

Se abre el telón.....

Y se ve un pueblo al norte de Madrid llamado «Braojos», de algo más de 160 habitantes y preciosas casas de piedra y madera en las que se reparten varios alojamientos rurales. El azar ha querido que sea éste y no otro el que sirva de punto de encuentro para un grupo nacido también de manos de la fortuna y gracias a un curso de cocina que, tras forjar su amistad a través de las redes sociales, deciden dar el paso y consolidar su relación.

Mar, Ana ,Vanessa y J.J. junto con una servidora y Elena que se nos unió algo después, estamos intentando dar forma a una ilusión común, para la que aún debemos buscar un nombre pero, que se gesta con vocación de perpetuarse en el tiempo y aportar mucho dentro del mundo de la cocina, una cocina hecha desde la honradez.

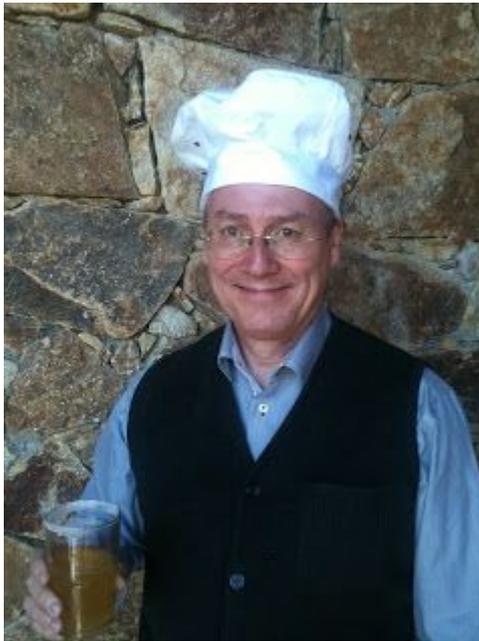
Gente dispar unida por el amor a la gastronomía y la buena mesa, de una calidad humana que hace que uno se reconcilie con la vida en estos días de incertidumbre y desasosiego.

Una breve presentación a modo de homenaje como agradecimiento a todos ellos, los fogonudos » Ángeles del fogón», nombre provisional del grupo y poseedores de la «Galleta de Graduación» hecha con todo el cariño del mundo.



Estos son mis amigos:

«J. J.»



Incombustible emprendedor de verbo fácil y certero que rebosa humanidad por los cuatro costados. En busca de la perfección y «enseñante» vocacional cargado de sentido del humor . El alma y motor del grupo y el chico, por supuesto!

» Mar»



Mar es un ángel escondido en una fortaleza. Ordenada, disciplinada, entusiasta , sincera,vehemente y luchadora. Una Valquiria a la que se le escapa la ternura por los ojos

» Ana»



Ana es la sabiduría, el frasco de las esencias . Un espíritu libre que ha decidido quedarse porque es generosa in extremis. Transmite una seguridad emocional que hace que a su lado el mundo parezca un Edén.

» Vanessa»



Debería llamarse Alegría. Con su semblante sereno ilumina los días y los llena de color. Una chica maravillosa, creativa, ingeniosa, una ciudadana del mundo, es la bloguera «a Teacher in the kitchen» y es buena, muy buena.

Más tarde se incorporó al grupo Elena, que a pesar de de su particular batalla contra el mundo, no quiso perderse este acto inaugural y nos dejó la promesa de una gran capacidad de trabajo y buena disposición que sin duda servirán para la buena cimentación de nuestro proyecto en común.



En la distancia contamos también con Rosa, que nos apoya moral y emocionalmente de manera incondicional y con la que esperamos reunirnos en el próximo encuentro culinario.

Tuvimos también la visita del falsarius más falso del mundo que llegó cargado de regalos y buen humor.



Se parece a J.J. no????

Una vez hechas las presentaciones paso a compartir con vosotros parte de los manjares aportados en esta cita por todos ellos y degustados con gran placer, que nos obligarán durante no pocos días a recortar la ingesta de alimentos si no queremos aumentar de talla.

«Los Callos de J.J.»

(Receta elaborada y redactada por él mismo)

Ingredientes (para 6-8 personas)

- 1 kgr. de Callos de ternera, limpios y troceados, pero no cocidos.
- 150 grs. de tacos de jamón serrano (se venden en tarrinas de 150 grs. en los supermercados).
- 1 cebolla grande.
- 1/4 de chorizo dulce (marca Palacios).
- 1/4 de chorizo picante (marca Palacios).
- 2 cucharaditas (de café) de pimentón dulce.
- 2 cucharaditas (de café) de pimentón picante.
- Agua.
- 1 cucharada sopera de Sal.
- Pimienta.
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva.
- 1-2 botes de 400-450 grs. de garbanzos cocidos (según preferencias).
- Opcionalmente: 1 vaso de vino tinto o, aun mejor, de vino especiado (yo suelo usar para cocinar el vino dulce especiado alemán Christkindl Glühwein, que se encuentra en Lidl en Navidad y del que compro dos cajas que me suelen durar todo el año... hasta la siguiente navidad).

Elaboración:

- 1- Se pican las cebollas en cuadraditos no demasiado pequeños.
- 2- En una cazuela suficientemente grande como para que quepa todo, se echa el aceite.
- 3- Cuando esté caliente, se fríe en él el jamón en tacos.
- 4- Se echa la cebolla picada, una cucharada sopera de sal y un poco de pimienta, al gusto. Se fríe todo hasta que la cebolla esté transparente. Cuando lo esté, se echa el chorizo cortado en lonchas y se fríe todo un par de minutos.
- 5- Se echan los callos y se fríen a fuego vivo durante un par de minutos, sin dejar de remover.
- 6- Se echa agua hasta el borde de los callos, se remueven y se lleva el agua a ebullición.
- 7- Se agrega el pimentón (dulce y picante) y se deja cocer todo en la cazuela sin tapar durante una 45 minutos aproximadamente, removiendo de vez en cuando.
- 8- Se echan los garbanzos lavados (sin el líquido del bote) y se sigue cocinando todo unos 45 minutos más.
- 9- Se saca el líquido de los callos y se hierve durante una media hora en una cazuela aparte. Se le agrega el vino y, se le puede echar, opcionalmente,

espesante Maizena, si se deseara la salsa más espesa.

10- Cuando la salsa esté al gusto, se agrega a los callos y se hierve todo junto durante 15 minutos más.

11- Se sirven los callos muy calientes.

Sugerencias:

- Una vez fríos, se pueden congelar. No descongelar ni calentar en microondas ya que los garbanzos pueden explotar, manchando el micro. Se recomienda calentarlos en una cazuela, removiendo mientras se calientan.

- Se recomienda acompañarlos con un buen vino tinto de Rioja.



Servir calentitos acompañados de buen pan y buen vino.

“ Arroz Caldoso con fondo de Caldereta de Ana Vidal”

Ingredientes Para (6-8 personas)

Para el fondo:

- _ 1 kilo y ½ de Cangrejos.
- _ 1 Kilo de pescado sin escama .
- _ 400 gr. De Galeras.
- _ 1 Trozo de Pimiento Rojo.
- _ 1 Trozo de Pimiento Verde.

- _ 1 Patata.
- _ 1 Cebolla.
- _ 5 Tomates maduros.
- _ 1 trozo de Apio.
- _ 1 Puerro.

Se hace un sofrito con todas las verduras y se añaden los cangrejos , galeras y el pescado , cubrimos con agua y reducimos a la mitad.

Colamos el caldo y lo reservamos como fondo del arroz. Y por otro lado reservaremos también la carne de los cangrejos, galeras y pescados desmigados y limpios, que darán textura y sabor al arroz.

Para La Picada:

- _ 3 Cebollas.
- _ 4 Tomates rallados.
- _ 14 Almendras Tostadas.
- _ 15 Avellanas Tostadas.
- _ Ajo y Perejil.
- _ 1 Galleta María Dorada.
- _ Vino de Jerez.
- _ 100 gr. De Chocolate Puro.
- _ Aceite de Oliva.

Caramelizamos la cebolla, añadimos el ajo y perejil picados . Hacemos un Majado con la galleta, y los frutos secos (avellanas y almendras) e incorporamos junto con el tomate rallado al resto de los ingredientes. Cocinar a fuego medio removiendo con frecuencia para que no se agarre y cuando empiece a hacer chup-chup añadimos un buen chorro de vino de Jerez y dejamos evaporar a fuego lento unos 5 o 6 minutos.

Incorporamos la picada al fondo que teníamos reservado junto con las migas de cangrejos, galeras y pescado reservados también y hervimos durante 15 minutos para finalmente añadir un buen trozo de chocolate puro .Remover hasta que se se haga el chocolate para que se integre bien en el caldo y reservar.

Para El Arroz Caldoso:

- _ Un puñado de arroz redondo por persona.
- _ ½ kilo de Gambas.
- _ 1 cola de Rape fresco en trozos(u otro pescado similar).
- _ Harina de Freír.
- _ Aceite de Oliva.
- _ ½ kilo de cigalitas o una langosta o Bogavante medianos.

Freímos el pescado pasado por harina y bien escurrido de aceite y lo añadimos junto con el marisco (gambas, cigalas y langosta o bogavante) al caldo elaborado previamente. Rehogamos el arroz en un poco de aceite de oliva, lo incorporamos al caldo y dejamos hervir sin dejar que se agarre hasta que esté casi cocido.

Retirar del fuego Tapar y dejar reposar 5 Minutos.



Servir y al probar secarse las lágrimas y levantarse a darle dos besos a Ana Vidal porque no puede estar más bueno!!!!!!

Tras tan contundentes platos que además estuvieron precedidos de algunos aperitivos, nos ayudaron bastante con la digestión un par de licores, servidos en pequeñas dosis, traídos por J.J. desde Cataluña.

«Aromas de Montserrat» (licor de los monjes benedictinos de la Abadía de Montserrat) y «Ratafia del Raier» (licor de nueces). Ambos dieron paso a los gin tonics más ricos que he probado nunca y que vinieron de la mano de Vanessa.

Los «Gin tonics de Vanessa»

«Gin tonic Martin Miller´s con Bayas de Enebro»»

Ingredientes:

- Ginebra Martin Miller´s.
- Hielo en cubitos.
- Bayas de Enebro.
- Tónica Fever Tree.
- Lima.

Poner en un vaso alto y ancho o copa de balón cuatro cubitos de hielo. Añadir unas bayas de enebro frescas o liofilizadas y un par de trozos de piel de lima. Con un cuartito de lima frotar el borde del vaso o copa y echar la ginebra contando » 1001,1002,1003”. Agregar la tónica con ayuda de una cucharilla larga de mango espiral especial de cocktelería y servir con una rodajita de lima en el borde de la copa o vaso..

» Gin Tonic de Pepino con Hendrick´s Gin»

Ingredientes:

- Ginebra Hendrick´s.
- 5 o 6 rodajas de Pepino.
- Tónica Schweppes.
- Hielo en cubitos.

Poner en un vaso grande ancho o copa balón 4 o 5 cubitos. Añadir 3 o 4 rodajas de pepino y echar la ginebra contando » 1001, 1002, 1003”, incorporar entonces la ginebra con la cucharilla de mango espiral especial de cocktelería y decorar el borde del vaso o copa con una rodajita de pepino.





Ahora ya tenemos sitio para merendarnos unas magdalenas que nos ha preparado Mar.

» Las Magdalenas de Mar«:

Ingredientes (para un montón de Magdalenas):

- 1/2 Naranja.
- 120 gr. de Azúcar.
- 4 Huevos.
- 100 ml. Aceite de Girasol.
- 100ml. Aceite de Oliva.
- 220 gr. de Harina especial de repostería.
- 1 sobre de Levadura.

Estas Magdalenas están hechas en Termomix así que bastará para aquellos que tengáis este maravilloso aparato, seguir las instrucciones. Para el resto, recomiendo triturar todos los ingredientes con la batidora (la media naranja la troceáis para que sea más fácil) y no olvidéis tamizar la harina para que os queden bien esponjosas. Rellenar los moldes de papel para magdalenas por la mitad con la masa , precalentar el horno a 250º y hornear en la opción de aire a 180º unos 15 o 20 minutos. Dejar enfriar y clavar un trocito de pajita en la que se

puede introducir cualquier elemento decorativo como flores o cintas de colores que les darán un aspecto festivo y muy vistoso.



Además de estas deliciosas recetas hemos podido degustar numerosos productos de diferentes lugares de España y Europa destacando una amplia gama de charcutería catalana con Pan Tumaca o « Pa amb tomàquet» , quesos españoles, franceses, italianos y holandeses y unos panes espectaculares comprados en el mismo Braojos que desde ahora queda reconocido como capital gastronómica y sede inaugural de nuestra actividad como grupo.





Un Fuet XXL



Y para desayunar.....Bizcochito de Naranja y Almendra, mi aportación personal de la que en otra ocasión compartiré la receta.



Se abre el telón, os decía , pero en esta ocasión no se cierra.

La historia..... no ha hecho más que empezar.

Por cierto Ana, y tu? cómo haces las lentejas?