

La manzana esa gran desconocida de la cocina

Su 'bixigarri' realza el sabor de cualquier plato

Está ahí, de pie, sin ayuda de filtros bajo un contexto lleno de sorpresas, magias, símbolos y necesidades. En una época que transcurre a través del complejo de compromisos interdependenciales, cada contingente al lado o tras el siguiente, y todos pretendiendo converger en una única totalidad de sentido. Comportamiento puro y libre, pero sin llegar al área de la autosuficiencia. Uno por otro, ayuda tras ayuda, para poder sobrevivir del tedioso laberinto coyuntural.

Tal puede ser, el trabajo que se viene desarrollando en cualquier lugar, donde se pueda observar una considerable cantidad de manzanos. De éstos, y gracias a la exhibición que nos depara la Naturaleza, con un proceso largo de manipulación y ayudado de un repertorio decorativo de viento, lluvia y sol, emerge la manzana.

Fruto de forma globosa, corteza delgada, lisa y de color verde claro, encarnado o amarillo pálido, pulpa carnosa de sabor ácido o ligeramente dulce y semillas pequeñas de sabor da caoba.

Esta es la imagen de la manzana, una de las frutas más sanas y provechosas que nutre y reconstituye el organismo. Pero esta fruta, es desconocida en el mundo de la gastronomía; eso si exceptuamos las diversas funciones que desempeña en la repostería. Así, está entrando con mucha fuerza en el arte culinario, pero no debemos olvidar, como según cuentan algunos sidrerros, que ya hace mucho tiempo las amatós preparaban platos con manzana.

La manzana mejor que la uva

Cabe reseñar, la notable importancia de la manzana en el foie, así como en las ensaladas, sobre todo con las de marisco. En estos momentos, se observa una gran inquietud, donde se combina la manzana con mucha verdura y con mucha fruta; lo cual se traduce en el gran éxito que están recibiendo este tipo de mezclas.

Asimismo, las ensaladas están evolucionando hacia cotas que hace algún tiempo serían insospechadas. Ahora, están tomando un cariz especial ensaladas con una salsa rosa



Ahora, se utiliza más la manzana en la cocina.

donde vaya la lechuga y la manzana; o simplemente, donde se combine el kiwi y la manzana.

La manzana sobre todo para las salsas

Esta fruta, parece que se imbricaba en otras facetas culinarias que no es la suya. Así, la manzana será un condimento más para hacer salsas y en particular aquellas que preferentemente vayan con las aves.

La manzana suaviza las salsas, añadiéndole un gusto muy peculiar, es decir, le da un realce bastante bueno a todas las comidas; un «chic» dentro de un gusto especial.

La reineta es la más utilizada

Aunque hay mucha menos man-

zana que antes, se cocina con la de aquí. Esta es la gruesa, aromática, de color dorado y pulpa amarillenta, jugosa y de sabor agradable. Es la reina de las manzanas, es la que más se emplea y la que más gusto tiene.

Dentro de esta ya desesperada crisis de la manzana, la reineta es una de las pocas autóctonas que sobrevive. Cumple tres funciones: de mesa, sidrera y repostería a la vez.

La manzana aporta un «bixigarri» especial, tanto en las carnes como en el pescado; aunque en este último se utilice más la sidra. Para algunos entendidos, la manzana se debería de utilizar más a menudo, ya que es un producto que además de ser de aquí va bien con todo.

Preponderancia en la repostería

Por el simple hecho de ser una fruta, es utilizada en la repostería. Es todo un símbolo en este campo, ya que su presencia en las cocinas vascas es notoria. De este modo, hasta su tradición se puede considerar como muy relevante. ¡Quién no ha probado la konpota!

Por lo tanto, la manzana se presenta como una institución, que será empleada tanto en la Cocina Clásica como en la vegetariana y en la Nueva Cocina Vasca.

Aunque la cocina en general progresa y se desarrolle hasta cotas tan elevadas y significativas, lo característico de la manzana no cambiará. Pero por ello, no se debe caer en el grave error de convertir la manzana en un fetiche.

Platos que abren el apetito

Chuletas de cerdo con manzana

Ingredientes: chuletas de cerdo (gruesas), sal y pimienta, manzanas y romero.

Preparación: se secan bien las chuletas y se ponen a dorar. Una vez doradas por ambas caras, se espolvorean con sal y pimienta. Se pelan las manzanas y se cortan en cuartos, los cuales —una vez quitado el corazón y las pepitas— se cortarán a su vez en rodajas regulares; se añadirán éstas a la carne, sazonando con romero. Luego se deja cocer todo a fuego lento.

Las chuletas de cerdo con manzanas se pueden servir acompañadas de arroz blanco; y teniendo en cuenta el ingrediente que da nombre al plato, debería servirse alguna vez como bebida, en lugar de vino, una buena sidra.

Callos a la sidra

Ingredientes: callos, cebolla, ajo, perejil, tomate y manzana.

Preparación: se lavan como siempre. Después, se realiza un rehogado de cebolla, ajo, perejil y manzana picada, todo bien rehogado de sidra con un poco de tomate casero.

Salsa para carnes

Se realiza una reducción de chalotas con manzana a cuadrillos, con un poco de oporto y crema. Esto va muy bien con solomillos, bien al foie o a la parrilla.

Postre

Se abre la manzana sacándole el corazón. Más bien asada, al horno con sidra y rellena con una crema pastelera y canela.

Flan de manzana con crema de fresas

En un cazo colocamos a hervir la leche con el palo de canela o la vainilla. En otro recipiente, mezclamos los huevos con el azúcar y le añadimos, poco a poco, la leche que hemos hervido anteriormente.

Previamente pochada la manzana, pelada y cortada a trocitos, mezclaremos con los ingredientes anteriores. Llenamos con esto un molde rectangular o redondo, según gusto, que con antelación hemos acaramelado con azúcar quemada. Seguidamente, lo metemos al horno al «baño maría», a una temperatura media, para que no hierva el agua y el contenido.

Para la crema usaremos fresas naturales, y una taza de café de nata líquida y tres cucharadas soperas de azúcar. Lo trituraremos con un turmix y regamos con ello el flan.

ELORRABI SAGARDOAK

B° Osinaga
Telf.: 55 03 88

Elorrabi Baserria, 15
HERNANI



Telefonak: 371649
San Esteban Auzoa

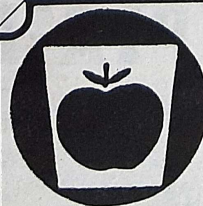
Usurbil
Gipuzkoa



La manzana da un gusto especial a los platos.

ISASTEGI SAGARDOTEGIA

Aldaba-Txiki Auzoa
Tef. (943) 65 29 64
TOLOSA



Sagardotegia - Sidreria

aulia

Aulia-enea
Teléfono: 80 60 66

LEGORRETA (Guipúzcoa)