

BIZCOCHO CON ATÚN...



'ATÚN CON PIÑONANTE'. De Atunante, un aro de caramelo crujiente con piñones relleno de crema de queso y atún ahumado, sobre una salsa dulce de mojama y acompañado de una lengua de chocolate.



'MANGO, CERVEZA Y MORCILLA CON MANZANA'. Este plato pertenece al Restaurante Arzak. Lleva mango, morcilla y manzana, y vinagretas de tocino y de cerveza Keler, cuya lata se usa en la presentación.

...y otras recetas ¿imposibles?

HAY LEYENDAS URBANAS QUE REFIEREN BOCADOS LOCOS COMO EL CHOCOLATE CON CHORIZO O CON SARDINAS, 'DISPARATES' CULINARIOS QUE TIENEN TAMBIÉN SU TRASUNTO EN LA ALTA COCINA

TEXTO MAR MUÑOZ
Antes de que el cocinero David de Jorge hiciese de sus famosas *guarrindongadas* un sello de identidad, muchas leyendas urbanas ya venían aderezadas con recetas imposibles. En esa lista, runrún de la calle, están el bocadillo de chorizo con Nocilla y el de sardinas con chocolate. A estos *disparates* se unieron más tarde los helados de cocido y similares. Ahí es nada.

Estos bocados, a medio camino entre la osadía y la locura, tienen su trasunto en la alta cocina. La sofisticación, la investigación culinaria y las estrellas Mi-

chelin añaden galones a muchos maridajes *a priori* insospechados. Uno de ellos son los postres con la joya de la almadra del restaurante Atunante (Cádiz), que alumbró combinaciones locas como el *Atún con Piñonante* y el *Dío de Atún y Chocolate*, un bizcocho coronado con virutas de pescado. También el mar protagoniza los Fresones rellenos de huevas con antxoas y miel de romero, una receta del artífice del blog gastronómico *enekosukaldari.com*, que persigue el triple contraste de ácido, salado y dulce. Sin salir del medio marino está también la *Ostra ligeramente escabechada con espuma de manzana*, de Desencaja, con el chef Iván Sáez al mando.

Del laboratorio del Restaurante Arzak salen recetas inesperadas. Para cualquier *cocinillas* de a pie, sus ingredientes están en las antipodas, pero fruto de esa alquimia mágica es *Mango, cerveza y morcilla con manzana*. El plato incorpora una vinagreta de tocino y otra de cerveza Keler reducida con azúcar.

Paco Roncero, de la Terraza del Casino de Madrid, propone un original prepostre. Se trata de la *Sopa de ruibarbo con tomate y kumquat confitado*, una fruta también llamada naranja enana. Además de verduras, la receta también lleva cherries almibarados y manzana.



'FRESÓN Y ANT XOAS'. Eneko Sukaldari se inspiró en la cocina de contrastes de Xabier Gutiérrez, del Restaurante Arzak, para crear un pincho con huevas de arenque, fresones y miel de romero.



'SOPA DE RUIBARBO'. Este prepostre incorpora a una sopa frutas como la manzana y los kumquat. Es obra del televisivo Paco Roncero ('Top Chef'), de la Terraza del Casino de Madrid.



'MARIDAJE DE OSTRAS Y FRUTA'. El chef Iván Sáez, del restaurante madrileño Desencaja, propone esta 'Ostra ligeramente escabechada con espuma de manzana'.