



CEDIDA

### Cómo llegar



#### EN LA PARRA

**Dónde:**

C/ San Pablo, 80.  
Salamanca.

**Teléfono:**

923 06 47 83.

**Precio de los menús:**

110 y 90 euros.

**restauranteenlaparra.com**

Javier y Eva Sánchez  
junto a la cocinera  
Rocío Parra y al  
cortador de jamón

## Gastronomía

# En la Parra, templo del cerdo ibérico en Salamanca

► Con Javier y Eva Sánchez probamos una joya de 60 meses de curación

► Rocío Parra elabora dos menús con los cortes de Fisan



Tatiana Ferrandis. MADRID

Han pasado nueve años desde que Rocío Parra y Alberto Rodríguez inauguraran esta pequeña gran casa en el centro de Salamanca, justo frente al Convento de San Esteban. Con una cocina vista perfecta para no quitar ojo a la cocinera mientras prepara con delicadeza cada elaboración, En la Parra, con un Sol Repsol y una estrella Michelin, cuenta con una sala en la que atiende a entre 20 y 25 comensales. ¿El producto que mima por excelencia? El cerdo ibérico, de ahí nuestra visita. Compartimos mesa y mantel con Eva y Javier Sánchez, tercera generación junto a su hermano Florencio de la ya centenaria empresa de ibéricos FISAN (Guijuelo). Como es tradición en estas fechas, degustamos la joya que es una de las 60 piezas de la edición limitada de la añada 2020 (1.250 euros): «Cada pieza ha sido cuidadosamente seleccionada desde su origen en la dehesa, donde nuestros cerdos ibéricos han sido criados con una dedicación meticulosa. Tras un proceso de curación de 60 meses, el jamón ha alcanzado su punto perfecto de maduración y en boca se percibe un sabor intenso y jugoso. Posee un brillo especial y un entreverado homogéneo para que aporte esa textura sedosa y suave, que es lo que buscamos», nos explica Javier

momentos antes de que comience el desfile de delicias, ideadas por Rocío Parra, quien en su día a día sirve dos menús degustación (110 y 90 euros). Opta por no ofrecer una carta porque de esta manera todos los productos tienen una rotación: «Para nosotros es más fácil trabajar, aunque sabemos que la tendencia es otra», dice la cocinera, quien aprovecha la montanera y lleva a la mesa todos los cortes del cerdo ibérico de la mano de la citada empresa fami-

liar de Guijuelo, ya sea la castañeta, la molleja, la oreja, el morro y la presa, entre otras. ¿Su preferido? La papada, que, curada en sal, la incluye en un bao con crema de cebolleta. Es una de las maravillosas delicias que jamás desaparecen de su propuesta, lo mismo que el brioche con presa ibérica y caviar y la croqueta con la cremosidad perfecta y esa mordida imprescindible, que probamos coronada con una lámina del citado jamón ibérico con más de cuatro años de curación: «Me gustan los jamones con solera», reconoce al tiempo que nos desvela que «del cerdo me gusta todo, pero, sobre todo, su grasa tan buena, mantecosa, nada grasienta, ni densa. Es fácil de cocinar siempre y cuando respetemos los tiempos y la temperatura». Como no puede ser de otra manera, cada almuerzo o cena lo inicia con una versión sutil

del clásico bocata de jamón con tomate, que aquí resulta ser una espiral rellena de un mousse de jamón, tomate, un crujiente y unas esferas de aceite de oliva, tan sorprendente como el para nosotros desconocido farinato, un embutido hecho con manteca de cerdo y la curiosa tartaleta de limón serrano, una ensalada típica con ibéricos curados y crudos aliñada con naranja, limón, huevo cocido y frito y vino tinto de la sierra.

Entre castalletes y jamón Nos encantó el taco de ibérico pibil y qué decir del sublime manjar de oreja y gamba. En la copa, Cámbrico granito rufete blanca, muy bien seleccionado por el sumiller Alberto Rodríguez, ya que armoniza de diez con las castañetas, que probamos en una tradicional tortilla líquida, que antecedió a una selección de tres curados, lengua, solomillo y oreja, con tres encurtidos, bimi, zanahoria y apionabo, cuya combinación en boca es perfecta. Asimismo, en FISAN también elaboran su propia sobrasada, así que nosotros aquí untamos y untamos pan en una mantequilla hecha con semejante productazo. Riquísima, pero había que dejar hueco a la lubina soasada, servida con textura de tomate, que tan bien combina con 575 uvas de Cámbrico. También, con la presa de bellota con guiso de arroz. Volveremos.

### Para no perderse

#### Brioche de presa y caviar

► Es una de las delicias que Rocío no puede quitar de su propuesta en la que el cerdo ibérico es protagonista. Nos gustó tanto como la cococha con oreja frita. Ambas forman parte de un menú culminado con un rico postre compuesto por chocolate, piñones y caramelo salado.

