



RESTAURANTES

GUSTO Y SENCILLEZ

Algunos lo han olvidado. ¿O todavía se acuerdan? Me refiero a aquella cocina amable y sencilla que se comió en casa de algunos pocos, en la de las abuelas de otros —unos pocos más— y mamamos en las tascas y figones cuando íbamos lampando a buscar lo más simple, que, siendo lo de todos los días, era también lo más barato.

No había complicaciones en aquella cocina. Quizá el

En Hilogui y Pereira predomina la honradez y el buen precio

único secreto estaba en el cariño de unas manos que buscaban elogios un par de veces al día. Era el arte de lo más simple. Las judías verdes se hervían con patatas y se les ponía un refrito de ajo; las blancas estaban viudas, con el único alarde de media zanahoria y un sofrito de cebolla; las pescadillas se mordían la cola; los huevos tenían puntilla, y las patatas eran fritas.

Entonces era la supervivencia. Hoy son el más puro *revival*, aves más raras que los Rolling recuperados para la última gira. Y sin embargo continúan ahí; con la honradez de quien ha hecho ley de lo que siente capaz de hacer bien. Aún quedan en pie en

En la cocina de Hilogui todo es sencillez y transparencia.

Madrid históricas casas de comidas que llevan 15 o 20 años mandando a sus mesas las mismas ofertas.

Por ejemplo, Pereira. Su éxito le ha llevado a hacer obras para ampliar un poco y eliminar parte de las colas en la calle. Pero el resto sigue con el mismo tono que las bandejas de lacón, chorizo y patatas.

Antes de seguir hay que hacer una anotación. Con estos precios puestos en la carta nadie en su sano juicio podría exigir una esmerada selección de materias primas. Tampoco son malas. Saben, simplemente, a lo que deben saber, y además tienen a su favor la alegría que proporcionan las raciones abundantes (y no es poco) y el bienestar que provocan las cosas bien hechas.

Así las cosas, habrá que decir que el lacón y los chorizos están perfectamente cocidos y son sabrosos, que los pimientos (por supuesto no son de Padrón) están bien fritos, que el pulpo a la gallega es tierno y el aderezo de aceite de oliva y pimentón tiene la justa medida, o que las navajas a la plancha no tienen un solo grano de tierra. Hay en esta casa potes gigantes./PASA A PÁG. 44

VIENE DE PÁG. 42/cos, lacones con grelos enjudiosos y guisos de peso.

Son los detalles que cuentan en una casa de comidas repleta de público y que no ha renunciado, a pesar del éxito, a ninguno de sus principios básicos: honradez y buenos precios.

El caso de Hilogui es parecido, aunque en esta ocasión la onda que sigue no sea la gallega, sino la de esa cocina sin origen cierto que se practica en Madrid. También la honestidad es aquí la norma. Todo es claro y transparente. Desde una reconfortante sopa a unas patatas bien guisadas, pasando por unas judías verdes o un plato de mollejas de cordero, simplemente pasadas por la sartén. La merluza se reboza y frie correctamente, y los filetes llegan hechos como deben.

No hay en Hilogui estridencias, ni se puede buscar allí lo que nunca le corresponde a una casa de comidas. Como en Pereira, saldrán del paso en el asunto del vino con una oferta corta y más o menos apañada. Siempre me he preguntado por las razones que impiden a este tipo de restaurantes baratos tener algún vino de calidad junto a los de toda la vida. La comida de muchos de ellos ganaría enteros. ■

Hilogui. Ventura de la

Vega, 3. Madrid. Teléfono

91 / 429 73 57. Cierra

domingos y festivos.

Entre 2.000 y 3.000 pesetas.

Pereira. Cervantes, 16.

Madrid. Teléfono 91 / 429 39 34.

Cierra domingos y festivos.

Entre 1.500 y 2.500 pesetas.

Ignacio Medina