

COCINA INTERNACIONAL/ALEMANIA CODILLO ASADO

Un plato contundente suavizado con una guarnición agridulce

INGREDIENTES:

Para cuatro personas: 1 codillo de cerdo fresco de unos 2 kg, aceite de girasol, 1/4 de vino blanco, sal, pimienta blanca en polvo, comino en granos. Guarnición: 1 kg de lombarda, aceite de oliva, mermelada de frambuesa, 1 manzana reineta, vino tinto, sal, azúcar, vinagre. Patatas salteadas: 1 kg de patatas, sal, pimienta blanca, aceite de girasol, 2 cebollas, 1/4 de beicon.

PREPARACIÓN:

ANTES DE EMPEZAR tenemos que elegir una sartén en la cual podamos colocar el codillo. ¿Ya la tiene? Pues ahora eche un chorrito de aceite de girasol y una vez que esté caliente, coloque el codillo sazonándolo a su gusto con sal y pimienta. Después de haber pasado por el fuego la pieza, métala

en el horno a una temperatura de 200° o 220°.

No se olvide

de vigilarlo y cuando haya cogido color, déle la vuelta y échele una pizca de comino en granos. Cuando vea que el codillo se está dorando riéguelo con un poquito de ese vino blanco que tiene guardado para darle cierto sabor a sus platos y tápelo con papel de aluminio. Déjelo en el horno a la temperatura indicada durante dos horas.

Si pensaba quedarse de brazos cruzados hágase a la idea de que no, porque tenemos que ir preparando las guarniciones. Como el codillo es bastante fuerte se suele acompañar de aderezos suaves o incluso dulces para evitar que la comida se haga excesivamente pesada.

Vamos a limpiar y cortar en láminas la lombarda y a añadir los ingredientes que hemos indicado: un chorrito de aceite de oliva, una cucharada de mermelada de frambuesa, una manzana reineta pelada y troceada, sal y azúcar a su gusto (en partes iguales), un poco de vinagre y ya por último, y para animar del todo a la verdura, vino blanco.

Ahora, mientras deja cocer la lombarda durante aproximadamente 45 minutos, lave las patatas y póngalas a hervir. Una vez cocidas, las corta en rodajas finas. Caliente en una sartén el aceite de girasol y eche las dos cebollas troceadas en láminas, añada el beicon troceado en finos tacos y las patatas previamente sazonadas con un poco de sal y pimienta blanca. Cuando todo esté bien tostado ya lo tiene listo para servir. Confío en que haya ido controlando el codillo mientras se asaba, ya que estará en su punto una vez pase el tiempo indicado.

Receta del restaurante alemán de Madrid Fass. Estilismo de María Larrú.



ANGEL BECERRIL



Los DE ELI SANTO

• Tras dos siglos de como alimento ganadero, es incorporado a la dieta. Por siempre ha de maíz y que tradición comen sus hervidas, generaliza más reciente recomiendan emplee ha de maíz y para rebozado pescado, resulta muy sabroso.



• Si ya ha probado las algas no e incluso se aficionado a intentente gustos ricas kombu secas y en contienen m Además de la sopa de pueden tomar ensalada, ur remojadas y en juliana, m las con pepi de manzana alcaparras, p aliñarlas des aceite de sé unas gotas de arroz.