MARTES, 26 DE ABRIL, 2022

el Día DE CÓRDOBA

GASTRONOMÍA

Un recorrido por los mejores salmorejos de Córdoba: desde los tradicionales a los más innovadores

TEXTOS: ALEJANDRO BALSERA

- Si hay un plato predilecto en Córdoba, ese es el salmorejo. Referente gastronómico y con mucha historia, en todos los rincones de la ciudad sirven este bocado sobrado de tradición y sabor. Ya sea siguiendo la receta de toda la vida o con técnicas y estilos vanguardistas que van desde un salmorejo de frutos rojos, otro con helado de AOVE, hecho con naranja acabado en queso o incluso dulces. Para conmemorar el Día del Salmorejo Córdobes ofrecemos una ruta por los mejores de la capital, tanto clásicos como innovadores.

23 Abril, 2022 - 19:40

EL DÍA

1. MESÓN SAN BASILIO: EXQUISITEZ EN LA RECETA DE SIEMPRE

Casi 40 siendo un refrente gastronómico en Córdoba dan para mucho, aunque si algo destaca en este restaurante ubicado en el corazón del hermoso barrio de San Basilio es que la tradición siempre es una apuesta segura. Por eso, su exquisito almorejo no puede ser menos, y con la receta de toda la vida, consiguen un delicioso y cremoso sabor digno de este plato tan preciado y típico cordobés. Como explica el propietario de este negocio familiar, Rafael Onetti, lo elaboran con pan de telera cortado en pedazos, tomates rojos de la tierra bien batidos y pasados por el colador, sin pasarse de ajo y con sal y aceite de oliva. Por supuesto, acabado con huevo cocido, jamón y un chorrito de AOVE, en este famoso mesón no paran de sacar platos de salmorejo que sus clientes tanto disfrutan. **En la calle San Basilio, 19.**

LA MONTILLANA

2. TABERNA LA MONTILLANA: FOLCLORE Y VANGUARDISMO

Este tradicional rincón de la gastronomía cordobesa fundado en 1948 es una parada obligatoria para degustar sus platos. Algunos de los más populares son sus salmorejos. En carta, como no puede faltar nunca, tienen el tradicional de toda la vida, que a Antonio Jiménez le gusta elaborar con tomates de pera maduros, pan de pueblo, ajo de Montalbán y aceite de oliva. Con textura cremosa y acompañado de huevo duro y jamón, la excelencia de esta taberna va más allá del puro sabor de esta receta auténtica 100%. Y es que, el vanguardismo se recrea en este establecimiento con sabores novedosos que en muchas ocasiones ofrecen fuera de carta como el salmorejo de frutos rojos con queso de cabra y sardina ahumada por encima, el de naranja y bacalao ahumado, de fresa con ancho y queso de cabra, de espárragos con ventresca de atún, o el de tomate asado con bacalao confitado. **En la calle San Álvaro, 5**.

JUAN AYALA

3. PUERTA SEVILLA: COMO LA RECETA DE UNA MADRE

"Ya puede llover, hacer calor o frío, que el salmorejo siempre se pide porque al cordobés le recuerda a la infancia", comenta Paco Rosales, uno de los propietarios del restaurante Puerta Sevilla, donde este plato tan típico es una de las especialidades. En este establecimiento lo elaboran como la receta de una madre: tradicional y de toda la vida. Eso sí, con los ingredientes de mejor calidad: pan de telera, ajo de Montalbán, aceite picual cordobés que tiene fragancia tomatera, y tomates de la huerta de temporada. Por supuesto, acompañado de jamón del Valle de Los Pedroches de pata negra, huevo cocido cortado sobre el plato y un chorreón de aceite picual por encima que le aporte textura. Una exquisitez que no pasa de moda porque, como asegura el chef Paco Rosales: "el cordobés come de su cultura". **En la calle Postrera, 51.**

LA REGADERA

4. LA REGADERA: HOMENAJE A LO TÍPICO CON TÉCNICAS ACTUALES

La idea del salmorejo de este establecimiento es bien sencilla y expresa perfectamente el estilo de restaurante que es, pues se centra en rendir homenaje al recetario clásico cordobés con productos locales, pero aplicando técnicas actuales. Como lo define el cocinero y dueño del local, Adrián Caballero, el salmorejo en sí es un plato perfecto, y su vanguardista versión se encarga de redondear los matices de la clásica receta. "Añadimos el helado para refrescar y aportar la untuosidad que nos brindan los maravillosos aceites de oliva virgen extra de nuestra tierra y culminamos con los ibéricos puros de bellota de Villanueva de Córdoba con los que trabajamos", indica el chef. En el mágico entorno de la Ribera y junto a la Mezquita, degustar este icónico manjar con lomito iberico de bellota, helado de aceite de oliva virgen extra y huevo es una obligación. **Calle Ronda de Isasa, 10.**

JUAN AYALA

5. TABERNA LAS BEATILLAS: EL DE TODA LA VIDA

En esta histórica taberna con más de un siglo de historia, el salmorejo, como en ningún otro lado, pasa de moda. Sigue siendo uno de los platos excepcionales de su carta, siempre aplicando la receta de toda la vida a base de tomate rojo, aceite de oliva virgen extra, ajo de Montalbán, pan de telera, sal y un chorrito de vinagre. Con el pan remojado en tomate y triturados todos sus ingredientes en perfecta armonía, el resultado final es un excelso salmorejo cremoso acabado con su huevo duro, su jamón y un chorro de AOVE. Como explica el propietario, Antonio Sánchez, lo mejor de este inconfundible plato es que "nunca pasa de moda y ha dejado de ser de temporada, pues es un referente durante todo el año". **En la plaza de Las Beatillas, 1.**

JUAN AYALA

6. TABERNA EL Nº 10: CLASICISMO CON UN TOQUE DE MELVA

Triturado el tomate por un lado, y por otro, el ajo, el pan y la sal. El siguiente paso es colar el tomate sobre el pan para que se mezclen todos lo ingredientes y juntos vuelvan a ser triturados y emulsionados con aceite AOVE. En un proceso de unos cinco minutos, el salmorejo de la Taberna El Nº 10 está listo para enfriar y ser servido posteriormente. Por supuesto, el jamón no puede faltar en este planto tan tradicional, aunque si por algo destaca en este establecimiento situado en plena Judería, es porque también va acompañado de melva, un ingrediente que se asocia a las mil maravillas con el tomate y crea un sabor especial sin escapar de la tradición. **En la calle Romero, 10.**

EL DÍA

7. EL BAR DE PACO MORALES: DE NARANJA CON BACALAO AHUMADO Y NIEVE DE QUESO

Como "algo sorprendente" caracterizan los clientes de todo el mundo el creativo salmorejo del Bar de Paco Morales, un espacio ideal para disfrutar de la gastronomía del chef dos estrellas Michelín. La receta se rige por la tradición, aunque con ingredientes llamativos y que rompen con lo más habitual: naranjas de Palma del Río, pan, sal, aceite AOVE, vinagre de la tierra y ajo. Así logran que este suculento plato, mezclado con el bacalao

ahumado y la nieve de queso, cree un exquisito sabor a la par que vanguardista que es inevitable pasar por alto si se visita este establecimiento. **En el Pasaje de Rumasa.**

EL DÍA

8. SOCIEDAD DE PLATEROS: TRADICIÓN APTA PARA CELIACOS

Este restaurante es todo un clásico de la gastronomía cordobesa. De ahí que platos tan típicos como el salmorejo sean su especialidad. En Sociedad de Plateros, la receta es un valor seguro para elaborarlo de manera perfecta y, además, lo hacen sin gluten para que los celiacos no se queden sin degustar este manjar: ajo hermoso, pan abogao o harina y pan rayado sin glúten para los intolerantes, aceite de oliva virgen extra de la D.O. de Priego de Córdoba, una pizca de sal, huevo duro y jamón del Valle de los Pedroches picadito o loncheado. Todo ello, bien triturado y emplatado, queda listo para mojar sopas, tomar solo o acompañar con cualquier guarnición porque, como bien señalan en esta establecimiento, "el salmorejo no desentona con casi nada". **En la calle María Auxiliadora, 25.**

EL DÍA

9. LA SARTÉN DE LA ABUELA: TODO UN CLÁSICO DE TABERNA

El salmorejo de esta popular taberna del barrio de Poniente es uno de los platos más queridos por sus clientes. Nunca puede faltar en la mesa, como asegura Antonio Ruiz, propietario del establecimiento que este 2022 está de celebración por su 25 aniversario. Desde ese 1997 que abrió sus puertas, la receta del salmorejo ha sido la misma y siempre apostando por productos de la tierra: tomate de pera o en rama, ajo de Montalbán, aceite AOVE de Montilla, pan de pueblo de Villarrubia y sal, todo ello complementado con su jamón y su huevo duro que nunca pueden faltar. De textura cremosa y delicioso para el paladar, en La Sartén de la Abuela, el salmorejo es uno de sus pilares gastronómicos fundamentales. **En la calle Manuel Cano 'El Pireo', 1.**

LA SALMORETECA

10. LA SALMORETECA: SABORES Y ESTILOS INIMAGINABLES

La creatividad del chef Juanjo Ruiz revolucionó el mundo del salmorejo con este concepto único del plato más típico de Córdoba. Una reinterpretación que ofrece múltiples sabores y estilos inimaginables desde un prisma gastronómico vanguardista, aunque sin olvidar la base fundamental de cualquier salmorejo: tomate, ajo, aceite y pan. Son más de 15 innovadoras recetas culinarias que poder degustar como el de remolacha; de fruto rojos;

de mazamorra de pistachos; de mango e higos; de arándanos; de limón; de aguacatae, manzana y albahaca; de espárragos y cardamomo; de tinta de calamar; de naranja, de yogurt; de setas y trufa; de apio; y el tradicional, e incluso de chocolate y chocolate blanco. ¿Te atreves a probarlas todos? **En el Mercado de la Victoria.**

el Día DE CÓRDOBA