REVISTA con la A

nº 67

VIOLENCIA INSTITUCIONAL EN AMÉRICA LATINA

Roscones individuales, sencillo

Ingredientes:

150 ml. de mezcla de zumo de 1 naranja, ron y agua de azahar

50 gr. de levadura de panadería

600 gr. de harina de fuerza

120 gr. de azúcar

100 gr. de mantequilla

Ralladura de 1 naranja y ½ limón

2 huevos grandes

10 gr. de sal

Para decorar:

1 huevo batido

Azúcar humedecida

Almendras fileteadas

Fruta escarchada

Sorpresas, si se ponen:

1 figurita y un haba

Elaboración:

Disolver la levadura en los líquidos tibios. Poner en un bol 500 gramos de harina con el azúcar, la sal, y las ralladuras de naranja y limón. Hacer un hueco en el centro, echar los líquidos con la levadura y los huevos batidos. Amasar durante unos minutos hasta conseguir una masa lisa y homogénea.

Añadir la mantequilla a temperatura ambiente y volver a amasar utilizando en este proceso los 100 gramos restantes de harina.

Dejar leudar la masa tapada y en un sitio calentito durante un par de horas, o hasta que haya doblado su volumen.

Deshinchar la masa y formar entre 6 u 8 bolas, si queremos hacer rosconcitos individuales. Darles forma de roscón metiendo dos dedos en el medio de la bola y estirando hacia los lados. Este sería el momento de introducir las sorpresas, en un roscón grande.

Los ponemos sobre la bandeja de hornear y dejamos reposar y leudar entre una hora u hora y media más (*). Lo pintaremos con huevo batido y decoraremos a nuestro gusto. Yo con pegotes de azúcar humedecida y almendras fileteadas, aunque las frutas escarchada es un clásico indiscutible.

Meter al horno ya precalentado a 180º y con un recipiente con agua en la bandeja para dar humedad, durante unos 15 ó 20 minutos, dependiendo de nuestro horno.

(*) Método rápido de leudado: Metiendo el roscón al horno precalentado a 50 grados durante 30 minutos. Sacarlo y barnizar con huevo batido y decore mientras el horno toma la temperatura de

180 grados. Meter de nuevo al horno y dejar los 15 ó 20 minutos.

Nota: Buscando por la red, he encontrado esta información sobre los “Roscones de Reyes” que he decidido anexar como curiosidad.

El Roscón de Reyes

Es el dulce típico del desayuno o la comida del día seis de enero, festividad de los Reyes Magos. Tiene forma de anillo y se confecciona con masa fina, rellena de nata o mazapán, que se adorna con trocitos de frutas confitadas o escarchadas de colores variados:

Los orígenes:

Esta tradición tiene sus orígenes en el Imperio Romano. En las fiestas dedicadas al dios Saturno («las saturnales»), en diciembre, existía la costumbre de esconder un haba en algún lugar de la casa y el esclavo que la encontraba era premiado con la libertad durante todos los días que duraban las fiestas. En la festividad del dios Jano («dios de las puertas») que se celebraba a principios de año se repartía entre los pobres unas tortas dulces de forma circular que contenían un haba en su interior. Éste haba representaba la prosperidad y el que la encontraba era aclamado como «rey por un día».

La tradición cristiana:

En el siglo III la Iglesia institucionalizó la festividad de los Reyes Magos y la tradición de repartir entre los pobres dulces que contenían un haba se extendió rápidamente por toda Europa. En Francia el niño que encontraba el haba en el Roscón recibía muchos regalos y era objeto de grandes atenciones. Posteriormente el haba se sustituyó por un objeto de lujo que se escondía en el pastel que se denominaba «le gateau du roi». A España la tradición del Roscón de Reyes llegó con los Borbones.

Los símbolos:

En torno al Roscón de Reyes la simbología tiene un papel relevante. Las frutas escarchadas, rojas y verdes, simbolizan los rubíes y esmeraldas que se supone adornaban los mantos de los tres Reyes Magos, Melchor, Gaspar y Baltasar. Las «sorpresas» adoptan formas diversas, generalmente son objetos o figurillas («muñequito de la suerte»), atractivas para los niños. Anteriormente la única sorpresa que contenía el roscón era un haba que daba buena suerte al que la encontraba, porque el haba simbolizaba al niño Jesús o, según otras versiones, la huida de

la persecución del rey Herodes. Actualmente, quien encuentra la «sorpresa» recibe la corona como «rey-reina de la casa» y a quien le toca el haba sufre como castigo pagar el Roscón. En algunas regiones de España es tradición que a la hora de presentar el Roscón en la mesa se recite el siguiente poema:

He aquí el Roscón de Reyes

Tradición de un gran banquete,

en el cual hay dos sorpresas

para los que tengan suerte.

En él hay, muy bien ocultas,

un haba y una figura;

el que lo vaya a cortar

hágalo sin travesura.

Quien en la boca se encuentre

una cosa un tanto dura,

a lo peor es el haba,

o a lo mejor la figura.

Si es el haba lo encontrado

este postre pagarás,

más si ello es la figura

coronado y rey serás.

REFERENCIA CURRICULAR

Toñi Morera Sánchez. Aunque cocinar nada tiene que ver con su formación ni con su

profesión, es una afición muy importante para ella. La cocina le conecta a la tierra, a lo básico, a lo fundamental, a la vez que le da alas para crear, innovar, experimentar o sencillamente reproducir. Disfruta aprendiendo continuamente, como disfruta jugando/enseñando. Y esto es lo que nos ofrece: comida saludable para hacer, aprender, jugar, degustar y agasajar

Secciones: Cocinar, Con placer