

Parlem de cuina

Aina Burgos i Tolo Trias, un tàndem gastronòmic molt ben avingut (II)

Si la setmana passada coneixíem a n'aquests dos grans cuiners sollerics des de la vessant personal, per avui ho farem des de la part més professional. Per això per a la jornada d'aquest darrer dissabte de juliol, us proposo que ens deixem guiar per les seves instruccions gastronòmiques, que per altra banda considero un vertader luxe.

Els nostre pa amb oli amb seitons secs, olives negres i escuma de formatge maonès

Ingredients per a 8 persones:
1 quilogram de pa blanc, ½ manat d'all tendres, 200 grams de tomàtigs seques, 100 grams de pasta d'olives, 10 grams de pebre bo bord, ½ quilogram de seitons, 4 dl d'oli d'oliva, 2 dl d'oli de tòfona, ½ litre de manta líquida, 100 grams de formatge maonès i 3 grams de pectina.

Elaboració:

Hidrataran les tomàtigs seques dins abundant aigua i les posaran a encalenticir al foc sense que l'aigua arrenqui a bullir. Després els conservarem dins la mateixa aigua (han de quedar ben coberts) i els deixaren en repòs 12 hores. Passat aquest temps els pelarem i ja es poden emprar. Netejarem el pa de la crosta i amb l'ajut de la *thermomix* el triturarem fins a obtenir una

pasta semblant al cous-cous. Posteriorment assecarem aquest pa al forn a uns 100 graus. Un cop sec el tremparem amb els olis, la sal, el pebre bo, i les tomàtigs tallades en *brunoise*.

Per un altre costat netejarem el peix, el salarem i l'assecarem al forn a 90°C durant unes tres hores. Un cop ben secs els guardarem amb oli d'oliva mesclat amb la pasta d'olives.

Per a l'escuma de formatge posarem a bullir la nata i el formatge rallat, hi mesclarem la pectina; deixarem bullir uns minuts i ho deixarem madurar dins la gelera unes 24 hores. Després es pot muntar com si fos una trufa.

Per a la presentació, posarem dins un plats una base de pa trempat (ens podem ajudar amb un motlle rodo petit), a sobre posarem alguns bocins de tomàtigs seques, sobre aquestes una cullerada d'escuma de formatge i ho acabarem amb un o dos seitons secs.

Decorarem amb uns brotets tendres de cibulet o cerfull (cast. *perifollo*)
Esperam que us agradi aquesta forma diferent de menjar-se el tradicional pa amb oli amb cullera i forqueta. Bon profit .



Notes:

El seitó o aladroç (*Engraulis encrasicolus*) (cast. boquerón o anchoa europea) és un peix de la família dels clupeids, que es consumeix freqüentment en conserva, prenent el nom d'anxova. Per extensió, l'aladroç és el nom corrent que reben les anxoves a molts d'indrets.

La pectina és una substància vegetal, sobretot molt abundant a les pomes i en els cítrics, però habitual a tots els vegetals. La pectina comercial incorpora sucres i sals i s'utilitza com gelificant, espessidora i estabilitzadora d'aliments (melmelada, gelatina, conserves, salses, etc). En fabricar melmelada alguns fruits necessiten la incorporació de pectina per tal que pugui adquirir la consistència desitjada. Per això és habitual posar un poc de pell de llimona o taronja a moltes de les confitures i melmelades que feim. Aquesta acció ajuda a donar consistència al preparat.

Podem aconseguir pectina als herbolaris, farmàcies o comerços especialitzats en pastisseria, però si n'heu de menester poca quantitat segur ser en alguna pastisseria de confiança un en puguin vendre un poc de la que ells usen.

Vull agrair a n'Aina Burgos i en Tolo Trias el seu temps i els bons seus consells gastronòmics. Un recordo que els podeu trobar a "Ainere, cuina per tu", al carreró d'en Figa nº3a (971 633 925) al ben mig de l'Horta.

Bona setmana i ens trobam aquí mateix d'aquí a 7 dies.

Juan A. Fernández
parlemdecuina
@hotmail.com

