**NOS ESTAMOS PASANDO.**

Yo no sé a ustedes pero a mí me parece que en esto de la gastronomía también nos estamos pasando un pelín y siete pueblos (catorce más bien, diría yo). Viene esto a cuento de que hace ya unos meses tuve la ocasión de ver la final de ese concurso cada vez más pseudo gastronómico, chabacano y llorón que se llama Masterchef. En él, y por ser el día de la final, un cocinero “triestrellado” vino a cocinar el plato que, según dijo, era el buque insignia de su restaurante.

Sin meterme todavía en profundidades gastronómicas, déjenme que en dos líneas les cuente que la prueba consistía en que los alevines de cocineros que habían quedado finalistas del concurso, viendo y escuchando lo que el creativo “triestrellado” les decía, debían replicar su platito de marras. Vamos, un completo despropósito… que no fue el último, porque este honor se lo reservaba la elección del plato que los alevines tenían que copiar y que no era otro que: *Salmonete asado con galanga, dumplings de huitlacoche y beurre blanc de tamarindo.* (¡Oído, chef!).

Y es que, como verán si me siguen leyendo, para confeccionar este plato la cosa no tenía especial malicia: se cogía la galanga, ese rizoma muy aromático y también picante que tiene su origen en Asia, se hacían los dumplings, esos trozos de masa, a veces rellenos, que se cuecen en un líquido como agua o sopa, se cogía el huitlacoche (¡quién no tiene en su cocina huitlacoche!), ese hongo de la familia *ustilaginaceae* que crece entre los granos del maíz y que es originario de México y, por último, se preparaba una *beurre blanc* de tamarindo (que como todo dios sabe es una salsa francesa a base de mantequilla, vino blanco y chalotas) y ya, a partir de ahí, y humillando su rotunda sencillez con tratamientos que más que culinarios parecían sacados del cuaderno de fórmulas del doctor Mabuse, se empezaba a cocinar el salmonete.

Y para qué seguir si, de hacerlo, corro el peligro de aburrirles a ustedes tanto como los “masterchefianos” me aburrieron a mí. Solo añadir que, en honor a la verdad, después de tantos inventos y mixtificaciones he de reconocer que el plato que después de tanto esfuerzo se presentaba al jurado sí parecía comestible, a más de insuficiente.

Y como ya termino y a la vista de que a estos concursantes, alevines, chefs y contrachefs les gustan los salmonetes, a continuación les voy a facilitar *“gratis et amore”* la receta con la que la reina de mi casa me los prepara tan ricamente. Receta que, aunque no necesita de esferificaciones, ni gelificante, ni gluconolactato, ni agar-agar, estoy seguro que les hará triunfar en todas y cada una de las mesas en que las presenten. La receta, asómbrense, se llama: “Salmonetes fritos”.

RECETA: Sacar la tripa a los salmonetes y limpiarlos por dentro. Desescamarlos. Salarlos. Pasarlos por harina. Freírlos, bien frititos en aceite de oliva. Servir.

Y nada más. Si han hecho caso de mi receta que les aproveche, yo ahora tengo que dejarles, me han dicho que esta semana los del masterchef nos van a dar la receta de los huevos fritos con chorizo y no me la quiero perder, por todos los huevos del mundo. Hasta el domingo que viene, si Dios quiere, y ya saben, no tengan miedo.