

1



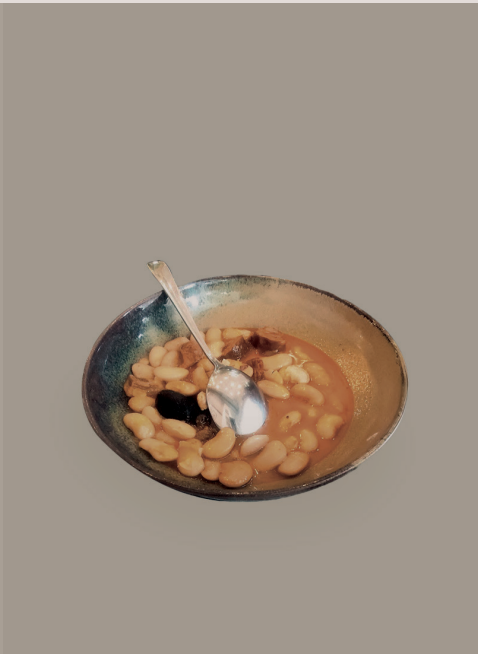
FUERA DE FOCO

1. Manuel Martínez Villora fundó Las Rejas en 1970.
2. Rincón de la sala del restaurante albaceteño.
3. Entre sus guisos destacan los judiones.
4. Ofrecen también pescados de lonja y temporada como estos chipirones al ajillo.

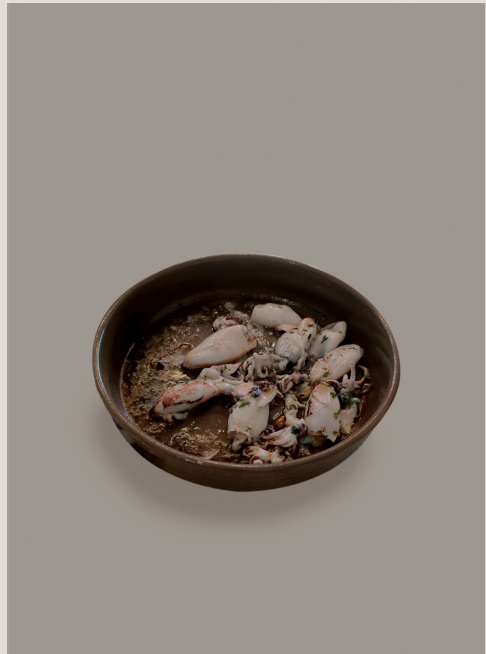
2



3



4



Un rincón de felicidad manchega

Albacete es en sí mismo un genuino fuera de foco. Aunque se encuentra en un punto central de muchos caminos de la Península, no ha sido un lugar tradicional como destino gastronómico. Su poderosa culinaria manchega ha legado estupendos bares y casas de comidas de raíz popular. Algunos recientes cocineros, caso de Juan Monteagudo en Ababol, han concitado el interés de los comistrones viajeros. Pero hay algunos lugares como Las Rejas que son auténticos monumentos de felicidades tranquilas, santo y seña para el autóctono, y para los que no necesitan blogueros ni comentaristas gastronómicos. Restaurante de saga familiar que comienza en 1970 a cargo de Manuel Martínez Villora. Aquel cocinero curtido en las mejores casas de la ciudad abrió establecimiento propio y fue precursor en conceder innovación a un recetario clásico que forma parte del imaginario cultural del manchego.



Dionisio Guardiola, 10
Albacete
lasrejasalbacete.com

Más tarde, sus hijos Manolo y Rodolfo recogieron la antorcha y esa línea clara y sostenida de darle calidad y calidez a los platos de siempre, desde la casquería al guiso, lo que corre y lo que vuela, o lo que los camiones de pescado surten.

La esencia de la tierra

Tras la retirada de Manolo de la línea de fuego de esta trinchera de buena vida, Rodolfo y Lola siguen oficiando en un local abierto en la misma calle del originario, en el centro de Albacete. Con una decoración elegante sin pretensiones y un toque rústico, muy acogedor y sobre todo agradable, los cuadros que visten las paredes, siguen transmitiendo el mismo espacio de placidez. En el que se puede comer en atendidas mesas, o en una de esas barritas de banquetta y mantel que tanto entusiasmo al viajero y al que de manera improvisada se le aparece la alegría de vivir. Hay además catedráticos que le atienden como Eduardo, uno de esos señores del servicio que deben de ser permanentemente reivindicados, como fuentes de sabiduría y empatía con la condición humana, con un trato cercano pero muy profesional. En esos escaños empieza la fiesta con una larga sucesión de bocados cantados, para que se haga la boca agua y uno olvide donde iba después. Carta que rinde homenaje a los ingredientes manchegos como el azafrán, el cordero y queso manchego, reinterpretándolos con un toque contemporáneo; propuesta que busca sorprender al comensal

con presentaciones bien cuidadas y elaboraciones que resaltan la esencia de la tierra. El tirabeque con velo ibérico o la oreja empanada ponen un listón alto. Del que no abandona una excelente ensaladilla de gambas, y una gilda también única. A uno le sigue causando asombro la facilidad con que ese pincho donostiarra ha causado furor en toda la geografía gastronómica nacional.

Perdiz, cordero y alajú

El capítulo de guisos es monumental, y podemos anotar el estofado de rabo de toro, los judiones con la inevitable oreja, o una fabada canónica sin necesidad de ser asturiano. El bacalao al pilpil rememora el hecho cultural que justifica ese pescado de conservación y que forma parte de la historia del centro de España. Hay más pescados de lonja y temporada, sin desconocer la excelencia de los cortes de carne o la caza, donde profundiza un restaurante cuya hechura se agranda con los apetitos y la carterera. Como su estupenda perdiz estofada. O platos emblemáticos caso del cordero manchego cocinado a baja tempura, que resalta la terneza y el sabor característico de esta carne. Los postres por su parte, no se quedan atrás con opciones como alajú, un dulce típico manchego a base de miel, almendras y pan rallado, que se presentan con texturas modernas y complementos que resaltan su sabor. También platos que utilizan las frutas locales como los higos o las uvas; otro clásico es la crema de queso manchego con miel, combinación irresistible de sabores dulces y salados llevadas con un nivel más refinado, además de los sorbetes y espumas que proporcionan un final refrescante y muy elegante. No podemos olvidar que cuentan con una muy atinada y ajustada carta de vinos, otro de los alicientes de mayor calidad de la zona. ●

Los platos más simples se transforman en un gran banquete extraordinario en este precioso local revestido de la serenidad oculta para muchos, que podríamos hacer extensiva a la capital albaceteña. **Texto—Andrés Sánchez Magro**