

# Curso del 87. Aquellos maravillosos años.

Recuerdo un viaje a Granada, en autobús, a principios de los 90, en el que coincidí con mi amigo Ángel Ocete (al que como sé que va a leer ésto aprovecho para mandar un beso) y entre muchas cosas hablamos de la falta de personalidad y la poca huella que dejaría nuestra generación en este nuestro país que, por aquel entonces, iniciaba su apertura hacia Europa.

La de nuestros padres y hermanos mayores se había encargado de legarnos un panorama social acomodado lleno de derechos y libertades por las que jamás tuvimos que pelear o hacer reivindicación alguna.

Qué equivocados estábamos!, no contábamos con que la vida nos sorprende siempre y ahora nos deja la ardua tarea de reconducir a esas generaciones venideras cuyo bienestar futuro es hoy tan incierto y, que tras tanto descalabro educativo, se encuentran inmersas en una sociedad carente de valores.

Hace unos días que nos hemos vuelto a reunir, por segundo año consecutivo un representativo grupo de aquella promoción de bachillerato, la del 87, y ha sido extraordinario descubrir que, superados complejos, miedos y traumas, nos hemos convertido en una de las más brillantes de todas. Y no digo ésto tan sólo por los logros profesionales, que los hay y muchos, sino por que creo que andamos con la cabeza realmente bien amueblada y hemos sacado provecho de la herencia recibida.

Todos hemos vuelto, por unas horas y en sentido figurado, a los pasillos del Javier de Burgos y nos hemos reencontrado cara a cara con una juventud que, a nuestra edad empieza , al menos a mí, a darme mucho miedo perder.

Hemos sido nuevamente teenagers pero dejando atrás las etiquetas de » Divinos y Populares» que tanto nos encasillaron en su momento y hemos disfrutado de una maratónica jornada de risas entre antiguos amigos.

Ya de regreso a lo cotidiano, con la mente cargada de nuevos recuerdos y la ilusión de repetir el próximo año, me doy cuenta de la importancia que tiene mi labor educativa con mis hijos ,que recién entran en la adolescencia y de mi obligación de «armarlos» para enfrentarse al mundo que les tocará vivir , un mundo que empieza a parecerse cada vez menos al nuestro.

Espero darles la oportunidad de poder, algún día, reunirse con sus antiguos compañeros de estudios y descubrir que ellos también son justos, útiles y positivos para la sociedad.

Sabré entonces que he cumplido con mi tarea y que la nuestra, la del 87, fue una generación digna.



A ellos, aunque no lo prueben, dedico el menú de esta semana que será rico y sencillo por si alguno se anima a prepararlo.

Para crear ambiente, recupero unos temas de Christopher Cross que tanto nos gustaba a mi amiga Begoña (a la que espero en la próxima) y a mí y me pongo manos a la obra.

Comenzaremos con un aperitivo, » Tostas de Steak Tartare«, seguiremos con una «Crema fría de Melón» y continuaremos con «Picantones al horno con Miel al aroma de Romero sobre lecho de crema de patata».

Espero que os guste.

Besos.

» Sopa fría de Melón con virutas de Jamón Ibérico«

Ingredientes (para 6 personas).

- 2 kg. de Melón.
- 1 Chorrito de nata ligera.
- Nuez Moscada ( una pizca).
- Sal ( media cucharadita).
- 100 gr de Jamón Ibérico picadito.



Poner en el vaso eléctrico el melón y triturar 5 minutos a máxima potencia. Añadir la sal , la nuez moscada y el chorrito de nata y triturar un par de minutos más. Reservar en la nevera hasta enfriar ( un par de horas) hasta el momento de servir. Puedes usar copas de cocktail , sin llenar del todo y rematar con unas virutas del jamón picadito.



» Tostas de Steak Tartare»

Ingredientes ( para 6 personas):

- 500gr. de ternera picada ( lo ideal es solomillo).
- 1 Cebolleta pequeña.
- 5 Pepinillos en vinagre.
- 1 Cucharada de Alcaparras.
- 2 Cucharadas de Mostaza antigua ( en grano).
- 3 Cucharadas de salsa Worcestershare.
- 1 Cucharada de Tabasco.
- 1 Cucharada de salsa de soja.
- 8 cucharadas de Aceite de Oliva.

- Sal y pimienta negra recién molida.
- 1 yemas de huevo.
- Un poco de Cebollino.



Picar la cebolleta, pepinillos y alcaparras en trozos milimétricos. Poner en un bol grande junto con la mostaza, las salsas de soja, tabasco y Worcestershare. Remover y agregar la carne. Mezclar y poner la sal, la pimienta , el aceite y remover de nuevo. Para terminar agregamos la yema de huevo y mezclamos bien. Tapamos con papel film hasta emplatar. Esta vez lo he servido sobre pan tostado espolvoreando al final con un poco de cebollino picadito.



Cuando tengas la sopa en la nevera y el tartar en el bol tapado con film, será el momento de empezar con los picantones que necesitarán al menos una hora de marinado antes de poder meterlos al horno donde los tendrás hora y media más. Calcula pues 4 horas de cocina para preparar el menú completo.

Lo mejor entonces, llegados a este punto, es que te sirvas una copita de cava y te

pongas con la marinada.

» Picantones al horno con Miel al aroma de Romero sobre lecho de crema de patata»

Ingredientes (para 6 personas).

- 6 Pollitos Picantones.
- 1 vaso de Miel.
- 2 Ramas de Romero fresco.
- 2 vasos de Vino blanco semidulce.
- 1 vaso de Cognac.
- 3 Cucharadas de salsa de soja.
- 1/2 vaso de aceite de Oliva.
- Sal y pimienta.



Lavar y secar bien los pollitos, salpimentarlos y ponerlos a marinar con todos los ingredientes bien mezclados durante al menos una hora, dándoles vueltas para que se impregnen bien por todas partes.



Prepara ahora la crema de patata.

» Crema de Patata»

Ingredientes (para 6 personas).

- 4 patatas grandes.
- 100 ml. de nata ligera.
- 1 Cucharada grande de margarina ligera.
- 1/2 Cucharadita de Sal.
- Una pizca de Nuez Moscada.
- Una pizca de Pimienta blanca molida.

Pon a cocer en litro y medio de agua con sal, las patatas cortadas en dados.

Cuando las patatas estén casi desechas y el agua reducida a menos de la mitad añade la margarina, la nata y la nuez moscada y la pimienta. Tritura con la batidora y reserva sin dejar que se enfríe.



Mete al horno los pollitos a 200 grº durante 1 hora y media en dos bandejas de cristal pyrex con el caldo de la marinada (volteando cuando estén bien dorados de un lado para que se tuesten por las dos caras). Servir sobre un fondo de la crema de patata.





!!! Gracias amigos por un día maravilloso!!!