

# +G

AGENDA

## Un archivador de tablas para cortar

El orden y la limpieza son fundamentales en una cocina. A la hora de cortar podemos tener una gran tabla de madera o el Index Chopping Boards, que emulando un fichero o archivador, pone a nuestra disposición un juego de tablas fabricadas en polipropileno. Disponibles desde abril en la tienda MoMA por unos 70 euros.



## Premio 'low cost' para Manolo Castro

Manolo Castro, cocinero del restaurante El Rinconcito, ha ganado un concurso de cocina 'low cost' que se ha celebrado en Valencia. El plato no podía pasar de los diez euros de coste y estaba compuesto por lomo de mújol con velo de gamba roja en su salsa, espiral de sepia con espinacas y jamón ibérico y garbanzos a la brasa. Durante un mes lo podéis probar en su restaurante.

**EL RINCONCITO**  
ALCANTARILLA  
Plaza Adolfo Suárez, 10 (868 948 733).

## Una página para profesionales

En estos tiempos de crisis donde uno ya no sabe qué hacer para mejorar su negocio, muchos de los problemas radican en no saber 'vender' un producto determinado. En la página marketinggastromonico.com encontraréis noticias, consejos, cursos y ejemplos de gestión de restaurantes para posicionar vuestro establecimiento en lugar que le corresponde.

## La Ruta de bodegas Alcorta en Murcia

Más de 150 restaurantes de la Región se han sumado a la ruta gastronómica organizada por bodegas Alcorta y que lleva por nombre 'Tu ciudad tiene muchos sabores'. La 'Ruta Gastronómica Alcorta' llega por primera vez a Murcia, del 11 al 27 de este mes, para descubrir las mejores tapas, maridadas con los vinos de esta bodega.

**I RUTA GASTRONÓMICA ALCORTA MURCIA**  
**Cuándo y dónde:** Del 11 al 27 de marzo en más de 150 establecimientos de la Región.



Grandes fotografías taurinas decoran el comedor de Taberna La Parranda.  
:: EDU BOTELLA / AGM

# Producto de primera

Taberna La Parranda es uno de los restaurantes que mejor materia prima ofrecen a sus clientes

## EL RESTAURANTE SERGIO GALLEGO

✉ sgallebob@gmail.com  
blogs.laverdad.es/elcielodelaboca/posts



El propietario de Taberna La Parranda, José Guillén, tiene claro que un buen restaurante, tradicional o moderno, debe trabajar con el mejor producto que ofrezca el mercado. Por eso, el experimentado restaurador ojea, palpa y huele uno a uno todos los alimentos que entran a la despensa de su local.

Encontramos aperitivos y tapas comunes a cualquier bar de la Región, pero que en La Parranda dan un salto de calidad por la utilización de productos de primera y el buen hacer de la cocina. Por ejemplo, caballitos con un cuerpo de gamba roja con un rebozado crujiente y una fritura perfecta. Encontrar el interior de los caballitos crudos, como ocurre en muchas ocasiones, se debe a que los cocineros creen conseguir el crujiente de la masa (harina Yolanda y cerveza o gaseosa) poniendo el aceite a todo gas, cuando

de esta forma sólo se consigue dar color al exterior de la tapa sin dar tiempo a que se cocine el interior. Un asco.

En La Parranda descubrí las aceitunas 'gordales' rellenas de anchoa, que las sirven con unas patatas fritas gruesas como aperitivo. El pulpo al horno, tierno pero no deshecho, tiene algunos tentáculos crujientes por la exposición en el horno y no desprende un desagradable sabor alcohólico. Me hubiese gustado hacer un arroz con el jugo que lo acompaña para probar el resultado.

Para acceder al comedor hay que recorrer una gran barra donde se sirven menús a diario por 13 euros. Una vez allí, tres grandes pósters iluminados de los toreros Morante de la Puebla y Javier Conde –el primero enchufándose un puro– acompañan al cliente durante la comida.

La carta del local es muy

manejable. Una docena de aperitivos 'typical spanish' (calamares, caballitos, marineras, hueva y mojama), ibéricos, media docena de ensaladas, algunos platos de verduras como el zarangollo, una veintena de tapas que satisfacen todo tipo de gustos, montaditos, rabo de toro, carrilleras, solomillo, entrecot de ternera y siete postres, donde se encuentra la tarta de la abuela y los paparajotes. La selección de vinos ocupa una sola cara de la concisa carta, y ofrece

## TABERNA LA PARRANDA MURCIA

Calle: C/ San José  
Tel: 968 221 726.  
Precio: 35 euros + bebida.

Relación calidad-precio	●●●●
Servicio	●●●●
Local	●●●●
Bodega	●●●●
Excelente ●●●● Sobresaliente ●●●● Buena ●●●● Regular ●●●● Malo ●●●●	

ce un pequeño resumen de caldos murcianos, Riojas, Riberras, blancos y cavas.

Como muestra del buen tratamiento que aplican a las verduras de la huerta, me ofrecen unas alcachofas naturales laminadas con jamón ibérico. La flor está tersa y tierna y el crujiente es fino y sin rastro de aceite. La alcachofa ha pasado por leche con un poco de sal momentos antes de ser enharinada y frita, por lo que gana en melosidad y dulzura. Que la acompañe un jamón de calidad es fundamental para ver el gran espectáculo de cómo con el calor de la verdura salen los brillos de la jugosa veta de tocino. Unas gotas de aceite de trufa por encima las convertirían en orgásmicas.

Como ensalada sirven un tomate raf gigante con bonito, boquerones, palmito y aceitunas partías. Desde el pasado año, cuando me introduje en Merca Murcia para hacer un reportaje sobre el tomate raf, no había probado uno tan delicioso y dulce. A pesar de que el plato ganaría en distinción si saliese de la cocina con el tomate sin piel, entiendo que no es del todo necesario.

La presentación de las carrilleras con verduras es muy efectiva. Sobre un nido de patatas paja descansa el estofado de carne con su salsa. Esta disposición hace que el tubérculo se impregne del jugoso caldo, homogeneizando todos los sabores. Además, las zanahorias –peladas– y las judías que acompañan a la quijada se han cocinado por separado –al vapor– por tener diferentes puntos de cocción, quedando igual de tiernas que la carne pero sin transformarse en puré. Un plato sobresaliente en todos los sentidos.

Termino mi degustación probando una estupenda tarta de queso con fresas naturales tan cremosa y ligera que no entiendo cómo puede mantenerse firme en el plato. Delicioso punto y final para una comida donde se nota que prima el producto y la calidad por encima de todas las cosas.