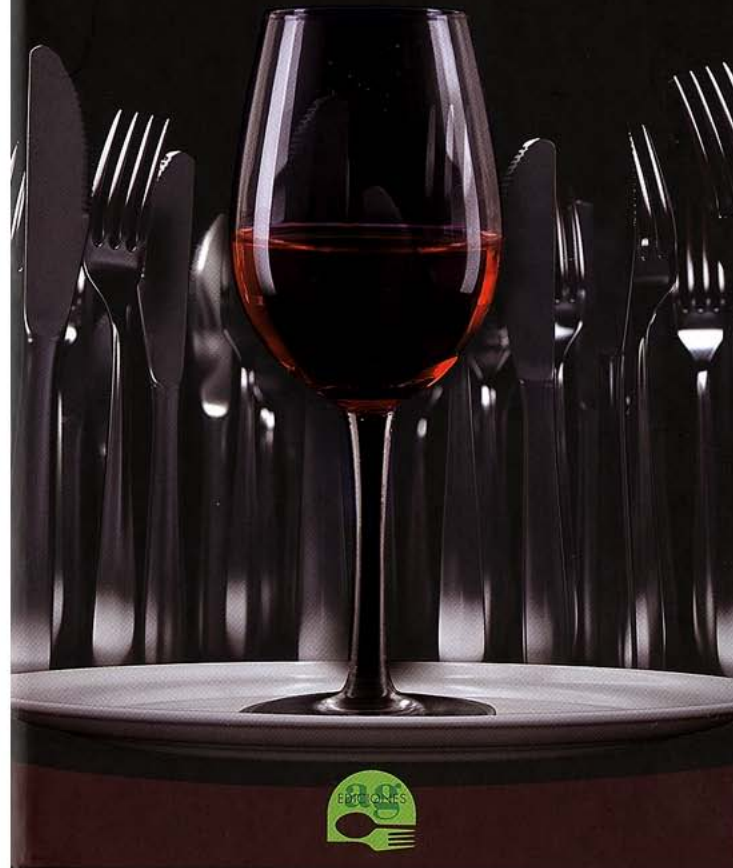


COMER CON VINO



MARIDAJES
DE LA BUENA MESA ESPAÑOLA

POR
PEPE IGLESIAS



Ver receta en
la página 222

Raya a la gallega con...

El apellido de "A la gallega", que debería decirse "A la maragata", porque esta costumbre de echar ajos y pimentón al pescado viene de los arrieros leoneses que llevaban pescado a la meseta y traían aceite y pimentón a Galicia, es una atrocidad tratándose de pescados elegantes como la merluza del pincho o el rodaballo salvaje, ya que se cepilla los aromas más sutiles de éstos, pero con una raya o con un congrio, resultan una verdadera delicia, hacen aflorar lo mejor de estos bichejos, tapando algunos olores no demasiado agradables, como el de amoníaco, propio de todos los rajiformes.



MARIDAJE

Esta armonía es muy interesante de analizar, porque ya han visto ustedes como un vino perfumado es incompatible con los pescados, los anula, sin embargo, al venir éste cocinado con ajada (aceite, ajos, pimentón y hasta una pizca de vinagre), requiere un vino muy especiado, un gran contraste, ya que, al contrario que en los pescados finos que nos dejan la boca fría, aquí se nos calienta y pide fresco, flores, y acidez para limpiar bien. He insinuado un par de veces lo de pescado de segunda clase, que realmente lo es, no sé hasta cuando, pero de momento sí, lo que no

...un Ribeiro de máxima gama

Eso de "máxima gama" puede parecer una chorrada y no digo que no lo sea, pero durante años decir ribeiro fue sinónimo de vinos de combate, tirados de cualquier manera en aquellas patéticas tazas de loza para disimular su turbidez y el poco grado que daba la uva Palomino jerezana. Hoy día ya hay varias bodegas que sólo usan variedades autóctonas y elaboran unos vinos que en nada tienen que envidiar a sus vecinos de Rías Baixas o Valedoras, por eso hay que poner una barrera contundente entre los unos y los otros. Éste es sin duda la máxima expresión de esa renovación de calidad, uno de los mejores blancos de España.



Viña Mein
•
BODEGA
Viña Mein

DO: Ribeiro
Uvas: 80% Treixadura,
10% Godello,
10% otras autóctonas
Crianza: No
P.V.P.: 10 €
www.vinamein.com

OTROS VINOS
DE ESTA BODEGA:
Viña Mein fermentado
en tino
Tinto clásico

impide que, bien guisados, sean una gozada. De hecho, en Francia, la Raie au Beurre noir es un bocado exquisito, prohibido en la hostelería puesto que la mantequilla negra es mala para la salud (si comprobasen lo que hacen las freidoras con la grasa de palma, se tirarían al Sena), pero servido de estraperlo en grandes comedores y para gourmets dispuestos a aligerar el bolsillo, la raya es allí un pescado caro. Esta receta, además de resultar mucho más rica, hasta es cardiosaludable porque la única grasa que lleva es aceite de oliva.



Marmitako de bonito

- 1 kilo de bonito limpio
- 1 kilo de patatas
- 1 cebolla
- 6 dientes de ajo
- 1 pimiento verde
- 5 cucharadas de tomate
- Aceite de oliva
- Laurel, comino, orégano, azafrán

Picamos la cebolla y el pimiento y la ponemos a pochar en abundante aceite de oliva, junto con los ajos ligeramente aplastados.

Cuando empiece a tomar color, añadimos el tomate frito, las patatas cortadas en cachelos, las especias, y cubrimos de agua (conviene echar la sal en ese momento y probar).

En apenas un cuarto de hora, ya estarán tiernas las patatas (hay que pincharlas para comprobar), entonces se echa el bonito en trozos y se apaga el fuego. Debe reposar hasta enfriarse por completo y recalentarlo al momento de comer.



Raya a la gallega

- 1,5 kg de raya
- 1 cebolla
- 4 patatas
- 6 dientes de ajo
- 1/2 botella de vino de Albariño
- Pimentón dulce y picante, laurel, sal, aceite de oliva y vinagre de Jerez.

En una olla grande, ponemos a hervir agua con sal. Cuando esté hirviendo, se añade un vaso de vinagre y a continuación las alas de raya partidas. Basta con que de un hervor, apenas un minuto y se retiran a una fuente donde deben enfriarse y si es posible, mejor en la nevera de un día para otro.

Preparamos la ajada al modo tradicional, dorando los ajos y la cebolla en aceite y, cuando tienen color, se

retira del fuego y se añade el pimentón para que se haga un poco pero sin quemarse, regamos con el vino, e incorporamos los trozos de raya y los cachelos. Basta con que esté un par de minutos, pero si se deja un buen rato sin fuego, mejor, porque coge el sabor del aderezo.

Para los cachelos, se pelan las patatas y se ponen a cocer, partidas en cachelos, claro, en abundante agua con sal y un casco de cebolla (1/3) y una hoja de laurel. Depende de la calidad de la patata y del agua, pero suele bastar con un cuarto de hora. Se pueden servir aparte regadas de un buen aceite de oliva virgen o meterlas en la sartén con el pescado, con lo que haríamos una especie de caldeirada.

Salmonetes al ajillo

- 2 salmonetes de más de medio kilo
- 6 dientes de ajo
- Aceite de oliva y un poco de vino blanco seco

En una sartén lo suficientemente grande como para acoger ambas piezas (se pueden decapitar y cortar la cola, pero siempre aprovechar el hígado que es una delicia), ponemos los bichos con los ajos aplastados, un chorro de aceite y a fuego fuerte, cinco minutos por cada lado.

Por lógica, los ajos estarán dorados y la piel tostada y algo rota, así que regamos con una copita de vino para desglasar los jugos pegados al fondo, removemos la sartén para que los salmonetes ayuden a formar la salsa (adquiere un fascinante color rojo intenso) y podemos dejarlos tapados y sin fuego hasta el momento de comer (los diez minutos del primer plato).

