

---

Utilísimo: cerdo asado a lo cubano

30/12/2014



Por estos días los cubanos solo hablamos de una cosa: la cena del 31, y de ella lo principal: el cerdo.

Aunque la novedad del pescado de población en la Isla le ha hecho competencia en colas y popularidad, nada como preparar un buen cerdo asado para el último día del año. Un menú sagrado para todos, donde quiera que estén.

La receta es fácil en todas sus variantes y su principal ingrediente es la paciencia. Un asado se elabora sin prisas y entre discretos brindis que puedan mantener al vigilante alerta entre cinco y ocho horas, en dependencia del método de cocción.

En las zonas rurales muchos mantienen la tradición de matar el animal el mismo día, sobre todo quienes se dedican a la cría y cuidado de cerdos durante todo el año. Para una reunión familiar de esta magnitud los criadores recomiendan un prototipo entre los 20 y 40 kg de peso, en aras de que mantenga su postura, ya sea en la púa, la parrilla o la hamaca.

Y es que un asado en el campo tiene sus peculiaridades, desde la construcción del horno artesanal de 30 cm de profundidad para el carbón, hasta la cocción misma, aromatizada en muchos casos con hojas de guayaba verde.

Una vez muerto y pelado, el animal se cuelga una media hora para que escurra y se prepara con algunas incisiones en el interior para ayudar a penetrar el mojo mientras dure el asado.

La naranja agria, los ajos, la cebolla, el orégano molido, la pimienta molida y el laurel, conforman todos un mojo que, junto a la sal, da gusto a ese plato tan esperado y cuidado.

En la región oriental de Cuba, muchos prefieren asar sin adobar y luego servir la carne con un aderezo preparado a partir del jugo que desprende el propio asado.

Sin embargo, para los ciudadanos el asado constituye una mezcla de sabores que desafía los paladares más exigentes.

Preparar el asado en bandejas de horno casero impide que se pueda asar un cerdo entero, por ello en las ciudades funciona más la compra del pernil, el lomo o la paleta.

La receta básicamente se repite para el adobo y la preparación, aunque algunos incluyen ingredientes especiales como las rodajas de piña sobre la piel del animal, que le aportan un sabor agridulce al asado.

¿Y cómo no recordar las deliciosas rodajas de papa bañadas en aceite que se colocan en el fondo de la bandeja para que la carne no se pegue?

Exquisita combinación de la papa con la piel crujiente del cerdo, que los expertos garantizan con un recipiente con agua dentro del horno durante la cocción.

Todo un platazo el cerdo asado, tanto en el campo como en la ciudad. A partir de sus jugos se prepara además el resto del menú, como el mojo para la yuca y para el arroz moros y cristianos.

Pasada una media de seis horas, el plato principal es troceado y servido justo en el centro de la mesa, en su propia bandeja humeante.

Los cubanos brindamos por la familia y el nuevo año, y degustamos el especial de la noche entre ron, cerveza, tostones y chicharrones.

El día primero el menú se repite en el almuerzo y mientras dure... una receta utilísima de la cocina cubana.

---