

Viejas recetas

Preparar las fresas. He aquí un punto en el que no gastábamos demasiada creatividad y fantasía: las comíamos recién recogidas sin más o con leche, vino, nata, cuajada y barreña: disponiendo de tan excelentes materias primas tarrecemos las complicaciones.

Una curiosa receta la firman las hermanas Trabanco a finales del siglo XIX y une inusualmente carne y fruta. Se trata de las magras en almíbar con fresas:

‘Convertimos en almíbar suave un cuarto de kilo de azúcar blanco y dos decilitros de vino de Jerez o Málaga con canela en rama. Una vez alcance el punto de hebra fina coceremos en él las magras de jamón cortadas como de un centímetro de grueso y doradas ligeramente en manteca de cerdo. Al emplatarlas las adornamos con fresas igualmente en almíbar’.

Las también gijonesas Hermanas Bertrand, en su pionero Libro de Cocina –la primera edición salió en 1903– nos muestran la importancia de la fresa y la paralela importancia de su conservación. Así que nos proponen fresa en almíbar, dos modos de fresa en conserva (realmente mermeladas), buñuelos de fresa, compota de fresa, jalea de fresa y mazapán de fresa.

Por originalidad copiamos seguidamente los buñuelos y el turrón: ‘Los primeros deslíen harina en agua y leche hasta obtener una crema espesa a la que se añaden y revuelven dos huevos batidos por separado –claras y yemas–, un chorro de aceite y un poco de levadura y sal. La pasta deberá reposar varias horas. Luego troceamos las fresas, las mezclamos con cucharadas de la masa y las freímos en abundante y caliente oliva. O envolvemos las fresas enteras, destucadas y una a una en la masa.

El turrón parte de un almíbar en hebra densa, casi perla, al que agregamos almendras machacadas y puré de fresas. Transcurridos quince minutos de hervor sin dejar

de revolver y notar que ha espesado separándose de las paredes del recipiente, lo vertemos en un plato, dejamos que enfríe y cortamos barras, cuadrados o simplemente cucharadas que tostamos al horno medio’.

El pasado es el futuro

Modesta por sus tallos rastrojos y sus pequeñas flores blanquiamarillas que devienen fruto colgado a un palmo de la tierra, la engrandece una remota proyección universal: los europeos las llevaron a América y descubrieron asombrados que allí crecían más grandes y carnosas; las principales variedades españolas provienen de cruces con las americanas.

Que su sabor y aroma, naturales o sintéticos, poseen pocos rivales, lo sabemos bien: mermeladas, batidos, helados, refrescos, yogures, caramelos, chicles, y un inabarcable poder presencial en reposterías y salsas.

Puesto que consumirlas resulta diurético, alivia reuma y artritis, mejora la gota, disminuye el colesterol malo y aporta vitamina C y poco azúcar, y puesto que las abuelas cocían raíces y hojas para curar los desarreglos intestinales, depurar la sangre y mejorar las digestiones, consideramos acertadísima la frase atribuida a un antiguo médico británico: ‘Dios pudo hacer una baya mejor, pero no la hizo’.

Suso y Verónica, ya dijimos, trabajan el presente con fresas candaminas. Y nos dan ideas. Que cunda el ejemplo. Tal vez logremos que lo anotado por el Diccionario Geográfico de Madoz retorne en plenitud: ‘Candamo, Pravia, Salas, Grado y Tineo son muy regalados en trigo, escanda, centeno, cebada, maíz, panizo cáñamo, lino, ajos, nueces cebollas, avellanas, castañas, uvas vinateras, cerezas, guindas, albaricoques, peras, higos, ciruelas y fresas’.

Transcurrían las primeras décadas del siglo XIX; ojalá terminemos anotando lo mismo en las primeras décadas del siglo XXI.



GAZPACHO DE FRESAS

Como exige todo gazpacho clásico trituramos pepino, ajo, cebolla, vinagre, aceite de oliva, sal y pan duro remojado. Pero sustituimos al pimiento por zanahoria rallada y al tomate por fresas. Tras colar cuidaremos la fortaleza de la densidad y nos mostraremos especialmente generosos con las fresas. Servimos lógicamente frío y con un picadillo de fresa.



ENSALADA DE RÚCULA

Sobre una cama de rúcula repartimos rodajas de remolacha cocida y encima rodajas gruesas o mitades de cereza, colocando un espárrago verde entre cada rodaja de remolacha y de fresa. Aderezamos por encima con vinagre, aceite de oliva, salsa de soja y jengibre fresco rallado y bien ligado. Por último espolvoreamos semillas de sésamo o ajonjolí.



FRESAS CON YOGUR DE SOJA AL BALSÁMICO

Rociamos las fresas con vinagre balsámico, lo que les extrae el jugo. Añadimos canela, dos vueltas de pimienta negra y abundante azúcar. Revolvemos, dejamos veinticuatro horas en la nevera revolviendo de nuevo cada seis horas. Con el sirope obtenido bañaremos las fresas que cubriremos de yogur de soja. Reservamos una fresa para adorno superior.



TARTELETA DE FRESAS

Preparamos cuatro capas de pasta filo en un molde aceitado. Así mismo ponemos oliva en el interior de cada capa antes de colocar la siguiente. Horneamos a ciento ochenta grados hasta que la pasta dore y quede rígida. Sacamos y rellenamos con fresas maceradas en balsámico; que el jugo no quiebre la pasta. Decoramos el centro con un poco de requesón.



CROQUETAS DE SETA DE CARDO CON CHUTNEY DE FRESA

Picamos cebolla que pasamos en mantequilla. Luego las setas de cardo picadas fino, cilantro fresco, sal y pimienta. Añadimos harina y leche formando una besamel gorda pero que despegue. En una fuente extendemos la besamel, dejamos que enfríe, cortamos cubos de unos tres centímetros, los pasamos por huevo y pan rayado y los freímos en aceite caliente. Tras sacarlos y escurrirlos los servimos con el chutney de fresas. Este chutney está hecho en una tarterita con cebolla sofrita, doscientos gramos de fresa y cincuenta de manzana reineta (sin tuco o piel y trocedas), cilantro en polvo y curry. Dejamos que cueza lento dos horas con vinagre de malta o manzana y unas cucharadas soperas de azúcar. Cuando adquiera consistencia de mermelada lo metemos en un frasco. En nevera, sin esterilizar, aguantará unas tres semanas; esperemos una al menos antes de su uso.

Sorprender al más exigente siempre ha sido todo un arte

Y con Oquendo lo conseguirá. Porque la calidad siempre sorprende. Porque en cada taza de Cafés Oquendo encontrará el aroma de la profesionalidad, con blends específicos para hostelería y un servicio de asesoramiento y asistencia técnica a su medida.

OQUENDO

~ EL CAFÉ DEL GOURMET ~

985 26 00 46

www.cafesoquendo.com