

LAS FAMOSAS TAPAS

Las tapas forman parte de la cultura gastronómica española. Se trata de una tradición muy antigua que se ha convertido en un rito social, de hecho, su característica principal es su aspecto colectivo, su capacidad para reunir a personas de todas las clases en la barra de un bar para disfrutar de este rito informal. Se toman normalmente antes de comer o de cenar acompañadas de vino y son pequeñas porciones de comida que nos permiten saciar el apetito hasta la hora de comer. En su origen eran pequeñas raciones de fiambre, pero en la actualidad encontramos infinidad de recetas tanto calientes como frías.

A continuación proponemos dos recetas que seguramente podemos encontrar en cualquier bar de tapas.

TIGRES

Preparación: 45 min

Cocción: 10 mn

Ingredientes para 4 personas:

- 1 kg. De mejillones
- 2 dientes de ajo
- 50 g. De mantequilla
- 40 g. De harina
- 1 cebolla mediana
- Guindilla picante al gusto
- ½ l. De leche
- 2 cucharadas de salsa de tomate
- 1 huevo
- Pan rallado

Elaboración:

Lavar bien los mejillones y ponerlos a cocer al vapor. Cuando se abran, sacar la carne y conservar la cáscara.

Calentar la mantequilla en una cazuela y poner a rehogar la cebolla y los ajos picados. Cuando estén dorados añadir los mejillones cocidos, un par de cucharadas de salsa de tomate, la sal y la guindilla picante al gusto. Una vez que esté todo bien mezclado añadir la harina y remover. Poco a poco vamos vertiendo la leche para hacer una besamel fina con todos los ingredientes. Cuando la besamel se espese pasamos la batidora durante unos segundos para picar bien todos los ingredientes. Dejamos reposar la masa hasta que se enfríe.

Coger las cascaras de los mejillones que hemos conservado previamente y rellenarlas con la masa que hemos preparado. Después los rebozamos en harina, huevo y pan rallado y los freímos en aceite caliente hasta que estén dorados. Servir calientes.

PATATAS BRAVAS

Preparación: 30 min

Cocción: 20 mn

Ingredientes para 4 personas:

1 kg. De patatas
400 g. De tomates maduros
1 cucharada de harina
1 cucharadita de pimentón picante
½ vasito de vinagre
Aceite de oliva
Sal

Elaboración:

Pelar las patatas y cortarlas en trozos medianos. Lavarlas, secarlas bien y después freírlas en abundante aceite caliente a fuego lento hasta que estén doradas. Escurrirlas en papel absorbente de cocina y conservarlas calientes.

Aparte, preparar la salsa rehogando los tomates rallados en un poco de aceite caliente. Añadir el vinagre, la harina y el pimentón picante. Sazonar y mezclar bien.

Colocar las patatas en una fuente de barro y verter la salsa por encima. Servir caliente.

LE FAMOSE “TAPAS”

Le “tapas” appartengono alla cultura culinaria spagnola. Questa è una tradizione molto antica diventata un rito sociale, infatti, la sua caratteristica principale è la dimensione collettiva, la capacità di riunire gente di tutti i ceti sociali in un bar per godersi questo rituale informale. Si gustano come aperitivo prima del pranzo o della cena, accompagnate da un bicchiere di vino. Originariamente erano piccole porzioni di salumi, ma ora si trovano tantissime ricette calde e fredde.

Qui ne proponiamo due ricette che sicuramente si possono trovare in qualsiasi bar di tapas.

TIGRES

Preparazione: 45 mn

Cottura: 10 mn

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg. di cozze
- 2 spicchi di aglio
- 50 g. di burro
- 40 g. di farina
- 1 cipolla media
- Peperoncino piccante a piacere
- ½ l. di latte
- 2 cucchiaini di salsa di pomodoro
- 1 uovo pangrattato

Preparazione:

Lavare bene le cozze e cucinarle al vapore. Quando sono aperte, togliere la polpa e conservare i gusci.

In una padella scaldare il burro e indorare le cipolle e l'aglio tritati. Aggiungere le cozze cotte con un paio di cucchiaini di salsa di pomodoro, sale e peperoncino a piacere. Una volta che è tutto ben mischiato aggiungere la farina e mescolare. A poco a poco versare il latte per ottenere una besciamella sottile con tutti gli ingredienti. Una volta che la besciamella è fatta, frullare per qualche secondo per tritare il tutto. Lasciare riposare l'impasto e farlo raffreddare.

Prendere i gusci di cozze conservate in precedenza e riempirli con l'impasto che abbiamo preparato, passarli nella farina, e impanarli con uova e pangrattato. Friggere in olio bollente fino alla doratura e servire caldo.

PATATE “BRAVAS”

Preparazione: 30 mn

Cottura: 20 mn

Ingredienti per 4 persone:

1 kg di patate
400 g di pomodori maturi
1 cucchiaio di farina
1 cucchiaino di peperoncino
½ bicchierino di aceto
Olio di oliva
Sale

Preparazione:

Sbucciare le patate e tagliarle a pezzi non molto grandi. Lavarle, asciugarle bene e poi friggerle in abbondante olio bollente a fuoco basso fino a doratura. Scolate su carta assorbente da cucina e tenere in caldo.

Separatamente, preparare la salsa soffriggendo i pomodori grattugiati in un pò di olio di oliva caldo. Aggiungere l'aceto, la farina e il peperoncino. Condire e mescolare bene.

Porre le patate in un vassoio di terracotta e versare sopra la salsa. Servire caldo.