

LA SENDA DEL PINCHO

ROJO Y NEGRO

CROQUETA DE TXIPIRÓN

El Rojo y negro es uno de esos bares que aviva nuestra memoria gastronómica. Amplio, largo, con paredes de piedra, una hermosa barra siempre llena de pinchos y una buena cantidad de jamones colgando. Ya no quedan muchos bares así.

Pero al contrario de otros locales clásicos en los que la oferta está más bien estancada, en Rojo y Negro se devanan los sesos todos los días para que el cliente habitual o el ocasional se encuentren siempre una sorpresa. De hecho, **hay pocos bares que se atreven a ofrecer un pintxo distinto cada día. Pues bien, Rojo y Negro ofrece dos: El pintxo del día y el pintxo recomendado.** El día que acudimos a hacer el artículo, por ejemplo, el pintxo recomendado era Solomillo ibérico con salsa chimichurri, y el pintxo del día Foie con bizcocho de plátano y pasas.

Ya habrá deducido el lector tras ver el enunciado de los pinchos que Rojo y Negro, de clásico, nada. La verdad es que a pesar de ser clásico en sus formas y contar con una barra en la que no faltan las típicas tortillas, gildas, pulpo, etc... en este bar nos encontramos con muchas propuestas que sin ser un prodigio de vanguardia sí que demuestran, por lo menos, una cierta originalidad y una voluntad de innovar. Los pinchos que están preparando para la temporada de otoño-invierno lo dejan claro: Píruleta de morcilla de arroz y queso de cabra en tempura, Ravioli de seta con salsa de hongos,



Crujiente de puerro y gambas, Manitas de cerdo rellenas de hongos...

A la hora de elegir un pintxo para esta sección nos dejamos aconsejar por Alex Alzurí, que se decanta por la Croqueta de txipirón. Para elaborarla, hacen una bechamel con trozos de txipirón, rehogando previamente el txipi, añadiendo sobre el mismo la mantequilla, la harina y la leche, y cuando la bechamel engorda lo necesario, la tinta. Una vez preparada la bechamel, la trituran, para que no queden trozos de txipirón, y tras freír la croqueta, la acompañan de la salsa del txipirón, elaborada con cebolla, pimiento verde, tomate y la propia tinta. El resul-

tado es un apetecible bocado con un marcado sabor a txipirón.

Si buscan algo más consistente que un pintxo, no duden en optar por el **excelente menú del día**, elaborado siempre con productos de temporada. El día en que acudimos había Vainas salteadas, Lentejas estofadas, Antxoas, Bacalao frito con tomate y Brocheta de cerdo al Teriyaki. Si optamos por las **raciones**, disfrutaremos de la cara más clásica de Rojo y Negro: Txipirones en su tinta, Morros de ternera, Callos caseros, Ajoarriero... y no nos preocuparemos por la hora, ya que el **servicio de cocina es ininterrumpido de 8:30 de la mañana a 11:30 de la noche.**

> **ROJO Y NEGRO**
CROQUETA DE TXIPIRÓN
 2,80 euros
SAN MARCIAL, 52 (CENTRO)
TFNO: 943 43 18 62
www.barrojoynegro.es



Garantía de
 productos naturales
*Elikagai naturalen
 bermea*

www.ogiberri.com

