



MIEL DE GALICIA

Kike Piñeiro

Texto: Armando Desantes | Fotos: Consejo Regulador Miel de Galicia

Kike Piñeiro es un acreditado chef gallego que siempre ha trabajado la materia prima regional con cariño y pasión. Descubrió el mundo de los fogones con 14 años en un local de Cabío y, desde entonces, no los ha abandonado. Recientemente abrió su propio restaurante en el corazón de Santiago de Compostela, bajo el nombre de A Horta d' Obradoiro, con lo que ha cumplido uno de sus sueños. En un escenario realmente singular, ocupa un edificio del siglo XVI muy cerca de la catedral compostelana y ahora ofrece, junto a su equipo, una cocina bien elaborada y a precios módicos en un ambiente agradable, en el que sobresale el singular invernadero. Y Kike y su equipo muestran una extraordinaria energía para apostar por una cocina poderosa que bebe sus fuentes de la tradición gallega, que contribuye a renovar.

En su cocina siempre apuesta por la sencillez, primando el producto de cercanía, donde conviven la cocina de raíces galaicas con la visión actual del

mundo gastronómico al que asistimos en la actualidad. Una combinación medida. En A Horta d' Obradoiro presenta una carta fija y otra reducida de temporada, con muchas propuestas fuera de carta, según las novedades que encuentran a diario en la lonja y en el mercado. Kike siempre ha mostrado gran cercanía con agricultores y pescadores de la zona, quienes le proporcionan una materia prima de excelente calidad, que transforma en auténticas joyas gastronómicas.

Productos de mar y tierra

Como buen gallego, ama los productos que el mar y la tierra proporcionan, generosos, en esta parte de la geografía española pero, a la hora de elegir el más representativo de su oferta gastronómica, opta por la Miel de Galicia. Kike asegura que "ofrece una gran versatilidad en la cocina, con infinitas posibilidades y cada día da lugar grandes descubrimientos al armonizarla con otros productos". En la carta siempre hay algún

plato donde la Miel de Galicia es protagonista como, por ejemplo, el bonito de Burela marinado con Miel de Galicia o la costilla a baja temperatura con Bourbon y Miel de Galicia.

Pero también hay otras recetas como la merluza en tempura con guacamole y tomate picante, la oreja de cerdo agri-dulce o la caballa ahumada en el momento. Caldos limpios y ligeros con sabores concentrados son una de las señas de identidad de este cocinero emergente que ha traído aire fresco a la gastronomía compostelana.

Kike Piñeiro (que ganó el Certamen Nacional de Gastronomía 2011-12, premio otorgado por la Federación de Cocineros y Reposteros de España) aspira a que Horta d' Obradoiro (local de trayectoria todavía corta y, por ello, en evolución) acabe siendo reconocido como un lugar donde se trata el producto con cariño y donde se respetan los sabores. Entre risas, asegura, no obstante, que "lo importante é que se coma bien".

Las bondades de la Miel de Galicia

El llamado "oro dulce" de la naturaleza gallega es un producto histórico, natural y artesano que se viene utilizando desde la Antigüedad como alimento. Actualmente es un ingrediente fundamental de los platos más vanguardistas, sobre todo como elemento dinamizador de carne, pescado y mariscos, donde se obtienen sorprendentes resultados en materia de sabor. Esta joya gastronómica que nos proporcionan las abejas nos provee, además, gracias a su polinización, de muchas otras materias primas y es un alimento indispensable en cualquier dieta saludable. De hecho, un reciente estudio sobre el valor nutricional de la Miel de Galicia, obtuvo excelentes resultados para esta DO, a la que se considera la miel de España con mayor contenido en proteínas y minerales.

A HORTA D' OBRADOIRO

Rúa das Hortas, 16. Santiago de Compostela
Teléf.: 881 031 375



LA RECETA

Bonito de Burela marinado con Miel de Galicia

Ingredientes:

800 gramos de Bonito de Burela (lomos), un cuarto de litro de vinagre de manzana, medio litro de Miel de Galicia, 1 decilitro de aceite de oliva Virgen Extra, un cuarto de litro de vino de Ribeiro, 50 gramos de tomate, 40 gramos de lombarda (col morada) y una pizca de sal en escama.

Elaboración:

- 1.- Mezclamos el vinagre de manzana, la Miel de Galicia, el vino de Ribeiro y un chorro de aceite de oliva Virgen Extra.
- 2.- Marinamos los lomos de bonito de Burela durante dos horas.
- 3.- Luego sellamos la parte exterior de los lomos en una plancha o sartén antiadherente a fuego fuerte.
- 4.- Lo acompañamos de pulpa de tomate natural impregnado en Virgen Extra, que nos aportará un toque de frescor, unas láminas muy finas de lombarda salteada ligeramente con gotas de vinagre de manzana y escamas de sal.
- 5.- Podemos utilizar la reducción de la salsa del marinado para pincelar el plato o ponerla de acompañamiento y potenciar así su sabor.



GRAN RESERVA

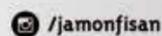


Tortilla de patatas esférica con Jamón de Bellota FISAN Gran Reserva, creación de Ramon Freixa (2 Estrellas Michelin).

Sabor Tradicional.
Alta Gastronomía.

Los productos de Bellota FISAN Gran Reserva son parte de la mejor gastronomía española. Por eso los mejores chefs de nuestra cocina confían en FISAN para sus creaciones.

El Sabor tradicional FISAN llena la Alta Gastronomía.



www.fisan.es