

SALVADOR TRALLERO

El monegrino publica el libro 'El buen yantar', en el que reúne recetas de la cocina popular de Sariñena, Los Monegros y Aragón

“Hubo un tiempo en que todo lo que corría, nadaba o volaba iba a la cazuela”

Marga Bretos

SARIÑENA.- El buen yantar es un libro imprescindible para la cocina ya que recoge tradición y sabor, sus páginas acopian ochenta recetas de toda la vida, que llenaron con mucho cariño los platos de nuestra infancia.

Salvador Trallero vuelve a la carga, esta vez con un libro dedicado a la cocina tradicional en el que almacena una selección muy completa de recetas, buques insignia de la cocina monegrina y aragonesa. “Siempre he comentado con mi madre sobre las recetas de Sariñena, y cuando llegó el confinamiento me metí de lleno en la cocina, hice una por una todas estas recetas, si bien faltan algunas, las fotografías y aquí está el libro”, apunta Trallero, quien considera que estos platos “son memoria histórica”.

El buen yantar está dedicado a su madre (“A Margarita Anoro, gran madre y excelente cocinera”), ya que todos los platos son recetas elaboradas con cariño, a fuego lento y que no se pueden perder ya que forman parte de nuestro patrimonio cultural, son la esencia de lo que somos.

Es un trabajo dedicado a “todos los que han gozado y gozamos de la buena mesa y el buen yantar. ¡Viva la comida y la bebida!”, señala en el libro y es un auténtico placer encontrar recopiladas desde las deliciosas sopas de ajo, unas humildes patatas con aceite y sal o migas canas, que elaboraban los pastores en el monte, por poner un ejemplo.

Son platos muy conocidos por todos, los hemos probado mil veces así que ya tenemos la base, el recuerdo del sabor, solo nos

falta ejecutar el plato, y con este libro, ese trabajo está “hecho”, ya que las recetas están detalladamente explicadas, paso a paso, muy claras y se garantiza su buen resultado final.

Es un libro entretenido, ameno y hecho con dedicación, aportando entrantes, verduras, hortalizas y huevos, carnes, pescados o postres con productos de la zona que los sariñenenses y monegrinos han utilizado durante años, “además de ser una cocina de aprovechamiento total, donde nada se tiraba. En cambio ahora, hemos pasado al consumismo desmedido, a la comida rápida, con diferentes formas de conservación y con influencias de comidas de todo el mundo”, explica el editor, quien destaca que “no es un libro de recetas exactas, con pesos de los ingredientes, ya que siempre la cantidad de los mis-



Margarita Anoro y Salvador Trallero.

mos y su acompañamiento han de ser según el criterio del cocinero”.

A lo largo de la lectura de estos tradicionales platos, van surgiendo frases que hemos oído toda la vida: “Cada maestrillo tiene su librillo”, “de todo veremos menos pan en el cañizo”, “todo lo que corre, nada o vuela, a la cazuela”, entre otras muchas y muy

populares. “De ahí que recoge recetas de lagarto, culebra o pajaricos, si bien solo he probado la culebra, pero hubo un tiempo en que todo lo que corría, nadaba o volaba iba a la cazuela”, rie Trallero.

El buen yantar es un libro altamente recomendable, en cuanto se lee, se convierte en un imprescindible en la cocina. ●

Chispa:

Las torrijas saltan del postre al aperitivo y se fusionan con otras culturas

Minitorrijas saladas para tomar como aperitivo, torrijas XO del triestrellado David Muñoz con salsa de chocolate y mole mexicano, elaboradas con panes de verduras, a la cantonesa con cinco especias chinas o con cremoso de curry demuestran la evolución de lo que era un postre tradicional de Semana Santa. Desde su primera aparición documentada por el gastrónomo romano Marco Gavio Apicio, en cuya receta no aparecía el huevo, la torrija ha sido elaboración contra el desperdicio alimentario y ha escalado posiciones gourmets que se fusionan con otras culturas e incluso incursionan en el mundo salado. David Muñoz, del DiverXO, propone unas torrijas de pan embebido en leche fresca con vainilla y miso que se acompañan de dos salsas, de chocolate con mole especiado y de crema de nata y cítricos. ● EFE



ZOOM

Jaca pudo ver la Sangre de Cristo

Jaca pudo celebrar ayer “in extremis” la procesión del Silencio, sobre la que amenazó la lluvia. El obispo Julián Ruiz y el alcalde Juan Manuel Ramón se encargaron de presidir el recorrido, en el que sólo tomó parte el paso de la Real Hermandad de la Sangre de Cristo, a la que acompañó la guarnición militar de Jaca. Este paso salía de la Catedral, mientras que la Hermandad de Nuestra Señora de la Piedad y el Descendimiento se tenía que desplazar desde el local de pasos, por lo que prefirió no desfilar ante el riesgo de que la lluvia dañase sus pasos. ● R.G. ●