

Comer

Coordina Gorka Elorrieta
timeout.es/comer-beber

Media Ración

Villoldo



Santerra

ALFREDO ARIAS

Tiempo de abrigarse

Guisos y estofados, aperturas y celebrados restaurantes. Pistas donde la certidumbre se mide en platos que vuelven limpios a cocina.

Por Gorka Elorrieta

ENTRE CADA GUISO diario de Coquette, el nuevo espacio de los hermanos Sandoval, y nuestro querido cocido, hay incontables y reconfortantes propuestas. Os dejamos varias direcciones donde la cuchara es tan necesaria como un buen pan para rebañar el plato.

Casa Mortero

"Unas patatas a la importancia o unas pochas guisadas son eso y nada más". Es cierto que no hay aderezos inanes, que solo se visten estillosos para la foto, pero Pedro Gallego posee una mano magistral para elevar lo sencillo, pulir lo de siempre y sacar la onomatopeya elogiosa del cliente. Los giros son leves, el plato camina por la línea humilde que lo hizo símbolo de nuestro recetario pero "compramos lo mejor dentro de nuestro concepto y del ticket medio que queremos mantener". Abrieron hace un mes y el boca a boca ya empieza a llenar las mesas de su férreo proyecto personal, un todo meditadamente integrado donde interiorismo, cocina y

Más restaurantes en
timeout.es/restaurantes



Candela



Casa Mortero

Pocos ingredientes pero bien dispuestos. La tradición, renovada o no, se apodera del otoño

servicio comparten lenguaje, confluyen en la misma dirección. Para ir muchas veces.

→ Zorrilla, 9. M: Sevilla.

Santerra

Miguel Carretero, centrado en el gastronómico pero con un ojo en la neotaberna y otro en el *delivery* (las ideas vuelan entre las tres expresiones de su talento), estrena menú degustación. 16 pases ordenados en cuatro grandes capítulos, lectura indispensable para la temporada otoño/invierno. Creaciones inéditas, varias revisiones, algún clásico insustituible y un extra mágico (royale de pato azulón). Ellos llevando su ideario más allá del monte bajo, y nosotros preguntando por sus portentosas albóndigas de cierva estofadas, un fijo en un territorio abonado a los cambios periódicos. "Soy muy obsesivo con este tema.

No trabajo congelado. Me traen la cierva de descoste casi entera. Sé lo que tengo entre manos. Su carne es más suave y no tiene tanta acidez como la del ciervo. Hacemos un fondo con sus huesos y las cocinamos al vacío con la salsa. Pero vienen novedades. Estamos ultimando un guiso con butifarra de perdiz. Vayáis a lo que vayáis, saldréis felices.

→ General Pardiñas, 56. M: Lista.

Villoldo

Cuando un cocinero describe con tanta emoción la materia prima con la que trabaja, nada puede salir mal. Al contrario, el placer viene de serie. Ocurre con los pimientos rojos, las sublimes alubias blancas o el lechazo entreasado, pero también con las sugerencias otoñales (níscales de Valdavia). Sin embargo, y aunque su aparición en carta sea efímera, nadie ofrece sus pichones de nidál. "Utilizamos el de toda la vida, el que viene de los palomares que están medio del campo y que solo alimenta la madre. No esos que están imponiéndose en Castilla y que salen de granja. Arrancamos hacia abril y termina cuando se instala el frío", apunta Mercedes. "Es un estofado clásico pero exige

atención. Se marcan antes para potenciar su sabor y luego los vigilo uno a uno para que no se pasen", añade el chef. A veces al cielo se llega bajando unas escaleras.

→ Lagasca, 134. M: Gregorio Marañón.

Media ración

Es obvio que si aún no habéis probado los legendarios callos de Cuenllas, este segundo escaparate en el hotel Urso ofrece un espacio óptimo, relajado y amable. Pero bajo su subtítulo 'De toda la vida', veraz y con argumentos, también deslumbran sus verdinas, tan apetecibles como volver a Asturias, destino de muchos este verano. "Cuidamos cada paso de su elaboración. Hacemos un caldo con las espaldas del rape y una crema de marisco con las cabezas del bogavante. Las guisamos con ambos y añadimos azafrán. Nos servimos de El Anón Cubano y Pescaderías Coruñesas porque los dos poseen el mejor género que un cocinero pueda desear". Puño de hierro en guante de seda. No se salen de la vía canónica sino que la ensanchan. Lógico que permanezcan en carta todo el año. Y, como la cazuela se queda en la mesa, la segunda tanda reafirma sus virtudes.

→ Beneficencia, 15. M: Tribunal.

Candela

"Empecé a elaborar esta receta cuando estaba en Semon hace más de 20 años y fue fruto de la casualidad. Me gustaba mucho cocinar la pasta con setas. Solía hacer muchas salsas. Un día me sobraron y quise darles una nueva vida. Se me ocurrió hacer con ellas unas albóndigas y aquí están". Jose María Ibáñez, cocinero de oficio, habla del plato ineludible en la carta que acaba de concebir para la más reciente apertura en Chamartín. Bajo el mantra de lo novedoso es lo tradicional, la cuchara es su receta frente al desasosiego que trae el virus. Y lo tiene claro: "Vivimos de los que vuelven". Y aquí volveréis. ■



→ Uruguay, 1. M: Colombia.