

Nombre: María Antonia Castilla Quintero

RECETA DE COCINA (Bacalao al horno con picada de avellanas)

INGREDIENTES para 4 personas: 1,5 kilogramos de bacalao (lomos grandes y sin espinas) seco y desalado en el punto de sal, 3/4 de kilo de tomate natural triturado, aceite de oliva, harina. Para la picada catalana(*): 80 gr. de avellanas tostadas, orégano, perejil picado, aceite de oliva virgen extra y sal.

(*): La picada es una forma típica catalana de aderezar los platos más variados, y puede hacerse a gusto utilizando las especias y frutos secos que mejor nos parezcan (ajo, almendras, avellanas, perejil, orégano, chocolate para ciertas carnes.....).

ELABORACIÓN:

Se corta el bacalao en trozos medianos, se pasan por harina y se doran en el aceite muy caliente (vuelta y vuelta para que no se hagan del todo). Una vez dorados se apartan en una cazuela de horno.

En este aceite de haber frito el bacalao, quitando el exceso y dejando 2 o 3 cucharas soperas del mismo, se echa el tomate natural y se fríe a fuego suave hasta conseguir una salsa espesa (que quede como mermelada).

Se vierte la salsa de tomate sobre el bacalao.

Previamente habremos preparado la picada de avellanas: en un mortero se machacan muy bien las avellanas con la sal, el orégano y el perejil, y se añade un chorro de aceite de oliva virgen extra. Se trata de conseguir una mezcla fina y suave.

Cubrimos el bacalao con tomate, con la picada (se extiende por encima de la salsa de tomate) y se mete al horno calentado previamente. El tiempo de horno será de unos 10 o 15 minutos: el suficiente para que el bacalao coja bien el sabor de la salsa y se dore "la picada".

Servir y disfrutar.

RELACIÓN CON LECTURAS

La base de esta receta, el bacalao, es un plato muy común en España, y fueron los españoles, en concreto los vascos cuando iban a la caza de ballenas en el mar del norte, quienes descubrieron grandes bancos de este pez y empezaron a conservarlo tal y como hacían con la carne de ballena, seco y salado, difundiéndolo así por el sur de Europa y, junto con los portugueses, comercializándolo por los mares del sur durante la colonización de América.

Sabemos que la gastronomía está siempre presente en la obra de Vázquez Montalbán, y en concreto en su libro "Los Mares del Sur", su detective Pepe Carvalho nos deleita continuamente con detalladas descripciones de infinidad de maravillosos platos.

Esta receta, sencilla y exquisita, incorpora una deliciosa "picada catalana", con la que se quiere rendir homenaje a éste carismático personaje apasionado de la gastronomía, gallego de nacimiento y afincado en Barcelona.