



Contra el calor, 10 platos de verano

09/07/2014 por 17:45 *Laura Conde*

Me gusta 20

Twittear 7

Share 1

Los restaurantes han sacado la artillería pesada para, por un lado, combatir el calor infernal, y por el otro saciar las ansias de tapeo, aire libre e interminables sobremesas que nos sobrevienen a la mayoría cuando llega esta época del año.

Desde salmorejos a bravas o ensaladas, **hemos escogido diez platos veraniegos que nos harán olvidar aquellos pucheros otoñales y aquel estado de ánimo melancólico y aletargado** que vemos ahora, mientras disfrutamos de la sombra en nuestra terraza favorita probablemente mojito en mano, más lejanos que nunca.

1. Merluza a la koskera

Para ser fieles a la verdad, la merluza a la koskera es un plato más primaveral que veraniego, pues se elabora con verduras de temporada como los espárragos o los guisantes. Es un **plato ligero y elegante**, que consiste **en una merluza fresca servida en una cazuela de barro con una salsa verde a base de verduras y algo de marisco** (aquí las variantes son infinitas: desde quienes le echan huevo duro a los que apuestan por las setas, los que creen que es la almeja la que debe acompañar a la merluza y los que aún apuestan por los cangrejos y chirlas propios de los orígenes del plato).

El chef **Pedro Larumbe** ha incluido este plato nutritivo y liviano en sus propuestas gastronómicas de este mes de julio, en las que rinde homenaje a la cocina de su tierra con motivo de los Sanfermines.



2. Salmorejo

En el mercado de San Antón madrileño nos topamos con este **salmorejazo suave, equilibrado y cremoso**, el complemento ideal para maridar con una tapa de jamón ibérico de jabugo de Cinco Jotas, que tiene en este restaurante de Chueca uno de sus bastiones gastronómicos en Madrid. No faltan, claro, las virutas de ibérico y ya tendremos el que es, para muchos, el plato del verano en este restaurante irresistiblemente chic, que no obstante, no sufran los muy fans, podemos encontrar en carta durante todo el año.



La cocina de San Antón está en Augusto Figueroa, 24 (Madrid).

3. Bravas

Atención al Hard Rock Hotel de Ibiza, el primero de Europa de esta cadena, un establecimiento dedicado íntegramente al universo rockero en el que hallamos marcianadas como altavoces en todas partes, incluido el interior de la piscina, para que no dejemos de escuchar música ni mientras buceamos.

En este hotel encontramos al chef **Paco Roncero** en el restaurante **Estado Puro**, el tercero de la cadena en España, un sofisticado bar de tapas que cuenta con el aval de **un chef con dos estrellas Michelin**, uno de los bastiones de la cocina creativa en España que en esta ocasión apuesta por una renovación de la tapa, plato veraniego por excelencia. Aunque sus croquetas son un escándalo, nos quedamos con estas bravas de Champions en la estela de las de Arola.



El Estado Puro Ibiza está en Hotel Hard Rock Ibiza. Platja d'en Bossa, s/n. Sant Jordi de ses Salines (Ibiza).

4. Ensaladilla rusa

La **ensaladilla rusa** es, sin duda, **uno de los hits del verano**. Es, además, un buen indicador de la calidad de un restaurante. Cuando la ensaladilla rusa de un local está buena, no suele fallar: el resto de la carta también suele merecer la pena.

Es el caso de la de **Casa de tapas Cañota**, en Barcelona, **una ensaladilla rusa tradicional** (la creatividad ha llegado al mundo de las ensaladillas rusas y nos encontramos sofisticadísimas creaciones a partir de este plato) **decorada con huevas de trucha, una tapa que junto a las bravas y el pulpo suele estar entre los favoritos de la parroquia**, que cada mes vota sus tapas preferidas y se elabora un ranking.



Llega un momento en el transcurso del verano en el que a/ no nos apetece cocinar, b/ nos apetece tapas, c/ el cuerpo nos pide un bocado sofisticado más allá de los clásicos berberechos. Aquí están las **conservas Paco y Rosa Lafuente** para ayudarnos a conseguir nuestro objetivo con **numerosas opciones conserveras** entre las que nos quedamos con este precioso, veraniego y apetitoso plato: un jurelillo frío descansando felizmente sobre un lecho de brevas de temporada. Ideal.



6. Ensalada griega

6. Ensalada griega

¿Cómo hacer una lista de platos del verano sin incluir ninguna ensalada? La lista es interminable, pero en esta ocasión hemos querido escoger un caballo ganador por muchos motivos. **La ensalada griega de El Suquet de l'Almirall**, en Barcelona, **tiene numerosos puntos a su favor**: un **enclave** mágico en plena Barceloneta, **feta, olivas de kalamata, tomates que saben a tomates** y unos compañeros de carta que son un homenaje a la cocina marinera tradicional, con pescados de excelente calidad elaborados con buena mano por el chef Quim Marqués.



El Suquet de l'Almirall está en Passeig de Joan de Borbó, 65 (Barcelona).

7. Remojón andaluz

Su propio nombre ya destila verano, no en vano **es uno de los platos estrella de la época estival en Granada**. Y es que esta **ensalada de bacalao y naranja, acompañada de olivas** generalmente, es una pieza clave contra las altas temperaturas, que nos deja el cuerpo de maravilla cuando la cosa se pone en plan cuarenta grados a la sombra.

Esta, la que nos ocupa, tuvimos ocasión de degustarla en un precioso mirador con vistas a la Alhambra, el **Mirador de Morayma** en Granada, mientras el cielo cambiaba de color, nos sorprendíamos ante el extraordinario sabor de las naranjas andaluzas y éramos concientes de que ese momento iba a formar parte de la colección de instantáneas que capturan los momentos mágicos de un verano.



El Mirador de Morayma está en Pianista García Carrillo, 2 (Granada).

8. Calamar con huevas de pez volador

Es, probablemente, el plato menos convencional de la lista, pues para adentrarse en sus innumerables encantos es necesario pasarse por **IKI Barcelona** y conocer

su nuevo espacio, el Room Chef, diez asientos dispuestos alrededor de una parrilla japonesa donde podremos comer a medida que se va cocinando un menú degustación largo que nos sorprende con maravillas como esta, una pequeña **tapa** de extraordinaria plasticidad en que el **calamar de anzuelo rizado, en su punto exacto, se acompaña de huevas de pez volador y de una suave vinagreta**. Vale la pena reservar asiento y probar el menú al completo, 55 € la mar de bien invertidos en una experiencia gastronómica y sensorial única.



El IKI Barcelona está en Aribau, 174 (Barcelona).

9. Banderilla

Su banderilla desconstruida ejemplifica muy bien el talante juguetón, creativo y osado que ha convertido **A fuego negro** en uno de los restaurantes de moda en Donosti. Aquí se reinventa la tapa sin tapujos, con mucho respeto al original, muchas ganas de pasarlo bien, y, lo más importante, sin reventar para nada los precios.

Así, la gente de **A fuego negro** ha tomado como modelo la clásica **banderilla con huevo cocido, gamba y mayonesa** y la ha convertido en esta **tapa-plato a base de polvo de gamba y huevos escalfados de codorniz, palillo comestible incluido**, que ha nacido con la intención de arrancarnos una sonrisa veraniega.



A fuego negro está en 31 de agosto, 31 (San Sebastián).

10. Arroz caldoso marinero

El verano es, más que nunca, época de arroces. Y en el **Ferreiro**, un restaurante asturiano de Madrid, han creado para este mes de julio un menú especial a base de pescados, para celebrar la llegada del calor, que incluye entre otras propuestas (la merluza a la brasa, el bonito encebollado...) **este arroz caldoso marinero que nos regala lo mejor del mar** en un restaurante que cuenta con más de diez años de trayectoria en Madrid.



Ferreiro está en Comandante Zorita, 32 (Madrid)