

El placer de cocinar



Plaça Major, Montardit de Baix (Lleida) • Tel. 973.620.663

EL CELLER DELS JOGLARS



Las zonas turísticas se han convertido en un buen emplazamiento para la restauración. Un buen ejemplo de ello es el restaurante "El Cellar dels Joglars" (la bodega de los juglares, en catalán), situado en la comarca catalana del Pallars Sobirà, en Montardit de Baix, pedanía de la población de Sort. Los miles de turistas en busca de un boleto de lotería con premio o los esquiadores asiduos y los amantes de los deportes de aventura, como el rafting de Llavorsí, les prometen una buena temporada anual.

Joan Luque es el joven emprendedor que dirige el negocio y la cocina, ya que, además de empresario, es chef del restaurante. A sus 29 años, y después de trabajar en otras cocinas ajenas, se decidió por su propio restaurante –inaugurado en diciembre de 2005– en un emplazamiento muy suyo, el Pallars, aunque sea originario de Lleida. En realidad, el restaurante era un proyecto común con su padre, que desgraciadamente no pudo ver finalizado. Por ello, Joan decidió poner el nombre de un antiguo local de copas de su patria a su restaurante.

La cocina del Cellar dels Joglars se sitúa entre la cocina de autor y la tradicional: es elaborada, su base son los productos de calidad y los platos resaltan también por el toque creativo del chef. La experiencia de Joan Luque en otras cocinas y la lectura de libros son la base creativa de este joven chef, que colecciona cada ejemplo que trata de la cocina palleresa y de los pirineos.

Su carta –que se ciñe a los productos de temporada– incluye carnes, pescados, entrantes fríos y calientes, con platos elaborados y con detalles muy atractivos para el comensal. Además de snacks entre platos sorprendentes para el paladar y postres de elaboración propia. Arroz caldoso con bogavante, ensalada de trigo con langostinos y frutos secos, crema de ceps ("calabaza") con espuma de panceta fumada y pipas o terrina de patata con butifarra negra y tófona.

Siendo su emplazamiento la montaña, es evidente que dos de los ingredientes estrella de su carta son las setas y la carne de caza autóctona. Pero también han incluido novedades como el lomo de ciervo, el filete de potro o la cebra, el canguro y el antílope.

Joan Luque, además de combinar innovación y tradición en sus platos, también lo hace en la elaboración ya que para algunos

platos utiliza la cocina económica de antaño y para otros, maquinaria innovadora como la que cocina al vacío.

El restaurante tiene capacidad para 40 personas –Joan quiso huir de grandes aglomeraciones– y destaca –además de su cocina– por su original decoración interior, que combina la madera trabajada con la forja, lo que le convierte en un local muy acogedor e innovador.

Además de su cocina, en unos meses el restaurante se completará con la apertura de 8 habitaciones, primera piedra de este pequeño complejo que constará de 17 habitaciones con servicio de desayuno.

CARRILLADA de CERDO con SALSA LASAÑA de MANZANA

Ingredientes:

Carrillada de cerdo	4 cebollas	Ajos
Vino blanco	Laurel	Canela
Coñac	Pimienta	Aceite
Manzana	Azúcar	Sal

Elaboración:

Se salpimentan las carrilladas, se enharinan y se frien. Retiramos las carrilladas y en la misma cazuela rehogamos la cebolla (1 por persona), los ajos y el laurel a fuego lento y un buen rato. Cuando la mezcla está rehogada añadimos el coñac y el vino blanco, para luego colocar las carrilladas. Para finalizar la cocción añadimos caldo de carne hasta que cubra la carne, tapamos la cazuela y dejamos cocer durante 2 horas.

Una vez se ha enfriado las carrilladas, las deshuesamos y trituramos y colamos el sofrito para salsa. Para montar el plato, colocamos en su centro un molde redondo en el que iremos colocando la carne de las carrilladas.

Para la guarnición, cortamos las manzanas a rodajas finas y con una hoja de silicona las desecamos en el horno. Mientras tanto, prepararemos el puré de manzana: pelamos la manzana, la hervimos con canela y azúcar. Una vez finalizada la cocción lo trituramos. El plato se acaba de decorar poniendo un lámina de manzana seca encima de la carrillada, luego el puré de manzana, otra lámina, puré y la última lámina, a modo de lasaña.