



LENGUA ESCARLATA

Conservas Serrats

En 1890, y mina que han llovido chuzos de punta desde entonces, el bueno de José Serrats se establece en Bermeo con una idea en la mollera: hacer llegar a los rincones más lejanos que por entonces pudiera soñar, el sabor y poderío de los productos del mar Cantábrico, ya saben, sardina frescote pero en versión refinada. Confiado en la excepcional calidad de la materia prima, ahí era imposible que le dieran gato por liebre; ¡implantó nuevas técnicas de conservación provenientes de Francia, lo que le abre las puertas de los mercados europeos, y del gigante norteamericano. Cinco generaciones más tarde, el espíritu de la calidad es la norma de la casa. Las conservas de bonito del norte, atún claro y anchoa son de primera, siguiendo realmente procesos artesanales y respetando las artes de pesca tradicionales. Nada de publicidad engañosa ni atrapabobos, lo que te llevas al coléto, ha costado lo suyo. Nos enganchan sobrenamente las anchoas, muy finas, con su punto exacto de salazón, curreladas hasta el finfinito para que se muestren imaculadas y versas. Nadan en semiconserva y los filetes no han sido sometidos al proceso de esterilización para que conserven intactas sus propiedades, y eso se nota. Así que es mejor guardarlos en la nevera, y en cuanto puedan hacerse un bocata, pónganlos en fila sobre pan con la miga bien pintada de mantequilla. El cielo les parecerá poco, no nos hacemos responsables de futuras adicciones, quedan avisados.

CONSERVAS SERRATS
Hijos de José Serrats, S.A.
Dirección: Polígono Landabaso, 38. Bermeo 48.370 Vizcaya.
Tel.: 952 883103
Internet: www.serrats.com. Email: conservas@serrats.com
Precio: Bonito del norte en aceite de oliva fresco cristal 200g): 3,71€ Anchoas del Cantábrico en aceite de oliva (120 g): 9,25€

Rueda es un blanco superior, bien acunado por el robe francés pero con nariz, estructura y acidez de auténtico campeón. Inmejorable capricho estival.

BODEGAS TERRA CASTRO
Dirección: C/ Oruro, 9 Bajo Izq. Madrid 28.016 Madrid
Tel.: 91 5902529
Internet: www.terraastro.com
E-mail: info@terraastro.com
Precio: 14 euros

EN FRECUENCIA MODULADA

PÁGINAS ELABORADAS POR DAVID DE JORGE E.

→ www.daviddejorge.com
✉ David@daviddejorge.com

LAS RECETAS

Bacalao con patatas, coliflor y ajada

2 lomos de bacalao desalados de 800 g.
0,5 kg. de patatas pequeñas peladas
1 coliflor pequeña en ramilletes

Para la ajada

1 cebolla en tiras
6 dientes de ajo laminados
1 hoja de laurel
1 cucharada de pimentón de la Vera
1 pizca de vinagre de manzana
Aceite de oliva
Agua y sal

Elaboración:

▶ Hervir agua al fuego. En un cazo poner aceite de oliva a calentar. Hacer la ajada, para eso, en el cazo del aceite pochare cebolla + ajos + laurel + sal, durante 5 mn. Introducir en el agua las patatas + coliflor + sal, hervir a fuego suave durante 20 minutos. Trocear el bacalao sobre la tabla.

▶ Colocar en una cazuela una base con verdura pochada + capa de anchoas con la piel hacia arriba + sal, cubrir toda la superficie.

▶ Transcurridos 5 mn., añadir sobre la ajada el pimentón de la vera + vinagre, cortar la cocción. Dejar reposar la ajada unos 5 mn.

▶ Filtrar la ajada. Escurrir los lomos de bacalao del agua, posarlos sobre la verdura y empapar con la ajada. Servir.



Gazpacho de la siega

Ingredientes para 4 personas:

1 pizca de cominos <
2 dientes de ajo
2 tomates maduros grandes pelados picados
1 pimiento verde pequeño picado
1 pizca de pimiento morrón rojo picado
1 cebolleta picada
1 pepino pequeño en dados
1 pedazo de miga de pan de hogaza
Aceite de oliva virgen extra
1 pizca de vinagre de Jerez
1 pizca de pimentón de la Vera
Agua helada y hielos
Sal

Elaboración:

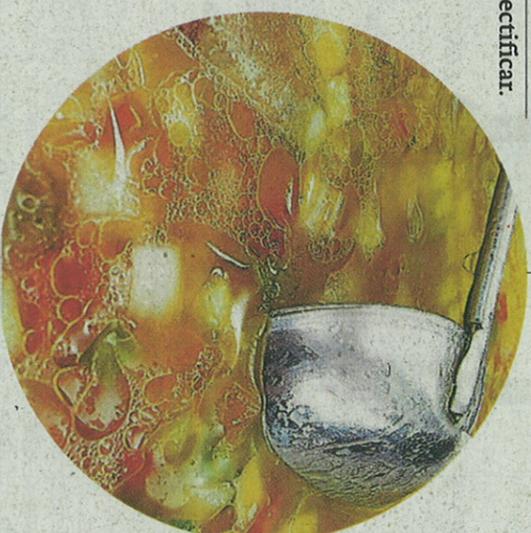
▶ Machacar en un mortero cominos + sal + ajos picados. Añadir el pimentón. El majado se rescata con pizca de vinagre y se echa al fondo de un bol.

▶ Añadir tomates + pimientos + cebolleta + pepino + aceite + sal y mear. Cubrir de agua helada sin pasarnos, justo unos dedos por encima. Añadir el pan desmigado con las manos + hielos.

▶ Rectificar de sazón, aceite y vinagre, ha de quedar viva.

▶ Meterla al frío un par de horas, bien cubierta. Para servirla, añadirle más hielos.

▶ Volver a rectificar.



QUÉ BEBER

Cruor 2006

«Los de Castilla Perelada han apostado con éxito por la elaboración de vinos de alta expresión también en el Priorat. Cruor nos recuerda a los vinos "sangrientos", muy tánicos, con un punto marcadamente licoroso,

aportando la mineralidad propia de esta zona, y esas especias tan adictivas: pimienta negra, clavos, hierbas silvestres... ¡ñam!

CASA GRANDE SIRUANA

Dirección: Major, 3 Bellmunt del Priorat 43.738 Tarragona a Tel.: 93 2233022
Internet: www.casagrandesiruana.com / info@casagrandesiruana.com
Precio: 19,95 euros



Dilectum 2006

Hubo un tiempo en que se pusieron de moda los blancos fermentados en barrica y pasamos por un empacho de madera asfixiante. Afortunadamente siempre nos han perdido las excepciones. Este monovarietal de verdejo de

Reservados todos los derechos. No se permite la explotación económica ni la transformación de esta obra. Queda permitida la impresión en su totalidad.

