

Mariscos, platos fríos y las sangrías la llevan en estos calurosos días

En el Mercado y en Plaza Perú hay restaurantes que se han dedicado a preparar platillos especiales para enfrentar altas temperaturas.

Germán Palma Pérez
 cronica@estrellaconce.cl

En el verano, con las altas temperaturas propias del periodo estival, nuestra mente nos lleva de lleno al descanso, la recreación y el compartir junto a la familia, ya sea en casa, en playas, balnearios o cualquier lugar donde se asegure una buena estadía.

Sin embargo, además de quitasoles y trajes de baño, una de las preocupaciones es qué comer en esta época del año, ya que más allá de ser una necesidad biológica, dicen que es uno de los placeres que más disfruta el ser humano; sobre todo cuando conjuga aromas y sabores que, además de satisfacer el apetito, deleita paladares y muchas veces conecta con recuerdos y/o vivencias.

En ese orden, las ensaladas, frutas y verduras, además de preparaciones más bien frías y de fácil elaboración, parecieran ser alimentos que además de ricos en nutrientes, ayudan a enfrentar el calor reinante. Pero si hay algo que roba suspiros hasta el paladar más exigente, son los platos que se elaboran con productos provenientes del mar que se pueden encontrar fácilmente en las cocinas de Lengua, Dichato, Tomé, Penco y todo el litoral de la región.

Pero si es de los que



EN "LA COCINA" OFRECEN ENSALADAS CÉSAR, IDEALES PARA LOS DÍAS DE CALOR, EN CONCEPCIÓN.

prefiere no salir de la ciudad, le contamos que en el segundo piso del Mercado del Gran Concepción (Avenida O' Higgins 50, entre las calles Alberto Hurtado y Arturo Prat) se pueden encontrar todos los productos del mar, preparados con cariño y dedicación por los variados locales que conviven en un espacio limpio y confortable.

Entre ellos, está el de Víctor Iribarra, más conocido como "Vitoco", empresario del rubro gastronómico que, según cuenta, lleva 42 años brindando sabores tanto a los penquistas, como a quienes llegan de diversas zonas del país "dateados" por la excelencia de sus preparaciones.

"Llevamos harto tiempo en este trabajo, por lo que ya somos conocidos. La gente nos distingue con su presencia y nosotros respondemos con cariño. Si me preguntas cu-



LAS SANGRÍAS SON DISFRUTADAS CON PASIÓN POR ALGUNOS.

al es nuestro plato estrella, te contesto de inmediato que el caldillo de congrio, ya que su sabor es lo que nos diferencia, es lo principal y creo que el éxito radica en que su preparación se realiza con cariño y paciencia", apuntó.

Eduardo Pérez es un vecino del sector de Pedro de Valdivia, que ase-

gura la delicia del plato. "El mejor caldillo de congrio de la vida está donde Vitoco, se los aseguro, es muy pero muy delicioso y todo muy fresco. Lo recomiendo de todas maneras; Consumir este tipo de platos, hace más llevadero y reconfortable estos días. Con mi polola ya hemos ido en tres oportunidades y seguiremos



LAS ENSALADAS CÉSAR SON MUY PEDIDAS.

“ Si me preguntas cual es nuestro plato estrella, te contesto de inmediato que el caldillo de congrio, ya que su sabor es lo que nos diferencia (...) su preparación se realiza con cariño y paciencia”

Víctor Iribarra, dueño de "Donde Vitoco"

acudiendo, porque es realmente rico", aseguró.

"A mí me gusta mucho ir, me lo recomendó un amigo y decidí ir a ver si realmente era lo que decían y créeme que sí, estaban en lo cierto. De partida, el lugar es muy ameno, acogedor y su sabor es extraordinario. Los precios están acordes al mercado, por lo que es una buena alternativa para ir en familia si es que no salen a comer a algún balneario", expresó Claudia Barahona, residente del centro de Concepción.

ENSALADAS

Por otra parte, las reconocidas "ensaladas César", ya sean de pollo o camarón, son también una perfecta alternativa para comer algo refrescante, plato que

se ofrece en muchos restaurantes. Uno de ellos es "La Cocina", ubicada en calle Paicaví, casi llegando a la Plaza Perú, lugar que goza de una alta frecuencia de clientes. "Siempre voy y la pido, porque es fresca, sana, tiene muy buen sabor y uno queda satisfecho por la cantidad de la porción. De verdad no se arrepentirán si la prueban y estoy seguro que volverán a ir para comerla. Su clave está en las salsas", aseguró el penquista, Luis González.

Y otro dato a consignar para este verano son las sangrías, hechas a base de vino tinto, frutas y hielo, bebida helada que es muy apetecida por los comensales que acuden al local por su exquisita preparación. "Lo consumen mucho en estos días de calor ya que es muy refrescante. Acá la vendemos en jarra o en copas individuales", explicó uno de los meseros del restaurante.

Si lo suyo son los mariscos, ensaladas y sangrías y si busca que lo atiendan como rey, no es necesario alejarse mucho de su hogar. Ahora, si prefiere quedarse en casita, le aconsejamos regalarse con platos fríos y frutales, que puede disfrutar en el seno de su hogar y al son de una entretenida y grata velada familiar. Total, dicen que el amor se conquista por el estómago y ahí los chilenos somos campeones mundiales. ☺

