

La Cocina del *agua*

(Zaragoza 2006-2008)



La Cocina del agua

(Zaragoza 2006-2008)

sumario

introducción - antecedentes	5
primera demostración	17
segunda demostración	31
tercera demostración	39
cuarta demostración	53
quinta demostración	65
sexta demostración	77
recetas	89

Edita y Copyright: © Horeca

Realiza: Comunicación y Medios de Aragón, S.L.
Hernán Cortés, 37 · 50005 Zaragoza
Jefe de publicaciones: Ignacio Cristóbal

Coordinador editorial: Juan Barbacil
Textos: Carmina Puyod
Fotografías: Miguel Ángel Vicente
 Archivo Juan Mari Arzak
 Fotos Toni Botella, Estudio Manel Huete

Diseño y maquetación: Catinred
Impresión: Calidad Gráfica Araconsa

Depósito Legal: Z-0052 -2007

Zaragoza quiere ser la Capital Mundial del Agua. Con el agua como protagonista prepara la celebración de la Exposición Internacional de 2008 y, en esa línea, también es la sede del Secretariado Internacional para la Década del Agua, primera agencia de Naciones Unidas con sede en España. El agua, origen y fuente de vida de nuestro planeta, marca el desarrollo de una ciudad, nuestra ciudad, comprometida en el desarrollo sostenible y el buen uso de un bien tan preciado como escaso.

Siempre se ha dicho que el agua, el agua de calidad, el agua pura, debe ser incolora, inodora e insípida. Quizá todavía haya personas, desconocedoras de la historia, el presente y el futuro de Zaragoza, que tengan un concepto incoloro, inodoro y algo insípido de nuestra ciudad. Nada más lejos de la realidad. Basta con pasear por sus calles, con visitar sus monumentos, con disfrutar de su oferta cultural o conocer a sus gentes, para acabar con cualquier prejuicio. Zaragoza se está llenando de colores, de nuevos olores y de nuevos sabores. Está viviendo una auténtica revolución que, les aseguro, merece la pena ser vivida y disfrutada.

Esa revolución, cómo no, ha llegado también a su gastronomía. Muchos de los restaurantes y chefs de Zaragoza han confirmado su salto a la primera línea de la cocina española y europea, cosechando premios y sorprendiendo por su originalidad y su calidad.

En ese ámbito se plantea, como auténtico reto, como apuesta rompedora, la organización de un programa titulado "La cocina del agua", por el que han pasado algunos de los más importantes creadores de la cocina internacional. Una propuesta original que, como Zaragoza, no tiene nada de incolora, de inodora ni de insípida. Una gastronomía que nos está llenando de nuevas sensaciones y de nuevos sabores, utilizando técnicas y recursos sorprendentes, casi de ciencia-ficción.

Les invito a saborear estas propuestas, que no son una fantasía, sino una realidad que está ya en las mesas de nuestros restaurantes. Y aprovecho para invitarles también a conocer esa nueva Zaragoza que, como su cocina, está preparándose para ofrecer un gran abanico de sensaciones y sabores.



Juan Alberto Belloch.
Alcalde de Zaragoza.

la cocina del agua zaragoza 2006-2008

antecedentes

La revolución gastronómica que se gesta en las cocinas aragonesas no es gratuita. Como tampoco lo es el hecho de que la capital aragonesa se haya convertido en un referente culinario en cuanto a la experimentación e innovación en los últimos años. El camino recorrido hasta ahora es largo y el esfuerzo personal de grandes profesionales, de colectivos e instituciones ha sido constante. De ahí, que la cita con la Exposición Internacional en el 2008, con el lema "Agua y desarrollo sostenible", haya actuado de mayor revulsivo si cabe a un actividad de promoción, divulgación y de vanguardia que ya se venía realizando sin descanso y que, sin duda, conseguirá resultados altamente satisfactorios.

La cocina del agua.

Un campo nada sencillo. Quizás por la obiedad y ineludible presencia de tan preciado elemento, la investigación sobre su utilización en la tradición culinaria haya pasado prácticamente desapercibida. Pero los grandes profesionales de la cocina aragonesa no querían dejar pasar por alto esta ocasión única de reflexionar y analizar sobre el papel del agua en nuestros platos, descendiendo a los niveles más evidentes y cotidianos, hasta elevarse y asomarse a otras posibilidades todavía inexploradas. El trabajo es arduo pero no quieren quedarse al margen. Por eso han querido abrir la participación a todos los grandes que en el ámbito nacional e internacional se han sentido espoleados e invitados a sumergirse



*Algunas de las elaboraciones de las demostraciones han sido sorprendentes.
Estas son de Toni Botella.*

sin más preámbulos en esta aventura de la cocina del agua, acudiendo a la primera de las dos ediciones que se han previsto hasta la celebración de la Expo en Zaragoza.

La respuesta en esta edición del 2006 ha sido arrolladora. Y grandes cocineros españoles e internacionales no han perdido la oportunidad de compartir conocimientos, experiencias y fogones con los expertos locales. Pero nada de esto se habría conseguido si no hubiera sido por todo el trabajo y esfuerzo que se ha venido desarrollando en la última década, que ha sabido proporcionar el lugar que se merecía a la gastronomía de innovación, que ya se pochaba desde hacía mucho antes en las cocinas de la tierra aragonesa.

El apoyo de las instituciones ha sido determinante, al entender que la gastronomía es un valor cultural y un referente turístico de primer orden y de la mano



Los mejores cocineros del panorama nacional han puesto su mayor esmero en la elaboración de sus platos.

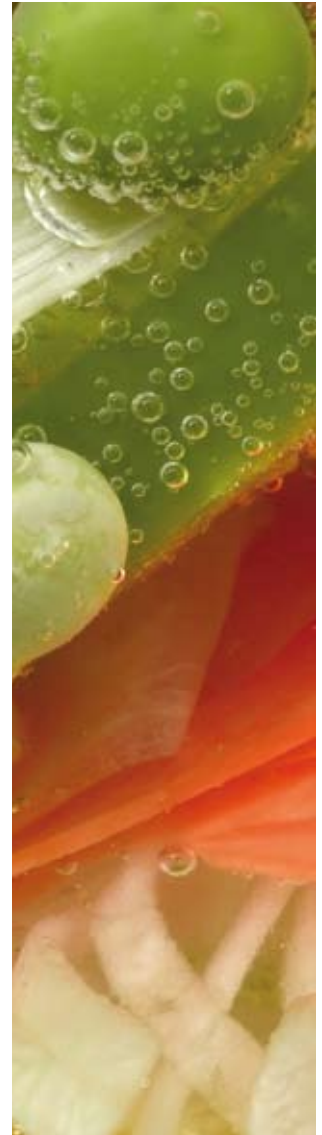


de hosteleros , cocineros y restauradores zaragozanos decidieron todos juntos embarcarse en un viaje del que ya no hay retorno. Ni se desea.

El Plan de Excelencia Turística de Zaragoza.

Fue así como la Federación de Empresarios de Hostelería de Zaragoza, el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, el Gobierno de Aragón y el Ayuntamiento de Zaragoza suscribieron un acuerdo común de aunar voluntades en el Plan de Excelencia Turística de Zaragoza (2002). Uno de los primeros objetivos que se llevó a cabo fue el de potenciar y divulgar la cocina de vanguardia e innovación que ya se estaba elaborando desde tiempo atrás sin algarabías ni estridencias, como característica ineludible del carácter aragonés. De este modo, una representación integrada por ocho cocineros zaragozanos desembarcó en las dos primeras Cumbres Mundiales de la Gastronomía, que se desarrollaron en Madrid, y en las que pudieron mostrar e incluso asombrar con algunas de las peculiaridades del panorama culinario zaragozano.

La presencia aragonesa no dejó indiferente a nadie, una circunstancia elogiabile, teniendo en cuenta que Madrid Fusión es sin duda la manifestación gastronómica de más relevancia de cuantas se celebran a nivel mundial. La cocina aragonesa, y especialmente la zaragozana, tuvo que someterse al ojo crítico de los más destacados expertos mediáticos. Finalmente pasó con nota y de forma rotunda la prueba



*El agua como principio
de todas las recetas*



de sorprender en la mesa a más de un millar de comensales. Si en la primera edición el grupo regresó con la satisfacción de haber realizado los deberes, en la segunda, se logró rizar el rizo, con una puesta en escena y una pulcritud en el desarrollo del cometido, que empresarios y jefes de cocina zaragozanos lograron un merecido reconocimiento.

Tanto es así, que si en la primera edición el restaurante de Zaragoza, La Granada fue distinguida por el conjunto de críticos gastronómicos españoles como el «*Mejor Restaurante Revelación de España*»; en la siguiente, el proyecto Alta Cocina y Tecnología (Alcotec), liderado por Aragón, en un convenio conjunto entre la Universidad de Zaragoza (Ciencia y Tecnología de los Alimentos) y Gobierno de Aragón (Viceconsejería de Turismo y Ciencia de la Uni-



Arriba, escalivada de agua al plato, de Toni Botella
y en página izquierda uno de los pasos de la preparación.

versidad) fue considerado como el mejor proyecto innovador de España, por lo que recibió el Premio Madrid Fusión a la Innovación Tecnológica.

La experiencia permitió dar alas a las ansias de involucrarse de una forma más decisiva en el quehacer más actualizado de la gastronomía. Los profesionales aragoneses reclamaban mantener el espacio y agrandar su presencia en un panorama culinario que ya despunta y que presenta posibilidades de expansión si se cultiva. Fue así como la nueva iniciativa del Plan de Excelencia Turística de Zaragoza ofreció una oportunidad de oro. Pretendía convertir a la ciudad en un referente gastronómico de prestigio nacional.



Endrè Gabrielsen en una de sus demostraciones.



El alcalde de Zaragoza, Juan Alberto Belloch hace entrega del Diploma a Toni Botella en la recepción a los participantes en el Ayuntamiento de Zaragoza.

Las Aulas de Gastronomía Zaragoza, punto de encuentro

Bajo el título “Aulas de Gastronomía. Zaragoza punto de Encuentro” se invitó a participar a grandes cocineros españoles, para que pudieran impartir sus conocimientos en clases magistrales.

El éxito de la iniciativa fue rotundo. Por las aulas, que se desarrollaron en el Gran Hotel de Zaragoza, pasaron los cocineros de mayor talla en el panorama nacional en ese momento. Que dieron lo mejor de cada uno con platos sorprendentes y técnicas elaboradas, gracias a su dedicación personal con horas de investigación a sus espaldas y en sus propias cocinas. Y se abordaron temáticas de gran actualidad, desde la cocina global, la cocina para cóctel, el producto como protagonista, la cocina de Pedro Subijana, que paulatinamente fueron desgranando ante un aforo expectante, que, en ocasiones, se vio incluso desbordado, excepcionales jefes de cocina como los que se acercaron en la primera edición: Ramón Freixa, Joan Roca, Toni Botella, Andrés Madrigal, Fausto Airoldi, Miguel Castro Silva, Pedro Subijana, Kol-

do Rodero y Pedro Larumbe. Al año siguiente otros grandes de renombre no quisieron perder la oportunidad de compartir su experiencia en un foro con un prestigio logrado con tesón, como Rocky Chiu (Japón), José Carlos García (Málaga), Sergi Arola (Madrid), Iñigo Lavado (San Sebastián), Andoni Luis Aduriz (Rentería), Nacho Manzano de Arriondas (Asturias), Carles Gaig (Barcelona) y Carmen Ruscalleda de Sant Pol de Mar (Barcelona).

Para los cocineros locales, por su parte, fue una experiencia única y un honor poder participar en semejante evento, y poder asistir no sólo como aplicados alumnos en primera fila, aprendiendo de la mano y en directo de los grandes maestros, sino incluso poder compartir espacio y fogones con los mejores, exponiendo también sus logros, sus experiencias, y todo eso sin salir de su propia casa, de su ciudad.

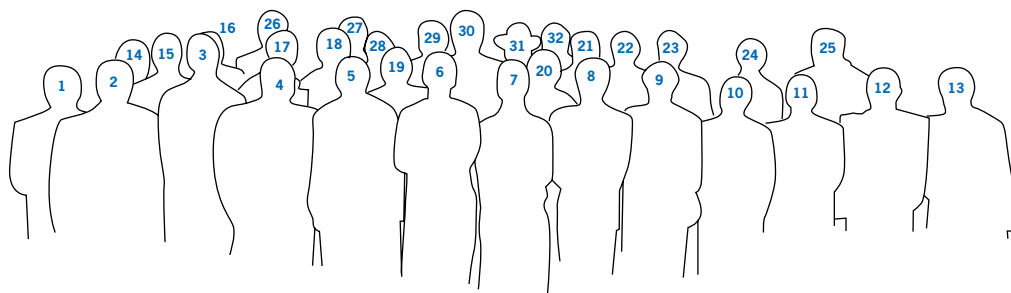
Las Aulas de Gastronomía se convirtieron en un punto de encuentro entre los cocineros más emblemáticos de todo el país y sus colegas de la capital aragonesa, con los que han establecido lazos de amistad más allá de los profesionales. Así Daniel Chascán,



del restaurante Campo de Toro de Zaragoza, participó en este evento en el apartado de técnica, producto y sentimiento. Álex Casorrán, del restaurante Aragonia Paradís y Jorge Lara, del Club Náutico, en el de la cocina para cóctel.; José Andrés Olivar, del restaurante La Granada, en el de el producto, y José Ignacio Acirón, del restaurante La Bastilla, en el de la cocina de Pedro Subijana; Víctor Marta, del restaurante El Cachirulo, se atrevió a ensayar en la revolución de la comida y el vino en Portugal.

En la edición, que se prolongó a lo largo del 2005, la presencia local la inauguró José Carlos Martín, del restaurante El patio de Goya, de la Almunia de Doña Godina, en la cocina al vacío. Siguió Ignacio Zopetti, del restaurante La Carambola, con el cocina de Pedro Larrumbe. Álex Casorrán, del restaurante Aragonia Paradís, participó en la clase denominada Japón. Para la evolución de la cocina andaluza, se contó con la experiencia de Félix Martínez, de la taberna la Jamonería. Francisco Iván Puyuelo, del restaurante La Matilde, se atrevió con la explosión mediterránea y José Andrés Oliván,





En la fotografía de la página anterior, los asistentes a la recepción ofrecida en el Ayuntamiento por el Alcalde de Zaragoza, Juan Alberto Belloch.

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------------|
| 1 José Luis Yzuel | 17 Andrés Madrigal |
| 2 Jordi Herrera | 18 Toni Botella |
| 3 Iñigo Lavado | 19 Mayte Diez |
| 4 Manuel de la Osa | 20 Guillermina Botaya |
| 5 Angelo Corvitto | 21 Mikel Corcuera |
| 6 Andoni Luis Aduriz | 22 José Manuel Vilabella |
| 7 Nacho Manzano | 23 Jorge Sauleda |
| 8 Roky Chiu | 24 Nagore Azurmendi |
| 9 José Carlos García | 25 Mikel Zeberio |
| 10 Luis Sánchez Bardón | 26 Florencio García Madrigal |
| 11 Carles Gaig | 27 Pedro Larumbe |
| 12 Pau Arenós | 28 Enrique Bellver |
| 13 Máximo Fernández | 29 José Carlos Capel |
| 14 Marisa Borao | 30 Juan Alberto Belloch |
| 15 Koldo Roderó | 31 Antonio Vergara |
| 16 Sandra Arellano | 32 Carlos Maribona |

del restaurante la Granada, con la nueva cocina vasca. Orlando Tobajas, del restaurante El Chalet, presentó sus platos en la cocina creativa, mientras que Alberto Lozano lo hizo con la revolución asturiana. Ignacio Zoppetti repitió clase magistral en la cocina centenaria, y Daniel Cascán puso punto y final a las Aulas, con la cocina del color. Y así las experiencias, avances, técnicas y clases culinarias se fueron entremezclando con otros elementos como alusiones poéticas, literarias, musicales, y artísticas en general, que son los que en el fondo enriquecen y transforman la cocina.

Cocina del Agua Zaragoza 2006-2008

Pero aquí no acabó la aventura. Y Aragón, aprovechando la cita con la Expo 2008, ha provocado una revolución científica entre los cocineros de mayor prestigio, invitándoles a ahondar en la utilización del agua en su cocina. El resultado: sorprendente e impactante, como se analiza en este libro, que recoge las aportaciones que se han registrado a lo largo del 2006 en las seis demostraciones prácticas que han integrado la primera edición de la cocina del agua.

La experiencia continuará a lo largo del 2007 y culminará coincidiendo con la cita internacional en la capital aragonesa. Mientras tanto, nuestros cocineros aragoneses seguirán trabajando e innovando. La revolución gastronómica no les pillaré desprevenidos. La musa les sorprenderá con las manos en la masa. O en el agua, como en esta ocasión.



José Carlos Capel en su intervención durante la recepción en el Ayuntamiento de Zaragoza.

La Cocina
del
agua
(Zaragoza 2006-2008)




demonstración
primera



La Cocina
del
Agui
(Zaragoza)

Colaboran

 Balay

 Agui

angelo corvitto

restaurante cotolium torroella de montgrí

Angelo Corvitto es probablemente uno de los más destacados investigadores de helado del mundo, que, además, lleva a cabo una gran labor divulgativa y formadora. Sus conocimientos, su experiencia acumulada durante años y su constante investigación le han permitido disponer de un conjunto de técnicas para elaborar en un año hasta 250 variedades de helados. Actualmente, bajo pedido, Angelo puede realizar cualquier helado que el restaurador pueda imaginar. Este italiano, nacido en Sicilia y afincado en Gerona desde 1973, ha realizado destacadas aportaciones a la esencia misma del helado: ha desarrollado grandes trabajos sobre las temperaturas de servicio; conoce a la perfección el poder anticongelante de 11 azúcares diferentes y ha realizado cálculos matemáticos para saber los tratamientos y las proporciones adecuadas en las que cada uno debe intervenir; ha estudiado a fondo el comportamiento del chocolate, materia que endurece los helados, no tanto el cacao en sí mismo como la manteca de cacao; y ha profundizado a conciencia en el papel de los alcoholes (materia fluidificante) para desarrollar teorías precisas

*Angelo Corvitto,
en Zaragoza.*





*El periodista Capel
presentó la demostración
de Angelo Corvitto.*

sobre los helados de licor. Por si no fuera suficiente, ha hecho subdivisiones transcendentales agrupando los helados en grandes familias de comportamiento similar

Desde Torroella de Montgrí, en plena Costa Brava, Angelo Corvitto y su esposa se hacen cargo del hotel restaurante Cotoliu, un establecimiento de principios de siglo, lugar donde comienza a desarrollar su creatividad en los postres: helado y pastelería. Corvitto experimenta y prueba nuevas fórmulas para la elaboración de helado ante la ausencia de escuelas o personal cualificado para la enseñanza de esta materia. Se convierte en un profesional autodidacta que desarrolla su propia tecnología. Forzado por la tendencia del negocio, cierra el hotel para montar su propia heladería con obrador.

*Angelo Corvitto con su hijo
y Óscar Olivera.*



Desde “Gelats Angelo” suministra helados a restaurantes cercanos, entretanto su prestigio y conocimientos crecen. Es entonces cuando comienza a dar cursos de alto nivel dirigidos a profesionales de la restauración, pastelería y la heladería, y acaba publicando el libro “Los secretos del helado, el helado sin secretos”, editado por el grupo Vilbo, que sería traducido al italiano y al inglés. Corvitto divulga sus conocimientos en varias revistas especializadas “Arte Heladero”, “Saber y Sabor” y “Dulcypas”, no deja de pregonar a los cuatro vientos las excelencias del helado en foros y programas de televisión y se ha asociado con la familia de Isla Granada, reposteros creadores de los famosos pio-



nonos de Santa Fe, en cuyas pastelerías/heladerías, Isla y Angelo venden sus reputados helados.

Así, desde sus obradores de Girona y Granada elabora y envía bajo pedido helados artesanos a puntos distantes de la hostelería española, siempre con la ayuda de su hijo Hervé quien, en la actualidad, ha tomado el relevo en la empresa y con quien ha desarrollado un programa informático para equilibrar recetas titulado “El helado al natural”. Además, justo a comienzos de 2006 abrió en Madrid una cadena de heladerías de vanguardia – “Bajo Cero” - donde sirve los mejores helados del mundo.

*De izquierda a derecha:
Oscar Olivera, Kiko Puig,
Florencio García Madrigal,
Angelo Corvitto, Toni Botella
y José Carlos Capel.*





toni botella

taller de cocina toni botella · barcelona

Toni Botella es sin duda uno de los más prestigiosos especialistas en cocina al vacío, siendo su aportación esencial en los círculos formativos, en asesorías gastronómicas y en los principales foros culinarios. Toni Botella, nacido en Barcelona en el año 1962, se formó como cocinero autodidacta en el Ampurdán (Girona), regentando varios restaurantes. A principios de los 90 regresó a Barcelona contratado por un importante grupo catalán para crear un departamento de Investigación Gastronómica, en el cual empezó como Chef y acabó como director. Su interés por la parte experimental de la cocina fue creciendo y, a principios del año 2000, creó su propio taller (TBTC) y paralelamente lanzó un libro al mercado con la editorial Montagud Editores llamado “Cocina para cocktail”, hoy traducido a tres idiomas. Desde hace unos años es profesor de una de las aulas más prestigiosas del país (Aula Chocovic). Ha sido ponente del Forum de Vic, Lo Mejor de la Gastronomía en San Sebastián y en Madrid Fusión.

Juan José Lapitz, durante la demostración de Toni Botella.



Toni Botella es también autor del primer DVD para profesionales titulado “Introducción Básica a la cocina al vacío”. Catalogado como uno de los mejores cocineros en cocina de pequeño formato ha llevado sus conocimientos por todo el mundo. Es uno de los pocos cocineros sin restaurante dedicado a la consultoría y al asesoramiento gastronómico.

En su paso por la Cocina del Agua, a comienzos del 2006, puso de manifiesto su manejo en la cocina al vacío y demostró una tendencia por el uso de elementos tradicionales y muy mediterráneos, tamizados y adaptados a los nuevos tiempos. “Sin agua no habría cocina, o desde luego



sería muy distinta”, afirmó. “Muchas veces damos toda la importancia a los resultados finales, sin valorar o reconocer el valor del camino que hemos seguido”. Y aprovechó la ocasión para explicar su posición, frente a aquellos que defienden otros elementos distintos al agua para cocinar. “Hay quien insiste en que es mejor cocer con vino o con caldo antes que con agua. No estoy de acuerdo, porque el agua permite mantener las propiedades intactas del elemento, sin desvirtuarlas. Hay también quien califica de manía hervir el marisco con agua. Como amante y defensor de la cocina tradicional, y técnico y especialista en cocina al vacío, yo, ni sé, ni puedo, ni quiero cocinar sin agua”, confesó.

Distintas fases de la demostración de Toni Botella.





Henri Abe

KIK Organizan
La...



A - Zaragoza



kiko puig

restaurante la mar · zaragoza

Es todo un clásico pero no para de renovarse y seguir adaptando las nuevas tendencias a la cocina que aprendió de sus maestros. Kiko Puig Barcelona es el auténtico autor de una creatividad sólida con su fuerza arrolladora y un genio que le sale a flor de piel. Aunque muchas veces ni él mismo sea consciente. Una cena o almuerzo en La Mar es toda una experiencia en la que la sencillez de las cosas bien hechas se funde con el clasicismo y lujo que ya no se encuentran y que están reservados para las grandes ocasiones. La Mar está ubicada en el único edificio privado con carácter y sabor que queda en la Plaza de Aragón. Pero, sin ninguna duda, es en los platos en donde el nivel de profesionalidad se agiganta y las buenas maneras de Kiko –propietario y jefe de cocina– se ponen de manifiesto.

Pablo Carreras con Kiko Puig durante la primera demostración de La Cocina del Agua.



El pastel de setas, que solo se elabora de encargo, resulta exquisito y delicadísimo; algo parecido que lo que le sucede al de pimientos. Divertido y sabroso resulta el hojaldre de butifarra catalana, que servida en pequeñas porciones desaparece de los platos a la velocidad de vértigo.

Estas delicias no serían posible sin el trabajo de alquimista que este gran profesional realiza de forma habitual y sistemática en su laboratorio, experimentando con casi todo y, por supuesto, con el agua. “Es quizás el elemento más esencial de la cocina. Porque no sólo hay que dejar constancia de su utilización en millones de combinaciones, sino de lo útil que resulta también cuando la extraemos. Agua para limpiar perfectamente unos pulpitos que, además, perderán el 50% de su agua interior tras ser cocinados. Tan importante es el agua que añadimos como la que restamos”, apuntó durante su participación en la Cocina del Agua.

Todas las demostraciones han contado con los mejores adelantos técnicos.



La Cocina
del
agua
(Zaragoza 2006-2008)



demonstración
segunda

 Balay



manuel de la osa

restaurante las rejas · las pedroñeras

La cocina manchega ha adquirido notoriedad universal de la mano de uno de los últimos quiijotes que aún deambulan por la estepa castellana. Se trata de Manuel de la Osa, que desde su restaurante de Las Rejas, en las Pedroñeras, Cuenca, es uno de los restaurantes que más asombro deparan a quienes lo visitan. Es un hombre sencillo, amable y amante de las cosas pequeñas, de aquéllas que en su simplicidad esconden grandes secretos. Esa actitud es la que mantiene ante su cocina, y así lo demostró también en su participación en la Cocina del Agua, en abril de este año, quien abordó diversas técnicas de cocción y de coagulación del agua presente en cualquier elemento. “Sería difícil imaginar una cocina sin agua. Todos los productos que utilizamos cuentan con un porcentaje muy elevado de la misma. Su presencia es fundamental para cualquier de las tareas de limpieza, cocción... pero además es parte central de miles de recetas”, sintetizó. Su trabajo ha recibido reconocimientos regionales y nacionales como el premio de Restauración de Castilla-La Mancha, una estrella en la guía Michelin o cocinero del año por la Asociación Gastronómica Española entre otros.

Manuel de la Osa es uno de los máximos exponentes en la cocina experimental, partiendo de una fidelidad absoluta a la cocina tradicional. Sus cazuelitas pronto se hicieron famosas y su cocina empezó a ser reconocida. Viajó y viajó, trayendo nuevas técnicas y revolucionarias ideas que más tarde aplicaría a los tradicionales productos y platos



manchegos, los guisos de perdiz, de bacalao, aunque acompañados de patata helada, helado de ajo...

En Zaragoza sorprendió igualmente con una técnica de cocción para coagular el agua de un ave, en concreto, de una pechuga de pichón y compartió con los presentes secretos de temperatura para lograr extraer la parte acuosa de determinados productos. “Mediante la coagulación del agua lo que estamos es logrando que los jugos de una carne, por ejemplo, no se pierdan, sino que los conservamos en su interior, consiguiendo el máximo potencial del plato”. Manuel de la Osa reconoció que no ha perdido sus ganas de disfrutar en la cocina y así se explica que siga imparabile una de las imaginaciones más fecundas de la cocina castellano-manchega.

Manuel de la Osa sigue atento las explicaciones del periodista Carlos Maribona.





Manuel de la Osa explica los pasos que está dando su ayudante en la elaboración de uno de los platos que presentó en su demostración.

elaboración

Se escalfan los huevos, se les quita la clara y se depositan en el fondo de una copa (uno por persona). El caldo de cocido gelatinoso una vez enfriado se coloca encima. El jamón en lascas se fríe a fuego vivo hasta que quede crujiente y se le añade al caldo junto con unos tropezones de pan tostado.

Se fríen a fuego vivo unas láminas de ajo que se incorporan a la copa junto con el perejil licuado.

sopa fría de ajo de las pedroñetas

ingredientes

- Huevos de corral
- 1l. caldo de cocido
- 100gr. Jamón serrano
- 50gr. Pan
- 2 dientes de ajo
- Ramita de perejil



miguel ángel revuelto

restaurante gayarre · zaragoza

Desde el restaurante Gayarre, ubicado en la carretera del aeropuerto de Zaragoza, se revoluciona la cocina de forma imparable. Miguel Ángel Revuelto, como jefe de cocina, es capaz de interpretar las mejores óperas primas de la mano de hortalizas y verduras, en anuales jornadas que el establecimiento dedicada a la huerta zaragozana o a partir de sus afamadas bacanales de invierno. Revuelto ha sabido interpretar la cocina aragonesa creando incluso platos novedosos y sorprendentes —ahora consagrados como clásicos—, como las borrajas con almejas, largamente imitadas por otros. Su preocupación por las verduras y su punto justo de cocción es notoria, planteamientos que comparte en perfecta sintonía con Manuel Berbegal, propietario del local y uno de los hosteleros más relevantes de la capital aragonesa. No es de extrañar propuestas como raviolis de borrajas y gambas o crema de borrajas con hojaldritos.

En sus originales y reputadas creaciones no falta lo mejor de la huerta, ni los tomates, con los que Miguel Ángel Revuelto ha vuelto a dar en la diana, creando una copa de tomate transparente, una emulsión filtrada con paños, de la que obtiene gota a gota un agua transparente, capaz de convertirse en un increíble gazpacho blanco, que servido como aperitivo, causa sensación entre los comensales. Precisamente, esta innovadora elaboración fue presentada dentro de las jornadas de Cocina del agua. “Mi cocina



Sopa fría de tomate.



no se basa en el agua pero, sin duda, que constituye una parte primordial de la misma”, señaló con contundencia. También llamó la atención sus presentaciones de bacalao, que cocinado envasado al vacío, logra mantener todo su sabor, mientras que su espectacular copa de borrajas, servida como postre, no dejó indiferente a nadie.



El periodista Paco Doblas durante la presentación de Miguel Ángel Revuelto.

Izquierda: Mermelada de Borraja con melocotón de Calanda

La Cocina
del
agua
(Zaragoza 2006-2008)



demostración
tercera



stephen j. guthridge

hotel meliá white house · londres

Stephens J. Guthridge es desde 1984 jefe de pastelería y repostería, un escalafón que le ha permitido hacer frente a los niveles más altos de calidad como los que se requieren para trabajar para la carta de los dos restaurantes con que cuenta el Hotel Meliá White House en Londres, así como para el resto de sus dependencias. El hotel está ubicado en el centro de la capital inglesa, al lado de Regents Park, a unos diez minutos caminando de Oxford Circus. Dispone de 582 habitaciones, además de un centenar de apartamentos, varias cafeterías y salón de té. La demanda es, por tanto, muy superior en volumen a la habitual que se origina en único local de restauración. Por si no fuera suficiente, las características con que se crearon los dos restaurantes del Meliá en Londres –La Albufera y The Place– obligan a la preparación y presentación de una repostería y pastelería acorde con las especificidades de cada uno de ellos, y a elaborar a diario un amplísimo surtido de exquisiteces.

Los «scones» son esenciales en la «Hightea», la forma más lujosa de tomar el té.



Por un lado, el restaurante La Albufera, uno de los restaurantes del hotel, se encuentra muy marcado por la elaboración de comida española, con un punto especial en arrozes. Esto le ha llevado incluso a ser considerado como el “Mejor establecimiento ubicado en cualquier país del mundo”, en el 2004 por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Mientras tanto, la repostería en The Place es obviamente muy diferente, ya que éste es un restaurante en el que prima la comida internacional en ambiente de Bistro.

Su formación en pastelería y repostería cuenta con una marcada influencia de la escuela clásica, con una importante combinación de la tradición francesa e inglesa. Sus excelencias con lo dulce han sido reconocidas en varias ocasiones en competiciones del salón culinario de Canterbury y en Great Yarmouth, con medalla de plata por sus



Juan Mari Arzak no quiso perderse detalle de la demostración de Santiago Guerrero y Steve Guthridge.

postres fríos y medalla de bronce por decoración en “gateau”.

Su forma de trabajo es, como todo pastelero que se precie, cuidadosamente organizada. La pastelería, al contrario que la cocina, supone un gran esfuerzo de planificación y de organización. No hay forma de improvisar ni de modificar los procesos en el último minuto si el pastel o el bizcocho no han salido adecuadamente. Steve concibe la pastelería y repostería como una ciencia extraordinaria, donde todo ingrediente debe estar previamente medido y pesado con exactitud. Todo ello implica una forma de trabajar metódica y disciplinada, dejando paso a la propia creatividad del autor, para poder servir a cinco puntos de venta diferentes con cartas diferentes como de hecho ocurre en el Meliá en Londres.

Indudablemente, las características que implica trabajar en repostería dentro de un hotel, con demandas diversas de restaurantes cafeterías o salones de té, originan un volumen considerable de trabajo, que obliga a aplicar criterios prácticos en la elaboración de los más apetitosos postres y lamineras, pero sin alejarse ni por un momento de la más exigente calidad con la que Steve crea sus golosos platos. Al final, el resultado se observa cada día en una larguísima carta de postres excelentes, vistosos, sabrosos, simples y prácticos, que son una de las debilidades de los clientes que acuden de forma asidua a los restaurante de La Albufera y The Place, así como a sus cafeterías.



Harold Heckle, en la presentación de Stephen J. Guthridge.



Los pequeños sandwich son excelentes para la hora del té.



rCaja

y Cultural

Euro
Toque
Juan Mari A.

juan mari arzak

restaurante arzak · san sebastián

La carta de un gran restaurante debe estar en constante evolución, incorporar nuevos y sugerentes conceptos, adaptarse a los tiempos sin olvidar las raíces. Y la carta del restaurante de Juan María Arzak es arte que se reinventa en cada momento, gracias sin duda a su capacidad de investigación, que le permite superarse sin olvidar sus referentes ni por un instante. “Es el más universal de los cocineros españoles que después de más de treinta años liderando el escalafón, mantiene una inagotable energía creativa”, describía recientemente el escritor Pepe Barrena sobre este infatigable alquimista, que nació en San Sebastián el 31 de julio de 1942. Tras conseguir el título de Hostelería de Madrid recorre varios establecimientos nacionales e internacionales, hasta que se instala en 1965 en el restaurante donostiarra de su familia, Arzak, especializado en banquetes. Comienza a transformarlo y nueve años después recibe el premio Nacional de Gastronomía al Mejor Cocinero de España. En 1985, logra el Premio Nacional de





Pensativo...



Enérgico...

Gastronomía al Mejor Restaurante de España. Además, el trabajo culinario de Arzak inspiró y lideró el movimiento de la nueva cocina vasca, a partir del cual las cosas culinarias nunca volvieron a ser las mismas.



Genial...



Comunicativo...

Hoy en día, Juan Mari y su hija Elena dirigen un elenco de alquimistas que intentan descifrar los secretos del arte culinario. Y el elemento agua no se ha descuidado en este trabajo. “El agua en la cocina es indispensable”, afirmó



Florencio García Madrigal, Teniente de Alcalde de Zaragoza, con el periodista Mikel Zeberio durante la tercera demostración.

Arzak en las jornadas celebradas en Zaragoza. “Es magia pura. Es el elemento más integrador, el que combina con todo y el que menos desvirtúa: Yo cocino mucho con agua, porque no oculta el sabor de nada, porque lo prefiero a usar caldos en salsas y en fondos. Yo opto por el agua. Para una merluza en salsa verde yo no utilizo fumet. ¿Para qué? Ya tiene su sabor. ¿Con qué vas a reforzar? La mejor opción es agua”, explicaba ante un público entusiasmado con sus aportaciones culinarias.

Arzak es un hombre que experimenta con los sabores, texturas y los procesos de elaboración e incluso dispone de un “Banco de Sabores”, con más de mil productos e ingredientes con los que investigar y seguir marcando las pautas, que después imitará la mayor parte de cocineros.



De izquierda a derecha: Mikel Corcuera, Florencio García Madrigal, Igor Zalacaín, Juan Mari Arzak, J. Luis Yzuel, Stephen J. Guthridge, Santiago Guerrero, Juan Barbacil y Mikel Zeberio.



ramiro sánchez

restaurante la ontina · zaragoza

La Ontina constituye una de las fórmulas más seguras y contundentes de los últimos lustros en la ciudad de Zaragoza. Integrado en el Gran Hotel, uno de los lugares de mayor renombre de la capital, este restaurante se convirtió hace años en el escenario en el que un amplio número de profesionales hacen alarde de sus buenas formas. Comandando la cocina se encuentra Ramiro Sánchez, siempre bajo la atenta mirada de Enrique Martínez, chef asesor, quien además es el propietario del también restaurante Maher de Cintruénigo (Navarra). Juntos plantean una cocina moderna, con platos muy novedosos y sugestivos en los que priman las buenas ideas y una maestría en concepción y elaboración.

Una de sus principales características es el potencial que consiguen en la elaboración de una cocina innovadora a partir de elementos fuertemente enraizados con el valle



*Alcachofas salteadas
con lechecillas, trufa y olivada.*

del Ebro. “El agua está presente siempre en nuestros platos, a través de productos de nuestra huerta, con hortalizas y verduras, potenciando el binomio agua y tierra constantemente”, apuntaba Ramiro Sánchez. Destaca sobremanera el primer apartado de su carta, en donde sobresalen platos como cardo rojo rizado en ensalada con gelée de perdiz en escabeche; o las alcachofas salteadas con jabugo, trufa y lechecillas. Y como otros entrantes cabe destacar la borraja salteada con papada rustida, crema de patata y huevas; o la galleta de hortalizas y borraja con foie caramelizado y melaza de vino. “Son verduras de la zona, que la gente suele desechar por el trabajo de limpieza y elaboración que implican, y nosotros la utilizamos como materia prima realzándolas al máximo”.

*La periodista Cristina Arguilé,
durante la presentación
de Ramiro Sánchez.*



La Cocina
del
agua
(Zaragoza 2006-2008)



demonstración
cuarta



Cultural

Sacro

jaques decoret

restaurante jaques decoret · vichy

Jacques Decoret es un auténtico equilibrista del gusto y malabarista de los fogones. Es un cocinero inquieto y travieso, que le gusta divertirse y divertirse, algo que por supuesto se refleja en su cocina, extremadamente irónica y, cosa rara, auto irónica. En 1988, Decoret abandonó los focos de París, donde se encaminaba hacia una carrera segura –meilleur ouvrier de France en 1996— para abrir su propio restaurante en Vichy, la reina de las ciudades de aguas. Una apuesta valiente que se vio premiada con el éxito. Domina el sentido lúdico y abundan los guiños, pero todo se basa en un trabajo de investigación y proyección serio y riguroso.

Cuenta ya con una estrella Michelin desde el año 2000 y ostenta un 17/20 en la guía GaultMillau. Este año el comentario de la Guía Roja es “Cocina deliciosa. Muy creativa”. Se define como un cocinero curioso con los productos lejanos pero respetuoso con sus raíces, le gusta jugar con los sabores y las texturas pero con el debido respeto a la materia prima. Reconoce su obsesión por la estética y las formas y no puede imaginar un plato sin haberlo dibujado previamente.



Las presentaciones de Jaques Decoret estuvieron llenas de color y textura.

No le fue difícil a Decoret sorprender a los asistentes a la Cocina del Agua, con tres propuestas en las que queda de relieve su relación con un elemento tan presente en buena parte de la actividad de su ciudad natal. Aceptó con agrado el reto de que imaginara tres preparaciones sobre el tema del agua. “No se trataba de coger el agua como el elemento trivial y funcional que se utiliza a diario en la cocina, sino de abordar su uso destacado en una receta, marcando su visibilidad en la preparación y enfatizando su presencia gustativa”, explicaba a los asistentes.

La primera propuesta fue la extracción del color verde del guisante verde, consiguiendo un agua transparente con

Jaques Decoret, en varios momentos de su demostración.



fuerte sabor a esta verdura. La segunda idea fue la recuperación de un agua de cocción de un arroz basmati (particularmente aromático) para convertirla en una espuma. Cilindro de caramelo relleno de gelatina de leche de coco, arroz hervido, espuma de arroz. Guarnición de mango y chupito de agua de arroz. Deconstrucción evidente de un postre tai.

La tercera preparación, (más que receta), fue una reflexión sobre la tradicional pastilla de Vichy, que en el siglo pasado era aún una medicina que los turistas se llevaban a casa como continuación del tratamiento, para convertirse hoy en una golosina con propiedades ligeramente digestivas. Decoret quiso aportar efervescencia a esta pastilla juntando las sales minerales del agua de Vichy con bicarbonato, ácido tártrico de potasio depurado y mentol. Interesante la utilización de alcohol a 90° para aportar humedad a esta pasta antes de comprimirla, ya que el uso del agua provocaría su efervescencia antes de tiempo.

Estas recreaciones fueron expuestas gracias a los cimientos tan sólidos que ha logrado construir, fruto del trabajo de investigación serio y riguroso que realiza cada día. Toda esa experiencia y conocimiento le permite convertirse en un cocinero de altura, capaz de producir sin desliz alguno, decenas de menús degustación, arrastrando a los comensales hacia una vorágine de sensaciones gustativas.

El equipo al completo de los participantes en la cuarta demostración.





Juan Pablo Felipe

restaurante el chafán · madrid

Juan Pablo Felipe encarna al profesional que ha rozado las más altas cotas, después de una trayectoria marcada por el trabajo constante en equipo, el ansia de superación, la búsqueda de un estilo personal, la capacidad para asumir riesgos. Juan Pablo y su gente ejemplifica como nadie en Madrid la llegada de la alta restauración al sector hotelero y su capacidad de innovación y adaptación a los nuevos aires. Así en 1999, Juan Pablo afronta una remodelación futurista de las instalaciones y un atrevido giro creativo en sus recetas. El resultado es contundente y minimalista: paredes desnudas, formas geométricas proyectadas, tonos grises, crudos y aceitinados. Un olivo en el centro, un gigantesco escaparate que transforma la cocina en escenario. Y sobre el plato, creaciones de alto riesgo cada vez más influidas por la deconstrucción culinaria de Ferrán Adrià. Hoy, su carta, mantiene la vocación mediterránea, dietética y vanguardista, y, al mismo tiempo, es fiel reflejo de su constante trabajo de experimentación e investigación en la cocina, algo que también ha aplicado al elemento agua, como puso de manifiesto en su demostración en Zaragoza.



Los platos de Juan Pablo siempre frescos y estimulantes.

De entrada, distingue entre el agua como un medio y el agua como un fin, en función de la influencia de este componente en el resultado final. “Puede decir que existen preparaciones en las que el uso de aguas potabilizadas de curso corriente, es decir, del grifo no van a influir en el carácter sensorial del plato”, afirmó en Ibercaja Zentrum. Muchas de estas elaboraciones consisten en las preparaciones calientes y, sobre todo, en las que requieren largos tiempos de cocción, desde fondos básicos, caldo y sopas calientes, estofados, guisos, reducciones, huevos cocidos, pasta.

En cuanto al agua como un fin, Juan Pablo Felipe se refiere a aquellas elaboraciones donde el tipo de agua utilizada sí cuenta y mucho en el alimento elaborado. “En este caso, digo, que el tipo de agua va a condicionar desde el aspecto hasta los caracteres de sabor del preparado”, señaló, al mismo tiempo, que se refirió a casi todas las preparaciones frías y las preparaciones calientes de corta cocción: hortalizas cocidas, cremas y sopas de cocción corta, sorbetes y helados, gelatinas frías, infusiones y jarabe, caldos de aromáticas, espumas frías y zumos con hortalizas.



La periodista Julia Pérez



Juan Pablo Felipe, preparando uno de sus platos durante la cuarta demostración de La Cocina del Agua.

“Básicamente la cocina fría y la cocina caliente difieren en que el agua es más determinante en los resultados de los platos fríos que en los platos calientes. Hay que tener en cuenta la diversidad de agua corriente según la zona geográfica, porque en algunos casos no se puede utilizar para cocinar por su dureza y contenidos de sales”, matizó. “Así que es labor de cada cocinero investigar qué tipos de agua se adaptan mejor a sus técnicas de cocinado y con cuáles consigue mejores resultados, sin olvidar que es nuestro paladar quién nos va a dar respuesta a través de las pruebas que realizaremos a diario”, resaltó. Y a continuación elaboró tres recetas que fueron seleccionadas por poseer ingredientes con un alto contenido de agua, elementos hidratantes y fibra. “Estoy seguro de que ayudarán a mejorar el sistema digestivo, el riego sanguíneo, y a llevar una vida más saludable de quien las saboree”, concluyó.



ivan puyuelo la matilde · zaragoza

Las líneas maestras del restaurante a la carta La Matilde, que regentan Iván Puyuelo y Daniel Yranzo, han sido renovadas o reinventadas con el paso de los años, y ha logrado constituirse en un referente en el panorama gastronómico y profesional. De la hostelería costumbrista, obsoleta y encorsetada, se pasó a un “savoir faire” fresco, ágil e imaginativo, proporcionando al cliente una sensación entre complacida y sorprendida. Su principal característica es la elaboración de unos entrantes creativos y diferentes para pasar al plato fuerte donde, la nota predominante es la sensatez, con presentaciones que aún siendo modernos, recuerdan indudablemente, a las recetas de toda la vida. En los postres, el equipo se ha esmerado siempre por proporcionar un cierre digno de los mejores gourmets.

Iván Puyuelo se ha formado en la tradición clásica de la personalidad autodidacta del restaurante La Matilde, bebiendo los conocimientos de su familia en la recreación de conceptos innovadores en hostelería. Defiende la perfección en el equilibrio del plato, jugando en cromatismos,

Adriana Oliveros, durante su intervención en la demostración de Iván Puyuelo y David Yranzo.



buscando el juego entre tradición y vanguardia. Iván, sin duda, ha heredado toda la experiencia acumulada por sus antecesores: los hermanos Luis y José Antonio Puyuelo, propietarios de La Matilde, que cuentan con una dilatada experiencia. Por su parte, Daniel Yranzo es un incansable buscador del placer dulce, repostero perfeccionista, intuitivo, actual y arriesgado.

Su experiencia no podía faltar en las jornadas sobre Cocina del Agua, donde Iván Puyuelo puso de manifiesto una amplia aplicación de las posibilidades del agua, en técnicas de punto de cocción, al vapor y un gran dominio del ronner, baño maría con temperatura controlada mediante termostato, que permite que el agua se mantenga en movimiento constante y a la misma temperatura.

Iván Puyuelo y Daniel Yranzo durante la elaboración de uno de sus platos.



La Cocina
del
agua
(Zaragoza 2006-2008)



demonstración
quinta



fatéma hal

restaurante mansouria · paris

Fatéma Hal es una embajadora de la cultura marroquí en París. Fatéma, del restaurante el Mansouria, es considerada en la actualidad como la mejor intérprete de la cocina magrebí. Especializada en literatura árabe y etnología, dio un rumbo a su carrera cuando en 1984 decidió embarcarse en la gastronomía de forma profesional al abrir un restaurante en la capital de Francia. Fatéma Hal contaba con un buen aliado: conocía los secretos del arte culinario, que en Marruecos se transmite oralmente de madres a hijas, después de recopilar esas recetas tradicionales durante más de 20 años. Pero ella fue más allá y no sólo las llevó a la práctica sino que las utilizó para alcanzar uno de sus mayores objetivos: conseguir el encuentro y la fusión de culturas que siempre representa la cocina.

Para Fatéma, el arte culinario es también un arte de encuentro, de la comunicación, de afectividad, pero además le añade un atributo a la lista, transformando el acto de cocinar en statement político. Arrancada de su pueblo para vivir en la periferia de París, ella contrarió las expectativas y se montó una sólida carrera de antropóloga, además de un restaurante en cuya cocina trabajan sólo mujeres. El Mansouria se volvió famoso cuando una ministra francesa le encargó un catering y más famoso aún cuando la comida que llegó retrasada por culpa de una huelga, acabó distribuida entre los sin techo.

Con una infatigable curiosidad se interesa por las múltiples influencias que han constituido el arte culinario de su país. A lo largo de toda su historia, Marruecos ha sido una encrucijada de civilizaciones: bereber, africana, árabe-andaluza, judía, europea, china, con una cultura que ha dado gran valor a las especias. “Con las especias, la cocina se convierte en alquimia. Entrar en el mundo de la especias es partir hacia una extraordinaria aventura, hay que saber

dosificar las mezclas, un perfume debe respetar el equilibrio de los sabores, saber fundirse sin confundirse”, tal como describe ella misma en su primer libro “Les saveurs et les gestes”. Y añade: “Lo que me interesa en la cocina es hacer soñar a la gente y recobrar el sentido del viaje”.

Gran conocedora de la tradición culinaria, Fatéma concede al agua un papel privilegiado en la cocina de Marruecos. “Mi país, como otros tantos del sur, desde antaño se han adaptado a la escasez del agua, y la cocina no es una excepción. El agua que se utiliza para cocer verduras no se tira nunca, y se utiliza para dar jugosidad al couscous. El agua en nuestra cultura es indispensable para el té, para destilar flores y elaborar perfumes”. Aún así, esta etnóloga considera que el problema de la falta de agua en el mundo es uno de los temas que se va a jugar la humanidad en el futuro. Además señala que es necesario que en el futuro nuestra relación con el agua guarde un equilibrio entre el pasado y futuro, algo que desde su punto de vista se consigue mucho mejor con la cocina tradicional que con el abuso de nuevas tecnologías.

Fatéma se ha convertido una cocinera mediática, que imparte numerosas conferencias por todo el mundo, que ha publicado numerosos libros sobre cocina marroquí, y que presenta programas culinarios en la cadena por cable Cuisine TV.

Fatema Hal demostró su encanto durante toda la demostración, en la foto junto a Alberto Rodríguez, Phillipe Regol, Albert Adrià y Guillaume Grounzet.





Albert Adrià ayudando a Fatema en la elaboración de uno de sus platos.

elaboración

Poner la harina en una terrina con la sal. Añadir el agua, mezclar y trabajar la masa hasta conseguir una masa elástica. Dejar reposar unos minutos. Hacer una decena de bolas del tamaño de una pelota de ping-pong. Aplanar las bolas en una mesa untada de aceite. Seguir estirando, siempre con un poco de aceite hasta conseguir una masa fina, casi transparente. Coger una cucharada de tomate y estirlarla en el centro. Replegar las cuatro puntas de la masa hasta formar de nuevo un cuadrado. Untar abundantemente con aceite. De esta manera, conseguiremos un cuadrado parecido a un pequeño cojín. Aplanarlo hasta obtener una pasta fina, untando siempre con aceite.

Repetir la operación con cada bola de masa.

Freír los r'gais unos 5 minutos por cada lado en una sartén de hierro colado hasta que estén dorados. Servir caliente.

Estas galletas de pasta fina, crujientes y melosas son una delicia y se pueden comer en el desayuno, tal cual o napadas con un poco de miel.

R'gais

galletas hojaldradas

ingredientes

Para la masa:

- 100 gramos de harina.
- 250 gramos de sémola de trigo.
- ½ cucharadita de sal.
- 50 cl. de agua.
- 60 cl. de aceite.

Para la salsa de tomate:

- 1 kg. de tomate maduro
- 4 dientes de ajo
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- sal



albert adrià

taller el bulli · barcelona

Es uno de los grandes alquimistas del momento. Albert Adrià es un investigador y experimentador nato, que busca en nuevas e increíbles posibilidades. Creativo, innovador, y revolucionario, como su hermano Ferrán, que está considerado como uno de los mejores chefs del mundo. Trabaja elaborando los postres de El Bulli, el restaurante que comparte Ferrán Adrià con su colega Juli Soler, dejando siempre un último buen sabor de boca después de las exquisiteces que se sirven en este local, situado en la cala Montjoi de Roses.

Su metodología de trabajo en el laboratorio le ha llevado a desarrollar una intensa investigación culinaria a partir de un elemento básico, fundamental y neutro como es el agua. Albert Adrià es, por tanto, un doctor en la cocina del agua, y es tal su nivel de experimentación que es capaz de realizar hasta 70 texturas diferentes con agua en una demostración a lo largo de tres horas.

“En el taller de El Bulli, cuando realizamos la elaboración de una receta por primera vez, generalmente, la hacemos

La periodista Guillermina Botaya durante su exposición.



de agua, ya que al ser un elemento neutro nos permite comprobar el resultado en su estado más simple. Si lo realizáramos con otra elaboración, el resultado no siempre sería el esperado, ya que cada producto responde de diferente manera ante cambios de temperatura, textura o combinación con otros elementos”.

Durante la quinta demostración de la Cocina del Agua sorprendió al público asistente con la realización de hasta 18 recetas con agua, y cuyo fundamento es aplicable en la elaboración de cientos de postres. “En realidad nos podemos preguntar para qué puede servir una receta elaborada con agua. Evidentemente si tratamos al agua como líqui-



Albert Adrià comentando la elaboración de uno de sus platos presentados en su demostración.



do, resulta que la podemos sustituir por una cantidad ilimitada de otros líquidos como jugo de trufas, consomés de carnes, pescados, mariscos o setas y así conseguiremos almíbares ligeros, miel, café o infusiones. En definitiva, el abanico se amplía enormemente”, explicó el experto, quien reconoce que su debilidad por lo dulce le hace seguir experimentando. No en vano se ha consagrado como un cocinero del azúcar que, con sus cremas, espumas gratinadas o crocantis líquidos, entre otros platos, ha conseguido dejar de ser el hermano pequeño para convertirse en el gran repostero.

Albert Adrià auténtico cerebro de la investigación de «El Bulli».



alberto rodríguez

complejo hostelero sella · zaragoza

Alberto Rodríguez Teresa nace en el entorno de una familia dedicada tradicionalmente a la hostelería y la restauración. Con tan sólo quince años comienza de ayudante de cocina en el establecimiento del barrio de Las Fuentes de Zaragoza. En el año 1993 asume la cocina central del gran complejo hostelero que su familia monta en Villanueva de Gállego, y tres años más tarde pasa a ser jefe de cocina del restaurante de carta La Val d'Onsella, del propio complejo hostelero, hoy considerado uno de los de referencia nacional dentro de los tops aragoneses. Su cocina es un símbolo de evolución, de enraizamiento, de experiencia, tradición e innovación. "En eso trabajamos cada día, aplicando nuevas técnicas y propuestas, intentando adaptarlas al tipo de cocina que queremos lograr y en la que el agua es un elemento indiscutible", reconoce este cocinero aragonés.

Perteneciente a la incansable familia Rodríguez-Teresa, el Sella es uno de los ejemplos más claros de profesionali-

El periodista aragonés Ángel de Uña asistió como presentador en la quinta demostración de La Cocina del Agua.



dad, trabajo en equipo y ganas de superación que hay en la hostelería de Aragón. El esfuerzo de la familia por posicionarse a la cabeza del sector y la apuesta por la calidad son los baluartes sobre los que se ha construido este auténtico imperio que acaba de ser acreditado como el único restaurante zaragozano capaz de satisfacer los criterios de calidad y servicio que establece el Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE).

El Complejo Hostalero Sella está considerado uno de los mayores y mejor preparados de toda España para celebrar eventos y así lo han demostrado en diferentes celebraciones de gran envergadura.

Alberto Rodríguez y su ayudante durante la demostración en uno de sus platos.



La Cocina
del
agua
(Zaragoza 2006-2008)



demonstración
sexta



endrè gabrielsen

instituto culinario de noruega · oslo

Endrè Gabrielsen es uno de los cocineros noruegos de mayor proyección europea, junto al primer espada Terje Ness. Es un profesional de una trayectoria impecable, con una dilatada experiencia en las cocinas noruegas de mayor calado, pero eso sí con una filosofía diferente que le ha permitido escalar los principales puestos de la vanguardia del sabor. En su país es conocido por el sobrenombre de chef rock and roll, por liderar una de las primeras generaciones de cocineros que en Noruega apostaron por romper moldes. Empapado por la cultura de comienzos de los 90, Endrè Gabrielsen ha apostado siempre por la innovación en su cocina, aprendiendo de sus múltiples viajes y experiencias en países diferentes e incorporando valores, cultura y música a su imagen y horizontes profesionales. Sin duda alguna, es un buen representante de lo profesionales culinarios de su país, con un pensamiento alternativo y rompedor, pero sin rechazar su tradición. Uno de sus principales anhelos a la hora de enfrentarse a los fogones es la



de combinar sabores limpios, puros. Es una cocina muy honesta, la suya, explica Arne Sorvig, delegado en España del Consejo de Productos de Noruega.

Actualmente, Endré Gabrielsen trabaja en el Instituto Noruego de Alta Cocina, junto a otro selecto grupo de cocineros noruegos, con alta cualificación pedagógica, que aplica su experiencia en asesoría a restaurantes y cocineros así como con la industria alimentaria del país. “El simple hecho de que se invite a participar a Noruega en un evento que gira sobre el agua en la cocina se debe a que en nuestro país el agua es un elemento no fundamental sino trascendental. La mayor parte de nuestros productos proceden del mar, estamos rodeados de agua, de mares fríos y cristalinos. Tenemos un mar enorme para respetar, gozar y cuidar”, destacó Endré Gabrielsen el pasado 28 de noviembre durante la participación en la sexta y última demostración del 2006. Y añadió: “El agua está presente en nuestra cocina desde el mismo origen de la mayor parte de los productos con los que elaboramos nuestra cocina.

André Gabrielsen con dos fabulosos ejemplares de bacalao noruego traído expresamente para esta demostración.



Nos movemos en un ambiente de agua-líquido, y agua-sólido. Desde el agua que eliminamos al bacalao o al salmón de Noruega cuando los salamos, o el agua que reponemos cuando los desalamos. O el agua sólido que utilizamos para parar la cocción de las huevas y las llevamos a un baño de hielo para que se enfríen rápidamente. El agua es trascendental en nuestra cocina y en nuestra vida”, destacó.

Endrè Gabrielsen participó en la sexta demostración de Cocina del Agua, respaldado por el Consejo de Productos del Mar de Noruega, una entidad fundada en 1991 por el gobierno noruego y establecido y financiado por los exportadores, representa la industria pesquera noruega. Su sede se encuentra en Tromso y opera a nivel internacional, con oficinas en España, Alemania, Francia, Brasil, China, Japón y Estados Unidos... El principal objetivo de esta entidad es aumentar la demanda doméstica y en mercados externos de los productos del Mar de Noruega (pescados y mariscos). Noruega ocupa el primer puesto en el ranking mundial de exportadores de pescados y mariscos, y el sector pesquero es la segunda fuerza exportadora del país. Ha desarrollado técnicas y sistemas que le permiten utilizar las riquezas naturales de su entorno y además, las características particulares de sus aguas proporcionan un hábitat idóneo para las especies del mar. Noruega apuesta por la explotación e incremento controlado de los productos del mar, volcándose en la calidad antes que en la producción masiva con el fin de obtener un productor de reputada garantía internacional. Hablar de productos del mar de Noruega en el mercado internacional es referirse a productos de primera calidad.



El delegado en España del Consejo de Productos de Noruega Arne Sorvig durante la presentación de André Gabrielsen.



jordi herrera
restaurante manairó · barcelona

Este cocinero, que regenta un pequeño restaurante en Barcelona, pertenece a un reducido grupo de profesionales en constante experimentación e innovación. Su mayor pasión es saltar al vacío en la búsqueda de nuevas técnicas que le permitan alcanzar uno de sus principales obsesiones:

Conseguir un control absoluto en la cocina del vapor y lograr así el punto deseado en la cocción tanto de carnes como de pescados. Pero, además, su investigación es continua para que los alimentos mantengan intactos sus jugos sin perder ni un ápice en el proceso de elaboración. Para eso Jordi Herrera, un hombre que le fascina el respeto por los sabores de siempre y la cocina tradicional barcelonesa, no duda en trabajar y probar en su laboratorio hasta dar con la técnica apropiada para conseguir sus propósitos. “Hablar de cocción de los alimentos y puntos de cocción es sin duda hablar del agua en su estado gaseoso pero, sobre todo, a mí me interesa en cuanto a técnicas nuevas, internas y externas, para conse-

*Juanma Belber con Jordi Herrera
durante la sexta demostración
de La Cocina del Agua*





Herrera en varios momentos de su demostración

guir, por ejemplo, invertir la dirección de los jugos de carnes y pescados, y conseguir un sabor pleno y mejorar las texturas”, explicaba durante las jornadas de Cocina del agua, ante un auditorio atónito ante sus aportaciones a la tecnococina.

“Hemos estudiado la causa de que los jugos de los alimentos escapen de la fuente de calor. Así que optamos por aplicar una fuerza de calor mayor a la fuerza centrífuga y conseguimos cambiar la dirección de esos jugos, que ya no escapan de la fuente de calor, sino que van hacia ella.” Herrera, acompañado durante su demostración por su ayudante Roger, mostró





una olla sujeta a un taladro que gira constantemente, mientras aplicaba calor con un soplete. “Lo importante es que el jugo no escape de la carne. Es ideal para cocinar unas codornices o un pichón. La parte externa queda caramelizada mientras que el sabor interno es único”.

Jordi Herrera concluye así que “los cocineros tenemos la obligación de conocer y manejar con destreza las herramientas necesarias para interferir y manipular el nivel de jugos de un elemento. Para mi cocina, desde luego, es primordial”, afirma.

De izquierda a derecha: Roger, Teresa Berdié, Rosa, Jordi Herrera, Florencio García Madrigal, Juan Barbacil, Manuel Martín, Jorge Caldu y Juanma Belver.





al Marti

JENES
RESTAURANT
DELIA

GE
DE NORUE
EI

manuel martín
restaurante aldaba · zaragoza

Manuel Martín regenta el restaurante Aldaba de Zaragoza desde hace más de un siglo, y en este tiempo se ha convertido en un claro exponente culinario en Aragón. Durante estos años ha demostrado su capacidad de trabajo, dedicación, pasión e investigación gastronómicas, que han dado unos excelentes frutos. La experiencia acumulada por Aldaba le permite ocupar un lugar destacado capaz de desenvolverse con soltura entre la cocina española de mercado, con una apuesta rotunda por la vertiente aragonesa renovada, marcada por la estacionalidad y el territorio.

Ese equilibrio entre lo tradicional y la innovación acompañaron a Manuel Martín durante su participación en la Cocina del agua, combinando dos platos, uno creativo y sorprendente, un dry martini con ostra, y otro, en el que conjugaba a la perfección la utilización óptima de los recursos propios de la tierra, un extraordinario arroz cremoso con setas y cangrejos, ligados en su origen al agua en su estado líquido. “El agua está presente en la composición y en el origen de buena parte de los elementos que después elaboramos en la cocina. Pero sin duda alguna, el



agua –que es tan elemental como necesaria y sin ella la vida no existiría y la cocina tampoco– es el elemento de cocción por excelencia, y el mayor integrante de cualquier producto”.

El cocinero aragonés puso de manifiesto su elevado control de los sabores tradicionales al intercalarlos con propuestas innovadoras, algo que suele hacer a diario en su restaurante, tanto en el menú degustación como en la carta, un acierto que recoge con plenitud en las ya arraigadas jornadas gastronómicas de la setas y la caza, que se pueden degustar durante todo el mes de diciembre.



El periodista J.M.M. Urtasun, durante la demostración de Manuel Martín.

La Cocina
del
agua
(Zaragoza 2006-2008)



la cocina
del agua
recetas

Ensalada de crujientes naturales

TONI BOTELLA · TALLER DE COCINA TONI BOTELLA (BARCELONA)

Ingredientes para la ensalada de 4-6 personas

1 pimiento verde. 1 pimiento rojo. 1 pimiento amarillo. ¼ de coliflor. ¼ de brócoli. 1 calabacín. 2 zanahorias. 2 cebollas tiernas. 1 nabo. 1 ramo de apio. ¼ de col. 1 cogollo. 1 litro de Vichí catalán. Sal y pimienta, cebollino, allioli y picatostes

Ingredientes para el jugo de verduras

Los recortes sobrantes de preparar la ensalada. 1 l de agua mineral Font d'or.

Elaboración

Lavar y cortar todas las hortalizas al gusto, procurando que los cortes sean lo más finos posible, siempre que la pieza lo permita, todo ayudándonos de la maquinaria de corte disponible hoy día en el mercado. Reservar los cortes y recortes.

Introducir todas las hortalizas cortadas y lavadas en un recipiente de vidrio con una tapa hermética o rosca de calidad.

Rellenar con agua de Vichí Catalán lo más fría posible (nunca semi congelada o granizada, etc.), y muy suavemente con la finalidad de perder el menor gas posible, ya que éste es el que nos ayudará no sólo a conservar el producto sino a conseguir una textura más crujiente. Introducirlo en un frigorífico a 3º y dejarlo un mínimo de 4 horas y un máximo de 5 días.

Lavar los cortes y recortes y ponerlos en agua fría y sal en un cazo, y colocarlo a fuego lento hasta que rompa a hervir, dejarlo hervir muy lentamente durante 2 horas, y colarlo.

Una vez colado, reducir el jugo de verduras hasta conseguir una densidad cremosa, enfriar y conservar.

Montaje

Colar las verduras nada más sacarlas del frigorífico (sin perder nunca el frío).

Colocarlas al guato en el plato y aliñarlas con aceite de oliva virgen, vinagre balsámico, escamas de sal y rociar generosamente con la reducción de verduras.

Patatas fritas con mayonesa de foie

TONI BOTELLA · TALLER DE COCINA TONI BOTELLA (BARCELONA)

Ingredientes:

Patatas del buffet grandes: 4 piezas. Aceite de oliva 0,4º: 1 l. Sal maldón: 2 grs. Foie fresco extra: 500 grs. (aprox. una pieza). Agua mineral Font d'or: 250 grs. aprox. sal

Elaboración:

Lava, pela y seca las patatas. Ponlas en una máquina japonesa de cortes finos que venden en tiendas especializadas y, con el accesorio de hacer espaguetis obtendrás unas finas tiras de patatas muy largas. Córtalas como máximo a cada 50 cm. Y con un grosor de entre 0,5 y 1 cm. Compáctalas con la ayuda de los dedos, sobre todo en los extremos.

Freírlas a fuego lento y con unas pinzas las ayudamos a que cojan la forma deseada, en este caso rectas con algún caprichoso tirabuzón en uno de sus extremos. Una vez que su color sea un dorado intenso, las retiramos encima de un papel secante.

Ahora elaboraremos la mayonesa, con foie, agua y sal. La parte más importante es la emulsión que obtendremos con el agua mineral, ya que ésta nos dará una textura, un brillo y un color muy parecido al de la mayonesa. Cortar el foie en dados y triturarlo en el thermomix a la vez que iremos añadiendo el agua.

Veremos que el foie pasa de una masa mate y como cortada a una fina crema brillante y más clara.

El punto de cremosidad lo decidirá tú según la cantidad de agua que le añadas, ya que la cantidad de agua de la receta es orientativa, igual que el punto de sal.

Torrada de escalivada al agua con anchoas y atún

TONI BOTELLA · TALLER DE COCINA TONI BOTELLA (BARCELONA)

Ingredientes

2 litros de agua Font d'Or. 2 pimientos rojos. 2 berenjenas. 2 cebollas medianas. 6 tomates maduros. 24 grs. kuzu. 20 grs. pan de pueblo. 6 lomos de anchoas extra. 3 aceitunas negras. 1 lata de ventresca en aceite. Aceite de oliva virgen extra (Arbequina). Aceite balsámico tradicional de Módena. 20 grs. requesón. Sal Maldón.

Elaboración

Escalivar las verduras con leña de pino seco, siguiendo y respetando el método tradicional.

Depositar en bolsas de cocción al vacío y por separado, el pimiento, la berenjena, la cebolla y el tomate pelado y ligeramente troceado. Añadir 0,5 litros de agua mineral Font D'or a cada una de las bolsas y aplicar un vacío total.

Someter las bolsas 6 horas a 70º al baño maría o al horno de vapor.

Pasado este tiempo colar por un chino separando el producto y las aguas infusionadas.

Tamizar de nuevo, esta vez con un trozo de tela adecuada.

Ligar 6 grs de kuzu por 100 grs de líquido de cada una de las infusiones. Esta operación se hace con un cazo al fuego y con la ayuda de un batidor. Refrescar y conservar.

Montaje

Disponer en un plato las migas de pan tostadas sin ningún orden concreto. Hacer lágrimas, gotas, manchas, etc. con las infusiones ligadas y alrededor de éstas ir situando al gusto y en porciones no muy grandes los elementos que normalmente componen una torrada de escalivada (atún, anchoas, olivas, los propios trozos de escalivada, tomate natural tamizado, etc.) y otros no tan habituales como el requesón, el vinagre balsámico y la sal maldon. Rociar el conjunto con aceite de oliva virgen extra de arbequina.

NOTA

Este plato se sirve con cuchara y no se descarta nunca un plato hondo grande. El conjunto de los elementos que pongas en la cuchara te hará disfrutar de una torrada de pan de pueblo con tomate y escalivada de una manera diferente son sabores, texturas y sensaciones más definidos.

Ajoarriero ahumado con caviar

MANUEL DE LA OSA · LAS PEDROÑERAS (CUENCA)

Ingredientes

250gr. bacalao ahumado. 150gr. bacalao desalado. 400gr. blanco de puerro. 300gr. patatas cascadas. 6 dientes de ajo. 200gr. cebolleta tierna. 1dl. aceite de hongos confitados. 1dl. aceite de oliva. 2l. caldo blanco de ave. ½ l. nata líquida. c/s caviar Beluga 000. c/s aceite verde de perejil.

Elaboración

Rehogar en el aceite de oliva el ajo, el puerro, la cebolleta, añadir la patata y por último el bacalao ahumado y el bacalao desalado.

Pochar bien sin que tome color. Añadir el caldo y cocer hasta que esté la patata a punto. Apagar el fuego y añadir la nata. Dejar infusionar unos minutos. Montar en termomix emulsionando con el aceite de hongos. Poner a punto de sal y colar por un fino. Dejar enfriar.

Montaje

En un vasito ó recipiente pequeño poner una cucharada de ajoarriero, unas gotas de aceite de perejil y una cucharadita de caviar. Decorar con perifollo.

Cordero confitado en leche de oveja con hierbas, especias y vainilla

MANUEL DE LA OSA · LAS PEDROÑERAS (CUENCA)

Ingredientes

4 riñonadas de cordero lechal. 2l. leche de oveja. Salvia, menta, albahaca, romero, tomillo, canela, vainilla, clavo, café, pimienta y sal. Aceite de girasol

Elaboración

Poner el cordero en una placa de horno sazonado con sal y pimienta, añadir las hierbas, especias y aromáticos, cubrir con leche de oveja y un chorrito de aceite de girasol. Hornear a 160° durante dos horas con la placa filmada con papel de aluminio.

Pasar el cordero escurrido por una teflón para dorar, volver a hornear durante 10 minutos. Salsear y acompañar con una guarnición.

Ambar de Arraitxikis

JUAN MARI ARZAK · RESTAURANTE ARZAK (SAN SEBASTIÁN)

Ingredientes (para 4 per.):

Para el rojo de los arraitxikis: 1 lata de pimientos del piquillo. Sal y azúcar.

Para los arraitxikis: 12 arraitxikis.

Para la salsa de naranja: 25 gr. de aceite de oliva. 25 gr. de cáscara de naranja sin su parte blanca bien picada. 2 gr. de ajo muy picado frito. 5 gr. de pepinillos en vinagre picados. 3 gr. de vinagre de arroz. Sal, azúcar y jengibre en polvo.

Para la celulosa de especias: 1 vainilla. 2 gr. de semillas de anís. Hojas de hinojo. 5 gr. de almidón. 400 gr. de agua.

Para el mojo graso: 100 gr. de tocino cocido. 3 gotas de vinagre de Módena. Perejil picado. Sal.

Elaboración:

Para el rojo de los arraitxikis: Triturar los pimientos a conciencia. Sazonar con sal y azúcar. Extender la mezcla entre dos papeles finamente y dejar secar a 60 °C. Una vez esté seco cortar las láminas del tamaño de los filetes de los arraitxikis.

Para los arraitxikis: Limpiar los arraitxikis dejándolas en dos lomos. Dejarlas cubiertas de sal durante 30 min. Retirar la sal e introducir las en aceite de oliva.

Para la salsa de naranja: Mezclar bien el conjunto de los ingredientes. Sazonar. Reservar.

Para la celulosa de especias: Abrir la vainilla por la mitad y cocer junto con ella las semillas de anís en agua durante 5 min. Ligar con el almidón y añadir las hojas de hinojo. Dejar cocer un minuto. Retirar la vaina de vainilla y extender la mezcla entre dos papeles finamente. Dejar secar a 60 °C. Reservar

Para el mojo graso: Saltear el tocino y dejarlo enfriar. Picar el tocino a cuchillo formando una pasta. Incorporar el perejil picado y el vinagre. Sazonar.

Final y presentación: Cogor los arraitxikis y cubrirlos con el pimiento seco por el lado de la piel. Sobre un plato llano poner en el fondo cuatro cucharaditas de café de mojo graso colocando sobre ella tres arraitxikis rojos y una envuelta sobre sí misma en forma de popieta. Sobre esta última colocar la celulosa de especias. Salsear el plato con la salsa de naranja.

Rape con Hilos y Médula

JUAN MARI ARZAK · RESTAURANTE ARZAK (SAN SEBASTIÁN)

Ingredientes (para 4 per.):

Para el mojo del rape: 100 gr. de cebolla pochada. 5 gr. de hígado de rape. 50 gr. de piñones tostados. 25 gr. de aceite de oliva 0'4. 25 gr. de zumo de fruta de la pasión. Sal, pimienta, azúcar y jengibre.

Para el rape: 1 Kg. de rape. Sal

Para la médula y la espina del rape: La espina del rape (espinazo).

Para los hilos de verduras: La piel de media berenjena. ½ remolacha. ½ dl. de aceite de oliva.

Para la salsa: 2 cebollas. 1 pimiento verde. ½ l. de agua. 25 gr. de rape. 15 gr. de hígado de rape. 2 cucharadas de aceite de oliva 0'4. Sal, pimienta y jengibre.

Además: Polvo de tomate

Elaboración:

Para el mojo del rape: Triturar el conjunto de los ingredientes hasta formar una pasta espesa. Salpimentar y rectificar de azúcar y jengibre.

Para el rape: Limpiar el rape y deslomar lo guardando la espina central. Racionar. Sazonamos el rape y lo untamos con el mojo. Hacerlo en la plancha sin que colore en exceso.

Para la médula y la espina del rape: Cortar la espina central del rape (espinazo) con la ayuda de una cortadora longitudinalmente en dos mitades, de las cuales, con la ayuda de una cuchara muy fina, extraeremos la médula que se encuentra en las uniones de los huesos. Reservar.

Por otro lado cortaremos las dos mitades de la espina en finas láminas que freiremos a fuego lento hasta que estén crujientes.

Para los hilos de verduras: Cortar las verduras del mismo tamaño en una juliana fina y la guardamos en aceite de oliva.

Para la salsa: Limpiamos la verdura y la cortamos en juliana. Una vez este pochada incorporar la carne de rape y la rehogamos. Añadir el agua y dejar cocer 20 min. Triturar junto con el hígado y colar. Hervir la salsa y dar punto de sal, pimienta y jengibre.

Final y presentación: Colocar el rape apoyando sobre la espina frita. Sobre el rape dejaremos caer los hilos de verduras escurridos y en el fondo salsearemos la salsa. A un lado del rape colocar la medula. Espolvorear el polvo de tomate.

Vapor de Cassia con Bizcocho de Cítricos

JUAN MARI ARZAK · RESTAURANTE ARZAK (SAN SEBASTIÁN)

Ingredientes (para 4 per.):

Para el bizcocho de albúmina de naranja: 150 gr. de zumo de naranja. 3 c.c. de claras de huevo. 100 gr. de yemas. 50 gr. de nuez en polvo. 50 gr. de almendra en polvo. 25 gr. de harina. 120 gr. de azúcar glass. Ralladura de una naranja.

Para la mousse de albaricoque y canela: 150 gr. de pulpa de albaricoque. 75 gr. de agua. 15 gr. de azúcar. 1 hojas de gelatina. ½ rama de canela.

Para el muesli de frutos secos: 20 gr. de miga de pan. 15 gr. de avellana en trozos. 15 gr. de almendra en trozos. 15 gr. de nuez pelada en trozos. 25 gr. de mantequilla derretida. 15 gr. de azúcar isomalt. 4 gr. de fécula de maíz. 15 gr. de vino blanco. 5 gr. de mijo. Sal

Para el caldo de cassia: 400 gr. de agua. 50 gr. de azúcar. ½ rama de canela. 15 gr. de corteza de cassia. Zumo de un limón.

Además: 25 gr. de anhídrido carbónico sólido (hielo seco)

1 Manzana Gran Smith cortada en paja. Algarroba rallada

Elaboración:

Para el bizcocho de albúmina de naranja: Montar las yemas de huevo, reservar. Por otro lado mezclar el zumo de naranja con las claras de huevo y el azúcar glass. Una vez este bien montado, mezclar junto las yemas. Por otro lado mezclar bien la nuez, la almendra y la harina e incorporarlo a la mezcla de las claras y yemas. En el último momento añadir la ralladura de una naranja.

Estirar sobre un molde y hornearlo a 180 C° durante 18 min.

Una vez este cortar unos rectángulos de 5 x 1. Reservar.

Para la mousse de albaricoque y canela: Hervir durante 8 minutos la mezcla de pulpa de albaricoque, agua, azúcar y rama de canela. Una vez hervido añadir la gelatina previo hidratado en agua fría. Introducir en un sifón e incorporar una carga. Dejar reposar en frío durante 2 horas.

Para el muesli de frutos secos: Amasar todo suavemente y hacer unas galletas sobre un silpat. Hornear a 175°C hasta que quede crujiente. Una vez este frío lo trocaremos en trozos pequeños.

Para el caldo de cassia: Cocer el conjunto de ingredientes excepto el zumo de limón durante 15 minutos a fuego lento. Colar y reservar.

Final y presentación: En el centro de un plato sopero se coloca la mousse de albaricoque, sobre ella las tiras de bizcocho con el rallado de algarroba. Sobre este, colocar la manzana irregularmente colocada, de tal manera que adquiera volumen al igual que el bizcocho.

En la superficie de todo ello añadir el muesli de forma desordenada.

Colocar alrededor de todo ello el anhídrido carbónico (hielo seco) y delante del cliente la camarera verterá el caldo de cassia caliente provocando de esta manera una nube de humo.

Alcachofas Salteadas con Lechecillas y Olivada

RAMIRO SÁNCHEZ · LA ONTINA (ZARAGOZA)

Ingredientes

36 Alcachofas de Tudela. 1dl. de aceite de oliva virgen. ½ Kg. de harina. 1 limón. 100 g olivas de Aragón. 200 gr. Lechecillas. Puré de patata y aceite de oliva

Elaboración

Limpiar las alcachofas de forma tradicional, eliminando las hojas externas y puliendo los rabos para mantener su forma natural.

Pondremos a cocer agua con aceite hasta ebullición, entonces meteremos las alcachofas y cuando vuelva a hervir, retiraremos la olla del fuego y reservaremos.

Las sacaremos de su caldo de cocción para reojarlas con un aceite de oliva virgen y láminas de Jabugo..

Freiremos las lechecillas rebozadas por pan, en aceite de oliva .

Final y presentación:

Colocar las alcachofas apoyadas sobre la base con los rabos hacia arriba. Alineándolas con aceite, el Jabugo y las lechecillas.

En el último momento incorporaremos las olivas bien laminadas o rayadas y un cordón de puré de patata.

Apio Rizado en Ensalada con Paté Helado de Perdiz y Picada de Oliva Negra

RAMIRO SÁNCHEZ · LA ONTINA (ZARAGOZA)

Ingredientes

4 Unidades de Apio de la ribera de Navarra madurados en tierra. Aceite de majado. 2 perdices escabechadas en casa. Picada de oliva negra de Aragón. 100 cl. nata doble. 100 gr. de apio. Cebollino. ½ limón.

Limpieza del Apio:

Para su limpieza, procederemos a ir cortándolo, eliminando todas sus clásicas hebras.

Cortaremos el cardo en rectángulos de 3 x 4 haciendo cortes tanto longitudinales como transversales en ambos extremos, introduciéndolo en agua helada.

Para el aceite de majado; en un mortero tradicional, realizaremos una majada de ajo, aceite de oliva y un toque de vinagre viejo, con el que posteriormente y en un bol de acero, aliñaremos el cardo.

Paté helado de perdiz:

Con las perdices escabechadas en casa, las deshuesaremos totalmente, quitando huesos y partes no magras, reservando las verduras del escabechado y su aceite.

Posteriormente, trituraremos en termomix, añadiendo la nata y el apio picado hasta conseguir una textura uniforme.

Introduciremos en containers de pacojet para posteriormente turbinarlo en el momento del pase.

Final y presentación:

Para la picada de aceituna negra, necesitamos aceitunas de Aragón negras, quitaremos el hueso y haremos una picada a la que incorporaremos sal maldón, cebollino y aceite de oliva virgen empeltre de la Alcazaba del Ebro. Colocaremos la picada de aceituna en el fondo del plato poniendo encima el paté de perdiz, añadiremos un poco de flor de sal. El cardo se aliña con un toque de su aliño de majado de ajo.

Cuajada de Ajoblanco con Manzana

JUAN PABLO FELIPE · EL CHAFLÁN (MADRID)

Ajoblanco

En termomix triturar las almendras junto el ajo, el pan mojado en leche, el vinagre, la sal y el agua, durante 7 minutos al nº7.

Emulsionar con el aceite al nº 7 durante 2 minutos.

Colar y enfriar. Para la cuajada: Disolver el agar en el agua fría.

Llevar a ebullición, retirar del fuego y agregar las colas de pescado, previamente hidratadas. Mezclar con el ajoblanco y cuajar en los chupitos.

Para la gelatina de manzana: Mezclar el zumo de manzana con el de limón y las hojas de hierbaluisa lavadas. Infundir en frío durante 24 horas. Colar y en una ¼ parte disolver las colas ya hidratadas. Cuajar sobre el ajoblanco. Freír finas laminas de remolacha y cortar la anguila ahumada en trozos pequeños. Picar todas las hortalizas en un brunoise muy pequeño y la coliflor en arbolitos minúsculos. Mezclar.

Presentación

En un vaso de chupito poner unos 25 gr de ajo blanco, encima una capa de 0.5 cm de gelatina de manzana.

Una vez cuajada colocar la anguila ahumada y encima el cous cous de verduras. Terminar en el pase con un poco de remolacha frita.

Patatas a Banda

JUAN PABLO FELIPE · EL CHAFLÁN (MADRID)

Elaboración

Pelar la patata, sacar con el descorazonador de piña, cilindros de 4 cm de altura. Lavar y sazonar. Envasar al vacío junto el aceite y el laurel. Moverlas dentro de la bolsa para que se diluya la sal. Cocer en agua hirviendo durante 30 minutos. Refrescar en agua con hielo.

Rebozar en harina y huevo batido y después freír. Dejar escurrir en papel absorbente.

Caldo de Arroz

Cocer el arroz a fuego flojo en un cazo (para que no se evapore demasiado) junto con el fondo de marisco y la salmorreta. Colar, enfriar y desgrasar.

Salteado

Saltear la sepia, las gambas, las habitas, echar perejil picado y reservar. Debe quedar con suficiente aceite para aliñar el plato.

Mezclar el ajo con el azafrán tostado, la sal y el zumo de limón. Incorporar la yema e ir añadiendo el aceite a chorro mientras trituramos hasta conseguir una mahonesa. Meter en sifón y conservar a 60°C.

Aceite de ajo

Pelar el ajo y quitarle el germen. Añadir el aceite de oliva y confitar a 70°C durante 30 minutos. Colar y mantener en pipero.

Fondo marisco

Sofreír las cáscaras del marisco e incorporar el brandy flambear. Mojar con el fondo mixto y dejar cocer durante ½ hora aprox. Infusionar durante ½ hora más tapado con film, colar y reservar.

Fondo mixto

Cortar las verduras en grandes trozos. Pare el pure de ñora (40 gr ñoras + 100 gr agua) saltear las ñoras secas y despepitadas en un poco de aceite. Cuando cojan color, las cubriremos de agua (poca cantidad) dejándola hidratar durante 1 hora. Triturarla hasta conseguir un puré fino.

Presentación

Con ayuda de un molde de 11 cm de diámetro poner la espuma de ali oli de azafrán. Encima las patatas (2 de pie, 1 tumbada y la otra apoyada en estas)

Espolvorear con perejil picado, colocar el salteado a los lados del círculo que forman las patatas.

Poner el caldo de arroz en todo el borde del plato alrededor de la espuma.

Terminar con unas hojas de perejil frito encima de las patatas.

Frutillas al Aroma de Hierbaluisa

JUAN PABLO FELIPE · EL CHAFLÁN (MADRID)

Elaboración

Frutas: Melón, piña, pera, manzana, sandía y kiwi: cortar rodajas de 4 cm de altura. Sacar cilindros con el descorazonador de manzana.

Pelar y trocear a gajos, higos, cerezas, naranja freson y melocotón. Helado de tutti frutti: Añadir el mix de gominolas después de la maduración del helado base. Mezclar y congelar.

Helado base: Mezclar el azúcar y el estabilizante con las yemas y la leche.

Meter en la termomix y triturar al nº4 a 85°C durante 5 minutos. Colar e incorporar las colas previamente puestas a remojo. Dejar madurar 12 horas.

Mix de gominolas: Picar la amarena en brunoise y mezclar. Reservar. Peinetas de yogur de frutas: Mezclar el yogur en polvo con el mix de frutas y triturar para hacer un polvo.

Calentar la pastilla de caramelo a 165°C, cuando esté fundido añadir la mezcla de yogur y fruta. Volver a calentar ligeramente y formar una peinetas.

Caramelo neutro: Cocer los azúcares a fuego flojo hasta los 163°C y estirar entre dos papeles siliconados. Cortar en pastillas y envasar al vacío individualmente.

Mix de frutas deshidratadas:

Pompas de hierbaluisa: Montar con ayuda de una varilla. Infusión Hierbaluisa: Dejar enfriar y romper en la termomix al nº1 sin calar, batiendo para no incorporar aire y que se produzcan pompas.

Presentación:

En un plato rectangular colocar los tubos de fruta aleatoriamente (unos tumbados y otros de pie). El resto de frutas distribuidas por el plato.

Poner dos quenelles de helado de tutti frutti. Hacer el aire de hiebaluisa y colocar encima de las frutas pero sin llegar a taparlas completamente.

Distribuir 6 / 7 pequeñas peinetas encima de las frutas y, por último espolvorear con el mix de gominolas.

Pastilla de paloma / Empanada de pichón

FATEMA HAL · MANSOURIA (PARÍS)

Ingredientes

Para las hojas: 30 hojas de ouarkha o de brick. 150 g de mantequilla fundida. 2 yemas de huevo.

Para el relleno de la paloma: 6 pichones de paloma tiernos. 2 ramilletes de perejil plano. 3 cuch. de sopa de aceite. 4 cebollas gordas. 2 ramilletes de coriandro fresco. 1 cuch. sopera de azúcar. 1 cuch. De café de sal. 1/2 cuch. de café de pimienta. 1/2 cuch. de café de goma arábiga. 1/4 cuch. de café de nuez moscada. 1/4 cuch. de café de gengibre. 1/4 cuch. de café de pistilos de azafrán. 1 cuch. de café de canela. 25 cl. de agua. 10 huevos. 150 g de mantequilla para untar las hojas. 1 yema de huevo para pegar las hojas.

Para la pasta de almendras: 400 g de almendras. 2 cuch soperas de aceite para freir las almendras. 100 g de azúcar. 1/2 cuch de café de canela. 1 cuch soperas de azahar.

Para la decoración: 100 g de azúcar glace. 1 cuch de café de canela.

Elaboración:

En una cazuela grande, se pone el aceite, las cebollas picadas, el coriandro y el perejil picado, la sal, la pimienta, el azúcar y las especias. Se pueden sustituir las especias, la sal y el azúcar por una cucharadita bien llena de ras el hanout. Se mezcla todo y se añaden los pichones enteros. Se fríen a fuego vivo. Se moja la cebolla con el agua.

En cuanto empieza a hervir, se baja el fuego, se tapa y se deja cocer a fuego suave durante 45 min. Se sacan los pichones y se deja cocer suavemente 20 minutos más.

Durante este tiempo, se deshuesan los pichones guardando las alas enteras.

Se incorporan los huevos uno a uno a la salsa de la cazuela mezclando bien a fuego suave. Se retira del fuego.

Se pelan, secan y fríen las almendras, dorándolas sin quemarlas. Molerlas en un molinillo. Se ponen en una ensaladera y se añade el azúcar, la canela y el azahar.

En medio de un gran molde redondo bien engrasado con mantequilla, se disponen 3 o 4 hojas embadurnadas con mantequilla y superpuestas para que el peso del relleno no desgarrar el fondo de la pastilla. Luego, se forma una corola alrededor para adornar el fondo. Las hojas deben encabalgarse y desbordar ampliamente el molde, sin olvidar untar cada hoja con un pincel mojado en mantequilla fundida. Se dispone en el fondo una capa de pasta de almendras seguida de una capa de hojas bien engrasadas, luego una capa de relleno de pichones; alterne las capas hasta que se acaben. Se cierra la pastilla como una empanada pegando el fondo a los bordes. Se usa una yema de huevo para pegar las hojas.

Se mete al horno durante 20 min a 180-200° C (thrmst 6-7).

Se sirve en bandeja de cerámica y se espolvorea con azúcar glace la superficie de la pastilla y se decora con canela.

Tajine de pollo con olivas y limones confitados

FATEMA HAL · MANSOURIA (PARÍS)

Ingredientes

1 pollo cortado en 6 trozos. 4 cuch. Sopera de aceite de oliva o de cacahuete. 1 pizca de azafrán. 1 bastoncillo de canela o 1/2 cuch de café de canela en polvo. 1 pizca de gengibre. 1/2 cuch de café de sal. 1 pizca de pimienta. 1 cebolla. 1 tomate. 1 ramillete de perejil y de coriandro. 50 cl de agua (2 vasos de agua)
200 g de olivas, arbequinas. 1 limón confitado o, en su defecto, un limón fresco. 4 dientes de ajo

Elaboración:

En una cazuela honda, se sofrien durante 7 mn. A fuego vivo el pollo con el aceite, las especias, la sal, la pimienta y la cebolla rallada removiendo y girando el pollo varias veces. Se añade el tomate, el perejil y el coriandro picados, se cubre todo con agua y cuando empieza a hervir se le baja el fuego y se deja cocer a fuego lento 20 minutos, más o menos.

En una cazuela pequeña, se echa un cazo de la salsa de cocción del pollo, se añaden las olivas y el limón troceado en daditos y se deja reducir 5 mn.

En el momento de servir, se presenta el pollo en una bandeja tajine, rodeado de las olivas y de los limones y cubierto de salsa.

Nube de agua / nube congelada

ALBERT ADRIÀ · EL BULLI (BARCELONA)

Ingredientes:

500 g. de agua (150g y 350g). 4 hojas de gelatina

Elaboración:

Disolver la gelatina en 150 gramos de agua y dejar que se establezca a una temperatura de 28°C. Los 350 g. de agua restantes los pondremos al congelador ya que debe estar a 4°C. de temperatura. Poner el agua a 28°C en la montadora y cuando haya hecho una espuma estable, tirar continuamente el agua helada. Dejar montar 10 minutos y rápidamente estirla sobre una transparencia para que gelifique en la nevera. También es posible congelarla. Aplicando el mismo procedimiento, Albert Adrià elabora helado de amaretto con falso bizcocho de café así como margarita helada.

Gelatina de 4 hojas / 8 hojas / de 12 hojas

ALBERT ADRIÀ · EL BULLI (BARCELONA)

Ingredientes:

250 g. de agua con una cola de pescado
250 g. de agua con dos colas de pescado
250 g. de agua con tres colas de pescado

Elaboración:

Disolver el agua en tres recipientes con su respectiva cantidad de gelatina y dejar en la nevera cuatro horas para que gelifiquen. Se observa, como a través de las diferentes texturas que se obtienen, desde la más acuosa a la más consistente y firme, la aplicación es diferente.

Entre las propuestas para esta receta destacan las fresas rellenas con helado de pimienta negra, la gelatina de mascabado con sorbete de yogur, fruta de la pasión y cacao, así como tagliatelle de miel con polvo helado de mató.

Espuma fría / espuma caliente

ALBERT ADRIÀ · EL BULLI (BARCELONA)

Ingredientes:

Para la espuma fría:
500 g de agua. 6 hojas de gelatina
Para la espuma caliente:
500 g de agua. 30g de clara

Elaboración:

Disolver la gelatina en el agua y llenar el sifón. Dejar gelificar cuatro horas en la nevera y agitar bien antes de usar de nuevo esta mezcla. Agitar el agua con las claras durante varios minutos y llenar el sifón. A continuación, preparar un baño maría y una vez esté caliente retirar del fuego y sumergir el sifón. Una vez caliente agitar y usar.

Es una ecuación idónea para preparar una espuma de frambuesas con helado de pimienta de Sechuan o una espuma caliente de chocolate negro con Campari.

El agua

ALBERTO RODRÍGUEZ · SELLA (ZARAGOZA)

Ingredientes:

Infusión de canela:
1 litro de agua. 250 g. azúcar. Tres ramas.
Infusión de orujo:
1 litro de agua. 250 g. azúcar. ½ litro de orujo
Infusión de vainilla:
1 litro de agua. 250 g. azúcar. Tres vainas.
Gelatina de orujo:
½ litro de orujo quemado. 1 litro de infusión. 2 hojas de gelatina. 2 gramos de agar-gar.
Crujiente de canela:
Cocer canela en almíbar 1 litro. 250 gramos azúcar rama de canela. 200 gramos glucosa. 100 gramos fondat.

Migas modernas

ALBERTO RODRÍGUEZ · SELLA (ZARAGOZA)

Ingredientes:

100 gr. miga de pan. 1 chistorra. 80 gr. Jamón de Teruel D. O. 2 huevos, ajo, cebolla. Grasa de cordero. 250 g. mosto. 15 uvas peladas. 1,1 gr. Agar-gar. 2 hojas de gelatina

Elaboración:

Secar la miga de pan y humedecerla la noche anterior. Saltearla en aceite de oliva, con la grasa de cordero, la cebolla y el ajo. Saltear un par de rodajas de chistorra y con el resto hacemos una emulsión, cociéndola en agua. Hacemos las huevas de huevo en aceite a 50°C, separando la clara de la yema. Hervimos el mosto con la uva y el agar-gar y obtendremos la gelatina de uva.

Huevos salmorejo

ALBERTO RODRÍGUEZ · SELLA (ZARAGOZA)

Ingredientes:

150 g solomillo de cerdo. 1 espárrago blanco y caldo de espárragos. Aceite de oliva, tomillo, laurel, sal, pimienta, longaniza, ajo, cebolla, guisantes. Vino blanco.

Ñoquis de espárrago:

1 lata de espárragos blancos D.O. (780 gr). 9,2 gr. alginato. 300 gr. patata cocida. 1 sífon. 1 carga.

Cloruro de calcio:

10 gr. por litro

Clara de huevo:

2 claras de huevo.

Salsa de salmorrejo (cocer 7 minutos en agua)

Yema de huevo:

1 huevo entero. 70 minutos – 64°C. Quitar la clara.

Elaboración:

Meter en una bolsa de vacío todos los ingredientes y cocer 20 horas a 50°C. Abrir la bolsa, sacar el solomillo y la longaniza de la salsa y triturar la salsa. Abrir la longaniza por la mitad y marcarla en la plancha. Cocer el resto de guisantes en agua con gas.

Bacalao noruego hervido con salsa de perejil y huevas de bacalao

ENDRÈ GABRIELSEN · INSTITUTO CULINARIO DE NORUEGA (OSLO)

Ingredientes:

640 g lomo de bacalao noruego. salmuera al 10 %. Caldo para pescado (agua, chalotas, hojas de laurel, pimienta blanca entera, sal y limón / vinagre). 10 pz perejil de raíz pequeña. 2 cucharadas perejil de hoja plana picado. 2 dl leche entera. 2 cucharadas harina. 2 cucharadas mantequilla sin sal. 100 g huevas frescas de bacalao. 2 cucharadas sal. 1 cucharada azúcar.

Elaboración:

Pele y escalde la raíz de perejil, córtela en trozos adecuados.

Prepare la bechamel y añada la raíz de perejil y el perejil. Salpimente la mezcla de huevas de bacalao y marinar 2-3 minutos y lavar las huevas en agua fría durante 2-3 minutos. Elaborar el caldo y al final cocer el pescado 4 minutos. Servir con espinacas.

Bacalao noruego "sous vide" verduras y vinagreta de langosta

ENDRÈ GABRIELSEN · INSTITUTO CULINARIO DE NORUEGA (OSLO)

Ingredientes:

640 g bacalao noruego (cola o lomo). 3 cucharadas sal sin refinar. Tomillo fresco, hoja de laurel, semillas de cilantro y ajo. 4 pz patatas. 1 pz hinojo. 50 g tomate concassé. 4 cucharadas chalotas brunoise. 4 dl caldo de langosta. 4 cucharadas aceite de oliva. 1 cucharada vinagre de jerez. 2 cucharadas aceite de langosta. ¼ diente ajo picado, azafrán, sal y pimienta. cebollino, alioli y picatostes

Elaboración:

Sale el pescado y déjelo marinar durante 10-15 minutos.

Lave la sal y seque bien el pescado, colóquelo en una bolsa hermética con las hierbas y cierre la bolsa. Cueza el pescado al vapor o en agua a unos 60 grados durante unos 25-30 minutos.

Hervir las verduras en agua con sal. Lleve el caldo, el ajo y el azafrán a punto de ebullición, añada todos los ingredientes y caliente suavemente.

Coloque el pescado sobre la vinagreta y échele por encima el alioli y los picatostes.

Bacalao noruego al horno con puré de calabaza

ENDRÈ GABRIELSEN · INSTITUTO CULINARIO DE NORUEGA (OSLO)

Ingredientes

640 g lomo de bacalao noruego. Sal sin refinar. 200 g calabaza en un solo trozo sin pepitas. 2 cucharadas aceite suave. 1 pz piel y zumo de naranja. Salvia fresca. Sal. 100 g bacalao salado o bacalao remojado. 100 g patatas. 1 diente de ajo. 1 pz hoja de laurel. 2 dl leche entera. Aceite de oliva. Sal y pimienta cayena. Masa para rollito de primavera. Aceite para freír. 8 lonchas de beicon no ahumado

Elaboración

Cocer la calabaza al horno a 160 grados con el zumo de naranja y la salvia y después elaborar un puré.

Corte las patatas y hiérvalas con leche, ajo y hoja de laurel hasta que estén casi tiernas, añada el pescado y hierva.

Retire las patatas y el pescado y mézclelos con el aceite y la pimienta, sal y limón.

Enrolle la mezcla en rollitos de primavera y fríalos.

Eche la sal en una bandeja de horno y coloque el bacalao encima, con el lado de la piel hacia abajo.

Introduzca el pescado en un horno precalentado a 120 grados durante unos 15 minutos. Retire la piel antes de servir.

Dry martini con ostras

MANUEL MARTÍN · ALDABA (ZARAGOZA)

Elaboración

El dry martini con ostra a la lima en dos temperaturas es un plato que se concibe como entrante aperitivo.

Para la parte de cóctel utilizó jengibre, martini extra seco y agua. Añadió gelatina, y tras congelarlo, obtuvo una textura de sorbete.

Añadió los jugos obtenidos al pochar la ostra, aromatizada en papillote, junto a rúcula, pimienta, clima, enebro, perrings, aceite de oliva y un chorrito de martín.

Todo este colorido de jugos los añadió sobre el cóctel.

"La textura al paladar es la de un cóctel frío, que no tiene escarcha, que es cremoso, con un fuerte contraste con los jugos calientes y pochados de la ostra, y un cierto toque punzante", señaló.

Arroz cremoso con setas y cangrejos

MANUEL MARTÍN · ALDABA (ZARAGOZA)

Elaboración

Esta receta se elabora con tres elementos en los que el agua es fundamental para su cultivo, desarrollo y origen: arroz, setas y cangrejos de río.

Para la base del arroz, Martín utilizó cebollas de Fuentes de Ebro y el arroz de los cultivos de las Cinco Villas (Zaragoza).

Tras pochar las cebolla y saltear las setas, elaboró un caldo corto de cangrejos y mojó el arroz con los jugos de cangrejos y setas.

El arroz se sirve, acompañado de setas y cangrejos, aceite esencial extra virgen de oliva, perfumado con aromáticos con hierbas y un ligero toque de ajo, y extracto de concentrado de cangrejo, ligado con mayonesa.

Se culmina el plato con queso de Tronchón rallado.

La Cocina
del
agua
(Zaragoza 2006-2008)

Colaboran



Organizan

