



Leonardo Carlos Cerdán es el director de este restaurante marbellí.

Cocina de fusión hispano-argentina

CRÍTICA GASTRONÓMICA

ENRIQUE BELLVER

infobellver@telefonica.net



CLERICÓ

MARBELLA
Antonio Belón, 22. ☎ 952 765 683.

NO CIERRA.

AMBIENTE: Público informal y de trabajo.

BODEGA: Discreta.

CARTA: Tradicional argentina.

COCINA: Correcta.

bitos alimenticios de otros pueblos europeos que también llegaron a este inmenso país. No obstante, esta cocina adquiere diversos matices y variaciones de preparación según la provincia o zona donde se elabore, a pesar de tratarse de los mismos platos. En Clericó encontramos una cocina típica pero donde esos matices de los que antes comentaba se superponen unos a otros hasta llegar a una cocina tradicional adaptada a los gustos y paladares nuestros, es decir, una cocina argentina de corte universal, si así puede llamarse.

La carne es la base con la que se sustenta la carta de este restaurante. Pero, ¡jojo!, no nos confundamos y esperemos que aquí, como en el noventa por ciento de

los restaurantes argentinos que hay en nuestro país, nos vayan a servir un típico 'asado'. Aunque es la forma más autóctona de preparar la carne de vacuno y que constituye un verdadero ritual donde los amigos y familia se reúnen para prepararlo y después degustarlo, esta manera de hacer la carne no sería viable en un restaurante supeditado a una clientela variable, pues una pieza de asado necesita de varias horas antes de llegar al plato. Lo que si nos vamos a encontrar en Clericó son unos buenos cortes y unas brasas para hacerlos.

La carta de vinos argentinos es interesante, en especial de la Patagonia por ser una curiosidad enológica muy interesante.

Así fue el almuerzo

Para ir abriendo boca y tras un poco de chorizo criollo, llegó una empanada, plato tradicional de esta cocina y que suele hacerse de masa de trigo y el relleno abarca desde el pollo hasta la carnes de res, pasando por el queso o el jamón. La realidad es que estaba muy jugosa y con una pasta uniforme y muy bien cocida, algo que no puedo decir de otra entrada tradicional, la provoleta, de

origen italiano y que estaba demasiado aceitosa y con una textura poco refinada. Pero como aquí se viene a tomar carne, mis acompañantes decidieron pedir dos cortes distintos, un solomillo a la parrilla, muy correcto de punto y de sabor y el lomo alto fileteado. Pero para discernir su sabor, cada trozo estaba con un punto diferente y lo cierto es que el menos hecho era el que de verdad expresaba toda la calidad de la carne. Como postre, un panqueque de dulce de leche, también correcto.

D ICEN que a una sangría de vino blanco con azúcar y frutas maceradas le llaman 'clericó' en América Latina. Pues bien, ese es el nombre de un restaurante de corte porteño que abrió sus puertas en Marbella en el año 2007 y que basa su oferta, igual que los otros tres establecimientos ubicados en Madrid, en las carnes a la parrilla y diversas especialidades de la cocina popular argentina.

La cocina argentina no deja de ser el resultado de una sabrosa fusión, resultado de la aportación de platos de corte europeo, principalmente de origen italiano y español, ya que la inmigración más importante provenía de ambos países, aunque también en esta cocina se entremezclan recetas y há-

UN VINO

Un Rueda atrevido

LEGARIS VERDEJO
BODEGA: Legaris.
D.ORIGEN: Rueda.
PRECIO APROX: 6 euros.
CALIFICACIÓN: 6,5/10.



Hace varios años que la firma Codorníu tiene una bodega en pleno corazón de la Ribera del Duero y ahora nos sorprende con otro vino de la misma marca, Legaris, pero que está elaborado en otra denominación limítrofe, Rueda, donde el predominio de los blancos es absoluto. El momento para lanzar al mercado este nuevo vino no podía ser mejor, ya que los datos apuntan hacia un mayor consumo de vinos blancos y en especial de esta denominación. Los motivos pueden ser muchos, pero dos son los más marcados, el precio de estos vinos y su regularidad en los controles de calidad. Reconozco que no soy un amante fiel de estos blancos, quizá por su enorme carga aromática que muchas veces llega a empalagar, pero también reconozco que este Legaris

Verdejo se sale un poco de la tónica media de esta zona.

Legaris Verdejo: Estamos ante un vino moderno por su sabor y aromas. Esa pequeña aportación de Sauvignon Blanc le

confiere a la Verdejo una mayor elegancia y finura en nariz y boca. Lo más atrevido de este blanco es que es el primer Rueda que se comercializa con tapón de rosca, lo que disminuye la entrada de oxígeno en la botella y, por tanto, reduce su oxidación. Tiene unos aromas muy limpios a flores blancas e hinojo y bastante persistencia en boca. Es el vino para acompañar pescados blancos al horno y mariscos cocidos. Hay que beberlo en el año.

LOS PRODUCTOS



Sal Maldón

PRECIO APROX: 7 euros/250 gr.

Primero fue uno de los productos más apreciados en la hostelería, ahora también ha entrado en nuestras cocinas. Hace más o menos diez años que este producto, utilizado ya en tiempos de los romanos, llegó a nuestro país procedente de Gran Bretaña. **Sal Maldón:** estos cristales de sal de mar puros son ideales para reforzar y realzar el sabor de muchos productos, especialmente cuando ya están cocinados, de ahí que se utilice mucho en parrillas y planchas, pues además con una poca cantidad es suficiente. Es un auténtico producto gourmet natural.



Sal Negra de Hawaii

PRECIO APROX: 5 euros/300 gr.

No sólo es una de las sales más apreciadas por los grandes cocineros del mundo, también podemos disfrutarla en nuestras casas pues ya se encuentra en tiendas gourmet. **Perla Negra:** Este es el otro nombre que recibe y se recoge a mano en las islas volcánicas del archipiélago. Está formada por sal marina y carbón vegetal activo. Proporciona a los platos un sabor salado muy ligero con un toque de ahumado. Es perfecta para dar un toque final al pescado e incluso a algunas carnes, en especial las de vacuno. Ideal para el carpaccio de carne o pescado.