

EL ROMESCO

Guiso de pescados del Serrallo, puerto de Tarragona, salsa fuerte y roja que acompaña y ennoblece al pescado, su pasado se remonta a la ancestral Imperial Tarraco y que, venciendo al tiempo, invasiones y culturas, hoy emerge de sus cenizas cual Ave Fénix y llega hasta nosotros renacido, gracias a los estudios profundos de ese gran periodista y amigo que ya se fué D. Antonio Alasa Domingo, viejo amigo, que identifica a un terrenal guiso con tan hermosa ciudad; plato típico que por méritos propios es obligado de gustar como lo es el visitar sus milenarias murallas.

Por ello modestamente, desde nuestra Peña Cero, desde los que admitimos la gastronomía como un elemento más de nuestra cultura y de lazo de unión entre los pueblos, queremos rendirte este pequeño homenaje en la conmemoración de nuestro X ANIVERSARIO y, nada mejor, que divulgar "at urbi et orbi", los secretos de como se prepara un auténtico "romesco", que copio de tu hermoso libro, regalo de tu hijo Manuel al que quiero como un hermano, "El romesco, un guiso tarraconense".

COMO SE PREPARA UN EXCELENTE "ROMESCO" (5 raciones)

Primeramente, pongamos al fuego, una cazuela, a ser posible de hierro, con un cuarto de litro de aceite y friamos ligeramente un pimiento de romesco (pebrotos que solo se cultivan en el Campo de Tarragona) seco y sin semillas, ni rabo, y una rebanada de pan blanco. Pongamos en el mortero un poco de sal, 3 granos de ajo, y 10 ó 12 avellanas o almendras tostadas, machaquemos hasta que quede todo convertido en una pasta homogénea, a la añadiremos el pimiento ligeramente frito; volvamos a machacar, hasta que la rebanada de pan esté frita, en cuyo caso la meteremos en el mortero; retiraremos la cazuela del fuego, y con la manita del mortero dale que dale, hasta que la pasta esté bien fina. Entonces es llegada la hora de añadirle el "secreto" personal de cada cocinero. Y una vez realizado pongamos de nuevo al fuego la cazuela y cuando el aceite esté humeante, verteremos el contenido del mortero,

tapando la cazuela por espacio de medio MINUTO. Se añade dos cucharones de agua caliente en la que se hayan cocido unos cangrejos de mar o similares, se introduce el pescado (750 gramos) y se cuece durante unos 10 ó 15 minutos (este tiempo depende del tipo de pescado) y a chuparse los dedos con perdón sea dicho.

Algunos SECRETOS empleados por conocidos "maestros romescos":

Secreto de MITJALLAGRIMA: Póngase en el mortero una copita de vino del priorato tinto, y un poco de nuez moscada con otro poco de guindilla frita.

Secreto de Pepito MESTRES: Un poquito de nuez moscada, otro de clavo y una copa de buen coñac.

Secreto del Romesco Mil Diablos: Como su nombre indica es solo para mayores... de estómago blindado. Póngase en el mortero: Una cabeza de ajos enterita, un prebot de romesco y una guindilla, añádase un poco de sal y todo ello bien picado. Deslíese con aceite y seguidamente a la cazuela con el pescado.

Clases de pescado para el romesco para el romesco: Rodaballo, merluza, rape, bonito, lubina, congrio y raya, es decir, todos aquellos pescados de carne grasa.