

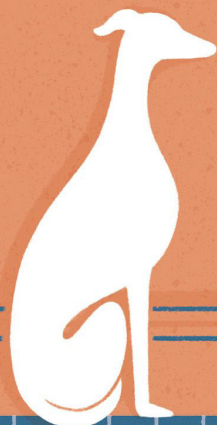
JULIÁN
DÍAZ

RODOLFO
REICH

COCINA PORTEÑA

170 recetas del Bar Notable
de Buenos Aires

Los Galgos



 Planeta

COCINA PORTEÑA

170 recetas del Bar Notable
de Buenos Aires

ÍNDICE

TESTIMONIO DE LA VIDA PORTEÑA

Edgardo Cozarinsky

11

BUSCAR EL FUTURO SIN PERDER EL PASADO

Pietro Sorba

13

LOS GALGOS: 90 AÑOS DE HISTORIA

17

LA COCINA PORTEÑA

Carina Perticone

23

EL DESAFÍO: ACTUALIZAR LA TRADICIÓN

Julián Díaz y Flor Capella

35







RECETAS

INTRODUCCIÓN

41

ENTRADAS Y VEGETALES

43

ENSALADAS

91

CARNES Y AVES

135

PESCADOS

203

PLATOS FESTIVOS

225

SÁNDWICHES

249

POSTRES

269

PANIFICADOS Y PASTELERÍA

295

CÓCTELES CLÁSICOS ARGENTINOS

327

ÍNDICE DE RECETAS

355





Los Galgos 90 AÑOS DE HISTORIA



La historia de un bar es mucho más que la historia de su edificio, de sus propietarios, incluso de sus comensales. Es el cruce vivo y siempre cambiante entre una ciudad y su gente, entre sus parroquianos y la cultura, entre ese diálogo, a veces más veloz, otras más pausado, que forman los aromas y los tiempos. Hablar de Los Galgos es hablar entonces de una Buenos Aires de tranvías y de noches insomnes, de una angosta calle Corrientes que devino en avenida, de los cines y de los teatros, del tango y de sus cantores, de la cocina porteña, de los vermús y los cócteles, de amores y de encuentros en sus mesas.

El antiguo y precioso edificio donde estamos, con esa ventana saliente en forma de mirador del segundo piso, perteneció a la reconocida familia Lezama. Ellos llegaron a esta esquina en el lejano año de 1879, cuando la ciudad apenas superaba los trescientos mil habitantes. Era otra Buenos Aires, era otro barrio: aún no estaba construido el Palacio de Justicia, tampoco el actual Teatro Colón y faltaba una década y media para que se inaugurara la Avenida de Mayo. Pero ya estaban el teatro Ópera y los recordados Odeón y Politeama Argentino. Ya la música se escuchaba con fuerza sobre los empedrados, escrita en un lenguaje en formación, con acentos españoles mezclados con italianos, con los barcos que llegaban al cercano puerto repletos de inmigrantes temerosos precisando nuevas vidas, sueños y esperanzas.

Fue en la planta baja de este edificio donde a comienzos de siglo XX la firma Singer abrió un local con sus emblemáticas máquinas de coser; luego el lugar se transformó brevemente en una farmacia hasta que, en 1930,

encontró un destino que parece eterno: en 1930 nació allí Los Galgos, café porteño fundado por un inmigrante asturiano, amante de las carreras de esta raza de perros muy conocida por su velocidad, estirpe y belleza.

Los Galgos abrió primero como almacén y despacho de bebidas, apenas un año antes de que comenzaran las obras de ensanche de la avenida Corrientes. Seis años más tarde se inauguraba a menos de un kilómetro de allí el Obelisco, símbolo no solo de una capital nacional, sino de una ciudad porteña que vivía veinticuatro horas al día. El centro se movía al ritmo de sus finanzas crecientes y de su noche sin fronteras, de sus librerías y de sus milongas, de sus actores y actrices, de sus filósofos y abogados, de sus comunistas y de sus liberales, de sus bacanes, vividores y bataclanas. Viendo esto, en 1948 José Ramos, también inmigrante español, compró Los Galgos, mantuvo el nombre y le dio su forma definitiva. Él lo sabía o lo intuía: las mesas de los cafés eran el escenario perfecto para que todos estos personajes urbanos —los más famosos pero también los anónimos— se cruzaran con un pocillo en mano, un vermú con triolet, un sándwich o una medialuna.

Con una ubicación privilegiada, con su bellísima *boiserie* y con los dos galgos de porcelana —uno blanco, uno negro— en el fondo de la barra, Los Galgos se convirtió en una parada favorita y obligada. “Allí concurrieron, consecuentemente, Enrique Santos Discépolo y Tania, vecinos del café (vivieron en Callao al 800); Julio de Caro, verdadero renovador del tango; Enrique Cadícamo, quien en una de sus mesas alguna vez lamentó no haber escrito *Nostalgias* antes de la muerte de Gardel: ‘En su voz hubiera sido incomparable’; Aníbal Troilo; el Dr. Arturo Frondizi, presidente de la Nación entre los años 1958 y 1962; el Dr. Oscar Alende, recordado gobernador de la provincia de Buenos Aires y fundador del Partido Intransigente; el Dr. Ricardo Balbín; el actor Osvaldo Miranda, declarado fanático de Atlanta; el magnífico, y olvidado, escritor Abelardo Arias, Premio Nacional de Literatura con su novela *Polvo y espanto*; el pianista y compositor Mario Valdéz, quien solía reunirse a tomar un café con el trompetista Rubén Barbieri (compositor de la música de la película *El Perseguidor*, de Osias Wilenski, y hermano del famoso ‘Gato’); el gran Martín Karadagián, creador del recordado programa televisivo *Titanes en el Ring*; el pintor y escultor Santiago Cogorno, autor, tanto de bellos óleos como de sensuales y



contundentes figuras femeninas en madera patinada; y el periodista y escritor rosarino Reynaldo Sietecase, autor del imperdible libro *Los bares: barcos en tierra a orillas del Paraná*, entre muchos otros personajes notables”, cuenta Horacio Spinetto en el segundo tomo de su libro *Cafés notables de Buenos Aires*.

La familia Ramos —primero José, luego sus hijos— estuvo al frente de Los Galgos por más de seis décadas, hasta 2015. Con el fallecimiento de Horacio (hijo de José) en 2014, su viuda y sus nietos intentaron mantener el lugar, sin suerte. Por primera vez en más de ochenta años, una mañana la esquina amaneció con persianas bajas y rumores definitivos. Salieron notas en los diarios, muchos vecinos deambularon por allí con los ojos húmedos, otros tantos se quedaron sin su lugar en el mundo. Fue un día triste: un emblema de la ciudad, uno de sus bares notables más queridos, dejaba de existir.

Por suerte, la historia da revancha. Por suerte, Los Galgos reabrió casi enseguida: en el frente aparecieron nuevamente los dos galgos, ahora en movimiento, como corriendo una carrera. Un galgo mira hacia adelante, el otro da vuelta la cabeza, ojeando lo que hay detrás. El símbolo es claro y necesario: el pasado y el futuro siguen allí, como lo que son, parte de una misma línea, de una historia, de una evolución y un movimiento.

Una mañana de diciembre de 2015 Los Galgos abrió sus puertas de vaivén: dentro esperaban Julián Díaz y Florencia Capella, la joven pareja encargada de dar nueva vida a una vieja historia. Con proyecto de CHD Arquitectos, no solo se mantuvo el nombre del lugar sino que se recuperó gran parte de su ambiente tradicional. En una intervención silenciosa, donde nada parece haber cambiado, es mucho lo que se hizo: se reinstaló la *boiserie* y la alzada (el fondo de barra), también el gran espejo detrás de la barra y el piso de mosaicos. Se buscaron objetos y materiales originales en múltiples remates, el galgo de porcelana blanco recuperó su sitio protagónico (el de color negro quedó en manos de la familia Ramos). Pero también el lugar ganó actualidad, con una cocina renovada, con baños cómodos, con aire acondicionado y una iluminación que avanza según corren las horas. “Durante el día el bar se fusiona con la calle, al atardecer se integra pero se resguarda”, explican los arquitectos a cargo.

“Sigue siendo el bar de siempre, pero con una mirada actual de lo que esto significa, sumando además una propuesta de gastronomía porteña, esa cocina de

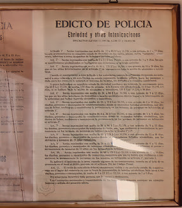
identidad propia conformada en los últimos ciento cincuenta años de historia, donde se cruzan ingredientes, influencias, inmigraciones y sabores propios de este sur de América. No quisimos construir un templo dedicado a la melancolía: Los Galgos siempre fue un bar contemporáneo, un bar de su tiempo. Queríamos que esto siga siendo así”, explican Julián y Florencia, orgullosos de lo que lograron.

Café bien servido, de granos de origen, y una cafetera italiana con la que elaboran cientos de pocillos, cortados y cafés con leche para las mesas siempre llenas. Una cocina donde aparecen los grandes *best sellers* nacionales (¡la milanesa a caballo!) y platos olvidados de larga tradición (¡la cazuela de caracoles!), entre tantas otras recetas que se pueden encontrar en este mismo libro. Una pastelería y una panadería propias, con algunas de las mejores medialunas de manteca de la ciudad. Los sándwiches de miga, generosos y húmedos: son varios los fanáticos que cruzan todo Buenos Aires solo por el de matambre casero.

Ya no están Discépolo o Julio de Caro sentados en sus mesas, pero aparecen otros grandes personajes de la ciudad, los que hoy escriben, actúan y cantan el nuevo devenir de las calles porteñas, de sus empedrados y de sus asfaltos, de sus músicas que son muchas. Cuando Los Galgos reabrió, volvieron los clientes de siempre, enjugaron sus lágrimas felices del reencuentro. A ellos se sumaron muchos otros: parejas enamoradas que ocupan una mesa del primer piso, junto al piano, para beber un cóctel que homenajea a los principales bartenders de la historia reciente de nuestro país. Otros beben una copa de vino, servida en una cristalería bellísima, alguno pide unas aceitunas maceradas. Una familia en plan turístico almuerza tras recorrer la peatonal de Corrientes, dos abogadas discuten un caso, un señor lee un diario, otro una novela de su *e-book*. Se cruzan no solo generaciones sino ideas, pensamientos y creencias.

De eso se trata un bar: no es (solo) su edificio, no es (solo) su gastronomía, no es (solo) su música y sus comensales. Como un corazón o un pulmón, como una pierna o los ojos: un bar es un trozo necesario de ese cuerpo siempre cambiante que es la ciudad. Así es Los Galgos: el corazón que late, que enamora y que nos recibe a todos, sedientos, hambrientos, felices o tristes. Casi un siglo de vida, y por muchos años más.

Por Rodolfo Reich



BUÑUELOS DE ACELGA CON EMULSIÓN DE AJO



Ingredientes 4 porciones

Buñuelos

Acelga ½ atado

Espinaca ½ atado

Leche 200 cc

Manteca 200 g

Harina 0000 260 g

Huevos 1 grande

o 2 chicos

Queso sbrinz

rallado 40 g

Aceite neutro,

para freír, c/n

Emulsión de ajo

Diente de ajo 1

Leche 100 cc

Aceite de girasol 200 cc

Aceite de oliva 100 cc

Jugo de limón 1 cda.

Sal, pimienta y nuez moscada, a gusto

Preparación Cocinar las hojas de acelga y espinaca en agua hirviendo con sal, solo unos minutos, hasta que las hojas se pongan de un color verde más intenso. Retirar y enfriar sumergiéndolas en agua con hielo para cortar la cocción y no perder el color. Escurrir muy bien colocando las hojas envueltas en un repasador y apretando con fuerza. Picar y reservar.

Hervir la leche junto con la manteca en una olla pequeña. Condimentar con sal, pimienta y nuez moscada. Una vez que rompa el hervor, agregar de un solo golpe toda la harina y revolver con una cuchara de madera hasta que se forme un bollo de masa que se desprenda de las paredes.

Retirar del fuego, agregar el huevo, el queso, la acelga y la espinaca. Integrar todo con un batidor. Dejar enfriar un poco la mezcla tapándola con papel film en contacto.

Luego, darles forma a los buñuelos con dos cucharas o armando bolitas con las manos. Freír en abundante aceite caliente.

Para la emulsión de ajo: pelar el ajo, cortar al medio y retirar el brote del centro. Poner en el vaso del mixer, agregar la leche a temperatura ambiente y condimentar con sal y pimienta. Activar el mixer procurando que llegue bien al fondo. Cuando el ajo esté incorporado y la leche comience a espumar, agregar los aceites en forma de hilo sin dejar de accionar el mixer. Una vez montada la emulsión, incorporar el jugo de limón con una cuchara. Se puede guardar hasta cuatro días en la heladera.



