



MIQUEL

ABATS
CASQUERIA
DESPOJOS
FRATTAGLIE
INNEREIN
MENUDENCIAS

BROSSA

MENUDOS
MENUTS
ODD BITS!
OFFAL
ORGAANVLEES
TRIFE

CANAILLE

«Miquel Brossa se ha convertido en un apóstol de la gastronomía y en un personaje capaz de viajar donde sea para comprobar si lo que dicen que es bueno, cumple las expectativas».

JOAN ROCA

A la venta desde el 11 de abril de 2017



CANAILLE

MIQUEL BROSSA REAL

Con prólogos de Joan Roca y Ferran Adrià
Y fotografías de Joan Pujol-Creus

Más allá de lo que técnicamente en el ámbito culinario se considera como casquería, lo *canalla* gana cada vez más adeptos gracias a la aportación de estudiosos como Miquel Brossa, uno de los más importantes gastrónomos de nuestro país y un verdadero altavoz para su divulgación.

En esta obra, Brossa, arropado por colaboradores de primera línea, presenta un extraordinario compendio de la mejor casquería y de la cocina *canalla*, fijando conceptos y aportando una visión retrospectiva y actual de su presencia en las cocinas. Cuenta, asimismo, con el privilegio de incluir recetas cedidas por chefs de primer orden de la cocina de nuestro país.

El libro incorpora además una valoración nutricional de las recetas, realizada por la prestigiosa Fundación Alicia.

«Miquel Brossa nos lleva a conocer, de la mano de un buen puñado de grandes cocineros, este maravilloso mundo de la casquería. Les aseguro que les encantará y les abrirá nuevas perspectivas. ¡Que lo disfruten!»

FERRAN ADRIÀ



La cocina de la casquería es un apartado fascinante de nuestra gastronomía. Con su sabiduría gastronómica, Miquel Brossa nos introduce en este original libro en las grandes virtudes y los placeres de la casquería o, como él prefiere denominar, de la cocina *canalla*, de la mano de extraordinarios chefs.

Profundamente cimentado en una sólida base científica, y con una dilatada observación durante muchos años de viajes y ágapes con la más variada fauna humana, *Canaille* nos descubre los secretos y conocimientos de Brossa a la vez que muestra las entrañas de la cocina de los tabúes, con un humor genial, sarcástico y provocador.

«La casquería es poco saludable (como cualquier alimento) consumido de forma inmoderada. Soy consciente de que apreciar la cocina canaille es un tema más visceral que objetivo y de que, al igual que en la religión, se reduce al dilemma entre creer y no creer. Nunca lograremos convencer a los no creyentes.»
MIQUEL BROSSA



Canalla, una definición gamberra

Canaille no va específicamente de cocina de casquería sino de algo más amplio y complejo: Brossa nos acerca con este término a todos los alimentos que llevan implícita la problemática de un rechazo colectivo por su forma, su textura o su procedencia. La definición más amplia, en opinión de Brossa, sería llamar “canaille” a “cualquier plato que por sus características externas o morfología poco habitual pueda frenar su aceptación por parte de determinado colectivo más o menos amplio de consumidores”. O dicho también de otra forma, “sería todo aquel alimento susceptible de provocar rechazo por parte de personas presuntamente finas”.

“¿En qué situación un plato va a poder ser considerado canalla? ¿Es canalla por rechazo cultural, antropológico? ¿O por rechazo social, sociológico? O, ¿porque simplemente quien cocina es un gamberra y un provocador? ¿Es canalla para todas las culturas en general? ¿Existe una canallada que genere un rechazo universal?”, se pregunta Brossa.

“A mi entender hay métodos deductivos empíricos para analizar lo que es canalla: el análisis del contenido del plato cuando es retirado de la mesa. O las diferentes formas físicas de abordar y degustar determinado plato. La selectividad gastronómica en cómo abordar el consumo de determinado alimento. O bien, tratar el tema legal de utilizar la sangre como ingrediente. Van a aflorar temas de salud y otros pretextos para justificar las propias limitaciones”, asegura el autor. “Determinar que es canalla o no, depende de las excusas, justificadas o no, de cada comensal”.

Miquel Brossa demuestra que la cocina “canaille” ha existido desde los tiempos más remotos: desde los egipcios, que aparecen en sus dibujos funerarios engordando a las ocas para conseguir un delicioso “foie”, hasta nuestros tiempos, en los que los grandes cocineros se han lanzado a ser creativos con ingredientes que permanecían olvidados o despreciados, en los que encuentran un reto a su imaginación, reinterpretando platos tradicionales clásicos o poniendo en sus cartas nuevas y sorprendentes creaciones. Los grandes chefs han logrado dignificar la cocina con casquería, a veces poniendo inspirados sobrenombres a los platos; otras veces sublimando de tal forma la elaboración, que no precisa ningún nombre que enmascare su auténtica naturaleza.

Miquel Brosa elabora un auténtico “diccionario” de casquería e ingredientes *canallas*, que incluyen también la casquería marina (desde el *garum* de los griegos, hasta los erizos, el sangacho o la lamprea).

A modo de “diccionario” va definiendo los diferentes “despojos”: el despiece del “Quinto cuarto” que es como llaman los expertos en gastronomía a todo lo que encierra la canal, los órganos vitales ahora muertos, la llamada casquería.



«Lo canalla entraña un cuerpo mucho más vasto que la casquería. Su historia discurre por los tabúes culturales, o por su paulatina desaparición, durante la evolución de las distintas civilizaciones que hemos ido ocupando el planeta.»



Las recetas que Miquel Brossa recoge en este libro, han sido aportadas por la élite de los chefs, como materia prima base para un estudio presentado en un congreso universitario internacional sobre *Otras maneras de comer: Elecciones, convicciones, restricciones*. Son auténticas recetas seleccionadas por los chefs directamente de su portafolio y esto ha permitido un minucioso reportaje fotográfico para este libro, realizado por Joan Pujol-Creus, uno de los fotógrafos gastronómicos más prestigiosos del país.

Con la intervención directa de estos profesionales, Brossa ha tenido ocasión de captar distintos puntos de vista y, con el diálogo generado en torno a cada receta, ha ido más allá de su valor nutricional y ha contado con la recopilación de varias anécdotas acerca de cómo el consumidor reacciona frente a los platos de casquería.

EL RESURGIR DE LA COCINA CANAILLE

«Superados los años de la histeria de las vacas locas, la ingesta de entrañas animales, tiene un repunte por varias razones. Una es la obvia presencia de población inmigrante con poder adquisitivo inferior a la mediana y con culturas gastronómicas que no extrañan las entrañas.

*La otra de las causas que han propiciado un renacer de la distribución de estas piezas animales ha sido la irrupción de la casquería en la alta cocina. Los grandes cocineros han revolucionado su apariencia para presentarla vestida de seda, sea en recetas de nueva planta o en relecturas clásicas. Las formas amables conseguidas mediante laboriosos procesos enmascaran la cara más dura del producto de tal forma que es servido bajo aspecto inocuo. Recordemos, el maravilloso tuétano con caviar y crema de coliflor, de **Ferran Adrià**; el caviar pasaba a un estadio secundario de un condimento, pero era el arma para atraer los finolis.*

Al mismo tiempo que han regresado los omnipresentes huesos de vaca partidos y asados, en algunas cocinas de grandes restaurantes también se están implantando formatos, si cabe, más gore que la versión original, sea tradicional o clásica.

Estamos disfrutando los sesos en varias cocciones y en texturas, y los clásicos pucheros, cocidos y escudellas con todas sus cerdadas –colas, morros, huesos de vértebras y orejas– a la vista porque se lleva lo auténtico y tradicional. ¿Será por mucho tiempo? ¿Hay en ello un punto de esnobismo? ¿Los restaurantes que han apostado por ello lo hacen porque es tendencia, porque es su apuesta o por puro postureo?

Luego están los provocadores culturales, estilo Heston Blumenthal, el día que apostó por varias recetas de caracoles en Fat Duck, como una mantequilla o un porridge. A esto se le llama hacer apostolado.

También cabe mencionar el macaron de sangre, inspirado en el sanguinaccio, clásico de chocolate con sangre del sur de Italia, fruto de la enorme cultura gastronómica y de sus ansias por saber de Andoni Luis Aduriz.

*Y sería injusto olvidar, hoy, la subida a los escenarios de la alta cocina de los hagis y de toda la tradición canaille británica, contada de forma brillante y elegante y hasta poco guarra, por Fergus Henderson y Justin Piers Gellatly en *The complete nose to tail*, publicado por Bloomsbury en 2012».*



RECETAS

Tripa a la catalana

Josep María Masó . El 7 Portes

Situado cerca de la Estación de Francia, de Santa Maria del Mar y de la Barceloneta, el 7 Portes es uno de los restaurantes emblemáticos de Barcelona, famoso por su extensa carta de arroces, además de algunos grandes platos de cocina catalana, como el de la receta *Tripa a la catalana* que tuve el placer de probar mientras preparaba este libro. Precisamente, este plato forma parte del gran repertorio de los reivindicados desayunos de cuchara y tenedor, muy tradicionales en otra época.

La presencia del chorizo en la receta es una de las grandes representaciones del mestizaje de la cocina catalana tradicional y de su constante evolución, con la incorporación de nuevas materias primas. Muchos platos tradicionales y los clásicos del 7 Portes han sido mejorados con las aportaciones del chef Josep Maria Masó.



Llengua de vedella - Lengua de ternera

Rafa Peña

Rafa Peña es uno de los mejores cocineros que conozco y uno de los que me hacen disfrutar con su cocina diaria, sencilla, de mercado. Es merecida su fama de ser de los que mejor ajustan su carta a la temporada y al mercado y a sus precios de mercado. Y, junto a sus rodeos por el mundo, su cocina tiene muy presente la casquería. La gresca es canalla. Y nos entusiasma. Ha indigado por la cocina tradicional y es habitual su *Cap i pota* o su *Llengua de vedella amb salvia i parmessà*. Este último se trata de un plato extraordinario y sencillo.

La lengua es una de las entrañas más canallas que existen. Está presente, entera, troceada o a lonchas, en muchos platos y embutidos populares. La lengua como alimento es presente en una grandes fábulas. Precisamente, la menciona Esopo en su fábula del esclavo; él era esclavo.

En unos cuantos platos de la cocina popular catalana se utiliza la lengua, especialmente de vacuno y porcino. En lonchas, la de ternera, para guisos y troceada, la de cerdo, en la *carne de perol* –de matanza–, este cúmulo canalla que, a menudo –sí, menudo– embutido en la famosa *carn de perol*. En Alemania, la lengua de ternera es un manjar ampliamente aceptado, por lo que podemos considerarla excluida del ámbito de la casquería. Algo similar a lo que ocurre en Madrid con los callos.



‘Pota i tripa de xai’ - Manitas y tripa de cordero

Montserrat Fontané

Montserrat Fontané, la madre de los hermanos Roca, pertenece a una dinastía de hosteleros que se remonta al siglo XVIII en el valle del Llémana, de donde también los Roca son originarios. Nacida el 8 de junio 1936, en Can Batista de Sant Martí de Llémana, le tocó vivir una parte importante de su vida entre casquería, fuera de cerdo durante la matanza, de cordero, de aves de corral, de conejo y, en menor, medida de caza y ternera.

Alma y cocinera de Can Roca, ha pasado su vida entre pucheros, muchos años codo con codo con su suegra, la mítica abuela Angeleta, madre de Josep Roca, el *Jefe*, su marido y padre de Joan, Josep y Jordi.

En Navidad de 1966 compraron una barraca en Taialà, Hermanos Sàbat, un barrio obrero en la periferia de Girona. En 1967 abrieron Can Roca, donde sigue ejerciendo su influencia y dejando su conocimiento. Un establecimiento en el que la casquería está muy presente, sean manitas o carrilleras de cerdo, sean unos riñones al Jerez o sea el hígado frito con ajo y perejil.



El plato que nos presenta es, tal vez, menos frecuente y más festivo. Es una joya de los desayunos de campo, los típicos *esmorzars de forquilla i ganivet* que tanto triunfaron en otras épocas. También llamado *peu i tripa de xai* (*patita y tripa de cordero*), era propio de los días de matanza de cordero, especialmente de fines de semana, de ahí que su recuerdo sea festivo. Su preparación parte de dos bases de la cocina catalana: el concentrado sofrito de cebolla, como preámbulo de muchos platos de la tradición, y el remate final, el toque, el *truqui*, de la picada, de los frutos secos majados con agua y perejil y algunas veces con galleta y chocolate negro.

Este plato suele llegar solo, asaduras y salsa. Sin embargo, algunas veces se le han añadido patatas y hasta verduras de temporada y setas. ¡Y el pan que no falte, que estamos ante un monumento de la cocina popular!



Prólogo de Ferran Adrià

Brossa gastrónomo

Si me preguntaran quién, entre todas las personas que conozco, encarna mejor lo que entendemos por un gastrónomo, la primera figura que me viene en mente es, sin lugar a dudas, la de Miquel Brossa. Amante por igual de la cocina tradicional, de la cocina moderna, de la cocina de vanguardia, tiene algo que siempre me ha fascinado, una actitud positiva insobornable, una predisposición absoluta para el placer, una capacidad increíble para disfrutar de la comida. Hedonista pero también analítico: ¡un Brillat-Savarin de nuestro tiempo!

Ya sabía que entre sus productos fetiche estaba toda la casquería, es una de sus pasiones. Los menudos, menudillos y compañía forman parte de nuestra cultura y, de hecho, son una presencia ineludible desde el origen de la humanidad... ¡hasta Hannibal Lecter! A mí también me encantan, forman un universo increíble entre todos los productos procedentes de los animales.

En las investigaciones que estamos efectuando sobre la clasificación de productos a través de la metodología Sapiens, los menudos ocupan niveles específicos. En efecto, si al animal entero (como a la planta entera si nos trasladamos al mundo vegetal) lo clasificamos en el nivel primario, y a las partes morfológicas diferenciadas (cabeza, tronco, extremidades) en el secundario, los menudillos se hallarían en el terciario. Se trata de una clasificación que elaboramos con todo el rigor científico de que somos capaces, pero sin perder nunca de vista la utilidad o el criterio gastronómico.

Menudillos los hay de varios tipos de animales: de mamíferos, de aves, de pescados. ¿Podemos decir que también los hay de crustáceos? ¿De moluscos? Vayamos más allá: ¿podríamos hablar de menudillos en el mundo vegetal? Se trata de un producto que en general no es muy caro, un hecho que parece poco lógico si tenemos en cuenta, no sólo su singularidad, sino la pequeña cantidad de cada uno que puede haber, en proporción, en un animal. La excepción sería, en algunos casos, la “casquería marina”, lo que en elBulli llamábamos menudillos de mar. En efecto, unas kokotxas, unas carrilleras de rape, por no hablar de las huevas, con el caviar en primer lugar, pueden llegar a encontrarse entre los productos de gama alta.

En definitiva, estamos ante un apartado fascinante de nuestra cocina, unos hermanos pobres que ya vemos que no lo son tanto si atendemos al recetario, tanto tradicional como contemporáneo, como resulta evidente en estas páginas en las que, con su sabiduría gastronómica, Miquel nos lleva a conocer, de la mano de un buen puñado de grandes cocineros, este maravilloso mundo de la casquería. Les aseguro que les encantará y les abrirá nuevas perspectivas. ¡Que lo disfruten!

Ferran Adrià



Prólogo de Joan Roca

Brossa Pionero

De los amigos de casa, hay algunos que cuento como pioneros: los que ya estaban cuando la cocina y la gastronomía eran vistas como algo elitista, a menudo tronado y fronterizo. Miquel Brossa es uno de ellos. Uno de los primeros.

A Miquel Brossa le conozco desde hace unos cuantos años, en algunas de sus múltiples facetas gastronómicas. Desde el *gourmet* solitario, amable, respetuoso, agradecido y muy exigente que se presenta únicamente para degustar analíticamente un plato y disfrutarlo en la intimidad. Hasta el miembro de colectivos gastronómicos de diversas índoles, sea en actos de la Academia Catalana de Gastronomía o un ¡Festiiii..... vaaaal! de los Casacas Rojas. Por todo ello ha acumulado una gran sabiduría y criterio gastronómico.

Este libro responde a la necesidad de compartir experiencias y conocimientos culinarios acumulados, y al atrevimiento de abordar la casquería, en un momento en el que no esta precisamente de moda. En lo que parece un pecado comer vísceras de animales. Esta valentía es una de las razones por las que admiro, valoro y agradezco el empeño de Miquel. Esta obra es un resumen de su pasión por la casquería o, como él prefiere, por la cocina canalla, de aquellos platos que provocan rechazo cultural, que da asco porque la Humanidad está cargada de manías, como lo cuenta él tantas veces, con su humor genial, sarcástico y provocador.

Miquel es un viajero en busca de ampliar su basto conocimiento. Es un explorador a la antigua. No es un turista o un exhibicionista de proezas. Se mueva por la curiosidad y no por el postureo. Comprometido con la cocina y conocedor de la mayoría culturas gastronómicas, en este libro nos muestra una parte de su vida, de labor en pro de la buena mesa.

Idealista y romántico como la mayoría de los gastrónomos, Miquel Brossa se ha convertido en un apóstol de la Gastronomía y en un personaje capaz de viajar donde sea para comprobar si lo que dicen que es bueno, cumple las expectativas.

Este libro nos descubre secretos y conocimientos de Miquel Brossa a la vez que él se muestra las entrañas de la cocina de los tabúes.





ÍNDICE

PRÓLOGOS

BROSSA GASTRÓNOMO, POR FERRAN ADRIÀ
BROSSA PIONERO, POR JOAN ROCA

- I. INTRODUCCIÓN. LA ENTRAÑABLE CASQUERÍA CANALL
- II. HISTORIA Y ACTUALIDAD
- III. EL DESPIECE DEL «QUINTO CUARTO»

IV. RECETAS

TARTAR DE CORAZONES DE CORDERO CON POLVO HELADO
DE FOIE-GRAS Y GRASA VEGETAL, FRANCIS PANIEGO
TRIPA A LA CATALANA, JOSEP MARÍA MASÓO
TERNERA CAPICÚA Y ATILLOS DE VERDURA Y FRUTA
CARME RUSCALLEDA
RIÑÓN DE TERNERA LECHAL ASADO, ORIOL ROVIRA
MANITAS Y TRIPA DE CORDERO, MONTSERRAT FONTANÉ
MANITAS DE CERDO AL HORNO, NÚRIA BÀGUENA
LOS CALLOS DE LA BODEGA, ALBERT ADRIÀ
LLENGUA DE TERNERA, RAFA PEÑA
LIÈVRE À LA ROYALE, HERMANOS TORRES
MOLLEJAS DE TERNERA CON CEBOLLA
DE FIGUERES AL VINO RANCIO, CARLES GAIG
LA TÊTE DE VEAU, CABEZA DE TERNERA, ROMAIN FORNEILL
HÍGADO DE PICHÓN CON CEBOLLA, JOAN ROCA
TRIPAS DE BACALAO CON SETAS, VÍCTOR QUINTILLÀ
LAMPREA ESTILO ARBO, EVER CUBILLA
ROYALE DE BECADA, FINA PUIGDEVALL
EL NIDO, PERE BAHÍ
PLATILLO DE CUELLOS Y PUÑOS, VADOR GARCIA-ARBÓS
FREGINAT, TONI MASSANÉS

V. ASPECTOS NUTRICIONALES Y DE CONSUMO

VI. CONCLUSIONES

EPÍLOGO, POR MÀRIUS RUBIRALTA
AGRADECIMIENTOS
COLOFÓN
APÉNDICE



EL AUTOR: MIQUEL BROSSA REAL

Nací el día de los Fieles Difuntos de 1942, en Barcelona, donde resido y ejerzo de gastrónomo a tiempo completo. Lo primero que mordí, según cuentan, fue el pezón de mi madre y, mi primera colación fue leche. Muchos científicos sostienen que soy omnívoro, como todos los individuos de mi especie.

Trabajé durante décadas en multinacionales de productos de gran consumo, viajando de forma continuada por los cinco continentes, donde me moví bajo el proverbio castellano *donde fueres haz lo que vieres*, de manera que aproveché para comer de todo.

Sin darme cuenta, fui convirtiéndome en un curioso impenitente de la gastronomía,

atacado cada vez más por la curiosidad de la etnología, deseoso de visitar países exóticos, sin perder la ocasión de degustar aquello que jamás ha probado, porque prefiero arriesgar y aprender que caer en la rutina.

De tanto que amo viajar y comer, he visitado los nueve primeros establecimientos de la lista de cincuenta mejores del mundo de la revista londinense *Restaurant magazine*, y la mitad de los restantes.

Ahora me atrevo a organizar simposios y conferencias y escribir libros.

«Miquel Brossa se ha convertido en un apóstol de la gastronomía y en un personaje capaz de viajar donde sea para comprobar si lo que dicen es bueno, cumple las expectativas». Joan Roca

<http://www.locanaille.org>

CÓMO ES EL LIBRO POR DENTRO

MANITAS Y TRIPA DE CORDERO

MONTSERRAT FONTANÉ
CAN ROCA, GIRONA

Montserrat Fontané, la madre de los hermanos Roca, pertenece a una dinastía de hosteleros que se remonta al siglo XVIII en el valle del Llímena, de donde también los Roca son originarios. Nacida el 8 de junio 1936, en Can Santes de Sant Martí de Llímena, le tocó vivir una parte importante de su vida entre cauparís, fuera de campo durante la matanza, de cordero, de aves de corral, de conejo y, un menor, medida de caza y farrera.

Alma y cocinera de Can Roca, ha pasado su vida entre pucheros, muchos años cocido con codo con su suegra, la mitica abuela Angelota, madre de Josep Roca, el Jefe, su marido y padre de Joan, Josep y Jordi.

En Navidad de 1966 compraron una barraca en Tatalí, Hermanos Sibat, un barrio obrero en la periferia de Girona. En 1967 abrieron Can Roca, desde aquel momento su influencia y dejando su cocinero. Un establecimiento en el que la casquería está muy presente, sean manitas o carrilleras de cordero,

sean una röhmo al Jero o sea el hígado frito con ajo y perejil.

El plato que nos presenta es, tal vez, menos frecuentemente y más festivo. Es una joya de los desayunos de campo, los típicos *somorrons de forquilla i garrot* que tanto triunfaron en otros tiempos. También llamado *pana i tripa de sant* (*patitas i tripa de cordero*), era propio de los días de matanza de cordero, especialmente de fines de semana, de ahí que su recuerdo sea festivo. Su preparación parte de dos bases de la cocina catalana: el concentrado esférico de cubella, como preámbulo de muchos platos de la tradición, y el remate final, el toque, el toque, de la picada, de los frutos secos molidos con agua y perejil y algunas veces con galleta y chocolate negro.

Este plato suele llegar seco, asaduras y sales. Sin embargo, algunas veces se le han añadido patatas y hasta verduras de temporada y setas. ¡Y el pan que no falta, que estamos ante un momento de la cocina popular!



ELABORACIÓN

— Calentamos aceite en una sartén y freímos la sangra y el hígado. Reservamos.
— En el mismo aceite, sofreímos las cubellas y los ajos.

— Cuando hayan tomado color, añadimos un poco de agua, la sangra y el hígado.
— Salamos y dejamos cocer tapado a fuego lento.





MOLLEJAS DE TERNERA CON CEBOLLA DE FIGUERES AL VINO RANCIO

CARLES GAIG
GAIG, BARCELONA

LA COMPLEJA SIMPLICIDAD DE LAS «MOLLEJAS GAIG»

Carles Gaig es un caballero. Y además es cocinero, tal vez uno de los más elegantes y distinguidos con que uno pueda cruzarse. Su cocina es culta: no es el mero resultado de su gran cultura gastronómica, fluye de sus conocimientos mundanos, de su vida, de sus lecturas, de su curiosidad. No en vano ha sido uno de los primeros en adaptar las recetas del gran Auguste EscOFFIER.

Su cocina es muy grande, sin complicarse la vida. A lo largo de nuestra relación me ha percatado que avanza hasta una compleja simplicidad. Menos es más.

Sus mollejas son extraordinarias. A priori, parece una receta sencilla, hecha con un sentimiento: se pasa la pieza por la sartén y luego. Su complejidad pasa por no tratarlos de una simple fritura, ya que sigue un proceso muy preciso a caballo entre chulifón y fritura.

Detrás de su aparente sencillez, para la elaboración

de las mollejas, como para la mayoría de las vísceras, las grandes cocinas siguen un proceso depurativo lento, que les permite alcanzar los grandes niveles de finura que su público espera.

En muchos casos, algunos pasos de la elaboración podrían considerarse prescindibles y, aunque podrían serlo, observarlos sólo traza un deterioro del resultado final del plato. En efecto, el resultado sería algo comestible, pero no excelente como son las Mollejas Gaig.

Verbo trabajar en la cocina es un placer. Mediante una cuidadosa disección, extrae la trama de vasos y otros tejidos que no forman parte de lo más sabroso de la pieza. Esta pasa posteriormente por un proceso de inmersión durante largas horas, que finaliza con una ligera compresión, entre puntos de hilo, para terminar de extraer los fluidos no deseados.

La alta calidad conseguida en este plato excelso no es gratuita, es fruto de un oficio inteligente, calculado y preciso.

Ilustrar

80



ELABORACIÓN

— Ponemos el fuego los 3 litros de agua, con 30 gramos de sal fina y los callos.

— Una vez hervia, escurremos y repetimos la operación 2 veces más.

— Reservamos 2 litros de agua de cocción.

— Dejamos enfriar los callos, los cortamos en trozos de 3 centímetros y los reservamos en la nevera.

Cortamos la cabeza de ternera en trozos de 4x3 centímetros y la reservamos en la nevera con agua y hielo para mantenerla rígida.

— A continuación, comenzaremos a preparar la salsa del sofrito.

— Cortaremos el ajo fino y lo pondremos con 200 gramos de aceite a fuego suave sin que coja color.

— Añadimos la cebolla y las hierbas aromáticas y lo dejamos durante 30 min a fuego suave hasta que la cebolla coja color dorado.

— Pelamos el tomate fresco, le quitamos el pulcón y lo cortamos en cubos de 1 centímetro y lo añadimos a la cebolla.

— Una vez el tomate comienza a desahucarse, ponemos el tomate triturado y lo cocinamos durante 30 minutos.

— Rectificamos de sal y reservamos.

— Tomamos 500 gramos de la salsa anterior y la cocinamos con la pasta de pimienta roja durante 10 minutos a fuego suave.

— Añadimos el vino blanco, dejamos reducir y reservamos.

— Comenzamos a preparar el caldo de jamón, dejando infusionar los 250 gramos de ibérico cortado a daditos de un centímetro durante 12 horas con medio litro de agua mineral.

— Ponemos a fuego suave durante 30 minutos junto con los dos litros de agua de cocción de los callos que habíamos reservado.

— Colamos y reservamos.

— Preparamos una picada machucando el anafín y las almendras en un mortero.

— Cuando hayamos obtenido una pasta, reservamos.

— Seguidamente, preparamos la grasa del jamón, puliendo las posibles partes rancias. La cortamos en trozos de 1 centímetro.

— En un cazo, juntamos la grasa de jamón pulida y trozada con 25 gramos de aceite de oliva y otros 25 gramos de agua.

— Ponemos el cazo a fuego lento hasta que el agua se haya evaporado por completo y la grasa se haya fundido, sin que llegue a freír.

— Colamos y guardamos la grasa de jamón ibérico en un recipiente hermetico y en la nevera.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

— Fundimos la grasa de jamón en una cacerola, añadimos el sofrito, la picadilla sin semillas y los callos.

— Dejamos cocinar a fuego fuerte sin dejar de remover.

— Añadimos la cabeza de ternera sazonada, le cubrimos con el caldo de jamón y lo ponemos a punto de sal y pimienta.

— Dejamos cocinar tapado durante 40 minutos hasta que los callos estén tiernos.

— Retiramos la tapa y reducimos la salsa.

— Añadimos la picada y los berbaños, y lo cocinamos durante 5 minutos.

— Dejamos reposar 5 minutos y lo servimos en cacerolas de barro junto con las rubanadas de pan de llet.

Ilustrar

85



CANAILLE

MIQUEL BROSSA

Con prólogos de Ferran Adrià y Joan Roca

Y fotografías de Joan Pujol-Creus

19,5x 25 cms. 216 pags.

Cartoné

PVP: 26,95 €. Libro electrónico 13,99 €

A la venta desde el 11 de abril de 2017

Para más información a prensa, imágenes o entrevistas:

Lola Escudero. Directora de Comunicación de Planeta Gastro

Tel: 91 423 37 11 - 680 235 335

lescudero@planeta.es

www.planetagastro.com

twitter.com/planetagastro

[instagram.com/planetagastro](https://www.instagram.com/planetagastro)

Facebook: PlanetaGastro/