



27 de julio 2017. Cocinando las recetas contenidas en la cantiga de la merenjena y conservadas en la memoria familiar del artista Héctor Z. Siluchi.

Proyecto #VYKORT

Sala 3 , CCAI, Gijón. España

21 julio- 13 agosto 2017

Un proyecto de Virginia López y Héctor Z.Siluchi.

<http://pacaproyectosartisticos.com/artist-in-residence-2/vykort/>

Con la colaboración y patrocinio de la Fundación Municipal de Cultura y UP del Ayuntamiento de Gijón. Colaboran: Factoría Cultural de Avilés, Parques y Jardines del Ayuntamiento de Gijón. Un agradecimiento especial a las y los “cocineros” que han hecho posible que las cantigas tomaran cuerpo y fueran espacio de encuentro y mestizajes culturales: Ana Esther, Chelo y Griselda Coro, Ángel, Mariana, y Juan Carlos.

Desarrolla PACA_Proyectos Artísticos Casa Antonino.



Primera Receta Abuela Lidia



Cortar la berenjena en torrejas poner en vinagre de vino tinto y sal toda la noche, de mañana secarlas y acostarlas en una fuente plana rociar de con aceite de oliva y sal y ponerle queso de cabra en torrejas después al horno (ojalá el de barro) por 10 minutos.

Acompañar el plato con una ensalada de tomates cortado en cuadritos con cebolla en pluma y perejil. Salsa: cortar en pequeños trozos de tomates y cebolla en cuadritos y mucho cilantro y aji sal y aceite de oliva ponerlo sobre la berenjena al gusto. Esto acompañado de un vinito tinto nuevo.

Segunda Cortar la berenjena en cuadritos y dejar en remojo toda la noche con sal y vinagre tinto de mañana secar las berenjenas y poner en a fuego lento 15 minutos En plato se pondrán las berenjenas rociadas con sal y aceite de oliva tendrá una ensalada de tomates con queso de cabra fresco esto acompañado de un vaso vinito tinto nuevo buen apetito a todos los presentes

Lidia Aranzibia Lecaro

Salsa Pebre.

5 tomates grandes picados en cuadros pequeños
2 cebollas medianas picada en cuadros pequeños
5 dientes de ajos picados
5 cucharadas de perejil picado
7 cucharadas de cilantro picado
3 trozo de ají verde picado 3 cucharada de ají rojo en pasta
5 cucharadas de aceite vegetal o de oliva
Sal y pimienta a gusto
3 pequeño chorrito de vino blanco



el Pan

2 Kilogramo de Harina
400 Gramos de Manteca de Cerdo
800 Mililitros de Agua tibia
200 Mililitros de Leche tibia
30 Gramos de Sal
40 Gramos de Levadura fresca
2 Cucharadita de Azúcar

1 Para empezar a hacer nuestro pan amasado esponjoso haremos un volcán de harina en un bol o sobre una superficie plana, sobre el que iremos agregando todos los ingredientes, para luego amasar hasta conseguir un bola

2 Extenderemos la bola de masa sobre una mesa, previamente enharinada, para sobar. Este proceso se lleva a cabo con la palma de la mano, estirando la masa una y otra vez para incorporar aire a la composición. Recuerda ir amasando de forma envolvente para que el pan amasada fácil suba.

3 La masa del pan amasado chileno se dejará en el bol, tapada con un paño limpio y cerca de un lugar de calor, durante unos 15-20 minutos.

4 Cuando la masa de pan amasado casero haya duplicado su tamaño, se dispondrá en forma de brazo y se cortará en pequeñas bolas para disponerlas en la bandeja del horno. Hay que aplastarlas suavemente con la mano y darle tres pinchazos con un tenedor.

5 Finalmente, para terminar el pan amasado chileno, coloca la bandeja en el horno de barro ya precalentado y déjalos cocer hasta que se doren.

Receta abuela paterna Rosa Aspé Gallardo

Plato berenjenas fritas con ensalada de tomates: Cortar en trozos pequeños la berenjena. Dejar en remojo una noche en vinagre y sal. Batido: Harina, huevo, sal, agua tibia-

Preparación: Pasar las berenjenas por el batido y freír en aceite caliente hasta que estén doradas. Ensalada: Tomates en rodajas y cebolla rubia en pluma aceite de oliva y sal.





INGREDIENTES

Berenjena

Cebollin

Aderezo

Miel

Ajo

Aceite de oliva

Sal

Mostaza

Cortar las berenjenas en ruedas delgadas, colocar en un bowl una capa de Berenjena, sal y así sucesivamente dejar reposar una hora.

Colar y retirar toda el agua. En un sartén colocar aceite y calentar, freír las berenjena que queden bien doradas.

Colocar en papel absorbente

Preparar el aderezo con ajo machacado, aceite, miel y mostaza, mezclar bien

Poner capas de berenjena, cebollin en rueditas de cebollin, aderezo y continuar de la misma forma, terminar con aderezo y refrigerar.

Esta ensalada es buena hacerla el mismo día

Hacer bastante berenjena porque al freirla no rinde





Burekas (Empanadas de Berenjenas y Queso)

12 Tapas para empanadas

Relleno

3 tomates pelados, sin semillas y picados

500 g de queso fresco o mozzarella rallado

3 berenjenas cortadas en cubos bien pequeños

2 cebolla picadas

2 dientes de ajo picados

18 aceitunas negras sin carozo picadas grueso

25 cc (2 cdas) de aceite de oliva

1 cucharada de perejil picado

Sal a gusto

1 poco de pimienta blanca a gusto

En una sartén con aceite rehogar la cebolla, el tomate, las berenjenas y el ajo.

Condimentar con sal y pimienta y dejar que se cocine a fuego bajo hasta que se haga una salsa espesa, apagar el fuego, agregar la cucharada de perejil picado y dejar enfriar.

En un recipiente mezclar la preparación con el queso fresco o mozzarella y las aceitunas.

Rellenar los discos con una cucharada de la preparación humedecer los bordes con agua cerrar las empanadas haciéndoles el repulgue, pintarlas con un poco de huevo batido y agua.

Llevar al horno bien caliente sobre una placa aceitada hasta que estén doradas.

1 kgr de berenjenas

2 cebollas

1 diente de ajo

Media cucharadita pequeña de pimentón.

1/4 ltr de vino dulce de pasas

100 gr de piñones

100 gr de pasas

250 gr de pechuga de pollo



Aceite de oliva.

Sal

Una cucharadita de harina.

Preparación:

Sin pelar, se cortan las berenjenas a rodajas de medio centímetro de grosor, aproximadamente. Se fríen en abundante aceite, sin que se lleguen a dorar. Se reservan. En un poco de aceite se ponen a freír la cebolla y el ajo, bien picados. Cuando estén ligeramente dorados se les añade la pechuga, partida a trocitos medianos-pequeños. Se deja rehogar un rato y se le añade el pimentón. Después de darles unas vueltas, se agregan las pasas y los piñones. Se vuelve a remover con suavidad y se incorpora el vino dulce y una cucharadita pequeña de harina que habremos disuelto, previamente, en medio vaso de agua, para que espese la salsa. Se sazona y se deja hervir a fuego medio hasta que todo esté en su punto.

En la bandeja que se vaya a servir, se pone una tanda de las berenjenas que se habían frito y encima otra tanda del guisado. A continuación, otra de berenjenas, otra del guisado... y así sucesivamente, cuidando que la última tanda sea del guisado.



Almodrote de berenjenas

Este es un plato muy tradicional español, de origen sefardí y hoy día casi olvidado aunque en Cataluña se consume uno muy parecido y derivado de este con el nombre de "Escalivada", palabra que en realidad es un vocablo castellano que significa escarbar en los rescoldos, acción que se hacía para avivarlos y así terminar de asar esas berenjenas que compondrán el plato de almodrote. La escalivada lleva también pimientos, que fue una aportación de la cocina americana que incorporaron los emigrantes de estos últimos siglos.

INGREDIENTES (4 personas)

2 berenjenas



2 cebollas grandes
200 grs de queso de cabra
3 huevos duros
Una oblea de pan ácimo, o la miga de pan de medio pan candeal.
Aceite, sal y comino

Puesta en marcha

Este plato debe hacerse con rescoldos y cenizas o bien sobre una parrilla, pero en cualquier caso con fuego de leña para que las berenjenas tomen algo de sabor a humo. Deben asarse lentamente hasta que estén blanditas, luego se pelan y se cortan en tiras.

Con las cebollas se procede del mismo modo y en una fuente de barro se ponen ambos productos que deben estar muy blandos.

Se añaden los huevos duros picados, la oblea de pan ácimo partida en esquinas pequeñas, y el queso desmenuzado, se aliña con aceite de oliva crudo, sal, limón o vinagre y comino.

Ya está listo para comer pero en el Pesah se come como plato fuerte y para eso se extiende en una bandeja untada de aceite, se cubre de huevo crudo batido y queso rallado, y se mete al horno durante una hora, de esa forma se consolida como si fuese una moussaka y se come como tal, o sea partiendo trozos que se sirven como raciones individuales en vez de ir cogiendo de una fuente común como si fuese una ensalada



Baba Ganoush

e conoce en todo el mediterráneo por diferentes vocablos, tales como Baba Ghanoush, Baba-Ganouj (en árabe بابا غنوج), Babaganus (en vulgar europeo), Patlıcan salatası (en turco), Melitzanosalata (en griego μελιτζανοσαλάτα), Mutabal (armenio), Salata de vinete (en rumano), Baigan Bharta (en indio), Vangyache Bharit (en marathi), Padlizsánkrém (en húngaro), pero podríamos decir que no es otra cosa que un puré de garbanzos que se sirve frío como parte de los entremeses (mezzé), o incluso como guarnición de pescados y carnes a la parrilla.

Para mí un mezzé es la forma ideal de comer: una ensalada de perejil, un hommos, un taboulé, unas judías verdes aliñadas y unos pinchos de carne picada (Kofte) y unas pitas recién horneadas ¿Qué más se puede pedir?

Todo esto dura varios días en la nevera, con lo que además me permite solucionar esa cena veraniega en que te sobra con picar alguna golosina que haya por la nevera, con la ventaja de estas son sanas.

Pongo otra receta más ortodoxa, más original en Moutabal pero esta más sencilla, más doméstica, y queda de chuparse los dedos, que es de lo que se trata.

INGREDIENTES (4 personas)

1 berenjena grande

1 diente de ajo

2 cucharadas de tahina o de sésamo



1 tallo de menta fresca
1/2 limón
1 yogur natural
aceite de oliva

La receta

En la bandeja del horno, manchada de aceite, ponemos la berenjena lavada y cortada en dados del tamaño de huevos de codorniz, con la piel hacia arriba.

Se rocían de aceite y se asan durante media hora hasta que quedan casi chamuscadas. A mí me encanta meter unas tramas de romero, porque se queman y dejan un aroma muy parecido al de una parrilla de leña. Cuando se enfrían, se trituran con la picadora o turmix, junto al resto de ingredientes y ya está listo.

Debe reposar varias horas antes de probarlo para que los sabores se compenetren ya que, recién picado, podría saber algo soso y, al cabo de un tiempo, cuando el limón se desarrolle, resultar demasiado fuerte.

A la hora de servir, puede aliñarse con un poco de aceite virgen fuerte, unas **hojitas de menta o perejil**, unos granitos de granada, **o unas láminas de pepino, alcaparras, pimentón, limón**, etc.

Se come con panes de pita tostadas y suele formar parte de un mezzé, o sea, un picoteo, con tabulé, hommos, pipirrana, etc.

////

Vykort. Detalle de la cena celebrada en el museo el 27 de julio 2017. Sala 3 | CCAI, Gijón. España.



<https://museos.gijon.es/eventos/show/38131-cena-en-el-museo>

