

Libreta: Sopas y Cremas
Creado: 26/03/2018 21:25
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/pio-antequerano.html>

Pio antequerano

INGREDIENTES

1 kg. de bacalao,
1 kg. de naranjas,
1 cebolla,
Huevo duro,
Aceite de oliva
Aceitunas negras

PREPARACIÓN

- Se asan los trozos de bacalao desalado, al que se le habrán quitado las espinas y el pellejo.
- Se esparcen en una fuente y se van colocando encima de ellos trozos de cebolla y rodajas de naranjas "chinas", sin cáscara ni pepitas.
- Se rocía con aceite crudo y se añaden aceitunas, preferentemente negras, así como rodajas de huevo duro.

Nota:

El erudito antequerano Juan Alcaide de la Vega dice que "a esta ensaladilla la llaman pío, y aunque el nombre es un tanto extraño, está bien puesto, ya que tan angelical y sabia es esta receta, que es apta incluso para que la tome un pajarito". Según él, es fácil rechuparse los dedos debido a lo placentero de esta mezcla de sabores en que andan emparejados lo dulce de la cebolla, lo salado del bacalao y lo agrídulce de la naranja. Por ello, quizás fuera conveniente no añadir nada más, es decir, eliminar las aceitunas y el huevo duro.

No es fácil encontrar el origen del nombre de este plato. Entre las acepciones de la palabra 'pío' se encuentra la de voz para llamar a comer a los pollos y otras aves. ¿Será que el pío antequerano es buen comienzo, inquietante o avisillo, como decía Quevedo, de la más consistente comida? Sin embargo, el citado Alcaide de la Vega lo recomienda para tomar después de otros platos –caldo de puchero, guisado de papas– para "rebajar el exceso de calorías".

Esta ensalada tiene algún parentesco con las "cachorreñas", ya que ambos platos se enlazan entre sí por medio de la naranja.