

sabor miramar

Con las manos en la masa

Cazuela de fideos a la malagueña y perfume de comino



Por **Francisco Oliva,**
Director de **La Escuela de Hostelería la Cónsula**

La revista Miramar creó esta sección con el objetivo de ofrecer a los letrados una guía gastronómica. En esta ocasión, de la mano de Francisco Oliva, director de la Escuela de Hostelería de La Consula. Él nos propone la elaboración de este plato, que combina dos tradiciones locales: la pesca y la cocina.



Cazuela de fideos a la malagueña

Esta cazuela de la cocina tradicional malagueña tiene su origen en un humilde guiso de los marengos que aprovechaban los restos de sus capturas para abastecer la sencilla aunque casi siempre numerosa mesa familiar. Por ello admite toda clase de variedades de pescados y conchas para su confección, dependiendo de las peculiaridades de la pesca del día y su posterior venta. Se guisaba y se sigue haciendo con rape, almejas u otro tipo de pescado del día, siendo frecuente hacerla con bacalao, pintarroja, boquerones, coquinas, etc. Por igual poderosa razón de aprovechar lo que hubiera en la casa, se podía acompañar también, si era temporada, con guisantes y habas. Este sencillo plato se ha ido adaptando a la cambiante actualidad gastronómica.

Ingredientes (4 personas)

- 2 dientes de ajos
- 1 pieza de cebolla
- 1 pieza de pimiento verde
- 4 alcachofas
- 1 tomate
- 2 patatas
- 400 gr. de fideos
- 200 gr. de rape
- 1 copa de vino blanco
- 100 gr. de almejas
- C.C. comino
- C.S. perejil
- C.S. sal
- Hojas de hierbabuena

Elaboración

Limpiar el rape y cortar en trozos medianos. Cortar todas las verduras en trocitos pequeños y hacer un sofrito. Cuando las verduras estén tiernas, echamos agua y cuando ésta esté hirviendo ponemos un poco de azafrán. Después introducimos los fideos, echamos los cuadritos de patatas, dos minutos más tarde el majado de comino y lo dejaremos cocer dos minutos. Las almejas se cuecen aparte y se coloca una sola concha con la carne. El caldo se aprovecha para los fideos. Poner una hoja de hierbabuena para perfumar.

Majado

En el mortero se pone un poco de sal, ajo y perejil, se maja todo y se le añade un poco de vino blanco y comino molido. Este majado se le pone al final.