

LA BODEGA

VIÑA GARUGELE 2015

La Bodega Carlos Moro ha lanzado un vino premium, su quinta referencia dentro en la Denominación de Origen Calificada Rioja. Procede del viñedo Garugele plantado en el año 1940. La fermentación se produce con levaduras autóctonas para respetar la tipicidad y el propio terroir serrano. La crianza en bodega de roble francés (80%) y americano (20%) de suaves tostados acompañan las características frutales de la uva tempranillo.

PVP: 70 euros.

Bodegas y viñedos Carlos Moro
San Vicente de la Sonsierra (La Rioja)

www.bodegacarlosmoro.com Teléfono: 941 33 40 93



SARDÓN 2016

Sardón 2016 muestra desde el inicio el carácter fino de la añada, con aromas intensos y frescos y un fondo especiado que aporta la crianza en barrica. Un vino para disfrutar de todos sus matices, con tempranillo, garnacha, abillón, syrah, malbec y cabernet sauvignon de viñedos del valle del Duero entre Burgos y Valladolid, donde Quintas Sardonía, con veinte años de historia, reafirma a diario su apuesta por la viticultura biodinámica.

PVP: 9,50 euros

Quinta Sardonía (Grupo Terras Gauda).
Casas Granja Sardonía, Sardonía de Duero (Valladolid)
Teléfono: 983 03 28 83



ORBEN 2016

Orben 2016 es un vino persistente, complejo y con un final muy aromático. Una elaboración a partir de una cosecha calificada de muy buena de las parcelas situadas en la falda de la Sierra Cantabria, entre Villabuena y Laguardia. Orben permanece doce meses en barrica de roble francés y el resultado es un vino de tempranillo moderno y elegante, donde la uva manifiesta toda su potencia.

PVP: 19 euros.

Bodegas Izadi.
Carretera Laguardia, kilómetro 60 (Alava)
www.bodegasorben.com Tfno: 945 60 90 86



La restauradora de sabores

ROSALES (VALLE, PILOÑA)

Tradición, claridad, autenticidad y gracia son términos que definen por igual las virtudes de los guisos y las de su autora



LUIS ANTONIO ALIAS

María Luisa, propietaria y cocinera, todavía se sorprende ante el éxito que sus guisos consiguen. Y recalca lo de todavía, ya que en tres años ejerciendo lo que al principio resultaba sorpresa, lleva tiempo siendo costumbre. Y como las normas que aplica le parecen tan sencillas, tan elementales, tan -en el más puro sentido de la palabra- aldeanas, cree que el éxito debería corresponderle a la sofisticación, no a la naturalidad de un recetario antiguo, unos ingredientes de la parroquia -el falsamente llamado kilómetro cero aquí rara vez supera el kilómetro cinco- y un cariño paciente y atento hacia lo que se prepara y ofrece.

Y no. La sofisticación merece su momento. Y el mestizaje. Pero siempre necesitamos volver a la tradición, a la raíz, a la güela, como el xilguerín al nido, aunque la frase quede demasiado lírica y retórica.

Atendamos a las cebollas rellenas,

esas que dicese inventó La Nina allá por 1927, en la Laguna del Entrego cuando, tras aparecer el viernes santo el párroco con unos amigos, abrió una lata de bonito escabechado. Aquí aparecen redondas, transparentes, coronadas por el rojo vivo del pimiento, en su propia y suave salsa, y acompañadas de patatas recién fritas: cuando cedan orondas y tiernas a la presión del cuchillo, nos sentimos igual de bien servido que el cura (siempre comensales exquisitos) que las bendijo hace casi un siglo.

¿Y qué decir de las verdinas con jamón y bacalao! La tradición aún re-



María Luisa Gutiérrez, en el comedor de Rosales. :: NECE ALBA

Valle, s/n. Piloña.

Teléfono: 985 71 08 53.

Cocinera: María Luisa Gutiérrez Gutiérrez.

Ayudantes: Sara Suárez Cortina

y Sara Muñiz.

Apertura: 2015.

Cierre: jueves.

Menú laborables: 18 euros.

Bodega: buena selección.

ciente se renueva y avanza con unes fabes que pasaron del desprecio a la aristocracia, y de injusto pienso para gochos a merecido festín real, y a las que ahora enriquecen dos diferentes ceciales, el de sierra y el de mar, dando todo un recital de fuerza y fineza nada contradictorio.

Los pimientos rellenos de marisco o carne, el arroz con pitu de caleya (o el pitu de caleya consigo mis-

mo), la fabada, el pote asturiano y el arroz con leche se manifiestan en plena autenticidad, la que antes adornaba las mesas a pie de trébedes, mientras las hogazas de pan pasaban del horno a la masera, la misma que abandonamos por falta de tiempo, habilidades y dietética.

El restaurante adelanta una galería sobre las paredes de piedra. Tras sus cristaleras está el comedor; aba-

Verdinas con jamón y bacalao.

Ingredientes para 4 comensales.

- ½ kilo de verdinas.
- 200 gramos de bacalao.
- 100 gramos de jamón serrano.
- 2 dientes de ajo.
- 1 cebolla para la cocción.
- 1 cebolla para el sofrito.
- ½ pimiento morrón.
- 1 tomate.
- 1 cayena.
- Aceite de oliva.
- Sal.



Elaboración:

1. Ponemos a remojo las verdinas la noche anterior.
2. Al día siguiente las ponemos a cocer, cubiertas de agua al ras, con una de las cebollas y un chorro de aceite.
3. A fuego fuerte, esperamos que el agua hierva, y una vez ocurra, bajamos el fuego al mínimo.
4. Mientras cuecen las verdinas sofreímos, picados, los ajos y la cebolla.
5. Añadimos a este sofrito medio pimiento morrón, una guindilla o cayena, y un tomate troceado.

6. Seguidamente agregamos también el bacalao, debidamente remojado, lavado y a punto de sal.

7. Dejamos que el pisto guise suavemente, y cuando ya comience a estar, pasados unos tres cuartos de hora, añadimos el jamón en taquinos.

8. Le damos unas últimas vueltas y migamos en trozos con cierta entidad el bacalao.

9. Cuando las verdinas estén a punto (entre hora y hora y media) les añadimos el sofrito con el jamón y el bacalao.

10. Movemos por las asas el guiso completo repartiendo sus ingredientes, y que descanse un buen rato. 0 de un día para otro.



¿Donde desayunar? ¿Tomar un Vermouth?

¿Comer? ¿El vitito de la tarde?

¿Cenar? ¿La copa de la noche?

En...

C/ Compositor Facundo de la Viña, 16 - GIJÓN - T. 985 339 875 · www.terrazadeviesques.es
www.terrazadeviesques.com · info@terrazadeviesques.com