

## Reino Unido



### Colonizadores colonizados

Curiosa la historia de este país que, tras colonizar medio mundo, conquistar y convivir con las más dispares etnias y culturas, no puede llevar a la mesa más allá de una decena de platos tradicionales propios.

¿Qué comían los ingleses —los británicos— en tiempos? ¿Cuáles son los platos que forman parte de su herencia gastronómica, la que tiene toda nación?, pues bien parece que el plato tradicional por excelencia no pasa del «fish and chips», ese trozo de pescado rebozado con patatas fritas envueltas hasta no hace tanto en papel de periódico.

Uno piensa que, forzosamente, algo debe haber genuinamente británico. Si hiciéramos una encuesta a la población del país, un 95 por ciento respondería sin pensarlo —no hay demasiadas opciones— que el máximo exponente gastronómico nacional lo compondrían el *roast beef*, perfectamente castellanizado ya como «rosbif», acompañado del famoso *Yorkshire Pudding* (harina, huevos y leche cocinados en el horno con el jugo de la carne). Poco más añadirían seguramente los encuestados, aunque, naturalmente, hay más, como el popular *shepherd's pie* o pastel del pastor (básicamente carne picada con algunas verduras y puré de patatas) o el *toad-in-the-hole* —sapo en el hoyo, literalmente—, salchichas horneadas en una masa de leche, huevo y harina.

Esta contradicción *gran riqueza cultural/gran pobreza gastronómica* que encontramos solo aquí tal vez se pueda explicar, precisamente, gracias a ese carácter viajero y colonizador de estos grandes isleños. Los británicos *cicuncolonizaron* el planeta al tiempo que el planeta les colonizó a ellos con todo el peso de su variadísima cocina tradicional.

La cocina británica, al día de hoy, se compone de *currys*, *kebabs*, pizzas, arroces chinos, hamburgue-

sas americanas, cuscús, chiles mejicanos y tantas otras especialidades de ultramar. Así la entienden la mayoría de británicos y, por supuesto, así lo ven todos sus visitantes.

En casa, *at home*, la cosa es incluso más triste. Los británicos comen gris y monótonamente. El plato de cada día suele consistir en una carne acompañada de algunas verduras hervidas. Nada más. Cualquier cocido, por ejemplo, podría parecer aquí comida extraterrestre (garbanzos, lentejas, habas). Cualquier pescado más allá de la merluza o el bacalao se consideran una exquisitez poco habitual, y no di-

gamos el marisco. La mayoría de los británicos creen, sin ir más lejos, que los percebes no se comen, y la visión de una fuente con erizos de mar haría salir del restaurante a más de uno.

Con este panorama, si hubiera un consejo que dar al que visita este país es que aproveche la ocasión para probar la cocina exótica de lugares remotos. Aquí encontrará lo mejor y más variado

en incontables restaurantes de todo el mundo: vietnamitas, hindúes, indonesios, griegos, turcos, árabes, argentinos... Con todos ellos se suple ciertamente la carencia de una buena gastronomía propia y tradicional. Los mismos británicos buscan comida internacional, pocos buscan un restaurante donde pongan un buen rosbif con Yorkshire pudding.

Gran Bretaña, en definitiva, tiene grandes encantos que la hacen acreedora de bastante más de una visita, pero desgraciadamente la gastronomía no figura entre ellos.



## Tortilla inglesa al horno

### Baked English omelette



#### Ingredientes

##### Para 4 personas

6 huevos  
1 cebolla tierna  
2/3 de taza de leche  
3 lonchas de bacon  
1 cucharada de mantequilla o margarina  
1 taza y media de queso tipo Cheddar  
1 cucharada de queso parmesano  
Sal y pimienta

#### Elaboración

Se baten bien los huevos con la leche en un bol.  
Se saltea en una sartén la cebolla tierna picada muy fina con el bacon cortado en pequeños trozos y el queso Cheddar, salpimentándose al final.  
En un recipiente redondo bajo válido para el horno, se derrite la mantequilla y se incorporan los huevos batidos junto con el anterior aderezo de cebolla, bacon y Cheddar.  
Se espolvorea con el queso parmesano y se mete en el horno a 200°C durante unos 20 minutos o bien hasta que cuaje y dore el huevo.  
Se saca del horno y, si se desea, se decora con alguna loncha de bacon.

*El Cheddar es un queso tradicional inglés procedente de Somersetshire que está elaborado con leche de vaca. Se utiliza universalmente en salsas, pizzas, gratinados, etc. y es fácil de encontrar en cualquier parte. Tiene aproximadamente un 48% de materia grasa.*

### El legado del conde de Sandwich

Gran Bretaña no ha aportado grandes tortillas al recetario mundial, ni mucho menos, como tampoco ha hecho grandes aportaciones gastronómicas de ninguna clase... si excluimos, claro está, a su excelencia el sándwich.



Los británicos, efectivamente, tienen el honor de ser los inventores — pluralizando— del sacrosanto sándwich, padre adoptivo del bocadillo español. El descubrimiento se atribuye al cuarto conde de su nombre, John Montagu, primer lord del almirantazgo a mediados del siglo XVIII y personaje con un carismático sentido de la corrupción. Parece ser que, siendo un empedernido jugador de cartas, ordenó que le sirvieran la comida entre dos panes, para así no mancharse las manos y tener que abandonar la partida. Hallándose sumamente práctico el invento, se extendió rápidamente por todo el reino, traspasando

incluso fronteras, tal era la afición al juego que había por la época.

Las tortillas, precisamente, resultaron grandemente beneficiadas, pues no son pocas las que se pueden comer con la ayuda de este invento británico.

Es, si uno se para a pensarlo, un legado bastante más importante que, por ejemplo, el reloj de cuco que nos legaron los suizos tras 500 años de empecinada neutralidad.