

COCINE CON NOSOTROS. LA COCINA DEL ENTORNO DE DOÑANA Y MÁS ALLÁ

By ayuntamiento hinojos

Fri Oct 17 13:53:00 CEST 2014



La última obra de María del Carmen Pérez Vidal y Víctor Manuel Bocanegra se ha presentado en Hinojos.

El autor hinojero, Víctor Manuel Bocanegra, de nuevo ha escogido su pueblo para presentar su nueva obra, en esta ocasión de la mano de su mujer María del Carmen Pérez Vidal, la coordinadora principal del libro.

El alcalde de Hinojos, Miguel Ángel Curiel, la concejal de cultura, M^a José Bejarano, y el técnico municipal de cultura, Juan Romero de la Rosa –autor de la pintura que ilustra la portada- han acompañado a los autores, muy arropados por sus familiares, vecinos y amigos.

Se trata de un libro de cocina, titulado: ¡Cocine con nosotros!. La cocina de Doñana y más allá, un atractivo enunciado que introduce al lector en un entorno natural donde se predice nuevos olores y sabores. Hinojos, Almonte, Villamanrique de la Condesa, Chucena, Paterna del Campo, Escacena del Campo, Bollulos del Condado, La Palma de Condado... además de la Sierra y el Ándévalo onubenses, Sevilla, el Aljarafe o la Bahía de Cádiz. En definitiva, los mejores aromas de la gastronomía andaluza occidental, una pequeña parte de la península que desvela la mezcla de su tradición.

Tal y como cuentan los autores, *“la cocina de este país, y por ende la de sus regiones, es el resultado de un largo y lento proceso de cruce de caminos, de experiencias que en el crisol peninsular y a lo largo del tiempo han ido madurando hasta llegar a ser lo que hoy día conocemos: una mezcla de sabores que ha sido posible por la suma de pueblos y culturas”*.

M^a del Carmen Pérez y Víctor Manuel Bocanegra inician el recetario con unas consideraciones sobre los utensilios que no deben faltar en una cocina. Asimismo, hacen un balance de las comidas que se digieren habitualmente y posteriormente se desarrollan las formas de cocinarlos.

En distintos capítulos, los autores desvelan recetas de aperitivos, entrantes, ensaladas, tentempiés y salsas. Para los más tradiciones los platos de arroces, cocidos, cremas, sopas pastas y guisos varios. Un capítulo exclusivo para pescados, mariscos y crustáceos y otro para carnes acompañadas. El libro finaliza con un capítulo con el que se pretende usar la imaginación en la cocina y aprovechar todo lo que se tenga en el frigorífico y o en la despensa.

Los autores, contentos con el resultado de su recetario, se han sumado al mundo de las nuevas tecnologías y en ahora ponen sus ilusiones en su blog de cocina: yococinotucocinaselcocina.blogspot.com.es.