

GASTROÑAM

Revista de Gastronomía Española

Número 22/ Noviembre 2025

TURISMO GASTRONÓMICO | RESTAURANTES | VINOTECA | CULTURA DE GASTRONOMÍA

Sumario



05

UGO CHAN,
LÚDICO Y VIAJERO
Antón Bernabeu

08

OTOÑO, FINAL DE VENDIMIA
El Cataclados

13

DOS ASES DE LOS MARES GALLEGOS
Carlos Hernanz

18

MELVA A LA BRASA CON AJADA
Coqui Rey

COORDINADOR DE CONTENIDOS:
Carlos Hernanz

COLABORADORES:

Antón Bernabeu
Santi de Paul
Gastrocharlie
El Catacaldos
José Antonio Fidalgo
Coqui Rey
Alfonso de la Hoz
Enrique Cubeiro
Andalusian Flavor



www.gastronam.es

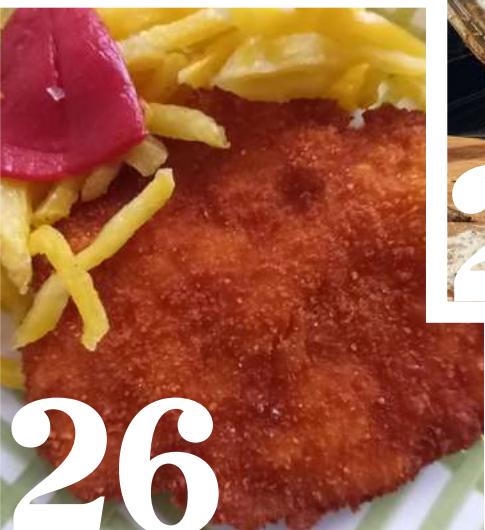
Revista GastroÑAM nº22
de NOVIEMBRE de 2025

Todos los derechos reservados de
la marca.

Las opiniones expresadas en esta
publicación no son necesariamente
del propietario o editor. Ni el
propietario ni el editor se hacen
responsables de cualquier cambio
relacionado con el precio de menús
o platos que aparezcan en la
publicación.

Las imágenes que requieran
atribución, se mencionarán en los
contenidos de la revista.

Diseño y maquetación: Bold Zebra Studio 



24

20

DEL MENUDO GADITANO

Alfonso de la Hoz

22

EL COCINERO DEL FERRY

Enrique Cubeiro

24

NOCHE DE PASIÓN...

Santi de Paul

26

LES HISTORIES DE FIDALGO

José Antonio Fidalgo

El mes pasado no hubo revista.

El artículo de nuestro experto en vinos, El Catacaldo, no pudo completarse, ya que algunas bodegas no le enviaron la información requerida a tiempo.

Yo siempre digo que nuestra revista es un “ecosistema” muy sensible, en cuanto falla algo o hay algún retraso, repercute en la ejecución de toda ella.

Es como una mesa, que si tiene una de sus cuatro patas rotas, se cae y eso es lo que ha ocurrido.

Además, debo confesar que personalmente estoy muy desmotivado.

Como sabéis, ninguno de los colaboradores de la revista es profesional, hacemos esto por amor al arte y a la gastronomía y no cobramos un duro.

En mi caso, he estado un año y medio dedicando aproximadamente un tercio de mi sueldo a la maquetación de la revista. Desde hace unos pocos meses, colaboramos con una App sobre experiencias culturales y gastronómicas y ellos costean la maquetación, no así los gastos de la Web, de los que me sigo ocupando.

Somos muy pocos y surgen múltiples problemas para publicar cada mes una revista de calidad, como creo que así ha sido hasta el momento, unas mejores y otras no tan conseguidas, como es lógico.

En los casi dos años de andadura que llevamos, no hemos obtenido el más mínimo reconocimiento por la comunidad gastro, salvo algunos mensajes puntuales de ánimo. Para el periodismo especializado, hemos sido espectros para el mundillo, no hemos existido.

En mi opinión esta es una revista única en el panorama gastronómico. No habiendo ningún profesional entre nosotros, Andalusianflavor hace poesía con su prosa, investiga y muestra un nivel de conocimientos en sus artículos, muy difíciles de superar. Antón Bernabeu es un crítico gastronómico al nivel de los mejores

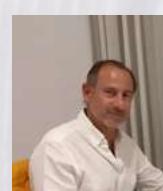
del panorama patrio. Es conocedor de la alta cocina prácticamente desde niño y cuando no hace crítica, escribe sobre la evolución de cocineros y gastrónomos a lo largo de la Historia o nos ofrece su acertada opinión sobre el panorama actual. El Catacaldos es uno de los mejores expertos catadores de España y lo demuestra mes a mes en sus artículos. Recientemente, hemos “fichado” al que creo, es el mejor cocinero no profesional de España. Coqui acompaña sus recetas con unas fabulosas fotografías y un enorme conocimiento de la faceta científica del producto. Esa faceta también se muestra en los reportajes costumbristas de Gastrocharlie, que nos descubre a los mejores productores artesanos. Alfonso hace alarde de la fluidez de su escritura, de su cultura y nos deleita con divertidas anécdotas de su paso por la Armada. Nuestros dos relatistas son brillantes, Quique manteniendo la tensión y con sorprendentes finales y Santi mostrando siempre su lado más romántico.

El resto de las secciones son amenas y originales.

Pero si escribimos, es para que nos lean y aún mejor si recibimos algo de realimentación de nuestros lectores, positiva o negativa.

En estos tiempos en los que todo va muy rápido, siempre vamos con prisas, parece que da pereza leer. Pero eso provoca que a nosotros también nos de pereza hacer este esfuerzo para nada.

De momento vamos a sacar dos números más, dado que ya tenemos parte de los contenidos. Después no sé que ocurrirá. Si esta desmotivación es pasajera, puede que sigamos en el empeño durante unos meses. Otra posibilidad es que publiquemos únicamente en formato de Blog, sin una periodicidad concreta, es decir, cuando los colaboradores vayan sacando artículos de una forma más flexible y relajada, los iremos publicando en formato wordpress.



Carlos Hernanz
Coordinador de contenidos



Antón Bernabeu



Ugo Chan, lúdico y viajero

Darse un paseo entre las aperturas en Madrid más comentadas en los últimos años es un curioso ejercicio. La sensación que a uno le embarga es que hemos ido dejando atrás lugares comunes, pero en muchos casos reconocibles. Las redes nos inundan con lugares que no hay que dejar de conocer, las experiencias, los conceptos, las explosiones de cabeza y qué sé yo. Entre tanto agotador ejercicio traído de lugares de éxito fuera de nuestras fronteras, decoraciones sorprendentes o agotadores relatos, resulta refrescante encontrar restaurantes con los que uno se pueda identificar, donde uno no se sienta turista.

Ugo Chan, del cocinero Hugo Muñoz entraña con el espíritu de Ricardo Sanz, apartado ahora de la marca Kabuki, pero que sigue oficiando en el hotel Wellington. Su influencia, tras un cuarto de siglo de ejercicio, es muy significativa, siempre respetando la tradición japonesa, pero acercándola a la gastronomía nacional, lo que vino en denominarse cocina japo-cañí. Sería muy injusto olvidar que locales punteros hoy en la gastronomía de la capital, como el Umiko de Juan Alcaide y Pablo Álvaro, el Kappo de Mario Payán, el Zuara de David Arauz o quien en este caso nos ocupa tienen una deuda directa con Sanz. Este linaje de cocineros se muestra en mayor o menor medida respetuoso con las costumbres niponas, pero comparte una aproximación a la cocina cuidadosa con las técnicas, buscando el mejor producto y con el disfrute del comensal muy presente.

Restaurante Ugo Chan

- Dirección: C/ Félix Boix, 6, 28036, Madrid
- Teléfono: 913 506 578
- Web: ugochan.com
- Días de apertura: Martes a sábado servicio de comida y cena
- Menú omakase 200€ / a la carta 150€
- 1 estrella michelín

Muñoz ha conseguido en poco tiempo afianzar su propuesta con el beneplácito del público madrileño y el reconocimiento de la guía Michelín con una estrella. Su propuesta es hedonista, explorando sabores reconocibles con una vuelta de tuerca. Sus homenajes a otros restaurantes, cocineros o elaboraciones son innumerables, Sacha, Horcher, Abraham García, callos o una salsa bilbaína viajera, por ejemplo. Este humilde guiño permite al comensal seguir un hilo conductor reconocible durante el menú, donde el juego se da con las técnicas y las deconstrucciones.

Aunque la casa tiene carta, su espíritu predispone para el disfrute de un menú omakase, donde el chef buscará sus bocados más reconocibles repartidos en lo que denomina frío (tartares y sashimis de pescado), calor (cocina caliente), arroz (un desfile de nigiris y temakis) y fin (donde regresa a la cocina caliente con conceptos de más empaque).

Estupendo comienzo con el homenaje a Horcher, relleno de gyoza presentado como un paté de campaña y una oblea de cracker de arroz con camarón y codium, un trasunto de la ortodoxa tortillita de camarones. Continúan el Ikizikuri (en realidad un sashimi) de sargo con bilbaína, ostra con ponzu y chile y almeja aliñada. Tremenda la lenteja con curry japonés, aire de coco y paloma torcaz con escabeche de sus muslos en shiso, un homenaje a uno de sus maestros, Abraham García. Impecable la tempura de flor de calabacín rellena de



Homenaje a Horcher. Relleno de gyoza como si fuera pate de campaña y salsa Cumberland. Arriba, la oblea de camarones



Ikizikuri de sargo con bilbaína, ostras y almejas. Debajo, furikake para sazonar

queso San Simón y huitlacoche con el estupendo contrapunto de un escabeche de tomatillo verde.

Perfecto, aunque poco sorprendente, el tartar de toro con huevo impecablemente frito de Cobardes y Gallinas. La interpretación de ramen con esparraguines y cococha de merluza con una espectacular reducción de caldo de cocido. Magnífica la gyoza de callos a la madrileña con garbanzos fritos que llegó a la barra justa de temperatura. De la parte de cocina, sin embargo, flojean una interpretación de la ensalada caprese y otra de la escalivada con hamachi (pez limón) bastante por debajo del nivel del resto de la comida. En los nigiris, nivel muy alto con un escandaloso, aunque contundente, homenaje a Martín Berasategui y su milhojas de foie, anguila y manzana. Antes del postre, correcto el Wellington de corzo en brioche. De la parte dulce, que en Japón no se incluye en los menús omakase, bien el de cítricos y una pena el divertido homenaje a la tarta al whisky que por exceso de frío por efecto del nitrógeno líquido pierde su textura.

En definitiva, una propuesta lúdica, que no necesita de alambicadas explicaciones, con una ejecución



Tartar de atún con huevo frito.



Tempura de flor de calabacín rellena de queso San Simón con escabeche de tomatillos verdes

intachable y un producto de máxima calidad. Y un formato que permite al cocinero plasmar sus múltiples inquietudes y lo que va absorbiendo en sus constantes viajes.

El local dispone de una barra y de mesas. La barra frente a la cocina es un concepto que encontramos cada vez más, no sólo en lugares de inspiración nipona, ya que permite hacer la experiencia más intensa interactuando con los cocineros o sushi man, y atendiendo a las distintas elaboraciones. Como peculiaridad, a diferencia de otras barras de moda, el servicio es a la francesa, es decir, por detrás del comensal, y no desde la barra. En el servicio participan camareros, sumilleres y cocineros indistintamente, siempre a la altura de un establecimiento de una estrella. La decoración de tonos suaves también es de inspiración asiática, pero no coarta los ánimos de la parroquia, lo que genera un cierto ambiente de bullicio.

La bodega es apabullante, con una importante muestra de sakes, por lo que recomiendo ponerse en manos del equipo de sumilleres. Como final de la experiencia, en el espacio colindante se puede disfrutar de la insólita colección de whiskies japoneses del cocinero.

Precios en línea con lo que supone un estrellado en la ciudad de Madrid, que aquí tiene sentido. Vaya por delante que no es el caso, pero con estos precios cualquier error penaliza enormemente la experiencia.



A modo de ramen, esparraguines con cococha y reducción de caldo de cocido.



Gyoza de callos a la madrileña con garbanzos fritos



Lentejas con curry, aire de coco y pichón en homenaje a Abraham García. En la parte superior, guiso de los muslos del pichón escabechado en shiso



Nigiris de foie, anguila y manzana asada



El Catacaldos



OTONO, FINAL DE VENDIMIA

Matavendimia, majasiega, alboroque, puesta de bandera... esto solía ser la fiesta que se realizaba, y realiza, para celebrar que se ha terminado la vendimia, y comienza ya otro año para la vid. Una comida, una cena, una fiesta, abrir botellas de vino y celebrar que un año más se ha llegado al fin de un ciclo, y que pronto comienza otro.

Es ya casi el comienzo del otoño, cuando la uva pasa a convertirse en vino. Esa uva tosca, cruda, sin procesar, se convierte en algo complejo. Se convierte en un líquido que une, que como bien dice el libro de los Salmos, "alegra el corazón de los hombres".

Disfrutar de ellos, y de los que se os ocurran, no acertaremos a la primera, pero al final acertaremos... así que como siempre os digo, disfrutar del vino... alimento, cultura y sobre todo el sustento de miles de familias españolas... que la vida a través de una copa de vino es mucho mejor...

CUARTA GENERACIÓN MONASTRELL

Tinto, 2024

UVA: 100% Monastrell

BODEGA: Bodega Fermín Gilar

ZONA: Jumilla (Murcia)

D.O.: DOP Jumilla

PVP: 9-12€

Catado en copa Zwiesel Fusión Vino Tinto



Cuarta Generación Monastrell es un vino elaborado a partir de la variedad de uva monastrell (100%). Esta procede de un viñedo de 10 hectáreas, de unos 58 años de antigüedad situado en una zona llamada Paraje Fuente de las Perdices, a una altitud de unos 700 metros sobre el nivel del mar, en la zona de Jumilla, provincia de Murcia.

El viñedo se encuentra en su totalidad plantado en vaso y pie franco, cosa característica en la zona de los viñedos más viejos. El suelo sobre el que están plantadas las cepas es calizo y arenoso, muy pobre en materia orgánica, con un clima muy riguroso, seco y continental, influenciado por la cercanía del mar Mediterráneo. El clima es semiárido y de escasas lluvias, con apenas 300 litros por metro cuadrado de lluvia media anual, muy irregularmente repartida. Las temperaturas máximas en verano pueden llegar a superar los 40 grados, y en invierno, las mínimas se aproximan a -10 °C.

Además, el viñedo se encuentra en una zona asoleada, por lo que es de bajo rendimiento, lo que hace que el equipo técnico de la bodega tenga que estar constantemente supervisándolo y realizando una selección de uvas a lo largo del año, con el fin de obtener tan solo las mejores.



La vendimia se suele hacer a principios de septiembre, se hace a mano y en cajas, cuidando mucho la uva para evitar roturas. Aquí realizan una primera selección, siendo la segunda conforme la uva entra en bodega. La vinificación es realizada a partir del modo tradicional, con despalillado de uva, paso a depósitos de acero inoxidable, donde se hace una semi-maceración carbónica, buscando siempre extraer más color, sabores y olores. La temperatura de fermentación estuvo en torno a 21°C, con un tiempo en contacto entre pieles y mosto de 10 a 12 días. Una vez terminada se pasa el vino a barricas usadas de roble francés donde hace la fermentación maloláctica y se embotella. Permanece un par de meses afinándose hasta que se lanza al mercado.

Vista: Rojo picota con ribetes violáceos, lagrima y capa media.

Nariz: Intenso, fruta roja, cerezas, ciruelas, especias, incienso, vainilla, canela, balsámicos.

Boca: Fresco, goloso, fruta roja, cerezas, ciruelas, violetas, regaliz, balsámicos, persistencia media

Maridaje: Embutidos, quesos curados, carnes rojas, cordero manchego, cabrito murciano, estofados, cualquier alimento cocinado a la brasa.



Dirección

Av. de Murcia, 25, 30520 Jumilla, Murcia

Teléfono:

968780453

Web:

<https://bodegasfermingilar.com/>

La Bodega Fermín Gilar comienza en 1929, cuando José Gilar Jiménez la funda en el mismo lugar en el que todavía se encuentra casi 100 años después, en pleno corazón de Jumilla. Es en 1942 cuando su hijo Fermín Gilar Guardiola comienza a trabajar con su padre a los 13 años, y tan sólo tres años después toma las riendas del negocio, ampliando las instalaciones y haciendo crecer la bodega. Años más tarde se unirían a él sus propios hijos Pepe y Fermín, modernizando la maquinaria y aumentando considerablemente la capacidad de producción.

Diversas ampliaciones a lo largo de la historia han dotado a esta bodega de una capacidad total de 2 millones de litros repartidos en depósitos de todo tipo, desde conos de madera de 48.000 litros, conos de roble de 6.000 litros o barricas de 225 litros de roble francés y americano, hasta modernos tanques de acero inoxidable de gran capacidad que garantizan unas condiciones excelentes de limpieza y conservación del vino. Entrar en esta bodega, es casi un viaje en el tiempo.

En 2010, pasa a manos de la cuarta generación de la familia, que es la que mantiene vivo actualmente el legado familiar. Su intención es la de poner en valor todo lo aprendido en el tiempo, continuar el legado familiar, afrontar el futuro con paso firme. Por eso han puesto su nombre a los vinos que actualmente

embotellan, Cuarta Generación. Con ello quieren reflejar la tradición vitivinícola de la familia que, tras más de 90 años de historia vivida en la bodega, han sembrado valores tan importantes para ellos como la experiencia, la honestidad y la calidad.

Actualmente tienen unas 10 hectáreas de viña propia. Estas se encuentran situadas en el mismo paraje y allí tienen en producción monastrell de 58 años. Embotellan también un Sauvignon Blanc de una parcela que no es suya, pero que controlan su producción. Algo habitual en ellos, al comprar uva de diversos agricultores para la realización de graneles.

El clima que tienen es mediterráneo, influenciado por el continental, clima semiárido y de escasas lluvias, con apenas 300 litros por metro cuadrado de lluvia media anual, irregularmente repartida, con aguaceros, a veces. Tienen una luminosidad muy alta, lo que los lleva a unas 3.000 horas de sol anuales, que en ocasiones superan los 40 grados de temperatura en verano, y frío en invierno, cuando se pueden registrar mínimas negativas que a veces se aproximan a -10 °C.

Los suelos son de toscas calizas, con un gran porcentaje de piedra, lo que permite mantener la humedad en verano. La bodega busca las zonas de transición de montes para descubrir microclimas de umbría. Con ello se logra retrasar la maduración de la uva y obtener una acidez más alta de lo normal, consiguiendo mayor frescura y que los vinos no sean tan pesados.

El legado que Fermín Gilar dejó tras 75 años dedicados a la bodega, sigue hoy presente a través de la cuarta generación, compartiendo la misma pasión por la tierra y el cultivo de la vid que Fermín tenía.

MATAMANGOS CALX

Tinto 2021

UVA: Garnacha Tintorera y Syrah

BODEGA: Matamangos Bodegas

ZONA: Almansa (Albacete)

D.O.: D.O. Almansa

PVP: 7-9€

Catado en copa Zwiesel Fusión Vino Tinto



Matamangos Calx, es un coupage de uvas garnacha tintorera y syrah, que proceden de un paraje denominado "Paraje de Botas", una zona de interés ecológico, conocida por su historia agrícola y ganadera, situada en el límite suroeste de la zona de Almansa, Albacete.

Se trata de viñedos propios con 40 y 27 años respectivamente, situados a una altitud de unos 860 metros sobre el nivel del mar. El cultivo de la garnacha es en vaso, mientras que la syrah procede de una viña en espaldera. Los suelos de estas viñas son pobres, de secano, calcáreo arenosos, lo que le permite obtener vinos con mayor frescura, finura y expresividad.

El clima en la zona se puede considerar continental con toques mediterráneos. Otoños cálidos, inviernos fríos y secos, primaveras con algo de lluvias y veranos muy calurosos con gran diferencia térmica entre el día y la noche.

La vendimia es manual, y se hace la primera semana del mes de septiembre. Se intenta siempre retrasar lo máximo posible para aprovechar la madurez de las uvas, pero al final es el tiempo y la planta los que dictan el comienzo. Hay una selección principal en el viñedo y luego se realiza otra al entrar en bodega. Tras despalillar las uvas, estas se introducen en cubas de acero inoxidable por gravedad, donde realizan



la fermentación a una temperatura constante de 21° a 24°. Aquí maceran durante unas 3 semanas, y posteriormente se filtran e introducen en barricas de segundo y tercer uso de roble francés y americano de 500 litros, con tostados medios, para no coger tanto los aromas de madera y mantener la fruta.

En las barricas es donde realiza la fermentación Maloláctica, y en ellas permanece unos 18 meses afinándose, hasta que se embotella. Se mantiene en botellero un 1 año más antes de ponerse a la venta.

Vista: Rojo picota intenso, capa media, ligero, lágrima media baja.

Nariz: Futa negra madura, moras, floral, violetas, aceituna negra, especias dulces, canela, maderas finas, balsámicos, monte bajo.

Boca: Fresco, fruta negra madura, maderas finas, leves tostados, especias dulces, vainillas, regaliz, balsámicos, torrefactos, algo de minerales, estructurado.

Maridaje: Carnes rojas, blancas, embutidos, carne de caza, pescados grasos, guisos, quesos, cacao.



Dirección

Paraje de Botas, SN, 02640 Almansa, Albacete

Teléfono:

647730877

Web:

<http://www.matamangos.com/>

Bodegas Matamangos nace gracias al esfuerzo y visión de Cristobal Gramage Mico, nacido en Montealegre del Castillo (Albacete), en 1950, hijo de bodeguero, y con toda una vida ligada al mundo del campo, y del vino.

A la edad de 12 años, hereda una pequeña viña al fallecer su padre. Comienza a explotarla, y a realizar otra serie distinta de trabajos agrarios, gracias a los cuales consigue costearse sus estudios de Farmacia. Con el paso del tiempo, enamorado de su tierra y su terreno, va a ir comprando viejas viñas próximas a la primera, y plantando, otras nuevas. Es en el año 1994, cuando compra la finca "Santa Rosa". Una finca de espectacular enclave, presidida por un palacete del S.XVIII de estilo colonial, y ubicada entre las localidades de Almansa y Montealegre del Castillo, dentro de los límites de la Denominación de Origen Almansa. En ella, no sólo las viñas, sino también los olivos y cereales, se encuentran en un idóneo ecosistema para su desarrollo, gracias al cultivo al que están sometidos, un cultivo 100% ecológico. En el año 2001, procede a restaurar fielmente la antigua bodega original de la finca, dado que el conjunto en su totalidad es patrimonio nacional arquitectónico protegido. Concluyendo así, el círculo de un sueño.

La finca cuenta con una superficie de 200 hectáreas, de las que destina a viñedo 48 de ellas. Se encuentra a unos 860-940 metros de altitud, destaca de ella

su suelo calizo, con zonas arcillosas y un clima no tan extremo como el del resto de Castilla-La Mancha. Cultivan viejas viñas en pie directo, de clásicas variedades ibéricas, como la monastrell y la garnacha tintorera, y tintas foráneas, como la cabernet sauvignon y syrah. Los inviernos fríos y veranos calurosos hacen que este secano llano, con precipitaciones de apenas 350 mm anuales, estalle con unas uvas que dan vinos tintos de una fuerza y expresión increíbles.

Cuenta con modernas instalaciones en las que destaca la sala de barricas. En ella reposan barricas de roble francés y americano, con capacidades de 500 litros, en unas condiciones de temperatura y humedad, meticulosamente controladas. Estas permiten a sus vinos expresar su viveza, suavidad, redondez y finura. La finca Santa Rosa es un paisaje plagado de historia, patrimonio, riqueza natural y uvas. Toda esta riqueza patrimonial de Santa Rosa viene a completarse con los valores naturales del lugar y el entorno. Es una bodega que tiene un fuerte compromiso con el medio ambiente, y ello radica en el cultivo no agresivo del viñedo. Se puede decir que su producción es ecológica ya que tienen el objetivo de mejorar día a día la calidad de sus vinos, gracias a un proceso de selección de viñedos e implantación de novedosas técnicas de elaboración, dando lugar a un aumento del valor añadido en todos estos.

Una bodega donde los valores paisajísticos y medioambientales de unas tierras ricas en flora y fauna autóctonas, conviven en armonía con la plantación y cultivo tradicionales de viñedos. Un ecosistema perfecto.



Carlos Hernanz

Dos ases de los mares gallegos

Es el marisco gallego el mejor del mundo?

Es indiscutible que la mayor parte de los mariscos gallegos y gran parte de sus pescados, quizá por ser depredadores de ese marisco, tiene un sabor especial...

Me he preguntado el por qué de ese gusto tan singular e investigando un poco, he estado leyendo sobre el fenómeno del afloramiento marino o surgencia. Básicamente este fenómeno consiste en la subida de aguas profundas hacia la superficie. Se estudia en particular cuando sube desde cotas abisales a la plataforma continental. Las aguas profundas, arrastran al subir nutrientes como nitratos y fósforo que aumentan la producción de fitoplancton, incrementando la actividad de la cadena trófica desde su origen. Fitoplancton- zooplancton- pequeños crustáceos y moluscos- alevines- marisco y pescado de mayor tamaño- grandes depredadores marinos...

En Galicia en particular, este fenómeno se produce, al parecer, por el arrastre del agua

de las rías hacia el Atlántico debido a los fuertes vientos del nordeste. Esas aguas son reemplazadas por otras de cotas más profundas. Eso explica también la frialdad de las aguas en sus costas.

Otra fuente de nutrientes es mediante la aportación de los arrastres fluviales de los ríos que desembocan en las cabeceras de las rías. Esos nutrientes son particularmente buenos para la calidad de los bivalvos.

En todos los lugares hay una cierta predilección por determinados productos y concretando en los mariscos gallegos, estos son sin duda, los percebes, las nécoras y muy especialmente los camarones. Como es lógico, este hecho repercute en sus precios.

En este artículo nos vamos a centrar en el camarón y la nécora, para recabar información me puse en contacto con los pescadores de la Cofradía San José de Cangas y presencié su manipulación y subasta en la Lonja.

La nécora



El nombre científico de este delicioso cangrejo es *Necora puber*. Es un crustáceo decápodo (diez patas), las delanteras son pinzas utilizadas para alimentarse y defenderse, las traseras son más anchas y aplastadas, a modo de aletas, para nadar a considerable velocidad.

En esta especie, cuya talla media son unos 9 cm en ejemplares adultos, se produce el mismo dimorfismo sexual que en la mayoría de los cangrejos. En los machos la sección abdominal es estrecha y afilada y pegada al cuerpo y en las hembras es ancha, redondeada y separada del cuerpo, para acoger los huevos. El macho libera esperma y fertiliza los huevos liberados por la hembra (hasta 200.000). Los huevos fertilizados forman una primera larva denominada zoea, posteriormente hay varias fases larvarias en superficie, hasta que se forma una postlarva, ya muy parecida a la nécora, que desciende a fondos rocosos a poca profundidad, mismo hábitat donde viven los cangrejos adultos. También pueden encontrarse en fondos arenosos o de lodo bajo las bateas.

Estos cangrejos son carroñeros y omnívoros, alimentándose de peces muertos, otros cangrejos y algas.

En Asturias son también muy apreciadas, denominándose "andaricas". En Galicia están en veda de enero a final de junio.

Su principal depredador es el pulpo, por eso en Galicia tiene más calidad que en otros caladeros.

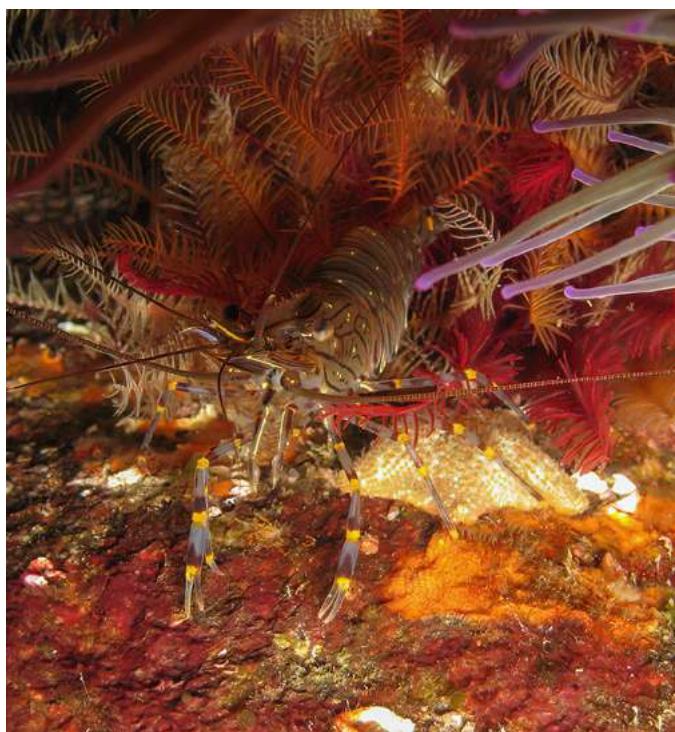
Camarón

Existen diferentes crustáceos de interés gastronómico denominados camarón, en Portugal y numerosos países de Centroamérica y Sudamérica se denomina así a los langostinos, por contra, en Cádiz y Huelva, se denomina camarón a una especie mucho más pequeña, el *Palaemon varians*, puede alcanzar hasta 2 cm, pero de media no suele superar un centímetro. Su valor es muy inferior al gallego y se utiliza para las famosas tortillitas, para un revuelto o fritos enharinados.

Hay varias especies de quisquillas (relativamente parecidas al camarón gallego), algunas de gran valor y excelentes características organolépticas, que se pescan en caladeros de Málaga, Almería y Mar de Alborán, las de Motril tienen merecida fama la *Plesionika narval*.

Pero vamos a centrarnos en una de las joyas del marisco gallego. Se trata de la especie *Palaemon serratus*.

Este camarón tiene un cuerpo cilíndrico, normalmente entre 3 y 5 cm. Tiene cinco pares de patas, las delanteras son minúsculas pinzas y los otros cuatro pares se encuentran en el abdomen, que se divide en seis segmentos, para poder doblarse. Su cabeza es puntiaguda, con ojos saltones y dos pares de apéndices, las antenas y las anténulas, que son aserradas. Es transparente con aspecto gris, más



oscuro cuanto más escondido vive en cuevas y hendiduras en las rocas. Tiene franjas verticales o oblicuas, marrón rojizo en el caparazón y rojizas-amarillentas horizontales en las patas.

Vive en fondos rocosos hasta 40 mts de profundidad, en charcas intermareales y en piscinas de roca, donde se esconde en grietas y entre algas.

Come pequeños organismos marinos, vivos o muertos y algas. Puede ser caníbal.



Se reproducen por cópula. Los machos, más pequeños fertilizan hasta 2500 huevos que porta la hembra en su abdomen durante cuatro meses, entre noviembre y junio, después se produce la eclosión. Después, en fase larvaria, viven en la columna de agua, como el plancton. Tras varias metamorfosis se convierten en pequeños camarones que descienden al fondo rocoso.

Su área de distribución va desde Mauritania hasta el Mar del Norte. En particular, en Galicia tienen gran calidad, por lo ya mencionado del fenómeno del afloramiento marino y por la orografía de sus fondos marinos, abruptos y recortados, donde los camarones encuentran refugio.

¿Cómo se pescan estos mariscos?

Las nécoras y camarones se pescan con nasa. Las nchas tienen diversas formas y estructuras, con armazones cilíndricos o con forma de embudo. La de la nasa y el camarón consiste en un armazón cilíndrico, cuadrado u octogonal de madera o metal, con un máximo de 55 cm de largo y 35 de ancho. Tiene una abertura lateral con un máximo de 16 cm de diámetro, que en época de veda de la nécora es de 5 cm. La nasa va cubierta por una red, cuya malla mínima para la pesca del camarón es de 10 mm. En el interior se introduce y se ata una bolsa de red en cuyo interior se introduce el cebo, normalmente pescado. Esto atrae a los crustáceos al interior de la nasa y después, por la forma embudada de la abertura, no pueden salir.

Todo esto nos lo cuenta Orlando, uno de los pescadores de este sector de la Cofradía de Cangas. En un principio íbamos a salir a navegar con él esa noche, pero canceló la salida porque estaba agotado de la noche anterior y las previsiones meteo no eran muy buenas.

Por tanto nos dirigimos a donde tenía atracado su barco y allí nos describió el arte de pesca.

En el pantalán pesquero de Cangas, la mayoría de los barcos son de bajura y muchos tienen sobre cubierta una gran cantidad de nchas apiladas, como es el caso del barco de Orlando.

Las nchas se fondean en grupos de entre 25 y 50 unidades denominadas caceas. Las nchas están separadas 4 brazas (6,6 mts aprox.). Las nchas reposan en el fondo con la apertura hacia arriba. A cada lado de la cacea hay un cabo que sube hacia la superficie mediante una boyas. El tamaño, forma y colores de cada boyas, identifica al barco que ha fondeado las nchas y las distingue del arte de pesca de otros barcos. Las

nasas se fondean entre medio metro de agua y treinta metros de profundidad. Para el camarón se faena normalmente con menos agua que para la nécora. Orlando nos dice que trabaja normalmente con muy poca agua, alrededor de 8 metros. Tiene un conocimiento exhaustivo de todas las piedras de la zona de ría en la que opera, aunque confiesa que el barco ha recibido más de un encontronazo con las rocas del fondo.

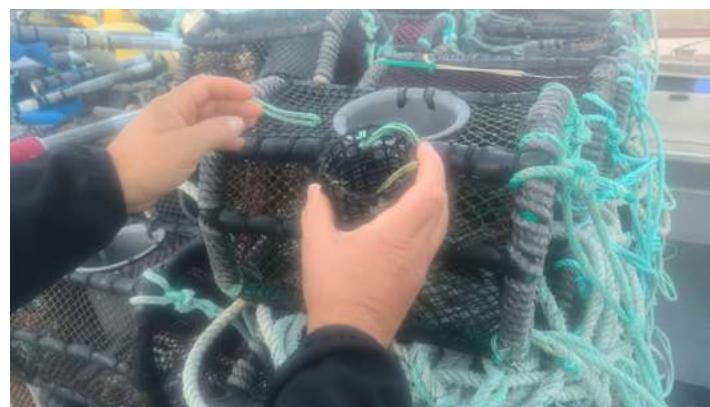
Cuando se izan las nasas, se vacían sobre un corredor en uno de los costados del barco y ahí se hace una primera selección de nécoras y camarones. Las nécoras que no alcanzan la talla mínima van de vuelta al mar y el marisco que cumple con la normativa, se echa en sendos capazos.

A veces entran pulpos, que si superan el kilo, se pueden llevar a lonja. También pueden capturar bogavante, buey, centolla y el "regalito" (santiaguinos), si no están en veda.

Me dice Orlando que en la Cofradía, los barcos dedicados a camarón y nácora no superan la decena y que todos los barcos pueden cambiar sus artes de pesca (hasta 4 o 5 modalidades), si lo desean. Nos cuenta Eva, la mujer de Orlando, que esa semana se había declarado marea roja y que algunos de la flota dedicada al marisqueo a flote de almejas, habían cambiado temporalmente a la nácora. De nácora y camarón no hay cupo.

Normalmente los pescadores hacen un lance de muestra para ver si la zona elegida es buena. A las cuatro y media de la mañana comienza la recogida del último lance y llega a casa a las siete de la mañana.

Orlando tiene un modo particular para pescar. Prepara la carnada en casa, troceando pescado. Va al muelle sobre las ocho y media en verano. Conforme se va



adelantando la hora del ocaso, va adelantando su salida, de modo que hace el lance de muestra todavía con luz.

Si le gusta el sitio va colocando la carnada en la nasas y haciendo lances cada hora y media más o menos. Hace tres o cuatro durante la noche. Si no le gusta el sitio donde ha hecho la muestra, se mueve a otra zona donde hay más marisco. En total tiene seis caceas. El máximo de nasas por normativa en barcos de su porte es de 225.

Después de la charla en el muelle nos fuimos a tomar un aperitivo y una cerveza y la pareja nos estuvo contando anécdotas sobre su modo de vida. Orlando salió por primera vez a pescar en el barco de su padre un verano, cuando tenía sólo diez años. Su padre tenía dos gamelas (embarcación tradicional) y todas las maniobras se hacían a mano. En la actualidad todo se hace con medios mecánicos.



En la lonja...

A las nueve de la mañana de ese día, había quedado con David, el gerente de la Cofradía de Cangas. Rápidamente me lleva al fondo de la lonja, donde se encuentran trabajando varias mujeres (Eva, Silvia...), sobre unas grandes bandejas metálicas. En las bandejas hay varios montones de camarones de considerable tamaño. Con gran pericia y habilidad, apenas da tiempo a seguir el movimiento incansable de sus manos, van seleccionando los camarones por tamaños y apartando los muertos o pequeños crustáceos de otras especies. Curiosamente, allí se encontraban también Berta, la bióloga de la lonja y un biólogo que está haciendo estudios sobre la biodiversidad marina en la Ría de Vigo y gracias a su colaboración con la Cofradía, ha detectado la presencia de especies de crustáceos bastante raras.

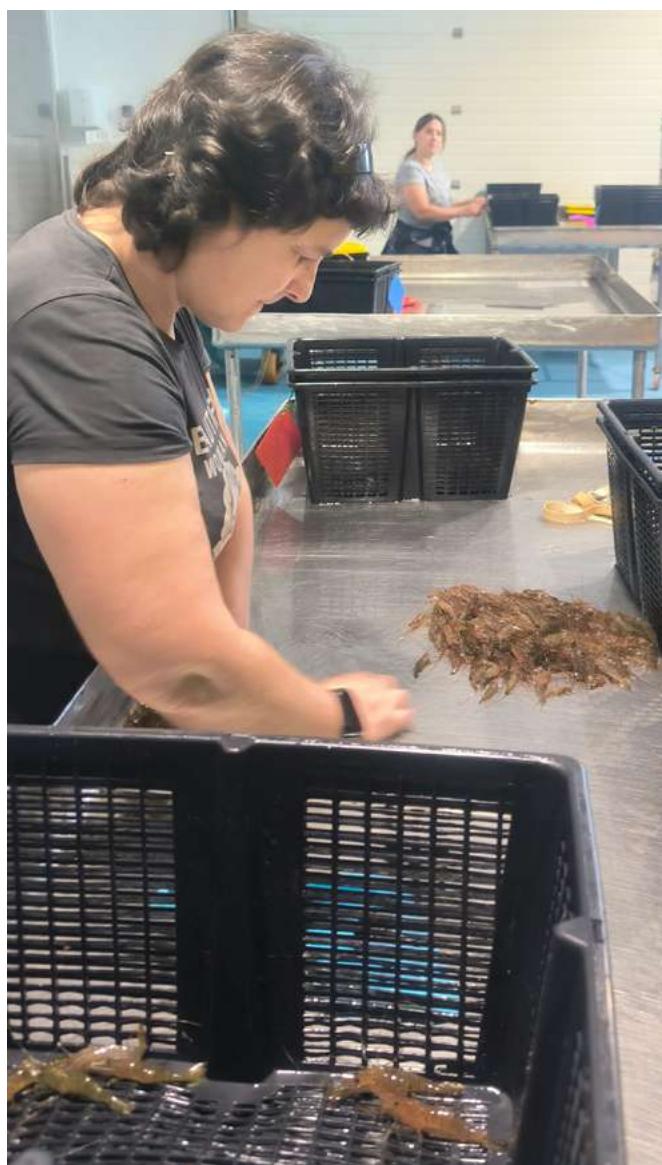
Ese día se habían capturado camarones de considerable tamaño, que el día anterior alcanzaron un precio de 190€/Kg en lonja. El mediano se vendió a 135 €/Kg.

Me dice Eva que su récord de capturas en nécora es alrededor de 70 Kgs en un día, pero fue hace muchos años. Y de camarón 40 Kgs en el mes de septiembre. En la lonja cada pescador tiene depósitos de agua de mar con aporte de oxígeno, a modo de pequeños viveros, donde conservan el camarón y la nécora vivos hasta que se lleva a cabo la subasta.

La vida de las familias que se dedican a este arte de pesca es dura. Muchos días en verano, marido y mujer apenas coinciden, ni siquiera para desayunar. Él regresa a casa a las siete y pico o ocho y ella ya está a las siete de la mañana en lonja para seleccionar y asistir a la subasta.

En cuanto a cómo se cocina la nécora y el camarón, lo más tradicional es hacerlos cocidos. Preferiblemente en agua de mar, en caso contrario 60 gr de sal por litro de agua. Una nécora de tamaño medio se introduce en agua fría y cuando empieza a hervir, se espera siete minutos. Los camarones se introducen con el agua hirviendo y se sacan a los cinco minutos. Conviene introducirlos rápidamente en agua fría con hielo para cortar la cocción (así se pelan mejor y ganan en textura). Últimamente en algunos sitios especializados en brasa, se cocinan ambos mariscos de esta forma con resultados excelentes.

Quiero agradecer nuevamente a los miembros de la Cofradía de Cangas, a David, a Berta, a Eva, a Lucía, a Orlando, al resto de pescadores de camarón y nécora, a los percebeiros a los que tuve ocasión de saludar nuevamente. Es un verdadero placer colaborar con vosotros para poder difundir vuestra meritaria labor.





LAS RECETAS DE COQUI REY

Melva a La Brasa Con Ajada

Pescados azules más consumidos en gastronomía

Entre los pescados azules que se consumen, los más comunes en nuestros mercados son la Albacora, la bacoreta, la melva, la caballa, el estornino y el bonito común. Todos son de la familia de los escómbridos.

Muy parecidos entre si, pero estas son algunas claves para su identificación.

Albacora, atún claro o bonito del norte (Thunnus alalunga)



Es un pescado grande que puede llegar a medir 1.4 m.

Azul oscuro en el dorso y plateado en los flancos.

Aletas pectorales muy largas, que llegan más allá del segundo dorso.

Bacoreta (Euthynnus alletteratus)



Es un pescado grande que puede llegar a medir más de 1 m.

Azul oscuro en el dorso con manchas oscuras sinuosas y el vientre es blanco plateado, con una serie de puntos oscuros, muy característicos.

Melva (Auxis thazard)



Es un pescado pequeño a mediano, que puede llegar a los 50 cm.

Dorso azul oscuro con vientre plateado. Por encima de la línea lateral tiene bandas más oscuras onduladas, similares a las de la caballa y estornino. Sin manchas en el vientre.

Caballa (Scomber scombrus)



Es un pescado pequeño con cuerpo alargado.

Dorso azul verdoso con líneas oscuras onduladas, vientre plateado. Sin manchas en la zona abdominal.

Estornino (Scomber japonicus)



Es un pescado pequeño con cuerpo alargado.

Dorso azul verdoso con líneas oscuras onduladas, vientre plateado. Tiene pequeñas manchas oscuras en el vientre, que lo diferencian de la caballa.

Bonito común (Sarda sarda)



Es mediano a grande, llegando a medir 75 cm.

Azul metálico con líneas negras longitudinales en el dorso.

Cuerpo robusto, sin rayas ventrales.

LAS RECETAS DE COQUI REY

Melva a La Brasa Con Ajada



INGREDIENTES PARA LA MELVA:

- Melva
- Sal gorda marina
- Aceite de oliva virgen extra.

PREPARACIÓN:

1. Preparar la melva, abriéndola en libro; cortar cuidadosamente por la ventresca. Retirar las vísceras y agallas. Soltar la carne de la espina con el cuchillo sin llegar a separar los lomos entre si (usar una tijera para liberar la raspa de la espina dorsal). Dar un corte a la cabeza para que se abra igual que el cuerpo. Con unas pinzas desespinar por completo.
2. Sécar la melva con papel absorbente. No lavar con agua.
3. Colocar abierta sobre una bandeja o fuente y untar la carne con un poco de aove. Sazonar con sal gorda por la parte de la carne.
4. Asar a la brasa ligeramente para que no se seque. Primero con la piel hacia abajo (Unos 5-8 minutos) y luego por el lado de la carne (unos 2-4 minutos). Esto a criterio del parrillero, según el tamaño del pescado.

INGREDIENTES PARA LA AJADA:

- 6-8 dientes de ajo laminados
- 120 ml de aove
- Vinagre de Jerez
- Sal

PREPARACIÓN:

1. En una sartén, calienta el aceite a fuego medio. (Se pueden aprovechar las brasas para ello)
2. Añadir los ajos laminados y sofreír hasta que estén dorados, sin llegar a quemarse. Añadir un chorro de vinagre y un pellizco de sal. Mover enérgicamente para mezclar el conjunto.
3. Verter la ajada caliente por encima de la melva y dejar reposar un par de minutos para que el pescado absorba el sabor.

Nota: *El hígado, hueva o letón (según el género del animal) y el corazón, se pueden sazonar, enharinar y freír. Un bocado delicioso.*





DEL MENUDO GADITANO

Alfonso de la Hoz
Marino y dilectante.

Con un tipo tan aprensivo al mando como el Tío de la úlcera, difícilmente iba a tener cabida en los menús del buque Malaspina un plato como el menudo, máxime si trataba del menudo gaditano, siempre tan picantón y sabroso.

El menudo consiste en un guiso que incluye los callos, la capa interior del estómago de las reses. Estas vísceras se cocinan con diversas especies y se sirven junto al chorizo, tocino, morcilla y los garbanzos, especialmente los garbanzos.

A diferencia de los callos a la madrileña, el menudo gaditano contiene garbanzos en abundancia, posiblemente una influencia de los gallegos que llegaron a Cádiz, bien en los buques de la Armada, bien como emprendedores a la busca de un local en el que montar un freidor.

Los callos con garbanzos constituyen una de las tapas clásicas en cualquier taberna gallega, ya sea de las rías altas o de las bajas. Servidas en bandejas blancas de porcelana, tuve ocasión de degustar semejante manjar en las tascas de Magalofes (Parroquia de Fene, La Coruña) junto a mi amigo Leopoldo, el "Mamaíña", durante las campañas hidrográficas veraniegas.

Recuerdo a Gil, el empresario mafioso interpretado por Ángel de Andrés López en la película "Huevos de oro" (Bigas Luna, 1993) quien sostenía que "El español está en estado permanente de mala leche. ¿Y sabes por qué? Por los garbanzos. Los garbanzos dan mala leche". Nada más lejos de la verdad; tanto en Galicia como en Cádiz nos encantan los garbanzos y no es la mala leche lo que nos caracteriza, más bien la morriña y el arte, respectivamente.

El secreto del menudo gaditano está en el ligero sabor picante que le confieren las especies para menudo que pueden adquirirse en el mercado de Cádiz. Básicamente consisten en unos cartuchos en los que, en proporciones que desconocemos, podemos encontrar clavo en grano, pimienta negra, comino en grano, cilantro en grano, pimentón dulce y por supuesto, cayena.

Acostumbraba a comprar tales cartuchos en la plaza de abastos de Cádiz, concretamente, en un pequeño puesto de ventas frente a la entrada del mercado, junto al quiosco de la tienda de discos "El Melli", todo un referente en la música del carnaval gaditano. Allí, un anciano depositario de la sabiduría heredada de los antiguos druidas, solía atenderme proporcionándome un cucuricho con



las cantidades exactas de cada especie, en función de la cantidad de menudo que estaba dispuesto a cocinar: medio kilo, un kilo, dos kilos... Sacrosantos conocimientos, propios de los gremios venecianos de la edad media, que se transmiten de generación en generación.

Naturalmente, intervienen otros ingredientes en el menudo, como la manteca de cerdo, unos dientes de ajo, un tomate, laurel, sal, y como no, ese poquito de hierbabuena que le da el toque guasón al guiso.

Hoy en día, los callos se adquieren empaquetados al vacío, por lo que ya vienen lavados y no es preciso volver a remojarlos en agua y vinagre con antaño, para posteriormente cepillarlos o rasparlos con un cuchillo; aunque no está de más un breve lavado.

El origen de este guiso se remonta a cuando las clases populares solo podían acudir a los despojos, a la hora de comer carne y tenían que cocinarlos con mucho condimento picante a los efectos de la conservación; puesto que hasta 1834 no se patentó el primer refrigerador, invento de Jacob Perkins, un norteamericano afincado en el Reino Unido.

He disfrutado del menudo gaditano en la antigua marisquería Joselito, en las calles Nueva y San Francisco, resucitada varias veces hasta su cierre definitivo y no pierdo ocasión de probar otros menudos, que podemos atribuir a la inventiva gaditana, como el menudo de cerdo, el de chocos o el de pulpo.



Compartimos con los mexicanos la denominación de menudo, si bien nuestros hermanos americanos lo preparan con chile guajillo. Sin embargo, en Colombia al menudo se le conoce como mondongo.

En cualquier caso, reciba el nombre que reciba y tratándose de vísceras, intestinos y revestimientos estomacales de las reses, esta delicia jamás iba a recibir su autorización en el Malaspina, mientras el Tío de la úlcera fuera su comandante. Ni aun acompañándola con una copa de Vega Sicilia. (¡Único!).





Enrique Cubeiro
Cabello

El cocinero del ferry

-¿Y dice usted que ha trabajado de ayudante de cocina quince años?

-Sí, señor. Cuatro en una plataforma petrolífera en el Mar del Norte, ocho en una línea de ferris en el Báltico y tres más en un carguero en el Pacífico. Bueno, siendo sincero, el primer año en la plataforma hice de pinche. Pero, como vieron que se me daba bien, me ascendieron cuando el filipino que estaba de ayudante decidió marcharse.

-Bueno, ya sabe que el puesto para el que le estamos entrevistando es para segundo de cocina. Y que este es un restaurante que lleva once años seguidos recibiendo el Bib Gourmand.

Rodrigo asintió muy serio. No tenía ni idea de lo que era un Bib Gourmand.

-De hecho, lo que estamos buscando con esta contratación es dar un salto de categoría y optar por fin a la estrella. Creemos que es el momento.

La estrella. ¿Qué querrá decir éste?

-¿Qué tareas desempeñaba en los ferris?

-Pues... bastante variadas. Durante una época estuve encargado de la cocina de la tripulación. Eso fue cuando llegué. En esa época hacía la ruta circular entre Finlandia y Estonia.

-¿Cómo es eso? ¿Había varias cocinas?

-Sí, señor. No eran barcos muy grandes, para lo que hay por ahí, pero la tripulación rondaba los cincuenta, entre oficiales, mecánicos, electricistas... Y en cada viaje transportábamos unos cuantos cientos de



personas. En alguna ocasión, más de mil. Había tres cocinas. Dos para el pasaje y una para la tripulación. Estaban ubicadas cerca, pero cada una tenía bastante autonomía...

-¿Qué tipo de cocinas eran?

-¿Qué quiere decir?

-Nunca he estado en la cocina de un barco. ¿Son como las de tierra?

-Bueno, en general, son similares. Aunque tienen algunas cosas que son bastante peculiares. Lo que más me llamó la atención cuando embarqué por primera vez fue lo aprovechado que estaba todo el espacio. Y el trincado a son de mar.

-¿Perdón?

-Sí. Como los barcos se mueven tanto, todo está asegurado. Las ollas tienen sujeteciones en la encimera, los armarios tienen cierres especiales. Todos los muebles y electrodomésticos van afirmados a la cubierta, para que no puedan desplazarse con los bandazos... Pero lo más curioso son los sistemas cardan de los fogones y hornos. ¿Sabe lo que son?

-Pues, no...

-A ver cómo se lo explico... Un sistema cardan es como un balancín, que lleva unos contrapesos. La gravedad hace que se mantenga siempre horizontal, compensando los movimientos del barco y evitando que se derrame el contenido.

-Creo que lo entiendo.

-¡Y los menús había que adecuarlos según el estado de la mar! Si había temporal, nada de sopa. Y se hacía la mitad de la comida que en un día de buena mar, porque mucha gente se mareaba y no probaba bocado en toda la travesía.

-¡Qué interesante! Pero al final no me ha dicho qué tareas realizaba en los ferris.

-Pues, aunque mi cargo era de ayudante, como solo había un cocinero y estaba casi siempre en la cocina principal, me encargaba prácticamente de todo. Solía tener algún pinche, casi siempre africano, que normalmente me llegaba sin haber pisado antes ni un barco ni una cocina. Así que hacía todo lo que hace un ayudante, como descongelar, lavar, pelar, picar,

cortar, sazonar..., y casi todo lo que hace un cocinero: preparaba salsas, cocía, freía... Pescados, carne, arroces, salpicones...

-Parece que acumula usted un buen bagaje.

-Pues mi experiencia más rica fue en el carguero. Ahí también figuraba nominalmente como ayudante de cocina, pero el cocinero titular era un haragán que estaba siempre borracho. Era cuñado del capitán, así que era intocable. Y también tenía que encargarme de todo. En una ocasión estuvimos doce días al garete en mitad del Pacífico. Se averió la máquina y el armador no quería pagar el remolque. Así que allí estuvimos hasta que los mecánicos consiguieron arreglar uno de los motores. Se nos agotaron los víveres y tuve que improvisar. E inventé algunos platos que tuvieron mucho éxito. No quisiera parecer presuntuoso, pero he cocinado de todo y de todas las formas. Y he demostrado que soy capaz de innovar y adaptarme a las circunstancias. Tengo también experiencia en gestionar, menús, compra, control de gastos...

-Impresionante, la verdad. Veamos... ¿conoce la técnica sous vide?

-Humm. No me suena.

-Entiendo. ¿Ha trabajado la técnica de la esferificación?

-Pues... No sé a qué se refiere... ¿comida en esferas?

-Sí. Podríamos decir que es eso...

-Pues... no. La verdad.

-¿Y la mesmerización criogénica?

-Tampoco.

-¿Gelificación electrolítica?

Rodrigo permaneció en silencio. Disimuladamente, el entrevistador pulsó un botón bajo la mesa. A los pocos segundos, una joven abrió suavemente la puerta.

-Señor Brines, tiene una llamada urgente.

-Gracias, Miriam. Señor Linares...

-Rodrigo, por favor.

-Rodrigo, pues. Tenemos que dejarlo aquí. Le diremos algo en unos días. Muchas gracias.



Santi de Paul

NOCHE DE PASIÓN...

Seré idiota... Ayer, habíamos conocido a las dos. A última hora antes de cerrar el bar, pero se tuvieron que marchar enseguida. Alegaron las dos que hoy trabajaban. Fue en ese preciso instante de la despedida, cuando a mí se me ocurrió, y maldita idea, invitarlas a cenar hoy en casa. ¡Algo tenía que hacer para quedar con ellas! Una era muy mona. La otra...pues eso: la más simpática. He leído bastante sobre este tema y casi siempre sucede lo mismo.

Y aceptaron el convite.

Lástima que yo soy de los que nunca jamás he hecho un plato. Ni siquiera un huevo frito. Soy así cliente habitual, incluso llego a ser cansino, del Burger King, Vips y comidas preparadas del Mercadona, pero sobre todo fiel admirador de la comida de mi madre. Espectaculares croquetas.

¿Qué demonios iba a preparar yo, si ni siquiera tenía sartenes en casa? Y encima sin un duro pues estaba a fin de mes y los "indios y comidas para llevar" cobraban una pasta. Llamé entonces a mi madre. La niña mona invitada se lo merecía. Ya me veía con ella viendo amanecer cobijado por las sábanas de



mi casa. Por cierto... tenía que cambiarlas, que ya llevaba un mes sin hacerlo. Bueno, la funda de la almohada todavía podría aguantar un pelín más.

Las madres siempre tienen la solución: me prepararía un guiso de pollo formidable, con ese picantito que tanto me gustaba, y sólo tendría que calentarlo, y encima me tendría listo para llevar unos pescaditos pequeñitos, chanquetes, que solo había que freírlos, pues ya tenían la harina y todo. Iba a triunfar.

Llegó la tarde. Me dispuse a comenzar a actuar en la cocina. Un táper de cristal con tapa de plástico contenía el pollo. Los pescaditos en una bolsa. Encendí el horno y para allá que fue el pollo. 270 grados me pareció una temperatura razonable. Puse al fuego la sartén y eché los pescaditos. Fuego fuerte, por supuesto, que se hiciesen bien.

A todo esto me llamó al móvil mi amigo, con el que estuve la noche de ayer y que por supuesto venía a cenar también, y nos pusimos a hablar. Iba a ser un triunfo total. A él le asigné la simpática. No pareció muy convencido. Le dije que el que ponía la casa elegía y menos convencido quedó, pero me dijo que entonces se pedía la habitación de la terraza con vistas al mar.

Fue nombrar el sol y comencé a oler a quemado. Qué raro, pensé. Dejé de hablar por el móvil y percibí cierto humillo saliendo del horno. Vi además, que no había quitado la tapa de plástico al táper del pollo y formando derretidas alegres virutillas se desparramaban por horno y pollo unos colorines la mar de vistosos. Pensé que eso lo tendría calculado mi madre, y que así el plato tendría como más sustancia. Una madre no se puede equivocar. Le di un último calentón al pollo a 300 grados, para que se terminara de hacer, y tras 5 minutos lo retiré del horno. Una pinta curiosa tenía. Hay que ver lo que son capaces de hacer las madres por los hijos.

Lo de freír el pescado estaba siendo más complicado, pues curiosamente no los había echado de uno en uno a la sartén, sino que lo hice a puñados, en mogollón, y formaron así una bola de apariencia extraña, donde cabezas y colas se mezclaban por

doquier, apelotonada y con grumos de harina en medio, pero bueno: la cena estaba lista que era importante. La apariencia no era lo mejor, pero el sabor sería increíble. Llegaron entonces todos a mi casa.

Con aquel pollo plastificado de sabor incierto, la chica guapa no potó de milagro y fue tanta su alarma cuando vieron el amasijo de pescados en forma de bola que prefirieron comer pan exclusivamente, antes de ser envenenadas y se comieron toda la barra. Encima se me olvidó el postre. ¿La conversación? no pararon de hablar ambas de sus novios y de sus hijos en toda la cena. Creo que me bebí 10 cervezas y tres whiskies y eso que se piraron pronto. Adiós a nuestra noche de pasión.

Sí, claro: dormí solo esa noche. Un cambio inútil de sábanas. A ver cuánto me duran éstas. Nunca debí abandonar el Burger King.





José Antonio
Fidalgo Sánchez

LES HISTORIES DE FIDALGO

CACHOPOS, SAN JACOBOS Y GANAS DE DISCUSIÓN

La palabra asturiana CACHOPOS, es el plural de CACHOPU (no cachopo) cuyo significado primitivo refiere un "tronco seco y hueco de un árbol" y, ampliando el concepto, un trozo de leño seco.

Por analogía de aspecto (se entiende visual) las gentes asturianas dieron en llamar CACHOPU a un filete de ternera que envuelve a un relleno de jamón y queso, rebozado en huevo y pan rallado y frito. Su tamaño, lógicamente, es el que corresponde al consumo normal de una persona normal (valga la redundancia). Suele complementarse con patatas fritas y/o ensalada.

¿Es el CACHOPU un plato típico y tradicional asturiano?

Les cuento:

Ya desde el siglo XVIII existen recetarios españoles que hablan de "carne rellena". Es a partir de mediados del siglo pasado cuando el restaurante ovetense PELAYO, cuya responsable de cocina era Olvido Álvarez Fernández "Olvidin", antigua cocinera de CASA "EL REY", puso de moda en su carta esta preparación de filete relleno de jamón y queso.

¡Oiga!, preguntarán algunos, ¿Pero eso es un San Jacobo o sanjaco?, que también se dice así.

Veamos.

El sanjaco, que algunos citan como menú típico de peregrinos compostelanos y otros refieren como una variante del cordón bleu francés, consiste en dos lonchas de jamón cocido (York) que emparedan a una loncha de queso, rebozadas en huevo y pan rallado y fritas en aceite.

Según tengo entendido – el dato lo copié de un artículo publicado en ABC en 1983 –, el origen del sanjaco es andaluz, quizás de Almería o de Córdoba, donde lo denominan "flamenquín cordobés".



Bueno, bueno, bueno...

Pues en **CASA PRUDO**, que es la mía, por el aquel de discutir y "dar qué decir", optamos por movernos entre el CACHOPU (cuyo continente es un filete de ternera) y el SANJACOBO, que emplea jamón de York.

¿Qué preparamos?

Pues un "pseudocachopu" de filete de pechuga de pavo relleno de jamón de Guijuelo y queso malagueño de oveja payoya.

Para acompañar, patatas fritas. Y para adornar, el rojo colorido de un pimiento del piquillo.

La idea, he de confesarlo, la tomé de un "menú del día", en el restaurante Junco- Pindal, gasolinera de Colunga, Autovía A-8. que ofertaba como "segundo plato" cachopu de pollo.

Un buen comienzo de julio en un día " de alpargates y orbayando".



DESCUBRE MÁS RUTAS ÑAM
CON ARTGONUTS



GASTROÑAM

