

Las recetas de Ignacio Doménech

Langosta con pollo

(Cocina catalana)

Ingredientes

(para 4 personas):

1 langosta de 1 kg más o menos
1 pollo pequeño
3 tomates maduros grandes
1 cebolla
30 g de chocolate en polvo
30 g de almendras tostadas
1 diente de ajo
1 atadillo de hierbas aromáticas
1 vaso de vino rancio
1 copa de aguardiente seco
1 cucharadita de harina
1 vaso de aceite
manteca
unas hebras de azafrán
unas ramas de perejil
canela en polvo
pimienta en polvo
sal

Cortar el pollo en 8 trozos, sazonarlo con sal, pimienta y canela poniéndolo a dorar junto con el hígado en cazuela de barro con mitad de aceite y manteca de cerdo.

En cuanto se dore, se le separa el hígado y se agrega al resto la cebolla picada. A continuación añadir el atadillo y los tomates pelados y picados dejándolos reducir. Mojar con el aguardiente y el vino y al cabo de unos minutos de cocción se espolvorea con la harina removiéndola con una cuchara de madera y agregando el caldo o agua en cantidad suficiente para que los trozos de pollo queden cubiertos por el líquido.



Tapar la cazuela y dejar cocer a fuego lento pero continuo. A media cocción, se agrega la langosta cortada igualmente en 8 trozos (habiendo reservado el líquido que contiene y el hígado) y salteada antes con aceite.

Se prepara una picada en el mortero, machacando el diente de ajo con las hebras de azafrán. Unir las almendras, el hígado del pollo y el de la langosta continuando el machado

hasta que resulte una pasta fina a la que se añade el chocolate. Disolver la pasta en el líquido de la langosta y con un poco de salsa en la que se cuece el pollo e incorporar la picada al guiso, rectificando de sal y añadiéndole un poco de pimienta.

Cuando el pollo resulte cocido, se separa el atadillo de hierbas y se sirve a la mesa en la misma cacerola en la que se ha preparado debiendo de resultar una salsa más bien corta □

Garbanzos guisados a la madrileña

(Cocina castellana)

Ingredientes

(para 6 personas):

600 g de garbanzos
2 cebollas
2 tomates maduros
aceite
1 cucharada de harina
1/2 vaso de vino blanco
3 huevos duros
1 diente de ajo
1 atadillo de hierbas
1 cucharadita de pimentón
unas hebras de azafrán
unos cuantos cominos
unas ramas de perejil
sal

Los garbanzos que previamente se habrán puesto a remojar con agua y un poco de sal, se escurren y se ponen a cocer en una olla cuando el agua alcance la ebullición, junto con una cebolla pelada y entera, el atadillo de hierbas y sal, dejándolos cocer a fuego suave.

En una cacerola puesta sobre el fuego con aceite se frie una cebolla picada. En cuanto comienza a dorarse se le unen el pimentón y los tomates pelados, sin semillas y picados dejándolo freír. Cuando el tomate haya perdido acuosidad se espolvorea con la harina removiéndola y, a continuación, se moja el sofrito con el vino dejándolo reducir unos minutos. Añadirle la cebolla que cuece junto con los garbanzos y que



En la página anterior: Langosta con pollo. Junto a estas líneas: Garbanzos guisados a la madrileña.

Desgranar las habas, lavarlas y ponerlas a cocer en una cacerola con agua y sal.

Poner una cacerola al fuego con el aceite y a buen fuego freír el tocino cortado a trozos más bien largos y estrechos. Cuando comience a tomar color, se incorporan las cebollas peladas, picadas y ya fritas, los tomates pelados, limpios de semillas y picados. Se continúa el sofrito y cuando los tomates hayan perdido su acuosidad, se agregan las habas cocidas y recién escurridas.

Rectificar el guiso de sal, añadir un poco de pimienta y continuar salteando el conjunto con la cacerola tapada.

Una vez salteadas las habas, se pasan a una fuente refractaria. Encima se rompen los huevos, se espolvorean con sal y se introduce la fuente en el horno debiendo procurar que las claras queden cuajadas pero blandas las yemas.

Se sirven inmediatamente después de sacar el guiso del horno.

Si no se desea un plato tan completo, pueden suprimirse los huevos, con lo cual el guiso resulta más ligero.

Nota: Si las habas son de las más pequeñas y tiernas, pueden aprovecharse también las vainas, cortándolas entonces en pequeños trozos, que se hervirán junto con las habas □

estará ya casi cocida, picarla y verter el sofrito en la olla cuando la legumbre esté casi blanda continuando la ebullición.

En un almirez se machaca el azafrán, el diente de ajo y los cominos. Al quedar todo ello convertido en una pasta fina, se disuelve con dos cucharadas del líquido en el que hierven los garbanzos y se incorpora el

machado a la olla al mismo tiempo que los huevos duros picados.

Se rectifica el guiso de sal, se retira el atadillo de hierbas, se espolvorea con el perejil picado y se sirven los garbanzos inmediatamente y colocados en una fuente honda o legumbreira debiendo de resultar la salsa algo espesa □

Cocido de habas

Ingredientes

(para 4 personas):

- 2 kg de habas
- 100 g de tocino entreverado
- 3 cebollas tiernas
- 4 huevos
- 1 dl de aceite
- 250 g de tomates maduros
- pimienta blanca en polvo
- sal