

TITULO: Manon a Margarite

AUTOR: Diana Patricia Peña Castañeda



INGREDIENTES:

Para las uvas escarchadas

Una libra de uvas frescas del color de su preferencia, en lo posible que sean muy grandes

Media taza de almíbar de licor de viche

Azúcar granulada (la necesaria para rebosar las uvas)

Para los pétalos de camelias confitados en licor de viche

Dos tazas de pétalos de camelias

2/4 taza de agua

3/4 taza de licor de viche

Una taza y media de azúcar granulada dividida en dos partes

Zumo de un limón verde

Para la crema muselina

4 yemas de huevos

Una taza de azúcar granulada

Una taza de nata para montar

Una taza de pétalos confitados en licor de viche

1/4 taza de viche puro

1/4 taza de fécula de maíz diluida en leche

1 taza de mantequilla sin sal

ELABORACIÓN:

Para las uvas escarchadas

Lave muy bien las uvas y retire las pepas cuidando de no estropear la fruta (yo encontré en el mercado uvas sin pepas). Para ello, abra un orificio por la parte del tallo y retírelas con un clip esterilizado. Retire un poco de carne de las uvas para facilitar el relleno. Séquelas muy bien y reserve. (Reserve el azúcar para el último paso).

Para los pétalos de camelias confitados en licor

Seleccione los pétalos de las camelias, de preferencia hágalo al amanecer para que conserven su frescura. Elija los pétalos más sanos. Lávelos unas tres veces con cuidado de no estropearlos y dispóngalos en un tazón hasta que escurran el exceso de agua por sí solos. Retire la parte blanca de los pétalos para evitar el amargo. Rocíe media taza de azúcar y el zumo de limón hasta impregnarlos. Masajee ligeramente con la yema de los dedos cada pétalo para evitar que se oxiden. Agregue el viche. Cúbralos y déjelos conservar toda una noche.

Al cabo, en una olla añada el agua y la otra mitad del azúcar y deje hervir a fuego lento. Agregue los pétalos en conserva en el viche para que los sabores se fusionen. Revuelva delicadamente para que el color de los pétalos se mantenga vivo y su textura no se triture. Cocine a fuego lento hasta que se forme un almíbar suave. Retire del fuego y deje enfriar. Reserve un poco de almíbar sin pétalos para ayudar a escarchar las uvas.

Para la crema muselina

En una olla mezcle las yemas con el azúcar hasta que se integren. Lleve a fuego muy lento y agregue un poco de viche puro. Remueva muy bien hasta que rompa el hervor. Aparte disuelva la fécula de maíz en leche. Adicione a la mezcla anterior y revuelva hasta que espese. Retire del fuego y enfríe con la batidora. Cubra con un papel film y refrigere por 30 minutos. Bata la mantequilla hasta que adquiera una consistencia cremosa y suave. Aparte bata la nata hasta que monte. Saque la preparación del refrigerador e incorpore a la mantequilla, luego agregue la nata. Por último, agregue los pétalos confitados de camelia y revuelva con ayuda de una espátula.

Relleno y escarchado

Con ayuda de una manga pastelera de boquilla fina, rellene las uvas con la crema muselina de pétalos de camelias. Lleve a la nevera por 30 minutos. Al cabo, unte cada uva con el almíbar de pétalos de camelias que reservó y rebóselas en azúcar. Extiéndalas sobre una hoja de papel encerado para que sequen.

BIOGRAFÍA DEL AUTOR DE LA RECETA: colombiana, con estudios en Comunicación Social, Comunicación Organizacional, Ciencia Política. Entiende el arte culinario como un tejido de vida y de memoria que se hace evidente en los sabores y aromas. De ahí su interés en plasmar esas emociones a través de la palabra. Actualmente escribe recetarios literarios y poesía sobre sensaciones a través de la comida.

RELACIÓN CON LECTURAS:

Margarite Gautier es como la ópera. Cada sinfonía encarna la alegría y el conflicto, la nostalgia y la esperanza y otras tantas verdades tan íntimas como reales que marcan el ritmo incesante de su condición humana. En efecto, ella es una mujer condicionada a la fugacidad de un amor ilícito que la lanza al sufrimiento demoledor de un mundo que de manera irónica se teje en vidas paralelas.

Enfermiza, romántica, extraviada (a juicio de la sociedad) ella no puede más que arrojar gritos silenciosos, entonces lo hace con pétalos de flores sentada en lo alto de los palcos. Camelias sobre el ojal, unos días blancas, otros, rojas, símbolo de ingenuidad y pasión, aunque esta singularidad se vele de intrínseca circunstancia femenina repetida cada mes en su cuerpo como si acaso se tratase de un defecto de la naturaleza. Y las uvas escarchadas, más que caramelos, lo que ella deleita durante las acrobacias vocales que la seducen desde escena son la expresión excelsa de su proclama: vida en el placer, acaso, ¿No es eso la uva desde tiempos milenarios?

"...Todo en el mundo es locura, todo menos el placer. Gocemos, rápido y fugaz es el gozo del amor; nace y muere esa flor que nunca más se puede oler. Gocemos, una voz fervorosa nos anima lisonjera..." (La Traviata)

Su semblanza se hace explícita en la cadencia melodramática que ofrece la ópera. Más que nadie ella sabe que la existencia se diluye en instantes, cada día, detrás del aire que respira hasta que llegue el último suspiro. Así pues, mi propuesta no es un plato de ocasión, es un bocado, simple, llano, preparado sin acoso para que una vez enredado entre el filo de los dientes y los bordes de la lengua se produzca el más súbito de los goces y luego, se deslía suave e invisible como el rayo de sol en mitad del desierto.

Ofrezco al gusto del paladar unas uvas escarchadas, rellenas de la delicadeza que brinda la crema muselina combinada con pétalos de camelias confitados en

caramelo de licor. ¿Cuál? La elección no podía ser otra que su majestad el viche que brota de la primera gota de la caña de azúcar colombiana venido al mundo para curar los males. De nuevo la vida en el placer.

El olor a viche como rocío de la mañana, el monólogo de la llama del fogón, el vaho suspendido de la nevera, cada grano de azúcar, cada gota de agua, cada mililitro de leche, cada pétalo de camelias adherido a las carnes de la uva, representan el más genuino *Manon a Margarite, la dama de las camelias*.

Nota de agradecimiento. Al Jardín Botánico de Bogotá por los pétalos de camelias que me obsequiaron para preparar esta receta ya que en mi país no es común observar esta flor.