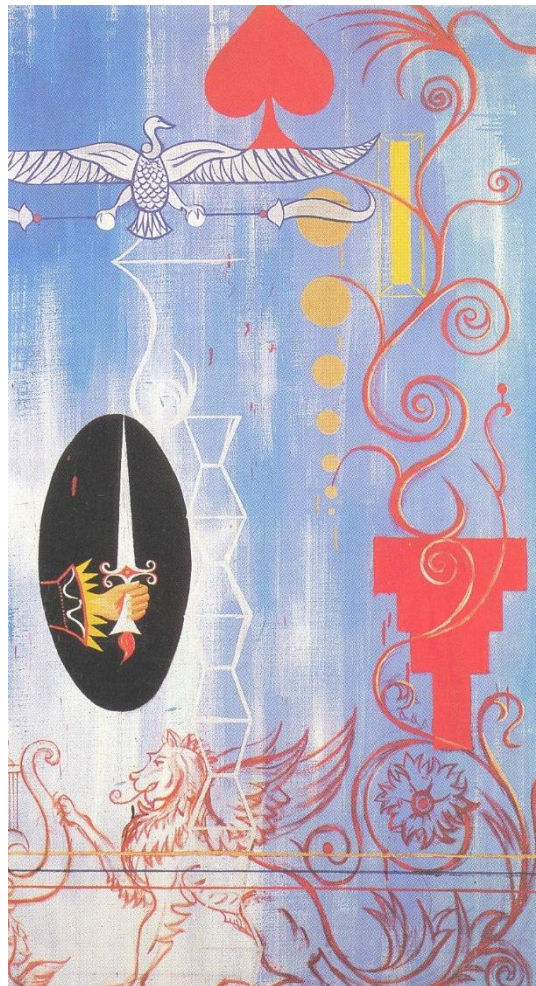


# CENTRO ATLÁNTICO DE ARTE MODERNO

Cabildo de Gran Canaria

**'Entre fogones'. La cocina en la Colección del CAAM – desde casa**



Dis Berlín

*Arrogancia*, 1988

Óleo sobre lienzo

200 x 108 cm

Colección Centro Atlántico de Arte Moderno

Eminentemente simbólica, la pieza 'Arrogancia' trasladó a nuestro alumnado diversas impresiones que, desde un primer momento, se dirigieron de forma marcada hacia los valores humanos. No en vano, el universo visual del artista, nacido en Soria, se ha orientado en la serie titulada 'Cantos' hacia temas como la lujuria, la ambición, la fe, el deseo, la ensoñación, la épica, el nirvana, la pasión, la musa, la imaginación, la técnica, la inspiración o la memoria.

Inspirado por el Fauvismo, nos encontramos ante una obra que nos llevó a compartir muchas sensaciones. El orgullo, el valor y la libertad están representados por el león. A partir de ahí, la sesión de Estrategias de Pensamiento Visual derivó en la conformación de una historia, quizá la de un reino que se vio sumido en la oscuridad y el miedo, pero luego fue iluminado y reforzado por una gran antorcha –que también apreciaron como el fuego de una batalla. La espada que se empuña enmarcada en un óvalo oscuro atrajo los pensamientos sobre una guerra, concepto que atrapó María Puente para comenzar a dar forma a su interpretación culinaria. El león ha tenido un gran protagonismo porque transmite seguridad, lealtad y orgullo, conceptos que podemos atribuir a un cuerpo militar.

Una de las características del movimiento fauvista es la introducción de elementos abstractos y figurativos en la misma obra. Dis Berlín introduce guiños abstractos geométricos a través de, por ejemplo, la formación de una suerte de columna esbozada junto a la espada. ¿Podría simbolizar la estabilidad de un pueblo o la consolidación del poder? Aunque recordamos que una guerra puede ser interior, y es posible que esta obra no sea más que el autorretrato espiritual del artista.

Los colores no pasaron desapercibidos en las interpretaciones, pues son cinco básicos en torno a los que se desarrolla toda la obra: el azul utilizado en el fondo, que el alumnado atribuye a la libertad; los rojos del león, de la antorcha y del as de picas, que nos recuerdan el poder; el amarillo como símbolo de riqueza, y los blancos que destacan figuras relevantes como el águila –símbolo del orgullo–, o el negro, que convierte en protagonista a la espada y a la mano que la empuña.

De todas estas impresiones compartidas, con la escucha activa, la observación y la reflexión sobre lo que sucede en la imagen como dinámica, María Puente ha tomado el arroz por espada, como ingrediente que une al resto de componentes del plato. Una "guerra cubierta" también inspirada en la novela distópica 'Sinsajo'. En su versión cinematográfica, una escena con antorchas inspiró a nuestra chef, protagonista de la semana, para realizar este delicioso *risotto*.

## Interpretación culinaria



María Puente  
'Guerra cubierta'

Referencias:  
Guerra, lealtad, valentía, 'Sinsajo'

Risotto de pulpo y mejillones, con crema de pimientos rojos y teja de queso curado.

Descripción del plato:

**Risotto** (representa la guerra) **de pulpo** (lealtad) y **mejillones** (valentía) **con crema de pimiento** (sinsajo) y **teja de queso curado** (une todos los elementos).

## **Receta**

### Pulpo cocido

Ingredientes:

- Pulpo mediano (1K)
- Vino blanco
- 1 hoja laurel
- Agua
- 1 cucharadita de sal

Poner agua a hervir -que cubra ligeramente el pulpo- junto al laurel, la sal y un chorro generoso de vino. Cuando esté hirviendo "asustar" -meter y sacar- tres veces el pulpo y dejar cocer media hora.

Cuando esté cocido, escurrir el pulpo y reservar el agua de la cocción.

### Mejillones al vapor

Ingredientes:

- Mejillones 1 kilo
- 1 hora de laurel
- Vino blanco

Raspar los mejillones para eliminar las algas y lavar con agua fría. Poner a máxima temperatura una cazuela grande con un chorro generoso de vino, el laurel y los mejillones. Tapar, dejar que rompa a hervir y a medida que los mejillones se abran, ir sacándolos. Separar la carne de las valvas dejando 4 o 5 piezas enteras para el emplatado.

### Crema de pimientos rojos

Ingredientes:

- Pimientos rojos 2 piezas grandes
- Cebolla morada 1 pieza mediana
- Crackers 5 piezas
- Queso tierno 50g
- Leche evaporada
- Sal
- Aceite de oliva

Precalear el horno a 200°C con el fuego arriba y abajo. Poner los pimientos en la rejilla del horno, cerca del grill, y hornear unos 30/40 minutos. Ir girando los pimientos a medida que la piel se vaya quemando -tienen que quedar negros. Pelar y reservar.

Pochar la cebolla cortada en brunoise -cuadrados- en 3 cucharadas de aceite hasta que caramelice. Reservar.

En el vaso de la batidora, poner los pimientos, la cebolla, los crackers, el queso tierno y triturar. Añadir la sal y poco a poco la leche que pida -tiene que quedar una textura de puré.

### Teja de queso

Ingredientes:

-Queso curado 100g

Precalentar un horno a 170 grados. Rallar el queso. Engrasar ligeramente dos o tres papeles de hornear con aceite o mantequilla. Distribuir el queso formando círculos de unos 20 centímetros de diámetro y hornear durante 10/12 minutos hasta que estén ligeramente dorados. Sacar del horno e inmediatamente colocar sobre una superficie que nos dé una forma abovedada -un tarro de cristal, un bol bocabajo... Dejar que endurezca.

### Risotto

Ingredientes:

-Arroz arbóreo 250g

-Chalotas 3 piezas

-Vino blanco seco 50cl

-AOVE (aceite de oliva virgen extra)

-Agua de cocción del pulpo y de los mejillones

-Mejillones cocidos

-Pulpo cocido

-Crema de pimiento rojo

-Sal

Pochar a fuego lento las chalotas cortadas en brunoise en 3 cucharadas de AOVE. Cuando estén transparentes, incorporar el arroz y rehogar unos minutos. Cortar la cocción con el vino y dejar que evapore por completo. Agregar el agua de cocción -2 vasos- y cocer a fuego medio sin parar de remover. A medida que se vaya secando, se le va echando más caldo hasta que cueza durante 15 minutos. Poner 5 cucharadas de crema de pimiento rojo y seguir cociendo -sin parar de remover- 2 minutos más. Añadir el pulpo, los mejillones, revolver y dejar que repose sin tapar 5 minutos.

### **Emplatado**

Colocar el arroz en el centro del plato, decorar con los mejillones enteros y algún rezo de pulpo entero. Cubrir con la teja.

