

DIRECTIVOS fin de semana



▲ Lakasa.

◀ Casa Salvador.

Destinos de cuchara

RESTAURANTES Con las legumbres como producto estrella, los guisos asumen protagonismo.

Marta Fernández Guadaño. Madrid

Es el cubierto que obligatoriamente se *empuña* cuando llega el frío. “Utensilio formado por una parte cóncava y un mango más o menos largo, utilizado para recoger, manipular, servir o degustar alimentos, generalmente líquidos”, es la definición concedida a la cuchara por *Larousse Gastronomique*. Pero si esta enciclopedia de cabecera se ciñe al término *técnico*, son los chefs quienes dan contenido a una colección de recetas en plato hondo que suelen tener las legumbres como ingrediente principal, aunque no único.

En Al Trapo, en el Hotel Iberostar Las Letras Gran Vía (Madrid), Rafa Cordón despacha Pochas con almejas o Potaje con bacalao, gambitas arroceras y espinacas, al tiempo que moderniza esta *familia* de platos vía Lentejas vegetarianas con verduritas y cebolla roja encurtida en cilantro y lima. Su carta también ofrece Callos a la madrileña o Patatas con calamares y salicornia.

Este tipo de recetas suelen variar según el día, seña de identidad en las fórmulas de cuchara de muchos destinos de Madrid. En De la Riva, se canta el estofado diario de legumbres (lentejas, pochas, fabes, alubias...), con el *plan B* de unas patatas guisadas que van cambiando de compañía: carne, caza o pescado.

Otro de los grandes destinos clásicos de cuchara en Madrid es Asturianos, donde Doña Julia Bombín borda unas Verdinas con marisco y unas Fabes con almejas o *boletus* y *foie*. En La Tasquita de Enfrente, Juanjo López Bedmar incluye las Pochas frescas con chipirones o la Fabada entre sus opciones de cuchara; casi un mito son las Lentejas estofadas de Sacha; en García de la Navarra, se pueden probar las Verdinas con verduras y almejas; en Los Galayos, asomado a la Plaza Mayor, su carta incluye desde Garbanzos de pedrosillano con langostinos a Alu-



◀ Can Ravell.

bias con callos de bacalao y setas; Casa Hortensia tiene fama por su fabada; y Casa Salvador dedica un apartado a alubias, lentejas o judiones.

Espacios modernos

Entre locales *jóvenes* de la capital, en TriCiclo la carta de esta temporada contempla las Pochas con escabeche de perdiz; mientras que en su vecino Bistrónomika, Carlos del Portillo ha estrenado su primer otoño con Verdinas con zamburiñas o Garbanzos con langostino rayado. Mientras, en Lakasa, con nueva sede desde mayo, César Martín cocina Pochas del Granxet con setas y papada; y, en Muñagorri, Pedro Muñagorri ofrece Garbanzos con rabo de toro.

Dos aperturas recientes apuestan también por la cuchara: en la nueva sede en Madrid de Amparito Roca, Jesús Velasco ofrece una cuchara del día, como las Alubias pochadas con

arreglo suave de fabada, junto con los Callos *de siempre*; y, en Anima, última apertura del grupo Alborada, se sirve Guiso de lentejas y *foie gras*.

Más allá de la legumbre, los guisos carnívoros imponen cuchara, con los callos como *hit*. No hay que perderse los de El Fogón de Trifón, en donde se preparan unos *catalogados* entre los mejores de Madrid. Esta receta castiza madrileña se puede probar también en el citado TriCiclo, La Tasquería o Taberna Verdejo, en Madrid; en El Mesón de Gonzalo, en Salamanca; o, con garbanzos a la gallega, en Ramalleira (Pantín) o Taberna do Puntal (Villarrube), ambos en A Coruña. Mientras, en el barcelonés 4amb5 Mujades, Toni Romero los versiona sin emplear carne.

Fuera de Madrid

En Barcelona, Can Ravell, restaurante-ultramarinos, apuesta por los

potajes y guisos catalanes con cuchara como las Pochas con torreznos de Soria. Un destino actualizado es Sergi de Meià, donde este chef reedita una casa de comidas catalana, con guisos de morro, callos o pies de cerdo, pero también con legumbres, verduras y especias. En Dos Pebrots, nuevo proyecto de Albert Raurich en El Raval, se recuperan recetas históricas catalanas, incluidos algunos guisos.

¿Y fuera de las grandes urbes? En Fuenmayor (La Rioja) se encuentra Alameda, donde Esther Álvarez prepara Caparrones de Anguiano, Callos y morros, Pochas con carne o almejas, Garbanzos con bogavante o Patatas con chorizo. Un vecino riojano es Echaurren, donde en su restaurante tradicional siempre hay un potaje del día. “Cada día, hacemos uno”, anuncia la carta, con Garbanzos con rape y almejas, Alubias blancas o Caparrones.

Rumbo a Guipúzcoa, en El Frontón de Tolosa, Roberto Ruiz es autor de una de las *cucharas* más elevadas de la zona: las alubias *con todos sus sacramentos*, es decir, morcilla blanca y negra de Beasain, tocino ibérico en láminas, berza y guindillas de Ibarra, en un insuperable homenaje. En Asturias, es imprescindible la fabada de Casa Gerardo, en Prendes.

Por su parte, Tere Velasco, madre e hija, han convertido Las Fernandicas (en Ledesma, Salamanca) en un destino del guiso, con las Alubias con manitas de cerdo o el Potaje de puchero a la lumbré.

En Girona, Montserrat Fontané y Josep Roca siguen al frente de Can Roca, casa anterior al triestrellado y número dos del mundo. Enfrente del espacio de alta cocina de Joan, Josep y Jordi Roca, sus padres funcionan como el mismo bar de barrio que abrieron hace casi 50 años, con un menú del día por 12 euros, que varía platos cada día. Anote: los martes, lentejas.



Pochas con almejas (Al Trapo).



Garbanzos con bogavante (Alameda).



Alubias de Tolosa con todos los sacramentos (El Frontón de Tolosa).



Garbanzos de pedrosillano con langostinos (Los Galayos).



Verdinas con rape y marisco (Asturianos).



Callos con morro y pata (Taberna Verdejo).