

Comer bien



Manuel Martínez Expósito, dueño de la confitería Ramón. PEPE ALVIZ

EL ROSCÓN DE LAS SORPRESAS

LA CELEBRACIÓN DE LOS REYES MAGOS SE ACOMPAÑA DE LA DEGUSTACIÓN DE ESTE POSTRE, CON PEQUEÑOS REGALOS INCLUIDOS

SABELA CORBELLE

Para algunos, no hay Reyes sin roscon, un postre que, más que un dulce, se ha consolidado como otra tradición culinaria de estas fechas navideñas. Manuel Martínez Expósito, dueño de la confitería Ramón, fundada por su abuelo en Lugo en 1938, asegura que el roscon de Reyes se llega a consumir mucho más que el turrón y el mazapán.

«El roscon es algo más que un alimento, es todo un motivo de celebración. Incluye también la sorpresa, que lo hace más atractivo. Hace años, por ejemplo, era tradicional que llevase un haba escondida y que el que la encontraba tenía que pagar el roscon», cuenta el confitero.

Aunque este roscon es típico de la fiesta de Reyes, no hay impedimento alguno en que, si se le antoja a uno, pueda encargarse en cualquier momento. «Lo que pasa con los postres es lo mismo que con las comidas; si se prepara una tabada o unos callos en verano para dos personas salen postres que los que se hacen para 40 en pleno invierno», asegura, entre risas, Manuel Martínez Expósito.

El roscon de Reyes que elaboran en la confitería Ramón lleva como ingredientes harina, azúcar, mantequilla, levadura, naranja triturada y huevos. De adorno, frutas glaseadas y azúcarillo, un azúcar humedecido que no se tuesta en el horno.

«Primero se amasa, se espera a que suba la masa y se trocea para hacer las piezas. La mezcla se dejará en reposo para que fermente por segunda vez antes de meter los roscones en el horno media hora, a una temperatura entre 220 y 230 grados», explica Manuel Martínez.

OTROS POSTRES. Además del roscon, en la confitería Ramón también se hace turrón de distintos sabores: de limón, de naranja, de yema, de yema tostada, de nata y nuez, de trufa, de frutas y de jijona. «Para elaborar el turrón de jijona utilizamos una receta de mi abuelo con almendra tostada, azúcar y canela, de forma que la almendra no pierda el aceite. Con esta receta predomina más el sabor de la almendra», señala Manuel Martínez.

«Esta confitería licenciosa pone a la venta el turrón a un precio

de 24 euros el kilo, mientras que el roscon cuesta sólo 15 euros el kilo.

Otros postres típicos de estas fiestas que hace la confitería Ramón son los mazapanes (en figuras o en cajas con 'anguilas'), el pan de Cádiz y los polvorones, elaborados también según la fórmula tradicional del abuelo de Manuel Martínez. «Los polvorones se venden a 12 euros el kilo. Mi abuelo los hacía, exclusivamente, con harina tostada, manteca de cerdo y azúcar, tal cual los hacen en La Estepa», cuenta.

Junto con los postres navideños más tradicionales, en este establecimiento se elaboran, además, otras innovaciones reposteras como, por ejemplo, las rosquillas de avellanas («son como un mazapán, pero con avellanas y bañadas en chocolate», cuenta Manuel Martínez).

Las 'castañas' de turrón (una bola de turrón de limón bañada en chocolate y con forma de castaña) y los 'champanones' de turrón (con masa de turrón, pero con la forma típica de esta seta)



CARMEN FERNÁNDEZ DEL MESÓN DO LUBRE



ÓSCAR RODRÍGUEZ CATADOR

A TAPA

TORTILLA

CON OVOS, PATACAS E BACALLAU EN FARAGULLAS FAISE UN PRATO MOI APETITOSO

Nas Crónicas de Indias está documentado que en 1519 coñecíase a tortilla de ovo, tanto en Europa como en América, onde os aztecas a vendían nos mercados.

En canto á tortilla de patatas, o primeiro documento no que aparece é navarro. Trátase do 'Memorial de ratornera', de 1817. Nel explícanse as míseras condicións nas que viven os labregos comparándoos cos pamploñicas.

A lenda di, non obstante, que foi o xeneral Tomás de Zumalacárregui quen, durante o sitio de Bilbao, inventou a tortilla de patatas.

Ingredientes

- ▶ Bacallau en faragullas
- ▶ Patacas
- ▶ Ovos
- ▶ Fermento verde
- ▶ Permentos do Piquillo
- ▶ Sal
- ▶ Cebola
- ▶ Aceite de oliva

Elaboración

▶ Desalgar e cocer as faragullas de bacallau. Pochar as patacas xunto coa cebola e os permentos. Unha vez duradas, engadir as faragullas de bacallau, os ovos e bater todo xunto. De seguido, elaborar a tortilla nunha tixola con pouco aceite, procurando que non quede seca. Presentar acompañada de permentos do piquillo.

EL VINO

RAVENTÓS I BLANC GRAN RESERVA PERSONAL 2001

UN CAVA CON MUCHA HISTORIA

Zona DO Cava, Cataluña
Cosecha 2001. Uva 60% xarello y 40% parellada
Maridaje Cordero cocinado a baja temperatura sobre un estofado de trigo y hierbas invernales. Grados 12% vol.
Temperatura de consumo aconsejada 6-8°

Hoy hablaremos del cava Raventós i Blanc Gran Reserva Personal 2001.

La familia Raventós ha estado dedicada al mundo del vino y del cava desde mediados del siglo XVI, desde la unión en matrimonio de Anna Codorniu y Miquel Raventós. A principios del siglo XX se rompe la tradición del 'hereu' y se segrega la propiedad, naciendo la cultura del accionariado de Codorniu. Así aparece Raventós i Blanc, una empresa familiar constituida en 1986 por Josep Maria Raventós Blanc y su hijo Manuel Raventós i Negra quines, después de vender sus acciones en Codorniu, deciden iniciar un nuevo proyecto para la elaboración de vinos y cavas de la más alta calidad.

PAJIZO. Su color es amarillo pajizo. En nariz destacan excelentes notas de fruta madura blanca y amarilla, frutos secos, bohería y pasas de corinto. Clásico y elegante. En boca tiene buena acidez y cremosidad, debidas a una excelente integración del carbónico. Largo, seco y con un final levemente amargo que denota su personalidad.

El cava se clasifica según su grado de dulzor, desde el 'brut nature' hasta el dulce?



¿Sabías que...
tras la Guerra Civil se utilizaban mondas de naranja, en lugar de patatas, en las tortillas?

¿Sabías que...
el cava se clasifica según su grado de dulzor, desde el 'brut nature' hasta el dulce?