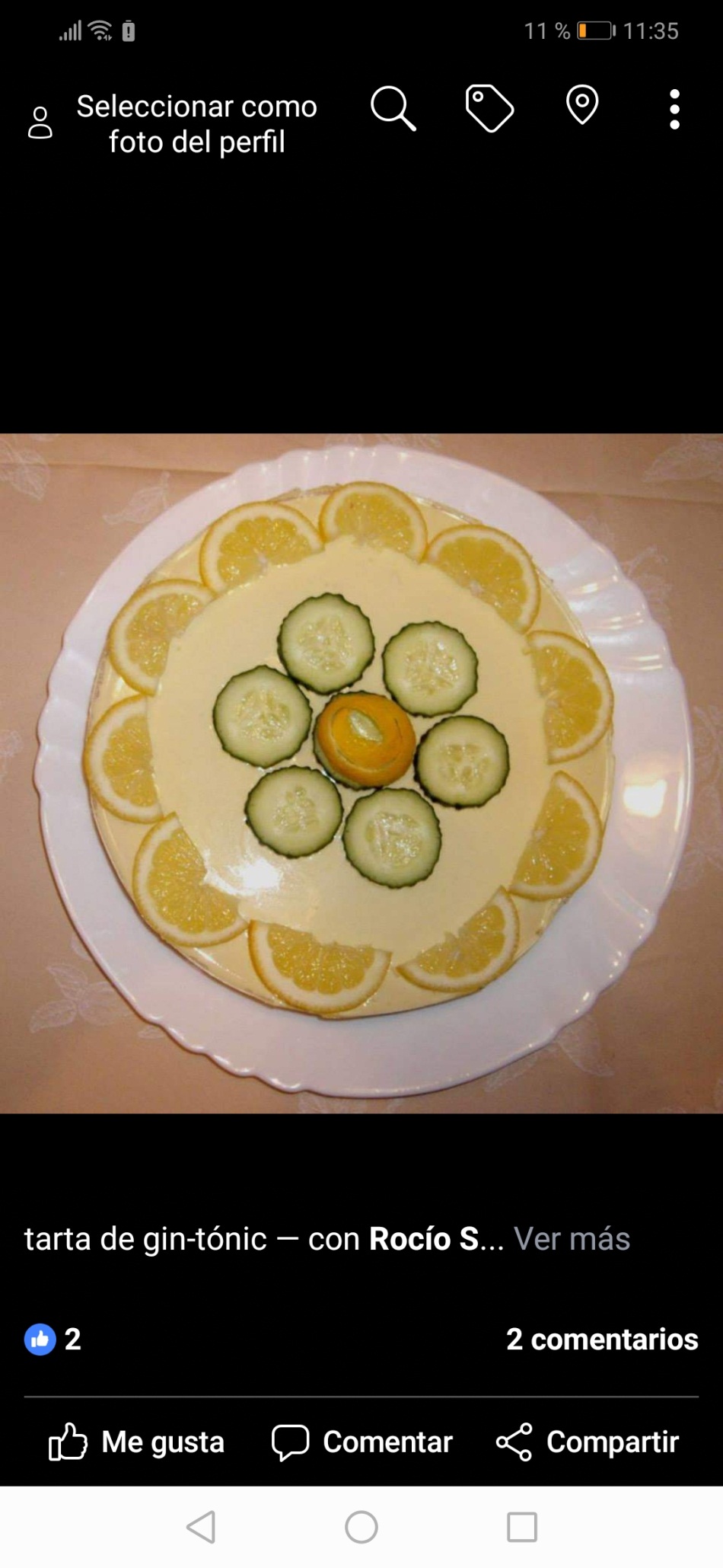


***TITULO:* Tarta esperpento(nic)**

***AUTOR:* Rocío Santiago Nogales**

****

**INGREDIENTES:**

**Para la base:**

* Un paquete de galletas comunes
* 90 gramos de mantequilla

**Para la mousse:**

* 300 ml de leche
* 2 sobres de cuajada en polvo
* 1 sobre de gelatina de limón
* El zumo de dos limones
* 100 gr de azúcar
* 300 ml de nata líquida para montar (y azúcar para montarla)

**Para la gelatina:**

* 6 hojas de gelatina neutra en láminas
* 100 ml de agua
* 150 ml de ginebra
* 150 ml de tónica

**Para la decoración:**

* Rodajas de limón
* Rodajas de pepino
* La cáscara de un limón
* Bolitas de pimienta rosa
* (…)

(Nota: Todos los ingredientes de la decoración son opcionales, los emplearemos según gustos.)

**ELABORACIÓN:**

**Base:** Derretimos la mantequilla en el microondas o a fuego en un cazo, trituramos las galletas, mezclamos la mantequilla líquida con el polvo de galleta y cubrimos la base del molde.

**Mousse:** Ponemos en un cazo a calentar la mitad de la leche y disolvemos los sobres de cuajada en polvo en la otra mitad, que añadiremos a la primera mitad cuando haya hervido. Después, disolvemos en la leche con cuajada el sobre de gelatina de limón y removeremos hasta su disolución sin retirar del fuego, manteniendo este a una temperatura no muy elevada. A continuación, echamos el azúcar y el zumo de dos limones y seguimos removiendo. Cuando todo esté bien disuelto, retiramos el cazo del fuego y lo dejamos a temperatura ambiente mientras montamos la nata.

La nata la debemos de tener en el frigorífico para que esté muy fría a la hora de montarla. Vertemos la nata líquida en un recipiente y le vamos añadiendo cucharadas de azúcar mientras batimos con varilla a una velocidad elevada. Si disponemos de batidora con el accesorio de varilla, el proceso será más rápido y satisfactorio.

Una vez montada la nata, la añadimos a nuestra mezcla. La integraremos con una paleta de silicona y haciendo movimientos envolventes con el fin de que conserve la textura de mousse.

Vertemos la mezcla en el molde con mucho cuidado. Para no hacer agujeros en la base de galleta, es recomendable que pongamos una cuchara y vayamos volcando poco a poco la mezcla sobre ella, creando una especie de efecto fuente, que distribuirá la mezcla en el molde sin quebrar la base.

Metemos nuestra mousse en la nevera mientras preparamos la gelatina.

**Gelatina:** Ponemos en un bol con agua fría las hojas de gelatina para que se vayan hidratando. En un cazo, echamos el agua y esperamos a que hierva. Lo retiramos del fuego, añadimos las láminas de gelatina y las diluimos en el agua con ayuda de una cuchara o de un tenedor. Volvemos a poner el cazo en el fuego y añadimos la ginebra. Retiramos una vez más el recipiente del fuego y, por último, incorporamos la tónica.

El tiempo que mantendremos la mezcla en el fuego tras añadir la ginebra dependerá de nuestros gustos y/o intenciones: cuanto más tiempo permanezca, mayor cantidad de alcohol se evaporará.

Sacamos la mousse de la nevera y comprobamos si ha comenzado a cuajarse. Si no lo ha hecho, esperaremos más tiempo. Cuando veamos que se está solidificando, repetimos la técnica de la cuchara para verter la gelatina sobre la mousse. Conviene que la gelatina no esté muy caliente, si bien debe seguir líquida, para evitar que cause desperfectos en la superficie de la mousse.

Introducimos nuestra tarta en la nevera y esperamos hasta que se cuaje por completo. Este proceso puede tardar varias horas y dependerá de cada frigorífico y de la temperatura que haya en su interior. Nuestra sugerencia es que se deje durante toda la noche para que tenga la consistencia idónea, además de que conviene consumirla muy fría.

**Decoración:** Cuando vayamos a servir nuestra tarta de gin-tonic la podemos decorar a nuestro gusto. Hemos elegido rodajas de limón y pepino por ser los ingredientes que se suelen añadir al combinado. También podemos poner la cáscara de un limón haciendo una serpentina, la ralladura de esta cáscara o, incluso, bolitas de pimienta rosa para los más atrevidos.

(Nota: la tarta lleva alcohol, de modo que debemos consumirla con prudencia y no es apta para cualquier comensal. En caso de que queramos realizar una versión sin alcohol, deberíamos sustituir los 150 ml de ginebra por tónica, haciéndola más light y apta para menores. Si queremos mantener el sabor de la ginebra y a la vez eliminar gran cantidad de alcohol, podemos flambear la ginebra poniéndola en un recipiente y prendiéndola hasta que se consuma la llama, quemando así el alcohol.)

**BIOGRAFÍA DEL AUTOR DE LA RECETA:**

Rocío Santiago Nogales (Madrid, 1989)

Es personal docente e investigador (PDI) en formación en la Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED), en el Departamento de Literatura Española y Teoría de la Literatura, donde, además, es doctoranda a tiempo completo en el programa de Estudios Lingüísticos y Literarios, con especialidad en Literatura Española. También es Licenciada en Derecho y Ciencias Políticas y de la Administración por la Universidad Autónoma de Madrid y cursó el Máster en Formación e Investigación Literaria y Teatral en el Contexto Europeo en esta misma universidad, obteniendo tras la defensa de su TFM la máxima calificación y el Premio al Mejor Máster en Humanidades.

Ha publicado varios artículos de investigación y tiene otros en curso, así como reseñas de diversos libros de estudios literarios o como crítica de literatura actual. También ha participado en certámenes literarios, quedando como finalista, y ha sido ponente y conferenciante invitada en seminarios y congresos internacionales.

Sus principales líneas de investigación abarcan autores poco conocidos de finales del siglo XIX y principios del XX, como Alejandro Sawa, Prudencio Iglesias Hermida o Julián Sánchez-Prieto; el teatro del primer tercio del siglo XX, sobre todo la obra de Ramón del Valle-Inclán y Jacinto Grau; y estudios diacrónicos e interdisciplinares, siguiendo un mismo tema a lo largo del tiempo mediante las relaciones entre Literatura, Pintura, Historia y contexto sociopolítico.

Además de la Literatura, la cocina es otra de sus pasiones, especialmente la repostería, de ahí que haya elegido una tarta para presentarla a este concurso. De hecho, ella siempre dice que la Literatura nos ayuda a comprender mejor el mundo y que la repostería nos lo endulza.

**RELACIÓN CON LECTURAS:**

La "Tarta esperpento(nic)” está basada en *Luces de bohemia* (1924) de Ramón del Valle-Inclán (1866-1936). Se trata de un postre con sabor a gin-tonic que responde a la definición de “esperpento”. Decía el escritor gallego, a través de Max Estrella en la escena XII de la obra teatral, que el “esperpento” eran los héroes clásicos reflejados en los espejos cóncavos del Callejón del Gato, pues cualquier imagen reflejada en un espejo cóncavo resulta de lo más absurda. La intención del esperpento es devolvernos una imagen deformada y burlesca que nos cause risa y espanto al mismo tiempo. Se trata de mostrarnos la cara más amarga de la sociedad del modo más irrisorio. La deformación y la dualidad son la esencia de nuestra tarta: por un lado, no deja de ser una distorsión porque no es un gin-tonic, es un gin-tonic transmutado en tarta, deconstruido. Igual que Valle-Inclán deforma a toda la sociedad madrileña en *Luces de bohemia* y aun así somos capaces de reconocerla, la receta nos presenta una tarta, pero también somos capaces de reconocer tras ella la bebida. Por otro lado, no se trata de un postre dulce, sino de un postre que mezcla lo dulce con el sabor amargo y seco de la ginebra con tónica. La mousse de limón con la base de galleta entra en un perfecto maridaje con la gelatina hecha de un modo similar al combinado. Los sabores se funden en la boca y nos queda una sensación similar a la que nos deja el esperpento: la de dualidad. Percibimos una oleada suave, como la risa o el azúcar, y otra fuerte e impactante, como el desencanto ante una sociedad corrupta e hipócrita o el sabor del alcohol atravesando la garganta. Ambas percepciones, aparentemente contradictorias, son imposibles de separar cuando leemos la primera frase de *Luces de bohemia* o cuando probamos la primera cucharada de la tarta.

Otro elemento de conexión lo encontramos en que la tarta sirve para explicar la vigencia del pasado en el presente, pues hoy en día no solo se desarrolla la cocina de vanguardia que desestructura los platos tradicionales para elaborarlos de otro modo (como hemos hecho al convertir una bebida en un plato sólido), sino que también está de moda el gin-tonic. No hay más que reparar en la cantidad de ginebras y tónicas que se comercializan en el mercado, con diferentes sabores y matices. Incluso existen actividades gastronómicas que ofrecen catas de ginebras. Sin embargo, por muy actual que parezca, lo cierto es que la tónica procede del agua carbonatada inventada por el alemán Johann Jacob Schweppe (1740-1821) en 1783, a la que a finales del siglo XIX se le añadió quinina y, posteriormente, ginebra, para brindar por los logros militares británicos en la India. Similar a esta pervivencia es la de *Luces de bohemia* que, a pesar de criticar la crisis de la Restauración y retratar la sociedad del primer tercio del siglo XX, incluye muchas aportaciones, críticas y reflexiones que son de plena actualidad. Vivimos en una sociedad hipócrita, deshonesta y mediocre, en la que los enchufismos y la corrupción están integrados como parte del sistema. La España de Valle-Inclán no se diferencia mucho de la nuestra: “En España el mérito no se premia. Se premia el robar y el ser un sinvergüenza. Se premia todo lo malo.” (Valle-Inclán. R., *Luces de bohemia*, 1924).

Por último, podemos establecer un paralelismo a título personal. La primera vez que realizamos esta tarta no nos salió como la de la fotografía. A base de prueba y error conseguimos dar con las medidas oportunas, sustituimos algunos ingredientes por otros y fuimos tomando ideas de diversos blogs, de libros de cocina y de otras tartas similares que habíamos elaborado en otras ocasiones. Pues bien, la primera versión de *Luces de bohemia* tampoco fue la definitiva: el gallego fue publicando la obra por entregas en la revista *España* entre julio y octubre de 1920. Posteriormente, cuando salió la edición de 1924, el texto había sufrido variaciones considerables. Quizás, la más reseñable fue la inclusión de tres escenas más.

Así que, si la primera vez que hagan esta tarta no obtienen el resultado esperado, imaginen que la capa brillante y transparente de gelatina es un espejo, cóncavo, por supuesto, mírense en él, ríanse de sus fallos y defectos y, entonces, estarán preparados para hacerlo mejor.