



Khachapuri adjaruli del Samaia.

Lentejas del Assafir. G. E.

Nigiri del Iwasaki. G. E.

Conia india del Punjab. G. E.

Receta nepalí del Himalaya. M.B.

Churrasquería Brasa y leña.

ILUSTRACIÓN
ADOBE STOCK GENERADA CON IA

Ramen del Keitoku. G. E.

Cabe-
llo de
Danoin reco-
mienda acercarse
también a algún local nicaragüense para
degustar platos que tienen conexiones con
la cocina de Venezuela. Hay uno en la Ca-
rretera Basurtu Kastrexana 9, **Livan**.

Para comer un poco de Suiza, la directa
es ir a una quesería y hacerse con alguno
de sus muchos y famosos quesos. Emmentaler AOP (el grandote, con grandes agujeros, con sabor suave de nueces), Appenzeller (el queso más aromático de Suiza, que se elabora según la vieja tradición artesanal que incluye 'friegas' con una combinación secreta de 25 hierbas), Le Gruyère AOP Reserva (de hasta doce meses de maduración, este no tiene agujeros y está considerado uno de los mejores quesos del mundo), Tête de Moine AOP (el que se corta en forma de flor con la Girolle para potenciar su aroma)... Hay tipos de sobra para elegir y, también, establecimientos de sobra donde buscarlos. Por ejemplo, **Cuarto y Mitad**, en Licenciado Poza 22; **La Manducateca**, en General Concha 7; **La Quesería**, en Jardines 10...

Cruzando de nuevo el océano, el miembro de la Academia de la Gastronomía Vasca Tomás González Pérez trae a la mesa la gastronomía brasileña como cónsul honorario en Bilbao. ¿Qué se puede decir de un

lugar tan enorme y tan variado? Pues eso. Desde los guisotes de los mineros de Minas Gerais o la tradicional feijoada, el plato nacional de aprovechamiento con arroz, alubias y carne, a la influencia de la inmigración japonesa, «no hay una sola cocina». Son muy conocidos los rodizios, los locales en los que hay barra libre para comer todo lo que se pueda. «Te dan una chapa roja y verde; si dejas ver la parte verde es que quieres seguir comiendo; si es la roja, que paras». Lo más parecido, en ceranía, es la cadena **Brasa y Leña**, con local en el Max Center, en Barakaldo. La idea es sentarse a la mesa y esperar a que pasen los 'maestros churrasqueros' con carnes de pollo, cerdo y ternera hechas a la espada, asadas a fuego lento. Aparte están las guarniciones, que incluyen cosas habituales por aquí como patatas fritas o en puré, y también plátano frito, feijoada y mazorca de maíz, entre otras.

Y si es por carnaza, en **Fuego Argentino**, en Basigoko Bide Nagusia 134 (Bakio), hacen honor a su tradición desde el enorme fogón que es el eje de la sala; allí se cuelgan y se cocinan al calor de las llamas con mucho tiempo (las costillas tardan ocho horas) los cortes de carne del asado crio-

llo. Tampoco se quedan cortos de este producto en **O Moinho**, en Calle Venta de la Estrella 6-Pabellón 113 de Vitoria; y es que no solo de bacalao se vive en Portugal. Para prueba, la posta mirandesa, un buen pedazo tierno de ternera. Eso sin olvidar los arroces de marisco.

Platos sorprendentes

Para sabores exóticos siempre se puede visitar el restaurante nepalí **Himalaya** en la bilbaína Iturrubide 14. Quienes quieran hincarle el diente al Annapurna disfrutaran del exquisito Tikka Timmuri. También podemos viajar a la región de Punjab, a caballo entre India y Pakistán al retaurante **Punjab** que regenta Adil Yousaf en plena Alameda Rekalde, 24 para probar Tikka Masala, pollo Korma, cordero Madrás o unas lentejas Tarka Daal, llenas de sabor. Sin ir muy lejos, en el 5 de Alameda Rekalde podemos visitar **Assafir** que ofrece cocina tradicional marroquí: tajín de cordero, pinchos morunos, zalouk o pisto marroquí, brochetas de kefta, humus o el cuscús. Y sin olvidar los platos egipcios, libaneses y árabes en la moderna tetería **Café Capuccino** de Gordoz.

Imprescindible en este viaje es una pa-

rada en Perú. En el **Waman** de Deusto (Madariaga 5) oficia con delicadeza Gabriel Huaman al nivel de los mejores restaurantes de Lima. Aquí, la causa de centolla, el tiradito de pez limón o los ceviches sorprenden.

Siempre se puede ir a un japonés, una gastronomía muy presente ya entre nosotros. Una de las últimas incorporaciones ha sido el **Iwasaki**, en Iturrubide 18, en Algorta. En menús cerrados de cinco o diez platos, hay propuestas como el snack de gambón y tempura de pulpo, el espárrago blanco y pescado del día en escabeche, karaage de pollo con alioli y portobello, presa ibérica al jengibre. También podemos comer un ramen auténtico en el **Keitoku** de la calle Autonomía, 45.

Y hemos pasado por alto por falta de espacio los chinos, los italianos y los mexicanos, que también tenemos y algunos de alto nivel.