

[Blogs RTVE.es](#)[Actualidad](#)[Radio](#)[Música](#)[Deportes](#)[Corresponsales](#)[Cine y TV](#)

¿Un pintxo? ¡Que sean nueve!

miércoles 28.oct.2015 por Javier De La Fuente 0 Comentarios

Hace unos días en el programa [Un laboratorio en mi cocina](#) (domingos 13.05 en Radio 5) os adelantábamos las [novedades](#) del **Campeonato de Pintxos Amstel Oro**, que se ha celebrado en Hondarribia y donde ha quedado más que demostrada la **complejidad que puede esconder un "simple" pintxo**.

Estas pequeñas creaciones – según los expertos – se comen en tan solo "uno o dos bocados", y son, cada vez más, **pequeñas obras de arte** culinarias. Lo vemos en muchos restaurantes: el tamaño no está reñido con la calidad y la técnica.

Comer... de pintxos

Nos gusta de ir de bares, de tapeo... al fin y al cabo es seña de identidad de nuestra cultura... Por eso a veces el clásico menú de aperitivo, primero, segundo y postre no siempre apetece o nos cansa demasiado. A más de uno le gustaría trasladar los pintxos de la barra - el picoteo más puro y duro - a una comida más formal, en mesa... ¿Por qué conformarse con dos platos, cuando puedes probar decenas de bocados diferentes?



Eso es lo que ha debido pensar el chef **Pedro Muñagorri** para su barra de picoteo en Madrid: un menú cerrado en tres pases de **pintxos fríos, calientes y postres**. 9 bocados muy diferentes, que se salen de lo clásico, y que van de menos a más.



La propuesta comienza en el mar, sigue con los productos del campo y el broche lo ponen los pintxos dulces. Y no piensen el gildas o pan tumaca, sino más bien en fusiones gastronómicas, como en su **san choy de anguila ahumada** con mayonesa de wasabi y mojo rojo; o en la **vieira marinada a la sal con alcachofa frita y pesto** o en un **chimi churri de algas con foie mi-cuit trufado**.



El menú sigue con una **croqueta casera** (eso es sagrado...), unas **mollejas de ternera** con crema de patata y un **timbal de pato** con puerros en su jugo y guindilla verde.



La transición a lo dulce se hace con un **queso camembert con frutos rojos**, nueces y miel; después – si queda hueco – será el turno de la **manzana al mortero con crema inglesa y crumble**, y una fina **mousse de chocolate** con crema de zanahoria con un contraste que sorprende al paladar.



Así que si te vuelves loco cada vez que tienes que elegir un plato de la carta... aquí tienes 9, un menú perfecto para probar y también, para los más indecisos.

[Restaurante Muñagorri](#), Calle Padilla 56, Madrid
Menú trifásico de pintxos: 18 euros

Categorías: [Gastronomía](#)

Javier De La Fuente 28.oct.2015 10:51

[0 Comentarios](#)

Recomendar Tweet



0 Comentarios

Esto es solo una previsualización. Su comentario aun no ha sido aprobado.

Your comment could not be posted. Error type:

Su comentario ha sido publicado. [Haga click aquí si desea publicar otro comentario](#)

Las letras y números que has introducido no coinciden con los de la imagen. Por favor, inténtalo de nuevo.