

HORECA
La Granada
y Cancook,
ganadores

EL GOURMET PÁGINA 4



NOVEDADES
Cocina divertida
y producto en
La Casa de Bertín

SECCIÓN PÁGINA 5

PREMIOS
Gran Bacchus
de Oro para
Pago Aylés 'S'

VINOS Y LICORES PÁGINA 11



cmg

CON MUCHO GUSTO

Suplemento de gastronomía
Sábado, 17 de marzo de 2018
Semana 404. Heraldo de Aragón



Paulino Ruiz y Pedro Roy, preparando dos lampreas en las cocinas de la Sociedad Gastronómica Los Sitios, de Zaragoza. RAQUEL LABODÍA

Un pez feo, pero muy sabroso

La lamprea, difícil de encontrar en las pescaderías, tiene mucho rendimiento culinario

DE TEMPORADA

Un pez vampiro que se cocina en su propia sangre

La lamprea es un pescado azul cuyo aspecto se asemeja al de un monstruo marino. Sus capturas son escasas y en Galicia es un bocado muy cotizado

POR ALEJANDRO TOQUERO

Tal vez el nombre sea lo más bonito de la lamprea, un pescado de aspecto alienígena, cuyo origen se remonta a hace más de 400 millones de años, cuando ni siquiera existían los primeros dinosaurios.

Buscando un parecido razonable con peces más conocidos, se podría comparar con la anguila. «No tiene escamas ni esqueleto y por no tener, hasta carece de mandíbula». El que así la describe es Pedro Roy, presidente de la Sociedad Gastronómica Cultural los Sitios. Él y el pescadero Ángel Muñoz, de Pescados Muñoz, son los responsables de que este reportaje haya podido ver la luz. Y la verdad es que no ha sido una tarea fácil.

En España se pesca, sobre todo, en Galicia, en las desembocaduras de los ríos Ulla y Miño. «Como el salmón o la anguila, la lamprea regresa al río dulce donde nació después de crecer y haberse desarrollado en el mar; de esta forma, vuelve para desovar culminando su ciclo vital», prosigue Pedro Roy. El mejor momento para su pesca va de los meses de febrero a abril, así que la temporada se concentra en muy pocas semanas.

La localidad de Arbo (Pontevedra), en la desembocadura del Miño, está considerada la capital mundial de la lamprea. Allí se capturan mediante antiguas construcciones de piedra llamadas pesqueiras. Están colocadas como obstáculos perpendiculares a la corriente del río, de forma que no los pueden salvar. Cuando intentan pasar a través de los poyos de las pesqueiras, quedan atrapadas en nasas de las que ya no salen.

Las lampreas también se pescan con red desde unas embarcaciones de madera bastante rudimentarias o con unos arpones metálicos con muchas púas llamados fisgas. Eso sí, con este arte de pesca suelen perder parte

de la sangre con la que se prepara la receta más conocida.

Este pescado azul prefiere ríos de gran caudal donde el agua no discorra con rapidez. Su hábitat natural se encuentra en los tramos medios y bajos de esos cauces. Sin embargo, el aumento de las barreras artificiales y la contaminación marina han hecho disminuir de forma considerable su presencia.

MUCHA DEMANDA. En fin, que las capturas son escasas. «Además —comenta Ángel Muñoz—, hace unos años hubo sobrepesca; ahora, parece que la Xunta de Galicia ha tomado cartas en el asunto y hay más ejemplares, pero aún así, relativamente pocos para la demanda tan grande que existe». De hecho, la mayoría se quedan en Galicia, donde los preparan en algunos restaurantes especializados. También en Madrid y en Barcelona se pueden encontrar, pero en muy pocos.

En Zaragoza hay que olvidarse de buscar a nuestra protagonista. Ni en pescaderías ni en la hostelería. Ángel Muñoz reconoce que tuvo suerte. Hace diez días contactó con dos proveedores gallegos y uno de ellos, de Vigo, le hizo el favor de reservar dos ejemplares. Eso sí, tuvo que pagar casi 50 euros por cada pieza de poco más de un kilo, así que imagínense cuál podría ser el precio de venta al público. En el plato, para tomarla en los restaurantes que la ofrecen como sugerencia o a la carta, tampoco es barata. De 30 euros para arriba la ración.

ALIMPIAR. Una vez que Ángel Muñoz consiguió los dos ejemplares, Pedro Roy se animó a cocinarlos la semana pasada para media docena de comensales. Hacía ya unos cuantos años que no trabajaba este pescado. La última vez, confesó, «en otro encuentro parecido en la sociedad gastronómica». Para la ocasión, como ayudantes de cocina, le echaron una mano Ángel Blasco y Paulino Ruiz, limpiando la lamprea y dejándola lista para trabajarla en los fogones.

La tarea no fue precisamente sencilla. Ángel y Paulino la describían mientras se afanaban en ella: «Es difícil sujetarla con las manos porque tiene la piel muy resbaladiza; hay que escaldarla varias veces a unos 80 grados para quitar el limo, que es como una capa de barro con la que se pro-

tege la piel, que la tiene muy fina».

Seguidamente, la descabezaaron, eliminando la boca en forma de ventosa. Es la que le sirve para fijarse a sus presas, a las que chupa la sangre, de la que se alimenta. Este vampiro marino se adhiere, sobre todo, a tiburones, bacalao y a algunos mamíferos. «La verdad es que por su apariencia y por todas estas características, es un bicho bastante desagradable», comentaban.

En el momento de la limpieza hay que tener cuidado de no perder la sangre, que se utiliza para la receta más conocida: a la bordelesa. Por último, Ángel y Paulino realizaron un último corte de alrededor de diez centímetros desde la última branquia hacia la cola para extraer la tripa, el hígado y la hiel, con cuidado de que esta última no se rompiese.

AL FUEGO. Mientras sus compañeros la limpiaban con mimo, Pedro Roy se encargó de tener listas las cazuelas y los ingredientes necesarios para las dos recetas: la ya reseñada con la sangre del pescado y vino, y el clásico all i pebre, que habitualmente se elabora con rape o anguila.

Para la primera preparó un buen sofrito de cebolla con tocino, unas cucharadas de tomate y cuando todo estaba bien rehogado, incorporó el vino tinto y la sangre. «La receta es como la de un guiso de caza, muy parecida a la famosa liebre a la royal o a la preparación más clásica de la becada».

Antes de introducirla en la cazuela, realizó unos cortes, «más que nada para porcionarla en función de los comensales», y en poco más de 30 minutos estaba lista para servirse a la mesa. Eso sí, resultó curioso comprobar de qué forma el pescado se fue encogiendo durante la cocción hasta prácticamente quedar reducido a la mitad de su tamaño. Para el all i pebre, Pedro Roy recurrió a la receta tradicional, sustituyendo la pimienta por la cayena.

A COMER. Y por fin, llegó el momento de la degustación. Entre los comensales, quedó una sensación un tanto extraña. El comentario general fue que si no se hubiese sabido de antemano de qué producto se trataba, más de uno hubiese dudado de lo que realmente estaba comiendo. «Tiene una textura muy peculiar,



ni a carne ni a pescado; la salsa, eso sí, enseguida evoca al típico guiso de caza», comentó Pedro Roy.

En la otra receta, la lamprea quedó con una textura más firme. «Eso también depende del tiempo que se deje al fuego y de los gustos de los comensales», prosiguió. En cualquier caso, en la boca resultó un guiso que ofreció unas sensaciones mucho más reconocibles.

De la receta a la bordelesa hay alguna versión actualizada que consiste en filetearla y cocinarla al vacío, durante aproximadamente seis horas, a 65 grados. A continuación, se procede a guisarla siguiendo los pasos que se reseñan en estas mismas páginas.

En Galicia hay costumbre de comerla rebozada y a la brasa. También la secan y la someten a un proceso de ahumado para degustarla como cualquier otro pescado que haya recibido este tratamiento. Otras versiones, igualmente vinculadas a la cultura gastronómica gallega, son en empanada, como ingrediente de un cocido o rellena de huevo duro y jamón.



Cocinando la lamprea. R. LABODÍA

RECETAS**Sociedad Gastronómica Cultural los Sitios.**

Calle de Méndez Núñez, 26-28. Zaragoza.

Teléfono 976 200 896.

Recetas de Pedro Roy.

Lamprea a la bordelesa**PREPARACIÓN**

Ingredientes para cuatro personas:

- Una lamprea de 1,5 kilos.
- Dos cebollas.
- Un puerro (utilizar la parte blanca).
- Cuatro ajos.
- Dos hojas de laurel.
- Una cucharada de pimentón dulce.
- Dos cucharadas de tomate triturado.
- 100 gramos de tocino.
- Una botella de un buen vino tinto.

Elaboración:

- Limpiar bien la lamprea: escaldar y raspar con la contra de un cuchillo varias veces hasta que quede perfectamente limpia de lodo.
- Eviscerar: quitar la tripa, el hígado que reservaremos y la hiel. Cortar la cabeza por debajo de los ojos y recoger la sangre con un poco de coñac para que no coagule. Por último, eliminar las branquias.
- Opcionalmente, se puede quitar la médula espinal cartilaginosa. Hacer en el lomo unos ocho cortes (poco profundos) que ayuden a racionar.
- Picar en brunoise las cebollas, el puerro, los ajos y el tocino blanco y pochar en cuatro o cinco cuha-



radas de aceite de oliva virgen extra, junto con dos hojas de laurel, durante unos cinco minutos. Utilizar una cazuela de barro o de acero de unos 40 centímetros.

- Poner la lamprea salpimentada con su hígado en la cazuela y rehogar otros cinco minutos dándole una vez la vuelta.
- Añadir el pimentón y las dos cucharadas de tomate. Dejar un par de minutos para que el tomate reduzca un poco y mojar el conjunto con el vino y la sangre.
- Dejar estofar unos 30 minutos, dándole una vez la vuelta.
- Sacar la lamprea con cuidado de que no se nos rompa y reservar. Pasar la salsa por un colador y en un nuevo recipiente dejarla reducir un poco y dar el punto de sal.
- Volver a colocar la lamprea en la cazuela con la salsa, dejar tres minutos a fuego bajo, bañándola repetidamente con su salsa.
- Se suele comer con un poco de arroz blanco y tostones de pan frito.

Lamprea all i pebre**PREPARACIÓN**

Ingredientes:

- Una lamprea de 1,5 kilos.
 - Ocho ajos en camisa.
 - Tres o cuatro cayenas.
 - Dos cucharadas de pimentón dulce.
 - Cuatro patatas medianas.
 - 1,5 litros de fumet.
- Para la picada:
- Dos rebanadas de pan.
 - Una docena de almendras.
 - Avellanas o equivalente de piñones.
 - Cuatro ajos.
 - Un poco de perejil.

Elaboración:

- Partir de una lamprea bien limpia, eviscerada y desangrada, tal y como se reseña en la receta anterior.
- En una cazuela alta, refreír en tres cucharadas de aceite el pan, los ajos y las almendras.
- Cuando cojan color, pasar al mortero y, junto al perejil, machacar hasta obtener una pasta fina.



- Poner los ajos en camisa en la cazuela y las cayenas. Dar unas vueltas durante un par de minutos (seguramente deberemos añadir un poco de aceite).
- Agregar el pimentón e, inmediatamente después, el fumet. Colocar en la cazuela la lamprea (salpimentada) y racionada en ocho trozos.
- Mantener el conjunto a fuego medio unos cinco minutos. Añadir las patatas cortadas al gusto y, a continuación, la picada.
- Dejar que se guise hasta que las patatas estén hechas (unos 15-20 minutos). Acabar dando el punto de sal y ya está lista para comer.



Ángel Muñoz, con las lampreas todavía vivas en su pescadería. VANESA CASTELLANO



Ángel Blasco, en plena faena de preparación de los platos. R. LABODÍA