

Empanada Ulloa Km 0

JOSE MANUEL CARRASCO RODRÍGUEZ



INGREDIENTES:

Para la masa madre

- 80 gr, harina de fuerza (trigo)
- 100 ml de agua tibia
- 10 gr levadura fresca.

Para la masa de empanada

- Todo el prefermento
- 100 g de harina del país (harina de fuerza de trigo)
- 600 g de harina de maíz (grano de maíz molido a la piedra)
- 700 g/ml de agua tibia (40° aproximadamente)
- 8 gr. de sal
- 400 gr. de coliflor fresca.

Para el relleno

- Rúcula selvática y/o diente de león
- 400gr. Cebolla chata gallega
- Las hojas “desechables” de la coliflor
- 70 gr. de uva tinta variedad Souson
- 60 gr. de queso San Simón
- Sal, pimienta y AOVE
- Un huevo (para pintar la masa)

Elaboración

Prefermento y masa.

Unir todos los ingredientes; masa madre y los ingredientes de la masa de empanada, menos la coliflor y dejaremos fermentar al menos durante una hora o hasta que veamos que ha doblado su tamaño.

Por otra parte, rallaremos con ayuda de un rallador o mandolina, la coliflor, obteniendo un grano ni muy grueso ni muy fino, una vez hecho esto sacaremos todo el jugo posible de la coliflor introduciéndola en un paño de cocina limpio, y apretando con fuerza, intentando sacar el jugo o agua de la coliflor.

Al cabo de un rato cuando veamos que la masa ha subido de volumen, integramos la coliflor en la masa, realizando un segundo amasado, y dejándola fermentar de nuevo, esta vez, ya con la ralladura de la coliflor.

Relleno de la empanada.

Pelamos las cebollas y las cortamos en juliana muy fina, una vez esto, las ponemos al fuego en una sartén para que vayan pochando con tranquilidad, por otro lado, limpiamos las hojas de la coliflor, y las blanqueamos (cocción muy breve) en una olla y les cortaremos la cocción en agua fría ligeramente salada.

Una vez esté pochada la cebolla, la retiramos de la sartén y la pondremos a escurrir de aceite con un colador fino, en la misma sartén doraremos las uvas a fuego fuerte, no más de tres minutos, para que no pierdan color y para que se caramelicen por todas partes.

Lavamos las hierbas, las secaremos y las preparamos para el relleno y cortamos en taquitos el queso San Simón.

Preparación y montaje

La masa de millo, es una masa pegajosa y elástica, y más si le agregamos un vegetal crudo a la masa, la técnica es ir agregando pequeñas fracciones de la masa e ir construyéndola poco a poco.

Calentamos el horno a 200° y mientras la bandeja del horno la cubriremos con papel sulfurizado especial de horno, y comenzaremos poniendo poco a poco los trozos de masa cubriendo la superficie alcanzable hasta rellenar gran parte del papel de horno.

Una vez hecho esto pondremos los ingredientes de esta forma: cebolla pochada, las hojas blanqueadas de la coliflor, el queso en tacos, las uvas y por último la rúcula y el diente de león para volver a realizar la acción anterior de la masa repitiendo la misma técnica cubriendo los ingredientes, creando un “bocadillo”.

Por último y cuando consigamos tapar con la segunda masa, cualquier resquicio de abertura pintamos con huevo batido con la ayuda de un pincel, toda la superficie y lo metemos al horno.

El tiempo en mi horno es de unos 35-40 minutos a unos 200°, pero podría variar en otro tipo de hornos

BIOGRAFÍA DEL AUTOR DE LA RECETA:

Me considero un inquieto por naturaleza, y por esta me desvivo.

Participo en proyectos sociales de índole medioambiental y tradicional como la recuperación de los antiguos pasos ganaderos o cañadas reales, amante de la fotografía, experimentador con técnicas antiguas de esta, como la cianotipia.

Me gano la vida enseñando cocina en un centro social y soy cocinero de formación y título, pero como dije antes soy bastantes más cosas e ideas.

Actualmente resido en Cuenca, una ciudad amable, tranquila que te permite caminar y adentrarte en el monte o tener tiempo para ocio, deporte y lectura.

Por ello, al tener más tiempo en mi nuevo hogar, empecé a descubrir a Pardo Bazán, eligiendo “Los Pazos de Ulloa” como referente para desgranar la intrahistoria gastronómica y crear una receta acorde a estos tiempos y necesidades.

RELACIÓN CON LECTURAS:

Desde el libro de Pardo Bazán, “Los Pazos de Ulloa” a nivel gastronómico vemos y sentimos como eran las reuniones copiosas de géneros llegados desde varios puntos de la región o el *país*, como harinas, caza, hortalizas del huerto, pescados, un sinfín de productos que mostrar y degustar por parte de las clases altas de la sociedad del momento.

Para la receta que he realizado, he rescatado aquellos alimentos no muy visibles o empequeñecidos por esas demostraciones de poder como la caza o el pescado, recogiendo coliflores y sus “despojos”, uvas que producen vinos toscos y embriagadores, pequeñas hierbas que sobreviven en los límites de los caminos del pazo, cebollas del sur de Galicia, o también productos de reconocimiento como el queso de vaca ahumado de San Simón.

No solo con la lectura sino con la autora, Emilia probablemente, como ya sucedió en la época que le tocó vivir, sería una persona revolucionaria, feminista, ecologista, amante del bullicio de Madrid, pero protectora de sus raíces, probablemente vegetariana y a ratos vegana, seguro escribiría el Recetario Moderno de nuestro siglo que sería ejemplo y ruta a seguir de muchas cocineras y cocineros.

Los ingredientes como en el segundo párrafo se recoge aparecen en todo momento en el libro:

Coliflor: Se hace referencia en el libro de una manera bastante inusual para como es comida habitualmente en nuestro tiempo, en el caso de la receta que propongo, formará parte de la masa de empanada y sus hojas blanqueadas del relleno.

“Ayer en casa de Lage, se han puesto dos principios: croquetas y carne estofada. La ensalada fue de coliflor, y a los postres se sirvió carne de membrillo de las monjas”

Rúcula y diente de león: En el relato aparece así: “...y ya salían de escrecheces a senda más desahogada, abierta entre pinos nuevos y montes poblados de aliaga”. La aliaga en el texto viene a definir a las hierbas comunes del campo, seguramente ese campo

estuviera cubierto de decenas de plantas silvestres comestibles, mostazas, rúculas o dientes de león, para mí, la rúcula salvaje en cocina merece interés, por ello la incluí.

Harina de millo: “Viñas, castaños, campos de maíz granados o ya segados, y tupidas robleadas...”

La harina de millo es un básico en la gastronomía galega, en este caso para formar parte de la tan típica empanada de millo, pero con un toque en el siglo XXI

Queso de San Simón: *“murmuró extendiendo la mano para señalar a un punto en el ... parecían lechugas, montañas semejantes a quesos de San Simón.”*

El queso es otro básico en la gastronomía galega, pero el queso san Simón, al ser ahumado le da ese toque amargo que contrasta con los sabores dulces de las verduras.

Uva tinta Souson: El vino rancio, otro elemento más de esas viandas tan pomposas y alcohólicas que se relatan en el libro.

Probablemente ese vino no estuviera en su mejor momento de vida o las técnicas de elaboración serían muy rudas, pero la calidad de la uva es otro cantar, esta uva tinta de carácter recio y prolongado, con sabor a pasas, le da a esa empanada un toque que nos recuerda a la empanada de bacalao con pasas.

Cebolla chata galega: Las cebollas, son el pilar básico en la gastronomía no solo de Galicia sino de todo el país: sofritos, rellenos, sopas etc.

Verdad es que este tipo de cebolla no aparece específicamente en el libro, pero si Emilia hiciera un libro actual de recetas, probablemente daría énfasis a esta hortaliza local de gran sabor dulce.