

Medio: Suplemento

Sección: Extra cocina

Espacio: 2.556

# EL PAÍS SEMANAL

19 de junio de 2005

Audiencia: 2.713.000

Difusión: 733.438

Valor Publicitario: 104.039'02 €

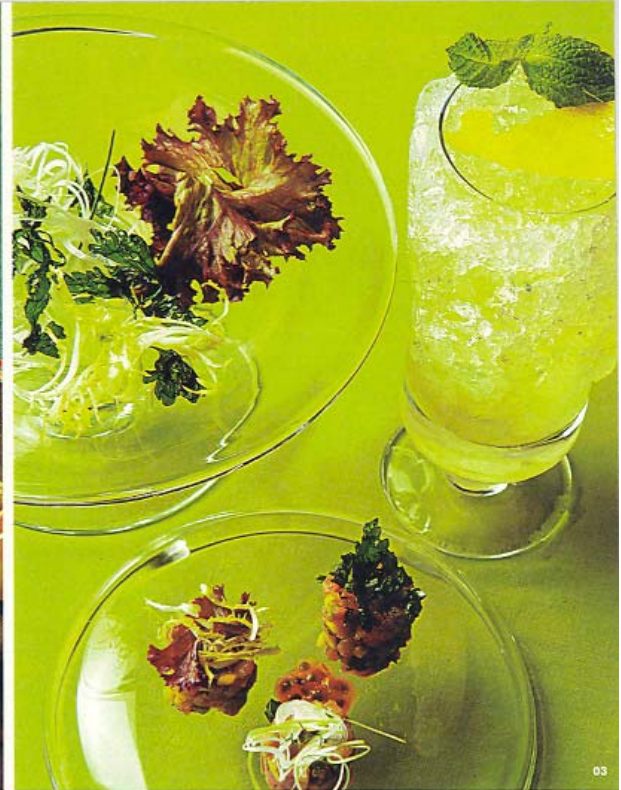
# EP[S]

EXTRACOCINA



## Pura mezcla

Para pedir en la terraza o para preparar en casa. Este verano, nada de dejarse llevar por la última tendencia: un refrescante cóctel acompañado de una deliciosa tapa. Hay donde elegir. Por **Paco Roncero**. Fotografía de **Anel Fernández**. Estilismo de **Carmen Baudín**.



## 01 'Singapur sling'

**Momento del día:** a media tarde. **Con alcohol.** Técnica: en coctelera con hielo. **Copa:** 'tumbler'. **Ingredientes para 1 persona:** 1/10 de Cherry 'brande', 4/10 de ginebra, 3/10 de zumo de piña, 2/10 de zumo de limón, unas gotas de granadina, 2 golpes de angostura, 1 golpe de Cointreau, 1 golpe de Bénédicte y soda. Se introducen todos los ingredientes en la coctelera y se agita enérgicamente para mezclar y enfriar el cóctel. Se sirve en copa tumbler y se decora con hierbabuena y cáscaras de limón y naranja.

**TAPA: HUEVO CON TOMATE.** Para 4 personas: 2 tomates tojos, 4 huevos de codorniz, sal fina.

**Elaboración.** Con la ayuda de una puntilla se corta la parte superior e inferior de los tomates. Se descarnan de manera que queden las semillas visibles. Se corta la base que une las semillas con el interior. Se guarda en la nevera. Se desclaran los huevos y se reservan las yemas.

Para terminar, se dispone en una cuchara china la semilla de tomate y la yema de huevo de codorniz y sazonar. ●

## 02 'Pause café'

**Para el postre o la sobremesa, como acompañamiento de dulces. Con alcohol.** Técnica: densidades. **Copa:** de cóctel. **Ingredientes para preparar bebida para una persona:** 1/3 de Kalva, 1/3 de Baileys y 1/3 de Grand Marnier.

Con la ayuda de una cucharilla de café se sirven en copa de cóctel los licores de mayor a menor densidad: primero la Kalva, luego el Baileys y por último el Grand Marnier rojo.

**ACOMPANAMIENTO: LA PANTERA ROSA.** Para 4 personas: 150 gramos de bizcocho, 4 fresas. Para la crema de chocolate blanco: 100 gramos de nata, 100 gramos de leche, 40 gramos de

yema pasteurizada, 240 gramos de chocolate blanco y 40 gramos de manteca de cacao.

**Elaboración.** Se ralla el bizcocho hasta que quede reducido a una especie de polvo. Se lava y se laminan las fresas y se reservan en la nevera hasta el momento en que se vayan a usar. Para la crema de chocolate blanco se cuece la nata, la leche y el azúcar. Al mismo tiempo se va derritiendo el chocolate y la manteca de cacao en un baño maría a fuego lento.

Mientras se derrite el chocolate, se rompen las yemas en un cuenco y se incorpora la mezcla de lácteos, cocinando a fuego muy lento. Se espesa como si fueran unas natillas ligeras, sin que llegue nunca a hervir, porque se cortaría la mezcla.

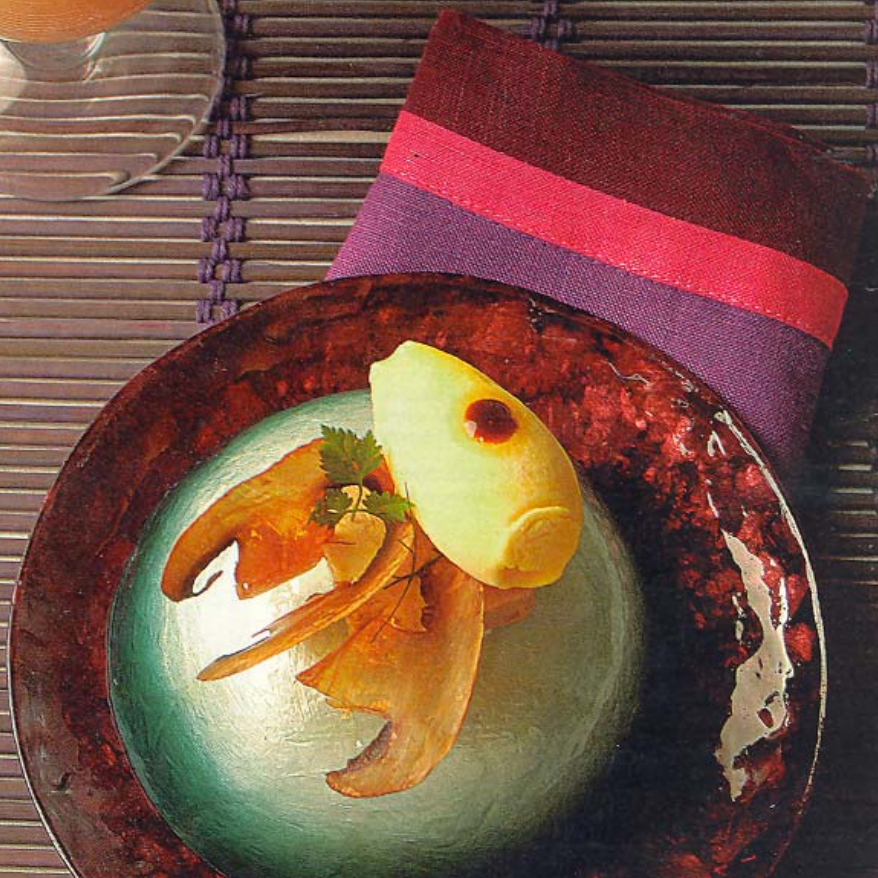
Se añade la manteca de cacao y la cobertura blanca. Se mezcla suavemente y se guarda en un recipiente tapado. Se reserva en la nevera. Para presentar la pantera rosa se pone a un lado el bizcocho y al otro lado las láminas de fresa con una porción de crema de chocolate blanco encima. ●

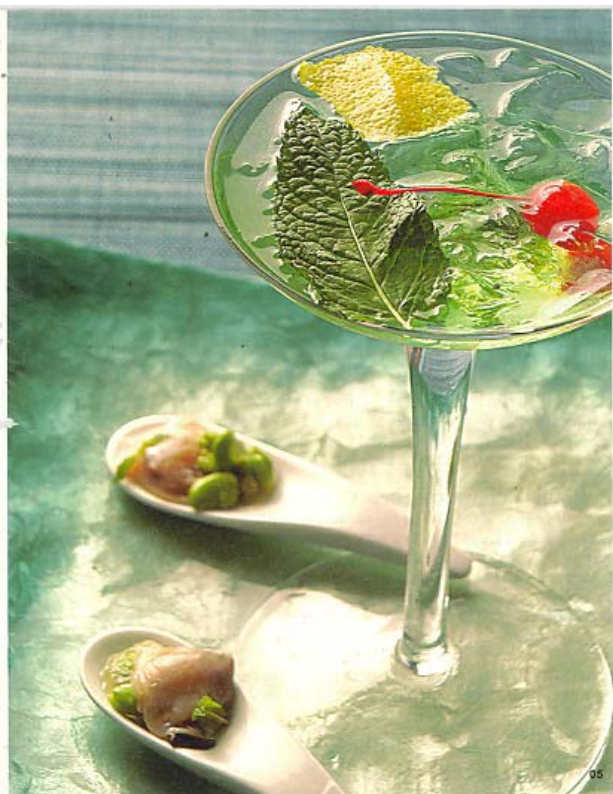
### Indicaciones preliminares

- ▶ Siempre son los licores los que se echan sobre el hielo, y no al revés.
- ▶ El hielo debe llenar un tercio de la coctelera.
- ▶ La coctelera se usa en dos tiempos: vigorosamente para empezar, breve reposo, agitación lenta y servir.
- ▶ El vaso no debe llenarse nunca hasta el borde.
- ▶ Para evitar mezclas demasiado aguadas se deben preparar cuatro tomas de cóctel como máximo.
- ▶ El zumo de naranja o de limón se pone antes que el resto de ingredientes, a excepción del azúcar. ●

### Vocabulario básico

- ▶ **ESCARCHAR:** humedecer el borde del vaso, generalmente con zumo de limón, espolvoreándolo después hasta medio centímetro con azúcar.
- ▶ **'HOT DRINKS':** mezclas que se sirven calientes, en grande o en pequeña cantidad.
- ▶ **'LONG DRINKS':** mezclas que se sirven en recipientes altos y en vasos medianos.
- ▶ **'MIXER':** 'tumbler' grande. Vaso mezclador.
- ▶ **'SHAKER':** coctelera.
- ▶ **'SHORT DRINKS':** mezclas que se sirven en vasos pequeños y en copas de cóctel.
- ▶ **'SLINGS':** todos los licores azucarados, especiadados y servidos con agua caliente, o también en agua fría con hielo.
- ▶ **'TUMBLER':** vaso cilíndrico, sin pie. ●





ANGEL SAN JOSÉ: LOS BARRAN DEL CASINO DE MADRID Y PREMIO AL MEJOR COCTELEIRO DE LA GUÍA LO MEJOR DE LA GASTRONOMÍA 2008.

### > 03 'Mind julepe'

**Cóctel de bienvenida, para antes de cenar. Con alcohol. Técnica: con vaso mezclador. Copa: 'tumbler'. Ingredientes:** 5 hojas de menta o hierbabuena, 1 cucharada de azúcar, 1 copa de 'bourbon' y soda.

En un vaso mezclador se introducen las 5 hojas de menta o hierbabuena y el azúcar molida. Se machaca hasta que se disuelva y se añade *bourbon* y soda. Se mezcla todo y se sirve en un vaso lleno de hielo.

**TAPA: TARTAR DE ATÚN CON AGUACATE.** Para 4 personas: 100 gramos de atún rojo,  $\frac{1}{4}$  de un aguacate,  $\frac{1}{4}$  de un tomate,  $\frac{1}{4}$  de un mango, 1 cucharada sopera de salsa de soja, 2 cucharadas soperas de aceite de oliva,  $\frac{1}{2}$  cucharada sopera de jengibre picado,  $\frac{1}{2}$  de una fruta de la pasión, lechuga 'lollo rosso', escarola y unas hojas de cilantro fresco.

**Elaboración.** Se pica el atún lo más finamente posible y se aliña con la salsa de soja, el aceite, el cilantro picado y el jengibre. Se añade el aguacate, el tomate y el mango picados en cuadrados pequeños. Se mezcla y se le da forma con la ayuda de unos moldes de acero inoxidable apropiados.

Se termina con pulpa de fruta de la pasión, cilantro frito, escarola y *lollo rosso* como guarnición. ●

### 04 'Lume colada'

**Para la noche. Con alcohol. Técnica: en coctelera. Copa: 'tumbler'. Ingredientes:** 4/10 de Malibú, 3/10 de lima, 3/10 de Cointreau, un chorro de zumo de arándanos, 1 golpe de nata líquida.

En una coctelera con hielo se añaden todos los ingredientes excepto el zumo de arándanos. Se sirve en una copa *tumbler* con mucho hielo y se termina con el zumo de arándanos.

**TAPA: 'FOIE MI-CUIT' CON SORBETE DE MANGO.** Para 4 personas: 100 gramos de terrina de 'foie mi-cuit' (semiconserva de hígado de pato), 100 gramos de sorbete de mango,  $\frac{1}{2}$  manzana (variedad *Granny Smith*) y un champiñón.

**Elaboración.** Se corta la manzana *Granny Smith* en pequeños cuadrados y se lamina finamente el champiñón para hacerlo a fuego muy lento en una sartén antiadherente. >

#### ¿Qué va a ser...?

- ▶ **CÓCTEL:** *short drink*. Las mezclas secas como el *Dunlop* se preparan cada vez más en el *mixer* en lugar de en el *shaker*.
- ▶ **'COOBLER':** *long drink* que apaga la sed. Se acompaña de frutas frescas. Se mezcla sin hielo, que se pica y pone directamente en el vaso.
- ▶ **CRESTA:** cóctel servido en vaso y preparado con una corteza de limón con forma de espiral que luego se coloca en el vaso, con el borde escarchado.
- ▶ **'CUP':** bebida refrescante servida en copa, preparada con antelación en grandes recipientes.
- ▶ **'DAISY':** mezcla que lleva jarabe de horchata.
- ▶ **'EGG-NOG':** estimulante, con huevo y nuez moscada.
- ▶ **'FIZZ':** refrescante y tranquilizante, siempre lleva zumo de limón y clara de huevo.
- ▶ **JULEPE:** *long drink* que apaga la sed gracias a la menta.
- ▶ **PONCHE FRÍO:** *long drink* refrescante y estimulante que se ha de servir muy frío.
- ▶ **POPURRI:** bebidas fuera de las categorías anteriores, como el *Americano*, *Cuba libre*, *Negroni* y *Old Fashion*. ●

## EXTRACOCINA

- > A la hora de servirlo se corta un cuadrado de *foie mi-cuit* y se dispone encima de los cuadrados de manzana. Se decora con las láminas de champiñón y se termina con el sorbete de mango. ●

### 05 'Summer peas'

**Ideal para refrescar y saciar la sed, cualquier momento es bueno, para degustarlo. Sin alcohol. Técnica: en coctelera. Copa: de cóctel doble. Ingredientes: lima, crema de menta verde, agua de Vichy y hielo picado.**

En una coctelera con hielo se introduce el zumo de lima natural y dos golpes de crema de menta verde, y se agita energicamente. Se pasa a una copa de cóctel doble con hielo picado y se termina con agua de Vichy. Se adorna con piel de limón, una guinda roja y una hoja de menta.

**TAPA: ALMEJAS AL NATURAL CON UN GEL DE HABAS. Para 4 personas: 4 almejas de buena calidad, 50 gramos de agua, 10 gramos de menta, 20 gramos de habas y alga agar-agar.**

**Elaboración.** En un cazo con agua hirviendo se introducen las almejas siete segundos para facilitar la extracción del músculo. Una vez extraído, se guarda en un recipiente con tapa y en la nevera.

Para repelar las habas se extraen los granos de la vaina. Se calienta agua con sal y, cuando empiece a hervir, se introducen las habas durante 30 segundos. Se enfrían en agua con hielo y se desecha entonces la parte de la piel, quedándonos sólo con el interior de la semilla.

Se elabora una infusión con el agua hirviendo y la menta

fresca. Se mantiene 30 minutos tapado y se cuele. Se mezcla con el agar-agar, se lleva a ebullición y se guarda en la nevera, en un recipiente para obtener así una gelatina de menta. Con una cuchara se rompe la gelatina y se mezcla con las habas. Se vuelve a guardar en la nevera.

Se dispone en una cuchara china la gelatina de menta con habas, y encima, la almeja y el brote de menta. ●

### 06 'Coca cream'

**Para tomar por las tardes. Sin alcohol. Copa: 'tumbler'. Ingredientes: 1 bebida de cola, 1 bola de helado de vainilla y 2 cucharadas de nata montada.**

En un vaso alto con hielo picado se sirve la bebida de cola y, sobre ésta, una bola de helado de vainilla y la nata montada. Se termina con sirope de fresa. Se sirve con pajitas para la bebida y cuchara de postre para el helado.

**TAPA: MINIHAMBURGUESA. Para 4 personas: 4 minipanes de hamburguesa, 100 gramos de carne de ternera picada, 1 cucharada de perejil picado y otra de tomate picado, 4 láminas de cebolleta, 2 tomates 'cherry', lechuga variada, 2 cucharadas de mahonesa y 1 de mostaza en grano.**

**Elaboración.** Se mezcla la carne de ternera, el perejil, el tomate picado, la sal y la pimienta, y se forman porciones de 10 gramos. Se guarda en la nevera.

Se abren los panes mientras se va asando la carne y se van rellenando con el tomate, la cebolleta y, una vez hecha, la carne. Se tapan y se sirven con lechuga, mahonesa y mostaza. ●