

## **Pantxineta**

Tras las recetas anteriores, de cazuela, temperatura, tiempo y mucho fundamento, donde la termodinámica y su actuación sobre la composición molecular tenía su protagonismo, hemos pensado que hay que iniciar el camino de la Navidad con una receta de postre vasco.

Dentro de los postres vascos, tal vez los más nombrados sean el Gateau Basque, el Goxua y la Pantxineta. Aunque se elaboran en todo el País Vasco, parece que el primero tiene su origen en Lapurdi, el segundo en Vitoria-Gasteiz y el tercero en Donosti. Hay otros postres o dulces también muy celebrados tales como los Bollos de mantequilla, Pastel de leche, las Carolinas y Jesuitas de Bilbao, la intxaursalsa, la Sagargala, el Musu goxo o el Txantxigorri que es una “bomba” típica de Navarra,.... pero nos vamos a centrar en la maravillosa Pantxineta.

Si cuando estamos en Donosti, paseando por Alderdi Eder hacia el Puerto Viejo, giramos hacia el Bulevar a la altura del Ayuntamiento, subimos hacia el puente y en la esquina de la heladería torcemos a la izquierda por Narrika, dejamos a un lado la plaza Sarriegi y un poco más allá, en el nº 15 está la pastelería de Otaegui, fundada en 1886 por Pedro Otaegui y Josefina Malkorra.

Según José M<sup>a</sup> Gorrotxategi en “Historia de la Gastronomía Vasca” la Pantxineta vió la luz, tal como la conocemos ahora, en 1915 en la citada Casa Otaegui. En esa época Donosti era sitio preferente de la clase alta europea y española y refugio de conocidos cocineros franceses y suizos que huían del desastre de la primera guerra mundial. En ese ambiente la Pantxineta triunfó como postre, entre otras cosas por su magnífica elaboración.

Parece que su origen está en el Franchipan francés, relleno de tarta a base de almendras y en la crema aromática de almendra de Cesare Frangipani, italiano del siglo XVII. Casa otaegui lo transformó en un pastel de hojaldre relleno de crema pastelera y cubierto de almendras.

Para conocer mejor la historia de la Pantxineta, recomiendo visitar el blog “postresoriginales.com” de Pilar Monge, conocida blogera manchega. También en la “Academia de la gastronomía Vasca” se da cumplida cuenta de la historia y elaboración de la Pantxineta y a mayor abundancia Juan José Lapitz, uno de nuestros mejores escritores sobre gastronomía, fallecido en 2017, ha escrito acerca de este postre y Casa Otaegui. El legado de Lapitz es fundamental para conocer cualquier aspecto de la cocina vasca.

Pero ahora lo que tenemos que hacer es leer con suma atención la receta de Patxi, nuestro maestro, y seguir al pie de la letra su receta. Comprobaremos que el resultado es una maravillosa Pantxineta.

Y si nos encontramos un poco vagos y estamos en Madrid, dirigiremos nuestros pasos hacia el restaurante Kupela, donde podremos saborear este postre en su mejor versión.

Diego Hergueta  
Amigo de Patxi