vinetur

Una receta de Rubén Amorín que ni mata ni engorda

viernes 10 de octubre de 2014

ESCRITO POR PONTE DA BOGA



Rubén Amorín echa por tierra aquel dicho de “lo que no mata, engorda” y lo hace utilizando la voz de su blog: “Ni mata ni engorda“. Esta bitácora reúne recetas tradicionales con otras más innovadoras, eso sí, siempre con un protagonista: el producto de temporada.

Hemos cogido a Rubén con el delantán puesto y nos ha regalado una entrevista de otoño exquisita…

Ponte da Boga.- ¿Cuál es la relación de Rubén Amorín con la cocina?

Rubén Amorín.- Podemos decir que actualmente la cocina y la gastronomía son a partes iguales pasión y profesión. Mucho de tiempo se lo dedico a cocinar, y también a aprender y experimentar.

PdB.- ¿Cuándo nació ese gusto?

RA.- Mis comienzos se remontan a la adolescencia, cuando pasaba tiempo en la cocina con mi madre y mi abuela, mientras ellas preparaban los menús diarios, con los platos tradicionales.

PdB.- ¿Quién te enseñó a cocinar?

RA.- Pienso que la gran culpable fue mi madre, ya que durante años, al ser el primero en llegar a casa, era yo el encargado de cocinar para el resto de la familia. Ella me dejaba los ingredientes y las instrucciones a seguir. Y la verdad, raramente se quejaban... (ríe).

PdB.- Después ese gusto se convirtió en estudios y profesión, ¿no es así?

RA.- Una vez entras en este mundo, es difícil resistirse a él, y a mí me atrapó completamente. Siempre he estado aprendiendo, experimentando, para mejorar en la cocina. Y hasta hoy, que es mi medio de vida.

PdB.- ¿Recuerdas tu primer plato?

RA.- Si nos ceñimos la blog, el primero fue un guiso de gallo de corral, un plato que mi abuela borda y lo prepara siempre para la familia. También fue una manera de reconocer toda la sabiduría que me ha transmitido.

PdB.- ¿Por qué decides crear un blog de recetas?

RA.- El tema del blog se debe a varios motivos. Por un lado coincidió con mi asistencia a un curso de diseño web y por otra, el tener buenos amigos con blogs de gastronomía que me animaron a dar el paso.

PdB.- En “Ni mata ni engorda” el producto gallego es casi base indispensable de todos los platos que compartes. ¿Crees que en Galicia valoramos lo suficiente la materia prima con la que contamos?

RA.- Pienso que sí se valora. Por aquí casi todo el mundo tiene pueblo, o sus padres, sus abuelos, que luego son los grandes proveedores de buen producto en nuestras casas. También son frecuentes los buenos productos en las tiendas de alimentación de toda la vida. Otra cosa es que al estar en un mundo globalizado, también estamos invadidos de productos del resto de regiones o países.

PdB.- Ahora que estamos en época de vendimia, no podemos dejar de preguntarte por los vinos de Galicia. ¿Podemos presumir de buenos vinos gallegos?

RA.- Por supuesto. Galicia cuenta con una capacidad enorme de elaborar grandes vinos. Las castes autóctonas son una auténtica riqueza y eso se plasma luego en los vinos que año tras año salen al mercado.

PdB.- ¿Cómo describirías tu forma de cocinar? ¿Nueva cocina, tradicional, mezcla de ambas…?

RA.- Pues no hay una “etiqueta” concreta. Comencé con las recetas más tradicionales gallegas pero poco a poco he ido evolucionando y surgen nuevas recetas. Lo importante siempre es el uso de producto de temporada.

PdB.- Confiesa, ¿tienes alguna manía o ritual en la cocina?

RA.- Algunas cosas hay. Por ejemplo, una de ellas es que mientras cocino no puede faltar la música, que me ayuda a relajarme y disfrutar más de lo que estoy cocinando.

PdB.- ¿Cuál es tu “plato estrella”?

RA.- Qué difícil es esta… Si me tengo que “mojar” por uno diría que la tortilla de patatas, casi tan buena como la de mi madre (ríe).

PdB.- Seguro que hay alguno que se te resiste…

RA.- Confieso que algún que otro postre sí que lo he tenido que hacer un par de veces. Hay que ser muy preciso en repostería.

PdB.- Para completar…

-La mejor fiesta gastronómica es… Las “xuntanzas” familiares en torno a una mesa, los fines de semana. Cada uno en su casa tiene ese día una gran fiesta gastronómica.

-Un exceso de diseño en un plato es… El querer “rizar el rizo” tanto que finalmente se pierde la esencia del producto. Si éste es bueno, no hay porque darle tanta técnica para presentarlo en la mesa.

-¿Mencía o Godello? Godello forever.

-Nunca invitarías a cenar a… A un político o persona corrupta.

PdB.- Por último, ¿podrías compartir con nuestros seguidores una receta que contenga uva o vino?

RA.- Comparto una receta otoñal: solomillo de cerdo con champiñones y castañas. Lo maridaría con un godello con un toque de barrica o sobre lías, con algo de cuerpo y carácter en boca. Los blancos con personalidad van muy bien con las alubias, y platos de carne como éste.

SOLOMILLO DE CERDO CON CHAMPIÑONES Y CASTAÑAS

Ingredientes (para 4 personas):

-1 solomillo de cerdo (800 gr.)

-1 cebolla mediana

- 1 puerro (parte blanca)

-200 gr. de champiñones

-100 gr. de castañas

-1 chorro de vino blanco

-Harina de trigo

- 200 ml. de caldo de verduras

-Aceite de oliva virgen extra

-Pimienta negra

- Sal

Preparación:

Lavamos y limpiamos las castañas. Les hacemos un pequeño corte en la parte inferior, como si fuésemos a asarlas. En una cazuela con agua hirviendo, las escaldamos durante 5-6 minutos. Retiramos, y dejamos atemperar. En cuanto podamos echarles la mano, las pelamos y les retiramos la piel interior.

Salpimentamos al gusto la pieza entera de solomillo, lo pasamos por harina y lo marcamos vuelta y vuelta en una cazuela grande, con un generoso chorro de aceite de oliva virgen extra. Queremos sellarlo para que luego quede tierno por dentro. Reservamos aparte.
Limpiamos los champiñones con un papel de cocina, cortamos un poco del tallo en la parte inferior y luego los picamos en mitades. Picamos la cebolla en juliana, y la parte blanca del puerro en brunoise. En el mismo aceite de haber freído la carne, sofreímos las verduras durante 5 minutos a fuego medio. Salamos al gusto.

Añadimos un buen chorro de vino blanco y dejamos unos minutos, para que se evapore el alcohol. Echamos el caldo de verduras (200 ml.) y trituramos con una batidora, hasta conseguir una salsa homogénea. Incorporamos el solomillo en la parte central, y luego repartimos por la olla los champiñones y las castañas.

Tapamos la cazuela y cocinamos a fuego medio/bajo durante 30 minutos. La salsa se irá espesando y el resto irá cocinándose lentamente. Cada 10 minutos, dadle la vuelta al solomillo, para que se haga por igual. Retiramos el solomillo de la cazuela y lo cortamos en medallones de unos 3-4 cm. de grosor. Presentamos en una fuente y

repartimos la salsa, con los champiñones y las castañas.