

EL MUNDO

fuera de serie

Nº 13
14 ENE
2018



**"NO HE DADO
EL SALTO POR
AMBICIÓN SINO
POR PURA
RESPONSABILIDAD"**

ADRIANA DOMÍNGUEZ
LA MAYOR DE LAS HIJAS
DE ADOLFO DOMÍNGUEZ
TOMA LAS RIENDAS DEL
IMPERIO FAMILIAR

ADRIANA
DOMÍNGUEZ,
41 AÑOS, EN
LA TIENDA DE
ORTIGA Y
GASSET



CHULETA EL CAPRICHIO

Por Marta Fernández Guadalupe Ilustración de Luis Parejo

Dos rasgos casi improbables marcan la personalidad del homenaje carnívoro que protagoniza esta página: es buey y es chuleta. Por este escaso animal opta El Capricho, un lugar donde, además, se evita el término chuletón en favor de un término no tan desampañante, pero puede que más preciso. "Nosotros aquí solemos usar más la palabra chuleta", definen en esta casa carnívora, donde sirven carne procedente de los bueyes criados en su propia finca o de pequeños ganaderos que su propietario, José Gordón, ha ido identificando, de modo que se desarrolla un trabajo conjunto para supervisar alimentación, selección de razas y momento del sacrificio.

Accesible desde la salida 303 de la A6, a la altura de La Bañeza, El Capricho se ubica en Jiménez de Jamuz, pequeño pueblo leonés conocido por su alfarería y por este negocio convertido en un templo carnívoro (medios internacionales como *The Guardian* y *Time* lo han señalado como uno de los mejores destinos gastronómicos para comer carne). Abrió hace más de 40 años en una bodega subterránea, excavada por su abuelo en línea con una construcción característica de esta zona de Castilla. Poco a poco, Gordón se empeñó en conseguir las mejores piezas de buey y vaca hasta asumir su cría y cuidado.

Esta imagen retrata un homenaje de El Capricho: una chuleta de lomo alto de un buey de raza minhota, del norte de Portugal, y que vivió unos cinco años en la finca del restaurante para ser sacrificado con ocho años. No es la única opción para comer carne en la sede de Gordón, donde suma razas como pardo alpina, barrosa, maronesa, tudanca, asturiana de los valles, asturiana de la montaña, ramo grande, sayaguesa, cachena, rubia gallega y alistana.

Maduración y elaboración es la doble regla a la que se somete a esta pieza. "La chuleta ha sido madurada 120 días en cámara de frío", explica Gordón. Aparte de criar sus propios bueyes, El Capricho tiene su método, que este cocinero y ganadero aplica de manera individualizada a cada animal y que suele oscilar entre 60 y 180 días, con los 100 días como media. "La maduración es, en cierta manera, un arte, que es más fácil poder intuir cuando tienes la vida del animal delante de ti, en su conjunto", se-

ñala Gordón. "Siempre tenemos en cuenta la edad del animal, la raza, la coloración de la grasa, la cantidad de grasa subcutánea, el porcentaje de infiltración y el carácter, ya que cada ejemplar es único", añade. Se trata de un proceso de secado y ablandamiento de la pieza, consistente en "mantener a temperaturas constantes y porcentajes de humedad apropiados la carne durante un tiempo, para conseguir que las grasas se vayan hacia el interior aportando untuosidad y mantecosis. A la vez, se desarrolla un proceso enzimático que provoca la desnaturalización de la proteína, rompiendo la estructura de la fibra y liberando el agua existente (exudación)", consiguiendo así textura y jugosidad. Además, se pierde el exceso de agua que tiene el músculo, lo que produce una concentración del sabor".

En cuanto a su preparación, la chuleta se somete a una parrilla de dos alturas, lo que permite alcanzar mejor la temperatura exterior de la pieza y, des-

pués, la interior. Aquí sólo se usa leña y carbón de encina, "muy neutra y calórica, y no aporta demasiados matices a la carne". Y, ¿qué implica ser de lomo alto? "Podemos encontrar diferentes músculos, con sus fibras en diferentes direcciones", señalan en El Capricho, donde resaltan que "su color rojo pálido es consecuencia de la maduración. Tiene un porcentaje alto de grasa infiltrada. En boca, es una carne elegante, tierna y jugosa. Sus grasas son finas y delicadas, alargándose en el paladar". Con un peso de 3,8 kg, calculan esta pieza para seis personas, con un precio aproximado de 456 euros.

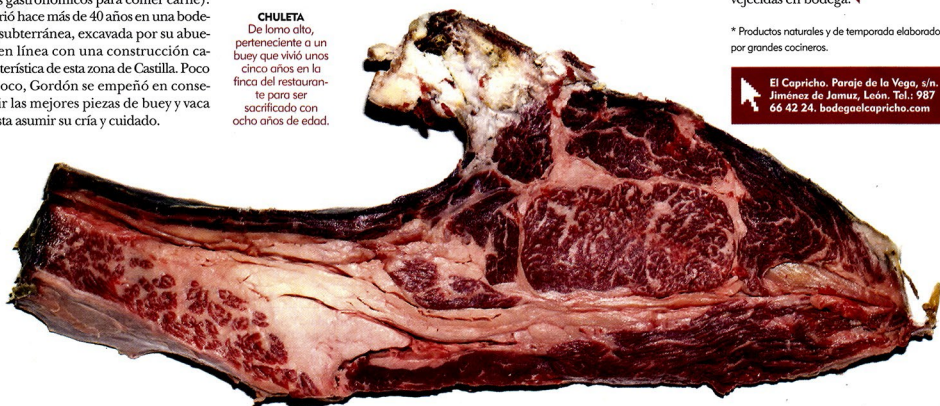
En esta casa, siempre se enseña la chuleta al cliente antes de cocinarla, indicando peso y precio. El comensal también puede probar elaboraciones como el *steak tartare* cortado a cuchillo, los *carpaccios* madurados o las cecinas envejecidas en bodega. ◀



JOSÉ GORDÓN

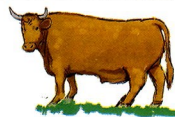
* Productos naturales y de temporada elaborados por grandes cocineros.

El Capricho, Paraje de la Vega, s/n. Jiménez de Jamuz, León. Tel: 937 66 42 24. bodega@elcapricho.com



INGREDIENTES. Chuleta de buey (en este caso, de 3,8 kilogramos, para seis personas), sal, carbón de encina.

ELABORACIÓN. Cortar la chuleta con unos cuatro centímetros de espesor, retirar la grasa exterior que se ha oxidado durante el proceso de maduración y deshuesarla para que el asado sea más uniforme. Preparar con carbón de encina en una parrilla de dos alturas donde, en una primera fase, se atempera en la parte alta de la parrilla, moviéndola constantemente para que el líquido se mantenga en su interior, hasta alcanzar una temperatura interna de unos 39°C. Una vez alcanzada esa temperatura interna, se baja a la parte más baja de la parrilla para sellar y caramelizar su exterior a fuego vivo, creando una fina capa tostada para mantener los líquidos en el interior y que elevará la temperatura a unos 50°C.



BUEY MINHOTA
Raza originaria del norte de Portugal, es uno de los ejemplares más grandes de la Península Ibérica.