

Ocio



El director del Txistu, Leoncio González, cortando uno de los chuletones de buey. (BEGOÑA RIVAS)

Un auténtico chuletón de buey

Gastronomía. El mesón Txistu y el Asador Donostiarra ofrecen desde hoy la posibilidad de degustar la preciada carne de este ejemplar gallego

Son muchos los restaurantes de Madrid en los que se puede tomar carne de buey, si sólo se tiene en cuenta lo que pone la carta. Sin embargo, no son tan numerosos los establecimientos que realmente sirven piezas de este animal y si los que disfrazan carnes de vaca con un nombre que, por sí mismo, es capaz de derretir los paladares de los carnívoros y de la

mayoría de quienes disfrutan comiendo: el chuletón de buey.

Uno de verdad, tomado de una excepcional pieza, se podrá degustar desde hoy mismo en el Mesón Txistu y el Asador Donostiarra, dos clásicos con idéntico propietario y consagrados a la cocina vasca tradicional, que han adquirido los lomos de tan preciado ejemplar.

El director del Txistu, Leoncio González, habló con M2 para expli-

car pormenorizadamente lo que harán con la carne, cómo se ha de preparar para apreciar todos los matices de su sabor y quiénes serán los afortunados en catarla.

«El lomo de 95 kilos que tenemos puede dar para algo menos de 100 raciones, que empezaremos a servir a quien lo desee desde el lunes [por hoy], aunque no como parte de un menú», confirmó Leoncio.

«Hay clientes que ya han pregun-

tado por la pieza y otros a los que les gusta mucho la carne y ya les hemos reservado algún chuletón, pero no hay especialmente ningún conocido o famoso que ya lo haya solicitado», indicó el veterano profesional de la casa, acostumbrado a ver entre sus mesas a numerosos empresarios y caras conocidas del deporte.

La carne, que la semana pasada llegó al restaurante y se mantiene desde entonces en las cámaras frigoríficas del mismo, se ha de preparar de un modo simple, para apreciar su intenso sabor. «Nosotros sacamos la carne de la cámara unas

Es recomendable que se tome poco hecha para apreciar todo el sabor de la carne

dos o tres horas antes, para que esté jugosa y en su punto. Luego se manipula y corta en la sala de trabajo y, finalmente, se prepara en el momento con sal gorda a la parrilla», explicó el propio Leoncio a M2. «Es muy recomendable que se tome poco hecha, para apreciar todo el sabor de una carne que resulta magnífica en ejemplares de nueve años», apostilló.

El comprador y distribuidor del ejemplar, Gerardo Rodríguez, acostumbrado a trabajar con estas carnes, destacó la necesidad de que los chuletones tengan cierto grosor, «unos tres o cuatro dedos». «Es lo ideal para apreciar su sabor y textura, porque si no, parecen filetes», comentó el máximo responsable de Carbuga.

El precio de los chuletones, según Leoncio, no se ha determinado todavía, «pero estará en torno a los 50 o 60 euros el kilo». «Un chuletón de este tamaño sirve para que coman dos personas, si de primero se toman cualquiera de nuestros ricos entrantes, como son el jamón, la tortilla de bacalao o los huevos rotos, entre otros».

El Txistu servirá un número de chuletones similar al Asador Donostiarra.

Marelo: 1.600 kilos y casi único

El buey, que fue sacrificado hacia el pasado 15 de enero, es una pieza excepcional por distintos motivos. Criado en los ricos pastos gallegos de Arteixo, en la comarca gallega de Carral (La Coruña), su nombre era Marelo y su dueño no lo explotó para tareas agrícolas, lo que siempre suele garantizar una carne más tierna y óptima para su consumo.

El animal tenía nueve años cuando fue capturado y pertenecía a la raza Rubio Gallego, de la que, según los responsables del restaurante Txistu, sólo hay en torno a quince ejemplares en dicha comunidad. Fue castrado entre los 2 y 3 meses de vida (un proceso ineludible para hacer que la carne sea comestible) y sacrificado cuando el ejemplar pesaba 1.600 kilogramos.

La carne en canal, libre de piel, patas, vísceras y demás, alcanzó un peso de 850 kilogramos, que fueron a parar a las cámaras frigoríficas de la empresa Carbuga (en la Carretera de Toledo), a su vez encargada de la compra del animal y la distribución de sus distintas piezas a restaurantes y carnicerías españolas.

En las cámaras frigoríficas, la carne se conservó y curó durante un tiempo necesario de algo menos de dos meses, a una temperatura de entre 2 y 5 grados y una humedad relativa en aire del 62 al 64%.

La carne fue distribuida de la siguiente manera: la falda fue vendida a un restaurante de Lugo para hacer churrasco; la parte delantera, destinada a otros establecimientos para hacer hamburguesas, y la pierna, vendida a la Carnicería Peña del mercado de Chamartín para hacer filetes. Los dos lomos pesan en total 185 kilogramos y con ellos se servirán en torno a 200 raciones de chuletón de buey.