

LA RECETA

Hervido con pearà

CULTURA

21_03_2022



La salsa pearà es la verdadera alma gastronómica de Verona. Pearà es un plato tan querido y tradicional que incluso ha alimentado una leyenda en la zona de Verona. Un cuento en donde la historia, la imaginación y la cocina se unen para crear lo que es casi un mito para los veroneses.

De hecho, cuenta la leyenda que Alboino, rey de los lombardos, tomó a Rosmunda por

esposa. El rey mató al padre de su esposa, Cunimondo, en la batalla. Así fue como la mujer decidió dejarse morir de hambre. El cocinero de la corte inventó una salsa tan sabrosa y nutritiva que le devolvió las fuerzas a Rosmunda. Esa salsa tan rica era precisamente la pearà.

Pearà, un término del dialecto veronés que se traduce como “picante”, no debe confundirse con la peverada, una salsa hecha de hígados de pollo, con la que solo tiene en común el uso de la pimienta.

Ingredientes

600 g de carne de res
300 g de gallina
300 g de lengua de res
Un cotechino
Un pie de pantorrilla
2 dientes de ajo
Una cebolla roja
2 zanahorias
2 palitos de apio
Perejil fresco
Sal

Para la salsa

120 g de pan rallado
30 g de queso Grana Padano rallado
20 g de tuétano
600 ml de caldo de carne
Sal y pimienta

Sumergir el cotechino en una cacerola con agua fría, pincharlo con los dientes de un tenedor, agregar sal y cocinar por 2 horas tapado y a fuego lento.

Ahora preparar el hervido: pelar el ajo y la cebolla, y limpiar todas las verduras.

Transferir las hierbas preparadas a una olla con 3 litros de agua, hervir y cocinar por 10 minutos.

Lavar la lengua con cuidado, agregar a las hierbas, luego unir a la carne y continuar cocinando a fuego muy lento durante aproximadamente una hora.

Pasado el tiempo indicado, agregar la gallina y el pie, y seguir cocinando a fuego lento por una hora más.

Mientras tanto, preparar la salsa pearà. Derretir los tuétanos en una olla con un poco de caldo, añadir el pan rallado, mezclar, salpimentar, añadir el queso Grana rallado y, poco a poco, el caldo hirviendo bien desgrasado y continuar la cocción durante una hora.

Añadir la cantidad justa de caldo caliente, lo justo para obtener una salsa cremosa: la consistencia no debe ser demasiado fluida pero tampoco demasiado compacta.

Agregar el cotechino hervido a la carne y mantener caliente.

Al momento de servir, escurrir la carne del caldo, cortarla en rebanadas o pedazos, colocarla en un plato y servir con la salsa bien caliente.

Nota

Durante la cocción de la carne se formará algo de espuma en la superficie de la preparación, retírela.

Tenga cuidado de no hervir el caldo violentamente, de lo contrario la carne se deshilará y quedará fibrosa. (Liana Marabini)