

Medio: Revista

Sección:

Espacio: 141'63 cm²

GQ
Noviembre de 2007

Audiencia: 78.691

Difusión: 37.453

Valor Publicitario: 2.437'5 €

GOURMET GQ

TORTILLAS

ESTE MES LAS ENSALADAS SON PARA EL OTOÑO. VILLA PADIERNA, UN EXCLUSIVO REFUGIO



FOTO: PALO RONCERO.

EL ORIGEN DE LA
TORTILLA SE REMONTA
TAN SÓLO AL SIGLO XIX



POR
TODAS PARTES
Y todas están buenas.
De izquierda a derecha,
las de Casa Juanito
(Baeza), Mesón O'Bo
(A Coruña) y La encina
(Palencia).

DE MONTAÑA EN PLENA COSTA DEL SOL. HENNESSY, CUANDO EL COÑAC SE HACE LUJO

25 tortillas de patata que debes probar antes de morir

Hemos recopilado las mejores tortillas de patata del país para un cumpleaños feliz. ¿Con cebolla o sin cebolla? Algunas, con pimiento, pero ¿rojo o verde? ¿Gustas?

POR PAZ IVISSON

Mi querida amiga Pitila, fundadora del mejor fogón/botillería de Madrid, como a ella le gustaba llamar a su restaurante Sacha, siempre decía: "Las mujeres hacemos muy bien las tortillas porque batimos mejor los huevos". Seguro que conociendo su ingenio, llevaba doble intención. Pero lo cierto es que este plato nacional, manjar redondo, jugoso, casi voluptuoso, es muy femenino.

La mayoría de las mejores tortillas de patata españolas están hechas por mujeres. Manos blancas para bor-

dar esta bandera patria indiscutible. Curiosamente, la historia de la tortilla de patata le da la razón a la sabia Pitila. Y por muchas razones. Su origen, no muy documentado pero sí totalmente refrendado por

EN EL NORTE ENCONTRAMOS LAS MEJORES RECETAS

los historiadores de las cosas del comer, se remonta sólo al siglo XIX. Lo cual parece poco, pues los huevos se conocen hace 3.000 años y las patatas nos llegaron a nosotros antes que a nadie por cuestiones tan obvias como colombinas.

Año 1835. Andaba el general Zumalacárregui, el tío Tomás, por los

LA TORTILLA DEL SIGLO XXI
Elaborada por Paco Roncero, de la Terraza del Casino de Madrid.

LAS MEJORES TORTILLAS DE PATATA ESTÁN HECHAS POR MUJERES

montes de Navarra, luchando por la causa de los carlistas. Cuentan que este aguerrido militar llegó con sus huestes a cobijarse en un caserío. Exigió comida a la aldeana que allí vivía, y que no disponía más que de huévos, cebolla y patatas. A la casa, ante la responsabilidad que le caía encima, no se le ocurrió otra cosa que cuajar esos tres ingredientes. Así nació la tortilla de patata. Con cebolla, además, según dice la historia. El caso es que desde entonces, la tortilla se ha llamado española, y mila-

LA PRIMERA TORTILLA DE PATATAS NACIÓ EN NAVARRA EN EL S.XIX

grosamente se sigue llamado así. A ningún chef se le ha ocurrido tocarle el nombre ni entrar en cuestiones ni cantos regionales. Con cebolla o sin ella, es la española.

Pocos años después, la condesa Pardo Bazán, muy liberal y progresista pero no menos clasista ella, decía que la tortilla española, redonda y dura, no era apropiada para mesas finas, sólo para comidas de mucha confianza. Prefería la francesa.

Felizmente, y como siempre, el pueblo es sabio, y la tortilla española, redonda y dorada, es como el ruedo ibérico. Un ruedo ibérico que vamos recorrer.

Como veremos, es en el norte donde encontramos las mejores. ¿Será por aquello de Zumalacárregui?



EL UROGALLO

A CORUÑA

EL MANJAR

Alfredo Vicente, 29
Tel.: 981 91 85 91.
José Manuel Crespo borda la rotilla estilo Betanzos. Sin cebolla, con patatas muy bien fritas y volteada muchas veces. 12 huevos



MESÓN O'BO

para 400 gramos de patata.

MESÓN O'BO

Menéndez Pelayo, 18. Tel.: 981 92 72 37.
Carmen Castelo la prepara sin cebolla, con la patata gallega más bien cocida. Es una verdadera campeona en este arte.

LA CASILLA

Avenida de Castilla, 90. Betanzos. Tel.: 981 77 01 61.
Angelita es la reina de la tortilla de Betanzos. 14 huevos para cuatro personas. Patata gallega muy frita. Muy poco ligada, la patata casi nada en el huevo.

CANTABRIA

LA FUENTE

Nuestra Señora, S. Castro Urdiales, Santander. Tel.: 942 86 34 61.
Con pimientos rojos y cebolla. Original receta de Milagros Quintana. Lamedor de Cantabria.

EL UROGALLO

Ctra. Potes-Fuente Dé. Cosgaya, Cantabria. Tel.: 942 73 30 77.
La mano de Casimiro Calleja se nota. Y mucho. Su secreto son las patatas de Liébana, las cebollas de Bedoya, los huevos de corral y mucho voltear. Con fuerza, rapidez y destreza.

PAÍS VASCO

SAGARTOKI

Prado, 18. Vitoria-Gasteiz. Tel.: 945 28 86 76.

Senén González, cocinero de vanguardia, mantiene la tradición para su famosa tortilla de patatas.

BEDUA

Carretera Zumala-Meagas, km 2. Zumala. Guipúzcoa. Tel.: 943 86 05 51.
La mano de Xabier Iriondo con la tortilla de patata es famosa en todo el País Vasco. Poco cuajada, mucho huevo y buena patata.

SERVIDA EN PINCHOS, HAY BARES QUE COCINAN MÁS DE 40 AL DÍA

UNA CLAVE ES LA PROPORCIÓN ENTRE HUEVOS Y PATATAS

cebolla, cuajada por los dos lados y de dos centímetros de espesor.

ARZAK

Aito de Miracruz, 21. San Sebastián. Tel.: 943 27 84 65.
Un millojas de tortilla de patata espectacular, escultural, sobre una teja de tapio-

Cafetería típica madrileña con excelente tortilla de patata. Con o sin cebolla, para todos los gustos. Más de 40 tortillas al día. En pinchos.

TXIRIMIRI

General Díaz Porlier, 91. Madrid. Tel.: 914 01 43 45.



PATIO MARTÍN

TXUNTXURRO

Plaza Pio XII. Tel 943 615 084 Irún. Guipúzcoa.
Juan José Otero es el príncipe de estas excelentes tortillas de patata, con mucha cebolla y huevo. Poco cuajadas y muy bien volteadas. Un referente.

ca y algas. De aperitivo.

MADRID

SYLKAR

Espronceda, 17. Madrid. Tel.: 915 54 57 03.

Tortilla realizada por Txema Larrañaga. Servida en pinchos, es de las grandes de la capital del reino.

JUANALALOCA

Plaza Puerta de Moros, 4. Madrid. Tel.: 913 64 05 25.
El secreto está en la cebolla: va confitada.

DIFERENTES TEXTURAS DE PATATA Y CEBOLLA CONFITADA, DE GOURMETS

Idea de Isabel Tocchetti, su propietaria. Servida en pincho y sobre pan hecho en casa. La mejor de Madrid.

CASA LORENZO TÁMARA

Avenida de América, 33. Madrid. Tel.: 914 15 51 76.

Sólo por encargo. Con cebolla cortada de manera diminuta. No se encuentra, pero se nota el sabor. Original hechura ovalada propiciada por una sartén antigua. Muy poco cuajada.

LAS TORTILLAS DE GABINO

Rafael Calvo, 20. Madrid. Tel.: 913 19 75 05.

Herederos de los secretos de Gabino, de La Ancha, los hermanos Redruello ofertan numerosas tortillas. La llamada Velazqueña es la tradicional de patata. Hecha en cazuela de barro para que no se derrame.

LA TERRAZA DEL CASINO

Alcalá, 15. Madrid. Tel.: 915 32 12 75. Paco Roncero trae a la capital la tor-



SACHA

tilla deconstruida inventada por su maestro, Ferran Adrià. En copa, con Numeradas y firmadas e individuales. Sin cebolla. cebolla confitada, huevo líquido y espuma de patata.

SACHA'S OMELETTE

La Tasquita. Vía Complutense, 32. Madrid. Tel.: 918 81 30 70.

Visitación Serrano prepara estas tortillas con

derechos de autor: Sacha Hormaechea. Numeradas y firmadas e individuales. Sin cebolla.

SACHA

Juan Hurtado de Mendoza, 11. Madrid. Tel.: 913 45 59 52.

Pitila le dio la fórmula a su hijo Sacha. Sin cebolla, con patata gallega y con truco: caldo de grelos y gallina en el huevo para que quede muy jugosa y no se cuaje. Un puntazo.

RESTO DEL REINO

MESÓN PATIO MARTÍN

Tercias, 2. Simancas, Valladolid. Tel.:

983 59 11 33. Cesi Cabello, otra mano femenina batiendo huevos y friendo patatas. Cuajada y en su punto.



LA VENTA DEL JAMÓN

Ctra. AS- 18., km. 14. Pruvia. Asturias. Tel.: 985 26 28 02.

Otra de las succulentas tortillas de patata del país. Con cebolla, mucho huevo, poco cuajada y abundante.

CASA JUANITO

Pº Arca del Agua, s/n. Baeza, Jaen. Tel.: 953 74 00 40.

Pedro Salcedo hereda de su madre, Luisa, la receta. Siempre sin cebolla, para que no se pierda el gusto al excelente aceite de oliva virgen D.O. Baena que utilizan. Es de su almazara particular.

LA ENCINA

Casané, 2. Palencia. Tel.: 979 71 09 36.

Cirina González es la maestra de ceremonias. Con patata palentina y cebolla. Muy poco cuajada y muy bien frita la patata. Resultado colosal.

GORA

Francisco de Vitoria, 1. Zaragoza. Tel.: 976 22 79 83.

Según la receta de Esther Bruna, esta tortilla en pinchos es la mejor de Zaragoza. Cuajada pero jugosa.

LOS GUSTOS SE DIVIDEN ENTRE LAS TORTILLAS CUAJADAS Y LAS JUGOSAS

HUEVOS DE CORRAL Y PATATAS CON D.O. SON LA CLAVE DE ESTE PLATO



KASINO

Tel.: 948 63 72 87. Josefina Sagardía es la gran dama de la tortilla de patatas. Con cebolla, pimiento, mucho huevo (12 para cuatro personas) y sin voltear. Estilo francés. Tal vez por la proximidad.

La maestra en Pontevedra es Libiana Cardona. Utiliza huevos de corral y patatas de Xinzo de Limia. Para prepararla, escacha las patatas a pellizcos, las fríe a fuego vivo y luego las cuece a fuego lento. Las mezcla con los huevos y voltea la tortilla dos veces. Jugosa pero no líquida. En esta casa se sirve sin cebolla.

LAS CINCO PUERTAS

Avenida Santa María, 8. Pontevedra. Tel.: 986 85 19 48.



LA ENCINA

FOTOS: SACHA HORMAECHEA, JAVIER MARIN Y D.R.

LAS HAY OVALADAS, HECHAS EN CAZUELAS DE BARRO Y ORIGINALES



CASA JUANITO