

'Economía de guerra'

La receta de 10 euros del chef Abraham García (Viridiana) para afrontar la crisis

El chef Abraham García propone una triple receta que respeta el coste económico con el mejor sabor y tradición de la cocina española.

ABRAHAM GARCÍA NOTICIA
16.11.2020 - 04:30h
Actualizado: 16.11.2020 - 06:28h



La receta de 10 euros del chef Abraham García (Viridiana) para afrontar la crisis.

Twitter

Sopa de ajo con níscalos

En mi menesterosa aldea (Montes de Toledo, años 60), donde lo más colorista era el cura, no desentonaba la sopa de ajo. Maldigo, sesenta años después, a quienes te insultaban entonces con un "eres más simple que una sopa de ajo" y que luego, en inspirados días, te alababan con un: "Eres más rápido que un telegrama".

Mis padres, que aceptaban aquella negrura con cristiana resignación (maldigo también a quienes se jactaban de que la desdicha fuera una trocha hacia la gloria) ya dieron el gran salto al premiarla (a la sopa, digo) con el oro viejo de los níscalos y el technicolor del tomate, sonrojándola de pimentón.

Ingredientes (para cuatro comensales y un cura).

300 gr. de pan candeal y, a ser posible, de horno de leña (insuperable, en Madrid, el del Museo del Pan Gallego). La decadencia de un país comienza cuando se compra pan en la gasolinera.

8 dientes de ajo.

1 kg. de níscalos (desde el cierzo de octubre hasta aterido enero, estos - especialmente, aquellos tan grandes que podrían cobijar a una familia de gnomos, y que los desinformados desprecian- cuestan menos de cinco euros el kilo).

2 tomates pera.

1 cucharada colmada del mejor pimentón dulce.

Sal, siempre gorda.

Aceite, siempre virgen de oliva.

3 hojitas de laurel.

5 huevos.

Elaboración

En la sartén (colgada en el cocedero de mi casa de adobe solo había una) vierta un generoso chorro de aceite y dore en él los ajos en láminas hasta que Midas haga su alquimia. En ese punto, agregue el pan cortado en gruesas rodajas. Tenga prevenidos los níscalos en trozos y el tomate picado a la buena de Dios. Antes de que el pan comience a dorarse, añada el pimentón y remuévalo con presteza.

Antes de que se quemé ("pimentón quemao, pimentón tiraó", caritativo aforismo que omite que "tiraó" queda también el guiso, ya que el pimentón quemado deja un rastro más amargo que el fracaso), añada el tomate y los níscalos. Así, a mortecino fuego, deje que transcurran algunos minutos antes de bautizarlo con un litro de agua.

Agregue una prudente granizada de sal y las regias hojitas de laurel, y déjelo cocer amorosamente no menos de media hora. Transcurrido su tiempo, y removiendo de vez en cuando, compruebe la sazón y escalde durante no más de medio minuto (mi agnosticismo me impide sugerir "lo que dure un Credo"), un huevo por comensal.

Carne guisada a la cerveza

Ingredientes:

1,5 kg. de carne de guisar, de añojo o vaca.

1 litrona (de cerveza, obviamente).

3 cebollas.

3 dientes de ajo.

3 zanahorias.

3 tomates.

2 puerros.

Ramillete de hierbas (perejil, romero, tomillo).

3 hojitas de laurel.

Nuez moscada.

Aceite virgen de oliva.

Pimienta blanca.

Sal gorda.

2 cucharadas de harina.

Elaboración

En poquito aceite, dore la carne, ya salpimentada y apenas enharinada. Cuando adquiera un atractivo color, añada las verduras picadas con cierta simetría (todas en dados, que le resultará más cómodo): los ajos, la cebolla, el puerro, las zanahorias, los tomates; estos y las zanahorias, bien lavados y sin pelar.

Cuando el conjunto, que habrá que remover con insistencia, haya adquirido el meloso aspecto de un sofríto, prémielo con la cerveza, y deje que reduzca a cubierto antes de añadir suciendo agua para que el guiso quede bien cubierto y pueda seguir cociendo hasta ablandarse. Durante la cocción, sobraré tiempo para rallar un cuarto de nuez moscada y aromatizarlo con las hierbas y el laurel.

Cuando adquiera el deseado tono meloso, ni duro ni excesivamente blando, compruebe la sazón y, si le place, acompáñelo de un suelto, dúctil y facilísimo arroz blanco (los aromáticos y largos thais son tan apropiados como baratos)Y nada he de objetar si opta por dejar huérfana de níscalos, ya nació hospiciana, la sopa de ajo y añadir estos al guiso centroeuropeo o, si prefiere, al arroz.

De verdad que hoy me he levantado complaciente.

Hojaldre de manzana (tranquilo, que este va sin níscalos)

Ingredientes

Láminas de hojaldre del hiper, más congeladas que los pies del Yeti.

1,5 kg. de manzanas (las más baratas, que también sirven para confundir a Blancanieves, afinar la puntería de Guillermo Tell o tentar a Eva).

1 frasco de mermelada de manzanas.

Azúcar.

1 cucharada de miel.

Elaboración

Expanda, con cuchara o brocha, medio bote de mermelada sobre las láminas de hojaldre aún congeladas, y disponga sobre ella las manzanas peladas y en gajos. Con sus pieles, un par de cucharadas de azúcar, la miel, un chorrito de agua y el resto de la mermelada, perpetraremos otra (mermelada, digo) mucho más natural y fragante, cociendo brevemente el conjunto, triturándolo y colándolo.

Aún templada, y con una brocha, cubriremos con ella las manzanas antes de introducir el hojaldre a horno fuerte para que se cueza y suba, y las manzanas se doren.

DANDO LA NOTA

Como ya he anticipado, los níscalos, especialmente aquellos grandes y deformados, que son igual de buenos, resultan baratos en este tiempo. Magnífica carne de guisar se adquiere por menos de cinco euros el kilo. Menos de dos euros cuesta el kilo de manzanas. Y el precio del hojaldre y la cerveza también es modesto. **Obviamente, el menú sugerido se ajusta a los diez euros por comensal.**