GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

CARN I MARISC, TOT JUNT

Gastronomia | 26/11/2017 | 23:54

A Catalunya els tapers i pescadors varen inventar l'estil "mar i muntanya"

La presència en un mateix plat guisat de marisc i carn és una cosa rara en el panorama gastronòmic, excepte a Catalunya, on els tapers i pescadors varen inventar l'estil "mar i muntanya", sens dubte l'aportació més sorprenent a la cuina mediterrània. Completat, a més amb un altre estil típicament palafrugellenc, el Catxoflino (una espècie de mar i muntanya més casual i aleatori). Tot el món són comptadíssims aquesta mena de plats: algun a la cuina xinesa i del Vietnam, un a la cuina francesa, un altre a la cuina portuguesa i alguna mostra escadussera als Estats Units, Anglaterra i Austràlia- però més aviat se sol tractar de plats convidats.

A Portugal, i concretament a l'Algarve- on l'he degustat- es fa Lombo de porco con amêijoas (llom de porc amb cloïsses). Antigament aquest plat es feia només amb cloïsses "pretas" (negres), i fins i tot sense tomàquet que no era encara molt corrent. S'acompanyava amb molt de pa per sucar.

És anomenat també "carne de porco con amêijoas" o, simplement, "carn amb cloïsses". Una amiga de l´Algarve, Amália Guimarâes, m'ho exlica: "No Algarve do antigamente faziam-se -em casa, ameijoas grandes e pretas, sem a carne de porco e ficavam assim com este aspecto e quando não havia tomate, o molho era clarinho.... era sempre uma festa entre risos, chupar ameijoas e molhar". A Portugal , per elaborar aquest palt, se sol fer seriv una catapalna, una mena de cassola metàl.lica amb dues peces ajustades hermèticament; la superior, que fa de tapadora, s´obre en servir el plat. Als restaurants de Lisboa solen mostrar, a tall d'adorn, aquesta cataplana.

També a Madrid hi ha una sopa molt agradable, que m'encantava menjar quan vi vaig viure- i jo era col.laborador de "la Luna de Madrid, ella revista de la "movida"-, la "Sopa al cuarto de hora", feta amb cloïsses i pernil.

A Anglaterra hi ha les "Calms with bacon", cloïsses amb bacó. N'hi ha una versió més luxosa feta amb ostres. A França també hi trobem diverses receptes d'Huîtres au lard, ostres amb cansalada- al grill, guisades, en consomé..-. A la gran zona ostreícola d'Arcahon, a l'atlàntic francès, també es mengen ostres amb salsitxes o amb crépinettes- coquetes de carn amb mantellina o tel de porc-. No és un plat guisat, sinó que les salsitxes o les crépinettes acompanyen les ostres; quan ho vaig menjar em va recordar les garoines amb botifarra , tal com es mengen a Palafrugell.

A Catalunya , especialment a la Costa Brava, hi ha una gran varietat de plats en què s'hi combina marisc i aviram o carn , configurat un autèntic estil culinari.

SALSA NANTUA

Aquesta salsa se serveix principalment amb quenelles de peix de riu (particularment, espet, brochet en francès) però també amb peix blanc, ous escalfats i arròs, verduretes o pollastre. N' he menjat a Lyon en un bouchon (fonda) i era un plat agradable... Però per no repetir..

El seu nom prové de la ciutat de Nantua, situada al llac del mateix nom, al departament d'Ain, a França. La salsa de Nantua es prepara tradicionalment amb Astacus (cranc de potes vermelles, de riu). Però el seu concepte- fins i tot quan es combina amb pollastre- és radicalment diferent del mar i muntanya català, ja que s'elabora amb mantega i nata agra (crème fraîche).

Ingredients

Per la mantega Nantua: la mateixa quantitat o pes de crancs i mantega

40 o 50 g de mantega

40 g de farina de blat

50 cl de llet

Sal

1 pessic de nou

20 cl de crema líquida sencera

50 g de mantega de cranc

ELABORACIÓ

Elaboració de la mantega Nantua: en un cassó que pugui anar al forn poseu els crancs picats al morter, i afegiu-hi la mantega.. Teniu el forn pres-escalfat a 160 i hi entreu el cassó..Al cap d'un

quart- mirant que la mantega no es cremi- baixeu la temperatura a 140º, o a menys, ja que li heu de tenir almenys un parell d'hores. Un cop llest, passeu-ho per un xinès. El recipient col·loqueu en un altre amb aigua gelada, a fi de provocar una solidificació ràpida. Queda una salsa untuosa de color ataronjat.

Feu el ros (roux) en una cassola a foc baix: poseu la mantega a fondre, després afegiu-hi la farina i barregeu-ho amb una espàtula. Cuineu a foc lent uns minuts, sense deixar que la farina agafi color.

Sempre a foc mitjà o baix, aboqueu gradualment la llet freda i barregeu regularment amb un batedor. Deixeu bullir durant 5 minuts. Condimenteu la beixamel amb sal, pebre mòlt i nou moscada.

Afegiu-hi la crema líquida i, a continuació, reduïu el foc, remenant amb una espàtula fins que obtingueu una consistència consistent.

Fora del foc, acabeu-ho amb la mantega de cranc. Barregeu-ho tot i tasteu-ho de sal i pebre.

Notes

Utilitzeu aquesta salsa com a base de gratinats, amb mandonguilles o quenelles de peix, amb pollastre (saltat amb manega), amb tournedos...

Podeu substituir la llet-que pot ser desnatada- amb brou de peix o verdures.

Per a la salsa es poden substituir els crancs de riu per crancs de mar, gambes, llagosta o llamàntol .

Una forma més fàcil d'elaborar la mantega és fent rostir els crancs al forn; llavors es piquen, es passen per un xinès i en un cassó posat a foc baix, es barreja amb la mantega.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/56471-carn-i-marisc-tot-junt-.htm