

LA RECETA

Tiempo de preparación: 90 min.

Comensales: 4

Ingredientes:

- 8 o 10 trozos de pan de pueblo, mejor si es de dos o tres días.
- 2 o 3 dientes de ajo.
- Las hojas de 2 o 3 ramitas de poleo fresco.
- 1 huevo por comensal (frito).
- Medio vaso de aceite de oliva virgen extra.
- Un cuarto de vaso de vinagre.
- Cuatro vasos de agua muy fría.
- Sal al gusto.

Elaboración:

Lo primero es romper el pan con las manos y colocarlo en un cuenco grande. Mientras tanto, se fríen los huevos en aceite de oliva y se reservan. En un mortero se majan los ajos, las hojas de poleo y una pizca de sal hasta obtener una pasta muy fina. Poco a poco se incorpora el aceite de oliva y, finalmente, el vinagre, aprovechándolo para limpiar las paredes del mortero. El contenido del mortero se vierte sobre el pan y, a continuación, se incorporan los huevos fritos, rompiendo las yemas para que empapen bien la miga. Solo queda añadir el agua muy fría, remover con cuidado y probar para rectificar de sal, aceite o vinagre. Lo ideal es dejar reposar el gazpacho unas horas antes de servirlo para que todos los sabores se integren. Si se presenta en un cuenco de madera, como se hacía antiguamente, mejor.

Su madre era quien lo preparaba. El mortero ocupaba el centro de la cocina. Allí se majaban los ajos con sal y las hojas de poleo hasta perfumar toda la casa. Después llegaban el aceite, el vinagre y el pan de pueblo, siempre roto con las manos. Nunca cortado. Los huevos fritos se rompían sobre la miga para que la yema impregnara cada pedazo antes de añadir el agua bien fría. «La clave estaba en el pan candeal», explica. Aquel pan con mucha corteza y abundante miga que hoy apenas sobrevive en algunos hornos tradicionales. «Y en las hortalizas del huerto. Ir a coger el tomate, el pimiento o la lechuga justo antes de hacer el gazpacho era un lujo auténtico».

Y como ocurre con todas las grandes recetas populares, el gazpacho también ha sabido encontrar su sitio fuera de casa. Cada verano son más los restaurantes extremeños que recuperan sopas frías, ajoblanco y distintas versiones de este plato en sus cartas, reivindicando un patrimonio gastronómico que nunca dejó de estar presente en los hogares. Porque cuando el termómetro vuelve a dispararse y Extremadura entra de lleno en otra jornada de calor, pocas cosas saben tanto a nuestra tierra. Da igual cómo lo llame cada pueblo. Mientras conserve la memoria del campo, el pan compartido y el verano de toda una vida, seguirá teniendo la única denominación que realmente importa: la extremeña.

LA TAHONA MÉRIDA

Dirección Calle Alvarado, 5. **Teléfono** 614 405 184. **Web** la-tahona.bclever.ai
Horarios L: cierra M-S: 13.30-17/20.30-24.00 (V: 0.30) D: 13.30-17.00

Comer en Mérida sin tonterías ni excentricidades

La Tahona, servicio
campechano y
cocina con equilibrio
entre el producto, la
técnica y el
experimento



Esperanza Rubio

DON POLEO

En Mérida, a 20 metros de la Asamblea de Extremadura, La Tahona, que toma el nombre de un antiguo horno de pan que había en esta castiza calle Alvarado. El local tuvo su época dorada cuando ofrecía noches de conciertos, vino con limón, fútbol y las tapas que preparaba Emilio. Ahora, es un restaurante propiedad de los mismos dueños del Siete Sillas. Ocupa dos espacios: uno al lado de la barra y el otro es un comedor interior, amplio y con una decoración neoindustrial con las conducciones de aire a la vista, lámparas estéticas y viejos hornos en los muros recordando que esto fue panadería.

Buena iluminación, agradable refrigeración, paredes blancas con motivos vegetales, sólidas sillas de madera y mesas que permiten comer con holgura. La cubertería y la cristalería se apuntan a la corrección sin lujos, la vajilla es de alegre cerámica azul y no hay mantel, pero sí servilletas de tela, siguiendo una moda que ya vimos la pasada semana en Tápara.

Atiende un camarero de los de toda la vida: resolutivo, simpático, experto y veterano. Lo trasladas a los años 70 y no desentona, los instalas en 2026 y tampoco. Acierta en las recomendaciones y no se le escapan detalles nimios como que

un bajo plato esté 'ahuevao'. Lo sustituye al instante. En fin, un auténtico representante del estilo pecholata campechano.

El pan está bien, un clásico bollo hostelero, tan bien como las aceitunas que ponen de cortesía. En la carta de vinos, 22 referencias, diez de ellas extremeñas. En copas, tres blancos y cinco tintos. Los precios por botella son francamente contenidos. En la carta de platos, sugerencias como unos interesantes callos con secreto ahumado (14), un solomillo de vaca con foie (28) o unos huevos rotos con salsa de mejillones y gamba cristal (16).

Destacan en los entrantes el canelón de carrillera de ternera (17). Tienta una ensalada de burrata con mermelada de bacon, vinagreta de mango y frutos secos (14) y en los pescados, triunfan el bacalao gratinado con mahonesa de huevo frito (17), el atún macerado thai sobre ensalada de algas y alioli de espirulina (14) y la corvina con tagliatelle negro y mango al pesto (17). No faltan las buenas carnes ibéricas (18-20) y en los postres, coulant de chocolate (5.50), tarta de queso (5)...

Plato a plato

Abrimos boca con un salmorejo con bastones de berenjenas fritas (6) bien conseguido y con un guiño a ese dicho de que el español moja todo lo que puede ser moja-

S S S S S
COCINA

S S S S S
ATENCIÓN

S S S S S
AMBIENTE

€ € € €
PRECIO

do. Así que disfrutamos empapando los bien rebozados bastones en un bien emulsionado salmorejo. Buena presentación del salmorejo en un cuenco negro y de las berenjenas en una cestita de freidora.

A continuación, seguimos la sugerencia del maître y optamos por las alcachofas confitadas con salsa de foie, parmesano, virutas de jamón y reducción de Pedro Ximénez (16). Un plato, efectivamente, representativo de la casa. Las alcachofas, en su punto, sabrosas, blanditas y la salsa de foie, con un toque dulzón que empatiza con el vegetal. Significativo: acabamos rebañando la salsa con barquitos de pan y en nuestra men-

te se abre ya un dictamen: estamos en un restaurante sólido, con los experimentos imprescindibles, pero sin perder la cabeza, sin tonterías ni excentricidades.

Saltamos a la carne y aprovechamos que había pluma ibérica, ese corte de nuestros cerdos que cada vez gusta y atrae más y también es más difícil de conseguir. La de La Tahona está bien acabada y es sumamente sabrosa, pero las patatas fritas con piel denotan prisa y moda sin fundamento. Acompañan unos pimientos de Padrón en su punto y solo las patatas desentonan carentes de gracia.

De postre, nos inclinamos por un plato cuyo enunciado ya es un aviso de estallido dulce y calórico. Lean y saliven si son golosos: torrija de brioche borracho de té chai y dulce de leche sobre quenelle de crema de lácteos y helado de vainilla (6.50). Explosión azucarada sin matices de todos sus componentes y, por si faltaba algo, descubrimos acechando y tentador bajo la torrija del lecho de dulce de leche, completado todo con unas fresas que contrastan. Es un postre evidente, sin matices, azúcar en vena. Una sinfonía de dulzainas servida en una ensaladera muy adecuada. No dejamos ni una brizna, ni un churretín, ni una pizca. Goloseo sin tonterías, sin experimentos alocados. Así es La Tahona.