

J.L. ROD

de

**SEÑALES
DE HUMO**

**NOVELA NEGRA
PARA FOODIES**

Lectulandia

Lo mejor de la cocina en lo mejor de la novela negra.

Un delicioso e inolvidable recorrido gastronómico y criminal por lo mejor de la Novela Negra, a través del amor a la cocina de sus más memorables personajes: Pepe Carvalho, Salvo Montalbano, Thomas Lieven, Kostas Jaritos, Sherlock Holmes, Jules Maigret, Fabio Montale, Luigi Ricciardi, Tom Ripley, Kurt Wallander, Harry Bosch, Harry Hole, Hercules Poirot, Didio Falco, Mike Hammer, Perry Mason, Garret Quirke, Rebecka Martinsson, Sam Spade, Dave Robicheaux, Dave Gurney, Jack Reacher, Kinsey Millhone, Lennox, Erica Falck, Bernie Gunther, Lew Archer, Nero Wolfe, Adam Dalgliesh, Spenser, Kay Scarpetta, Guido Brunetti y, cómo no, el siempre insuperable Pat MacMillan. Si nunca te ha quitado el sueño una aventura de Sherlock Holmes o jamás te han brotado las lágrimas de emoción comiéndote un bocadillo de jamón, no es esto lo que éstas buscando. Si te gusta la novela negra, o la cocina, o ambas cosas a la vez, no lo dudes, éste es tu libro.

Lectulandia

J.L. Rod

Señales de humo

ePub r1.0

Titivillus 06.09.16

Título original: *Señales de humo*
J.L. Rod, 2015

Editor digital: Titivillus
ePub base r1.2

más libros en lectulandia.com

A Maitexu. Por nuestros homenajes domingueros. Y las siestas...

«Sherlock Holmes tocaba el violín. Yo cocino».

Detective Pepe Carvalho. «Yo maté a Kennedy». Manuel Vázquez Montalbán.

PRÓLOGO

Éste es un libro que me ha costado toda una vida escribir. Su origen está en una pequeña cama hace ya casi la friolera de cincuenta años. Una grave enfermedad en la niñez llevó a quien escribe estas líneas al mismísimo borde de la muerte, y la completa recuperación se retrasó más de lo debido, extendiéndose durante cinco largos e interminables años. Todo aquello solo tuvo una ventaja: no empecé a ir al colegio hasta los ocho años bien cumplidos.

«¿Pero qué tiene que ver una cosa con la otra?» estarás pensando mientras sostienes este libro entre tus manos. Tienes razón, te debo una explicación. Pero para eso me tendrás que permitir que te cuente tres pequeñas historias, querido lector, querida lectora. La primera de ellas trata sobre mi primera profesora. Por la dichosa enfermedad que me robó la infancia fue mi madre, siempre ávida y voraz lectora a lo largo de toda su vida, quien me enseñó a leer, a escribir y a saber que dos y dos por lo general suelen ser cuatro. Si cinco años postrado en posición horizontal las veinticuatro horas del día son una tortura para cualquier ser humano que se precie, para un niño que no puede saltar, correr y pegar patadas a un balón con sus amigos, aquello podría haberse acabado convirtiendo en el mismísimo infierno. No fue mi caso.

Los libros me salvaron la vida y me entregué poco a poco primero, progresivamente después y finalmente de forma obsesiva, a la lectura de novelas de todo tipo y condición. Comencé con los cuentos de los Hermanos Grimm y de Andersen, continué con las famosas aventuras de «Los Cinco» de la grandísima Enid Blyton. Más tarde llegaron a mis manos joyas literarias de las que pasan a formar parte de tu alma para el resto de tu vida como «La isla del tesoro» «20 000 leguas de viaje submarino» o «Moby Dick». Si, no albergo la más mínima duda. Los libros me salvaron la vida.

Pocos años después me convertí en lector habitual de novelas «baratas», esas de letra minúscula y tapa blanda que vendían en los quioscos y que mi madre compraba un par de veces por semana a cambio de un escaso puñado de pesetas. En las páginas de aquellas pequeñas joyas antes tan denostadas sucedían cosas increíbles a un ritmo absolutamente frenético. Gánsteres, detectives, policías y ladrones se freían a tiros entre ellos a las primeras de cambio sin mediar muchas palabras. Mujeres fatales hacían perder la cabeza a los tipos más duros del planeta y se reían de ellos en su cara manejándoles como a auténticos monigotes. Jueces y fiscales corruptos recibían sobres bajo cuerda sin remordimiento alguno. Así llegaron a mis manos novelas extraordinarias que por aquel entonces nadie valoraba ni estaban de moda, pero que con el tiempo se acabarían convirtiendo en auténticas obras de culto. «Cosecha roja», «El agente de la Continental», o en otra línea más pausada «El asesinato de Roger Ackroyd» o «El perro de los Baskerville» eran devoradas por mí día tras día, noche tras noche, hasta que el sueño me podía y me hacía caer completamente rendido sobre

la almohada. Al fin y al cabo no tenía otra cosa que hacer.

Y así fue como entré en el mundo de la novela de misterio, negra, criminal o como se la quiera llamar (¡qué más da!). Es mi género preferido, casi único. Aún no he dejado de leerlas, por supuesto, y no hay año en el que no dé buena cuenta de treinta o cuarenta títulos. Con el tiempo incluso me he atrevido a escribir alguna, y aunque esté mal que lo diga, parece que con bastante éxito. Pero ésa ya es otra historia. Terminemos aquí con la primera de las tres que te he prometido.

La segunda de mis historias arranca un poco antes de la adolescencia. Mis padres tenían la buena costumbre de ir todos los sábados por la noche al cine o al teatro, ya lloviera, nevara o cayeran chuzos de punta. Obviamente mi madre nos dejaba preparada la cena a la tribu, pero todos sabemos lo que significa la casa vacía de padres a la interesante edad de los diez o doce años. El mismísimo Paraíso. La Ciudad sin Ley. Territorio Comanche. Libre de supervisores mi morada, pronto comencé a hacer experimentos en la cocina y la cosa no se me daba nada mal, pues por aquel entonces aquel chaval ya cumplía con los tres requisitos esenciales que creo que todo buen cocinero debe poseer: curiosidad, ganas de experimentar y ante todo y sobre todo, pasión por la comida. Fue así como pasé de los sándwiches a las hamburguesas, de las hamburguesas a la pasta y de la pasta hasta el infinito y más allá. Con la mayoría de edad ya cocinaba como los propios ángeles y creo con sinceridad que hoy por hoy soy un auténtico as de la cocina. Me gusta mucho probar cosas por medio mundo y luego experimentarlas en casa. Como el lector puede comprobar no tengo abuela ni falta que me hace. Juro sobre este volumen de «El halcón maltés» que tengo aquí a mi lado mientras escribo estas líneas, que mi mujer y mis amigos aseguran que soy un extraordinario cocinero. En definitiva, por ir terminando, que así fue como entré en el fabuloso mundo de la cocina, de la comida y del placer de la gastronomía, con lo que hemos llegado al final de mi segunda historia. Solo queda una, la tercera y última. Seré breve.

Esta historia arranca hace bastantes menos años que la primera y unos cuantos después de la segunda. Exactamente el día ocho del mes ocho del año ocho de este milenio. Sí, el ocho de agosto del año dos mil ocho. La fecha es fácil de recordar, porque la idea me vino a la cabeza justo después de ver la ceremonia de apertura de los Juegos Olímpicos de Pekín. Me había ido a la cama fascinado después de contemplar con la boca abierta tan portentoso espectáculo, y recuerdo como si fuera ayer que me encontraba aún muy impactado por el inmenso talento, originalidad y creatividad de la puesta en escena llevada a cabo por dos genios como Zhang Yimou y Steven Spielberg. Estaba intentando conciliar el sueño mientras mantenía entre mis manos el ejemplar de «El gatopardo» (la extraordinaria novela de Lampedusa) que me encontraba relejando aquellas vacaciones. Pero no conseguía concentrarme en el libro al recordar las potentes imágenes que había presenciado horas antes. Por suerte Jung y sus famosas sincronías entraron en juego en mi vida por enésima vez.

Volví de nuevo a las páginas del libro medio dormido y me encontré con estas

irrepetibles, extraordinarias y emocionantes líneas: «...*El oro bruñido de la costra tostada, la fragancia del azúcar y la canela que trascendía, no era más que el preludio de la sensación de deleite que se liberaba del interior cuando el cuchillo rompía la tostada capa. Surgía primero un vapor cargado de aromas y asomaban luego los trocitos de pollo, los huevos duros, las hilachas de jamón y el picadillo de trufa en la masa untuosa y caliente, de los macarrones cortados, cuya extracto de carne daba un precioso color gamuza...*».

«¡Madre mía, que hambre!», pensé para mí. Salté de la cama y me dirigí directo a la cocina dispuesto a preparar unos macarrones con lo primero que pillara por allí. Y cocinando aquel plato de pasta me vino a la cabeza la idea de este libro, tal y como le sucedió a Marcel Proust con su famosa magdalena. Me gusta cocinar. Soy un experto en novela negra. Soy escritor. He leído cientos, quizás más de mil novelas negras a lo largo de toda mi vida. En muchísimas de esas novelas la comida de los protagonistas a lo largo de sus aventuras tiene una presencia fundamental en el desarrollo de las historias. De hecho muchas veces había buscado una receta y preparado el plato al acabar alguna novela, picado por la curiosidad y con el ánimo de revivir y sentir el personaje a través de los sabores, como si compartiera mentalmente el plato con Spader o Brunetti o Holmes u otros tantos. Con los años había ido guardando muchas de esas recetas. «¿Por qué no?», me dije.

Y así empezó todo, querida lectora, querido lector. Éste es el final de mi historia y el comienzo de este libro. La historia de un escritor de novela negra al que de niño le enseñó a leer su madre, al que le enseñó a cocinar la libertad y al que un día preparando unos macarrones a las tantas de la noche se le ocurrió escribir un libro sobre la cocina en la novela negra. ¡Y todo gracias a Lampedusa, a Zhang Yimou y a Steven Spielberg! Bueno, seamos justos. No solo a ellos. También gracias a Pepe Carvalho, Kostas Jaritos, el Comisario Maigret, Tom Ripley, Harry Bosch, Hércules Poirot, Kay Scarpetta, Dave Gurney, Jack Reacher y otros muchos más personajes tan absolutamente extraordinarios.

Espero que disfrutes de este libro. Hay mucha buena comida y mucha buena novela negra encerrada en él. Y toda una vida.

J.L. Rod

PEPE CARVALHO

Manuel Vázquez Montalbán



1

Se puede afirmar sin ningún género de dudas que José Carvalho Larios, nuestro querido e inolvidable Pepe Carvalho, es el detective *gourmet* por excelencia. El mejor *huelebraguetas* de Barcelona investiga y cocina a partes iguales y no necesariamente en ese mismo orden. Sus visitas al Mercado de la Boquería (situado a pocos pasos de su despacho), los platos que le prepara su ayudante-cocinero Biscuter, las cenas improvisadas con nocturnidad y alevosía con su vecino-gestor Fuster y las continuas visitas a restaurantes de todo tipo y condición, nos obligan constantemente a reprimir los impulsos de cerrar el libro y salir corriendo a la cocina a prepararnos una de esas deliciosas recetas que nos regala a lo largo de infinitas paginas en sus inolvidables novelas.

Me ha costado elegir las recetas de Carvalho para este libro. Mucho. Me atrevo a decir, incluso, que he llorado descartando algunas de las que tengo archivadas y que he preparado decenas y decenas de veces. ¿Cómo renunciar a las albóndigas con sepia de «Asesinato en Prado del Rey»? ¿Desechar el atún mechado de «Asesinato en el Comité Central»? ¿No incluir los chipirones rellenos de setas de «Historias de fantasmas»? Esto me parece un autentico sacrilegio. Perdóname Pepe, es solo una cuestión de espacio. ¡*Pardiez!*

ARROZ MELOSO CON BACALAO Y SOBRASADA

MUNICIÓN

- 1 taco generoso de bacalao desalado
- 3 rodajas de sobrasada
- Arroz Bomba
- 1 cebolla
- 1 pimiento rojo
- 3 dientes de ajo
- 2 tomates
- 1 bote de alcachofas en conserva
- 1 litro de caldo de verduras
- Pimentón

PRÁCTICAS DE TIRO

—Este plato queda bordado preparado en cazuela de barro. Si no se dispone de tan imprescindible elemento en cualquier cocina que se precie, utilizar el cacharro que más se le asemeje.

—En primer lugar encendemos el horno y precalentamos a 180 grados. A continuación ponemos una pequeña cazuela con agua a calentar. Una vez hierva, sumergiremos el taco de bacalao y lo dejamos en el agua hasta que ésta empiece de nuevo a hervir pasados un par de minutos. Llegados a este punto, sacamos el bacalao de la cazuela con una espumadera escurriéndolo bien para que pierda el agua, lo ponemos en un plato aparte y lo reservamos.

—A continuación cogemos nuestra cazuela de barro o similar. Ponemos unas cucharas de aceite y pochamos lentamente la cebolla, el ajo, el pimiento y el tomate, todo ello debidamente picado lo más fino posible.

—Una vez pochadas las verduras, abrimos nuestro bote de alcachofas, las escurrimos bien y las añadimos al guiso. Meneamos la cazuela un par de veces y dejamos cinco minutos que todo cueza a fuego lento para que vayan integrándose los sabores y reduciéndose la cantidad de líquido.

—A continuación tomamos nuevamente el taco de bacalao, le retiramos la piel y las posibles espinas y lo desmigamos con las manos añadiéndolo a la cazuela de barro. Lo mezclamos con las verduras ya pochadas y lo dejamos dos o tres minutos para que se sofría un poco, moviendo todo con una cuchara para que no se pegue.

—Justo después añadiremos una cucharadita de pimentón, revolviendo

nuevamente todo el condumio lo más rápidamente posible para que el pimentón no se quemara. A continuación añadiremos el arroz en cantidad a gusto del comensal (una taza pequeña por persona está bien para una ración generosa).

—Removemos el conjunto un par de minutos y añadimos el caldo de verduras (tres tazas de caldo por cada una de arroz). Volvemos a mezclar bien todo y a continuación ponemos las rodajas de sobrasada repartidas por la cazuela a nuestro mejor criterio.

—Cocer a fuego fuerte los cinco primeros minutos. Después, introducimos la cazuela en el horno y dejamos hacer el arroz otros diez minutos más. Cumplido ese tiempo, lo sacamos del horno, cubrimos toda la cazuela con papel de aluminio y lo dejamos reposar otros cinco minutos, apartado de cualquier fuente de calor. Pasado ese tiempo retiramos el papel de aluminio, removemos muy ligeramente para que se reparta bien la sobrasada y servimos.

PARA BEBER

Vino blanco de Mallorca. «Nounat», de Bodegas Binigrau, sería una magnífica elección.

PARA ESCUCHAR

Sigamos con Mallorca. Chopin. «Sonatas para Piano».

PARA LEER

«Tatuaje». Manuel Vázquez Montalbán.



ARROZ VERDE CON KOKOTXAS DE BACALAO

MUNICIÓN

- Arroz Bomba
- Kokotxas de bacalao (6 por persona)
- 1 bote de guisantes
- 1 litro de caldo de pescado
- 4 dientes de ajo
- Perejil fresco
- Guindilla

PRÁCTICAS DE TIRO

—Ponemos el caldo de pescado, sal, los guisantes previamente escurridos y un par de ramilletes de perejil en una cazuela. Llevar a ebullición y dejar cocer el conjunto unos diez minutos. Trituramos todo en la misma cazuela con una batidora y colamos para eliminar los restos. Así es como conseguimos el caldo verde, que reservamos.

—Una vez elaborado nuestro caldo verde, ponemos unas cucharadas de aceite en una cazuela de barro. Laminamos tres o cuatro dientes de ajo y los doramos lentamente junto con dos o tres guindillas de cayena. Una vez estén dorados, apagamos el fuego y retiramos los ajos y las guindillas reservándolas en un plato aparte. Apartamos la cazuela del fuego y dejamos que se enfríe el aceite durante unos diez minutos.

—Una vez enfriado el aceite incorporamos las kokotxas a la cazuela y las confitamos a fuego muy lento durante unos cinco minutos, removiendo ligeramente la cazuela en movimientos circulares para que ligue la salsa como si fuera un ligero pilpil.

—A continuación añadimos el arroz en cantidad a gusto del comensal (una taza pequeña por persona está bien para una ración generosa). Rehogamos durante un par de minutos y a continuación añadimos el caldo verde que previamente habíamos preparado (tres tazas de caldo verde por cada una de arroz). Movemos ligeramente el conjunto para que se repartan los sabores y añadimos los dientes de ajo fileteados que previamente habíamos dorado.

—Cocemos los cinco primeros minutos a fuego fuerte y diez más a fuego medio-bajo. Retiramos del fuego y dejamos reposar fuera de este cinco minutos más. Servimos.

PARA BEBER

Txakoli, of course. Un clásico: «Itsasmendi 7», de Bodegas Itsasmendi.

PARA ESCUCHAR

Pablo Sarasate. «Aires Bohemios».

PARA LEER

«Asesinato en el Comité Central». Manuel Vázquez Montalbán.



SALVO MONTALBANO

Andrea Camilleri



2

«¿Montalbán? ¿Montalbano? ¿Pero esto qué es?», se preguntará algún lector no iniciado. Pues así es. El grandísimo Camilleri creó a su personaje Salvo Montalbano a imagen y semejanza de su admirado amigo Manuel Vázquez Montalbán. Y, como no podía ser de otra manera, si Pepe Carvalho es Dios en la materia que nos ocupa, Salvo Montalbano es su más aventajado profeta.

Nuestro comisario en el pequeño pueblo siciliano de Vigata ama la comida. Me atrevería a decir que la ama por encima de todas las cosas. Son dos sus amantes preferidas: su incondicional asistente Adelina y su restaurante preferido, «La Trattoria de Enzo». A través de ambos asistiremos a todo un extenso, riguroso y detallado (casi desbordante) tratado de la extraordinaria, inolvidable y sencilla comida siciliana: *Arancine* (una especie de croquetas que quitan el hipo), *pasta con le sarde* (pasta con sardinas, parece que no pega, pero doy fe de que sí, y muy bien), *acciuغه al limone* (anchoas al limón), *pesce spada alla messinese* (pez espada con aceitunas), *caponatina* (berenjenas fritas con aceitunas, alcaparras y tomate) y una larga lista completamente interminable de delicias de todo tipo y condición.

Un consejo. Si estás a dieta no leas a Montalbano. O mejor. No hagas dieta y lee a Montalbano.

CAPONATA SICILIANA

MUNICIÓN

- 4 tomates
- 3 berenjenas
- 1 cebolla
- 1 pimiento rojo
- 1 puerro
- 2 dientes de ajo
- 1 bote de aceitunas negras sin hueso
- 1 bote de alcaparras
- Vino blanco
- Orégano
- Piñones

PRÁCTICAS DE TIRO

—Cortamos las berenjenas en taquitos de un par de centímetros de lado y los freímos en una sartén. Una vez hechos, retiramos los tacos escurriéndolos bien con una espumadera y los reservamos.

—En la misma sartén freímos los ajos picados, la cebolla, el puerro y el pimiento, todo ello debidamente troceado en tacos de tamaño similar al de la berenjena.

—Cuando está todo bien pochado añadimos los tomates, igualmente troceados en tacos de un par de centímetros de lado, y medio vaso de vino blanco. Por último añadimos a la sartén una cucharadita de azúcar, otra de orégano, las aceitunas partidas en dos y las alcaparras.

—Dejamos que todo se vaya cocinando lentamente y cuando veamos que ha perdido toda el agua y espesado, añadimos los tacos de berenjena que previamente habíamos preparado y los piñones. Dejamos que el conjunto cueza otros cinco minutos para que se integren los sabores y servimos.

PARA BEBER

«Frapatto». Un tinto siciliano suave de Bodegas Planeta.

PARA ESCUCHAR

Pavarotti. Lo que sea. Siempre Pavarotti.

PARA LEER

«La Excursión a Tindari». Andrea Camilleri.



PULPO A LA NAPOLITANA

MUNICIÓN

- 1 Kilo de Pulpo
- 4 tomates
- 4 dientes de ajo
- 1 bote de aceitunas negras sin hueso
- Piñones (50 gramos)
- Pasas
- Alcaparras
- Perejil

PRÁCTICAS DE TIRO

—Lavar y limpiar bien el pulpo, cortarlo en tacos de tamaño a gusto del consumidor y congelarlo durante veinticuatro horas. Este paso nos garantizará que quede completamente suave y tierno.

—Al día siguiente. Freír en una sartén con una taza de aceite de oliva el ajo y el perejil picado, agregando a continuación el pulpo previamente descongelado. Continuar la cocción a fuego lento, dejando que el pulpo se haga en su propio jugo hasta que se elimine todo el agua que vaya soltando, moviendo de cuando en cuando la cazuela para que no se pegue.

—Mientras tanto machacar en un mortero los piñones y un puñado de alcaparras, disolviéndolo con un poco de agua caliente. Verter esta mezcla en la cacerola con los tomates, las pasas y las aceitunas, añadiéndole sal y pimienta al gusto.

—Dejamos que se cocine lentamente en torno a treinta o cuarenta minutos, hasta que comprobemos que el pulpo está bien tierno y listo para comer.

—Preparamos entre tanto unas rebanadas de pan tostado, dos o tres por comensal, que pondremos en la base de cada plato, sirviendo el pulpo sobre dichas tostadas de pan. Puedo asegurar que se trata de una receta absolutamente increíble.

PARA BEBER

Un blanco siciliano bien frío. «Alastro», de Bodegas Planeta.

PARA ESCUCHAR

B.S.O de «El Padrino», extraordinaria música de Nino Rota a la altura de la mejor película de todos los tiempos.

PARA LEER

«Un mes con Montalbano». Cuento «Lo que contó Aulo Gelio». Andrea Camilleri.



THOMAS LIEVEN

Johannes M. Simmel



3

¿Hay algún loco que se haya atrevido a escribir una novela negra comenzando todos y cada uno de los capítulos con una detallada receta de cocina, indicando pormenorizadamente tanto los ingredientes a utilizar como el proceso de preparación del plato paso a paso?

La respuesta es afirmativa, y su nombre es Johannes M. Simmel. La idea no le funcionó del todo mal, pues acabó vendiendo más de setenta millones de ejemplares en todo el mundo. En su novela «No solo de caviar vive el hombre», Simmel nos relata las aventuras de Thomas Lieven, un banquero alemán residente en Londres al que la Segunda Guerra Mundial le obliga a reconvertirse en espía, no ya como doble agente sino triple, pues acaba prestando sus servicios profesionales a alemanes, ingleses y franceses con idéntica fidelidad a todos ellos, esto es, ninguna en absoluto. Lieven cocina de forma permanente y su procedimiento de investigación es inapelable: organiza comidas y a cambio siempre (¡siempre!) obtiene la información que necesita. Si a dicha circunstancia le sumamos que se trata de un personaje absolutamente fascinante y que «No solo de caviar vive el hombre» es, posiblemente, la mejor novela de espías del siglo xx, obviamente Thomas Lieven no podía quedar fuera de este libro de ninguna de las maneras. ¡Ave Mister Lieven, los que van a cocinar te saludan!

SOLOMILLO WELLINGTON

MUNICIÓN

- 1 solomillo de ternera de un kilo en una sola pieza
- Medio kilo de champiñones
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- 1 lata de paté a la pimienta
- 1 huevo
- 1 paquete de masa de hojaldre
- Mostaza de Dijon

PRÁCTICAS DE TIRO

—Ponemos a precalentar el horno a 180°. Salpimentamos la carne. Ponemos aceite en una sartén lo suficientemente grande como para que quepa entero el solomillo y lo marcamos a fuego fuerte por todas sus caras hasta que quede ligeramente tostado. Lo sacamos de la sartén y lo reservamos.

—Lavamos bien los champiñones, los secamos con un paño y los fileteamos. Picamos los ajos y las cebollas y en la misma sartén en la que hemos sellado la carne pochamos las verduras a fuego lento. Una vez hechas, las sacamos a un plato bien escurridas y las dejamos que se enfríen. A continuación untamos la carne con una capa fina de mostaza de Dijon. Añadimos el paté de pimienta a la mezcla de ajo, cebolla y champiñones y lo mezclamos todo bien.

—Cogemos una lámina de papel de horno y lo colocamos sobre la bandeja que vayamos a utilizar para el asado. Ponemos sobre ella la sabana de hojaldre y extendemos la mitad de la mezcla que hemos preparado. Situamos encima el solomillo, sobre el que vertemos de nuevo la mitad restante de nuestra mezcla.

—Cerramos el hojaldre formando un paquete. Pintamos con huevo batido y horneamos entre treinta y cuarenta y cinco minutos, en función de cómo nos guste el punto de la carne. Lo sacamos del horno y lo dejamos reposar fuera unos quince minutos para que asiente.

—Una vez transcurrido ese tiempo lo cortamos en rodajas de unos dos centímetros y lo servimos, acompañado de alguna guarnición de patatas o verduras. Se trata de un plato absolutamente impresionante que en mi casa siempre hacemos el día de navidad.

PARA BEBER

Un tinto joven de Renania le va perfecto. Por ejemplo «Spiess», de bodegas Saint Laurent.

PARA ESCUCHAR

Wagner. «Die Walküre».

PARA LEER

«No solo de caviar vive el hombre». Johannes M. Simmel.



CORDERO A LA HÚNGARA

MUNICIÓN

- Medio kilo de pierna de cordero deshuesada
- 100 gramos de bacon
- 100 gramos de salchichón
- 6 pimientos verdes
- Medio kilo de tomates
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- Arroz

PRÁCTICAS DE TIRO

—Picar las cebollas y los ajos y freírlo junto con el bacon y el salchichón cortado en tiras. Una vez dorado todo esto, añadir la carne de cordero cortada en tacos de tres o cuatro centímetros de lado y saltearla bien por todos los lados.

—Añadir los pimientos cortados en tiras y cinco minutos después los tomates picados en trozos no excesivamente grandes. Tapamos la cazuela, bajamos el fuego y lo dejamos cocer todo lentamente en torno a una hora.

—Llegados a este punto, añadiremos a la cazuela media taza de arroz, cuya función es hacer ligar la salsa y empaparse de todos los sabores del plato. Moveremos la cazuela de cuando en cuando para evitar que se pegue y mantendremos la cocción a fuego medio-bajo durante otra media hora.

—Transcurrido ese tiempo, apagamos el fuego, retiramos la cazuela y dejamos reposar diez minutos para que la carne se asiente. Servimos.

PARA BEBER

Los vinos húngaros son magníficos y su relación calidad-precio es excepcional. Si pruebas un «Ferenc Takler Primarius» no te arrepentirás.

PARA ESCUCHAR

Brahms. «Danzas húngaras».

PARA LEER

«¡Hurra, estamos vivos!». Johannes M. Simmel.



KOSTAS JARITOS

Petros Markaris



Reconozcámoslo, Kostas Jaritos no es un tipo especialmente simpático. Al menos *a priori*. Pero si se le acaba dando una oportunidad y uno se deja seducir por el personaje, acabará completamente enamorado de este policía ateniense al que se estudiará en años y siglos venideros cuando se quiera conocer en profundidad la debacle que sufrió la sociedad griega en los primeros años del siglo XXI.

Las novelas protagonizadas por Jaritos se encuentran repletas de decenas de platos fascinantes a lo largo de sus páginas. Debo reconocer que soy un enamorado de la cocina griega, pero si no es este tu caso querido lector, puedo asegurarte sin riesgo alguno a equivocarme que tras la lectura de Markaris acabarás siendo de los míos. Adriani, la esposa de Jaritos, es una cocinera extraordinaria y le regala constantemente entre pelea y pelea, deliciosas recetas que te harán la boca agua. *Tirópita* (empanada de hojaldre rellena de queso feta), *spanakópita* (inolvidable tarta de espinacas), *kilokitháki* (calabacines rellenos), *agrotikó omeléta* (una deliciosa tortilla con butifarra y aceitunas), *kolokithokeftedes* (croquetas de queso y berenjena) y un sinfín de platos más que te harán soñar por las noches después de cerrar tu novela con el último caso de Jaritos.

ALBÓNDIGAS DE MEJILLONES

MUNICIÓN

- 1 Kilo de mejillones
- 200 gramos de queso feta
- Dos huevos
- Una cebolla
- 3 dientes de ajo
- Perejil
- 2 pastillas de caldo de pescado concentrado
- Medio vaso de leche
- Media barra de pan duro
- Harina
- Pimentón
- Laurel
- Vino blanco

PRÁCTICAS DE TIRO

—Ponemos los mejillones en una cazuela con dos dedos de agua, una pizca de sal y un par de hojas de laurel. Tapamos la cazuela y la ponemos al fuego hasta que se abran todos los mejillones. Los sacamos escurridos a un plato aparte y los dejamos enfriar, reservándonos el agua de cocer los mejillones.

—Una vez fríos, sacamos los mejillones de su concha y los picamos todo lo fino que podamos hasta que adquiriera la consistencia de una pasta. Introducimos la carne de los mejillones en un bol y le agregamos los dientes de ajo picados, un par de ramitas de perejil también bien picadas, el queso feta, una de las pastillas de caldo de pescado desmenuzada, y el pan, que habremos remojado previamente en leche durante unos minutos.

—Removemos bien todo el conjunto, batimos un par de huevos y se los añadimos a la mezcla. Volvemos a mezclar bien, tapamos el bol con papel film y lo introducimos en la nevera durante un par de horas.

—Transcurrido ese tiempo, sacamos el bol de la nevera y comenzamos a formar las albóndigas, del tamaño aproximado de una bola de golf. Las pasamos por harina y las freímos en abundante aceite bien caliente. Las dejamos escurrir unos minutos sobre papel de cocina para que pierdan el exceso de grasa.

—Vayamos ahora con la salsa. En una cazuela pochamos lentamente la cebolla

con un par de hojas de laurel. Una vez pochada le añadimos una cucharadita de pimentón y otra de harina, dejándola tostar en torno a un par de minutos. Después añadimos la pastilla de caldo de pescado, un golpe de pimienta, un vaso de vino blanco y otro del agua de cocer los mejillones e introducimos las albóndigas en la cazuela.

—Removemos todo el conjunto para que se integren todos los sabores y dejamos cocer todo a fuego lento sin tapar unos quince minutos. Rectificamos de sal la salsa.

—Retiramos del fuego, dejamos reposar cinco minutos, espolvoreamos con perejil picado y servimos acompañado de arroz blanco. Inolvidables albóndigas, puedo asegurarlo.

PARA BEBER

La cerveza griega «Mythos» es extraordinaria y le va a este plato como un guante.

PARA ESCUCHAR

B.S.O de la película «Zorba, el griego». Magnífica música compuesta por el gran Mikis Theodorakis.

PARA LEER

«Pan, educación, libertad». Petros Markaris.



TOMATES RELLENOS

ESTILO ADRIANI

MUNICIÓN

- 8 tomates grandes
- 200 gramos de queso feta
- Medio kilo de carne picada
- 2 dientes de ajo
- Perejil picado
- 1 cebolla grande
- Orégano
- Aceitunas negras sin hueso

PRÁCTICAS DE TIRO

—Precalentamos el horno a 180 grados. Entretanto, cortamos la tapa de los tomates y los vaciamos con una cuchara pequeña. Los ponemos a escurrir bocabajo sobre un papel de cocina para que pierdan el agua hasta que el horno haya alcanzado la temperatura.

—Ponemos en un bol la carne de cordero picada, la salpimentamos y le añadimos el queso feta cortado en daditos, las aceitunas previamente troceadas, los dientes de ajo, el perejil, la cebolla y una cucharada sopera de orégano, todo ello muy bien picado. Mezclamos todo bien y rellenamos los tomates con la mezcla.

—Ponemos sobre la bandeja de horno que vayamos a utilizar una lámina de papel para horno. Colocamos sobre ella los tomates, les echamos un pequeño chorro de aceite por encima y los asamos durante cuarenta y cinco minutos. Transcurrido dicho tiempo sacamos la bandeja del horno y los dejamos reposar unos diez minutos para que se asiente el relleno.

—Espolvoreamos los tomates con otro poco de orégano y un chorrito de aceite de oliva y servimos acompañados de una ensalada o un poco de arroz blanco salteado con ajo. Espectacular.

PARA BEBER

Los famosos *retsinas* griegos son vinos con mucha personalidad: o los amas o los odias. Yo estoy en el segundo grupo. No para todos los días, pero a este plato le va

perfecto. Un «Tsantalis» es una buena opción.

PARA ESCUCHAR

Eleftheria Arvanitaki. «The Very Best Of». Excepcional.

PARA LEER

«Muerte en Estambul». Petros Markaris.



SHERLOCK HOLMES

Arthur Conan Doyle



Hasta un personaje tan aparentemente frío y lejano a los placeres mundanos como Sherlock Holmes, siempre concentrado en sus empíricas, prolijas y deductivas investigaciones, caía rendido de vez en cuando a los deleites que le proporcionaban sus, como no, refinados gustos culinarios.

Para él, sin ningún género de dudas, mejor detective de todos los tiempos, «*El desayuno debe ser la comida más importante del día, mi querido amigo Watson*» tal y como sentencia en el relato breve «El tratado naval». Es por ello por lo que, de cuando en cuando, la Señora Hudson, su casera escocesa en el famoso 221 B de Baker Street, prepara un succulento desayuno a gusto de su admirado huésped, cumpliendo con todos los requisitos por él solicitados: «... *jamón, bacon, riñones asados, pescados ahumados, huevos, avena, tostadas, scoons, mantequilla, mermeladas, café y té*». Y para ocasiones especiales, el plato preferido de Mr. Holmes: pollo al curry. Las preferencias gastronómicas de Sherlock no se circunscriben al desayuno. Cualquier fanático seguidor del personaje, entre los que obviamente me incluyo, conoce su debilidad por los dulces, así como por las carnes asadas. El ganso en «La aventura del carbunco azul», el cordero, en «Resplandor de plata» o el faisán en «Estudio en Escarlata». Va por usted, Mr. Holmes.

PASTEL STRASBOURG

MUNICIÓN

- 1 yogur
- Aceite
- Azúcar glass
- Almendra molida para repostería
- 3 huevos
- 1 sobre de levadura
- Un bote de sirope de chocolate
- 250 gramos de nata montada
- 100 gramos de almendras tostadas
- Chocolate para decorar
- Un molde de horno para bizcocho. REDONDO.

PRÁCTICAS DE TIRO

—En primer lugar procederemos a hacer un bizcocho casero de almendra. No hay más que batir los huevos en un bol, a continuación añadir el yogur y utilizando el mismo recipiente del propio yogur como medida, añadir un vasito de azúcar glass, un vasito de aceite, tres vasitos de almendra molida y por último el sobre de levadura. Mezclamos todo bien hasta que quede una pasta homogénea.

—Untamos el molde con mantequilla y agregamos la masa. Horneamos a 180 grados durante 35 minutos. A mitad del tiempo apagar el horno en la parte de arriba, dejando solo calor en la parte de abajo y poner un papel de aluminio por encima del molde. Así logramos un color uniforme y bonito en el bizcocho y queda mucho más jugoso. Transcurrido ese tiempo lo sacamos del horno y lo dejamos reposar en torno a hora y media sin desmoldar hasta que quede completamente frío.

—Una vez enfriado el bizcocho, se corta longitudinalmente en tres rebanadas exactamente iguales del mismo grosor. Colocamos de nuevo la primera de las rebanadas en el molde del bizcocho y la bañamos generosamente con el sirope. A continuación extendemos una capa de unos dos centímetros de nata montada sobre la capa de bizcocho bañada con sirope. Se coloca entonces sobre la nata la segunda rebanada del bizcocho, repitiéndose los dos pasos anteriores, esto es, bañamos con sirope y untamos dos dedos de nata montada sobre toda la capa del bizcocho. Finalmente, ponemos la tercera y última rebanada de bizcocho, bañándola también generosamente con sirope e introducimos el molde en la nevera durante una hora.

—Pasado ese tiempo, desmoldamos el bizcocho y adornamos la superficie con láminas de almendra tostada y trocitos de chocolate. Y a comer, en honor del grandísimo e inigualable Sherlock Holmes.

PARA BEBER

Nuestro héroe y su amigo Watson eran muy aficionados al vino de Oporto. Acompañémosles en el viaje. Una copa de «Taylor's» siempre resulta muy agradable.

PARA ESCUCHAR

Bach. «Sonatas para violín». Si pueden ser las interpretadas por Yehudi Menuhin, la cosa puede alcanzar cuotas de placer absolutamente inolvidables.

PARA LEER

Esta receta aparece en el relato titulado «El aristócrata solterón». Todo Holmes es soberbio, ¿por qué no visitar éste?



POLLO AL CURRY AL ESTILO DE LA SEÑORA HUDSON

MUNICIÓN

- 1 kilo de pechugas de pollo
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 2 dientes de ajo
- 1 manzana
- 1 lata de leche de coco
- 1 limón
- 1 bote de curry
- 1 yogurt
- Pimienta
- Cilantro
- Arroz basmati

PRÁCTICAS DE TIRO

—Troceamos las pechugas de pollo en tacos de cuatro o cinco centímetros de lado. Los colocamos en un bol y los salpimentamos. Agregamos 2 cucharaditas de curry, el zumo de un limón y un yogurt. Mezclamos todo bien, tapamos el bol con papel film y lo introducimos en la nevera, dejando macerar la carne un mínimo de seis horas, pero si puede ser toda la noche, mejor que mejor, puesto que el resultado final del plato mejorará ostensiblemente.

—Una vez transcurrido ese tiempo, escurrimos el pollo con un colador y reservamos el líquido del macerado. Freímos el pollo en una cazuela con un poco de aceite y lo retiramos a un plato reservándolo. En la misma cazuela en la que hemos frito el pollo añadimos los ajos, la cebolla y la zanahoria muy picados y los ponemos a pochar lentamente. Una vez estén doradas las verduras le añadiremos un puñado generoso de cilantro, otro tanto de curry y la manzana picada en pequeños daditos.

—A continuación agregamos el líquido sobrante del macerado, la leche de coco y un par de vasos de agua. Mezclamos bien y dejamos cocinar a fuego lento unos diez minutos. Incorporamos a la salsa los trozos de pollo y cocinamos diez minutos más. Lo apartamos del fuego y lo dejamos reposar diez minutos. Espolvoreamos con un poco de cilantro y servimos acompañado de arroz basmati simplemente hervido.

PARA BEBER

No hay nada para acompañar el curry como una cerveza india «Cobra» bien fría, casi helada.

PARA ESCUCHAR

Ravi Shankar. «The Sounds of India».

PARA LEER

Este pollo al curry lo toma Holmes para desayunar en «El perro de los Baskerville». A disfrutar.



JULES MAIGRET

Georges Simenon



6

Como vamos viendo a lo largo de este libro, no todos los detectives o policías de la novela negra sobreviven única y exclusivamente a base de *whisky* barato y hamburguesas. El comisario Maigret es uno de los grandes referentes para demostrar la gran falsedad de dicho estereotipo. El maravilloso personaje de Georges Simenon no sabe hacer un huevo frito, pero ni puñetera falta que le hace. Louise Leonard, más conocida como *Madame* Maigret, lo hace por él a diario, obsequiándole cada noche cuando llega a casa después de pelearse con los peores delincuentes de París con contundentes, deliciosos e inigualables platos de lo mejor de la cocina francesa.

Es tal el nivel gastronómico del personaje que hace ya años el escritor Robert J.Courtine se ocupó de recopilar la ingente cantidad de recetas que aparecen en sus libros y las puso en blanco y negro en un maravilloso volumen. Nació así «Las recetas de *Madame* Maigret», todo un tratado gastronómico criminal completamente indispensable en la biblioteca de cualquier aficionado al género que se precie. Si se desea disfrutar de la cocina del comisario, bastará con bucear por cualquiera de sus más de setenta magnificas novelas. Entre tanto, aquí relato dos de sus mejores recetas que, oh casualidad, son mis preferidas. *Bon appetit*.

POLLO AL VINO BLANCO DE MADAME MAIGRET

MUNICIÓN

- 2 kilos de pollo cortado en cuartos
- 1 puerro
- 3 cebollas
- 3 zanahorias
- 2 dientes de ajo
- Harina
- Vino blanco
- Coñac
- Nata para cocinar
- 2 huevos
- Nuez moscada

PRÁCTICAS DE TIRO

—Ponemos los trozos de pollo en una cacerola con el puerro, la cebolla y una zanahoria en trozos. Salpimentamos, cubrimos con agua y cocemos el pollo una media hora. Colamos el caldo obtenido y lo reservamos.

—A continuación doramos el pollo en una cazuela con un poco de aceite, lo retiramos y lo reservamos. En ese mismo aceite pochamos lentamente las cebollas y las dos zanahorias restantes picadas muy finas. Una vez hechas, añadimos una cucharada de harina y la dejamos que se fría lentamente durante un par de minutos, removiendo constantemente para que no se pegue.

—Volvemos a introducir el pollo en la cazuela, añadimos un vaso de vino y otro de coñac y un par de golpes de nuez moscada. Lo dejamos a fuego muy lento medio tapado para que reduzca la salsa durante hora y media.

—Una vez el pollo este tierno, batiremos en un bol un vaso de nata y dos yemas de huevo y se lo añadiremos a la cazuela, removiendo todo el conjunto durante unos cinco minutos para que se integren los sabores. Apartamos la cazuela del fuego y dejamos reposar la carne tapada otros cinco minutos. Y a comer.

PARA BEBER

«Corbières Frontière», un formidable vino del Languedoc Rossillon bueno, bonito y barato.

PARA ESCUCHAR

Édith Piaf. «L'essentiel».

PARA LEER

«Una confidencia de Maigret». Georges Simenon.



MEJILLONES A LA BELGA

MUNICIÓN

- 2 kilos de mejillones
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 2 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- 1 vaso de vino blanco
- Nata de cocinar
- Mostaza de Dijon
- 50 gramos de mantequilla
- Perejil
- Patatas

PRÁCTICAS DE TIRO

—Limpiar los mejillones y ponerlos en un bol con agua durante unos minutos. A continuación dejarlos en un escurridor. Antes de cocinar los mejillones, ponemos a freír una buena cantidad de patatas. En lo que se fríen estas tendremos preparados los mejillones y es imprescindible que este maravilloso plato se consuma recién hecho.

—Calentamos en una cazuela la mantequilla con un chorrito de aceite. Añadimos el ajo, la cebolla y el puerro muy picados y lo dejamos pochar. A continuación añadimos un par de puñados generosos de perejil picado y la hoja de laurel y lo dejamos un par de minutos más.

—Transcurrido ese tiempo, añadiremos a la cazuela el vaso de vino blanco, medio vaso de nata y un par de cucharaditas de mostaza de Dijon. Removemos bien el conjunto para que se integren los sabores y subimos el fuego al máximo para que se evapore el alcohol. Añadimos a la cazuela los mejillones y tapamos la cazuela, dejando hervir unos cinco minutos, ahora ya a fuego medio.

—Transcurrido ese tiempo, apagamos el fuego y retiramos la cazuela. Espolvoreamos nuevamente con dos puñados generosos de perejil y llevamos la cazuela al centro de la mesa a toda velocidad. Y a comer. La gracia de este plato es ir comiendo los mejillones en sus conchas bien inundados de salsa, acompañados de una inmensa fuente de patatas fritas. La mezcla resulta absolutamente espectacular. De hecho acabo de apuntar en la lista de la compra mejillones y patatas. Escribir este libro me está matando...

PARA BEBER

Cerveza belga, posiblemente la mejor del mundo. Me fascina la «Duvel», tipo Ale, con el amargor justo.

PARA ESCUCHAR

Jacques Brel. «Ne Me Quitte Pas».

PARA LEER

«Las vacaciones de Maigret». Georges Simenon.



FABIO MONTALE

Jean-Claude Izzo



Como ya decíamos en la reseña dedicada a Camilleri, su personaje de Salvo Montalbano es un abierto homenaje al creador del rey de los detectives *gourmets*, el gran Vázquez Montalbán. Pues bien, no es el único. El policía marsellés Fabio Montale es también creado por Izzo a imagen y semejanza del padre literario de Carvalho. Montale-Montalbano-Montalbán, la trilogía perfecta de la novela negra mediterránea, todos ellos unidos por un cordón umbilical irreductible conformado por el amor a la comida y una visión marxista y desengañada de la sociedad contemporánea.

Izzo fue también marsellés, al igual que Montale. No es la única coincidencia. Una vez más el personaje apunta detalles de *alter ego* de su autor, pues también es hijo de emigrantes, en esta ocasión de madre española y padre italiano. Y eso se nota, no solo en sus novelas sino en sus gustos gastronómicos, fusión amable y descarada de estas tres culturas culinarias tan determinantes en la cocina mundial. Fabio Montale bebe *pastis*, escucha a Paco de Lucía y reivindica la Europa del sur. Ama la comida tanto como a sus ligues y sale a pescar por las noches en su barca, mientras piensa que, efectivamente, todo es una mierda. Pero cuando vuelve a casa cena una *bouillabaisse* y acaba reconciliándose con el mundo. Le entiendo perfectamente. A mí, de vez en cuando, también me pasa.

BULLABESA MARSELLERA

MUNICIÓN

- 1 Cebolla
- 1 puerro
- 4 dientes de ajo
- Perejil
- Albahaca
- Laurel
- Azafrán
- 1 naranja
- 1 kilo de marisco variado
- 1 kilo de pescado variado
- 2 litros de caldo de pescado

PRÁCTICAS DE TIRO

—Sofreímos la cebolla y el puerro picados en una olla con aceite de oliva hasta que estén transparentes. A continuación añadimos el ajo y el tomate picados, subimos el fuego y mantenemos la cocción durante cinco minutos. Pasado este tiempo se incorporan las hierbas aromáticas, sal y pimienta al gusto y a continuación añadimos el caldo de pescado. Ponemos la olla a fuego medio durante unos cuarenta y cinco minutos.

—Pasado este tiempo colamos bien el caldo, rectificamos de sal y lo ponemos en otra olla limpia. Añadimos los pescados y mariscos y lo mantenemos en cocción a fuego medio unos veinte minutos.

—Nuestra sopa bullabesa está lista. Separamos el caldo del pescado y servimos de inmediato de la siguiente forma. Serviremos el caldo en un plato hondo. El pescado y el marisco en una fuente. En un plato llano pondremos rebanadas de pan frito. Y por último. La tradición indica que debe servirse la bullabesa acompañada de una salsa denominada salsa Rouille, muy similar al alioli. La gracia del plato está en tomar en primer lugar la sopa en la que habremos incorporado una o dos cucharaditas de alioli para, a continuación, disfrutar del marisco y el pescado con crujientes rebanadas de pan frito untadas generosamente de alioli. Me brotan las lágrimas de emoción según escribo estas líneas y recuerdo la fiesta que vivimos en casa la última vez que hice este plato tan rotundamente delicioso.

PARA BEBER

«Les idées heureuses», un blanco de Provenza perfecto para este plato.

PARA ESCUCHAR

Django Reinhardt, otro de los músicos preferidos de Montale. «The Anthology». Imprescindible.

PARA LEER

«Total Khéops». Jean-Claude Izzo.



PISTOU A LA PROVENZAL CON SALSA DE ALBAHACA

MUNICIÓN

- 1 cebolla
- 1 puerro
- 4 patatas
- 200 gramos de judías verdes
- 3 tomates
- 2 litros de caldo de verduras
- 2 dientes de ajo pequeños o 1 grande
- 150 gramos de hojas de albahaca
- 100 gramos queso parmesano rallado
- Piñones

PRÁCTICAS DE TIRO

—En primer lugar prepararemos la salsa de albahaca. Para ello lavamos las hojas de albahaca, las secamos y las ponemos en el vaso de la batidora con medio vaso de aceite, el ajo, uno de los tomates y un puñado de piñones. Batimos y trituramos hasta obtener una pasta no demasiado fina. Agregamos el queso parmesano y mezclamos todo bien hasta que quede una mezcla homogénea.

—Ahora vamos con el pistou, una de las sopas más deliciosas que he probado en mi vida a pesar de la simplicidad de sus ingredientes y proceso de preparación. Cortamos la cebolla y el puerro en láminas y los pochamos en una cacerola con un poco de aceite. Pelamos, limpiamos y troceamos las patatas, las judías verdes y los otros dos tomates y los añadimos a la cacerola.

—Incorporamos el caldo de verduras y dejamos hervir suavemente durante media hora. Comprobamos el punto de sal y servimos la sopa muy caliente, presentando la salsa de albahaca aparte para que cada comensal se sirva a su gusto.

PARA BEBER

«Les idées heureuses», en este caso tinto. Se trata además de un vino literario, pues es un homenaje a Sébastien Lapaque, escritor e intelectual francés, autor de la novela con el mismo nombre que este vino.

PARA ESCUCHAR

Paco de Lucía. «Solo quiero caminar». Una joya irrepetible.

PARA LEER

«Soleá». Jean-Claude Izzo.



LUIGI RICCIARDI

Maurizio de Giovanni



Las aventuras del comisario Ricciardi se desarrollan en Nápoles durante los años treinta del siglo XX, en pleno auge del fascismo italiano. Y bajo el dominio absoluto de la sociedad por parte de Mussolini, el persistente buscador de la Justicia con mayúsculas Ricciardi solo puede actuar de una manera: despreciar e ignorar de forma permanente a la autoridad. Se trata de un tipo solitario, heredero de rica familia que renunció a su dinero en búsqueda de la verdad. Y no podía ser de otra manera, pues hay un elemento importante en nuestro personaje que marca de forma indefectible su vida. Lo que él denomina «El Asunto», esto es, su capacidad para ver vivos a los asesinados cuya muerte investiga mientras se separan de su cuerpo, lo que le permite el don de escuchar sus últimos pensamientos.

Nápoles y su comida son dos personajes constantes y extremadamente importantes en las novelas de Ricciardi. Su familia se encuentra integrada con exclusividad por la Tata Rosa, una anciana mujer que le cuidó desde niño y ahora le hace de ama de llaves. Es tan mala cocinera como el propio comisario, lo que nos permite conocer la omnipresente cocina napolitana a través de sus constantes visitas a *trattorias* y casas de comidas populares que le preparan los platos típicos de la *mamma*. ¡*Forza Italia!*

RAGÚ DE TERNERA A LA NAPOLITANA

MUNICIÓN

- 1 kilo de ternera en tacos para estofado
- 2 cebollas
- 2 Kilos de tomates
- 200 gramos de panceta de cerdo
- 500 gramos de costillas de cerdo
- 1 vaso de vino tinto
- Albahaca

PRÁCTICAS DE TIRO

—Salpimentamos todas las carnes. Ponemos en una cacerola más o menos un dedo de aceite de oliva a fuego alto. Cuando el aceite esté bien caliente, añadimos la carne de ternera, las costillas y la panceta también cortada en trozos. Sofreímos todo hasta que las carnes alcancen un color dorado.

—Retiramos la carne y en la misma cacerola, añadimos la cebolla picada y la pochamos en los jugos de la carne hasta que esté bien hecha. Añadimos de nuevo la carne a la cacerola y agregamos el vaso de vino tinto. Hervimos a fuego medio hasta que se haya evaporado el alcohol.

—Añadimos los tomates previamente pelados y troceados. Subimos el fuego para que la salsa hierva. Rectificamos de sal y pimienta y agregamos una cucharadita de azúcar para restar acidez al tomate. Una vez haya hervido, bajamos el fuego un poco por encima del mínimo y dejamos que se cocine muy lentamente durante tres o cuatro horas tapado, removiéndolo de cuando en cuando para evitar que la salsa se pegue a la cazuela y la cocción sea uniforme.

—Una vez pasado este tiempo, añadimos un buen puñado de hojas de albahaca muy picada y mezclamos todo muy bien. Lo apartamos del fuego y lo dejamos reposar unos 15 minutos.

—Ya tenemos preparado nuestro ragú y está listo para comer. Le va muy bien como guarnición cualquier tipo de pasta simplemente salteada con mantequilla y un golpe de queso parmesano, pero mi acompañamiento preferido para este plato es sin lugar a dudas una enorme y descomunal fuente de crujientes patatas fritas.

PARA BEBER

El clásico «Greco di Tufo» es ideal para este extraordinario plato.

PARA ESCUCHAR

Luciano Pavarotti. «Canzone napoletana».

PARA LEER

«El verano del comisario Ricciardi». Maurizio de Giovanni.



PARMIGIANA DI MELANZANE ALLA NAPOLETANA

MUNICIÓN

- 1 kilo de berenjenas
- 1 kilo de tomates
- 750 gramos de *mozzarella*
- 200 gramos de parmesano rallado
- 2 dientes de ajo
- Albahaca

PRÁCTICAS DE TIRO

—Lavamos y cortamos las berenjenas por la mitad en sentido longitudinal. Las salamos y las sumergimos en un bol con cerveza, siendo importante que queden bien cubiertas de tan maravilloso liquido.

—En una cazuela con un poco de aceite sofreímos los ajos y después añadimos los tomates pelados y cortados en cuatro partes cada uno. Salpimentamos el conjunto y le añadimos un puñado generoso de albahaca picada. Dejamos cocer a fuego lento hasta que esté hecho, aproximadamente una hora, moviendo de cuando en cuando para que no se pegue.

—Secamos las berenjenas con un paño y las freímos ligeramente en aceite, casi solo marcarlas. Cortamos la *mozzarella* en lonchas de aproximadamente un centímetro de grosor.

—Tomamos una bandeja para el horno, la cubrimos con papel sulfurizado y ponemos una primera capa de berenjenas, encima una de *mozzarella*, y cubrimos con salsa de tomate y queso parmesano. Repetimos el proceso hasta que agotar los ingredientes, acabando con berenjena, salsa de tomate y abundante parmesano. Lo introducimos en el horno a 200 grados durante 20 minutos. Sacamos la fuente del horno, decoramos con albahaca y dejamos reposar diez minutos más para que el plato se asiente. Y que empiece la fiesta.

PARA BEBER

Chianti «Colline Pisane», un tinto de La Toscana sencillamente redondo y perfecto.

PARA ESCUCHAR

La opera buffa, ópera con temática cómica, nació en Nápoles y se extendió posteriormente a toda Italia. Disfrutemos de la mejor muestra del género, «El barbero de Sevilla», de Rossini.

PARA LEER

«El invierno del comisario Ricciardi». Maurizio de Giovanni.



TOM RIPLEY

Patricia Highsmith



9

El hecho de que una novela negra sea llevada al cine suele ser, al menos en principio, un claro síntoma de la calidad de la misma. Si se lleva dos veces a la gran pantalla, la consideración preliminar parece ser definitiva. Éste es el caso de la primera novela protagonizada por *Mr. Ripley*, el extraordinario personaje creado por Patricia Highsmith, para muchos de nosotros, la mejor escritora del género criminal de la Historia junto con Agatha Christie.

Tom Ripley no es policía, ni detective, ni nada que se le parezca, sino un estafador, un asesino, un ladrón, un inmoral, al que en contra de lo que suele suceder en la novela negra, no solo no le castiga la vida en absoluto sino que, como casi siempre suele suceder en la cruda y dura realidad, le sonrío la vida de forma permanente y la fortuna le acompaña en una imparable escalada en su prestigio y reputación social. Para Ripley no hay frontera entre el bien y el mal. Y le funciona. El personaje de Patricia Highsmith es culto, elegante, amante del arte y de la buena cocina. Un criminal seductor que sabe vivir. Reside en una lujosa villa a las afueras de París y cumple a diario con uno de los sueños del más común de los mortales: desayunar en la cama las viandas que le prepara su eficaz cocinera *Madame Annettesu*. ¿Quién da más?

TOURNEDOS BERNAISE

MUNICIÓN

- 5 filetes de solomillo de ternera de unos 4 centímetros de grosor
- 10 rebanadas de pan de molde
- 1 cebolla
- 3 huevos
- Media barra de mantequilla
- Vino blanco
- Vinagre
- Berros
- Perejil

PRÁCTICAS DE TIRO

—Precalentamos el horno a 60 grados (o sea, muy bajito). En una cacerola con un chorrito de aceite deshacemos un par de nueces de mantequilla. Cortamos los bordes del pan y lo freímos en la mantequilla vuelta y vuelta. Ponemos el pan en una bandeja para el horno y reservamos.

—En la misma cacerola ponemos la mitad de la mantequilla que nos quede con otro chorrito de aceite. Agregamos los solomillos y los freímos tres minutos por cada lado (para carne al punto, si se desea poco hecho o muy hecho, pues ya sabes lo que tienes que hacer querido lector...). Una vez hechos los solomillos los montamos sobre las rebanadas de pan e introducimos la bandeja en el horno para que no se enfríen.

—A continuación preparamos la salsa. Empezaremos picando una cebolla finamente. La ponemos en una cazuela y añadimos un golpe generoso de pimienta, un decilitro de vinagre y un decilitro de vino blanco. Dejamos hervir hasta que reduzca a un tercio. Retiramos del fuego, colamos y dejamos enfriar.

—En un bol al baño maría batimos las yemas junto con la mezcla anterior. Introducimos la mantequilla restante en el microondas dos minutos a baja potencia, simplemente para que se deshaga. Añadimos la mantequilla desecha a la mezcla anterior y la montamos con unas varillas de batir. Parece complejo pero es fácil y monta en seguida. Si batimos con energía en un minuto la salsa estará hecha y tendrá una textura similar a una mayonesa ligera. Salpimentamos y añadimos perejil picado.

—Sacamos los solomillos del horno y los salseamos generosamente por encima con la salsa bearnesa. Decoramos con un pequeño montoncito de berros aliñados con

aceite, vinagre y sal. Emplatamos y... a disfrutar. ¿Patatas fritas? ¡¡*Yes, of course!!*

PARA BEBER

«Chateau Le Puy», de Bodegas Emilien, en Burdeos.

PARA ESCUCHAR

Claude Debussy. «Nocturnos»

PARA LEER

«El talento de Mr. Ripley». Patricia Highsmith.



ENTRECOT DE TERNERA CON SALSA DE SETAS

MUNICIÓN

- 4 entrecot de ternera
- 200 gramos de setas variadas
- Una cebolla
- Nata de cocina
- 1 diente de ajo
- Coñac
- Romero

PRÁCTICAS DE TIRO

—Picamos la cebolla y las setas en juliana. Calentamos un par de cucharadas de aceite en una sartén y echamos un diente de ajo pelado y entero y la ramita de romero. Cuando esté dorado el ajo, lo retiramos con el romero. Hacemos en ese aceite la carne al gusto y una vez fuera de la sartén la salpimentamos.

—En el mismo aceite sofreímos la cebolla y las setas a fuego bajo. Una vez doradas subimos el fuego y echamos un chorrito de coñac (como un cuarto de vaso). Cuando el alcohol se evapore añadimos medio vaso de nata, sazonomos al gusto con sal y pimienta y mezclamos bien. Cuando la nata tome un color avellana ya está lista la salsa.

—Salseamos bien los entrecots y servimos inmediatamente.

PARA BEBER

«Griottes», un Beaujolais sencillamente delicioso.

PARA ESCUCHAR

Maurice Ravel. «Conciertos para piano y orquesta».

PARA LEER

«El juego de Ripley». Patricia Highsmith.



KURT WALLANDER

Henning Mankell



El inspector de policía Kurt Wallander podría ser definido en una primera aproximación como un perfecto estereotipo. Divorciado, solitario, melancólico, depresivo, mal padre y con síntomas de alcoholismo. Pero, vaya usted a saber por qué, a los millones de lectores que le seguimos a lo largo de sus numerosas y extraordinarias novelas no nos importa. Nos gusta Walander. Y nos gusta mucho porque, seamos francos, lo que menos nos importa en sus historias es el desenlace del caso a resolver. Walander engancha, fundamentalmente, porque es una buena persona en toda la extensión de la palabra.

Solo hay un problema. Nuestro querido policía trabaja en la comisaría de Ystad, una pequeña ciudad de Escania. Y tengo malas noticias: Escania está situada en el sur de Suecia. Y claro, el pobre Wallander come mucho, pero come muy mal. Tiene gran tendencia a la obesidad, el azúcar y el colesterol circulan por su sangre a niveles estratosféricos y el infarto merodea por su vida como si de un buitre carroñero se tratara. Olvidémonos de las sutilezas de la dieta mediterránea. Nuestro comisario vive a base de dulces, salchichas y hamburguesas de la peor calidad. Pero todo se puede solucionar...

HAMBURGUESAS WALLANDER

(Al estilo P.J. Clarck)

MUNICIÓN

—Para el pan

- 3 tazas de harina
- Un cuarto de taza de azúcar
- Levadura de panadería
- Mantequilla
- 2 Huevos
- Semillas de sésamo

—Para las hamburguesas

- 500 gramos de ternera picada
- Cebolla
- Salsa de soja
- Salsa Perrins
- Pimienta negra

—Para acompañar

—Queso en lonchas, cebolla, lechuga, tomate, pepinillos, bacón, ketchup, mostaza, mayonesa y prácticamente lo que se quiera a gusto del consumidor.

PRÁCTICAS DE TIRO

—En primer lugar atacaremos la realización del pan. Mezclamos en un bol la harina, el azúcar, un sobre de levadura y una cucharadita de sal. Añadimos una taza de agua, dos cucharadas de mantequilla y un huevo. Mezclamos bien y amasamos hasta que quede una mezcla homogénea. Tapamos el bol con un paño húmedo y lo dejamos reposar al menos durante un par de horas a temperatura ambiente.

—Pasado ese tiempo, volvemos a amasar ligeramente la masa durante cinco o diez minutos y hacemos ocho bolas de igual tamaño. Las aplastamos un poco para darle forma de pan de hamburguesa y las ponemos en la bandeja de horno que vayamos a utilizar. Dejamos reposar el pan otra media hora (aún fuera del horno) y ponemos el horno a precalentar a 180 grados.

—Transcurrido ese tiempo, pintamos cada pan con clara de huevo batida y lo espolvoreamos con semillas de sésamo. Introducimos al horno 15 minutos y los sacamos, dejándolos reposar una media hora antes de comerlos, pues el resultado final será mucho mejor y los panes estarán más tiernos y sabrosos.

—Ya tenemos el pan, ahora le toca el turno a la preparación de las hamburguesas. Para comenzar, mezclamos la carne con una cebolla picada, una cucharada de salsa de soja, una cucharada de salsa Perrins, y un golpe de pimienta y sal. Hacemos cuatro bolas y las aplastamos dándole forma. Las hacemos, preferiblemente a la plancha o barbacoa a gusto del comensal.

—Nos queda por último preparar los complementos. Damos vuelta y vuelta al bacon. Cortamos los tomates, las cebollas y los pepinillos y preparamos el resto de ingredientes en una fuente que llevaremos al centro de la mesa. Lo suyo es que cada comensal se la monte a su gusto. No debe olvidársenos hacer una buena fuente de patatas fritas, salvo riesgo de que se amotinen contra el cocinero los que se disponen a degustarlas.

PARA BEBER

Cerveza sueca «Tuborg», una de las mejores del mundo según los expertos, criterio con el que debo confesar estar bastante poco de acuerdo. Está muy buena, pero para mí la Guinness es la *Miss Universo* vitalicia del mundo cervecero.

PARA ESCUCHAR

No seré yo quien sugiera Abba para comida o sobremesa alguna, lo siento, es una cuestión de principios. Tampoco imagino a nadie comiendo unas estupendas hamburguesas escuchando «Peer Gynt» del nórdico Edvard Grieg. Abandonemos la conexión geográfico-gastronómica, aunque sea solo por una vez, y pongámonos a toda pastilla a Bruce Springsteen y su «Born in the U.S.A». Enjoy.

PARA LEER

«Los perros de Riga». Henning Mankell.



KANELBULLE

(Rollos de Canela)

MUNICIÓN

- Harina
- Azúcar
- Mantequilla
- Levadura
- Leche
- Canela.
- 1 huevo
- Azúcar glass

PRÁCTICAS DE TIRO

—Batimos en un bol 75 gramos de mantequilla derretida y 30 decilitros de leche hasta que ambas estén bien integradas. Añadimos un sobre de levadura y mezclamos bien todo. A continuación añadimos 500 gramos de harina, 75 gramos de azúcar y media cucharadita de sal. Lo mezclamos todo bien de nuevo y amasamos hasta conseguir una masa homogénea. Cuando esté lista la masa, la dejamos reposar durante media hora.

—Pasado ese tiempo, amasamos ligeramente con las manos enharinadas y estiramos la masa hasta conseguir un rectángulo fino con la ayuda de un rodillo. Con la masa extendida, la untamos completamente de mantequilla derretida, añadimos una capa de azúcar y después otra de canela. Enrollamos la masa como un brazo de gitano y lo vamos cortando en rodajas de unos 3-4 centímetros de grosor. Colocamos los rollos en la bandeja de horno que vayamos a utilizar, los tapamos con un paño húmedo y los dejamos reposar otra media hora. Ponemos a precalentar el horno a 220 grados.

—Pasado el tiempo, pintamos con huevo la superficie de los rollitos, espolvoreándola con un poquito de canela y los horneamos durante unos diez minutos. Después los sacamos del horno y los dejamos enfriar. Una vez fríos, espolvoreamos con azúcar glass y fin de la operación. A comer. Cuidado. Enganchan más que la cocaína.

PARA BEBER

Café o Té, un sofá y una manta.

PARA ESCUCHAR

Miles Davis. «Kind of Blue». Y a soñar...

PARA LEER

«Pisando los talones». Henning Mankell.



HARRY BOSCH

Michael Connelly



No conozco ni un solo aficionado a la novela negra que no ame a Harry Bosch. Pero tampoco conozco a ninguno que le tenga en la posición número uno de sus protagonistas preferidos. Creo que esta circunstancia obedece con exclusividad a una única razón: Harry es un tipo normal y podría ser perfectamente nuestro vecino del quinto. Y eso es precisamente lo que le confiere al personaje un magnetismo inigualable que te obliga a seguir sus aventuras novela tras novela.

Harry vive en Los Ángeles, su madre era prostituta, se crió en una casa de acogida y luchó en la guerra de Vietnam. Cuatro elementos que sin duda marcan una vida. Su auténtico nombre es Hieronymus Bosch, así bautizado en homenaje al cuadro «El jardín de las delicias», obra de El Bosco. Este dato no tendría más importancia, salvo si tenemos en cuenta que dicho cuadro es una alegoría sobre El Mal (con mayúsculas). Y por ello Harry, nuestro querido Harry Bosch, dedicará el resto de su vida a perseguirlo y en consecuencia, a perseguirse a sí mismo. Si a su carácter autodestructivo le sumamos que se lleva a matar con sus jefes, se pasa las normas por el arco del triunfo, es testarudo como una mula y siempre se acaba enamorando como un adolescente, todos entenderemos perfectamente por qué no hay un solo amante de la novela negra que no tenga en su estantería un trozo de vida de Harry Bosch.

ARROZ CON POLLO Y CHORIZO (Baja California Style)

MUNICIÓN

- 2 pechugas de pollo
- 400 gramos de chorizo para cocinar
- Arroz bomba
- Pimentón
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- 1 cebolla
- 1 tomate
- 2 dientes de ajo
- Caldo de pollo
- Tequila
- Azafrán
- Perejil

PRÁCTICAS DE TIRO

—Cortamos el pollo en cubos, lo ponemos en un bol, lo salpimentamos al gusto y le añadimos una cucharadita de pimentón. Removemos bien, tapamos el bol con un paño húmedo y lo introducimos una hora en la nevera para que se macere.

—Pasado ese tiempo, ponemos una cazuela de barro a calentar con un poco de aceite. Partimos el chorizo en tacos y los sofreímos en la cazuela. Una vez que esté hecho lo retiramos y reservamos. Freímos en ese mismo aceite todas las verduras bien picadas. Cuando estén sofritas, añadimos el pollo y lo sofreímos también dándole unas cuentas vueltas sin que se haga demasiado. Incorporamos el chorizo y agregamos el arroz en la cantidad deseada (una pequeña taza por persona va bien).

—Sofreímos el arroz un par de minutos y a continuación agregamos el caldo de pollo en proporción del triple del arroz. También le añadimos medio vaso de tequila. Subimos el fuego hasta que se evapore el alcohol. Agregamos entonces el azafrán y el perejil picado y mantenemos la cocción a fuego alto unos cinco minutos. Pasado ese tiempo, bajamos a fuego medio y cocinamos durante otros diez minutos.

—Lo apartamos del fuego y lo dejamos reposar cinco minutos más. Como mucho este arroz cuando estoy en California, es la especialidad de Matt, un gran guionista y cocinero con el que paso muchas horas al día dándole vueltas a la cabeza. Cuando se

cabrea porque no se nos ocurre nada, se levanta y prepara este plato en un pis pas. O sea, que solemos tomarlo muy a menudo.

PARA BEBER

Varias cervezas «Budweiser» bien frías.

PARA ESCUCHAR

Eagles. «Hotel California»

PARA LEER

«Echo Park». Michael Connelly.



DONUTS CASEROS

MUNICIÓN

- 50 gramos de mantequilla fundida
- 3 huevos
- 100 gramos de azúcar
- 200 mililitros de leche
- 1 pizca de sal
- 1 cucharadita de extracto de vainilla líquida
- 300 gramos de harina de repostería
- 1 sobre de levadura en polvo
- Aceite
- Azúcar glass

PRÁCTICAS DE TIRO

—Batir durante cinco o diez minutos la mantequilla derretida con los huevos, el azúcar y la leche, procurando que quede una mezcla muy esponjosa.

—Añadir a la mezcla la vainilla y la pizca de sal. Continuamos batiendo bien para que se mezclen los ingredientes. A continuación añadimos la harina y la levadura. Mezclamos todo bien hasta que quede una mezcla homogénea.

—Tapamos con film transparente e introducimos la masa en la nevera, dejándola reposar una hora. Pasado ese tiempo, sacamos la masa de la nevera, la ponemos sobre la superficie de trabajo y la amasamos con un rodillo durante unos cinco minutos.

—Hacemos bolas del tamaño que deseemos para los donuts, las aplastamos un poco y las hacemos el agujero con el dedo pulgar. Pintamos los donuts con huevo batido y precalentamos el horno a 180°. Forramos la bandeja que vayamos a utilizar con papel para horno y trasladamos a ésta los donuts ya formados.

—Horneamos durante unos diez minutos hasta que suban y se doren ligeramente. Los sacamos y los dejamos enfriar sobre una rejilla. Espolvoreamos con azúcar glass y a comer.

PARA BEBER

¡Algo caliente por favor!

PARA ESCUCHAR

The Rolling Stones. «Forty Licks».

PARA LEER

«La caja negra». Michael Connelly.



HARRY HOLE

Jo Nesbo



Harry Hole tiene un problema. Es noruego. Pero Harry Hole tiene una gran ventaja. No lo parece. Este policía fumador, alcohólico y arrogante adscrito al departamento de homicidios del grupo de delitos violentos de Oslo podría vivir perfectamente en Nueva York. Y es que las novelas de Nesbo son género aparte en el panorama negro criminal nórdico, tan en boga en los últimos tiempos, y cuyo fin de su etapa dorada de auge y esplendor me atrevo a vaticinar desde estas mismas páginas. Confieso que (casi) cualquier historia que se desarrolle al norte de Copenhague me aburre soberanamente y día a día compruebo con numerosos lectores que no soy el único.

Pero no. Harry no aburre. En absoluto. Diría incluso que es adictivo. Sus historias tienen ritmo y tensión, giros sorprendentes, momentos terribles que te mantienen pegado a sus novelas desde la primera hasta la última página. Si alguna vez se da el premio al mejor policía desesperado, autodestructivo, solitario, tenaz, obstinado, atractivo, duro, desengañado y siempre en búsqueda de la verdad, solo hay un ganador claro, y ése es Harry Hole. ¿Y este tío come? se preguntará el lector que aún no haya puesto a Harry en su vida. Pues claro. Ya lo hemos dicho. El éxito de Harry, en definitiva y aunque no lo parezca, es que es humano. Muy humano. ¡Y come, claro que come!

KEBAB NEMESIS

MUNICIÓN

—Para el Pan Pita

- 500 gramos de harina
- 275 mililitros de agua
- 7 gramos de sal
- 5 gramos de levadura de panadero

—Para los Kebab

- 500 gramos de carne picada
- Cebolla
- Pimiento verde
- Especias para pinchos morunos
- Queso feta
- Lechuga
- Brochetas de madera desechables (a la venta en cualquier supermercado)

—Para la salsa de yogur

- 4 cucharadas de yogur griego
- 4 cucharadas de mayonesa
- Ajo y perejil muy picaditos
- Comino en polvo
- Curry en polvo
- Una pizca de sal

—Para la salsa roja

- 400 gramos de tomate triturado
- 1 cucharadita de pimienta negra molida
- 1 cucharadita de orégano
- 1/2 cucharadita de comino molido
- 1 cucharadita de azúcar
- 2 cucharaditas de sal
- Aceite

PRÁCTICAS DE TIRO

—Para el pan pita. Amasamos todos los ingredientes juntos durante unos diez minutos, hasta que quede una masa lisa y elástica. Dividimos la masa en piezas de unos cien gramos. Redondeamos las piezas hasta obtener una bola lisa y apretada. Dejamos fermentar durante 45 minutos con las bolas de masa tapadas con un paño húmedo para que no formen corteza.

—Pasado ese tiempo, enharinamos la superficie de trabajo y alisamos con un rodillo las bolas de masa hasta que tengan un diámetro de unos 15 centímetros. Precalentamos el horno a 220 grados. Una vez que el horno alcance dicha temperatura horneamos las pitas durante cinco minutos. Sacamos las pitas del horno y las envolvemos en un paño para que no se enfríen.

—Vayamos con las salsas. Para la salsa de yogur bastará con mezclar todos los ingredientes y dejar reposar en la nevera. Para la salsa roja pondremos un chorro de aceite en una sartén y añadiremos el tomate triturado con la sal y el azúcar. Cocinaremos a fuego bajo hasta que el tomate quede perfectamente cocinado, aproximadamente unos veinte minutos. Le añadimos las especias y cocinamos 5 minutos más.

—Y ahora toca el turno a los kebab. Mezclamos la carne con el pimiento y la cebolla bien picados y las especias, mezclando todo bien para que la carne coja bien los sabores. Cogemos porciones de la masa de carne del tamaño aproximado de una bola de golf y las apretamos bien alrededor de los palos de brocheta. Las colocamos en una fuente y las dejamos reposar un par de horas en la nevera.

—Pasado ese tiempo, sacamos las brochetas de la nevera, las untamos ligeramente con aceite y las introducimos en el horno previamente precalentado a 200 grados durante 15-20 minutos, en función del punto en el que nos guste la carne. A mitad de tiempo darles la vuelta para que se tuesten por ambos lados.

—Llevamos todo a la mesa. Lo divertido de este plato es que cada comensal se prepare su kebab, desmenuzando dentro de las pitas los kebab junto con la lechuga, el queso feta y las dos salsas. Imprescindible: comérselo con las manos y mancharse mucho.

PARA BEBER

«Berentsens Rogalands», una estupenda cerveza noruega.

PARA ESCUCHAR

«Di Derre», el propio grupo de *rock* de Nesbo.

PARA LEER

«Nemesis» Jo Nesbo.



PIERNA DE CORDERO LAMMELAR

MUNICIÓN

- 1 pierna de cordero
- Ajos
- Romero
- 2 Cebollas
- 2 Zanahorias
- 2 Manzanas
- Medio kilo de coles de Bruselas
- 5 patatas
- 1 vaso de vino
- Mantequilla

PRÁCTICAS DE TIRO

—En primer lugar prepararemos las verduras para la salsa. Cortamos las zanahorias, las manzanas y las cebollas en trozos grandes, ponemos todo en una bandeja para horno y le añadimos un vaso de agua y un vaso de vino. Cortamos seis dientes de ajo. Abrimos la pierna e introducimos los dientes de ajo. Con otro par de dientes de ajo untamos toda la pierna de cordero por el exterior. Añadimos por encima romero sal y pimienta. Ponemos la pierna de cordero encima de las verduras y horneamos con el horno precalentado a 180 grados durante un par de horas, comprobando al final que la carne está tostada y prácticamente se desprende del hueso, añadiéndole más agua si fuera necesario.

—Mientras, cocemos las patatas y las coles de Bruselas y a continuación preparamos la salsa. Ponemos en una cacerola una cucharada de mantequilla y un chorrito de aceite y tostamos un par de minutos una cucharada de harina. Apartamos la cacerola del fuego y reservamos.

—Una vez esté hecho el cordero lo sacamos de la bandeja del horno a la fuente en la que lo vayamos a servir. Ponemos en el vaso de la batidora las verduras que hemos asado y todo el jugo que quede en la bandeja. Batimos hasta obtener una salsa de verduras. Volcamos esta salsa en la cazuela en la que hemos dorado la harina y cocemos a fuego lento cinco minutos hasta que la salsa espese.

—Servimos todo al centro de la mesa. La salsa en un recipiente para que cada comensal se la ponga a su gusto, el cordero fileteado en piezas de más o menos un centímetro de grosor y las patatas y las coles de Bruselas en otra fuente. Se suele

acompañar con mermelada de arándanos. Al menos en Noruega, que son muy raros y tienen esas cosas. A mí personalmente me sobra.

PARA BEBER

Cuando comí este plato en Noruega lo tomé con Vodka muy frío. Sencillamente: pruébalo.

PARA ESCUCHAR

Rebekka Bakken. Jazz noruego del bueno.

PARA LEER

«Petirrojo». Jo Nesbo.



HÉRCULES POIROT

Agatha Christie



En el mes de noviembre del año 2013 la Asociación de Escritores de Novela Criminal del Reino Unido realizó una encuesta entre sus asociados para conmemorar su sesenta aniversario. El objetivo de la misma no era fácil: elegir la mejor novela negra, policiaca, criminal de todos los tiempos. Arrasó entre los encuestados una opinión generalizada que admitía pocas discusiones. «El asesinato de Roger Ackroyd», la extraordinaria novela protagonizada por Hércules Poirot escrita por Agatha Christie fue la ganadora. Y debo confesar que yo habría votado exactamente lo mismo.

El también protagonista de clásicos magníficos como «Asesinato en el Oriente Express», «Muerte en el Nilo» o «Cita con la muerte» jamás aburre. Nuestro viejo policía retirado metido a detective desentraña sus tramas a base de materia gris, de reflexión, de deducción, de inteligencia al fin y al cabo, su autentico antagonista y oponente. No en vano, la gran escritora siempre fue acusada por críticos disidentes de que Hércules Poirot no dejaba de ser una mala imitación del grandísimo e inigualable Sherlock Holmes. Pero yo y millones de lectores a lo largo de varias décadas no opinamos lo mismo. Entre otras muchas diferencias Holmes es británico y Poirot belga. Y los belgas saben comer bastante mejor que los ingleses.

FILETES DE LENGUADO A LA NORMANDA

MUNICIÓN

- 2-3 filetes de lenguado por persona
- Medio kilo de mejillones
- 200 gramos de gambas
- 1 cebolla
- 200 gramos de champiñones
- Nata de cocina
- 2 vasos de vino blanco
- 1 pastilla de caldo de pescado
- Harina
- Mantequilla
- Nuez moscada

PRÁCTICAS DE TIRO

—En primer lugar, cogemos una olla, ponemos agua a hervir junto con el vino blanco y la pastilla de caldo de pescado. Después abrimos los mejillones al vapor en una cazuela y agregamos el caldo de la cocción de éstos a la olla anterior, colándolo previamente.

—A continuación enrollamos los filetes de lenguado y los pinchamos con un palillo. Seguidamente, los introducimos en el caldo anterior y los dejamos cocer a fuego lento durante cinco minutos. Sacamos y reservamos.

—A continuación limpiamos y troceamos los champiñones y la cebolla y los salteamos con un poco de mantequilla y un chorrito de aceite en una cazuela lo suficientemente grande para que después nos quepan los filetes de lenguado. Cuando estén doradas las verduras, añadimos las gambas peladas y los mejillones sin las conchas y cocemos todo 2-3 minutos para que se integren los sabores.

—Llegados a ese punto, en la misma cazuela ponemos dos cucharadas de harina y removemos mientras se cuece durante un par de minutos. A continuación, añadimos el caldo de pescado y removemos hasta que espese. Después agregamos medio vaso de nata y cocemos a fuego medio hasta que se reduzca la salsa y quede con la textura de una crema ligera. Añadimos sal, pimienta y nuez moscada al gusto.

—Por último, metemos los filetes de lenguado en la cazuela y le damos una última cocción a fuego muy bajo durante cinco minutos. Emplatamos y a comer, acompañado de un poco de arroz blanco.

PARA BEBER

«Les 12 Coups de Minuit». Sauvignon Blanc del Valle del Loire.

PARA ESCUCHAR

Henry Purcell. «Suites».

PARA LEER

«Asesinato en el Orient Express». Agatha Christie.



EL TIMBAL DE POLLO FAVORITO DE HÉRCULES POIROT

MUNICIÓN

- 4 pechugas de pollo
- 1 plancha de hojaldre
- 2 zanahorias
- 200 gramos de guisantes
- 1 puerro
- 4 cebollas
- 1 pastilla de caldo de pollo
- 1 huevo
- 4 láminas de gelatina
- Mantequilla

PRÁCTICAS DE TIRO

—Saltear el pollo ligeramente en una sartén con un poco de aceite, sacarlo y desmenuzarlo todo lo que podamos.

—Pelamos las zanahorias y las cortamos en rodajas finas. Picamos las cebollas y el puerro, y ponemos a sofreír todas estas verduras más los guisantes en la misma sartén en la que hemos salteado el pollo. Una vez salteadas, las cubrimos con agua, le añadimos la pastilla de caldo de pollo y cocemos a fuego medio unos diez minutos, hasta que el agua se evapore por completo. Añadimos a la sartén el pollo desmigado y salpimentamos todo.

—Precalentamos el horno a 180 grados. Untamos con mantequilla un molde para horno e introducimos las verduras y el pollo repartiéndolo todo de manera homogénea. Después ponemos la placa de masa de hojaldre encima, de modo que sobresalga por los bordes. Recortamos la masa sobrante y con un pincel, pintamos la pasta con huevo batido.

—Aquí llega el truco de la receta. Hacemos un orificio en el centro de la masa e introducimos un pequeño canuto de papel de horno de una altura aproximada de veinte centímetros y un radio de circunferencia de 4-5 centímetros. Horneamos cuarenta minutos.

—Entre tanto, preparamos una gelatina un poco concentrada disolviendo las hojas de gelatina en medio litro de agua. Sacamos el molde del horno pasados los cuarenta minutos, vertemos la gelatina aún líquida por el pequeño embudo de papel de horno y

dejamos el timbal en un lugar fresco hasta el día siguiente tapado con un paño.

PARA BEBER

«Grimbergen Blonde», una cerveza belga de Abadía sencillamente extraordinaria.

PARA ESCUCHAR

Ralph Vaughan Williams. «Sinfonía de Londres».

PARA LEER

«Cita con la muerte». Agatha Christie.



TORTILLA AL CURRY

MUNICIÓN

- 4 huevos
- 3 cebolletas
- Mantequilla
- Curry en polvo
- Una manzana
- Un limón
- Cilantro

PRÁCTICAS DE TIRO

—Batimos los huevos en un bol y salpimentamos. A continuación cortamos las cebolletas en rodajas muy finitas y las salteamos en una sartén a fuego vivo, con una cucharada sobra de mantequilla y un chorrito de aceite.

—Añadimos el curry, la manzana pelada y cortada en daditos y cocinamos a fuego lento durante cinco minutos. Salpimentamos, rociamos con unas gotas de limón y añadimos unas hojas de cilantro finamente picadas.

—Vertemos el contenido en el bol con los huevos y mezclamos bien. Ponemos en la sartén de nuevo una cucharadita de mantequilla y unas gotas de aceite. Hacemos la tortilla cuajándola al gusto. Es un desayuno excelso.

PARA BEBER

Como digo, es un desayuno perfecto para los dioses del Olympo. A gusto del comensal. Para mí, le va muy bien un Earl Grey Tea con una nube de leche.

PARA ESCUCHAR

B.S.O. de «Slumdog Millionaire». Música de Bollywood para alegrarnos el día.

PARA LEER

«El asesinato de Roger Ackroyd». Agatha Christie.



DIDIO FALCO

Lindsey Davis



Las aventuras de Didio Falco son incomparables con ninguna otra de las relatadas en este libro, pues nuestro héroe (o digamos más correctamente antihéroe) vive durante el primer siglo de nuestra era. A través de la sabia y entretenidísima mezcla de novela histórica y novela negra que nos regala la escritora británica Lindsey Davis conocemos las peripecias de Marco Didio Falco, ciudadano romano de clase plebeya nacido el año 41 d. C. y que tras un breve paso por el ejército, acaba convirtiéndose por diversos avatares del destino en detective privado primero, y en espía del Emperador Vespasiano después.

Falco resuelve sus casos con la ayuda de su brillante y a veces pérfida esposa Helena Justina, hija de un poderoso miembro del Senado Romano de la época, así como con la inestimable colaboración de su leal e incondicional amigo Petronio Longo, antiguo compañero de armas y Capitán de la Cohorte de Vigiles, lo que venía siendo algo así como el cuerpo policial más importante de la antigua Roma. Se trata de una saga deliciosa integrada por más de veinte novelas, las cuales se desarrollan en su mayor parte en la Hispania de la época, país del que nuestro protagonista se enamorará por su valor más indiscutible: su maravillosa comida.

ALCACHOFAS EN ESCABECHE CON CRUJIENTE DE CALABAZA

MUNICIÓN

- 1 kilo de alcachofas
- 2 limones
- 1 cabeza de ajos
- Harina.
- Dos hojas de laurel
- Vino blanco
- Vinagre
- 1 trozo de calabaza
- 2 lonchas de jamón ibérico
- Pimienta negra en bolas
- Tomillo

PRÁCTICAS DE TIRO

—En primer lugar limpiaremos las alcachofas cortando los rabos, la punta, un poco de la base y las primeras capas de hojas. Hecho esto en cada alcachofa, las frotamos con medio limón y las vamos depositando en un bol con agua y el zumo de medio limón.

—A continuación cogemos la cabeza de ajos. Sacamos todos los dientes, los pelamos y los cortamos en láminas gruesas. Los ponemos a freír en una sartén a fuego medio. Cuando empiezan a dorarse los retiramos y los depositamos en una cazuela.

—Después iremos sacando las alcachofas del agua, las secamos y las vamos friendo en la misma sartén en la que hemos dorado los ajos asegurándonos que quedan bien doradas. Hecho esto, trasladamos las alcachofas a la cazuela donde hemos puesto los ajos. Al mismo aceite de la sartén le añadimos una cucharada de harina y tres hojas de laurel. Tostamos un poco la harina durante un par de minutos y añadimos un chorrito de vino blanco, le damos un hervor para que pierda el alcohol y lo volcamos todo a la cazuela.

—Añadimos a la cazuela unos granos de pimienta, sal y tomillo. Cubrimos con agua y la ponemos a fuego lento durante veinte minutos. Entonces añadimos dos cucharadas soperas de vinagre de vino y dejamos que se haga otros diez minutos. El plato ya está listo, nos queda rematarlo.

—Cortamos en juliana muy fina un poco de calabaza y un par de lonchas de jamón ibérico. En una sartén con un poco de aceite muy caliente, salteamos la calabaza hasta tostarla. Entonces añadimos las tiras de jamón, y en medio minuto retiramos la mezcla escurriéndola bien de aceite. Emplatamos las alcachofas y repartimos la mezcla de calabaza y jamón por todo lo alto.

PARA BEBER

«Dehesa de los Canónigos», Ribera de Duero.

PARA ESCUCHAR

Isaac Albéniz. «Iberia».

PARA LEER

«El mito de Júpiter». Lindsey Davis.



SARDINAS FRITAS EN SALSA DE VINO

MUNICIÓN

- 6 lomos de sardina por persona
- 250 gramos de sal
- 250 gramos de azúcar
- Ajos
- Perejil
- Harina
- Vino blanco

PRÁCTICAS DE TIRO

—Cogemos los lomos de sardinas y los limpiamos bien, eliminando las posibles espinas y escamas. A continuación las ponemos en un recipiente para limpiarlas a fondo con agua.

—Las depositamos en un recipiente plano que podamos cerrar herméticamente o tapar con film transparente. Las ponemos en el fondo y las cubrimos con la mezcla de sal y azúcar. Volvemos a depositar otra capa de lomos de sardinas y volvemos a cubrir de sal y azúcar y así sucesivamente hasta terminar, dejando siempre como última capa la mezcla de sal y azúcar. Cerramos el recipiente con su tapa o el film transparente y lo metemos al frigorífico durante veinticuatro horas.

—Al día siguiente, retiramos toda la sal y el azúcar y lavamos los lomos detenidamente eliminando cualquier resto. Ponemos los lomos en una fuente, picamos dos o tres dientes de ajo y un par de ramitas de perejil, lo ponemos sobre los lomos y cubrimos éstos con aceite de oliva virgen. Tapamos la fuente de nuevo con papel film y lo dejamos macerando durante 2-3 horas.

—Pasado ese tiempo, en un bol batimos con las varillas de cocina harina y vino blanco hasta que obtengamos una crema no demasiado espesa. Retiramos los lomos de sardina a un plato y colamos el aceite en el que tuvimos los lomos macerando para eliminar los ajos y el perejil. Ponemos ese aceite a calentar en una sartén amplia. Cuando el aceite esté bien caliente vamos rebozando los lomos en la pasta de harina y vino y los vamos friendo hasta dorarlos. Escurrimos sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa y servimos de inmediato acompañado de una sencilla ensalada de tomate. Tu familia y amigos te pedirán la receta. No se la des.

PARA BEBER

«Tierra Blanca». Vino blanco de Cádiz.

PARA ESCUCHAR

Enrique Granados. «Danzas españolas»

PARA LEER

«La plata de Britania». Lindsey Davis.



MIKE HAMMER

Mickey Spillane



Si hay un detective duro, pero duro de cojones, tiene por nombre Mike y por apellido Hammer. Este último no es gratuito (Hammer significa martillo en inglés) y desde luego podemos asegurar sin ningún género de dudas que Mike hace siempre honor a su apellido a la primera ocasión que se le presente, no teniendo el más mínimo reparo en utilizar sus puños con los malos malísimos a los que se enfrenta y ahorrarse el gasto de las balas calibre treinta y dos de su pistola automática.

Hammer se mueve por las calles como pez en el agua. Tiene buenos contactos en los bajos fondos y en los altos, pues cuenta para la resolución de los casos con la colaboración de su íntimo amigo Pat Chambers, policía en el Departamento de Homicidios. Para cerrar el círculo su otra muleta será su neumática secretaria Velda, que como no podía ser de otra manera está perdidamente enamorada del detective. Pero, oh cielos, Mike no la corresponde, en parte por razones de separación de negociados profesionales, en parte porque la lista de conquistas de sexo femenino de nuestro protagonista alcanza fácilmente la docena por entrega. ¿Tópicos? ¿Anticuado? ¿Excesivo? Te equivocas amigo. Hammer es fantástico y si no existiera, alguien tendría que inventarlo, que demonios.

Por cierto, se me olvidaba. Mike vive en Nueva York. Y todos sabemos cómo se come en Nueva York.

POLLO FRITO ESTILO KENTUCKY FRIED CHICKEN

MUNICIÓN

—4 pechugas de pollo cortadas en tiras gruesas

—Para el marinado

—300 gramos de harina

—2 cucharadas de pimentón dulce

—Media cucharada de pimentón picante

—1 cucharadita de ajo en polvo

—1 cucharadita de cebolla en polvo

—1 cucharadita de curry

—Media cucharadita de estragón

—Media cucharadita de tomillo

—Media cucharadita de Eneldo

—Media cucharadita de sal

—Un toque de pimienta

—Para el rebozado

—200 gramos de harina

—Media cucharadita de curry

—Media cucharadita de tomillo

—Media cucharadita de Eneldo

—1 cucharada de pimentón dulce

—1 pizca de cayena molida o pimentón picante

—Media cucharadita de ajo en polvo

—1 cucharadita de sal

PRÁCTICAS DE TIRO

—Ponemos todos los ingredientes del marinado en un bol y mezclamos. Agregamos agua fría y removemos con la ayuda de una varilla hasta que consigamos una masa con una densidad similar a la de las creps.

—Incorporamos el pollo a la masa. Cubrimos con un papel film e introducimos a la nevera durante un par de horas. Cuando haya pasado ese tiempo vamos preparando

el rebozado. Mezclamos los ingredientes antes citados en otro bol y mezclamos muy bien.

—Nos preparamos para freír. Sacamos cada pieza de pollo, la escurrimos un poco de la masa y la rebozamos en la mezcla de harina que acabamos de hacer. La freímos en abundante aceite muy caliente. Una vez fritos los pasamos a un plato con un papel absorbente. Y a comer bien caliente este pollo tan delicioso y crujiente.

PARA BEBER

Unas cuantas cervezas «Yuengling», las más consumida en la ciudad de Nueva York.

PARA ESCUCHAR

Dean Martin. Una y otra vez.

PARA LEER

«Una noche solitaria». Mickey Spillane.



NEW YORK CHEESECAKE

(Tarta de Queso y Fresas)

MUNICIÓN

- 3 tazas de galletas tipo María
- 125 gramos de mantequilla
- 600 gramos de crema de queso
- 2 Huevos enteros
- 1 yema de huevo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 Naranja
- 1 kilo de fresas
- 3 tazas de azúcar

PRÁCTICAS DE TIRO

—Precalentamos el horno a 180 grados. Machamos las galletas y las mezclamos con la mantequilla previamente derretida. A continuación ponemos esta base de galleta en el fondo del molde para horno que vayamos a utilizar para hacer la tarta y horneamos durante quince minutos.

—Por otro lado iremos preparando la cobertura de fresas. En una cazuela al fuego, colocamos las fresas ya lavadas y troceadas, más dos tazas de azúcar y medio vasito de agua. Dejamos caramelizar durante quince minutos.

—Vayamos con el relleno. En un bol mezclamos el queso crema con una taza de azúcar, dos huevos completos y una yema. Batimos todo hasta que quede todo bien integrado. Añadimos un chorrito de esencia de vainilla y la ralladura de la naranja y mezclamos bien.

—Cuando la base de la tarta esté lista, rellenamos el molde con la mezcla anterior y horneamos también a 180 grados, durante más o menos una hora. Pasado este tiempo, dejamos que la tarta se enfríe y después vertemos por encima la mermelada de fresas. Se te caerán las lágrimas de emoción cuando la pruebes.

PARA BEBER

Está tan rica que todo le va bien. A mí me gusta con un café cappuccino King Size Extra Súper Grande.

PARA ESCUCHAR

Frank Sinatra. Cualquiera, desde la primera a la última, terminando por supuesto con «New York, New York».

PARA LEER

«Yo, el jurado». Mickey Spillane.



PERRY MASON

Stanley Gardner



Buenas tramas y buenos personajes. Algo tan sencillo y tan complicado a la vez constituye la base sobre la que se asienta el tremendo éxito de la saga protagonizada por Perry Mason a lo largo de más de ochenta novelas que han entretenido a varias generaciones de lectores. Stanley Gardner, su padre literario, era abogado de profesión y escritor en sus ratos libres. Dictaba sus novelas a su secretaria y llegó a ser conocido como el Henry Ford de la novela policíaca, dado que aseguraba poseer un sistema de producción fijo para escribir cada obra en un tiempo máximo de una semana. Debía de ser cierto, porque llegó a publicar cerca de doscientas novelas en su vida.

Perry Mason es un abogado penalista de Los Ángeles con apariencia de tipo duro. Pero como a veces sucede, tras su fachada de piedra se esconde un Robín Hood contemporáneo, siempre dispuesto a ayudar a los débiles frente a la injusticia, hasta el punto de no cobrarles la minuta si éstos carecen de fondos para pagarla. Y eso, en un abogado de Los Ángeles, dice mucho, puedo asegurártelo. Su antagonista fijo de plantilla será el fiscal Hamilton Burger, con un perfil personal y profesional completamente opuesto a Mason, quien se verá ayudado en su lucha por la Justicia por su inseparable secretaria Della Street y por el eficaz detective privado a su servicio Paul Drake. Dejémoslo claro: Mason es sencillamente imprescindible.

BUÑUELOS DE CHOCOLATE

MUNICIÓN

- 300 gramos de chocolate negro
- 200 gramos de nata líquida
- 250 gramos de harina
- 20 gramos de Maizena
- 10 gramos de aceite
- 3 huevos
- 1 botellín de cerveza
- 10 gramos de azúcar
- Levadura en polvo

PRÁCTICAS DE TIRO

—Ponemos a fundir el chocolate negro en el microondas o al baño maría. A continuación ponemos a hervir la nata y la mezclamos a conciencia con el chocolate fundido. Introducimos el recipiente en la nevera y la dejamos enfriar en torno a una hora. Una vez pasado ese tiempo formamos bolas con la masa del tamaño aproximado a una bola de golf y las metemos en el congelador.

—Por otro lado, preparamos la masa de buñuelos mezclando la harina con la Maizena, el azúcar, la levadura y la sal. Añadimos el aceite y uno de los huevos y mezclamos todo bien. A continuación vamos incorporando gradualmente la harina y seguimos mezclando. Por último añadimos la cerveza y mezclamos.

—Llegados a este punto batimos las claras de los dos huevos restantes y las incorporamos a la mezcla anterior. Dejamos reposar la masa durante treinta minutos en la nevera. Pasado ese tiempo sacamos las bolas de chocolate del congelador y las vamos forrando con la masa, formando buñuelos lo más redondos posibles. Calentamos el aceite a fuego fuerte y freímos los buñuelos. Una vez fritos los iremos sacando a un plato aparte con papel absorbente para que escurran el aceite sobrante.

—Dejamos enfriar, espolvoreamos con cacao en polvo y azúcar glass y servimos.
¡¡Ufffff!!

PARA BEBER

Una buena taza de chocolate caliente.

PARA ESCUCHAR

Louis Armstrong. «Ella and Louis».

PARA LEER

«El caso de la heredera solitaria». Stanley Gardner.



LOS ÁNGELES CLAM CHOWDER

(Sopa de Almejas L.A. Style)

MUNICIÓN

- 1 kilo de almejas
- Media taza de vino blanco
- 100 gramos de bacon
- 2 cucharadas de harina
- 1 Cebolla
- 2 Patatas
- 2 tazas de leche
- 1 taza de nata
- Tomillo
- Cebollino.

PRÁCTICAS DE TIRO

—En primer lugar, limpiamos bien las almejas y las cocinamos hasta que se abran en una olla con un poquito de agua y media taza de vino blanco. Separamos las almejas de sus conchas, reservamos el caldo y lo colamos.

—Por otro lado, en una olla, calentamos un poquito de aceite y freímos el bacon cortado en tiras. A continuación añadimos la cebolla picada y la dejamos dorando unos cinco minutos.

—Incorporamos a la olla una cucharadita de tomillo y un par de cucharadas de harina y la sofreímos durante un par de minutos.

—Vertemos el caldo de las almejas ya colado, la leche, la nata y las patatas cortadas en cubos. Salpimentamos y dejamos cocer unos quince minutos hasta que la patata esté hecha. Incorporamos las almejas y dejamos que se calienten durante un par de minutos. Emplatamos, le añadimos un poco de cebollino picado y servimos. Es mi sopa preferida.

PARA BEBER

«Canyon Road», un Chardonnay californiano delicioso.

PARA ESCUCHAR

Dexter Gordon. Puro *jazz* de Los Ángeles. «Body and Soul».

PARA LEER

«El caso de la lata vacía». Stanley Gardner.



GARRET QUIRKE

Benjamin Black



Dublín. Niebla. Años cincuenta. Quirke (raro, extraño, desconocido, en la lengua de Shakespeare) aparece poco a poco en la imagen, posiblemente borracho, con su sempiterna gabardina mojada. Su vida no ha sido fácil. Se crió en un orfanato, sufrió abusos, perdió dos veces a la mujer de su vida y vive rodeado de cadáveres, dado que se gana la vida como forense, como médico de la muerte. Quirke está solo en el mundo. Y lo sabe.

En las novelas de Garret Quirke lo importante no es adivinar quién es el asesino. Lo importante es nuestro héroe solitario metido a detective en un proceso de búsqueda de si mismo que nunca tiene fin. No en vano, Benjamin Black, seudónimo literario para el género criminal del escritor John Banville, es un Mister Hyde y traspasa esa condición a su protagonista, personaje dual donde los haya, capaz de pasar del cielo a los infiernos en unas pocas páginas. Su principal ayudante para la resolución de los casos es la propia ciudad de Dublín. Un Dublín negro, oscuro, frío, lluvioso, triste, asfixiante, posesivo. Pareja perfecta para un tipo melancólico, sencillo, inofensivo, utópico, sereno, impasible, resignado. Al fin y al cabo, para Black-Banville, Banville-Black, la novela negra perfecta es aquella en la que no existen ni los crímenes ni los delitos. Y al menos él lo ha conseguido.

IRISH STEW

MUNICIÓN

- 2 kilos de cordero
- 250 gramos de patatas
- 250 gramos de zanahoria
- 250 gramos de puerro
- 250 gramos de cebolla
- 2 ramitas de tomillo
- 1 manojo de perejil
- 250 gramos de nata líquida
- 1 nuez de mantequilla
- 1 bote de cerveza Guinness

PRÁCTICAS DE TIRO

—Cortamos la carne en tacos no excesivamente pequeños calculando que con el proceso de cocción se reducirán aproximadamente a la mitad. Ponemos los tacos de carne en una cazuela con agua y un poco de sal. Cuando rompa a hervir, retiramos la espuma que vaya saliendo y una vez que esta deje de aparecer, la dejamos cocer durante media hora.

—Pelamos las patatas y las vamos chascando en trozos grandes, entendiendo por chascar que vamos «desgarrando» la patata cuando la vamos troceando. Esto es importante para que la patata vaya soltando almidón durante la cocción y vaya espesando la salsa. Ponemos la mitad de las patatas en la cazuela y dejamos cocer otra media hora a fuego suave.

—Una vez pasado ese tiempo añadimos la cerveza Guinness, el resto de las patatas y las verduras cortadas en trozos grandes. Dejamos cocer a fuego lento con la cazuela a medio tapar para que vaya evaporando el líquido lentamente. Dependerá mucho del cordero por lo que deberemos ir probando hasta comprobar que la carne está tierna, pero el tiempo de cocción difícilmente bajará de un par de horas.

—Cuando la carne esté tierna, derretimos la mantequilla en la nata, añadimos el perejil cortado finamente y el tomillo en rama. Agregamos todo esto a nuestro guiso y le damos una última cocción de cinco minutos más. Apagamos el fuego y dejamos reposar el guiso quince minutos. A comer.

PARA BEBER

Sobran las preguntas. Una, dos, tres «Guinness».

PARA ESCUCHAR

The Dubliners. «Live at the Royal Albert Hall»

PARA LEER

«El otro nombre de Laura». Benjamin Black.



COTTAGE PIE

MUNICIÓN

- 500 gramos de carne picada
- 1 bote de tomate frito
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 1 zanahoria
- 1 kilo de patatas
- Mantequilla
- 1 huevo
- Leche
- Queso rallado para gratinar

PRÁCTICAS DE TIRO

—Ponemos aceite en una cazuela y rehogamos la cebolla, el ajo y la zanahoria todo bien picado. Cuando estén bien hechas las verduras añadimos la carne picada y salpimentamos el conjunto al gusto. Cuando la carne esté dorada añadimos ocho cucharadas de tomate frito y cocinamos durante quince minutos a fuego lento. Reservamos.

—Entre tanto cocemos las patatas ya peladas unos veinte minutos. Las sacamos, las escurrimos ligeramente y las aplastamos con un tenedor junto a la mantequilla y una yema de huevo. Salpimentamos y vamos añadiendo leche poco a poco hasta obtener un puré de patata no excesivamente consistente.

—Tomamos unos recipientes individuales aptos para el horno y ponemos en cada uno de ellos todos los ingredientes en el siguiente orden: primero la carne en la base. Cubrimos con una generosa capa de puré de patata, cubrimos con otra generosa capa de queso rallado. Rematamos con una nuez de mantequilla y lo metemos al horno en posición de grill durante diez minutos. Se suele servir acompañado de verduras hervidas como zanahorias, judías verdes, brócoli o coles de Bruselas.

PARA BEBER

Más y más «Guinness». Siempre Guinness.

PARA ESCUCHAR

The Johnstons. «The Traveling People».

PARA LEER

«El secreto de Christine». Benjamin Black.



ESTOFADO DE CHULETAS DE CORDERO CON TOMATE

MUNICIÓN

- 2 kilos de chuletas de cordero grandes
- 2 kilos de tomates
- Medio kilo de cebollas
- 1 vaso de vino blanco
- 500 gramos de patatas
- Perejil

PRÁCTICAS DE TIRO

—Pelamos y cortamos en rodajas gruesas las cebollas y las ponemos a pochar en una cazuela. En lo que se hace la cebolla lavamos, secamos y cortamos los tomates en cuatro partes. Cuando la cebolla esté dorada añadimos los tomates a freír a fuego lento.

—Cuando el tomate esté bien frito y haya perdido todo el agua (unos cuarenta y cinco minutos), añadimos una cucharadita de azúcar, pimienta, el vino blanco, sal al gusto y dejamos cocer otros quince minutos sin subir el fuego.

—Lavamos, pelamos y cortamos las patatas en cubitos, las freímos y las agregamos a la cazuela. Salpimentamos las chuletas, las marcamos ligeramente en la sartén vuelta y vuelta y las añadimos a la cazuela. Picamos perejil abundante y agregamos también a la cazuela. Dejamos cocer todo diez minutos. Retiramos del fuego y dejamos reposar otros diez minutos. Servimos.

PARA BEBER

¿Una «Guinness»?

PARA ESCUCHAR

Celtic Thunder. «Storm»

PARA LEER

«En busca de April». Benjamin Black.



REBECKA MARTINSSON

Asa Larsson



Rebecka Martinsson es una abogada especializada en impuestos que trabaja en un acreditado despacho de Estocolmo y decide trasladarse a Kiruna, su apacible pueblo natal situado en ese sitio tan cálido y confortable que todos conocemos como Círculo Polar Ártico. Asa Larsson, su madre literaria, también. Licenciada en Derecho, ejerció la profesión en la misma especialidad e idénticas circunstancias. Pero, al parecer, según cuenta en alguna entrevista, tras una baja maternal vio la luz y decidió emprender lo que con los años acabó convirtiéndose en una brillante carrera literaria.

Son millones los fans incondicionales de las andanzas de Rebecka Martinsson en las gélidas tierras de Kiruna. Debo confesar que no me encuentro entre ellos y que las aventuras de nuestra abogada sueca con importantes traumas infantiles provenientes de su educación en iglesias luteranas ultraconservadoras me dejan frío como una tarde soleada de agosto en aquella bendita zona del Planeta Tierra. Sí que valoro positivamente tres aspectos de sus novelas, a saber. Están muy bien escritas. La ambientación, los personajes y las tramas secundarias son muy buenos. Y la tercera y más importante: afortunadamente para todos nosotros, Rebecka no cocina comida sueca y le da por cosas más exóticas. Alabado sea Dios.

LANGOSTINOS CAJUN

MUNICIÓN

- 1 cucharadita de pimentón
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1 cucharadita de tomillo
- 1 cucharadita de cayena molida
- 1 limón
- 10 langostinos grandes por persona
- Mantequilla
- 4 dientes de ajo
- 2 cebollas
- 1 limón
- Salsa Perrins
- 1 vaso de coñac

PRÁCTICAS DE TIRO

—En una bolsa de plástico como las de congelación mezclamos todas las especias y la ralladura del limón. Introducimos los langostinos ya pelados, cerramos, y agitamos hasta que queden bien cubiertos.

—En una cazuela ponemos dos cucharadas de mantequilla con un chorrito de aceite. Agregamos el ajo, las cebollas, el zumo del limón y un golpe generoso de Salsa Perrins y salteamos todo tres minutos. A continuación añadimos los langostinos y salteamos otros tres minutos.

—Vertemos el coñac y prendemos fuego hasta que cesen las llamas. Apartamos del fuego, añadimos otras dos cucharadas de mantequilla y removemos, dejándolo reposar tapado cinco minutos. Se sirven acompañados de arroz blanco aparte, mezclando los langostinos y el arroz cada comensal a su gusto, con mucha salsa, eso sí, cuestión esta última imprescindible para disfrutar del plato como se merece.

PARA BEBER

Cerveza «Falcon». Tómese a temperatura similar a la del pueblo de Rebecka en los últimos días de diciembre.

PARA ESCUCHAR

Este plato procede de Nueva Orleans. ¿Qué tal un poco de Dixie? Nick LaRocca es un magnífico exponente de este género.

PARA LEER

«Sangre derramada». Asa Larsson.



CORDERO A LA INDONESIA

MUNICIÓN

- 700 gramos de carne de cordero en tacos
- 100 gramos de mantequilla
- 1 cucharada de comino molido
- 1 cucharada de azafrán
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cucharadita de guindilla picada
- 1 cucharadita de cilantro
- 100 gramos de guisantes cocidos
- 1 taza de caldo de carne
- 250 gramos de arroz hervido
- 2 pimientos cortados en tiras
- 1 yogur griego

PRÁCTICAS DE TIRO

—En un bol mezclamos el comino con el azafrán. Agregamos el ajo, la guindilla, medio vaso de aceite, el cilantro, una cucharada de vinagre y un poquito de sal. Ponemos en el bol la carne cortada en tacos, tapamos con film transparente y dejamos en la nevera cuatro horas macerando.

—Pasado ese tiempo calentamos la mantequilla en una cacerola y rehogamos la carne de cordero con todo el contenido del bol. Una vez dorada, añadimos el caldo de carne, añadimos los pimientos cortados en tiras y ponemos a cocer a fuego muy lento durante hora y media o dos horas hasta que quede muy tierno.

—En los últimos quince minutos de cocción, agregamos el yogur y los guisantes y removemos bien para que se integren todos los sabores. Cuando falten cinco minutos y antes de retirar la olla del fuego vertemos dentro el arroz previamente hervido. Dejamos pasar los cinco minutos hablados y servimos rápidamente para evitar que se pase el arroz. Es un plato absolutamente increíble.

PARA BEBER

Cerveza Indonesia «Bintang». Varias unidades, está muy buena.

PARA ESCUCHAR

Música tradicional balinesa. Hay varias listas de reproducción gratuitas en YouTube. Es infumable, pero ambienta, eso sí.

PARA LEER

«Aurora Boreal». Asa Larsson.



SAM SPADE

Dashiell Hammett



Querido lector. Pongámonos en pie en señal de respeto, vamos a hablar de Dios, también conocido por todo lector de novela negra que se precie como Sam Spade, sencillamente el mejor personaje de la historia de la literatura negro criminal de todos los tiempos.

El grandísimo Hammett solo tuvo a bien regalarnos una novela de Spade, la impagable «El halcón maltés» y tres relatos breves absolutamente indispensables. «Solo pueden colgarte una vez», «Un tal Samuel Spade» y «Demasiados han vivido». Todos habríamos deseado mil o dos mil entregas más para no leer otra cosa a lo largo de nuestra vida, pero estas cuatro entregas fueron más que suficientes para elevar a los altares a San Samuel Spade y encabezar el podio olímpico de la novela negra para la noche de los tiempos, junto con Philip Marlowe y Lew Archer. Al fin y al cabo, todos los escritores de novela negra han (hemos) intentado imitarle a lo largo de décadas, evidentemente sin éxito. Es como si uno quiere imitar a Michael Jordan, Francis Ford Coppolla o Picasso: el fracaso está más que asegurado. Spade es listo, inteligente, valiente, mordaz, solitario, perspicaz, descreído, chulo, arrogante, desleal, duro, irónico, terco, desconfiado, mezquino, sin escrúpulos. Sam Spade, en definitiva, es un autentico cabrón. Pero ojo, es nuestro cabrón. Y como no podía ser de otra manera, le gusta mucho comer. «Sam Spade que estás en los cielos, santificado sea tu nombre...». Amén.

MANITAS DE CERDO EN ESCABECHE

MUNICIÓN

- 8 manitas de cerdo
- 1 cebolla
- 2 clavos
- 2 dientes de ajo
- 2 hojas de laurel
- Pimienta negra en grano

—Para el escabeche

- 2 cebollas
- 3 dientes de ajo
- 1 taza de vinagre
- Orégano

PRÁCTICAS DE TIRO

—Lavamos y limpiamos bien las manitas y las cortamos por la mitad. Las ponemos en una cazuela con la cebolla partida por la mitad y los clavos de olor pinchados en ellas, los dos dientes de ajo, diez granos de pimienta, el laurel y una pizca de sal. Lo cubrimos todo con agua y cocemos durante una hora y media. Pasado ese tiempo, escurrimos bien las manitas, colamos el caldo y lo reservamos.

—Para hacer el escabeche, freímos los ajos y la cebolla previamente troceados en cuatro cucharadas de aceite. Añadimos el caldo de la cocción de las manitas, el vinagre, el orégano y sal y pimienta al gusto. Llevamos a ebullición y, después de diez minutos, retiramos la cazuela del fuego. Volcamos el escabeche en algún recipiente que podamos introducir en el frigorífico.

—Introducimos las manitas en el recipiente junto con el escabeche. Dejamos enfriar el contenido y lo introducimos en la nevera durante 24 horas. Comer pasado ese tiempo en el que las manitas ya habrán absorbido todos los sabores. Es uno de esos platos que pasan a tu memoria gustativa para el resto de tu vida.

PARA BEBER

«Cycles Gladiator», un Syrah californiano que le va a este plato como anillo al

dedo.

PARA ESCUCHAR

Charlie Parker. «The Cole Porter Songbook». Ponerlo muy alto.

PARA LEER

«El halcón maltes». Dashiell Hammett.



LIVERWURST SPECIAL SAM SPADE

(Paté de salchichas y queso azul)

MUNICIÓN

- 300 gramos de higaditos de pollo
- 500 gramos salchichas blancas frescas
- 3 dientes de ajo
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla
- Perejil
- Vino blanco
- 1 copa de orujo
- 2 cucharadas de queso azul

PRÁCTICAS DE TIRO

—Ponemos en un bol el ajo picado, el pimiento y la cebolla. Mezclamos. Ponemos una cucharada de aceite en una cazuela y pochamos el contenido del bol hasta que quede todo bien pasado. Añadimos la carne de las salchichas sacada de sus tripas, el perejil picado, un golpe generoso de pimienta recién molida y otro de tomillo bien picado. Mantenemos a fuego lento hasta que la carne esté bien hecha, unos cinco minutos, y removiendo de vez en cuando para que no se pegue.

—En una cazuela aparte ponemos a calentar el vino blanco. Cuando rompa a hervir, añadimos los higaditos cortados por la mitad y dejamos hervir diez minutos más. Apartamos del fuego y los escurrimos muy bien.

—Mezclamos la carne de las salchichas que hemos preparado con los higaditos ya hervidos y lo introducimos en un robot de cocina o en el vaso de la batidora. Incorporamos la copa de orujo y el queso azul. Trituramos todo bien hasta que quede una pasta homogénea y rectificamos de sal y pimienta. Introducimos en la nevera y dejamos que se enfríe bien.

—Cuando lo vayamos a comer, lo dejamos un rato a temperatura ambiente y lo acompañamos de rebanadas de pan tostado y pepinillos en vinagre cortados en láminas finas.

PARA BEBER

«Cycles Gladiator», esta vez en su versión Cabernet Sauvignon. Es magnífico.

PARA ESCUCHAR

Dizzy Gillespie a toda leche. «A Portrait of Duke Ellington».

PARA LEER

Tres relatos breves. «Solo pueden colgarte una vez», «Un tal Samuel Spade» y «Demasiados han vivido». Dashiell Hammett.



MYRON BOLITAR

Harlan Coben



Me gusta mucho Myron Bolitar y debo decir que he leído todas sus novelas de una sentada. Todo en las aventuras de este manager de deportistas de segunda o tercera fila residente en la ciudad de Nueva York resulta original. Y cuando digo todo, me refiero a todo, en la plena extensión de la palabra.

No es detective, ni policía, ni fiscal, ni juez, ni forense, ni nada que se le parezca. Se lleva estupendamente con sus padres, por cierto, propietarios de una fábrica de bragas y sujetadores. Sus dos principales colaboradoras son dos mujeres, antiguas estrellas de la WWE, la liga profesional de lucha libre americana. Es plenamente feliz con su novia. Tiene su despacho en pleno corazón de Broadway porque adora los musicales y le gustan series rancias de televisión tipo «Bonanza». Para remate de originalidad, su socio es un loco desquiciado millonario que vive en el Dakota, famoso edificio de Nueva York colindante a Central Park en cuyas puertas fue asesinado John Lennon. En definitiva, Myron Bolitar es absolutamente inigualable, único e irrepetible. Sus novelas discurren a la velocidad de la luz, las tramas están plagadas de giros y sorpresas, los personajes son insólitos y los finales de todas sus aventuras nos dejan siempre con la boca abierta. Para rematar, es un loco de la comida china de calidad. Si. Myron Bolitar mola. Mola mogollón.

POLLO SZECHUAN CON BERENJENAS

MUNICIÓN

- 500 gramos de pechugas de pollo
- 500 gramos de berenjenas
- 2 dientes de ajo.
- Jengibre en polvo
- 1 puerro
- 2 cucharadas de salsa de soja
- 2 guindillas
- 2 cucharadas de vino blanco
- 2 cucharadas de vinagre
- 1 cucharada de azúcar morena
- Perejil

PRÁCTICAS DE TIRO

—Cortamos el pollo en dados, lo salpimentamos y lo salteamos en una cazuela. Igualmente cortamos las berenjenas en tacos, el puerro y el ajo bien picado y lo añadimos al pollo, junto con un par de cucharaditas de jengibre en polvo.

—Salteamos ligeramente, cuatro o cinco minutos, y a continuación agregamos las guindillas, el vinagre, el azúcar, el vino y la salsa de soja junto con un vaso de agua. Lo llevamos a ebullición y lo cocemos durante quince minutos, hasta que el pollo y la berenjena estén bien tiernos y se haya evaporado todo el líquido.

—Picamos el perejil muy fino y lo agregamos a la cazuela. La tapamos y la retiramos del fuego, dejando reposar dos o tres minutos. Servir con un poco de arroz blanco y a disfrutar. Es un plato riquísimo.

PARA BEBER

Cerveza «Tsingtao» bien fría.

PARA ESCUCHAR

B.S.O del musical «El Rey León»

PARA LEER

«Motivo de ruptura». Harlan Coben.



JIAOZI

(Empanadillas chinas de verduras, cangrejo y gambas)

MUNICIÓN

- 300 gramos de harina
- 150 mililitros de agua
- 3 cebolletas frescas
- 1 zanahoria
- 5 hojas de col o repollo
- Jengibre en polvo
- 250 gramos de gambas peladas
- 250 gramos de carne de cangrejo o surimi
- 2 cucharaditas de harina
- 4 cucharaditas de salsa de soja
- 4 cucharaditas de coñac
- 1 cucharada de aceite de oliva

PRÁCTICAS DE TIRO

—Mezclar en un bol la harina con el agua hirviendo para obtener una masa húmeda pero que no se pegue a las manos. Formar una bola y dejar reposar la masa durante una hora.

—Espolvoreamos la mesa de trabajo con harina y estiramos la masa con un rodillo, hasta que esté lisa y elástica. Hacemos una bola y dejamos reposar otros veinte minutos en un recipiente tapado con un paño húmedo.

—Mientras tanto, pelamos y picamos las cebolletas, la zanahoria y las hojas de col. Mezclamos en un bol estos ingredientes y le añadimos el jengibre, el cangrejo y las gambas y ligamos todo con la harina, la salsa de soja y el coñac. Dejamos macerar en la nevera durante media hora.

—Enrollamos la masa dándole forma cilíndrica de unos 2,5 centímetros de diámetro y cortamos en trozos iguales con un cuchillo. Hacemos una bola con cada trozo y aplanamos hasta formar medallones de unos diez centímetros de diámetro. Colocamos una cucharada del relleno en cada empanadilla y las cerramos. Calentamos un poco de aceite en una sartén y colocamos las empanadillas. Freímos a fuego lento unos dos minutos, añadimos a la sartén 125 mililitros de agua fría y tapamos la sartén durante diez minutos. Sacamos y servimos. Se toman mojándolas en salsa de soja a gusto de cada comensal. Maravilloso plato.

PARA BEBER

Cerveza «Beijing Yanjing Beert». Te sorprenderá.

PARA ESCUCHAR

B.S.O del musical «Miss Shaigon».

PARA LEER

«Tiempo muerto». Harlan Coben.



DAVE ROBICHEAUX

James Lee Burke



Dave Robicheaux es policía en Nueva Orleans y, como no podía ser de otra manera, todas sus novelas se encuentran inundadas de extraordinario *jazz* y de la no menos extraordinariamente famosa cocina Creole. Para mí es una de las mejores cocinas del mundo, fruto de su mezcolanza de culturas gastronómicas provenientes de medio mundo como la africana, la española, la caribeña, la francesa, la italiana y la iberoamericana.

La cocina Creole se caracteriza por el uso de productos locales con gran profusión de especias y la base de sus platos suele estar integrada por pescados, mariscos y arroz preparados de forma absolutamente inigualable. Cuentan con platos completamente inolvidables como el *etoufflé*, un guiso a base de langostinos, gambas y cangrejos, el *jambalaya*, una especie de paella con pollo, gambas y chorizo o el delicioso *gumbo*, una sopa muy sabrosa y especiada. Las novelas de Robicheaux muestran todas estas recetas con gran profusión, así como se citan y recomiendan locales populares donde degustarlos. Si a ello le sumamos que se trata de un policía con fuertes principios morales al que le gusta moverse decididamente fuera de los márgenes de la ley con tal de atrapar a los malos, debemos situar a este policía decididamente entre uno de nuestros personajes favoritos. Si aún no lo has leído no dejes de hacerlo, no te defraudará.

LANGOSTINOS Y TERNERA ETOUFFÉE

MUNICIÓN

- 1 kilo de ternera cortada en tacos
- 24 langostinos
- 2 cucharadas soperas de mantequilla
- 1 taza pimiento verde picado
- 1 taza de cebolla picada
- 1 taza de apio picado
- 1 diente de ajo picados
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta blanca
- 1 cucharadita de pimienta negra
- 1 cucharadita de albahaca
- 1 cucharadita de tomillo seco
- 1 cucharadita de cilantro
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 pastilla de caldo de pescado
- Salsa Perrins
- Salsa Tabasco
- Harina

PRÁCTICAS DE TIRO

—Derretimos la mantequilla con un generoso chorro de aceite en una olla mediana. Pochamos lentamente el ajo, el pimiento, la cebolla y el apio. Cuando estén dorados agregamos la sal, la pastilla de caldo de pescado, todas las hierbas y especias y cocinamos a fuego lento durante cinco minutos.

—A continuación añadimos los tacos de ternera y los doramos por todos los lados. Echamos una cucharada soperas de harina y dejamos freír un par de minutos. Cubrimos con agua y lo dejamos cocer muy lentamente hasta que la carne quede completamente tierna, en torno a una hora u hora y media.

—Llegados a este punto, añadimos la salsa Perrins y la salsa Tabasco al gusto (una cucharada soperas de cada está bien). Cocinamos cinco minutos más. Añadimos los langostinos pelados y dejamos cocer otros cinco minutos. Espolvoreamos generosamente con cilantro picado, tapamos y apartamos del fuego. Dejamos reposar diez minutos y a comer.

PARA BEBER

Un «Hurricane», bebida típica de Nueva Orleans, con la que tomé este plato en el famoso y centenario ACME Oyster House de la ciudad. Un tercio de Ron blanco, un tercio de ron negro, un tercio de zumo de naranja, el zumo de una lima y mucho hielo. Una puta bomba.

PARA ESCUCHAR

B.S.O de la serie «Treme», de David Simon.

PARA LEER

«Los prisioneros del cielo». James Lee Burke.



CHICKEN GUMBO

MUNICIÓN

- 1 kilo de pechugas de pollo
- Media taza de harina
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 2 ramas de apio
- 1 pimiento verde
- 3 cebolletas
- 3 chorizos de cocina
- 250 gramos de berenjenas
- 250 gramos de judías verdes
- 2 hojas de laurel
- 1 cucharadita de tomillo
- 1 cucharadita de orégano
- 2 tomates
- Arroz blanco cocido

PRÁCTICAS DE TIRO

—En primer lugar cortamos las pechugas de pollo en tacos grandes y lo ponemos a hervir en una olla con un par de litros de agua durante cuarenta y cinco minutos. Pasado ese tiempo, retiramos el pollo, lo desmenuzamos y reducimos el caldo hasta conseguir aproximadamente un litro.

—Mientras, picamos todas las verduras salvo la cebolleta. A continuación ponemos en una cazuela un buen chorro de aceite, doramos media taza de harina durante un par de minutos. Cuando esté tostada añadimos las verduras (salvo la cebolleta), un diente de ajo picado y un par de hojas de laurel. Salpimentamos y agregamos el tomillo y el orégano.

—Removemos todo bien durante un minuto para que se integren los sabores e incorporamos los chorizos cortados en rodajas y los tacos de pollo. Removemos bien de nuevo durante un par de minutos, cubrimos con el litro de caldo de pollo que hemos preparado con anterioridad y dejamos cociendo durante media hora. Cinco minutos antes de terminar la cocción, cortamos la cebolleta en rodajas y la agregamos al guiso. Dejamos cinco minutos y retiramos del fuego. Lo dejamos reposar diez minutos y a comer.

PARA BEBER

Unas cuantas latas de cerveza «Lone Star».

PARA ESCUCHAR

Wynton Marsalis. «Standard Time».

PARA LEER

«La lluvia de neón». James Lee Burke.



DAVE GURNEY

John Verdon



John Verdon se ha convertido en uno de los reyes del *thriller* contemporáneo con un pequeño puñado de novelas. Tras una exitosa carrera como creador publicitario en las más importantes agencias de Nueva York se retiró a vivir al campo. En su jubilación se dedicó a hacer muebles artesanales y a leer novela negra, hasta que un día, animado por su mujer, se sentó en el ordenador y escribió la suya propia. A partir de ese momento solo ha conocido el éxito y la serie protagonizada por Dave Gurney ha sido traducida a más de treinta idiomas.

Gurney es un detective retirado del departamento de homicidios de la policía de Nueva York que, al igual que su mentor literario, se ha marchado a vivir junto a su esposa a las montañas de Delaware a la temprana edad de los cuarenta y siete años, compatibilizando su jubilación con la docencia en la universidad, en la que imparte clases de criminología. El procedimiento de Gurney es lógico, deductivo, metódico, con grandes dosis de suspense, y respira un cierto aire a las técnicas usadas por el gran Sherlock Holmes, eso sí, siempre un paso por delante del lector. Nuestro policía retirado metido a detective en sus tiempos libres no cocina, pero disfruta de los platos que le prepara, como no, su fría y distante esposa Madeleine. Algo tenía que tener...

COSTILLAS DE CERDO EN SALSA DE MANZANA

MUNICIÓN

- 2 kilos de costillas de cerdo
- 2 manzanas verdes
- 1 copa de coñac
- Azúcar moreno
- 200 mililitros de nata de cocina
- Tomillo
- Laurel
- Orégano
- Mostaza
- Vinagre

PRÁCTICAS DE TIRO

—Cortamos las costillas y las depositamos sobre papel de aluminio. Las cubrimos con el tomillo, el orégano, la mostaza y el vinagre. Tapamos con papel de aluminio haciendo un paquete hermético y las dejamos macerar durante un par de horas.

—Precalentamos el horno a 180 grados. Introducimos el paquete de aluminio con las costillas y horneamos durante hora y media. Pasado ese tiempo las sacamos del horno, destapamos el paquete de aluminio y las volvemos a introducir en el horno durante otra media hora.

—Entre tanto vamos preparando la salsa de manzana. Lavamos bien las manzanas y sin pelarlas las cortamos en taquitos pequeños. Los pochamos en una sartén con una cucharada de mantequilla y un chorrito de aceite.

—Una vez esté blanda y dorada añadimos la copa de coñac y el azúcar moreno. Removemos un minuto, añadimos la nata y dejamos reducir un poco sin dejar de remover para que no se pegue. Retiramos las costillas del horno, las pasamos a una fuente y las bañamos generosamente con la salsa de manzana sin cortarnos ni un pelo. Puedo asegurar que se trata de una mezcla sencillamente espectacular.

PARA BEBER

«Blue Moon», cerveza americana tipo Abadía.

PARA ESCUCHAR

George Gershwin. «Rhapsody in Blue».

PARA LEER

«Sé lo que estás pensando». John Verdon.



SOPA DE CALABAZA Y QUESO

MUNICIÓN

- Medio kilo de calabaza
- 2 puerros medianos
- 1 patata pequeña
- Media cebolla
- 1 litro de caldo de verduras
- 100 gramos de queso cheddar en tacos
- Copos de guindilla cayena
- Pipas de girasol peladas
- Cebollino

PRÁCTICAS DE TIRO

—Limpiamos y cortamos en dados la calabaza y la patata. Cortamos la cebolla y el puerro en trozos gruesos. De los puerros solo emplearemos la zona blanca, la cual cortaremos en aros.

—Rehogamos todo a fuego lento en una cazuela con unas cucharadas de aceite. Cuando esté todo bien pochado, añadimos la patata y la calabaza, rehogando el conjunto durante unos minutos. Salpimentamos al gusto. Cubrimos con el caldo de verduras y dejamos cocer a fuego lento durante treinta minutos.

—Una vez haya pasado este tiempo, retiramos del fuego y trituramos con la batidora hasta que quede una crema fina.

—Servimos bien caliente y añadimos por encima unos tacos de queso cheddar, unos copos de cayena, cebollino picado y unas pipas de girasol peladas. Rematamos con un pequeño chorrito de aceite por todo lo alto.

PARA BEBER

«Hahn», un estupendo tinto californiano tipo Burdeos.

PARA ESCUCHAR

Tommy Dorsey. «Stardust».

PARA LEER

«Deja en paz al diablo». John Verdon.



JACK REACHER

Lee Child



Jack Reacher no tiene amigos, ni puñetera falta que le hace. Es un lobo solitario, prácticamente un semi vagabundo. Antiguo policía militar, es de pistola fácil y no duda en utilizar cualquier arma a su alcance para conseguir sus objetivos. No tiene pareja conocida. Tampoco un hogar fijo y no suele dormir más de dos noches seguidas en la misma cama. No usa reloj, ni teléfono móvil y tiene poca ropa y poco dinero. No quiere anclas en su vida, necesita poder moverse rápido.

Reacher, además de distante y poco comunicativo, es también un tipo frío e inteligente. Casi tanto como su creador literario, Jim Grant, alias Lee Child, quien eligió dicho seudónimo para que sus libros estuvieran colocados en las estanterías de las librerías entre los volúmenes de dos de los grandes: Chandler (Raymond) y Christie (Agatha). Y un tipo capaz de tal genialidad solo puede escribir buenas novelas. Tan buenas que Child se ha acabado convirtiendo en el tercer escritor del género negro criminal más vendido en el mundo y una de sus novelas ha sido adaptada por la industria de Hollywood a la gran pantalla protagonizada nada más y nada menos que por el todopoderoso Tom Cruise. Y todo ello a pesar de que el por otra parte magnífico actor mide tan solo 170 centímetros de altura, frente a los casi 200 que Reacher dice medir en sus novelas. La magia del cine. Y del dinero...

SANDWICH DE ROAST BEEF CON QUESO SUIZO, HOJAS DE COL Y SALSA CESAR

MUNICIÓN

—Para el Pan

- 600 gramos de harina de panadero
- 200 gramos de agua
- 200 gramos de leche
- 25 gramos de mantequilla
- 5 gramos de azúcar
- 10 gramos de sal
- 5 gramos de levadura de panadero

—Para el *Roast Beef*

- 2 kilos de lomo de ternera deshuesado
- Queso suizo en lonchas (o el que más le guste al comensal)
- Una col o repollo

—Para la Salsa Cesar (versión fácil)

- Media taza de mayonesa
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de mostaza de Dijon
- 3 cucharaditas de zumo de limón
- Sal
- Pimienta

PRÁCTICAS DE TIRO

—Para el pan. Mezclamos todos los ingredientes en un bol y amasamos durante diez minutos. Cuando la masa esté fina y elástica hacemos con ella una bola. Tapamos el bol con papel film y lo dejamos en reposo hasta que doble el volumen, más o menos una hora.

—Pasado ese tiempo enharinamos ligeramente la superficie de trabajo, sacamos la bola de masa y la trabajamos otros cinco minutos amasándola suavemente. Damos forma a la masa con la misma forma y tamaño que el del molde que vayamos a

utilizar y la introducimos en éste con cuidado para que no se rompa. Tapamos de nuevo con un paño y dejamos reposar media hora.

—Ponemos el horno a precalentar a 220 grados. Cuando haya pasado la media hora metemos el molde en el horno y lo cocemos veinte minutos. Pasado ese tiempo bajamos la temperatura a 200° y seguimos cociendo otros quince minutos. Lo sacamos del horno y lo dejamos enfriar.

—Vayamos ahora con el *Roast Beef*. Atamos la carne con cordel de cocina dándole forma de cilindro o pedimos al carnicero que nos la prepare así. La doramos en una cazuela con un poco de aceite sin pasarla, simplemente sellándola bien por todos los lados. Salpimentamos la carne, la untamos ligeramente con aceite con una brocha y la colocamos en una fuente para horno.

—Precalentamos el horno a 180 grados. Introducimos la carne en el horno y la asamos durante cuarenta y cinco minutos. Llegado ese tiempo, damos la vuelta a la pieza y la asamos durante veinte minutos más. Cuando esté hecha, la sacamos del horno, la dejamos que se enfríe y cortamos la pieza en filetes muy finos. Insisto: muy finos.

—Ahora le toca el turno a la Salsa Cesar. Colocamos en un bol la mayonesa, el aceite de oliva y la sal. Mezclamos bien, agregamos la mostaza y mezclamos hasta que quede todo bien integrado. Añadimos el zumo de limón y mezclamos de nuevo. Salpimentamos al gusto. Mezclar y remover hasta que quede todo integrado como una salsa homogénea.

—Preparamos nuestro súper sándwich. Cortamos dos rebanadas gruesas de pan (un par de centímetros de rebanada). Untamos Salsa Cesar sobre el pan. Ponemos la carne y la bañamos también con Salsa Cesar. Le añadimos un par de hojas o tres de col o repollo y por último otras dos o tres lonchas de queso y volvemos a bañar con salsa Cesar.

—Ahora viene un truco fundamental para el resultado final de este regalo de la naturaleza. Forramos el sándwich con papel film, presionando bien para que el paquete quede compacto. Una vez forrado le ponemos peso encima, por ejemplo el de tres o cuatro libros tamaño Biblia, y lo dejamos presionado en tan kafkianas circunstancias durante diez minutos. Pasado ese tiempo, quitamos los libros, desenvolvemos el sándwich y lo partimos en diagonal. En ese tiempo habremos puesto una generosa fuente de patatas a freír. *Enjoy!*

PARA BEBER

Siento quedar poco cool en esta ocasión, pero a mí este sándwich me pide un vaso grande con mucho hielo, un par de rodajas de lima y una Coca Cola de dos litros. Lo siento, mis queridos lectores puristas, es lo que hay.

PARA ESCUCHAR

¡Jack Reacher no escucha música! ¿Por quién le tomas?

PARA LEER

«El camino difícil». Lee Child.



PORC AUX PRUNEAUX

(Cerdo asado con ciruelas y *foie-gras*)

MUNICIÓN

—Para preparar el redondo de carne

- 1 lomo de cerdo en una sola pieza
- 300 gramos de carne de ternera picada
- 100 gramos de jamón serrano en lonchas
- 200 gramos de *foie-gras* (o un buen paté)
- 100 gramos de ciruelas pasas
- 100 gramos de miga de pan
- 100 mililitros de leche
- 1 huevo
- 2 cebollas
- 50 gramos de azúcar

—Para el cocinado y la salsa

- 2 cebollas
- 4 zanahorias
- 1 puerro
- 150 mililitros de coñac
- 150 mililitros de vino blanco

PRÁCTICAS DE TIRO

—Cortamos la cebolla muy fina, ponerla en una sartén a pochar con un poco de aceite, y dejarla cocinar a fuego muy suave hasta que esté tierna. A continuación, añadimos el azúcar y subimos el fuego, removemos hasta que se caramelize. Una vez hecha la escurrimos muy bien en un colador.

—Mezclamos la miga de pan con la leche. En un bol pondremos la carne picada, con la cebolla, las ciruelas, la miga escurrida, el *foie-gras* y el huevo. Salpimentamos y mezclamos todo bien.

—A continuación abrimos el lomo como si fuera un libro y lo golpeamos para aplastarlo y que quede lo más fino posible. Cubrimos la superficie del interior del lomo con las lonchas de jamón, y sobre él, pondremos el relleno que hemos

preparado. Enrollamos la carne formando un rulo y a continuación la introducimos en una malla para asados o la atamos con hilo de cocina para que guarde la forma. Salpimentamos el exterior y reservamos.

—Vayamos ahora con la preparación del plato. Ponemos en una cazuela aceite a calentar. Dorar el redondo por todas las caras para que la carne quede sellada. Sacamos la carne y en ese mismo aceite rehogamos las verduras previamente cortadas en trozos no excesivamente pequeños y cuando estén doradas volvemos a poner la carne en la cazuela, y a continuación regamos con el coñac y el vino. Cuando comience a hervir bajamos el fuego y dejamos cocinar a fuego lento hasta que la carne este muy tierna.

—Cuando la carne esté hecha la sacamos de la cazuela. Colocamos la salsa y las verduras en la batidora y trituramos. Después llevamos la salsa de nuevo al fuego para reducirla hasta que quede con la textura que deseemos.

—Retiramos los hilos o la malla del redondo, trinchamos en rodajas gruesas y cubrimos con la salsa muy caliente. Se suele acompañar de puré de patata o manzana. O ambos.

PARA BEBER

Un Beaujolais bien fresco. «Domaine du Vissoux» es una buena elección.

PARA ESCUCHAR

Reacher, amigo, perdónanos. Charles Aznavour. Me gustan todas.

PARA LEER

«Un disparo». Lee Child.



KINSEY MILLHONE

Sue Grafton



La detective Kinsey Millhone vive en Santa Teresa, una población imaginaria de California así bautizada por la autora Sue Grafton en honor a otro de los grandes, Ross Macdonald, quien ya utilizó esa falsa denominación en sus novelas para referirse realmente a la ciudad de Santa Bárbara. Los abogados norteamericanos son muy hábiles y era la única forma de evitar cualquier tipo de demanda judicial por similitudes en las historias con personajes reales.

Aunque son escritas en la actualidad, las novelas de Kinsey se desarrollan en la década de los años ochenta, cuando no había móviles, ni internet ni redes sociales, pero el mundo era un sitio igual de malo que ahora. A pesar de que la primera entrega de la serie arranca en el año 1982, más de veinte novelas después, la indiscutible reina del alfabeto criminal («A de adulterio», «B de bestias», «C de cadáver») el tiempo no pasa para la señorita Millhone, y sus diversas y entretenidas aventuras siguen ancladas en la década de los cardados en el pelo y las hombreras. No es ni guapa ni fea, si seria ni graciosa, ni cobarde ni valiente, ni lista ni tonta. Pero dejemos clara una cosa: Kinsey Millhone es absolutamente maravillosa, aunque yo mismo sea incapaz de explicar exactamente por qué. Tal vez, porque Kinsey, en definitiva, es como cualquiera de nosotros. Una tía normal y corriente.

LA COL RELLENA DE CARNE PREFERIDA DE KINSEY MILLHONE

MUNICIÓN

- 1 Col verde o un repollo
- 250 gramos de carne de ternera picada
- 4 Salchichas frescas
- 200 gramos bacon en tacos
- 100 gramos de queso feta
- 1 Huevo
- 1 Cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 hojas de laurel
- 1 Tomate
- 1 Zanahoria
- 1 Puerro
- 1 cucharada de tomate frito
- Orégano
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 vaso de vino blanco
- 100 gramos de bacón en tacos
- Nuez moscada

PRÁCTICAS DE TIRO

—Separamos las hojas de la col o repollo y las ponemos dos minutos en una olla con agua hirviendo, sal y pimienta. Después sacamos las hojas y las dejamos enfriar y secar.

—A continuación, calentamos la mantequilla con un poco de aceite en una cazuela. Freímos la cebolla picada, el ajo, el bacón, la carne picada y las salchichas cortadas en taquitos lo más pequeños posibles. Removemos todo hasta que se tueste y añadimos la zanahoria y el puerro muy picados, el tomate, el tomate frito, el laurel, el orégano y el vino blanco. Salpimentamos, tapamos la cazuela y dejamos cocer media hora a fuego lento.

—Una vez que la carne esté cocinada, la sacamos de la cazuela y la colamos para que pierda el posible líquido sobrante. Dejamos enfriar, ponemos la carne en un bol y picamos la mezcla todo lo que podamos. Añadimos un huevo batido y el queso feta y

mezclamos todo bien hasta que quede una masa compacta.

—Hacemos con la masa unas albóndigas del tamaño aproximado de una bola de golf. Una vez hechas todas las albóndigas, colocamos una albóndiga de carne en el borde de cada hoja de col, enrollamos, apretamos bien y lo reservamos en un plato aparte.

—Cuando tengamos hechos todos los paquetitos de col cogemos una cazuela, ponemos una cucharada de mantequilla y un chorrito de aceite. Cuando esté caliente introducimos los paquetitos de col. Le echamos por encima un chorrito de vino blanco y subimos el fuego hasta que se evapore todo el alcohol. Tapamos la cazuela y dejamos cocer cinco minutos.

—Pasado ese tiempo, apartamos del fuego y dejamos reposar otros cinco minutos. Lo tenemos. Le va bien un arroz blanco hervido y salteado con un poco de ajo.

PARA BEBER

Se trata de un plato de origen polaco. Sugiero una cerveza «Tyskie», con mucho cuerpo y potente sabor.

PARA ESCUCHAR

Jackson Browne. «Running On Empty».

PARA LEER

«D de deuda». Sue Grafton.



GOLONKA

MUNICIÓN

- 2 codillos de cerdo
- 500 gramos de alubias pintas
- 200 gramos de panceta
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- Medio vaso de harina

PRÁCTICAS DE TIRO

—Ponemos las judías en remojo durante la noche anterior con una cucharadita de sal. Al día siguiente las sacamos del agua, las escurrimos bien, las ponemos en una olla cubiertas con agua y, cuando rompan a hervir, las escurrimos y las cubrimos de nuevo con agua. En ese momento las añadimos el codillo y la panceta, sazonomos muy ligeramente y las dejamos a fuego lento durante tres horas añadiéndoles más agua durante la cocción si fuera necesario.

—Pasado este tiempo, retiramos el codillo y la panceta, los troceamos y los trasladamos a una fuente. Pelamos y picamos finamente la cebolla y pelamos y machacamos el ajo. Rehogamos la cebolla en una sartén con tres cucharadas de aceite de oliva y, cuando empiece a estar transparente añadimos los ajos. Damos al sofrito un par de vueltas e inmediatamente, añadimos medio vasito de harina y uno del caldo de cocer las judías.

—Removemos bien y echamos el refrito a la olla de las judías. Rectificamos de sal y finalmente, añadimos la carne del codillo y la panceta ya troceados y cocemos todo junto durante quince minutos. Retiramos del fuego, dejamos reposar diez minutos y servimos.

PARA BEBER

Un buen tinto californiano. «Cline Cellars».

PARA ESCUCHAR

James Taylor. «Gorilla».

PARA LEER

«M de maldad». Sue Grafton.



BERNIE GUNTHER

Philippe Kerr



Craig Russell, el padre literario de Lennox, es un gran aficionado a la gastronomía. Trabajó unos años como policía para posteriormente dar el salto al mundo publicitario, donde acabó como director creativo en una importante agencia. No acabó ahí su polifacética carrera, pues posteriormente inició una brillante carrera literaria. Por si todo eso fuera poco, además es un excelente pintor y un acreditado especialista en Historia alemana. Menudo genio.

Y el genio Russell, como no, se traslada a su personaje, el muy chandleriano Lennox, detective privado cuyas trepidantes aventuras se desarrollan en la ciudad escocesa de Glasgow durante la década de los años cincuenta. Lennox es un tipo ingenioso y creativo, conoce a la perfección las técnicas de investigación policiales, es un amante del arte y come como una lima, cuestiones que ponen claramente de manifiesto que Craig Russell ha llevado a cabo a la perfección el viejo principio de escribir sobre lo que se conoce. Las novelas protagonizadas por Lennox resultan de indispensable lectura para cualquier amante del género que se precie. Es un detective ingenioso, con un gran sentido del humor que sabe moverse bien por los bajos fondos y que pone constantemente en prácticas sus fuertes principios morales. Buenísimo.

SCOTTISH PIE

MUNICIÓN

- 300 gramos de harina
- 150 gramos de mantequilla
- 150 gramos de lomo de cerdo picado
- 150 gramos de bacon
- 2 huevos
- Canela
- Nuez moscada
- Whisky*
- 1 limón

PRÁCTICAS DE TIRO

—Ponemos en un bol la harina, la mantequilla derretida, un huevo batido, la cáscara del limón rallada y un poquito de sal. Amasamos la mezcla hasta que consigamos una masa pastosa y flexible. Tapamos con un paño húmedo y dejamos reposar la masa durante una hora.

—A continuación picamos bien el bacon y el lomo, lo ponemos en un bol, añadimos a la carne un par de cucharadas de *whisky*, una cucharadita de canela y sal y pimienta al gusto. Amasamos todo hasta que quede bien mezclado.

—Cuando la masa de harina haya reposado la hora, cogemos un poco de la masa y la extendemos formando un círculo de aproximadamente unos veinte centímetros de diámetro. Ponemos una ración de la mezcla de carne en el centro y después doblamos la masa para darle forma a la empanada. Repetimos el proceso hasta que utilicemos toda la masa y la carne.

—Tomamos una fuente para horno. Ponemos una lámina de papel para horno y untamos de mantequilla derretida las empanadas. Precalentamos el horno a 180 grados, metemos la fuente con las empanadas y las dejamos unos cuarenta minutos. Las sacamos del horno y dejamos que se enfríen un poco. Y a comer.

PARA BEBER

«Belhaven», magnífica cerveza escocesa tipo Ale.

PARA ESCUCHAR

Sarah Vaughan. «At Mister Kelly's».

PARA LEER

«Lennox». Craig Russell.



GLASGOW COULIBIAC

MUNICIÓN

- 1 kilo de salmón en filetes
- 50 gramos mantequilla
- 1 cebolla
- 175 gramos arroz
- 350 mililitros caldo de pollo
- 1 hoja laurel
- 175 gramos champiñones
- 2 placas de masa de hojaldre
- Whisky*
- 3 huevos cocidos

PRÁCTICAS DE TIRO

—Derretimos parte de la mantequilla en una sartén, le añadimos un poco de aceite y pochamos la cebolla picada. Una vez que esté dorada agregamos el arroz, lo salteamos un poco y añadimos el caldo de pollo y un poco de sal. Cuando comience a hervir le ponemos una hojita de laurel y lo cocemos durante quince o veinte minutos hasta que esté listo.

—A continuación cortamos en láminas los champiñones, calentamos en otra sartén un poco de mantequilla y un chorrito de aceite. Freímos los champiñones. Luego los retiramos del fuego y los dejamos a un lado para que se enfríen.

—Ponemos un vaso de *whisky* en un bol. Salpimentamos el salmón. Cogemos una hoja de masa de hojaldre y la extendemos. Colocamos encima un filete de salmón previamente remojado en *Whisky*, dejando unos tres centímetros de masa libre por cada lado. Ponemos arroz encima del salmón cubriendo su superficie. A continuación pondremos hinojo fresco, huevo picado y un poco de champiñón. Repetimos una nueva capa en el mismo orden: salmón, arroz e hinojo, huevo y champiñón. Y por último añadimos una última capa con los mismos ingredientes y en el mismo orden.

—Cubrimos todo con otra capa de hojaldre, presionado bien el contenido para poder cerrarlo. Pintamos con huevo batido, precalentamos el horno a 220 grados y horneamos el pastel durante veinte minutos. Bajamos la temperatura a 180 grados y horneamos otros veinte minutos más. Lo sacamos del horno y lo dejamos reposar diez minutos para que se asiente. Servimos. O mucho me equivoco o no volverás a probar el salmón de otra manera distinta. ¡Viva Escocia!

PARA BEBER

Mas cerveza escocesa, esta vez «Caledonian».

PARA ESCUCHAR

Billie Holiday. «Lady Sings the Blues».

PARA LEER

«El beso de Glasgow». Craig Russell.



RUMBLEDETHUMPS

MUNICIÓN

- Medio kilo de Patatas
- 1 morcilla de cebolla
- Mantequilla
- 1 huevo
- 1 cebolla
- Col o repollo
- 250 gramos de queso Cheddar rallado

PRÁCTICAS DE TIRO

—Pelamos las patatas y las hervimos con un poquito de sal unos veinticinco minutos. Las escurrimos bien, las machacamos y le añadimos pimienta, una yema de huevo, mantequilla y leche hasta que hagamos un puré.

—En una sartén freímos con un poco de mantequilla y aceite la cebolla y un cuarto de kilo de col finamente picada en tiras. Salpimentamos y las dejamos pochar. A continuación agregamos la carne de la morcilla sin la tripa y rehogamos todo cinco minutos más.

—Retiramos la mezcla de cebolla, col y morcilla de la sartén y la mezclamos con el puré de patatas. A esta mezcla le agregamos el queso reservándonos un poco para gratinar y revolvemos bien toda la mezcla.

—Tomamos un molde para horno y le untamos mantequilla en el fondo y paredes. Una vez hecho esto, agregamos la mezcla al molde, cubrimos con queso y gratinamos en el horno a 180 grados durante cuarenta y cinco minutos. La sencillez de este plato engaña. Pruébalo.

PARA BEBER

Cerveza escocesa 3.0. «Tennents».

PARA ESCUCHAR

Ella Fitzgerald. «For Sentimental Reasons».

PARA LEER

«El sueño oscuro y profundo». Craig Russell.



ERICA FALCK

Camilla Läckberg



Deberíamos precisar que esta serie de novelas de Camilla Lackbërg está realmente protagonizada no solo por el personaje de Erica Falck. Hablamos de una pareja investigadora, pues acompaña a Erica de forma omnipresente en sus investigaciones la media naranja de nuestra protagonista, su esposo a la par que policía, Patrik Hedström.

La exitosa saga arranca con Erica residiendo en la ciudad sueca de Götëborg, donde lleva una apacible vida como escritora de biografías de escritoras suecas. Por razones familiares que no vienen al caso se ve obligada a viajar a su pueblo natal, donde por azarosas circunstancias se verá envuelta en la investigaci3n del asesinato de una amiga de la infancia. All conocer a Hedström, policía local guapo e inteligente que cualquier madre tardaría medio minuto en elegir como Yerno Perfecto del Año. Como si de un remake de «Pretty Woman» se tratara surgirá el amor indefectiblemente, por lo que la buena de Erica Falck decidirá sin excesivos conflictos personales trasladar sus brtulos desde Götëborg a Fjällbacka, donde dedicar el resto de sus días a tener niños, cocinar para la familia, y resolver crímenes junto a su príncipe azul en el pueblo del globo terráqueo con la tasa más alta de homicidios por habitante y metro cuadrado.

Si, efectivamente, me aburre soberanamente. Pero a millones de personas de todo el mundo no, y eso es lo realmente importante. O no...

KOTTBULLAR

MUNICIÓN

—Para las kottbullar

- 1 kilo de carne picada de ternera
- 200 mililitros de nata de cocinar
- 1 cebolla
- 2 patatas cocidas
- Pan rallado

—Para la salsa de las kottbullar

- 100 mililitros de nata
- 250 mililitros de caldo de pollo
- Salsa de soja
- Harina

—Para la salsa de arándanos

- 250 gramos de azúcar
- 300 mililitros de agua
- Medio kilo de arándanos rojos

—Para el puré de patata

- 1 kilo de patatas
- 1 vaso de leche
- 75 gramos de aceite de oliva

PRÁCTICAS DE TIRO

—Para los Kottbullar (albóndigas suecas), doramos la cebolla bien picada en una sartén con mantequilla y un chorrito de aceite y la pochamos hasta que esté bien dorada. Mezclamos un par de cucharadas de pan rallado con las patatas machacadas. Ponemos la carne en un bol y la mezclamos bien con la cebolla pochada y las patatas. Salpimentamos, tapamos con film transparente y dejamos reposando en la nevera durante un par de horas. Pasado este tiempo formamos las albóndigas de tamaño

similar a una bola de golf y las freímos hasta que queden bien doradas.

—Vayamos ahora con la salsa para las kottbullar. Hervimos el caldo de pollo en una cacerola y añadimos la nata y un par de cucharadas de salsa de soja. Espesamos la salsa con una cucharada de harina. No añadimos sal, la salsa de soja ya lleva suficiente. Reservamos.

—Para la salsa de arándanos. Lavamos bien los arándanos. Ponemos el agua a calentar a fuego medio y añadimos el azúcar. Iremos removiendo despacio hasta que ambos elementos se integren correctamente. Cuando el azúcar se haya disuelto añadimos los arándanos y removemos hasta que alcance el punto de ebullición.

—Cuando hierva, bajamos el fuego al mínimo y cocinamos hasta que los arándanos se rompan y abran. Lo dejamos un par de minutos más y apagamos el fuego. Dejamos reposar hasta que espese bien.

—Nos queda nuestro puré de patata. Lavamos las patatas, las ponemos en una olla y cubrimos con agua fría, le añadimos sal y ponemos al fuego unos treinta minutos dependiendo del tamaño de las patatas. Las sacamos, las escurrimos y las ponemos en un bol. Machacamos con un tenedor, le añadimos sal, pimienta, la leche templada y el aceite y mezclamos bien.

—Para terminar. Vertemos la salsa sobre las kottbullar y acompañamos con puré de patata y la salsa de arándanos. Están mucho más ricas que las del Ikea y te ahorras recorrer varios kilómetros por interminables pasillos rodeado de muebles cuyo montaje resulta imposible para un ingeniero aeroespacial de la NASA.

PARA BEBER

Cerveza sueca «Närke Kaggen».

PARA ESCUCHAR

Erica Falck es una apasionada de la música clásica. Tiremos por lo nórdico, pues. Hugo Alfvén. «Uppsalarapsodi».

PARA LEER

«La princesa de hielo». Camilla Lackberg.



KROPPKAKOR

MUNICIÓN

—Para el relleno

- 1 cebolla
- 200 gramos de carne picada
- 200 gramos de jamón
- 100 gramos de tocino
- 1 diente de ajo
- Mantequilla
- Orégano
- Albahaca

—Para la masa

- 1 kilo de patatas
- 2 huevos
- 2 tazas de harina

PRÁCTICAS DE TIRO

—Colocamos un poco de mantequilla y un chorrito de aceite de oliva en una sartén y pochamos la cebolla bien picada hasta que se ablande. A continuación añadimos a la sartén la carne picada, el jamón y el tocino bien picado. Salpimentamos y añadimos una cucharadita de orégano y otra de albahaca. Dejamos freír cinco minutos y lo sacamos a un bol. Cubrimos con film transparente y lo dejamos en la nevera durante ocho horas.

—Llenamos una olla con agua fría e introducimos las patatas con un poco de sal. Hervimos durante treinta minutos. Escurrimos las patatas, introducimos en un bol y aplastamos hasta obtener una masa. Dejamos que se enfríe completamente. Batimos los huevos y lo mezclamos con las patatas junto con la harina y amasamos hasta que todos los elementos estén bien integrados con una suave textura.

—Dividimos la masa en dos partes. En una superficie lisa formamos con cada mitad de la masa un cilindro de unos treinta centímetros de largo. Cortamos la masa en diez piezas, cada una de unos tres centímetros de ancho. Aplanamos y formamos con cada pieza un círculo de unos diez centímetros de diámetro. Ponemos una cucharada del relleno de carne en el centro del círculo y encerramos la carne en el

interior formando una albóndiga de patata en la que no debe verse el relleno de carne. Repetimos el proceso hasta que utilicemos toda la masa.

—Ponemos a hervir abundante agua en una olla y sumergimos con cuidado las albóndigas en el agua en pequeñas tandas de tres en tres para que no baje demasiado la temperatura del agua. Estarán listas cuando floten en la superficie del agua, pasados unos cinco minutos. Sacamos del agua con una espumadera y colocamos en una fuente que se pueda meter en el horno para mantenerlas calientes hasta la hora de servir.

—Se sirven con mantequilla fundida por encima, acompañadas de salsa de arándanos (ver receta de las Kottbullar). Están buenísimas.

PARA BEBER

Más cerveza sueca que está muy buena. «Eriksberg».

PARA ESCUCHAR

Sigamos con nuestro recorrido por los magníficos compositores suecos de música clásica. Le toca el turno a Wilhelm Stenhammar. «The Celebration on Solhaug».

PARA LEER

«Los gritos del pasado». Camilla Lackberg.



LUSSEKATTER

MUNICIÓN

- 100 gramos de mantequilla
- 200 gramos de leche
- 50 gramos de nata
- 1 gramo de azafrán
- 20 gramos de levadura de panadero
- 500 gramos de harina
- 90 gramos de azúcar,
- Uvas pasas
- 1 huevo

PRÁCTICAS DE TIRO

—Ponemos la mantequilla en una cazuela pequeña y la fundimos a fuego medio. Cuando esté fundida retiramos la cazuela del fuego, incorporamos la leche y la nata, mezclamos e incorporamos el azafrán. Tapamos el cazo y dejamos infundir durante una hora.

—Mezclamos la harina con el azúcar y una pizca de sal. Disolvemos en la leche la levadura. Ponemos todo en un bol y amasamos hasta obtener una masa homogénea. Hacemos una bola y la ponemos en un bol ligeramente engrasado con un poco de aceite. Lo cubrimos y lo dejamos fermentar durante una hora.

—Sacamos la masa del bol, hacemos rulos de unos veinte centímetros y les damos forma de «S». Colocamos los bollos en la bandeja de horno y lo dejamos de nuevo reposar otra hora.

—Precalentamos el horno a 180 grados. Pintamos los bollos con huevo batido, colocamos unas pasas por encima y horneamos durante quince minutos. Los sacamos del horno y los dejamos enfriar.

PARA BEBER

Deliciosos para una tarde de invierno con un té con leche.

PARA ESCUCHAR

Franz Berwald. «Concierto para piano en Re mayor».

PARA LEER

«Las hijas del frío». Camilla Lackbërg.



BERNIE GUNTHER

Philippe Kerr



Confieso ser poco objetivo con Bernie Gunther. Me encanta. Este detective privado puramente «chandleriano» desarrolla sus interesantes andanzas primero en la Alemania nazi, dentro de las novelas pertenecientes a la trilogía denominada Berlín Noir, para posteriormente trasladarse a ciudades como La Habana o Buenos Aires, huyendo así de los avatares de la sociedad alemana de la posguerra.

Las novelas de Gunther funcionan, vaya que si funcionan. Son género negro criminal en estado puro. Las tramas son siempre tremendamente interesantes, los personajes secundarios se encuentran magníficamente retratados, las localizaciones en las que se desarrollan las historias nunca defraudan y ante todo y sobre todo el bueno de Bernie siempre te gana el corazón desde la primera página. Hábil, inteligente, incisivo, mordaz, sarcástico, nos recuerda tanto a Philip Marlow que no acepta casos de divorcios o infidelidades, en un claro guiño al insigne e inigualable personaje de Raymond Chandler. Si, Bernie Gunther huele a los grandes clásicos americanos. Reto difícil que el escritor escocés Philippe Kerr supera con creces. Si Chandler hubiera trasladado a Marlowe a la Alemania nazi, sería sin ningún género de dudas nuestro viejo Gunther. Y además come cosas tan ricas como codillo a la berlinesa y *currywurst*. Sinceramente, no le podemos pedir más.

CURRYWURST A LA GUNTER

MUNICIÓN

- 8 salchichas tipo Bratwurst
- 1 paquete de queso tipo Philadelphia
- 1 cebolla
- Nata de cocina
- Mostaza
- Coñac
- Curry en polvo

PRÁCTICAS DE TIRO

—Cortamos las salchichas en rodajas de unos 3 centímetros de grosor. Ponemos las salchichas en una sartén con un poco de aceite y las doramos durante cinco minutos. Cuando se hayan hecho las pasamos a una fuente, dejando la grasa sobrante en la sartén.

—Partimos una cebolla en rodajas finas y la pochamos en la grasa que han dejado las salchichas. Cuando esté hecha la cebolla le añadimos un par de cucharaditas de curry y el coñac y dejamos reducir el alcohol. Llegados a ese punto, añadimos una cucharadita de mostaza, cuatro cucharadas del queso y medio vaso de nata líquida. Mezclamos hasta que todos los elementos queden bien integrados y dejamos reducir hasta que alcance una textura algo más ligera que el *ketchup*.

—Vertemos la salsa sobre las salchichas y mezclamos todo bien. Emplatamos acompañado de unas patatas hervidas espolvoreadas con sal gorda y perejil.

PARA BEBER

Unas cuantas cervezas de la marca «Hofbräu München», redonda, extraordinaria, con casi cinco siglos de antigüedad. ¡*Prost!*

PARA ESCUCHAR

B.S.O. de la película «Cabaret».

PARA LEER

«Violetas de marzo». Philippe Kerr.



CODILLO ASADO BERLINES

MUNICIÓN

- 1 codillo por persona
- Medio kilo de verduras variadas (repollo, zanahoria, puerro, cebolla...)
- 5 cucharadas de aceite de oliva
- 5 cucharadas de vinagre
- 1 cucharada de tomillo
- 1 cucharada de romero
- 1 cucharada de pimentón dulce
- 1 vaso de vino blanco
- Comino

PRÁCTICAS DE TIRO

—En una cazuela ponemos los codillos junto con unas verduras limpias y troceadas, unos granos de pimienta negra y sal abundante. Cubrimos con agua y dejamos cocer durante dos horas aproximadamente a fuego lento. Sacamos los codillos y reservamos el líquido de la cocción.

—Hacemos un adobo con el aceite, el vinagre, el tomillo, el romero, el pimentón, el vino, una cucharadita de sal, otra de comino y otra de pimiento. Mezclamos bien todos los ingredientes del adobo y untamos los codillos ya cocidos. Dejamos una hora adobando para que tomen bien el sabor.

—Precalentamos el horno a 180 grados. Introducimos los codillos en el horno y los regamos con el caldo de haberlos cocido. Los dejamos hasta que estén bien asados y que prácticamente se deshagan, lo que llevará en torno a una hora u hora y media, dependiendo del tamaño de los codillos. Cada media hora los regaremos con el caldo y a media cocción les daremos la vuelta para que se tueste bien por ambos lados. Sacamos del horno y dejamos reposar diez minutos. Acompañamos con puré de patata y chucrut.

PARA BEBER

«Paulaner», una de las mejores cervezas alemanas, perfecta para este plato.

PARA ESCUCHAR

Richard Wagner. «Tristán e Isolda».

PARA LEER

«Pálido criminal». Philippe Kerr.



APFELSTRUDEL

(Tarta de manzana y nueces)

MUNICIÓN

- 100 mililitros de agua
- 50 gramos de azúcar
- 50 gramos de azúcar moreno
- 3 manzanas
- 40 gramos de pasas
- 1 cucharadas de ron
- 1/2 cucharadita de canela
- 2 placas de masa de hojaldre
- 1 huevo
- Nueces

PRÁCTICAS DE TIRO

—Troceamos en taquitos las tres manzanas peladas y le añadimos las pasas, el ron, la canela y medio vasito de agua. Cocemos unos minutos hasta que la manzana quede blanda y se haya evaporado el líquido.

—Desenrollamos las dos láminas de masa de hojaldre. Colocamos la fruta cocida en una de las láminas, dejando un margen sin cubrir de 3 centímetros por cada lado. Cubrimos con la otra masa de hojaldre y sellamos para que no se salga el relleno. Lo ideal es hacer un paquete rectangular doblando los extremos sobrantes hacia abajo para que no se vean en el resultado final.

—Precalentamos el horno a 180 grados. Ponemos papel para horno en una bandeja y depositamos la tarta. La pintamos con huevo batido. Picamos unas nueces y se las echamos por encima. Finalmente espolvoreamos con abundante canela en polvo.

—Horneamos durante veinte minutos hasta que el hojaldre quede dorado y crujiente. Sacamos del horno y dejamos enfriar media hora. Se suele acompañar con nata líquida bien fría. Cada comensal rompe su porción y baña el interior con la nata. Orgasmo (solo gastronómico, lo siento...) completamente garantizado.

PARA BEBER

Un delicioso y caliente café o té.

PARA ESCUCHAR

Guy Lombardo, el *jazz*ailable que se escuchaba en los grandes hoteles berlineses durante la guerra. «The Royal Canadians».

PARA LEER

«Réquiem Alemán». Philippe Kerr.



LEW ARCHER

Ross Macdonald



Dashiell Hammett, Raymond Chandler, Ross Macdonald. Sam Spade, Philip Marlowe, Lew Archer. El trío de ases conformado por los tres mejores escritores de novela negra de todos los tiempos y en consecuencia, el de los tres mejores personajes jamás creados. Se dice que Hammett inventó el género, Chandler lo mejoró y Macdonald lo perfeccionó. No sé si una afirmación como ésta puede tildarse de exagerada, pero sí que puedo asegurar sin ningún género de dudas que he leído varias veces todas las novelas y relatos cortos de estos tres genios de la literatura universal y siempre me parece que las estoy leyendo por primera vez porque siempre encuentras en ellas algo nuevo, algo fascinante, algo sorprendente.

Archer odia el poder y ama el peligro. Es un hombre de su época, los años posteriores a la Segunda Guerra Mundial, en los que la sociedad norteamericana se mira a si misma intentando encontrarse, en la mayoría de los casos sin éxito. Nuestro detective asiste impasible, con distancia, al derrumbamiento moral de los seres humanos que le rodean e intenta que no le afecte demasiado. Al fin y al cabo, solo le interesa llegar a su destartalado apartamento vivo cada noche, aunque por muchas veces que se lo pregunte, nunca sabe exactamente por qué ni para qué. Por el camino, obras maestras del género, una detrás de otra. Imprescindible.

OYSTER STEW

(Estofado de ostras)

MUNICIÓN

- 6 ostras por persona
- 2 cucharadas de mantequilla
- Harina
- 3 tazas de leche
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 2 cucharadas de pimiento rojo picado
- 2 cucharaditas de cebolla
- 2 cucharaditas de apio
- Salsa Perrins
- 4 cucharaditas de pimienta negra molida
- 1 hoja de laurel
- 2 cucharaditas de perejil fresco cortado

PRÁCTICAS DE TIRO

—Colocamos las ostras en una cacerola con un dedo de agua y calentamos a fuego lento hasta que se abran. Reservamos.

—Ponemos en otra cacerola la mantequilla con un chorrito de aceite. Pochamos el pimiento rojo, la cebolla y el apio, todo ello bien picado. Añadimos una cucharada de harina y la dejamos un par de minutos que se sofría bien.

—A continuación añadimos la leche poco a poco batiendo la mezcla hasta que la salsa ligue y espese como una ligera bechamel.

—Después añadimos el laurel, el perejil, la salsa Perrins, las cuatro cucharaditas de pimienta negra molida y el agua de cocción de las ostras y seguimos removiendo, manteniendo el fuego bajo, hasta que se integre todo bien en la salsa.

—Añadimos las ostras al guiso y dejamos cocer todo a fuego lento durante quince minutos. Apartamos del fuego y dejamos reposar diez minutos. A comer.

PARA BEBER

«Director's Cut», el Chardonnay que elabora el maestro Francis Ford Coppola en California, la tierra de Archer.

PARA ESCUCHAR

Count Basie. «For the First Time».

PARA LEER

«La mirada del adiós». Ross Macdonald.



FILET MIGNON EN SALSA DE SETAS CON PATATAS DUQUESA

MUNICIÓN

- 4 medallones de solomillo gruesos
- 8 lonchas de bacon
- 250 gramos de setas en laminas
- 4 cucharadas de harina
- 1 pastilla de caldo de pollo concentrado
- Coñac
- Patatas
- Leche
- 1 huevo
- Pan rallado

PRÁCTICAS DE TIRO

—Salpimentamos la carne y enrollamos alrededor de cada pieza un par de lonchas de bacon que cogemos con un palillo para que no se suelten al cocinarlas. Untamos con un poco de aceite las piezas de carne y las dejamos reposar quince minutos tapadas con un paño.

—Calentamos tres cucharadas de aceite en un sartén y salteamos las setas laminadas. Cuando estén hechas añadimos una cucharadita de harina y dejamos que se sofría un par de minutos. Añadimos un vaso de agua, medio vaso de coñac y la pastilla de caldo de pollo concentrado.

—Removemos y dejamos que se evapore el alcohol y que la salsa reduzca hasta que quede una crema ligeramente espesa.

—Para las patatas duquesa, haremos un puré de patata muy espeso y lo dejaremos enfriar en la nevera una media hora. Le añadimos una yema de huevo y removemos bien. Formamos bolas de patata del tamaño de una bola de golf, las pasamos por harina, huevo y pan rallado y las freímos.

—Por último, ponemos las piezas de carne en una bandeja para horno y lo introducimos en éste, previamente calentado a 200 grados. Asamos los filetes el tiempo necesario en función de cómo nos guste el punto de la carne, dándole la vuelta a las piezas a mitad de cocción para que queden tostados por ambos lados. Para carne al punto yo los pongo cinco minutos por un lado y tres por el otro.

—Sacamos la carne del horno, la bañamos con la salsa de setas y acompañamos

con las patatas duquesa.

PARA BEBER

«Robert Mondavi», Un estupendo cabernet sauvignon de California.

PARA ESCUCHAR

John Coltrane. «A love supreme».

PARA LEER

«La forma en que algunos mueren». Ross Macdonald.



NERO WOLFE

Rex Stout



Si hubiera que nominar a tres personajes gastronómicos de toda la Historia de la literatura negro criminal para acceder al pódium de las medallas, Nero Wolfe estaría con toda seguridad en la terna final en el cien por cien de las apuestas. Y con muchas papeletas para conseguir la medalla de oro sin excesiva oposición por parte de sus otros dos contrincantes. Ahí van algunas pistas de tan segura afirmación. Nero Wolfe pesa más de ciento cuarenta kilos, tiene en su casa chef privado a su exclusivo servicio y su novela más famosa se titula «Demasiados cocineros», aventura en la que Wolf se ve envuelto en uno de sus escasos viajes, al morir asesinado un famoso cocinero perteneciente a un curioso grupo de reputados chefs.

Salvo excepciones como la anterior, Nero Wolfe no sale nunca de casa. Reside en una lujosa vivienda del Midtown en la ciudad de Nueva York y allí recibe a sus clientes en su condición de detective privado, resolviendo siempre sus casos sin moverse del sillón especial que le hicieron a medida para poder albergar su excelso cuerpo de inabarcables dimensiones. A Wolfe no le interesa el mundo, y salvo las molestas interrupciones de sus clientes, se dedica a cuidar las orquídeas de su invernadero y a comer, en una orgía gastronómica sin fin. Entre plato y plato, resuelve sus casos con un arma muy poderosa: su portentosa mente.

VIEIRAS AL HORNO

MUNICIÓN

- 6 Vieiras con concha
- 2 cebollas
- 200 gramos de jamón serrano en taquitos
- 6 lonchas de jamón serrano
- 1 cucharada de pimentón
- Azafrán
- Pan rallado
- Mantequilla

PRÁCTICAS DE TIRO

—Limpiamos las vieiras, las separamos de la concha y las lavamos muy bien, tanto la carne como las conchas.

—Cortamos muy fina la cebolla y la ponemos a pochar lentamente en una sartén con una cucharada de mantequilla y un chorrito de aceite. Incorporamos el jamón en taquitos a la cebolla. Damos un par de vueltas hasta que se dore y a continuación le añadimos el pimentón. Removemos rápidamente y apartamos la sartén del fuego.

—Ponemos en cada concha una loncha de jamón y encima una vieira. Cubrimos las vieiras con el picadillo de la sartén. A continuación cubrimos con pan rallado y las introducimos en el horno precalentado a 180 grados. Sacamos del horno y a comer.

PARA BEBER

Nero Wolfe solo bebe cerveza. Eso sí, en ingentes cantidades industriales. Creo que a este plato le va perfectamente una excelente «Busch».

PARA ESCUCHAR

Ludwig van Beethoven. «Sonatas para violín y piano».

PARA LEER

«La dama del velo». Rex Stout.



TRUCHAS ESTILO MONTANA

MUNICIÓN

- 4 truchas limpias
- 8 cucharaditas de cebolla picada
- 8 lonchas de jamón serrano
- 8 cucharaditas de azúcar moreno
- Whisky* Jack Daniels
- Salsa Perrins

PRÁCTICAS DE TIRO

—Cortamos un trozo de papel de aluminio para cada trucha. El tamaño de cada trozo deberá ser del doble de ancho y de largo que cada trucha. Colocamos las láminas en la superficie de trabajo.

—Ponemos en cada trozo de aluminio una loncha de jamón, una cucharadita de azúcar moreno, una cucharadita de cebolla picada y unas gotas de salsa Perrins.

—Colocamos la trucha encima, echamos un chorro generoso de Jack Daniels y repetimos la operación en orden inverso. Salsa Perrins, azúcar moreno, cebolla picada y loncha de jamón.

—Presionamos el montaje para que se no se suelte y envolvemos la trucha con el papel haciendo un paquete hermético. Introducimos en el horno a 180 grados durante veinticinco minutos.

—Servimos en el propio papel de aluminio en un plato y cada comensal desenvuelve sus truchas.

PARA BEBER

Más cerveza de los U.S.A. en honor de Nero Wolfe. «Miller» en esta ocasión.

PARA ESCUCHAR

Ludwig van Beethoven. «Quinta sinfonía».

PARA LEER

«Un crimen elegante». Rex Stout.



RISOTTO NERO WOLFE

MUNICIÓN

- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 hoja de laurel
- 1 sepia
- 2 bolsas de tinta de calamar congelada
- 4 tazas de arroz bomba
- 1 litro de caldo de pescado
- 1 vaso de vino blanco seco
- 2 cucharadas de mantequilla
- 4 cucharadas de queso parmesano rallado
- 1 manojo de perejil

PRÁCTICAS DE TIRO

—En primer lugar ponemos a calentar el caldo de pescado para poder disponer de él cuando sea preciso.

—Pelamos la cebolla y la zanahoria en taquitos. Se ponen en una cazuela con la mitad de la mantequilla y se rehoga a fuego lento procurando que la cebolla no llegue a dorarse en exceso.

—A continuación se añade la sepia cortada también en taquitos y se sofríe hasta que pierda todo el líquido que vaya soltando. Después agregamos el arroz y se remueve para que quede bien mezclado con la cebolla, la zanahoria y la sepia. Es muy importante cocinarlo a fuego lento e ir vigilando que el arroz no se tueste.

—Añadimos el vino y se remueve nuevamente, dejando cocer hasta que el arroz haya absorbido la totalidad del vino.

—A continuación se añade el caldo de pescado caliente para que no corte la cocción del arroz. Se deja cocer durante unos quince o veinte minutos, removiendo con regularidad para que el arroz no se pegue y probándolo de vez en cuando para asegurarnos que el arroz tiene la textura deseada.

—Llegados a ese punto añadimos las bolsas de tinta, el parmesano rallado y la mantequilla restante. Mezclamos todo bien durante un par de minutos hasta que quede un *risotto* homogéneo. Rectificamos el punto de sal, espolvoreamos con perejil picado y servimos para comer de inmediato.

PARA BEBER

Estimado Señor Wolfe: no le vamos a hacer caso en esta ocasión, un risotto como este exige un buen vino. «Alastro», un extraordinario blanco siciliano.

PARA ESCUCHAR

Ludwig van Beethoven. «Novena sinfonía».

PARA LEER

«Antes de medianoche». Rex Stout.



ADAM DALGLIESH

P.D. James



Dalgliesh es comandante en las dependencias londinenses de Scotland Yard y se encuentra adscrito, como no, al Departamento de Homicidios. Escribe poesía, vive en plena City en un piso con vistas al Támesis y conduce un Jaguar. Si, efectivamente, Adam Dalgliesh es tan británico, o incluso más, que el mismísimo Big Ben. En el Reino Unido es todo un icono de la novela criminal y de hecho todas sus novelas, desde la primera hasta la última, han sido llevadas allí a la televisión con notable éxito de público.

Acorde a su condición de poeta en sus ratos libres, Dalgliesh es un hombre culto y refinado, amante de artes como la literatura, la arquitectura o la pintura. Rodeado de su equipo habitual de colaboradores, conseguirá siempre desentrañar la resolución de los casos con su inteligencia desbordante sin recurrir en ningún caso a la violencia. Todo muy británico como podemos ver, en línea con la personalidad de su madre literaria, la archifamosa P.D. James, seudónimo literario expresamente elegido por la autora para ocultar su condición femenina en tiempos en los que a las mujeres les resultaba muy difícil publicar.

Como buen súbdito británico, la gastronomía no es que resulte precisamente una piedra angular de la existencia de nuestro amigo Dalgliesh. Pero quien busca acaba encontrando...

CASSOULET

MUNICIÓN

- 300 gramos de alubias blancas
- Un trozo de tocino
- 6 lonchas de panceta
- Un hueso de jamón
- 350 gramos de costilla de cerdo
- Una cebolla con unos clavos de olor clavados
- Un par de zanahorias
- Un tomate troceado
- Una rama de tomillo
- 2 muslos de pato confitados
- 4 salchichas frescas grandes o butifarras
- Pan rallado

PRÁCTICAS DE TIRO

—La noche anterior ponemos las alubias en remojo. Al día siguiente las introducimos en una olla con agua fría y todos los demás ingredientes excepto la panceta, los muslos de pato, las salchichas y el pan. Le ponemos un poco de sal y dejamos cocer durante una hora.

—Pasado ese tiempo, encendemos el horno a 180 grados y sacamos de la olla las costillas por un lado y las alubias (sin el caldo) por otro.

—Tapizar el fondo y las paredes de una cazuela con las lonchas de panceta. Cubrimos con una capa de alubias y sobre éstas las costillas. Cubrimos con el resto de las alubias, añadimos diez cacillos del caldo de la cocción de las judías y metemos al horno a 180 grados durante un par de horas.

—Una media hora antes de terminar el tiempo del horno doramos las salchichas en una sartén y las ponemos sobre las alubias, añadimos los muslos de pato confitado y lo volvemos a meter en el horno durante la media hora que falta.

—Diez minutos antes de finalizar espolvoreamos con el pan rallado y volvemos a meter al horno los diez minutos restantes. Sacamos del horno, dejamos reposar diez minutos y servimos.

PARA BEBER

Este maravilloso plato exige un Burdeos sí o sí. «Chateau Vieux Poirier».

PARA ESCUCHAR

Giacomo Puccini. «Turandot».

PARA LEER

«Intrigas y deseos». P.D. James.



SPENSER

Robert B. Parker



Robert B. Parker bebe directamente de las fuentes de Chandler para dar vida a su magnífico personaje del detective privado Spenser. No en vano, fue contratado para resucitar a Marlowe y llevó a cabo tanto la finalización de la inconclusa «Poodle Springs» como una secuela de «El sueño eterno». La elección del autor no fue gratuita, pues el tema de su tesis doctoral giraba en torno a la figura del mismísimo Chandler bajo el inigualable título de «El héroe violento. Herencia salvaje y realidad urbana». Estamos pues ante toda una autoridad en la materia y un experto de primera fila en lo que se refiere al nacimiento y desarrollo de la novela negra clásica norteamericana.

Spenser es un personaje magníficamente dibujado, una mezcla del Sam Spader de Hammett, el Mike Hammer de Mickey Spillane y el propio Marlowe chandleriano. Un tipo duro, descreído, de vuelta de todo, con férreos principios morales, siempre en búsqueda de la justicia y de la verdad y que se mueve con soltura por los bajos fondos sin que nunca quede claro quiénes son los buenos y quiénes son los malos, porque todos tienen un poco de ambos ingredientes. A Spenser no solo le gusta comer, también le gusta (y mucho) cocinar y todas sus novelas están plagadas de comidas y recetas extraordinarias. Vayamos con él.

HUEVOS RANCHEROS

MUNICIÓN

- 4 Huevos
- 1 Cebolla
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 2 Tomates
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 Limón
- 1 cucharadita de Orégano
- 2 cucharadas de queso Parmesano rallado
- 4 Tortillas mexicanas de maíz
- Salsa Tabasco

PRÁCTICAS DE TIRO

—Picamos finamente la cebolla, el ajo, el pimiento rojo y el pimiento verde. También pelamos y picamos el tomate en dados pequeños.

—Ponemos una sartén al fuego con la mantequilla y un chorrito de aceite. Una vez derretida, sofreímos la cebolla con el ajo hasta que la cebolla quede transparente. Agregamos los pimientos picados y sofreímos ligeramente. A continuación añadimos los tacos de tomate, el orégano, el zumo del limón y un golpe de sal y pimienta. Una vez comience a hervir, bajamos el fuego, tapamos la sartén y mantenemos la cocción durante diez minutos.

—Retiramos del fuego. Ponemos la mezcla en una cazuela de barro dejando cuatro pequeños espacios en el medio para los huevos. Cascamos los huevos y los ponemos en los huecos que hemos dejado. Salpimentamos e introducimos en el horno precalentado a 200 grados. Horneamos durante 10 minutos. Espolvoreamos por encima el queso y horneamos otros cinco minutos más.

—Calentamos las tortillas mexicanas, ponemos cada una en un plato y servimos encima cada uno de los huevos con la salsa y cubrimos de nuevo de queso. Y a comer.

PARA BEBER

Se trata de un perfecto desayuno. Dejemos en esta ocasión la sugerencia en manos del lector para que lo acompañe con su bebida favorita. A mí personalmente me pide un café negro bien cargado.

PARA ESCUCHAR

John Denver. «Back Home Again».

PARA LEER

«El manuscrito Godwulf». Robert B. Parker.



TARTA DE BROCOLI Y ROQUEFORT

MUNICIÓN

- 1 lámina de pasta *brick*
- 500 gramos de brócoli
- 4 huevos
- 1 cebolla
- 200 gramos de queso Roquefort
- 200 mililitros de nata de cocina

PRÁCTICAS DE TIRO

—Estiramos la pasta en un molde de tarta. Recortamos los bordes sobrantes con un cuchillo y cubrimos con unos garbanzos secos o similar para que la pasta no suba. Horneamos a 180° durante quince minutos.

—Troceamos el brócoli y lo cocemos con un poco de sal en una cazuela. Picamos la cebolla y la pochamos en una sartén con un chorrito de aceite. Añadimos el queso y removemos hasta que se derrita bien el queso.

—Casamos los huevos en un bol, los batimos, agregamos la nata, salpimentamos y añadimos la cebolla con el queso, mezclando bien todo para que se repartan los sabores.

—Retiramos los garbanzos del molde y colocamos el brócoli hervido en la base. Cubrimos con la mezcla de cebolla y huevo. Horneamos a 180 grados durante veinte minutos. Y fin. Delicioso y sencillísimo. Como me entere de que vuelves a comprar lasaña congelada en el súper la vamos a tener.

PARA BEBER

«Peybonhomme Les Tours», un Burdeos para acompañar nuestro extraordinario plato con queso francés.

PARA ESCUCHAR

George Brassens. «Le temps ne fait rien à l'affaire».

PARA LEER

«Tierra prometida». Robert B. Parker.



LOBSTER ETOUFEE

(Estofado de bogavante)

MUNICIÓN

- 4 bogavantes canadienses de ración
- 1 vaso de vino blanco
- 150 gramos de mantequilla
- 3 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 2 ramas de apio
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 tomate
- 1 cebolleta fresca
- 2 hojas de laurel
- Media taza de harina
- Perejil

PRÁCTICAS DE TIRO

—En primer lugar hervimos los bogavantes en agua con un poco de sal durante cinco minutos. Pasado ese tiempo, los escurrimos, los dejamos enfriar y los pelamos, reservando las cáscaras por un lado y la carne por otro. Trituramos las cáscaras y las incorporamos a una cazuela con agua y vino blanco hasta cubrir. Hervimos durante veinte minutos. Colamos el líquido y dejamos que reduzca hasta conseguir más o menos un litro de caldo.

—Por otro lado, en una sartén con mantequilla y un chorrito de aceite salteamos la cebolla, los pimientos y el apio muy picados junto a las hojas de laurel durante unos cinco minutos. Salpimentamos y cuando estén bien doradas las verduras, agregamos la harina y sofreímos un par de minutos.

—Añadimos el tomate y el caldo que hemos hecho con las cascaras y dejamos cocinando a fuego lento durante veinte minutos. Añadimos la carne de los bogavantes, la cebolleta fresca picada y el perejil y cocinamos cinco minutos más.

—Servimos acompañado de arroz blanco hervido y a disfrutar.

PARA BEBER

«Hahn» un Chardonnay californiano que le va a este plato divinamente.

PARA ESCUCHAR

Tony Bennett. «I Left My Heart in San Francisco».

PARA LEER

«Otoño temprano». Robert B. Parker.



KAY SCARPETTA

Patricia Cornwell



Muchos años antes de que la serie norteamericana C.S.I aterrizara en las pantallas de medio mundo, los ávidos y fieles lectores de la doctora forense Kay Scarpetta ya eran sobrados expertos en ADN, y términos como polimorfismos, alelos y locus formaban parte de sus tertulias habituales con la misma normalidad que si hablaran de las lluvias que esperaban para el próximo fin de semana.

Las más de veinte novelas protagonizadas por Scarpetta constituyen sin duda una de las sagas criminales de mayor éxito en los últimos tiempos y gozan de una incansable legión de seguidores a lo largo del planeta, que han llevado a su afortunada autora a vender más de cien millones de libros y convertirse en una controvertida millonaria, escándalos judiciales con sus abogados y carne de prensa sensacionalista incluidos. Debo confesar que Scarpetta no es uno de mis personajes predilectos. Se trata de un ser un tanto impermeable, oscuro, indescifrable que bajo mi punto de vista le resta bastante humanidad. Dicho esto, algo tendrá el agua cuando la bendicen y sin duda hay un elemento irrefutable: el carácter gastronómico de alto nivel en las diversas entregas es extraordinario, pues nuestra protagonista tiene a bien relajarse entre muerto y muerto cuidando su magnífico jardín y preparando deliciosas recetas italianas a diestro y siniestro.

ROAST CHICKEN RED WINE

(Pollo al vino tinto)

MUNICIÓN

- 4 cuartos de pollo
- 2 vasos de vino tinto
- Medio vaso de aceite de oliva virgen
- 4 dientes de ajo aplastados
- 2 hojas de laurel
- Tomillo
- 4 patatas grandes
- 4 cebollas

PRÁCTICAS DE TIRO

—Ponemos el pollo en un bol, salpimentamos al gusto y añadimos dos vasos de vino tinto, medio vaso de aceite de oliva virgen, cuatro dientes de ajo aplastados, dos hojas de laurel y una cucharada de tomillo. Removemos todo para que el pollo se impregne bien y tapamos con film transparente. Introducimos en la nevera y dejamos macerando ocho horas.

—Pasado ese tiempo, sacamos el pollo del bol reservando el líquido y lo dejamos escurriendo una media hora. Cortamos las patatas y las cebollas en cuartos y las ponemos en una fuente para el horno. Añadimos el pollo ya escurrido, untamos todo con un poco de aceite e introducimos en el horno precalentado a máxima potencia durante quince minutos.

—Pasado ese tiempo, regamos el pollo, las patatas y las cebollas con el caldo sobrante del marinado, bajamos la temperatura del horno a 180 grados y dejamos asar hasta que el pollo quede brillante y asado, regándolo de cuando en cuando por encima con el caldo para que no se seque.

PARA BEBER

«Argiano Non Confunditur», un excelente clarete de La Toscana.

PARA ESCUCHAR

Las recetas de Scarpetta piden música de cantantes italoamericanos a gritos.
Mario Lanza. B.S.O de la película «Serenata».

PARA LEER

«El libro de los muertos». Patricia Cornwell.



ENSALADA DE ARROZ SALVAJE CON ANACARDOS

MUNICIÓN

- Dos vasos de arroz salvaje
- 6 vasos de caldo de pollo
- 12 cucharadas de aceite de oliva
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 vaso de nueces picadas
- 2 cebolletas verdes frescas

—Para el aliño

- 3 cucharadas de vinagre
- 12 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de aceite de sésamo
- 1 diente de ajo picado
- 1 cucharadita de sal
- Pimienta al gusto

PRÁCTICAS DE TIRO

—En una cazuela ponemos el arroz y el caldo de pollo y hervimos a fuego lento con la cazuela tapada el tiempo indicado por el fabricante (en torno a veinticinco o treinta minutos). Escurrimos el exceso de líquido y reservamos el arroz.

—En una sartén calentamos seis cucharadas de aceite y sofreímos los pimientos bien picados hasta que estén perfectamente tiernos. Añadimos las nueces picadas y las cebolletas cortadas en rodajas. Cocinamos tres minutos y agregamos el arroz, removiendo todo bien para que se mezclen todos los ingredientes. Dejamos enfriar.

—Para preparar el aliño, juntamos todos los ingredientes en un bote con tapa hermética y agitamos bien. Vertemos el aderezo sobre la ensalada de arroz y removemos de nuevo todo bien para que el arroz coja el sabor. Tapamos con papel film y lo metemos en la nevera durante un par de horas. Y a comer.

PARA BEBER

«Prosecco di Valdobbiadene», un espumoso seco italiano del Veneto.

PARA ESCUCHAR

Sigamos con los italoamericanos. Jimmy Roselli, el fantástico *crooner* que tuvo la desgracia de ser coetáneo al inigualable Sinatra. «Buona sera Mrs. Campbell».

PARA LEER

«Un ambiente extraño». Patricia Cornwell.



LUMP CRAB CAKES

(Pasteles de cangrejo)

MUNICIÓN

- 3 huevos
- 2 cucharadas de leche
- 1 cucharadita de Salsa Perrins
- 1 cucharadita de mostaza de Dijon
- Medio kilo de carne de cangrejo en lata
- 16 galletas saladas
- 1 taza de pimiento verde picado
- 1 taza de cebolla picada
- 1 cucharada de perejil fresco picado
- Media cucharadita de sal
- Media cucharadita de pimienta negra molida
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 limón

—Para la salsa tártara

- 1 taza de mayonesa
- 1 cucharada de pepinillos finamente picados
- 1 cucharada de cebolla finamente picada
- 1 cucharada de zumo de limón
- 1 cucharada de alcaparras finamente picadas
- 1 cucharada de perejil fresco picado
- 1 cucharadita de mostaza Dijon
- 1 pizca de estragón

PRÁCTICAS DE TIRO

—En un bol grande, batimos los huevos y agregamos la leche, la salsa Perrins y la mostaza. Añadimos la carne de cangrejo, las galletas, el pimiento verde, la cebolla, el perejil, la sal y la pimienta y mezclamos todo bien para que queden mezclados los ingredientes. Tapamos con papel film y lo introducimos en la nevera durante una hora para que se integren perfectamente los sabores y luego podemos trabajar bien la masa.

—Con las manos, damos forma a la mezcla de cangrejo en diez tortillitas redondas del tamaño y grosor similar al de una hamburguesa fina. En una sartén ponemos una cucharada de mantequilla y un chorrito de aceite a fuego medio-alto. Ponemos los pasteles de cangrejo y cocinamos vuelta y vuelta dos minutos por cada lado, sacándolos con cuidado para evitar que se rompan a un plato con papel absorbente. Para la salsa tártara, simplemente mezclar bien todos los ingredientes mas sal y pimienta al gusto hasta que queden integrados como una pasta homogénea.

PARA BEBER

«Melini Granaio», un Chianti clásico de toda la vida

PARA ESCUCHAR

Para cerrar nuestro ciclo de italoamericanos nada mejor que Jimmy Durante. «September Song».

PARA LEER

«El último reducto». Patricia Cornwell.



GUIDO BRUNETTI

Donna León



Las novelas protagonizadas por el comisario Guido Brunetti parten con una clara ventaja: se desarrollan en Venecia, posiblemente la ciudad más bella del mundo. Y eso ayuda mucho, máxime si consideramos que durante su lectura vamos a asistir a un pormenorizado recorrido por los mejores palacios, mercados, *trattorias*, heladerías, puentes y callejones de la ciudad, en la mayoría de los casos ubicados en territorios poco transitados por las hordas de turistas a lo largo de sus circuitos a pie por la vieja capital del Veneto.

Brunetti es un buen personaje, sus novelas nunca defraudan y son siempre entretenidas. No es gratuito que haya en él algo de Dickens, Shakespeare, Henry James o Jane Austen, autores favoritos reconocidos por su autora, una norteamericana ex profesora que después de recorrer medio mundo decidió echar anclas en esta bella ciudad del norte de Italia. Nuestro comisario es, en el fondo, un ciudadano antisistema, yo diría que como el noventa y nueve por ciento de los italianos, tal y como refrendará sin mucha disputa cualquier lector de este libro que haya recorrido ese maravilloso país. Brunetti no opta por romper cristales o tirar adoquines a los Carabinieri, sino que elige saltarse las normas todo lo que puede desde el mismo corazón del Estado, siempre con una mirada cínica, descreída, rendida ante la evidencia de la cruda realidad.

CODA DI ROSPO

(Cazuela de rape con gambas y mejillones)

MUNICIÓN

- 1 kilo de rape
- 1 kilo de gambas
- 2 kilos de mejillones
- 5 tomates
- 2 cebollas
- 2 decilitros de vino blanco
- 1 diente de ajo
- Perejil
- Almendras tostadas

PRÁCTICAS DE TIRO

—En una sartén damos vuelta y vuelta tanto el rape cortado en trozos grandes como las gambas, solo para marcarlos, sin que se hagan demasiado.

—A continuación, en una cazuela ponemos un dedo de aceite y pochamos la cebolla, el perejil y el diente de ajo. Después añadimos los tomates cortados en cuatro partes cada uno de ellos y a continuación ponemos en la cazuela los mejillones bien limpios y el vino blanco, dejando cocer todo hasta que se abran los mejillones y se evapore el alcohol.

—En un mortero ponemos un diente de ajo, perejil, un puñado de almendras y un poquito de sal. Machacamos y mezclamos bien y añadimos un par de cucharaditas de agua. Removemos y añadimos el contenido del mortero a la cazuela con los mejillones.

—Movemos bien el contenido para que se integren los sabores e incorporamos el rape y las gambas. Tapamos la cazuela y dejamos cocer a fuego suave durante cinco minutos, añadiendo algo de agua si fuera necesario. Rectificamos de sal, damos un último hervor y lo apartamos del fuego, dejándolo reposar cinco minutos. Espolvoreamos generosamente con perejil muy picado y servimos.

PARA BEBER

Un estupendo blanco italiano, «Gaja Gaia Rey».

PARA ESCUCHAR

Giuseppe Verdi. «La Traviata».

PARA LEER

«Nobleza obliga». Donna León.



TARTA DE RICOTTA Y LIMÓN

MUNICIÓN

- Para la masa
- 250 gramos de harina
- 125 gramos de azúcar
- 150 gramos de mantequilla
- 4 yemas de huevo

—Para el relleno

- 400 gramos de queso *ricotta*
- 150 gramos de azúcar
- Medio vaso de ron
- 6 limones
- 3 huevos
- Azúcar *glass*

PRÁCTICAS DE TIRO

—En primer lugar mezclamos en un bol la harina, el azúcar y media cucharadita de sal. Lo removemos bien y añadimos la mantequilla cortada en cubitos más las yemas. Lo mezclamos todo perfectamente hasta que quede una masa homogénea. Tapamos el bol con film transparente y lo guardamos en la nevera durante un par de horas.

—Vayamos ahora con el relleno. Batimos la *ricotta* con el azúcar y el ron. Agregamos la ralladura de los seis limones. Separamos las claras de las yemas en los tres huevos. Incorporamos las yemas y mezclamos bien. Después batimos las claras a punto de nieve y las incorporamos también.

—Precalentamos el horno a 180 grados. Dividimos la masa en dos partes iguales. Estiramos una parte y con ella forramos la base del molde que vayamos a usar para la tarta. Después rellenamos con la mezcla de ricotta. Por último, estiramos la otra mitad de la masa y cubrimos el relleno.

—Introducimos la tarta en el horno durante una hora. A mitad de cocción la taparemos con papel de aluminio para que no se tueste demasiado. Pasado el tiempo la sacamos del horno y la dejamos reposar hasta que se enfríe por completo. Espolvoreamos con azúcar *glass* y a comer.

PARA BEBER

Un delicioso cappuccino y una copita de *grappa* para después de la tarta.

PARA ESCUCHAR

Giuseppe Verdi. «La forza del destino».

PARA LEER

«Piedras ensangrentadas». Donna León.



PAT MACMILLAN

J.L. ROD





A la hora de escribir estas líneas, recuerdo como un buen amigo editor me contaba un día delante de un par de cervezas como en una ocasión propuso a un famoso y oscarizado director de cine que escribiera un libro. Arrancaba una nueva colección que ponían en marcha en la editorial, colección especializada en temas relativos al denominado séptimo arte. Mi amigo dio plena libertad al cineasta para que escribiera sobre lo que quisiera. Al parecer el afable director atendió amablemente la petición de mi amigo y un par de meses después se presentó en la editorial con el manuscrito prometido: un volumen de más de cuatrocientas paginas en las que el autor del libro se entrevistaba a sí mismo. «Fulano no se la chupa porque no llega, que si no...», dijo mi amigo riéndose a mandíbula batiente mientras yo tenía un poderoso ataque de vergüenza ajena.

Me resulta imposible escribir sobre mí mismo. No me sale. No sé si cuando gane un Oscar podré hacerlo, pero dicho evento no se encuentra entre mis previsiones para los próximos quinientos años. Solo diré dos cosas. La primera es que adoro a MacMillan, y no solo porque sea amigo mío. Y la segunda es que MacMillan cocina mucho, bebe mucho y come mucho. Y no necesariamente en ese mismo orden.

ARROZ MELOSO CON BOGAVANTE

MUNICIÓN

- 1 bogavante
- 2 guindillas de cayena
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 tomate
- 1 vaso de coñac
- Carne de pimientos choriceros
- 2 tazas de arroz bomba
- 6 tazas de caldo de pescado

PRÁCTICAS DE TIRO

—Sofreímos el bogavante partido en trozos gruesos en una cazuela con medio dedo de aceite y una guindilla. Retiramos el bogavante y la guindilla y añadimos a la cazuela el ajo, la cebolla, el pimiento rojo, el pimiento verde y el tomate, todo bien picado. Lo dejamos pochando lentamente.

—Una vez que las verduras estén bien pochadas agregamos el coñac y lo flambeamos hasta que desaparezca por completo el alcohol. Incorporamos una cucharadita de carne de pimientos choriceros. Removemos bien hasta que se integre con las verduras y entonces agregamos el arroz.

—Salteamos el arroz durante un par de minutos removiéndolo constantemente para evitar que se pegue. Añadimos el caldo de pescado bien caliente para que no se corte la cocción y cuando comience a hervir incorporamos el bogavante. Cocinamos durante quince minutos a fuego medio.

—Pasado ese tiempo, sacamos la cazuela del fuego y dejamos reposar cinco minutos antes de servir. Se acompaña con unas tostadas de pan con ali oli. Es un plato absolutamente espectacular.

PARA BEBER

«Enate Chardonnay», un vino blanco excepcional criado en barrica de las tierras

aragonesas del Somontano.

PARA ESCUCHAR

Van Morrison. «The Healing game». Porque si.

PARA LEER

«La suerte de los irlandeses». J.L. Rod.



PATATAS A LA IMPORTANCIA

MUNICIÓN

- 500 gramos de patatas
- Harina
- 3 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 250 mililitros de leche
- Perejil
- Cebollino

PRÁCTICAS DE TIRO

—En primer lugar cortamos las patatas en rodajas más o menos de un centímetro de grosor y salpimentamos. Pasamos las rodajas de patata por harina y huevo y las freímos en una sartén con abundante aceite de oliva.

—En una cazuela, freímos el ajo y la cebolla bien picados y salpimentamos. Ponemos las patatas en la cazuela cuando la cebolla esté pochada. Mojamos con la leche y rectificamos de sal. Si fuera necesario añadimos un par de cucharadas de agua para que el guiso no quede corto de líquido.

—Dejamos hervir durante unos veinte minutos. Sacamos del fuego y dejamos reposar otros cinco minutos. Espolvoreamos con abundante perejil y cebollino picado y nos proveemos de una abundante cantidad de pan en gruesas rebanadas. La relación coste-dificultad-satisfacción de este plato es absolutamente inigualable.

PARA BEBER

«Ramón Bilbao», mi Rioja preferido, es un vino excepcional.

PARA ESCUCHAR

Chet Baker. «It could happen to you». Te da la vida.

PARA LEER

«Mañana es otro mundo». J.L. Rod



J.L. ROD

**SEÑALES
DE HUMO**

LO MEJOR DE LA

COCINA

EN LO MEJOR DE LA

NOVELA NEGRA