

Cabrera, un clásico del 'pa amb oli' ● Nueva edición de Protur Chef

Lleva 26 años sirviendo *pa amb oli*, y no uno cualquiera. En este humilde *berenar* reside la fama del Cabrera, un bar situado junto al Tenis Club. Antes de abrir este bar, Antonio Cabrera viajó, trabajó en grandes restaurantes –como los desaparecidos La Caleta o el Portonova– y se casó con una finlandesa que vino de vacaciones a Mallorca. Medio retirado, desde hace 10 años es su hijo, Antonio también, quien aparcó su carrera como piloto y se metió en la cocina del bar, de donde salen platos del día como un sabroso rabo de toro –12 euros– o un pote gallego,

pero también sugerencias como el solomillo con foie. Y todo esto, en un sencillo bar de barriada, con su tele para ver los partidos y abierto de ocho de la mañana

a 12 de la noche. Pero son sus 17 variedades de *pa amb oli* –también tienen el del día– y su forma de presentarlo lo que le ha hecho popular mucho más allá



Susi Díaz fue uno de los cocineros que participó como jurado en la última edición de Protur Chef.

de los límites de Santa Catalina y que obligan a reservar mesa con días de antelación. Son *pa amb oli* pensados para compartir. Rebanadas de un buen pan moreno –Es Pont– literalmente cubiertas total-

mente de *camaiot* o carpaccio de atún, y cortadas a lo ancho para comerlo en dos bocados. Todo ello, bien condimentado y con sus olivas *trencades*, *fonoll*



Antonio Cabrera y su hijo, Antonio, en el centro de la imagen, sosteniendo uno de los 'pa amb oli' que han hecho popular al bar.



COLIFLOR 'OFEGADA' (4 personas)

- 1 coliflor
- 1 cabeza de ajo
- 50 gr. de pasas
- 1 hoja de laurel
- 1/4 cucharadita de azúcar
- 1/2 cucharadita de vinagre
- 1 tacita de vino blanco
- 1/2 tacita de aceite de oliva
- Aliño:
 - 1 cucharadita de pimentón tap de cortí
 - 3 filetes de anchoa
- 1 huevo
- 1/2 tacita de aceite de oliva virgen
- 1 cucharada de vino blanco
- sal

Separar la coliflor en brotes. Poner una cazuela –que tenga una tapadera que encaje bien y no deje escapar el vapor– con tres dedos de agua al fuego. Cuando rompa a hervir, meter la coliflor y dejar cocer cinco minutos. Tirar toda el agua y añadir a la cazuela la cabeza de ajos, hoja de laurel, las pasas, azúcar, vinagre, vino, aceite de oliva y una pizca de sal. Tapar bien y dejar cocer a

fuego muy lento durante unos 25 minutos, vigilando que no se pase el punto de cocción. De vez en cuando, coger la cazuela con ambas manos, sujetando la tapadera, y sacudir suavemente, de forma que los brotes de abajo pasen arriba, nunca removiendo, para que no se rompa la coliflor. Esta receta *eivissença* es una de las más espartanas de coliflor *ofegada*. Si queremos darle un

plus, podemos preparar un aliño sencillo y gustoso. Para ello, utilizaremos la mitad de la cabeza de ajos. Pelaremos los dientes y los pondremos en el vaso de la batidora de mano con el resto de ingredientes, montando una mahonesa ligera. A la hora de servir la coliflor, que debe estar bien caliente, podemos acompañarla con cebolla roja encurtida picada groseramente.

marí y guindillas *evinagradas*. Nada que ver con lo que sirven en algunas 'pambolierías'.

Protur Chef 2019, III edición del Concurso Nacional de Escuelas de Cocina, ya está en marcha. 18 estudiantes pugnarán del 15 al 17 de marzo por hacerse con el preciado cucha-

ron. Protur Biomar, sede del certamen, última ahora la selección del jurado, integrado por cocineros, algunos con estrella Michelin y periodistas gastronómicos. El concurso está dirigido por el cocinero *llorençí* Tomeu Caldentey (Tomeu Caldentey Cuiner). Concursos como éste

son un buen termómetro para conocer la calidad y profesionalidad de los futuros cocineros, mientras que para los jóvenes, procedentes de 14 escuelas de 10 ciudades, supone la oportunidad de demostrar sus conocimientos y ser evaluados por grandes cocineros.

Nórdico ECO Sostenible

Calidad y compromiso medioambiental

"Apostamos de forma decidida por este edredón confeccionado con fibra Neothern Eco, obtenida con el reciclaje de botellas de plástico"



PRINCESITA
Fundada en 1958

60 aniversario
1958-2018

Central: C/ Velázquez, 3 - 1.971 72 53 21
C/ Fausto Morell, 30 - 1.971 46 64 67
C/ Blanquerna, 50 - 1.971 29 66 54
Ctra. de Valldemosa, 25 - 1.971 75 61 74
C/ Pascual Ribot, 15 - 1.971 45 33 03
princesita.es