

Carne ó caldeiro



El origen de esta "carne ó caldeiro" también llamada "carne a la maragata", viene de los tiempos en que los comerciantes llevaban pulpo seco y bacalao salado, de los puertos de Galicia hasta el interior de la península, donde compraban aceite y pimentón para venderlo de nuevo en Galicia. En el transcurso del camino se celebraban grandes mercados donde se vendía de todo y se comercializaba con ganado. En medio de todo este ambiente se cocinaba lo que había y con los utensilios que había, que mayormente eran ollas o carderos en los que se cocía la carne sacrificando alguna res, y se aderezaba con el aceite y el pimentón. Lo mismo se hacía con el pulpo y el bacalao. De ahí surgieron muchas sencillas recetas que están deliciosas.



Ingredientes :

- Kilo y medio de carne de ternera con hueso (falda, aguja, jarrete...)
- 1 kg de patatas para cocer
- 15 g de unto (grasa de la barriga del cerdo curada)
- 1 cucharada de pimentón dulce de la Vera
- Sal gruesa y aceite de oliva
- Pizca de pimentón picante (opcional)
- Litro y medio de agua para la cocción (aproximadamente)

- 1** Comenzamos este fantástico plato cortando un trocito de unto, que es una grasa de cerdo curada en sal. Le aporta un sabor peculiar a esta receta. Añadimos este unto al litro y medio de agua que ponemos a calentar. Mientras se calienta, preparamos la carne que lavamos y secamos para quitarle posibles astillas de hueso. En carnicería le han hecho unos cortes en el hueso como ayuda para cortar la carne más fácilmente, ya que la trocearemos en trozos grandes. Estoy utilizando carne de ternera de la parte de la aguja con hueso.
- 2** Una vez que hierva el agua echamos la carne, tapamos y esperamos a que hierva. A partir de ese momento coceremos durante una hora a fuego medio alto, del 1 al 10 en el 7-8 sin que pare de hervir, aunque de un modo suave.
- 3** Al cabo de esa hora pelamos, lavamos y cortamos las patatas en trozos grandes y las añadimos a la carne. Tapamos y seguimos cocinando a fuego medio alto durante otros 25 minutos aproximadamente. Sabremos que está cuando la patata esté blanda a pinchar al igual que la carne. Apagamos y dejamos reposar 5 minutos.
- 4** Servimos y espolvoreamos una pizca de sal, un buen chorro de aceite de oliva y el pimentón dulce de la Vera. Si os apetece también espolvorear una pizca de pimentón picante. Y ya tenemos listo este sencillo plato. Es un clásico en cualquier romería de Galicia, que está realmente sabroso. Os animo a prepararlo.