



Buenos propósitos

Les ruego me disculpen. Voy a hablarles de comida en uno de los domingos menos apropiados. La mayoría de ustedes se sienten culpables y piensan en cómo eliminar las consecuencias de los excesos más que en adorar a la diosa gula o a su primo Baco. Pero qué le vamos a hacer. A estas alturas de la vida es difícil corregirse en depende qué cosas. Hoy, me he planteado huir de lo original y proponerles buenos propósitos para el nuevo año. ¡Alguien tiene que contrarrestar la prédica de tanto dietista y *personal trainer* elevando a los altares el gimnasio y la lechuga! Si la vida y la Visa les permiten una vuelta por Perú este 2015, no lo duden. Y a la lista de maravillas del país añadan una cena en Central, el restaurante limeño de Virgilio Martínez, un joven chef que con una radical apuesta por lo local está aportando a esa gran cocina sin apellidos que llamamos 'universal'. Déjense llevar y descubran ecosistemas remotos. Perciban sabores y texturas desconocidas que a la vez harán sentir a su paladar como en casa. Y si la cosa no da para tanto, vayan al restaurante Álora, en Madrid, y prueben tres pedazos de jamón 'ultra gran reserva' Joselito y sientan qué ocurre con una pata del mejor ibérico cuando se ha curado cuatro años. O compren uno de esos vinos tintos que ya se hacen en Galicia o Asturias, donde las laderas se escapan y el sol no se enseñorea tanto, y descubran los sabores de variedades autóctonas que quizá les sean desconocidas. Fruta fresca y Atlántico. Consigan un buen libro de cocina si prefieren no engordar. Es un excelente modo de aprender y comer con la vista. Y tómense su tiempo y disfruten, hagan lo que hagan, así sea lo de las pesas o la lechuga. ¡Ay, la culpa!

@uncomino

Próximo domingo:
Carlos Maribona



1 2
3 4

P A S O A P A S O

- SE MARCAN** las carrilleras de cerdo en una cazuela con aceite de oliva, a fuego vivo, se retiran y se reservan.
- SE ECHA** la harina sobre la verdura antes sudada con mantequilla, revolvemos y agregamos el vino chacolí.
- SE AGREGA** la leche de coco a las carrilleras, que estarán ya guisándose con el curri, y seguimos cociendo.
- SE PASA** la salsa por un colador fino, tras haberla triturado en la cazuela. Se guisan las carrilleras otros 5 minutos.

curri. Agregamos también las carrilleras y guisamos todo a fuego suave, con la cazuela tapada durante 1 hora y 10 minutos, aproximadamente. Pasado ese tiempo, echamos la leche de coco y seguimos cociendo una media de entre 20 y 30 minutos más, o hasta que consideremos que las carrilleras estén ya bien blandas.

Acabado y presentación:

quitamos las carrilleras de la cazuela con mucho cuidado y trituramos toda la salsa. La pasamos después por un colador fino, volvemos a agregar las carrilleras para guisarlas otra vez durante unos 5 minutos más. Para terminar, rectificamos de sal y pimienta y lo servimos bien caliente de inmediato. ■

EL VINO

→ Terras Gauda 2013.

Este interesante blanco de la D. O. Rías Baixas complementa los aromas frutales del albariño con los florales de la uva loureiro y las notas balsámicas y de frutas exóticas de la caiño blanco. El resultado: un vino de gran estructura y volumen, cremoso. Excelente con mariscos, arroces y carnes blancas.

11,8 €. J. L. RECIO

