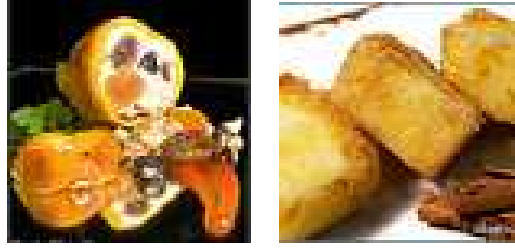


De la literatura a la cuina de la Mediterrània

Receptes de cuina medieval catalana

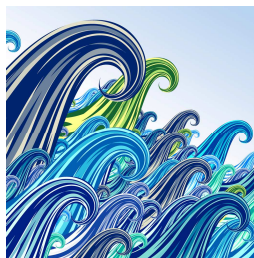


A Fuster se le atragantó la cucharada de leche frita que se había metido en la boca, pero ya Camps estaba entretenido en la minuciosa copia del recetario que le dictaba Carvalho.

- Para los pimientos morrones al marisco, ante todo son necesarios los pimientos morrones, es decir, rojos, no muy largos y carnosos. Uno o dos por persona, según el apetito o el tamaño. Se asan los pimientos con cuidado para que al despellejarlos no se rompan. Aparte preparar una farsa con gambas, almejas y pescado de roca cocido, ligado con una bechamel espesa hecha a partes iguales con caldo de las cabezas de gambas y leche, sazonado con pimienta muy aromática y estragón. Con esta farsa se rellenan los pimientos, se cubren con la bechamel más líquida y se hornean suavemente, no mucho rato. La espalda de cordero ya es más complicada y procede de una receta medieval recogida por Eliane Thibaut i Comalade, especialista en cocina catalana antigua. No sé si tendrá bastante tinta en la pluma Montblanc, pero por mí que no quede. Una espalda de cordero deshuesada y muy aplanada, para el relleno carne de cordero picada, piñones, pasas, ajos, perejil, pan remojado con leche de almendras, y sal. Además, también para el relleno necesita pimienta negra, comino, hinojo, *ciboulette*, una piel de limón rallada, tres huevos, una cebolla grande asada, una tira de tocino grande, aceite de oliva y tomillo.

-Huele a Mediterráneo y medioevo.

-Huele, eso es todo. Se mezclan los ingredientes de la farsa y se sitúan en el centro de la espalda. Luego se enrolla. Dentro de la farsa ha de estar todo, absolutamente todo bien picado y mezclado. Una vez envuelta con la espalda se ata con la cinta de tocino, procurando que tenga una estructura regular, cortando las partes que sobresalgan demasiado. Ha de quedar como un inmenso butifarrón. Se dora este butifarrón en una cazuela de hierro colado, con aceite bien caliente. Cuando está bien dorada se añade un cuarto de litro de agua y se deja en la *cocotte* a fuego lento, rodeada la espalda con ajos enteros. Es importante ir dando la vuelta a la espalda



Receptes de cuina

Vázquez Montalbán, Manuel (1988) : *El delantero centro fue asesinado al atardecer*

Editorial Planeta, Serie Carvalho, pp. 86-89

Imatges de [Moncho Piñeiro](#): [Leche frita](#) y [Pimientos rellenos](#)

De la literatura a la cocina de la Mediterrània

Receptes de cuina medieval catalana



cada diez o quince minutos y que no se cueza demasiado, porque el cordero demasiado hecho se vuelve correoso e ingrato. Una vez cocida se parte la espalda, se le quita la cinta de tocino y bien escurrida se sitúa en el centro de una bandeja. Aparte se trabaja el fondo que ha dejado la cocción añadiéndole agua y los ajos despellejados y machacados como un puré. Se reduce este caldo y cuando está muy caliente se rocía con él la espalda que ha de servirse tibia, pero la salsa caliente. Ya está.

-¿Y la salsa que la acompañaba?

- Es el legendario *almendroch*, que ya recoge el *Sent Sovi*, la biblia de la cocina catalana medieval. La más simple se hace con ajo, aceite, queso rallado, trabajándolo como un *all-i-oli* y si queda muy espesa se puede aligerar con agua, muy poca, y aderezar con especias al gusto. O si se quiere espesar se puede añadir yema de huevo cocida.

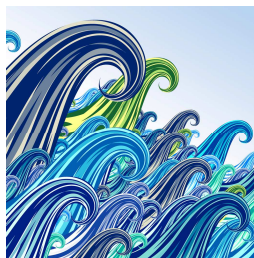
- Ya solo queda la leche frita.

- Camps, no me haga decirle la receta de la leche frita.

- Me parece un enunciado mágico. Imposible.

- ¿Mágico? Si usted lo dice. Mezcle unos cien gramos de azúcar con cincuenta de harina de trigo y le añada cuatro tacitas de leche y va batiendo, añadiéndole también una nuez de mantequilla. Se pone al fuego lento y sigue batiendo hasta que se espesa. Luego la desparrama por una fuente y deja que se enfríe y se solidifique. La corta entonces en cuadrados regulares, los pasa por harina y huevo, los fríe ligeramente en mantequilla muy caliente y lo sirve espolvoreado con azúcar.

Fuster agrandó los bostezos mediante la dimensión de la boca, no del sonido, y Carvalho aguardó el momento en que iniciara la retirada. La practicó marchándose hacia la cocina y allí fue Carvalho a recoger sus confidencias.



Receptes de cuina

Vázquez Montalbán, Manuel (1988) : *El delantero centro fue asesinado al atardecer*

Editorial Planeta, Serie Carvalho, pp. 86-89

Imatges de [Moncho Piñeiro](#): [Leche frita](#) y [Pimientos rellenos](#)