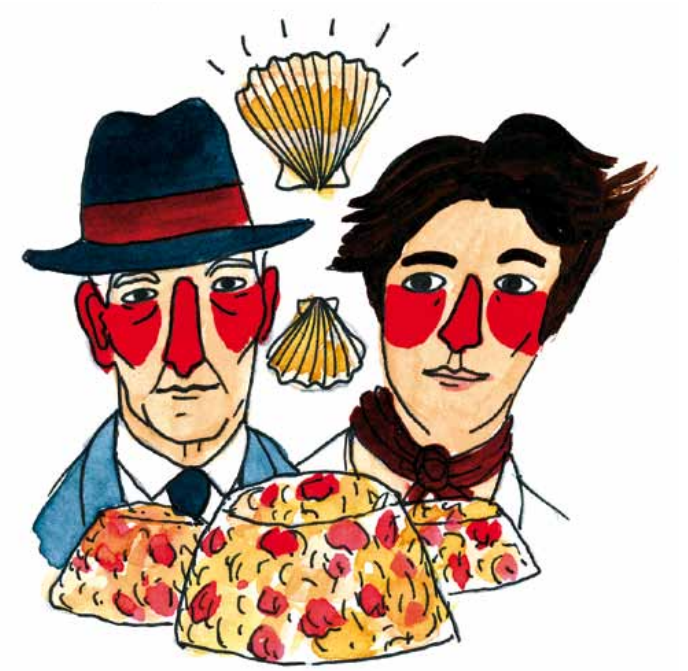
TARTAR COHEN DE VIEIRAS CON TOMATE



Rufus Wainwright. "House of Rufus"

INGREDIENTES

4 vieras
2 alcachofas
2 tomates
1 cebollino
virutas de jamón ibérico
brotes de cebolla
1 lima
salsa perrins
aceite de oliva
lecitina de soja
agua
sal

DALE AL PLAY

Lo dice el disco recopilatorio: estamos en casa de Rufus. Allí, además, hay más invitados. Por supuesto su novio, Jörn Weisbrodt, un par de amigas con aspecto de haber sido modelo de pasarela en los noventa, y Lorca Cohen, la madre de su hija. Un tartar, sano y digestivo, servirá para amenizar la velada, en que Wainwright ha querido homenajear al gran Leonard Cohen, por aquello que dicen que es el único que podría sustituirle –y, además, es familia–.

Preparas primero las alcachofas. Las pones a cocer en agua hirviendo durante alrededor de 1 hora, dentro de una bolsa de plástico de cocción cerrada. Las dejas. Tu objetivo ahora es pelar y quitar las semillas de los tomates, para comenzar a hacer el tartar. Con la carne hacemos unos dados. El cebollino lo picas bien fino y lo mezclas con el tomate, la sal, el aceite de oliva, un poco de ralladura de lima y cinco gotas de salsa perrins (es muy fuerte de sabor, no te pases). Mezclas este aliño mientras oyes las carcajadas de las dos rubias que hay en el salón y Jörn, que se ha puesto a imitar a Rufus cuando se despierta por la mañana. No queremos saber más intimidades... Nuestro tartar de tomate, mientras, se está escurriendo para sacar toda el agua y obtener un aliño uniforme.

Mientras, pones en una taza aceite de oliva y agua a partes iguales, un poco de sal y una pizca de lecitina de soja. Pasas la mezcla por la batidora, hasta que obtengas espuma. ¡Las alcachofas! Creo que ya están cocidas. Las sacas, las dejas enfriar y, a continuación, abres la bolsa de cocción. Menos mal que ha venido Lorca a ayudarnos en la cocina, parece la única sensata del quinteto. Se ofrece a pelar las alcachofas, también las corta en cuatro trozos y, con un poco de aceite y una pizca de sal, las marcará en una sartén. Han puesto música en el salón: suena *April Fools*.

Haces la misma operación con las vieiras enteras. Poco tiempo, unos minutos, hasta que se doren sobre una sartén bien caliente con un poco de aceite de oliva. Marcar, vuelta y vuelta. Lorca y yo nos ponemos a emplatar. Primero el tartar, escurrido, después las alcachofas, la vieira, un poco de sal, las virutas de jamón ibérico, los brotes de cebolla y la espuma de la mezcla del aceite, el agua y la lecitina de soja –se llama aire de aceite de oliva–, que coronará el plato. ¡Listo!

«¡Chicos! ¡Ya está la comida preparada!», gritamos, mientras se oyen de nuevo carcajadas. Llegamos al salón y Rufus, irónico, empieza a cantar *Hallelujah* de Cohen. ¡Estará de broma, espero!

CARA B

Un plato laborioso, pero sano. Perfecto para una cena de cuatro o cinco personas. Vino blanco para maridar, incluso champán y risas relajadas de sonido de fondo. Si invitas a Rufus y Lorca, intenta que no vengan acompañados: cuando llegamos al salón, las dos rubias ya se habían bebido más de una botella de espumoso.