

Medio: Suplemento

Sección: Especial Gastronomía

Espacio: 340,2 cm<sup>2</sup>

**EL PAÍS SEMANAL**  
13 de noviembre de 2005

Audiencia: 2.713.000

Difusión: 733.438

Valor Publicitario: 13.847,44 €

**EP[S]**



## Diez platos con estrella

Son algunos de los más reputados cocineros españoles y proponen otras tantas recetas con productos que son muy característicos de la cocina nacional. Un alegato sobre la riqueza y posibilidades gastronómicas de un país. Por **María Jesús Gil de Antuñano**. Fotografía de **Anel Fernández**. Estilismo de **Luca Lapetra**.

## 01 Santi Santamaría

El Racó de Can Fabes (Sant Celoni, Barcelona)

### Almejas imperiales

con verduras al aroma de vino de Jerez

Para 4 personas: 20 almejas gigantes de Carril, un trocito de calabacín, 1 zanahoria pequeña, la parte blanca de un puerro pequeño, 1 vaso de vino de vino fino de Jerez, 1 vaso del agua de las almejas, 2 hojas finas de gelatina (4 gramos), sal, pimienta 'espelette', cebollino picado. Picar en dados muy finos las verduras y escaldarlas en abundante agua con sal, escurrirlas y refrescarlas al chorro; deben quedar *al dente*.

Abrir las almejas, recogiendo el agua en recipiente aparte, y poner cada una sobre una de las valvas de su concha. Mezclar el agua de las almejas con el jerez. Calentar un poco la mezcla y disolver en ella la gelatina, remojada previamente y escurrida.

Poner las verduras sobre las almejas, napar con la gelatina y espolvorear con el cebollino. Reservar en la nevera.

**Presentación.** Poner las almejas sobre un lecho de sal gorda y, en el último momento, espolvorear con un poco de pimienta *espelette*. ●

## 02 Paco Roncero

Restaurante del Casino de Madrid

### Bacalao en ravioli

con naranja y aceite de oliva

Para 4 personas. Ravioli de bacalao: 2 sobres de bacalao ahumado cortado en lonchas finas. Gelatina de naranja: ½ litro de zumo de naranja natural, 2 cucharaditas de tapioca, 2 cucharaditas de aceite de oliva de Baena, 6 hojas finas de gelatina (10 gramos), ralladura de naranja (o 1 paquete de gelatina de naranja). Sopa de aceite de oliva: 1 vaso de caldo de pescado, 3 cucharadas de aceite de oliva de arbequina, 1 cucharada de tapioca. Salsa: 1 vaso de vinagre cabernet sauvignon, 1 cucharada de azúcar. Guarnición: gelatina de Campari (Campari y gelatina fina), dados de pera, dados de manzana, menta fresca, albahaca, perifollo, hinojo, azafrán, ralladura de jengibre, almendras tiernas. Gelatina de naranja. Hervir el zumo de naranja, añadir la tapioca y el aceite de oliva, dar unos hervores, incorporar la gelatina remojada y escurrida y la ralladura de naranja, y verter en una bandeja rectangular hasta tres centímetros de altura. Dejar cuajar en la nevera (o preparar la gelatina con un paquete de gelatina de naranja industrial).

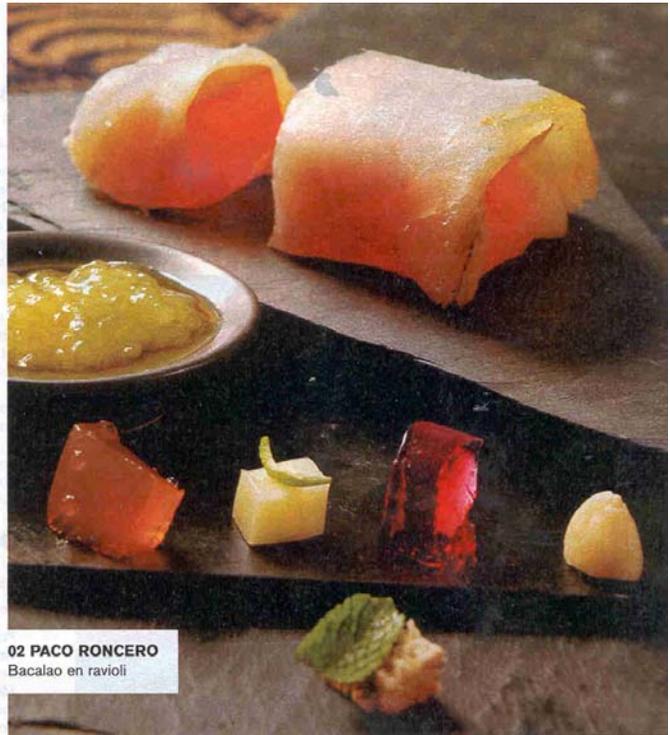
**Ravioli de bacalao.** Cortar en tiras el bacalao, colocarlas en forma de cruz y poner en el centro un dado de gelatina de naranja (cruzar las tiras como un paquete).

**Sopa de aceite de oliva.** Hervir el caldo, añadir el aceite y la tapioca, y cocer.

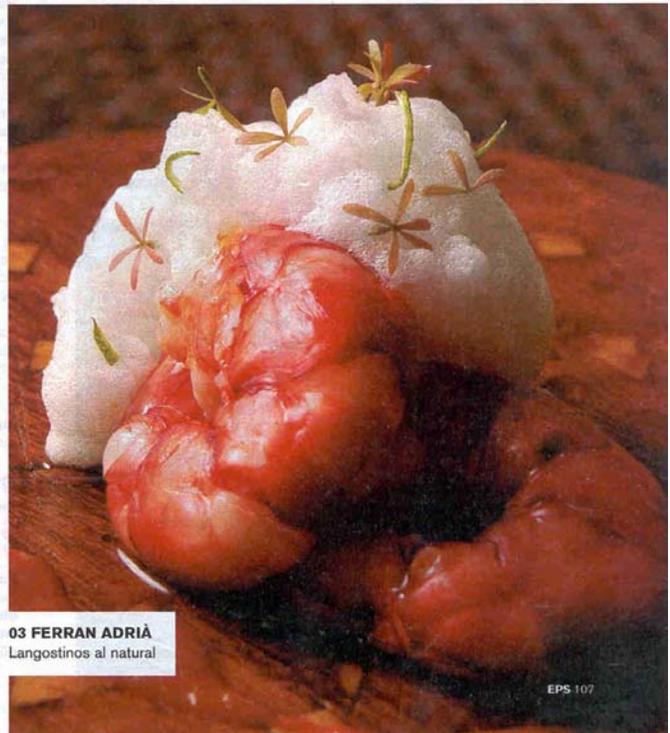
**Salsa.** Cocer el vinagre con el azúcar hasta que se reduzca a la mitad.

**Guarnición.** Cortar dados de gelatina de Campari, de pera y de manzana, con trocitos de hojas de menta, albahaca, perifollo, hinojo, hebras de azafrán, ralladura de jengibre y medias almendras tiernas.

**Presentación.** Colocar dos raviolis de bacalao en cada plato, un cuenquito con sopa de aceite de oliva; regar con la salsa reducción de vinagre, y poner una hilera de los dados de la guarnición. ●

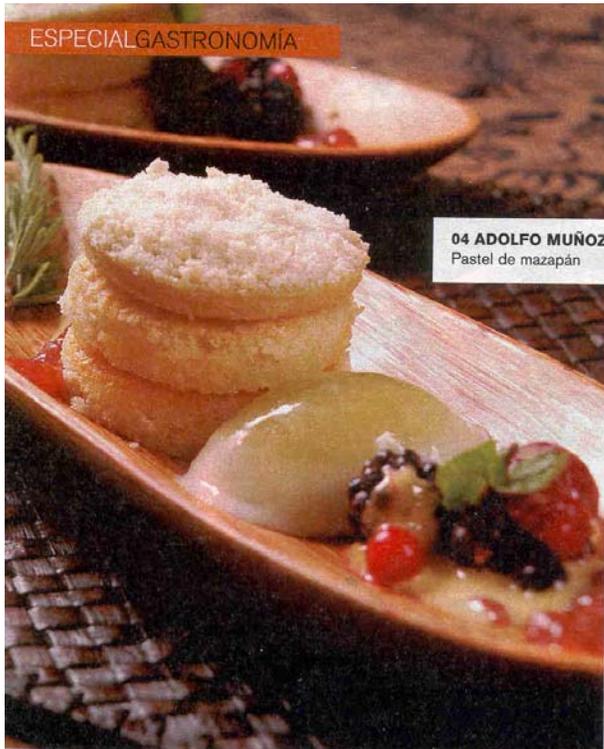


02 PACO RONCERO  
Bacalao en ravioli

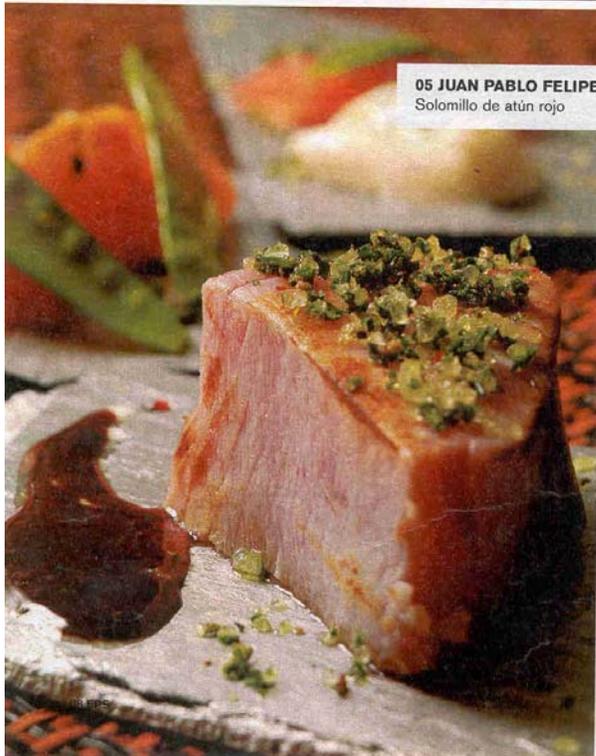


03 FERRAN ADRIÀ  
Langostinos al natural

EPS 107



04 ADOLFO MUÑOZ  
Pastel de mazapán



05 JUAN PABLO FELIPE  
Solomillo de atún rojo

> 03 Ferran Adrià

El Bulli (Rosas, Girona)

**Langostinos al natural**

Para 4 personas: 8 langostinos de 50 gramos cada uno, flores de hinojo fresco, 1 lima.

**Aire de zumo de lima:** 1 clara de huevo, 2 cucharadas de zumo de lima, ralladura de piel de lima, unos granos de sal.

Hervir agua con sal e introducir los langostinos cuando hierva. Tras 30 segundos, sacar y escurrir.

Quitar la cabeza recogiendo el jugo que suelten y sacar el intestino. Colocar dos colas de langostino en cada plato, previamente calentado con agua hirviendo, y estrujar las cabezas sobre las colas para banarlas en su propia esencia de langostino.

**Aire de zumo de lima.** Montar la clara de huevo con el zumo de lima, la sal y la ralladura de lima hasta que sea consistente. Comprobar el punto de sal.

**Presentación.** Colocar una cucharada sopera de aire de lima entre los langostinos, aplicar un poco de ralladura de piel de lima por encima del aire y colocar unas flores de hinojo fresco encima. ●

04 Adolfo Muñoz

Asador Adolfo (Toledo)

**Pastel de mazapán**

con helado de jugo de aceituna y frutos rojos

Para 6 personas: 8 tortas de Alcázar, 1 vaso de vino moscatel, 1 vaso de vino de agua, 1 vaso de vino de azúcar, 3 ramas de mejorana verde, 100 gramos de pasta de almendra (mazapán sin formar), 1 huevo. Baño de yema: 2 cucharadas de miel, 2 cucharadas de azúcar, 2 yemas.

**Helado de aceituna:** 1 vaso de agua de leche, 1 vaso de vino de miel, 3 huevos, 1 vaso de vino de jugo de aceituna cornicabra valderrama.

**Guarnición:** frutos rojos.

Cortar las tortas de Alcázar con cortapastas en ocho círculos de 10 centímetros de diámetro. Amasar la pasta de almendra con el huevo para que esté más blanda, extenderla y cortar cuatro círculos con el cortapastas. Cocer el moscatel con el agua, el azúcar y la mejorana durante cinco minutos. Bañar los discos del bizcocho con el almíbar caliente.

**Baño de yemas.** Batir las yemas, el azúcar y la miel templada, para que esté más fluida. Pintar la mitad de los discos de bizcocho con el baño de yemas, colocar uno encima de otro, pintar de yema y cubrir con el disco de mazapán, pintarlo de yema y cocerlos seis minutos a 175 grados.

**Helado de jugo de aceituna.** Cocer la leche con la miel, separar del fuego. Batir las yemas, añadir el jugo de aceituna y después las claras montadas a punto de nieve. Introducir en la heladora.

**Presentación.** Poner los pasteles en los platos; al lado, el helado, una rayita de yema, otra de jugo de aceituna y los frutos rojos, y una hoja de mejorana para decorar. ●

05 Juan Pablo Felipe

Restaurante El Chafán (Madrid)

**Solomillo de atún rojo**

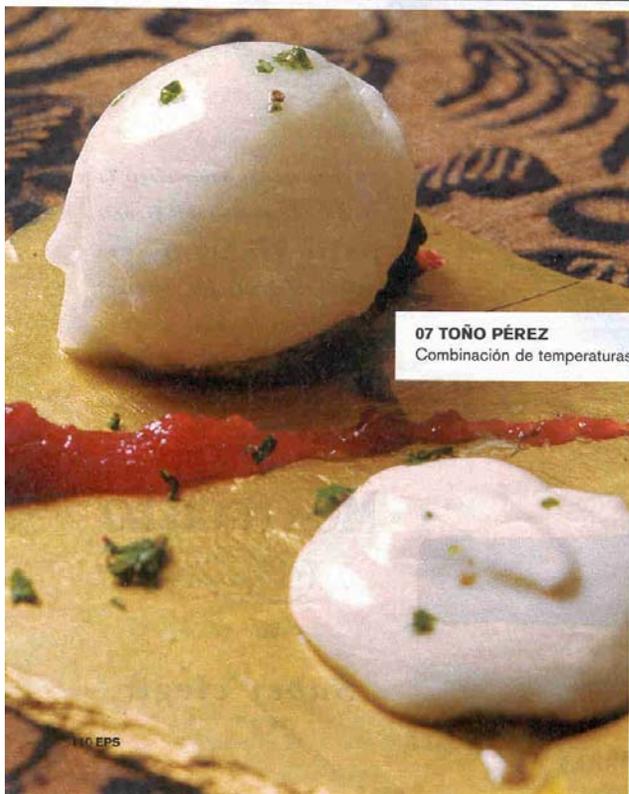
al oloroso, pomelo rosa y espárragos

Para 4 personas: 800 gramos de atún rojo

de almadraba en un taco, sal marina. Salsa de oloroso: 1½ vasos de oloroso, 1 vaso de caldo muy concentrado de carne, 1 vaso de aceite de oliva, pimienta de Jamaica molida al momento. >



06 CARME RUSCALLEDA  
'Espaneñas' con 'parmentier'



07 TOÑO PÉREZ  
Combinación de temperaturas

> **Espuma de mayonesa tradicional:** 1 taza de mayonesa, 1 clara de huevo, 1 cucharadita de zumo de limón. **Guarnición:** tirabeques, puntas de espárragos trigueros, 2 pomelos rosa, aceite de oliva, sal, pimienta de Jamaica molida. **Cobertura:** perejil picado, ralladura de limón, huevas de atún secas y molidas.

Cortar rectángulos del lomo de atún y saltearlos en la plancha por las cuatro caras, sazonarlos con sal marina y cortarlos en dos.

**Salsa de oloroso.** Cocer el oloroso hasta que se reduzca a la mitad, añadir caldo concentrado, dar un hervor y, fuera del fuego, batirlo con el aceite como si fuera mayonesa. Sazonar con pimienta de Jamaica y, si es necesario, unos granitos de sal.

**Espuma de mayonesa tradicional.** Añadir a la mayonesa tradicional el zumo de limón y la clara montada a punto de nieve.

**Guarnición.** Pelar los pomelos a lo vivo y sacar los gajos cortando con la puntilla entre membrana y membrana, y saltearlos en la sartén engrasada con aceite de oliva. Saltear también los tirabeques y los espárragos, y sazonarlos.

**Cobertura.** Rallar la piel amarilla del limón y mezclarla a partes iguales con el perejil picado y huevas de atún secas y molidas.

**Presentación.** Verter la salsa, colocar encima los lomos y cubrirlos con el polvo de huevas y el picadillo de limón-perejil; poner un poco de espuma de mayonesa, gajos de pomelo, tirabeques y espárragos. Terminar con granos de pimienta de Jamaica. ●

## 06 Carne Ruscalleda

Restaurante Sant Pau (Sant Pol de Mar, Barcelona)

### 'Espaneñas' con 'parmentier', calabacín y perejil-'pesto'

**Para 4 personas:** 100 gramos de 'espaneñas' (cohombros de mar), gotas de aceite, sal Maldon. **Perejil-'pesto':** 1 diente de ajo, 20 gramos de piñones, 20 gramos de albahaca, 10 gramos de perejil, 50 gramos de parmesano rallado, 1½ vasos de vino de aceite de oliva virgen, 10 gramos de mantequilla, sal, pimienta. **Tomate confitado:** 4 tomates pera, 2 cucharadas de aceite, 2 cucharadas de azúcar, sal y tomillo. **Calabacín:** 1 calabacín mediano, aceite para freírlo. **Puré de patata y aceite de oliva en el que se haya frito** 1 cabeza de ajos para perfumarlo, agua mineral. **Perejil-'pesto':** Triturar los ingredientes juntos en una crema fina y guardarla en la nevera.

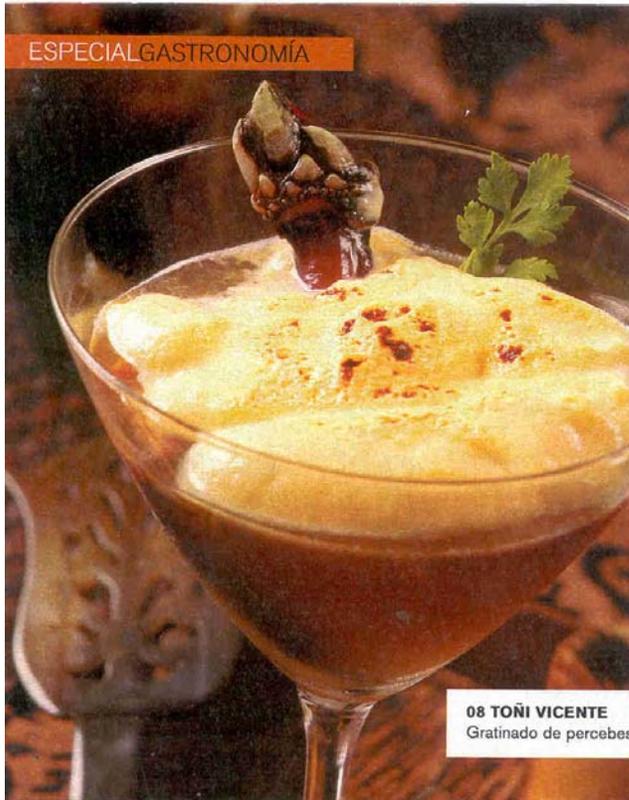
**Tomate confitado.** Escaldar los tomates; cortarlos en cuartos; rociarlos con el aceite, el azúcar y una pizca de sal y tomillo, y asarlos en el horno hasta que casi se caramelicen.

**Calabacín.** Raspar la piel del calabacín, cortarlo en cintas finas y largas con la guillotina o la máquina, freírlo en aceite abundante y escurrirlo sobre papel de cocina.

**Puré de patata.** Trabajar el puré con aceite perfumado de ajo y el agua mineral hasta conseguir una crema fina.

**'Espaneñas'.** Limpiarlas, recortar las pieles más duras. Hacerlas al punto a la plancha.

**Presentación.** Poner en el fondo del plato el puré de patata, encima formar unos círculos con la salsa perejil-'pesto', hacer un montículo con las tiras de calabacín recién fritas e incorporar trozos de tomate confitado. Rematar con las 'espaneñas' recién hechas a la plancha. ● >



**08 TOÑI VICENTE**  
Gratinado de percebes



**09 MARTÍN BERASATEGUI**  
Caldo de chipirón

112 EPS

### > 07 Toño Pérez

Restaurante Atrio (Cáceres)

#### **Combinación de temperatura y texturas con la torta del Casar**

**Para 4 personas:** 300 gramos de torta del Casar. **Helado:** 200 gramos de torta del Casar, 200 gramos de azúcar, 200 gramos de queso fresco, 2 cucharadas de leche, 1½ cucharadas de nata, 50 gramos de azúcar. **Salsa de membrillo:** 100 gramos de crema de membrillo, 6 cucharadas de agua. **Frutos secos tostados.**

**Helado.** Poner en un cazo la leche con la nata, el azúcar, la torta del Casar sin corteza y el queso fresco, acercar al fuego y trabajarla hasta que se diluya todo. Triturar con una batidora para obtener una pasta fina y homogénea y llenar la heladora.

**Salsa de membrillo.** Disolver la crema de membrillo en el agua y dar unos hervores. Mover sobre el fuego hasta obtener un puré fino y homogéneo.

**Presentación.** Poner una línea de membrillo en el centro del plato; a un lado, frutos secos tostados y una bola de helado torta, y en el lado opuesto, una cucharada de torta natural cremosa. ●

### 08 Toñi Vicente

Restaurante Toñi Vicente (A Coruña)

#### **Gratinado de percebes con sabayón al cava**

**Para 6 personas:** 750 gramos de percebes, 2 hojas de laurel, 2 litros de agua, 120 gramos de sal marina, 1 vaso de jugo de trufa o de caldo de pescado blanco, 1 hoja de gelatina fina. **Sabayón:** 2 yemas, 4 cucharadas de cava, sal.

Hervir el agua con la sal marina y las hojas de laurel. En cuanto hierva, introducir los percebes, dejar que vuelva a hervir, sacarlos, escurrirlos y pelarlos en caliente, dejando sólo el cuerpo. Hacerlo sobre un bol para recoger todo el jugo, y reservarlos. Mezclar el jugo de trufa (o el caldo de pescado) con el que saltaron los percebes, calentarlo e incorporar la hoja de gelatina previamente remojada y escurrida. Llenar los fondos de las copas con la gelatina, repartir los cuerpos de los percebes y dejar enfriar en la nevera.

**Sabayón.** Batir las yemas en un cazo de fondo grueso, añadir el cava y mover sobre el fuego flojo hasta que espese. Sazonar con sal y emplear.

**Presentación.** Cuando se solidifique, cubrir con el sabayón y gratinar. Decorar con una hoja de perfollo y un percebe, y servir inmediatamente. ●

### 09 Martín Berasategui

Restaurante Martín Berasategui (Lasarte, Guipúzcoa)

#### **Caldo de chipirón salteado con su crujiente y raviolis cremosos de su tinta**

**Para 4 personas:** 8 chipirones (según tamaño), gotas de aceite para hacerlos, 2-3 calamares grandes, ¼ litro de caldo de pescado, 4 cucharadas soperas de vino blanco. **Salsa de chipirón:** 1 cebolla mediana, ½ pimiento verde fino, 6 cucharadas de aceite de oliva, 1 cucharada de salsa de tomate frito, ½ vaso de vino blanco, 1 vaso de 'fumet', las tintas de los chipirones y los calamares. **Crujiente de morcilla de arroz:** 2 tacitas moca de arroz, 3 bolsas de tinta de calamar, sal.

**Salsa de chipirón.** Freír lentamente la cebolla y el pimiento picados muy finos en el aceite de oliva. Añadir el vino, reducir e incorporar la salsa >

10 FRANCIS PANIEGO  
Espárragos naturales



> de tomate. Mojar con el *fumet* y dejar cocer. Separar una cucharada para el caldo, añadir las tintas disueltas en un poco de caldo y dejar cocer otros 15 minutos. Triturar en la batidora añadiendo aceite de oliva hasta conseguir una consistencia casi como una mayonesa. Llenar cubiteras de un centímetro cuadrado y congelarlo.

**Raviolis de calamar.** Limpiar los calamares de piel, tinta, intestinos y tentáculos, y cortar las bolsas en rectángulos de 7 por 9,5 centímetros. Envolver los dados de tinta de calamar congelados y guardar en la nevera hasta el momento de usarlos.

Cocer el caldo de pescado con el vino, los recortes de calamar que sobraron de hacer los rectángulos y la cucharada de refrito reservada de la salsa de chipirón, durante 15 minutos, y colarlo.

**Crujiente de morcilla de arroz.** Lavar el arroz para quitarle la fécula y cocerlo empezando con agua fría con sal, espumando varias veces para quitarle la fécula, durante 16 minutos. Escurrirlo y extenderlo en un papel sulfurizado. Cuando esté frío mezclar con la tinta de calamar hasta que quede muy negro. Hacer un rollo grueso, envolverlo en papel *film*, congelarlo y cortar lonchas finas con el cortafiambre. Secarlas unos minutos en el horno y freírlas a fuego fuerte. Al momento de comer, saltar los chipirones por los dos lados y gratinar unos segundos los raviolis engrasados con aceite.

**Presentación.** Poner en un plato caliente hondo un fondo del caldo, uno o dos raviolis, los chipirones salteados y un crujiente de morcilla de arroz. Aclarar con caldo el resto de salsa de chipirón para servirlo en salsera aparte. ●

### 10 Francis Paniego

Restaurante Echaurren (Ezcaray, La Rioja)

#### **Espárragos naturales**

a la parrilla con mayonesa de aceite Dauro de L'Empordà y perrechicos

**Para 4 personas:** 10 espárragos blancos gordos, unos gajos de tomate crudo, sal Maldon, aceite Dauro de L'Empordà. Mayonesa de perrechicos: 1 huevo, unas gotas de limón, 1 vaso de aceite Dauro de L'Empordà, 200 gramos de perrechicos ('*Calocybe gambosa*'), sal fina.

Raspar los espárragos (respetando las yemas) y cocerlos en abundante agua con sal y un poco de azúcar, para corregir su acidez, durante cinco minutos (el tiempo dependerá del grosor), y refrescarlos. Hacerlos en la parrilla engrasada (no demasiado, para que se doren pero mantengan su textura) y colocarlos en una fuente de horno con los gajos de tomate crudo, para darles un golpe de horno en el último momento, de forma que su cocción sea más homogénea.

**Mayonesa.** Batir el huevo en la Thermomix, dándole 30-40 grados de temperatura, e ir añadiendo poco a poco el limón, la sal y el aceite. Cuando tome consistencia añadir los perrechicos limpios y crudos para que la mayonesa tenga su sabor. Triturar en la Thermomix hasta que se convierta en una crema lisa y homogénea. Rectificar el punto de sal.

**Presentación.** Dar un golpe de horno a los espárragos para que salgan calientes a la mesa y colocarlos en un plato con una cucharada de mayonesa de perrechicos y un cordón de aceite de oliva Dauro de L'Empordà por encima. Podemos añadir un poco de cebollino picado, y si se desea, algo de trufa de verano (como en la foto). ●

Amigos  
2001

Bodegas Torre de Barreda  
Corral de Almaguer TOLEDO - Tlf/Fax: 925 207 223