



ENRIQUE BELLVER • infobellver@telefonica.net

CRÍTICA GASTRONÓMICA



María y Juan, propietarios del asador. = sur

## Fuego y producto

Una cocina casera, honesta y de gran calidad

**E**l éxito de esta casa salta a la vista nada más sentarse en la mesa y empezar a comer. Un trato familiar y un producto de primera, eso sí, unido a un control de los fuegos excepcional, han hecho de este asador de Casabermeja uno de los establecimientos de la provincia más interesantes a la hora de degustar una cocina malagueña casera del interior.

María Rodríguez y Juan Torremocha, matrimonio en la vida particular y matrimonio también en lo profesional, llevan ya doce años al frente de esta casa ofreciendo fuego y producto. A su lado, desde el mismo día de la apertura, está José Miguel Campana, responsa-

ble directo del horno y las brasas.

Aunque en la carta aparezcan algunos platos que nada tienen que ver con la cocina familiar, es decir, un foie mi cuit, salmón ahumado con vinagreta templada o una cazuela de pisto con foie, que dicho sea de paso aún no acabo de

### PUERTA DE MÁLAGA

#### Casabermeja

Dirección: Puerto de la Horca, 25. Tel.: 952 758 554.  
Cierra: Ningún día  
Precio aprox.: 35 euros.

# 7/10

ver la sintonía que el foie hace con las verduras pochadas, la realidad es la que es y en Puerta de Málaga se disfruta de una cocina casera de alto nivel. He repetido visita después de dos años y chapeau, como dirían los galos antiguos. Hacía tiempo que no disfrutaba tanto alrededor de una mesa de trabajo; el ambiente, los acompañantes, el trato de Juan y María y, lo mejor de todo, los platos que iban llegando, me sedujeron por completo. En mi memoria sigue el recuerdo de la primera vez que estuve en esta casa y tomé una delicada sopa de tomate, plato que ya no veo en la carta, pero que imagino se seguirá preparando, pues las verduras en esta casa reciben un trato inigualable.

Además de las brasas, ideales para las carnes de vacuno, en este establecimiento tienen un horno de leña donde a diario preparan cochinito y cordero lechal. En el apartado de pescados, el rodaballo o la merluza a la brasa se llevan la palma. Pero no se dejen guiar por la vista, me refiero cuando lean la carta, y pregunten por el chivito malagueño. Se han llevado un premio al mejor plato de chivo, por algo será. ¡Ah! Los precios no echan para atrás, todo lo contrario.



Gazpachuelo

asadas en la parrilla que volvían a levantar la admiración de quienes estábamos en la mesa. El almuerzo prosiguió con un tradicional gazpachuelo malagueño, lástima que la patata no alcanzara la calidad deseada y



Riñones de cordero

salpicara el plato de un toque húmedo. Por el contrario, los riñones de cordero asados en su propia grasa sí que merecían otra ovación gastronómica por el correcto uso de las brasas que se hizo a la hora de preparar



Costillar de chivo

este plato. Pero no podíamos irnos de esta casa sin probar el costillar de chivo lechal, plato premiado en el IV Concurso del Chivo Malagueño. Una especialidad que recomiendo sinceramente.

### LOS POSTRES



## Milhojas de chocolate caliente

Todos los postres lácteos se elaboran con leche de cabra

#### :: R. G. QUECEDO

La evolución de otras recetas anteriores puede ser capaz de perpetuarse en el tiempo con entidad propia. Tal es el caso de la milhojas con chocolate caliente. Un dulce tradicional de la repostería española, que parte de un ingrediente fundamental que es el hojaldre, cuyo origen es árabe y que se elabora con harina, una grasa (mantequilla, manteca de cerdo o margarina), agua y sal, dando lugar a la conocida 'pastela'.

Postre casi imprescindible en el restaurante Puerta de Málaga en Casabermeja. Las milhojas con chocolate caliente. Un pastel de forma rectangular que contiene nata, espolvoreado de azúcar glass y un chorreón de chocolate caliente, aunque se fundamenta en dos ingredientes; el hojaldre y como es este caso la nata, aunque también se puede sustituir por merengue, crema, dulce de leche, como en Argentina.

La textura del hojaldre, que diluya con suavidad en el paladar y al mismo tiempo que mantenga el toque crocante y finura en su consecución es uno de los argumentos en que se sustenta un buen milhojas y de ahí el éxito de este postre en Puerta de Málaga.

El segundo ingrediente principal de este dulce es la nata elaborada con leche de cabra. Su cremosidad y su fino paso en boca es necesario para apreciar todo el potencial y sutileza de este postre.

Todos los postres, como el flan de queso, se hacen con leche de cabra, cuyos ingredientes se muestran sin ningún subterfugio que los enmascare.

### ASÍ FUE EL ALMUERZO

Nada más sentarnos en la mesa quedamos sorprendidos por el fastuoso tomate de la huerta de Juan que ya nos anticipaba la calidad del producto que íbamos a ir tomando. Aromático, prieto en carnes y de un sabor inigualable, el tomate se hacía acompañar, y no al revés, por una buena ventresca de atún en aceite. Tras este refrescante plato llegaron unas alcachofas