



Algunos platos muy nobles para la gastronomía de Semana Santa

Las restricciones cuaresmales no imponen una renuncia a los deleites en la mesa

D.A.

HUESCA.- “Cuando ayunéis, no os pongáis tristes, como los hipócritas, que desfiguran sus rostros para que se vea que ayunan.... Tú, por el contrario, cuando ayunes, perfuma tu cabeza y lava tu rostro...” (San Mateo 6, 16, 17). Este paraje del Evangelio nos ilustra sobre las posibilidades de combinar las vigiliat católicas y el disfrute en la mesa por más que desde hace muchos siglos tengamos testimonios de Cuaresma que abundan en la sustitución de la carne por el pescado, tal y como revelaba en su gran obra “Cocina aragonesa” don Antonio Beltrán Martínez, que recordaba que “en 1151 la compra de unos campos en Huesca se celebró con pan, vino, el pescado que llaman salmón y otras cosas necesarias por valor de 15 sueldos”.

Lo cierto es que la vigilia tiene sus aromas propios, como los de los potajes de garbanzos, los bacalaos, las monas de pascua o las torrijas, y en la provincia de Huesca el recetario se ha enriquecido con el transcurso del tiempo, de tal manera que no sería ajustado a la realidad considerar que, en Semana Santa, la cocina se empobrece. Ha sufrido más de austeridad por motivos históricos nuestra tierra que, en sí, por las restricciones cuaresmales, pero es que además la imaginación se dispara con el conocimiento y con el aprovechamiento de las virtudes tanto de los ingredientes principales como de los aditamentos, de tal guisa que no se imprescindible acudir a pescados de lujo para cumplir con los preceptos más estrictos, ya que la contricción puede ir acompañada del deleite ante las memorias de los sentidos de antaño y ante las audacias de los descubrimientos posmodernos.

El potaje de vigilia es un ejemplo preclaro de esta realidad, y su

elaboración es sencilla: se ponen los garbanzos en agua caliente hasta llegar a la media cocción, se le suma el bacalao, espinacas que en este tiempo están muy potentes y un sofrito con cebolla, ajos, aceite y pimentón, además de una hoja de laurel.

El bacalao de vigilia

También podremos utilizar el bacalao, que es el gran rey de la gastronomía de Semana Santa, como segundo después de un primero en el que podemos jugar con sopas, legumbres o incluso pasta.

Es muy recomendable, como primero, un potaje de Aragón, con cocción de los garbanzos en agua salada tras toda una noche en remojo, incorporación de patatas cortadas en trozos regulares y arroz. En una sartén, doramos un par de

dientes de ajo, los retiramos y los añadimos a la cazuela, y en ese mismo aceite se rehoga la cebolla picada, azafrán, se añade un poquito de caldo de los garbanzos y se integra este rehogado en la cazuela, y para concluir un toquecito de pimienta negra molida para que la cocción lenta tome su punto punzante.



El bacalao de vigilia constituye una receta exquisita, esplendorosa. Una vez troceado, escurrido del remojo y secado, se reboza con harina y huevo batido para freírlo en una sartén con mucho aceite. Se coloca en una tartera, se reserva y se pasan por harina y huevo patatas cortadas en rodajas de grosor medio. Cuando se han frito, se incorporan a la tartera, se les agrega el perejil y el ajo picados junto al agua y se deja que cueza todo diez minutos. Finalmente, se le incorpora el huevo batido que sobra del rebozo y se deja que cuaje. Y tenemos un plato maravilloso.

Otra estupenda utilización es la del buñuelo, para el cual precisamos bacalao desalado, huevo, cebolleta, harina, dientes de ajo, aceite, sal, azafrán y bicarbonato.

Mezclamos el bacalao desmenuzado con huevo, harina, agua, bicarbonato, sal y azafrán, lo convertimos todo en una masa espesa, hacemos bolitas con dos cucharas y lo ponemos a freír en abundante aceite hasta que se dora.

Torrijas

Las torrijas merecen, por supuesto, un capítulo propio. En el caso de las primeras, las auténticas reinas cuaresmales, tomaremos un buen pan. Herviremos la leche con palitos de canela y azúcar, que vertimos sobre las rebanadas de pan, cuyo espesor debe ser aproximadamente de un dedo. Tras reposar un cuarto de hora, batimos los huevos y rebozamos las torrijas para freír-las con un buen aceite caliente. Una vez doradas, se extraen, escurren y colocamos en la fuente. Riquísimas si las rociamos con miel y espolvoreamos con nueces molidas, aunque la verdad es que las interpretaciones de hoy en día admiten incluso nata.



¡HUESCA
EMOCIONANTE!

www.huescaturismo.com
T. 974 292 170

Oficina de turismo de Huesca
Plaza de López Allué, s/n Huesca



Disfruta de la gastronomía de la tierra

Ayuntamiento
de Huesca