



Juan y Raquel, junto a su hijo, con dos platos de su tradicional sopa de trucha. /

LA ENCOMIENDA (HOSPITAL DE ÓRBIGO, LEÓN)

LOMO DE TRUCHA SOBRE LECHO DE PAN Y SOFRITO DE PIMENTÓN

Apenas unos metros separan el restaurante La Encomienda del Avenida, en el que conocí hace muchos años a Consuelo Salvadores, la creadora de la sopa de trucha de Hospital de Órbigo, hoy referencia de la cocina del Órbigo, de León y de la Comunidad. Juan y Raquel, veinte años después de dirigir el restaurante, han sido fieles a la receta y a su creadora. Se trata de un restaurante familiar que mantiene una cocina popular con claros guiños de modernidad, desde pastel de cabracho y de puerro, carpaccio de solomillo, bacalao y congrio al ajo arriero, ancas de rana, codornices y pichón escabechado, hasta los platos elaborados con trucha, ensaladas, ahumados y la simpática ración de sopa de trucha en cazuela de barro sobre un lecho de pan con los lomos de trucha bañados por el sofrito de pimentón. Impecable el formato y llama la atención el que se hayan mantenido el aroma, la textura, el sabor a río y esa impresionante aportación del sofrito tradicional que la baña.

Raquel Lorenzana estudió magiste-

rio, pero junto a Juan Morán se inició en la escuela de la cocina del Órbigo y aprendió de Ester, su suegra, con la que cocinó largos años. Juan heredó de su padre, César Morán, la afabilidad y el oficio de atender a los comensales, muchos de ellos de toda la vida. Me gusta el restaurante La Encomienda por su decoración, incluidos los cuadros que adornan sus paredes que denotan la vena artística de los Salvadores. Es de agradecer que Juan y Raquel hayan mantenido una inquebrantable regularidad en su cocina, empe-

zando por el reinado de la trucha, los productos de la huerta y de unos platos que responden a la personalidad de la casa. En los postres nunca faltan el arroz con leche y la torrija, entre otros que marcan la sensibilidad de Raquel en la repostería.

La Encomienda, en Hospital de Órbigo, es uno de esos restaurantes leoneses que merecen una visita, pues es la bandera de la sopa de trucha. Se puede comer en la franja de los 35 euros. Su carta de vinos nunca olvida godellos, albari-nes, mencías y prieto picudo, entre Ruedas, Riberas y Toros.

Deseando que pase la pandemia para volver a disfrutar de un magnífico ejemplo de cocina rural, familiar y leonesa.

DIRECCIÓN: Calle Álvarez Vega, 30. Hospital de Órbigo (León).

TELÉFONO: 987 388 211.

PRECIO MEDIO: 35 €.

REVUELTO DE POLIFENOLES UNA PATA SIN CALZAR

POR JAVIER PÉREZ

No me negarán que la gastronomía, nos lo repiten hasta la saciedad los gestores de la política turística, es la cuarta pata del potencial turístico, junto a la naturaleza, al patrimonio monumental y el artístico que se manifiesta en multitud de apuntes. Pero curiosamente, es la única pata que sigue sin calzarse. La mesa cojea. Lo natural, lo artístico y lo monumental están llenos de signos, simbología, documentos y protecciones con gran profusión y predicamento. El ejemplo de esta semana, de la célebre sopa de trucha de Hospital de Órbigo, es un buen ejemplo para entrar de lleno en la cojera regional de nuestra cocina. En los años 70, Consuelo Salvadores creó la receta. Medio siglo de vínculo a un territorio de un plato sin sufrir alteraciones, considerado como una receta tradicional. Hoy, por fortuna, la hostelería de la villa jacobea la

defiende en sus comandas. Lo triste es que la sopa de trucha, la genuina, sin las deconstrucciones de turno, no forme parte de la comanda leonesa. Por si me he explicado mal, este plato debiera de formar parte de la oferta en cualquier punto de la geografía gastronómica de León. Y, sobre todo, porque la trucha y el río son consustanciales al sustrato cultural de toda la provincia. Aquí tenemos un ejemplo extrapolable a todo el marco comarcal de las nueve provincias. Y, sobre todo, sigo echando en falta en Hospital de Órbigo, la del puente de los peregrinos, la de María Palos, la del Paso Honroso, la de las sopas de trucha, un elemento visible en su casco urbano, formando parte del mobiliario local a la intemperie, que pusiera de relieve a la sopa de trucha y a su creadora.

LA CATA

De los Abuelos Blanco, 2018

BODEGA: Pago de los Abuelos (Puente Domingo Flórez, León).

ZONA: Bierzo.

PVP: 22 €



Nacho A. Losada vuelve a casa sin cerrar la puerta. Se arriesga en solitario y con DO. Fermenta en tierra de pizarra y Camino de Invierno. Su pueblo ya está en el mapa. Godello sureña y pálida. Terrosos, fruta verde y tueste suave. Muy cálido y cómplice de la duela y la acidez, de ahí el éxito. Precio más que razonable. Mil veces chapeau.

Vizar Selección Especial Tinto 2017

BODEGA: Bodegas Vizar (Villabáñez, Valladolid).

ZONA: VTCyL.

PVP: 20 €



Me encanta el idilio sensorial del tempranillo moro y la sutil syrah en el Duero prohibido. Rojo intenso con fleco violáceo muy suave. En nariz, vencen la fruta madura, el regaliz y la hierba, pero permanece la fragancia frutal de la casta gala. Buen curre en duela... Fruta, tanino suave, dulce y largura. Bien por Ibars y George.

Castelo de Medina Verdejo, 2020

BODEGA: Bodegas Castelo de Medina (Villaverde de Medina Valladolid).

ZONA: Rueda.

PVP: 9 €



Verdejo de la tierra de Medina en la copa, con ese toque del suelo de Villaverde. Un blanco con el aire de esta añada generosa y rica en matices. Velo amarillo color paja con ribete verdes. Mucha hierba, abundante fruta y puntas de anís y flor. En boca, caudal de fruta y sensaciones. Buen ejemplo del verdejo de la añada en curso.