



**POR AMOR AL OCIO**  
LOURDES LÓPEZ

Un blog hedonista sobre placeres que alegran la vida: gastronomía, bienestar y diversión



**Lourdes López**  
Periodista  
lourdeslopez@lavanguardia.es

Lourdes López (Barcelona, 1980) coordina las secciones de Ocio y Gente en La Vanguardia.com y el blog dedicado al tiempo libre *Por amor al Ocio*. Licenciada en Periodismo por la UAB, trabaja en este diario desde 2003, donde ha estado vinculada a las secciones de Política, Internacional y Cultura. Le apasiona ver el lado hedonista de la vida y, por ello, la gastronomía, el cine, la música y, por supuesto, los viajes son algunas de sus grandes pasiones personales y profesionales. Colabora en otras publicaciones y medios. En 2005 recibió el Premio de Periodismo Digital 'José Manuel Porquet' por el reportaje multimedia 'Desmontando a Dalí' dedicado al pintor catalán en el año de su centenario. Puedes seguirla en Google+ y Twitter: @Louloulopez

## Los tuétanos también son paleolíticos y están de moda

Lourdes López | febrero 19, 2015

Al igual que la casquería, los **tuétanos** están de moda. Y digo "de moda" porque, en

realidad, siempre ha habido cocineros valientes que los han cocinado para un pequeño grupo de comensales capaces de apreciar su intenso sabor prehistórico. En parte, esta pieza vuelve a ser actualidad gracias a la llegada de cocinas exóticas aún ancladas en sabores ancestrales, como la peruana. La grasa del **tuétano**, rica en proteína y nutrientes era un



Tuétano de Punto MX Madrid. Lourdes López

sustento muy codiciado en la **dieta prehistórica** ahora que los temas sobre la **paleovida**, **paleogimnasia** y todo lo demás que concierne al **Paleolítico** son rabiosa actualidad.

Por suerte, los **tuétanos** son ahora más fáciles de encontrar pero no los de gran envergadura, hendiduras de la edad de piedra que los hombres de hace 10.000 años comenzaron a usar como vajillas, flechas y, más tarde, como lámparas de combustible animal. Ahora, cuando gracias a los menús degustación los teníamos medio olvidados, me acabo de tropezar con tuétanos de envergadura en algunos restaurantes como reclamo a la hora de sentarse a sus mesas. Normalmente, se trata de propuestas sencillas y despojadas de cualquier alarde gastronómico superfluo. Aunque hay matices.

En Barcelona, lo he hecho en **Suculent** (Rambla del Raval, 43), donde presentan un finísimo tartar de ternera sobre tuétano templado y por encima unas huevas de pez volador, el tuétano lubrica la carne en boca y las huevas acaban de darle el detalle salino. **Carles Abellán** también apuesta por el tuétano hecho a la Brasa con Caviar de Kalix (un caviar sueco con IGP, que por su exclusivo sabor se sirve citas como la gala de los Nobel). **Paco Pérez** también echa mano de este graso manjar en la **Enoteca del Hotel Arts** y en su restaurante **Mirror**, donde le sirve para acabar el pil pil de un plato de cocochas y caviar y otro con guisantes con



resultados espectaculares. Pero donde lo usa de verdad como base del plato y del emplatado es en **L'Eggs**, su aventura dedicada al huevo. Luis Loza, su jefe de cocina, se sirve de tuétanos de gran diámetro para los huevos de codorniz con jugo de ternera, un

bocado impertérrito de este restaurante. **Lando**, un restaurante que abrió puertas en el barrio de Sant Antoni (Passatge Pere Calders 6) a finales de 2014, también sirve un **tuétano** con galleta salada de sésamo y especiada.

Pero sin duda un tuétano estrella –y nunca mejor dicho– es el de Roberto Ruiz, el chef al frente del restaurante **Punto MX** en Madrid. El local ha recibido su **primer relumbrón Michelin** en la guía de este 2015 y es, en parte, gracias a platos como el tuétano a la brasa salsa molcajeteadada (ingredientes asados, normalmente tomates, cebolla y chiles y mezclados en el molcajete) y majado de hierbas. Pura gula telúrica.

También sirve tuétano en Madrid Abraham García en su conocido **Viridiana** donde elige un descumunal hueso de merina del Valle de los Pedroches. También sirven hueso de caña desde hace unos tres años en Sacha, pero este cortado en longitudinal con su tuétano glaseado en una potente y untuosa salsa tipo bordelés. Ah! También tienen tuétano en el restaurante que ha inaugurado recientemente en la capital aprovechando su tirón mediático Alberto Chicote, **Yakitoro**. Es, sin duda, uno de los mejores bocados de un restaurante que, por lo demás, no ofrece una comida nada espectacular. Eso sí, la materia primera es buena y los precios son más que económicos, dos factores que han disparado su popularidad en unos

### POR AQUÍ TAMBIÉN CUENTO COSAS

#### Tweets

Seguir



**Diccionari Cultural** @DicciCultural 18 feb  
Jo no visc del que el món pensa de mi, sinó del que jo penso de mi mateix.  
Jack London

#Cultura #Llibres #Llegir  
bit.ly/1Eneaha

Retwitteado por Lourdes López



Mostrar detalles de la foto



**Lourdes López** @Louloulopez 18 feb  
El italiano @DueSpaghi consigue su placa d restaurante @Km0SlowFood

Twitwear a @Louloulopez

#### ETIQUETAS

Arrocerías **Barcelona** Barcelona Restaurant Week Barceloneta Belleza Berasategui Bienestar Cantabria **cenas con encanto** cocina marinera cocina tradicional Copas cupcakes cócteles De copas **Eixample** enoturismo **en pareja** Escapadas Estrella Michelin **Gastronomía** Gastón Acurio Mandarin Oriental de Barcelona Masajes merendar merendolas Modernismo **Ocio** paella **para ir en grupo** Pastelerías Pescados recetas regalos **restaurantes** Santander Santi Santamaria sorteo **Spas** tapas **Terrazas** **Tratamiento estético** viajes vinos Xavier Pellicer

#### PREGUNTAS Y DUDAS

¿Quieres consultarme algo? ¡Mándame un email!

#### NAVEGAR POR EL BLOG

Actualidad

Restaurantes

Desayunos y Meriendas

Escapadas

