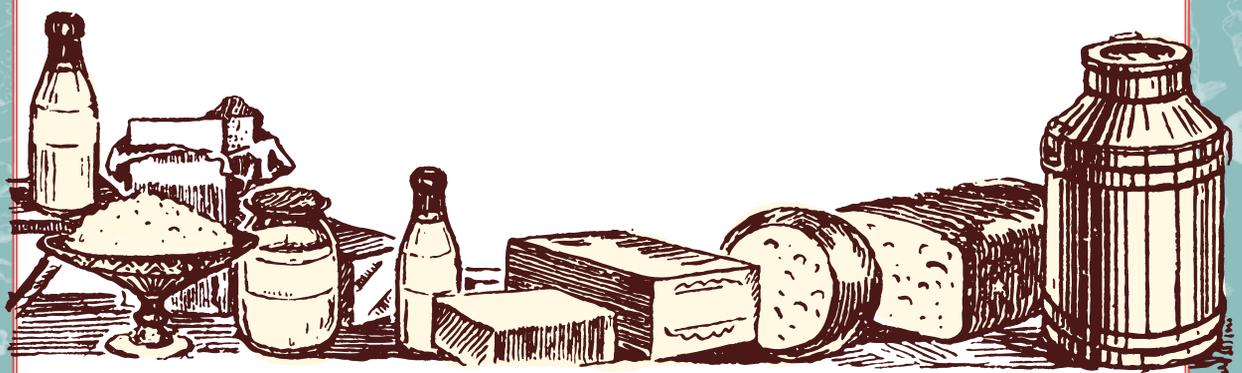


# TRAS LAS PISTAS DEL BUEN SABOR

*Sherlock Holmes, Jules Maigret y Pepe Carvalho  
se sientan a la mesa y nos comparten  
algunos de sus platos predilectos*

JUAN  
FERNANDO  
MERINO

**E**n la novela *Maigret y el asesino* de Georges Simenon, una tarde en que el célebre detective parisino, el comisario Jules Maigret, se acerca a su hogar, nos enteramos de que tan solo “le quedaban doscientos metros de caminata para llegar a su casa en donde reinaba un olor de caballas al horno. La señora Maigret las ponía con vino blanco a fuego lento, con mucha mostaza”.



“Sherlock Holmes tocaba el violín. Yo cocino”, confesó en una ocasión el gran Pepe Carvalho, el detective de la saga de novelas negras creada por el autor catalán Manuel Vázquez Montalbán, tan amantes el uno como el otro de los fogones, los delantales y los utensilios de cocina.

¿Quisieran probarlas?

Si es así, consigan macarelas bien frescas y, una vez desescamadas y vaciadas, rellénelas con cebolla y perejil bien picados, introduciendo una ramita de tomillo, un poco de pimienta y una cucharada de vino blanco. Untenlas luego generosamente con mostaza fuerte. Riéguelas con un chorrito de aceite de oliva y envuelvan cada ejemplar en papel especial para horno. Pónganlas al horno a temperatura media de quince a veinte minutos.

Esta y otro centenar largo de recetas aparecen en el libro *Las recetas de Madame Maigret*, de Robert Courtine, en el cual se recopilan las recetas que se cocinan y se comen en las 75 novelas y 28 cuentos que Simenon dedicó a su emblemático personaje y en las cuales una de las constantes es el placer que deriva el comisario de los platos de la exquisita cocina tradicional francesa que día tras día le prepara su esposa.

Veamos para ir abriendo el apetito: chucrut a la parisiense, mollejas de res, cabeza de ternera en salsa de tortuga, truchas al queso azul, sopa de cebolla gratinada pero con auténtico queso Gruyere de Suiza, según se recomienda en el libro en una nota a pie de página.

Los ingleses, al contrario de los franceses, nunca se han distinguido por una tradición gastronómica exquisita y sofisticada. Sin embargo, un buen desayuno inglés no tiene nada que envidiarle a ningún otro, y como corresponde a un londinense a la vieja usanza, Sherlock Holmes suele

comenzar el día con un opíparo desayuno preparado por la señora Hudson, propietaria del apartamento en el 221 B de Baker Street, donde el detective y su asistente John Watson tienen alquilados sendos cuartos. De hecho, en *Las memorias de Sherlock Holmes*, sir Arthur Conan Doyle pone en boca de su protagonista: “La cocina de la señora Hudson es un poquito limitada, pero, como escocesa que es, tiene una buena idea de lo que debe ser un auténtico desayuno”.

En su libro *Comiendo con Sherlock Holmes* (aún no traducido al castellano) sus autores, Julia Rosenblatt y Frederic Sonnenschmidt, mencionan una de las combinaciones que podrían encontrar Holmes y Watson en el bufet matinal de la señora Hudson: Huevos con mantequilla a la pólvora, pancakes de papa, salsa de manzana, panecillos dulces, café y leche.

Para aquellos timoratos que aún no han probado los huevos a la pólvora, incluimos la receta que ofrecen los autores. Por cierto, se trata de un nombre muy apropiado, pues la salita en que tomaban el desayuno los sabuesos estaba adornada con varios agujeros de bala que hizo Sherlock un día... porque estaba aburrido.

“Sherlock Holmes tocaba el violín. Yo cocino”, confesó en una ocasión el gran Pepe Carvalho, el detective de la saga de novelas negras creada por el autor catalán Manuel Vázquez Montalbán, tan amantes el uno como el otro de los fogones, los delantales y los utensilios de cocina

“La intriga en Vázquez Montalbán era capaz de interrumpirse por una receta de cocina”, explicaba hace unos años el escritor peruano Hugo Neira en una de sus columnas en el periódico *La República* de Lima. “Cuando Carvalho no logra resolver un caso, lo que le ocurre incluso a todo gran detective, y ante el enigma irresuelto se deprime; para sanarse, no se pone a tocar el violín, o se droga, como el detective británico Sherlock Holmes sino que va y se prepara callos a la catalana”.

Pues muy bien; no hace falta deprimirse, ¡manos a la sartén! Para empezar, mientras reunimos todos los ingredientes de este plato es incluso posible que se nos olvide por qué estábamos deprimidos.

¡Apunten! Para la base de callos a la catalana: 750 gramos de callos blanqueados o precocidos, troceados; 2 tomates, 3 Cebollas, 6 dientes de ajo, 1 pimiento verde, 1 pimiento rojo, 2 berenjenas, 8 cucharadas de aceite de oliva, una pizca de tomillo en polvo, sal y pimienta recién molida. Y para el caldo corto un ramillete de hierbas, compuesto por 2 hojas de laurel, 1 ramita de romero, 1 rama de apio y 3 ramitas de tomillo, a lo cual se le agregan 2 zanahorias, las hojas verdes de un puerro, 1 cebolla pinchada con dos clavos, 25 centilitros de vino blanco seco y 1 cucharada de sal gruesa.

Como la preparación es tan elaborada como numerosos son los ingredientes, los invitamos a buscar una excelente receta en los portales [recetasgratis.net](http://recetasgratis.net), [todareceta.es](http://todareceta.es), [cocina.facilissimo.com](http://cocina.facilissimo.com) o cualquier otra.

Y para echar cabeza a la hora de resolver un enigma, tampoco vendrían mal unos sesos a la catalana, un plato que por cierto menciona el propio Vázquez Montalbán en su libro *Las recetas de Carvalho*. 

Juan Fernando Merino (Colombia)

## Huevos con mantequilla a la pólvora

Para cuatro comensales  
8 huevos fritos  
5 cucharadas de mantequilla  
4 cucharadas pequeñas de jerez

### Preparación:

1. Retire los huevos fritos de la sartén y colóquelos en un recipiente cerrado para preservar el calor.
2. Coloque la mantequilla en una cacerola y caliéntela hasta que adquiera un color marrón pero no se queme.
3. Añada el jerez (esté preparado para la llama resultante) y vierta la combinación sobre los huevos.

