

# Un cachopo con panceta ibérica de bellota

Jamonalia lleva tres años presumiendo de conservar el título al mejor cachopo de Extremadura

IRENE TORIBIO

En 1938, Adela Garrido publicaba 'El libro de cocina', una biblia gastronómica que bautizaba al cachopo como 'filete a la asturiana'. No es la primera referencia que se tiene de este plato tan típico de la gastronomía de Asturias, las primeras las recoge el doctor Gaspar Casal en el siglo XVIII. Sin embargo, su origen sigue siendo incierto. Hay quien dice que lo inventaron los pastores asturianos para llevarse al campo «un filete bien contundente» y hay quien piensa que nació como una versión de la clásica milanesa.

Sea como sea, este crujiente de nuestra cocina se ha convertido en un tesoro dorado con cientos de versiones que traspasan las fronteras del Principado. La receta parece sencilla: dos filetes de ternera que forman una especie de 'sándwich' entre los cuales se coloca jamón

y queso. El conjunto se come frito y caliente tras ser empanado en harina, huevo y pan rallado. Sin embargo, este plato admite reinterpretaciones sin restricciones, convirtiéndose en un lienzo abierto para la creatividad culinaria. Es precisamente lo que hacen en Jamonalia, donde el cachopo esconde un 'secreto' muy, pero que muy extremeño. En un rincón de la provincia de Badajoz, 35.587 habitantes tienen el privilegio de poder decir que, a pocos metros de su hogar, se prepara el mejor cachopo de Extremadura.

## El mejor de la región

Cuando Carmen habla en plural, lo hace en femenino y con la cabeza bien alta. Es la dueña de Jamonalia, y su equipo es muy especial: la acompañan sus dos hijas, Judit y Andrea. Las tres llevan las riendas de este restaurante almendralejense que lleva años presumiendo de tener 'el mejor cachopo de Extremadura'. Sí, en el número 5 de la calle República de Cuba de Almendralejo preparan este manjar asturiano a la perfección, y ya os adelantamos que el ingrediente mágico no es el

amor,

El restaurante 'solo' abre los fines de semana y todo el que pasa por allí quiere repetir que también, sino un toque de la tierra. Carmen, originaria de Retamal de Llerena, se hizo cargo de este negocio en 2014, después de seis años trabajando en el establecimiento. Al principio, Jamonalia se basaba en ofrecer desayunos y montaditos, pero poco a poco, Carmen y su familia lo transformaron en lo que es hoy: una empresa familiar, con nombre propio, que ha sabido hacerse un hueco como uno de los lugares más emblemáticos de la capital de Tierra de Barros. Y es que no trabajan solas, junto a ellas está Juan, el marido de Judit, y cuatro empleados más que «no son familia, pero los sentimos como tal», confiesa Carmen. Son Juanan, Eric, Saúl y Marta. Entre todos han logrado hacer de Jamonalia una

Entre los ingredientes destacan la ternera asturiana y el jamón ibérico de Extremadura

casa para todo el que la visita. «Aquí el cliente encuentra un ambiente acogedor y cercano, somos muy familiares, nuestro objetivo en todo momento es que se sientan como en casa», asegura, «de hecho, en las reseñas de Google aparecemos como restaurante gurú al mejor servicio de Almendralejo este año», añade orgullosa.

## Los clientes, repiten

Su restaurante 'solo' abre los fines de semana, aunque para desayunos abren a diario, pero es suficiente para que todo el que pasa por allí quiera repetir. Y si hablamos de repetir, tenemos que hablar de su cachopo. Este plato típico de la gastronomía asturiana se ha convertido en seña de identidad de Jamonalia. «Llevamos tres años consiguiendo el título al mejor cachopo de Extremadura en el concurso internacional del mejor

El restaurante 'solo' abre los fines de semana y todo el que pasa por allí quiere repetir

cachopo del mundo, y quedando finalistas entre los 15 mejores del mundo», nos cuentan.

Aunque su oferta gastronómica es amplia y destaca por sus productos de primera calidad, el rey de la casa es el cachopo.

Lo prepara su hija, Judit, y lo hace con ternera asturiana, jamón ibérico de Extremadura, dos tipos de quesos asturianos Tres Oscos (uno tierno y uno de cabra), y un toque de panceta ibérica de bellota. «Es nuestro plato estrella, el 99% de nuestros clientes piden cachopo», confiesa Carmen. Al público le encanta, y a los jueces gastronómicos también.

## Mejor reservar mesa

Por eso, si estás pensando en acercarte a probar este manjar de queso fundido uno de los próximos fines de semana, hazlo con previa reserva. «Tenemos bastante demanda, por eso siempre aconsejamos que reserven mesa y con ella el cachopo», aconseja su responsable en esta entrevista. Y es que en Jamonalia vas a sentirte como en casa, como en casa asturiana (sin perder por supuesto la esencia extremeña).



El tradicional cachopo ha situado a este restaurante de Almendralejo en lugar de referencia para todos los amantes de este plato tradicionalmente asturiano. P. G.