

10 de enero de 2018

Dim Sum en Madrid: los bocados más sabrosos



Dicen los expertos que el "Dim Sum" proviene de la cocina china tradicional, en concreto de la provincia de Cantón. Los "ideólogos" lo han convertido en el concepto de la "tapa oriental", y evidentemente ha conquistado el estómago del "curioso gastronómico" sin apenas esfuerzo. Dicen quienes entienden de fogones que no es de extrañar: el dim sum ofrece variedad, nada de grasa y combinación original de sabores.



Se trata de una masa cocinada al vapor que puede llevar todos los rellenos imaginables, aunque el más habitual contiene carne de cerdo, ternera y gambas. Pero tanto la masa como el relleno admiten casi cualquier tipo de innovación, lo que garantiza que nadie se aburra del Dim Sum. Una especie de tapa a lo chino con la que alegrar el cuerpo.

La traducción del término cantonés Dim Sum es "tocar el corazón", y es una buena manera de describir los efectos de esta comida sabrosa, diferente y nada pesada con la que siempre está bien darse un capricho. En China los verás por todas partes, pero no hay que viajar hasta algún país asiático para probar variedad y calidad. Desde que este plato se ha convertido en referente culinario para los amantes de la cocina variada, en España hay muchos restaurantes que sirven estupendos dim sum. Solo en la capital encontrarás más de una decena. Si los pides en cualquiera de los siguientes establecimientos acertarás.

Shanghai Mama

El restaurante que antes era conocido como China Crown es una de las apuestas más seguras si quieres probar unos dim sum auténticos, cocinados con mimo y con buena materia prima. La encargada de que podamos llevarnos a la boca estos aperitivos sabiendo que ni siquiera en China

superan su calidad es la empresaria María Li Bao, que ejerce ahora de asesora de Shanghai Mama desde su residencia en Shanghai trayendo a las mesas madrileñas la genuina "street food" china. Además hay que unir su nueva dirección en la parte norte de Madrid, en las Tablas, en la Calle Camino de Santiago, 1. Tlf: 918 310 207.

Eso se nota en la decoración. Urbana, moderna y atractiva. Podríamos estar en Nueva York, Sanghai, San Francisco o Ciudad del Cabo... Eso lo convierte en un lugar diferente, con precios muy de Madrid. Su menú de mediodía por 12,90 euros es una de las mejores opciones de todo Madrid. Entre sus dumpling hay recomendaciones obligadas. Los adictos a las verduras no fallan a la hora de pedir su Shaomai Crujiente y los aficionados a la carne tienen sus Xiaolongbao y los Bao Piggy, con varias posibilidades. ¿Foie o vacuno? ¿Con trufa o con setas? Sin embargo, la verdadera estrella son las Ha Kao de gambas o las Gyozas. Si a esto le unimos algún capricho con pato que nunca se sabe si está o no en la carta, las opciones se multiplican.



Y si ya estáis sentados a una de sus mesas aprovechad para paladear algunas de sus especialidades como el pato Shanghai Mama crujiente en salsa de almendras, el Ku Bak crujiente acompañado de pollo y mariscos con huevo de pita pinta, que se termina en mesa con soplete, o la merluza de pincho con salsa kimchi y jengibre. Imprescindible guardar algo de hueco para un postre muy especial: la revolución del plátano. Hasta ahí podemos leer.

Dim Sum Market

La oferta y la variedad es la gran apuesta de este lugar que funciona como un Dim Sum Market a imagen de los que hay en Singapur o en Peking. Cada cliente es un mundo... Las opciones de Dim Sum con boletus y pato son una opción segura. Por supuesto que también hay opciones de trufa. El local tiene un aire informal y la comida está por encima de la decoración.

Kena

Otra buena opción en la capital es el restaurante Kena de Luis Arévalo, uno de los iconos de la cocina japo-peruana donde comer es un placer con todas las letras. A los mandos de esta cocina tan especial se encuentra Luis Arévalo, un estupendo chef literalmente con mucho mundo.

Comenzó en la cocina del restaurante japonés Sushi Ito de Lima, tras lo que viajó a Santiago de Chile para formar parte del equipo del restaurante Sakura y después de una estancia en Suiza aterrizó en Madrid, donde trabajó para el grupo Kabuki antes de abrir su propio restaurante. Sus dim sum rellenos de cerdo y chufas picadas son una buena muestra de lo que mima su cocina.

Restaurante El Bund

Hay que retirarse un poco para llegar hasta este lugar, pero merece la pena. Hay un cierto aire postcolonial en un entorno residencial que puede tener su gracia. Por suerte la comida está muy por encima del entorno.

Si buscamos Dim Sum hay una gran oferta y variedad. Además en el restaurante también se realizan cursos de cocina para los interesados en esta técnica. Si buscamos originalidad, hay que

centrarse en los hechos a la plancha son gambas y ternera. La opción de unos rellenos con un guiso caldoso de ternera es obligada.

Kanbun

Lleva poco tiempo de andadura pero el suficiente como para que el boca a boca haya funcionado y se esté ganando su buena fama a una velocidad de vértigo. Su objetivo es reinventar el tapeo con una cocina informal asiática en un entorno de lujo pero a precios muy asequibles. Y en ese tapeo no podían faltar los espectaculares dim sum, que cocinan con diferentes rellenos para que podamos sorprendernos con distintas propuestas. Un recién llegado del que seguro que oiremos hablar.

