

GASTRONOMÍA

Lamprea y trufa negra, ¿quién da más?

Paco Pereira prepara estos días en Sal Negra el pescado gallego al estilo Arbo

Tatiana Ferrandis

Vamos al grano y dedicamos estas líneas a dos productazos de temporada con las que algunos cocineros juegan estos días. Hablamos de la lamprea y la trufa negra. Procedente del río Miño, hasta marzo podremos degustar el citado pescado en Portonovo, situado en Valdemarín. Además, como novedad, también está disponible como pequeña ración, una degustación perfecta para quienes aún no la hayan probado. La cocina de este restaurante conecta con sus raíces gallegas, de ahí que el cocinero la elabore a la bordelesa, con vino tinto y se sirve con arroz, pan frito y una compota de manzana para contrastar el sabor. Un proceso laborioso que se define como «bordelesa» por el vino tinto seco de Burdeos y las salsas que se elaboraran con estos vinos. También se puede definir como al «estilo Arbo» (municipio de la provincia de Pontevedra) donde se prepara así desde hace siglos. Nace en los ríos y en su fase adulta se va al mar. Se trata de un pescado alargado similar a la anguila, sin escamas y sin apenas esqueleto. Se captura en los ríos donde vuelve para

reproducirse, a principio del invierno, por medio de redes de forma cónica puestas entre las aguas canalizadas por muros artificiales. Se calcula que actualmente hay unas 500 pesqueras en todo el río Miño.

Como cada temporada, José de la Cruz y Paco Pereira se proveen también de las procedentes de Arbo, en el corazón de las Rías Baixas donde, gracias a artes de captura milenarias, estos legendarios peces acaban en los fogones de Sal Negra. Es entonces cuando el chef, con sus casi 40 años de experiencia cocinando este manjar, se pone a trabajar. En definitiva, a desangrar, escaldar y guisar con su propia sangre, vino y verduras. «Galleguidad» pura en pleno Madrid a la que Paco acompaña con el dulzor de una manzana asada, crujientes picatostes y arroz blanco.

Por su parte, En Lakasa, templo del buen producto, César Martín y Nacho la preparan esta temporada al pil pil: «Desde Galicia nos llegan casi vivas. El pescadero nos envía las piezas sin intermediarios, que es lo que más nos interesa, de ahí que al restaurante llegue fresca y con una buena cantidad de sangre, que es lo



Paco Pereira prepara como nadie la Lamprea y la trufa negra en su restaurante de raíces gallegas

ALBERTO R. ROLDÁN

Dónde: c/Mateo Inurria, 33-Madrid.
913 45 09 45
Precio medio: 40 €
Plato estrella: estos días, la lamprea al estilo Arbo



que demuestra que es de una calidad soberbia y que ha sido poco manipulada», explica el cocinero, a quien trabaja con la máxima ilusión por lo cortísima que es su temporada, de un mes escaso. Fea y de un sabor potentísima, su intención siempre es acercarla a cuantos más comensales. De ahí que opte de dejar de lado la elaboración tradicional para servirla al pil pil, ya que otras temporadas la ha ofrecido a sus comensales

condicionales en escabeche o en carpaccio.

La Tuber Melanosporum también se encuentra en pleno esplendor. Puro aroma que os envuelve en cuanto llega el plato a

la mesa del que no podemos prescindir. Dicho esto, a La Tasquita debemos ir comer los huevos con trufa negra de Juanjo López Bedmar, uno platazo con sólo dos ingredientes que Javier Aparicio en Cachivache Taberna anuncia unos capelli con trufa negra tan ricos y aromáticos como el canelón de pularda con ésta y PX, mientras que en Salino y en La Raquetista los reyes son los huevos trufados con parmentier de vainilla.

Por su parte, Nino Redruello y Patxi Zumárraga apuestan por una panacotta con ensalada de setas de temporada y trufa negra. La sopa de trufa y yema es uno de los platazos de La Cocina de María Luisa, cuya cocinera sorprende con una rebanada de pan caliente con mantequilla y trufa, con el tan imprescindible carpaccio de lascas de este diamante natural sólo acompañado de sal y aceite.

Y si a La Tasquita de Enfrente vamos a comernos con Juanjo unos gloriosos huevos fritos coronados con las lascas de ésta de Villodo nos gusta la crema de patata y puerro con huevo pochado y trufa, por supuesto, sin olvidarnos del templo de este hongo, donde siempre se nos antoja la pizza con su tomate, mozzarella ahumada y láminas de este diamante natural, que protagonizan los linguine con crema de boletus.

Dehesa de los Llanos

San Valentín

No hay mejor regalo que ese con el que apoyamos la economía rural. Se trata de un queso de media curación de la Denominación de Origen Manchego Artesano acompañado de unas nueces, de la variedad Franquette, miel artesana de lavanda además del vino Cima Mazacruz.



Web: www.dehesadelosllanos.es

Trufbox

Trufa negra

Es el mejor momento para consumir Tuber Melanosporum. Trufbox es capaz de unir al sector rural con el tecnológico en una relación que promueve el comercio justo y la profesionalización del sector a través de la venta de esta «online» (desde 35 euros).



Dónde: www.trufbox.com

Hutong

Pato laqueado

Apasionados de la cocina china, muy recomendable es el pato laqueado al estilo Pekín de este local, ya que el chef lo hace en un horno único con fuego de leña. Lo deja macerando durante veinticuatro horas y dedica tiempo a los 18 pasos de elaboración según la legendaria tradición.



Dónde: Calle Lagasca, 81. Madrid.