



SARSUELA o CALDERETA i Llibres per de sant Jordi

IB3 Ràdio . 13 abril

S'altre dia xerrant a classe amb una companys, vàrem començar a dirimir sobre si existia alguna diferència entre una caldereta o una sarsuela. I es que segons on cerquis s' informació, ja sigui a llibres o internet, sembla que , més enllà de les diferències lèxiques, no n' existeix cap altre de significativa entre els dos termes

Segons la RAE es defineix com a **caldereta** el guisat , originari dels pescadors, que se fa cuinant peixos frescos amb sal, ceba i pebre, entre altres ingredients. També la defineix com un guisat, originari dels pastors, que se fa amb carn de xot o cabrit.

Per l'altre banda, també la RAE explica lo que és una **sarsuela**: Plat consistent en vàries classes de peixos i mariscs condiments amb una salsa.

Revisant llibres he trobat vàries receptes però casi sempre de caldereta o caldera : Caty Juan de Corral (Cocina Balear) fa una cassola de pescador, Bep Al.lés (la cuina del peix al parenòstic mariner) ens fa una caldera de Xerna.

No obstant a dos llibres he trobat ambdues receptes :

- Blanca Serrano al llibre *Cocina Española* ens dona fins a 9 receptes de Caldera/Caldera/Caldeirada i una de Sarsuela de peix a l'estil català. Calderetes tant de peix com de carn.
- Jaume Fàbrega (*la Cuina Catalana , n°IV*) ens ofereix dues calderetes de peix i una caldereta de llagosta i una sarsuela.

Analtzades les receptes , si que es cert que trobam algunes semblances i algunes diferències, el que no se si serien tantes com per no confondre-les fàcilment.



A saber:

- 1) Més o manco queda clar que un caldereta pot esser de peix o carn (xot casi sempre) i una sarsuela sols de peix (encara que també se'n fan de carn (però de porc i vedella)
- 2) El nom de Caldereta te un origen fent referència al recipient on es cuina i aquesta es pot servir amb el peix apart o no. La sarsuela no te un origen tant clàssic o antic i tindrien un origen conjunt amb el boom turístic o un poc més enrere, ja que era un plat molt habitual a les zones turístiques costaneres cap als anys 30
- 3) La Sarsuela , si es fa amb llagosta, rebia el nom d'Òpera.
- 4) La caldereta podria dur pa o crostons.
- 5) Això s, aquestes receptes no eren un pretext per usar el peix sobrant, si no tot el contrari: sempre s'usa peix fresc i bo.
- 6) Jaume Fàbrega diu que la Sarsuela seria substituïda pels suquets .

Arribats a n'aquest punt , i amb les conclusions que cada un opti per bones; podem dir que aquest és un plat que, sens dubte podem classificar de excels. I això no ho dic per que sigui ni millor ni pitjor que qualsevol altre, sinó per la quantitat o, millor dit, la varietat i qualitat dels seus ingredients.

Sa meva recepta de caldereta o sarsuela de peix i marisc. (A partir d'ara les anomenaré com a sinònims, o no)

INGREDIENTS (per a 4 persones):

PER A LA SALSA:

2 cebes; un pebre vermell i un altre verd picats menuts; un tassó de tomàtiga triturada ; mig tassó de conyac; un tassó de vi blanc; 2 dents d'all picades ; 1 fulla de llorer; 3 culleradetes de pebre vermell dolç; 1 culleradeta de pebre blanc; 1 pebre de banyeta ; una grapadeta de julivert; tres quarts de litre de fumet de peix o marisc; sal i oli d'oliva de Sóller

MARISC I PEIX:

1 llamàntol d'uns 750-1000 grams, 12 cloïsses bones grans; 2 nècores (tot això viu); 10 llagostins; 4 rodanxes petites de lluç; 1 llobarro sense cap d'uns 400-500 grams tallat en rodanxes i 4 rodanxes de llenguado o turbot. Evidentment tot ha d'esser ben fresc.

PREPARACIÓ:

Primerament anem a preparar la salsa. Per a això, en una cassola posem un bon raig d'oli, quan està bastant calent, tirem la ceba ben picada, el pebre verd i vermell també picat i anem ofegant a poc a poc. Quan ja està ben daurada la ceba i el pebre, afegim l'all i daurem suaument i el pebre bord



Un cop daurat l'all juntament amb l'anterior, afegim el conyac, el vi blanc, el llorer, la tomàtiga, el picant per donar-li una mica de gràcia.

Ofeguem tot junt bé, deixant reduir a foc molt lent i salem lleugerament, comprovant la textura de la salsa, que sigui lleugerament espessa

D'altra banda, un cop ben net tot, tallem el llamàntol i el peix a rodanxes, les nècores en meitats i incorporem a la salsa, juntament amb les cloïsses i els llagostins, tirem el grapatet de julivert i cobrim amb el fumet deixant coure tot lentament fins que estigui fet.

Hem de posar sota el marisc i el peix a sobre, rematant amb les cloïsses i llagostins adornant o col·locats amb una mica de gust o ordre.

Col·locant el peix a sobre evitarem que se'ns cogui massa i es desfaci al servir-lo.

Una altre versió que a vegades també faig i que li dona un toc diferent, és la de enfarinar primer el peix i fregir-lo una mica dins els recipient on farem la salsa. D'aquesta manera, aconseguim l'efecte maillard que tant m'agrada i que del que ja n'hem parlat en aquestes pàgines. Podeu triar els dos sistemes i casi que aconseguireu dues receptes diferents.

També millor i ho feim tot dins una greixonera de test .

Es serveix en la mateixa cassola. I Hem de tenir en compte la capacitat del recipient perquè no quedin molt amuntegats els ingredients.

Normalment sol sobrar salsa i algun que altre tros de marisc o peix. Amb aquestes sobres es pot preparar, l'endemà o l'altre, un magnífic arròs (aquesta idea va de regal)