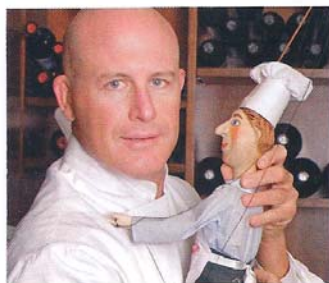


■ paso a paso con el chef

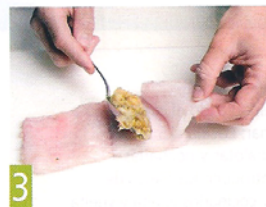


MIGUEL GRANDE
Chef y socio-propietario del
Restaurante Los Galayos (Madrid).

Un plato de temporada

Le pedimos al chef de Los Galayos que nos proponga una nueva forma de cocinar la merluza para sorprender, sin meternos en experimentos. "Claro –nos dice; uno de mis platos preferidos".

Será la crisis, será que algo se ha hecho mal en la gastronomía de vanguardia, o será que, como en la ropa, siempre se vuelve al pantalón de campana. Como explica Miguel, "todo es un ciclo, y al final la gente lo que quiere es comer bien y disfrutar de una buena cocina". Así explica el chef de este restaurante, fundado en 1894, la vuelta a la cocina clásica que está viviendo todo el sector. Esto no implica quedarse anticuado. "Nuestra cocina actual es el resultado de aplicar el sentido común: por supuesto, hay que tener una buena materia prima, pero también aplicar la estética y la innovación al servicio de los gustos actuales. Un ejemplo: la baja temperatura aplicada al cochinillo de siempre, rebajando su grasa, potenciando el sabor", y damos fe de que es uno de los mejores cochinillos de Madrid. Pero, como bien saben Miguel y su familia (detrás también del éxito de Los Galayos), para resistir otros cien años más, en los que seguro que vendrán nuevas modas a la cocina, el secreto es "estar encima del negocio y mantener una línea constante, sin volver loco al cliente", que al fin y al cabo es el que manda, el que marca realmente quién resiste al tiempo y quién es sólo eso, una moda pasajera. *Por Montse Ambroa*



MERLUZA RELLENA CON SU PROPIA TINTA

Ingredientes

■ 1,200 kg. de merluza de pincho nacional
■ aceite de oliva virgen. **Relleno** ■ aceite de oliva virgen ■ 1 cebolla ■ 1 puerro ■ 400 g. de setas de cardo ■ 400 g. de chipirones ■ 2 cuch. de tomate natural frito ■ 1 cuch. de harina ■ 1/2 copa de brandy ■ 4 cuch. de caldo de pescado. **Salsa** ■ 2 dientes de ajo ■ 3 cebollas ■ 4 rebanadas de pan frito ■ 3 bolsitas de tinta de calamar ■ 1/2 litro de vino blanco ■ 1 litro de caldo de pescado ■ aceite de oliva virgen. **Guarnición:** ■ chipirones, patatas y culis de Pimiento.

Preparación

- 1 Limpiar y cortar la merluza** en 4 lomos y abrirla para rellenarla. Limpiar los chipirones.
- 2 Preparar el relleno:** rehogar en aceite la cebolla y el puerro cortados muy finos. Añadir los chipirones cortados también muy finos, junto con las setas lavadas y troceadas. Cuando esté todo rehogado, añadir el brandy, prenderlo (flambear), y añadir la harina, el tomate y el caldo de pescado.
- 3 Rellenar:** rellenar la merluza con la mezcla anterior y dar un pequeño golpe en aceite caliente para que coja un poco de cuerpo.
- 4 Preparar la salsa** pochando en aceite el ajo y la cebolla; añadir el pan. Rehogar y añadir la tinta y el vino hasta que reduzca un poco; añadir el caldo. Colocar la merluza sobre un recipiente con la salsa y hornear unos 6 minutos a 180° C, u hornear el pescado y añadir la salsa después. Servir con la salsa, un poco de culis de pimientos, alguna patata torneada y chipirones a la plancha.

*



Más de la entrevista
con Miguel Grande en
www.cocinaligera.es



Un clásico madrileño

El salón "bodega" es uno de los espacios del restaurante que más nos gustan. Respira la tradición de este lugar que ha resistido lluvias, nevadas y

hasta granizos en esto de las modas gastronómicas. Tapas, medias raciones y un buen catering, completan la oferta de un imprescindible y siempre joven restaurante.

Restaurante Los Galayos está en... C/ Botoneras, 5 (Plaza Mayor). Madrid. Tel. 91 366 30 28. www.losgalayos.net

