

COCINA CAPITALINA

La gastronomía cubana es una mezcla entre la cocina tradicional española y la africana. Esto a su vez se ha fusionado con las costumbres taína y caribeña. Tales influencias han proporcionado a nuestra cocina una identidad propia. De ahí ha salido un sabor criollo que hacen únicos sus platos.

HUEVO A LA HABANERA

Esta receta es una excelente manera de combinarlo con distintos ingredientes, en función de obtener una comida deliciosa y agradable.

INGREDIENTES:

Para la salsa	Para los huevos
¼ taza de aceite	8 huevos
1 cebolla pequeña finamente picada	4 cucharadas de mantequilla derretida
1 pimiento verde finamente picado	1 cucharada de perejil troceado (para decorar)
2 dientes de ajo troceados	Sal y pimienta al gusto
1 taza de tomates picaditos (o salsa de tomate)	
2 cucharadas de vino dulce	
Pimienta negra	

PREPARACIÓN:

Precalienta el horno a 180°C. En una cacerola coloca el aceite a fuego lento y saltea la cebolla, el pimiento y el ajo durante 5 minutos, hasta que estén tiernos. Agrégale el tomate y cocina por 3 minutos más. Toma 4 moldes refractarios y engrásalos ligeramente. Vierte en ellos la salsa anterior a partes iguales. En cada recipiente rompe dos huevos y deslízalos un poco para que las yemas queden una al lado de la otra en el centro. Rocía con una cucharada de mantequilla.

Hornea durante 10 o 12 minutos, hasta ver que las claras están hechas y las yemas semi suaves. Espolvorea con sal, pimienta y perejil. Sirve caliente. Coloca cada uno de los moldes en platos.

PENSAMIENTO HABANERO

Postre casero, delicioso por sus dulces almíbares.

INGREDIENTES:

- 1 libra de azúcar
- 1 coco rallado
- ½ libra almendras peladas y molidas
- 500 ml nata
- 12 yemas de huevos
- 8 bizcochos
- Mantequilla derretida y Grajeas (opcional)

PREPARACIÓN:

Primero haz un almíbar con el azúcar y una taza y media de agua. Luego retírala del fuego y agrégale el coco, las almendras y la nata. Ponla de nuevo al fuego y deja hervir unos minutos. Déjala enfriar para mezclar junto al coco, las yemas batidas con un cuarto de libra de azúcar. Todo esto se cocina a fuego lento revolviendo seguido, hasta que espese. Viértelo en una fuente y polvorea con los bizcochos triturados y se salpica con mantequilla derretida y también puede adornarse con grajeas.



HAVANA SPECIAL

Un trago 100 por ciento cubano como bien lo indica su nombre. El Havana Special tiene todos los ingredientes típicos de los cocteles isleños: ron, frutas, y por supuesto el refrescante hielo.

La historia de este coctel se remonta a la segunda década del siglo XX, exactamente al año 1912, cuando el multimillonario norteamericano Henry Flagler construyó una ruta ferroviaria a la que llamó "The Havana Special". Esta conectaba la ciudad de Nueva York con Miami, y luego se extendía por toda la cayería del sur de la Florida hasta llegar a Cayo Hueso. Pero la ruta no terminaba ahí; los coches del tren al llegar a Cayo Hueso, eran montados en enormes barcos preparados para esto, y transportados hasta La Habana, para luego continuar su recorrido ferroviario hasta la ciudad de Santiago de Cuba.

El Havana Special es un coctel absolutamente delicioso y refrescante. Su origen está en las décadas de los 30 y 40, pero sobre todo en los años 50, cuando La Habana empezó a convertirse en ciudad predilecta para las vacaciones por una gran cantidad de turistas norteamericanos.

Constantino Ribalaigua Vert, propietario del bar Floridita, y uno de los cantineros cubanos más afa-
mados, creó este coctel, una de las 10 grandes joyas de la coctelería de la Isla. Constantino tenía como objetivo hechizar con este sabor cubano a los turistas de aquella ruta para que, al regreso del oriente, volvieran a pasar por su bar.

INGREDIENTES:

- 45 ml de ron (actualmente Ron Havana Club Añejo Blanco)
- 45 ml de jugo de piña
- 1 cucharadita (5 ml) de licor de cereza (marrasquino)
- 1 rodaja de piña
- Hielo picado al gusto

PREPARACIÓN:

Pica el hielo en la licuadora hasta que quede en pequeños trozos. Coloca todos los ingredientes en la coctelera y agita hasta obtener una mezcla homogénea. Sirve en una copa. Coloca la rodaja de piña para decorar. ¡Absolutamente delicioso!