



Lomo de venado con rebozuelos y trompetillas.

La Montería

Iniciamos una serie de reportajes de cocina cinegética con este restaurante madrileño, cuyos orígenes, en cuanto a cocina se refiere, son andaluces. En él podemos degustar todo el año perdiz, venado y jabalí, variando el resto de oferta de caza según la temporada.

■ Texto: Ana Pescador / Fotos: Manuel González

En pleno centro de Madrid, muy cerca del conocido Parque del Retiro, nos abre sus puertas el restaurante La Montería. Inaugurado en 1963 por **Juan José y Mercedes**, el próximo año hace dos décadas que está bajo el mando de su hijo, **Miguel Román**.

Siempre han contado con platos de caza en su carta, porque, como nos explica Miguel, "mis padres son de Cazorla, Jaén —una zona muy monterera, de ahí el nombre del restaurante— y de allí trajeron un guiso, el estofado de gamo al estilo tradicional, como se hacía entonces".

"Antes, la carne se trataba con muchas hierbas, muchas especias y se realizaban cocciones muy largas. Sin embargo, ahora trabajamos la carne de caza con

maceraciones largas y cocciones cortas, mezclándola con agridulces —salsas a base vinos y licores dulces y compotas de frutas—, buscando así, otras combinaciones para conseguir contrarrestar la fuerza de la caza", nos aclara el responsable de los fogones y el buen hacer de La Montería.

LA SINGULARIDAD

Quien haya probado la carne de caza sabrá que ésta tiene otro sabor, otra 'fuerza', pero ¿qué la diferencia de la carne 'tradicional', como la ternera o el cerdo? En opinión de Miguel "la principal diferencia es que la caza es salvaje; la perdiz, por ejemplo, se está criando últimamente en granjas, pero, en líneas generales, es salvaje. Son animales que se mueven constantemente

por el monte y que comen todas las hierbas y flores de su hábitat —romero, tomillo, etc.—. En cambio, las carnes que consumimos habitualmente en nuestras casas se han criado en granjas, con una alimentación a base de piensos, sin olvidar que, además, los animales han sido tratados por veterinarios, es decir, se han 'medicado'. La caza es absolutamente silvestre, tiene un sabor y aporta matices que jamás podrá lograr cualquier pieza de animal criado en cautividad", además de contar con otras ventajas, como que "es una carne más saludable al no tener ningún tratamiento de engorde".

Como nos anota, en estos últimos tiempos es frecuente encontrar carne de caza criada en cautividad —perdiz,





CONSEJOS

■ Para cocinar caza, recomiendo 'coger' las piezas más jóvenes, porque son las más sabrosas; un venado medalla de oro es un animal muy difícil de guisar, pues es un animal muy viejo, que está muy 'andado'. Hay que intentar siempre utilizar piezas lo mejor posible.

■ Para mí es muy importante la maceración y la corta cocción o asado, según la cocinemos. Os aconsejo que cuando cocinéis caza, dejéis la carne, por lo menos, de dos a tres días en maceración.

“La carne de caza es una carne más saludable al no tener ningún tratamiento de engorde”

conejo, codorniz— y aclara “la codorniz silvestre, por ejemplo, es un ave succulenta, sabrosísima, pero la que viene de granja tiene un sabor parecido al pollo”.

En La Montería, Miguel nos cocina la pieza cobrada, dejando claro que “cocino las piezas que me traen amigos y clientes sin ningún problema, pero toda la caza que sirvo —a la clientela, tanto en la barra, como en el salón— es comprada a empresas del sector y que, por supuesto, ha pasado todos los registros sanitarios oportunos”.

Por último, destacar el amable y eficaz trato de Miguel y su equipo, que hacen del

aperitivo, el tapeo o la comida un placer. El propio Miguel atiende todas las mesas y, curiosamente, casi nadie mira la carta, sino que esperan sus recomendaciones. La mía personal es: ensalada templada de perdiz, ragout de venado con arroz basmati (y una deliciosa salsa de oporto y ciruelas) y, de postre, buñuelo de chocolate. **JyS**

La Montería

C/ Lope de Rueda, 35. 28009 Madrid

☎ 91 574 18 12 / www.lamonteria.es

Abierto de 12 a 16 horas y de 20 a 24 horas. Cerrado los domingos por la tarde.



Solomillo de venado con Pedro Ximénez.