



PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

@ WWW.CUINANT.COM
✉ parlemdecuina@hotmail.com

Extremadura

Mèrida i Càceres tenen uns paratges verds amb una terra plena de pastures, fèrtil i rica i una gastronomia senzilla i molt saborosa

Seguim el viatge que iniciarem la setmana passada i sortim de Madrid cap a Extremadura. Un viatge de 300 quilòmetres que ens transporta a través de tota la planícia de la Mancha recorrent camps i camps de cereals, alzines i oliveres. Jo no havia visitat mai aquesta comunitat autònoma i tenia en interioritzat allò de «extrema i dura»... i res més enfora de la realitat.

Tot just fer el canvi de comunitats autònomes s'esdevé uns paratges verds i frondosos presentant una terra plena de pastures, fèrtil i rica. De veritat que sorprenen.

Així tenim que passam de la terra dels cocidos, torrijas i la cuina dels palaus i cases nobles; a terres de cultiu, cuina casolana, embotits (fruit de la necessitat de conservació de la carn), tot mesclat amb una certa pàtina de la Roma Clàssica, i més anant com anàrem a Mèrida.

Després d'algunes hores de viatge, i ja al destí toca recórrer i «tastar» aquest indret.

A Mèrida (Augusta Emèrita) s'hi va per a conèixer el seu passat clàssic... no us podeu perdre el Temple de Diana, el circ romà, l'amfiteatre i el teatre.

A Mèrida s'hi va per a passejar pel

pont romà sobre el Guadiana... no us podeu perdre la passejada nocturna amb tots els monuments il·luminats.

A Mèrida s'hi va per a menjar, degustar i assaborir... no us podeu perdre el fer un tast de cuixot salat Ibèric de la Dehesa (amb aquell greix entre vetat...), una Torta del Casar, o unes cireres del Valle del Jerte (encara que nosaltres hi vam anar massa prest).

No en và la regió compta amb múltiples D.O I.I.G.P. de productes: Dehesa de Extremadura, Ribera del Guadiana, Queso La Serena, Queso Ibore, Torta del Casar, Pimentón de la Vera, Picota del Jerte, Corderex, Ternera de Extremadura o Aceite Monterrubio.

I és que si la conservació i recuperació del patrimoni clàssic impressiona, la cuina s'hi fa ben aprop.

El gust pel sabor natural, cuina senzilla, amb marcat caràcter rural, i són inherents tots els productes i costums de tota la comunitat autònoma extremeña.

En plats freds són típics el gaspatxo, ajo blanco o les amanides. Punt a part mereix el nom comú que reben alguns plats amb vegetals:

- Cojondongos: Una elaboració a cavall entre gaspatxo, amanida i sopa
- Zorongollos: Una amanida amb una base de pebres torrats
- Jilimojas: Una ensaladilla de patates i tomàtigs.

La gastronomia extremeña també ofereix grans plats calents, sobre tot cremes de verdures, cremes de llegums, patates al «rebujo» (patates amb pebres i cuixot salat), o els ous remenats amb es-

pàrrecs de marge.

No puc deixar de destacar les carns de caça (conill a l'estil Mèrida, caldereta de xot) i malgrat la comunitat no té accés a la mar sí que té una important gastronomia el voltant dels peixos de riu ja siguin cuinats en escabetx, al forn, a la planxa, al punt de vi blanc, amb all i julivert; i quasi sempre acompanyats de guarnició de verdures.

Us he parlat d'embotits, vegetals i plats principals. Ara falta l'acompanyament per a tots aquests plats, una bona copa de vi de la Ribera del Guadiana i un poc de dolç.

Deix l'apart dolç per al final, però això no l'hi lleva cap importància de la que tenen dolços d'Extremadura, que malgrat siguin senzills, són ben saborosos i substanciosos.

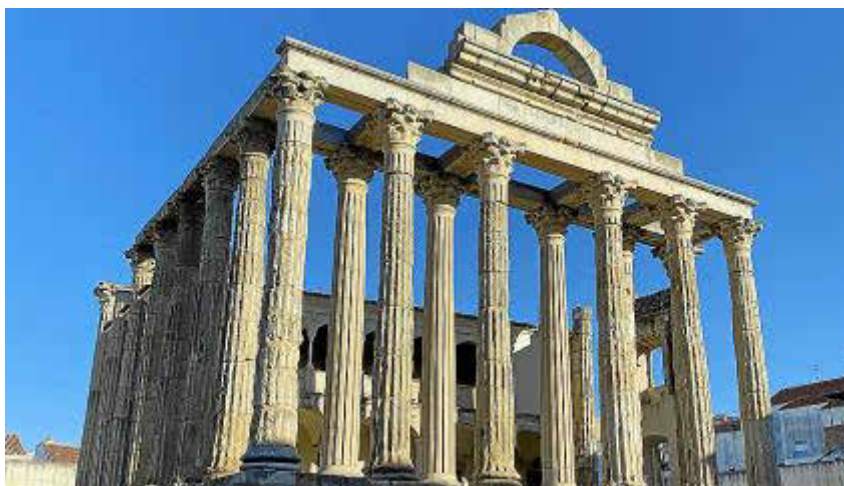
Pestiños, magdalenes, mantecados, perrunillas, florones, galletes, pastes de raïssons o llet fregida es troben entre els productes més coneguts de rebosteria tradicional.

Després de Mèrida passarem per Càceres, passant de la Roma Clàssica a l'edat mitjana.

A aquesta ciutat patrimoni de la Humanitat per la Unesco gaudirem del seu centre històric, ple de convents, en alguns dels quals s'ofereixen dolços viandes.

Després de tastar un poc més la gastronomia extremeña i fer un darrer tast de cuixot ibèric, toca desfer es camí fet, retornar a la capital i d'allà emprendre el vol a Sa Roqueta.

Sens dubte 5 dies ben emprats.



CUINA DE TEMPORADA:

Zorongollos i Florons

ZORONGOLLO (4 persones)

● 3 pebres vermells torrats, 1 ceba tendra, 2 tomàtigs, 3 ous, algunes dents d'all, julivert picat, oli verge, vinagre de xerès i sal.

ELABORACIÓ:

● Tallarem la ceba tendra fina i la posarem dins un bol cobertes d'aigua molt freda i un pessic de sal; així resultaran molt més suaus.

● Bulliu els ous 10 minuts, refredar i pelar. Si no tenim els pebres rostits ho farem i també hi rostirem les tomàtigs.

● Muntarem el plat tallant els pebres rostits en tires, afegir polpa de tomàtiga rostida i la dent d'all picada. Trempar amb un raig generós d'oli d'oliva verge, vinagre al gust i sal. Mesclar perquè es combinin bé els sabors. Es serveix dins un bol amb la ceba tendra, escorreguda, per damunt. També ho empolsarem amb el julivert picat i guarnirem amb dos cantons de pa

FLORONS

● 6 ous, 1/2 litre d'aigua bullida amb llavors d'anís (o llimona rallada), 1/4 de kilo de farina fluixa i una cullerada de llet.

ELABORACIÓ:

● Se bat tot fins a aconseguir una mescla lleugera. Posam abundant oli de gira-sol dins una pella fonda. Posam els motlles dins l'oli fins que sigui ben calent. (trobareu imatge dels motlles a <http://www.cuinant.com/floron.html>)

Ara, amb el motlle calent i humit d'oli i el posarem dins la mescla fins uns 2 mm per davall del cantó del motlle, per a que s'amolli fàcilment la forma dins l'oli. Seguidament el tornam a posar dins l'oli ben calent i el fregirem fins que s'amolli el florón.

● Un cop daurats els treim de l'oli, els escorrerem i els empolsarem de sucre i canyella.



ESCOLA DE CUINA:

● Emerita Augusta fou fundada per Roma a l'any 25 a. C. per ordre de l'emperador Octavio Augusto per servir de retir als soldats veterans (emèrits) de les legions V Alaudae i X Gemina. La ciutat, una de les més importants de tota Hispània, va arribar a ser capital de tot el Regne Visigot d'Hispània al segle VI.

● Com a curiositat, cal destacar que gran part rebosteria que trobam a Extremadura actualment és d'origen àrab. Va ser tramesa al llarg del temps a través dels temps, des de l'Edat Mitjana, per monestirs i convents. Passejant per Càceres podeu trobar multitud de convents que venen rebosteria. Però la cuina conventual ja serà per un altre capítol.

● Teniu més imatges i descobertes gastronòmiques a : <https://cuinant-blog.blogspot.com/2023/03/gastronomia-extremadura.html>