

El pollo campero de Cantabria
 Un plato que nació en el interior de la zona y que llegó a la cocina, por voluntad propia.



Diario Montañés, 6 de febrero de 2016

PARA HACER EN CASA ¿QUÉ HAY DE CENA PAPI? 105

RICARDO EZCURDIA



Borraja con almejas

Ya habíamos hablado el año pasado por estas fechas de la borraja, pero es que no me puedo resistir, es una de las verduras de invierno que puedes hacer con cualquier cosa y siempre queda bien.

Existen infinidad de elaboraciones, desde los clásicos guisos, un saltado con refrito de ajo y unos tacos de jamón, a una de las cosas más ricas que he comido nunca que fue un 'caviar de borrajas' que una vez elabo-

boró Jesús Sánchez, del Coadador de Amós, con la parte más tierna del tallo, su blima.

Nosotros nos vamos a centrar en lo sencillo y haremos una receta tradicional de las que no dejan indiferente a nadie. Para la elaboración vamos a necesitar lógicamente la borraja, unas almejas, un diente de ajo, unos tacos de jamón, unas almendras fileteadas que tostaremos en la sartén y aceite de oliva virgen extra.

Lo primero que vamos a hacer es limpiar bien y trocear nuestra borraja. Seguidamente la ponemos a cocer en una cazuela con agua hirviendo y sal durante unos 15 minutos. Escurrirlos bien y reservamos; también guardamos el caldo.

En una sartén ponemos un diente de ajo bien picado con unas gotas de aceite y le damos fuego a tope. Ponemos las almejas y tapamos; en cuanto empiecen a abrirse, las retiramos

a un bol para que no se nos pasen. En esta misma sartén añadimos ahora los tacos de jamón y las almendras, dejamos que vayan tostándose y añadimos una cucharadita pequeña de harina, para ligar nuestra salsa, y le vamos añadiendo un poco del caldo de la cocción. Dejamos que hierva



Presentación de la receta. :: OM

unos minutos hasta que vamos que va espesando la salsa, añadimos también

el agua que han soltado las almejas al abrirse, que le aporta al guiso ese gran sabor que marca la diferencia.

Por último, incorporamos la borraja y las almejas, movemos bien para integrar todos los elementos y a servir, con un poco de perejil picado por encima.

Una variante que a mí me encanta es no incorporar la sal al agua de cocer la borraja y cuando tenemos reservado ese caldo añadirle una cucharadita de miso blanco, revolviendo bien para que se disuelva y luego hacer nuestra salsa. Si queréis probar, está realmente bueno.

LA COCINA DULCE ENTRE AZÚCAR

Tejas de almendra



Resultado final. :: OM

INGREDIENTES

- 300 gr de harina fina.
- 250 gr de huevos enteros.
- 514 gr de almendra troceada.
- 514 gr de azúcar blanco.
- 36 gr de coladura de limón.

ELABORACIÓN

1. Mezclar con pala, azúcar, almendra, harina y ralladura.

2. Añadir los huevos y mezclar bien.
3. Poner botones de esta masa sobre placa y pepel de horno.
4. Dar unos golpes a las placas para que se extiendan las tejas.
5. Hornear a 180° hasta que doren, sacarlas y colocarlas sobre el tejero para darlas forma. Si no dis-

ponemos de un tejero, podemos formarlas sobre un rodillo, para que cojan la forma de teja. É. Podemos decorar nuestras tejas con chocolate negro, blanco o de leche. Podemos formarlas al derecho o al revés en el tejero, si nuestro deseo es que se vea la almendra por encima.

EXPLICACIÓN

Es una receta fácil, rápida y sencilla, lo único que al formar las tejas se debe trabajar con rapidez para que cojan forma, de lo contrario se enfrían y no podremos moldearlas. Recomendamos meter pequeñas cantidades para que no se nos acumulen las tejas ya cocidas.

DOMINGO DE LA CONCEPCIÓN

Escuela de Hostelería J. Luis González. IES Pefarcastillo



Durante el proceso de elaboración. :: OM

EN BREVE

José Manuel de Dios, a Madrid

LA BIEN APARECIDA

El cocinero cántabro José Manuel de Dios, tras dos años en restaurantes franceses como el de Michael Bras y uno en Santander (Cigaleña) donde consiguió un sol Regsol, ha iniciado una nueva etapa profesional en Madrid en el nuevo restaurante 'cántabro' La Bien Aparecida dirigido por Paco Quirós y Carlos Crespo.

Apertura el próximo martes, en El Serbal

QUERIDA MARGARITA

Tras unos días de obras, esta semana reabrió sus puertas el restaurante gastronómico El Serbal (una estrella Michelin), que ha desdoblado sus instalaciones para crear un nuevo espacio, que se denominará Querida Margarita y que levantará el telón al público el próximo martes. El concepto que proponen José Antonio González (chef) y Rafael Prieto (director) es el de un bistró, donde las propuestas serán más informales, actuales, y el precio medio entorno a 20-22 euros.



Diario Montañés, 6 de febrero de 2016

2 | CANTABRIA
EN LA MESA | ACTUALIDADSábado 6 2016
EL DIARIO MONTAÑÉS

Los famosos picasuelos

Cantabria incorpora a su nómina de productos selectos a estos pollos de corral que ganan adeptos entre los grandes chefs

EL REPORTAJE DE LA SEMANA

Patrocinado por:

Parte Automóviles



Audi TORRELAVEGA

Como siempre, en Audi el mejor precio

de JOSÉ LUIS PÉREZ

Madrid Fusión '16 posiblemente represente un antes y un después para los picasuelos de Cantabria.

La decidida apuesta de dos acreditados chefs de la región como Jesús Sánchez (Cenador de Amós) e Ignacio Solana (restaurante Solana) —ambos con estrella Michelin— de convertir a los picasuelos en los grandes protagonistas de su ponencia en este importante congreso gastronómico ha significado una gran proyección para un producto selecto que se incorpora de derecho a la nómina de las delicatessen con las que la región presume fuera de sus límites regionales (anchovas, quesos, carnes, verduras, pescados o mariscos). A partir de ahora, el picasuelo, este pollo de corral criado en semilibertad y con un régimen alimenticio muy específico, recupera el papel que tuvo antaño, cuando formaba parte de la dieta básica de muchos hogares de la Cantabria rural en siglos pasados.

Pero, detrás de la poética en valor de estos pollos camperos está la iniciativa de tres emprendedores de Torrelavega, Manuel Alonso, Daniel



Los picasuelos se crían en semilibertad. Solo por las noches se recogen en sus módulos; durante el día están sueltos por el prado. ■ JOSÉ SÁNCHEZ

Bartolomé y Ernesto González, que constituyeron en Siempreviva la empresa, Picasuelos de Cantabria, en 2013. Desde entonces, han tratado de convencer con la calidad de sus pollos de corral a los clientes en general y a los cocineros en particular. Y, dado que argumentos les sobran, como se puso de manifiesto cuando el crítico gastronómico José Carlos Capel (El País y Madrid Fusión) visitó la región y ponderó de forma

Jesús Sánchez, del Cenador de Amós, e Ignacio Solana, del restaurante Solana, presentaron la semana pasada los picasuelos en Madrid Fusión

muy positiva la calidad de estos picasuelos que probó en la Bodega del Riojano, ahora la mirada está puesta no solo en conseguir que se incremente el consumo interno sino que sea esta una materia prima reclamada por tiendas y restaurantes de otros puntos de la geografía española.

Recuperar la tradición

En Asturias tienen el pito de calaya, cuya presencia es obligada en los

más acreditados restaurantes tengan el perfil gastronómico que tengan, como sucede también con la fabada, por ejemplo. En Cantabria se puede seguir con el ejemplo y ampliar así la oferta gastronómica basada en la tradición, aunque como se verá más adelante, esta materia prima permite múltiples interpretaciones, desde las más clásicas y propias de las 'abuelas', hasta las más modernas y contemporáneas.

El pollo campero
de CantabriaUn pollo campero que
recibe el frío y el viento
antes de la cocinar, que
saboreamos y vivaz.
PICASUELOS
 Colaboración con... | País de Origen... | Tipo de Carne... | Nombre de la...

Diario Montañés, 6 de febrero de 2016

Sábado 6 FEBRERO
EL DIARIO MONTAÑÉS

Pero, ¿cómo son los picasuelos? Nos encontramos ante un pollo de corral que se cría en semilibertad, en amplios espacios de prados, con una ración de entre 8 y 10 metros cuadrados por ejemplar. Son gallos -solo machos- de raza pedresca autóctona, pero con un cruce con la raza americana plymouth rock, ligeramente más grande que el pequeño y agreste pedrés. Esto permite una mayor rentabilidad y salvar el problema de la alarmante escasez de pedrescas puras.

La base alimenticia son el maíz -tradicionalmente de los granos que había en las corraladas, de ahí en nombre de 'pollo picasuelos'-, la cebada, la alfalfa y un amasijo de harina de cebada. También estos animales siempre han aprovechado los desperdicios de frutas y verduras que se consumían en casa, sin despreciar otras hierbas, insectos y gusanos. Todo se completa con soja en grano que les aporta proteínas.

Estos pollos, con un cierto carácter agresivo, son de crianza lenta, lo que luego tiene repercusión positiva en el resultado final. Se sacrifican a los cinco o seis meses, cuando han alcanzado un peso de tres o cuatro kilos, que se queda en dos o tres en canal.

El precio final está en 10 euros el kilo, envasado y limpio, por lo que cada pieza se sitúa entre los 30 y los 40 euros, notablemente por encima del pollo convencional.

La diferencia

Ese diferencial en el precio está justificado por la calidad de su carne. Esta presenta un tono más oscuro, es rica en oxígeno en las zonas musculares, seguramente a raíz esa vida en libertad en grandes espacios abiertos. Es más tierna y consistente, y su boca resulta una carne potente y densa, teniendo un recuerdo muy cercano al sabor de la caza de cuatro como el picchón, la perdiz o el faisán.

Como les gusta apuntar a los responsables de Picasuelos de Cantabria, la carne de sus pollos de corral es diferente, como sucede con el del buen jamón ibérico de bellota respecto a un jamón serrano, o con una carne de wagyu de Kobe o una carne de vacuno convencional.



Manuel y Daniel, de Picasuelos de Cantabria, empresa radicada en Torrelavega. / JESÚS SÁNCHEZ

UNA OPORTUNIDAD
BIEN GESTIONADA

Partiendo del conocimiento en agricultura ecológica de Daniel Bartolomé y de la experiencia en el sector de sus compañeros Manuel Alonso y Ernesto González, estos tres torrelaveguenses, vecinos del barrio de La Inmobiliaria, advirtieron en la recuperación de la tradición perdida de los picasuelos una oportunidad, que además le opción de tener un trabajo y 'escapar' de la crisis.

El primer paso, sin ayudas ni subvenciones, pero con largos meses de trámites burocráticos, consiguen un terreno en el ba-

rrío Los Caseríos de Sierrapando donde desarrollar la crianza de los animales. Se añaden unos módulos prefabricados que protegen a los animales de las inclemencias meteorológicas. La orientación de la finca es sur y de un pasto natural no sembrado, siendo las especies herbáceas más comunes el ballico y los tréboles rojo, blanco, el diáctilo y la cañuela de prado. El conocimiento del pasto es fundamental ya que esta raza de gallo se alimenta fundamentalmente de este pasto.

Desde 2013 la granja avícola desarrolla su actividad, pero Daniel y Manuel, quienes se ocupan del día a día, creen que 2016 será el año de la consolidación del proyecto, «el definitivo». Y miran al futuro con ilusión y es-

peranza: «Si en dos años seguimos creciendo, habrá que plantearse en activar la segunda fase del proyecto».

En la actualidad la producción mensual es de unos 150-200 animales al mes, que tienen como principal destino algunos destacados restaurantes de la región como Cenador de Amós, Bodega del Ríojano, Casa Enrique, La Bicicleta o Palacio de la Peña entre otros... En Asturias, el Molín de Mingo, y en Madrid, La Bien Aparecida, además de un distribuidor, Higinio Gómez, especializado en carnes de ave de nivel gourmet.

El reto de Picasuelos de Cantabria es introducirse en mercados y tiendas especializadas. Entre tanto tienen venta directa y servicio a domicilio.

ACTUALIDAD | 3

CARACTERÍSTICAS

Morfología

Cresta: sencilla, pequeña, de color rojo. Barbillas: pequeñas y redondeadas, de color rojo. Orejillas: más pequeñas que en el macho y redondeadas, de color blanco al crema. Dorsal: más horizontal que en el gallo. Cola: de tamaño no muy grande, menos elevado que en el gallo, formando un ángulo aproximado de 40° respecto a la horizontal, bien poblada, superponiéndose perfectamente las timoneras.

Tipo
Gallina.

Peso
Gallo de 4,5 kg y gallina de 2 kg

Plumaje

Barrado irregular de bandas blancas sobre fondo gris oscuro-negro. Ausencia de barrado en el extremo de las hoces de los gallos.

Cabeza

De mediano tamaño y bien conformada. Cara lisa y de color rojo. Cresta sencilla, mediana de tamaño, derecha y firme. Presenta entre 5 y 7 dientes bien definidos, no muy profundos, con el espónido elevado con respecto a la línea del cuello y de color rojo vivo. Barbillas medianas, bien desarrolladas, redondeadas, lisas y finas y de color rojo vivo.

Orejillas

Orejillas medianas, alargadas, pegadas a la cara, lisas y finas como las barbillas de color que puede ir desde el blanco al crema, puede aparecer algún moteado en rojo.

Cola

No muy grande, ligeramente caída con hoces alargadas, presentan en su parte final ausencia de barrado, siendo blancas.

Patas

Muslos: largos y robustos. Tarsos: no muy gruesos, derechos y proporcionados, lisos de color amarillo. Dedos: en número de cuatro, bien separados, fuertes y derechos, de color amarillo. Uñas: de color amarillo.

Pico

Mediano, fuerte, bien curvado, de color amarillo puede presentar manchas carnosas distribuidas irregularmente.

Carácter

Fuerte, rústico y vivaz.