

el capricho

CROCANTES MALLORQUINAS

Asombroso *petit fours*, o galleta de altísima gama, en la que se siente la almendra marca- na, de primerísima calidad, picada y entrelazada con una crujiente y



riquísima masa de nata, azúcar y harina, a la que aporta mayor succulencia y complejidad un fino baño de chocolate. Llega al mercado en dos versiones: con leche o amargo –posee un 58% de cacao– que, en este caso, se comercializa con el apellido *Noir* y ofrece un mayor contraste gustativo.

7 LA MALLORQUINA. **Dirección:** Milicias Nacionales, 5. 33003 Oviedo. **Precio en tienda de la caja de 250 gramos:** sobre 8 euros.

la bodega

RAIMAT GRAN BRUT

Lo que distingue a este cava de otros espumosos insignes es que se aproxima más a un champán. Ello se debe a la idiosincrasia de las variedades reinas que lo componen –chardonnay y pinot noir–, que le aportan empaque y complejidad. A estas virtudes contribuye también la leve crianza experimentada por el vino procedente de las primeras cepas. Unos aromas que se dejan notar, finos y francos, a fruta madura, a pasas, también a hierbas aromáticas dulces, además de brindar notas mantequillosas y tostadas.



En boca, como en nariz, aúna delicadeza y sabrosura, con la fruta, muy limpia, mandando. En conjunto, depara un sabor agri- dulce y proporciona placer y carisma, completado con un levísimo atisbo de amargor.

8,5 RAIMAT. **Dirección:** Afueras, s/n. 25111 Raimat (Lleida). **☎** 973724000. **Año de fundación:** 1914. **Hectáreas de viñedo:** 2.200 alrededor de la bodega. **Producción anual media:** 7 millones de botellas. **Marcas que comercializa:** Raimat Gran Brut, Chardonnay, Brut Nature y Brut, además de los vinos tranquilos. **Precio:** sobre 15 euros.

Los errores DEL POTAJE

La **abundancia de grasa y una deficiente elaboración** destrozan los cocidos con excesiva frecuencia

Rafael García Santos

Todo tiene su doctorado, por elemental que pueda ser o parecer. Hasta un par de huevos fritos requieren un mínimo de nobleza y técnica. Y lo decimos porque este tradicional plato no debería ser considerado actualmente gastronomía por múltiples razones: por la estandarización del producto principal, por la vulgar fritura a que se le aboca en muchos lugares, por la generalidad y porque, en fin, siempre gustan, se hagan como se hagan. Sin embargo, sólo salen bien en contadas excepciones, a nada que seamos un poco autocríticos.

En resumen, los huevos fritos son un condumio que casi nadie sabe dónde se hacen excelsamente –siempre que quien opine no sea un tragaldabas–; y algo parecido sucede con el potaje. Aunque, en justicia, es cierto que las alubias tienen algunos notorios especialistas, una elite con la que jamás nos hemos encontrado en asunto de fritura de huevos en la hostelería.

¿Alguien se imagina una o dos yemas rotas en un par de huevos fritos? ¿Qué opinaríamos de su ejecución? ¿Y qué consideración nos ha de merecer un potaje en el

que un 25% de las judías aparecen hechas añicos? Y no se trata de una exageración. Lo habitual en este tipo de cocidos, en la restauración alimenticia o gastronómica, es ver las alubias, blancas, canelas, pintas, rojas, negras... rotas en cantidades ingentes.

Cabe preguntarse si estas chafanerías se producen por mediocridad del género, por dejadez en el desarrollo, por falta de conocimientos técnicos o por algo mucho más grave: no plantearse el punto de cocción de las legumbres. Sea como sea, resulta digno de reflexión –y al mismo tiempo patético– comprobar cómo la industria conservera logra que sus productos, en tarro o en lata, permanezcan enteros, pertenezcan al nivel que sea, de los más mediocres a los más encomiables.

Sopas o papillas

Si las salsas han dejado de mostrarse densas, gordas, ¿por qué no se aplica este mismo criterio a los potajes? Purés que vienen determinados por exceso de hechuras, por un mezquino error: que la alubia suelte su ser al caldo, como antiguamente se hacía con los pescados y las carnes, convirtiendo el conjunto en un guiso chusco. Existen dos



Potaje de alubias cocinado a la antigua usanza, con numerosos tropiezos.

respuestas evidentes y una convincente: ¿Papilla o sopa ligada?

Directamente unido a lo apuntado, se encuentra otra rémora del pasado: la grasa con que se unta el cocido. Todavía hoy pesa la succulencia derivada de los tropiezos, cocidos larga y pesadamente con las legumbres, lo que afecta y repercute al paladar y la digestibilidad. Se desprecia la inmaculabilidad gustativa y la dietética gastronómica. Si cada día tiene menos fundamento saturar las fabes, mongetes, riñón, planchetas, verdinas, pochas y todo el elenco con chorizo, morcilla, tocino, costilla..., lo mismo hemos de decir de la incorporación de indigestos refritos, lla-

mados a ser sustituidos, por ejemplo, con chorretones de aceite de oliva virgen extra, a incorporar al principio de la cocción.

En un mundo a reconvertir, apunte los siguientes nombres: en Prendes, *Casa Gerardo*, y en Arriendas, *Casa Marcial*; en Arenys de Mar, *Hispania*, y en Vacarises, *El Cingle*; en Tafalla, *Tubal*; en Cintruénigo, *Maher*, y en Tolosa, *Frontón*.

Hay algunos más, y en plan refinado existen también fórmulas imaginativas y virtuosas que se ofrecen en la alta cocina moderna. Construcciones que traslucen una carencia: dar el protagonismo a la sopa de alubias suprimiendo la presencia de la legumbre.

a la carta

LES COQUES

Sencillez y raíces

R. G. S.

Goza de gran predicamento entre la parroquia local, que encuentra en este establecimiento, situado en pleno casco antiguo, un fiel exponente de los deseos generales: comer de forma sencilla y placentera. Se ofrece mucha materia de primer orden para darse un festín de naturaleza. Es obligado citar las cigalas, voluminosas y muy frescas, con unas colas dulces, un manjar. Otro marisco que culminará las más exigentes apetencias son las gambas rojas de Tarragona, que se sirven a su vez impecablemente planchadas. Salen jugosas

y exultantes de sabor.

Si además de producto tal cual, queremos un poco de cocina, las almejas en rústica salsa verde incitan al *coge pan y moja*. Y para continuar dándose el mejor de los homenajes: los microscópicos pulpos, brevemente salteados con ajo y perejil, resultan deliciosos en su sencillez y pureza. Claro que siempre entra la duda de inclinarnos por ellos o por las espardeñes, consistentes y bravías.

Inexcusables tres fórmulas elaboradas de gran raigambre. En primer lugar, un guiso de campeona-

to, que tiene el inmenso mérito de sumar succulencia sin que cada uno de los componentes pierda un ápice de su identidad, el de tripas de bacalao con rossinyols y butifarra. No menos satisfactorio hemos de considerar el rape a l'all cremat, pescado consistente y jugosísimo, envuelto en cebolla confitada y levemente perfumado con vino, sobre el que se depositan tres ajos confitados que se funden en boca, saciándola de sabor y con un último y emotivo aliciente, una monumental gamba roja.

Y otro florón que ha contribui-

do al buen nombre de la casa es la gelatinosa manita de cerdo des- huesada enriquecida con setas e impregnada de una gustosa salsa. Circunscribirse a las especialidades representa garantizarse la comilona, a la que el patrón, José Antonio Vidal, siempre ayuda aportando los secretos del mejor mercado.

7 43003 TARRAGONA. **Dirección:** Baixada del Patriarca, 2, bis. **☎** 977228300. **Cierra:** domingos, del 7 al 17 de febrero, la última semana de julio y las dos primeras de agosto. **Precio:** 60/75 euros.



José Antonio Vidal.