

# Buen apetito

por Lluís Ruiz Soler

lruler@diariodeungloton.com

## El restaurante

### La taquería de Brel

LRS



■ La mexicana Pamela Romero es la otra mitad en la cocina de Brel, en El Campello, aunque

suele figurar en los carteles su esposo, Gregory Rome: más, desde que fue nominado al premio Cocinero Revelación 2017. No es extraño que, cuando han decidido abrir un segundo negocio, hayan optado por una taquería. Pequeño e informal, Chili-Rom reivindica la autenticidad de la comida callejera mexicana desde la solidez profesional de sus artífices. Hay, sobre todo, tacos, estrictamente tradicionales

**Chili-Rom**

**Bazán, 38**

**03001 Alicante**

**Tel.: 865 644 114**

**A la carta, desde 19 €**

**Cierra los martes**

y de cosecha propia –de pastor o de cochinita pibil y también de gambita o de chicharrón de pescado–, junto a cosas a medio camino –los chilaquiles Chili-Rom interpretan la sopa de tortilla de maíz según una receta propia– o bocados tan apetitosos como la

gorda de chicharrón prensado: un bocadillito de pan de maíz al vapor. Entre sus mejores platos está el tuétano chingón, servido en el hueso de donde se extrae la médula, con minimazorcas de maíz, jugo de mezcal con carne y mayonesa de chipotle ahumado. En Brel, Pamela se ocupa sobre todo de los postres y, en Chili-Rom, el plátano madurado a la brasa o la espuma de cacahuete con chocolate azteca y helado de haba tonta forman parte de uno de los capítulos más notables. En el de bebidas hay cerveza mexicana, micheladas o aguas aromatizadas, que es lo suyo.