

Platos de pescado

Cualquier actividad deportiva, bien regulada, es sana; y la pesca no es una excepción aunque se practique en plan sedentario, es decir, a caña parada y mucho más para los que, en constante movimiento, baten un tramo de río. Por ello, cuando el pescador regresa a casa, después de una o media jornada caña en ristre, suele tener mucho más apetito del habitual, debido a las muchas reservas orgánicas que ha consumido en plena naturaleza. En tales ocasiones, que siempre le complacen, mucho más si la pesca ha sido copiosa, se siente del todo feliz y tiene apetencia para saborear alguno de sus manjares favoritos, que comerá con avidez y posiblemente acompañado de un sabroso vino que calmará su sed.

Y después de este preámbulo con intención gastronómica, viene al caso publicar unas recetas culinarias para la trucha, que siempre es deliciosa si se la prepara bien, cuyas dedicamos a nuestras amas de casa. Hay un refrán en nuestra lengua vernácula conocido por las cuatro efes: "fresques, fregides, fredes i del Fresser".

Truchas a la asturiana: Ya limpias y vaciadas las truchas, se lavan bien y se sazonan con sal, dejándolas así por espacio de un par de horas. Seguidamente se pasan por harina, friendo en manteca de cerdo ahumada o semirrancia o en grasa de tocino de jamón añejo. El sabor de la grasa presta un singular y exquisito gusto al pescado.

Truchas a la zamorana: Una vez limpias las truchas, que habrán de ser de ración, se cuecen en una salsa compuesta, todo en crudo, de un cacito de agua, un cacito de aceite, un chorrito de vinagre, una cucharada de perejil picado, pimentón, sal y unos granos de pimienta.

Truchas al Bierzo: Escójanse unas truchas bien frescas, recién pescadas, limpias, lavadas y escurridas, sazonando con sal fina por fuera y por dentro, poniendo una cucharada de manteca de cerdo a modo de relleno en cada una. Se ponen a asar sobre parrillas o a la plancha.

Truchas asadas: Abranse las truchas, escamando y vaciando de tripas y agallas, lávense en varias aguas. En una cazuela de barro o tartera se pone una capa de

tocino de jamón y otra de truchas, convenientemente sazonadas con sal fina. Cúbrase con otra capa de tocino de jamón, rociando con una copa de vino seco añejo, poniendo en horno fuerte, no arrebatado, hasta que el jamón esté casi derretido.

Truchas fritas: Las truchas destinadas a freir deberán ser de ración, de unos 150 gramos, pues si son pequeñas resultan con poca carne y las mayores se frien mal. Después de escamadas y vaciadas se lavan en agua fría secándolas con un trapo por dentro y por fuera. Déjense en remojo de leche una media hora, pasando a continuación por harina y friendo en aceite fino. Si se prefieren, pueden rebozarse en huevo y pan rallado. En uno y otro caso se presentan sobre una fuente con servilleta, adornando con perejil frito y rodajas de limón.

Como detalle, debemos advertir que por ética jamás debe servirse la trucha sin cabeza, ya que desmenuzándola es sabrosísima.

CONSULTORIO

Respecto a una consulta que nos formularon verbalmente algunos Sres. Socios, esta Sección del Calendario "Caza y Pesca" nos aclara:

"La antigua Ley de Pesca Fluvial de 1942 decía en su art. 113 - f) que lo que se prohibía era cebar las aguas con huevos de peces o larvas de insectos, pero el 112 del Decreto de 14 de julio de 1966 —B.O.E. 12 de agosto— modificó el texto, diciendo en su inciso 16 que considera como falta menos grave "emplear cebos cuyo uso no esté permitido o cebar las aguas con fines de pesca, a no ser en zonas en que lo haya autorizado el Servicio".

Por lo tanto hay que preguntar en la Jefatura del Servicio Forestal de Gerona si está prohibido en la región pescar con "asticot" o con huevos de salmón (D. E. General Primo de Rivera n.º 8, pral. 4.º Tel. 862.203279). Respecto al cangrejo de río, han variado las medidas legales, han de tener más de 8 cms. y vean el próximo n.º de C. y P. la Resolución 15 de enero del 70 B. O. E. n.º 21 del 24.

Por nuestra parte debemos recalcar que en nuestra región no está autorizada la pesca con ambos cebos y por lo tanto están prohibidos.

Señora: Enseñe a caminar bien a sus pequeños con la

«Botita Científica Verdú»

Un calzado patentado creado para la comodidad de los niños.

Exclusiva de venta en...



CALZADOS

Vallmajo

Dolores, 13 - Tel. 26 03 52 - Olot