

ENTRE PUCHEROS

PEPE BARRENA

HISTORIAS Y RECETAS DE COCIDOS,
POTAJES, MARMITAS, OLLAS Y DEMÁS FAMILIA

LIBROS CÚPULA

ENTRE PUCHEROS

**Historias y recetas de cocidos, potajes,
marmitas, ollas y demás familia**

Pepe Barrena

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© Pepe Barrena, 2022

Fotografías de las recetas: pág. 19: Foto Bernabé; pág. 25: © Patty Orly / Shutterstock; pág. 35: Justo Rodríguez; pág. 38 y 172: Manolo Manosalbas; pág. 62: David Stoke; pág. 71: Jesús Baquero; pág. 115: Fotografía Almozara; pág. 155: Miguel Ángel Muñoz Romero; pág. 161: Mikel Ponce. A sus respectivos restaurantes y al archivo personal de Pepe Barrena.

Imagen de cubierta: © Shutterstock / Vladlena Azima

Diseño de cubierta: Planeta Arte & Diseño

Diseño y maquetación: Cel-lula.com

Nos hemos esforzado por confirmar y contactar con la fuente y/o el poseedor del copyright de cada foto y la editorial pide disculpas si se ha producido algún error no premeditado u omisión, en cuyo caso se corregiría en futuras ediciones de este libro.

Primera edición en esta presentación: septiembre de 2022

© Editorial Planeta, S. A., 2022

Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)

Libros Cúpula es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.

Este libro se comercializa bajo el sello Libros Cúpula

www.planetadelibros.com

ISBN: 978-84-480-2985-2

Depósito legal: B. 10.286-2022

Impresor: Macrolibros

Impreso en España – Printed in Spain

El papel utilizado para la impresión de este libro está calificado como papel ecológico y procede de bosques gestionados de manera sostenible.

**«DESPRÉS DE DÉU, L'OLLA.»
(DESPUÉS DE DIOS,
LA OLLA)**

*Invocación con la que iniciaba sus
apuntes culinarios el padre cocinero
del antiguo y desaparecido convento
de los capuchinos de Barcelona.*



Sumario

Prólogo, por Juanjo López Bedmar	9
Introducción. El país de los pucheros	11
EL GRAN CARNAVAL De vuelco en vuelco	15
LUMBRE Y LEGUMBRE Gabrieles, alubias y lentejuelas	33
LIGEROS Y VEGANOS La huerta y el ingenio	49
DEL TREN AL TRINEO Entre vías y montañas	65
A TODA COSTA La mar de cucharadas	77
DANDO EL CANTE Del patio al Rocío	95
CAMPO, PASTOREO Y ESCOPETA Casi todo a la cazuela ..	109
LOS MÁS CURIOSOS Con nombre y apellidos	127
LOS COCIDOS DE LAS ESTRELLAS Para hacer en casa ..	145
Índice de recetas	165
Bibliografía	171
Agradecimientos	173

PRÓLOGO

¿Qué decir cuando un buen amigo y gran gourmet te invita a que le redactes el prólogo de su libro? Si, además, el libro se titula *Entre pucheros* y tiene capítulos tan sugerentes como «De vuelco en vuelco», «Gabrieles, judías y lentejuelas» o «La mar de cucharadas», sobra decir que prologarlo es un gran reto. ¿Qué le dije? Pues que encantado. Y aquí me tenéis.

Y ¿qué decir de Pepe Barrena? Le conozco desde hace muchos, muchos años, y como profesional de la gastronomía y de la comunicación le respeto enormemente. Su criterio y conocimiento en cocina y del producto es muy elevado. En su trayectoria es de las pocas personas que se ha comido el mundo entero. Eso hace de él una persona con criterio que, como me gusta decir a mí, es lo más importante en este mundo de la cocina. El de Pepe es docto, un conocimiento al que hay que añadir ese humor y socarronería con los que siempre ameniza sus escritos, eventos y trabajos creativos, de marcado carácter didáctico, y en los que, por supuesto, la imagen y el cine ocupan un espacio importante. Por ello, sus textos, incluidos los de este libro, tienen un poder visual que pocos, excepto él, pueden darle.

El autor es un apasionado del producto, de la excelencia y de la cocina con mayúsculas; es también un entusiasta de las conversaciones largas, divertidas y pedagógicas, con las que destila historias y anécdotas como las que encontrará el lector en estas páginas.

En su labor como divulgador gastronómico muestra su amor a la cocina y a los fogones desde hace ya muchos años. Con este libro que tenéis en vuestras manos he vibrado capítulo a capítulo. Con los platos, con su historia, con la descripción de los mismos. Todos ellos me han transportado a mi infancia, a mis recuerdos más profundos. Han conseguido traer de nuevo a mi lado a mis seres queridos: a mis padres y a mi abuela. Me he vuelto a ver con ellos en la cocina, cuando era pequeño, transportado por esos olores y vapores que envolvían la casa e invadían mi pequeña cabeza. Éste es el resultado más maravilloso que un libro de cocina puede tener: el arte de transportarte a la esencia de esa cocina, la base de nuestros ancestros gastronómicos.

También con su lectura me he sentido orgulloso de pertenecer a un país que, de norte a sur y de este a oeste, es capaz, con sus pucheros y distintas pócimas mágicas que en ellos se preparan, y a pesar de las diferencias y contrastes entre todos ellos, de estar a la cabeza como el lugar más maravilloso del mundo, gastronómicamente hablando. En *Entre Pucheros* se refleja perfectamente nuestra historia, nuestra cultura y nuestra rica y variada geografía, ahondando en lo que nos une, hasta convertirnos en un país único y extraordinario a través de la cocina, que siempre une más que separa.

Si tienes el libro entre tus manos, cométe-lo y considéralo un alimento del alma y como a mí, ojalá te transporte a tus recuerdos por toda la geografía de este milagroso país, que desde luego, es para comérselo.

Gracias, Pepe, y gracias a todos y cada uno de los pucheros que están en tu libro, por hacernos tan grandes.

Juanjo López Bedmar

Propietario de los restaurantes madrileños La Tasquita de Enfrente y La Cocina de Frente, este especializado en el gran cocido madrileño.



EL PAÍS DE LOS PUCHEROS

Decía el general francés Charles de Gaulle que era imposible dirigir un país con casi trescientas variedades de queso sin tener ni idea de la ingente cantidad de pucheros que se cocían en el territorio vecino, no el continente africano, que según sus paisanos comenzaba en los Pirineos, sino en la lóbrega España de entonces, más pendiente de sobrevivir que de afinar bocados. El estadista galo fliparía si tuviera que tratar o asimilar el estudio de las mil variantes de nuestros cocidos, conocería de verdad lo que es enfrentarse a un pueblo rebosante de imaginación. Un pueblo que ha puesto, por ejemplo, nombres relacionados con las cosas del comer y el «pringar» a sus artistas y festivales, especialmente los del cante y el flamenco: Camarón, Tomatito, Curro la Gamba, María la Gazpacha, el Mojama, el Berza, la porra de Antequera, la Caracolá de Lebrija, el Potaje de Utrera. Un pueblo, otro ejemplo, que con la única frontera de una acequia entre villas es capaz de guisar de diez formas diferentes la misma olla; o que con las sobras de la cazuela haya pasado del simple recalentado al alumbrado de nuevos y gloriosos platos; o que ha puesto en manos de los chefs galácticos que lanzaron al estrellato mundial a nuestra cocina de vanguardia las versiones e interpretaciones del puchero, pariendo tuneados y tapas alucinantes.

Nuestro país es un cocido de cientos de vuelcos, a pesar de que algunos juntaletas de supuesto morro fino (como algunos escritores viajeros decimonónicos franceses) hayan criminalizado al garbanzo, a la alubia multicolor, a la habichuela o a otras legumbres secas que pusieron la vitamina para calmar la panza. El repertorio español de ollas, potajes, calderetas y marmitas es infinito. Los perfumes del campo, de la huerta, de las mareas, de la montaña y del ferrocarril se armonizaron con adictivos sacramentos cárnicos, con modestos pero lujuriosos pescados y serpientes marinas, con ingredientes pantagruélicos para demostrar poderío o con lo que había a mano para llenar la andorga y abrir el reconfortante camino de la utopía creativa. El cocido madrileño, el canario, el de Lalín o de Sarria gallegos, el maragato leonés, el lebaniego o el montañés cántabro, la fabada, la *escudella i carn d'olla* catalana, la olla podrida burgalesa, las «berzas» andaluzas, las calderetas pastoriles de la trashumancia mesetaria. El recetario es tan impresionante como agudo e ingenioso el léxico o la combinatoria: el cocido del «artista», del «músico», del «fraile», el de «pava borracha», el caldete colorao, el «matamaridos». Nombres y más nombres que la riqueza de las lenguas peninsulares convirtió en términos, casi sinónimos, palabras de procedencia distinta, hecho primordial para comprender que los recipientes den nombre al plato, como podrán leer seguidamente.

Buena parte de este sagrado tesoro de la cocina popular española desfila por las páginas de este libro con breves anotaciones y curiosidades para que el lector y aficionado compruebe la fortuna que tenemos. Es imposible reflejar todos, por lo que he seleccionado una buena parte de cocidos peculiares, curiosos, deudores de la inventiva cuando la gazuza apretaba u opulentos con los que disfrutaban las clases poderosas de otras épocas. No hay que olvidar jamás, como recuerda el divertido y competente

gastrónomo José Manuel Vilabella, que las dos grandes cocinas del mundo están basadas una en el hambre y otra en el apetito. La del pobre –que sabe que solo puede acceder a lo «entrañable» y «visceral» del cochino, de la vaca, de la oveja, de los pescados que ya olvidaron la frescura del mar– es la maravillosa cocina minimalista, la oficiada con pocos y humildes ingredientes, la de las gentes que al no poder comer lo que les gustaría procuran que les guste lo que no tienen más remedio que cocinar. La cocina del apetito, la burguesa, la de los jefes eclesiásticos y la nobleza, la de los ricos, es la que no depende de urgencias y se regodea con los aromas y sabores sin prisas, pues el apetito se cultiva, se educa; es la cocina en la que se valora la estética y la dietética.

Aseguran los franceses que «una comida sin queso es como un día sin sol». Nosotros, tan soleados, somos de puchero y siesta, dos vicios que nos envidian, aunque se lo callen. Como leí a mi admirado Fernando Savater, los vicios mueven el mundo, si desaparecieran desaparecería la sociedad. ¿Qué sería del negocio de la moda sin la coquetería femenina? ¿Y de las destilerías sin borrachos? Nos gusta el cuchareo, el unte, la levedad de un poco de holgazanería, que es el aliño de la fantasía. Lo resumió en un epigrama el poeta Iriarte:

la olla nunca fastidia,
pero causa admiración
que se deba su invención
no al arte, sí a la desidia.

Monsieur De Gaulle: nuestro país, el de los miles de pucheros, es como un microcosmos que bien podría compararse al hallazgo de *El Aleph* borgiano, esa esfera tornasolada de casi intolerable fulgor que encerraba, como una ilusión, vertiginosos espectáculos. Que vengan los suyos y disfruten.

Pepe Barrena



El gran carnaval

De vuelco en vuelco

Abrimos el banquete de pucheros con los cocidos más fastuosos de nuestro repertorio, una orgía de caldos, rellenos, hortalizas y legumbres culminada por el éxtasis cárnico que proporciona el cerdo, animal, ya se sabe, del que gustan hasta los andares. Son los cocidos que, probablemente, constituyan los platos favoritos de los tragaldabas en cada una de sus regiones por su inmensidad y riqueza, por el número de pases o «vuelcos» que hacen de su cata algo titánico. Son los Siete Magníficos: el gallego, el maragato leonés, la *escudella i carn d'olla* catalana, el madrileño, el lebaniego cántabro, el suntuoso y perfumado puchero canario y la olla podrida, madre de todos por edad; además, complementamos esta auténtica *Grande Bouffe* con el curiosísimo cocido vitoriano de las tres sopas, algo ya casi inencontrable. Esto sí que es un auténtico menú degustación largo y ancho, todo lo opuesto a lo que hoy se oferta en los locales de autor, esa sucesión de miniaturas pergeñadas en aras de la levitación estomacal que desfilan por los manteles con la intención de mostrar en una sola sentada la «añada» del artista.

*... La morcilla, el adobado, testuz y cuajar relleno,
el pie ahumado, la salchicha, la cecina, el pestorejo.
La longaniza, el pernil, que las paredes y techos
mejor componen y adornan que brocado y terciopelos.*

Agustín de Rojas
Oda en alabanza del puerco

OLLA PODRIDA

La olla podrida, «princesa de los guisados», según Calderón de la Barca, es la madre de todo tipo de pucheros y cocidos que han llegado hasta nuestros días. Originaria de Castilla y León, y lumbrera de la gastronomía burgalesa, su fama traspasó fronteras. No en vano el prestigioso *Diccionario de la cocina francesa*, fechado en 1866, asegura que: «Debemos a España nuestros *Pot au feu*, que son la reconversión de sus ollas podridas». Y decir eso es mucho porque este plato típico de la *grande cuisine*, que se prepara con carne de buey en un caldo aromatizado por verduras y legumbres, es la bandera de su gastronomía tradicional, el padre de todos los cocidos galos.

Otra curiosidad de este gran festín de legumbres y carnes es su adjetivo. El ilustre gourmet y escritor Xavier Domingo, en esa joya de libro que es *El sabor de España*, justificaba la doble acepción de «podrida» y «poderida». Contaba respecto a la primera adjetivación que el estudioso Claude Lévi-Strauss vio en esta olla el símbolo de la maternidad y de la fecundidad, y en lo de «podrida» una alusión a las aguas placentarias o a los limos y barro donde la vida nace. Pero Domingo también narraba lo que le contó un aldeano burgalés, que la palabra verdadera no era «podrida» sino «poderida», de poder, porque solo se puede oficiar en su totalidad en casa de los poderosos y ricos.

Llámesese como se llame, lo cierto es que estamos ante el cocido más emblemático del siglo XVI; uno de esos platos versátiles que admiten tantas variantes como cocineros haya y que dependen de lo que la despensa y el bolsillo consientan. Fíjense si hay versiones que, hasta en aquellos tiempos de Felipe II, la olla podrida se presentaba en «pastel».

Ingredientes para 4 personas:

- 300 g de alubias rojas de Ibeas (Burgos)
- 200 g de tocino o panceta
- 2 morcillas de Burgos
- 2 chorizos con punto de humo
- Pata, oreja, rabo, careta y costilla de cerdo con toque de adobo
- 1 zanahoria, 1 puerro, 1 cebolla, 4 dientes de ajo, 1 pimienta verde, 1 hoja de laurel
- Aceite de oliva
- Sal
- Para el relleno: huevo, miga de pan, perejil, pan rallado y ajo

Elaboración:

- 1** La víspera, poner en remojo las alubias en una cazuela honda y ancha (el agua debe cubrirlas unos 2 centímetros por encima). En otro recipiente, poner en remojo también las carnes, excepto los chorizos, las morcillas y el tocino.
- 2** Disponer las verduras limpias junto con los dientes de ajo y la hoja de laurel en la misma cazuela de las alubias y llevar a ebullición. Cuando rompa a hervir, dejarlo cocer todo a fuego lento. A los 40 minutos «asustar» las alubias vertiendo agua fría. Pasados otros 40 minutos, repetir la acción del «susto». Dar punto de sal al gusto.
- 3** Incorporar a la cazuela los chorizos, el tocino y las morcillas (hay quien prefiere freírlas aparte, cortadas en rodajas, y luego servir las) y dejar cocer a fuego lento hasta que las alubias estén en su punto. La pata, oreja, rabo, careta y costilla cocerlas aparte.
- 4** Para el relleno, amasar los huevos con la miga de pan, el perejil, el pan rallado, ajo picadito y una pizca de sal. Dar a la masa forma de albóndigas grandes y freírlas en aceite de oliva. Reservar.
- 5** Servir el plato de alubias, con la verdura retirada o, si se prefiere triturada, acompañadas de chorizo, tocino y morcilla. Completar el servicio con la fuente de carnes y el relleno.



COCIDO GALLEGO

La versión gallega del cocido, que alcanza cada mes de febrero en el municipio lucense de Lalín su máxima expresión – con fiestón incluido, «A Feira do Cocido» –, es la consagración del cerdo, benéfico animal al que los gallegos rinden honores por haber sido fuente tradicional de proteínas animales en todos los niveles de su cocina. Del morro al rabo, con las únicas excepciones del jamón y los lomos, destinados a otros menesteres, el marrano acaba en las diversas ollas y fuentes en las que se elabora y sirve un cocido, con diferentes sabores y cortes, que no puede tildarse más que de monumental. Es un cocido al que hay que dedicarle tiempo de cata y manduca, tanto, casi, como el que le dedican sus oficiantes, sea solo por cortesía. Algunos incluso matizan que lo suyo, ante semejante desfile de fuentes, y si se procede como mandan los cánones, es empalmar una breve sobremesa con la cena. Como decía el añorado Cristino Álvarez (Caius Apicius), gallego de pro, un cocido de su tierra no es de siesta ni de mus ni tute: es algo que hay que tomar con mucha calma, pasarse comiendo media tarde. Así sentará bien, se digerirá sin sobresaltos. Es un cocido «de crego» (de cura), como aseguraba Álvaro Cunqueiro, que exige asiento reposado, paz interior, calor en los pies y remojo de boca con vino tinto cada cuatro bocados. Este, según el genio de las letras y fábulas galaicas, es el verdadero sacramento.

Un cocido, el de Lalín, que cuenta con un rival de categoría y muy cercano: el cocido de Sarria, población también lucense, elaborado con similar receta a la gallega, pero con el regalo de las carnes del cerdo autóctono de raza celta, felizmente recuperado. Cuenta también con su gran festejo popular en febrero, «Cocido do Porco Celta», en el que nunca falta el *butelo*, equivalente local del botillo del Bierzo. La fiesta tiene sus peculiaridades como, por ejemplo, los avíos por mesa de comensales que cifra la organización: media *cachola* (cabeza), un lacón, dos *butelos*, trece chorizos, garbanzos, grelos, patatas y espinazo. Y, como entrante, la sopa. Vitaminas contra el frío.



Ingredientes para 4 personas:

- *Un trozo de lacón*
- *½ cabeza de cerdo*
- *Costilla y espinazo de cerdo salados*
- *1 rabo de cerdo salado*
- *1 oreja de cerdo salada*
- *Un buen trozo de tocino*
- *4 chorizos ceboleiros (de cebolla)*
- *Un poco de unto*
- *2 huesos de tuétano*
- *½ gallina*
- *1 jarrete de ternera*
- *Un puñado de garbanzos y otro de alubias*
- *2 manojos de grelos*
- *1 repollo*
- *½ kg de patatas*
- *Pimentón, ajo y sal*

Elaboración:

1 La víspera, poner a desalar las carnes saladas en una cazuela grande con agua. En un recipiente aparte, poner también en remojo las alubias y los garbanzos.

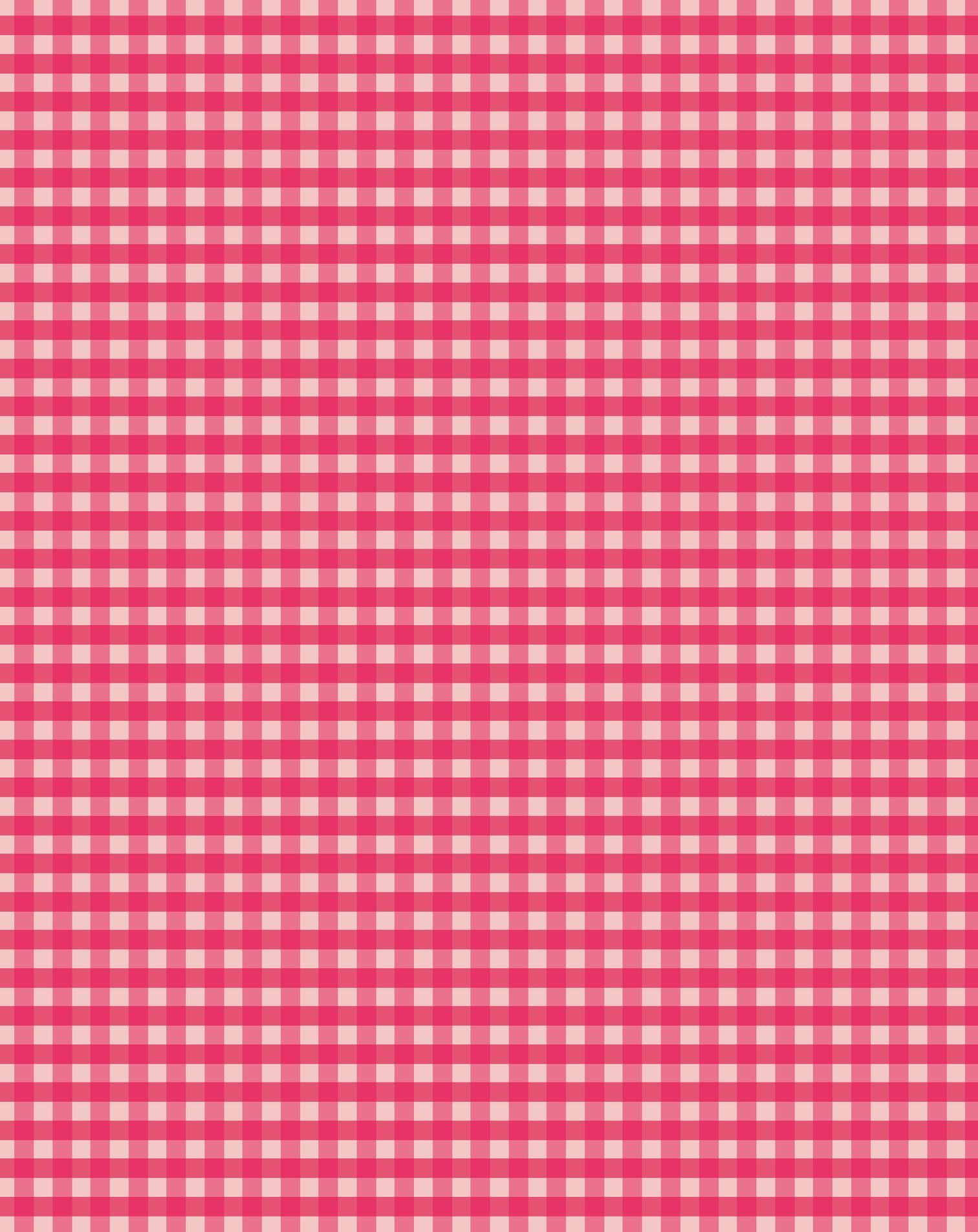
2 Poner a cocer todas las carnes del cocido, excepto los chorizos, en una cazuela con abundante agua. Retirarlas, según se vayan haciendo (el tiempo de cocción de la gallina y el jarrete de ternera será menor).

3 Retirar un poco del caldo de cocción a otra cazuela y cocer los grelos. Y, en una tercera, el repollo con los chorizos, las patatas y el unto repartido de forma uniforme.

4 Cocer aparte los garbanzos y las alubias durante 1 hora y media con dos cucharadas de caldo limpio.

5 Según se vayan haciendo todos los ingredientes, retirarlos e ir sirviéndolos en pequeñas fuentes para que no se enfríen durante su cata. Una con la ternera y la gallina, otra con el tocino, la media cabeza de cerdo (*cachucha*), el rabo, la oreja, el morro, etc.; una tercera con los grelos y las patatas ruborizadas por un sutil toque de *allada* (pimentón y ajo), y otra con las legumbres y los chorizos. Y, por supuesto, un bol de sopa.





Los cocidos de las estrellas

Para hacer en casa

En el último capítulo procedemos al intento de parecernos a los chefs estelares haciendo pucheros muy asequibles para preparar en casa siguiendo sus consejos y fórmulas. Desde un cocido madrileño completo y «matizado», obra del eminente Juanjo López Bedmar, anfitrión de la mejor casa de comidas ilustrada de la capital (La Tasquita de Enfrente), hasta los platos de cuchara más sobresalientes y refinados de cracs como Yolanda León, Nacho Solana, Koldo Rodero, Diego Guerrero o Ricardo Sotres. Dejamos también un hueco a las mundialmente famosas patatas con chorizo a la riojana que encandilaron a Paul Bocuse, al peculiar y anecdótico pote de *antroxu* que nos brinda desde Oviedo Casa Fermín o el tuneado tan resultón que nos deja Juan Mari Humada, el chef del vino, deconstruyendo un cocido de alubias pochadas con ravioli de tocino para fardar ante los invitados. Son recetas con estrella.

*Sí, cuchara, trepaste con el hombre las montañas,
descendiste los ríos,
llenaste embarcaciones y ciudades,
castillos y cocinas,
pero el difícil camino de tu vida
es juntarte con el plato del pobre
y con su boca.*

*Por eso el tiempo de la nueva vida
que luchando y cantando proponemos
será un advenimiento de soperas,
una panoplia pura de cucharas,
y en un mundo sin hambre
iluminando todos los rincones,
todos los platos puestos en la mesa,
felices flores, un vapor oceánico de sopa
y un total movimiento de cucharas.*

Pablo Neruda
Oda a la cuchara

COCIDO DE CONGRIO CON PATATAS Y ALMEJAS

Yolanda León, Cocinandos

Yolanda León es una de las cocineras españolas que engrandecen el estrellato femenino. Su apellido no podía ser otro tratándose de una dama que demuestra su virtuosismo gastronómico en la capital leonesa. Su restaurante original Cocinandos –«Cocinan dos», ya que su marido Juanjo es chef y apoyo– fue el más joven de nuestro país en recibir el florón de la Guía Roja y también el que se preció de tener el menú-degustación más barato de los establecimientos con estrella Michelin, cosa que todos agradecemos. El nuevo Cocinandos ocupa esbelto espacio en la Casa del Peregrino, junto al Hostal de San Marcos, mientras la pareja sigue creando a todo gas y reinterpretando de forma sensata y riquísima el recetario tradicional de la provincia. Ejemplo este delicioso cocido, muy de la tierra de Yoli, enjorjado con congrio, uno de los pescados más jugosos y tersos que procura el maná de un fumet único y que, por desgracia, está en desuso en la cocina moderna. ¡Hay que echar a muchos chefs a los leones!

Ingredientes para 6 personas:

- 1 cabeza y espinas de congrio
- ½ kg de almejas
- ½ kg de lomo de congrio abierto
- ½ kg de patatas
- 2 cebollas
- 2 pimientos italianos
- 3 dientes de ajo pelados
- 1 cucharada pequeña de pimentón
- 2 ramas de perejil fresco
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 copa de vino blanco
- Sal

Elaboración:

PARA EL CALDO/SOPA DE CONGRIO

- 1** Disponer las espinas y cabeza de congrio en una fuente de hornear y dorarlas en el horno a 240 °C.
- 2** Verter en una cazuela un poco de aceite de oliva y rehogar dos dientes de ajos picados, los pimientos y las cebollas. Añadir el pimentón junto con la cabeza y las espinas del congrio doradas.
- 3** Triturar aparte el otro diente de ajo, el perejil y un poco del vino blanco y agregar esta mezcla al rehogado anterior. Dejar reducir y luego añadir agua. Dejar cocer unos 30 minutos y colar bien el caldo.

PARA LAS ALMEJAS

- 4** Poner las almejas en remojo en un bol con sal gorda y agua fría y dejarlas un buen rato.
- 5** Escurrirlas y colocarlas en una sartén o cazuela con el vino blanco restante. Tapar la sartén o cazuela y cocerlas a fuego vivo 4 minutos.
- 6** Retirar las almejas abiertas bien escurridas y colar el jugo de las mismas sobre la sopa de congrio. Desechar las conchas y reservar la carne limpia.



PARA EL LOMO DE CONGRIO ABIERTO

7 Cortar el lomo en rodajas gruesas y cocerlo en un poco del caldo de congrio ya preparado. Aunque trabajamos con congrio abierto, de la parte que tiene muy pocas espinas, conviene repasar el pescado tras una breve cocción para desespinarlo por completo. Cortarlo después en dados.

PARA LAS PATATAS

8 Hacer aros y cilindros de patata. Cocer en agua con sal los cilindros y freír en aceite los aros.

EMPLATADO Y PRESENTACIÓN

9 Disponer en el plato las patatas calientes, las almejas y el congrio en dados y verter la sopa de congrio bien caliente.



LA TERNERA DEL COCIDO

Ricardo Sotres, El Retiro

Una prueba palpable de las profecías de Marshall McLuhan sobre la «aldea global» y la comunicación del futuro se halla a un poco más de 1 kilómetro de Llanes, en el oriente asturiano. La aldea es Pancar, y bajo la apariencia de una casa de comidas triste, un chigre familiar ajeno al bullicio de la población y oleaje llanisco, el viajero con buen radar sabe que allí encontrará uno de los restaurantes y cocineros más apasionantes del norte peninsular, Ricardo Sotres. Su sentido y sensibilidad se pueden apreciar en este plato que recrea artísticamente la tanda cárnica y verdulera del cocido, lo que casi todos presentan en fuentes sin imaginación. Verlo y probarlo obliga a mandar mensaje en las redes de inmediato, desde la aldea global en la que las terneras se sienten orgullosas de su destino.

Ingredientes para 4 personas:

- 1 gallina
- 4 carrilleras de ternera
- 1 kg de garbanzos previamente remojados la noche anterior
- 4 zanahorias
- 1 hueso de ternera
- 2 chorizos
- 2 morcillas
- ¼ kg de punta de jamón
- 3 cebollas
- 2 cabezas de ajo
- 2 tomates
- Una pizca de sal
- **Para decorar:** Hebras de azafrán, cebolletas y zanahorias encurtidas, hojas de espinaca tiernas, láminas transparentes de tocino.

Elaboración:

- 1** Poner todos los ingredientes en una cazuela y dejarlos cocer alrededor de 1 hora. Retirar las carrilleras ya tiernas y envolverlas en film transparente para darles forma cilíndrica.
- 2** Dejar cocer el resto hasta que el caldo adquiriera cuerpo y se hayan concentrado bien todos los sabores. Colar y reservar solo unos pocos garbanzos (el resto de ingredientes se puede utilizar para otras recetas tipo ropa vieja).

Emplatado:

En la base del plato disponer una rodaja de 2 centímetros de grosor de carrillera. Colocar encima una fina lámina de tocino, unas hebras de azafrán, 2 trozos de cebolleta, 1 zanahoria encurtida y 1 hoja de espinaca, además de unos pocos garbanzos pelados por ración. Servir por encima el caldo del cocido bien caliente.

«MARMITAKO» DE POCHAS

Koldo Rodero, Rodero

«Un extraterrestre en Pamplona» fue el título de una de mis crónicas-críticas gastronómicas sobre el restaurante Rodero; con ello intenté exponer de inicio que el fenomenal cocinero Koldo Rodero era de otra galaxia en la tradicionalista hostelería de la ciudad de los Sanfermines. Rodeado siempre por sus ángeles guardianes –su madre y sus hermanas han dado un toque de distinción en la sala que muy pocos restaurantes han conseguido–, el chef, nacido en Guipúzcoa pero navarro de adopción, revolucionó la cocina del Reyno con creaciones insospechadas, atrevidas, en los límites del riesgo, pero con esa segura carga de profundidad que da el conocimiento de hasta dónde pueden llegar los efectos especiales sin alterar las propiedades de los alimentos de la gran despensa navarra. Ningún otro cocinero de esa autonomía regalada con una huerta prodigiosa, que uno sepa, ha hecho las filigranas y acertadas combinatorias de Rodero, con las borrajas, los espárragos, las alcachofas, los cardos o las aclamadas pochas, con las que, en esta receta tierna, zen, de aromas y sabores pesqueros, nos invita a practicar sin complicaciones en la vitro casera.

Ingredientes para 4 personas:

- 1 kg de pochas (alubias) frescas
- ½ kg de bonito fresco
- 1 ½ l de caldo de bonito (elaborado con espinas y sobras del bonito)
- 1 ½ l de agua mineral
- 1 cebolleta fresca
- 1 pimienta verde
- 1 pimienta roja
- 1 tomate
- 1 cabeza de ajo
- Aceite de oliva virgen extra
- Unos granos de pochas encurtidas en agua de piparras (guindillas)
- Brotes tiernos de borraja
- Sal y azúcar

Elaboración:

- 1** Limpiar bien el bonito dejando los restos para el caldo en el que se cocerán las pochas. Preparar una salmuera con 1 litro de agua, 50 g de sal y 5 g de azúcar y echar en ella el bonito limpio cortado en dados de unos 2-3 cm. Dejar curar durante media hora, secar bien y reservar.
- 2** Colocar las pochas y las hortalizas en una cazuela baja con el caldo de bonito y el agua mineral más un chorrito de aceite de oliva virgen. Llevar a ebullición. Espumar la superficie y bajar el fuego al mínimo para dejarlo cocer de forma muy suave durante 1 hora y media aproximadamente.
- 3** Retirar de la cazuela todas las verduras excepto el ajo y triturarlas con un poco de caldo. Volcar esta mezcla en la cazuela y dejar cocer un poco más poniendo punto de sal. Colar el conjunto, para que nos quede un caldo de pochas con toques de bonito. Reservar tanto este caldo como las pochas ya cocidas (estas se pueden utilizar como sustitutas de las patatas en el *marmitako* o también se pueden degustar aparte en una ensalada).
- 4** A la hora de servir, poner en un plato hondo unas láminas del bonito curado y unos granos de pochas encurtidas en agua de piparras (también se pueden poner algunas pochas que hayamos reservado del cocido). Verter el caldo anterior bien caliente y decorar con unos brotes de borraja.





POTAJE DE GARBANZOS CON CALLOS DE BACALAO

Diego Guerrero, DSTAgE

A Diego Guerrero, hoy un *superstar* que actúa y hace flipar a la clientela en el DSTAgE madrileño, ya se le veía venir desde muy joven. En sus primeras andanzas por tierras alavesas, en el El Refor de Amurrio, le otorgué uno de mis premios a los mejores platos del año, concretamente el de la Categoría de Ingenio (platos elaborados con productos baratos). Era un huevo envuelto en panceta con un puré de patata estirado, bocado que se instaló como debía en la Villa y Corte y fue de los más ensalzados durante la estancia de Diego en el Club Allard. Esta historieta viene a cuento porque por aquella misma época de sus inicios en el valle alavés, y dado que cada visita al restaurante del que era jefe de cocina era una gratificante sorpresa y un torrente de ideas culinarias para tomar nota, propuse al joven que me planteara unas decenas de ideas para un libro de encargo sobre tapas y *pintxos* con bacalao. Más de veinte años después de editarlo, sigo alucinando con las genialidades que planteó. Una de ellas es este potaje sencillo, pero absolutamente adictivo, con «pintalabios» incluido por el efecto de los gelatinosos callos o tripas de bacalao, corte o parte de este pescado que puede competir con los mejores productos y que hoy buscan como sabuesos los chefs que saben lo que es bueno. Con unos pocos y como guarnición coronada, Diego Guerrero los convirtió en los *snacks* más sanos del mundo.

Ingredientes para 4 personas:

- 400 g de cocido de garbanzos
(hecho solo con verduras y un trozo de tocino ibérico con el punto de sal al gusto)
- 200 g de callos de bacalao desalados y limpios
- Caldo de cocido
- Espinacas frescas

Elaboración:

- 1** Dando por hecho que tenemos preparado un cocido de garbanzos básico con lo que se indica en los ingredientes, o que contamos con el que haya sobrado del familiar si hay suerte, el primer paso será blanquear los callos de bacalao en el caldo del cocido apenas 4 minutos. Esta cocción rápida permite que los callos se hidraten bien y se vuelvan muy gelatinosos.
- 2** Cortar en dados pequeños los callos gelatinosos de bacalao, ponerlos en una cazuela y agregar los garbanzos del cocido, más o menos a partes iguales. Añadir un poco del caldo y unas espinacas frescas. Cocer unos minutos y apagar el fuego. Dejar reposar para que al servir cada cucharada resulte muy cremosa.
- 3** Se puede adornar con una tira de bacalao crujiente previamente frita en aceite de oliva o con un *snack* frito de callo de bacalao.

COCIDO MADRILEÑO MATIZADO

Juanjo López Bedmar, La Cocina de Frente

El cocido madrileño se esfumó de los restaurantes capitalinos por su impronta de plato proletario, algo que casi siempre persigue al garbanzo. Pero igual que cayó en el olvido, resurgió en mesas de todo copete y así lleva decenios recuperándose con brillantez. Por haber, hay ya hasta un Día Mundial del Cocido que se celebra en Madrid cada 27 de febrero. Entre los fans de este magnánimo condumio figura Juanjo López-Bedmar, ideólogo del restaurante de producto más aclamado de la Villa y Corte, esa Tasquita de Enfrente ubicada en la pecaminosa (cada día menos) calle de La Ballesta. Juanjo, personaje adorable y *gourmet* excepcional, tenía entre ceja y ceja la obsesión de dedicar un local por completo al plato que en su ciudad es religión. Y a ello se puso, abriendo La Cocina de Frente en plena edad de oro del cocidito, establecimiento que pretende convertirse en un centro cultural temático; de inicio, aparte de los tres vuelcos clásicos de sopa, verduras y carnes, el chef y ejecutivo de multinacional se ha inventado algún que otro pase con una de sus máximas culinarias: «La opulencia me parece una aberración». De esta forma, su gran cocido se inicia con una gilda aderezada con AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra) de lujo, sigue con una croqueta estratosférica de «ropa vieja», con un mordisco de tuétano con trufa, otro de anguila; como para que no se ponga cachondo el paladar. El cocido que nos brinda Juanjo para este libro es el clásico, pero con esos matices importantísimos del orden de cocción de los ingredientes, de su calidad, de la sencillez de su larga ejecutoria. Juanjo «Tasquita» y el cocido: una pareja perfecta.

Ingredientes para 6 personas:

- 1 kg de morcillo
- 3 huesos de caña y 3 de rodilla de ternera
- ½ pata de ternera
- 4 puntas de jamón
- 250 g de jamón en taco
- 3 chorizos asturianos
- 3 morcillas de cebolla
- 200 g de tocino de cerdo ibérico
- 200 g de panceta
- 300 g de garbanzos
- 300 g de fideos de sémola
- Hortalizas: 1 cebolla, 1 nabo, ½ repollo, 3 zanahorias, 4 patatas pequeñas
- 4 clavos
- Sal gorda

Elaboración:

1 La víspera, poner en remojo los garbanzos en un bol grande con mucha agua templada.

PASO 1

2 Echar abundante agua (4 litros) en una cazuela grande e introducir el morcillo, los huesos de caña y rodilla, las puntas de jamón, la pata de ternera, el tocino y la panceta. Pelar la cebolla y añadirla entera a la cazuela junto con los clavos y un puñado de sal gorda, y llevarlo a ebullición. Bajar el fuego a medio-bajo. Es muy importante ir eliminando, con la ayuda de una espumadera, toda la suciedad y exceso de grasa que aparezca en la superficie.

Siguiendo en fuego medio-bajo ir introduciendo en la olla paulatinamente en intervalos de unos 20 minutos, y por este orden, el taco de jamón, el nabo, las patatas peladas pero enteras y las zanahorias igualmente peladas. Dejar cocer todo sobre 1 hora y seguir retirando las impurezas con la espumadera.



PASO 2

3 Transcurrida 1 hora, añadir a la olla los garbanzos, los chorizos y las morcillas y dejar cocer otras 2 horas más. Después, incorporar el repollo troceado y proseguir con la cocción unos 20 minutos más.

PASO 3

4 Colar todo el caldo de la cazuela para elaborar la sopa, cociendo los fideos hasta que estén al dente.

5 El cocido se sirve en tres vuelcos: primero la sopa, luego la fuente de garbanzos y verduras y, como cierre, las carnes.