

Comer con la mano (permitido en verano)

Texto: Rose Galfione¹ / Fotos: Rosario Lanusse



¹ **Rose Galfione** es Licenciada en Relaciones Públicas, Profesional Gastronómico (IAG) y Sommelier (EAS). Combinando las tres carreras, crea estilos y sabores sobre mesas que abarcan toda la gama de formalismos. Además, dicta cursos de Ceremonial.



PATÉ DE AVE
CON HONGOS SECOS

La importancia de los buenos modales proviene de antaño, tal es así que en la Edad Media, cuando aún no existían los cubiertos, había modales para comer con los dedos.

La regla de etiqueta por aquel entonces decía que los alimentos debían tomarse con los dedos pulgar, índice y mayor. Hacerlo con los dos restantes era sinónimo de la mayor grosería que cualquier ser humano podía presenciar en un banquete.

Por supuesto, con la aparición paulatina y, muchas veces controvertida, de los cubiertos, las cosas cambiaron, al menos en la cultura occidental, ya que en varios países del Medio Oriente se sigue comiendo con las manos.

Hoy en día, con el auge de la gastronomía en nuestro país y la apertura de la cocina de diferentes etnias, aparecieron en nuestras mesas platos que exigieron comerse con las manos. Convergamos que así como cada bebida se saborea mejor en su propio recipiente, ¿quién no saborea con ganas una porción de pizza o unas buenas empanadas sin cuchillo y tenedor?

Existen platos que obligatoriamente se comen con las manos y que deben acompañarse por un *"finger bowl"* en el que, al finalizar, se enjuagan los dedos. Tal es el caso de los clásicos mejillones a la provenzal, las almejas y, por qué no, unas ancas de rana, plato delicioso y muy codiciado por los europeos.

La pregunta final es: ¿está bien o está mal? Todo depende de qué se coma y el entorno en el cual nos encontramos. Si por casualidad cometimos el error de comer con la mano un plato, lo correcto es seguir del mismo modo para que el desliz no sea tomado como tal ante los ojos de los demás.

Tres recetas para comer con las manos

1) Bastones de ave rebozados con sésamo y salsa teriyaki

- 12 tiras de pechuga de pollo
- 300 g de semillas de sésamo

Marinarlas en aceite de oliva, jugo de limón, salsa de soja, sal y pimienta durante 2 h como mínimo. Pasarlas por harina, luego por huevo batido y por último, rebozarlas con semillas de sésamo sin tostar.

Llevar a frío (en este punto también se pueden frisar) para que las semillas se impregnen bien y freír a fuego medio en aceite común hasta que se doren.

Acompañar por salsa Teriyaki o cualquier salsa agridulce.

2) Paté de ave con hongos secos

- 3 cucharadas de echalottes o cebollas picadas finas.
- 500 g de hígado de pollo
- 1 medida de cognac
- 1 medida de Oporto
- 70 cm³ de crema de leche a medio batir
- 150 g de manteca
- 1 ramita de tomillo
- Sal y pimienta

Limpiar los hígados. Colocar en una sartén 50 g de manteca y 2 cucharadas soperas de aceite de oliva. Dorar las echalottes, incorporar los hígados y las bebidas alcohólicas. Cocinar. En caliente, pasar por la procesadora y agregar de a poco la manteca bien fría. Por último, tamizar, agregar el tomillo y la crema. Colocar en molde aceitado y llevar a frío. Acompañar con pan tostado al horno.

3) Humus

- 1 lata de garbanzos
- 2 cucharadas soperas de pasta de sésamo
- Jugo de 3 limones
- 1 diente de ajo (opcional)
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva

Mezclar todos estos ingredientes con un mixer hasta que se forme una pasta. Para la presentación, colocar en un bowl, y espolvorear con un toque de pimentón dulce. Acompañar con pan árabe o con "rapiditas" y comer con la mano.

BASTONES DE AVE REBOZADOS
CON SÉSAMO Y SALSA TERIYAKI

