

## RESTAURANTE "VIRREY DE PALAFOX"

# La Catedral del Buen Comer



**U**no de los comedores con más prestigio de Castilla y León se sitúa junto al edificio renacentista de la Universidad de Santa Catalina en la ciudad soriana de El Burgo de Osma.

Desde hace más de treinta años la familia Martínez Soto regenta el "Virrey de Palafox" repartiéndose entre todos las labores de dirección, jefe de sala, sumiller, etc. Quizá, este talante familiar ha sido a lo largo de los años en gran parte, el responsable de su indudable éxito sin olvidar que la fuerza de esta unión pesa sobre esa especie de patriarca que es Gil Martínez Soto, un hombre incansable, emprendedor y valiente a la hora de afrontar cualquier vicisitud.

En su cocina destaca el excelente tratamiento de las materias primas de la zona con una elaboración en la que se mezcla sabiamente el recetario tradicional con creaciones más actualizadas, dando como resultado recetas equilibradas en la combinación de aromas y sabores.

Así, en su carta encontraremos platos como la "Ensalada Templada de Verduras de Temporada y Colas de cangrejo de río con aceite de trufa y vinagre de Módena", "Corazones de Alcachofas con láminas de Hongos", "Milhojas de salmón ahumado templado con salsa de yogur", "Sopa de Gallina con piñones sorianos", "Solomillo a la brasa con glaseado de caramelo" y un largo etcétera que no olvida los sabores cinegéticos en temporada.

Todo esto, además de una gran variedad de ensaladas y pescados, se riega con una extensa carta de vinos donde están representadas las mejores añadas así como cavas y brandies muy viejos.

Creadores de las Jornadas Rito-Gastronómicas de la Matanza (Fiestas de interés turístico) que se celebran en los fines de semana de Febrero y Marzo, organizan además Jornadas Gastronómicas del Pato en Octubre, Jornadas Micológicas, del Buey y Bacalao, etc.

En sus salones de Castilla de los Diezmos, tienen lugar sus cenas medievales de primavera y otoño. Todo ello hace de este restaurante: La Catedral del buen comer. □

### PERDIZ RELLENA DE BOLETUS, TRUFASY FOIE CON SALSA DE VINO

#### Ingredientes (4 personas)

- 4 perdices.
- Una trufa pequeña
- 1 cebolla.
- 2 litros de vino tinto
- 3 dientes de ajo
- 1 dl. de aceite de oliva virgen
- 1 pimiento rojo
- 500 grs. de tomate triturado
- 1 zanahoria
- Tomillo, romero, perejil,
- 100 grs. de foie
- espliego, almendra molida, sal,
- 100 grs. de boletus Edulis,
- pimienta negra y nuez moscada.
- 150 grs. de carne de ternera picada
- 100 grs. de bacon

#### ELABORACIÓN

Se limpian las perdices, se deshuesan y se salpimentan. Se pica muy finamente el bacon, la trufa, el foie y los boletus y en un bol se mezcla con la ternera picada hasta conseguir una masa homogénea.

Se rellenan las perdices con esta masa y se atan con una malla para que quede compacta y evitar que se salga el relleno.

Se cortan en láminas los ajos y en juliana la zanahoria, la cebolla y el pimiento rojo y se pochán en una cazuela con el aceite de oliva durante unos minutos.

A continuación se añade el tomate triturado, se sofríe y se añaden las verduras y las especias. Se cubren las perdices con el vino tinto y a fuego muy lento se deja reducir durante dos horas (tendrá que perder tres cuartos del volumen del vino). Se rectifica de sal, se retiran las perdices y se pasa la salsa por un pasapuré y se tamiza.

Se sirve muy caliente acompañado de setas, cebollas salteadas, arroz hervido, daditos de patata, trigueros a la plancha u otras verduras.

#### EL VINO

### TINTO PESQUERA 1996 MILENIUM. D.O. RIBERA DEL DUERO.

Elaborado con uva 100% Tempranillo y envejecido 24 meses en barrica de roble francés, es un vino seco, de un perfecto equilibrio. Con aromas de muy buena intensidad y un atractivo color rojo picota rubí, limpio y muy brillante, es sabroso, carnoso con un paso de boca aterciopelado. Pleno de finura y elegancia en el postgusto.

