

El exquisito

La mesa del chef



**ROBERTO
ECHEVARRÍA**

Hay experiencias en la vida que no se dan muy a menudo y ésta que les voy a contar es una de ellas. Recientemente tuve el honor de ser invitado junto a un par de amigos a almorzar en la Mesa del

Chef del Restaurante Compostela en Santurce. Llegamos ya pasada la hora del rush después de las 2:00 p.m. y nos sentamos junto al chef José Rey y Maximino Rey, propietarios de este afamado icono de la gastronomía de nuestra Isla. Nos recibieron con un copa de A Pita Cega, un refrescante blanco de Galicia, compuesto con las variedades Treixadura y Albariño, que en nariz da notas de manzana y cítricos y aroma de lavanda, muy apropiado para abrir el apetito.

La mesa ya montada, presentaba unos platos con Lomo Ibérico y Jamón Ibérico ambos de Bellota, que de inmediato comenzamos a compartir en lo que Maximino abrió una botella de Pies Descalzados de la Bodega Marañones, un blanco de la Denominación de Origen de Madrid subzona de San Martín de Valdeiglesias. ¿La uva? 100% Albillo, envejecido en roble, el cual se nota en su carácter intenso y largo, sumado a unas discretas aromas minerales muy agradables.

Estaba perfecto para acompañar lo que a cada uno nos sirvieron de primer plato, unas sepias y pulpo finamente rebanados y hechos a la plancha, la textura era ideal y cocidas a muy buen punto, el centro del plato estaba adornado con una ensalada de mezclum, aderezada con buen aceite de oliva, piñones tostados y coronado con láminas de parmesano, estuvo perfecto.

La conversación continuaba muy amena tocando temas gastronómicos y recordando los primeros tiempos del Restaurante Compostela, cuando se ubicaba en una pequeña estructura al frente de donde hoy se encuentra localizado. José, el chef, contaba sus

experiencias en la cocina, creando recetas innovadoras y a la vez apropiadas para la clientela regular de todas las semanas.

Fue en ese momento que un mozo entró con una cazuela que emanaba unas aromas que se nos hizo la boca agua a todos, era el plato principal, una agradable sorpresa, conejo guisado, terminado en una reducción de su jugo cocido con vino blanco y un toque de jerez, las guarniciones eran zanahorias, papas, cebollas blancas y guisantes verdes, simplemente un espectáculo de sabores, como se estila en estos casos, nos sirvieron directo de la cazuela sin prestar atención al adorno del plato.

Mientras tanto, Maximino nos había servido un tinto Ignios Orígenes Baboso Negro, de la denominación Ycoden-Daute-Isora de Tenerife, Islas Canarias, un vino que en nariz me dio un aire a cedro con notas a flor de tabaco y violetas, con algo de compota de fruta roja, en boca fue delicado, de cuerpo medio y equilibrado en acidez, me gustó mucho y le hizo buena compañía en los primeros bocados del conejo, pues la botella se fue en un pase y la abundancia de conejo era evidente. Entonces servimos un Quintado Fojo, 1996, de la región del Douro en Portugal, este yo lo había traído de mi cava personal (el cual lo decantamos a mi llegada para que respirara), un tinto hecho con las variedades Tinta Roriz y Tinta Barroca, y ya con 21 años había llegado a una buena madurez, pues por su fortaleza agradeció ese tiempo. Con él terminamos de finalizar ese delicioso conejo.

Para el postre Maximino nos deleitó con un plato de quesos y frutas que presentaba un manchego añejo, un queso azul de León, un Brie triple grasa y un cabra de Vermont, los cuales disfrutamos con el maridaje de un Chambolle Musigny de Perrot Minot 2010. Este elegante vino sale de una pequeña zona en la Cote de Nuits en la Borgoña, que en nariz me dio notas de moras negras, café, y especias secas. En boca era fresco con la fruta muy presente, acompañada de un roble ligero y un largo post-gusto que todavía recuerdo.

Cerramos el festín con un cremoso café expreso sin azúcar... y luego terminé la tarde en mi terraza fumándome un Cofío Gran Reserva Aniversario, Torpedo.

EL EXQUISITO es una columna que se publica un miércoles al mes. Busca la próxima en abril.



Tres de los platos degustados en la mesa del chef, del Restaurante Compostela.