

Migas al revés

migas al
revés

(Casi reciclado,
2ª parte)

Hace ya unos fines de semana tuve el placer de asistir a la presentación del libro *Cocina y gastronomía en el Cádiz de las Cortes*, del algecireño (aunque con doble militancia) Manolo Ruiz Torres, una magnífica incursión por una época que, aunque mitificada, merece un acercamiento cuanto menos como el que realiza nuestro amigo Manolo, que no sé qué hace mejor, si comer o escribir. Y, además, contamos (no es plural mayestático, es que fui con mis hijas Marta y Rebeca y con mi hermano Javi) con el placer de degustar algunos de los platos de la época. Curiosamente, uno de ellos se corresponde con algo que quiero preparar, aunque con ligeras variantes; allí se nos obsequió con unos ostiones en un rebozado tradicional y yo quiero prepararlos en tempura y menos tiempo en el aceite. Además, creo que el macerado previo en limón que le dieron no ayudaba en nada, pero eso es opinable, obviamente.

El caso es que el libro en cuestión es altamente recomendable puesto que, además de ilustrarnos, nos deleita, cosa no fácil en los días que corren.

Además, elaboraron unas migas interesantes, de las que quiero dar una variante curiosa y exprés. ¿Y por qué curiosa? Pues porque el engorro de las migas consiste en partir pacientemente el pan y remojarlo hasta que adquiriera humedad y consistencia adecuadas… pero no, ¡vamos a usar pan rallado! No es pan de pueblo, lo sé, pero vais a ver cuán curioso queda a la par que de lo más comible.

Como hablamos de reciclar, supongamos que estamos en casa, que vamos a almorzar y no tenemos nada o casi, porque exploramos nevera y despensa y vemos un par de chorizos, unos pimientos que empiezan a decaer en soledad, unos ajos… un arsenal nuclear en potencia, y vamos que nos vamos.

Para empezar, supongamos que somos cuatro

a comer. Se cogen dos cabezas de ajo enteras y se les da un corte a cada diente, se echan en la sartén con aceite para cubrir el fondo y un poquito más, al gusto. Fuego lento, que no queremos que se quemen y amarguen. Cuando estén blanditos los sacamos y echamos dos o tres pimientos verdes en tiras y repetimos el proceso. Luego, cogemos dos chorizos buenos (mejor ibéricos), los troceamos y dejamos que suelten su juguito, sin dejarlos secos del todo. Creo que con esto nos ahorramos el pimentón, pero si a alguno le gusta añadirlo; Los sacamos también. Ahora simplemente cogemos un sobre de 500 gramos de pan rallado y lo vamos echando en la sartén con el aceite caliente, cuando esté echado, ahora (sí ahora) le incorporamos el agua con cuidado. Veremos que empieza a hacer grumos grandes. El proceso ahora es simple, con un tenedor grande de madera vamos haciendo trozos poco a poco, del tamaño que nos apetezca, y vamos dejando que se doren conforme vayan perdiendo la humedad hasta que queden como nos dé la gana. A mí me gustan crujientes, casi fritas (de hecho yo antes no las tomaba porque me las ponían muy húmedas, hasta que un día en Granada las probé como la Física Cuántica manda). Y ya sólo nos resta mezclar chorizos, pimientos, ajos y migas con ternura y sabiduría y hasta freír un hermoso huevo que quedará en lo alto del plato como las ya casi desaparecidas nieves del Kilimanjaro, pero en rústico.

Por cierto, a las migas que prepararon en la degustación le dieron un toque interesante agridulce con trocitos de calabaza fritas y enmeladas, al gusto también. Pero sí, muy interesante.

Para beber, por favor, un buen tinto y, eso sí, al que se le ocurra sopear esto que me mande un correo, que creo que tiene un problema.

Paco Rebolo

<http://pacorebolo.blogia.com>

