

Medio: Suplemento

Sección: Gastronomía

Espacio: 1.060'29 cm<sup>2</sup>

**MAGAZINE EL MUNDO**

2 de agosto 2009

Audiencia: 1.058.326

Difusión: 821.331

Valor Publicitario: 16.500 €

# MAGAZINE

de gastronomía

## El regreso triunfal de la hamburguesa

★ ★ ★ ★ ★

Inasequible al desaliento y a la mala situación económica, este plebeyo bocadillo de carne a la americana se ha coronado rey gastronómico de la crisis. Cada vez se vende más y hasta Obama lo come. Pero no sólo de hamburguesas vive la gastronomía yanqui, seis de nuestros grandes chefs reinterpretan recetas clásicas de la comida informal estadounidense. **POR ANA BRETÓN E ISABEL MUÑOZ FOTOGRAFÍAS DE ÁNGEL BECERRIL**

★ ★ ★ ★ ★

No admite discusión. 2008 ha sido su año y lo que llevamos de éste, también. La hamburguesa se ha erigido en patrona alimenticia de la crisis. Si ha habido un negocio beneficiado por el crack, además de los fabricantes de fiambres (el 18% de que-

nes comen fuera de casa ha sustituido el menú del día por la tartera, según una encuesta de TNS), ése ha sido el de estos bocadillos de carne, la mejor metáfora de la América comestible. Para los que piden datos, ahí van. Durante 2008, McDonald's exhibió

un crecimiento del 6,9% y, aunque hace unas semanas recortó sus previsiones de beneficio para el segundo trimestre de este año (por la volatilidad de las divisas), sigue aumentando sus ventas; sólo en Europa tuvo un incremento mensual del 7,6%.

La cosa está que arde entre los reyes del bocadillo de carne. Burger King -que aumentó un 5,2% sus ventas del segundo semestre de 2008- ha firmado un acuerdo con la Paramount para hacer *product placement* en sus películas. Esta técnica publi-



### HAMBURGUESA \*

PACO RONCERO, Chef de La Terraza del Casino de Madrid.

★ ★ ★ ★ ★



**Ingredientes.** Para la hamburguesa: 190 g de presa Ibérica, 2 g de sal fina, 1 g de pimienta blanca molida y 15 g de papada Ibérica. Para la farsa: 80 g de boletus, 60 g de cebollas y 80 g de jamón de bellota Ibérico. Para el tomate confitado: 1 tomate, 20 ml aceite de oliva, 15 g de albahaca y 1 g de sal fina. Para la mahonesa de mostaza: 10 g de mahonesa y 5 g de mostaza

Pommery en grano. Otros: 10 g de queso de cabra, 2 g de rúcula, 2 g de tatsui, 2 g de mizuna y un panecillo de cereales. **Elaboración.** La hamburguesa: limpiar la presa y picar la carne muy fina. Salpimentar y reservar. Introducir la papada en una bolsa de vacío y poner ocho horas en *Roner* [un temostato que permite crear una temperatura constante para cocinar al baño María] a 50° C. Fomar una hamburguesa con la presa y con la ayuda de un cortapastas hacer un agujero e introducir la papada. Para la farsa: Cortar la cebolla en juliana y pochar. Incorporar el boletus picado y rehogar hasta que se dore. Añadir el jamón en juliana. El tomate confitado: cortar el tomate en láminas y estirar sobre una placa de horno. Bañar con el aceite de oliva y añadir las hojas de albahaca. Meter cinco minutos en el horno a 110° C. La mahonesa de mostaza: mezclar la mahonesa y la mostaza e introducir en una manga pastelera. **Presentación.** Abrir el pan, colocar sobre una mitad una capa de farsa de boletus y cubrir con la mahonesa de mostaza. Disponer el tomate encima y sobre éste, la hamburguesa marcada a la plancha, el queso cortado en medallones, los brotes de hierbas y tapar con el pan. **El origen de la receta.** La última teoría es que nació en la Exposición Universal de San Luis de 1904, cuando a un americano le dio por vender bolas aplastadas de carne picada entre dos panes, con mostaza, mayonesa, cebolla, pepinillo y patatas fritas.



citaria consiste, básicamente, en insertar los productos y establecimientos de la marca en la trama de los filmes. *Star Trek* y *Transformers 2* han sido los primeros. La *colonización* ya ha comenzado.

No obstante, el clímax del ritual de su canonización como alimento oficial de la crisis lo ha propiciado, como no, el presidente de Estados Unidos, Barack Obama. El pasado mayo se acercó con su vicepresidente, Joe Biden, a un modesto restaurante de Arlington, cerca de Washington, para degustar una hamburguesa, con queso cheddar, mostaza, lechuga y tomate.

Pero ahí no acabó la historia. Cuentan que semanas después volvió a escaparse de la Casa Blanca para comerse otra. No han trascendido nuevas huidas presidenciales al *burger* más cercano, quizá para evitarse el rapapolvo de los expertos en nutrición, quienes aconsejan "no consumir más de una o dos al mes", apunta María Garriga, die-

tista del Hospital Ramón y Cajal, de Madrid.

¿Por qué tan mala fama? Garriga lo explica: "Aportan muchas calorías: entre 250 y 300 kcal las más sencillas, entre 500 y 600 las dobles y 900 las gigantes. Si añadimos las patatas, el refresco y el postre, podemos alcanzar las 1.500 kcal", más de la mitad de la energía que necesita un adulto al día.

La dietista alerta sobre la peligrosa pareja que convive en este bocado de carne: la sal, factor de riesgo de la hipertensión, y las grasas. "Normalmente, se le añade grasa a la carne picada; lleva salsas, como mayonesa, mostaza, barbacoa, ricas en grasa y sodio; el queso suele ser extragraso y el pan también tiene grasa para que esté más esponjoso". Pero, pese a tanta grasa, gustan. Bueno, precisamente, por ella. "Ésta hace que sean muy jugosas, sabrosas y dan sensación de saciedad", concluye Garriga.

Atraen hasta a los paladares más eruditos. "Por supuesto que prefiero una ham-

burguesa bien preparada, pero también hay momentos para tomarlas en un *fast food*. ¿Privarías a tu hijo de comerse un día (por supuesto, sin abusar) una en un lugar donde le regalan un juguete y, además, juega con los amigos? Yo no, hay momentos para comer y momentos para alimentarse. La vida es para disfrutarla y, sin abusos, hay que comer de todo", sostiene Paco Roncero, chef de La Terraza del Casino de Madrid.

**CENTENARIO.** Un siglo de vida se le atribuye a este plato, al que se ha querido responsabilizar de la obesidad galopante de las sociedades occidentales y que se ha convertido en mucho más que sinónimo del *fast food*, comida basura, e incluso de la patria yanqui, el estilo de vida americano, el imperialismo o el capitalismo en estado puro.

Pero la comida americana es más que *burgers*. "Es una pena que lo único que conocamos de ella sea el *fast food*. Deberíamos

adentrarnos más en sus raíces para saber más, de hecho tienen muchísimas influencias de otros países y restaurantes con unos cocineros magníficos", sostiene Roncero, Premio Nacional de Gastronomía 2006.

Aunque, gracias al cine, sobre todo, hoy reconocemos platos como las ensaladas César o Waldorf, el *sándwich club*, el *brownie* o el *cheese cake*. Los chefs Sergi Arola, Oriol Balaquer, Jorge González, Sacha Hornaichea, Vanessa Jeney y Paco Roncero han reinterpretado para *MAGAZINE* recetas clásicas de esta cocina, que tuvo su *boom* poco antes y después de la II Guerra Mundial.

Son platos que se pueden tomar en una terraza, en un hotel... que combinan con batidos y *martinis*. Un menú que podrían haber desgustado los *Rat Pack* -esa pandilla de amigos, con Frank Sinatra a la cabeza- en *Ocean's Eleven* (1960) o en cualquier otro de sus filmes. *Burger, brownie, cheese cake...* y cine, el genuino sabor americano. ☒



## SÁNDWICH CLUB

**SERGI AROLA**, Chef del restaurante  
Sergi Arola Gastro (Madrid).



★★★★★

**Ingredientes.** 1/2 barra de pan precocida, una pechuga de pollo, 1 huevo, 250 g de aceite de oliva suave, 3 tomates Rafi, 1/2 lechuga romana para obtener 500 g de jugo de lechuga, 2,5 g de alginato, 6,5 de calcio, un litro de agua, una patata Monalisa grande y perifollo. **Elaboración.** La tosta de pan: congelar el pan y cortarlo fino con el cortafiambrés, cuadrarlo y

tostar sin que coja mucho color. Las láminas de pollo: salpimentar la pechuga entera y asarla hasta que este cocida por completo. Cubrirla con papel film y congelar. Cortar en láminas finas con la ayuda del cortafiambrés. La mahonesa: montar el huevo con el aceite de oliva y poner punto de sal. Tiene que quedar bien dura. Los daditos: cortar la patata en dados iguales de medio centímetro y confitarlos en aceite sin que lleguen a hervir. Una vez que están blandos, freírlos justo un poco antes de servir el sándwich. Las rodajas de tomate: pelar los tomates y cortarlos en cuartos, sacarles la carne exterior, separando así las semillas. Y cortar estos pétalos de tomate con un cortapastas del tamaño adecuado. Las esterificaciones de lechuga: escaldar la lechuga en abundante agua con sal y licuarla. Del jugo obtenido, aprovecharemos 500 g, a los que le añadimos el alginato y lo tubinamos. Por otra parte, disolver el calcio en el litro de agua. Con una jeringuilla, gotear el jugo de lechuga sobre el baño de calcio y dejar cuajar las esterificaciones. Sacarlas del baño y lavarlas con agua. **Presentación.** Para montar el sándwich sujetaremos cada capa con la ayuda de un punto de mahonesa y se hará en el siguiente orden: pan\*pollo\*tomate\* pan. Decorar con el perifollo. **El origen de la receta.** Este sándwich se sirvió, por primera vez en 1894, en la famosa casa de juegos Sarratoga Club-House, de Nueva York.

