

Como inicio de la 2ª fase de la caza abierta en Mallorca 2010, así como el alumbramiento de esta interesante revista que ve la luz en el día de hoy, me alegra saber que una de sus prioridades es conocer, dar a conocer y divulgar la cocina de caza mallorquina. Hecho que espero les complazca.

Mallorca, rica en esta materia, guarda con sigilo numerosas fórmulas que espero que cuando vea la luz hagan delicias en sus paladares.

También debo añadir que gracias a esta revista de caza mallorquina, será de gran ayuda para fomentar la grandeza de nuestra siempre desconsiderada e ilustre cocina casi en vía de extinción, sintiéndome muy orgulloso de poder aportar mis conocimientos a tales efectos, agradecer a la vez que se hayan fijado en mí. Puesto que esta es mi lucha desde que comencé las andanzas por los fogones allá por el año 1960 hasta hoy.

Esta vieja y popular receta que hoy les ofrezco era muy apreciada por mi abuelo materno, procedente de Santanyi. Esperando que les agrade, les detallo los ingredientes y les explicaré la técnica y elaboración de este puntual plato.

Para acabar les diré que me gustaría que mi lucha para mantener nuestras tradiciones y los productos mallorquines sea también vuestra lucha.

COCIDO DE PALOMA TORCAZ

"SOPA I BULLIT DE TUDONS"

Para 4 personas

- (1) 2 palomos torcaz desprovistos de todas impurezas, cuarteados. Y reserva los cuartos así como los menudillos.
 - (2) 1 hueso de tuétano de ternera.
 - (3) 1 hueso de rodilla de ternera.
- 4 albóndigas mixtas. 150gr de magro de cerdo y 150gr ternera.
Un butifarrón.
Un pellizco de sobrasada.
Una cebolla blanca.
Una col "borraxó".
3/4 De patatas o patató.
100 gr de guisantes o tirabeques "pesols de bollir".
Sal y pimienta al gusto.

En una amplia olla de barro pondrás los ingredientes enumerados del 1 al 3, cubrirás generosamente con agua fría. Llevaras al fuego y dejarás que cueza hasta que la carne este tierna.

Acto seguido unirás las patatas, verdura, butifarrón y las albóndigas.

Pondrás a punto de sal y dejarás que cueza a fuego lento hasta que las verduras estén a su justo punto de cocción.

Saca el caldo preciso para hacer la sopa, que la pondrás al fuego, echaras los menudillos, guisantes y la sobrasada espizcada. Cuando consideres que los menudillos están tiernos incorporarle el fideuú "cabello de ángel".

Comprobada la sazón podrás pasar a mesa sirviendo la sopa como primer plato y la carne con las verduras como segundo.

Para las albóndigas:

Una dolça de bescuit mojada en leche, una cebolla picada, una cucharada sopera de perejil picado, un huevo entero, sal y pimienta. Son los ingredientes que añadirás a la carne picada para hacer las albóndigas, que enharinarás y freirás en aceite de oliva antes de incorporarlas al cocido.

Xesc BM