

# Brisas

SEMANARIO DE **Última Hora** 4 DE NOVIEMBRE 2017. AÑO XXX. Núm. 1.589

# POSSESSIONS

Una ruta cultural abre las puertas de este magnífico patrimonio de la Isla



# Roberto Galli

Músico



## ENSALADA DE QUINOA CON CRUDITÉS DE VERDURAS

**Su pasión por la música empezó cuando tenía trece años, ante un video de Jethro Tull.**

El líder del grupo Jethro Tull, Ian Anderson, que generalmente estaba a cargo de la guitarra o la flauta travesera, en aquella grabación interpretaba un tema con armónica. «Aquello me gustó mucho, me quedé atrapado por la sonoridad de aquel instrumento, así que empecé a poner esa canción una y otra vez, indagué acerca de las

técnicas existentes para tocar la armónica y empecé a jugar con ella, a trastear», dice Roberto Galli, quien pocos años más tarde trataría de encontrarle sonidos más complicados al instrumento que había elegido para desarrollar su talento musical. Ya de mayor recorrió los 410 kilómetros que le separaban de Buenos Aires desde Mar del Plata para estudiar en la capital.

◆ **VISTOSO Y SALUDABLE.** Roberto Galli empezó a tocar en distintas bandas y a dar clases hasta que en 2007 se trasladó a Mallorca, donde trabajó con grupos locales e internacionales interpretando temas de diversos estilos, tango, blues, jazz, soul, bossa-nova y clásicos del pop de toda la vida como el célebre *Imagine* de Lennon. Su relación con la cocina empezó en el ámbito familiar durante su infancia. Le inspiraron los higos en almíbar que preparaba su abuela, que para él «eran los mejores que había probado en mi vida y no paré



Roberto Galli, con su vistosa ensalada emplatada.

hasta que me dio la receta», así que aquello fue el principio de todo. A partir de aquella primera experiencia comenzó a interesarse por la cocina y sobre todo por los asados, que son tradicionales en la gastronomía argentina. Roberto Galli afirma que iba preguntando a parientes y amigos cuál era su secreto particular y de esa manera aprendió a preparar a la perfección los aderezos, a cortar la carne, a tratar el fuego de manera adecuada. Pero su especialidad son los platos vegetales, por lo que ha preparado para la ocasión una ensalada a base de quinoa con hortalizas variadas en *crudité*, un plato vistoso, de fácil preparación y muy saludable.

◆ **ELABORACIÓN.** Primeramente hay que lavar bien la quinoa de tres colores, enjuagarla dos o tres veces para quitarle al máximo la humedad y her-

virla en una proporción de tres tazas de líquido por cada una de semillas. Hay quien utiliza caldo de carne o de verduras para este menester; pero en esta receta utilizamos agua con un poco de sal. Así que cocinamos la quinoa a fuego medio durante quince minutos, la colamos y reservamos hasta que se enfríe completamente. Luego cortamos las verduras longitudinalmente y emplatamos los ingredientes lo más artísticamente posible. De acompañamiento utilizamos una tradicional salsa de queso a base de nata, puerro, cebolla, zanahoria, pimiento verde, perejil y quesos al gusto, que serviremos adornada con sésamo; aparte, preparamos un paté de garbanzos utilizando pimiento rojo, garbanzos cocidos, ajo, pasta de sésamo, comino, zumo de limón, aceite de oliva, sal y pimienta negra y, finalmente, un guacamole preparado con aguacate, cebolla dulce, zumo de lima recién exprimido, pimiento jalapeño, chile serrano, cilantro fresco y un punto de sal, que presentamos ligeramente cubierto de briznas de tomillo.

### Ingredientes

- Quinoa roja, blanca y negra
- zanahoria → pimiento rojo verde y amarillo → apio → pepino → brócoli → rabanitos → hojas de lechuga francesa → tomates cherry → tomillo →

#### Un toque personal

Espolvorear la quinoa con olivas verdes trituradas.

