



Siete restaurantes guipuzcoanos y dos vizcaínos versionarán el clásico pepito de la mano de Carrasco Ibéricos :: KIKE MUÑOZ

#### :: ARKAITZ DEL AMO

**C**arrasco Ibéricos hace homenaje, como cada año en esta época, al cerdo ibérico fresco. Este año en forma de un clásico evolucionado, el famoso pepito. Una selección de cortes frescos de cerdo ibérico de bellota (pluma, presa, lagarto, lomo, solomillo y tapilla) serán los protagonistas entre panes en una exclusiva selección de locales que darán rienda suelta a su imaginación, en los meses de marzo y abril, para hacer las versiones más originales de este popular bocado: el pepito ibérico Carrasco.

Un total de nueve restaurantes de Gipuzkoa y Bizkaia se han sumado a este novedoso reto. La capital guipuzcoana es la encargada de liderar esta reinvencción del clásico pepito con tres locales de la emblemática Parte Vieja que han apostado por ofrecer su particular versión: **Mesón Portaletas** lo ha hecho con un original pan bao con secreto ibérico Carrasco asado a baja temperatura aromatizado con cítricos, salsa chipotle y queso Emental; **Casa Vergara** se ha decantado por un pepito de pan rústico con solomillo ibérico Carrasco, crema de aguacate y albahaca y tierra negra; y el **Tiburcio** ha preferido elaborar una versión clásica de presa ibérica Carrasco a la plancha.

Más allá de Donostia, se podrá disfrutar de la versión evolucionada del pepito en dos localidades costeras como Zarautz y Zumaia, que tendrán sus representantes en los restaurantes **Sugoi** y **Beheko Plaza**, respectivamente.

El local zarautzarra ha creado un pepito de lagarto ibérico Carrasco marinado con soja, ajo y

## CARRASCO IBÉRICOS

[www.carrascoibericos.com](http://www.carrascoibericos.com)

@carrascoiberico

Distribuidor: Exclusivas Mardu Gourmet - [www.mardu.es](http://www.mardu.es)

# La reinvencción de un clásico, el pepito ibérico Carrasco

Una selección de restaurantes guipuzcoanos nos sorprende con su particular visión de este popular bocado



**El pepito se reinventa.** El solomillo de cerdo ibérico Carrasco será uno de los protagonistas en los meses de marzo y abril. :: @MIKELPONCE

sal, cocido a 65° durante 24 horas y marcado fuerte, salsa de manitas de cerdo, ali-oli de cítricos, cebolla y pepino encurtidos y brotes de cilantro. Todo ello dentro de un pan de queso y tomate.

En el **Beheko Plaza** zumaiarra el lagarto ibérico Carrasco también será el producto estrella, aunque en este caso acompañado por chimichurri braseado y su tartar curado con pesto rosso, emulsión de remolacha y patata violeta a la sal sobre sciacchiatta de Parmeggiano Reggiano.

En Azpeitia será el **Topa** el que, con una versión clásica, reinventará este bocadillo con un original corte, el lagarto ibérico Carrasco a la plancha.

Cierra este selecto grupo de siete restaurantes guipuzcoanos **Félix Manso**, en Irun, que ha decidido denominar 'Secreto de Estado' a su pepito, una particular visión de este clásico donde se mezclan el secreto ibérico Carrasco con pan indio de ajo y especias templado al horno con mermelada de cebolla roja, chile y salsa teriyaki con mahonesa de eneldo, rúcula y vinagre de manzana con alcachofa frita.

Otros locales incorporan los cortes de cerdo ibérico en sus platos, como **Casa Urola**, con la papada ibérica Carrasco con crema de pochas, pan de maíz y pesto de avellana o su hamburguesa de chicha ibérica Carrasco sobre berza salteada, kimchi, espuma de patata y migas de talo; **Juanito Kojua** con el lomo de cerdo ibérico Carrasco al Pedro Ximénez y crema de patata trufada; **Bistroteka Astoria 7** con la tapilla ibérica Carrasco asada con cala-

baza y pesto de sus semillas; e **Iraeta**, con una pluma ibérica Carrasco a la brasa con salsa de pimienta a la antigua.

#### También en Bizkaia

Bizkaia se ha sumado también a esta iniciativa y en el territorio vecino habrá dos versiones de este manjar entre pan y pan. El **Lurrina** de la capital vizcaína hará un homenaje al cerdo ibérico fresco con un pepito vegetal de lagarto ibérico Carrasco con salsa tártara e higos confitados. El **Yandiola**, situado también en Bilbao, acompañará el pepito ibérico de lagarto con salsa bearnesa y toques asiáticos.

#### Producto de temporada

Estamos hablando de una carne excelente que es un producto de temporada que ahora, cuando la montanera (época de bellota que va de octubre a marzo) toca su fin, vive su mejor momento de consumo.

Aunque muchos no lo sepan, la carne de cerdo ibérico, y en concreto la de bellota, es especialmente jugosa y sabrosa. La infiltración grasa, procedente de la alimentación del animal con bellotas, es rica en ácido oleico, un ácido monoinsaturado que es cardio-saludable y contribuye a reducir el colesterol. Son carnes saludables que, además, se deshacen en el paladar.

A Gipuzkoa Carrasco Ibéricos llegó hace más de 25 años de la mano de Exclusivas Mardu, la distribuidora más importante de Euskadi, y en este tiempo se ha convertido en la marca fetiche de los cocineros guipuzcoanos.