

Czy można sobie wyobrazić, że tak samo byłoby z tym, co dotyczy pokarmów ziemskich? A jednak to prawda. Oto duet, który proponują Jordi Savall i Montserrat

Figueras.

Arros Negre Montserrat Figueras

Najpierw przygotuj bulion rybny, z różnymi kawałkami, jak ogon miętusa, głowa flądry, ryb ze źródeł, gdybyś je mógł znaleźć. Włóż je do półtora litra wody i gotuj nie dłużej niż pół godziny, na początek. W tym czasie przygotuj pierwsze *sofrito* z 1 łyżką oliwy, 2 obranych ze skóry pomidorów, pokrajanych z 2 ząbkami czosnku, 1 dużą cebulą i 1/2 zielonej papryki, jedno i drugie pokrój na małe kostki. Posól i wrzuć do wody razem z kawałkami ryb. Gotuj wszystko na nowo przez niecałe 1/2 godziny.

Następnie precedź bulion i odstaw.

Przygotuj drugie *sofrito*, przeznaczone do właściwej potrawy: znowu oliwa z oliwek, 1 pomidor, czosnek, 1 zielona papryka, rozmaryn i tymianek. Odstaw.

W *paellera* (patelnia do paelli) ułóż 2 kalmary i 2 mątwy, pokrajane na małe kawałki w niewielkiej ilości oliwy. Przykryj i gotuj na wolnym ogniu przez kwadrans. Wtedy dodaj *sofrito*.

Teraz przychodzi delikatna chwila. Włóż plastikowe rękawiczki, otwórz kieszonkę z wydzieliną kalmara, oczyść ją dokładnie, zbierając cenny czarny płyn i nawet opłucz rękawiczki odrobiną wody, by nic nie stracić; to on nadaje potrawie jej nazwę *negre*. Zmieszaj go z bulionem i doprowadź do wrzenia.

Wrzuć teraz na patelnię (*paellera*), gdzie już są kawałki kalmarów i mątwy, ryż *okrągły* (Monserrat zaznacza: nade wszystko nie *długi*): 5 małych filiżanek na 4 osoby, i pomieszaj. Możesz dodać, jeśli chcesz, trochę zielonego groszku. Wlej czarny i wrzący bulion: dwa i pół raza ilości ryżu, ni mniej ni więcej; czyli 12 i 1/2 filiżanki. Rozpuść w odrobinie wody 1/2 łyżeczki mielonej słodkiej papryki (*pimentón*) i dodaj do potrawy.

Gotuj na średnim ogniu około 1/4 godziny: gotowanie jest skończone, gdy cała woda zostanie wchłonięta.

Podawaj w ciągu następnych 5 minut.

Krem kataloński Jordiego Savalla

Zagotuj 1/2 litra mleka z 1 cienką skórką cytryny i 1 laską wanilii rozdartą wzdłuż na pół.

Przy pierwszym bąbelku zdejmij mleko z ognia i odstaw do wystygnięcia.

W tym czasie ubij 6 żółtek ze 150 gramami cukru i 20 gramami mąki kukurydzianej. Zmieszaj to z mlekiem, gdy będzie letnie, po trochu i nie przestając ubijać.

Postaw znów na ogniu i mieszaj regularnie drewnianą łyżką, aż krem nabierze konsystencji.

Przełóż na półmisek i ostudź całkowicie, zanim przesuniesz po nim rozgrzanym do czerwoności nożem dokładnie w chwili, gdy będziesz posypywał cukrem.