



Marmitako de langosta

INGREDIENTES

2 langostas de entre 700 y 900 gr cada una.

2 cucharadas de aceite de oliva virgen.

Sal.

1 cucharada de perejil picado y 1 cucharada de mantequilla.

Para la salsa del marmitako:

Las dos cabezas y los caparzones de las langostas, 1 cebolla, 1 dl de aceite de girasol. 1 l de agua, 1 dl de salsa de tomate y 1 cucharadita de harina.

Para la base del marmitako:

1 pimiento verde, 1 pimiento rojo, 2 cebolletas, 4 patatas medianas, 1 diente de ajo, 5 cl de txakoli, 1 dl de aceite de oliva virgen y sal.

ELABORACIÓN

1. Poner a cocer las langostas partiendo de agua fría con sal (20 gr/l). Cuando empiecen fuertes los borbotones, contar 2 minutos; escurrir y dejar enfriar.

2. Separar las cabezas del cuerpo y pelar las colas. Reservar los caparzones y las cabezas para elaborar el caldo de langosta. Trocear las colas en

gruesos medallones, que deberán estar crudos en su interior.

3. Trocear cada cabeza en 8 pedazos. Saltearlas junto con los caparzones en una cazuela a fuego suave con 5 cl de aceite de girasol cuidando de que se doren pero no se socarren. Cortar la cebolla en trozos grandes y añadirla al salteado junto con otros 5 cl del aceite de girasol, dejando pochar sin dejar que la cebolla tome color. Añadir la harina, la salsa de tomate y el agua, dejando hervir 5 minutos más. Añadir una pizca de sal y probar. Colar. El resultado después de colado debe ser de 1 l aproximadamente de caldo de langosta.

4. Picar los pimientos, las cebolletas y el ajo en finos dados y ponerlos a pochar, sazonados en el aceite de oliva, por espacio de 20 minutos sin que cojan color. Pelar las patatas, cascarlas en trozos pequeños y, cuando haya transcurrido el tiempo indicado, añadirlas a las verduras y verter el

vino. Hervir a fuego muy lento hasta su perfecta evaporación. Llegado ese momento, mojar con el caldo de langosta caliente, probar el sazonomiento y dejar que hierva a fuego suave hasta que la patata se ablande y el conjunto espese y ligue el caldo.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Saltear los medallones de langosta en una sartén antiadherente muy caliente junto a las dos cucharadas de aceite de oliva. Sazonarlos. Verterlos a la base del marmitako caliente, espolvoreando con el perejil picado y la mantequilla, que ligará el conjunto y lo hará más rico y sustancioso. Rectificar el sazonomiento y dar un ligero hervor teniendo cuidado de no secar los medallones de langosta. ■



www.martinberasategui.com
Calendario de Nuestra Cocina Tradicional, MARTÍN BERASATEGUI, Aurrera, S.L. noviembre 2001

Lex Nova-La Revista agradece a Martín Berasategui y a la Editorial AUERRERA, S.L., su autorización para la reproducción de este extracto.

«EL INVIERNO LENTO»

La cultura propia de nuestro tiempo tiende, para bien y/o para mal, a dulcificar los contrastes y a estandarizar en gran medida los usos y costumbres de la gente. Los extremos parecen acercarse y acercarse hasta casi desaparecer situándose todo en un discreto, confortable, pero algo gris, punto medio. Pese a esto, y aunque en mucha menos medida que no hace muchas décadas, el invierno es la estación en la que las disparidades aparecen más acusadas.

Nuestra cocina tradicional siempre ha oscilado entre las necesidades alimentarias marcadas por la rudeza del trabajo, las inclemencias del clima y la mayor o menor escasez de



Martín Berasategui

recursos, endémico todo ello a la mayoría de la población hasta hace no demasiado tiempo, y la excepcional abundancia –noción que, conviene subrayarlo, es siempre relativa– con la que el pueblo, con bastante sentido común, ha tendido a recompensarse por todo lo anterior durante las celebraciones navideñas.

Es verdad que hoy las rudezas, las inclemencias y las escaseces se han mitigado mucho. Al menos para la mayoría. Pero la impronta de ese contraste entre las comidas dominadas por el utilitarismo alimentario y las centradas en lo lúdico, festivo o lo simplemente placentero sigue pesando mucho sobre la culinaria de nuestro largo invierno.

