

Adafina de dos carnes



Como no podía ser menos, la comunidad judía afirma que la Adafina es la madre de todos los cocidos, algo común a todas las culturas de la Tierra ya que, desde los más remotos recuerdos, siempre hubo una olla con agua hirviendo donde echar a cocer lo que hubiera a **mano**, a ser posible mezclando verduras, legumbres y carnes, curiosamente, con predilección por los **cocidos de garbanzos**.

Sería una lista interminable la que haríamos solo de cocidos españoles (Cocido gallego, lebaniego, **madrileño**, **maragato**, **moro** (con cuscús), pero el hecho de no llevar un aromatizante tan radical como es el chorizo, hace que este ofrezca un mundo de sabores completamente diferentes a los que estamos acostumbrados. Este rasgo diferencial de cocido no choricero, hace que se busquen distintos aromas en otras tantas especias y hortalizas, por lo que es perfectamente válido meter en la olla, apio, alcachofas, calabaza, limón, membrillos, nabos, zanahorias y perfumes como el clavo, comino, pimienta, laurel, etc.

En algunas webs, como **Recetas.net**, he llegado a verla incluso sin garbanzos, lo cual no sería ninguna herejía, sino fuese porque meten patatas, que como ya hemos dicho, no pertenecen a la cocina sefardí ya que empezaron a consumirse en el siglo XIX, nada menos que cuatro siglos después de la Diáspora.

Como plato contundente que siempre es un cocido, este solía comerse en días festivos, que en la cultura hebrea es el sábado, por lo que muchos recetarios apuntan como parte del ritual de las adafinas, el que se cocinen durante la noche del viernes al amor del llar.

La receta

La mecánica es tan sencilla como la de un palillo, se meten todos los ingredientes en una olla, se lleva la fuego, y cuando rompe a hervir, se espuma y se vuelve a llevar al calor, esta vez moderado (no se olviden de poner a remojo los garbanzos el día anterior).

Sí conviene tener en cuenta el punto de dureza de los ingredientes ya que en una hora, los garbanzos y la carne quedarían duros, mientras que la calabaza se habría desintegrado.

Para esto hay dos caminos, uno, ir metiendo los ingredientes en orden inverso a su dureza (al principio los más duros y al final los blanditos) y otro, sacando a una fuente los elementos más blandos según se vayan haciendo. Esta segunda es bastante latosa, pero tiene la ventaja de que se combinan mejor los sabores. Aún así yo recomiendo la primera y dejar reposar todo junto hasta que se enfríe el cocido, incluso de un día para otro, así se compenetran bien los sabores.

La costumbre dice que se come en tres vuelcos, es decir, que primero se hace una **sopa**, luego las verduras y por fin la carne.



Si les interesa saber más sobre esta cultura, esta receta forma parte del trabajo **La Cocina Sefardí**, donde podrán ver más platos y detalles de sus costumbres.

*Para La Cocina Sefardí,
marzo 2007*

INGREDIENTES

*Para 6/8 personas
1/2 kg de garbanzos
1 kg de cordero,
1/2 gallina
6 zanahorias,
8 alcachofas,
4 nabos,
2 cebollas,
2 calabacines,
1/2 kg de calabaza
1 limón
8 ciruelas pasas,
100 grs de aceitunas
verdes,
Comino, menta fresca,
pimienta negra, ajos*