



GASTROPOÉTICA (1)

RECETARIO TÍPICO MALAGUEÑO.

-GARBANZOS CON BACALAO-

Me pareció una buena idea, el realizar una serie de entregas en este blog, en las que se incluirán, estas recetas típicas malagueñas. También una foto del plato -similar al realizado en La Cosmopolita- y, después, insertaría el poema creado por el insigne. Para terminar, por fin, con la receta original del guiso en cuestión, para -matando tres pájaros de un gato- quedaros con la copla de cómo se hace el susodicho guisote..

Esta es la primera entrega. Disfrutadlos, que vienen más.



GARBANZOS CON BACALAO

Siguiendo la tradición,
en torno de este fogón,
letrilla dejaré escrita.
Comience el canto primero
alabando al cocinero
del Bar La Cosmopolita.

Mientras la música suena,
y el vino mi copa llena,
oído y gusto afianzo,
y en tiempo tan cuaresmal,
goce la carne mortal
del bacalao con garbanzos.

Pecado es no beber vino,
y ser tibio y anodino
por resentida pereza.
Pobre de aquel que no sienta
que la canción se alimenta
de dulce y bella tristeza.

Que alegren pues los fogones
los jóvenes corazones
de este ilustre mediodía,
y sirve el Mestre beato
hasta arriba cada plato
de Cuaresma y poesía.

Olvídense de sus males,
y al cucharón, comensales,
que hoy nos guisa este chambao.
Cómo las penas nos quita
estos tan cosmopolitas
garbanzos con bacalao.

Autor: Juan Miguel González del Pino.



LA RECETA

Ingredientes (4 personas):

- 1 Kgr. bacalao del morro
- 500 grs. garbanzos
- 1 cebolla grande
- 3 dientes de ajo
- 2 hojas de laurel
- 2 huevos (Opcional)
- 2 tomates maduros
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1 rama de perejil picado
- 1 cucharón de aceite de oliva
- sal
- 2 cucharadas soperas de harina



Preparación de la Receta Garbanzos con Bacalao:

Paso 1: Se ponen en remojo los garbanzos con agua, durante toda una noche.

Paso 2: Se le cambia el agua a los garbanzos y se ponen a hervir. Cuando arranquen a hervir, se les cambia el agua y se vuelven a poner en agua fría al fuego. El agua deberá sobrepasar los garbanzos de 5 dedos. Cuando vuelva a arrancar el hervor, se baja y se deja a fuego lento durante 1'30 ò 2h..(el tiempo de cocción dependerá de los garbanzos).

Paso 3: Se pone el bacalao se corta en 4 trozos grandes, se pone en remojo durante 48 horas y se les cambia el agua 3 veces, hasta que esté en su punto. Lo mejor es comprarlo desalado en una bacaladería, porque ellos se lo dan en su punto, pero si lo hace Vd. deberá probarlo Vd. seguidos los pasos indicados, hasta que esté a su gusto.

Paso 4: Se limpia y se corta la cebolla en láminas finas, así como los ajos, que se pican. Se reservan.

Paso 5: El tomate se parte por la mitad y se ralla. Se reserva.

Paso 6: El perejil se lava y se pica también y se reserva.

Paso 7: Se saca el bacalao del agua se seca bien con un paño de cocina, se pasa por la harina y se fríe, hasta que se dore. Se reserva.

Paso 8: En el mismo aceite se hace un sofrito con la cebolla (a fuego lento), cuando empiece a dorarse se añade la cucharita de pimentón, se le da unas vueltas sin dejar que se queme y se añade el tomate rallado, junto con el laurel, hasta que el sofrito esté en su punto.

Paso 9: Se añaden los garbanzos previamente escurridos, con un cucharón de agua de hervir los garbanzos. Se le da unas vueltas.

Paso 10: A continuación se deshace el bacalao un poco con los dedos.

Paso 11: Luego se añaden al guiso el bacalao, con los ajos y el perejil picados.

Paso 12: Se echa sal, se tapa la cazuela y se deja cocer a fuego lento durante 1 hora.

Paso 13: Mientras se está haciendo el guiso, se hacen los huevos duros, se enfrían y se cortan muy pequeños.

Paso 14: Se sirve en una fuente con los huevos por encima a modo de decoración.