

LA RECETA DEL CHEF

Un regreso a las raíces con una gallina de Mondoñedo

«Estamos deixando moitas cousas no camiño», se lamenta Javier Montero

FRAN BALADO
REDACCIÓN / LA VOZ

Regresar a los orígenes. Es la obsesión de Javier Montero, de O Tragaluz, en Santiago, responsable de la cocina de este refugio gastronómico, y el custodio de las llaves de uno de los jardines más bellos, y a su vez, uno de los secretos mejor guardados de la capital gallega.

«Hoxe na cociña hai moita imaxinación e estamos deixando moitas cousas no camiño. Eu son da vella escola», reflexiona este inquieto cocinero mindonense. «Quero ir aos orixes. Á cociña das nosas avoas», dice, defendiendo un concepto que tiene continuidad en la carta, en donde ha bautizado su exitosa ensaladilla como *miña nai*. En su cabeza ronda desde hace tiempo la idea de ir un paso más allá en esa búsqueda de las raíces: «Gustárame recuperar recetas esquecidas». Como no podía ser de otro modo, propone para La Voz la revisión de un plato popular. «É unha interpretación da galiña cocida que se fixo toda a vida», dice, un plato para el que empleará una gallina que le acaba de enviar su suegro a través de un servicio

de paquetería. Recién llegada de Mondoñedo.

«Deslomamos os zancos da galiña. Introducímolos nunha bolsa de vacío chea de aceite de oliva coas herbas aromáticas, e metémola no roner (un termostato que permite mantener la comida a temperatura constante) a 65 grados centígrados durante 22 horas». Los que no dispongan de este aparato de cocina pueden coger una olla, cubrir los muslos con el aceite y las hierbas aromáticas, y poner todo a fuego muy lento hasta que la gallina esté lista. «Como cocida, pero en aceite», puntualiza. Una vez cocinados los zancos, deshuesar.

Por otra parte hay que preparar dos caldos. Uno oscuro, con la carcasa, para el que previamente se ha introducido esta parte del ave al horno, acompañada de un poco de cebolla, tomate y ajo. Después, «desglasamos con viño branco nunha ola durante seis ou sete horas». Para el caldo blanco se emplea el resto de las carnes, a las que se acompaña de puerro, zanahoria y cebolla. También seis o siete horas.

Se intenta estirar la carne ya confitada de los zancos, las za-



Javier Montero es el cocinero del refugio gastronómico compostelano O Tragaluz. SANDRA ALONSO



El caldo se sirve en la mesa como si fuera una infusión. S.A.

Confit de galiña de Mondoñedo rechea de hortaliñas

Ingredientes

Una gallina de Mondoñedo, puerros, zanahorias, cebollas, aceite de oliva, sal, vino blanco de la tierra (godello o albariño), setas shitake y hierbas aromáticas (albahaca, romero, perejil, tomillo y estragón).

nahorias y los puerros cocidos para hacer una especie de rulo con papel film e introducir en el frigorífico durante una noche «para que colla forza», explica. Tras este tiempo se saca de la cámara y se corta un meda-

llón. Dorar por los dos lados, y se sirve en un plato. Para acompañarlo, en una tartera pequeña se ponen al fuego unas setas shitake con ajo en mantequilla, se bañan con los dos caldos (el blanco y el negro) y se deja co-

cinar un poco hasta que alcance la textura de salsa. Las setas se sirven con el medallón, que también puede ir con alguna de las verduras. Se calienta bien la salsa y se sirve en la mesa, como si fuese una infusión.

LA CURIOSIDAD

Uno de los productos más codiciados fuera de la comunidad

S. CABRERO

La ternera gallega convence. Conquista paladares. Y en los últimos tiempos incluso ha conseguido traspasar las fronteras. La gran calidad que ofrece este producto lo convierte cada vez más en el manjar perfecto para engalanar cualquier mesa. Y no solo en el territorio más cercano. Porque la carne que ofrecen los animales de la comunidad es considerada todo un lujo alrededor del globo.

Al menos así lo sentencia sin lugar a dudas el tabloide británico *The Telegraph*, que dedicó una de sus páginas a la carne gallega. Esta delicia fue incluida por el diario en su lista de las principales tendencias gastronómicas del vigente año.

Y los criterios que utilizan no son cuestión pueril. Porque según el consultor del que salió tal consideración, la *Galician Beef* ya es plato estrella en los restaurantes más importantes de la capital británica. Para aquellos poco duchos en el tema, el experto del periódico aporta algunos datos: «El ganado gallego se cría hasta los 14 años como máximo, que es cuando los animales tienen más grasa en el cuerpo y, por tanto, se encuentran en el mejor momento para consumirlos».

A pesar del reciente informe de la Organización Mundial de la Salud (OMS) sobre los peligros de consumir con demasiada asiduidad carnes rojas, lo cierto es que la calidad y el supremo sabor



«The Telegraph» considera la carne de vaca gallega tendencia gastronómica del 2016.

de este producto sigue arrastrando a los paladares más selectos. Y prueba de ello son los precios que llegan a alcanzar en el mercado las mejores piezas del campo. Dicen los que saben que la mejor carne tiene un coste, pero, ¿de qué cantidades estamos hablando? Una pareja de bue-

yes puede llegarse a costar entre 11.000 y 12.000 euros; y hay quien ha llegado a desembolsar en un restaurante hasta 250 euros por un buen chuletón de buey de dos kilos largos. En casos como este, los amantes de esta carne no dudan en estirar el bolsillo. Esta exquisitez, dicen, lo vale.