

CRÍTICA | GASTRONOMÍA

Pinpilinpausha: Siempre es bueno volver

Mi abuelo José María y varios de mis tíos fueron asiduos clientes del local original del Pinpilinpausha (mariposa en idioma euskera), en la céntrica Matías Cousiño. La verdad es que yo no alcancé a conocer ese sitio, pero sí he podido visitar con cierta frecuencia a lo largo de los años su nueva ubicación -desde 1994- en Isidora Goyenechea. Y justamente hace algunos días decidí volver.

Era una jornada muy fría y gris, pero al interior de este espacioso lugar la temperatura era perfecta y no eran pocos los comensales que a esa hora almorzaban ahí. Tras ubicarme en una discreta mesa en un rincón revisé la carta y me tenté por partir con unos muy tradicionales Pimientos del Piquillo (\$11.900). Por alguna extraña razón ese día no me apetecía tomar vino así que opté por un schop de Estrella Galicia (\$5.900).

Tras entretenerme un rato con algo de pan llegaron los pimientos, los que en su interior tenían prácticamente un guiso de carne picada y salsa vizcaína con un gusto y aromas penetrantes. Se notaba un relleno bien trabajado y con una buena cantidad de pimientos, tomate y aliños; todo esto dentro unos pimientos que estaban deliciosamente al dente. De más está decir que no



★★★★

CONSUMO TOTAL:
\$32.700

DIRECCIÓN:
Isidora Goyenechea 2900,
teléfono 232754303, Las Condes.

HORARIO:
Lunes a sábado 12:30 a 23 hrs.
Domingo 12:30 a 16 hrs.

ESTACIONAMIENTO:
En Isidora Goyenechea (subterráneo pagado).

PÚBLICO:
Todo público.

Por **Álvaro Peralta Sáinz**

Cronista gastronómico



quedó nada en el plato y hasta se terminó repasando con algo de pan. ¿Seguimos?

Ya que estaba en un local clásico y con una carta clásica, me pareció que lo mejor era pedir los tradicionales Garbanzos con camarones al pil-pil (\$14.900), que en este lugar se sirven desde siempre, mucho antes que algunos cocineros jóvenes chilenos -en buena hora- se animaran a mezclar legumbres y productos del mar. Más allá de eso, debo decir que pronto llegó el potaje y estaba tal como los recordaba. Es decir, las legumbres tiernas, los camarones en su punto y un pil-pil lo suficientemente potente como para encender la boca, pero a su vez sin quitarle protagonismo a los ingredientes del plato. El caldo, ligeramente espeso, concentraba el sabor único de este plato de una manera más que placentera.

Al final, una preparación ideal para cualquier día pero más para jornadas tan frías como las que estamos teniendo en Santiago este invierno. La verdad es que habría pedido repetición, pero hay que cuidarse un poco. Aunque si hubiesen tenido natillas de postre, capaz que me desbandaba.

Siempre es bueno volver al Pinpilinpausha y más aún cuando uno constata que su comida, atención y ambiente siguen tan buenos como siempre.

★★★★★ Sobresaliente / ★★★★ Excelente / ★★★ Satisfactorio / ★★ Mucho que mejorar / ★ Para no volver