

HOY COCINA

PAULA LEITÓN

ALBA
BARANDA
MESA

Tortilla de patatas con cebolla

Ingredientes

Tres patatas grandes
Una cebolla
Cinco huevos
Sal
Aceite de oliva virgen extra



Elaboración

- Pela y corta** las patatas en trozos de un tamaño similar.
- Las introduce** unos minutos en el microondas para que se ablanden. Despues, las mezcla con la cebolla y fríe todo bien en aceite de oliva virgen extra hasta que las patatas estén doradas y crujientes.

- En un bol**, bate los huevos y añade sal. A continuación, mezcla en el mismo recipiente con las patatas y la cebolla ya fritas.
- Devuelve a la sartén** y cuaja durante unos minutos. «Cuando mueves el mango y la tortilla se desliza, ya se puede voltear»; es su truco para que quede tostada por fuera y fluida por dentro.

«Las albillas con chivo de mi abuela son lo que más me gusta del mundo»

Paula Leitón aprovecha cada septiembre para desconectar en Higuera de Vargas y coger fuerzas antes de la vuelta a las piscinas

Paula Leitón es una de las mejores jugadoras de waterpolo del mundo. No solo lo atestigua el oro que consiguió con la selección española el pasado verano en los Juegos Olímpicos de París y un buen puñado de otros importantes distintivos, sino que atendió a este diario telefónicamente desde Singapur, sumergida como estaba en pleno mundial de deportes acuáticos, con una diferencia horaria de seis horas y prácticamente de un día para

otro. Días después, ella y sus compañeras se colgaron el bronce en esta competición, la primera oficial tras las Olimpiadas.

A pesar de un verano lleno de trabajo, viajes y compromisos, no suele perderse las fiestas del municipio donde nació su padre, Higuera de Vargas. «Es mi lugar de paz. Ver a la familia y disfrutar de la tranquilidad del pueblo, donde no hay nada ni nadie relacionado con el waterpolo, me hace desconectar al cien por cien y volver a la competición con las pilas bien cargadas».

—¿Cuando viene a Extremadura, ¿qué le gusta comer?

—Aprovecho para comer platos tradicionales que en Barcelona yo no me hago. Me encantan las albillas con chivo que hace mi abuela. Es lo que más me gusta del mundo. Sus mollejas también me apasionan. Son recetas que sé

que al menos una vez al año voy a probar. Cuando voy en invierno y es época de matanza, no me pierdo la prueba de salchichón o de chorizo. Frita en una sartén, con un huevo por encima y pan está increíble.

—¿Le gusta cocinar?

—Si tengo tiempo, sí me gusta. Si no tengo, que es la mayoría de veces, voy a la cocina más básica. Normalmente llego a las once de entrenar y muchas veces no me apetece ponerme a hacer cosas elaboradas, pero cuando tengo un rato libre sí me gusta probar y aprender cosas nuevas.

—¿Tiene algún plato estrella?

—Desde que vivo sola le he cogido el punto a la tortilla de patatas, me sale muy rica. La receta me la dio mi madre. Una

vez vinieron unas amigas a casa e hice un par de tortillas a modo de picoteo y ya me las pidieron siempre. Ahora lo que me gusta es experimentar. De hecho,

última vez que estuve en el pueblo, me traje chorizo y salchichón y ya he hecho una tortilla con ellos.

—¿Ha probado en Singapur algo que le haya llamado la atención?

—En el hotel donde estábamos concentradas un día había unos fideos por un lado y un caldo por otro y nos dijeron

que había que mezclarlo todo. El caldo era rojo fluorescente, tenía pinta de picar mucho, pero el cocinero me aseguró que no. Fui la única del equipo que se atrevió. Tengo tolerancia al picante, pero aquello era ¡puro fuego!

MEMORIA

«Cuando vengo a Extremadura, aprovecho para comer platos tradicionales»



A la waterpolista se le da muy bien la tortilla de patatas, tiene incluso una sartén específica para voltearlas y se atreve con elaboraciones creativas de ingredientes diversos. HOY