



El cacao (1)

Cuenta una antigua leyenda mejicana que un jardinero celestial abandonó el Edén en el que habitaban los hijos del Sol y se dirigió a la Tierra llevándose con él las semillas del árbol de cacao.

Es tan bueno que sólo pudo nacer en el paraíso, a este árbol Linneo lo llamó 'theobroma', 'alimento de los dioses'.

Quetzacoatl, dios fundador de la estirpe y la cultura precolumbina, tomaba gran cantidad de 'xocolatl'; esta bebida se conseguía tostando y machacando los frutos del cacao, eliminaba el cansancio y estimulaba las capacidades psíquicas y mentales. El valor de estos frutos era tal que las tribus conquistadas tenían que pagar con ellos un tributo a los representantes de poder imperial.

Quetzacoatl, dios balco de un pueblo moreno, hacía millones de años que había abandonado a su pueblo por otro rey, jurando que para vengarse algún día volvería por el mar.

Cuando en 1519, las naves de Hernán Cortés arribaron a estas tierras, los aztecas no tuvieron ninguna duda, ¡había vuelto por el mar el

dios blanco Quetzacoatl! El emperador Moctezuma recibió personalmente a Cortés y sus hombres, ofreciéndoles, entre otros presentes, aquella bebida oscura aromatizada con cayena y vainilla, el 'xocolatl'.

Los españoles llamaron a esta bebida chocolate, y Cortés, en una de sus cartas al Emperador Carlos V, declaraba: 'Es una bebida que aumenta la resistencia del organismo, lo prepara para las fatigas corporales y pone a un hombre en condiciones de soportar una jornada entera de marcha sin ningún otro alimento'. Como diríamos hoy en día, un excepcional 'doping'.

A partir de 1520, los envíos de semillas desde Méjico se hicieron regularmente, siendo dos las variedades cultivadas: el 'somasco' o 'real', sólo para el rey, cortesanos y guerreros, y el 'platax', más ordinario, para el pueblo. Entre los siglos XVI y XVII, por la sed de nuevos sabores, aromas desconocidos y bebida exóticas, el sensual, energético y voluptuoso chocolate fue el desayuno de príncipes, no faltó en aristocráticos refrigerios y llegó puntual a burguesas meriendas.

Soqui Xaire

Tarta de manzanas y chocolate

Poner en un molde desmontable una lámina de hojaldre o masa quebrada que ya venden refrigerada y cortada en redondo. Pinchar con un tenedor y hornear.

Pelar y freír con mantequilla y azúcar unas manzanas cortadas en gajos y ponerla en el fondo de la tartaleta. Dejar enfriar y añadir nata montada.

Fundir una tableta de chocolate fondant en el microondas con un poco de mantequilla, volcar sobre la tarta cuando esté fría (pero del tiempo) y con un tenedor dibujar la superficie. Enfriar en la nevera 24 horas. Desmoldarla y servir adornada al gusto (phisalis, uvas, kiwis, naranja, etc.).



Recetas de cocina de mis famosos preferidos: Tamara

Galletas al chocolate



Comprar galletas cuadradas y hojaldradas, untarlas con mermelada al gusto (naranja, fambuesa, frutas del bosque, etc.) y unir una con la otra. Fundir una tableta de chocolate en el micro y dejar enfriar un poco.

Extender un papel de horno, coger con unas pinzas las galletas y mojarlas en el chocolate y colocarlas encima del papel. Meter en el frigorífico y servir cuando están frías.

