



CONTEXT

RECEPTA DE CUINA Ingredients per la paella espanyola

Estiu. Temps de paella i sangria.

Hi ha molt tipus de paella, però la de veritat, l'Espanyola genuïna té uns elements indispensables.

El que fa interessant la nostra paella és que el menys important és l'arròs. Tan l'hi fot, els granets d'arròs són els espanyols i tard o d'hora s'estoven.

Sí és important el sofregit, diguem el context de la paella. En els darrers temps, s'ha demostrat que té molt més gust una barreja de notícies falses, gravacions, i corrupció que el típic sofregit de sempre. Com a brou enlloc del suquet de peix o verdures i pollastre, es recomana posar el suc de les clavegueres més gustós i espès que atipa més. Si el suc, té l'origen en un dinar entre jutges, policies i espies, l'èxit està assegurat però cal prendre després un antibiòtic.

L'habitual disputa entre si la paella ha de ser només de peix o només de carn i que la mixta és un rave, és història. Ara tenim clar que el millor



és una paella rave. És a dir, pots tirar-hi tots els elements que vulguis. Des d'animals amb closca passant per bolets amb terra fins caragols sense treure'ls-hi el cul. Com a ornament, alguns posen restes de personatges falsament acusats, es porta molt el gust Trias i amb una picada d'informes policials igualment falsos.

I és bona aquesta paella?, preguntaran els turistes, doncs gens ni mica, però és molt nostra, molt espanyola. I ja se sap: el que no mata, engreixa.

