



ATÚN AL MODO CANARIO



INGREDIENTES

2 kg de atún fresco, 1 litro de aceite, 2 vasos de vinagre de sidra, 4 dientes de ajo, 1 cucharadita de cominos, 1 cucharada de pimentón dulce, sal al gusto.

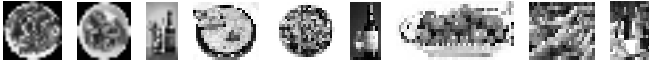
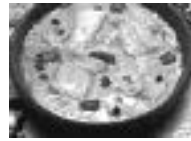
ELABORACIÓN

Limpio muy bien el atún, le quito la piel y las espinas y lo parto en trozos no muy pequeños (del tamaño de una nuez). Los pongo en una cazuela y procedo a verter en el vaso de la batidora todos los ingredientes: aceite, vinagre, ajos, cominos, pimentón y sal. Bato bien estos ingredientes y el adobo resultante lo vierto en la cazuela donde he colocado el atún previamente. Dejo que cueza todo junto unos 15 minutos.

Sirvo en sartencillas individuales si es para una ración, y si es para tapa, trincho un trocito en un palillo sobre una rebanada de pan, agregándole una cucharadita de la salsa resultante.

Está exquisito

BOLAÍLLOS



INGREDIENTES

½ kg de bacalao, ¾ kg de harina de trigo, 5 huevos, sal al gusto, 3 dientes de ajo, 3 ramitas de perejil, un poco de azafrán, aceite de oliva virgen para freír, ¾ de vaso de leche, 1 sobrecito de levadura.

ELABORACIÓN

La noche anterior, deajo en remojo el bacalao troceado, y le cambio el agua al menos dos veces. Al día siguiente lo desmenuzo y le quito la piel y la raspa.

Lo coloco en un recipiente con la harina de trigo, los huevos, sal, ajo, perejil picado, azafrán, leche y levadura. Con todo ello hago una masa no muy espesa y la deajo reposar unos minutos.

En una sartén, con el aceite bien caliente, voy echando cucharadas de esta masa, y una vez fritas las pongo sobre papel absorbente para que desprendan el exceso de grasa.

OBSERVACIONES

Tapa exquisita, es casi exclusiva de la provincia de Granada

CANGREJOS PALENTINOS



INGREDIENTES

1 kg de cangrejos de río, 4 dientes de ajo, 1 vasito de aceite de oliva virgen, sal al gusto, 1 guindilla, $\frac{1}{2}$ cucharadita de orégano, 2 hojas de laurel, 2 ramitas de perejil.

ELABORACIÓN

En una cazuela, pongo el ajo muy picado, el perejil también picado y el laurel, junto con el aceite y lo rehogo todo.

Mientras, lavo muy bien los cangrejos, desechando los que estén muertos. Una vez realizada esta operación, pongo los cangrejos en la cazuela; añado 2 vasos de agua, la guindilla y el orégano y salo al gusto. Los dejo cocer durante 20 minutos aproximadamente, moviéndolos de vez en cuando hasta que todos los cangrejos estén rojos. Una vez transcurrido el tiempo y adquirido el color rojo, los cangrejos se pueden servir.



HUEVOS FRITOS DE CODORNIZ CON JAMÓN Y PIMIENTOS DE PADRÓN



INGREDIENTES

8 huevos de codorniz, 16 pimientos de Padrón, 100 g de jamón granadino en virutas, aceite de oliva virgen para freír y sal al gusto.

ELABORACIÓN

Frío muy bien todos los ingredientes menos el jamón y los presento en un plato pequeño a modo de comida en miniatura, acompañado de las virutas de jamón. Salar al gusto.

OBSERVACIONES

Cuando hago una receta que lleve pimientos de Padrón, en vez de darles un corte, lo que hago es pincharlos con un palillo, de esta manera, consigo que el pimiento no absorba demasiado aceite.

“Un huevo es poco
dos está mejor
tres es pitanza
cuatro, exageración”

ACEITUNAS A MI GUSTO (1)



INGREDIENTES

1 kg de aceitunas negras, la ralladura de una cáscara de naranja y de otra de limón, 3 dientes de ajo muy picados, un vasito de aceite de oliva virgen extra, $\frac{1}{4}$ de vasito de vinagre de manzana, una pizca de orégano, $\frac{1}{2}$ guindilla muy picada y una cucharada de perejil picado.

ELABORACIÓN

Pongo todo, menos el perejil, en maceración durante cinco días en el frigorífico, removiéndolo a diario. En el momento de servir agrego por encima el perejil, que como dije más arriba, deberá estar muy picado.

Son excelentes para tomar con una copita de manzanilla o de Jerez seco.

OBSERVACIONES

Una anécdota, leída tiempo ha, y digna del mejor sibarita: La gastronomía romana llegó a tal grado de refinamiento que un comensal experimentado podía diferenciar -a ojos cerrados- si las aceitunas que estaba comiendo fueron recogidas con la mano desnuda o con guantes.

No lo creo del todo, pero así rezaba la
"pequeña historia"