

La cocina fácil de...

DE MARTÍN BERASATEGUI



FOTOGRAFIA:
GARIKOITZ DIAZ MUGICA

Marinera de patata, molusco y merluza

- ◆ Preparación: 80 minutos
- ◆ Para 4 personas

INGREDIENTES:

- 30 almejas
- 30 berberechos
- 300 g de percebes cocidos
- 1 cebolleta en tiras
- Medio bulbo de hinojo en tiras
- 1/2 vaso de vermicel blanco
- 1 punta de hoja seca de laurel
- 1 soperas de mantequilla

- 1 diente de ajo

ADEMÁS:

- 2 soperas de AOVE
- 600 g de patatas nuevas pequeñas
- 1 cebolleta pequeña picada
- 2 dientes de ajo picados
- 2 soperas de perejil picado
- 1 lomo de merluza con piel de 600 g

PREPARACIÓN:

en un puchero amplio derrite la mantequilla

y pocha ligeramente la cebolleta, el hinojo, el ajo con su piel aplastado y el laurel durante 5 minutos. Añade el vermicel y, al hervir, vuelca las almejas. Según se abran, escúrrelas rápido para que un exceso de cocción no las vuelva cauchosas. Haz lo mismo con los berberechos, esperando antes que el jugo del fondo hierva para meterlos. Escúrrelos tras 1 minuto de reloj. Cuela el jugo. Descascarilla las almejas y los berberechos y pela los percebes, júntalos en un bol. Mantén el jugo colado caliente, sin hervir para que no se sale mucho.

ACABADO:

en una cazuela ancha y baja pocha la cebolleta

y los dientes de ajo con el AOVE, sin sazonar. Tenlo 10 minutos, sin que coja color. Pela las patatas, lávalas y córtalas en rodajas muy finas, casi translúcidas. Añádelas al fondo, menélas un poco sin romperlas y cúbreelas con el jugo de cocción de los moluscos. Deja que se hagan a fuego suave. Moja con el caldo de a poco, no de golpe, para que las patatas queden guisadas y ligadas, no tipo 'sopa'. El tiempo de cocción será de unos 25 minutos. Mientras, parte el lomo de merluza en medallones de 2 cm de grosor y no los sazones: el jugo tiene suficiente potencia. ●



PASO FINAL

A 5 minutos de terminar de guisar las patatas, añade los lomos de pescado y deja que se hagan a fuego imperceptible. Dales la vuelta para que se cuezan del otro lado. Esparce el perejil.



REINOS DE HUMO
BENJAMÍN LANA

Más fondo que fonda



Hay que agradecer a la vida, con sus caprichos y fatalidades, que junte a profesionales de incuestionable trayectoria y sabiduría y les conceda ganas y fuerzas para arrancar un proyecto —Fonda Balmes, en el antiguo local de que ocupaba Fermí Puig en Barcelona— y vengan a reivindicar un modo de entender la profesión que muchos amamos y echamos a faltar. Me refiero a Alfred Romagosa —uno de los grandes maitres del país, que lo mismo preparó *gin-tonics* para la reina madre en el Ritz de Londres que pilotó la sala del Drolma— y a Josep Maria Masó, cocinero con bagaje y sensibilidad que recupera en esta casa interpretaciones personales y refinadas de grandes platos de la cocina catalana clásica, capaz de bordar unos fideos a la cazuela con gambas rojas, una *cap i pota* de final de Champions o una perdiz escabechada con judías de Santa Pau. Caso aparte es la finura de su royal de liebre, con sus pedazos tiernos pero enteros, y también el guiño al fallecido Fermí Puig recuperando el Eclipse, ese canelón de pintada con trufa negra y blanca. Y así podríamos seguir con buena parte de la carta que invita a visitar la casa al menos dos veces por semana. La sala que han dispuesto es singular, alejada de toda esa decoración clónica; y la atención, cercana y profesional, sin bobadas. Si, además, la cuenta no se dispara, miel sobre hojuelas. Elegir el nombre de fonda tiene mucho de declaración de intenciones, de humildad, pero creo que su futuro pasa por consolidar y mostrar lo que ya son: un gran restaurante de los de una estrellita en la puerta para que también los extranjeros puedan encontrarlos y tener una experiencia de cocina catalana de verdad. ● @uncomino