

I C O N

Los 10 mejores lugares de España para comer guacamole

Exige menos tiempo preparar el guacamole perfecto que discutir sobre qué receta es la más auténtica. Y estas variaciones están exquisitas.

PACHO G. CASTILLA /// 13 SEP 2016 -

Aquí no hay esferificación que valga ni cocina al vacío que importe. Los mexicanos parecen haber llegado a un acuerdo nacional para convertir al guacamole en la receta más fácil del mundo, y también en la más viajada del planeta (junto al hummus, claro). Tanto se ha paseado que algunos lo consideran casi suyo. Los *gringos* no entenderían una Super Bowl sin él (consumen cerca de 3.600 toneladas en un día) y se lo toman muy en serio: el mismísimo Obama intervino cuando *The New York Times* decidió incorporar guisantes a la receta. Incluso se han arriesgado a hacer sus propias variantes del plato. ¿A quién creen engañar incorporándole mayonesa?

Experimentos al margen, hay aspectos innegociables, como los ingredientes –aguacate maduro, cebolla, chiles, lima, sal, cilantro– y la necesidad de machacarlos lo justo y sin batidora. Lo demás es cuestión de matices. De muchos matices. Y es ahí donde los humanos nos perdemos. Que si el tomate es sólo una opción, según la chef Thomasina Miers; que si la lima puede romper el equilibrio de los ingredientes, según Diana Kennedy (autora de nueve libros de cocina mexicana); que si el cilantro no siempre ayuda... Eso sí, todos coinciden en que, con independencia de la cantidad que se prepare, unos segundos después no quedará nada.

Una receta magistral

La de un estrella Michelin como el mexicano Roberto Ruiz, de Punto MX (Madrid): un aguacate Hass maduro, media cebolla blanca, dos chiles serranos, zumo de medio limón verde, sal de mar, cilantro picado y aceite de aguacate.

Conservación

Guárdelo en un recipiente hermético. Puede dejar el hueso de esta fruta, pero “sólo funciona un breve lapso de tiempo, ya que el color verde del aguacate se vuelve oscuro y pierde su maravilloso sabor fresco”. Lo dice Diana Kennedy.

Dos últimas cosas que conviene saber

- Hass. De piel gruesa y rugosa, es el nombre de la variedad de aguacate más común. Y la mejor para el guacamole debido a su textura untuosa y a su sabor, más concentrado.

- 'Avocado theory'. "Aún no. Aún no. Aún no. Aún no. Aún no. Cómeme ahora. Demasiado tarde". La bloguera Leandra Medine explica así los tiempos de maduración de los aguacates (y, según dice, también de los hombres).



Guacamole del restaurante madrileño Punto MX presentado en un molcajete (mortero de piedra volcánica).

Los 10 mejores lugares para comer guacamole

Sin orden de preferencia, a continuación ofrecemos una lista de restaurantes donde preparan el guacamole con maestría:

Ameyal

Prometen –y lo cumplen– ir más allá de los recurrentes burritos y los consabidos nachos, pero en su propuesta de alta cocina mexicana no falta el obligado guacamole, que plantean como relectura de una receta seguramente no tan usual pero sí más tradicional, al incorporar granada y... queso fresco (la norma obliga a recurrir al Cotija). [Ameyal](#). Comte de Salvatierra, 39, Valencia; 963 205 837.

Bibo

Dani García se moja, culinariamente hablando, en la polémica “guisante sí, guisante no” (si Obama hablara...), y acompaña su receta de guacamole de esta legumbre, además de añadir hierbabuena y burrata. Utiliza aguacates de Vélez-Málaga (exquisitos, por cierto), y lo sirve, eso sí, sobre el tradicional molcajete. [Bibo](#). Hotel Puente Romano, Marbella (Málaga); 951 60 70 11.

Cutzamala

Un simple puesto en el madrileño mercado de Antón Martín que –poco a poco, boca a boca– se ha convertido en imprescindible, gracias a utilizar el mejor producto fresco y añadir el chile (verde) justo. “A los españoles les pone de mal humor el picante si no se lo esperan”, advierte Uriel Coria quien ha encontrado ese punto que nos cautiva. [Cutzamala](#). Santa Isabel, 5, Madrid; 638 921 528.

Chilam Balam

¿Su receta? Sencilla. ¿Su seña de identidad? Detenerse mucho en los detalles: cilantro picado muy fino, unas gotitas de lima, un punto 'picoso' ("un toquecito de chile jalapeño le viene genial", afirman) y echar la sal justo antes de servirlo. Seguramente son esos pequeños gestos los que marcan la diferencia.

[Chilam Balam](#). Padre Don Rúa, 11, Vigo; 986 116 789.

De boca madre

Cocina casera elaborada con cariño por Felicidad y Berta (mexicanas, claro). Es la clave, sin duda, de su guacamole y de las delicias gastronómicas del otro lado del Atlántico que se reúnen en un espacio gastronómico que reserva hueco a las tradicionales tapas del País Vasco porque, como bien dicen, "tenemos algún cliente algo especialito".

[De boca madre](#). Elcano, 24, Bilbao; [944 103 552](#).

El Tianguis

Jonathan Pedroza mantiene bajo llave el enigma del que en sólo dos años se ha convertido en uno de los mejores guacamoles de Barcelona. Sólo si insistes, desvela la fórmula matemática que se esconde en su receta: 70% de aguacate, 15% de tomate, 10% de cebolla y 5% de cilantro. Eso sí, resultará misión imposible sacarle su increíble toque maestro.

[El Tianguis](#). Villarroel, 42, Barcelona; 934 523 561.

La Taquería del Alamillo

Hace unos quince años, y gracias a este restaurante, los madrileños empezaron a declinar palabras como "chilaquiles" o "totopos", y hoy en día siguen manteniéndolo como referente capitalino de cocina tradicional mexicana, gracias, pero no sólo, a su guacamole que preparan de la forma al uso: machacado a mano con zumo de lima y cilantro.

[La taquería del Alamillo](#). Plaza Alamillo, 8, Madrid; 913 642 088.

Malpaso

Eduardo González divide su guacamole en dos. Primero, una base con aguacate (que trae de México o Perú) al que incorpora unas gotitas de lima ("mejor que el limón para que no quede tan ácido"), sal, pimienta y aceite de oliva. Después, una capa –encima– con el pico de gallo elaborado con tomate, cebolla, cilantro y... chile (eso sí, "si pones mucho picante, lo arruinas", advierte).

[Malpaso](#). Girona, 59, Barcelona; 934 613 060.

Niño Viejo

Entre las botanas de esta impoluta y vanguardista taquería destaca, por méritos propios, un guacamole elaborado con jugo de cilantro, "que ayuda a que sea mucho más meloso y cremoso". Además, no incorporan tomate, porque "lo queremos más puro", confiesa su chef Paco Méndez.

[Niño viejo](#). Av. de Mistral, 54, Barcelona; 93 348 2194.

Punto MX

Poco que decir, que no se haya contado ya, sobre este restaurante mexicano que consigue que se nos haga la boca agua con tan sólo mencionar su nombre. Para su chef, Roberto Ruiz –estrella Michelin, por cierto–, "todos los ingredientes se deben mezclar y machacar en un molcajete (mortero de piedra prehispánico) hasta obtener la textura deseada". Tan simple, pero... tan delicioso.

[Punto MX](#). General Pardiñas, 40, Madrid; 914 022 226.