

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



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

RISSOTO DE SETAS



1. Piñones



2. Puerro



3. Salsa de marisco



4. Gambas



PUERRO RELLENO DE BACALAO Y SALMON 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 temperaturas disimulan el cambio de temporada. Sin embargo, el otoño reivindica su lugar en la mesa y lo hace con propuestas elaboradas con una gran variedad de productos de temporada.

ANDREA D. SANROMA
En el restaurante Rincón del Raso (Valladolid) combinan con éxito, un imprescindible de la casa, el risotto de

setas con un aclamado puerro relleno de bacalao y salmón ahumado. Se cumplen cuatro años desde que la familia Talavera abrió las puertas de este negocio ubicado en la carretera Madrid N-601 frente a Aldeamayor Golf. Al frente de la cocina, la experiencia 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 estudios de hostelería. A ellos se suma en la sala, el apoyo

de la hija y hermana, Sara, quien trabaja para que la atención sea «de primera». Cuando elaboraron el listado de platos que conformaría el menú del establecimiento, tuvieron claro que el risotto de setas iba a ser un 'must'. «El secreto creo que está en saber trabajar las setas», opina Francisco, porque desde el primer momento «ha sido un plato que nos han demandado mucho y que vienen expresamente a comer».

Además, coinciden ambos que la calidad de la materia

prima es fundamental para conseguir una fusión de sabores que se complementen. No en vano, el queso rallado al final esconde un toque secreto. «Es de oveja añejo para que potencie», y que se presenta además junto a una salsa 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 identidad, el puerro relleno de

bacalao y salmón ahumado. Víctor explica que comenzaron con el típico puerro rebozado, pero que, poco a poco, fueron haciendo suya la receta y acabaron elaborando 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 además de un crema de marisco, «para destacar los sabores del pescador», concluyen satisfechos con el trabajo realizado.