**Miniaturas premiadas**

**Las tapas de Guillermo Rodríguez en el restaurante De Pintxos, en Albacete**

*El país gastronomía 14 dec 2012*



Esfera de chipirón en su tinta, una de las propuestas de *De Pintxos*

Se llama Guillermo Rodríguez y lleva ganando premios con sus pinchos desde 2001. Ha trabajado en Arzak y en el Asador Basque donostiarra1. Lo que le importa son los conceptos que articulan su cocina, la creatividad asociada a las tapas. Y a la hora de pagar, precios amables. Se come en la barra, en mesas altas con taburetes o en bajas convencionales.

Antes de pedir hay que conocer las opciones. O se solicitan especialidades para compartir, entre las que figuran sus patatas bravas en versión 2.0, el tomate cortado con anchoas o con jamón ibérico, además de la tortilla de bacalao al estilo de las sidrerías y los bocatas de pan de cristal, o bien se adopta la postura del egoísta inteligente, es decir, se encargan pinchos para uno solo.

Es muy buena su ensaladilla de gambas rojas, a pesar de que se sirve demasiado fría; están conseguidas las croquetas; delicioso el corte de gambas al ajillo (premio nacional en Valladolid al mejor concepto de tapa 2011); sorprendente por su presentación la esfera de chipirón (2º premio nacional 2010), y solo discreto el canelón de atascaburras en salsa vizcaína2, fusión vasco-manchega. Tampoco desmerecen los risottos en dos versiones, con hongos3 boletos o con navajas.

 Sobresale su bodega, que atesora marcas de la zona y de otras muchas procedencias.

[www.elviajero.elpais.com/elviajero/2012/12/13/actualidad/1355401405\_6853.50.html](http://www.elviajero.elpais.com/elviajero/2012/12/13/actualidad/1355401405_6853.50.html)

**vocabulario:**

1- donostiarra: de Donastia (ville du Pays Basque espagnol)

2- atascaburras en salsa vizcaina: preparación a base de bacalao, huevos duros, patatas bravas servido con salsa de pimiento`

3- hongos: champiñones

**Orientaciones para el comentario:**

1. ¿Quién es Guillermo Rogriguez?
2. ¿Cuál es su concepto?
3. ¿Qué sabes de los pinchos?
* ¿cuándo se comen?
* ¿dónde se comen?
* ¿da un ejemplo de pincho que conoces?