



## GOXUA

[www.abaroa.net](http://www.abaroa.net)

## Ingredientes (para 4 pax)

200 grs. de bizcocho plancha  
160 ml. de nata para montar  
150 ml. de leche entera  
125 grs. de azúcar  
15 grs. de harina de maíz (maizena)  
1 huevo entero  
5 grs. de mantequilla

Un pieza de canela en rama  
Dos tiras de piel de limón  
50 ml. de agua  
c/c ron blanco  
Salsa de frambuesa  
Menta

## Elaboración

Comenzamos elaborando la crema pastelera, para lo cual ponemos la leche a hervir junto con una tira de limón, sin la parte blanca de su interior, y un trocito de canela en rama. Cuando hierva, la quitamos del fuego y dejamos reposar 5 minutos tapada para que se aromatice. Aparte, mezclamos el huevo, 35 grs. de azúcar, la harina de maíz y un poco de leche fría que hemos reservado para ayudarnos a integrar bien todo el conjunto. A continuación, añadimos esta mezcla a la leche caliente pasándola por un colador; mezclamos y ponemos a hervir de nuevo al fuego, removiendo constantemente con una varilla para que no se nos agarre. Cuando hierva, la mantenemos al fuego 5 minutos y una vez bien cocida la crema pastelera, la sacamos y, en caliente, le añadimos los dos daditos de mantequilla; mezclamos y reservamos. Montamos la nata junto con 25 grs. de azúcar y reservamos en frío. Elaboramos un almíbar de espejuelo juntando en una cazuela el agua, 50 grs. de azúcar, una tira de limón y el resto de la canela; ponemos al fuego y en cuanto el azúcar esté disuelto retiramos, aromatizamos con la cucharadita de ron y reservamos. Seguidamente, montamos el *goxua*: en un molde de metal cuadrado o redondo colocamos como base bizcocho plancha, lo mojamos con un poco de almíbar frío, encima colocamos una capa de nata montada, a continuación otra capa de bizcocho que igualmente mojamos con almíbar. Encima colocamos, por último, una capa de crema pastelera y reservamos los *goxuas* tapados en frío. En el momento de servir espolvoreamos los *goxuas* con un poco de azúcar y lo quemamos, bien con un quemador o soplete de cocina bien con una espátula que hayamos calentado al fuego, de tal forma que el azúcar caramelize.

## Presentación

Colocamos el *goxua* en el centro del plato, le quitamos el molde, salseamos el plato con un hilo de salsa de frambuesas y decoramos con una hojita de menta o alquequenje (*Physalis alkekengi*).

## Al borde de la mesa

«Pues lléguese la mañana  
con sus perlas y sus ostros  
a sus dos labios que allá  
se lo dirán en pyropos.»

Francisco de Quevedo Villegas  
(1580-1645)

Siempre he relacionado la sensualidad con el gusto por algo o alguien, la atracción a la que algo externo nos somete (el «otro» de Jean-Paul Sartre, a veces, no es tan terrible). De tal manera que perdemos el norte y la razón —lo cual parece bastante sano si no sucede permanentemente—. La boca como vínculo de amor y también como órgano deleitable, gozoso y placentero, nos conduce por el camino de las pasiones (al que algunos llaman oscuro por envidia y farisaísmo). Los postres son el culmen de esa «cocina sentimental», dulce, emocionada y emocionante que nos hace perder la compostura.

Simplemente un pedacito de felicidad, que falta hace en estos tiempos.

## La palabra de Pantagruel

## Piropo

El origen de este gracejo galante deviene de la palabra griega *pyr*, *pyrós* «fuego», un fuego que tal vez se vincule a la llama de las pasiones que van junto con el piropo. Esta voz aparece también en el prefijo *piro-*, tales como piromanía, pirotecnia... Y el final en *-ops* significa «aspecto, apariencia», relacionado con oftalmología... Es decir, que piropo viene a significar: «con apariencia de fuego».

## Próxima receta: TARTA ABAROA

## ABAROA MUSEO

Plaza del Museo, 3  
Bilbao  
T. 94 424 91 07

## ABAROA VOLANTÍN

Campo Volantín, 13  
Bilbao  
T. 94 413 20 51

## ABAROA EUSKAL SENA

Ctra. Enekuri-Artxanda, 59  
Artxanda - Sondika  
T. 94 446 21 11

## ABAROA LAS ARENAS

Areetako Etorbidea, 2  
Las Arenas  
T. 94 480 45 27

## ABAROA CASTRO

Cayetano Tueros, 12  
Castro Urdiales  
T. 942 86 97 37