

PARLEM DE CUINA

Pim Pam Pum... de atún (i II)

Tal i com vaig anunciar la setmana pasada, per a aquest al dissabte contem amb la col·laboració d'Alvaro Vicens, alumne del cicle formatiu de cuina i gastronomia a l'IES Guillem Colom Casasnovas que ens acaba de presentar el menú de tonyina. Per als qui encara no heu llegit la primera part us recordo la presentació que va fer n'Alvaro del menú:

“Pim Pam Pum...de atún, es un pequeño juego gastronómico, por el que pretendo pasar por todos los platos de un “Mini - Menú”. Consta de un aperitivo, un entrante, seguido de un primero y dos principales. Para finalizar con un breve postre. Todos ellos elaborados con lomos de atún claro en aceite de oliva como ingrediente principal.”

Nota: Com sempre faig amb les col·laboracions mantindré l'idioma original per tal de mantenir els matisos i expressions que ha conferit l'autor a la recepta. Espero que us agradi i des d'aquí agrair a n'Alvaro la seva aportació a n'aquesta secció. La primera part d'aquest menú la podeu veure a través de la web del setmanari www.setmanarisoller.cat o bé a través de www.cuinant.com.

“SEGUNDOS:

Ventresca de Atún Claro, anchoas cántabras y alcaparras.
Ingredientes: 1 lata de ventresca de atún claro en aceite de oliva, 1 lata de anchoas del cantábrico, 50 gr. de alcaparras mallorquinas, 150 gr. de tomate frito estilo casero, 25 Quelys Tapas integral (o crujientes de pan), cebollino, azúcar de caña, flor de sal, estragón fresco
Elaboración: Saltear el tomate frito con las anchoas

troceadas, las alcaparras y sazonarlo con estragón, rectificar de sal y azúcar. Reservarlo caliente hasta el emplatao. Colocar una Quely tapa, sobre la cual dos ventrescas enteras y una lágrima de la salsa. Espolvorear con un poco de cebollino y unas escamas de flor de sal.
Taquito de Atún rebozado en almendra y wasabi en confitura de Naranja China
Ingredientes: 50 gr. de almendra picada tostada, 50 gr. de almendra en láminas cruda, 1/2 huevo, 6 gramos mostaza de wasabi, una pizca de flor de sal, taquitos de lomo de atún en aceite de oliva, aceite de oliva suave, para la fritura.

Ingredientes para la confitura: 100 gr. de naranjas chinas, 100 gr. de agua, 100 gr. de azúcar de caña, jugo de 1/2 limón
Elaboración: Secar los lomos de atún del exceso de aceite, cortar en “bocaditos”. Añadirle un toque de wasabi a cada dadito y rebozarlo en la almendra picada. Pasar por huevo batido y volverlo a rebozar, esta vez en las láminas de almendra. Freír unos segundos y secar para eliminar el exceso de aceite. Hacer un almíbar: Lavar las naranjas e incorporarlas al almíbar junto al jugo de limón. A fuego muy suave dejar reducir, hasta crear una confitura. Pasar por túrmix y estameña. Emplatar con 3 bocaditos de atún y una lágrima de confitura. Servir caliente.

POSTRE: Bombón de Atún amargo.

Ingredientes: cobertura de chocolate negro al 82%, 1 lata de atún claro en aceite de oliva virgen extra, unas cerezas del Bierzo confitadas en Orujo, chocolate puro en polvo
Elaboración: Fundir y atemperar el chocolate. Cubrir de chocolate fundido unos moldes de bombones y vaciar. Quitar el hueso a las cerezas y rellanarlas con atún, previamente escurrido del exceso de aceite. Rellenar cada



bombón con una cereza y añadirle un poco del propio orujo. Cubrir con chocolate y esperar que se enfríe para desmoldar los bombones. Espolvorear con un poco de chocolate puro en polvo”

Nota. D'esquerra a dreta i d'abix adalt “Bocadito Pop-Atún, Bombón amargo de atún, consomé de perdiz y atún, ventresca de Atún Claro, anchoas cántabras y alcaparras, Germinados con all-i-oli de yogurt y atún y Taquito de atún rebozado en almendra y wasabi en confitura de naranja China”

Bona setmana i ens trobam aquí en set dies. Reiterar el meu agraïment a n'Alvaro Vicens.

Juan A. Fernández
parlemdecuina@hotmail.com



ESPAI PER A LA REFLEXIÓ

Pro-aurins, pedres amb orelles, i l'Espanya cavernícola i retrògrada

Vos jur que em fa oi, basarda i una certa vomitera, la manera en que s'ha “centrat” o “descentrat” millor, el debat sobre la prohibició de les curses de braus a Catalunya per part del Parlament Català. Per a mi aquesta decisió exemplar dignifica a una societat.

La “Espanya profunda”, anacrònica, conservadora, amb clucales com els ases surt a manifestar-se públicament i en alguns casos violentament (com l'atac a una seu d'Esquerra Republicana), sense el més mínim coneixement ni reflexió (aquí no hi arriben i així van). Com ningú d'aquesta espècie en vies d'extinció, posseeix un grau d'intel·ligència massa elevat, encara haurem de tenir un sac de paciència. Això sí, no em callaran en absolut i pens destapar les seves “boutades”. De segur que cap d'ells i elles llegirà aquest article, de totes maneres afirm que no els serviria per res, que seria ben igual que fer ratlles dins l'aigua o tal volta els podria servir per encabronar-se una mica més. La veritat és que tant se me'n fot.

No han entès per a res, ni se'n volen adonar, que a partir d'una proposta ciutadana que ha assumit el seu parlament, que està format per la suma de forces polítiques que representen a tots els ciutadans de Catalunya (quina pena no poder escriure Estat Català) ha legislat la proposta, exercitant el seu legítim dret, com ha estat aquesta prohibició que tanta pols ha aixecat.

Milions de ciutadans aclamant. Els cristians formats a pals enmig de l'arena. El Coliseu ple de gom a gom a l'espera que els lleons portats d'Àfrica, ja que són més agressius que d'altres llocs, s'alimentin de carn fresca. Festa Nacional Romana (perdó les nacions no existien, si els imperis). Espectacle de sang i patiment. No acabarà aquí la “festa” per segons qui.

Els cristians per Neró eren mà d'obra barata i a més dòcil. Neteja de la sang vessada i combat de gladiador armat amb

trident i xarxa; contra un brau. Més Sang. Combat a mort. Després, cloenda i gladiadors. Tradició? I si així era, per què no s'ha conservada o per què no es recupera? Oi què sona a bestiesa? Doncs igual de bèstia és qui els aboquen per mantenir la crueltat de les curses de braus, emparant-se en que són una tradició. No em vindria gaire de nou que aquesta crueltat, fos trespolada a persones, ja que ella no té massa distincions ni manies. I ho han demostrat agredint a un militant d'esquerra republicana de Catalunya. Han mamat el feixisme dels seus padrins i pares. Hi ha una part molt deplorable de la societat espanyola,

No manca posar el nom ja que tots els coneixem. Són els mateixos que Unamuno els hi va dir: “vencereis pero no convencereis”. Són els que voldrien una “Espanya suya de pandereta y fandango”, (...)

que ho vol mesclar tot i tenen els seus polítics que també els hi ajuden. No manca posar el nom ja que tots els coneixem. Són els mateixos que Unamuno els hi va dir: “vencereis pero no convencereis”. Són els que voldrien una “Espanya suya de pandereta y fandango”, més a prop de la “Espanya, una, grande y libre”. Són els que ni se n'adonen ni volen adonar-se'n com funciona una democràcia, perquè en el fons no ho són, i la democràcia els fa més nosa que companyia. Són els mateixos que afirmaven que: “con Franco se vivia mejor” i han ancorat el mateix missatge als seus hereus. Ja vaig escriure a l'article anterior sobre “pedres amb orelles” o sigui “macs sords” i no de torrent. Encara hi ha massa “señoritos de cortijo” en potència, i ara els hi ha pegat un atac de

banyes, democràtic és clar i no ho paeixen. Així i tot no podem consentir que intentin imposar-se sobre uns principis de l'estat de dret que els veritablement democràtes, hem hagut d'acceptar, perquè la majoria ho havia decidit així, com va ésser el temps que el señorito Ansar fou el president de l'estat espanyol.

A més, el sentiment anti català que alguns polítics empenen per la seva conveniència, no és de rebut. Recordem que en Rajoy va impulsar el boicot als productes catalans. Aquesta visceralitat la tenen a flor de pell. A Canàries, es va prohibir les curses de brau i no hi va haver cap tipus de problema en absolut. Ara bé, si això mateix es decideix a Catalunya, ja són figures d'altre sostre i es poden permetre i intentar tergiversar el fet democràtic d'aquesta prohibició i endiumenjar-lo en parlfalans d'independentisme (ells no empenen aquesta expressió), per a ells és més seva la de “separatismo”.

Acabaré l'article amb un record al cèlebre vídeo de vacances de Rajoy que li ha plogut una multa de tres-cents euros, ja que es rodava dins d'un cotxe i ell no portava el cinturó de seguretat. Els responsables de la imatge del partit s'han cobert de glòria, bones llumeneres acompanyen a Marianito (“el corto” era un altre). Però si tenen com a patró al seu Ansar que manifestà que ningú li havia de dir quantes copes de vi podia prendre per a llavors poder conduir, un no s'estranya gaire que facin aquest tipus de ficades de pota.

I com que fa massa calor perquè la meua neurona treballi una mica més, i que consti que ja l'he sucada una mica a la pobra, li donaré el descans que tan merescut es té, tancant la paradeta.

Josep Bonnin

