

Guiso de calamares con habas

Escrito por Paloma -

Viernes, marzo 04, 2016



© el tercer brazo

El fin de semana pasado tuve el honor de tener en mi casa a comer unos invitados de excepción: mi “cuadrilla” de hace treinta años... Es decir, de cuando yo tenía 18 años... época de la que apenas tengo fotos. Uno de mis amigos guardaba ésta:



Así era yo, al más puro estilo ochentero, de la época en que unos jóvenes *Mecano* arrasaban en las ondas y muy pocos años antes de la caída del muro de Berlín... soñando con utópicas ideas que iban a revolucionar al mundo, un mundo que tenía entero delante de mí, todo para mí, y que se me hacía eterno el poder empezar a conquistar.

Tenía también otra foto en la que estábamos casi todos. De ellos, es la única que he podido ver después de treinta años! El comentario de mi marido al verla fue que parecíamos la portada de un vinilo de los 80. No os la puedo enseñar, no la tengo! 😞

Perdimos el contacto, como pasa tantas veces cuando la vida te lleva a vivir fuera, a estudiar una carrera, a cambiar de ambientes... Los perdí. Nos perdimos. Con el paso de los años y al recordarlos, pensé que esa pérdida había sido para siempre.

Pero el milagro de las comunicaciones online, las redes sociales y un revolucionario internet, impensable hacía solo unas décadas, me conectó de nuevo con mi juventud, con muchos recuerdos que guardo como tesoros y por fin con mis amigos, que al final resulta que nunca se fueron... Simplemente nos hubimos dispersado en otras cosas. Nos volvimos a reunir y puedo comprobar que todo sigue igual.

Más o menos cambiado nuestro aspecto -como es lógico- (el mío, es evidente) y con media vida gastada en experiencias, con sacos de anécdotas para contarnos y con muchas vivencias a las espaldas, me di cuenta de que en esencia seguimos siendo iguales. Nunca nos faltó la sorna, la ironía, la dulzura, el humor y las ganas de vivir. Treinta años después, y pese a que algunos hemos pasado momentos realmente duros, extendemos la mano y seguimos teniéndonos enfrente. Estamos ahí, como si el tiempo no hubiera hecho camino.

Tengo que decir que no es el único grupo que conservo en circunstancias similares: mis amigas del cole, a las que perdí de manera idéntica (la vida) y volví a recuperar por los mismos medios (*facebook*), también siguen a mi lado, como si jamás las hubiera perdido... y es que cuando se quiere a alguien, cuando los lazos que tenemos con las personas con las que nos relacionamos son fuertes, ni el tiempo ni la distancia

pueden romper la única y auténtica razón por la que nos levantamos todos los seres humanos cada día: EL AMOR.

Como dijera *Julián*, encarnado por el grandioso *Ricardo Darín*, ganador del Goya al mejor actor en la última edición de este año 2016, a su amigo *Tomás (Javier Cámara)*, en la película *Truman*:

Lo más importante que he aprendido de tí, es que nunca pides nada a cambio...

Tras lo que *Julián* le pregunta:

¿y tú de mí?

Tomás le responde:

Nada, absolutamente nada...

Y es que -como también dicen en algún momento de la peli-,

al final lo único que queda son las relaciones.

Este guiso es probablemente lo que hubiera hecho para dar de comer el otro día a los "ditoner@s", de haberme decidido por el pescado. Al final fue carne. Pero eso es lo de menos... Lo importante es que una vez más, volvimos a detener el tiempo.

GRACIAS a todos mis AMIG@S, por echar raíces en mi vida.

Receta Guiso de calamares con habas

Según la forma tradicional

Ingredientes (para 4 raciones)

1/2 Kg de calamares, limpios, troceados (patas enteras por un lado y el cuerpo en anillas).

125 g de gamba rallada cruda o congelada (o gamba arrocera)
1 rodaja de pan de 1 día
Aceite de Oliva Virgen Extra
1 cebolla
2 dientes de ajo morado
Media garba de ajos tiernos pelados y cortados en trozos de unos 2 cm
1/4 de habas peladas
1 cucharadita de ñora molida
Pimentón de la Vera dulce
1 cucharada de tomate frito o salsa de tomate
1/2 vaso de vino blanco para cocinar
2 patatas
Pimienta blanca
2 cucharadas de almendra blanca molida

Preparación

Preparamos caldo de pescado para el guiso. Para ello, cogemos 125 g de gamba rallada cruda (puede ser congelada), la pelamos y separamos las cabezas y las pieles por un lado; los cuerpos pelados por otro.

Introducimos en un cazo las cabezas y las pieles con 3 vasos de agua más o menos y las ponemos a hervir durante una media hora, a fuego medio (que no se evapore todo el caldo, pero que hierva un poco para sacar el jugo). Colamos y reservamos.

En una olla aparte, freímos una rodaja de pan con aceite. Posteriormente, la picamos en el mortero. Reservamos.

En el mismo aceite sofreímos una cebolla y dos dientes de ajo muy picaditos. Cuando la cebolla empieza a estar transparente, añadimos los ajos tiernos. Sofreímos todo junto a fuego lento. Cuando los ajos estén blanditos, añadimos los calamares.

En cuanto el calamar haya cogido un poco de color, incorporamos un cuarto de habas ya peladas. Removemos bien e incorporamos una cucharadita de ñoras molidas, pimentón de la Vera y -antes de que el pimentón amargue- ponemos también una cucharada de tomate frito. Mezclamos con delicadeza, subimos el fuego e inmediatamente agregamos un buen chorro de vino blanco, seco si es posible. Esperamos un minuto y medio para que evapore el alcohol y luego añadimos caldo reservado, hasta cubrir o casi cubrir los ingredientes.

Pelamos un par de patatas y las desgajamos dejándolas caer en la misma olla. Cuando empiece a hervir, reducimos el fuego y echamos pimienta blanca, el pan picado que teníamos reservado y dos cucharadas de almendra blanca molida. Dejamos cocer 10 minutos.

Pasado ese tiempo, incorporamos los cuerpos de las gambas (que también teníamos reservados) y lo dejamos cocer todo junto durante cinco minutos más.

Apagamos el fuego, dejamos reposar un rato y servimos.

También te puede interesar:

Esgarraet

Arroz al horno

Salsa Romesco