

pitu de caleya del caserío a la buena mesa

Nacho Manzano recuerda como el pitu y el cabritín eran los productos más trabajados por sus padres en su casa de comidas. Recuerda como salía por las aldeas en busca de pitus después de haberse quedado sin existencias y de tener una comida ya encargada. Acompañando a su padre, merodeaban las aldeas y los caseríos más o menos controlados y sufrían lo suyo antes de encontrar a alguien que accediera a vender sus propios gallos. Siempre tenían reservado el ejemplar para regalarlo al médico, al yerno, o para la fiesta del pueblo o el día de Navidad. Finalmente, estas retenciones iniciales servían para encarecer el precio de venta de estos pollos, un precio al que el padre de Nacho, desesperado, tenía que acabar accediendo.

A esta imagen del pequeño Nacho acompañando a su padre se le suman otras no menos emotivas, como por ejemplo la de las fiestas de los pueblecitos. En el 90% de estas ocasiones se acababa comiendo pitu en casa de algún familiar o amigo, un guiso que resultaba escandalosamente bueno, al menos en palabras del propio cocinero.

Recuperación de un ave privilegiada

Hoy en día se ha perdido esta tradición de los caseríos, que debían autoabastecerse de gallinas y pollos y para ello era imprescindible contar con gallos que se convertían en los privilegiados del lugar. Ahora el pitu de caleya apenas se encuentra en algún pequeño productor más o menos normalizado. Luego hay valiosas iniciativas como la de Industrias Gastronómicas Cascajares, de Palencia, especializados en producto aviar de alta gama, que ha conseguido recuperar este producto y devolverle toda la dimensión gourmet que se merece.

Antaño este gallo no respondía a ninguna raza autóctona en particular. En cambio, Cascajares se ha inclinado por un "gallo rojo" que alcanza de 3 a 4,5 kilogramos a los seis meses de edad. Un control riguroso de su alimentación y cría, permite dar con aquel ave musculosa pero bien alimentada, inconfundible al paladar de los asturianos en sus guisos tradicionales.

En los fogones de Casa Marcial

Nacho exige que sus aves tengan entre 9 y 15 meses de vida antes de llevarlos al matadero y que estén criados en unas extensiones de terreno considerable. Una alimentación a base de cereales, especialmente maíz, aunque también un combinado de forraje que emule la alimentación arbitraria pretérita de los gallos que picoteaban por los caminos el alimento que soltaban los carros. El olor tan intenso y característico de los caldos de ave son fundamentales en la cocina del pitu de Casa Marcial. Para este establecimiento, los consomés de gallo o gallina son elegantes y sabrosos. En definitiva, el aroma, sensación ligada directamente con la memoria individual, adquiere total protagonismo en su cocina del pitu. Se obtiene de su cocción, una característica carne marrón oscuro y una melosa infiltración de grasa en muslos y contramuslos, resultando especialmente gelatinosos.

Nacho prefiere guisarlos como era costumbre, puesto que en el horno quedarían muy secos, a excepción de las pechugas, ideales para meter en el horno a baja temperatura y terminar rustiéndolas en sartén o plancha (sólo en el horno hay que vigilar mucho porque la carne es muy tersa, nada que ver con las pechugas de otras aves). De ahí que el guiso esté tan implantado en Asturias.



El gallo tradicional de Asturias, el pitu de caleya (gallo de camino de aldea), conserva en la memoria del Principado un lugar entrañable de la vida rural pasada, cuando cada caserío contaba con sus propios gallos, que correteaban por caminos, pesebres y corrales colindantes, y presidían la mesa en las festividades más importantes. Hoy, Nacho Manzano, del restaurante Casa Marcial de Arriendas (Asturias), nos

ofrece una nostálgica revisión de este guiso inspirado en las recetas de su madre.

ARROZ con pitu



ingredientes

- 400 g arroz variedad Senia
- 2 u muslos
- 2 u entremuslos
- 4 u cucharadas soperas de salsa bien fina del guiso "al estilo de mi madre"
- 1,5 l caldo de consomé (receta en plato consomé)
- 2 u cucharadas soperas de aceite del guiso "al estilo de mi madre"
- azafrán
- 4 u pimientos del piquillo

elaboración

En un recipiente antiadherente verter el aceite, dar calor y rehogar el arroz. Añadir a continuación la salsa y mezclar bien hasta que se integre con el arroz. Mojar con caldo bien caliente e incorporar la carne. Cocer a fuego muy fuerte durante 10 minutos, agregar los pimientos y el azafrán y bajar un poco la intensidad del fuego un poco. Prolongar la cocción 8 minutos más. Luego retirar del fuego y dejar reposar cinco minutos más. Servir. Debe quedar un puntito meloso.

Esta versión actual difiere en poco del que preparábamos antaño, si bien está algo aligerado de grasa.

PITU de caleya al estilo de mi madre con ravioli de sus menudillos

Mi aporte a este plato materno ha consistido en quitar el aceite del guiso, que luego utilizamos para preparar el arroz. Así se logra una salsa totalmente desgrasada y con todo el sabor del guiso, gracias al jugo de la verdura y del pollo. La otra aportación al plato es el ravioli, para mí casi diría que es el mejor bocado. Mi madre esto no lo hacía, pero ella utilizaba los menudillos para preparar la sopa, los picaba en el caldo y lograba un aporte de sabor importante. El ravioli representa un toque moderno al plato, pero con mucha tradición detrás.



Pollo de unos 3,5 a 4,5 kg
ingredientes

- 1 u pitu de caleya
- 4 u cebollas asturianas medianas
- 0,5 u cabeza de ajos
- 1 u pimienta verde
- 25 cl vino blanco seco Jerez
- 25 cl botella de aceite de oliva de 0,4 sal
- 2 u copitas de Brandy

elaboración

Partimos el pitu de forma natural separando los muslos, entremuslos y las pechugas. Dejar adobando con ajos partidos en cuadraditos por espacio de 6 horas. Calentar el aceite, retirar los ajos y dorarlos. Incorporar a una tartera con la cebolla y el pimienta partidos en cuadrados. Añadir el aceite de la fritura y dejar que todo poche bien a fuego suave hasta que adquiera un bonito color dorado, momento en el que se incorpora el vino y se deja cocer unas tres horas vigilando que no se peque. A falta de una hora y media agregar las copas de Brandy. Retirar la carne de la salsa y pasarla finamente, quitando el aceite que sobre y reservándolo para el arroz con pitu.

RAVIOLI

ingredientes

- 4 u hojas de pasta fresca de ravioli
- molleja, corazón e hígado del pitu
- pimienta negra y tomillo
- 1 u copa de Pedro Ximénez
- 2 u manzanas reinetas
- 15 cl agua
- 0,5 u canela en rama

elaboración

Picar previamente bien limpios todos los menudillos, salar y especiar. Rehogar todo a fuego fuerte dos minutos, agregar el vino y disponer a rellenar la pasta ya cocida. También se puede poner un poquito de compota de manzana con canela.

OTROS INGREDIENTES

- pimientos asados
- patatas pequeñas

Es una interpretación de la que hacíamos antiguamente, antes poníamos huevo duro, ahora nosotros lo servimos menos hecho, ya que aporta más sabor y succulencia, además procede de gallinas criadas de la misma forma que el pitu, que tampoco tiene nada que ver con los huevos de granja.

Mi madre cocinaba los menudillos en el caldo y luego los picaba en la sopa con costrones de pan. Yo también los cuezo para que aporten sabor al consomé y otros los salteo menos tiempo y son los que pongo en el pan. Por último el caldo o sopa es prácticamente igual, cuidando el filtrado y desengrasándolo. En definitiva, adaptándolo a los nuevos tiempos.

Para muchos, este plato puede parecer moderno por el caldo y la textura del huevo poché, pero yo opino que en todas las casas y restaurantes siempre estuvieron muy implantados.



CONSOMÉ de pitu con tosta de sus menudillos y huevo de corral

CONSOMÉ

ingredientes

- 2 u cuellos de pitu perfectamente limpios
- 1 u pata escaldada y limpia
- 2 u mollejas de pitu
- 1 u caparazón de pollo
- 2 u culetes con su grasa
- 1 u cebolla
- 1 u zanahoria
- 1 u puerro
- 1 u perejil
- 2 u dientes de ajo
- 1 u azafrán
- 5 l agua

elaboración

Poner en el agua todos los ingredientes, menos las verduras. Dejar hervir despacio hasta que rompa el hervor. Espumar e incorporar las verduras limpias. Cocer muy lentamente por espacio de cuatro horas. Colar y reducir hasta conseguir un litro de consomé. En caliente, filtrar con un paño de hilo para quitar impurezas. Reservar.

TOSTA de sus menudillos

ingredientes

- 2 u mollejas perfectamente limpias (extraer parte dura)
- 2 u higaditos
- 2 u corazones
- 1 u pimienta de Sechuán
- 1 u tomillo, romero
- 1 u diente de ajo
- 1 u perejil
- 1 u copa de Pedro Ximénez
- 1 u cucharada sopera de puré de manzana reineta
- 1 u aceite de oliva
- 1 u rodaja de pan fino

elaboración

Picar todas las vísceras en trocitos muy pequeños. Saltear los menudillos previamente salpimentados con el diente de ajo. Cuando tomen color, añadir el Pedro Ximénez y el perejil picado. No cocer más de tres minutos. Posteriormente, ligarlo con el puré de manzana. Untar con el guiso las tostas de pan.

OTROS componentes

- 1 u huevo cocido a 63°C por 25 minutos
- 1 u azafrán
- 1 u gelatina de pitu

EMPLATADO

Disponer el huevo en plato hondo, la tosta en una ala del plato, para que no se humedezca. Seis centilitros de consomé, unos daditos de zanahoria hervidos, otros de gelatina de pitu y unas hebras de azafrán.

PECHUGA de pitu con cremoso de queso Peñamellera y caldo de arroz



Este es el plato más inédito y carente de tradición, ya que el queso y la cocción de la pechuga no se inspiran en la cocina de antes. Nosotros utilizamos esta cocción para sacar el máximo partido a la carne, acompañándola con estos ingredientes que van fenomenal entre sí.

EMPLATADO

En vajilla honda, disponer una cucharada de queso, cuatro lonchas finas de pechuga en cortadora de fiambres. Matizar el plato con frutos secos, trufa y salvia. Servir a parte el caldo.

PECHUGA

ingredientes

- 2 u pechugas de pitu
- 0,5 u diente de ajo
- ralladura de piel de limón
- pimienta de Sechuán
- sal
- aceite de oliva 0,4
- 2 u ramitas de romero

elaboración

Adobar la pechuga con todos los ingredientes, envasar al vacío y cocer 25 minutos a 63°C. Enfriar rápido y reservar.

CREMOSO de queso Peñamellera

ingredientes

- 250 g queso peñamellera
- 100 g leche

elaboración

Preparar una crema de queso y leche en el robot a toda velocidad, durante 12 minutos para que quede bien fina.

CALDO de arroz

ingredientes

- 1 l consomé de pitu
- 1 u ración de pitu con arroz

elaboración

En un litro de consomé (receta del consomé con tosta), juntar una ración de arroz con pitu y cocer despacio durante 45 minutos. Conseguir así un caldo muy gustoso de ave u arroz.

