



5 a Taula es un colectivo formado por: Miquel Espinet, Sergi Ferrer-Salat, Miguel Gay, Josep Maria Sanclimens y Josep Vilella

El viaje vale la pena

Els Puis, cocina del Pallars en Esterri d'Àneu

Básicamente, quienes habitamos en Barcelona o en sus cercanías tenemos ciertos usos y costumbres bastante encorsetados cuando salimos de viaje o excursión.

En los desplazamientos marítimos cortos solemos elegir poblaciones como Sitges y, en los algo más largos, parajes o localidades de la Costa Dorada o la Costa Brava. Y cuando viajamos a la montaña, solemos visitar el Montseny, la Cerdanya o el Ripollès. Todos son desplazamientos de entre una y dos horas desde Barcelona. Colas aparte.

Hay zonas que tenemos menos tendencia a visitar, quizás porque a priori las consideramos algo alejadas, y una de estas es el Pallars Sobirà, bellísima comarca rica en agua, presente en sus lagos y en el eje vertebrador de su territorio, el río Noguera Pallaresa. Todo el Pallars Sobirà y València d'Àneu, sus paisajes, sus gen-

Tendemos a dejar de visitar zonas porque las consideramos alejadas, como el Pallars Sobirà

tes y sus viejas edificaciones constituyen uno de los entornos más entrañables de Catalunya y las actuales infraestructuras facilitan unos cómodos accesos y desplazamientos. Sort, su capital, se ha convertido asimismo en capital de los deportes de aventura (rafting, kayak, etcétera) y en la meca de los aficionados a la lotería.

En el Pallars Sobirà se encuentra uno de los espacios naturales más bellos de Catalunya: el parque nacional de Aigüestortes i Estany de Sant Maurici, al que se accede desde Espot. También se puede disfrutar de la Vall de Cardós o la Vall Ferrera, rodeada esta de picos superiores a los 3.000 metros, entre ellos la mítica Pica d'Estats.

La otra capital turística del Pallars Sobirà es Esterri d'Àneu, sede de varias ferias de la comarca

ELS PUIS

ESTERRI D'ÀNEU (PALLARS SOBIRÀ)

Av. Dr. Morelló, 13
Tel. 973-626-160
Precio medio sin vinos: 30 €

Valoración

Confort ★★☆☆

Bodega ★★☆☆

Servicio ★★☆☆

Valoración sobre 20



RECOMENDAMOS

► **Crujiente de pies de cerdo** con setas al Pedro Ximénez.

► **Terrina de foie gras** de pato, de elaboración propia.

► **Palpís**, plato típico del Pallars a base de cordero.

► **Flan de huevo** y tarta del día, todos elaborados por Jaume.

► **Visita a las iglesias románicas** de Sant Joan d'Isil y Alos d'Isil, a las de Sant Just y Sant Pastor y al monasterio de Santa Maria de Gerri de la Sal.

► **Disfruten de una noche en el Pallars.** Jaume y Pilar disponen de seis sencillas pero confortables habitaciones, o bien pernecten en alguno de los numerosos hoteles de la zona.



Jaume y Pilar, al frente del restaurante Els Puis, en Esterri d'Àneu

como es la de Santa Teresa. El románico es otro de sus alicientes.

En el año 1978 Jaume Queralt, nacido en Barcelona, estudiaba Químicas y pasaba sus vacaciones familiares en el prestigioso hotel La Bonaigua de València

d'Àneu. Eran cuatro amigos, buenos estudiantes, y tres de ellos tomaron la decisión de dejar los estudios y dedicarse profesionalmente a la gastronomía, y Jaume, con la ayuda y disgusto de su padre, compró un local en Esterri;

no obstante, su madre se puso al frente de los fogones. Posteriormente se casó con Pilar Brunet y ambos comenzaron a elaborar interesantes platos potenciando la cocina del Pallars.

Evidentemente, su cocina ha

ido evolucionando y actualmente, entre sus entrantes, encontramos la sopa de pasta, los rollitos de *esqueixada* de bacalao con confitura de tomate y olivas negras, la ensalada de mollejas y jamón de pato, la tartaleta fina de *escalivada* y el foie gras de pato salteado.

Es sorprendente degustar en una población pequeña y tan lejana del mar pescados de primerísima calidad, como el excelente rodaballo que nos sirvió Jaume. Su filosofía es que a los habitantes de Esterri o a quienes la visitan les apetece poder disfrutar de tanto en tanto de un excelente pescado, y se las ingenia para que le llegue casi a diario lo mejor del mercado.

En cuanto a las carnes, destacaríamos las costillas de cordero a la parrilla, el conejo de corral con setas al aroma de romero, las costillitas de cabrito a la milanesa, el entrecot de ternera Bruna del Pirineo, el estofado de rabo de buey con setas o el muslo de pato guisado con orejones y cebollitas al vinagre de Módena.

Pilar, nacida en Esterri, cocina extraordinariamente todos los platos mencionados, y también debemos dedicar un apartado especial a los sensacionales postres que elabora Jaume, empezando por los chocolates (mousse y tru-

Sorprende degustar en una población tan lejana al mar pescados de primerísima calidad

fas), el yogur casero con miel, el helado de biscuit al amaretto, el pudín y la crema catalana.

Su bodega es amplia y, a pesar de que no tiene excesivas referencias, están muchas de las que deben estar, y su oferta de licores y aguardientes es de las más extraordinarias en varios kilómetros a la redonda.

Jaume había habilitado en su local una magnífica cava de puros, pero la normativa actual sobre el tabaco impide a los buenos fumadores poder disfrutarla.

El local es reducido y muy acogedor, y Jaume atiende con una gran cordialidad, cariño y eficacia a cada uno de sus clientes.

Aunque pueda parecerles algo lejano, una visita a Esterri d'Àneu y una comida en Els Puis (los picos) les encantarán. El viaje merece la pena.●

GASTRONÓMADAS

Crema chantilly

Es esta una preparación que, como tantas otras, se da a conocer en un momento determinado pero, antes de su popularización, ya se cuenta con antecedentes de su existencia.

En efecto, esta delicada crema que se atribuye unánimemente al famosísimo Vatel, cocinero de Fouquet, ya se elaboraba en el siglo XVI en las cocinas de Catalina de Médicis. Ya entonces se disfrutaba, en los postres, de esta deli-

cia etérea que resulta de emulsionar la nata.

Vatel, profesional abnegado entregado a su trabajo, del que un día hablaremos extensamente, presenta esta deliciosa nata durante una recepción que Fouquet, superintendente general de las Finanzas, ofreció a Luis XIV en su castillo de Vaux-Praslin.

Cuando, a finales de 1661, Fouquet es detenido, Vatel y todos sus colaboradores deben exiliarse a Inglaterra para evitar la cárcel. Vatel resiste mal el alejamiento de su país. Por

La receta

Crema de chantilly

Esta crema que, endulzada, interviene en innumerables postres, forma parte, sin azúcar, de todos los platos denominados "a la chantilly". Se consigue batiendo nata espesa, bien fría (2 a 6°C) a la que se añade un tercio de su volumen de leche a la misma temperatura. Si el ambiente en el que se ha de trabajar está por encima de los 23°, es conveniente enfriar, también, los utensilios que deban utilizarse para confeccionar la crema. Cuando esta alcanza el punto de espuma, se le añade azúcar en polvo y vainilla líquida y se sigue batiendo hasta que la crema quede adherida a la batidora. Guardar en la nevera hasta su servicio.



eso, en cuanto puede, se traslada a los Países Bajos. Ansioso por volver a Francia y gracias al contacto de un influyente amigo de Fouquet, Vatel entra al servicio del Grand Condé (Luis II de Condé), en el castillo de Chantilly, propiedad del príncipe.

La nata batida toma el nombre del castillo en el que, el 24 de abril de 1671, Vatel se quitó la vida cautivo de una depresión al pensar que fracasaría en la organización del banquete que el príncipe había ofrecido al Rey Sol.