

Medio: Suplemento

Sección: Especial Gourmet

Espacio: 194,75 cm

XLSEMANAL
Del 7 al 13 de diciembre de 2008

Audiencia:

Difusión:

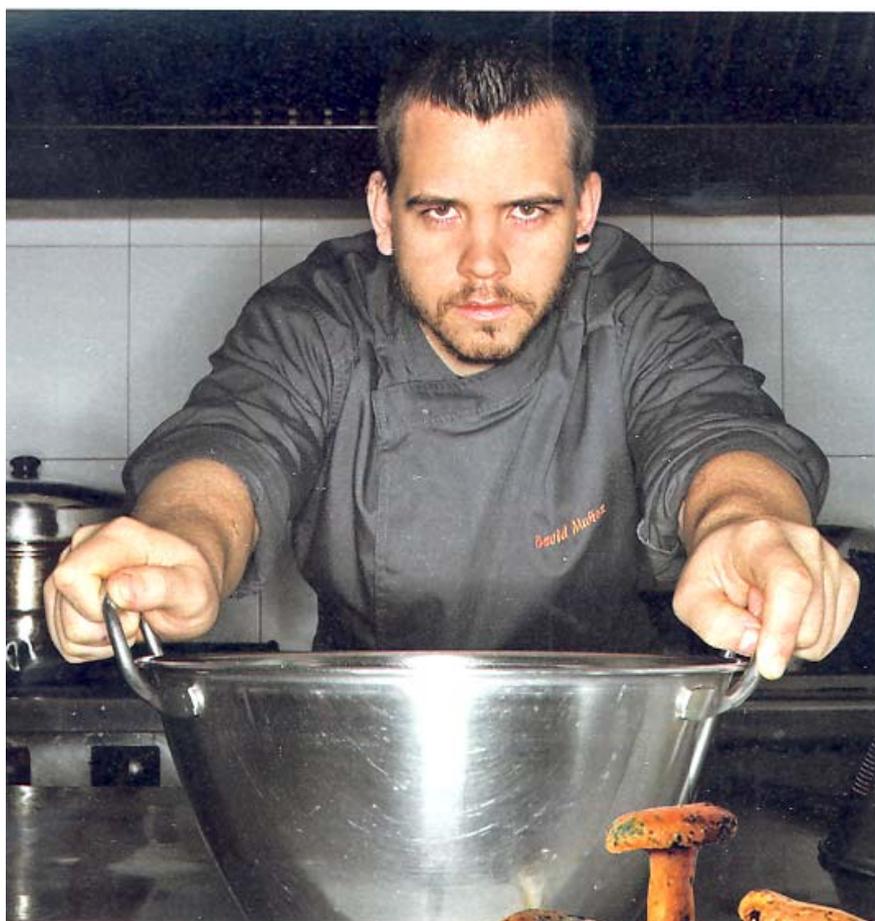
Valor Publicitario: 5633,4 €



FOTOGRAFÍA: PHILIPPE BIAUCOCTO (COVER)

ESPECIAL GOURMET

- **CHEFS DE LUJO:** Francisco Morales, Paco Roncero, David Muñoz, Juan Pablo Felipe, Francis Paniego, Daniel García, Braulio Simancas y Marcelo Tejedor nos dan sus recetas exprés.
- **BERASATEGUI:** salpicón de langostinos, «una tapa ibérica de tomo y lomo».
- **BAZAR:** dulces, salados y bebidas, propuestas exquisitas para dejarse llevar por el paladar.



DAVID MUÑOZ
DIVERXO (MADRID)

'Chiradito' de pulpo y lenguado con níscalos

● **INGREDIENTES:** un filete de lenguado sin espaldas • un paquete de pulpo laminado cocido • media cebolla roja • un chile rojo • 2 limas • una lata de níscalos • aceite de sésamo • sal Maldon • una lata de leche de coco • un manojo de cilantro • pimienta negra molida.

● **ELABORACIÓN.** Se corta el lenguado (en crudo) en láminas finas y se mezcla con el pulpo y los níscalos escurridos y cortados en daditos. Se exprime el zumo de las limas sobre el conjunto, se corta el chile rojo en rodajitas y la cebolla roja en juliana fina y se mezcla con los pescados. Se vierte un chorrito de leche de coco



sobre el conjunto y se sazona con el aceite de sésamo, la pimienta y la sal. Se deja macerar durante unos dos minutos y se sirve en un bol con suficiente jugo (leche de tigre de coco) coronado con abundante cilantro. Se come con cuchara.

David Muñoz (Madrid, 1980). Tiene 27 años y lleva apenas dos al frente de Diverxo, la actual meca de los gastronomías españolas. Sus escasas mesas tienen una larga lista de espera y su cocina, guiños a todos los sitios donde ha trabajado: Viridiana –el restaurante de Abraham García, de quien habla maravillas–, Chantarella y de aquellos en los que trabajó en Londres: Orrey, Hakasan y Nobu. En la ciudad de la multiculturalidad descubrió esa fusión que ahora pone sobre la mesa. Tel.: 91 570 07 66.

PACO RONCERO

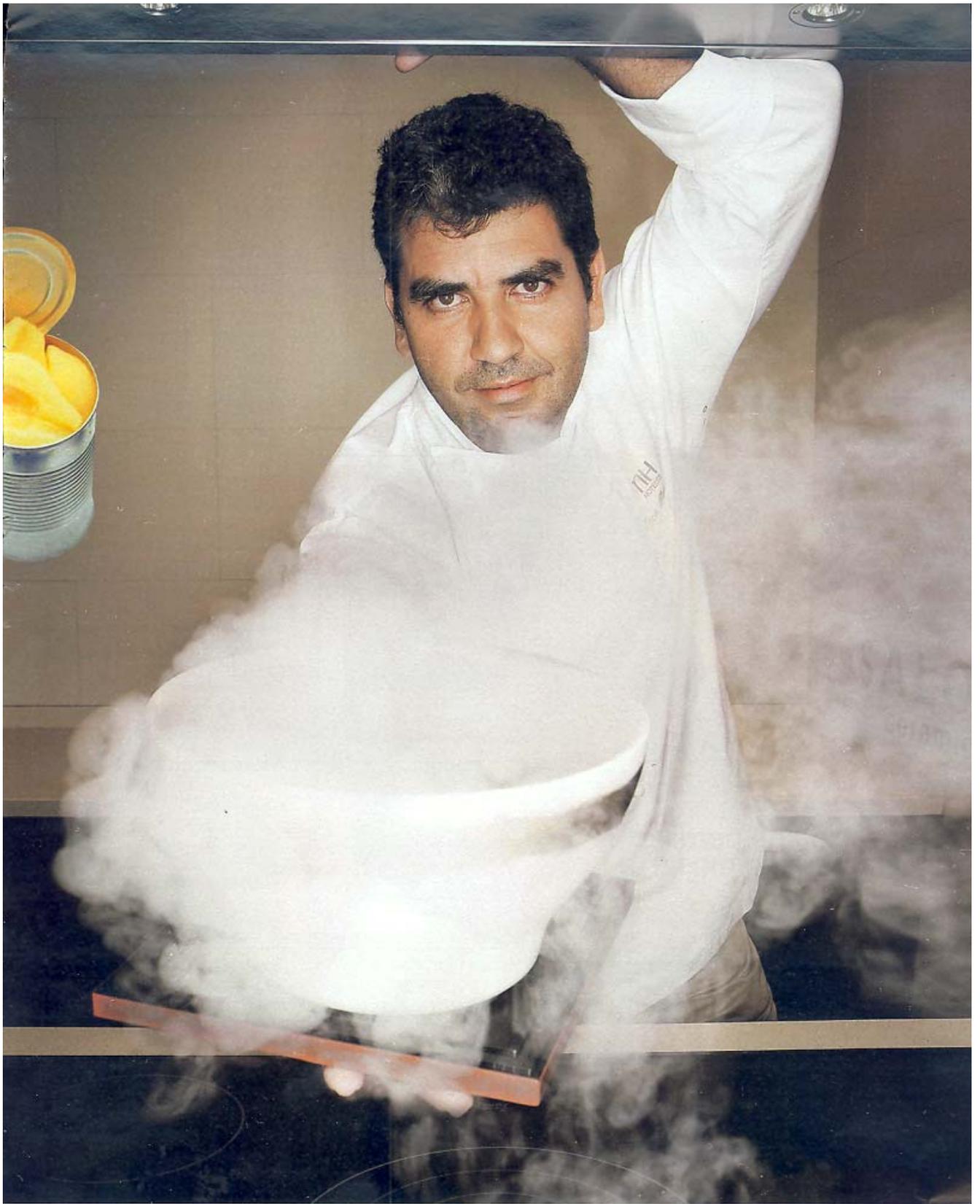
EL CASINO DE MADRID (MADRID)

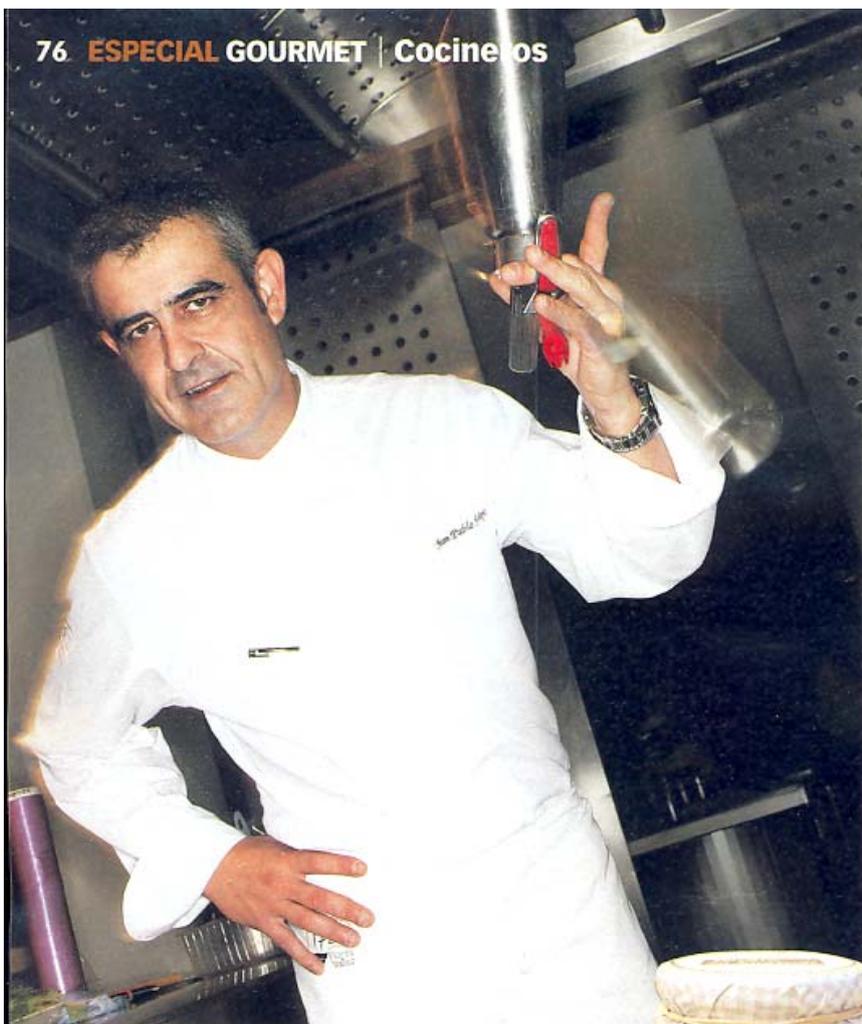
Sopa de pera, crema y gelatina de regaliz, peras en almíbar y 'crocant'

● **INGREDIENTES:** Para la sopa: 125 g de jarabe • 0,250 l de puré de pera • 25 ml de licor de pera. Para la crema: 30 g de yema pasteurizada • 125 ml de nata líquida • 30 g de azúcar • 25 g de pasta de regaliz. Para la gelatina: 125 g de jarabe. • media hoja de gelatina • 35 g de pasta de regaliz. Para las peras en almíbar: una lata. Para el 'crocant': 30 g de cacao en polvo • 60 g de jarabe • 10 g de glucosa. Otros: 75 ml de helado de chocolate.

● **ELABORACIÓN.** Para la sopa de pera: se mezclan los ingredientes y se reserva en cámara. Para la crema de regaliz: se calienta la nata con el azúcar y, al hervir, se añaden las yemas sin dejar de remover. En templado se añade la pasta de regaliz. Se reserva en frío. Para la gelatina de regaliz: se disuelven en la mitad del jarabe caliente las hojas de gelatina previamente hidratadas en agua fría. Se mezcla con el resto del jarabe y la pasta de regaliz, se deja en frío cuatro horas y, cuando cuaje, se cortan dados de 1 cm. Para las peras en almíbar: se cortan las peras en dados de igual tamaño. Para la decoración de 'crocant': se calienta el jarabe con la glucosa y fuera del fuego se añade el cacao en polvo y se mezcla. Se deja reposar dos horas. Se tiran líneas finas sobre papel siliconado y se hornea a 150 °C durante 20 minutos. A la hora de servir, se colocan en el centro los dados de pera. A la izda., unos cubos de gelatina de regaliz y, a la dcha., una lágrima de crema de regaliz. Sobre la pera, helado y un bastón de crocant. Se termina con la sopa de pera.

Paco Roncero (Madrid, 1969). Premio Nacional de Gastronomía 2006, se mueve igual de a gusto entre las recetas que llenan la carta del restaurante La Terraza del Casino de Madrid –una estrella Michelin– y otras que, no por populares menos exquisitas, desarrolla en su recién inaugurado restaurante de tapas Estado Puro, en los bajos del hotel NH Paseo del Prado. Los críticos lo consideran el discípulo más aventajado de Adrià en Madrid, aunque sus platos tienen entidad propia. Tel.: 91 521 87 00.





JUAN PABLO FELIPE
EL CHAFLÁN (MADRID)

Ensalada de perdiz con vinagreta de mostaza

● **INGREDIENTES:** una escarola • una lata de perdiz en escabeche • mostaza antigua • una granada • aceite de oliva • vinagre de Jerez • hierbas aromáticas.

● **ELABORACIÓN.** Se lava la escarola y se saca la parte blanca. Se deshuesa la perdiz en escabeche, se cuele el jugo de la lata y se le agrega un chorrillo de vinagre de Jerez y una cucharada de mostaza antigua. A este líquido se le añade aceite de oliva y se bate con varillas hasta que espese y se consiga el punto deseado de acidez. Se añaden los granos de una granada. En un plato sopero grande, se coloca esta



salsa de base y luego se intercalan unas lascas de perdiz con la escarola. Para concluir la decoración, se puede salpicar con unas hojitas de hierbas aromáticas.

Juan Pablo Felipe (Madrid, 1963). Madrid debe a Juan Pablo Felipe –Premio Nacional de Gastronomía 2001– la llegada de la alta restauración a los hoteles. El Aristos lo recibió en 1993 procedente de Cádiz y allí inició su premiadísima oferta gastronómica de El Chaflán. Ahora se lanza a marcar tendencia con Aris Bar, un bistrò donde su cocina se convierte en algo más informal. Tel.: 91 350 61 93.



FRANCIS PANIEGO
EL PORTAL DE ECHAURREN (EZCARAY, LA RIOJA)

Raviolis de pan con pimientos y anchoas

● **INGREDIENTES:** pan tipo baguette congelado • pimientos morrones • aceite de oliva • vinagre • sal • anchoa en salazón • hojas de rúcula.



● **ELABORACIÓN.** Los pimientos se pelan, se cortan en tiras y se aliñan con aceite, sal y vinagre de vino tinto semidulce al gusto. El pan se corta en láminas muy finas –se puede utilizar una cortadora de fiambre para lograr el mínimo grosor– y con ellas se envuelven los pimientos en una especie de paquetito. El ravioli resultante se unta en una gota de aceite y se pasa por el fuego hasta dorarlo por cada lado. Después se coloca sobre el plato y se decora con una anchoa enrollada en una hoja de rúcula.

Francis Paniego (Ezcaray, 1968). Este joven cocinero debe de tener pocos recuerdos alejados de las cocinas. Su vida ha transcurrido en torno al hotel Echaurren de su pueblo natal, Ezcaray, en La Rioja. Allí comparte sartenes y fogones con su madre, Marisa: ella, con recetas tradicionales; él, con una cocina de vanguardia que ha puesto a La Rioja en los mapas de la alta gastronomía. Tel.: 941 35 40 47.



DANIEL GARCÍA
ZORTZIKO (BILBAO)

Croquetas de castañas líquidas



● **INGREDIENTES:** una lata de puré de castañas (400 g) ● 4 hojas de pasta filo ● 3 cl de nata líquida ● 100 g de miga de pan ● 2 huevos ● 1/2 l de aceite suave.

● **ELABORACIÓN.** En un recipiente se pone al fuego el puré de castañas, se le añade la nata líquida y se trabaja durante dos minutos para aligerarlo. Después se retira. Con la pasta filo se hacen unos cuadrados de 8 cm x 8 cm y sobre cada uno de ellos se deposita un poco de esta mezcla de puré de castañas. Una vez cerrados y sellados con mantequilla, se pasan por un poco de huevo batido y la miga de pan fresco. Se pone a fuego fuerte una sartén con aceite y, cuando alcance los 180 °C de temperatura, se sumergen las croquetas un instante, sólo el tiempo suficiente para que adquieran color. Según se sacan del fuego, se van colocando en un plato, sobre una servilleta de celulosa.

Daniel García (Valdefuentes de Sangusín, 1956). Hay quien lo define como un restaurante de lujo con sabor popular. Zortziko –una estrella Michelin– es su espacio gastronómico en Bilbao, una ciudad a la que llegó con 14 años para empezar su aprendizaje en las cocinas del mítico hotel Carlton. Luego pasó por Kioba, propiedad de su familia, para, en 1981, embarcarse en su propia aventura. Tel.: 944 23 97 43.



BRAULIO SIMANCAS
EL SILBO GOMERO (LA LAGUNA, TENERIFE)

Ensalada de anchoas, hierbas y mandarinas

● **INGREDIENTES:** lechugas variadas ● 4 hojas de albahaca ● 4 de cilantro ● 4 de perejil ● cebollino ● tomillo ● romero ● 16 trozos de mandarinas ● 16 piezas de anchoas en lata ● 200 ml de aceite de oliva ● una cucharada sopera de vinagre macho de monje (Tacoronte Acentejo) ● sal en escama ● pimienta negra al gusto.



● **ELABORACIÓN.** Se mezclan en un bol las lechugas y las hierbas aromáticas y se hace una vinagreta con el aceite de oliva, el de la conserva y el vinagre. Se enrollan los lomos de la anchoa con los trozos de las mandarinas dentro. Para servir, se colocan en la base del plato los rollos de anchoas; encima, las lechugas y las hierbas aromáticas y se aliña con la vinagreta.

Braulio Simancas (Tenerife, 1979). Su restaurante, El Silbo Gomero, se ha convertido en punto de referencia, pese a estar situado junto a un polígono industrial. A punto de cumplir los 30, inició su vocación culinaria en familia –su padre y su tío son cocineros–, nunca ha salido de las islas, y presta especial atención a la cocina canaria. De hecho, su reinención de los mojitos ha hecho correr ríos de tinta. Tel.: 922 31 03 55.



MARCELO TEJEDOR
CASA MARCELO (SANTIAGO DE COMPOSTELA)

Tortas de aceite sevillanas milhojas en cinco minutos

● **INGREDIENTES:** un paquete de tortas de aceite sevillanas ● 1/2 l de nata 35 por ciento materia grasa ● 2 vainas de vainilla ● un chorrillo de ron ● 150 g de azúcar glas ● azúcar glas para decorar.

● **ELABORACIÓN.** Se abre a lo largo cada vaina de vainilla y se raspa el interior de las mismas. Lo que se queda adherido al cuchillo (una especie de pasta aceitosa compuesta por los aromas concentrados de la vainilla) se deposita en un cuenco. Se añade en él la nata bien fría y se empieza a batir. Cuando esté casi montada, se echa el azúcar, se termina de montar, se vierte un chorrillo de ron y se mezcla bien. Para servir, se distribuye la nata montada sobre las tortas y se monta como un milhojas.



Marcelo Tejedor (Vigo, 1967). Presume de ir dos veces al día al mercado para encontrar siempre lo mejor de cada temporada. Su restaurante, Casa Marcelo, ha cumplido dos décadas. Sus propuestas, que no tenían nada que ver con la cocina tradicional, contaban con un as en la manga: las enseñanzas de monstruos como Arzak o Ducasse. El empeño ha seducido hasta a los críticos de la inexpugnable Guía Michelin. Tel.: 981 55 85 80.