



...a mejor que le
...ortes bien con-
...nigo o cogeré mi
...remolque y me iré
...a casa.

14 de febrero

Día de San Valentín

Texto: Rose Galfione / Fotos: Rosario Lanusse

Como yo... algo nada sin ti.

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.



El amor también tiene su fecha en el calendario. El día de San Valentín se enlaza, entre muchas otras, con una antigua creencia inglesa de que las aves escogen su pareja el 14 de febrero. Desde entonces, ese día los corazones estallan alrededor del mundo con tarjetas, bombones, poemas, flores y demás delicadezas. El símbolo: el corazón. El color: rojo con todos sus matices.

El beso: expresión privilegiada del amor

El beso como expresión de afecto entre adultos, fue aceptado socialmente en el siglo VI. Francia tomó la iniciativa e introdujo la costumbre del beso en el cortejo amoroso y en los bailes de salón, a punto de sellar con un beso toda aceptación a bailar en brazos del hombre deseado. El beso sigue su itinerario por toda Europa hasta detenerse en Rusia, donde fue incorporado formalmente a la ceremonia matrimonial. Sin embargo, y tal como ocurre actualmente, el beso también ha sido una manifestación de respeto, tanto que en la época de los Césares, se juzgaba la importancia de la persona según el lugar que escogían para besarlos, empezando por los labios, luego las manos y, por último, los pies.

Invitar a comer para enamorar

Invitar a comer en el día de los enamorados es una galantería que puede poner de manifiesto nuestros encantos más amorosos, o puede conducirnos directamente por el camino de la decepción. Todo depende de nuestra destreza para elegir lugar, compañía y ¡comida! Sin ánimo de desmerecer, las parrillas, pizzerías o el patio de comidas de un centro comercial, no son lugares apropiados para embelesar. Buscar más intimidad, con la magia de una vela como único cómplice sobre la mesa, y la melodía de un jazz, bolero u otro género que sea una caricia para nuestros oídos, son detalles que conducen al éxito asegurado.

En cuanto a la elección de platos, debemos evitar las preparaciones "al ajillo", o la cebolla cruda que nos dejan sin aliento para seguir hablando, provocando una distancia forzosa que puede arruinar el encuentro. Los platos a la provenzal, las espinacas y otros perejiles, pueden dejar evidencias verdes entre caninos e incisivos donde la espontaneidad se verá inhibida entre bocado y bocado por miedo a sonreír.

Invitar a comer sushi vale solamente si sabemos fehacientemente que nuestra compañía maneja los palitos con habilidad, si no el desafío puede terminar en papelón. Las pastas encintadas también nos pueden poner en un enredo con el tenedor y un fideo mal enrosado dibuja una escena poco romántica.

Un postre para compartir es un broche de oro encantador y la sensualidad olfativa de un vino tinto o el cosquilleo en el paladar de una copa de espumante son infaltables para que la velada sea un flechazo de pasiones sensoriales.

Recetas del corazón

En el día de los enamorados, es recomendable apelar a las recetas sencillas pero con ingredientes conocidos por sus efectos estimulantes que aportan un toque tentador en el día del amor... El entorno, los aromas, los colores y los sonidos influyen en la sensual experiencia de una comida para que ésta resulte inolvidable y, si a eso le agregamos el toque afrodisíaco que cosquillee el fascinante deseo amoroso, ¡mejor aún!





Tarta de puerros y jengibre



Ingredientes

- 225 g de harina común
- 110 g de manteca
- 1/2 cucharadita de sal
- 3 ó 4 cucharadas soperas de agua fría

Tamizar harina con sal. Añadir manteca ablandada. Hacer un arenado. Añadir el agua de a poco y mezclar sin amasar demasiado. Agregar agua si es necesario. Dejar reposar en la heladera durante 30' antes de estirarla.

Masa salada para tarta.

Precocer la masa en horno medio dentro de moldes individuales durante 15'.

Relleno:

- 1 kilo de puerros
- 50 g de manteca
- 3 huevos
- 1/2 vaso de crema de leche
- 2 cucharadas soperas de jengibre fresco rallado bien finito
- Sal y pimienta a gusto

Limpiar los puerros, descartar las hojas y procesar. Saltearlos en manteca. Agregar el resto de los ingredientes. Se pueden agregar las yemas por un lado y las claras batidas a nieve justo antes de llevar la tarta al horno para que tome volumen.

Moldeado del mar



Mezclar en un bowl kani kama, palmitos, y apio picado finito. Procesar una o dos paltas (según la cantidad que deseamos hacer) y unir los ingredientes anteriores con ésta. Si hiciera falta, agregar mayonesa al relleno para darle la consistencia que cada uno desee. Servirlos moldeados en un plato.

Pavlova con frutos rojos



Para el merengue

- 4 claras
- 60 g de azúcar

Montar las claras a nieve. Una vez logrado el punto incorporar la mitad del azúcar y seguir batiendo. Luego incorporar el resto del azúcar pero con una espátula haciendo movimientos envolventes. Colocar el relleno en una manga y sobre una placa, darle forma de corazón. Llevar a horno bien suave (80°) durante 1 hora. Rellenar con crema batida y frutos rojos. ■