

EN FEMENINO

Sandra Chicote. Chef del restaurante La Pícara en Aranda de Duero

UNA INGENIERA ENTRE FOGONES



Guño a la Ribera del Duero. Sandra Chicote prepara su 'Croqueta de vendimia'... s. s.

Hace tres años decidió dar un giro radical de profesión y de vida. Sandra Chicote abandonaba entonces su trabajo como ingeniera de telecomunicaciones para ponerse al frente de los fogones. De esta manera, dejaba su Valladolid natal para afincarse en Aranda de Duero, donde junto a su pareja, Félix, abrió el restaurante La Pícara, situado en pleno centro de la ciudad frente a la iglesia de Santa María. Una decisión arriesgada, ya que la cocina era simplemente una afición, pero en este tiempo ha sabido ganarse su sitio con una propuesta culinaria atractiva, original y asequible. Esta trayectoria ascendente le ha

llevado, recientemente, a ganar el concurso de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Burgos a la mejor croqueta de la provincia. Al hacer memoria de cómo fue ese salto de las telecomunicaciones a los fogones, Sandra Chicote recuerda que «siempre se me dio muy bien la cocina, pero en el sentido de invitar amigos a casa, elaborar cenas, estaba también pendiente de las tendencias gastronómicas y, de ahí, pasé al reto de ponerme al frente de un restaurante». Un proyecto que puso en marcha junto a su pareja que se convirtió en el sumiller del esta-

blecimiento. «Decidimos: yo me encargo de la cocina, tú de los vinos y el comedor, y así montamos esta aventura con el reto de sorprender con una propuesta muy novedosa», detalla.

La carta del restaurante aparece repleta de platos ideados y materializados por la chef que, según sus palabras, busca encontrar el equilibrio de sabores y una buena estética destacando la calidad en la materia prima. Entre esos productos resalta los que vienen directamente de su propia huerta. Una explotación de 2.000 metros cuadrados en

las afueras de Aranda de Duero que ellos mismos cultivan y les nutre de verduras, frutas y hortalizas. «Cuando tú tienes tus propios alimentos que plantas, los cuidas para que sean lo más sanos posibles, si que se nota la diferencia», explica la chef.

En la carta de La Pícara, aparece también la 'Croqueta de vendimia', ganadora del premio provincial. Se trata de una croqueta dulce que hace un guño a la tierra, a la Ribera del Duero, con presencia de uvas y mermelada de vino. «Tuve una idea de masa a partir de un postre. Hice una besamel y luego añadí todos los ingredientes como el chocolate blanco, la cuajada, el queso de oveja, azúcar y mantequilla para terminar rebozándola con galleta», desvela Sandra.

«Cuando tienes tus propios alimentos, que plantas y cuidas, se nota la diferencia»



SUSANA GUTIÉRREZ