

# 1870. El pil-pil más bueno del mundo.



Hay sabores y texturas que provocan en mí desde el primer bocado, una reacción parecida a la del amor a primera vista.

Y como si de amores se tratara, en mi memoria guardo atesorados entre otros: el **Bacalao asado y el Solomillo** del Etxebarri o el **Lingote de Anguila con foie**, de cuando Berasategui elaboró la carta de La Veranda para el Hotel Villapadierna. las **Ostras salseadas** del Memories of Asia de Arnem, las **Mini tartas de turrón, foie y yuzu** de Dani García y el **Arroz caldoso de pato**, que preparan los maestros arroceros de Casa Carmela, en La playa de la Malvarrosa. Oh! y el **Canelón de mango y quisquilla de Motril** que elaboró en Zarcillo mi querido Alvaro García...uf; sí, pero ya, que igual pensáis que me enamoro de cualquiera ☐

Però es que hace poco llegó a mi vida el **Pil-Pil** más bueno del mundo que, dicho

así, suena como el anuncio aquel del turrón y no he podido resistirme. Podéis creerme si os digo que no exagero en absoluto. Es un pil-píl de 10.

Una golosa sorpresa que me ha hecho reflexionar sobre algo que estoy notando últimamente y es que, mientras muchos de quienes aspiran a hacerse un hueco entre las élites gastronómicas, intentan sorprender al comensal con el más difícil todavía, hay cada vez más cocineros que, sin renunciar a la modernidad en sus fogones, apuestan por aplicar la excelencia a la tradición.

Y ejemplo de ello a Aitor Perurena, chef del **Restaurante 1870**, sito en la



localidad marbellí de San Pedro de Alcántara.

## **Chef Aitor Perurena**

En él trabaja una cocina honesta, de manera apasionada, desde el respeto más absoluto al producto (como buen vasco que es) consiguiendo emocionar con el sabor de sus platos.

Si sumamos además el entorno en el que adentra a sus clientes, tenemos una combinación perfecta.

Porque 1870 te transporta a otra época.

La elegante decadencia de una antigua casa rehabilitada en **El Barrio Azucarero del Ingenio**, que abriga en sus muros piezas llenas encanto y ha sido vestida con el glamour francés de antaño, hacen que el romanticismo de la vida fluya durante el almuerzo o cena.

Allí, una mesa nos esperaba vestida de blanco para comenzar la fiesta.

# La cena



Y lo hacemos con un Cava Juvé & Camps que acompañará los primeros platos: Un **Gazpachuelo templado** y sedoso, unas sabrosísimas **Cigalitas salteadas con caldo Thai** con un magnífico punto picante, seguido de unas tiernas y exquisitas **Alcachofas con ibérico y reducción de Lustau**.



continuamos con un succulento **Estofado de setas y pulpo con caviar** y unas espectaculares **Mollejas de Ternera Crocantes**, jugosas en su interior y

crujientes por fuera, sobre cebolla glaseada y jugo. Ambos platos estuvieron acompañados de **Perpendicular** de bodegas las botas; un amontillado delicado y seco, de crianza biológica.

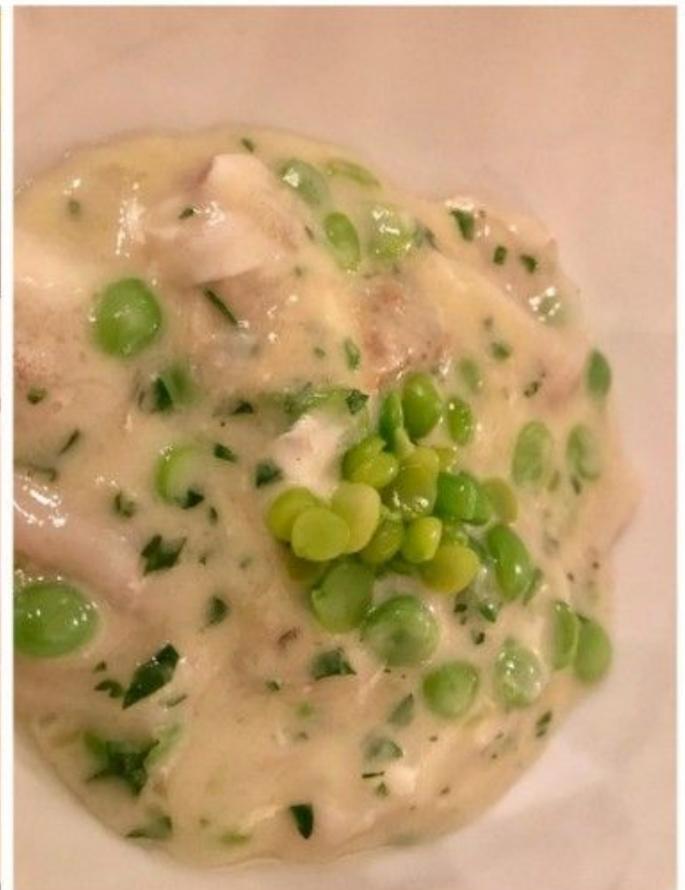


Es el turno ahora de uno de uno de los platos preferidos por los clientes del restaurante: **Canelón de Centollo, Carabinero y su infusión**, sin duda a tener

en cuenta a la hora de elegir el menú.

De pronto aparecen en escena unas **Kokotxas de Bacalao al Pil-pil con Guisantes frescos**. Las pruebo y cierro mis ojos. Sí, son una auténtica orgía para el paladar y me las voy a comer muy despacito, que no quiero que se acaben. Sabrosas, sedosas, golosas...y con ese contraste de textura que añaden los guisantes tiernos... en fin, que me he vuelto a enamorar.

Tomamos con ambos platos **Vidueños de Sedella**, un blanco moscatel seco de las Sierras de Malaga que encaja de maravilla.



Llega la carne, estamos en temporada de caza y nos lo recuerdan con un riquísimo **Lomo de Venado** en su punto justo de elaboración. Nos lo acompañan con una copa de Vatan, un potente y aterciopelado tinto DO Toro.



Terminamos la cena con dos deliciosos postres: Unos **Huevos nevados con Lima**, que me recordaron a los de mi madre y una moderna versión del **Pan con Chocolate y Aceite** que, a todos los integrantes de la mesa, nos devolvió por unos instantes a nuestra más tierna infancia. Un broche muy dulce sellado con **V Dulce de Invierno**, un vino dorado y delicioso del viticultor Javier Sanz.



Y ovación para el equipo de cocina capitaneado por Aitor.



Sin duda una noche emocionante en la que tuve la suerte de conocer y compartir mesa con personas a las que admiro profundamente.



**De izquierda a derecha: Diego Del Río (chef 1 estrella michelin promotor de #MarbellaAllStar), Aitor Perurena (chef 1870), yo misma, Lidia de la O (blog Atrapada en mi cocina), Kika Caracuel (concejala de urbanismo Marbella y vicepresidenta de la Diputación de Malaga), Enrique Del Río (Diario de Gastronomía), Maria Asenjo (directora OAK Power), Charo Carmona (chef Arte de de Cocina), Jose Martínez ( Oak Power), Paz Ivison (Joyce Metropoli) Juan Solís (Grupo Joly), José Álvarez (chef restaurante la Costa 1 estrella michelin), Marta Yagüe (blog Olé tú estilo) y Cachy Siconolfi (propietario de restaurante La Rosa).**

y hacer fotos súper chulas para el recuerdo, como este súper selfie con los súper chefs



Me costó marcharme de allí. Hubiese querido reservar directamente mesa para la velada siguiente, disfrutarla acompañada de mi chico y cantar aquello de... que no se rompa la noche, por favor que no se rompa.

Volveré, aunque no lo tengo precisamente cerca pero...merecerá la pena el viaje.

**1870**

**El Pil-Píl más bueno del mundo.**

**Anótalo en tu agenda**



Puedes hacer tu reserva online [Aquí](#) o llamar al (+34)952 78 38 36