



Gourmet



Taberna Pedraza Ortiguillas



Quince Nudos Frito de merluza con cremoso de coliflor y ajo negro



Don Fadrique «Fish & Chips»

Frituras ¡Vaya arte!

EMMA SUEIRO NIETO

De beber «rebujito» y comer «pescaito» estarán ahítos en la Feria de Abril, aunque dudo mucho que alguien se «jarte» de tanto placer, si está bien elaborado. Porque de frituras está lleno nuestro rico recetario, aunque pocos sepan darle el toque magistral que requiere.

Don Julio Camba afirmaba del «pescaito» que «es una cosa perfecta y no hay, no ha habido, ni habrá en el mundo cocina que lo iguale». Lo suscribo. Es el arte «más sencillo y, a la vez, el más difícil porque si no consigues el punto exacto, el resultado no es igual de bueno», decía hace más de doce años Dani García a los pocos meses de abrir Calima en Marbella. ¡Exacto! Lo más sencillo y lo más difícil.

Y aquí prima, por supuesto y ante todo, el producto. Muy, muy fresco, sin grietas ni aperturas, para que, tras enharinar su piel y ser sometido al calor del aceite, salga a flote en la sartén o freidora cuando está en su punto exacto. Fernando Rueda en «La cocina popular de Málaga» señala: «El «pescaito» frito alcanza el título de joya gastronómica cuando

coinciden en la fritura cuatro reglas de oro: primero, que sea un pescado de nuestro litoral menudo o de pequeño tamaño; que esté fresco; tercero, que se emplee un buen aceite de oliva bien caliente para freirlo, y cuarto, que se le dé el punto». Borja Beneyto y Carlos Mateos rebaten parte de esta teoría en su libro «Templos del producto» (Planeta Gastro) al escribir acerca de **Los Marinos José**. En este restaurante (Premio Salsa de Chile a la Mejor Cocina Tradicional 2016) y en su chiringuito **La Piedra**, en la playa de Carvajal, sirven una de las mejores frituras del país. En ambos se trabaja con aceite de girasol. «Lo primordial es un producto muy fres-



Nub Pescados con masa madre

Direcciones

- ▶ **Los Marinos José**. Paseo Marítimo Rey de España, 161. Tel. 952 66 10 12. Fuengirola (Málaga)
- ▶ **La Piedra**. Sendero de Playa Carvajal, s/n. Tel. 633 09 00 32. Benalmádena (Málaga)
- ▶ **El Rinconcillo**. Gerona, 40. Tel. 954 22 31 83. Sevilla
- ▶ **Don Fadrique**. Ctra. Salamanca, Km. 17. Tel. 923 37 00 76. Alba de Tormes (Salamanca)
- ▶ **Surtopía**. Núñez de Balboa, 106. Tel. 91 563 03 64. Madrid
- ▶ **Taberna Pedraza**. Ibiza, 38. Tel. 91 032 72 00. Madrid
- ▶ **El Oso**. Avda. de Burgos, 214. Tel. 91 766 60 60. Madrid
- ▶ **Esbardos**. Maldonado, 4. Tel. 91 435 08 68. Madrid
- ▶ **A'Menchina**. Amando Pérez, 4. Tel. 982 12 85 27. Ribadeo (Lugo).
- ▶ **Quince Nudos**. Avelina Cerra. Tel. 984 11 20 73. Ribadesella (Asturias)
- ▶ **Castru El Gaiteru**. Ería la Vega. Tel. 985 40 20 25. Celorio (Llanes)
- ▶ **Nub**. Nava y Grimón, 18. Tel. 922 07 76 06. San Cristóbal de La Laguna (Tenerife)

«Pescaitos»
y demás
delicias por
la Feria de
Abril

por la altísima temperatura a la que permite freír sin degradarse y porque no altera el sabor del producto. Boquerones, salmonetitos, lenguaditos, pijotas, acedías..., y nada de instrucciones porque se trabaja con la vista y con el oído.

De Norte a Sur

Retomando la Feria de Sevilla, qué buen momento para visitar la capital andaluza mientras está toda la ciudad de fiesta y adentrarse en **El Rinconcillo**, el bar más antiguo, para probar sus boquerones fritos, por ejemplo. En Alba de Tormes, es de «obligado cumplimiento» comer en **Don Fadrique**, donde los hermanos Sánchez Monje nos proponen sus «Fish & Chips» con adobo gaditano y mayonesa picante o un rico salmonete con corazón de cogollo encurtido y matices cítricos. De Sur a Norte pues, previa parada en el Foro para tomar unas ortiguillas en **Surtopía** o **Taberna Pedraza** y unos fritos de «pixín» (rape) en **El Oso** o **Esbardos**, para después recalar en el Cantábrico, con sus anémonas en **A'Menchina**, o los fritos de merluza con cremoso de coliflor y ajo negro de **Quince Nudos**, por no decantarse por la merluza rebozada y emulsión de escabeche de mejillones de **Castru El Gaiteru**. Si tienen oportunidad de trasladarse a Tenerife, ¡qué mejor manera de degustar el pescado de las islas con masa madre! Así nos lo brinda Benardi en **Nub**.

co, una harina fina y un aceite neutro y limpio», señala Pablo Sánchez, uno de los hijos de José y seguidores de la estirpe. Las temperaturas de éste variarán en función de la cantidad de «pescaito» o del tamaño de las piezas. Y se usa el aceite de girasol