

SPAGNA

Crema bruciata (Crema catalana)

dosi per 10 porzioni

0,8 l di latte

700 g di zucchero

400 g di panna fresca

16 uova

1 limone

Preparazione:

mettere sul fuoco una pentola con il latte e la panna aromatizzati con la buccia di limone.

Amalgamare le uova e 12 tuorli con 400 g di zucchero, aggiungere il composto caldo di latte e panna filtrato, quindi versare nelle pirofiline (o tegliette) individuali.

Immergere i recipienti in 2 dita di acqua fredda e passarli nel forno già caldo a 160 °C, lasciando addensare la crema, a bagnomaria, per un'ora circa (non dovrà assolutamente bollire).

A cottura completata, spolverizzare la crema con lo zucchero rimasto, quindi bruciarla con l'apposito ferro per caramellare.

Frittata di patate (Tortilla espanola)

dosi per 10 porzioni

5 grosse patate

5 uova

cipolla

olio d'oliva

sale

pepe

Preparazione:

affettare cipolla e patate a rondelle molto sottili e rosolarle in una padella antiaderente unta d'olio, insaporendo con sale, pepe.

In una ciotola sbattere le uova, salarle, peparle, unirvi le verdure e versare il tutto nella padella calda usata in precedenza.

Cuocere la frittata su entrambi i lati e servirla tiepida o fredda.

Note: poiché la tortilla deve risultare piuttosto spessa, è preferibile cuocerla in una padella non troppo larga.

Gamberi all'aglio (Gambas al ajillo)

dosi per 10 porzioni

10 code di gambero già sgusciate a crudo

2 peperoncini piccanti

8 spicchi d'aglio

2 foglie di alloro

olio extravergine d'oliva

sale

Preparazione:

tritare l'aglio insieme ai peperoncini e all'alloro.

Soffriggere il trito in abbondante olio.

Quando l'aglio incomincerà a prendere colore, unire le code di gambero, stufarle per un paio di minuti, salarle, scolarle dall'olio e servirle.

Note: i gamberi all'aglio spesso vengono soffritti e serviti bollenti nei caratteristici tegamini di coccio.

Riso alla valenciana (Paella a la valenciana)

dosi per 10 porzioni

1 kg di cozze
800 g di riso
600 g di polpa di maiale
200 g di piselli sbollentati
150 g di salsiccia piccante
10 gamberoni
4 peperoni rossi
1 pollo
1 cipolla
5 spicchi d'aglio
3 bustine di zafferano
vino bianco
brodo di pollo
olio d'oliva
sale
pepe

Preparazione:

aprire le cozze a caldo, sgusciarne una parte (le altre resteranno nel mezzo guscio) e conservare il liquido di cottura filtrato.

Bruciacchiare i peperoni, spellarli e ridurli a piccole falde.

Nella padella di ferro (paellera), soffriggere in un filo d'olio caldo l'aglio intero, il pollo, la salsiccia e la polpa di maiale ridotti a tocchetti.

Salare, pepare, togliere il tutto non appena si sarà colorito e, nello stesso grasso di cottura, rosolare il riso con una grossa cipolla tritata fine e sfumare con il vino.

Bagnare con il liquido delle cozze, colorato con lo zafferano, e tanto brodo di pollo quanto sarà necessario per coprire tutto il riso.

Lasciar cuocere per 8 minuti, senza mescolare, poi aggiungere le carni rosolate, le falde di peperone, i piselli, i gamberoni e completare la cottura in altri 8 minuti circa.

Infine, correggere di sale, pepe e unire tutte le cozze (sgusciate e nel guscio) che serviranno da guarnizione.

Vino rosso alla frutta (Sangria)

dosi per 10 porzioni

2 bottiglie di vino rosso (Cabernet)

1 arancia

1 limone

mezza mela

pesca

zucchero

Preparazione:

affettare la frutta con la buccia.

Raccoglierla in una brocca capace, unire 2 cucchiaini di zucchero, alcuni cubetti di ghiaccio e il vino.

Mescolare e servire.