

Ensalada de brevas y melón

Escrito por Paloma -
Jueves, junio 30, 2016



En cuestión de pocas semanas, las paradas de los mercados se han salpicado de color con la fruta de temporada... En los últimos días ha sido la **breva** quien ha hecho su aparición. Para la segunda mitad de junio, a capazos. No he podido resistirme. ¿Que engorda?, sí. ¿Y?

También engorda el picoteo que acompaña a las cervecitas y me juego yo el cuello que no le hacemos ascos... así que darle un mordisco al verano con esta maravillosa fruta se convierte en un inmenso placer solamente disfrutable durante dos meses al año. Imposible resistirse, como digo.

Me decidí a combinar y preparé esta **Ensalada de brevas y melón**. Sencilla, pero con muchísimo sabor.

Cada vez que veo **brevas** o **higos** recuerdo a la madre y a la abuela de un novio que tuve cuando tenía exactamente la mitad de años que tengo ahora. Su madre vivía en una casa en el campo y justo frente a su puerta crecía una higuera. Era un árbol joven, algo enclenque (sobre todo si comparamos con las higueras frondosas que se suelen descubrir por el litoral mediterráneo), pero sacaba unos higos en septiembre, que sabían a miel. Verde claro su piel, fruto de tamaño pequeño y más bien redondito; una vez los abres, rojo intenso y pintitas blancas. El saborazo, no hay palabras.

María, la abuela de mi entonces novio me adoraba (a decir verdad, me adoraba toda la familia, lo que era

mutuo... no podéis imaginar el disgustazo cuando la relación terminó!). Ella me llamaba *Prenda* y a su nieto, *Galán*. Dos acepciones muy del pueblo donde nació y vivió toda su vida (Tuéjar). La quise mucho porque hacia personas tan sencillas y humildes como lo era ella, no se puede tener más sentimiento que ese. Era callada, con carácter, hija de la Tierra. Lo que más le gustaba del mundo, era comerse un higo dulce.

Recuerdo que una vez se puso malita, bastante delicada. Mi entonces suegra (su hija) y yo, le cogimos unos higos de los de frente la casa y se los regalamos en una cestica de mimbre. Oye, como si le hubieras regalado un collar de piedras preciosas... ¡qué va! Mejor.

Perdimos el contacto, como no podía ser de otra manera. Hace unos años, con las nuevas posibilidades que nos da internet, con facebook y el resto de redes sociales, mi exnovio (nunca dejamos de ser amigos, aunque habíamos perdido el contacto) y yo, nos volvimos a encontrar.

Yo casada (muy felizmente) y sin hijos. Él me consta que también, con dos hijos. Volví a ver a mi exsuegra (hemos retomado la relación perdida). No así a María. Había fallecido hacía pocos años. Mi exsuegra me regaló un cuenco de cocina hecho a mano de barro, algo agrietado, pero todavía útil. Había pertenecido a su madre. Me lo guardaba porque sabía que me hubiera encantado quedarme con algo de ella. No puedo imaginar mejor recuerdo. Ese cuenco era un trocito de la abuela, que también amaba la cocina, el hacer a fuego lento y sin prisa, que la era la única manera de guisar cuando aún no existía el microondas, el horno eléctrico, ni las encimeras. Apenas lo uso para que no se termine de romper. Tiene el sabor de las cosas hechas con amor.

Todos esos recuerdos (y más) regresan a mí con estos frutos. Y qué cosas tiene la vida!!, aún después de tantos años tengo grabada su imagen delgada y pequeña con su nariz recta, su pelo blanco atado en un moñete bajo, sus manos de largos dedos, que pareciera que nunca hubieran trabajado (y no era así), su sonrisa, su mirada, su voz... también la recuerdo... Supongo que con el paso de los años, lo importante es recordar a quien no está por la huella que dejó y algunos detalles empiezan a borrarse. No es el caso. Ella me enseñó a apreciar y a saborear los higos recién cogidos de una higuera. Allá donde esté le dedico esta ensalada de verano.

¡Que la disfrutemos todos! ¡Salud!

Receta Ensalada de brevas y melón

Según la forma tradicional

Ingredientes (para 4 raciones)

2 brevas (si son pequeñas, 3)

150 g de hojas frescas de espinaca

8 tomates cherry

40 g de queso azul

50 g de queso de cabra

100 g de cacahuetes pelados y tostados, triturados (yo los compré enteros y los trituré con un brazo de

cocina)

Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)

Sal

Vinagre balsámico de módena

Preparación

Lavamos bien las verduras y las brevas.

Partimos las brevas en cuartos u octavos, dependiendo del tamaño de la pieza, los tomates en mitades y el melón a cubos. El queso de cabra, a trocitos y el azul lo reservamos.

En una ensaladera vamos poniendo por este orden: las espinacas, los tomates, las brevas, el melón, el queso de cabra y por último el queso azul, deshaciéndolo con las yemas de los dedos y dejándolo caer por la superficie.

Por último, esparcimos los cacahuets triturados.

Para aliñar, simplemente AOVE y sal. Según el gusto de cada uno, vinagre balsámico (opcional). En realidad, el aliño debe ser sencillo y admite las opciones que a uno más le gusten.

Nota: En realidad, el aliño debe ser sencillo y admite las opciones que a uno más le gusten.

Consulta el artículo de “Nutrición y salud”: [Brevas e Higos](#)

También te puede interesar:

Nueces rellenas, de Alcoy

La enfermedad celíaca - Parte 2

Coca de llanda o coca boba

PDF generado por
Kalin's PDF Creation Station