

RECETA DE COCINA

Bacalao al vapor sobre tostada, yema semipicante y tomate confitado

INGREDIENTES (Para una persona):

Un trozo de bacalao de lomo alto ya desalado de 250 g. Una rebanada de pan de molde. Un tomate pera maduro. Una yema de huevo. 2 cayenas. ½ diente de ajo. Una cucharada rasa de azúcar. 3 cucharadas de vino blanco seco. 3 1/2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra (sabor suave). Sal

ELABORACIÓN

Tomate confitado: Pela el tomate, córtalo en cuatro trozos a lo largo, ponlos en una sartén pequeña, vierte media cucharada de aceite, el azúcar y una pizca de sal. Calienta a fuego muy suave y tapa la sartén. En diez minutos estarán en su punto. Una vez hechos pasa todo a un plato y reserva.

Yema semipicante: Vierte dos cucharadas de aceite en una sartén pequeña y agrega la cayena abierta y el medio diente de ajo un poco aplastado. Calienta a fuego mínimo dos minutos y apaga el fuego. Deja que el aceite se enfríe del todo y cuélalo. En una tacita pon la yema de huevo y vierte poco a poco el aceite y remueve con una cucharita constantemente hasta que acabes el aceite. Sazona con sal y mezcla. Quedará una crema untuosa.

Tostada: Quita las cortezas del pan de molde y estira la miga con un rodillo para que quede una rebanada muy fina. Vierte una cucharada de aceite en una sartén de tamaño medio y calienta a fuego medio fríe la rebanada de pan. Una vez frita ponla sobre un papel absorbente de cocina.

Bacalao al vapor: Comprueba que el bacalao no tiene ninguna espina. Coloca el bacalao en un cestillo y éste sobre una cazuelita con agua y el vino sin que toque el fondo del cestillo. Tapa el cestillo con una tapadera. Calienta a fuego medio y en doce minutos estará en su punto.

Montaje del plato: Coloca la tostada en un plato cuadrado, cubre con el tomate confitado, encima el bacalao recién hecho y separado en láminas (sin la piel). Adorna con una cayena. Al lado la salsa de yema.

RELACIÓN CON LECTURAS

La cocina cristiana de Occidente

Autor: Álvaro Cunqueiro

Editorial: Los 5 sentidos - Tusquets Editores (2ª Edición. Noviembre 1991)

He querido establecer un doble vínculo. Por un lado, el título del libro (La cocina cristiana de Occidente); por otro, los ingredientes que habitualmente acompañan al bacalao en nuestro recetario español.

La prohibición de comer carne los viernes y, sobre todo, los incluidos en la Cuaresma, ha condicionado en estas fechas -durante siglos- los menús de las familias cristianas (y por extensión las católicas). El bacalao era el protagonista principal.

Como dice Cunqueiro: "Alrededor del bacalao ha cuajado un espléndido y católico recetario [...]". Por eso, en la mía, he recogido las referencias que establece Cunqueiro en el modo de preparar el bacalao, no sólo en España. He

utilizado su recorrido culinario para elaborar una receta muy nuestra, aunque adaptada al siglo XXI. De ahí que haya incluido el ajo -ingrediente histórico de nuestra cocina-, el toque picante de la guindilla (buena amiga del bacalao), el tomate confitado para aportar un ligero sabor dulce, la emulsión de yema de huevo, ajo y aceite que puede recordar a un ajoaceite o ajiaceite (una de las salsas más antiguas de la cocina española) y, cómo no, la tostada de pan, que es un pequeño homenaje al alimento que más connotaciones cristianas tiene, junto con el vino, también incluido en la receta.

Elegí 'bacalao al vapor' para respetar al máximo su sabor y textura.

Autora: **MARÍA ZARZALEJOS NIETO**