

Medio: Revista / Pág.140 a 145

Sección: Gastronomía

Espacio: 577,5 cm²

CITIZEN K

Marzo de 2006

Audiencia:

Difusión:

Valor Publicitario: 13.800 €

CITIZEN K

GASTRONOMÍA

El futuro está aquí



Gominolas de aceite, daiquiris sólidos, papeles comestibles, platos que flotan en el aire... La revolución tecnológica en la cocina pone sobre el mantel recetas inverosímiles, como éstas que presenta Paco Roncero, de La Terraza del Casino de Madrid

Por Federico Oldenburg. Fotos, Estudio LaLuna. Dirección artística, Antonio M. Yuste

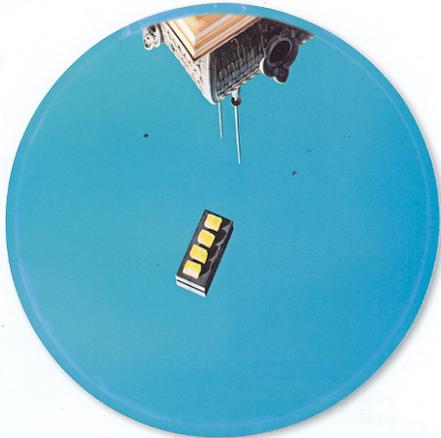
140 CITIZEN K ESPAÑA



Un ravioli de aceite con puré de coliflor y huevas de trucha. En la otra página, americanos en ravioli

CITIZEN K ESPAÑA 141

GASTRONOMÍA



Caipirinha nitro servida en el interior de una lima vaciada
En la otra página, gominolas de aceite. Debajo, las copas de melón con jamón

... **Los más asiduos** a los restaurantes vanguardistas o quienes visitaron la Cumbre Gastronómica Madrid Fusión pueden dar fe: la revolución tecnológica que se vive en las cocinas no ha metido de lleno en el futuro. Casi sin que nos diéramos cuenta. Y mientras nos tomamos una fabada como las de toda la vida, puede que en el restaurante de enfrente los comensales se enfrenten a un plato propio de una película de ciencia ficción: un billere de dólar comestible, un caviar de melón o un plato que levita. Y lo mejor es que esta revolución ya no es sólo cuestión de Ferran Adrià. Hoy son muchos los cocineros que se apuntan a la investigación para desarrollar los platos más inverosímiles. Casi todos se apoyan en el conocimiento de algún científico: los químicos y físicos ya se han puesto el delantal.

Entre los chef de vanguardia se puede mencionar a Homaro Cantu, del restaurante Moto de Chicago, quien no se corta a la hora de declarar: "quiero que comar en mi restaurante sea una gran experiencia artística, como ir a la ópera". Sus platos: globos de dióxido de carbono que se hinchan en la mesa espontáneamente, papeles comestibles, helados calientes... Ahora quiere que los platos leviten, para lo cual está experimentando con nitrógeno líquido y helio. También con nitrógeno trabaja el inglés Heston Blumenthal, del restaurante The Fat Duck (en Bray, Berkshire). Ha conseguido las tres estrellas de la guía Michelin con platos como la sardina en sorbete de tostada o el nitro-té verde con ostra de lima y *gôle* de fruta de la pasión. ¿Su último invento? Un casco con auriculares y micrófono que permite oír, en un fiel "directo", los sonidos de la masticación.

En España, uno de los paladines de la tecnococina es el joven Dani García, quien deslumbró en el restaurante Tragabuches de Ronda y ahora se ha mudado a Calima, en el hotel Meliá Don Pepe. García también trabaja con nitrógeno, aunque aportando el típico humor andaluz: es capaz de servirnos unas palomitas de aceite de oliva que se disuelven en la boca. En Madrid, uno de los cocineros más vanguardistas es Paco Roncero, de la Terraza del Casino y "embajador" de Adrià en la capital, aunque con un carácter más urbano. En La Terraza -a pesar de su marco tan clásico- se pueden degustar algunas de las recetas futuristas que presentamos en estas páginas.



MELÓN CON JAMÓN

INGREDIENTES
250 gr. de jamón, agua, 250 ml de consomé de jamón, 0,6 gr. de xantana, 500 gr. de melón Canteloup, 250 ml de zumo de melón Canteloup, 2 gr. de alginato, 5 gr. de cloruro cálcico, 3 gr. de pimienta negra en grano.

PREPARACIÓN
Cortar el jamón en trozos irregulares de 1 cm, eliminando el exceso de grasa, cubrir con 500 ml de agua y cocer a fuego lento, desengrasando y desespumando durante 15 minutos. Colar y desengrasar, conservando el caldo en nevera. Mezclar con batidor la xantana con el consomé, hervir sin dejar de remover y enfriar en nevera. Pelar y despepinar el melón; triturar la carne en vaso americano y colar, hasta obtener un jugo de melón. Mezclar en frío el alginato con una tercera parte del jugo de melón y pasar por el turmix; añadir el resto del jugo y mezclar. Colar y conservar a temperatura ambiente. Disolver el cloruro cálcico en 1 litro de agua y guardar.

PRESENTACIÓN
Llenar 4 gringulillas con la solución del melón; verter gota a gota en la solución de cloruro cálcico y mantener durante 3 minutos; colar y lavar el "caviar de melón" en agua fría. Colocar en una copa estrecha y alta 25 gr. de consomé, añadiendo 10 gr. de caviar y mezclar. Completar con un poco de pimienta negra recién molida.



GOMINOLA DE ACEITE

INGREDIENTES
500 ml de aceite de oliva (variedad arbequina), 250 ml de agua, 200 g de azúcar glas, 250 gr. de isomalt, 50 gr. de glucosa en polvo, 5 vainas de vainilla, 10 unidades de gelatina (cola de pescado), ácido cítrico.

PREPARACIÓN
Introducir en la termomix el agua, el azúcar glas, isomalt y glucosa. Cocer 5 minutos a 90°C; añadir poco a poco el aceite, para que se vaya incorporando a la mezcla. Agregar las semillas de la vainilla y mezclar con la termomix. Colar. En un cazo, disolver las colas de pescado junto a la mezcla, aún caliente. Cagiar en una placa durante 3 horas.

PRESENTACIÓN
Desmoldar con la ayuda de una puntilla y una espátula la masa de aceite sobre una taldia para cortar. Partir en rectángulos de 3 x 1,5 cm, empanar en azúcar glas y completar con una punta de ácido cítrico sobre cada gominola.

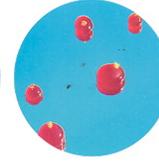


RAVIOLI DE ACEITE CON PURÉ DE COLIFLOR Y HUEVAS DE TRUCHA

INGREDIENTES
50 ml de agua, 100 ml de aceite de Bacca, 500 gr. de cola de pescado, 0,8 gr. de goma garrofón F-410, 0,8 g de goma xantana, 1 kg de coliflor, 50 gr. de mantequilla, 10 gr. de sal, 100 ml de nata líquida, 50 gr. de huevas de trucha, flores de hinojo.

PREPARACIÓN
Añadir los dos gomas al aceite y diluir; cocer a fuego muy bajo mientras se agrega lentamente el agua y la sal, hasta que se forme una masa homogénea. Añadir la cola de pescado con la masa aún en caliente y rectificar el punto de sal. Escribir la masa resultante entre dos papeles silconados, lo más finamente posible; enfriar en la nevera durante al menos 1 hora. Limpiar la coliflor y cocerla durante 45 minutos. Escurrir y secar en la plancha; triturarla en la termomix, hasta obtener una masa lisa sin grumos, a la que se añadirá la nata reducida y la mantequilla; rectificar el punto de sal, y mantener caliente. Abrir el bote de huevas de trucha y escurrir el líquido sobrante; conservar en un tupperware herméticamente cerrado y en la nevera.

PRESENTACIÓN
Cortar la masa de aceite en cuadrados de 5 X 5 cm. Rellenar del puré de coliflor y envolver las puntas para formar porquettos. Calentar ligeramente y completar la presentación con unas huevas de trucha y una flor de hinojo.



AMERICANO EN RAVIOLI

INGREDIENTES
4,8 gr. de alginato, 1 litro de Campari, 1 litro de agua, 10 gr. de cloruro cálcico, 20 gr. de sal Maldon, 500 ml de naranja natural.

PREPARACIÓN
Congelar el zumo de naranja en un molde de silicona rectangular, con una altura de 0,5 cm. Extraerlo y cortar en cuadrados de 0,5 x 0,5 cm. Conservar en el congelador. Añadir en frío el alginato al Campari, mezclar y triturar con la ayuda de un turmix, hasta que se diluyan los grumos. Reposar esta mezcla en nevera durante 2 horas. Disolver el cloruro en 1 litro de agua y reservar en la nevera.

PRESENTACIÓN
Llenar una cucharilla dosificada con la mezcla de Campari y un cubo de naranja congelada; introducir en la mezcla de cloruro cálcico hasta que se obtengan bolas; mantener durante 2 mins. Retirar los "sándwich" con la ayuda de una cuchara y limpiarlos con agua. Escurrir y presentar en cucharas chinas.



CAIPIRINHA NITRO

INGREDIENTES
1,5 kg de limas, agua, azúcar, 130 g de jarabe, 1 manojo de estragón fresco, 300 ml de cachaca y 1 litro de nitrógeno líquido.

PREPARACIÓN
Cortar la parte superior de una parte (750 g) de las limas, vaciarlas y congelarlas. Mezclar 150 gr. de azúcar con 300 ml de agua, hervir hasta obtener un jarabe. Reservar en la nevera. Limpiar el resto de los limas y cortarlos en 8 trozos, espolvorearlos con azúcar y machacarlos hasta que larguen su jugo. Añadir 145 ml de agua y eliminar las pulpas y pieles, hasta conseguir un zumo espeso. Deshojar 40 gr. de estragón y escalar en agua hirviendo durante 25 segundos. Escurrir y enfriar en agua con hielo. Volcar a escurrir y triturar en un vaso, con 120 gr. de agua, colar, guardar en la nevera y decantar en un recipiente alto y estrecho. Eliminar el exceso de agua y depositar la pulpa en una manga de plástico, conservando en la nevera.

PRESENTACIÓN
Colocar en la punta de cada cucharita 0,1 gr. de concentrado de estragón. Poner en un cuenco para el nitrógeno 450 gr. de macerado de limas y añadir cachaca a gusto. Verter lentamente el nitrógeno mientras se mezcla con vainillas, hasta obtener una textura de sorbete. Servir en las limas vacías, con las cucharas con estragón.