


marinero  
limpio, así  
que  
volveremos

## PEZ FUEGO

# RODABALLO SALVAJE, DEL MAR A LA BRASA

 Sí, sabemos que Madrid es el mejor puerto de mar de nuestro país. Tanto es así, que hemos sido testigo de varias aperturas en las que los pescados y los mariscos son los protagonistas al fuego de las brasas. Una de ellas, es Pez Fuego, del Grupo Oter. La propuesta culinaria ha sido diseñada por Francisco Martínez Sarabia mientras que al frente de los fogones también observamos el buen hacer de

Joel de Perio Paltep como jefe de cocina. El establecimiento cuenta con varios espacios: una barra con vistas a la maravillosa parrilla, el «lounge», el comedor, un privado y una terraza apetecible en los días fríos. Aquí, los chefs miman cada producto, que manipulan con sencillez con el objetivo de que llegue a la mesa pleno de sabor y sin enmascarar un ápice. Nos cuentan que los productazos que reciben de las lonjas nacionales los elaboran



**Dirección**  
C/Orense 68.  
Madrid.

**Teléfono**  
91 571 82 65.

tanto a la parrilla como al horno, a la plancha y en fritura, como la lubina frita adobada al limón. Así, para comenzar, una picantita gamba roja de Jávea al ajillo, las rabas de calamar en fritura con huevos camperos y el pulpo de pedrero dorado a la parrilla con suave alioli son bocados imprescindibles para armonizar con una manzanilla antes de ocupar la mesa. Ya en ella, sorprende el tomate con piparras encurtidas y aceite de oliva y el ceviche con carabineiro y lima. Como plato principal, nos decantamos por el rodaballo salvaje y rico. Pero cuidado, porque los poco amantes de la cocina del mar no se quedarán con hambre, qué va, el corte de tomahawk de vacuno mayor es sabrosísimo. Adelante.

## LA NUEVA DESPENSA

### PIMENTÓN DE LA VERA

**Características:** con denominación de origen propia, las escamas del pimentón de La Vera Las Hermanas se elaboran triturando el pimiento ahumado que llega a la fábrica. Es ingrediente imprescindible de los grandes chefs y amantes de la buena mesa por su sabor. ¿Sabía que el cultivo del pimiento para pimentón fue introducido en esta zona extremeña por los monjes Jerónimos del Monasterio de Yuste? Son de la especie «capsicum annum» y las sub-especies «cerasiforme» y «longum» dan lugar a las variedades dulce, agridulce y picante.

**Cómo combinarlas:** resulta perfecto para dar sabor tanto a los platos de pasta como a nuestra pizza favorita. Incluso a los pescados, las carnes y al huevo frito con una yema que siempre será la mejor salsa del mundo. El boté de 24 gramos cuesta 3,10 euros. [www.pimentonvera-origen.com](http://www.pimentonvera-origen.com)



### LOMOS DE SALMÓN AHUMADO

**Características:** si ya anda dando vueltas a qué ofrecer a los suyos estas fiestas, tome nota:

Selección Salmón Gourmet Experience es la línea recién lanzada por la casa Benfumat. Así que los apasionados de los ahumados de calidad ya pueden degustar tanto el salmón natural, el de oro y trufa blanca y, por último, el elaborado con cítricos y recubierto de una capa de semillas de girasol.

**Cómo combinarlo:** por su consistencia especial y el bajo contenido en grasa, estos lomos, seleccionados en origen y criados en la parte más septentrional de Noruega son imprescindibles para todo aperitivo y tentempié a cualquier hora. El precio del pack es de 23,50 euros. [www.benfumat.com](http://www.benfumat.com)



unos a  
calida  
Arcos  
histór  
Gonzá  
parce  
aclim  
ejemp  
vinifi  
singu  
precis  
como  
desgr  
Rota  
mo. A  
ahora  
produ  
el res  
amab  
juego  
Finca  
franq  
acom  
Un vi  
conte  
Bode  
Monc