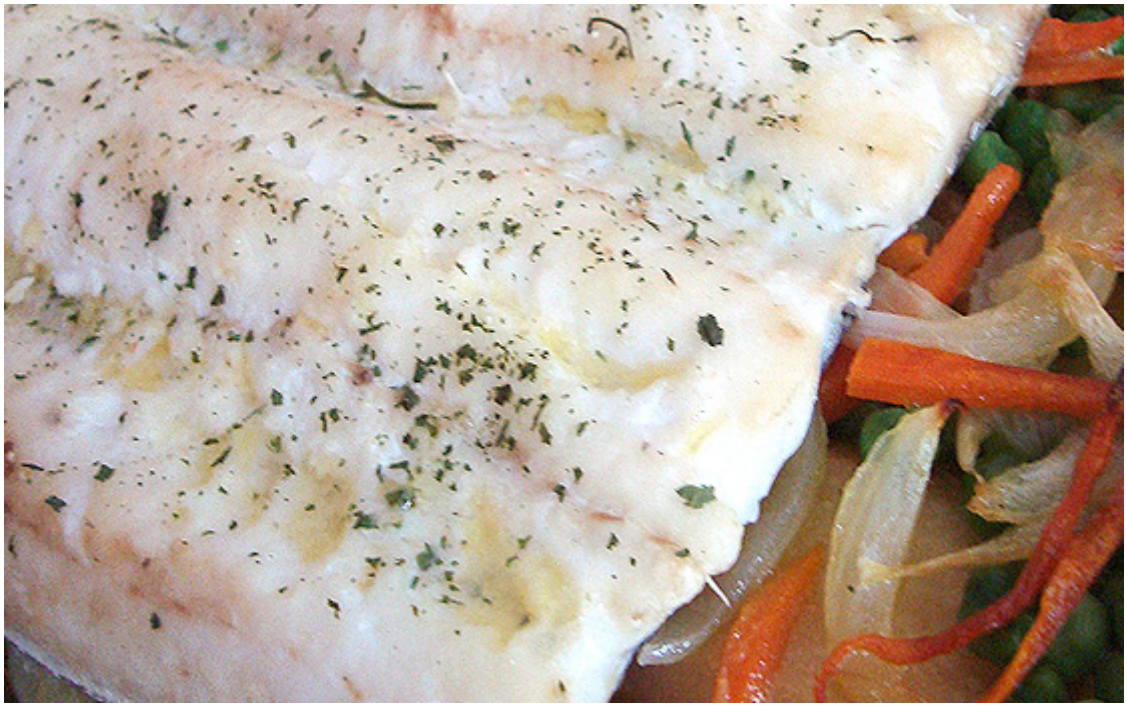
vinetur

Receta: merluza asada con vino blanco

martes 16 de septiembre de 2014

ESCRITO POR PONTE DA BOGA



Un blog de recetas dirigido, sobre todo, a una generación: la que vivió alguna que otra tarde frente a la televisión, bocadillo en mano, viendo los dibujos que presentaba un conocido jabalí. Platos sencillos y sobre todo útiles para el día a día le dan forma a "Eu o que quero é xamón", que empezó a cocinarse allá por mayo del 2013. ¿La cocinera?, Xiana Pérez.

Ponte da Boga.- Sólo hace falta leer el nombre del blog para que los de una época recordemos el famosos programa infantil de la televisión de Galicia. ¿Tiene algo que ver con esto que lo hayas bautizado así?

Xiana Pérez.- Sí, era (y soy) una gran fan del programa y de las canciones que se emitían. Cuando buscaba un nombre para el blog me pareció que casaba bien y que la referencia haría gracia: me apetecía hacer un blog dirigido a gente de mi generación y el nombre es una manera rápida de identificarlo.

PdB.- ¿Cuándo nació tu gusto por la gastronomía?

XP.- Cuando era pequeña me gustaba mucho la repostería. Lo primero que quise hacer fueron bizcochos y pasteles, empecé con 8 o 9 años. Cuando me fui a la universidad surgió la necesidad de cocinar más "de diario" y ahí empezó la curiosidad por los platos salados.

PdB.- ¿Quién te enseñó a cocinar? ¿Recuerdas tu primer plato "sin ayuda"?

XP.- Mi madre y mis abuelos fueron los primeros que me enseñaron, a raíz de mi interés por los bizcochos. Recuerdo con cariño la primera vez que me salió bien el típico queique de yogur, después de hacer varios quemados o duros como piedras... Ya de mayor he ido aprendiendo mucho de amigos y gente a la que pregunto trucos y consejos.

PdB.- Comentas en el blog que eres "aprendiz de cocina". ¿Cuándo una deja de serlo?

XP.- ¡Nunca! Siempre hay algo que aprender, incluso si ya te sale un plato se pueden hacer muchas variaciones, probar nuevos ingredientes, métodos de cocción... me queda mucho por aprender, definitivamente.

PdB.- Eres ave nocturna. Por las noches, dices, es cuando dedicas tiempo y práctica a preparar y aprender nuevos platos. ¿Te relaja cocinar?

XP.- Mucho. Me dedico al diseño gráfico y estoy prácticamente todo el día en el ordenador, así que llegar a casa y hacer algo con las manos me hace desconectar. También me gusta mucho preparar menús enteros para algún evento especial, pero eso ya no es tan relajante (ríe).

PdB.- ¿Qué tipo de recetas podemos encontrarnos en la bitácora? ¿De dónde provienen?

XP.- He intentado ir poniendo cosas que me gusten sin encasillarme en un estilo en concreto, ¡aunque se nota mucho que me gusta la cocina italiana! A veces pruebo a cambiar algún ingrediente por alguno más típico gallego, como los arancinis de lacón con queso. Además, recetas griegas, andaluzas, etc, y muchos dulces y masas de inspiración anglosajona, como cookies o scones.

PdB.- ¿Qué te aporta la cocina?

XP.- Además de relajarme, para mí es una manera de aprender más sobre otras culturas, experimentar y disfrutar (¡porque también me encanta comer!). Encuentro también muy gratificante la respuesta de la gente cuando cocinas para ellos, me gusta saber qué opinan, por qué les gusta, a qué les recuerda…

PdB.- ¿Cuál es tu "plato estrella"? ¿Y aquel que se te resiste…?

XP.- Lo que mejor se me da son los bizcochos y preparaciones de pasta, consecuencia de los años de práctica en la universidad y después… Lo que peor llevo son los asados de carne, me cuesta encontrarles el punto justo.

PdB.- ¿Qué importancia tiene para ti el diseño/presentación de un plato en la mesa?

XP.- Me parece un aspecto importante y una manera de realzar la calidad de lo que presentas, pero al final lo importante es el sabor. Creo que últimamente se le está dando mucho protagonismo, a raíz de los programas de TV, y que a veces se complica demasiado, sobre todo cuando se va a comer en casa… Personalmente, hay algo que detesto: la repostería demasiado decorada con colorantes y moldes, encuentro muy difícil que coincida una presentación tan elaborada con buen sabor.

PdB.- ¿De qué puede presumir la gastronomía gallega?

XP.- ¡De sacarle máximo partido al producto! Tengo en casa el libro de "Cocina gallega" y me encantan las descripciones que hace A. Cunqueiro de la historia de los ingredientes, las variantes de preparaciones por zonas y cómo aprovechar el mejor momento de cada producto. El pescado, la carne, las verduras, el queso… tenemos una despensa fantástica y las recetas tradicionales respetan mucho el sabor de los ingredientes. A veces me gustaría que se experimentase más con mezclas y elementos

de otras cocinas, tanto a la hora de comer como de cocinar. Pero teniendo una base tan buena ¡tampoco es de extrañar que mucha gente ya esté satisfecha!

PdB.- ¿Cómo describirías los vinos que tenemos en Galicia?

XP.- Con los años me estoy aficionando al vino, pero aún no tengo más criterio que "me gusta/no me gusta". Me encantan los mencía y los tintos jóvenes, también los blancos más afrutados de Rías Baixas. A veces por falta de información la gente no le da el valor que debería a los vinos gallegos, creo que es un sector que tiene muchísimo potencial y que debería valorarse y promocionarse más.

PdB.- ¿Compartirías con nosotros una receta?

XP.- ¡Claro! Esta es una de las primeras recetas del blog ¡y una especialidad de mi madre!: pescada (merluza) asada con vino blanco, queda fantástica y se puede preparar con el mismo vino que después vayamos a beber. ¡Cuanto mejor sea el vino, mejor quedará la receta!

Ingredientes (para 4 personas):

-1 kg. de merluza
-1 cebolla grande
-3 patatas grandes
-250 gr. de zanahoria
-1 lata de guisantes
-Medio vaso de vino blanco
-Sal y peregil
-Aceite

Preparación:

-Pide en la pescadería la merluza sin espinas. Te darán dos lomos.

-Pela las patatas y córtalas en láminas. Fríelas un poco en aceite hasta que se doren por los dos lados. Resérvalas.

-Calienta el horno a 170º.

-Saca el aceite de la sartén y echa la zanahoria cortada en tiras y la cebolla, fina también.

-Hacer una “cama” en una fuente con patatas, zanahoria, cebolla y guisantes escurridos. Coloca la merzula por encima y añade 2-3 cucharadas de aceite de oliva, sal y peregil.

-Mételo en el horno y, después de 10 minutos, cuando comience a secar por arriba, echa el vino blanco. Deja cocer 10 minutos más.