

LA ALACENA POR CARMEN ORDIZ

EN EL SÚPER

CHIPS DE MAÍZ Y CEBOLLA

Atención: producto altamente adictivo. Puede no sonar tentador a la mezcla de maíz, cebolla y vinagre de Modena, pero en cuanto pruebes uno cambiarás de opinión. Estos chips son idóneos para acompañar un guacamole casero y sustituir a los nachos convencionales. Además, no contienen gluten ni aceite de palma por lo que son aptos para todos los invitados.

PVP: 1,05 euros. De Risi.



DE GOURMET

MANTEQUILLA DE AGUACATE

Esta mantequilla vegetal elaborada con aguacate 100% español es una alternativa saludable a la margarina. Conocé este producto gracias a Manduca Hispania, empresa asturiana de exportación, y me sorprendió mucho por su sabor, muy singular, y por su aroma, muy intenso. Es una opción perfecta para acompañar unas tostadas pero también para emplearla en recetas. Tiene un alto contenido en ácido oleico, vitaminas y omega 3. ¡Productazo!

PVP: 4,95 euros. De Perseus.



EN ASTURIAS

BONITO FRITO EN ESCABECHE DE SIDRA

Conservas Laurel lanza este bonito frito conservado en un equilibrado escabeche de sidra que, me aventuro a decir, es el mejor que he probado nunca. La sidra aporta un toque diferente y con mucha personalidad que hace a este bonito perfecto para acompañar un buen tomate y tener un primer plato fresco y muy cantábrico con solo abrir una lata.

PVP: 4,70 euros. De Laurel.



La calle de La Ferrería

¿Qué visitar? Estrecha pero principal, comunicaba el centro con el cuerpo de murallas por donde se abrían las puertas del Alcázar y el Mar. Su porticado en arcos y pulidas losas dieron tránsito y cobijo a peregrinos y menestrales, jacobeos unos, ferreros otros. En los cruces abre vistas y plazuelas y cuenta tesoros: la iglesia de San Francisco, la capilla de los Alas y el palacio de Valdecarzana, aquel con labras románicas, ese con tímpanos de serafines y éste con delicadas ventanas geminadas. La tumba de Pedro Menéndez en la iglesia precitada, la casa natal del novelista Juan Ochoa, y la residencia última del pensador Estanislao Sánchez añaden valor humano al pétreo.

Un buen recuerdo siempre renovado

SANDALIO PERLORA (CARREÑO) Hay sitios donde lo de siempre adquiere un gusto insuperable y aquí eso lleva más de tres décadas pasando

■ L. A. A.

La sopa de ajo, la fabada, el pote asturiano (con farinón) de los jueves, el cocido con su sopa de fideos y su compangu, o el pulpo con patatines de los martes, son lo que son y encima un poco más. Y ese poco más se nota como la magdalena de Proust, o como una tortilla de patatas jugosa y tierna tras las veraniegas y antaño obligadas siega y recogida de hier-

Polígono Perlora Urbano, 49A,
Perlora (Carreño).
Teléfono: 985 87 11 81.
Cocina y sala: María Inés Fernández
González y Fermín Alonso Losa.
Ayudantes: Begoña y Marisol.
Apertura: 1997.
Descanso: Martes cena.
Media a la carta: 15 euros.
Tarjetas: Sí
Sidra: Peñón



Ines Fernández y Fermín Alonso, en Sandalio. ■ PALOMA UCHA