

TITULO:
TAGARNINAS SILVESTRES EN TEMPURA SOBRE CAMA DE
MAZAMORRA DE UVAS.

INGREDIENTES:

- **Para las tagarninas:**

- 1/2 Kg. de tagarninas silvestres.
- Harina de tempura para rebozar (o harina de trigo mezclada con un vaso pequeño de agua fría.
- Agua para la cocción.
- Un huevo.
- Aceite de Oliva Virgen Extra.
- Sal.

- **Para la Mazamorra de uvas:**

- 200 gr. de pan de pueblo.
- 100 gr. de almendras crudas.
- 150 gr. de uvas.
- 1 diente de ajo sin el germen central.
- Sal.
- 100 c.c. de Aceite de oliva Virgen Extra.
- 20 c.c. de Vinagre de Jerez.
- 1/2 litro de Agua.

- **Para adornar:**

- Virutas de jamón serrano.
- Aceite crudo de Oliva Virgen Extra.

ELABORACIÓN: Limpiamos las tagarninas silvestres de restos de arenilla y quitamos la pequeña piel del tallo, las cocemos en abundante agua salada unos 10 a 12 minutos.

Una vez cocidas las escurrimos y las introducimos en la tempura, que estará formada por harina mezclada con agua fría o directamente en harina de tempura.

Tras ser pasadas por la harina las pasamos por huevo batido y las freímos en aceite bien caliente para que queden crujientes por fuera y no muy hechas por dentro.

Para hacer la mazamorra de uvas trituramos las almendras, el ajo, el pan troceado, la sal, el agua y las uvas despepitadas, hasta que quede una crema fina.

Añadir el aceite y el vinagre y probar para ajustar cantidades.

Antes de servirla ha de estar unas dos horas en el frigorífico.

Para emplatar realizamos una cama con la mazamorra sacada de la nevera y sobre ella ponemos las tagarninas aún calientes. Espolvoreamos por encima unas virutas de jamón serrano y un chorreón leve de aceite de oliva Virgen Extra, si puede ser de variedad Arbequina, que refuerce el sabor afrutado.

RELACIÓN CON LECTURAS:

Mi lectura ha sido la novela "Dos días de Septiembre", que se desarrolla en tiempos de vendimia, en alguna localidad gaditana que puede ser Jerez de la Frontera, y en la que se diferencian muy bien los roles llevados a cabo entre los patronos y los trabajadores del campo, todos ellos por cuenta ajena, y de nivel económico verdaderamente escaso, llegando a pasar auténticas necesidades, lo que marca su comportamiento a lo largo de la vida.

Es por ello que utilizo en mi receta las tagarninas, una hierba silvestre que se da en el Bajo Guadalquivir, que se puede recoger incluso en las laderas de los Caminos y que se utilizan tanto cocidas como en guiso con legumbres, y que se ha utilizado como complemento alimenticio que los campesinos llevaban a su mesa.

La he combinado con una mazamorra de uvas, una crema fría de origen musulmán, precursora del salmorejo, pero que utiliza la uva, el pan y la almendra como ingredientes principales, todos muy apropiados tanto en época como en el lugar en el que se desarrolla la novela.

Les puedo asegurar que el resultado es absolutamente sorprendente.