Recetas con historia

Cuadrilla de jóvenes de Fitero. "Era muy típico en la época que las cuadrillas llevaran al bar cazuelillas hechas en casa y sólo consumieran allí las bebidas". En fiestas de Fitero hay un día que se recuerda esta tradición.

Los padres de Julio González Garbayo, Mª Paz Garbayo y Julio González con sus hermanos: Bene (Benedicta), Tomás, Félix y él.

de Fitero

EN FRASES

"Vamos a tener que hacer un Campeonato Mundial de patatas a la Manarra porque todo el mundo en Fitero presume de hacer las mejores"

"Arguiñano ha sido la persona que peor ha hecho esta receta ¡la hizo al revés!"

"Ya es hora de que le devolvamos a la patata todo lo que nos ha dado y la dignifiquemos como hacemos con otro productos"

"Este plato es un homenaje al pasado, a la gente luchadora y trabajadora de aquella época, a lo sencillo... porque muchas veces lo sencillo es lo más grande"

tes en la villa fiterana", cuenta orgulloso. Las patatas que llevan el nombre de su inventora, bueno, el mote, son la más populares.

"Vamos a tener que organizar un Campeonato Mundial porque aquí todo el mundo se cree que sus patatas son las mejores", asegura. "Eso sí, el que peor las ha hecho ha sido Arguiñano que las hizo boca abajo y todo el pueblo viendo el programa y gritándole a la televisión "¡¿pero cómo puedes hacerlas así?!". Lo que está claro es que hay sólo dos formas de prepararlas y, por lo visto, boca abajo no es una de ellas. "Se pueden rajar antes de meterlas al horno, en crudo, o como las hago yo que es asándolas primero enteras y partiéndolas y haciéndoles la forma de rejilla después", explica mientras lo hace. Conoce bien los pasos, las patatas a la Manarra no faltan en el pinchopote que organiza en su bar, *La Cafe*, situado en la calle Mayor y que heredó de sus padres. "Es lo primero que se gasta siempre", asegura. "La gente de Fitero que vive fuera cuando llega al pueblo lo primero que hace es venir a comerlas. Mira que son sencillas, pero es que fuera de aquí no hay costumbre" comenta extrañado. "Eso sí, nunca falta, como te digo el que viene y dice que a él, a su vecina o a su primo le salen mejor...". Al final no va a ser tontería lo del Campeonato Mundial...

Y mientras les echa sal con mimo y paciencia para que entre bien por todas las grietas y las unta en aceite para terminar de dorarlas en el horno explica la rabia que le da que no se haya valorado nunca la importancia que ha tenido la patata en nuestra gastronomía. "Ha sido un producto básico durante toda la vida y creo que le tenemos que devolver todo lo que nos ha dado y dignificarla como hacemos con otros productos", dice firme. "Por eso este plato es un homenaje al pasado, a la gente luchadora y trabajadora de aquella época, a lo sencillo... porque muchas veces lo sencillo es lo más grande".

PATATAS A LA MANARRA

"El éxito está completamente asegurado si se hacen en horno de leña", afirma Julio González Garbayo sobre las patatas que todo el pueblo de Fitero heredó de La Manarra, la dueña del horno del pueblo allá por los años setenta. "Es una receta ideal para comer en cuadrilla, informalmente con un buen vaso de vino tinto, si es de Fitero mejor, claro. También es perfecta para iniciar a los más pequeños en la cocina", dice convencido.

INGREDIENTES:
Patatas medianas
aceite de oliva virgen extra
ajos
perejil
sal
guindilla

Paso 1: Lavamos las patatas con agua e incluso con un estropajo que esté limpio. Es importante hacerlo a conciencia porque nos vamos a comer la piel. Y la variedad de las patatas también es importante porque es mejor que tengan la piel fina. "Yo uso la variedad Monalisa", asegura.
Paso 2: Sin pelarlas pero dándoles unas puntadas las metemos en el horno enteras, a 180 grados durante aproximadamente tres cuartos de hora. Hasta que pinchemos y veamos que están hechas.

Paso 3: Aprovechamos mientras se hacen las patatas en el horno para hacer el ajilimojili. Picamos los ajos, el perejil y la guindilla y le añadimos aceite de oliva virgen extra. "En Fitero tenemos muy buen aceite", asegura. Tenemos que echar una buena cantidad, que quede ampliamente bañado. Y revolvemos todo bien para que se mezclan los sabores.

FRASES

Julio González

"Es importante lavar bien las patatas porque nos vamos a comer la piel, yo incluso tengo un estropajo destinado sólo a eso. La variedad también es importante, de piel fina, yo uso la Monalisa"

Paso 4: Cuando las patatas ya estén listas dejamos que se enfríen y las cortamos por la mitad. Con la punta de un cuchillo hacemos unas marcas en forma de cuadrado y le echamos la sal, asegurándonos de que entra bien por todas la grietas. Y las pintamos con un poco del aceite del ajilimojili. Sólo aceite del que se queda por encima en el bol, para que se doren las patatas. Ya habrá tiempo de echar la mezcla del perejil, los ajos y la cayena.

Paso 4: Metemos al horno las mitades de patata que acabamos de untar en aceite, las ponemos boca arriba, y cuando veamos que la piel está tostada las sacamos.

Paso 5: Es entonces cuando las untamos bien con la ayuda de una brocha con el ajilimojili y las volvemos a meter al horno, sólo el tiempo que necesite el ajo para hacerse un poco. Unos cinco minutos. Pasado este tiempo sacamos las patatas y ¡a disfrutar!

Entra en nuestra web y cuéntanos la receta que no falta en tu pueblo

SN
Pamplona

Diario de Navarra ha recibido ya más de cincuenta recetas para participar en su concurso Recetas con historia con el que pretende colarse en casa de los lectores y conocer esas historias maravillosas que esconden detrás muchos de nuestros platos. Se pueden colgar las recetas, comprobar las bases y ver las que han ido mandando en la web habilitada para el concurso: **www.recetasconhistoria.es**. El 7 de diciembre se cierra el concurso, el 16 se anunciarán los ganadores y el 20 será el acto de entrega de los premios.

Los premios

El ganador recibirá un cheque de compra de E.Leclerc valorado en 400 euros y una cena para dos personas en un Restaurante del Reyno. El segundo conseguirá una cena para dos personas en un Restaurante del Reyno y un cheque de compra de E.Leclerc valorado en 100 euros y el tercero obtendrá una cena en un Restaurante del Reyno y un lote de productos donados por los patrocinadores del concurso. El resto de finalistas recibirán un lote de productos gourmet. Además, se sortearán lotes de productos entre todos los participantes.