

CON GERTRUDIS PEREIRA EN ROBLES PLACENTINES

## Un potaje para recuperar el sabor de lo árabe

El prestigioso restaurante Robles Placentines es el escenario en el que la hematóloga Gertrudis Pereira elabora una tradicional, sabrosa y saludable receta de origen árabe: alboronías o «boronías»

### E. DÍAZ-BORRERO

SEVILLA. «La cocina y el laboratorio son escenarios muy parecidos, uno es la extensión del otro, por ello, me desenvuelvo en ambos como pez en el agua». Escuchando a Gertrudis Pereira y viendo cómo se mueve entre los fogones de Robles Placentines no cabe ninguna duda de que lo que dice es cierto. Con aplomo y seguridad, esta hematóloga del Centro Regional de Transfusiones Sanguíneas y Banco de Tejidos (CRTS) organiza y prepara los ingredientes de la receta que va a elaborar: «Alboronías o boronías, como se dice en mi pueblo».

Natural de Gerena, Gertrudis se inició en el arte culinario de mano de su madre. «Aún era muy niña cuando la ayudaba a elaborar las croquetas o los pasteles», explica. Desde entonces hasta ahora no ha perdido ninguna oportunidad de aprender cosas nuevas en la cocina. Ha convertido una pequeña afición en una gran pasión. Y lo ha hecho sin ningún pudor a la hora de inventar, modificar y experi-

mentar. Como ella misma asegura: «Para que una receta ofrezca el mejor resultado hay que ir probando cosas nuevas, viendo qué es lo que mejor sabe o lo que más gusta a los comensales y, sobre todo, variar». Y es que, para Gertrudis, la cocina no puede ser algo aburrido. Tiene que divertir.

A pesar de que cuenta con poco tiempo, cuando se mete en faena lo hace a lo grande. «Elaboro muchas comidas y además preparo los ingredientes como el ajo o la cebolla picados y los congelo para cuando tengo poco tiempo», explica esta mujer responsable de los laboratorios del CRTS, centro al que lleva unida desde su creación, allá por el año 1990.

La cocina de Robles Placentines le ofrece, pues, a Gertrudis una oportunidad única de desplegar todo su saber culinario y concentrarlo en un tradicional plato de origen árabe. «Las «boronías», una especie de potaje, son sencillas de hacer, muy sabrosas, baratas pa-



Rafael Pajares, jefe de cocina, Pedro Robles, Gertrudis Pereira y Laura Robles

ABP

ra estos tiempos de crisis y además muy sanas», asegura. Elaborado con ingredientes vegetales, como el tomate o el pimiento y legumbres, las boronías eran un plato habitual en los veranos de la infancia de esta cocinera. «Las comíamos

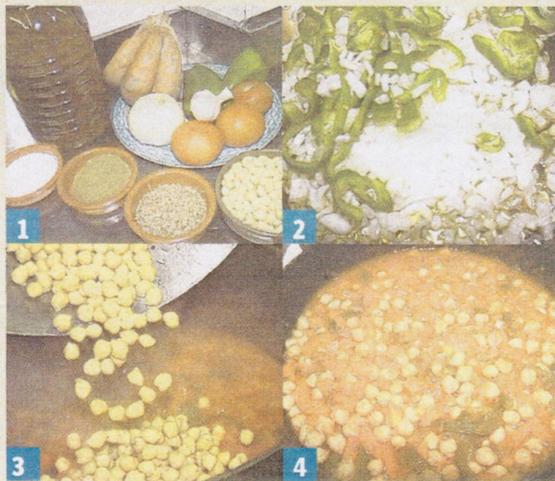
calientes cuando estaban recién hechas e incluso frías, al día siguiente», relata Gertrudis. Además se pueden personalizar «aderezándolas al gusto con más o menos especias». Se trata de todo un lujo para los paladares más exigentes.

### Alboronías o «boronías»

#### INGREDIENTES

Para elaborar este plato de alboronías para unos seis comensales se necesita medio kilo de garbanzos y un kilo de calabaza (que no sea dulce). Asimismo hacen falta dos cebollas, 4 o 5 pimientos verdes (dependiendo del tamaño) y un kilo de tomates. Finalmente serán necesarios dos dientes de ajo, cilantro (o culantro) en semillas, un poco de comino y sal al gusto.

#### PASO A PASO



1. Se cuecen los garbanzos (en remojo desde el día anterior) con la calabaza pelada y partida.
2. Por otro lado, se sofríe en una sartén con aceite de oliva los dientes de ajo picados. Cuando esté dorado, se añaden los pimientos partidos, la cebolla picada y un poco de sal. Se deja pochar. Se añade al sofrito el tomate pelado y partido en trozos.
3. Cuando está casi listo, se incorporan a la sartén los garbanzos y la calabaza.
4. Se maja el comino, el cilantro y la sal y se añade todo a la sartén. Se vierte un poco del agua en el que se han cocido la calabaza y los garbanzos. Se deja consumir.

# HEREDAD

# Segura Viudas