



lenguado a la meunière

Es toda una receta histórica. En el libro de la estadounidense Julia Child, se dice que se quedó a vivir en Francia cuando probó el lenguado así. Empecé a investigar cómo era la receta más salvaje y comprobé que, aparte de la mantequilla de la mejor calidad posible, llevaba jugo de ave y el toque ácido del limón. Lo que hicimos entonces fue concentrar un caldo de ave potente. El plato empezaba a funcionar de maravilla en La Tasquita de Enfrente. A la gente le gustaba. Y dijimos: “Pues bueno, vamos a... no a reinventar, vamos a reeditar una de esas propuestas que se van perdiendo y que a mí cada día me apasionan más. Hay preparaciones que, por exceso de modernidad y por falta de referencias históricas, se van perdiendo. Es decir: la cocina avanza. A veces, a unos niveles sorprendentes. Pero hay veces en las que nos olvidamos. Soy el primero al que le pasa con alguno de los platos históricos. Mi equipo me los recuerda: “Oye, ¿y por qué no hacemos...?”. “Vaya, pues se me ha olvidado”. En la cocina ocurre lo mismo. Hay cosas que se van olvidando. Yo siempre digo que un nuevo concepto de hostelería pasaría por revitalizar aquellos platos históricos que, en los años 70 y 80, eran la base de nuestra gastronomía. Pero hacerlos de una forma distinta, mucho más moderna, mucho más aligerada. Podría ser una buena idea de negocio”.

La meunière

Se suele referir a una técnica culinaria y a una salsa. La técnica hace referencia a una forma de fritura en mantequilla de un pescado previamente enharinado. A esta preparación se le suele denominar *à la meunière* o, en español, ‘a la molinera’. La salsa consiste en una preparación simple a base de mantequilla, perejil picado y limón.



sole meunière

is a classic dish. In her book, the American Julia Child says that she stayed on to live in France when she tried sole cooked this way. I started to investigate the recipe in its least refined form and found that, aside from butter of the best possible quality, it also contained chicken jus and a hint of sourness provided by lemon. What we did then was to concentrate an already strong chicken stock. The dish began to work wonderfully at La Tasquita de Enfrente. People liked it. So we said: ‘okay then, we’re going to... not reinvent, we’re going to revive one of those offerings that we aren’t seeing any more, and I get more passionate about every day.’ ‘There are dishes that are being lost, because the times move too quickly or the lack of historical references. In other words, cooking progresses. Sometimes to surprising levels. But there are times when we forget. I’m the first one this happens to with some dishes from the past. My staff remind me about them. ‘hey, why don’t we make...?’ ‘oh, because I forgot about it.’ the same thing happens in cooking. There are things that get forgotten. I always say that a new restaurant concept would be to bring back those classic dishes of the seventies and eighties that were the base of our gastronomy. But doing it in a different, much more modern and much lighter way. It could be a good idea for a business.’

meunière

this refers to both a culinary technique and a sauce. The technique consists of dusting a fish in flour and frying it in butter. This use of flour is the origin of the French word meunière, which means ‘miller’s wife’. The sauce is a simple preparation made from butter, chopped parsley and lemon juice.

