

REVISTA SEMANAL DE LA GACETA

ÉPOCA

Número 1.295
Domingo
23 de mayo
de 2010

EL GATO GOURMET

Por Andrés Sánchez Magro

HAMBURGUESAS Y CHAMPAGNE



Desde enero de 2010, en Madrid se puede encontrar, situado en pleno barrio de Salamanca, un nuevo restaurante especializado en carne de buey certificada. Se trata del antiguo Fábula, ahora llamado Fábula Buey & Champagne (Príncipe de Vergara, 56. 914 310 834) que ofrece, como su nombre indica, champagne GH Mumm Cordon Rouge y carnes de buey de los Valles del Esla en diferentes formatos: en cecina, en un súper chuletón de 1.300 g y en lo que los propietarios han venido a bautizar como bueyburgers, probablemente de las mejores hamburguesas de la capital. Las hay a la italiana, con mozzarella, parmesano y rúcula, al estilo americano, con lechuga, tomate, cebolla, pepinillo, queso cheddar y bacon, del Pichi, sin pan y con huevo frito y pisto manchego, y de autor, la estrella de la casa, la Éxtasis Dorado en honor al dueño, Luis Dorado, que lleva queso de cabra, cebolla caramelizada, bacon, huevo frito, mostaza verde y trufa negra sobre una rebanada de pan tostado, una auténtica delicia por la que merece la pena descorchar una botella.

Aunque aparentemente las recetas no tienen ningún misterio, el secreto del éxito reside en la increíble calidad de su carne que preparan al punto, procedente de bueyes de raza 100% parda de montaña de la vertiente sur de la cordillera cantábrica, y reconocida como una de las mejores, a la altura de la americana Angus y la neozelandesa Wagyu. Todas se ofrecen en cuatro tamaños diferentes, desde el Small de 100 g hasta el XXL de 300 g y a muy buena relación calidad-precio (se puede comer desde por 15 euros hasta por 35). El espacio es bastante coqueto y dispone de 50 cubiertos destinados todos ellos a fumadores de terraza de verano.



LA RECETA DE PEDRO LARUMBE

HUEVO ASADO CON SETAS Y ESPÁRRAGOS

ESPÁRRAGOS: pelar los espárragos con la ayuda de un pelador desde las yemas hacia los tallos. Cocer en abundante agua con sal, azúcar y aceite unos 20 minutos. Dejar enfriar en su agua.

Salsa verde:

Rehogar el ajo con aceite y añadir la harina. Incorporar el agua de los espárragos y el perejil picado y dejar cocer de tres a cinco minutos.

Saltear los hongos en aceite de oliva y rectificar de sal.

Huevos:

Escalfar los huevos tres minutos en una cazuela con agua y un chorrito de vinagre, evitando que hierva. Escurrir y sazonar.

Disponer el huevo, los hongos y los espárragos, cubrir con la Salsa verde y terminar con perejil picado.

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 4 huevos
- 8 yemas de espárragos blancos
- 20 g de perejil
- 80 g de setas
- Ajo
- 1 dl de aceite
- Sal
- 10 g de harina

