

Cocinando con... Josele Moreno
en Hostería del Laurel

Un bacalao confitado de buen humor

Nuestro protagonista lleva décadas acudiendo a este clásico del barrio de Santa Cruz

L.A.

El humor es el mejor ingrediente en la cocina y en la vida, bien lo sabe el artista sevillano Josele Moreno, que comparte con nosotros una tapa de bacalao confitado en uno de sus establecimientos predilectos: la Hostería del Laurel. Allí acudía cuando siendo un adolescente iba, guitarra en mano, se disponía a seducir con sus amigos a las turistas que pasaban por este céntrico barrio. Era antes de formar el grupo de Los Payos, pero aún recuerda con nitidez cómo entonaban letras cargadas de chispa y desenfado a las extranjeras más lozanas. Después acababan sus andanzas en la citada Hostería, que apenas ha cambiado desde aquellos años. «Nunca he dejado de venir, primero con mis amigos de juventud, después con mis hijos y ahora con mis nietos, a los que les relato cómo fueron aquellos años», dice el humorista. Si alguna vez tenían éxito y las extranjeras accedían a tomarse algo con ellos, quedaban prendadas de la autenticidad del lugar. «La guiri que conocía esto se acababa comprando un apartamento en Triana», bromea Josele.

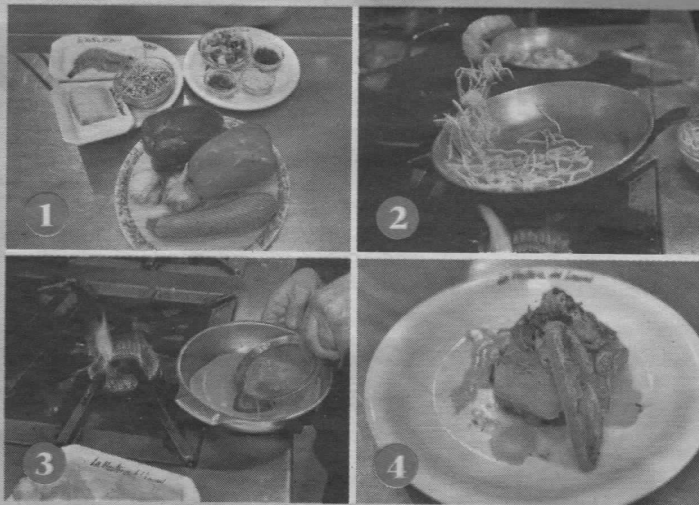
También suele acudir a este establecimiento con sus amistades, tanto locales como de fuera de Sevilla, puesto que al encanto propio del local se une el impacto que suele cau-

sar la antigua judería sevillana en todos los que la visitan. David Márquez, responsable de la Hostería desde 1986, ha vivido en primera línea el espectacular crecimiento del turismo en estos años, aunque asegura que muchos sevillanos siguen acudiendo al igual que Josele a disfrutar de su cocina tradicional. Entre sus platos mejor acogidos se encuentran los ibéricos, los quesos, el marisco y las diversas carnes que ofrece, como cordero, cochinillo, entrecot y solomillo de ternera. Además de estos, a Josele Moreno le gustan las espinacas con garbanzos, el menudo, los riñones al jerez y el pollo al ajillo, además del bacalao confitado que tomaron en esta ocasión.



FOTOS: J. M. SERRA

Décadas de amistad. David Márquez gestiona el restaurante desde 1986, cuando ya Josele era un fiel cliente



1. Los ingredientes. 2. Salteado de las gulas. 2. Preparación del bacalao y la salsa en que se confita. 4. Presentación final, en la que se incorporan las gulas y langostinos sobre el bacalao y se añade una tosta de pan.

En la cocina

Ingredientes: bacalao semisalado, ajo, langostinos, gulas, aceite de oliva, guindilla, pimiento rojo, pimiento verde y calabacín.

Modo: Se dora el bacalao con aceite, ajo y guindilla y después de marcar cuatro minutos por cada cara se añade un poco de fumet y se espera a que se consuma a fuego fuerte. Se saca y se cuela el aceite con un colador para obtener la salsa. Aparte, se saltean las gulas con los langostinos y se cubre con ellos el bacalao. Para la guarnición se hace un salteado de pimientos rojos y verdes, ajo y calabacín.

EN SEVILLA, TIO MATEO CAE BIEN.



TIO MATEO
CAE BIEN