

Cena canalla y sabrosona

HACEMOS UNA EXCEPCIÓN EN NUESTRA COSTUMBRE DE COCINAR CON VINO PARA OFRECER ALTERNATIVAS BARATAS Y SUCULENTAS PARA LOS FASTOS DE FIN DE AÑO. UNA SUGERENCIA QUE PUEDE SERVIR COMO BASE Y SER ENRIQUECIDA CON LO QUE EL BOLSILLO Y EL ÁNIMO QUIERAN APORTAR.

» A pesar de los desplantes de la ministríña Salgado (perdonen, pero es que desde que nos prohibió comer boquerones en vinagre, no me la quito de la cabeza), es obvio que la crisis está pasando factura a los más desfavorecidos, y, como los pobres también somos hijos de Dios, pues hemos diseñado una cena navideña canalla y sabrosa, para ponernos las botas por tres pesetas.

Hasta podemos presumir de tradicionalismo, porque todo esto de los langostinos, el jamón de bellota y los pavos rellenos, es una horterada del franquismo. Durante siglos, la cena de Nochebuena, se celebraba con dulces, sí, pero el resto, tan

sólo eran sopas de ajo y bacalao con coliflor, una costumbre que se mantuvo en todo el Cantábrico, incluso en zonas como la frontera astur galaica, hasta hace apenas dos o tres décadas.

Obviamente cada región tiene sus costumbres, porque en Andalucía se hace ajo blanco, o sopa de almendras caliente, que también está muy rica así, que es como se come en León, aunque a mí me da tos. Y en Cataluña le dan al cocido payés. Pero las sopas de ajo, durante siglos, fueron universales, tanto como lo son hoy los langostinos (yo creo que son de mentira y que los fabrican los chinos en una factoría secreta de Tianjin ??, con ingredientes inconfesables).



Sopas de ajo

En mi libro de La Cocina Masónica, pongo esta receta para celebrar el San Juan Evangelista, que era el primitivo nombre con que el cristianismo celebraba el solsticio de invierno (lo de la Navidad no se inventó hasta el siglo XVI con la implantación del calendario gregoriano), porque es el plato más caritativo, y más gratificante, en estos gélidos días de diciembre.

El que haya pasado alguna vez frío y desamparo, sabrá de qué hablo, porque uno no sueña con langostinos con mahonesa, sino con una calentita y contundente sopa de ajo.

Esta es una sopa castellana de ricos, porque lleva algo de jamón, al menos un hueso, que si es de ibérico, ya se paga.

Hay que conseguir pan de verdad, lo cual no es fácil, pero como se va a consumir en duro, pues podemos comprarlo una o dos semanas antes en algún pueblo donde haya homo de leña.

Entremeses

Una mesa llena de picoteos siempre es un símbolo de optimismo, así que tiren de números atrasados de PlanetAVino y saquen ideas, porque no vamos a gastar más papel del necesario.

Una novedad que sí vamos a reseñar es una Pularda rellena que ha sacado al mercado la casa La Torralba, y que está deliciosa ¿Cómo no lo iba a estar, si es la misma receta que les dimos la pasada Navidad (Nº 22)? Qué jodíos, nos copiaron hasta los orejones, me refiero a los de melocotón, mis pabellones auditivos son irrepitibles.

El caso es que está muy rica y se puede servir de entremés, porque cortada en frío, resulta muy apetecible y puede dar de sí para una veintena de personas, lo que, por 85 €, no sale mal.

Además, si tenemos en casa a un asqueroso como el Proensa, de esos que sólo con oír la palabra coliflor ya dice “¡Qué asco!” pues en vez de darle una patada en la boca, que es lo que se merece, pues podemos servírsela calentita de segundo y santas pascuas. ●



Y si encima es de harina de escanda, pues ya tendremos un manjar.

Tampoco es fácil conseguir ajos como Dios manda. Sí, sí, como lo leen, porque el 90 por ciento de los ajos que se venden en las grandes superficies procede de China, incluso los que aluden en su etiqueta a Las Pedroñeras, salvo que se los encarguemos a Manolo de la Osa, claro. Yo los compro en Hospital de Órbigo, que me pilla más cerca y sé que son de casa. Por cierto, el plato típico de ese pueblo son unas sopas de ajo con truchas (se llaman sopa de trucha), que se comen con tenedor por lo espesas que van de pan. Están muy ricas y son una variante a tener en cuenta.

Para hacer la sopa, basta con poner una perola con agua, en función de los aspirantes y, en consecuencia, los trozos de hueso de jamón, a ser posible con algo de chicha.

Mientras hierve (debe desespumarse de vez en cuando), hacemos un sofrito con los ajos enteros, simplemente aplastados con un golpe de mano o maceta (3 ó 4 dientes *per cápita*). Cuando cojan color, añadimos una cucharada de pimentón de la Ve-



ra, retiramos (se puede enriquecer alargándolo con un chorrito de vino fino de Jerez), removemos bien, y a la perola con el agua. Cortamos el pan en lonchas lo más finas que nos permita su dureza, damos un hervor y, cuando veamos que está blandito, apagamos y dejamos reposar (para que queden bien chachi, deben cocer despacito un par de horas).

Ya se pueden comer así, pero el pan debe estar a punto de gelatina, lo que se consigue simplemente, dejándola enfriar y recalentándola al momento. Recuerden que de resopón, a las cinco de la mañana, resucitan a los muertos y, para desayunarse en las frías mañanas de invierno, no tienen igual, así que procuren hacerlas largas.

En mi casa, durante este recalentado, se ponía un huevo por cabeza. Es muy fácil, basta con dejar la sopa a punto de borbotón y cascar el huevo sobre ella, así quedará pochado, con la clara blanca y algo deshebrada, y la yema cruda, fundible, para dar un toque más cremoso a la sopa. Incluso hay quien le pone algo de chorizo para darle más potencia. Vamos, como para decirle a un bosnio que esta es una sopa de pobres. ●

Coliflor con bacalao

Esta receta se ha puesto algo complicada de preparar, porque la picaresca comercial hace que ya no se consiga bacalao curado ni en las islas Feroe.

El truco está en que, como el proceso de secado y maduración cuesta mucho dinero, pues con los actuales medios de logística refrigerada, en vez de curar estos lomos, simplemente los envasan con unos puñados de sal gorda por encima, los refrigeran, y los venden como “desalado”, “semi salado”, “al punto de sal” o cualquier invento que a los cocineritos histriónicos les viene al pelo para hacer florituras a la moda.

Si consiguen una pieza de verdad, de esas que apestan y están duras como suelas, su plato será una delicia. Si no, pues ...

Empezaremos por cocer la coliflor. Para ello separamos las inflorescencias (suena repipi, pero se dice así), porque vamos a cocerlas muy poco y los tallos quedarían duros.

Ponemos agua a hervir y, cuando está a borbotones, añadimos sal y abundante vinagre (esto, además de potenciar mucho el sabor, es un truco para que no apeste la casa). Con apenas diez minutos estarán al dente.

Mientras, en una sartén, sofreímos los ajos de cualquier manera (podemos aprovechar la fritada de la sopa, porque es lo mismo), y cuando tomen color, se añade el pimentón, se remueve un poco y se retira del fuego. Añadimos una copa de fino, el bacalao troceado, damos un hervor y juntamos con la coliflor. Así se debe dejar en una cazuela tapada para compenetrar los sabores y el tiempo, pues depende de los gustos, porque a mí, por



ejemplo, la coliflor me gusta algo crujiente, así que con media hora de fuego bajo, va que chuta.

También se puede cubrir de bechamel y hacer el sofrito con abundante cebolla. En ambos casos resulta delicioso y ambas son formas tradicionales de la Navidad antigua.

Lo suyo es dejar que todo se haga lentamente, removiendo de vez en cuando, para que los sabores se conjuguen. En la foto, en pro de la estética, hice un montaje de cocina histriónica, pero la verdad es que estaba incomible. ●



Bacalao a la portuguesa

Esto no es tan tradicional, pero es más fácil y, si en la casa predominan los repelentes que odian la coliflor, pues también tiene su gracia.

Basta con desalar el bacalao, pero dejándole un puntín subido de sal, para que contraste con el sofrito que sabe dulce.

Como se ve en la foto, éste lleva ajos, mucha cebolla y pimientos, rojos y verdes, para darle un poco de patriotismo (los portugueses son muy suyos).

Una vez bien pochado todo, se añade huevo duro y el bacalao deshebrado. Se remueve todo y se recalienta al momento en una sartén tapada, para que no se seque.

Es una simpleza, pero sabe delicioso. ●

Los vinos

Delicada situación, porque el menú tiene serias dificultades, y además queremos quedar como marqueses, pero con un presupuesto de colaborador de PlanetAVino, lo cual es una verdadera peripecia.

Para lograr tan brillante conjunción, hemos elegido tres vinos radicalmente diferentes, que pueden participar juntos en la misma mesa, o bien optar por una decisión más radical, usar sólo

uno, porque cualquiera de los tres puede acompañarla de principio a fin.

Empecemos por el cava, que siempre es el aperitivo más apetecible, incluso en las crudas noches de invierno. Sólo tiene un problema, y es que, como poco, hay que calcular a botella por cabeza, porque entra como el agua.

JUVÉ Y CAMPS CINTA PURPURA

La verdad es que el nombre resuena un poco cardenalicio, pero también le da cierto empaque navideño, porque raro es el gourmet que no respeta el nombre de Juvé y Camps.

Es un cava reserva, con sabores serios, pero que, al primer contacto, se muestra fresco y alegre, gracias a las levaduras y el correspondiente proceso de champanización. PVP: 11 €

TÍO PEPE

En España no es frecuente comer con fino, un error imperdonable, porque en menús como este, es una verdadera gozada. Eso sí, cabe la posibilidad que alguien termine un poco perjudicado, porque si se sirve bien frío y con generosidad, sus 15° de alcohol pueden causar estragos.

En los aperitivos es insuperable, y con la sopa también. Quizás con la coliflor sea ya algo duro. PVP: 6 €

DIOS ARES

La tercera vía, y que sin duda será la más utilizada, es darle duro al rioja de principio a fin, así que hemos buscado uno que pudiese resistir el reto, y sin pasar de los 8 €.

Encontramos este crianza que fascinó a Parker, de modo que hasta podemos tirarnos el pegote que hemos comprado un 89/100 de la polémica guía.

DULCE MURVIEDRO

Sea cual fuere la decisión de cambiar o no de vino durante la cena, con las golosinas hay que poner un poquito de vino dulce, sobre todo si tenemos a la abuela cenando en casa.

Este moscatel es de los que podemos llamar de nueva generación, vinos con perfumes a flores, piel de naranja, pomelo, miel, etc., pero con una acidez que contrasta con sus azúcares residuales, por lo que no resultan empalagosos.

Por lo general estos vinos son mucho más caros que los moscateles convencionales, pero este alicantino está muy asequible, sobre los 6 €, por lo que podemos regalarnos sin miedo al recibo de la VISA.

Tiene un ataque que ya sorprende, porque predominan las flores y los cítricos, dejando los sabores melosos para el post gusto. Debe estar muy frío para que destaque la acidez.

