

Cool. Es una de las palabras que, junto con **glamour**, más odio de todo el vocabulario moderno. Me parece pretenciosa, pija, babosa, ignorante. ¿Para cuando un académico que invente o rescate de la literatura clásica nacional un sinónimo algo más adecuado que guay o enrollado?

Cool. Es un sonido para el que hay que juntar los morritos con acento californiano aunque no hayas salido nunca de tu barrio. Sin embargo, y para mi desgracia, no se me ocurre ninguna otra palabra que sirva para definir **Punta del Este**. Creo que difícilmente hay otro lugar de veraneo (o, por aquello de los hemisferios, vacaciones invernales) que se merezca más ese término. Punta permite realmente que cada cual vaya a su rollo.

¿Quieres ver tías buenas? Allí están las más guapas que te puedes imaginar y las puedes encontrar, por ejemplo, en uno de los mejores chiringuitos de todos tiempos como es “La huella” de José Ignacio. ¿Tienes que hacer vacaciones familiares? No problem, tienes todo tipo de diversiones para los niños sin que molesten a los mayores ¿Te apetece estar solo con tu churri? Hay kilómetros y kilómetros de playas prácticamente desiertas. ¿Pierdes los cascos por codearte con la Jet Set internacional? No tienes más que ir a restaurantes como “Los Negros” para toparte con Robert de Niro, Valeria Mazza, Naomi Campbell o Ralph Lauren.

Sin embargo, para los que hemos nacido en ese pequeño paisito que necesita de un mapa en su pasaporte para que los aduaneros de este mundo lo localicen, Punta del Este es importante también por otro motivo: es la cuna del **chivito**, el lugar donde nació en los ya lejanos años 40.

¿Y qué es un chivito?, ¿un tipo de perilla?, se preguntarán ustedes con toda razón. Pues no. Resulta que **Uruguay** tiene una gastronomía muy basada en la **parrillada de carne** y en las **pastas**

, poco diferenciada de otras de la zona. Sin embargo, cuenta con algo que es realmente excelente: todo lo que se pueda comer en una cafetería, como los sandwiches, los panchos (perritos calientes), dulces tipo los alfajores o el chajá. Pero sobre todo el chivito. Se trata simple y llanamente del

mejor bocadillo del planeta

. O al menos eso opino yo y

Anthony Bourdain

, el crítico gastronómico del

New York Times

. Fue creado en el desaparecido

restaurante “el Mejillón”

de Punta del Este y

sus ingredientes básicos son carne, lechuga, tomate, bacón, mozzarella, jamón york y cebolla

. En su versión “canadiense” o de lujo lleva huevo frito También se le suele poner pimiento rojo pero a mí me parece que no le aporta mucho. Parece algo pringoso y lo es, pero nunca probaréis nada más delicioso. Según mi cuñado José Secco, uruguayo de pro y dueño de “El Viajero” en Madrid, para preparar un buen chivito hay que seguir los siguientes pasos.

1- Elegir un trozo de carne tierna, sin nervios ni grasa, para no desbaratar el bocadillo al morderlo.

2- Engrasar una plancha cocinando el bacon.

3- Dorar la cebolla .

4- Poner mayonesa en las dos caras del pan. Queda bastante bien con una chapata.

5- Dorar la carne; debe quedar jugosa. 6-darle un vuelta y vuelta a la mozzarella y al jamón.

6- Colocar primero una hoja de lechuga, luego la carne, el tomate, el bacon, el jamón, la cebolla frita, otra hoja de lechuga y el queso.

7-Abrir bien grande la boca e hincarle el diente.

Es un bocadillo especialmente portentoso para las mañanas de resaca, acompañado de cerveza o un bloody mary, pero cualquier ocasión es buena para prepararse un buen chivito. Mientras lo saboreas puedes cerrar los ojos y es casi como si estuvieras tumbado en la playa en Punta del Este con una rubia, os lo garantizo. Y para los que estamos en crisis, algo más barato. El que no se consuela es porque no quiere.

COOL, PUNTA DEL ESTE Y EL CHIVITO

Escrito por
