

Irish Kid

INGREDIENTES:

2 piernas de cabrito
1/2 Kg de patatas
3/4 Kg de cebollas
1 l de cerveza de Dublín (Guinness, O'Hara...)
250 grs. de manteca de cerdo
1 vasito de whiskey (irlandés)
Yerbabuena / tomillo / romero
sal / pimienta / ajo
azúcar glas / agua hirviendo (4 cucharadas)
1 vasito de vinagre

ELABORACIÓN:

Mezclamos la manteca de cerdo con la yerbabuena, la cebolla y el tomillo finamente picados, junto con la sal, la pimienta, el ajo machacado y un chorrito de whiskey. Nos aseguramos de que quede consistente y lo reservamos en la nevera, al menos durante 3 horas, para unificar los sabores.

Realizamos en el cabrito cortes transversales separados unos 3 cm, sin llegar a separar entre sí los trozos (lo mejor es pedirle al carnicero que nos haga estos cortes). En las aberturas producidas por los cortes introducimos la mezcla de la manteca y lo dejamos reposar mientras preparamos el resto de ingredientes.

Picamos finamente la yerbabuena y el tomillo y lo ponemos en un bol. Añadimos el azúcar glas, la sal, y 4 cucharadas de agua hirviendo. Mezclamos bien y dejamos enfriar.

Pelamos y partimos las patatas y las cebollas y se ponen sobre una fuente para horno previamente cubierta con manteca. Sobre ellas colocamos la pierna de cabrito y la mitad de la cerveza. Lo metemos en el horno a 180º C aproximadamente 2 horas (cada 10-15 minutos hidratamos la carne con el líquido de la fuente o con la cerveza reservada). Después de la primera hora le damos la vuelta a las piernas.

Media hora después, volvemos al bol con la yerbabuena y el tomillo y le añadimos el vinagre, lo mezclamos bien y lo dejamos reposar la media hora que le falta al cabrito para asarse.

Para servir, ponemos la pierna asada en una fuente de mesa, rodeada de las patatas y las cebollas asadas, cubiertas con la salsa obtenida de desglasar la fuente de horno y al lado, la salsa de yerbabuena y tomillo.

RELACIÓN CON LECTURAS:

La cocina cristiana de occidente de Álvaro Cunqueiro

Al llegar [Cunqueiro](#), en su recorrido por la cocina cristiana de occidente, a la muy católica Irlanda, reflexiona: *"Que existe una cocina irlandesa es dudoso. Existen, eso sí, las hambres irlandesas, especialmente en los tiempos modernos: hambres como aquéllas de la Edad Media; hambre del siglo XII."* Loable recuerdo de Cunqueiro, mientras escribe sobre gastronomía, de acordarse del [hambre](#) y de quienes tantas veces la han sufrido. Y no por casualidad comienza con una cita de [Jonathan Swift](#), quien en el siglo XVIII ya hizo su [modesta propuesta](#) para paliar el hambre irlandesa *"[pigs] are no way comparable in taste or magnificence to a well grown, fat yearly child, which roasted whole will make a considerable figure at a Lord Mayor's feast, or any other publick entertainment."* Pero como no se llegó a producir la comercialización de los niños irlandeses, se han sustituido en esta receta por los cabritos de los perdidos rebaños de ciervos que Cunqueiro nos recuerda. *"Con patatas, leche, avena y conejo malcomían los hijos de [Mill](#), añorando los banquetes egipcios, escitas, cretenses y gallegos que vienen en el [Leabnar Gabhalla, o libro de las conquistas de Irlanda](#)".* Sirva esta receta

Los irlandeses

"Cuando los ingleses se repartieron el país y se acabó la sopa boba de las abadías, comenzaron las grandes hambres celtas."

La cocina cristiana de occidente

de Álvaro Cunqueiro, 1969

"I grant this food will be somewhat dear, and therefore very proper for landlords, who, as they have already devoured most of the parents, seem to have the best title to the children."

A Modest Proposal

de Jonathan Swift, 1729.

para resarcir de esa añoranza a nuestros hermanos irlandeses en el rescate de esta Europa de nuevo hambrienta.

Autora: ANA PORRAS DEL RÍO