

A MESA PUESTA

Estas fiestas son la época *propicia* para que los deseos se hagan *realidad*. Por ejemplo, disfrutar de grandes recetas en buena compañía *sin ponerse el delantal*. De sopas de autor y pollos con estrella Michelin, la *Navidad* está más que servida.

texto JAVIER SÁNCHEZ

Las navidades serían aún más navidades sin la presión de tener que contentar a los seres queridos con el menú de Nochebuena o Nochevieja. Incluso para quienes adoran cocinar son tiempos difíciles, con la presión de la excelencia apretando en las fechas más señaladas. Todo cambia cuando hay un plato listo, de calidad (muy) contrastada o firma ilustre, que tan solo requiere de un sencillo reacondicionamiento para llegar a la mesa en plenitud. Estas cinco propuestas que llegan a Club del Gourmet logran lo que anhela cualquier familia en Navidad: el consenso de decir “esto está muy bueno”.

LA LETRA ESCARLATA

Al restaurante de la Hermandad de Pescadores de Hondarribia (Guipúzcoa) acuden muchos en busca de una promesa: la de la mejor sopa de pescado del mundo. Los *peregrinos* vienen de lejos, de muy lejos. Al local han llegado incluso viajeros de Japón, un país en el que el pescado se venera como en ningún otro sitio, atraídos por su fama.

Como sucede en (casi) todas las historias de platos de culto, aquí hay mucha verdad. Iñaki Bergés lleva más de 30 años cociendo a fuego lento los mejores pescados del Cantábrico –con base de merluza– y ver-



En la foto grande, el capón ecológico relleno de Dehesa El Milagro. Abajo, la sopa de pescado de Itsasoko, con la receta de la Hermandad de Pescadores de Hondarribia.



Un golpe de *horno* y unos minutos de *fuego lento* son *suficientes* en la mayoría de los casos para coronarse sin *cocinar*.

duras seleccionadas para lograr una sopa reconfortante. “Quien la prueba dice que le recuerda a los sabores de su infancia, a las sopas que hacían las madres y las abuelas, al calor de casa en los días fríos”, explican desde Itsasoko, la empresa que ha logrado el milagro: envasar esta sopa para que quien quiera probarla pueda hacerlo desde su casa.

POLLO RELLENO CON PEDIGRÍ

Hay cocinas con estrella Michelin que saben a experimentación, sofisticación y vanguardia. Algunas, ade-

más de incorporar esos elementos, insertan la tradición para honrarla. Este es el caso de la familia Manzano, con Nacho y Esther a la cabeza –pero también una nueva generación con Jesús, hijo de Esther–, triestrellados en el restaurante Casa Marcial y custodios de la cocina asturiana.

Los Manzano son familia, en todos los sentidos. Por eso llevan ofreciendo, desde hace ya algún tiempo, platos preparados idóneos para compartir en las comidas y cenas más señaladas. Una muestra de ello es su pollo campero para seis

