



Alberto Soto vierte la sopa con cuidado sobre el 'filipino' de chipirón y la crema de queso. MARTA MORAS



El cocinero degusta esta rica sopa en el salón del restaurante. ALBERTO MINGUEZA

SOPA DE CEBOLLA HORCAL DE PALENZUELA

Alberto Soto.
Restaurante Ajo de Sopas.
Paseo del Salón, 25. Palencia

Un sabor tradicional difícil de encontrar



JULIO G. CALZADA

La cebolla es uno de esos elementos a veces casi invisible, pero en muchas ocasiones imprescindible en la cocina. Aporta sabor, texturas junto con aromas y color a los platos. En su

mayor parte lo hace como acompañante de los alimentos protagonistas de un menú. En pocas ocasiones se convierte la cebolla en protagonista. Quizá lo hace en alguna salsa, pero es en la sopa donde brilla con luz propia y toma el principal papel.

Palencia tiene entre sus platos tradicionales una sopa de cebolla con apellido, porque se prefiere para su elaboración más tradicional la variedad horcal, que se cultiva sobre todo en la localidad de Palenzuela. Grande, blanca y muy aromática, esta cebolla es una de las preferidas para la elaboración de morcillas en toda la zona, tanto en Palencia como en Burgos.

La gastronomía tiene, sin embargo, estas cosas. A pesar de ser tan habitual y de formar parte del acervo cultural de una provincia, no es fácil de encontrar en los menús de los restaurantes palentinos. Quizá por tratarse de un producto de carácter popular y por la sencillez de su elaboración. Uno de los que la han incorporado a su carta de verano es Sopa de Ajos, el restaurante de Alberto Soto en el centro de Palencia que se apresta para elaborar platos para llevar en estos días de confinamiento. «Hacen falta

muchas cebollas, que se pochán despacio con mitad de mantequilla y mitad de aceite de oliva. Se hacen muy despacio, hasta que se reduce la cantidad a una tercera parte. En ese momento se le añade un poco de harina para que engorde un poco la sopa y después se desgrasa incorporando un vino fino. Se cubre con caldo de pollo junto con una hoja de laurel y tomillo. Se deja cocer durante treinta minutos y estaría preparado», explica Alberto Soto, que le ha dado a la sopa de cebolla una nueva textura y un color de caramelo conseguido tras horas de cocción.

«Lo servimos acompañado de un 'filipino' hecho de tartar de chipirón junto con unas lascas de cebolleta francesa y crema de queso añejo Campos Góticos, de Villeras de Campos.

Ingredientes:

Para cuatro personas. Un kilo de cebollas (a ser posible, de la variedad horcal de Palenzuela). Un vaso de vino fino, una hoja de laurel y tomillo. Harina, margarina y aceite de oliva. Para el acompañamiento: chipirón en tartar y crema de queso añejo Campos Góticos, junto con cebolla francesa.

SOPA DE TRUCHA

Rubén Escudero.
Restaurante Rubén Escudero
Calle de José Garrote Tobar,
45 Valladolid

Apetecible y ligera sopa de pescado



A. D. SANROMÁ

La sopa de truchas es típica de la gastronomía leonesa. Esta receta se sostiene sobre tres ingredientes principales, la trucha, el pan y los ajos, y un cuarto muy propio también de la zona, el pimentón. Se trata de una especia muy recurrida en los platos de la provincia y que le aporta, visualmente, su toque rojizo tan característico. Pero este emblemático plato

acepta también otras versiones extendidas por el resto de la comunidad. Es el caso de la sopa de trucha del restaurante Rubén Escudero, que apuesta por el aprovechamiento de la piel del pescado para darle un toque crujiente y la incorporación de verduras. «Aquí proponemos una receta adaptada. Creo recordar que la primera vez que las preparé fue hace dieciocho años cuando trabajaba en el Casino», explica el cocinero Rubén Escudero. Abrió las puertas de su restaurante hace catorce años, apostando por una cocina clásica con toque modernos y el producto de mercado y temporada.

En la carta priman los pescados, «es lo que más nos gusta trabajar y hacemos todo tipo de clases», afirma. De momento, la sopa de trucha no podrá servirse en mesa porque como señala, «con las nuevas restricciones volveremos al servicio a domicilio». En cualquier caso para preparar esta popular sopa lo primero que hay que hacer es elaborar un caldo de pescado. Se pone en los fogones a calentar una cazuela con agua y se echan las rasas de la trucha aunque se pueden utilizar las de otro tipo de pescado. «Nunca hay que tirarlas porque

siempre se pueden aprovechar para otras recetas como por ejemplo un fumet para el arroz», propone. A medida que se vaya haciendo habrá que ir retirando la espuma de la cocción. Por cierto, que para darle más sabor se pueden añadir otros ingredientes como medio tomate y una cebolla. Por otro lado, se pochará la verdura y, a continuación, se verterá el caldo poco a poco. Hay que tener en cuenta que espesará por las propias verduras. «No hacen falta harinas ni féculas. Así que la cantidad de caldo que se echará dependerá de lo líquido que le guste a uno», indica. Respecto a la trucha, habrá que sacar unas láminas, que se pueden marinar, cocinar en el caldo, hacerlas a la plancha o ahumarlas. Se aprovecha la piel tostándola en la plancha y cuando ya esté todo listo llega el momento del emplatado. En un plato hondo o de barro se colocan de forma concéntrica los trozos de trucha, un poco de micromezclum y las pieles crujientes. Por último, se añade el caldo caliente y a disfrutar de la sopa de trucha.

Ingredientes: Caldo de pescado, zanahoria, cebolla, puerro, sal y filetes de trucha