



Quincena dedicada al BACALAO



Del 1 al 15 de JULIO de 2009

C/ Bonifacio Amago, 13
33740 TAPIA DE CASARIEGO (Asturias)
restaurantepalermo.com • E-mail: palermo_gourmet@telefonica.net
Reservas 985 628 370





Ensalada Templada de Bacalao con
Coliflor, Judías verdes y Jamón

Albóndigas de Bacalao con
Salsa de Tomate e Hinojo

Ajoarriero de Bacalao con Gambas al Ajillo

Bacalao con Pulpo, Alcachofas y Trigueros

Bacalao a la Sidra con Almejas

Bacalao con Avellanas, Limón, Cilantro
y Garnacha

Montaditos de Bacalao al Pil-pil, Crujientes
de Verduras y Vizcaína

Carrilleras de Bacalao con Mejillones
en Salsa verde

Postre:

Tocinillo con Espuma de Leche Merengada
y Cookies de Cacao

Menú Degustación
(para mesa completa)

Compuesta de Aperitivos, Tres Platos de Bacalao
seleccionados para el día, Postre y Bodega.

Bodega: Albariño Leirana.

48 euros/cubierto

Recetas elaboradas por
Alfonso Santiago

La popularidad que goza el bacalao en la actualidad como alimento delicado no siempre fue así, su introducción en la dieta alimenticia de España y Portugal está más ligada a obligaciones religiosas que a un deseo de tomarlo como manjar. La imposición por parte de la iglesia en la Edad Media de abstenerse de comer carne en la Cuaresma y todos los viernes del año hizo que el consumo de arenques y bacalao fuera casi forzado, costumbre esta que se extendió hasta entrados los años sesenta del pasado siglo, cuando era 'obligado', en público, no tomar carne en Cuaresma. Una despreciable falta de libertad en un país como España, donde un dictador de voz castrada hacía lo que quería como si toda la patria fuera su cortijo, jaleado por una iglesia pútrida que vivía del régimen fascista y de espaldas al pueblo.

Durante siglos el bacalao fue un alimento para pobres y no muy apreciado, hemos encontrado en las crónicas de Jaime I de Aragón (1.202 - 1.276) como llama a un balletero 'bacalar prudent', o lo que es lo mismo: 'bacalao maloliente', por haberlo dejado sólo en una batalla. Incluso la etimología de la palabra fue peyorativa ya que se aplicaba a los villanos el apelativo de 'bacallar', que a su vez venía del latín bacallarius.

Era obligado comenzar la Cuaresma comiendo bacalao con pasas y piñones y para los viajes se hacía al ali oli con abundante ensalada.