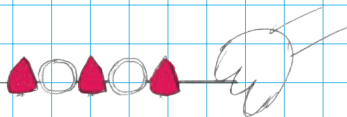


Xabier Gutiérrez

JEFE DEL LABORATORIO DEL RESTAURANTE ARZAK

**TAPAS,
PINTXOS
Y TOSTAS**



**RECETAS
SENCILLAS PARA
NOVATOS
Y COCINILLAS**



Xabier Gutiérrez

JEFE DEL LABORATORIO DEL RESTAURANTE ARZAK

TAPAS, PINTXOS Y TOSTAS



SUMARIO

INTRODUCCIÓN

5

EL MENÚ DE TU PRESENCIA

9

TAPA-PINTXO

31

A MANO O FRITOS

33

CON PALILLO

109

CON PAN Y PALILLO

149

CON PAN

203

PULGAS

275

TOSTAS

291

TARTALETAS

313

EN PLATITO

331

BROCHETAS

429

EN BOL

445

EN VASITO

459

PINTXOS DULCES

497

SECCIÓN DE RICACHONES

505

PINTXOS EN PELIGRO DE EXTINCIÓN


515

ÍNDICE ALFABÉTICO DE RECETAS

523

ÍNDICE DE RECETAS POR APARTADOS

537



EL MENÚ DE TU PRESENCIA

Isabel me llamó ayer. No tenía muchas ganas de ir. Insistió mucho. Desde el divorcio me encuentro un poco melancólica. No estoy para fiestas. Le dije que no. Pero solo fue al principio. Cocinaba su nueva novia, Selena, y aquello prometía. Un menú a base de pintxos.

—Sí, será una cena a base de productos que se coman de dos mordiscos. Un par de bocados. Una cena divertida, entretenida. Anímate —me dijo con su característica y tenaz insistencia. La iba a hacer de pie y, dependiendo del tiempo, en la terraza, o tal vez en el jardín o en el salón de su casoplón. Al final le he dicho que sí, pero no estoy nada convencida. Veinte movimientos para pasar un rato agradable. Hasta me detalló el menú. Era increíble. Tal vez me presente.

GAMBAS FRITAS CON CACAO

Ingredientes

*300 g de gambas
pequeñas*

Harina para rebozar

Aceite de oliva para freír

Para la salsa:

100 g de mayonesa

3 g de cacao

15 g de mostaza

15 g de sésamo tostado

Elaboración

Mezclar la mayonesa con el cacao, la mostaza y el sésamo. Reservar.

Embadurnar con harina las gambas enteras, sin quitarles la piel ni la cabeza. Freírlas en el aceite hasta dorarlas.

Servir en un bol para untar en la salsita. Se pueden freír con un poco de antelación y darles un golpe de horno de 2 min en el momento de servir las.

Fue lo que me ofrecieron nada más llegar. Me hizo olvidar durante unos minutos los escandalosos zapatos de tacón que en un momento de subidón había optado por llevar y que, inmisericordes, me estaban apretando el dedo meñique.

—Estás preciosa —me dijo Isabel mientras me limpiaba los morros con una servilleta de papel. No hay nada más embarazoso que te pillen con la boca llena.

—No conozco a nadie —farfullé con dificultad entre pelos fritos de gamba mientras me tapaba la boca con la mano.

—Eso es ahora. No creo que dentro de una hora me digas lo mismo —respondió al mismo tiempo que me ofrecía una copa de champán Bollinger Brut Rosé. Me sentí James Bond. Extrañamente poderosa. Hacía tiempo que no lo hacía.

BIZCOCHO DE PUERROS

Ingredientes

60 g de puerro muy picado

60 g de mantequilla

Sal y pimienta

5 huevos de 65 g cada uno

100 g de azúcar

140 g de harina floja

½ sobre de levadura

Royal

Anchoas en vinagre

Perejil en rama o cilantro

Elaboración

Pochar el puerro con la mantequilla durante 10 min. Dar punto de sal y pimienta. Reservar templado.

Batir al calor los huevos con el azúcar. Agregar la harina con la levadura. Por último, la mantequilla con el puerro. No revolver mucho para que no baje. Hornear a 175 °C durante 30 min. Dejar enfriar y cortar en lonchas gruesas. Pasarlas por la plancha hasta dorarlas. Poner encima dos anchoas en vinagre y una ramita de perejil. Servir templado.

Aquello fue un bocado que no solo trajo sabor. También recuerdos del gilipollas de mi marido. Tal vez porque él era como un puerro, estirado y por capas, sonreí para mí misma. A pesar de ello, la combinación me sedujo por su evidente bondad. Mi amigo Bollinger empezó a cosquillear mi mente con la misma sutileza que lo hacían las burbujas cayendo gatzate abajo.

La mesa alta y sus servilletas negras me ayudaron. Con disimulo, me recoloqué el escote que al salir de casa me había parecido excesivo. Sin embargo, ahora la percepción había cambiado. Era de discreción total.

El hombre que se me acercó era alto y vestía una americana con camiseta con letrero medio escondido. Las solapas de su chaqueta jugaban a dejar ver su mensaje. Hay pinceles que no tienen semejante presencia, pensé. La siguiente bandeja que se cruzó ocultó mi campo visual. El bocado mereció la pena.

TOMATES SEMISECOS

Ingredientes

20 tomates cereza

Agua (para escaldar los tomates)

Sal, azúcar y pimienta

3 tortillas mexicanas para freír

Aceite de oliva virgen extra Dominus

6 lonchas de jamón

Maskarada

Elaboración

Escaldar los tomates en agua con sal para retirarles la piel. Para ello, hacer previamente una pequeña incisión en la piel que ayudará a separarla. Retirla por completo y secarlos en horno a 60 °C durante 6 h. Reservar.

Hacer rectángulos con las tortillas y pasarlas por la plancha hasta dorar. Reservar.

Disponer sobre cada rectángulo cinco tomatitos secos bañados en algo de aceite de oliva virgen extra. Poner encima una loncha de jamón.

De nuevo, una situación parecida: el pintxo a medio comer y la presencia de una persona que me saluda con familiaridad. Pero esta vez no era la anfitriona y amiga de toda la vida. Era un desconocido que parecía haber salido de la nada. Con una pizza de descaro, no se presentó. Utilizó el pintxo para iniciar el diálogo.

—Este pintxo es uno de los mejores. Dice mucho con pocas cosas —dijo desde sus labios milimetrados—. Y, además, hace juego con el rojo discreto de tu vestido —añadió con zalamería medida.

HUMMUS

Ingredientes

250 g de garbanzos

Agua para cocer los
garbanzos

40 g de pasta de sésamo
tostado

1 diente de ajo pequeño

Zumo de 1/2 limón

Un poquito de comino

Sal

Perejil o cilantro

Pimentón picante o dulce

Aceite de oliva virgen
extra Dominus

Elaboración

Poner los garbanzos a remojar durante 24 h en agua fría. Ponerlos a cocer en agua nueva en olla a presión durante 15 min, aprox. Retirar casi en su totalidad el agua de cocción, pero guardarla por si queda demasiado espeso. Triturar, junto con la pasta de sésamo, el ajo, el limón y el comino.

Hacerlo hasta que tenga consistencia cremosa.

Servir en un plato decorado con algunos garbanzos enteros, perejil o cilantro, pimentón y aceite de oliva virgen extra.

Acompañar de pan tostado.

—Gracias —balbuocé.

A pesar de mi cuarentena pasada, me sonrojé como una colegiala aunando una tonalidad de rojo más al conjunto. Aquel tono de voz me dejó pensativa, pero no recelosa. Le solté mi nombre sin pregunta de por medio.

—Sí, tienes razón. Me llamo Beatriz. ¿Y tú?

—Juanfran.

Con la mirada le estaba pidiendo algo más que un nombre. Pareció entenderlo a la primera.

—Soy el asesor financiero de Isabel.

Mi mirada de extrañeza hizo efecto. Me lo aclaró con rapidez.

—El nuevo asesor. Llevo con ella apenas dos meses.

Su mano se alargó en un gesto de amistad. Se la ofrecí en lo que pensé que sería un simple apretón. Y me la besó. Toma ya. ¿De qué extraña galaxia ha aterrizado este individuo? —me pregunté.

Un camarero nos dio un pequeño pero sabroso tiempo muerto. La bandeja estaba llena de boles humeantes. Dejé que mi acompañante cogiera primero. No dejaba de radiografiarle. ¿De qué me suena este tipo?, seguía preguntándome.

SOPA DE PESCADO

Ingredientes

Para la verdura:

400 g de cebollas
60 g de cebolletas
50 g de pimiento verde
15 g de ajo
20 g de carne de pimiento
choricero
60 g de aceite de oliva
50 g de brandy para
flambeer
50 g de pan de pistola muy
seco y tostado

Para la salsa de tomate:

340 g de cebollas
1 kg de tomate entero
pelado
30 g de aceite de oliva
mezcla (suave y virgen
extra)

Sal y azúcar

Para el caldo de pescado:

2 l de agua
1 kg de pescado (sabirón
y cabezas de rape)
120 g de cabezas de
carabinero (4)
70 g de puerro
2 g de perejil
4 hebras de azafrán

Elaboración

Picar toda la verdura a cuchillo y ponerla a fuego suave hasta que termine de pocharse. Flambeer con el brandy.

Espesar, al final, con 50 g de pan de pistola muy dorado, bien seco y triturado. Reservar
Aparte, pochar durante 10 min la cebolla cortada a cuchillo y añadir el tomate. Cocer a fuego suave durante 40 min. Rectificar de sal y azúcar.

Triturar y reservar.

Mientras, hervir todos los ingredientes del caldo de pescado a fuego suave durante 30 min.

Desespumar, colar y reservar.

Aparte, desmigalar el rape y el sabirón. Trocear las colas de carabinero y saltearlas a fuego vivo con ajo y aceite.

Finalmente, poner a cocer durante 5 min, a fuego suave, la verdura pochada bien escurrida de aceite, 120 g de la salsa de tomate y el caldo de pescado.

En el último momento, añadir el pescado desmigado y los trozos de carabinero recién salteados con ajo. Todo en tacita para beber y cucharilla al lado para poder tomar los tropezos.

Para los tropiezos:

100 g de rape

100 g de sabirón

120 g de colas de
carabinero (4)

1 diente de ajo picado

15 g de aceite de oliva
suave

—Tú eres amiga de Isabel...

—... De toda la vida —interrumpí mientras hurgaba en el fondo de la tacita.

—Y hace poco que te has divorciado, ¿me equivoco?

Indiscreto, pensé mientras le sonreía con cierto descaro. A ti que te importa, le respondí con los ojos. Sacaré tarjeta amarilla a mi íntima amiga.

—Veo que Isabel te cuenta algo más que sus números.

—Digamos que ella es inocente —me respondió con amabilidad—. ¡Ni siquiera recuerdas mi tono de voz! —añadió con tono de alarma fingido.

ESTURIÓN Y COGOLLO

Ingredientes

2 cogollos de Tudela

1/2 cebolla

1 cs de mostaza en grano

Zumo de un 1/4 de limón

Aceite de oliva virgen
extra Dominus

100 g de esturión

ahumado (*Acipenser
baeri*) de Pyrinea

1/2 granada

Elaboración

Limpiar los cogollos y picar finamente. Agregar la cebolla y la mostaza. Por último, el zumo de limón y el aceite.

Disponer sobre un cuenco individual rellenándolo hasta la mitad. Añadir encima unas láminas finas de esturión a temperatura ambiente. Culminar con granada y un poco de aceite de oliva virgen extra.

La madre del caviar, acompañada con un sorbo de champán, estaba increíble. Mientras, mis ojos abiertos se quedaron casi del tamaño de mi boca.

Al pasar, el camarero intentó distraerme. Sin conseguirlo, nos ofreció una nueva bandeja con lo que parecían...

—Selena, además de venezolana, es increíble —interrumpió él en voz baja.

AREPAS TALLA S

Ingredientes

Para la masa:

500 g de agua

20 g de aceite de oliva

15 g de sal

320 g de harina de maíz

P.A.N.

Para la reina pepiada:

2 muslos de pollo hervidos
con verduras

1 aguacate

1 cc de zumo de limón

1 tallo de cilantro

1/2 cebolla en brunoise

Aceite de oliva

Sal y pimienta

Elaboración

Mezclar todos los ingredientes en frío hasta conseguir una masa compacta. Dejar reposar tapada durante 30 min. Reservar.

Cortar el pollo en tiras y agregarle el aguacate desmenuzado junto con el zumo de limón y el resto de los ingredientes. Quedará una mezcla compacta para poder rellenar la arepa. Guardar con un film tocando la mezcla para evitar que se oxide.

Hacer pequeñas bolas con la masa de maíz, aplanándolas con las manos mojadas, de 0,5 cm de espesor y 4 cm de diámetro. Ponerlas en una sartén a fuego medio bajo para que se doren por ambos lados durante unos 15 min. El interior debe quedar jugoso, y la costra, crujiente.

Con un cuchillo, abrir la pequeña arepa y rellenar con la mezcla de aguacate y pollo.

Aquellas palabras me hicieron saltar todos los resortes interiores. Di un bocado distraído a la arepa, pero era consciente de que la persona que tenía delante me estaba distrayendo lo suficiente como para no ser consciente de su sabor.

Su tono de voz me era muy familiar. Y al quitarse las gafas granates de varilla muy fina me sonrió. Pareció desnudarse. Estaba jugando conmigo, era evidente que lo estaba haciendo. El murmullo de su voz entraba como una pequeña ola en mi playa y alisaba los recuerdos de mi arena.

SAN JORGE Y SANTIAGO (XIXAS Y VIEIRAS)

Ingredientes

4 vieiras

Un poco de maicena

50 g de xixas (rebozuelos)

2 cs de aceite de oliva

virgen extra Dominus

Sal y pimienta

Ralladura de 1 limón

Elaboración

Limpiar bien las vieiras retirando con cuidado las telas exteriores. Pasarlas por un tamiz sin tritular para que suelten todo el jugo. Ayudarse con un poco de agua. Hervirlo 15 s y ligarlo con un poco de maicena. Añadir aceite de oliva virgen extra. Reservar tres cosas: el músculo blanco, el coral y el jugo.

Limpiar bien las setas y partirlas por la mitad. Reservar.

En una sartén con aceite y a fuego medio-bajo, saltear las xixas durante 30 s, justo hasta que cojan temperatura. Reservar.

En la misma sartén, y con un poco más de aceite, dorar las vieiras y el coral con un corte en forma de cuadrado en la superficie. Tardarán un poco en hacerse, en función de su tamaño. Si queda el interior sin hacer del todo, mejor.

Añadir toques de sal y pimienta, la ralladura de limón y, por último, unas gotas generosas de aceite de oliva virgen extra.

Presentar en un platito las vieiras tapadas con las setas.

Era indudable que estaba a su merced. El resto de los invitados pululaban alrededor de nosotros, pero se encontraban ajenos a mí, en otro planeta. Sostuve el bocado de setas ante mi boca con un punto de comicidad. El pulso se me aceleró.

—Yo me he quitado las gafas. Tú quítame la barba —dijo con seriedad—. Voy a empezar a pensar que o estás fingiendo o de verdad no te acuerdas de mí. Yo, por mi parte, nunca he olvidado el primer beso que di en mi vida.

QUESO REY SILO CON PLÁTANO

Ingredientes

100 g de queso Rey Silo

10 orejones

100 g de agua

100 g de vino dulce

½ plátano macho

Aceite para freír

Aceite de oliva virgen
extra

Gotas de limón

Elaboración

Cortar trozos de queso en cuadraditos. Reservar.

Poner a cocer los orejones con el agua y el vino durante 10 min. Escurrir y cortar en trocitos muy pequeños. Reservar.

Pelar el plátano macho. Cortar en rodajas finas.

Freír en aceite de oliva hasta dorar. Reservar sobre un papel absorbente.

Montar sobre una pequeña plataforma un trozo de queso. Encima, un poco del orejón, y a sus lados, dos láminas de plátano frito. Culminar con unas gotas de aceite de oliva virgen extra y de limón.

—¿Jon?

—Un alias muy de mi época de colegio. Con apenas dieciséis años.

Me salió besarle en las mejillas. Fue entonces cuando su medido olor a colonia me hizo despertar por completo. Con toda seguridad, era lo único que conservaba. Su cara de menor de edad se había parapetado tras las gafas y su barba cuidada.

—¿Tanto he cambiado?—me preguntó.

OSTRAS CON PISTACHOS

Ingredientes

Pistachos tostados

1 dadito de mantequilla

Cebollino picado

Tomillo

Gotas de zumo de limón

Vino blanco

Gotas de champán o cava

Pistachos muy rallados

1 ostra por persona

Elaboración

Tostar los pistachos con ayuda de una sartén y sin ningún tipo de grasa. Reservar.

Fundir la mantequilla, en un horno o con un secador de pelo, junto con el cebollino picado, el tomillo, el limón y el cava o champán. Agregar los pistachos tostados. Presentar la ostra en su concha con la salsita que acabamos de elaborar.

Culminar con abundante pistacho crudo recién rallado. Servir a temperatura ambiente.

Negué con la cabeza mientras terminaba de comer una ostra. Nada más erótico para un momento así, pensé mientras asimilaba la sorpresa.

—Dios mío, no nos hemos visto desde... Prometimos llamarnos cuando volviésemos de...

—... Un lugar muy lejano. Fui para meses y aguanté treinta años. Solo estuvimos aquella noche que acabó con besos indiscriminados y una promesa...

—... Que nunca cumpliste —interrumpí con rapidez y cierto regusto amargo—. Yo no sabía adónde ibas, tampoco tenía tu número de teléfono, tú el mío sí —añadí con una mezcla de resquemor y cierta vergüenza.

¿Qué narices hacía yo pidiendo cuentas a nadie?, pensé bajando el gesto. Pero solo fueron unas décimas de segundo. La mirada que le lancé a continuación era una suma de simpatía, madurez, curiosidad y no sé qué más cosas. Las cosquillas que me hacía el señor Bollinger estaban atacando mi natural introversión.

CALAMAR ALIMONADO

Ingredientes

1 calamar grande

4 almendras fritas

Aceite de oliva virgen
extra Dominus

Sal

1/2 tomate

2 cs de mayonesa

Perejil picado

1 cc de coñac

Gotas de salsa Worcester

Gotas de tabasco

1 limón mediano

Elaboración

Cortar con un cuchillo muy afilado la parte superior de una lámina cuadrada de calamar haciendo pequeñas incisiones en forma de cuadraditos.

Trocear en pedazos de un bocado. Reservar.

Tostar las almendras con un poco de aceite y sal. Reservar.

Trocear el tomate en daditos pequeños y mezclarlo con la mayonesa, el perejil, el coñac, la salsa Worcester y el tabasco. Reservar.

Sobre una rodaja gruesa de limón, poner la mezcla de la mayonesa, unos trozos de almendra y, para coronar todo, el calamar recién hecho a la plancha. El comensal tomará con cucharilla, y de un bocado, solo la parte superior, quedándose con el sabor del limón, que solo chupará para dejar sobre su lengua el toque ácido.

—Si quieres creerme, lo que más he echado en falta ha sido la comida —dijo sonriendo.

—Tenía fácil solución —le respondí ajena a su comentario y casi al ataque. Enseguida me di cuenta de que no era el tono que quería utilizar, aunque mi subconsciente se empeñaba en hacerlo.

—Lo iba a hacer, te juro que sí, pero se cruzó una mujer con la que terminé casándome.

—¿Te casaste? —le pregunté con cierto aire de pragmatismo.

—Y también me divorcié.

Noté cierto halo de mal rollo y mi silencio lo interpretó, sin yo desearlo, como una pregunta.

La siguiente bandeja nos dejó a ambos paralizados. Cruzamos las miradas con descaro.

MERLUZA FRITA CON PIQUILLOS

Ingredientes

1 lata de pimientos del
piquillo

Sal y azúcar

Rebanadas de pan

2 lomitos de merluza

Harina

1 huevo

Aceite de oliva para freír

Perejil picado

Elaboración

Freír los piquillos a fuego suave, en una sartén con un poco de aceite, durante 10 min por cada lado, aprox. Dar punto de sal y azúcar y reservar.

Tostar las rebanadas de pan. Reservar.

Quitar la piel y las espinas de los lomos de merluza.

Cortar en trozos de 2-3 cm de grosor y aplanarlos ligeramente con el dorso del cuchillo. Salar.

Pasarlos por harina y después por huevo batido.

Freír en aceite suave hasta dorarlos, pero que queden jugosos por dentro.

Sobre una rebanada de pan tostado, poner un piquillo y encima la merluza recién frita con un poco de perejil por encima.

La merluza fue el bocado que pareció hacerle revivir. No lo terminaba de creer. Tenía en sus manos la combinación más elegante. El pez y el pimientito. Él me miró con la misma complicidad con la que sus ojos me cautivaron hace más de treinta años.

—¿Te acuerdas? —me preguntó mientras levantaba ligeramente el pintxo.

Mi corazón de mujer fatal que el señor Bollinger había logrado se deshizo en décimas de segundo. El olor de la merluza frita combinada con el rojo de los pimientos fue un bofetón que me trasladó de golpe muchos años atrás. Por unos instantes no sabía dónde estaba ni cuándo. Pero fue solo una ilusión, el lugar era muy preciso y el momento también. El recuerdo del puerto de mi ciudad, San Sebastián. Casi de noche. Con el olor a marea baja en todo el muelle. Lamiendo su boca con la premura novata e intensa del primer beso. Abstrayendo el mundo con la misma pasión que mesaba sus rizos adolescentes. Y su lengua palpando sabor.

BONITO CON GUINDILLAS

Ingredientes

*30 g de aceitunas verdes
reellenas de anchoa
6 filetes de anchoas en sal
50 g de aceite de oliva
virgen extra Dominus
25 g de vinagre de
manzana
1 rueda de bonito
200 g de guindillas
frescas
Sal y pimienta*

Elaboración

Picar las aceitunas y las anchoas en trocitos. Mezclar con el aceite y el vinagre. Reservar. Hacer lomos con la rueda de bonito. Reservar. En una sartén, y con un poco de aceite, saltar las guindillas hasta que estén doradas. En el mismo recipiente, dorar el pescado dejando el interior jugoso. En un plato llano, presentar los lomos de bonito cortados por la mitad y bañados generosamente en la salsa vinagreta. Acompañar con las guindillas.

Dios mío, qué injusta puede ser la vida, pensé al verle tan guapo y distante. Con una buena parte de su vida y la mía consumida. Una decisión que hace que la bola caiga a un lado u otro de la red. Los dos nos quedamos un buen rato en silencio mientras comíamos.

Isabel apareció casi sin darme cuenta. Le cogió del brazo con naturalidad.

—Tú lo sabías —le atacó con una sonrisa.

—Solo me acuesto con mujeres, pero sé reconocer un tipo interesante —respondió apoyando la cabeza en su hombro—. Era una sorpresa. Os dejo solos —dijo alejándose—, seguro que tendréis muchas cosas de las que hablar.

SALMONETES EN ROJO

Ingredientes

3 salmonetes por persona

Aceite para freír

Sal y pimienta

Para la salsa:

*1 lata de pimientos del
piquillo Alama*

Sal y azúcar

4 cs de agua

1 cs de mayonesa

2 cs de aceite de oliva

virgen extra Dominus

Elaboración

Filetear los salmonetes y guardar, por un lado, las raspas, las cabezas y las colas, y por otro, los lomos. Freír en abundante aceite las raspas hasta que estén crujientes. A fuego medio, porque si no se quemarán por fuera y no se harán por dentro. Reservar.

Asar los pimientos con sal y azúcar, el jugo de la lata y un par de cucharadas de agua a 150 °C durante 1 h. Tienen que quedar muy hechos. Triturar el conjunto con una minipimer. Añadir el resto de los ingredientes hasta formar una pasta espesa. Pasar ligeramente por la sartén los lomos de salmonete. Servirlos acompañados de la salsa espesa de pimiento y la raspa frita y unas gotas de aceite.

—¿Tuviste hijos? —pregunté tal vez un poco fuera de lugar. Negó con la cabeza. Yo le di la misma respuesta antes de que preguntara.

—Te he recordado a través del aroma de un pintxo, el de la merluza.

—Fue el que comimos entonces. Parece como si lo estuviera viendo tan claro como aquella noche de hace más de tres décadas —respondí—. Pero tu olor no lo he olvidado, ni el sabor de tus besos —añadí en un tono muy denso.

TERNERA CON YOGUR

Ingredientes

400 g de carne de ternera

1 huevo

Sal y pimienta molida

Cúrcuma en polvo

Orégano en polvo

Cártamo

Un poco de curri

*2 dientes de ajo muy
picados*

*Un poco de aceite de oliva
para freír*

*Hojas de cogollos de
Tudela*

Para la salsa:

100 g de yogur griego

Menta picada

Zumo de 1/2 limón

Ralladura de 1/2 limón

Elaboración

Mezclar la carne picada con las especias y el huevo.

Dar forma alargada y freír con un poco de aceite.

Reservar.

Separar y limpiar bien las hojas de cogollo.

Reservar.

Mezclar en frío todos los ingredientes de la salsa de yogur.

Servir la carne caliente y el resto a temperatura ambiente. Poner la carne en un cogollo y culminar con la salsa.

Estuvimos toda la noche hablando de tantas cosas. A pesar de ello, se me hizo corta. Olvidé por completo lo que comimos después.