 2026
Calle Valentín Beato, 21
28037 Madrid
www.alianzaeditorial.es



ISBN: 979-13-7009-238-2
Depósito legal: M-155-2026
Printed in Spain

A Linda B. Correa,
Cristina Traba
y Amareth Amaru,
tres personas que saben
lo que es recibir
con elegancia y cariño.

Índice

Introducción	13
--------------------	----

ASPECTOS BÁSICOS DEL PROTOCOLO EN LA RECEPCIÓN DE INVITADOS

La invitación a la recepción	19
Familia o amigos	19
Relaciones laborales	20
Respuesta a la invitación	21
Los horarios	22
Claves de una recepción	23
Fases de una recepción.....	24
La llegada y el detalle.....	24
El aperitivo	24
Pasamos a la mesa.....	25
La sobremesa y el después.....	26
La despedida	26

Organizar el ambiente	27
Iluminación	27
La decoración de la mesa	27
La música y los olores.....	28
Sentarse en la mesa.....	28
La tarjeta	28
Tipos de presidencia.....	30
Presidencia al estilo francés	30
Presidencia al estilo inglés	31
Presidencia sistema mixto.....	31
Preparación de la mesa	32
El mantel.....	33
Las servilletas.....	35
La cristalería y la vajilla.....	35
El centro de mesa	36
Los cubiertos.....	36
El buen uso de los cubiertos	38
La conversación	39
Organización del menú.....	40
Recepciones informales.....	40
Recepciones formales	40
Alergias e intolerancias	40
Ingredientes de los alimentos	41
Gluten.....	42
Lactosa.....	43
Vinos.....	44
La importancia del vino en la cocina.....	45
Maridaje	45

Decantación.....	46
Vocabulario coloquial del vino.....	47
Clasificación de los vinos.....	48

160 RECETAS PARA RECIBIR CON ELEGANCIA Y CARIÑO

<i>Brunch</i>	55
Índice de las recetas	59
Comidas	109
Índice de las recetas informales.....	119
Primeros.....	121
Segundos.....	134
Postres	147
Índice de las recetas formales	159
Primeros.....	161
Segundos.....	176
Postres	188
Cenas.....	205
Índice de las recetas informales.....	209
Primeros.....	211
Segundos.....	221
Postres	236
Índice de las recetas formales	253
Primeros.....	255
Segundos.....	269
Postres	284
Conclusión	301

Introducción

En general, y aunque hay personas que conviven sin esfuerzo con la soledad, a los seres humanos nos gusta estar en compañía. Nos reunimos para ir al cine o al teatro. Incluso en casa, sentados frente a la televisión, necesitamos a alguien con quien compartir sofá, serie y manta. Los quehaceres del ocio compartido son gratos y, en cierto modo, comparables a las reuniones en torno a ese fuego primordial que constituye la cocina.

Y sin embargo, en la actualidad, la gente, y especialmente la que vive en grandes ciudades, dispone de poco tiempo para recibir invitados en casa. Cada vez se cuenta con menos ayuda en el hogar, a pesar de lo cual a todo el mundo le gustaría saber invitar perfectamente tanto en su propia casa como fuera de ella.

Hacerlo fuera de casa no representa una gran dificultad, pues basta con elegir un restaurante o un club que nos guste y encontraremos casi todo el trabajo hecho. Nuestra labor se limitará a redactar las invitaciones, colocar a los comensales en la mesa y, de forma excepcional, elegir el menú cuando se trate de un número elevado de asistentes.

Invitar en casa requiere más conocimientos, más experiencia y más ganas de trabajar, pero, como contrapartida, la reunión discurrirá en un ambiente mucho más íntimo y personal que el que proporciona un espacio público.

No hace falta subrayar la importancia que siempre han tenido en la mesa las relaciones sociales. Desde tiempos inmemoriales en nuestro país se han celebrado con grandes banquetes hechos históricos decisivos, desde la proclamación de un soberano hasta una alianza o un cambio de gobierno. En la vida empresarial ocurre lo mismo, y en el ámbito privado celebramos con grandes comidas los momentos más señalados de nuestras vidas. Como reza un refrán español: «Después de Dios, la olla, y lo demás, bambolla».


En 1528, Castiglione escribió la obra *El Cortesano*, que fue traducida al castellano nada menos que por Juan Boscán. Es un compendio de consejos que resultan más valiosos hoy que entonces por cuanto abordan virtudes y enseñanzas que en la actualidad, y muy especialmente en el mundo occidental, están olvidadas o al menos infravaloradas. Castiglione no emplea los términos «distinción» o «elegancia», pero explica que el cortesano ha de dar lustre a todas sus obras y palabras con la buena gracia, la sal que debemos poner en todas las cosas para que tengan gusto y sean estimadas. Normalmente –añade– la gracia es un don natural, pero cuando no se es totalmente perfecto, se puede, con industria y diligencia, mejorar.

En general, hay que huir del vicio que los latinos llaman «afectación», por ejemplo, mostrar demasiada diligencia en parecer mejor que todos, una tacha de la que nos hemos de guardar con todas nuestras fuerzas.

Debemos obrar con una descuidada desenvoltura que dé la impresión de que todo lo que hacemos y decimos, todas nuestras actitudes, son absolutamente naturales y surgen casi sin pensar. Esta es una gran verdad que se puede aplicar a muchos campos, desde la pintura hasta el arte de recibir a invitados. Valga el ejemplo de un pintor que, después de finalizar un cuadro que le ha requerido un gran esfuerzo de preparación y composición, se esmera en ocultar de forma cuidadosa las huellas de sus penalidades con brochazos seguros y aparentemente dictados por la musa, cuando todo artista sabe que el arte se compone de un noventa por ciento de trabajo y un diez por ciento de inspiración.

Si está decidido a asumir este reto, no bastará con tener buen corazón. Agasajar en casa a sus invitados, como bien se merecen ellos y se merece usted, requiere el conocimiento de una técnica delicada y minuciosa. Confío que este libro le ayude a esclarecerla.

Inés Ortega

A decorative border surrounds the text. At the top, there are two envelopes on the left and right, and a central emblem consisting of a square with horizontal lines and a triangle above it. The border is composed of leafy branches that curve around the text. At the bottom, there is a central vase filled with flowers, flanked by two wine glasses on the left and right.

**ASPECTOS
BÁSICOS
DEL
PROTOCOLO
EN LA
RECEPCIÓN
DE
INVITADOS**

La invitación a la recepción

El primer paso para realizar una buena recepción es la invitación. Existen algunas diferencias dependiendo de si se trata de una reunión informal, entre familia o amigos, o formal. Veamos esos matices.

Familia o amigos

Si invitamos a los miembros de la familia a una comida informal, solo por ganas de reunirnos o para celebrar un cumpleaños, por ejemplo, será suficiente con llamar por teléfono, pero puede resultar muy práctico enviarles un mensaje para recordarles el día, el lugar y la hora.

Si queremos ser amables, podemos preguntar a qué hora le viene bien a la mayoría. Conviene recordar que nosotros somos los que tenemos que estar disponibles, pero ellos deben corresponder con educación siendo puntuales (más adelante abordaremos el tema de la puntualidad). La impuntualidad tiene consecuencias: por ejemplo, los platos preparados en su honor pueden no estar en su punto,

y si además hemos previsto un aperitivo, es posible que los que hayan llegado a la hora señalada se cansen de esperar al resto, lo que creará un mal ambiente desde el comienzo de la recepción.

En cuanto a los amigos, son una parte fundamental de nuestras vidas. Su presencia en nuestro hogar y la frecuencia con que nos visitan son muestras inequívocas de amistad recíproca. En las recepciones en casa, resulta habitual mezclar amigos de toda la vida con otros más recientes. Y en cuanto al tipo de reunión que organicemos para ellos, el abanico es amplísimo, y desde luego ocasiones para recibirlos no nos van a faltar: desde una simple cena informal hasta una a lo grande para celebrar la publicación de un libro, pasando por una invitación a nuestra casa de campo o del pueblo, si tenemos la suerte de contar con una.

Por lo que respecta al tiempo con que debemos anunciar la invitación, conviene no hacerlo con excesivo adelanto, sobre todo si es por teléfono, porque resultaría un poco forzado, pero tampoco debemos posponerlo mucho porque corremos el riesgo de que nuestros amigos tengan otros compromisos.

Relaciones laborales

Si la invitación es algo más formal, como un bautizo o cualquier otra ceremonia, además de la llamada por teléfono, lo ideal sería mandar una tarjeta con el lugar y todas las indicaciones necesarias, como el día, la hora y el tipo de vestimenta adecuada –casual o formal–, y convendría hacerlo unas tres semanas antes. Se redacta en tercera persona, y en general se envía a nombre de la señora o el matrimonio.

ATENCIÓN No olvidemos que la invitación a nuestro jefe implica también la asistencia de su pareja. Es importante procurar que el resto de los invitados que sentemos a su mesa tenga puntos en común con ellos.

CURIOSIDADES Recuerdo un día que, estando mi madre fuera de Madrid, mi padre me llevó a comer a un restaurante con el maravilloso escritor Juan Rulfo y su hijo. Mi padre había publicado en Alianza Editorial su famoso libro *Pedro Páramo*. A mí me sorprendía que Rulfo publicase tan pocas obras, de modo que en cuanto pude le pregunté por qué no escribía más libros tan fascinantes como aquel, y su contestación me dejó sin palabras: «Pues porque ya dije todo lo que tenía que decir». Desde entonces lo tuve idolatrado, además de como escritor, como persona.

Respuesta a la invitación

La respuesta a una invitación requiere mucha atención. A menudo, si somos los invitados, nos olvidamos de su importancia y dejamos pasar el tiempo; pero debemos ponernos en la piel de quienes nos invitan. Lo más correcto es contestar lo antes posible y de la misma manera, en cuanto a corrección, en que lo hizo quien nos invitó. Esto facilitará a los anfitriones la organización previa de todos los aspectos de la recepción y dirá mucho de nuestra educación. Obviamente, la respuesta será diferente dependiendo de la mayor o menor formalidad de la invitación recibida.

En nuestros tiempos, en el caso de invitaciones informales, es habitual realizarla y responderla mediante un correo electrónico o un WhatsApp. En algunos casos tenemos que abrir un documento adjunto donde figuran más detalles. Si la invitación nos plantea alguna duda, podemos formularla en el momento de responder. Si quien la recibe es una persona mayor que no domina internet, puede contestar por teléfono (aunque es recomendable que se ponga a ello: hay cursos gratuitos en casi todas las comunidades, y se hacen amistades...).

La respuesta a una invitación formal, como asistir a una entrega de diplomas de fin de curso o a un bautizo, debe realizarse personalmente con una carta breve donde se indique claramente si se acepta o no se acepta acudir al acto. En el segundo caso, comentaremos que

nos habría encantado poder asistir y explicaremos por qué no vamos a poder hacerlo (por ejemplo porque vamos a estar fuera por motivos de trabajo), y si se trataba de la invitación a un bautizo o una comunión, no debemos olvidar enviar a la vez un pequeño regalo.

CONSEJO Podemos tanto realizar la invitación como responderla de distintas maneras, ya sea por teléfono, a través de cualquier herramienta digital (correo electrónico, WhatsApp, mensaje de texto, etc.) o por escrito en un soporte material. En los dos primeros casos, las invitaciones, aunque menos bonitas, son más respetuosas con el medio ambiente en comparación con las enviadas en papel o cartón. Si optamos por la invitación impresa, podemos adjuntar un dibujo o plano del lugar de reunión, con lo que contribuiremos además a ayudar a los artistas locales a ganarse el pan. Personalmente, recuerdo que cuando recibí la invitación de boda de la hija de una amiga, confeccionada a mano por su marido, pintor, decidí guardarla y enmarcarla porque era una maravilla de dibujo hecho con tinta china.

Los horarios

Hoy en día solemos cenar más temprano que nuestros padres o abuelos, pero eso variará en función de quien nos invite. En el correo o tarjetón debe figurar claramente la hora a la que el anfitrión nos espera, y, como ya hemos comentado, conviene ser puntual.

CURIOSIDADES Entre las comidas a las que pude asistir en casa de mis padres, recuerdo algunas con el hispanista inglés –además de poeta, ensayista y traductor– Charles David Ley y su esposa. Eran, como es habitual en su país, educadísimos, y de una puntualidad ejemplar (puntualidad «británica», sin duda). Según un dicho popular inglés, *Manners make man*, es decir, «los modales hacen al

hombre». En España somos algo más laxos con respecto a la puntualidad, pero cuando somos invitados, conviene no llegar antes de tiempo, pues puede resultar incómodo, ni retrasarnos, porque llegar tarde está muy mal visto. Y con respecto a fallar a última hora, salvo que te haya ocurrido algo extremadamente grave, es una actitud que no tiene cabida en la mente y cultura de los ingleses.

Claves de una recepción

Aunque no seamos supercultos, seguro que el nombre de Brillat-Savarin nos sonará, y si no es así, es buen momento para ampliar nuestros conocimientos, que nunca sobran. Pero vayamos al grano. Brillat-Savarin nos dice que convidar a alguien equivale a encargarse de su felicidad mientras esté con nosotros. Esa es la actitud de partida para todo tipo de invitaciones que hagamos. Pero también es importante conocer las claves y los aspectos que hemos de evitar y que resultan válidos para cualquier tipo de recepciones.

En general, la clave principal de cualquier recepción en el hogar es el orden y la limpieza, tanto de la casa como de las piezas de cubertería, vajilla y cristalería. Es mejor encargarse de esto el día anterior, sobre todo si estamos muy ocupados o tenemos tres trabajos para poder llegar a fin de mes, como le ocurre a mucha gente hoy en día.

Respecto a la comida, hay que evitar servir dos veces el mismo alimento (carne, verdura o acompañamiento), aunque esté preparado de manera diferente; variar los modos de cocción (es decir, no servir dos platos fritos, por ejemplo); restringir los platos de caza o muy nutritivos para la temporada de invierno, y huir de comidas muy condimentadas o en las que predomine el sabor a ajo (aunque ningún invitado debería llegar al grado de memez de decir que España huele a ajo, sobre todo si viene de un país que no se caracteriza precisamente por su exquisitez culinaria).

En el caso de las recepciones de negocios o laborales, es adecuado elegir recetas elaboradas que muestren a los invitados que entende-

mos de gastronomía. Estas recetas exigen, por supuesto, productos de primera calidad y un tiempo de preparación variable. Pero no fuerce su talento: es preferible una receta sencilla y realizada con éxito que un plato complicado y de resultado incierto. Y, por supuesto, no se le ocurra ensayar un plato ese mismo día.

Fases de una recepción

Toda recepción se divide en distintos momentos. Veamos cuáles son y qué aspectos es importante tener en cuenta en cada uno de ellos.

La llegada y el detalle

Cuando nos invitan a una casa por primera vez, debemos llevar o enviar unas flores si es una anfitriona la que ha organizado el evento. Este detalle podemos tenerlo siempre, desde luego, y las flores serán recibidas en cada ocasión con gusto y gratitud. Pero cuando nos invitan por primera vez, las flores son casi obligatorias. Lo mejor es enviarlas el mismo día pero por la mañana para que la anfitriona tenga tiempo de colocarlas debidamente. Aunque también se pueden llevar personalmente. Si la puerta la abre la propia anfitriona, se le entregarán las flores a ella. Si la puerta la abre el personal de ayuda, los invitados deben entregar a estos el ramo de flores para que las coloquen en un jarrón e informen inmediatamente a la dueña de la casa para que dé las gracias. Si el anfitrión es un hombre, se puede llevar una buena botella de vino, que deberá servirse durante la cena.

El aperitivo

El aperitivo se servirá en el salón. Si son muchos los invitados, se tomará de pie. Su objetivo es dar un margen de tiempo para que

lleguen todos los invitados, facilitar que estos se vayan conociendo e iniciar una conversación.

Los clásicos aperitivos españoles tienen su razón de ser, y por eso se han convertido en clásicos. Un jerez seco y frío con unas aceitunas y unas almendras es un aperitivo que se acerca a la perfección. El aroma del buen jerez, con estos activos olores afrutados imposibles de definir que nos hacen entrever campos tostados por el sol, paredes encaladas y el frescor de las bodegas, nos entona y nos predispone a disfrutar de la compañía y la comida. Y las aceitunas y las almendras cuentan con un componente de grasa vegetal que sabiamente impide que el alcohol irrumpa de golpe en nuestro organismo y nos haga perder la cabeza. Y yo no olvidaría servir un buen jamón serrano, especialmente si nuestros invitados son extranjeros, salvo que sean árabes; en ese caso se sustituiría por cecina.

También podemos servir un cava bien frío. Curiosamente mi madre, nacida por casualidades de la vida en Barcelona, con familia allí y muy amante de la ciudad, decía que ella prefería brindar con champán francés (debía primar en esos momentos su vena francesa). Personalmente, pienso que hay magníficos champanes –no siempre los de las marcas más conocidas– y maravillosos cavas.

CURIOSIDADES Cuando viajaba a Astorga a ver a mi amigo Michi Panero, que parecía un lord inglés con los pantalones dentro de unas botas de montar, siempre me llevaba a la charcutería donde sus padres habían comprado toda la vida para que volviese a Madrid bien surtida de cecina, que a él le chiflaba. Años más tarde había subido de precio y, según me dijeron, la mayor parte la exportaban a los países árabes.

Pasamos a la mesa

El mayordomo (en las comidas más protocolarias) o el jefe de camareros es quien avisa a los anfitriones de que pueden pasar al comedor. Para entonces los invitados que se hayan visto por pri-