

Arroz al Curry con Pasas. El Arroz del Rey de las Especias.



Cuando a mediados de diciembre salí de mi cocina, os anunciaba que, a mi vuelta, habría cambios en las publicaciones con la intención de hacerlas más accesibles o transitables, poniendo al fin un poco de orden en el archivo de recetas, buscando un equilibrio entre mi afán de superación y seguir disfrutando de esta afición-pasión mía sin quedar exhausta.

Para conseguirlo, es fundamental reeditar de manera individual cada una de las elaboraciones que, hasta ahora, se han publicado como parte de menús completos y añadirles a muchas de ellas el «paso a paso» fotografiado, mejorando así también la presentación de los platos.

Había decidido hacer la «rentrée» con la preparación de mi corderito al horno, aquel que inauguraba este blog hace ya casi dos años, que además casaba a la perfección con unas pinceladas de mi experiencia por la Patagonia durante estas navidades y que me apetecía compartir con vosotros.

Pero será la próxima semana.

Presentaba yo aquel asado complementado o maridado con el finalmente, protagonista del post de hoy.

A pesar de la cantidad de años que han pasado, recuerdo como el día de ayer aquel domingo en casa de mi hermana Teresa y como entre risas y vinos, mientras ella daba el toque justo a la carne, su chico, nuestro querido Gaspar preparaba un exótico arroz con aderezos y condimentos que hasta entonces yo pensaba pertenecían en exclusiva al universo chino.

Disfruté tanto de aquellos nuevos sabores que los hice míos para siempre, naciendo en mi además una emocionada curiosidad que me acompañará hasta el día de hoy cada vez que abro un frasco nuevo de especias orientales y pienso en las delicias que puedo preparar con ellas.

Ayer hizo un mes que Gaspar ya no está con nosotros y en su ausencia se suceden homenajes y recuerdos que ensalzan su figura en cada una de las facetas a las que dedicó su fructífera vida. Como Político, como abogado y la más reciente y trágicamente truncada como poeta. De ésta última lo disfruté desde casi sus comienzos, cuando de manera tímida nos regalaba poemas a diario a un grupo cerrado de facebook a los que nos etiquetó como «cercaños». Poemas llenos de emoción, belleza y compromiso social, que ahora se empiezan a editar, con los que habrá conseguido lo que casi todos ansiamos, dejar un legado que perdure en el tiempo y llene de orgullo a los suyos.

La vida me regaló el formar parte de sus seres queridos y poder disfrutar de su generosidad desmedida, su elegancia, su risa canalla heredada por su hijo Nacho, y de sus arroces «tuenti minuti» repletos de sabor preparados de manera improvisada a cualquier hora de la tarde o noche bajo la atenta mirada de su luna, la luna llena.

Esta es una versión de aquel arroz de aquel domingo y mi humilde homenaje al rey de las especias; al que querré siempre.

Pero antes, unos versos sacados de uno de sus poemas en los que nos da algunas claves de como fue su paso por una vida que sin él, se antoja mucho más desabrida.



Y ahora la receta. Espero que os guste.

Besos.

«Arroz al Curry con Pasas».

Ingredientes (para 4 personas):

- 2 Vasos de Arroz Aromático (he usado el arroz de grano largo jazmín).
- 1 Litro de Caldo de Pollo (o de verduras).
- 100 gr. de Pasas Sultanas.
- 5 Cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra Suave.
- 6 Cucharadas de salsa de Soja.
- 1 Cucharada (con colmo) de Curry (he mezclado un curry suave con uno picante).
- Una pizca de Pimienta Blanca Molida.
- Media Cucharadita de Cúrcuma en polvo.
- Sal del Himalaya (de venta en herbolarios y grandes superficies) para rectificar si fuera necesario.



Ponemos a calentar el caldo mientras lavamos el arroz y lo dejamos escurrir. En una sartén grande ponemos el aceite a fuego medio-alto y rehogamos en él las pasas. Cuando empiecen a dorarse e hincharse agregamos el arroz bien escurrido. Removemos durante un minuto para que se mezcle bien con las pasas y se impregne del aceite. Incorporamos las especias (curry, pimienta y cúrcuma) y mezclamos bien para integrarlas con el arroz. Añadimos la salsa de soja y removemos también para que se impregne el arroz. Será el momento de agregar la mitad del caldo y subir un poco la temperatura del fuego. Removemos de vez en cuando y cuando haya absorbido la mitad del caldo añadimos el resto del mismo, dejamos que vuelva a ebullicir y probamos para ver si es necesario rectificar de sal. Cuando el caldo casi se haya consumido completamente será el momento de retirarlo del fuego y servirlo de manera individual, emplatado con ayuda de un

aro (como en la foto) o en un recipiente para servir como acompañamiento pues, va de maravilla con carnes asadas o con un par de huevos fritos.









Ya se lo que quiero