

Grandes platos

Pimientos verdes rellenos de rabo de buey

Hay platos que impecablemente se asocian a un restaurante, se identifican con él. Si escuchamos el nombre de plato a la sangre inmediatamente lo relacionamos con La Tour d'Argent, si la protagonista es la chuleta rápidamente nos viene a la memoria Casa Julián de Tolosa y así podríamos soltar una retahíla interminable. Otro ejemplo vivo: los pimientos verdes rellenos de rabo de buey son el estandarte que luce orgulloso el zarauzitarra Aiten Etxe. Se han convertido en plato obligado de cualquier ágape.

Tanto es así, que desde el primer día que los hiqué el diente, ni qué decir tiene que fue la primera vez que los ví en la carta pues es un plato novedoso y tentador, no he dejado de solicitarlos. Siete u ocho veces he tenido la satisfacción de recrearme con tan notable plato. Y no pienso romper la costumbre.

Los pimientos verdes rellenos de rabo de buey son un testimonio tajante de actualización de la culinaria. Es elevar el primitivo y sabroso rabo de buey a la consideración de alta cocina. Esto porque le va de perlas la unión con el pimiento verde, gana en belleza el plato y es mucho más cómodo para comer. Cada día hay que valorar más poder evitar una batalla con huesos, espinas y otras latas. Y como última pincelada de modernidad, la salsa es la típica, pero más ligera y fina, rebajada un poquito.



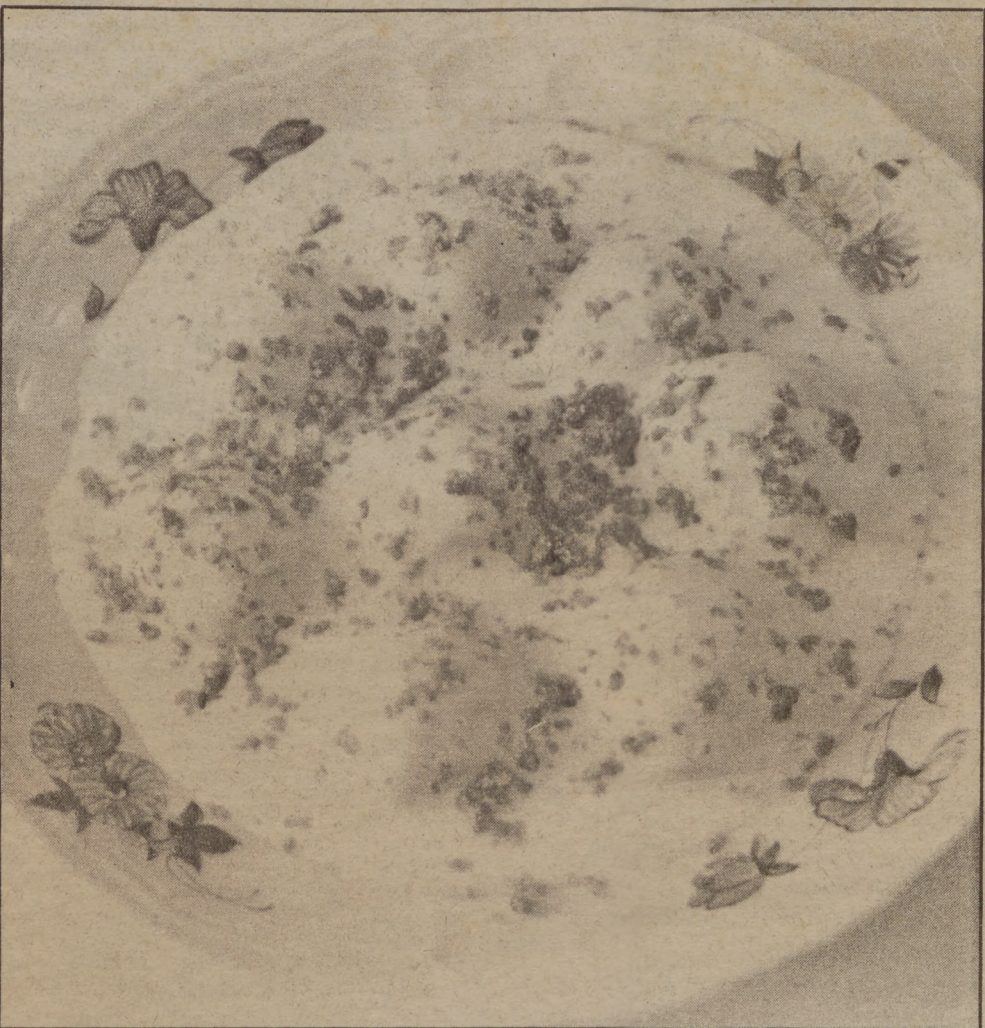
Una sugerencia al agradable Javier Lopetegi y a su cocinero José Sayalero, el bocado se hace más exquisito cuanto menos se pique la carne y cuanto menos rebozado aparezcan los pimientos. Los días que salen sin estas venialidades triunfan celestialmente.

En la carta están mal situados y eso hace errar a muchos comensales, que los solicitan de entrada como picoteo. Su sitio lógico y como deben comerse es ocupando el lugar del gran plato de carne, independientemente que el menú sea corto y ancho o largo y estrecho. Si se solicita como ración le dejan a uno ahito, pues es un plato muy sustancioso. Además, las raciones son un derroche.

Tuve la suerte de comer una fórmula muy similar en el parisino Au Trou Gascon, aunque con un recubrimiento diferente al de los pimientos. También en Karlos Arguiñano los recuerdo de rabo de ternera hace muchos años. Hoy, Karlos los rellena de manitas de cordero y le salen de rechupete. Y su discípulo José Soyalero, cocinero del Amen Etxe, los elabora con rabo de buey, casi siempre, y siguiendo las enseñanzas de su maestro. Para mí esta gama de platos está en el camino de una culinaria moderna, atractiva y artística. Por ello y por su suculencia les dedicamos este pequeño reconocimiento. Se lo merecen.

Rafael GARCIA SANTOS

Higos naturales al praliné, de Panier Fleuri

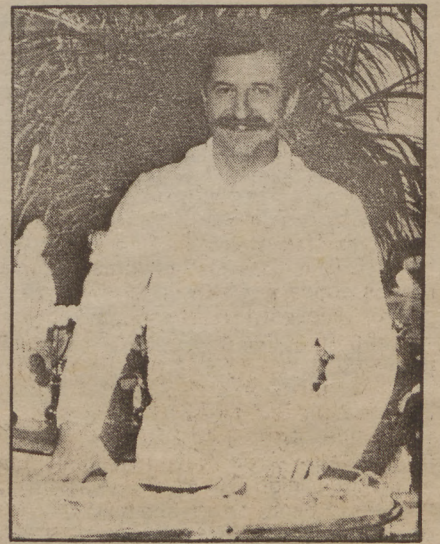


Ingredientes para una ración:

Cuatro higos grandes, unas gotas de licor de naranja (Cointreau por ejemplo), azúcar glas, un dl. de nata montada y una cucharada de praliné (azúcar quemada con almendra muy picada).
Elaboración:

Pelar los higos con sumo cuidado y partirlos por la mitad. Espolvorearlos con azúcar glas y rociar con unas gotas de licor de naranja.

Colocarlos en el plato donde se vayan a servir, napparlos con la nata montada y espolvorearlos con el praliné.



Subijana tentado

Una de nuestras testas coronadas, Pedro Subijana, ha recibido una tentadora oferta para asesorar a uno de los restaurantes madrileños más puntuados por las guías gastronómicas, pero que no atraviesa su mejor momento, El Bodegón.

Estamos convencidos que si Pedro plantea correctamente el tema puede servirle de trampolín para metas mayores. Claro está, la primera condición es su permanencia y presencia constante en Akelarre. Y eso parece que lo tiene bastante nítido Subijana.

Partiendo de esa base, Pedro está buscando un notable cocinero de su confianza para que plasme perfectamente su cocina, que sería la que se ofreciese en El Bodegón. El acudiría un día a la semana o cuatro al mes para supervisar y dictar nuevas directrices. Con ello Subijana dispondría de un nuevo mercado para demostrar su talento y tendría que profundizar en su trabajo, que le exigiría un mayor esfuerzo. En fin, que las posibilidades son muchas y sólo es cuestión de acertar. Como creemos que esto no le va a resultar muy difícil, le animamos a Pedro a que coja el guante y suelte el sí definitivo.

Confirmar la noticia que anticipábamos hace meses, la Escuela de Cocina se ha quedado con Lorategi-Enea. Además de utilizarlo para clases, Mauricio Urriticoechea, director del centro, tiene pensado abrir el restaurante para comidas de congresos y celebraciones similares, con el fin de que los alumnos se curtan en la práctica.



Un fabuloso libro

«Los menús de fiesta de los grandes chefs» es un título imprescindible en la biblioteca de cualquier cocinero o golofo que se precie. Recoge un menú de dos platos y un postre de treinta y siete de los mejores restaurantes de Francia. Entre los que firman sus geniales recetas están: Alain Senderens, Joel Robuchon, Marc Meneau (L'Espérance), George Blac (La Mere Blanc), Louis Outhier (L'Oais), Roger Verge, Faugeron, Amat (Saint James), etc. En fin, la flor y nata.

Para que todo raye en la perfección, una fotografía de cada cocinero y de uno de sus platos. Un lujo que refleja sobresalientemente las cocinas más vanguardistas del momento. Por eso es una fuente de ideas necesaria. Su precio: 175 francos. Vale eso y mucho más.

Discrepancias

Jamón de Jabugo

Desde primeros del actual mes de setiembre cuenta Jabugo con una sociedad mercantil de forma anónima denominada «Origen Jabugo, S. A.». Está constituida por las empresas ubicadas en el término municipal -Sanchez Romero Carvajal, Manuel Romero Delgado «Los Romeros», Martín Romero, Jesús Sánchez Martín, Angel Márquez e Industrias Cárnicas de Jabugo- y el Ayuntamiento del citado pueblo.

«Origen Jabugo, S. A.» surge como consecuencia del enfrentamiento de sus componentes con el INDO. Pues éste allá por el año 75 otorgó el nombre de Jabugo a una denominación de origen que abarca la Sierra Norte de Huelva y la Sierra Sur Extremeña. Ante lo cual, los industriales de Jabugo y el Ayuntamiento se unieron en su defensa contra el Ministerio de Agricultura, consiguiendo anular esta denominación en un pleito ante el Supremo. Parece ser que desde entonces el tema ha quedado aparcado.

Las empresas de Jabugo que quieren sacar rentabilidad a tan famoso y acreditado nombre, se lanzan ahora con el «Origen Jabugo». Y entre lo primero que han establecido, está el logotipo que a partir del 1 de octubre llevarán los jamones elaborados en Jabugo. En suma, se trata de una disputa por establecer los límites a una denominación de origen y los intereses que ello conlleva. Y mientras no hay acuerdo, los de Jabugo lanzan su «denominación de origen de hecho» y al margen de lo que reconozca el Instituto Nacional de Denominación de Origen. Está claro, que el tema no ha terminado. Pero mientras la definición definitiva se establece, su logotipo se identificará con Jabugo. Será jamón de las empresas de ese término municipal.

