

# Los cojonudos y las cojonudas con un Ribera del Arlanza

Viene de la página anterior

Cerca se levanta la majestuosa escalera dorada, del siglo XVI y que inspiró la famosa gran escalera de la Ópera de París. Todo detalle merece detenerse, incluso los bonitos azulejos del suelo de la Capilla de los Condestables o los numerosos retratos de los obispos y arzobispos de Burgos en la capilla de Santa Catalina, entre ellos, el del asturiano Segundo García de Sierra y Méndez, arzobispo de Oviedo y de Burgos hasta 1883. A ésta última se llega ya desde el claustro, una de las últimas paradas de la visita, con salida a la calle Paloma. Toca disfrutar de la rica gastronomía castellana.

Con permiso de los asadores donde comer el famoso lechazo, una alternativa son las abundantes tabernas en las que tomarse un vino, de la Ribera del Duero o de la local del Arlanza, entre pincho y pincho. Aquí mandan los cojonudos y cojonudas, a base de chorizo y morcilla de Burgos con huevo, el bacalao rebozado o los tigres. Hay mucho donde elegir y desde que Burgos fue Capital española de la Gastronomía hace ya un par de años la oferta ha crecido.

Para bajar la comida, un paseo por el agradable Espolón, con una parada especial: la librería "Música y Deporte", la pérdida de los amantes de los libros, bien surtida en viajes, ensayos e historia.



La tumba del Cid y Jimena. | M. Riera



A la izquierda, el Papamoscas; a la derecha, retrato del asturiano Segundo García de Sierra y Méndez. | M. Riera

## Comidas y bebidas

# Croquetas: una primera prueba de destreza

Luis M. ALONSO

En Asturias se cocinan buenas croquetas. Hay quienes sostienen que las mejores de España. Y eso significaría mucho, porque nadie en el mundo, como en este país, que yo sepa, ha sabido sacarle mayor rendimiento al tradicional roux en una simple fritura. La palabra que la define, sin embargo, proviene del vocablo francés *croquette* derivado del verbo *croquer*, que se utilizaba de manera algo onomatopéyica para el ruido del mordisco acompañado de un crujido. No hay que fiarse, como es natural, de cualquier croqueta. Hacerlas como es debido es, según muchos, la primera prueba de destreza culinaria. Pero las croquetas, bien hechas, son la tapa perfecta, cómodas de comer en uno o dos bocados, ideales para cualquier tipo de ágape, socorridas a la vez que delicadas. Lógicamente me refiero a las croquetas cremosas pero adecuadamente consistentes, no a las líquidas, que, además de ser un engorro a la hora de llevarse a la boca sin mancharse, carecen a mi juicio de sentido como tales croquetas. En lo único que discrepé con Ferran Adrià cuando opinó sobre el cachopo fue que para simplificarlo lo comparase con una croqueta. Pobre croqueta. Ya quisiera el cachopo, la penúltima impostación de la cocina asturiana, poder competir en finura, delicadeza y sabor no digo ya con la más noble de las croquetas, sino con una croqueta corriente y moliente.

Ninguna de las variantes que existen en ese tipo de fritura puede compararse en calidad, prestancia y sabor a la croqueta española. Ni los *rissóis de camarão* de nuestros vecinos portugueses; ni los *arancini di riso* italianos; ni los *garnalkrokotten* belgas, en los que las gambas parecen envueltas en una crema caliente de aspecto baboso; ni las *kroketten* y *bitterballen* de los holandeses. Las croquetas nacionales son la prueba más fidedigna de la versatilidad de la salsa blanca por excelencia que se presta a ser frita, aumentando el potencial de sus posibilidades en la cocina. La adaptación para su uso distinto está en las medidas: mientras que para la bechamel se utilizan por cada 500 mililitros de leche unos 25 gramos de harina, la base de las croquetas requiere unos 80 gramos para adquirir casi la consistencia de una masa batida. La base de las croquetas no se le escapa a nadie, debe enfriar antes de utilizarse. El rebozado tampoco plantea dudas: harina, huevo batido y pan rallado.



Croquetas de Nacho Manzano



Ninguna de las variantes internacionales de fritura a partir de un roux puede competir con la gran croqueta nacional



Ciclohomo Godello 2016.

Y, posteriormente, una fritura en aceite caliente a 180 grados en pequeñas cantidades durante un par de minutos por cada lado hasta que estén crujientes y doradas. Redondas u ovaladas, da igual. Los condimentos del roux: pimienta, cebolla, huevo, pollo, jamón, etcétera, a placer del consumidor. Prevalce en el gusto el recuerdo infantil, yo las comía con huevo cocido picado.

La escritora gastronómica Niki Segnit cita en su último libro, *Cocina lateral*, las de Nacho Manzano, de jamón serrano, que han creado escuela. Al detallar su receta Segnit se olvida, sin embargo, de que Manzano incorpora al roux aceite de oliva además de manteca. Inspiradas en las del cocinero de Casa Marcial son absolutamente recomendables las de Diego Fernández, de Regueiro; Ricardo Sotres, de El Retiro, y Pello Noriega, de Castro el Gaiteru, por poner solo tres ejemplos de buenas y deliciosas croquetas. Las de Blanco y La Pondala también, creo recordar, merecen la pena. Y las últimas que comí en Casa Chuchu, el restaurante de Turón de Rafa y Natalia, no tienen nada que envidiar a las mejores.

**Godello con clase.** Ciclohomo 2016 es un godello de parcela, primo de un treixadura muy especial también de Auténticos Viñadores, un proyecto que dirige el sumiller Luis Miguel Fernández, destinado a buscar, en colaboración con pequeños productores, los mejores vinos de terroir. Ambos forman parte de la D. O. Ribeiro y son de producción limitada. De este primer año de Ciclohomo se han puesto en circulación 3.995 botellas. La uva godello del vino de Fernández procede de la Finca Traveselas, Esposende (Orense), una cepa con más de 30 años que perteneció al Pazo de Ulloa. El nombre, Ciclohomo, tiene también una reminiscencia histórica al inspirarse en el hombre que recorría Galicia a mediados del siglo XVIII para encontrar los mejores vinos por encargo del clero de Roma. El mismo espíritu que guía a Auténticos Viñadores. Criado durante 18 meses sobre lías en depósito, conjuga las mejores virtudes de los vinos de una zona gallega bendecida como es Ribeiro: fresca y a la vez cierta complejidad. Elegante y sabroso, de color amarillo dorado, combina la fruta con la mineralidad y toques especiados de hinojo. El precio de la botella es de 18 euros.