



EL RINCÓN DEL BUEN YANTAR

Rosa Murcia Navarro

“Del cerdo me gustan hasta los andares”. Esta es una típica frase comarcal que manifiesta la importancia que tiene el porcino dentro de la gastronomía venturreña. Aparte de la variedad de embutidos locales elaborados a partir de este animal (güeña, longanizas, morcillas, perro, chorizos), así como otros productos tipo callos, morro, oreja, chichorritas o temblonas, costilla de orza, etc.; el cerdo, gorrino, marrano, cochino o chino (que de todas estas formas se le nombra) es base de primeros platos como el que en este número presentamos.

COSTILLAS DE CERDO AL BOBAL

Ingredientes para 4 personas:

- 1 Kl. de costillas de cerdo.*
- 2 cucharadas de aceite de oliva.*
- Una pizca de sal y pimienta.*
- ¾ litros de vino rosado de la tierra.*
- Nuez moscada.*

Su elaboración es muy sencilla. En principio se van friendo las costillas con aceite y mientras éstas se fríen se sazonan con sal, pimienta y nuez moscada. Una vez sofritas se le añade el vino y se dejan cocer a fuego lento en puchero de barro. Prácticamente a la hora tendremos ya preparado este plato de cierta “enjudia”. Aunque la sabiduría popular nos advierte que “Pan con pan es comida de tontos”, lo cierto es que este yantar elaborado con vino debe ser degustado también con un buen caldo tinto de la comarca.

ADOBO DE AGUA-SAL

Este adobo se utiliza popularmente sobre diferentes frutas y hortalizas aún sin madurar, preferentemente en tomates, albaricoques (cogidos en marzo o abril), ciruelas, pimientos, uva en agraz (cogida en junio) e incluso los tronchos (punta de 15 cm. del sarmiento en época de rayuelo). El adobo en agua-sal debe realizarse en cuarto menguante si queremos que no nos salga blanda la fruta u hortaliza. Aproximadamente sobre 12 litros de agua se tendrán que verter 1 kg. y medio de sal común. Pero para saber cual es el punto perfecto de sal, factor fundamental del que depende el éxito de nuestro adobo, hay un truco sencillo y eficaz. Mientras se vierte la sal en el agua, hay que depositar un huevo fresco y entero en el recipiente sin dejar de mover con la mano todo el contenido. Cuando dejemos de mover el agua y observemos que el huevo flota asomando una de sus puntas fuera del agua es la señal de que ya tenemos la cantidad adecuada de sal. En el recipiente de agua-sal añadiremos la materia prima escogida (tomates, albaricoques, etc.), pondremos unas ramitas de ajedrea o morquera y un poquito de vinagre. Acordarse de cerrar bien el recipiente. Se espera durante 15 días y ya lo tendremos listo para comer.