

¿CÓMO DEMO SE FRITE UN OVO FRITO?

Miguel Vila Pernas



Vieja friendo huevos. Diego Velázquez. 1618.

(Cursiño acelerado)

Pasaron máis de vintecinco anos dende que Joaquín Sabina, Javier Krahe e Alberto Pérez, descubriron que os deixara a muller, marchando coas maletas boas e todo o seu vestiario. Krahe cabreouse, pois como el mesmo confesara, "hoy tenía ganas de...". Pode que as gañas foran dun ovo frito, pois tamén se pregunta "¿cómo demo se frite un ovo frito?". Falamos, claro, dunha daquelas cancións que o trío gravou nun bar madrileño chamado "La Mandrágora" e que se converteron nun disco titulado da mesma maneira. Non é que o disco se titulase "Da mesma maneira", é que se titulaba "La Mandrágora". O caso é o seguinte ¿pode fritirse un ovo frito se por definición xa está frito?.

A resposta é sinxela: si. Vexamos como.



INGREDIENTES E UTENSILIOS:

Para fritir un ovo frito o primeiro que se precisa é dispoñer dos ingredientes, uns fundamentais e outros accesorios. Tamén fan falta algúns utensilios. Imos ver.

O primeiro e fundamental ingrediente para facer un ovo frito é o ovo. O ovo pode ser de galiña, é o máis común. Pero tamén podemos fritir ovos de paspallás, de avestruz, de pomba, de pata, de oca e de outras moitas aves. Réptiles e bechos raros, coma o ornitorrinco, tamén poñen ovos, pero non os fritimos habitualmente. Tamén teño oído falar dos ovos de avioneta, pero penso que era en broma, que xamais os atopei no mercado.

Respecto do ovo, hai que reparar en que se trate dun ovo fresco, san e cru. Se está cocido, por exemplo, xa non poderíamos falar de fritir un ovo, senón de fritir un ovo cocido. ¿Entendido?.

Despois do ovo é preciso graxa. O máis apropiado, segundo a moderna dietética, é o aceite vexetal, preferentemente de oliva, inda que tamén se pode empregar de xirasol, soia, etc.

A moderna dietética non di nada, pero non me parecen recomendables os aceites de coche, nin os aceites corporais nin os de broncear.

A cantidade de aceite necesaria para fritir un ovo de forma correcta depende do diámetro da tixola.

Precisaremos que o ovo, unha vez botado na tixola derriba do aceite quente quede medio cuberto polo mesmo, sen que chegue a estar somerxido de todo. Así pois, canto meirande sexa o diámetro da tixola maior será a cantidade de aceite que debe empregarse.

Resulta lóxico pensar, polo tanto, que canto menor sexa a tixola menor o gasto en aceite, que está moi caro.



En realidade é así, pero por aforrar máis da conta corremos o risco de que o ovo frito sexa un mal ovo frito.

¿Cál é, pois, a norma para elixir o tamaño da tixola?

Moi fácil: a tixola debe ser algo máis grande que o diámetro do ovo unha vez cascado e botado no aceite.

¿Dixen fácil?. ¿Cómo se sabe o diámetro do ovo antes de cascalo?. A experiencia, que unhas veces é mai da ciencia e outras a persistencia no error, diranos cál é o diámetro apropiado. Mentres non sexamos expertos, o mellor é empregar unha tixola grandeira, como de unha cuarta ou máis, inda que con iso gastemos máis aceite.

Temos xa o ovo cru, o aceite e a tixola. Precisamos un instrumento que nos permita botar aceite quente sobre o ovo. O máis indicado é unha espumadeira, pero hai quen emprega unha culler ou unha pa de madeira ou outros utensilios de cociña. Como pode verse, este utensilio, sendo necesario, pode poñerse na lista dos accesorios.

Tamén é accesorio o emprego de sal. Normalmente a todos nos gusta o ovo frito salgado, ou lixeiramente salgado, pero en casos de réxime o sal, lonxe de ser un ingrediente accesorio pode converterse nun produto prohibido.

Necesitamos tamén dispoñer dunha fonte de calor, de intensidade suficiente que quente o aceite e permita fritir o ovo. O máis indicado é unha cociña, que pode ser de gas, eléctrica, de leña ou carbón... pero en caso de necesidade tampouco pasa nada por fritir o ovo cun soprete de fontaneiro, especialidade que, por outra parte, non está recollida nos principais tratados de gastronomía e cocina.



TÉCNICA PRIMEIRA

Xuntar os ingredientes e utensilios necesarios para fritir un ovo ten a súa dificultade, pero non deixa de ser sinxelo fronte á técnica que hai que manexar para proceder á fritura.

Un ovo frito debe ter a clara callada e consistente. Se está babosa non é un ovo frito, é un noxo.

Un ovo frito debe ter o borde da clara churruscado, douradiño, crocante na boca e de aspecto coma un encaixe de Camariñas.

Un ovo frito debe ter a xema líquida, de maneira que o comensal poida mollar o pan ou as patacas na mesma. Un ovo frito coa xema callada e dura é un desastre.

Definimos nos tres parágrafos anteriores o resultado dunha fritura correcta. Para obtelo hai que cascar o ovo no aceite quente, suficientemente quente pero non arrebatado, e inmediatamente sálgase, especialmente a xema.

A continuación bótaselle por derriba algo dese aceite quente empregando a espumadeira ou o utensilio preferido por cada un. Este aceite que se bota coa espumadeira debe ser suficiente para que sobre a xema quede callada unha teíña, pero sen exceso, para evitar que a xema en si calle. Hai que botar máis aceite quente sobre a clara, para que esta si calle ben. Pódese cantar, por exemplo, mentres se fai esta operación, dado que falamos de callar as cousas, pero nada dicimos de calar a boca.

Cando o borde do ovo está douradiño como se dixo antes, sácase coa espumadeira para un prato e sérvese de inmediato.



Un ovo acabado de fritir é un manxar, pero vai perdendo cualidades conforme avanza o tempo.

O ovo frito pode servirse acompañado de infinidade de cousas apetitosas. Pode, por exemplo, servirse con outro ovo frito, co que teremos os famosos dous ovos fritos. Estes dous ovos fritos están en case tódalas partes, incluso no cine. Falo, claro, das películas de cine e non das salas de ídem, nas que de momento o máis consumido son os flocos de millo.

Nas películas os ovos fritos (agora están en plural, posto que repetimos o rito e xa temos dous) acompañanse de xamón, nuns casos, e de touciño noutros. O presuposto da película non ten nada que ver na elección do acompañamento; máis ben trátase dun problema de tradución e, se nos fixamos ben no prato, os ovos van sempre acompañados de "bacon" ou, como diríamos aquí, panceta. Falamos claro, de películas norteamericanas.

Nas películas españolas os ovos fritos acompañanse de chourizo frito e de patacas tamén fritas. Si ademais hai pementos, verdes ou roxos e fritos, a cousa xa pasa a maiores.

Pero chegados a este punto, e visto que nos estamos enredando en cuestións accesorias, debemos volver a vista ao comezo e fixar, de novo, o noso obxectivo.

¿Cómo demos se frite un ovo frito?, foi a pregunta que nos fixemos ao comezo. ¿Está xa respondida?. Tallantemente, non. Ata agora so explicamos cómo se frite un ovo, pero non como se frite un ovo frito.

Vexamos pois cómo é a cousa.



INGREDIENTES

(segunda parte)

Ingrediente fundamental: un ovo. Se no caso anterior era imprescindible contar cun ovo cru, neste temos dúas alternativas: o ovo pode estar cru ou pode estar frito. (En caso de que o ovo estea cru, volver ao comezo e seguir a técnica precisa para fritilo).

Os que neste punto teñan o ovo xa frito, demostran prestar a atención necesaria ao cursiño e poden continuar coa parte segunda.

Nesta parte segunda necesitarán leite, un vaso. Un vaso de leite, vaia. O leite era un produto que en tempos daban as vacas, falo do leite de vaca, claro está. Agora as vacas xa no dan nada, que o venden. Vale, véndeo o propietario da vaca, pero o resultado para o consumidor é o mesmo: hai que pagalo. Págase normalmente na caixa do supermercado, onde mercamos o leite en caixas. Vaia lío. Necesitamos tamén fariña, unha cullerada. A fariña antes mercábase no muíño ou na tafona. Hoxe tamén se merca no supermercado. Quédanos o consolo de que agora, coma antes, a fariña véndese en cartuchos de papel.

Necesitamos outra vez aceite. Unha cullerada por un lado e aceite abundante para fritir por outro. Sobre a calidade do aceite remitimos ao lector ao dito cando tratábamos dos ingredientes para fritir un ovo.

De novo aparece o sal, unha vez máis como ingrediente accesorio, que cada un deberá empregar en función do seu gusto e da súa conciencia.



TÉCNICA SEGUNDA

Supoñemos que xa está o ovo frito e reservado nun prato, así que non imos a volver sobre ese asunto.

Poñemos unha cazola pequena ao lume cunha cullerada de aceite. Cando estea quente, agregamos a fariña e revolvemos ben, deixando que a fariña se frita un pouco. Conseguiremos unha masa dura que se separa da tixola.

Agregar o leite revolvendo a mestura sen parar, a lume lento, ata conseguir unha masa uniforme e sen grumos.

Retirar a tixola do lume e volcar esta masa ou bechamel nun pato fondo. Cando estea morna, cubrir o ovo frito coa mesma. De inmediato pásase este ovo cuberto de bechamel por outro ovo batido e por pan relado e frítese en aceite abundante e ben quente ata que quede dourado.

Servir inmediatamente co acompañamento que máis lle guste a cada un e...

¡Que aproveite!

(Fin do cursiño)