

Búfalo a la parrilla

MIKEL SORO

LOS ciento sesenta comensales que se reunieron el martes por la noche en la sidrería Eluxeta de Urnieta para cenar carne de búfalo salieron satisfechos de la cata que pudieron realizar. Juanjo Urruzola, propietario del asador que ha protagonizado esta curiosa experiencia, comentaba feliz tras la curiosa prueba gastronómica que «todos han salido satisfechos, menos cuatro, que después de probarla han preferido cenar la chuleta tradicional».

El local se hallaba repleto de comensales que ya habían reservado mesa para degustar la sidra al txotx y, sobre todo, la carne de este animal de procedencia asiática y estabulado los tres últimos meses en el caserío Adarraga, el búfalo, de la que tanto habían podido oír en los días previos a la apertura de la temporada de sidra. Faltaron los cuatro cocineros de prestigio que habían anunciado su presencia para probar allí mismo cómo sabía la carne de búfalo y, de paso, cómo las preparaban en la parrilla. Probablemente las fechas festivas en la capital impidieron su asistencia y, como suponía Juanjo, «no me extrañaría que aparecieran un día por aquí para probarla».

Un éxito gastronómico

La cena del martes no fue un hecho aislado, «porque como ha sido un éxito, vamos a seguir sirviendo búfalo hasta que se acabe la carne del primer animal sacrificado. Si vemos que la clientela de la sidrería aún la sigue pidiendo, serviremos la carne del segundo búfalo». Cada ternero de esta raza pesaba unos 200 kilogramos, es decir unos 140 de aprovechamiento. Urruzola explica que «el martes se consumieron unos 80 kilos, a unos 500 gramos por persona, aproximadamente...»

A mediodía sirvieron una primera cata para los amigos más



MIKEL FRAILE

El cocinero de la sidrería Eluxeta prepara en la parrilla las chuletas y costilla del búfalo.

Unos ochenta kilos de chuletas y costilla de retoño de búfalo se consumieron con éxito el martes, durante una cena en una sidrería de Urnieta donde se preparó por primera vez esta exótica carne

cercanos y a la noche para la clientela. «Dimos la chuleta, costilla, parte del muslo. A la gente le gustó. Además tiene una presencia extraordinaria, con mucho jugo. Las chuletas las cortamos como siempre, de anchura normal. El muslo y la espalda con la sierra. Sobre la parrilla la pusimos exactamente el mismo tiempo que la carne tradicional para que saliera tostada por fuera y roja por dentro. Con una pizca más de sal

para que no supiera dulce. Las costillas, lo mismo». Queda por probar la carne de guisado, «que cocinaremos de octubre a diciembre, porque en la probaketa de la sidra no se puede sacar, prefieren en asado. Lo prepararemos igual que se cocina un guiso en casa. Aunque tiene un poco más grasa y habrá que tener cuidado con el caldo, que saldrá espeso. Con patatas, ajo, y a comer».

Los clientes le dieron su opi-

nión al propietario de la sidrería Eluxeta.

«Me decían que era muy sabrosa, con gracia, y tierna. No es esa carne que metes en la boca y se te queda como chicle, sino que se masticaba muy a gusto. Aunque es diferente de la que consumimos aquí, se comió muy bien. Es parecida a la carne roja de un ternero, con muy poca veta. Se suele decir que la carne es lo que ha comido y aquí ha engordado con hierba seca, tierna y maíz. Eso se nota luego en la calidad de la carne. La presencia también es importante. Ya te digo, acabaron con la mitad del retoño en una noche y calculo que cuando finalice esta semana se habrá comido todo el búfalo».