

Vermut en Arenys.



A estas alturas decir que la riqueza gastronómica de nuestro país es infinita suena, más que nunca, a topicazo manido; pero si a esa indiscutible verdad le sumas el poder disfrutar de ella con amigas que como tú, sienten pasión por la cocina, la experiencia adquiere la categoría de extrasensorial.

La pasada semana tuve la suerte de pasar unos días de intensa convivencia culinaria con un grupo que surgió al calor de los fogones virtuales. Un grupo que ha pasado de compartir apuntes de recetas apenas garabateadas, a escribir a fuego sobre una de las relaciones más enriquecedoras que la vida ha tenido a bien regalarme.

Una relación en la que se condensan la honestidad castellana del Madrid más castizo con el sabor del mediterráneo más ancho y universal.

Instaladas en Arenys de Mar, Barcelona, en el «Monte Calvario», edificio emblemático de la ciudad cuya historia da para más de un libro, con la cocina de Ana convertida en el cuartel general de operaciones, el amor por la comida se vuelve a manifestar como nexo de unión .

Un paseo por las ramblas y el mercado de la Boquería, la degustación de productos artesanos de la tierra a los pies de la mismísima virgen de Montserrat o tomar el típico Vermut de aperitivo aderezado con salsa de formulación secreta y autóctona me devuelven a mi tierra con el repertorio de sabores altamente ensanchado en mi memoria y la necesidad de compartir con vosotros parte de lo descubierto.

Me siento afortunada.

Gracias a Virginia y Elena, las nuevas incorporaciones al grupo, por su entrega desde el minuto uno. Gracias Enma por escaparte a compartir con nosotras un rato de risas y una de las tortillas de patata más ricas que he probado en mi vida.

Y a mis chicas, Mar y Ana artífices de este encuentro, generosas in extremis a las que me siento unida para siempre.

Así, el menú de hoy, como no podía ser de otra manera es un homenaje a lo vivido y en los platos encontrareis una muestra de la cocina catalana y un ejemplo de lo que se puede hacer cuando un grupo de amigas que se quieren se meten juntas en la cocina.

Comenzamos abriendo boca con un «Vermut en Sorbete con su Pica-pica» y un aperitivo de creación común «Bocados de Anchoas con Pan de Higo y Cognac con aroma de Trufa Blanca» para seguir con unos platos de corte tradicional como la «Esqueixada con Pan de Olivas» y una «Fideuá» para chuparse los dedos.

Al ser la comida tan abundante y contundente, el postre de hoy lo vamos a sustituir por unos digestivos «Gin tonic con Fresas» que ponen el broche de oro a unas viandas de 10 de las que aquí os dejo las recetas. Espero que os gusten. Besos.

Vermut en Sorbete con su Pica-pica

Ingredientes para el sorbete (para 4 sorbetes)

- 350 ml. de vermut Blanco (Martini).
- 1 Limón pelado.
- 200 ml. de Agua.
- 400 gr. de hielo en cubitos.



El Pica-pica

- Berberechos en conserva (en su jugo) con salsa Espinalet (Típica de la costa Catalana).
- Olivas verdes deshuesadas.
- Patatas Chips.



Tirar casi todo el jugo de los berberechos, añadir un par de cucharadas de la salsa Espinalet y mezclar bien.



Poner en el vaso de la trituradora (o termomix si teneis), el hielo, el limón pelado, el agua y el vermut y triturar hasta tener un fino puré helado. Servir rápidamente acompañado de las patatas, olivas y berberechos.





Así toman el aperitivo en la costa barcelonesa y os aseguro que es de lo más recomendable.

Bocados de Anchoas con Pan de Higo y Cognac con aroma de Trufa Blanca.

Ingredientes (para 10 unidades):

Para el Cognac:

- 5 Cucharadas de Cognac.
- 1 Cucharadita de Aceite de Trufa blanca.
- 1 Cucharada de Salsa de Soja.



Para los Bocados de Anchoa:

- 10 Anchoas de Cantábrico.
- Un mango pequeño.
- Pan de higo con almendras.
- Cognac aromatizado con Aceite de Trufa y Soja.





Secar el exceso de aceite de las anchoas y quitar, si tuvieran, las espinitas. Cortar el mango en lonchas finitas y formar pequeñas rosas, cada una con dos lonchitas (necesitarás 20 para 10 flores). El resto del mango lo troceas muy pequeño y lo pones a macerar con la mezcla de cognac, soja y aceite de trufa. Cortar 10 rebanadas finitas del pan de higo y colocar encima un poco del mango macerado.

Poner encima una anchoa enrollada y al lado la florecita de mango.
Os sorprenderá el sabor.



Bocados de Ancho y Mango
sobre Pan de Higo



Esqueixada con Pan de Olivas.

Ingredientes (para 4 personas):

Para el Pan (Masa preparada en la panificadora):

- 500 gr. de harina de fuerza.
- 200 ml. de agua templada.
- 1 Huevo.
- 50 gr. de Mantequilla.
- 50 gr. de Salvado de trigo.
- Media Cucharadita de Sal.
- 3 Cucharadas de Azúcar moreno.
- 1 Sobre de Levadura granulada de Panadería.
- 7 Olivas Riojanas (negras).



Deshuesar las aceitunas y poner junto con el resto de los ingredientes la panificadora, preparar la masa y sacarla en cuanto está lista. Formar un rulo y cortarla en lonchas de unos 2 centímetros de grosor que estiraremos para anudarla y formar con ella pajaritos como se muestra en las fotos siguientes.







horneamos con el horno precalentado a 180° C de 20 a 25 minutos.





Para la Esqueixada:

- 2 Pimientos Rojos grandes Asados.
- 24 Aceitunas Negras de Aragón (he usado de la Rioja porque en mi pueblo no se pueden comprar las aragonesas).
- 70 ml. de aceite de Oliva.
- 350 gr. de Bacalao en su punto de sal.
- 2 Tomates (he usado kumatos que son una variedad muy dulce).
- Media Cebolleta tierna.
- Sal y Pimienta.
- Una Cucharada de Salsa de Soja.





Poner los pimientos asados pelados y hechos tiras con las manos a macerar en el aceite de oliva junto con la mitad de las olivas picadas y la cebolleta picadita (salteada en unas gotas de aceite) durante un par de horas.

Añadir el bacalao desmenuzado y el tomate en dados pequeños, la soja , la pimienta y rectificar de sal mezclar muy bien para que se fundan los sabores y emplatar con ayuda de un aro sirviéndolo rematado por tres olivas y un panecillo.





Fideuá

Ingredientes (para 4 personas).

- 400 gr. fideos gruesos.
- 200 gr. Cazón (o cualquier pescado de roca).
- 1 Calamar.
- 500 gr. de Almejitas.
- 250 gr. de Quisquilla o Gambas.
- 4 Tomates de pera maduros.
- La mitad de una Cebolla tierna pequeña.
- 1 Cucharada de Tandoori Masala (o Pimentón dulce).
- Unas hebras de Azafrán.
- Un Pimiento rojo asado.
- Sal.
- Aceite de oliva.
- 1 Vasito de Vino blanco.
- 2 Cucharadas de Salsa de Soja.
- Caldo de pescado (1 litro y medio).





Hacemos litro y medio de caldo cociendo en agua con una cucharadita de sal las cáscaras de la quisquilla y la espina del cazón.



Metemos las almejitas en agua salada para que suelten la arena si la tuvieran durante un par de horas. Las lavamos y ponemos a fuego vivo tapadas para que se abran y las reservamos quitándoles las conchitas.

En un recipiente para paella, doramos el pescado salpimentado junto con el calamar cortado en rodajas en el aceite y sacamos reservándolo. En ese mismo aceite preparamos un sofrito con la cebollita picada en brunoise, el tomate pelado y cortado en dados y el pimiento en tiras. Agregamos de nuevo el pescado y el calamar, echamos el vino, la soja y el Tandoori (o pimentón), dejando reducir a la mitad. Incorporamos entonces los fideos mezclando bien todos los ingredientes para continuar incorporando el caldo colado al que habremos añadido el azafrán. Rectificamos de sal y cuando casi se consuma la totalidad del caldo, incorporar las gambas peladas y las almejitas. Retirar y dejar reposar tapado con un paño

durante un par de minutos antes de servir acompañado de un vino blanco bien fresquito.





Gin tonic con Fresas.

Ingredientes :

- Ginebra Citadelle.
- Blue tonic.
- Fresas (2 por copa)
- Cubitos de hielo (tres por copa).



En vasos de sidra poner el hielo con una fresa picada en cuartos y añadir la ginebra, contando «mil uno, mil dos mil tres», añadir con ayuda de una cuchara en espiral la tónica y decorar con una fresa clavada en el borde del vaso.







Gracias chicas, estoy deseando repetir!!!