

El risotto de setas de la casa adquiere un sabor único gracias «al toque que le da el queso rallado de oveja añejo»

1. Arroz



2. Queso



3. Setas



4. Nata



1. Piñones



2. Puerro



3. Salsa de marisco



4. Gambas



RISSOTO DE SETAS

¡Listo! Víctor Talavera muestra sus dos creaciones.
A.D.S.

PUERRO RELLENO DE BACALAO Y SALMÓN AHUMADO

EL SECRETO ESTÁ EN LA MEZCLA

En el restaurante Rincón del Raso saludan al otoño con una combinación de arroces con setas y puerros

Las suaves tempe-
raturas dismi-
lan el cambio de
temporada. Sin
embargo, el oto-
ño reivindica su
lugar en la mesa
y lo hace con
propuestas ela-
boradas con una
gran variedad de
productos de
temporada.

En el restaurante Rincón
del Raso (Valladolid) combi-
nan con éxito, un imprescin-
dible de la casa, el risotto de

setas con un aclamado pue-
rro relleno de bacalao y sal-
món ahumado. Se cumplen
cuatro años desde que la fa-
milia Talavera abreía las pue-
ras de este negocio ubicado
en la carretera Madrid N-601
frente a Aldeamayor Golf.

Al frente de la cocina, la ex-
periencia de Francisco Javier,
que ha pasado los últimos
catorce años en Casa Pedro y
el impetu de su hijo Víctor
que descubrió su vocación
mientras desarrollaba los es-
tudios de hostelería. A ellos
se suma en la sala, el apoyo

de la hija y hermana, Sara,
quien trabaja para que la aten-
ción sea «de primera».

Cuando elaboraron el lis-
tado de platos que conforma-
ría el menú del establecimen-
to, tuvieron claro que el riso-
tto de setas iba a ser un 'must'.
«El secreto creo que está en
saber trabajar las setas», opi-
na Francisco, porque desde el
primer momento «ha sido un
plato que nos han demanda-
do mucho y que vienen ex-
presamente a comer».

Además, coinciden ambos
que la calidad de la materia

prima es fundamental para
conseguir una fusión de sa-
bores que se complementen.
No en vano, el queso rallado
al final esconde un toque se-
creto. «Es de oveja añejo para
que potencie», y que se pre-
senta además junto a una sal-
sa suave de nata, queso y un
ligero punto de pimienta.

Un plato que desprende un
conquistador aroma, una vez
servido en mesa y que hace
que pocos se resistan. Pero no
queda lejos, la aceptación de
otro de sus señas de identi-
dad, el puerro relleno de

bacalao y salmón ahumado.

Víctor explica que comen-
zaron con el típico puerro
rebozado, pero que, poco a
poco, fueron haciendo suya
la receta y acabaron elaboran-
do un puerro gratinado con
velouté de verdura y jamón
con unos piñones.

«En cuanto lo probaron, la
gente nos empezó a decir que
estaba exquisito», y, por eso,
decidieron acompañarlo ade-
más de un crema de marisco,
«para destacar los sabores del
pescador», concluyen satisfe-
chos con el trabajo realizado.

ANDREA D. SANROMA