


TRUCO

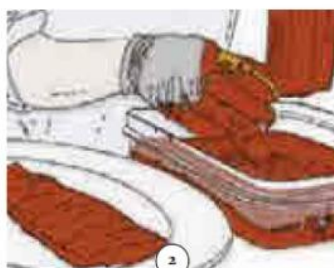
Antes de servir, se guarnece con las dos cremas y se añade un hilo fino de aceite de oliva y hierbas frescas. Podemos sustituir la lubina por otros lomos de pescados similares: mojarra, dorada, mero, dentón o incluso rey.


EL VINO

➔ **Conde Valdemar Edición Limitada 2015.** Este cuidado tinto procede de tres parcelas especiales de la Rioja Alavesa, una por cada una de sus variedades: tempranillo, graciaño y maturana. De nariz potente, es elegante y redondo en boca. Solo 4278 botellas. **32,5 €.**
JUAN LUIS RECIO


P A S O A P A S O


1 Para hacer el mojo, se tritura en una batidora la pulpa carnosa de la pimienta palmera con el resto de los ingredientes.



2 Se embadurna la lubina con el mojo y se la pone en una bandeja, sepultada bajo sal y azúcar y cubierta con film para que marine en la nevera.



3 Para preparar el aguacate, se tritura en una batidora la pulpa de los aguacates con el chile, el zumo de limón y la sal, añadiendo en hilo fino el aceite.



4 Con un cuchillo bien afilado de filetear pescado se cortan láminas muy finas de lubina marinada y se colocan en un plato, a modo de carpaccio.

Eliot y el roscón

ADA 6 DE ENERO VIENEN los Reyes Magos y T. S. Eliot. Una vez me trajeron sus poemarios y desde entonces regresan sus versos, esos que empiezan diciendo: «En mi principio está mi fin» y terminan justo al revés: «En mi fin está mi principio». La Navidad marca como ningún otro fenómeno esa visión circular de la vida, las ilusiones de la conciencia y las perversiones del tiempo. Hoy empieza la felicidad de los niños que de nuevo

corretean por la casa con sus juguetes recién estrenados y termina el asueto de los mayores que antecede al inicio del año y de eso que ayer llamábamos 'futuro'. El roscón es el símbolo de la hora cero del 2019, un cero gigante. Termina un año y empieza el siguiente. No es solo un dulce para comer en compañía —nada hay más triste que comerse un roscón a solas—, sino un símbolo optimista, por su aroma a primaveral azahar, que forma parte de un rito más grande vinculado a la familia, ese artefacto humano en construcción que acaba siempre siendo el flotador, por más doloroso que resulte a veces. Me dicen que los confiteros y la industria tratan de 'desestacionalizar' el consumo de roscones para que se tomen durante todo el año. Dicen que no tienen que ser como las palomas bravias o los higos, frutos de la temporada, y que están tan ricos en enero como en abril, el mes más cruel, que también decía Eliot. Pero yo me niego a comerlo en verano. Hay cosas que prefiero en su sitio temporal, incólumes como un 6 de enero, que me den confianza y fe en el círculo de la vida, en el retorno de los buenos tiempos. Bastante tengo con el insondable mañana, lleno de elecciones autonómicas y generales, a cada cual más preocupante. Que Dios nos coja confesados y bien comidos en este año. ●

@uncomino

PRÓXIMO DOMINGO:
Carlos Maribona