

Entre pucheros también anda el Señor

Escalopines de ternera *con* salsa deán

José Luis Álvarez



Ingredientes para cuatro

- 600 gramos de escalopines de ternera (también se puede utilizar solomillo de cerdo, de pechuga de pollo o de cualquier carne tierna)
- Una cebolla mediana
- 50 gramos de mantequilla
- Una cucharada sopera de estragón seco (o un ramillete de estragón fresco)
- Dos decilitros de vino oporto
- 150 gramos de queso Brie
- Cuatro decilitros de jugo de carne (o cuatro decilitros de agua con una cucharada de postre de Bovril)

Preparación

En una sartén ponemos la mantequilla a fundir y, una vez caliente, sin dejar tostar, sellamos los escalopines previamente pasados ligeramente por harina. Una vez dorados, los apartamos.

En la misma mantequilla ponemos a ablandar la cebolla. Cuando ya está blanda, añadimos el estragón y el vino, dejamos reducir para que se evapore el alcohol, y añadimos el caldo.

Dejamos cocer durante cinco minutos y agregamos el queso en dados pequeños.

Una vez fundido el queso, pasamos la salsa por el chino para tamizarla. Ponemos la salsa a hervir nuevamente.

Montamos los escalopines en una fuente o plato con la guarnición elegida y bañamos los escalopines con la salsa resultante en el momento de servir.

¡Ojo!: Nunca poner a hervir los escalopines con la salsa.

José Luis Álvarez se jubila después de 40 años dando de comer a seminaristas, curas y obispos en el Seminario Conciliar de Madrid. «He cocinado para una familia», asegura

Juan Luis Vázquez Díaz-Mayordomo

«**V**en, que te voy a enseñar el seminario: así, con el cariño hacia la casa que le ha acogido durante la mayor parte de su vida profesional, comienza la entrevista en el Seminario Conciliar de Madrid a José Luis Álvarez Abad, el cocinero del seminario, que se acaba de jubilar tras 40 años dando de comer a seminaristas, curas y obispos de la diócesis.

José Luis, al que el Papa acaba de conceder por medio del cardenal Osoro la condecoración pontificia de caballero de la Orden de San Gregorio, entró al seminario después de trabajar en varios restaurantes, pero «esto es diferente, porque los seminaristas no son clientes normales, no son comensales de cualquier restaurante, sino que son parte de mi familia».

Por eso dice que el cocinero es «como la madre de la familia que prepara la comida para todos sus miembros. Es un trato muy especial», que se ha visibilizado estos días en varios actos de despedida. «Esto no me habría pasado en ningún restaurante, a mí me ha desbordado», afirma.

José Luis calcula que habrá dado de comer en todos estos años a cerca de 600 curas ya ordenados, y sus platos los han probado a diario muchos que ahora son obispos en Madrid y en otras diócesis. De hecho, a los nuevos obispos auxiliares de Madrid les sigue tratando «como si fueran mis seminaristas»,

ríe. Y de los obispos diocesanos, desde Tarancón hasta Osoro, José Luis testimonia que el dicho «como como un obispo» tiene muy poco de cierto. «De hecho, suelen comer más bien poco», cuenta, «son gente sencilla».

Macarrones sí, pescado no

A muchos de los curas de Madrid los ha tratado muy de cerca –«a algunos hasta tenía que echarles de la cocina», recuerda con humor–, y les ha enseñado a cocinar en cursos que se han realizado en algunas ocasiones, porque «muchos cuando salen del seminario malcomen, y necesitan saber bien cómo cocinar y qué comprar, que es lo más importante».

Esa preocupación por la intendencia es muy necesaria: «En el seminario no tiramos la casa por la ventana, pero damos de comer muy dignamente». En este sentido, «intentamos cuidar la dieta y darles de comer de todo», aunque los platos más exitosos son la pasta y los filetes empanados. Eso sí, lo que menos *triumfa* es el pescado y la verdura, «como en muchas casas», ríe.

Hace 40 años, «la vida era más sencilla y la cocina también; hoy la oferta ha aumentado y las recetas se han complicado más», por lo que «hemos ido aumentando la carta y ofreciendo platos más variados, incluso de cocinas de otros países del mundo».

En este tiempo ha vivido eventos relevantes, como la visita al seminario de san Juan Pablo II, que «se tomó solo un zumo de naranja», o la JMJ de Madrid 2011, en la que «dimos de comer a muchísima gente, y fue un reto logístico», explica José Luis.

«Ha sido muy bonito haber trabajado aquí estos 40 años. Lo he sentido como algo muy mío. Y cuando vengo por aquí sigo viniendo a “mi seminario».

Yo no he trabajado en una empresa, he cocinado para una familia».

Juan Luis Vázquez Díaz-Mayordomo

