

Navidad EN TU MESA

Navidad es sinónimo de encuentro. Y uno de los instrumentos más especiales para reunir a todos es la mesa, esa que se engalana cuando estas fechas invitan a compartir esos productos que preparamos con la convicción de que harán las delicias de todos y que servirán para unir, para disfrutar, para celebrar. Intentando aportar ideas para esas celebraciones únicas, hemos reunido tres recetas de tres grandes cocineros de nuestro país: Paco Roncero, Joaquín Felipe y Pedro Larumbe.

» por JUANI LORO



Paco Roncero

Cardos con castañas y trufa

www.pacoroncero.com

Ingredientes (6 pax): para el cardo: 2 gr de perejil, 1 kg de cardo (sucio), 1 gr de sal fina, 0,5 gr de cardo (limpio) y azúcar. Para el puré de castañas: 500 gr de castañas, 1,5 l de agua, 400 ml de agua de cocción de patata y 1 gr de sal fina. Para las castañas: 200 gr de castañas y 200 gr de mantequilla. Para el aceite de trufa: 60 ml de

aceite de girasol, 1 gr de sal fina y 20 gr de trufa negra (*tuber melanosporum*). Además, 1 gr de sal Maldon, 100 gr de mantequilla y 30 gr de trufa negra.

Elaboración: blanquea el cardo partiendo de agua fría con azúcar, sal y perejil. Una vez hierva, retira y deja enfriar en agua con hielo y sal. Cuando se enfríe, cuéllalo y corta en dados pequeños. Por otro lado, lamina la trufa.

■ Para el puré de castañas, pela las castañas de la primera cáscara que la cubre. Pon a cocer durante unos 30 minutos, hasta que las castañas estén blandas. Retira del fuego y deja infusionar unos diez minutos. Tritura en un vaso americano las castañas con el agua de su propia cocción y el agua de la cocción del cardo. Pon a punto de sal, cuela y reserva.

■ Para las castañas, péralas y córtalas en seis trozos. Sáltealas y confita a fuego lento con la mantequilla. Reserva a temperatura ambiente.

■ Para el aceite de trufa, tritura en el vaso americano la trufa junto al aceite. Pon a punto de sal e introduce en un dosificador para salsas. Guarda en la nevera.

■ Para acabar la receta, rehoga el cardo y las castañas con aceite de trufa. Añade el puré de castañas y deja cocinar hasta conseguir una textura cremosa. Agrega una nuez de mantequilla y sazona.

Presentación

En un plato hondo, coloca el cardo con las castañas cremosas. Cubre con las láminas de trufa y espolvorea con un poco de sal Maldon.

Joaquín Felipe

Tortilla de tuétano, boletus y trufa de invierno

www.joaquinfelipe.info

Ingredientes (6 pax): 18 huevos camperos, 3 huesos de tuétano cortados a lo largo, 200 gr de boletus edulis, 60 gr de *trufa menalosporum*, 1 diente de ajo, 25 gr de chalota, aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta.

Elaboración: asa los huesos de caña con el tuétano 15 minutos a 160 °C. Reserva. Limpia los boletus, pícalos y saltéalos en una sartén con aceite y ajo, y salpimienta.

■ En una sartén con aceite caliente, pocha la chalota picada, añade el tuétano picado y los boletus salteados. Por otro lado, en un bol, bate tres huevos por tortilla y reparte el boletus con el tuétano salteado. Añade unos diez gramos de trufa rallada y sazona.

Presentación

Haz la tortilla y envuélvela poco echa encima del hueso de tuétano para servir.

Pedro Larumbe

Lomo de corzo con frutos rojos y salsa de cassis

www.pedrolarumbe.com

Ingredientes (4 pax): 600 gr de lomo de corzo, 2 l de vino blanco, 2 l de vino tinto, 2 cebollas, 1 puerro, 2 zanahorias, cardamomo, enebro y pimienta. Para la salsa: huesos de corzo, 1 cebolla, ½ puerro, 1 zanahoria, cassis (grosella negra), brandy, sal y pimienta.

Elaboración: corta la verdura en pequeños dados y macera el corzo durante cuatro horas con todos los ingredientes. Transcurrido ese tiempo, saca y deja secar. Dora el corzo en la plancha, dejando el interior rosado.

■ Para elaborar la salsa, prepara un jugo con los huesos de corzo, la cebolla, la zanahoria y el puerro. Flambea con brandy y deja reducir durante dos horas. Añade un chorrito de cassis y el jugo de corzo. Salpimienta y reduce a la mitad.

Presentación

Corta el corzo en láminas de unos dos centímetros, cubre con la salsa y acompaña de la guarnición: láminas de gelatina de remolacha, frutos rojos y patatas suflé.

GASTRO ideas



Turrón de tarta de chocolate Sacher, de **Lacasa**. www.lacasa.es



Turrón de Alicante, de **Coalla**. Elaborado artesanalmente con almendra marcona y miel de azahar. 14,50 €. www.coallagourmet.com



Pomarina Natural Espumosa, de **El Gaitero**. Mejor Sidra Natural Espumosa por la D. O. Sidra de Asturias. 5,90 €. www.sidraelgaitero.com



Moses N° 2 Edition Millésime 2012, de **Bodegas Habla**. Elaborado con chardonnay con viticultura ecológica en Côte des Blancs. 70 €. www.bodegashabla.com



Lomo doblado, de **La Casa del Artesano**. Producto extremeño cuya elaboración mantiene la tradición de macerarlo en manteca y coser a mano con pella de cerdo. www.grupocomapa.es



Ki No Bi Kioto Dry Gin, de **Japanese Crafts Spirits**. Ginebra elaborada con 11 botánicos e ingredientes como bambú y té verde japonés. www.globalpremiumbrands.es



Queso manchego Gran Reserva, de la D. O. **Dehesa de los Llanos**. 38,90 €/kg. www.dehesadelosllanos.com



Champán Ultra Brut, de **Laurent-Perrier**. 60 €. www.laurent-perrier.com



The London N° 1. Ginebra azul elaborada de forma artesanal. 33,55 €. www.gonzalezbyass.es



Les Folies de la Marquetterie, de **Maison Taittinger**. Champán con un ensamblaje perfecto entre chardonnay (45 %) y pinot noir (55 %). www.taittinger.com



Al horno y punto, de **Tabladillo**. Pack que contiene un cuarto de cochinillo fresco para ser horneado directamente. 31,90 €. www.alhornoy punto.com



Estuche de paleta ibérica de bellota 100 % loncheada, de **Capa Negra**. Natural de Jabugo. 253 €.



Pack navideño en colaboración con el chef Ramón Freixa, de **Gin Mare**. Botella de Gin Mare y crema de chocolate y aceite de oliva arbequina. 33 €. www.ginmare.com

Caja Roja Dark Sublime, de **Nestlé**. Surtido de bombones de chocolate negro con cobertura 70 % cacao de Ghana, Ecuador y Costa de Marfil. www.nestle.com



Euskadi, de **José Pizarro**. Nuevo libro del cocinero extremeño afincado en Londres. Editado por Cinto Tintas. 29,95 €. www.josepizarro.com



Colección 125 Blanco 2015, de **Chivite**. Vino incluido en la D. O. Navarra. 55 €. www.chivite.com



Brix Collection. Cuatro variedades de chocolate para maridar con vino, a base de cacao auténtico de Ghana. 24,90 €. www.brixchocolates.com



Ginebra **Martin Miller's Gin** by Silbon. 49 €. www.silbon.es



Secastilla 2012, de **Viñas del Vero**. Vino incluido en la D. O. Somontano. 25,50 €. www.vinasdelvero.es



Estuche Experiencia, de **Hacienda Guzmán**. Pack de cuatro aceites de oliva virgen extra de hojiblanca, manzanilla, arbequina y *coupage*. 50€. www.haciendaguzman.com



Miel de acacia con trufa negra, de **Espora Gourmet**. 15,40 €. www.esporagourmet.com



AOVE biodinámico arbequina, de **Castillo de Canena**. 18 € (500 ml). www.castillodecanena.com



Ron **Diplomático** Reserva Exclusiva Navidad 2017. Envejecido hasta 12 años en barricas de roble. 46 €. www.globalpremiumbrands.es



Bíbelo, de **Martín Berasategui**. Aceite de oliva virgen extra 100% natural arbequina. 8 € aprox. www.bibeloaceite.com



Vino **Recaredo** Intens 2012. 20 €. www.recaredo.com