

Receta de sukalki

Respetando el librito de cada maestrillo culinario, compartimos una receta para los cocinillas que os animéis a intentarlo en casa.



Ingredientes (para 4 personas):

- - 2 cebollas rojas
- - 1 pimiento verde
- - 1 zanahoria
- - Medio puerro y guisantes (opcional)
- - Pulpa de pimientos choriceros
- - Kilo o kilo y medio de zancarrón o carrillera
- - Un vaso de vino blanco o si se prefiere, un chorrito de cognac
- - Kilo y medio de patatas
- - Aceite y sal

Preparación:

- La elaboración se inicia pochando las cebollas muy picadas para que luego no se noten y después se le van añadiendo el resto de las verduras. Cuando todas están bien pochaditas, se agrega la pulpa de pimiento choricero y se mezcla todo bien.

- A continuación, se incorpora el zancarrón o la carrillera en trozos grandes porque es un primer paso y se rehoga todo junto con el vaso de vino blanco o el chorrito de cognac. Se deja reduciendo cinco minutos, se cubre después de agua o caldo y se pone a cocer.

- Se puede realizar en olla a presión, con lo que el proceso sería de aproximadamente media hora, pero lo tradicional es hacerlo en la cazuela con lo que la cocción hasta que la carne quede tierna puede llevar unas tres horas. Si son carrilleras, con dos puede resultar suficiente. No suele ser necesario añadir más agua porque la carne va soltando su jugo.

- Se retira la carne y se limpia de nervios y de grasa para trocearla ahora en pedazos más pequeños y estéticos. Si se desea, el resto de la mezcla con las verduras se puede pasar por el chino para que quede más fino y se vuelve con la carne a la cazuela.

- Es el momento de incorporar las patatas, cortadas como pelotas de golf y se pone todo junto a cocer a fuego lento. Cuando las patatas estén a medio hacer se rectifica el punto de sal y se añaden los guisantes y cuando ya estén bien cocidas, se deja reposar la cazuela entre diez y quince minutos antes de servir. El sukalki es uno de esos platos que están exquisitos también al día siguiente.

Al margen de su exquisitez como propuesta culinaria, tanto de invierno como de verano, el sukalki está asociado a la fiesta, a la mesa compartida, a la reunión de amigos en un clima distendido y también por ello es uno de los platos predilectos en el País Vasco.

Texto de Igor Goikoetxea