



EN FRECUENCIA MODULADA
PÁGINAS ELABORADAS POR **DAVID DE JORGE**
www.davidejorge.com
David@davidejorge.com

LAS RECETAS

Chipá de 'mamá mora'

Ingredientes
500 g de harina de mandioca (almidón de mandioca)
2 huevos
100 g de mantequilla
150 g de queso rallado
150 g de queso tierno en tacos (cualquier queso de aquí sirve)
1 cucharilla de café de levadura
1 cucharada soperá de sal
Pimiento
Leche: la que necesite

Elaboración

- ▶ **Horno 250°C.**
- ▶ Colocar el almidón en un bol + sal + pimienta y agregar la mantequilla cortada en trozos, derretida con el calor de las manos.
- ▶ Desmenuzar hasta que quede una mezcla granulada uniforme.
- ▶ Agregar las tazas de queso + huevo, mezclar.
- ▶ Agregar la leche de a pocos.
- ▶ El secreto de las chipas está en NO amasar, sino ligar hasta formar una masa húmeda que no se pegue en las manos. Formar bollitos y colocarlos en una placa untada con mantequilla.
- ▶ Meter al horno hasta que doren.
- ▶ Listo.



Itxaskabra guisada

Ingredientes
1 Itxaskabra hermosa de 1 kg. aprox. con cabeza, limpia y entera
3 cebolletas picadas
2 pimientos verdes picados
5 dientes de ajo picados
2 cayenas secas
2 dl. de salsa de tomate
10 patatas nuevas pequeñas y peladas en rodajas gruesas
Perejil picado
1 pizca de txakoli
1 pizca de harina
Agua y sal

Elaboración

- ▶ En una cazuela ancha y baja, sofreír cebolletas + pimientos + ajos + cayenas + sal. Partir sobre la tabla el pescado, en pedazos hermosos, cabeza incluida.
- ▶ Sazonar los pedazos y pasarlos por harina ligeramente. Añadir tomate al sofrito + patatas y dejar guisar. Añadir txakoli + agua y hacer la salsa.
- ▶ Colocar el pescado sobre el sofrito y darles vuelta para que se empapen. Cubrir y dejar unos 15 mn. que se guise. Rectificar el sazónamiento de la salsa y añadir un poco más de agua si es necesario.
- ▶ Menear y espolvorear el perejil. Añadir unas gotas de txakoli + aceite crudo. Listo.



Ostras aliñadas

Ingredientes
9 ostras del copón, abiertas sobre hielo

Aliño japo,
1 soperá de sake (vino de arroz japonés)
1 soperá de mirin (vino dulce de arroz japonés)
1 soperá de vinagre de arroz japonés
1 pizca de wasabi en polvo

Aliño inglés,
1 pizca de salsa Worcestershire
1 pizca de salsa Tabasco
Pimienta negra

Aliño francés,
1 chalota muy picada
4 hojas de estragón fresco
2 soperas de vinagre de vino tinto
1 soperá de vino tinto

Elaboración

- ▶ Para el aliño japo y francés mezclar los ingredientes y aderezar con ellos las ostras.
- ▶ Para el inglés, se rocía directamente de la botellita cada ostra con las salsas + golpe de pimienta molida.
- ▶ Listo.



LENGUA ESCARLATA



Tomate frito casero Juan Ranas

La peculiaridad de este tomate es que su creador, Juan Ranas, no es fabricante de tomate frito sino el chef que pilota El Huerto de Juan Ranas, un bello garito situado frente a la monumental Alhambra. Al parecer, su particular magdalena de Proust era el tomate frito que su abuela preparaba en aquellos potentes fogones de casa. Ese recuerdo se le quedó grabado y el día que se dio cuenta de que el mundo empezaba a desconfiar de los alimentos que nos comíamos, decidió buscar su propia receta perfecta de tomate frito casero. El quid de la cuestión, como siempre, partía de la materia prima, que en muchos casos ya ha perdido su sabor original, así que manos a la obra se lanzó a cultivar su propio tomate buscando entre los pequeños agricultores de la zona una variedad muy particular, herencia de generaciones anteriores, de pulpa jugosa y piel extremadamente fina, para hacer un tomate delicado y equilibrado y sin huella de transgénicos o invernadero. El resto, a la vieja usanza, bien de tomate, cebolla, aceite, ajo y un poco de sal y azúcar para un tomate frito artesano.

TOMATE FRITO CASERO JUAN RANAS

Dirección: C/Málaga, s/n Arenas del Rey 18.126 Granada
Teléfono: 625-691-180
Web: www.conservasjuanranas.com
Email: info@conservasjuanranas.com
Precio: 4,90 €

una banda sonora compuesta por clásicos a los que todo pichichi quiere hincar el diente: tuétanos de verdura, huevo Gorrotxategi con ensalada líquida de hierbas, millojas de anguila ahumada y manzana, hígados de rape, trufas con setas fermentadas, ostras escabechadas, salmónes con escamas comestibles, merluza con tocino y espinacas, solomillo Luisimi, Royale de liebre, costillas de cordero, esponjas de cacao o una soberbia tarta fina de hojaldre huyen despavoridas de la cocina ornamental, aparatosa y de pastiche. Los Berasategui pelean por el reconocimiento cultural y patrimonial de su tierra y rinden profundo respeto a todos los que se sientan en su mesa, pues aunque Martín y Oneka duerman, en el otro lado del mundo lucirá el sol y sus equipos trabajarán con chispa, inspiración, energía, excelencia y estilo.

Porque a fin de cuentas de eso trata el viejo oficio de guisandero, provocar que el cliente respire profundo y se sienta feliz, apure su vino, sonría, acaricie a su vecino de mesa o guíe un ojo tras pegar un bocado o apurar su sorbo. Con la nueva bodega recién inaugurada de 160 metros y diez mil botellas, habrá suficiente mecha para futuros brindis y eternas sobremesas. Que así sea y lo veamos.

QUÉ BEBER
Quinta Sardonía 2011



Es vinazo de los pies a la cabeza. Elaborado en su gran mayoría con Tinto fino, pero también con el concurso de otras variedades como la Cabernet, Syrah, Malbec y Merlot, el conjunto es una bomba de relojería empezando por la pinocha, con un porrón de especiado, canela, choco-

late y un fondo de cassis tremendo. En el trago es gozoso, mineral, con un ataque dulce y una acidez fetén.

QUINTA SARDONIA
Dirección: Casas s/n Granja Sardón, Diseminados 54 Sardón de Duero 47.340 Valladolid
Teléfono: 983-032-883
Web: www.quintasardonía.com
Email: info@quintasardonía.com
Precio: 32 €

QUÉ BEBER
Rioja Vega Tempranillo 2014



Uno de esos riojas que entran como dios, fino, bien hecho, fresco, sin chorras. En su última 2014 posee las mismas señas de identidad, una nariz expresiva con torefactos y mentolados cañeros y fruta en plena sazón, que se entremezcla con un ramalazo de regaliz que nos

chifla. El trago es elegante, carnoso, pero a la vez muy equilibrado y suave. Tinto para todas las ocasiones.

BODEGAS RIOJA VEGA
Dirección: Ctra. de Logroño - Mendavia, Km 92 Viana 31.230 Navarra
Teléfono: 948-646-263
Web: www.riojavega.com
Email: info@riojavega.com
Precio: 12 €