

Cantabria



Uno de los participantes en las jornadas desciende las escaleras del monasterio.

EFE

finas de corte, crujientes y dulzanas, muy orientales y sin nada que ver con el sabor tradicional de esta conocida verdura. Fray Juan Luis Barrera, del monasterio de Guadalupe, presentó su perdiz rellena al estilo monacal. Hecha con un relleno de varias carnes, vino de jerez, chocolate y un toque de tomillo y romero, es un plato regio, servido en varias ocasiones para la Casa Real, alejado de aquellos tiempos recordados por fray Juan Luis en los que la comida eran cuatro verduras y tortilla, y si se quería asar o guisar un pollo para un banquete había que ir casa por casa del pueblo buscando alguno.

Otro plato destacado en esta curiosa iniciativa culinaria fue el gazpacho blanco. Dos consejos para su elaboración satisfactoria: los huevos con los que se hace tienen que quedar pochos, no muy fritos, defecto muy común hoy en día, y aderezarlo finalmente con manzana o melón, que lo suaviza.

Como contrapunto, Senén González, campeón de España de pinchos, presentó sus creaciones en miniatura, entre las que destacó su famoso huevo frito con patatas: en apariencia, es una croqueta crujiente que, al entrar en la boca de un bocado, explota y descubre el sabor clásico de los huevos con patatas.

González ha creado con motivo de esta cita el Pincho de la Catedral investigando las costumbres de la época en la que se empezó a construir la Catedral de Vitoria, en el siglo XIII, cuando dominaban el congrio y los salazones.

Su idea ha sido plasmada en tres *pedras* o trozos de bacalao, que representa el templo, cubiertas por unos cristales que evocan las vidrieras de una catedral, todo ello sobre un caldo de cebolla tostada. Con este pincho intentará revalidar el título de campeón.

En este Encuentro no se entregaron títulos, pero sí se rindió un caluroso homenaje a una cocina que salió del pueblo para levitar hacia los cielos.

Recetas para levitar

Una veintena de monasterios, entre ellos los cántabros dominicos de Montesclaros y Cóbreces, participaron en el I Encuentro de Cocina Conventual y Restauración que se celebró en Vitoria

AGENCIAS. Vitoria

Una veintena de monasterios, entre ellos los cántabros de Cóbreces y Montesclaros, ofrecieron el mes pasado en Vitoria sus mejores recetas, aquéllas que nacieron para dar de comer a los pobres la olla de los monjes y que fueron la base de la cocina de producto que hoy triunfa en los fogones de toda España.

Vainas, perdiz, quesos y arroz con leche fue el menú que ofrecie-

ron los monjes a los asistentes, en las jornadas I Encuentro de Cocina Conventual y Restauración, organizadas por la catedral de Santa María de Vitoria, un templo del siglo XIII en restauración que abrió sus puertas para poder comer entre sus paredes.

En dos puntos de la catedral, el coro y el pórtico, los vitorianos pudieron degustar la olla de los Dominicos de Montesclaros (Can-

tabria) y la sopa de ajo del peregrino del Camino preparada por José María, el cocinero del Monasterio de San Juan de Ortega (Burgos).

Además hubo quesitos de los Cistercienses de San Juan de Ortega y Cóbreces, y los elaborados con sus propias ovejas lachas por los Benedictinos de la Abadía francesa de Belloc.

Pero el punto álgido llegó a la mesa con la fusión de las cocinas

tradicionales de los monasterios y la modernidad de Senén González, del restaurante Sagartoki, dos veces campeón de España de pinchos. Primero se degustaron vainas (judías verdes) del convento de Arceniega (Alava), un ejemplo de que la globalización llega también a los conventos. La influencia de las monjas filipinas que se incorporaron a este convento ha evolucionado la receta hacia unas vainas muy



IV Jornadas del Bonito del Cantábrico en el RESTAURANTE NEPTUNO

También seguimos ofreciéndoles nuestros tradicionales

menú **degustación**
Suite Hotel Palacio del Mar

Almuerzo o cena 27 euros + 7% por persona

PLATOS FRÍOS

Salpicón de bonito
Ventresca en escabeche
Bonito marinado
Bonito ahumado
Revuelto de tustus
Gazpacho de bonito

PLATOS CALIENTES

Marmita
Albóndigas de bonito
Dados de bonito a la marinera
Bonito encebollado
Bonito calabresa
Bonito con pisto y salsa verde

Usted elige 6 platos de entre los que le ofrecemos
Todo acompañado con ensalada en el centro
Precio: 25 euros (IVA incluido)