

Prólogo

Coral Calvo Bruzos 9

Primer y segundo premio

Ana Porras del Río (primer premio) *Irish Kid* 17

María Zarzalejos Nieto (segundo premio) *Bacalao
al vapor sobre tostada, yema semipicante y tomate confitado* 21

Sopas, pasteles y ensaladas

Belén Ballesteros Velázquez *Sopas secas* 27

Chelo Berná Rubio *Sopa fría de maíz* 31

Helena Minguet Roger *Sinfonía de color y sabor* 35

Chelo Berná Rubio *Falsa brocheta tropical* 39

Daniel Martí Moreno *Tosta de
corazones de alcachofas con lluvia de idiazábal* 43

Silvia Ángel Santano y Susana Ferreira
Oda al pastel de cebolla de mi amigo alemán 45

Miguel Díaz Trejo *Ensalada Biscúter* 49

Carmen Flordelís Durá *Pastel salado de estraperlo* 53

Carles Faro Sierra *Tortilla de pan con tomate «Lo Paellero Rondinaire»* 57

Rosa de la Peña Olivas *Cebollas rellenas
de bacalao con helado de pimientos del piquillo* 61

Pilar Nieves Martínez Virumbrales *Gambas con gabardina y su guarnición* 65

Elisa Gavari Starkie y M.ª Inés del Boca
Olas de crepes marinos con guarnición Isla Negra 69

José Luis Yáñez Simón *Flan de salmón ahumado con cristales de caramelo* 73

Carles Faro Sierra *Croquetas de pies de cerdo* 77

Silvia Lucía Pérez Cambor *Tarrina de paté
de ave con chutney de manzana y calabacín* 81

M.ª del Carmen Almagro Momblán *Morteruelo* 85

Pastas y arroces

Ana María Miguel Miguel *Red rice* 91

- Luz Esperanza Samamé Silva *Arroz con alcachofas* 93
Jose Enrique Muñiz García *Arroz de flipar* 97
Daniela Monaco *Las bodas del día* 101
Ana Isabel Yébenes Gómez *Canelones de bacalao con salsa romesco* 105

Pescados

- Ana Porras del Río *Banquete marino de Gallón I* 111
José Manuel Soto Salas *Merluza Bleda* 115
Josefa Isabel Pérez Díaz *Calamares con kiwi* 119
Judit Muñoz Sánchez *Congrio sobre crema de hortalizas* 123
María Luisa Mazaira Olveira *Congrio a la «manera poética»* 127
Margarita Orozco Martín *Bacalao al aroma
de naranja acompañado de ajo blanco con manzana y falso caviar* 131
María Antonia Castilla Quintero
Bacalao al horno con picada de avellanas 135
María Vela Hortigüela *Lomos de salmón
entre berenjenas, gratinadas en bechamel de chirivía* 139
Sara Alonso Grajales *Bacalao «de granja»
con holandesa de azafrán y zanahorias especiadas* 143

Carnes

- Andrés González Martínez *Pollo Sandalio al falso chocolate* 149
Aida Fernández Vázquez *Fabada rimada* 153
Rebeca Cabaleiro Barrio *Albóndigas
envueltas en grelos con salsa de vino* 157
Sandra Monteverde *Lenguas a la vinagreta verde* 161

Postres

- Rosa María Cárdbaba García *Turrón del señor Pablo* 167
Ana Isabel Urosa Lozano *Bizcocho de las carmelitas de Sevilla* 171
Lola Jiménez *Pastel crujiente de flores* 175

Irish Kid

por Ana Porras del Río



Irish Kid

Ingredientes

- 2 piernas de cabrito
- ½ kg de patatas
- ¾ kg de cebollas
- 1 l de cerveza de Dublín (Guinness, O'Hara...)
- 250 g de manteca de cerdo
- 1 vasito de *whisky* (irlandés)
- Yerbabuena / tomillo / romero / sal / pimienta / ajo / azúcar glas / agua hirviendo (4 cucharadas)
- 1 vasito de vinagre

Elaboración

Mezclamos la manteca de cerdo con el romero, la cebolla y el tomillo finamente picados, junto con la sal, la pimienta, el ajo machacado y un chorrito de *whisky*. Nos aseguramos de que quede consistente y lo reservamos en la nevera, como mínimo 3 horas, para unificar los sabores.

Realizamos en el cabrito cortes transversales separados unos 3 cm, sin llegar a separar entre sí los trozos (lo mejor es pedirle al carnicero que nos haga estos cortes). En las aberturas de los cortes introducimos la mezcla de la manteca y lo dejamos reposar mientras preparamos el resto de ingredientes.

Picamos finamente la yerbabuena y el tomillo y los ponemos en un bol. Añadimos el azúcar glas, la sal y 4 cucharadas de agua hirviendo. Mezclamos bien y dejamos enfriar.

Pelamos y partimos las patatas y las cebollas y las ponemos sobre una fuente para horno previamente untada con la manteca. Sobre ellas colocamos la pierna de cabrito y la mitad de la cerveza. Lo metemos en el horno a 180 °C aproximadamente 2 horas (cada 10-15 minutos hidratamos la carne con el líquido de la fuente o con la cerveza reservada). Después de la primera hora de cocción le damos la vuelta a la carne.

Media hora después, volvemos al bol con la yerbabuena y el tomillo y le añadimos el vinagre, lo mezclamos bien y lo dejamos reposar la media hora que le falta al cabrito para asarse.

Al servir, ponemos la pierna asada en una fuente de mesa y, alrededor de la carne, las patatas y las cebollas asadas cubiertas con la salsa obtenida de desglasar la fuente de horno y, al lado, la salsa de yerbabuena y tomillo.

Biografía de Ana Porras del Río. Nacida en 1968, es ingeniera de Tele-
comunicación por la Universidad Politécnica de Madrid y funcionaria de
la UNED desde 1991. Trabaja actualmente en la Secretaría General de la
Universidad y es miembro de la Comisión Ejecutiva de la Sección Sindical
de CCOO de la UNED. Ha pertenecido a la Junta de Personal Funciona-
rio de Administración y Servicios, al Claustro Universitario, al Consejo de
Gobierno y al Consejo Social de esta Universidad. También ha sido miembro
de la Comisión de Responsabilidad Social de la Universidad y de la Junta de
la Facultad de Ciencias.

Desde muy pequeña le atrajo la cocina, que a sus ojos era como un enor-
me laboratorio de alquimia y, desde que aprendió a leer, tuvo como libro de
cabecera la *Enciclopedia de la cocina*, de L. Carnacina, discípulo de Escoffier.
Era un libro que apenas entendía, pero no dejó de darle vueltas y vueltas
hasta que consiguió desentrañar parte de sus secretos. Su otra pasión es la
literatura, especialmente la literatura fantástica. Fue asidua tertuliana de la
ahora exangüe TerMa (Tertulia de Literatura Fantástica de Madrid). Es socia
de la Asociación Española de Fantasía, Ciencia Ficción y Terror. Lectora voraz,
uno de sus últimos amores ha sido la literatura de Álvaro Cunqueiro, cuya
obra *La cocina cristiana de Occidente* sirvió de inspiración para una iniciativa,
de la que no pudo resistir la tentación de participar, que unía de una manera
muy original cocina y literatura.



Relación con las lecturas. *La cocina cristiana de Occi-*
dente, de Álvaro Cunqueiro. En el recorrido que hace

Cunqueiro por la cocina cristiana de Occidente al llegar a
la católica Irlanda, hace la siguiente reflexión: «*Que existe
una cocina irlandesa es dudoso. Existen, eso sí, las ham-
bres irlandesas, especialmente en los tiempos moder-
nos: hambres como aquellas de la Edad Media; ham-
bre del siglo XII*». Loable recuerdo de Cunqueiro,
mientras escribe sobre gastronomía, de acordarse del
hambre y de quienes tantas veces la han sufrido. Y no
por casualidad comienza con una cita de Jonathan Swift,

quien en el siglo XVIII ya hizo su modesta propuesta para
paliar la hambruna irlandesa «*[pigs] are no way comparable in taste or mag-
nificence to a well grown, fat yearly child, which roasted whole will make a
considerable figure at a Lord Mayor's feast, or any other publick entertain-
ment*». Pero como no se llegó a producir la comercialización de los niños
irlandeses, se han sustituido en esta receta por los cabritos de los perdidos
rebaños de ciervos que Cunqueiro nos recuerda.

«Con patatas, leche, avena y conejo malcomían los hijos de Mill, añorando los banquetes egipcios, escitas, cretenses y gallegos que vienen en el *Leabnar Gabhalla, o libro de las conquistas de Irlanda*».

Sirva esta receta para resarcir de esa añoranza a nuestros hermanos irlandeses en el rescate de esta Europa, de nuevo, hambrienta.