

Reportaje Córdoba

## *Los secretos de la ensalada de bacalao y naranjas de Palma del Río de Plateros María Auxiliadora*

POR ALFREDO MARTÍN-GORRIZ, 1 DE ABRIL DE 2021

Dentro de los muchos platos de Cuaresma o de vigilia que existen estas fechas nos encontramos con algunos más complejos y otros menos. **Pero pocos tan sencillos, refrescantes y saludables como una ensalada.** Ni tan fáciles de hacer y que además su presentación, como veremos, quede bonita. Y así presentamos la ensalada de bacalao con naranja de Palma del Río de Plateros de María Auxiliadora.



Hay que recordar que Plateros María Auxiliadora completa su nombre como 'La casa del bacalao'. El responsable del local, Manolo Bordallo, explica que hace 21 años en el 2000, se mudó a este lugar. Previamente regentaba el Bar Larra, en Avenida de las Ollerías, que todavía existe con otro propietario. El éxito del Larra de Manolo Bordallo hacía que se llenase siempre para comer y faltase espacio. Así que buscó un local mucho más amplio, trasladándose a María Auxiliadora. Por su tamaño tenía cierta incertidumbre. Sin embargo la inauguración fue tan exitosa que para poder atender a todos los presentes el primer día tuvieron que ayudar todos los invitados por clientes habituales del Bar Larra. Desde entonces han venido más de dos décadas de éxito en la ciudad. **¿Y por qué la Casa del Bacalao? Porque al mudarse Bordallo buscaba un sello distintivo, y tal especialización no existía en otro lugar de la ciudad.** Ya hacía varios platos de bacalao en el Larra y aquí los aumentó incluso a más de 30 en algunas temporadas, aunque ahora los haya reducido a menos de veinte.



**Resulta curiosa la relación de los españoles con el bacalao**, siendo la española una cocina de aprovechamiento y de productos cercanos. Aquí se hace una excepción, pues España es, por ejemplo, el primer importador de bacalao de Islandia y además importa por miles y miles de toneladas bacalao de Escandinavia.

No es el caso de la ensalada de Plateros, pues si las naranjas son de Palma del Río el bacalao es de Castro del Río, de la conocida Albacor. Así que al fin y al cabo es una ensalada hecha con productos de cercanía.

Los ingredientes son:

1. Una cebolla morada.
2. Un puñado de granadas.
3. Un puñado pequeño de cebollino.
4. Cien gramos de bacalao.
5. Dos naranjas grandes de Palma del Río.
6. Aceite de oliva virgen extra al gusto.

Primero Manolo Bordallo pela las naranjas. Resalta que hay que quitar toda la piel interior blanca que se pueda. Cortadas en gajos se ponen en el plato y se añade la cebolla. Más tarde el bacalao por encima. Al final se van dispersando de forma

equilibrada el cebollino y al final la granada. Por últimos se añade el aceite que se quiera.



Y así se tiene un plato nutritivo, sencillísimo, barato y fácil de elaborar. Además de bonito y colorido. ¿Qué más se puede pedir?

Pues un fino o un vermú de la casa, que eso no falte nunca.