

Sunni Brown

De Quinta

Food and Culture of Spain

30 Abril 2024

Slice it and Dice it

La semana pasada tuvimos la oportunidad de participar en una clase de cocina tradicional en la que hicimos paella y gazpacho. Fue genial porque pudimos cocinar casi todo entre nosotros. Una vez que llegamos allí, después de lavarnos las manos y ponernos los delantales, el instructor comenzó a darnos algunos antecedentes sobre la paella porque eso es lo que estábamos haciendo primero. Lo más importante que nos comentó fue que no es tradicional si no es paella de pollo o conejo, cosa que yo no sabía hasta ese momento. Tras una breve introducción, llegó el momento de ponerse a cocinar.

El primer paso, era empezar a cocinar el pollo, que me seleccionaron para hacerlo. Solo sazonamos el pollo con aceite de oliva y sal y lo dejamos cocinar en la enorme sartén. Mientras yo cocinaba el pollo, el resto del grupo cortaba las verduras que iban a continuación (pimientos, alcachofas, judías verdes, tomates, ajo, cebolla). Una vez cortadas y añadidas, añadimos también las judías verdes a la mezcla en el centro de la sartén y dejamos cocer a fuego lento. Después de dejar cocer un poco las verduras y el pollo, llegó el momento de añadir agua. El instructor hizo algo donde él vertió el agua en la cacerola pero la cola primero sobre un poco de pollo para darle más sabor, que pensé que era una idea muy fresca y algo que no he visto antes. También pudimos moler azafrán fresco, que le dio un color muy bonito. Después de revolverlo un rato, y procurando que no se derramara por los lados de la sartén, llegó el momento de añadir el arroz. Para el tipo de arroz utilizamos “arroz bomba” que es muy habitual a la hora de hacer paella. El

instructor nos dio un consejo importante sobre cómo medir la cantidad correcta de arroz.

Hacemos una hilera de arroz a lo largo de toda la sartén que sea tan ancha como las asas y tan alta como la parte superior de la sartén. Después de revolver un poco más, había un proceso específico que teníamos que seguir para dejarlo hervir a fuego lento para que se cocinará más. Pasó un tiempo cocinándose a fuego alto, medio, bajo y luego descansó sin ningún calor.

Mientras se cocinaba la paella, llegó el momento de empezar con el gazpacho. El gazpacho es una sopa fría hecha con una mezcla de verduras crudas muy tradicional de España. Estaba muy emocionado de probar esto porque era mi primera vez, y no hay mejor primera vez para probarlo que cuando lo preparas tú mismo. Cortamos tomates, pimientos, pepino, cebolla y ajo para las verduras que licuamos primero. También añadimos sal y pimienta. Poco a poco fuimos añadiendo aceite de oliva y vinagreta balsámica que le dio buen sabor. Usamos una licuadora para esto, pero no dejamos que se diluya demasiado, todavía tenía una consistencia espesa. Usamos una licuadora para esto, pero no dejamos que se diluya demasiado, todavía tenía una consistencia espesa. Al mezclarlo todo, también agregamos hielo para asegurarnos de que esté frío y se mezcle bien.

Una vez hechos el gazpacho y la paella, ¡llegó la hora de comer! Fue muy divertido porque nuestro arduo trabajo dio sus frutos. El instructor intentó darnos un poco del arroz del fondo de la sartén que estaba crujiente, ya que dijo que era la mejor parte. Estaba más delicioso de lo que podría haber imaginado. Creo que mi parte favorita fueron las judías verdes, porque no tenía idea de que eran un ingrediente y pensé que solo se usaban en Estados Unidos. También me gustó mucho el gazpacho, estaba muy fresco y tenía un sabor estupendo. Fue mucho más refrescante de lo que esperaba y probó aún mejor cuando mojé el pan en él. En general, pensé que esta clase de cocina fue una gran experiencia. No solo fue una oportunidad para aprender a

cocinar platos españoles muy tradicionales, sino que también pude hablar con más personas en nuestra clase. A veces es difícil conocer a todas las personas de tu clase, por lo que esta fue una buena oportunidad para hablar con ellos en un ambiente más informal. Estoy muy agradecido por esta experiencia y no puedo esperar a volver a casa y cocinar estos platos para mi familia.