

La verdadera ruta del bacalao

IGOR AIZPURU



SIKERA BARAKALDO

Dirección Plaza Landaburu, 2.
Teléfono 944062343.
Web sikera.com.

FERNANDO GÓMEZ

do o una vizcaína con sal de ajo. Para los devotos del pescado, Sanz cocina además una fórmula que aúna sus piezas más codiciadas: lomos, callos y kokotxas de un pescado capturado cuando regresa a las costas noruegas desde Terranova a desovar. «Su cuerpo está entonces en forma, eufórico, y eso se nota en el plato», resume el cocinero.

Hemos visitado ya unos cuantos restaurantes para concluir que nuestros chefs

manejan unas cuantas recetas, quizá no tantas como los portugueses. ¿Hay motivos para envidiarles? «No, porque en mi modesta opinión aquí conseguimos unas texturas y unos puntos más acertados», asegura Jon Lodeiro, del Sikera baracaldés. De sus fogones, junto a los clásicos, surge un exquisito bacalao a la brasa con callos, crema de ajos tostados y verduras, además de kokotxas.

Más peligro que un pilpil

A Lodeiro, sin embargo, lo que más le gusta para cocinar o comer es el Club Ranero, una fórmula que combina el pilpil con una fritada de cebolla y pimiento verde. «No es complicado de hacer, una buena vizcaína lleva

más trabajo», explica. La base para ensalzar como merece al pescado es, como en toda buena cocina, una suma de «guiso, tiempo y trabajo; lo clásico de fondos y salsas con el añadido de un toque acorde a los tiempos».

«Es un pescado muy agradecido; requiere su tiempo, pero da un gran resultado», subraya Marta Ortiz de Zarate, del Arkupe vitoriano. En su cocina es un clásico con más de treinta años de historia el pilpil con un toque de vizcaína, una receta para la que no se puede andar con prisas. Dos salsas clásicas en las que la vizcaína ofrece «un puntito dulce que

«No es el pez favorito de los niños, pero si lo hacen en casa, lo p...