

# ~ ÑAPICIUS #31

CUADERNO DE ALTA GASTRONOMÍA DESDE 2003 - JOURNAL OF HAUTE CUISINE SINCE 2003 - MONTAGUD EDITORES



Best  
in the  
World  
GOURMAND  
AWARD OF EXCELLENCE

**disfrutar** oriol castro, eduard xatruch, mateu casañas  
**coque** mario sandoval, juan diego sandoval, rafael sandoval  
**cenador de amós** jesús sánchez **la tasquería** javi estévez

  
**montagud**  
editores



montagueditores

**AP01-AP31:** Carles Abellán (Bravo), Gastón Acurio (Astrid&Gastón), Albert Adrià (Tickets), Ferran Adrià (elBulli), Grant Achatz (Alinea), Massimiliano Alajmo (Le Calandre), Josean Alija (Nerua), Raúl Aleixandre (Ca'Sento), Juan Amador (Amador), Javier Andrés (La Sucursal), Fernando Arellano (Zaranda), Bittor Arginzoniz (Asador Etxebarry), Rubén Aranz (Villena), Elena y Juan Mari Arzak (Arzak), Corrado Assenza (Caffé Sicilia), Alex Atala (D.O.M.), Eneko Atxa (Azurmendi), José Avillez (Belcanto), Javier Arroyo (DiverXO), Oriol Balaguer (Estudi de Xocolata i Patisserie), Esben Bang (Maaemo), Dan Barber (Blue Hill), Pascal Barbot (L'Astrance), Frédéric Bau (L'École Valrhona), Sergio Barroso (040), Martín Berasategui (Martín Berasategui), Andrea Bertoni (Trussardi alla Scala), Jonnie Boer (De Librije), Tony Botella (TC-TB), Massimo Bottura (Osteria Francescana), Alexandre Bourdas (Sa.Qua. Na), Michel Bras (Bras), Felipe Bronze (ORO), Jordi Butrón (Espai Sucre), Rodrigo de la Calle (Rodrigo de la Calle), Ricard Camarena (Ricard Camarena), Xosé Cannas (Pepe Vieira), Paolo Casagrande (Lasarte), **Mateu Casañas (Disfrutar)**, **Oriol Castro (Disfrutar)**, Moreno Cedroni (Madonnina del Pescatore), Iván Cerdeño (Carmen de Montesión), Enrico Cerea, Roberto Cerea & Paolo Rota (Da Vittorio), Carmelo Chiaramonte, Mauro Colagreco (Mirazur), Alexandre Couillon (Le Marine), Fernanda Covarrubias (La Postrería), Carlo Cracco & Matteo Baronetto (Cracco), Enrico Crippa (Piazza Duomo), Guillermo Cruz (Mugaritz), Jordi Cruz (ABaC), Pino Cuttaia (La Madia), Quique Dacosta & Juanfra Valiente (QDR), Miguel Ángel de la Cruz (La Botica), Manolo de la Osa (Las Rejas), Jacques Decoret (Jacques Decoret), Iván Domínguez (Alborada), Sang Hoon Degeimbre (L'Air du Temps), Alessio Dessalvi, Wylie Dufresne (wd-50), Yann Duytsche (Dolç), Magnus Ek (Oaxenkrog), Jesús Escalera (La Postrería), Christian Escribà (Escribà), Gennaro Esposito (Torre del Saracino), **Javi Estévez (La Tasquería)**, Montse Estruch (El Cingle), Ramon Freixa (El Racó d'en Freixa), Gian Luca Fusto (Valrhona), Björn Frantzén (Frantzén), Pierre Gagnaire (Pierre Gagnaire), Carles Gaig (Gaig), Diego Gallegos (Sollo), Abraham García (Viridiana), Carlos García (Alto), Dani García (Calima), Óscar García (Baluarte), José Carlos García (Muelle Uno), Zuriñe García (Andra Mari), Alex Garés (Lasarte), Alexandre Gauthier (Auberge de la Grenouillère), Andreu Genestra (Andreu Genestra), Benito Gómez (Bardal), Diego Guerrero (DSTAgE), Michel Guérard (Les Prés d'Eugénie), Ricardo Gil

(Treintatrés), Marta Girón (La Taberna), Teresa Gutiérrez (Azafrán), Rodolfo Guzmán (Boragó), Sergio Herman (Oud Sluis), Pierre Hermé (Pierre Hermé), Jordi Herrera (Manairó), Daniel Humm (Eleven Madison Park), Dan Hunter (Royal Mail), Nandu Jubany (Can Jubany), Tomaz Kavcic (Pri Lojzetu), Iñigo Lavado (ñg lvd), Dani Lechuga (Caldeni), William Ledevil (Ze Kitchen Galerie), Ángel León (Aponiente), Luis Lera (Lera), Paul Liebrandt (Corton), Juanjo López (La Tasquita de Enfrente), Cándido López (Mesón de Cándido), Julio López (Coquus), Paolo Lopriore (Il Canto), Andoni Luis Aduriz (Mugaritz), Andrés Madrigal (Balzac), Nacho Manzano (Casa Marcial), Régis Marcon (Régis et Jacques Marcon), Virgilio Martínez (Central), Thierry Marx (Château Cordeillan-Bages), Óscar Molina (La Gaia), Jesús Moral (Taberna de Miguel), Aurelio Morales (Cebo), Paco Morales (NOOR), Pedro & Marcos Morán (Casa Gerardo), Ramon Morató (Aula de Chocolate), Aimo Moroni (Il Luogo di Aimo e Nadia), Kiko Moya (L'Escaleta), Dabiz Muñoz (DiverXO), Yoshihiro Narisawa (Les Créations), Magnus Nilsson (Fäviken Magasinet), Édgar Núñez (sud777), Davide Oldani (D'O), Javi Ollerós (Culler de Pau), Enrique Olvera (Pujol), Aizpea Oihaneeder (Xarma), Ken Oringer (Clio), Daniel Oviada (Paxia), Francis Paniego (El Portal del Echaurren), Vicente Patiño (Saiti), Matías Perdomo (Al Pont de Ferr), Paco Pérez (Miramar), Toño Pérez (Atrio), Andrea Petrini, Luigi Pomata (Luigi Pomata), Bart de Pooter (Pastorale), Fina Puigdevall (Les Cols), Víctor Quintillà (Lluerna), Jean Luc Rabel (L'Atelier), Albert Raurich (Dos Palillos), René Redzepi (Noma), Helena Rizzo & Daniel Redondo (Mani), Fernando Rivarola (El Baqueano), Begoña Rodrigo (La Salita), Jordi, Josep & Joan Roca (El Celler de Can Roca), Koldo Roderó (Roderó), Pepe Rodríguez (El Bohío), Paco Roncero (La Terraza del Casino), Ana Roš (Hiša Franko), Roberto Ruiz (Punto MX), Juan Ruiz Henestrosa (Aponiente), Carme Rusalleda (Sant Pau), Alfredo Russo (Dolce Stil Nuovo), Fernando Sáenz (Grate), **Jesús Sánchez (Cenador de Amós)**, María José San Román (Monastrell), Pablo Salas (Amaranta), Pedro Sánchez (Casa Antonio), **Mario Sandoval (Coque)**, Davide Scabin (Combal.Zero), Gerhard Schwaiger (Tristán), Kamilla Seidler (Gustu), Hiroshi Sokawa (Taiwa Gakuen), Dani Serra (Can Dani), Pepe Solla (Casa Solla), Ciccio Sultano (Duomo), Luigi Taglienti (Ristorante delle Antiche Contrade), Marcelo Tejedor (Casa Marcelo), Shintaro Terada (Mokubei), Jacob Torreblanca

(Torreblanca), Sergio Torres (El Rodat), Michel Troisgros (Maison Troisgros), Jorge Vallejo (Quintonil), Óscar Velasco (Santceloni), Mari Carmen Vélez (La Sirena), Roger Viusà (Moo), Janice Wong (2am:Lab), **Eduard Xatruch (Disfrutar)**, Hiroaki Yamagishi (Ginsui).

#### Montagud Editores

C/ Zaragoza, 49. 08006 Barcelona, España. Tel.: +34 933 182 082. Fax: +34 933 025 083. www.apicius.es - www.montagud.com www.instagram.com/apicius\_me www.twitter.com/montagudi906 www.facebook.com/montagueditores

#### Dirección ejecutiva

Guillermina Bravo

#### Proyectos editoriales

Jāvi Antoja de la Rosa

#### Marketing

Cristina Pérez. cristina@montagud.com  
Silvia Monge. silvia@montagud.com

#### Sales & Suscriptions

ventas@montagud.com

#### Equipo editorial

Lúa Monasterio, Elena Guanter, Ana Castillo, Javier Antoja Giralt, René Palomo, Pol Contreras.

© Mencía Gastronomía S.L. Cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra sólo puede ser realizada con la autorización de sus titulares, salvo excepción prevista por la ley. Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos, www.cedro.org) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Apicius no se identifica necesariamente con las opiniones de sus colaboradores.

Depósito Legal: M-30107-2017.

ISSN: 1697-5138.

Traducción: Cillero & de Motta.

Revisión de la traducción: Ana Castillo.

Printed in Spain.

PVP en España: 35 euros.

Suscripción 1 año

España: 61 euros. Portugal: 75 euros.

Resto de Europa: 80 euros.

Resto del mundo: 99 euros.

Suscripción 2 años

España: 113 euros. Portugal: 140 euros.

Resto de Europa: 140 euros.

Resto del mundo: 160 euros.

# NUEVO AUDI Q8



[www.audi.es/Q8](http://www.audi.es/Q8)

Audi Q8 50 TDI quattro 210 kW (286 CV) tiptronic.

Emisión CO<sub>2</sub> (g/km): de 172 a 179. Consumo medio (l/100 km): de 6,6 a 6,8.





# NUEVO AUDI Q8



**Siempre tiene que haber algo  
entre el antes y el después.**

Cuando pensabas que no quedaba nada más por ver, descubres una nueva dimensión con el nuevo Audi Q8 y su diseño llamado a revolucionarlo todo. Toda la potencia de un SUV, sus líneas de coupé, pantallas táctiles y hápticas y su tecnología de alto nivel de asistencia a la conducción, te darán la bienvenida a la octava dimensión.

[www.audi.es/Q8](http://www.audi.es/Q8)

Audi Q8 50 TDI quattro 210 kW (286 CV) tiptronic. Emisión CO<sub>2</sub> (g/km): de 172 a 179. Consumo medio (l/100 km): de 6,6 a 6,8.

## apicius

Jāvi Antoja de la Rosa

Montagud Editores  
www.apicius.es

## ind

Índice alfabético | Alphabetic index



## disfrutar

Eduard Xatruch, Mateu Casañás, Oriol Castro

Barcelona  
www.disfrutarbarcelona.com

|   |    |
|---|----|
| La gilda de Disfrutar                                     | 20 |
| Macarrones a la carbonara                                 | 24 |
| Yema de huevo crujiente<br>con gelatina caliente de setas | 28 |
| Sándwich de gazpacho<br>con guarnición olorosa de vinagre | 34 |
| Coquitos de parmesano<br>con yema de huevo y trufa        | 38 |
| Pesto multiesférico<br>con pistachos tiernos y anguila    | 42 |
| Milhojas de Idiazábal                                     | 48 |
| Sidra casera ahumada al momento                           | 52 |
| Coliflor negra<br>con bechamel de coco y lima             | 56 |
| Vainilla/apio con gorgonzola,<br>nuez y manzana verde     | 60 |
| Almendras cristal miméticas                               | 64 |
| Huevo frito marino  | 70 |
| Huevo frito de trufa negra                                | 74 |

|   |    |
|---|----|
| The gilda by Disfrutar                                    | 20 |
| Macaroni carbonara  | 24 |
| Crispy egg yolk<br>with hot mushroom jelly                | 29 |
| Gazpacho sandwich<br>with fragrant vinegar garnish        | 34 |
| Parmesan macaroons<br>with egg yolk and truffle           | 38 |
| Multispherical pesto<br>with tender pistachios and eel    | 43 |
| Idiazábal cheese millefeuille                             | 48 |
| Instantly smoked<br>home-made apple cider                 | 52 |
| Black cauliflower<br>with coconut béchamel and lime       | 56 |
| Vanilla/celery with Gorgonzola,<br>walnut and green apple | 61 |
| Mimetic crystal almonds                                   | 67 |
| Marine fried egg  | 70 |
| Black truffle fried egg                                   | 74 |



## coque

Mario Sandoval

Madrid  
www.restaurantecoque.com

|   |     |
|---|-----|
| Abalón encurtido<br>con pimienta de Sichuan y cítricos                                | 86  |
| Blini de bacalao skrei marinado<br>con sus huevas en salmuera<br>y salsa tártara      | 90  |
| Gamba blanca al Jerez,<br>fritura de su cabeza<br>y perlas de Palo Cortado            | 92  |
| Guisante lágrima con trufa negra<br>y raíz de perifollo                               | 96  |
| Escabeche de foie y faisana   | 102 |
| Cocochas de bacalao skrei<br>con pil pil de jengibre y daikon                         | 106 |
| Parpatana de almadraba<br>con tamarillo y fruta de la pasión                          | 110 |
| Cochinillo lacado<br>con su piel crujiente<br>al horno de leña                        | 120 |
| Fresini con esponja<br>de naranja sanguina y yogur ácido                              | 124 |
| Pickled ormer<br>with Sichuan pepper and citrus                                       | 86  |
| Marinated skrei cod blini<br>with its roe and tartare sauce                           | 90  |
| White prawns with sherry,<br>deep-fried prawn heads<br>and Palo Cortado sherry pearls | 92  |
| Teardrop peas with black truffle<br>and chervil root                                  | 96  |
| Duck foie gras<br>and pheasant <i>escabeche</i>                                       | 102 |
| Skrei cod cheeks with ginger<br>and daikon pil pil                                    | 106 |
| <i>Almadraba</i> tuna <i>parpatana</i><br>with tamarillo and passion fruit            | 110 |
| Lacquered suckling pig roasted<br>in a wood-fired oven<br>with its crispy skin        | 120 |
| Wild strawberries with blood orange<br>sponge and tangy yogurt                        | 124 |

## cenador de amós

Jesús Sánchez

Villaverde de Pontones  
www.cenadordeamos.com

|  |     |
|--|-----|
| Ostra en tempura                                   | 138 |
| La historia de la anchoa<br>y las sobadoras        | 146 |
| Lomos de sardina<br>y mantequilla ahumada          | 150 |
| Bao al azafrán<br>con carico montañés              | 154 |
| Ravioli de cigalas                                 | 158 |
| Mero asado, mojo picón y cúrcuma                   | 164 |
| Pichón y brócoli                                   | 168 |
| Texturas de chocolate                              | 174 |
| Oyster tempura                                     | 138 |
| The story of the anchovy<br>and the 'sobadoras'    | 146 |
| Sardine fillets with smoked butter                 | 150 |
| Saffron bao with <i>carico montañés</i>            | 155 |
| Langoustine ravioli                                | 158 |
| Roasted grouper,<br><i>mojo picón</i> and turmeric | 164 |
| Squab and broccoli                                 | 171 |
| Chocolate textures                                 | 174 |



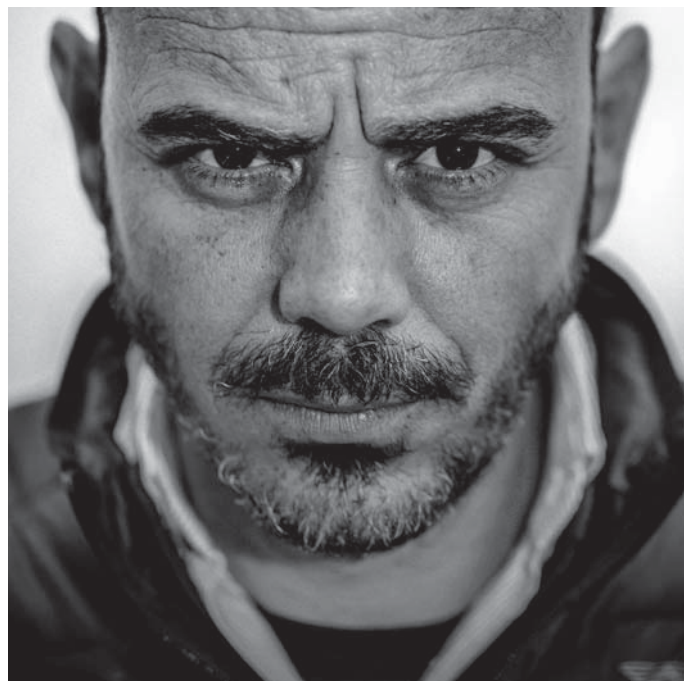
## la tasquería

Javi Estévez

Madrid  
www.latasqueria.com

|   |     |
|---|-----|
| Base para fondos                            | 188 |
| Fondos según elaboración                    | 189 |
| Gallo                                       | 190 |
| Taco de corazón de potro                    | 196 |
| Sashimi de riñones de cordero a la sal      | 202 |
| Oreja de cerdo y salsa brava                | 208 |
| Tendones de ternera y berberechos           | 214 |
| Lenguas de pato                             | 220 |
| Stock base                                  | 188 |
| Demi-glaces<br>according to main ingredient | 189 |
| Cockernel                                   | 190 |
| Foal heart taco                             | 196 |
| Salt-baked lamb kidneys sashimi             | 202 |
| Pig's ear and <i>brava</i> sauce            | 208 |
| Veal tendon and cockles                     | 214 |
| Duck tongues                                | 220 |





✦ **Jāvi Antoja de la Rosa Apicius**

Seamos conscientes de que no somos perfectos... Son muchas las cosas que no queremos hacer por pereza o apatía, pero incluso de ellas se aprende. El aprendizaje y el conocerse a uno mismo como método de crecimiento personal. También profesional. Porque no hay mayor fracaso que el descubrir nuestros propios miedos y no darles muerte. Y matar consiste en renacer. No existe resurrección sin esfuerzo, sin renuncias, sin dolor. Las metas vitales son caprichosas y, obviamente, allá cada uno con lo que desee. Ay, el deseo. El deseo nos saca de nosotros mismos, nos desubica, nos dispara y proyecta, nos vuelve excesivos, hace que se viva en la improvisación, el desorden y el capricho, máximas expresiones de la libertad llevada al paroxismo. El deseo reivindica la vida, el placer, la autorrealización, la voluntad. Mientras unos planifican su vida, otros la viven al ritmo que les marca el deseo... el deseo de vivir y de hacerlo a su manera. Precisamente, por este motivo, sus autobiografías son más descriptivas que explicativas, pues su existencia no se debe tanto a los resultados u objetivos cumplidos, sino al sentido inherente al mismo proceso de recorrer el camino. Y este transcurso, de uno u otro modo, lo establece siempre el deseo. Si bien el deseo rebosa incertidumbre acerca del itinerario, a muchas personas les garantiza la seguridad en cuanto a los pasos dados. Bien entendido, el deseo no es una voz oscura, confusa y estúpida, sino que -en una persona madura- es luminosa, clara e inteligente. Las emociones están en la base de los deseos y de la inteligencia se dice que es emocional. Visto de este modo, el deseo se convierte en el portavoz de uno mismo.

No hay nadie que no ame. Tampoco nadie que no desee. Y los protagonistas de esta edición saben bien qué es amar y qué es desear. **Disfrutar, Coque, Cenador de Amós y La Tasquería** son proyectos deseados por personas que aman un oficio. Una edición sin igual.

Acababa las líneas del último editorial de Apicius citando a **Francis Paniego**. Pues bien, quiero acabar las de esta edición número 31 recordando a una gran dama, su santa madre.

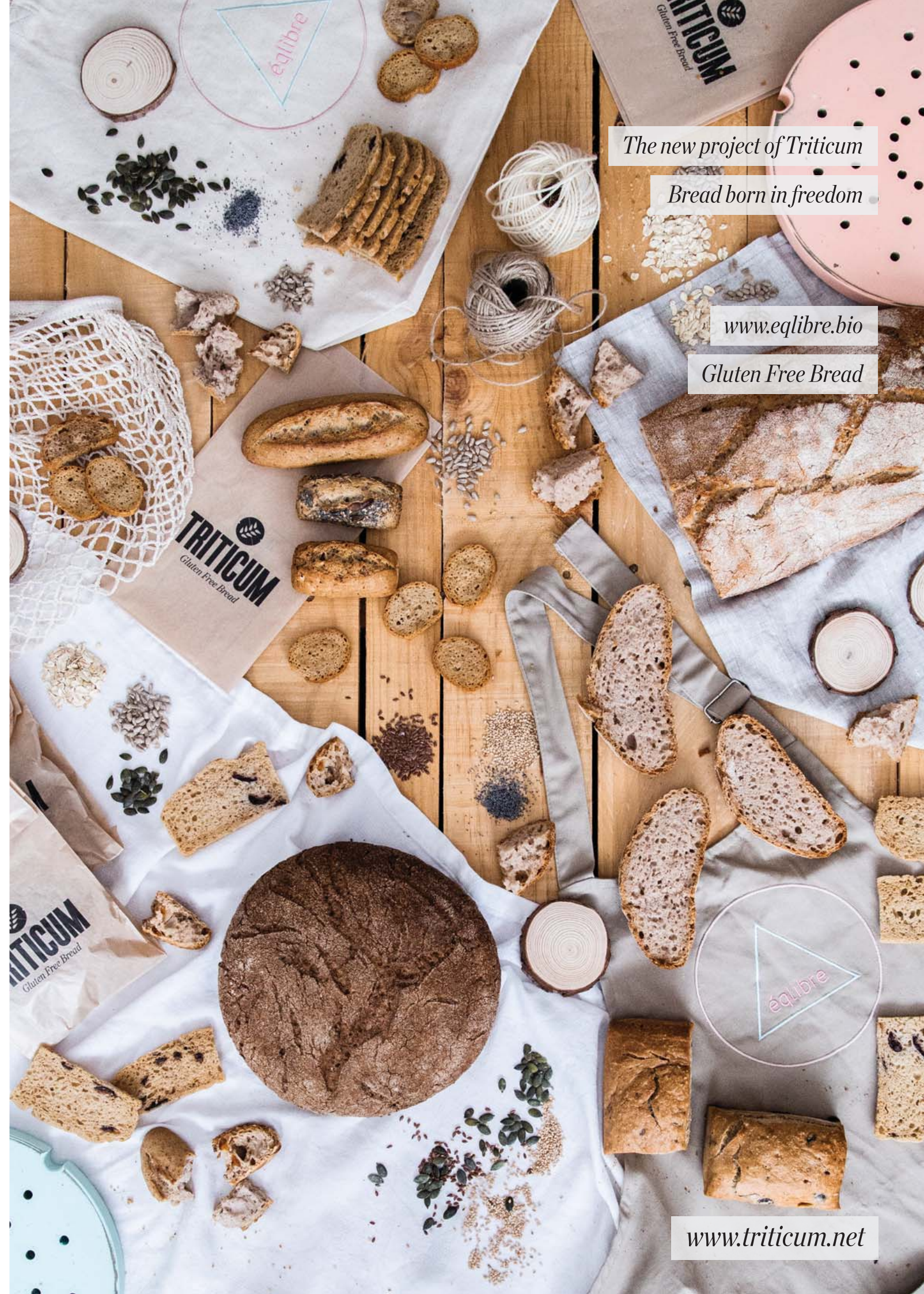
Ella triunfó profesionalmente. No cabe duda. Ahora bien, el gran éxito siempre se debe recordar en la intimidad. Habitualmente, es en ese reducido núcleo que mueve el mundo, la familia, donde lo laboral queda relegado a un plano relativo. Será su familia la que recuerde a **Marisa Sánchez** como sólo ellos la han conocido. Qué bonito va a ser regresar a Echaurren para elevar la vista al cielo y saber que ella sonríe porque estamos en su casa. Permíteme, querido lector, que este Apicius se lo dediquemos a ella. Amar.

Let's face the fact that we aren't perfect... Laziness or apathy may prevent us from doing lots of things, but they can also teach us a lesson. Learning and knowing yourself as a method for personal growth. And for professional growth too. Because there is no greater failure than discovering our fears and not killing them off. And killing consists of being reborn. There is no resurgence without effort, without sacrifice, without pain. Life goals are firmly based on impulse, and to each their own desire. Ah, desire. Desire draws us out of ourselves; it disorients us; it sets us off and drives us; it leads us to excess; it makes us live by improvisation, disorder and impulse, the greatest expression of freedom taken to the point of frenzy. Desire stands for life, pleasure, self-realisation, will. Some plan their lives, while others live at the pace set by their desire. The desire to live and to live the way they want. This is why their biographies are more descriptive than explanatory, because their existence is not due to results or objectives met, but to the inherent meaning in the very process of following the path. And this path, one way or another, is always set by desire. While desire fills us with uncertainty about the route, for many people it also provides assurance for the steps they take. If understood properly, desire is not a dark, chaotic and stupid voice, but - in a mature person - it is luminous, clear and intelligent. Emotions underlie desires, and intelligence is said to be emotional. Seen in this light, desire becomes the spokesperson for oneself.

There is nobody who does not love. And there is nobody who does not desire. The people featured in this issue know very well what it means to love and what it means to desire. **Disfrutar, Coque, Cenador de Amós** and **La Tasquería** are projects desired by people who love their profession. An issue in its own league.

My closing lines of the last editorial in Apicius quoted the words of **Francis Paniego**. But now, I would like to close this issue No 31 by remembering a great lady, his beloved mother.

She had great professional success. There is no doubt about that. However, great success should always be remembered in private. It is in the family, that small space that makes the world go round, where typically work takes a back seat. **Marisa Sánchez's** family will be the ones to remember her as only they knew her. How good it will be to return to Echaurren, look up to the sky and know that she is smiling because we are in her home. Allow me, dear readers, to dedicate this Apicius to her. To love.



*The new project of Triticum*

*Bread born in freedom*

[www.eqlibre.bio](http://www.eqlibre.bio)

*Gluten Free Bread*

[www.triticum.net](http://www.triticum.net)



# ÍNDICE

Los procesos destacados incluyen fotografías paso a paso.

|   |                         |
|---|-------------------------|
| <b>a</b>  |                         |
| abalón encurtido (COQ)                            | 088                     |
| aceite de cítricos (CEN)                          | 150                     |
| aceite de panceta ibérica curada (DIS)            | 044                     |
| aceite de tierra (DIS)                            | 030                     |
| aceite de trufa negra (DIS)                       | 038                     |
| <b>aceite especiado (COQ)</b>                     | 92, <b>106</b>          |
| aceite infusionado de albahaca (DIS)              | 044                     |
| aceite texturizado de pistacho (DIS)              | 044                     |
| <b>aceitunas líquidas/crujientes (DIS)</b>        | <b>020</b>              |
| aire de mar (CEN)                                 | 140                     |
| aire de mojo picón (CEN)                          | 164                     |
| aire de vinagre de arroz y jengibre (COQ)         | 088                     |
| albóndiga de pichón (CEN)                         | 168                     |
| albóndiga de pichón glaseada (CEN)                | 168                     |
| <b>almendras cristal</b>                          | <b>064</b>              |
| <b>y cáscara de almendra verde (DIS)</b>          |                         |
| <b>almendras miméticas (DIS)</b>                  | <b>065</b>              |
| almendras tostadas (DIS)                          | 065                     |
| <b>anchoa (CEN)</b>                               | <b>146</b>              |
| <b>b</b>  |                         |
| baño de alginato (CEN)                            | 169, 177                |
| baño de alginato (DIS)                            | 038, 044, 064, 070, 074 |
| base de esféricos de almendra frita (DIS)         | 064                     |
| <b>base de esféricos de almendruco (DIS)</b>      | <b>064</b>              |
| base de esféricos de leche de almendra (DIS)      | 065                     |
| base de esféricos de saúco (DIS)                  | 065                     |
| base de metilcelulosa (DIS)                       | 034                     |
| base de mini yemas esféricas (DIS)                | 038                     |
| <b>base de pesto esférico (DIS)</b>               | <b>044</b>              |
| <b>bechamel de coco (DIS)</b>                     | <b>056</b>              |
| bizcocho de cacao (CEN)                           | 176                     |
| blinis (COQ)                                      | 090                     |
| brioche (CEN)                                     | 146                     |
| <b>brócoli (CEN)</b>                              | <b>168</b>              |
| <i>buttermilk</i> de maracuyá (CEN)               | 176                     |
| <b>c</b>  |                         |
| <b>caballa marinada (DIS)</b>                     | <b>020</b>              |
| <b>cabezas de gamba fritas (COQ)</b>              | <b>092</b>              |
| caldo de jamón ibérico (DIS)                      | 024                     |
| <b>caramelo rojo (COQ)</b>                        | <b>126</b>              |
| cebolla encurtida (TAS)                           | 199                     |
| cebollas (TAS)                                    | 205                     |
| cebollino rizado (CEN)                            | 156                     |
| <b>cerezas marinadas en conserva (DIS)</b>        | <b>065</b>              |
| chatka (COQ)                                      | 088                     |
| chatka con mahonesa (COQ)                         | 088                     |
| <b>cocochas de bacalao (COQ)</b>                  | <b>106</b>              |
| <b>cochinillo (COQ)</b>                           | <b>120</b>              |
| coliflor encurtida (COQ)                          | 112                     |
| <b>coliflor negra (DIS)</b>                       | <b>056</b>              |
| <b>compota de tamarillo (COQ)</b>                 | <b>112</b>              |
| confitura de pimiento (CEN)                       | 146                     |
| <b>coquitos de parmesano (DIS)</b>                | <b>038</b>              |
| <b>corazón de potro (TAS)</b>                     | <b>199</b>              |
| crema de almendra (DIS)                           | 064                     |
| crema de cigalas (CEN)                            | 158                     |
| <b>crema de huitlacoche (TAS)</b>                 | <b>199</b>              |
| crema de parmesano (DIS)                          | 044                     |
| crema de tamarindo (CEN)                          | 140                     |
| crema montada de gorgonzola (DIS)                 | 062                     |
| crema montada de idiazábal (DIS)                  | 048                     |
| crema picante de brócoli (CEN)                    | 168                     |
| crujiente de espirulina (CEN)                     | 140                     |
| <b>crujiente de guisante (COQ)</b>                | <b>098</b>              |
| <b>d</b>  |                         |
| dados de anguila ahumada (DIS)                    | 044                     |
| dados de lima (DIS)                               | 056                     |
| <b>e</b>  |                         |
| emulsión de ajo (CEN)                             | 156                     |
| emulsión de codium (CEN)                          | 140                     |
| <b>emulsión de vino tinto y mantequilla (CEN)</b> | <b>164</b>              |
| escabeche (COQ)                                   |                         |
| <b>esfera de guisante y estragón (COQ)</b>        | <b>098</b>              |
| esfera de panna cotta (CEN)                       | 146                     |
| esfera de pepino y lima (CEN)                     | 140                     |
| esferas con licor de cacao (CEN)                  | 177                     |
| esferas de mostaza (CEN)                          | 169                     |
| esponja de naranja sanguina (COQ)                 | 126                     |
| <b>espuma caliente de carbonara (DIS)</b>         | <b>024</b>              |
| <b>f</b>  |                         |
| <b>faisana (COQ)</b>                              | <b>103</b>              |
| falsas semillas de vainilla de cacao (DIS)        | 062                     |
| farsa de queso (CEN)                              | 158                     |
| flexi-ganache de chocolate negro (CEN)            | 177                     |
| <b>foie escabechado (COQ)</b>                     | <b>102</b>              |
| fondo de cordero (TAS)                            | 205                     |
| fondo de gallo (TAS)                              | 193                     |
| fondo de pato (TAS)                               | 223                     |
| fondo de pichón (CEN)                             | 168                     |
| fondo de ternera (TAS)                            | 217                     |
| <b>g</b>  |                         |
| <b>gallo de mos (TAS)</b>                         | <b>193</b>              |
| <b>gambas (COQ)</b>                               | <b>092</b>              |
| gazpacho (DIS)                                    | 034                     |
| gel de achicoria (CEN)                            | 146                     |
| gel de frambuesa (CEN)                            | 176                     |
| gel de maracuyá (CEN)                             | 176                     |
| gelatina caliente de jugo de setas (DIS)          | 030                     |
| gelée de fresa (COQ)                              | 126                     |
| <b>glaseado de praliné (CEN)</b>                  | <b>176</b>              |
| guacamole (TAS)                                   | 199                     |
| guisantes lágrima (COQ)                           | 098                     |
| guiso de tomate (COQ)                             | 112                     |
| <b>‘gusanos’ de pesto multiesférico (DIS)</b>     | <b>044</b>              |
| <b>h</b>  |                         |
| helado de cacao (CEN)                             | 177                     |
| helado de café (CEN)                              | 177                     |
| <b>hojaldres de idiazábal (DIS)</b>               | <b>048</b>              |
| <b>huevo frito de trufa negra, acabado (DIS)</b>  | <b>074</b>              |
| <b>huevo frito marino, acabado (DIS)</b>          | <b>070</b>              |
| <b>j</b>  |                         |
| jugó de aceituna verde (DIS)                      | 020                     |
| <b>jugó de almendruco (DIS)</b>                   | <b>064</b>              |
| jugó de almendruco ligado (DIS)                   | 065                     |
| <b>jugó de gambas (COQ)</b>                       | <b>092</b>              |
| jugó de manzana clarificado (DIS)                 | 062                     |
| jugó de pichón (CEN)                              | 168                     |
| jugó de setas (DIS)                               | 030                     |
| jugó de tomate (DIS)                              | 034                     |

|   |            |
|---|------------|
| <b>l</b>                                |            |
| láminas de panceta ibérica curada (DIS) | 044        |
| leche de almendra (DIS)                 | 064        |
| <b>lenguas de pato (TAS)</b>            | <b>223</b> |
| licuado de pepino (CEN)                 | 140        |
| lomo de bacalao skrei (COQ)             | 090        |

|   |            |
|---|------------|
| <b>m</b>  |            |
| <b>macarrones a la carbonara, acabado (DIS)</b> | <b>024</b> |
| <b>macarrones de gelatina (DIS)</b>             | <b>024</b> |
| mahonesa de lemon grass (TAS)                   | 217        |
| mahonesa de wasabi (CEN)                        | 150        |
| <b>mango encurtido (COQ)</b>                    | <b>102</b> |
| <b>mantequilla ahumada (CEN)</b>                | <b>150</b> |
| mantequilla de bacon (DIS)                      | 024        |
| mantequilla de cúrcuma (CEN)                    | 164        |
| <b>mantequilla de oveja y vainilla (COQ)</b>    | <b>098</b> |
| <b>masa de hojaldre de idiazábal (DIS)</b>      | <b>048</b> |
| <b>merengue de yogur (COQ)</b>                  | <b>126</b> |
| mero (CEN)                                      | 164        |
| mini pescaditos fritos (DIS)                    | 070        |
| mini yemas esféricas (DIS)                      | 038        |
| <b>mole verde (COQ)</b>                         | <b>098</b> |
| mostaza encurtida (CEN)                         | 169        |
| mousse de chocolate (CEN)                       | 176        |
| <b>mousse de gianduja (CEN)</b>                 | <b>176</b> |

|  |            |
|--|------------|
| <b>n</b>                                 |            |
| namelaka de chocolate con leche (CEN)    | 176        |
| <b>núcleos de jugo de aceituna (DIS)</b> | <b>020</b> |
| nueces tiernas repeladas (DIS)           | 062        |

|   |            |
|---|------------|
| <b>o</b>  |            |
| <b>oreja de cerdo (TAS)</b>                             | <b>211</b> |
| <b>oreja de cerdo y salsa brava, acabado (TAS)</b>      | <b>211</b> |
| <b>ostra con bechamel de espinacas y apionabo (CEN)</b> | <b>140</b> |
| <b>ostra en tempura, acabado (CEN)</b>                  | <b>140</b> |

|   |            |
|---|------------|
| <b>p</b>  |            |
| pan bao de azafrán (CEN)  | 156        |
| panceta (CEN)   | 156        |
| papada de cerdo ibérico (COQ)   | 098        |
| papel de algas (COQ)  | 102        |
| <b>parpatana de atún (COQ)</b>  | <b>112</b> |
| <b>parpatanas glaseadas (COQ)</b>   | <b>112</b> |
| <b>pasta fresca de tomate (CEN)</b>                                       | <b>158</b> |
| patata arrugada (CEN)   | 164        |
| pechuga de pichón (CEN)   | 168        |
| perlas de lima (COQ)  | 088        |
| <b>perlas de palo cortado (COQ)</b>                                       | <b>092</b> |
| <b>pesto multiesférico con pistachos tiernos y anguila, acabado (DIS)</b> | <b>044</b> |
| piel de bacalao (COQ)   | 106        |
| <b>pil pil (COQ)</b>  | <b>106</b> |
| piña fermentada (COQ)   | 102        |
| praliné salado de almendra (DIS)  | 064        |
| puré de apionabo (CEN)  | 169        |
| puré de brócoli (CEN)   | 168        |
| puré de tupinambo (CEN)   | 140        |
| puré de zanahoria escabechada (COQ)                                       | 102        |

(DIS) Disfrutar  
(COQ) Coque  
(CEN) Cenador de Amós  
(TAS) La Tasquería

|  |            |
|--|------------|
| <b>r</b>   |            |
| <b>raíz de perifollo crujiente (COQ)</b>                     | <b>098</b> |
| <b>ramas de apio negro (DIS)</b>                             | <b>062</b> |
| ravioli de cigalas (CEN)                                     | 158        |
| <b>rebanadas de pan de molde de merengue de tomate (DIS)</b> | <b>034</b> |
| reducción de jugo de coliflor negra (DIS)                    | 056        |
| <b>riñones (TAS)</b>   | <b>205</b> |

|   |            |
|---|------------|
| <b>s</b>  |            |
| <b>salsa brava (TAS)</b>                              | <b>211</b> |
| salsa de carne (COQ)                                  | 112        |
| salsa de cigalas (CEN)                                | 158        |
| salsa de cúrcuma (CEN)                                | 164        |
| salsa de escabeche ligado (COQ)                       | 102        |
| salsa tártara (COQ)                                   | 090        |
| sardina en salazón (CEN)                              | 150        |
| sarmientos (COQ)                                      | 112        |
| semillas de piparra y su crema (DIS)                  | 020        |
| <b>sidra casera ahumada al momento, acabado (DIS)</b> | <b>052</b> |
| <b>sopa kombucha de fresa asada y campari (COQ)</b>   | <b>126</b> |
| sorbete de fresa y hierbabuena (COQ)                  | 126        |
| sorbete de gazpacho (DIS)                             | 034        |
| sorbete de manzana (DIS)                              | 062        |
| streusel de cacao a la sal (CEN)                      | 176        |
| suero de idiazábal (DIS)                              | 048        |
| suero de parmesano (DIS)                              | 038, 044   |
| suero de parmesano ligado (DIS)                       | 038        |

|  |            |
|--|------------|
| <b>t</b>                               |            |
| tang zhong (CEN)                       | 156        |
| tempura (DIS)                          | 030        |
| tendón de ternera cocido (CEN)         | 169        |
| tendón de ternera glaseado (CEN)       | 169        |
| <b>tendones (TAS)</b>                  | <b>217</b> |
| tinta ‘crispy’ (CEN)                   | 158        |
| tirabeque confitado (COQ)              | 098        |
| <b>toffee de carico montaños (CEN)</b> | <b>156</b> |
| <b>tripa de bacalao (COQ)</b>          | <b>106</b> |
| trufa negra (COQ)                      | 098        |

|                               |            |
|-------------------------------|------------|
| <b>v</b>                      |            |
| <b>vainilla/apio (DIS)</b>    | <b>062</b> |
| <b>velo de guisante (COQ)</b> | <b>098</b> |
| vinagreta y ensalada (TAS)    | 211        |

|  |            |
|--|------------|
| <b>y</b>                               |            |
| yema de huevo ligada (DIS)             | 038        |
| <b>yema de huevo en tempura (DIS)</b>  | <b>030</b> |
| <b>yemas de huevas de salmón (DIS)</b> | <b>070</b> |
| <b>yemas de trufa negra (DIS)</b>      | <b>074</b> |

|                                 |            |
|---------------------------------|------------|
| <b>z</b>                        |            |
| <b>zumo de manzana (DIS)</b>    | <b>052</b> |
| zumo de manzana con licor (DIS) | 052        |



# INDEX

The highlighted processes include step-by-step photographs.

|                                      |                         |
|--------------------------------------|-------------------------|
| <b>a</b>                             |                         |
| alginate solution (CEN)              | 171, 179                |
| alginate solution (DIS)              | 038, 045, 067, 070, 074 |
| almond cream (DIS)                   | 067                     |
| almond milk (DIS)                    | 067                     |
| almond milk sphere base (DIS)        | 067                     |
| <b>anchovy (CEN)</b>                 | <b>146</b>              |
| <b>apple juice (DIS)</b>             | <b>052</b>              |
| apple juice with apple liqueur (DIS) | 052                     |
| apple sorbet (DIS)                   | 062                     |

|  |            |
|--|------------|
| <b>b</b>                                       |            |
| bacon butter (DIS)                             | 024        |
| <b>black cauliflower (DIS)</b>                 | <b>056</b> |
| black cauliflower juice reduction (DIS)        | 056        |
| <b>black celery sticks (DIS)</b>               | <b>062</b> |
| black truffle (COQ)                            | 099        |
| <b>black truffle fried egg, assembly (DIS)</b> | <b>074</b> |
| black truffle oil (DIS)                        | 038        |
| <b>black truffle yolks (DIS)</b>               | <b>074</b> |
| blinis (COQ)                                   | 090        |
| blood orange sponge (COQ)                      | 126        |
| <b>brava sauce (TAS)</b>                       | <b>211</b> |
| brioche (CEN)                                  | 146        |
| <b>broccoli (CEN)</b>                          | <b>171</b> |
| broccoli purée (CEN)                           | 171        |

|   |            |
|---|------------|
| <b>c</b>  |            |
| <b>carico montaños caramel (CEN)</b>                | <b>156</b> |
| carrot purée <i>escabeche</i> (COQ)                 | 102        |
| celeriac purée (CEN)                                | 171        |
| chatka (COQ)  | 088        |
| chatka with mayonnaise (COQ)                        | 088        |
| cheese filling (CEN)                                | 158        |
| chicory gel (CEN)                                   | 146        |
| chocolate mousse (CEN)                              | 179        |
| citrus oil (CEN)                                    | 150        |
| clarified apple juice (DIS)                         | 062        |
| cockerel demi-glace (TAS)                           | 193        |
| cocoa ice cream (CEN)                               | 179        |
| cocoa liqueur spheres (CEN)                         | 179        |
| cocoa sponge cake (CEN)                             | 179        |
| <b>coconut béchamel (DIS)</b>                       | <b>056</b> |
| cod skin (COQ)                                      | 106        |
| <b>cod tripe (COQ)</b>                              | <b>106</b> |
| coffee ice cream (CEN)                              | 179        |
| cooked veal tendon (CEN)                            | 171        |
| <b>crispy chervil root (COQ)</b>                    | <b>099</b> |
| crispy ink (CEN)                                    | 158        |
| <b>crystal almonds and green almond husks (DIS)</b> | <b>067</b> |
| cucumber and lime sphere (CEN)                      | 140        |
| cured iberian pork belly fat (DIS)                  | 045        |
| cured iberian pork belly slices (DIS)               | 045        |
| curly chive (CEN)                                   | 156        |

|                                     |            |
|-------------------------------------|------------|
| <b>d</b>                            |            |
| dark chocolate flexi-ganache (CEN)  | 179        |
| <b>deep-fried prawn heads (COQ)</b> | <b>092</b> |
| duck demi-glace (TAS)               | 223        |
| <b>duck tongues (TAS)</b>           | <b>223</b> |



# INDEX

The highlighted processes include step-by-step photographs

(DIS) Disfrutar  
(COQ) Coque  
(CEN) Cenador de Amós  
(TAS) La Tasquería

## e

earth oil (DIS) 030  
egg yolk tempura (DIS) 030  
elder sphere base (DIS) 067  
escabeche (COQ) 102

## f

fermented pineapple (COQ) 102  
foal heart (TAS) 199  
foie gras in escabeche (COQ) 102  
fresh tomato pasta (CEN) 158  
fried almond sphere base (DIS) 067

## g

garlic emulsion (CEN) 156  
gazpacho (DIS) 034  
gazpacho sorbet (DIS) 034  
gianduja mousse (CEN) 179  
glazed parpatanas (COQ) 112  
glazed squab meatball (CEN) 171  
glazed veal tendon (CEN) 171  
gorgonzola whipped cream (DIS) 062  
gravy (COQ) 112  
green almond juice (DIS) 067  
green almond sphere base (DIS) 067  
green mole (COQ) 099  
green olive juice (DIS) 020  
grouper (CEN) 164  
guacamole (TAS) 199

## h

hot carbonara foam (DIS) 024  
hot mushroom jelly (DIS) 030  
huitlacoche cream (TAS) 199

## i

iberian ham broth (DIS) 024  
iberian pork jowl (COQ) 099  
idiazábal puff pastry (DIS) 048  
idiazábal puff pastry dough (DIS) 048  
idiazábal water (DIS) 048  
infused basil oil (DIS) 045  
instantly smoked home-made apple cider, assembly (DIS) 052

## j

jelly macaroni (DIS) 024  
jerusalem artichoke purée (CEN) 140

## k

kidneys (TAS) 205

## l

lamb demi-glace (TAS) 205  
langoustine cream (CEN) 158  
langoustine ravioli (CEN) 158  
langoustine sauce (CEN) 158  
lemongrass mayonnaise (TAS) 217  
lime dice (DIS) 056  
lime pearls (COQ) 088  
liquid/crispy olives (DIS) 020  
liquidised cucumber (CEN) 140

## m

macaroni carbonara, assembly (DIS) 024  
mangetout confit (COQ) 099  
marinated mackerel (DIS) 020  
marine fried egg, assembly (DIS) 070  
methylcellulose base (DIS) 034  
milk chocolate namelaka (CEN) 179  
mimetic almonds (DIS) 067  
mini fried whitebait (DIS) 070  
mini yolk sphere base (DIS) 038  
mini yolk spheres (DIS) 038  
mock cocoa vanilla seeds (DIS) 062  
mojo picón air (CEN) 164  
mos cockerel (TAS) 193  
multispherical pesto 'worms' (DIS) 045  
multispherical pesto with tender pistachios and eel, assembly (DIS) 045  
mushroom juice (DIS) 030  
mustard spheres (CEN) 171

## o

olive juice cores (DIS) 020  
onions (TAS) 205  
oyster tempura, assembly (CEN) 140  
oyster with spinach and celeriac béchamel (CEN) 140

## p

palo cortado sherry pearls (COQ) 092  
panna cotta sphere (CEN) 146  
parmesan cream (DIS) 045  
parmesan macaroons (DIS) 038  
parmesan water (DIS) 038, 045  
passion fruit buttermilk (CEN) 179  
passion fruit gel (CEN) 179  
pea and tarragon sphere (COQ) 099  
pea crisp (COQ) 099  
pea veil (COQ) 099  
peeled tender walnuts (DIS) 062  
pepper jam (CEN) 146  
pheasant (COQ) 102  
pickled cauliflower (COQ) 112  
pickled mango (COQ) 102  
pickled mustard (CEN) 171  
pickled onion (TAS) 199  
pickled ormer (COQ) 088  
pig's ear (TAS) 211  
pig's ear and brava sauce, assembly (TAS) 211  
pil pil (COQ) 106  
piparra pepper seeds and piparra pepper cream (DIS) 020  
pork belly (CEN) 156  
praline glaze (CEN) 179  
prawn sauce (COQ) 092  
prawns (COQ) 092  
preserved marinated cherries (DIS) 067

## r

raspberry gel (CEN) 179  
red caramel (COQ) 126  
red wine and butter emulsion (CEN) 164  
rice vinegar and ginger air (COQ) 088  
roasted almonds (DIS) 067  
roasted strawberry and campari kombucha soup (COQ) 126

## s

saffron bao bread (CEN) 156  
salmon roe yolks (DIS) 070  
salted almond praline (DIS) 067  
salted sardines (CEN) 150  
salty cocoa streusel (CEN) 179  
sea air (CEN) 140  
seaweed paper (COQ) 102  
sheep's milk and vanilla butter (COQ) 099  
skrei cod cheeks (COQ) 106  
skrei cod fillet (COQ) 090  
smoked butter (CEN) 150  
smoked eel cubes (DIS) 045  
spherical pesto base (DIS) 045  
spiced oil (COQ) 092, 106  
spicy broccoli cream (CEN) 171  
spirulina crisp (CEN) 140  
squab breast (CEN) 171  
squab jus (CEN) 171  
squab meatball (CEN) 171  
squab stock (CEN) 171  
strawberry and spearmint sorbet (COQ) 126  
strawberry jelly (COQ) 126  
suckling pig (COQ) 120

## t

tamarillo compote (COQ) 112  
tamarind cream (CEN) 140  
tangzhong (CEN) 156  
tartare sauce (COQ) 090  
teardrop peas (COQ) 099  
tempura batter (DIS) 030  
tendons (TAS) 217  
thickened egg yolk (DIS) 038  
thickened escabeche sauce (COQ) 102  
thickened green almond juice (DIS) 067  
thickened parmesan water (DIS) 038  
thickened pistachio oil (DIS) 045  
tomato juice (DIS) 034  
tomato meringue sandwich bread (DIS) 034  
tomato stew (COQ) 112  
tuna parpatana (COQ) 112  
turmeric butter (CEN) 164  
turmeric sauce (CEN) 164

## v

vanilla/celery (DIS) 062  
veal demi-glace (TAS) 217  
velvet horn emulsion (CEN) 140  
vinaigrette and salad (TAS) 211  
vine shoots (COQ) 112

## w

wasabi mayonnaise (CEN) 150  
whipped idiazábal cream (DIS) 048  
wrinkled potato (CEN) 164

## y

yoghurt meringue (COQ) 126

# EL ÚNICO ATÚN ROJO FRESCO TODO EL AÑO



Manten Berasategui

CHEF ENBAJADOR  
GASTRONÓMICO INTERNACIONAL  
DEL ATÚN ROJO BALFEGO

INTERNATIONAL CULINARY AMBASSADOR CHEF  
OF BALFEGO BLUEFIN TUNA







# disfrutar

Oriol Castro, Eduard Xatruch, Mateu Casañas

✦ Javi Antoja de la Rosa  
✦ Mikel Ponce



## II disfrutar

“Todos para uno y uno para todos”, famoso juramento de unión y auxilio mutuo. Su fama internacional se debe a la exitosa novela del francés Alejandro Dumas (1802-1870), titulada ‘Los Tres Mosqueteros’ y publicada inicialmente en folletines en el periódico *Le Siècle* entre marzo y julio de 1844. Ese mismo año, fue publicada como volumen por la editorial Baudry.

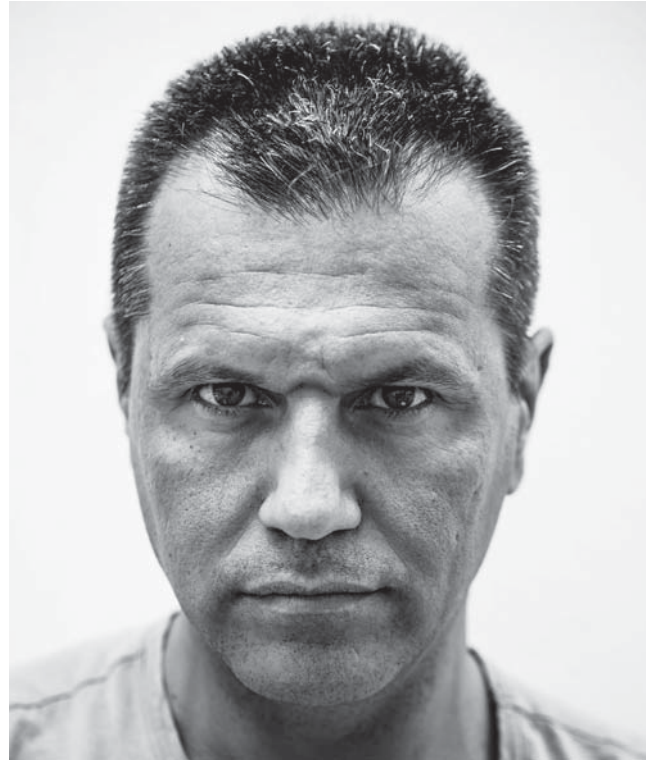
La novela narra las aventuras de un joven gascón de 18 años conocido como D’Artagnan, que pone rumbo a la capital francesa para convertirse en mosquetero. Éste no es uno de los mosqueteros del título. Lo son sus inseparables amigos Athos, Porthos y Aramis, que viven bajo el lema “todos para uno y uno para todos”. Juntos sirven al rey Luis XIII y se enfrentan a su primer ministro, el cardenal Richelieu, y a sus agentes Milady de Winter y el conde de Rochefort, para así resguardar el honor de la reina Ana de Austria.

La novela de D’Artagnan y estos tres mosqueteros emana valores como la amistad, la libertad y la valentía. Y son precisamente éstos los que marcan el devenir de Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas. La historia de unos hombres que lucharon por el honor del rey Ferran I de Roses. Entrega, disciplina y honor eran su bandera. Con el fin de las batallas, llegó el momento de la planificación y de perder esa sensación del cuerpo a cuerpo.

**“Estar ahí encerrados con papeles, papeles y más papeles en elBulli Foundation... Nosotros éramos de cocina. Hemos estado toda la vida en una. Necesitábamos hacer algo más”.**

Lo que ellos deseaban era batallar. Y se embarcaron en lo que, a priori, parecía una contienda sencilla para conquistar esa Costa Brava que forjó a los mejores guerreros. Llegaba el momento de colocar el brazo en la mesa para barrer de manera enérgica todos los planos y estudios para librar un nuevo cuerpo a cuerpo: Compartir.

**“El restaurante Compartir en Cadaqués (Girona) fue necesario para rebajar un poco la presión que sentíamos encima desde el punto de vista creativo, de la exigencia, de lo que suponía elBulli”.**



La batalla, digamos, no fue fácil. Pero no hubo tantas heridas por hojas afiladas deslizándose sobre la piel como cabía imaginar. Era el momento de volver a afilar la espada.

**“Entre los tres, somos capaces de llevar un restaurante. Los clientes venían y estaban satisfechos con un ticket medio asequible. Podíamos hacer una cocina, a lo mejor, un poquito más diferencial, o ir un pasito más allá. Ganamos en autoconfianza. También es cierto que estaba ligado al momento vital en el que nos encontrábamos. Con treinta y pico años, dices: ‘Ahora o nunca’”.**

Cuenta la leyenda que, en uno de los puertos del Mediterráneo más importantes, el arte de blandir los aceros cobraba el mismo valor que la perseverancia. Se miraron a los ojos. Era el momento de poner rumbo a Barcelona para lucir sus empuñaduras y que la población supiera que el mito de los tres de la Costa Brava era cierto. Al llegar, entendieron que no se trataba tanto de librar batallas, sino de aprehender la idiosincrasia de la urbe: perder una contienda podía suponer perder la guerra.

**“Abrir un restaurante con treinta personas en nómina fue duro. Pero sabíamos que el tipo de cocina que queríamos poner en marcha necesitaba esta infraestructura. Si no lo hubiéramos hecho, habría sido un fracaso. Al final, tuvimos la serenidad, las ganas y el ímpetu para poder decir: ‘Vamos a abrir y vamos a ir a por todas’. Las primeras semanas lo veíamos un poquito negro. ¡No entraban reservas y no había clientes!”.**

Nació Disfrutar en el *Eixample* izquierdo de Barcelona. No en el Paseo de Gracia. No en la Diagonal. Y muchos de los que anhelaban librar la batalla con ellos, pensaban de manera errónea que al empuñar el florete se enfrentarían al mismísimo rey Ferran I de Roses. Error. Craso error. La admiración y fidelidad no implican necesariamente mimetismo.



**“Siempre hemos sentido esa presión. También cuando abrió Compartir. La gente decía: ‘Hostia, los jefes de cocina de elBulli, ¿qué harán?’. Nosotros siempre hemos sido muy conscientes y honestos. Somos cocineros. Si hacíamos buñuelos en Compartir, tenían que ser un 10. Si íbamos a hacer cocina moderna en Disfrutar, también tenía que ser un 10. Pero no porque seamos exjefes de cocina de elBulli, sino porque, coño, ¡somos cocineros! Es indudable que teníamos la personalidad y el bagaje. Orgullosos, además. Pero somos diferentes. Somos más mayores, cocinamos distinto y el espacio también lo es. Si fueran los mismos platos, sí que sería una continuidad. Pero aquí no lo son. Es diferente. Somos un equipo distinto. Un equipo nuevo. Somos tres personas con el mismo pensamiento. Cuando oímos eso de ‘si elBulli estuviera abierto, se parecería a Disfrutar’ nos parece un halago, pero no es verdad. elBulli fue elBulli y nosotros somos nosotros. Si te has pasado media vida cocinando en un restaurante, al abrir otro habrá cosas que se le parecerán. No renegaremos nunca de elBulli. Al contrario, somos bullinianos hasta la muerte. Estuvimos allí desde 1996 hasta su cierre en 2011. Pero intentamos ser honestos y Disfrutar es un proyecto con una vida y una personalidad propias muy marcadas”.**

Como la de los mosqueteros del rey Luis XIII, la fama de los mosqueteros del rey Ferran I de Roses fue corriendo como la pólvora. La leyenda iba creciendo, no de manera desmerecida. Cuando se le veía en la batalla, seguían como el primer día en el que se hundieron su escudo de armas: los primeros en llevarse la mano a la empuñadura y los últimos en pisar el terreno conquistado.

**“En ningún momento, nos hubiéramos imaginado tanto reconocimiento y de manera tan rápida. Incluso antes de levantar la persiana, había gente que nos decía: ‘¿Qué queréis? ¿Conseguir una estrella Michelin como algún otro?’. Algún personaje nos lo espetó. La respuesta siempre era la misma: ‘No, no, no. Lo que queremos es trabajar y hacer las cosas bien’. Nos llegan a decir hace cuatro años que íbamos a tener este reconocimiento de Michelin y la posición en la que estamos en la lista de los 50 mejores restaurantes del mundo y la respuesta habría sido: ‘¿tú estás tarado o qué?’”.**



La leyenda se agigantaba cada vez más y ya nadie osaba a desafiar ni tan siquiera con la mirada a los mosqueteros. El joven D’Artagnan, encarnado en la figura de Nil Dulcet, entendía el arte de la batalla como Oriol, Eduard y Mateu. Lealtad desmedida. Valor sin igual. Alma de mosquetero.

**“Nos gustaría estar más tiempo en todas las partidas del restaurante. Lo que pasa es que -nos estamos dando cuenta ahora- nos absorben muchas cosas y no podemos estarlo tanto como nos gustaría. La inercia no debe poder con nosotros. Hay que reflexionar y analizar cada nuevo bocado. Hace unas semanas, analizamos la situación y dijimos: ‘Nos falta alguien que apoye más al segundo y al jefe de cocina...’ y ya lo hemos implantado. Sí, una persona más a sueldo. Pero, de este modo, el que está en creatividad puede hacer creatividad; el que está de segundo, puede ejercer de segundo. Hay gente, posiblemente, que esto no lo haría, pero preferimos invertir para ir siempre un paso por delante. Las necesidades creativas, por así llamarlas, las tenemos cubiertas para poder estar un año sin preocuparnos; pero no nos gusta funcionar así. Siempre queremos más”.**

El nivel de las batallas podría dejar entrever que éstas eran fáciles. Ni mucho menos. El sufrimiento seguía siendo una constante. Tener esas habilidades en la muñeca implica una conexión constante en el arte de la guerra. Las contiendas se libran incluso por separado; Mateu defendiendo el condado de la Costa Brava, y Oriol y Eduard, el ducado de Barcelona. Admitamos que presenciar sus habilidades es realmente impresionante cuando sientes de cerca la respiración agitada de los contendientes, ves caer las gotas de sudor frío por la nuca como si fueran puñales y escuchas el ruido de las suelas de sus zapatos al rozar el suelo ante los pasos cortos y eléctricos propios de una pugna vertiginosa.



“Para que todo funcione bien, tienes que estar. Porque, por mucho que tus platos sean magníficos, si la organización en el pase es mala... Tú has visto el pase, Javi. O funciona o estás ‘en la mierda’. Si lo controlas, cambia mucho”. “Yo estoy mirando a la sala. Hago de maitre, a veces, si te fijas”, apostilla Oriol Castro. “Uno controla una cosa desde el pase y, el otro, las mesas. Vemos si un camarero no ha levantado una copa de vino o de cerveza del aperitivo. Y todo esto es importante, porque todos los detalles se tienen que ir cuidando. Desde los platos al ritmo y el confort... No queremos ir a coletazos. No. Vamos a mejorar en todo lo que se pueda, por pequeño que sea, día a día. Y los clientes perciben esas ganas continuas de mejorar”.

La confianza en uno mismo se ve reforzada, incluso, cuando se sabe que en ese ‘uno para todos y todos para uno’ siempre se va a estar cubierto en caso de peligro. Y es, precisamente, esa creencia la que puede provocar que lo que ellos mismos ven como una natural seguridad, otros lo puedan transformar en halago; con el consiguiente acercamiento interesado de aquellos que veían a estos mosqueteros como invasores de un territorio fértil que aún, sorprendentemente, nadie había sido capaz de sembrar.

“Estamos acostumbrados –así lo aprendimos donde crecimos profesionalmente y personalmente– a un sitio donde los éxitos eran tan potentes como pasajeros. El antídoto que tenían Juli Soler y Ferran Adrià era, simplemente, seguir trabajando con constancia y regularidad. Somos fruto de esta premisa. A veces, la gente nos dice: ‘Hostia, es que os parecéis mucho a...’. Es que hemos nacido y crecido ahí, y esto nos ha servido para conformar una manera de afrontar la vida. Lo más importante es que no te creas los halagos, ser persona y tener los pies en el suelo. Si no, empieza la tortura. ¡Nosotros somos gente normal!”. “¡Somos unos currantes!”, enfatiza Eduard Xatruch. “El reconocimiento real es que cada día podamos tener un sitio donde trabajar, mantener a nuestras familias para vivir y ser felices... La verdadera satisfacción es la clientela, las noventa personas que entran cada día por la puerta”. “¿Sabes lo que acojona más?”, me pregunta Mateu Casañas. “Cuando llega un cliente y nos dice que viene con unas expectativas altísimas”.

Los nuevos mosqueteros acabaron conformando un triunvirato. Ésa es posiblemente una de las cualidades que mejor definen este proyecto en el que la amistad, la libertad y la valentía marcan el camino. Un camino de éxito. Ya no hay batallas que librar. Sólo éxitos, que celebran como sólo ellos saben hacerlo... porque vienen de donde vienen: trabajando más para ser mejores. Y es que cuando las espadas se mantienen en alto, nada puede fallar. Pero ellos, además, manejan el arte del florete como pocas veces hemos visto. Pueden usar fintas para engañar a su oponente. La idea es hacerle creer, mediante uno o más ataques falsos, que todo está bajo control, cuando la intención real es la de crear una abertura en sus defensas. El uso de la técnica –su conocimiento, la asimilación de la misma como algo natural– consigue que el cliente caiga rendido ante la evidencia dando paso a la perplejidad.

Y cuando creas que todo está hecho...  
Y cuando cruces la puerta,  
una vez finalizada la experiencia en Disfrutar...  
Y cuando creas que sí, ¡no!

Ellos seguirán buscando más.  
Siempre más.



Uno para todos  
y todos para uno.



# fishlovers

Un chef de un prestigioso restaurante nos pidió una escórpora de unos 3 kilos. Buscamos en las mejores lonjas hasta encontrar este regalo del mar.

Esta escórpora fue capturada en las Islas Baleares utilizando técnicas artesanales y preparada cuidadosamente por uno de nuestros expertos pescadores gastronómicos.

En GranBlau somos fishlovers. Llevamos toda una vida dedicada a seleccionar el pescado y marisco de mayor calidad y a manipularlo a medida para cada restaurador, viviendo y compartiendo historias de amor.

**GranBlau**

Te acercamos lo mejor del mar

935 567 189

info@granblau.es

www.granblau.es



# disfrutar

'All for one and one for all' is a famous pledge of unity and mutual assistance. It owes its international fame to the successful novel by the French writer Alexandre Dumas (1802-1870), *The Three Musketeers*, initially published in serial form in the newspaper *Le Siècle* between March and July 1844. It was released in book form by the publisher Baudry the same year.

The novel is an account of the adventures of an 18-year-old Gascon known as D'Artagnan, who sets out for the French capital to become a musketeer. He does not count as one of the musketeers of the title. These are his three inseparable friends Athos, Porthos and Aramis, who live by the motto 'all for one and one for all'. Together they serve King Louis XIII of France and confront the prime minister, Cardinal Richelieu, and his agents Milady de Winter and the Comte de Rochefort, in order to safeguard the honour of the French queen, Anne of Austria.

The message found in the story of D'Artagnan and these three musketeers is the importance of the values of friendship, freedom and courage. And these values are what has distinguished the path taken by Oriol Castro, Eduard Xatruch and Mateu Casañas. The story of men who fought for the honour of King Ferran I of Roses. Dedication, discipline and honour were their banner. When the battles were over, the time came for planning and for loosing the sensation of close combat.

**'Being bogged down with paperwork, paperwork and more paperwork at the elBulli Foundation... We were all about cooking. We've spent our lives in a kitchen. We needed to do something else.'**

What they wanted was to do battle. So they embarked on what at first appeared to be a simple skirmish, to conquer that Costa Brava where the best warriors were forged. The time had come to put their arms on the table and sweep away all the plans and studies, and to enter into a new form of close combat: Compartir ('Sharing').



**'The Compartir restaurant in Cadaqués (province of Girona) was necessary to tone down a bit of the pressure we had been under in terms of creativity, of the demands, of what elBulli meant.'**

Let's just say the battle wasn't easy. But there weren't as many wounds caused by sharpened blades sliding over skin as could be expected. The time had come to sharpen swords again.

**'Between the three of us, we can run a restaurant. Customers would come and be satisfied with an affordable typical bill. We could create a cuisine that was, perhaps, a little out of the ordinary, or take it a step further. We gained self-confidence. It was also true that it was associated with a particular time in our lives. When you're over thirty years old, you say, "it's now or never".'**

According to legend, in one of the most important Mediterranean ports, the art of brandishing steel was held with the same value as perseverance. They looked one another in the eye. It was time to set out for Barcelona to show off their arms, and to let the population know that the legend of the Costa Brava trio was true. When they arrived, they came to comprehend that it was not so much about doing battle, but of understanding the idiosyncrasy of the city: losing a contest could mean losing the war.

**'Opening a restaurant with 30 people on the payroll was hard. But we knew that the kind of kitchen we wanted to set up needed that infrastructure. If we hadn't have done it, it would have failed. In the end, we had the level-headedness, the will and drive to be able to say: "Let's open and let's make the best of it." The first weeks were a bit bleak. There were no bookings and no customers!'**

Disfrutar ('Enjoy') opened in the left side of Barcelona's *Eixample* district. Not on Passeig de Gràcia. Not on La Diagonal. And many of the people who longed to do battle with them mistakenly thought that when they drew their swords, they would be



up against King Ferran I of Roses himself. Mistake. Big mistake. Admiration and loyalty don't necessarily mean imitation.

**'We've always felt that pressure. The same as when Compartir opened. People would say, "Bloody hell, the head chefs from elBulli. What will they do?" We've always been very conscientious and honest. We're chefs. If we made fritters at Compartir, they had to be a 10 out of 10. If we were going to do modern cuisine at Disfrutar, it would also have to be a 10 out of 10. Not because we're the former head chefs of elBulli, but because we're chefs, for heaven's sake! There's no doubt we had the character and the baggage. Pride, too. But we're different. We're older; we cook a different way; and the space is also different. If they were the same dishes, then it would be continuity. But they're not like that here. It's different. We're a different team. A new team. We're three people who think alike. Whenever we hear people say "if elBulli were open, it would be like Disfrutar", we feel flattered, but it isn't true. elBulli was elBulli and we are ourselves. If you've spent half your lifetime cooking in one restaurant, when you open another, there will be things that will be similar. We'll never speak badly of elBulli. On the contrary, we're Bullians to the death. We were there from 1996 until it closed in 2011. But we try to be honest, and Disfrutar is a project with a life and a very strong personality of its own.'**

Like that of King Louis XIII's musketeers, the fame of King Ferran I's musketeers spread like wildfire. The legend grew, and was well-deserved. Whenever they found themselves in the heat of battle, they remained as they were on the first day they raised their standard: they were the first to draw their swords and the last to stand on conquered soil.

**'At no time had we imagined that there would be so much recognition and so quickly. Even before we raised the shutters, there were people asking us:**



**"What do you want? To get a Michelin star like some others?" Somebody actually asked us that. The answer was always the same: "No, no, no. What we want to do is to work and do things properly." If we had been told four years ago that we were going to have this recognition from Michelin and the ranking we've been given on the list of the World's 50 Best Restaurants, the reply would have been: "Are you out of your head, or what?"'**

The legend grew and grew, and nobody now dared to challenge the musketeers, not even with their eyes. The young D'Artagnan, embodied by Nil Dulcet, understood the art of battle like Oriol, Eduard and Mateu. Boundless loyalty. Unrivalled bravery. The soul of a musketeer.

**'We'd like to spend more time in every section of the restaurant. The thing is - we're realising this now - our attention is taken by so many things and we can't get around to as much as we'd like. We shouldn't get carried away by inertia. We have to reflect and analyse every new creation. We studied the situation a few weeks ago and concluded: "We need somebody to support the sous chef and the head chef..." and now we've brought somebody in. That's right, one more person on the payroll. But this way, the creative person can make creativity; the sous chef can be the sous chef. There are people, perhaps, who wouldn't do this, but we prefer to invest so that we're always one step ahead. Our so-called creative needs are covered, so we don't have to worry for a year, but we don't like to work this way. We always want more.'**

The heights reached by the battles might give the impression they were easy. Not in the least. The suffering continued unabated. Having those skills with the wrist implied a constant connection in the art of war. Skirmishes were even fought individually; Mateu defended the earldom of the Costa Brava, and Oriol and Eduard upheld the dukedom of Barcelona. It must be said that



witnessing their skills is truly impressive when you feel the laboured breathing of the combatants, you see drops of cold sweat running down necks like daggers and you hear the sound of the soles of their shoes rubbing against the floor from the short and vigorous steps of a high-spirited clash.

**'If everything is to work properly, you have to be there. Because, no matter how magnificent your dishes are, if the organisation at the pass is bad... You've seen the pass, Javi. It either works, or you're "in deep shit". It makes a big difference when you're in control.' 'I'm looking at the front of house. If you notice, I do the job of a head waiter,' adds Oriol Castro. 'One keeps an eye on things from the pass, and the other does the same with the tables. We can see whether a waiter hasn't removed a wine or beer glass from the appetiser. And all these things are important, because you have to take care of every single detail. From the dishes to the pace and comfort... We don't want to run out of steam. No. We have to improve as much as we can, not matter how little, day by day. And customers notice your constant will to improve.'**

Confidence in oneself is strengthened, even when you know that 'all for one and one for all' means there will always be somebody there to help you in case of danger. And it is precisely this belief that allows what they themselves see as natural assurance to be transformed into adulation by others; bringing them interestingly closer to those who once saw the musketeers as invaders of a fertile land that, surprisingly, nobody had yet been capable of sowing.

**'We're used to - or rather, it's what we learnt where we were brought up, both professionally and personally - a place where success was as powerful as it was fleeting. The antidote Juli Soler and Ferran Adrià had was simply to go on working with perseverance and consistency. We are the fruit of this premise. People sometimes tell us: "Bloody hell, you look so much like..."**



**We were born and grew up there, and that's what shaped our way of looking at life. The key is not to believe the adulation, to be an individual, and to keep your feet on the ground. If not, then all hell breaks loose. We are normal people!' 'We're hard-workers!' stresses Eduard Xatruch. 'Real recognition is the fact that every day we have a place to work, we support our families in order to live and be happy... Real satisfaction comes from our customers, the 90 people who come through the door every day.' 'You know what the most frightening thing is?' asks Mateu Casañas. 'When you have a customer arrive and tell you they've come with very high expectations.'**

The new musketeers ended up forming a triumvirate. That's possibly one of the qualities that best defines this project, where friendship, freedom and courage are paving the way ahead. A path to success. There are no more battles to be waged. Only success, which they celebrate the way only they know how... because of the road that has brought them here: by working harder to be better. And it is when their swords are raised high, nothing can go wrong. But, moreover, they have swordsmanship skills that we have seen only very rarely. They use feints to trick their opponents. The idea is to make them believe, through one or more feigned attacks, that everything is under control, when their real intention is to breach their defences. The use of technique - their knowledge, its assimilation as a natural process - disarms the customer who witnesses it, giving rise to perplexity.

And when you think everything has been done...  
And when you leave through the door, after your experience at Disfrutar...  
And when you think there can be nothing more... No!

They will continue to look for more.  
Even more.

**All for one and one for all.**







# la gilda de disfrutar

Para 10 personas

## Jugo de aceituna verde

500 g de aceitunas Manzanilla con hueso

## Núcleos de jugo de aceituna

200 g de jugo de aceituna verde

0,2 g de xantana

## Aceitunas líquidas/crujientes

10 núcleos de jugo de aceituna

100 g de manteca de cacao

1 g de colorante verde

## Caballa marinada

2 caballas de 350 g/u

1 kg de sal

100 g de vinagre de arroz

100 g de jang sauce\*

150 g de aceite de oliva virgen extra

*\*Término de la cocina coreana que designa el producto elaborado a base de soja fermentada que sirve como aderezo. Su principal característica es que realza los sabores sin alterarlos. Su receta, 100% natural, no incorpora glutamato sódico, colorantes ni conservantes.*

## Semillas de piparra y su crema

200 g de piparras encurtidas

0,5 g de xantana

## Acabado

2 alcaparras en vinagre

4 trozos de anchoas de 0,5 cm

2 semillas de fruta de la pasión

2 semillas de piparra

c.s. de aceite de oliva virgen extra

c.s. de cebollino picado

c.s. de sal en escamas

## JUGO DE ACEITUNA VERDE

Deshuesar las aceitunas, triturar la pulpa en vaso americano, pasar por una estameña y reservar el jugo resultante en cámara para los núcleos de jugo de aceituna.

## NÚCLEOS DE JUGO DE ACEITUNA

**(ver proceso paso a paso, pág. 22)**

Añadir la xantana al jugo de aceituna y triturar con ayuda de una túrmix hasta obtener una textura cremosa. Introducir en un biberón, rellenar los moldes de aceituna y congelar. A continuación, limpiar rebabas, desmoldar y reservar en el congelador para las aceitunas líquidas/crujientes. Eliminar el excedente con ayuda de una espátulina.

## ACEITUNAS LÍQUIDAS/CRUJIENTES

**(ver proceso paso a paso, pág. 22)**

Fundir la manteca de cacao a fuego medio, añadir el colorante y homogeneizar con la túrmix. Pinchar los núcleos con una aguja de jeringuilla y sumergir en la manteca fundida durante 2 segundos, escurrir y disponer sobre papel sulfurizado. A continuación, retirar la aguja y conservar en cámara durante al menos 2 horas antes del servicio.

## CABALLA MARINADA

**(ver proceso paso a paso, pág. 23)**

Filetear la caballa y retirar las espinas de los lomos con ayuda de unas pinzas. Cubrir la caballa en sal durante 45 minutos. Una vez curada, limpiar los filetes en agua y secar en papel. Introducir la caballa en una bolsa de vacío con el vinagre de arroz y el jang sauce y marinar durante 45 minutos. Transcurrido este tiempo, escurrir y sacar la telilla de la piel de la caballa. Con la ayuda del cuchillo, marcar toda la piel con cortes longitudinales de unos 0,2 cm de profundidad y racionar en porciones de 1,5 cm de grosor. Reservar en cámara cubierta con aceite virgen hasta el servicio. Emplatar 2 trozos de caballa marinada por persona.

## SEMILLAS DE PIPARRA Y SU CREMA

Ecurrir el vinagre de las piparras y reservar por separado. Abrir las piparras por la mitad extrayendo el conjunto de semillas. Conservarlas en un recipiente con un poco del mismo vinagre del encurtido hasta el momento del pase. Por otro lado, triturar la carne de la piparra con el vinagre y pasar la crema resultante por un colador fino. A continuación, añadir la xantana y triturar con ayuda de una túrmix, para obtener una crema fina, densa y sin grumos. Introducir en un biberón y reservar en cámara hasta el momento del pase.

## ACABADO

Disponer 2 trozos de caballa marinada escurridas de aceite. Sin que ningún elemento se toque y dejando el centro libre, servir 2 alcaparras, 4 trozos de anchoa, 2 semillas de piparra y 2 semillas de fruta de la pasión. Salsear con la crema de piparra. Colocar una aceituna líquida/crujiente en el centro y aliñar con aceite de oliva virgen extra. Terminar con cebollino picado y sal en escamas.

# the gilda by disfrutar

Serves 10

## GREEN OLIVE JUICE

500 g Manzanilla olives.

Pit the olives, liquidise the pulp, filter through muslin and set aside the juice in the refrigerator for the olive juice cores.

## OLIVE JUICE CORES

**(see step-by-step process, p. 22)**

200 g green olive juice | 0.2 g xanthan gum.

Add the xanthan gum to the olive juice and blend with a hand-held blender to a creamy consistency. Transfer to a squeeze bottle, fill the olive moulds and freeze. Next, clean off any rough edges, unmould and set aside in the freezer for the liquid/crispy olives. Use a small spatula to remove any excess.

## LIQUID/CRISPY OLIVES

**(see step-by-step process, p. 22)**

10 olive juice cores | 100 g cocoa butter | 1 g green food colouring.

Melt the cocoa butter in a pan over a medium heat, add the food colouring and blend until smooth with a hand-held blender.

Insert hypodermic needles into the cores and dip in the melted cocoa butter for 2 seconds, then drain and lay on greaseproof paper. Remove the needles and set aside in the refrigerator for at least 2 hours before use.

## MARINATED MACKEREL

**(see step-by-step process, p. 23)**

2 (350-g) mackerels | 1 kg salt | 100 g rice vinegar | 100 g jang sauce\* | 150 g extra virgin olive oil.

*\*Jang is the name given to a Korean fermented soy sauce used as a seasoning. Its main feature is its ability to enhance flavours without altering them. The product is 100 per cent natural and contains no monosodium glutamate, colourings or preservatives.*

Fillet the mackerel, then use tweezers to remove any bones from the fillets.

Cover the fillets in salt for 45 minutes. Then rinse in water and dry on paper towel.

Put the fillets into a vacuum bag with the rice vinegar and jang sauce, and marinate for 45 minutes.

Next, drain and remove the membrane from the mackerel skin.

Use a knife to score the skin along its length with 0.2 cm-deep cuts, then cut into 1.5-cm-wide portions. Set aside in the refrigerator covered in extra virgin olive oil until ready to serve. Serve 2 portions of marinated mackerel per person.

## PIPARRA PEPPER SEEDS

**AND PIPARRA PEPPER CREAM**

200 g pickled piparra peppers | 0.5 g xanthan gum.

Drain the pickling liquid from the peppers and set aside. Cut the peppers along their length and remove the seeds. Set aside in a container with a little of the pickling liquid until ready to serve.

Blend the pepper flesh with the pickling liquid and filter the resulting cream through a fine-mesh sieve. Then add the xanthan gum and blend with a hand-held blender to a fine, thick and smooth cream. Transfer to a squeeze bottle and refrigerate until ready to serve.

## ASSEMBLY

2 pickled capers | 4 (0.5 cm-wide) anchovy pieces | 2 passion fruit seeds | 2 piparra pepper seeds | Extra virgin olive oil (as needed) | Chopped chives (as needed) | Salt flakes (as needed).

Drain the oil from 2 portions of marinated mackerel and arrange on a plate, leaving the centre of the plate empty. Then arrange 2 capers, 4 anchovy pieces, 2 piparra pepper seeds and 2 passion fruit seeds around the empty space without allowing any of the components to touch. Drizzle with the piparra pepper cream. Then fill the space in the centre with a liquid/crispy olive and drizzle with extra virgin olive oil. Finish with chopped chives and a few salt flakes.



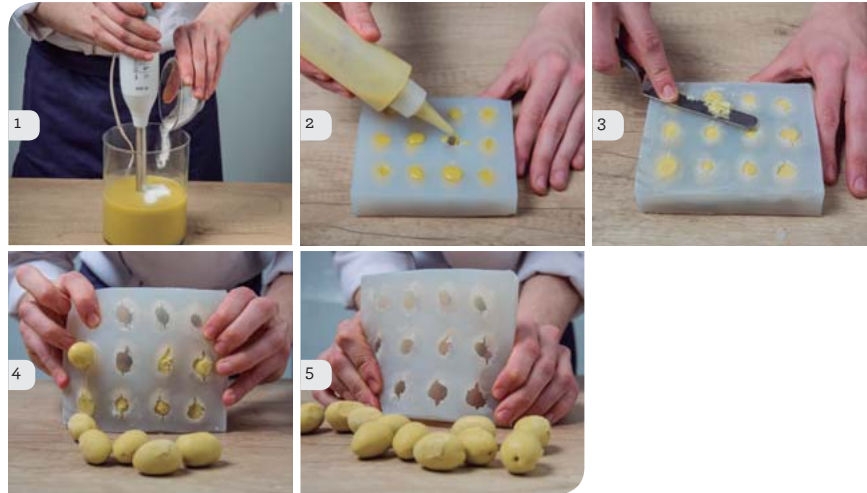


### NÚCLEOS DE JUGO DE ACEITUNA

(1) Añadir la xantana al jugo de aceituna y triturar con ayuda de una túrmix hasta obtener una textura cremosa. Introducir en un biberón, (2) rellenar los moldes de aceituna y congelar. (3) A continuación, limpiar rebabas, desmoldar y reservar en el congelador para las aceitunas líquidas/crujientes. Eliminar el excedente con ayuda de una espátulina. (4-5) Núcleos de jugo de aceituna.

### OLIVE JUICE CORES

(1) Add the xanthan gum to the olive juice and blend with a hand-held blender to a creamy consistency. Transfer to a squeeze bottle, (2) fill the olive moulds and freeze. (3) Next, clean off any rough edges, unmould and set aside in the freezer for the liquid/ crispy olives. Use a small spatula to remove any excess. (4-5) Olive juice cores.

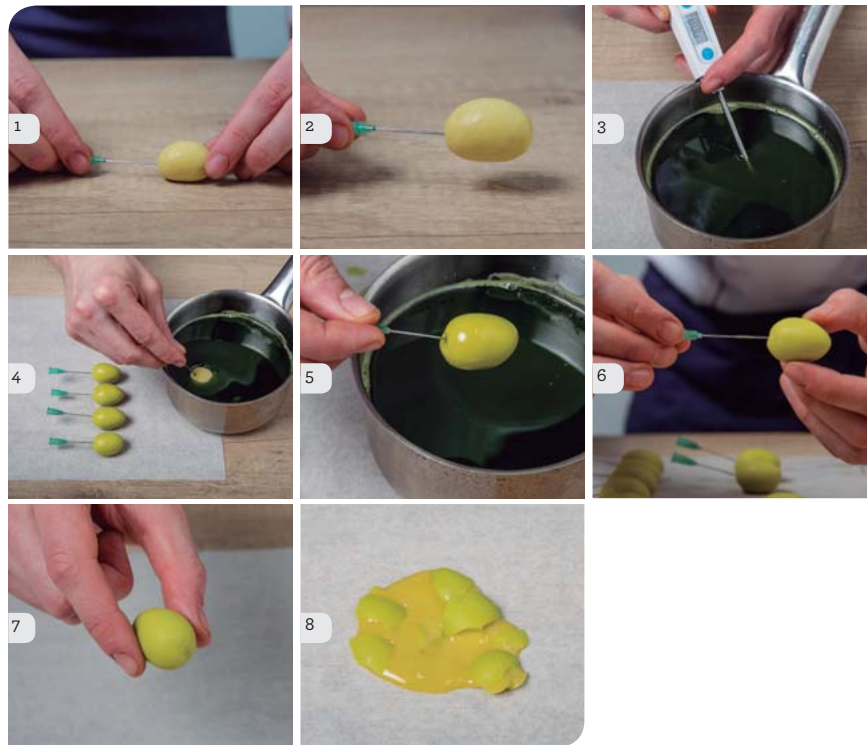


### ACEITUNAS LÍQUIDAS/CRUJIENTES

Fundir la manteca de cacao a fuego medio, añadir el colorante y homogeneizar con la túrmix. (1-2) Pinchar los núcleos con una aguja de jeringuilla y (3-5) sumergir en la manteca fundida durante 2 segundos, escurrir y disponer sobre papel sulfurizado. (6) A continuación, retirar la aguja y conservar en cámara durante al menos 2 horas antes del servicio. (7-8) Resultado final.

### LIQUID/CRISPY OLIVES

Melt the cocoa butter in a pan over a medium heat, add the food colouring and blend until smooth with a hand-held blender. (1-2) Insert hypodermic needles into the cores and (3-5) dip in the melted cocoa butter for 2 seconds, then drain and lay on greaseproof paper. (6) Remove the needles and set aside in the refrigerator for at least 2 hours before use. (7-8) Result of the process.

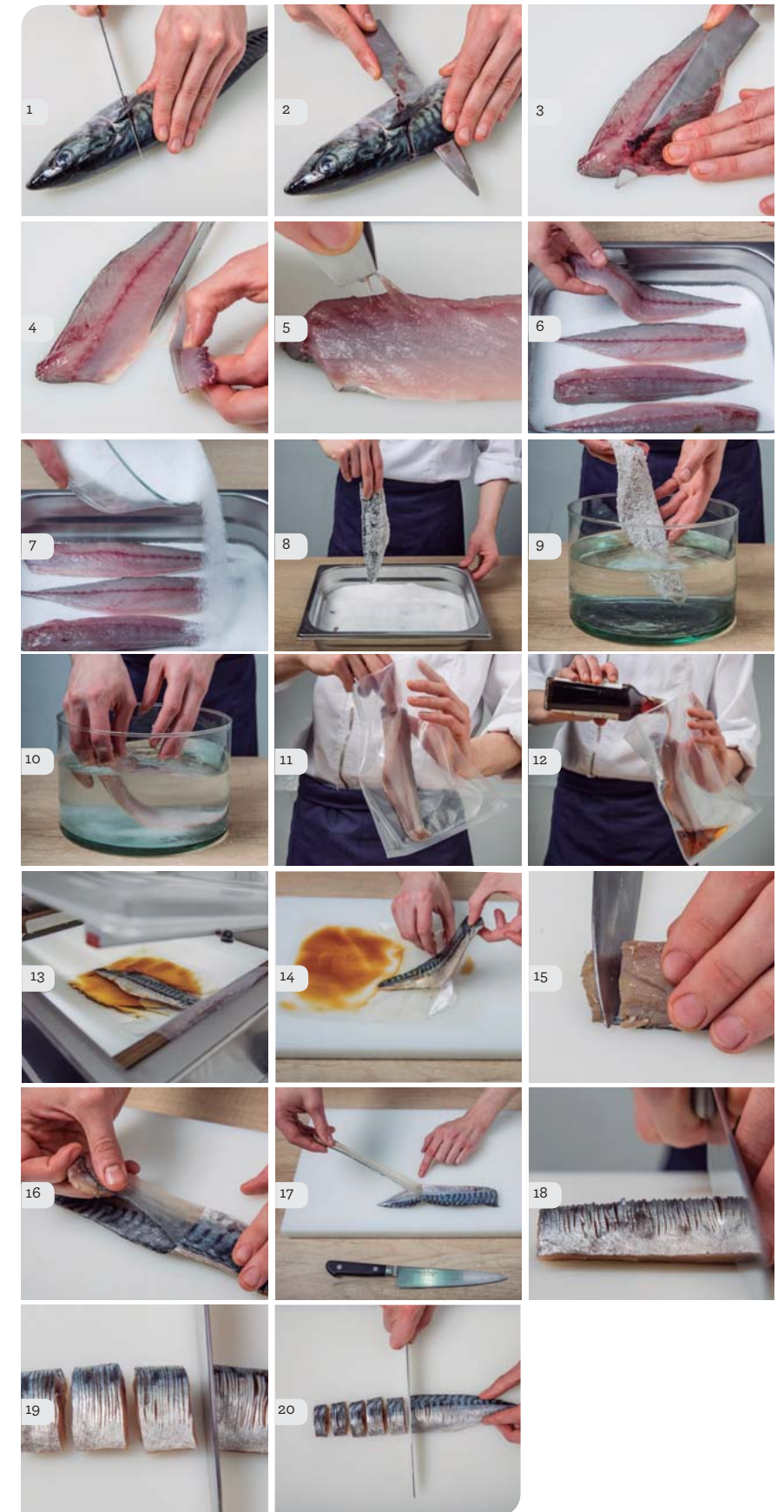


### CABALLA MARINADA

(1-4) Filetear la caballa y (5) retirar las espaldas de los lomos con ayuda de unas pinzas. (6-7) Cubrir la caballa en sal durante 45 minutos. (8) Una vez curada, (9-10) limpiar los filetes en agua y secar en papel. (11-12) Introducir la caballa en una bolsa de vacío con el vinagre de arroz y el jang sauce y (13-14) marinar durante 45 minutos. Transcurrido este tiempo, (15-17) escurrir y sacar la telilla de la piel de la caballa. (18-20) Con la ayuda del cuchillo, marcar toda la piel con cortes longitudinales de unos 0,2 cm de profundidad y racionar en porciones de 1,5 cm de grosor. Reservar en cámara cubierta con aceite virgen hasta el servicio. Emplatar 2 trozos de caballa marinada por persona.

### MARINATED MACKEREL

(1-4) Fillet the mackerel, (5) then use tweezers to remove any bones from the fillets. (6-7) Cover the fillets in salt for 45 minutes. (8-10) Then rinse in water and dry on paper towel. (11-12) Put the fillets into a vacuum bag with the rice vinegar and jang sauce, (13-14) and marinate for 45 minutes. (15-17) Next, drain and remove the membrane from the mackerel skin. (18-20) Use a knife to score the skin along its length with 0.2 cm-deep cuts, then cut into 1.5-cm-wide portions. Set aside in the refrigerator covered in extra virgin olive oil until ready to serve. Serve 2 portions of marinated mackerel per person.





## macarrones a la carbonara

Para 4 personas

### Caldo de jamón ibérico

500 g de cortes de jamón ibérico  
4 l de agua

### Macarrones de gelatina

4 l de caldo de jamón ibérico  
270 g de kappa  
140 g de gelatina vegetal en polvo  
hidratada con 800 g de agua  
c.s. de sal

### Espuma caliente de carbonara

75 g de bacon ahumado  
25 g de mantequilla  
200 g de nata  
20 g de yema de huevo  
0,8 g de xantana  
c.s. de sal  
c.s. de pimienta negra recién molida

### Mantequilla de bacon

50 g de bacon ahumado  
50 g de mantequilla

### Acabado

20 dados de bacon ahumado de 0,3 cm  
10 dados de Parmigiano Reggiano  
de 0,5 cm  
1 trozo de 100 g de Parmigiano Reggiano  
c.s. de yema de huevo  
c.s. de sal  
c.s. de pimienta negra recién molida

### CALDO DE JAMÓN IBÉRICO

Cortar el jamón ibérico en dados de 0,5 cm. Cocer junto con el agua durante 30 minutos, despumando y desgrasando continuamente. Transcurrido este tiempo, colar por estameña, desgrasar de nuevo y reservar en cámara para los macarrones de gelatina.

### MACARRONES DE GELATINA

(ver proceso paso a paso, pág. 26)

Entibiar el caldo de jamón y poner a punto de sal si fuera necesario. Añadir el kappa y llevar a ebullición sin dejar de remover con unas varillas. Una vez arranque el hervor, despumar, retirar del fuego y añadir la gelatina. Disolver y dejar entibiar.

A continuación, sumergir el hierro para macarrones en abundante agua con hielo, escurrir y sumergir en la mezcla de gelatina líquida durante 7 segundos. A continuación, retirar el hierro del baño y dejar reposar durante 1 minuto. Cortar los extremos con la ayuda de una espátula de codo pequeña y extraer los tubos de gelatina con sumo cuidado de no romperlos. Cortar los tubos en forma de macarrón de 4 cm de longitud. Reservar hasta el momento del pase. La ración es de 20 macarrones por persona.

### ESPUMA CALIENTE DE CARBONARA

(ver proceso paso a paso, pág. 27)

Picar el bacon y fondearlo con la mantequilla hasta que se dore. Colar para retirar el exceso de grasa. Añadir la nata, la sal y la pimienta.

Levantar el hervor, retirar del fuego, filmar y dejar infundonar durante 30 minutos. Transcurrido este tiempo, triturar con la túrmix, colar y añadir la yema de huevo, turbinando levemente.

A continuación, añadir la xantana y triturar hasta que no queden grumos, obteniendo una crema fina. Colar e introducir en el sifón con 2 cargas. Conservar en un baño maría a 64 °C hasta el momento del pase.

### MANTEQUILLA DE BACON

Cocer el bacon con la mantequilla a fuego lento durante 30 minutos, para obtener una mantequilla de bacon intensa. Transcurrido este tiempo, colar y reservar hasta el momento del pase.

### ACABADO

(ver proceso paso a paso, pág. 27)

Calentar la mantequilla de bacon con los dados de bacon hasta que estos estén cocidos.

Entibiar los macarrones de gelatina bajo la salamandra para, a continuación, servirlos en una sartén ante el comensal. Aliñar los macarrones con el bacon cocido, 2 cucharadas de mantequilla de bacon caliente, un cordón de yema de huevo, los dados de parmesano, la sal y la pimienta.

Servir la sartén y, por otro lado, el sifón con la espuma caliente y el trozo de parmesano con rallador.

El camarero debe aplicar la espuma sobre los macarrones ante el comensal y mezclar con 2 cucharas. Por último, rallar parmesano y moler un poco de pimienta.

## macaroni

### carbonara

Serves 4

### IBERIAN HAM BROTH

500 g Iberian ham trimmings | 4 l water.  
Cut the ham into 0,5 cm dice.  
Combine with the water in a stock pot and boil for 30 minutes, constantly skimming off the scum and fat. Then strain through muslin, remove the fat again and set aside in the refrigerator for the jelly macaroni.

### JELLY MACARONI

(see step-by-step process, p. 26)

4 l Iberian ham broth | 270 g kappa carrageenan | 140 g powdered vegetarian gelatine rehydrated with 800 g water | Salt (as needed).

Warm the ham broth in a pan and adjust the seasoning with salt if necessary. Add the kappa carrageenan and bring to the boil while stirring constantly with a whisk. When it comes to the boil, skim, remove from the heat and add the gelatine. Dissolve and leave to cool until lukewarm.

Next, dip the macaroni iron in plenty of iced water, drain and immerse in the liquid gelatine mixture for 7 seconds. Remove the iron and hold steady for 1 minute. Use a small cranked palette knife to cut off the ends and very carefully remove the jelly tubes from the iron without breaking. Cut the tubes on the diagonal into 4-cm-long macaroni. Set aside until ready to serve. Serve portions of 20 macaroni per person.

### HOT CARBONARA FOAM

(see step-by-step process, p. 27)

75 g smoked bacon | 25 g butter | 200 g cream | 20 g egg yolk | 0,8 g xanthan gum | Salt (as needed) | Freshly ground black pepper (as needed).

Finely dice the bacon and brown with the butter in a pan until golden. Strain off the excess fat. Add the cream and season with salt and pepper.

Bring to the boil, remove from the heat, cover with cling film and leave to steep for 30 minutes. Then, blend with a hand-held blender, strain and add the egg yolk, beating slightly.

Next, add the xanthan gum and blend to a smooth, lump-free cream. Filter through a sieve, then transfer to siphon and insert 2 gas cartridges. Set aside in a bain-marie at 64°C until use.

### BACON BUTTER

50 g smoked bacon | 50 g butter.

Cook the bacon and the butter in a pan over a low heat for 30 minutes until the butter is intensely flavoured by the bacon. Strain and set aside until ready to serve.

### ASSEMBLY

(see step-by-step process, p. 27)

20 (0,3 cm) smoked bacon cubes | 10 (0,5 cm) Parmesan (Parmigiano-Reggiano) cheese dice | 1 (100-g) block Parmesan cheese | Egg yolk (as needed) | Salt (as needed) | Freshly ground black pepper (as needed).

Heat the bacon cubes in the bacon butter until cooked. Warm the jelly macaroni under the salamander grill, then transfer to a frying pan for serving at the table. Finish the macaroni by adding the cooked bacon, 2 tablespoons of hot bacon butter, a drizzle of egg yolk and the Parmesan cubes, and season with salt and pepper.

Serve in the frying pan together with the heated siphon and block of Parmesan cheese with a grater.

The waiter pipes foam over the macaroni in front of diners and mixes it in with 2 spoons. Finally, the grated cheese is added and a twist of freshly ground pepper.





### MACARRONES DE GELATINA

(1) Entibiar el caldo de jamón y poner a punto de sal si fuera necesario. (2-3) Añadir el kappa y llevar a ebullición sin dejar de remover con unas varillas. Una vez arranque el hervor, despumar, retirar del fuego y (4-6) añadir la gelatina. Disolver y dejar entibiar. A continuación, (7) sumergir el hierro para macarrones en abundante agua con hielo, (8) escurrir y (9-10) sumergir en la mezcla de gelatina líquida durante 7 segundos. (11) A continuación, retirar el hierro del baño y dejar reposar durante 1 minuto. (12-13) Cortar los extremos con la ayuda de una espátula de codo pequeña y (14-15) extraer los tubos de gelatina con sumo cuidado de no romperlos. (16-17) Cortar los tubos en forma de macarrón de 4 cm de longitud. Reservar hasta el momento del pase. (18) La ración es de 20 macarrones por persona.

### JELLY MACARONI

(1) Warm the ham broth in a pan and adjust the seasoning with salt if necessary. (2-3) Add the kappa carrageenan and bring to the boil while stirring constantly with a whisk. When it comes to the boil, skim, remove from the heat and (4-6) add the gelatine. Dissolve and leave to cool until lukewarm. (7) Next, dip the macaroni iron in plenty of iced water, (8) drain and (9-10) immerse in the liquid gelatine mixture for 7 seconds. (11) Remove the iron and hold steady for 1 minute. (12-13) Use a small cranked palette knife to cut off the ends and (14-15) very carefully remove the jelly tubes from the iron without breaking. (16-17) Cut the tubes on the diagonal into 4-cm-long macaroni. Set aside until ready to serve. (18) Serve portions of 20 macaroni per person.



### ESPUMA CALIENTE DE CARBONARA

(1-2) Picar el bacon y fondearlo con la mantequilla hasta que se dore. (3) Colar para retirar el exceso de grasa. (4-6) Añadir la nata, la sal y la pimienta. (7) Levantar el hervor, retirar del fuego, (8) filmar y dejar infundiar durante 30 minutos. Transcurrido este tiempo, (9) triturar con la túrmix, (10) colar y (11) añadir la yema de huevo, turbinando levemente. A continuación, (12) añadir la xantana y (13-14) triturar hasta que no queden grumos, obteniendo una crema fina. (15) Colar e introducir en el sifón con 2 cargas. Conservar en un baño maría a 64 °C hasta el momento del pase.

### HOT CARBONARA FOAM

(1-2) Finely dice the bacon and brown with the butter in a pan until golden. (3) Strain off the excess fat. (4-6) Add the cream and season with salt and pepper. (7) Bring to the boil, remove from the heat, (8) cover with cling film and leave to steep for 30 minutes. (9) Then, blend with a hand-held blender, (10) strain and (11) add the egg yolk, beating slightly. Next, (12) add the xanthan gum and (13-14) blend to a smooth, lump-free cream. (15) Filter through a sieve, then transfer to siphon and insert 2 gas cartridges. Set aside in a bain-marie at 64°C until use.



### ACABADO

Servir la sartén y, por otro lado, el sifón con la espuma caliente y el trozo de parmesano con rallador. (1) El camarero debe aplicar la espuma sobre los macarrones ante el comensal y (2) mezclar con 2 cucharas. Por último, (3) rallar parmesano y (4-5) moler un poco de pimienta.

### ASSEMBLY

Serve in the frying pan together with the heated siphon and block of Parmesan cheese with a grater. (1) The waiter pipes foam over the macaroni in front of diners and (2) mixes it in with 2 spoons. Finally, (3) the grated cheese is added and (4-5) a twist of freshly ground pepper.







**yema de huevo** crujiente  
con gelatina caliente de setas



crispy **egg yolk**  
with hot mushroom jelly



## yema de huevo crujiente con gelatina caliente de setas

Para 10 personas

### Jugo de setas

400 g de *Boletus edulis*  
400 g de trompeta de la muerte  
50 g de jang sauce  
50 g de agua  
c.s. de sal

### Gelatina caliente de jugo de setas

500 g de jugo de setas  
1,5 g de agar agar  
1 hoja de gelatina  
c.s. de sal  
10 cáscaras de huevo vacías

### Aceite de tierra

100 g de musgo fresco  
50 g de aceite de maíz

### Tempura

250 g de harina de trigo  
50 g de Protempura crunx\*  
15 g de levadura prensada  
500 g de agua  
10 g de azúcar  
5 g de sal

\**Dextrina de trigo para obtener tempuras muy crujientes y que aguanten esta textura durante mucho más tiempo.*

### Yema de huevo en tempura

1 huevo de corral  
200 g de harina de trigo  
2 l de aceite de oliva 0,4 °  
c.s. de sal

### JUGO DE SETAS

Limpiar las setas de tierra y laminarlas en juliana. Cocerlas durante 20 minutos con el jang sauce y el agua en una olla tapada, consiguiendo que las setas desprendan todo su jugo. Transcurrido ese tiempo, colar por una estameña presionando, rectificar de sal si fuera necesario y reservar para la gelatina caliente de jugo de setas.

### GELATINA CALIENTE DE JUGO DE SETAS

Llevar a ebullición el jugo de setas con el agar agar y remover con la ayuda de unas varillas. Desespumar y añadir la gelatina, previamente hidratada y escurrida, fuera del fuego. Verter 50 g de esta preparación en cada cáscara de huevo vacía. Dejar gelificar en cámara durante 3 horas y reservar hasta el momento del pase.

### ACEITE DE TIERRA

Envasar los ingredientes al vacío y cocinar a 65 °C durante 2 horas en un baño maría. Transcurrido este tiempo, dejar reposar en cámara durante 24 horas. A continuación, pasar por estameña y reservar hasta el momento del pase.

### TEMPURA

Disolver la levadura en 100 g de agua tibia, añadir el azúcar y el resto del agua. Incorporar la harina y la Protempura poco a poco sin dejar de mezclar y, por último, la sal. Reservar en cámara durante 6 horas.

### YEMA DE HUEVO EN TEMPURA

(ver proceso paso a paso, pág. 32)

Separar la yema con sumo cuidado para que quede entera, enharinar, eliminar el exceso de harina, pasar por la tempura y freír en aceite a 180 °C, consiguiendo que quede dorada y crujiente en el exterior y líquida en el interior. Depositar la yema en papel absorbente para retirar el exceso de grasa y rectificar de sal. Reservar la cáscara de huevo para el acabado.

### ACABADO

Calentar la cáscara de huevo con la gelatina de setas en un baño maría, colocarla en un cuenco de presentación y aliñar con unas gotas de aceite de tierra. Depositar la yema de huevo en tempura. El comensal debe morder la fritura y dejar caer la yema sobre la gelatina.

## crispy egg yolk with hot mushroom jelly

Serves 10

### MUSHROOM JUICE

400 g porcini mushrooms (*Boletus edulis*) | 400 g horn of plenty mushrooms | 50 g jang sauce | 50 g water | Salt (as needed).

Clean the mushrooms of any soil and cut into julienne strips. Combine in a pan with the jang sauce and water, cover with a lid and cook for 20 minutes until the mushrooms release all of their juices. Next, press through a muslin, adjust the seasoning with salt if necessary, and set aside for the hot mushroom jelly.

### HOT MUSHROOM JELLY

500 g mushroom juice | 1,5 g agar-agar | 1 gelatine leaf | Salt (as needed) | 10 empty egg shells.  
Bring the mushroom juice to the boil in a pan with the agar-agar, stirring with a whisk. Skim off the froth, remove from the heat and add the softened gelatine. Pour 50 g of the mixture into each empty egg shell. Leave to set in the refrigerator for 3 hours, then set aside until ready to serve.

### EARTH OIL

100 g fresh moss | 50 g corn oil.  
Vacuum seal the ingredients in a bag and cook sous-vide at 65°C for 2 hours in a bain-marie. Then rest in the refrigerator for 24 hours. Filter through muslin and set aside until ready to serve.

### TEMPURA BATTER

250 g wheat flour | 50 g Protempura Crunx (trisol)\* | 15 g fresh yeast | 500 g water | 10 g sugar | 5 g salt.  
*\*Trisol is wheat dextrin, used for producing very crunchy tempura dishes that hold their texture for much longer.*  
Dissolve the yeast in 100 g lukewarm water, then add the sugar and the remaining water. Gradually add the flour and Protempura Crunx while mixing continuously. Finally, add the salt. Refrigerate for 6 hours.

### EGG YOLK TEMPURA

(see step-by-step process, p. 32)

1 free-range egg | 200 g wheat flour | 2 l 0,4° (mild) olive oil | Salt (as needed).

Very carefully separate the yolk from the white, keeping it intact. Coat with flour, removing the excess, dip in the tempura batter and deep-fry in the oil at 180°C until the yolk is golden and crispy on the outside, while still runny on the inside. Put the yolk on paper towel to soak up the excess oil and adjust the seasoning with salt. Seat aside the eggs shell for the assembly.

### ASSEMBLY

Heat the egg shell containing the mushroom jelly in a bain-marie, arrange in a stand on a dish and drizzle with a few drops of earth oil. Serve with the tempura egg yolk. The diner should bite into the egg yolk, allowing it to run over the jelly.





#### EGG YOLK TEMPURA

(1) Separar la yema con sumo cuidado para que quede entera, (2) enharinar, eliminar el exceso de harina, (3-4) pasar por la tempura y (5-7) freír en aceite a 180 °C, consiguiendo que quede dorada y crujiente en el exterior y líquida en el interior. (8) Depositar la yema en papel absorbente para retirar el exceso de grasa y (9) rectificar de sal.

#### ASSEMBLY

(1) Very carefully separate the yolk from the white, keeping it intact. (2) Coat with flour, removing the excess. (3-4) dip in the tempura batter and (5-7) deep-fry in the oil at 180°C until the yolk is golden and crispy on the outside, while still runny on the inside. (8) Put the yolk on paper towel to soak up the excess oil and (9) adjust the seasoning with salt.



  
**RIOFRÍO**  
CAVIAR



Foto: Juan A. Martín Jiménez ©

*Nuestro. Auténtico.*



Producción Ecológica

*World First Organic Caviar.*



www.caviarderiofrio.com - comercial@caviarderiofrio.com - (+34) 958 322 621



# sándwich de gazpacho con guarnición olorosa de vinagre

Para 10 personas

## Jugo de tomate

4 kg de tomate maduro

## Base de metilcelulosa

15 g de metilcelulosa

500 g de agua

## Rebanadas de pan de molde de merengue de tomate

300 g de jugo de tomate

25 g de albúmina

1 g de xantana

10 g de base de metilcelulosa

15 g de Trisol Protempura Crunx

2 g de sal

## Gazpacho

1 kg de tomate maduro

100 g de pepino

75 g de pimienta roja

60 g de cebolla tierna

1 diente de ajo

300 g de pan blanco

60 g de aceite de oliva virgen extra

300 g de agua

15 g de sal

c.s. de vinagre de Jerez

## Sorbete de gazpacho

500 g de gazpacho

2 hojas de gelatina

## Acabado

5 g de vinagre de Jerez 25 años

## JUGO DE TOMATE

Licuar el tomate e introducir en un recipiente. Sin moverlo, reservar en el congelador durante 20 minutos para que decante el líquido.

Transcurrido este tiempo, retirar la parte de pulpa formada en la parte superior del recipiente. Pasar el jugo clarificado de tomate que queda en la parte inferior por una estameña y reservar para las rebanadas de pan de molde de merengue de tomate.

## BASE DE METILCELULOSA

Triturar los ingredientes hasta que no queden grumos. Abatir hasta alcanzar los 3 °C y reservar para las rebanadas de pan de molde de merengue de tomate.

## REBANADAS DE PAN DE MOLDE DE MERENGUE DE TOMATE

(ver proceso paso a paso, pág. 36)

Turbinar parte del jugo de tomate y la sal. A continuación, incorporar el Trisol y seguir turbinando. Incorporar el resto del jugo de tomate y turbinar nuevamente. En este momento se retirará parte de la mezcla. A continuación, añadir la albúmina y la base de metilcelulosa. Turbinar y, al mismo tiempo, incorporar la parte de la mezcla que se había retirado previamente. Incorporar la xantana y turbinar hasta que no queden grumos. Reservar en cámara durante 12-24 horas.

Transcurrido este tiempo, montar la base de pan en la batidora a media velocidad durante 10 minutos hasta obtener una textura similar a la de un merengue. A continuación, introducir en una manga pastelera con boquilla lisa. Sobre un tapete de silicona para deshidratadora, escudillar 10 cuadrados con las dimensiones de una rebanada de pan de molde (10 x 10 cm). Con la ayuda de una espátula, alisar la superficie y deshidratar a 40 °C durante 24 horas. Transcurrido este tiempo, cortar todas las caras de la rebanada ligeramente para que así los alvéolos sean más visibles. Reservar en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco hasta el momento del pase.

## GAZPACHO

Cortar el tomate. Pelar el pepino y trocearlo. Limpiar el pimiento, extraer las semillas y cortar. Pelar y cortar la cebolla. Pelar el ajo y blanquear 3 veces. Romper el pan. Mezclar todos los ingredientes, excepto el vinagre, y dejar reposar en cámara durante 12 horas. Transcurrido este tiempo, triturar concienzudamente con el vaso americano hasta conseguir una crema fina. Poner a punto de vinagre y rectificar de sal. Colar y reservar para el sorbete de gazpacho.

## SORBETE DE GAZPACHO

Calentar una cuarta parte del gazpacho e incorporar la gelatina, previamente hidratada. Retirar del fuego y agregar el resto de gazpacho.

Momentos antes del acabado, pasar por la sorbetera y mantener en el congelador a unos -8 °C.

## ACABADO

Disponer 2 cucharadas soperas de sorbete de gazpacho sobre una rebanada de pan de molde de merengue de tomate con sumo cuidado de no romperlo. Alisar con una espátula y cubrir con otra rebanada de pan de tomate.

Con la ayuda de un cuchillo de sierra, recortar los bordes consiguiendo un cuadrado perfecto y cortar en diagonal para obtener una forma similar a la de un sándwich.

Acompañar con una copa con unas gotas de vinagre de Jerez para que, a medida que se degusta el sándwich, se aprecien los aromas del vinagre.

# gazpacho sandwich with fragrant vinegar garnish

Serves 10

## TOMATO JUICE

4 kg ripe tomatoes.

Juice the tomatoes and transfer to a container. Set aside without moving in the refrigerator for 20 minutes to decant the liquid.

Next, remove the pulp forming at the top of the container. Pass the clarified tomato juice remaining at the bottom through muslin and set aside for the tomato meringue sandwich bread.

## METHYLCELLULOSE BASE

15 g methylcellulose | 500 g water.

Blend the ingredients together until no lumps remain. Cool quickly in a blast chiller to 3°C and set aside for the tomato meringue sandwich bread.

## TOMATO MERINGUE SANDWICH BREAD

(see step-by-step process, p. 36)

300 g tomato juice | 25 g powdered egg white | 1 g xanthan gum | 10 g methylcellulose base | 15 g Protempura Crunx (trisol) | 2 g salt.

Blend part of the tomato juice with the salt in a container. Incorporate the trisol and continue to blend. Add the remaining tomato juice and blend again. Remove a part of the mixture and set aside. Next, add the powdered egg white and the methylcellulose base to the container. Blend in the previously removed part of the mixture. Add the xanthan gum and blend until completely smooth. Refrigerate for 12-24 hours.

Next, beat the bread mixture in a mixer at medium speed for 10 minutes to a consistency similar to meringue. Transfer to a piping bag with a plain nozzle. Over a silicone mat for use in the dehydrator, pipe 10 squares inside moulds with the dimensions of a slice of sandwich bread (10 x 10 cm). Use a palette knife to smooth the surface. Then dry out in the dehydrator at 40°C for 24 hours. Then cut a thin layer from all sides of the slices, allowing the texture of the crumb to become more visible. Set aside in an airtight container in a cool and dry place until use.

## GAZPACHO

1 kg ripe tomato | 100 g cucumber | 75 g red pepper | 60 g fresh onion | 1 clove garlic | 300 g white bread | 60 g extra virgin olive oil | 300 g water | 15 g salt | Sherry vinegar (as needed).

Cut up the tomatoes. Peel and cut up the cucumber. Clean the pepper, remove the seeds and chop. Peel and chop the onion. Peel the garlic and blanch 3 times in boiling water. Tear the bread into small pieces.

Mix the ingredients together, except the vinegar, and rest in the refrigerator for 12 hours. Next, very carefully blend the mixture in a liquidiser to a smooth cream. Adjust the seasoning with vinegar and salt. Strain and set aside for the *gazpacho* sorbet.

## GAZPACHO SORBET

500 g *gazpacho* | 2 gelatine leaves.

Heat a quarter of the *gazpacho* in a pan and dissolve the softened gelatine. Remove from the heat and add the remainder of the *gazpacho*.

A little before assembly, churn in an ice cream maker and set aside in the freezer at -8°C.

## ASSEMBLY

5 g 25-year-old sherry vinegar.

Put 2 tablespoons of *gazpacho* sorbet in a slice of tomato meringue bread, taking great care not to break it. Spread and smooth with a palette knife, then cover with another slice of bread.

Use a serrated knife to trim the edges of the sandwich until perfectly square, then cut along the diagonal to make a triangular sandwich.

Accompany with a glass filled with a few drops of the sherry vinegar, so that the vinegar aromas can be appreciated as the sandwich is eaten.





**REBANADAS DE PAN DE MOLDE DE MERENGUE DE TOMATE**

(1-3) Turbinar parte del jugo de tomate y la sal. (4) A continuación, incorporar el Trisol y seguir turbinando. (5) Incorporar el resto del jugo de tomate y turbinar nuevamente. (6) En este momento se retirará parte de la mezcla. (7-10) A continuación, añadir la albúmina y la base de metilcelulosa. (11-14) Turbinar y, al mismo tiempo, incorporar la parte de la mezcla que se había retirado previamente. (15) Incorporar la xantana y (16-18) turbinar hasta que no queden grumos. Reservar en cámara durante 12-24 horas. Transcurrido este tiempo, (19-21) montar la base de pan en la batidora a media velocidad durante 10 minutos (22-23) hasta obtener una textura similar a la de un merengue. A continuación, (24) introducir en una manga pastelera con boquilla lisa. (25) Sobre un tapete de silicona para deshidratadora, escudillar 10 cuadrados con las dimensiones de una rebanada de pan de molde (10 x 10 cm). (26-27) Con la ayuda de una espátula, alisar la superficie y (28-29) deshidratar a 40 °C durante 24 horas. Transcurrido este tiempo, (30-33) cortar todas las caras de la rebanada ligeramente para que así los alvéolos sean más visibles. Reservar en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco hasta el momento del pase.

**TOMATO MERINGUE SANDWICH BREAD**

(1-3) Blend part of the tomato juice with the salt in a container. (4) Incorporate the trisol and continue to blend. (5) Add the remaining tomato juice and blend again. (6) Remove a part of the mixture and set aside. (7-10) Next, add the powdered egg white and the methylcellulose base to the container. (11-14) Blend in the previously removed part of the mixture. (15) Add the xanthan gum and (16-18) blend until completely smooth. Refrigerate for 12-24 hours. Next, (19-21) beat the bread mixture in a mixer at medium speed for 10 minutes (22-23) to a consistency similar to meringue. (24) Transfer to a piping bag with a plain nozzle. (25) Over a silicone mat for use in the dehydrator, pipe 10 squares inside moulds with the dimensions of a slice of sandwich bread (10 x 10 cm). (26-27) Use a palette knife to smooth the surface. (28-29) Then dry out in the dehydrator at 40°C for 24 hours. (30-33) Then cut a thin layer from all sides of the slices, allowing the texture of the crumb to become more visible. Set aside in an airtight container in a cool and dry place until use.





# coquitos de parmesano con yema de huevo y trufa

La esferificación es una técnica que desde 1946 se ha utilizado en la industria alimentaria, pero que no se popularizó hasta que Ferran Adrià, en su restaurante elBulli, trasladó su aplicación al mundo de la gastronomía. Existen dos formas básicas de esferificar alimentos: la esferificación directa o básica, y la inversa. La primera se usa mayoritariamente para elaborar caviars debido a las dificultades técnicas que presenta la progresiva gelatinización en el servicio. Para obtener esféricos de interiores líquidos se utiliza la inversa.

Para 10 personas

## Suero de parmesano

1 kg de parmesano  
1 l de agua

## Suero de parmesano ligado

100 g de suero de parmesano  
0,1 g de xantana

## Coquitos de parmesano

130 g de suero de parmesano ligado  
20 g de gelatina vegetal granulada

## Baño de alginato

5 g de alginato  
1 l de agua

## Base de mini yemas esféricas

200 g de yema de huevo pasteurizada  
5 g de gluconolactato cálcico  
0,4 g de xantana

## Mini yemas esféricas

c.s. de base de mini yemas esféricas  
c.s. de baño de alginato  
500 g de aceite de oliva suave

## Yema de huevo ligada

100 g de yema de huevo pasteurizada  
0,2 g de xantana

## Áceite de trufa negra

15 g de trufa negra (*Tuber Melanosporum*)  
50 g de aceite de maíz  
c.s. de sal

## Acabado

2 dados de parmesano de 0,5 cm  
2 hojas de perifollo fresco  
2 láminas de trufa negra  
c.s. de ralladura de limón

## SUERO DE PARMESANO

Triturar el parmesano en el vaso americano hasta obtener un granulado fino.

Llevar el agua a ebullición, añadir el parmesano rallado, remover y dejar infusionar junto al fuego durante 30 minutos, removiendo cada 5 minutos. A continuación, colar por un chino fino y dejar decantar en cámara en un recipiente alto y estrecho durante 24 horas. Transcurrido este tiempo, retirar la grasa de la parte superior, que se usará en otros platos, y reservar el suero de parmesano obtenido para el suero de parmesano ligado.

## SUERO DE PARMESANO LIGADO

Triturar el suero de parmesano y la xantana con la túrmix hasta que no queden grumos. Reservar para los coquitos de parmesano.

## COQUITOS DE PARMESANO

(ver proceso paso a paso, pág. 40)

Incorporar la gelatina, previamente tamizada, poco a poco en un recipiente a medida que se incorpora el suero de parmesano en pequeñas cantidades sin dejar de remover. La gelatina se hidratará gradualmente y absorberá el suero de forma uniforme. Tras 30 minutos removiendo, se obtendrá una textura similar a la de un cuscús, suelta y sin apelmazar. Bolear porciones de 8 g, conservar en cámara durante 4 horas y reservar hasta el momento del pase.

## BAÑO DE ALGINATO

Triturar los ingredientes con la túrmix hasta que no queden grumos. Dejar reposar en cámara durante 12 horas y reservar para las mini yemas esféricas.

## BASE DE MINI YEMAS ESFÉRICAS

Disolver el gluconolactato en la yema de huevo con ayuda de la túrmix, añadir la xantana y triturar nuevamente hasta que no queden grumos. En la máquina de vacío, extraer el aire de la mezcla y reservar para las mini yemas esféricas.

## MINI YEMAS ESFÉRICAS

Llenar una jeringuilla con boca de 0,3 cm de diámetro con la base de mini yemas esféricas y escudillar gotas de 0,7 cm de diámetro en el baño de alginato. Sumergir las gotas formadas rápidamente y mantenerlas en el baño durante 30 segundos. Transcurrido este tiempo, escurrirlas concienzudamente y limpiar en agua durante 2 minutos.

A continuación, sacar las mini yemas del agua, conservarlas en un recipiente cubiertas en aceite y reservar para el acabado. Cada ración consta de 4 yemas.

## YEMA DE HUEVO LIGADA

Triturar los ingredientes hasta que no queden grumos. Introducir en un biberón y reservar en cámara hasta el momento del pase.

## ACEITE DE TRUFA NEGRA

Triturar la trufa junto al aceite de maíz y una pizca de sal. Envasar al vacío y cocer a 65 °C durante 1 hora. Transcurrido este tiempo, reservar en cámara.

## ACABADO

Disponer 2 coquitos en cada plato. Repartir 4 mini yemas esféricas y 2 dados de parmesano en cada lado del plato. Salsear la base del plato con la yema ligada y el aceite de trufa. Colocar 2 hojas de perifollo sobre los dados de queso y acabar con 2 láminas de trufa.

# parmesan macaroons with egg yolk and truffle

Spherification is a technique that has been in use in the food industry since 1946. However, it did not become popular until Ferran Adrià applied it to fine-dining in his restaurant elBulli. There are two basic methods for spherifying foods: direct or basic spherification, and reverse spherification. The former is mainly used to make caviar-like pearls, given the technical difficulties presented by progressive gelatinisation during the meal. The reverse technique is used to make spheres with liquid centres.

Serves 10

## PARMESAN WATER

1 kg Parmesan cheese | 1 l water.  
Grind the Parmesan cheese to very fine granules in a liquidiser.

Bring the water to the boil, add the Parmesan cheese and stir. Remove from the direct heat and leave to steep close to the heat for 30 minutes, stirring every 5 minutes. Next, strain through a fine conical sieve into a tall, narrow container and leave to decant in the refrigerator for 24 hours. Then remove the fat from the surface, for use in other dishes, and set aside the Parmesan water for the thickened Parmesan water.

## THICKENED PARMESAN WATER

100 g Parmesan water | 0.1 g xanthan gum.  
Blend the Parmesan water with the xanthan gum using a hand-held blender until no lumps remain. Set aside for the Parmesan macaroons.

## PARMESAN MACAROONS

(see step-by-step process, p. 40)

130 g thickened Parmesan water | 20 g vegetarian gelatine granules.

Sift the gelatine and gradually incorporate into the thickened Parmesan water while stirring constantly. The gelatine will progressively rehydrate and uniformly absorb the Parmesan water. After stirring for 30 minutes, the mixture will have a texture similar to that of a loose couscous without clumps. Mould by hand into 8-g balls, refrigerate for 4 hours and set aside until use.

## ALGINATE SOLUTION

5 g alginate | 1 l water.  
Blend the ingredients together with a hand-held blender until no lumps remain. Rest in the refrigerator for 12 hours and set aside for the mini yolk spheres.

## MINI YOLK SPHERE BASE

200 g pasteurised egg yolk | 5 g calcium gluconolactate | 0.4 g xanthan gum.  
Use a hand-held blender to dissolve the calcium gluconolactate into the egg yolk. Add the xanthan gum and blend again until no lumps remain. Remove any air from the mixture in a chamber vacuum sealer.

## MINI YOLK SPHERES

Mini yolk sphere base (as needed) | Alginate solution (as needed) | 500 g mild olive oil.  
Fill a syringe with a 0.3 cm-diameter opening with the mini yolk sphere base and pipe 0.7 cm-diameter drops into the alginate solution. Quickly immerse the formed drops in the solution and keep them there for 30 seconds. Then carefully drain and rinse the spheres in water for 2 minutes.  
Next, transfer the mini spheres from the water to an open container and cover them in the oil. Set aside for assembly. Each serving portion will consist of 4 mini spheres.

## THICKENED EGG YOLK

100 g pasteurized egg yolk | 0.2 g xanthan gum.  
Blend the ingredients together until no lumps remain. Transfer to a squeeze bottle and refrigerate until ready to serve.

## BLACK TRUFFLE OIL

15 g black truffle (*Tuber Melanosporum*) | 50 g corn oil | Salt (as needed).  
Blend the truffle with the oil and a pinch of salt. Vacuum seal in a bag and cook sous-vide at 65°C for 1 hour. Refrigerate.

## ASSEMBLY

2 (0.5 cm) Parmesan cheese cubes | 2 fresh chervil leaves | 2 slices black truffle | Grated lemon zest (as needed).  
Put 2 macaroons on each plate. Arrange 4 mini yolk spheres and 2 Parmesan cheese cubes on each side of the plate. Drizzle the plate with thickened egg yolk and truffle oil. Arrange 2 chervil leaves on the cheese cubes and finish with 2 slices of black truffle.



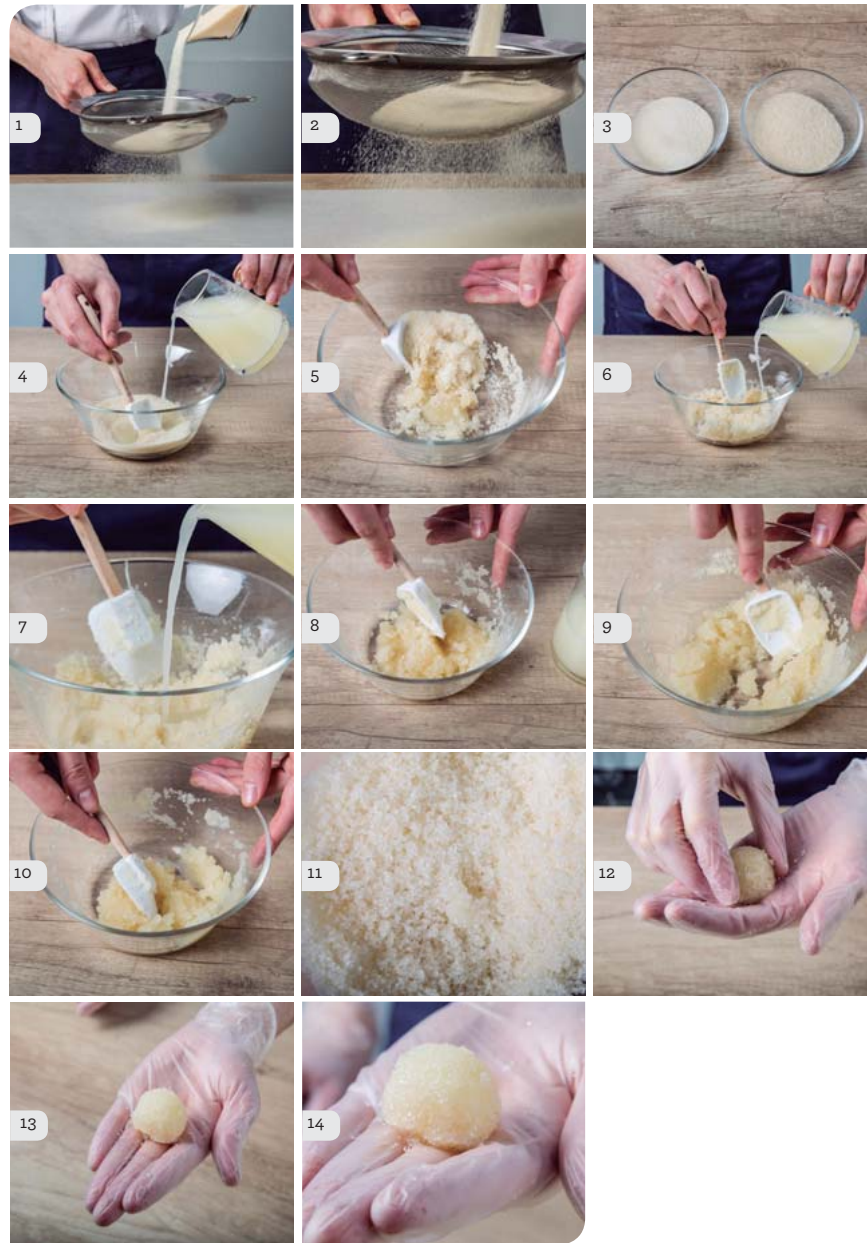


### COQUITOS DE PARMESANO

Incorporar la gelatina, (1-3) previamente tamizada, poco a poco en un recipiente (4) a medida que se incorpora el suero de parmesano en pequeñas cantidades (5) sin dejar de remover. (6-10) La gelatina se hidratará gradualmente y absorberá el suero de forma uniforme (11) Tras 30 minutos removiendo, se obtendrá una textura similar a la de un cuscús, suelta y sin apelmazar. (12-14) Bolear porciones de 8 g, conservar en cámara durante 4 horas y reservar hasta el momento del pase.

### PARMESAN MACAROONS

Sift the gelatine (1-3) and gradually incorporate (4) into the thickened Parmesan water (5) while stirring constantly. (6-10) The gelatine will progressively rehydrate and uniformly absorb the Parmesan water. (11) After stirring for 30 minutes, the mixture will have a texture similar to that of a loose couscous without clumps. (12-14) Mould by hand into 8-g balls, refrigerate for 4 hours and set aside until use.



EN BUENA  
COMPAÑÍA



guzmán  
Gastronomía

BARCELONA · MADRID · ALICANTE · BILBAO · IBIZA · LOGROÑO · SEVILLA  
WWW.BIDFOODIBERIA.COM / INFO@BIDFOODIBERIA.COM



## pesto multiesférico

con pistachos tiernos  
y anguila

La multiesferificación es una vuelta de tuerca a la esferificación. Se consigue colocando diversas esferas una al lado de otra, sin retirar el baño de alginato. Esta técnica resulta útil para recrear múltiples formas.



## multispherical pesto

with tender pistachios  
and eel

Multispherification is spherification with a twist. It is achieved by placing different spheres side by side without rinsing off the alginate solution. This technique is useful for creating many different shapes.



# pesto multiesférico

## con pistachos tiernos y anguila

Para 4 personas

### Suero de parmesano

100 g de parmesano sin corteza  
100 g de agua

### Crema de parmesano

50 g de parmesano rallado  
30 g de nata  
20 g de leche  
c.s. de sal

### Aceite infusionado de albahaca

75 g de albahaca fresca  
150 g de aceite de oliva suave

### Base de pesto esférico

100 g de hojas de albahaca fresca  
12 g de piñón tostado  
12 g de Parmigiano Reggiano rallado  
3 g de ajo  
30 g de suero de parmesano  
150 g de agua  
50 g de aceite infusionado de albahaca  
2,4 g de gluconolactato cálcico  
0,6 g de xantana  
c.s. de agua  
c.s. de sal

### Baño de alginato

5 g de alginato  
1 l de agua

### ‘Gusanos’ de pesto multiesférico

c.s. de base de pesto esférico  
c.s. de baño de alginato

### Aceite texturizado de pistacho

50 g de aceite virgen de pistacho  
1,5 g de monoglicérido\*  
*\*Obtenido a partir de la glicerina y de ácidos grasos, destaca por su elevada estabilidad como emulsionante que integra un medio acuoso en medio graso.*

### Dados de anguila ahumada

1 porción de 70 g de anguila ahumada

### Aceite de panceta ibérica curada

50 g de panceta ibérica curada en sal  
10 g de agua  
15 g de aceite de oliva suave

### Láminas de panceta ibérica curada

1 porción de 50 g de panceta ibérica curada en sal

### Acabado

3 pistachos tiernos repelados  
3 piñones tostados  
3 germinados de albahaca  
c.s. de pimienta negra recién molida

### SUERO DE PARMESANO

Cortar el parmesano en trozos pequeños y triturar hasta que quede fino.

Llevar el agua a ebullición, añadir el parmesano triturado, remover y dejar infusionar al lado del fuego durante 40 minutos, removiendo cada 5 minutos. Transcurrido este tiempo, colar por un chino fino y dejar decantar en cámara en un recipiente alto y estrecho durante 24 horas. Posteriormente, retirar la grasa de la parte superior, que se empleará para otras elaboraciones, y reservar el suero de parmesano obtenido para la base de pesto esférico.

### CREMA DE PARMESANO

Llevar a ebullición la leche con la nata. Añadir el parmesano, mezclar, retirar del fuego e infusionar durante 20 minutos. Transcurrido este tiempo, colar por una estameña, poner a punto de sal y reservar hasta el momento del pase.

### ACEITE INFUSIONADO DE ALBAHACA

Romper la albahaca con las manos e introducir en el aceite. Calentar hasta los 60 °C, retirar del fuego y dejar infusionar a temperatura ambiente durante 12 horas. Transcurrido este tiempo, colar y reservar para la base de pesto esférico.

### BASE DE PESTO ESFÉRICO

**(ver proceso paso a paso, pág. 46)**

Escaldar la albahaca y cortar la cocción en agua con hielo. Pelar y retirar el germen al ajo.

Triturar todos los ingredientes en el vaso americano hasta obtener una crema fina. Colar y poner a punto de sal.

Extraer el aire a la mezcla con ayuda de la máquina de vacío al 99 % y reservar para los ‘gusanos’ de pesto multiesférico.



### BAÑO DE ALGINATO

Triturar el alginato con el agua hasta que no queden grumos.

Reservar en cámara durante 24 horas para los ‘gusanos’ de pesto multiesférico.

### ‘GUSANOS’ DE PESTO MULTIESFÉRICO

**(ver proceso paso a paso, pág. 47)**

Con la ayuda de una cuchara para esféricar de 0,6 cm de diámetro, verter en el baño de alginato la base de pesto durante 1 minuto y 30 segundos. Transcurrido este tiempo, escurrir las esferas y depositarlas en fila en un molde largo y estrecho con forma de media caña de 0,3 cm de ancho. El resultado debe ser un ‘gusano’ largo y estrecho, formado por 20 esféricos. Reservar en cámara durante 30 minutos. Transcurrido este tiempo, desmoldar con sumo cuidado de no romper la tira y reservar para el acabado.

### ACEITE TEXTURIZADO DE PISTACHO

Sin dejar de remover, calentar a fuego bajo 25 g de aceite con el monoglicérido hasta su disolución. Retirar del fuego y añadir el resto de aceite.

En un baño maría invertido, incorporar la preparación poco a poco, sin dejar de remover, con el objetivo de que la mezcla adquiera cuerpo y una textura similar a la de mantequilla pomada. Reservar en cámara hasta el momento del pase.

### DADOS DE ANGUILA AHUMADA

Retirar la piel y las posibles espinas a la anguila. Cortar 3 dados por persona de 0,7 cm de lado y reservar hasta el momento del pase.

### ACEITE DE PANCETA IBÉRICA CURADA

Picar la panceta y cocer a fuego lento en agua y aceite, hasta que el agua se haya evaporado por completo. Colar y reservar el aceite hasta el momento del pase.

### LÁMINAS DE PANCETA IBÉRICA CURADA

Con la ayuda de un cuchillo, retirar la piel y el exceso de sal exterior de la panceta. Cortar en rectángulos de 1 x 2 cm y congelar. Una vez congelada, cortar con la máquina cortafiambres en láminas de panceta de 0,1 cm de grosor.

La ración consta de 3 láminas de panceta.

### ACABADO

**(ver proceso paso a paso, pág. 47)**

Disponer con la mano los ‘gusanos’ multiesféricos en platos rectangulares, ocupando la parte central y haciendo un ligero zigzag con sumo cuidado. Calentar la crema de parmesano ligeramente, entibiar la grasa de panceta y calentar los platos con los multiesféricos bajo la salamandra.

Colocar en el plato 3 pistachos, 3 piñones y 3 dados de anguila. Cubrir cada trozo de anguila con una lámina de panceta.

Salsear la base del plato con un poco de crema de parmesano y aceite de panceta. Volver a calentar bajo la salamandra.

Terminar aliñando los pistachos con un poco de aceite texturizado de pistacho, repartiendo 3 germinados de albahaca y con pimienta negra recién molida.

# multispherical pesto

## with tender pistachios and eel

Serves 4

### PARMESAN WATER

100 g Parmesan cheese, rindless | 100 g water.  
Cut the cheese into small pieces and grind to a fine powder. Bring the water to the boil, add the cheese and stir. Remove from the direct heat and leave to steep close to the heat for 40 minutes, stirring every 5 minutes. Next, strain through a fine conical sieve into a tall, narrow container and leave to decant in the refrigerator for 24 hours. Then remove the fat from the surface, for use in other dishes, and set aside the Parmesan water for the spherical pesto base.

### PARMESAN CREAM

50 g grated Parmesan cheese | 30 g cream | 20 g milk | Salt (as needed).  
Combine the cream with the milk in a saucepan and bring to the boil. Add the cheese, mix, remove from the heat and leave to steep for 20 minutes. Then strain through muslin, season with salt and set aside until ready to serve.

### INFUSED BASIL OIL

75 g fresh basil | 150 g mild olive oil.  
Tear up the basil leaves and add to the oil in a pan. Heat to 60°C, remove from the heat and leave to steep at room temperature for 12 hours. Then strain and set aside for the spherical pesto base.

### SPHERICAL PESTO BASE

**(see step-by-step process, p. 46)**

100 g fresh basil leaves | 12 g toasted pine nuts | 12 g grated Parmesan (Parmigiano-Reggiano) cheese | 3 g garlic | 30 g Parmesan water | 150 g water | 50 g infused basil oil | 2.4 g calcium gluconolactate | 0.6 g xanthan gum | Water (as needed) | Salt (as needed).  
Blanch the basil and refresh in an ice bath. Peel the garlic and remove the green germ. Blend all ingredients together in a liquidiser to a very smooth cream. Strain and season with salt. Remove any air from the mixture in a chamber vacuum sealer at 99% vacuum and set aside for the multispherical pesto ‘worms’.

### ALGINATE SOLUTION

5 g alginate | 1 l water.  
Blend the alginate with the water until no lumps remain. Set aside in the refrigerator for 24 hours for the multispherical pesto ‘worms’.

### MULTISPHERICAL PESTO ‘WORMS’

**(see step-by-step process, p. 47)**

Spherical pesto base (as needed) | Alginate solution (as needed).  
Use a 0.6 cm-diameter spherification spoon to introduce the pesto base into the alginate solution. Leave for 1 minute 30 seconds. Then drain the spheres and arrange in a row inside a 0.3 cm-wide, long and narrow half-cylindrical mould. The result should be a long and narrow ‘worm’ made up of 20 spheres. Refrigerate for 30 minutes. Then very carefully unmould without breaking the line of spheres and set aside for assembly.

### THICKENED PISTACHIO OIL

50 g virgin pistachio oil | 15 g Glice\*.  
*\*A monoglyceride and diglyceride derived from glycerine and fatty acids. This product is an emulsifier that creates emulsions of aqueous and fatty substances.*  
Heat 25 g of the oil in a pan over a low heat. Dissolve the emulsifier in the oil while stirring constantly. Remove from the heat and add the remainder of the oil. Transfer the mixture a little at a time to a container over an ice bath, while stirring constantly until it acquires a volume and consistency similar to those of softened butter. Refrigerate until ready to serve.

### SMOKED EEL CUBES

1 (70-g) portion smoked eel.  
Remove the skin and any bones from the eel. Cut into 3 0.7 cm cubes per person and set aside until ready to serve.

### CURED IBERIAN PORK BELLY FAT

50 g salt-cured Iberian pork belly | 10 g water | 15 g mild olive oil.  
Finely chop the pork belly and cook over a low heat with the water and oil until the water has fully evaporated. Strain and set aside until ready to serve.

### CURED IBERIAN PORK BELLY SLICES

1 (50-g) portion salt-cured Iberian pork belly.  
Use a knife to remove the skin and any excess salt from the surface of the pork belly. Cut into 1 x 2 cm rectangles and freeze. Then cut with a meat slicer into 0.1 cm-thick slices. Each serving portion contains 3 slices of cured pork belly.

### ASSEMBLY

**(see step-by-step process, p. 47)**

3 tender pistachios, peeled | 3 toasted pine nuts | 3 basil shoots | Freshly ground black pepper (as needed).  
Carefully arrange the multispherical ‘worms’ by hand on rectangular plates, covering the middle of the plate, with a slight zigzag effect. Lightly heat the Parmesan cream and warm the pork belly fat. Heat the plates with the multispherical ‘worms’ under a salamander grill. Arrange 3 pistachios, 3 pine nuts and 3 eel cubes on each plate. Cover each eel cube with a slice of cured pork belly. Drizzle the plate with a little Parmesan cream and pork belly fat. Heat again under the salamander grill. Finish by seasoning the pistachios with a little thickened pistachio oil, then garnish the dish with 3 basil shoots and season with freshly ground black pepper.





### BASE DE PESTO ESFÉRICO

(1-2) Escaldar la albahaca y (3) cortar la cocción en agua con hielo. Pelar y retirar el germen al ajo. (4) Triturar todos los ingredientes en el vaso americano (5) hasta obtener una crema fina. (6-7) Colar y poner a punto de sal. (8-9) Extraer el aire a la mezcla con ayuda de la máquina de vacío al 99 % y reservar para los 'gusanos' de pesto multiesférico.

### SPHERICAL PESTO BASE

(1-2) Blanch the basil and (3) refresh in an ice bath. Peel the garlic and remove the green germ. (4) Blend all ingredients together in a liquidiser (5) to a very smooth cream. (6-7) Strain and season with salt. (8-9) Remove any air from the mixture in a chamber vacuum sealer at 99% vacuum and set aside for the multispherical pesto 'worms'.

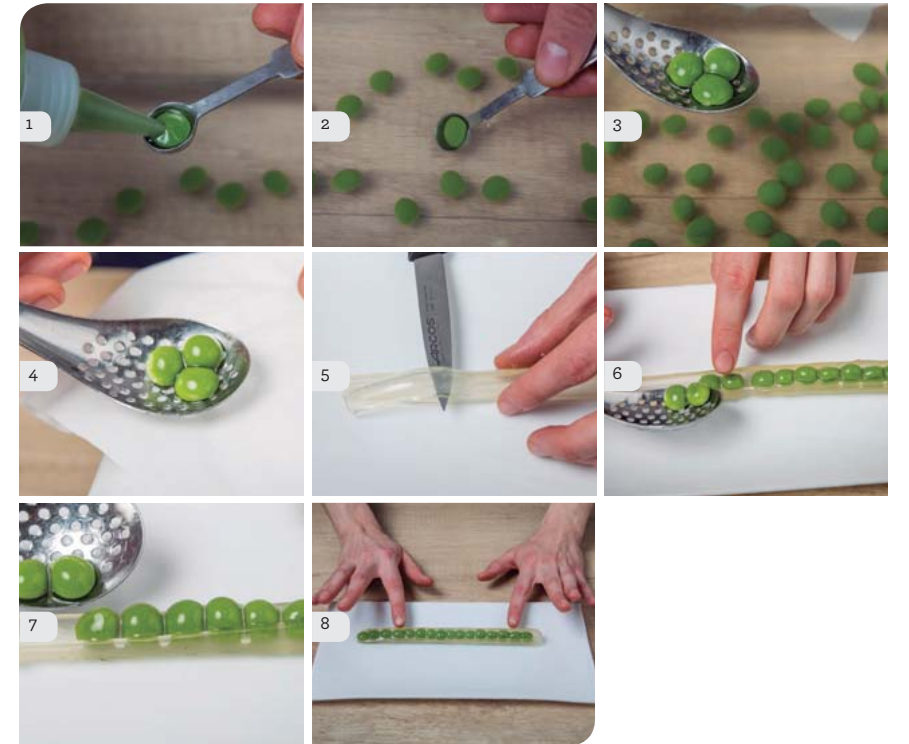


### 'GUSANOS' DE PESTO MULTIESFÉRICO

(1) Con la ayuda de una cuchara para esferificar de 0,6 cm de diámetro, (2) verter en el baño de alginato la base de pesto durante 1 minuto y 30 segundos. Transcurrido este tiempo, (3-4) escurrir las esferas y (5-7) depositarlas en fila en un molde largo y estrecho con forma de media caña de 0,3 cm de ancho. (8) El resultado debe ser un 'gusano' largo y estrecho, formado por 20 esféricos. Reservar en cámara durante 30 minutos. Transcurrido este tiempo, desmoldar con sumo cuidado de no romper la tira y reservar para el acabado.

### MULTISPHERICAL PESTO 'WORMS'

(1) Use a 0.6 cm-diameter spherification spoon (2) to introduce the pesto base into the alginate solution. Leave for 1 minute 30 seconds. (3-4) Then drain the spheres and (5-7) arrange in a row inside a 0.3 cm-wide, long and narrow half-cylindrical mould. (8) The result should be a long and narrow 'worm' made up of 20 spheres. Refrigerate for 30 minutes. Then very carefully unmould without breaking the line of spheres and set aside for assembly.

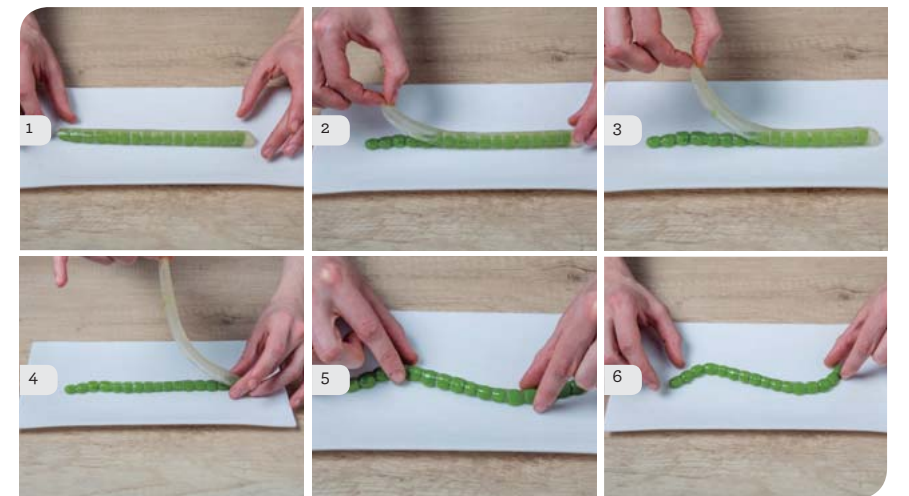


### ACABADO

(1-6) Disponer los 'gusanos' multiesféricos en platos rectangulares, ocupando la parte central y haciendo un ligero zigzag con sumo cuidado.

### ASSEMBLY

(1-6) Carefully arrange the multispherical 'worms' by hand on rectangular plates, covering the middle of the plate, with a slight zigzag effect.





# milhojas de idiazábal

Para 10 personas

## Suero de Idiazábal

500 g de Idiazábal  
600 g de agua

## Masa de hojaldre de Idiazábal

250 g de suero de Idiazábal  
60 g de harina de trigo  
4 g de lecitina de soja  
1 g de xantana  
125 g de clara de huevo  
c.s. de sal

## Hojaldres de Idiazábal

c.s. de masa de hojaldre de Idiazábal  
1 l de aceite de girasol

## Crema montada de Idiazábal

100 g de Idiazábal  
250 g de nata  
c.s. de sal  
c.s. de pimienta negra recién molida

## Acabado

3 daditos de limón  
c.s. de maltodextrina

## SUERO DE IDIAZÁBAL

Cortar el Idiazábal en trozos pequeños y triturar hasta que quede fino.

Hervir el agua, añadir el Idiazábal, remover y dejar infusionar al lado del fuego durante 40 minutos, removiendo cada 5 minutos. A continuación, colar por un fino y dejar decantar en un recipiente alto y estrecho durante 24 horas en cámara. Transcurrido este tiempo, extraer la grasa superior, que se usará en otros platos, y reservar el suero de Idiazábal para la masa de hojaldre de Idiazábal.

## MASA DE HOJALDRE DE IDIAZÁBAL

(ver proceso paso a paso, pág. 50)

Sin dejar de turbinar, mezclar el suero de Idiazábal con la harina, la lecitina, la xantana, la sal y la clara hasta obtener una masa fina y homogénea. Colar, introducir en el sifón, poner 2 cargas de gas, reposar en cámara durante 6 horas y reservar para los hojaldres de Idiazábal.

## HOJALDRES DE IDIAZÁBAL

(ver proceso paso a paso, pág. 50)

Escudillar la espuma con sumo cuidado hasta cubrir por completo la superficie del aceite a 170 °C. Freír durante 4 minutos aproximadamente y, con la ayuda de una espumadera, darle la vuelta. Freír durante 2 minutos más y escurrir el exceso de grasa sobre papel absorbente con cuidado de no romper la torta formada.

Cortar en rectángulos de 7 x 3 cm y escurrir nuevamente. Realizar 4 tortas para obtener los 20 rectángulos requeridos.

Volver a freír los rectángulos hasta que estén bien dorados y escurrir sobre papel absorbente.

Disponer los rectángulos fritos en una deshidratadora durante 3 horas con papel absorbente para eliminar bien el exceso de aceite.

## CREMA MONTADA DE IDIAZÁBAL

Triturar la nata con el Idiazábal rallado en la Thermomix a 80 °C durante 7 minutos. A continuación, salpimentar, triturar, colar y reposar en cámara durante 24 horas. Transcurrido este tiempo, montar hasta obtener una textura de crema montada, introducir en una manga y reservar hasta el momento del pase.

## ACABADO

Escudillar 10 g de crema montada sobre un rectángulo de hojaldre de Idiazábal como si de un milhojas de nata se tratara. Cubrir con otro rectángulo de hojaldre, espolvorear maltodextrina por la superficie simulando la apariencia del azúcar glas y coronar con 3 dados de limón.

# idiazábal cheese millefeuille

Serves 10

## IDIAZÁBAL WATER

500 g Idiazábal cheese | 600 g water.  
Cut the cheese into small pieces and grind to a fine powder.

Bring the water to the boil, add the cheese and stir. Remove from the direct heat and leave to steep close to the heat for 40 minutes, stirring every 5 minutes. Next, strain through a fine sieve into a tall, narrow container and leave to decant in the refrigerator for 24 hours. Then remove the fat from the surface, for use in other dishes, and set aside the Idiazábal water for the Idiazábal puff pastry dough.

## IDIAZÁBAL PUFF PASTRY DOUGH

(see step-by-step process, p. 50)

250 g Idiazábal water | 60 g flour | 4 g soya lecithin | 1 g xanthan gum | 125 g egg whites | Salt (as needed).  
Blend the Idiazábal water with the flour, lecithin, xanthan gum, salt and the egg whites all together until very smooth. Strain and transfer to a siphon. Insert 2 gas cartridges and rest in the refrigerator for 6 hours. Set aside for the Idiazábal puff pastry.

## IDIAZÁBAL PUFF PASTRY

(see step-by-step process, p. 50)

Idiazábal puff pastry dough (as needed) | 1 l sunflower oil.  
Carefully pipe the foam over the oil heated to 170°C, completely covering the surface. Deep-fry for about 4 minutes, then use a skimmer to turn the pastry over. Fry for 2 more minutes, then drain off the excess oil on paper towel taking care not to break the cake formed. Cut into 7 x 3 cm rectangles and drain again. Make 4 cakes to obtain the 20 rectangles required. Deep-fry the rectangles again until golden and drain on paper towel. Dry out the rectangles in a dehydrator for 3 hours, lining the tray with paper towel to absorb the excess oil.

## WHIPPED IDIAZÁBAL CREAM

100 g Idiazábal cheese | 250 g cream | Salt (as needed) | Freshly ground black pepper (as needed).  
Blend the cream with the grated cheese in a Thermomix at 80°C for 7 minutes. Next, season with salt and pepper, blend, strain and rest in the refrigerator for 24 hours. Then whip to the desired consistency, transfer to a piping bag and set aside until use.

## ASSEMBLY

3 lemon dice | Maltodextrin (as needed).  
Pipe 10 g of whipped cream over an Idiazábal puff pastry rectangle as if making a cream millefeuille. Cover with another puff pastry rectangle, dust the surface with maltodextrin to create the effect of icing sugar, and top with 3 lemon dice.



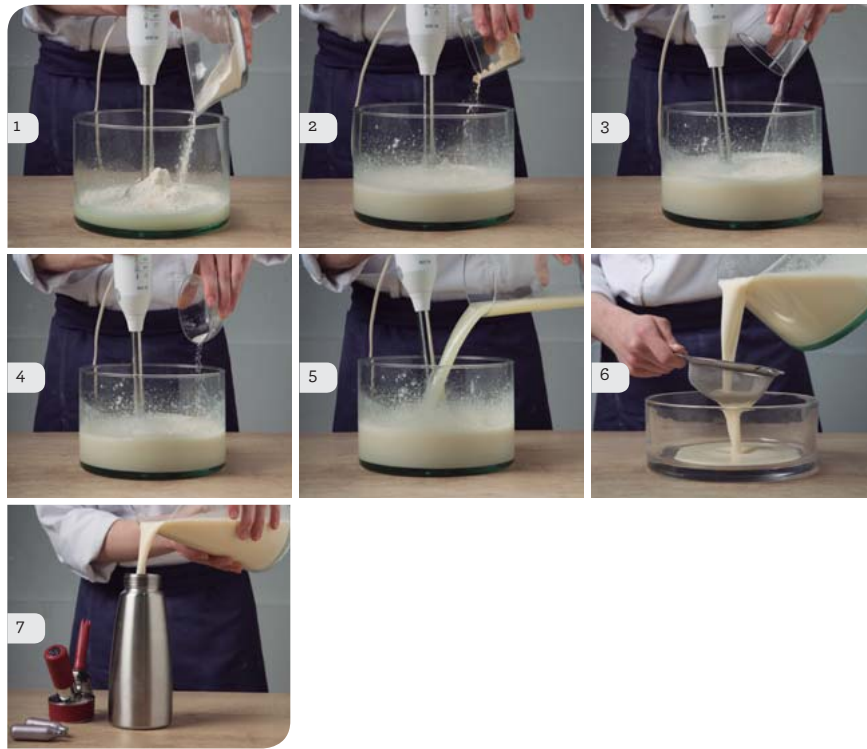


### MASA DE HOJALDRE DE IDIAZÁBAL

(1-5) Sin dejar de turbinar, mezclar el suero de Idiazábal con la harina, la lecitina, la xantana, la sal y la clara hasta obtener una masa fina y homogénea. (6) Colar. (7) introducir en el sifón, poner 2 cargas de gas, reposar en cámara durante 6 horas y reservar para los hojaldres de Idiazábal.

### IDIAZÁBAL PUFF PASTRY DOUGH

(1-5) Blend the Idiazábal water with the flour, lecithin, xanthan gum, salt and the egg whites all together until very smooth. (6) Strain and (7) transfer to a siphon. Insert 2 gas cartridges and rest in the refrigerator for 6 hours. Set aside for the Idiazábal puff pastry.

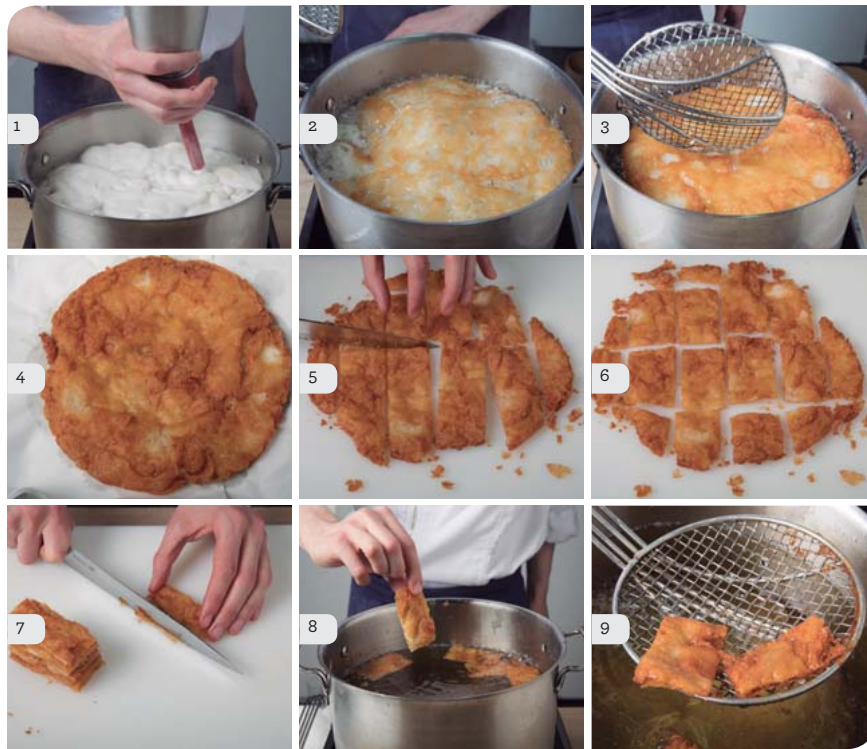


### HOJALDRES DE IDIAZÁBAL

(1) Escudillar la espuma con sumo cuidado hasta cubrir por completo la superficie del aceite a 170 °C. (2-3) Freír durante 4 minutos aproximadamente y, con la ayuda de una espumadera, darle la vuelta. Freír durante 2 minutos más y (4) escurrir el exceso de grasa sobre papel absorbente con cuidado de no romper la torta formada. (5-7) Cortar en rectángulos de 7 x 3 cm y escurrir nuevamente. Realizar 4 tortas para obtener los 20 rectángulos requeridos. (8-9) Volver a freír los rectángulos hasta que estén bien dorados y escurrir sobre papel absorbente. Disponer los rectángulos fritos en una deshidratadora durante 3 horas con papel absorbente para eliminar bien el exceso de aceite.

### IDIAZÁBAL PUFF PASTRY

(1) Carefully pipe the foam over the oil heated to 170°C, completely covering the surface. (2-3) Deep-fry for about 4 minutes, then use a skimmer to turn the pastry over. Fry for 2 more minutes, (4) then drain off the excess oil on paper towel taking care not to break the cake formed. (5-7) Cut into 7 x 3 cm rectangles and drain again. Make 4 cakes to obtain the 20 rectangles required. (8-9) Deep-fry the rectangles again until golden and drain on paper towel. Dry out the rectangles in a dehydrator for 3 hours, lining the tray with paper towel to absorb the excess oil.



Chef Aquiles Chavez & CHEFTOP MIND Maps™

Performing @ SOTERO - Pachuca, Mexico





## sidra casera ahumada al momento

Para 4 personas

### Zumo de manzana

2 kg de manzana Granny Smith  
c.s. de agua  
c.s. de ácido ascórbico

### Zumo de manzana con licor

200 g de zumo de manzana  
50 g de licor de manzana verde

### ZUMO DE MANZANA

(ver proceso paso a paso, pág. 54)

Licuar las manzanas, previamente cortadas en cuartos y reservadas en una mezcla de agua y ácido ascórbico, y depositar el zumo obtenido en un recipiente alto y estrecho. Dejar decantar en el congelador durante 30 minutos. Transcurrido este tiempo, con ayuda de una cuchara, retirar la pulpa del zumo cristalino que estará en la parte inferior del recipiente.

Colar el zumo por papel y reservar para el zumo de manzana con licor.

### ZUMO DE MANZANA CON LICOR

Mezclar y reservar en cámara.

### ACABADO

(ver proceso paso a paso, pág. 54)

Depositar el zumo de manzana con licor en una jarrita. Verter en una tetera de émbolo con una pastilla de hielo seco.

Dejar reposar durante 3 minutos para que el hielo seco gasifique el zumo.

Por otro lado, con la ayuda de un soplete, quemar la madera ante el comensal y ahumar ligeramente las copas. Servir la sidra casera en las copas ahumadas al momento.

## instantly smoked home-made apple cider

Serves 4

### APPLE JUICE

(see step-by-step process, p. 54)

2 kg Granny Smith apples | Water (as needed) | Ascorbic acid (as needed).

Quarter the apples and set aside in a mixture of water and ascorbic acid. Juice the apples and transfer to a tall and narrow container. Leave to decant in the freezer for 30 minutes. Next, use a spoon to remove the pulp from the clear juice in the lower part of the container.

Filter the juice through paper and set aside for the apple juice with apple liqueur.

### APPLE JUICE WITH APPLE LIQUEUR

200 g apple juice | 50 g green apple liqueur.  
Mix and set aside in the refrigerator.

### ASSEMBLY

(see step-by-step process, p. 54)

Put the apple juice with apple liqueur in a jug. Pour into a cafetière with a piece of dry ice. Leave to stand for 3 minutes for the ice to carbonate the liquid.

In the meantime, use a blow torch to burn wood in front of diners and lightly fill the glasses with smoke. Serve the home-made apple cider in the instantly smoked glasses.





#### ZUMO DE MANZANA

(1-3) Licuar las manzanas, previamente cortadas en cuartos y reservadas en una mezcla de agua y ácido ascórbico, (4) y depositar el zumo obtenido en un recipiente alto y estrecho. Dejar decantar en el congelador durante 30 minutos. (5) Transcurrido este tiempo, con ayuda de una cuchara, retirar la pulpa del zumo cristalino que estará en la parte inferior del recipiente. (6-7) Colar el zumo por papel y (8) reservar para el zumo de manzana con licor.

#### APPLE JUICE

(1-3) Quarter the apples and set aside in a mixture of water and ascorbic acid. Juice the apples (4) and transfer to a tall and narrow container. Leave to decant in the freezer for 30 minutes. (4) Next, use a spoon to remove the pulp from the clear juice in the lower part of the container. (6-7) Filter the juice through paper and (8) set aside for the apple juice with apple liqueur.



#### ACABADO

Depositar el zumo de manzana con licor en una jarrita. (1) Verter en una tetera de émbolo con una pastilla de hielo seco. (2) Dejar reposar durante 3 minutos para que el hielo seco gasifique el zumo. (3) Por otro lado, con la ayuda de un soplete, quemar la madera ante el comensal y (4-6) ahumar ligeramente las copas. (7) Servir la sidra casera en las copas ahumadas al momento.

#### ASSEMBLY

Put the apple juice with apple liqueur in a jug. (1) Pour into a cafetière with a piece of dry ice. (2) Leave to stand for 3 minutes for the ice to carbonate the liquid. (3) In the meantime, use a blow torch (4-6) to burn wood in front of diners and lightly fill the glasses with smoke. (7) Serve the home-made apple cider in the instantly smoked glasses.



# Mibrasa, ¡el dominio del fuego!

Os invitamos a experimentar con nuestras brasas, a crear y cocinar de una forma que despierta el paladar y llega al alma.

La relación entre la comida y el fuego nos remite a los orígenes más profundos de la gastronomía y de la humanidad. Con la brasa, la cocina es genuina y auténtica, y antepone el sabor a todo lo demás.

Desde nuestro taller de Palamós, en pleno corazón de la Costa Brava, nos enorgullecemos de ser los artesanos de la brasa.



[www.mibrasa.com](http://www.mibrasa.com)





# coliflor negra

## con bechamel de coco y lima

Para 10 personas

### Coliflor negra

1 coliflor de 1,5 kg

### Reducción de jugo de coliflor negra

c.s. de jugo de cocción de coliflor negra

### Bechamel de coco

400 g de leche de coco

30 g de mantequilla

10 g de harina de trigo

0,5 g de xantana

0,7 g de nuez moscada

2 g de sal

c.s. de pimienta negra recién molida

### Dados de lima

2 limas

### Acabado

100 g de mantequilla

c.s. de sal

c.s. de zumo de limón

c.s. de nuez moscada

c.s. de pimienta negra recién molida

### COLIFLOR NEGRA

(ver proceso paso a paso, pág. 58)

Deshojar y lavar la coliflor para, a continuación, obtener grupos de ramilletes enteros de unos 8 cm de diámetro, procurando que sean vistosos y uniformes.

Introducir la coliflor en la máquina OC'OO\* con el accesorio del colador para recuperar jugos y cerrar. Cocer en la máquina utilizando el programa 'huevo negro' durante 7 horas. Transcurrido este tiempo, volver a cocer durante 7 horas más usando el mismo programa. Una vez finalizada la segunda cocción, cocer durante 3 horas más, utilizando de nuevo el programa 'huevo negro'.

Reservar por separado los ramilletes de coliflor negra hasta el momento del pase, y el jugo de coliflor para la reducción de jugo de coliflor negra.

*\*Máquina que permite una doble cocción a presión y a temperatura controlada. Trabaja a baja temperatura con una total precisión, preservando las cualidades organolépticas de los alimentos y los aromas de la cocción, que se concentran en el interior de la olla.*

### REDUCCIÓN DE JUGO DE COLIFLOR NEGRA

Reducir el jugo a la mitad en un baño maría. Introducir en un biberón y reservar hasta el momento del pase.

### BECHAMEL DE COCO

(ver proceso paso a paso, pág. 59)

En una cazuela, realizar un roux rubio cociendo la mantequilla con la harina y la sal.

Calentar la leche de coco y añadirla poco a poco al roux, sin dejar de remover con la ayuda de unas varillas. Agregar la nuez moscada rallada con un Microplane, la pimienta negra recién molida y, por último, la xantana. Turbinar, colar e introducir en un sifón de 0,5 l con 2 cargas de gas. Reservar en caliente en un baño maría caliente hasta el momento del pase.

### DADOS DE LIMA

Obtener gajos sin albedo y cortar en dados de 0,5 cm. Reservar en cámara hasta el momento del pase. Se emplearán 5 dados por comensal.

### ACABADO

Calentar los ramilletes de coliflor negra con la mantequilla, con sumo cuidado de no romperlos. Cocer hasta que la mantequilla sea noisette y la coliflor esté bien caliente. Rectificar de sal y aliñar con unas gotas de zumo de limón.

Depositar un ramillete de coliflor negra a un lado de un plato hondo. Escudillar 15 g de espuma caliente de bechamel de coco. Rodear la espuma con 5 dados de lima y 1 gota de reducción de jugo de coliflor negra.

Acabar rallando un poco de nuez moscada sobre la bechamel y con una pizca de pimienta negra recién molida sobre la coliflor.

# black cauliflower

## with coconut béchamel and lime

Serves 10

### BLACK CAULIFLOWER

(see step-by-step process, p. 58)

1 (1.5-kg) cauliflower.

Remove the leaves and wash the cauliflower. Cut out whole florets with a diameter of about 8 cm, ensuring they are striking and uniform.

Put the cauliflower into an OCOO double boiler\*, using the pot with holes for collecting juices, and close. Select the programmed recipe for 'aged egg' and cook for 7 hours. Then select the same recipe again and cook for 7 more hours. Finally, select the recipe for a third time, and cook for 3 more hours.

Set aside the black cauliflower florets for assembly and the cauliflower juices for the black cauliflower juice reduction.

*\*This machine is a double boiler that operates under pressure and at a controlled temperature. It works at low temperature and with total precision to preserve the sensory qualities of food and aromas produced by the cooking process, which become concentrated inside the cooking pot.*

### BLACK CAULIFLOWER JUICE REDUCTION

Black cauliflower cooking liquid (as needed).

Reduce the juice by half over a bain-marie. Set aside in a squeeze bottle until it is time to serve.

### COCONUT BÉCHAMEL

(see step-by-step process, p. 59)

400 g coconut milk | 30 g butter | 10 g wheat flour | 0.5 g xanthan gum | 0.7 g nutmeg | 2 g salt | Freshly ground black pepper (as needed).

Make a light roux in a pan by cooking the butter with the flour and salt.

Heat the coconut milk and gradually add to the roux while stirring constantly with a whisk. Use a Microplane grater to grate the nutmeg into the pan, season with freshly ground black pepper and, finally, incorporate the xanthan gum. Blend, strain and transfer to a 0.5 l siphon and insert 2 gas cartridges. Keep hot in a bain-marie until time to serve.

### LIME DICE

2 limes.

Supreme and segment the lime, then cut into 0.5 cm dice. Refrigerate until ready to serve.

Each serving portion contains 5 lime dice per person.

### ASSEMBLY

100 g butter | Salt (as needed) | Lemon juice (as needed) | Nutmeg (as needed) | Freshly ground black pepper (as needed).

Heat the black cauliflower florets in a pan with the butter, taking care not to break them. Cook until the butter acquires a nutty colour and aroma (beurre noisette) and the cauliflower is very hot. Adjust the seasoning with salt and add a few drops of lemon juice.

Put 1 cauliflower floret on one side of a plate. Pipe 15 g of hot coconut béchamel foam beside it. Surround the foam with 5 lime dice and 1 drop of black cauliflower juice reduction.

Finish by grating a little nutmeg over the foam and by seasoning the cauliflower with freshly ground pepper.



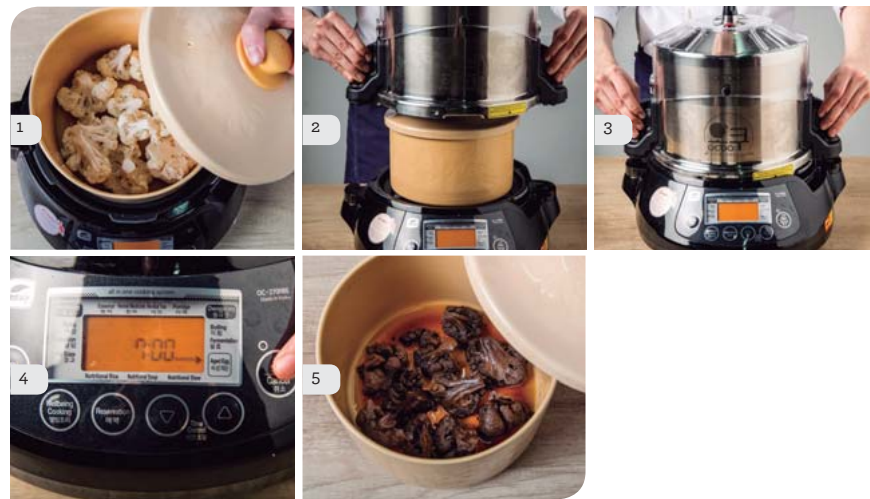


### COLIFLOR NEGRA

(1) Introducir la coliflor en la máquina OCOO con el accesorio del colador para recuperar jugos y (2-3) cerrar. (4) Cocer en la máquina utilizando el programa 'huevo negro' durante 7 horas. Transcurrido este tiempo, volver a cocer durante 7 horas más usando el mismo programa. (5) Una vez finalizada la segunda cocción, cocer durante 3 horas más, utilizando de nuevo el programa 'huevo negro'.

### BLACK CAULIFLOWER

(1) Put the cauliflower into an OCOO double boiler, using the pot with holes for collecting juices. (2-3) and close. (4) Select the programmed recipe for 'aged egg' and cook for 7 hours. Then select the same recipe again and cook for 7 more hours. (5) Finally, select the recipe for a third time, and cook for 3 more hours.



De izquierda a derecha, el producto en crudo y tras una cocción de 7, 14 y 17 horas.

Left to right, the ingredient when raw and after 7, 14 and 17 hours of cooking.



### BECHAMEL DE COCO

(1-2) En una cazuela, realizar un roux rubio cocinando la mantequilla con la harina y la sal. Calentar la leche de coco y (3-4) añadirla poco a poco al roux, sin dejar de remover con la ayuda de unas varillas. Agregar (5) la nuez moscada rallada con un Microplane, (6) la pimienta negra recién molida y, por último, (7) la xantana. (8) Turbinar, (9) colar e (10) introducir en un sifón de 0,5 l con 2 cargas de gas. Reservar en caliente en un baño maría caliente hasta el momento del pase.

### COCONUT BÉCHAMEL

(1-2) Make a light roux in a pan by cooking the butter with the flour and salt. Heat the coconut milk and (3-4) gradually add to the roux while stirring constantly with a whisk. Use a Microplane grater (5) to grate the nutmeg into the pan, (6) season with freshly ground black pepper and, finally, (7) incorporate the xanthan gum. (8) Blend, (9) strain and (10) transfer to a 0.5 l siphon and insert 2 gas cartridges. Keep hot in a bain-marie until time to serve.







**vainilla/apio**  
con gorgonzola,  
nuez y manzana verde

**vanilla/celery**  
with gorgonzola,  
walnut and green apple



# vainilla/apio

con gorgonzola, nuez y manzana verde

Para 4 personas

## Ramas de apio negro

1 apio de 800 g

## Vainilla/apio

4 ramas de apio negro

## Crema montada de gorgonzola

150 g de gorgonzola

150 g de nata

c.s. de sal

## Jugo de manzana clarificado

1 kg de manzana Granny Smith

1 l de agua

Zumo de ½ limón

## Sorbete de manzana

250 g de jugo de manzana clarificado

25 g de Prosorbet

## Falsas semillas de vainilla de cacao

8 g de cacao en polvo

16 g de gelatina vegetal granulada

80 g de agua

## Nueces tiernas repeladas

2 nueces tiernas

50 g de aceite de oliva virgen

de nuez tostada

## Acabado

20 g de aceite de oliva virgen

de nuez tostada

1 limón

c.s. de sal

c.s. de gelatina granulada

## RAMAS DE APIO NEGRO

(ver proceso paso a paso, pág. 63)

Limpiar el apio en agua, separar los 4 tallos más grandes de la parte central y cortarlos a una longitud de 18 cm.

Introducir las 4 ramas de apio en la OCOO y cocer 4 veces seguidas en programa 'huevo negro' durante un total de 24 horas. Transcurrido este tiempo, dejar en reposo durante 10 horas y reservar para la vainilla/apio.

## VAINILLA/APIO

(ver proceso paso a paso, pág. 63)

Deshidratar las ramas de apio negro a 65 °C durante 3 horas, dando la vuelta cada 45 minutos. Transcurrido este tiempo, con la ayuda de una puntilla, abrir las ramas por la mitad, dejando las puntas sin cortar. De este modo, se consigue una forma similar a la de una vaina de vainilla abierta antes de extraer sus semillas. Reservar hasta el momento del pase.

## CREMA MONTADA DE GORGONZOLA

Triturar sin exceso la nata y el queso atemperado con la ayuda de la túrmix. Poner a punto de sal y dejar reposar en cámara durante 24 horas. Transcurrido este tiempo, semimontar con ayuda de unas varillas y reservar hasta el momento del pase.

## JUGO DE MANZANA CLARIFICADO

Escurrir y licuar los trozos de manzana, previamente sumergidos en una mezcla de agua y zumo de limón. A continuación, depositar el recipiente con el jugo, sin moverlo, en el congelador durante 20 minutos. Transcurrido este tiempo, retirar la pulpa de la parte superior y colar por un colador el jugo clarificado de manzana de la parte inferior con papel. Reservar para el sorbete de manzana.

## SORBETE DE MANZANA

Disolver el Prosorbet en el jugo de manzana y triturar con la túrmix hasta que no queden grumos. A continuación, introducir en un vaso de PacoJet y congelar a -20 °C. Pasar por la PacoJet y reservar a -8 °C hasta el momento del pase.

## FALSAS SEMILLAS DE VAINILLA DE CACAO

Mezclar la gelatina con la mitad del cacao. Incorporar el agua y dejar hidratar durante 15 minutos. Transcurrido este tiempo, añadir el resto de cacao y mezclar. Reservar en cámara. Es importante remover la mezcla cada 30 minutos para evitar que se apelmace y adquiera una textura desgranada.

## NUECES TIERNAS REPELADAS

Repelar con sumo cuidado las nueces tiernas con ayuda de una puntilla para obtener lóbulos enteros de nuez sin ningún resto de piel. Reservar en cámara cubriendo las nueces con el aceite de nuez.

## ACABADO

Rellenar la vainilla/apio con una cucharadita de falsas semillas de cacao y cerrar ligeramente la vaina dejando entrever las semillas. Pintar el apio con aceite de nuez. Servir la vaina y colocar un poco de gelatina granulada a su lado. A un lado, depositar una cucharada de crema de gorgonzola y una quenelle de sorbete de manzana. Al otro lado, servir la nuez tierna repelada con un poco de sal y unas gotas de aceite de nuez. Acabar rallando piel de limón sobre todos los elementos, excepto la vaina.

# vanilla/celery

with gorgonzola,  
walnut and green apple

Serves 4

## BLACK CELERY STICKS

(see step-by-step process, p. 63)

1 (800-g) head celery.

Clean the celery in water, cut out the 4 largest sticks from the centre and cut into 18-cm lengths.

Put the 4 celery sticks into the OCOO double boiler, select the programmed recipe for 'aged egg' and cook 4 consecutive times for a total of 24 hours. Next, rest for 10 hours and set aside for the vanilla/celery.

## VAINILLA/CELERY

(see step-by-step process, p. 63)

4 black celery sticks.

Dry out the black celery sticks at 65°C for 3 hours, turning over every 45 minutes. Next, use a paring knife to split the sticks along their length, leaving the tips untrimmed. This will create the effect of a split vanilla pod before its seeds have been scraped out. Set aside until ready to serve.

## GORGONZOLA WHIPPED CREAM

100 g Gorgonzola cheese | 150 g cream | Salt (as needed).

Use a hand-held blender to blend the cream with the cheese, without overblending. Season with salt and rest in the refrigerator for 24 hours. Next, whisk the cream to soft peaks and set aside until ready to serve.

## CLARIFIED APPLE JUICE

1 kg Granny Smith apples | 1 l water | Juice of ¼ lemon.

Cut up the apples and soak in a mixture of the water and lemon juice. Drain and juice the apples. Transfer to a container and set aside in the freezer, keeping it still, for 20 minutes. Then remove the pulp from the top and filter the clarified juice through paper. Set aside for the apple sorbet.

## APPLE SORBET

250 g clarified apple juice | 25 g Prosorbet stabiliser.

Dissolve the stabiliser in the apple juice and blend with a hand-held blender until no lumps remain. Transfer to a Pacojet beaker and freeze at -20°C. Churn and set aside at -8°C until ready to serve.

## MOCK COCOA VANILLA SEEDS

8 g cocoa powder | 16 g vegetarian gelatine granules | 80 g water.

Mix the gelatine with half the cocoa powder. Add the water and hydrate for 15 minutes. Next, mix in the rest of the cocoa powder. Set aside in the refrigerator. It is important to stir the mixture every 30 minutes to prevent clumping and to create a gritty texture.

## PEELED TENDER WALNUTS

2 tender walnuts | 50 g virgin roasted walnut oil.

Use a paring knife to very carefully peel the tender walnut lobes, keeping them whole and without traces of skin. Transfer to a container and cover with the walnut oil. Set aside in the refrigerator.

## ASSEMBLY

20 g virgin roasted walnut oil | 1 lemon | Salt (as needed) | Gelatine granules (as needed).

Fill the vanilla/celery pods with a teaspoon of the mock seeds and close slightly, allowing the seeds to be seen. Brush the pods with the walnut oil.

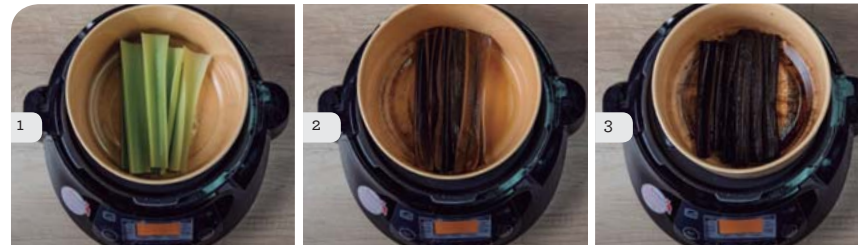
Arrange a pod on a plate with a small amount gelatine granules beside it. Arrange a tablespoon of Gorgonzola cream and a quenelle of apple sorbet on one side of the pod. Place the peeled tender walnut seasoned with a little salt and a few drops of walnut oil on the other side. Finish by grating the lemon zest over all the components, except the pod.

## RAMAS DE APIO NEGRO

(1) Introducir las 4 ramas de apio en la OCOO y (2) cocer 4 veces seguidas en programa 'huevo negro' durante un total de 24 horas. (3) Transcurrido este tiempo, dejar en reposo durante 10 horas y reservar para la vainilla/apio.

## BLACK CELERY STICKS

(1) Put the 4 celery sticks into the OCOO double boiler, (2) select the programmed recipe for 'aged egg' and cook 4 consecutive times for a total of 24 hours. (3) Next, rest for 10 hours and set aside for the vanilla/celery.

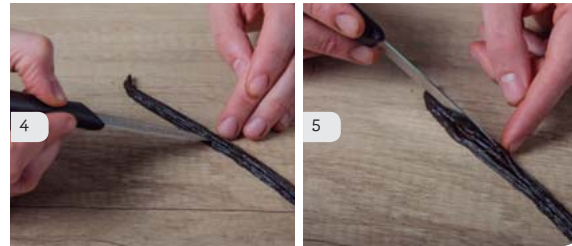


## VAINILLA/APIO

(1-3) Deshidratar las ramas de apio negro a 65 °C durante 3 horas, dando la vuelta cada 45 minutos. (4-5) Transcurrido este tiempo, con la ayuda de una puntilla, abrir las ramas por la mitad, dejando las puntas sin cortar. De este modo, se consigue una forma similar a la de una vaina de vainilla abierta antes de extraer sus semillas. Reservar hasta el momento del pase.

## VAINILLA/CELLERY

(1-3) Dry out the black celery sticks at 65°C for 3 hours, turning over every 45 minutes. (4-5) Next, use a paring knife to split the sticks along their length, leaving the tips untrimmed. This will create the effect of a split vanilla pod before its seeds have been scraped out. Set aside until ready to serve.



De izquierda a derecha, el producto en crudo, tras 12 y 24 horas de cocción, y la vaina de vainilla/apio una vez deshidratada.

Left to right, the ingredient when raw and after 12 and 24 hours of cooking, and the dried out celery stick/vanilla pod.





# almendras cristal miméticas

Para 10 personas

## Almendras cristal y cáscara de almendra verde

50 almendrucos  
1 l de agua  
1 g de ácido ascórbico

## Jugo de almendruco

200 g de cáscara verde de almendruco  
200 g de agua  
20 g de azúcar  
2 g de ácido ascórbico

## Leche de almendra

200 g de granillo de almendra Marcona  
200 g de agua

## Crema de almendra

100 g de leche de almendra  
10 g de agua  
1 hoja de gelatina  
c.s. de sal

## Praliné salado de almendra

100 g de almendra Marcona cruda  
200 g de aceite de girasol  
c.s. de sal

## Baño de alginato

5 g de alginato  
1 l de agua

## Base de esféricos de almendruco

100 g de jugo de almendruco  
2 g de gluconolactato cálcico  
0,5 g de xantana

## Base de esféricos de almendra frita

50 g de praliné salado de almendra  
100 g de agua  
2 g de gluconolactato cálcico  
0,6 g de xantana

## Base de esféricos de leche de almendra

100 g de leche de almendra  
1,5 g de gluconolactato cálcico  
0,3 g de xantana clear\*

*\*Fermentación bacteriana del almidón de maíz. Comparte todas las características de la xantana (espesante, emulsionante, suspensor, termoirreversible y resistente al calor y la congelación), pero tiene una transparencia máxima.*

## Base de esféricos de saúco

80 g de licor de saúco  
30 g de agua  
2 g de gluconolactato cálcico  
0,4 g de xantana

## Almendras miméticas

c.s. de base de esféricos de almendruco  
c.s. de base de esféricos de almendra frita  
c.s. de base de esféricos de leche de almendra  
c.s. de base de esféricos de saúco  
c.s. de baño de alginato  
150 g de aceite de maíz  
c.s. de agua

## Jugo de almendruco ligado

100 g de jugo de almendruco  
0,5 g de xantana

## Almendras tostadas

10 almendras Largueta

## Cerezas marinadas en conserva

1 kg de cerezas gruesas  
2 g de yukari\*  
1 g de aceite de almendra amarga  
5 g de sal

*\*Tipo de furikake elaborado con shiso, azúcar y sal. El furikake, ‘espolvorear’ en japonés, es un condimento muy popular en Japón que se suele emplear para el arroz, la pasta o la sopa. Hay infinidad de variedades. Por ejemplo, de wasabi, de algas con huevo, de sésamo y katsubushi, etc.*

## Acabado

2 ramilletes de flor de saúco  
20 g de aceite de almendra virgen  
5 g de aceite de almendra amarga  
c.s. de sal en escamas

## ALMENDRAS CRISTAL\*

### Y CÁSCARA DE ALMENDRA VERDE

**(ver fotografía, pág. 66)**

*\*Las almendras cristal se encuentran en este estado durante la última quincena del mes de abril.*

Abrir los almendrucos con sumo cuidado. De este modo, se evitará que el fruto se dañe.

Conservar la piel verde en agua con ácido ascórbico y reservar para el jugo de almendruco.

Repelar las almendras interiores con ayuda de una puntilla para obtener las almendras cristal. Conservarlas en cámara cubiertas de agua fría. Reservar hasta el momento del pase.

## JUGO DE ALMENDRUCO

**(ver proceso paso a paso, pág. 68)**

Turbinar todos los ingredientes hasta que la cáscara verde de almendruco esté completamente triturada. Pasar rápidamente por un colador, presionando, y reservar para la base de esféricos de almendruco y para el jugo de almendruco ligado.

## LECHE DE ALMENDRA

Triturar los ingredientes y dejar reposar en cámara durante 24 horas. Transcurrido este tiempo, triturar hasta obtener una pasta. Pasar por una estameña, consiguiendo una leche de almendra consistente y sabrosa. Reservar para la crema de almendra y para la base de esféricos de leche de almendra.

## CREMA DE ALMENDRA

Fundir la gelatina, previamente hidratada, e incorporar la leche de almendra. Homogeneizar y poner a punto de sal. Introducir en un vaso de PacoJet y congelar. Una vez congelado, turbinar y dejar descongelar en cámara durante 1 hora sin romper la textura.

## PRALINÉ SALADO DE ALMENDRA

Freír las almendras de manera uniforme. Una vez fritas, escurrir con una araña. A continuación, triturar en caliente hasta obtener un praliné fino y sin grumos. Poner a punto de sal. Reservar a temperatura ambiente en un biberón para la base de esféricos de almendra frita hasta el momento del pase.

## BAÑO DE ALGINATO

Triturar los ingredientes y reservar en cámara durante 24 horas para las almendras miméticas de diferentes sabores.

## BASE DE ESFÉRICOS DE ALMENDRUCO

**(ver proceso paso a paso, pág. 68)**

Disolver el gluconolactato en el jugo de almendruco. Añadir la xantana y triturar con ayuda de una túrmix hasta que no queden grumos. Con ayuda de la máquina de vacío, extraer el aire de la mezcla al 99 % y reservar para las almendras miméticas de diferentes sabores.

## BASE DE ESFÉRICOS DE ALMENDRA FRITA

Disolver el gluconolactato y la xantana en el agua. Triturar hasta que no queden grumos. A continuación, incorporar el praliné y homogeneizar. Reservar para las almendras miméticas de diferentes sabores.

## BASE DE ESFÉRICOS DE LECHE DE ALMENDRA

Disolver el gluconolactato en la leche de almendra. Añadir la xantana y triturar con la túrmix hasta que no queden grumos. Con la ayuda de la máquina de vacío, extraer el aire de la mezcla al 99 % y reservar para las almendras miméticas de diferentes sabores.

## BASE DE ESFÉRICOS DE SAÚCO

Mezclar el licor de saúco con el agua, añadir el gluconolactato y disolver concienzudamente. Añadir la xantana y triturar hasta que no queden grumos. Reservar para las almendras miméticas de diferentes sabores.

## ALMENDRAS MIMÉTICAS

**(ver proceso paso a paso, pág. 68)**

Introducir las bases de esféricos en jeringas de boquilla ancha. Escudillar las diferentes mezclas en un baño de alginato dando forma de almendra. Mantener en el baño durante 1 minuto. A continuación, escurrir del baño, limpiar en agua y conservar en cámara cubiertas de aceite de maíz.

Formar un total de 20 almendras de almendruco, 30 de almendra frita, 20 de leche de almendra y 10 de saúco.

## JUGO DE ALMENDRUCO LIGADO

Triturar los ingredientes hasta que no queden grumos. Reservar hasta el momento del pase.

## ALMENDRAS TOSTADAS

Tostar las almendras en el horno a 180°C. A continuación, reservar en un recipiente hermético a temperatura ambiente.

## CEREZAS MARINADAS EN CONSERVA

**(ver proceso paso a paso, pág. 68)**

Cocer las cerezas en la OC’OO durante 4 horas en el programa de ‘huevo negro’. Transcurrido este tiempo, escurrir las cerezas con sumo cuidado y depositarlas en botes de conserva.

Por otro lado, mezclar el jugo de cocción con el resto de los ingredientes y cubrir las cerezas con este líquido. Cocer los botes a 90 °C durante 40 minutos. A continuación, enfriar y reservar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco durante 1 año.

## ACABADO

Cubrir la base del plato con 2 cucharadas de jugo de almendruco ligado. Servir 6 almendras cristal, 2 almendras miméticas de almendruco, 3 de almendra frita, 2 de leche de almendra y 1 de saúco. En un lateral del plato, disponer una almendra tostada coronada con una escama de sal y, en el lado opuesto, una cereza marinada. Escudillar 5 puntos de crema de almendra y añadir 3 gotas de aceite de almendra amarga. Acabar con el aceite de almendra virgen y las escamas de sal. Coronar con 2 ramilletes de flor de saúco.







## mimetic crystal almonds

Serves 10

### CRYSTAL ALMONDS\* AND GREEN ALMOND HUSKS (see photo, p. 66)

*\*The almonds become crystal-like during the last two weeks of April.*

50 green almonds | 1 l water | 1 g ascorbic acid.

Very carefully split open the green almonds, making sure not to damage the fruit. Set aside the green husks in water with ascorbic acid for the green almond juice. Peel the almond kernels with the tip of a paring knife to obtain the crystal almonds. Set aside in a container covered in cold water in the refrigerator. Set aside until ready to serve.

### GREEN ALMOND JUICE (see step-by-step process, p. 68)

200 g green almond husks | 200 g water | 20 g sugar | 2 g ascorbic acid.

Blend all the ingredients together until very smooth. Quickly press through a sieve and set aside for the green almond sphere base and thickened green almond juice.

### ALMOND MILK

200 g chopped Marcona almonds | 200 g water.

Blend the ingredients together and rest in the refrigerator for 24 hours. Then blend again to a paste. Squeeze the paste through muslin to obtain a consistent and tasty almond milk. Set aside for the almond cream and almond milk sphere base.

### ALMOND CREAM

100 g almond milk | 10 g water | 1 gelatine leaf | Salt (as needed).

Melt the softened gelatine and incorporate into the almond milk. Whisk until smooth and season with salt.

Transfer to a Pacojet beaker and freeze. Then churn and leave to thaw in the refrigerator for 1 hour without breaking up the texture.

### SALTED ALMOND PRALINE

100 g raw Marcona almonds | 200 g sunflower oil | Salt (as needed).

Deep-fry the almonds in the oil, colouring evenly. Then drain with a spider skimmer. Grind while still hot to a fine and very smooth praline. Adjust the seasoning with salt. Transfer to a squeeze bottle and set aside at room temperature to make the fried almond spheres immediately before serving.

### ALGINATE SOLUTION

5 g alginate | 1 l water.

Blend the ingredients together and set aside in the refrigerator for 24 hours for the different mimetic almond flavours.

### GREEN ALMOND SPHERE BASE (see step-by-step process, p. 68)

100 g green almond juice | 2 g calcium gluconolactate | 0.5 g xanthan gum.

Dissolve the calcium gluconolactate in the green almond juice. Add the xanthan gum and blend with a hand-held blender until no lumps remain. Remove any air from the mixture in a chamber vacuum sealer at 99% vacuum and set aside for the different mimetic almond flavours.

### FRIED ALMOND SPHERE BASE

50 g salted almond praline | 100 g water | 2 g calcium gluconolactate | 0.6 g xanthan gum.

Dissolve the calcium gluconolactate and xanthan gum in the water. Blend until no lumps remain. Then incorporate the praline and blend until smooth. Set aside for the different mimetic almond flavours.

### ALMOND MILK SPHERE BASE

100 g almond milk | 1.5 g calcium gluconolactate | 0.3 g xanthan clear\*.

*\*Bacterial fermentation of cornflour. This product shares all the features of xanthan gum (thickener, emulsifier, suspending agent, thermoirreversible and resistant to heat and freezing), but with maximum clarity.*

Dissolve the calcium gluconolactate in the almond milk. Add the xanthan clear and blend with a hand-held blender until no lumps remain. Remove any air from the mixture in a chamber vacuum sealer at 99% vacuum and set aside for the different mimetic almond flavours.

### ELDER SPHERE BASE

80 g elder liqueur | 30 g water | 2 g calcium gluconolactate | 0.4 g xanthan gum.

Mix the elder liqueur with the water, then add the calcium gluconolactate and thoroughly dissolve. Add the xanthan gum and blend with a hand-held blender until no lumps remain. Set aside for the different mimetic almond flavours.

### MIMETIC ALMONDS (see step-by-step process, p. 68)

Green almond sphere base (as needed) | Fried almond sphere base (as needed) |

Almond milk sphere base (as needed) | Elder sphere base (as needed) | Alginate solution (as needed) | 150 g corn oil | Water (as needed).

Fill syringes with wide openings with the different sphere bases. Pipe the different mixtures into the alginate solution giving them the shape of an almond.

Leave to stand in the solution for 1 minute. Then drain off the alginate solution, rinse the spheres in water and cover in corn oil. Set aside in the refrigerator.

Make a total of 20 green almond spheres, 30 fried almond spheres, 20 almond milk spheres and 10 elder spheres.

### THICKENED GREEN ALMOND JUICE

100 g green almond juice | 0.5 g xanthan gum.

Blend the ingredients together until no lumps remain. Set aside until ready to serve.

### ROASTED ALMONDS

10 Langueta almonds.

Roast the almonds in the oven at 180°C. Set aside in an airtight container at room temperature.

### PRESERVED MARINATED CHERRIES (see step-by-step process, p. 68)

1 kg large cherries | 2 g yukari\* | 1 g bitter almond oil | 5 g salt.

*\*A type of furikake seasoning containing shiso (perilla), sugar and salt. Furikake, meaning 'sprinkle' in Japanese, is a very popular seasoning in Japan and is typically used for rice, pasta and soups. There are countless varieties. Examples include wasabi, seaweed and egg, sesame and katsubushi (bonio shavings), among others.*

Cook the cherries in an OCOO double boiler for 4 hours on the programmed 'aged egg' recipe. Next, carefully drain the cherries and fill preserving jars.

Mix the cooking liquid with the remaining ingredients and cover the cherries in the mixture. Cook the jars at 90°C for 40 minutes. Then leave to cool and store at room temperature in a cool and dry place for 1 year.

### ASSEMBLY

2 elderflower clusters | 20 g virgin almond oil | 5 g bitter almond oil | Salt flakes (as needed).

Cover the middle of a plate with 2 tablespoons thickened green almond juice. Arrange 6 crystal almonds, 2 mimetic green almond spheres, 3 fried almond spheres, 2 almond milk spheres and 1 elder sphere on the plate. On one side,

place a roasted almond topped with a salt flake. Place a marinated cherry on the other side. Pipe 5 dots of almond cream and add 3 drops of bitter almond oil on the plate. Finish with the virgin almond oil and salt flakes. Garnish with

2 elderflower clusters.

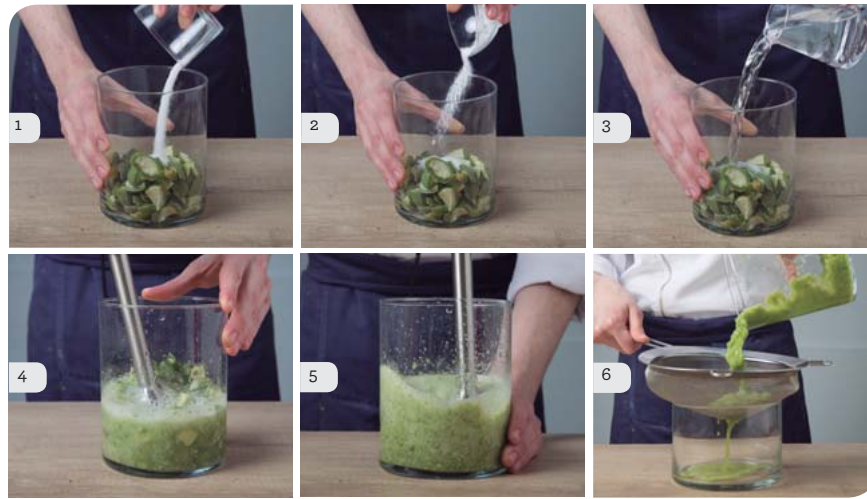


### JUGO DE ALMENDRUCO

(1-5) Turbinar todos los ingredientes hasta que la cáscara verde de almendruco esté completamente triturada. (6) Pasar rápidamente por un colador, presionando, y reservar para la base de esféricos de almendruco y para el jugo de almendruco ligado.

### GREEN ALMOND JUICE

(1-5) Blend all the ingredients together until very smooth. (6) Quickly press through a sieve and set aside for the green almond sphere base and thickened green almond juice.

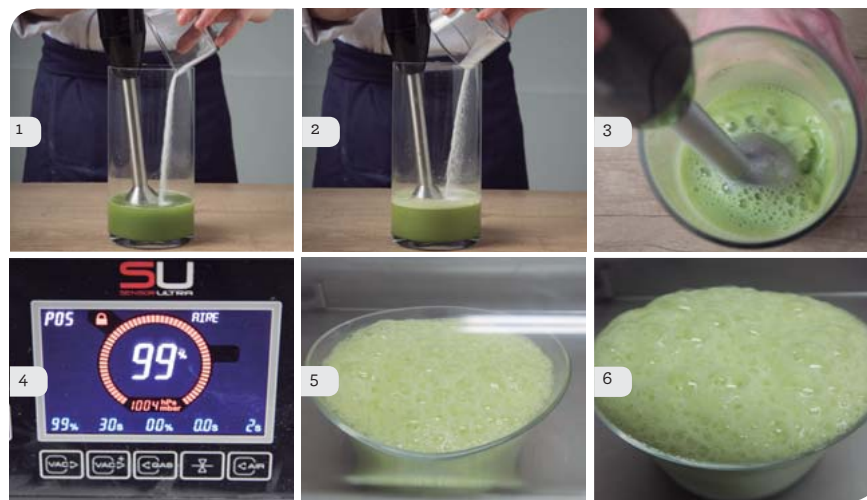


### BASE DE ESFÉRICOS DE ALMENDRUCO

(1) Disolver el gluconolactato en el jugo de almendruco. (2) Añadir la xantana y (3) triturar con ayuda de una túrmix hasta que no queden grumos. (4-6) Con ayuda de la máquina de vacío, extraer el aire de la mezcla al 99 % y reservar para las almendras miméticas de diferentes sabores.

### GREEN ALMOND SPHERE BASE

(1) Dissolve the calcium gluconolactate in the green almond juice. (2) Add the xanthan gum and (3) blend with a hand-held blender until no lumps remain. (4-6) Remove any air from the mixture in a chamber vacuum sealer at 99% vacuum and set aside for the different mimetic almond flavours.

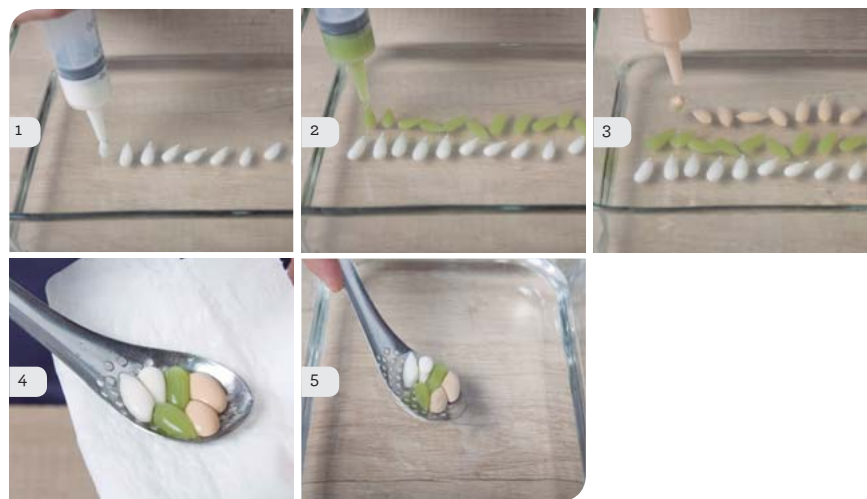


### ALMENDRAS MIMÉTICAS

Introducir las bases de esféricos en jeringas de boquilla ancha. (1-3) Escudillar las diferentes mezclas en un baño de alginato dando forma de almendra. Mantener en el baño durante 1 minuto. A continuación, (4) escurrir del baño, (5) limpiar en agua y conservar en cámara cubiertas de aceite de maíz. Formar un total de 20 almendras de almendruco, 30 de almendra frita, 20 de leche de almendra y 10 de saúco.

### MIMETIC ALMONDS

Fill syringes with wide openings with the different sphere bases. (1-3) Pipe the different mixtures into the alginate solution giving them the shape of an almond. Leave to stand in the solution for 1 minute. (4) Then drain off the alginate solution, (5) rinse the spheres in water and cover in corn oil. Set aside in the refrigerator. Make a total of 20 green almond spheres, 30 fried almond spheres, 20 almond milk spheres and 10 elder spheres.



### CEREZAS MARINADAS EN CONSERVA

(1) Cocer los botes a 90 °C durante 40 minutos. (2) A continuación, enfriar y reservar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco durante 1 año.

### PRESERVED MARINATED CHERRIES

(1) Cook the jars at 90°C for 40 minutes. (2) Then leave to cool and store at room temperature in a cool and dry place for 1 year.



## K!TCHEN CONSULT

ASESORAMIENTO, DISEÑO, INSTALACIÓN  
Y UN SERVICIO TÉCNICO Y POSTVENTA  
PREPARADO Y DINÁMICO

## K!TCHEN CONSULT

En Kitchen Consult queremos construir tu sueño contigo.  
En Kitchen Consult no sólo vendemos maquinaria de hostelería. Deseamos recorrer el camino completo con nuestros clientes.  
Nos adaptamos a tus necesidades, sean grandes o pequeños montajes.

Que sean ellos los que te cuenten cómo trabajamos:  
Coque, Lázaro Rosa-Violán, Casa Marcial, Sergio Pérez, Arallo, Kappo,  
Alabaster, Gofio, Sabrisa, Kuoco, Bistronomika, Tripea, Hot Now,  
Okashi Sanda, Novacuisine, Santceloni, Derzu, Alinea in residence, Masterchef.

Visita nuestro Showroom en C/ Buen Suceso, 13. 28008 Madrid | Tel. +34 914 905 553  
www.kitchenconsult.es | info@kitchenconsult.es | twitter: @kitchenconsult\_



# huevo frito

## marino

Para 4 personas

### Baño de alginato

5 g de alginato  
1 l de agua

### Yemas de huevas de salmón

100 g de huevas de salmón  
1 g de gluconolactato cálcico  
0,2 g de xantana clear  
1 l de baño de alginato  
100 g de clara de huevo pasteurizada

### Mini pescaditos fritos

40 g de minianchoas  
500 g de aceite de girasol  
c.s. de sal

### Acabado

1 huevo de corral  
200 g de aceite de oliva virgen extra  
c.s. de huevas de salmón  
c.s. de sal  
1 limón

### BAÑO DE ALGINATO

Triturar los ingredientes hasta que no queden grumos. Reservar en cámara durante 24 horas. Reservar para las yemas de huevas de salmón.

### YEMAS DE HUEVAS DE SALMÓN

(ver proceso paso a paso, pág. 72)

Triturar las huevas de salmón y pasar por un chino fino con ayuda de un cucharón. Disolver el gluconolactato en el jugo de las huevas. Añadir la xantana y triturar nuevamente con ayuda de una túrmix. A continuación, introducir la mezcla en la máquina de vacío para extraer el aire del preparado al 99 %.

Formar 4 esféricos de 20 g cada uno con la mezcla de huevas en el baño de alginato. Cocer el esférico durante 8 minutos. Transcurrido este tiempo, recoger las esferas con una cuchara perforada con sumo cuidado para que no se rompan.

Lavar los esféricos agua y conservar en un recipiente hermético cubierto con clara pasteurizada hasta el momento del pase.

### MINI PESCADITOS FRITOS

Freír las mini anchoas en aceite a 180 °C hasta que estén doradas y crujientes. Escurrir completamente y secar el exceso de aceite sobre papel absorbente. Poner a punto de sal.

### ACABADO

(ver proceso paso a paso, pág. 73)

Cascar el huevo de corral, depositar la clara en un cuenco y reservar la yema para otras elaboraciones.

Calentar el aceite en una sartén y freír la clara. Una vez empiece a estar frita, depositar la yema de huevas de salmón sobre ella. Escurrir el huevo de aceite con una espumadera y poner a punto de sal.

Servir el huevo frito marino junto con 3 montoncitos de mini pescadito frito y 3 de huevas de salmón. Acabar rallando la piel de limón sobre el huevo.

## marine fried egg

Serves 4

### ALGINATE SOLUTION

5 g alginato | 1 l water.  
Blend the ingredients together until no lumps remain. Refrigerate for 24 hours.  
Set aside for the salmon roe yolks.

### SALMON ROE YOLKS

(see step-by-step process, p. 72)

100 g salmon roe | 1 g calcium gluconolactate | 0.2 g xanthan clear | 1 l alginate solution | 100 g pasteurised egg white.

Blend the salmon roe with a hand-held blender and use a ladle to press through a fine conical sieve. Dissolve the calcium gluconolactate in the salmon roe juice. Add the xanthan clear and blend again. Remove any air from the mixture in a chamber vacuum sealer at 99% vacuum. Make 4 20-g spheres with the salmon roe sphere base in the alginate solution. Leave to stand in the solution for 8 minutes. Then very carefully take the spheres out of the solution using a slotted spoon so that they remain intact. Rinse the spheres in water and set aside in an airtight container covered in pasteurised egg white until ready to serve.

### MINI FRIED WHITEBAIT

40 g mini anchovies | 500 g sunflower oil | Salt (as needed).

Deep-fry the anchovies in the oil at 180°C until golden and crispy. Drain thoroughly and soak up any remaining oil on paper towel. Season with salt.

### ASSEMBLY

(see step-by-step process, p. 73)

1 free-range egg | 200 g extra virgin olive oil | Salmon roe (as needed) | Salt (as needed) | 1 lemon.

Crack the egg, put the white into a bowl and reserve the yolk for another use.

Heat the oil in a frying pan and fry the egg white. When it is nearly fully fried, place the salmon roe yolk over it. Use a skimmer to drain the oil from the egg and season with salt.

Arrange the marine fried egg on a plate together with 3 small piles of mini fried whitebait and 3 mounds of salmon roe. Finish by grating lemon zest over the egg.





### YEMAS DE HUEVAS DE SALMÓN

(1-5) Triturar las huevas de salmón y (6-7) pasar por un chino fino con ayuda de un cucharón. (8) Disolver el gluconolactato en el jugo de las huevas. (9) Añadir la xantana y (10) triturar nuevamente con ayuda de una túrmix. (11) A continuación, introducir la mezcla en la máquina de vacío para extraer el aire del preparado al 99 %.

(12-13) Formar 4 esféricos de 20 g cada uno con la mezcla de huevas (14) en el baño de alginato. Cocer el esférico durante 8 minutos. Transcurrido este tiempo, recoger las esferas con una cuchara perforada con sumo cuidado para que no se rompan.

Lavar los esféricos agua y conservar en un recipiente hermético cubierto con clara pasteurizada hasta el momento del pase.

### SALMON ROE YOLKS

(1-5) Blend the salmon roe with a hand-held blender and (6-7) use a ladle to press through a fine conical sieve. (8) Dissolve the calcium gluconolactate in the salmon roe juice. (9) Add the xanthan clear and (10) blend again. (11) Remove any air from the mixture in a chamber vacuum sealer at 99% vacuum.

(12-13) Make 4 20-g spheres with the salmon roe sphere base (14) in the alginate solution. Leave to stand in the solution for 8 minutes. Then very carefully take the spheres out of the solution using a slotted spoon so that they remain intact.

Rinse the spheres in water and set aside in an airtight container covered in pasteurised egg white until ready to serve.

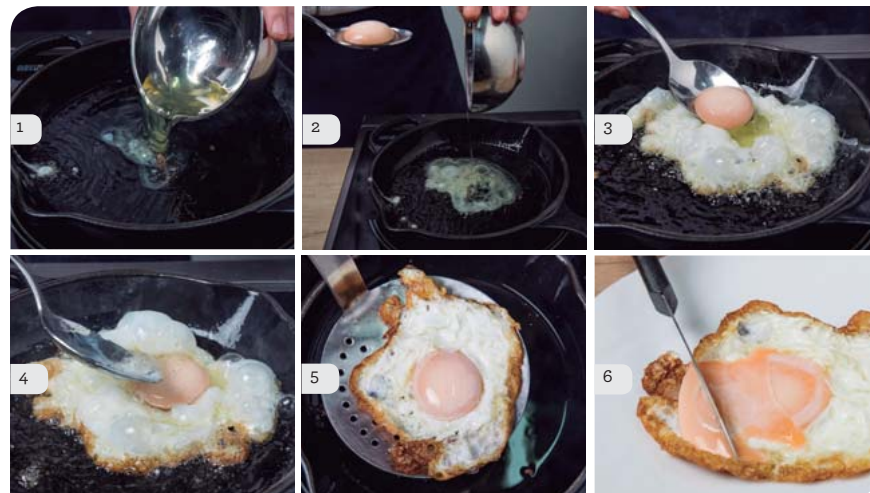


### ACABADO

Cascar el huevo de corral, depositar la clara en un cuenco y reservar la yema para otras elaboraciones. (1) Calentar el aceite en una sartén y freír la clara. Una vez empiece a estar frita, (2-4) depositar la yema de huevas de salmón sobre ella. (5) Escurrir el huevo de aceite con una espumadera y poner a punto de sal. (6) Resultado final.

### ASSEMBLY

Crack the egg, put the white into a bowl and reserve the yolk for another use. (1) Heat the oil in a frying pan and fry the egg white. (2-4) When it is nearly fully fried, place the salmon roe yolk over it. (5) Use a skimmer to drain the oil from the egg and season with salt. (6) Final result of the process.



Alta Gastronomía

  
**FISAN**  
1920

Fine Gastronomy

[www.fisan.com](http://www.fisan.com)





# huevo frito

## de trufa negra

Para 4 personas

### Baño de alginato

5 g de alginato  
1 l de agua

### Yemas de trufa negra

6 huevos de corral  
20 g de trufa negra (*Tuber melanosporum*)  
3 g de gluconolactato cálcico  
0,2 g de xantana  
1 l de baño de alginato  
100 g de clara de huevo pasteurizada  
c.s. de sal

### Acabado

1 clara fresca de huevo de corral  
3 láminas de trufa negra  
(*Tuber melanosporum*)  
200 g de aceite de oliva virgen extra  
c.s. de sal en escamas

### BAÑO DE ALGINATO

Triturar los ingredientes hasta que no queden grumos.  
Reservar en cámara durante 24 horas.  
Reservar para las yemas de trufa negra.

### YEMAS DE TRUFA NEGRA

(ver proceso paso a paso, pág. 76)

Cascar los huevos y separar las claras de las yemas.  
Reservar las claras hasta el momento del pase.  
Triturar 100 g de yema de huevos de corral con la trufa hasta conseguir una crema fina. A continuación, poner a punto de sal. Disolver el gluconolactato en la mezcla. Añadir la xantana y triturar nuevamente con ayuda de una túrmix. A continuación, introducir la mezcla en la máquina de vacío para extraer el aire del preparado al 99%.

Formar 4 esféricos de 20 g cada uno con la mezcla de huevas en el baño de alginato. Cocer el esférico durante 8 minutos. Transcurrido este tiempo, recoger las esferas con una cuchara perforada con sumo cuidado para que no se rompan.

Lavar los esféricos agua y conservar en un recipiente hermético cubierto con clara pasteurizada hasta el momento del pase.

### ACABADO

(ver proceso paso a paso, pág. 76)

Calentar el aceite en una sartén y freír la clara. Una vez empiece a estar frita, depositar la yema de trufa sobre ella. Escurrir el huevo de aceite con una espumadera y poner a punto de sal.  
Servir el huevo de trufa con 3 láminas de trufa negra. Coronar éstas con unas escamas de sal.

# black truffle

## fried egg

Serves 4

### ALGINATE SOLUTION

5 g alginate | 1 l water.  
Blend the ingredients together until no lumps remain.  
Refrigerate for 24 hours.  
Set aside for the black truffle yolks.

### BLACK TRUFFLE YOLKS

(see step-by-step process, p. 76)

6 free-range eggs | 20 g black truffle (*Tuber melanosporum*) | 3 g calcium gluconolactate | 0.2 g xanthan gum | 1 l alginate solution | 100 g pasteurised egg white | Salt (as needed).  
Crack the eggs and separate the whites from the yolks. Set aside the whites until ready to serve.

Blend 100 g of egg yolks with the truffle to a very smooth cream. Season with salt. Dissolve the calcium gluconolactate in the mixture. Then use a hand-held blender to incorporate the xanthan gum. Next, remove any air from the mixture in a chamber vacuum sealer at 99% vacuum.

Make 4 20-g spheres with the egg mixture in the alginate solution. Leave to stand in the solution for 8 minutes. Then very carefully take the spheres out of the solution using a slotted spoon so that they remain intact.

Rinse the spheres in water and set aside in an airtight container covered in pasteurised egg white until ready to serve.

### ASSEMBLY

(see step-by-step process, p. 76)

1 fresh free-range egg white | 3 black truffle (*Tuber melanosporum*) slices | 200 g extra virgin olive oil | Salt flakes (as needed).

Heat the oil in a frying pan and fry the egg white. When it is nearly fully fried, place the truffle yolk over it. Use a skimmer to drain the oil from the egg and season with salt.

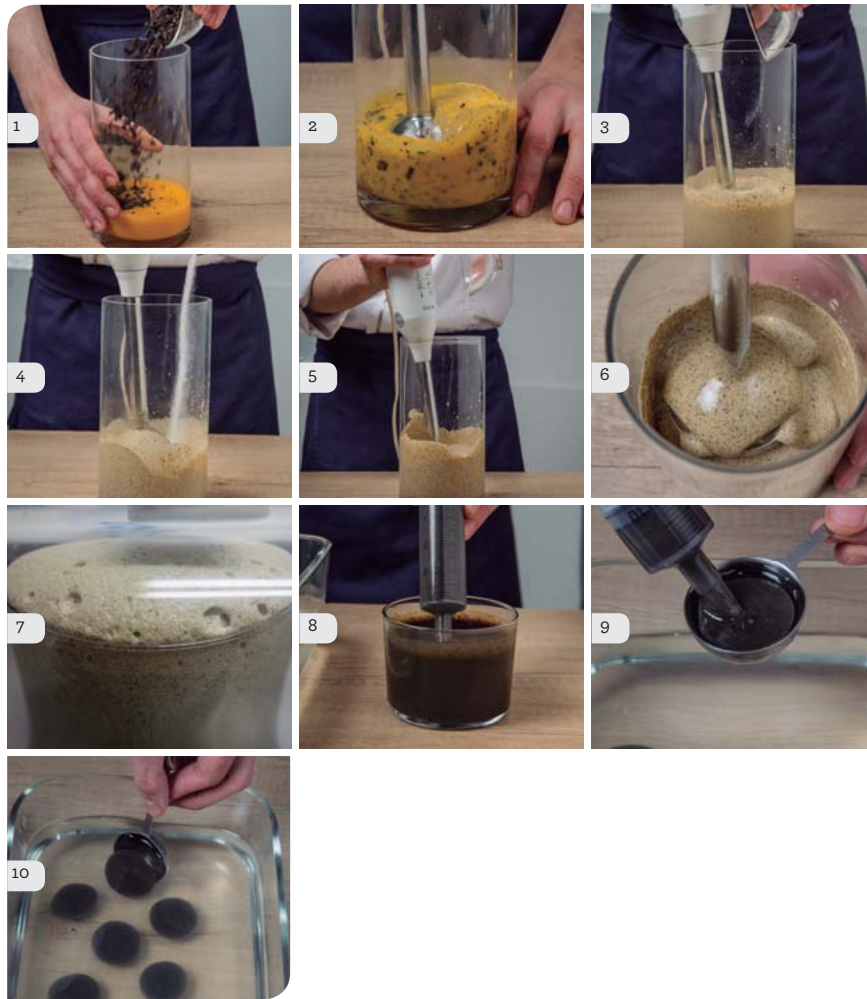
Serve the egg on a plate with 3 truffle slices. Finish with salt flakes.





### YEMAS DE TRUFA NEGRA

(1-2) Triturar 100 g de yema de huevos de corral con la trufa hasta conseguir una crema fina. (3) A continuación, poner a punto de sal. (4) Disolver el gluconolactato en la mezcla. (5) Añadir la xantana y (6) triturar nuevamente con ayuda de una túrmix. (7) A continuación, introducir la mezcla en la máquina de vacío para extraer el aire del preparado al 99%. (8-9) Formar 4 esféricos de 20 g cada uno con la mezcla de huevos en el baño de alginato. (10) Cocer el esférico durante 8 minutos. Transcurrido este tiempo, recoger las esferas con una cuchara perforada con sumo cuidado para que no se rompan.



### BLACK TRUFFLE YOLKS

(1-2) Blend 100 g of egg yolks with the truffle to a very smooth cream. (3) Season with salt. (4) Dissolve the calcium gluconolactate in the mixture. (5-6) Then use a hand-held blender to incorporate the xanthan gum. (7) Next, remove any air from the mixture in a chamber vacuum sealer at 99% vacuum. (8-9) Make 4 20-g spheres with the egg mixture in the alginate solution. (10) Leave to stand in the solution for 8 minutes. Then very carefully take the spheres out of the solution using a slotted spoon so that they remain intact.

### ACABADO

(1) Calentar el aceite en una sartén y freír la clara. (2-3) Una vez empiece a estar frita, depositar la yema de trufa sobre ella. (4) Escurrir el huevo de aceite con una espumadera y poner a punto de sal. (5) Resultado final.



### ASSEMBLY

(1) Heat the oil in a frying pan and fry the egg white. (2-3) When it is nearly fully fried, place the truffle yolk over it. (4) Use a skimmer to drain the oil from the egg and season with salt. (5) Final result of the process.

WINE in MODERATION.eu

EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

*Cuando comienzas a mirar el viñedo con otros ojos, descubres que cada suelo es único y que respetándolo y entendiéndolo es posible conectarlo con su entorno y crear vinos con identidad propia, que representan con singularidad su origen. Es entonces cuando tu mente elimina las barreras entre pasado y presente, permitiéndote redescubrir lo que ya conocías.*





# COOQUE

Juan Diego Sandoval, Rafael Sandoval, Mario Sandoval

✦ Javi Antoja de la Rosa  
f Mikel Ponce



# coque

**“Queríamos hacerlo. Teníamos que cambiar de escenario”.**  
Mario Sandoval

Casi todas las personas tienen sueños, deseos o anhelos por cumplir. Esto implica que no se ha perdido la capacidad creativa de pensar y visualizar lo que se puede llegar a ser o a tener. Sin embargo, es habitual que los deseos se queden sólo en la esfera mental. Ese ‘soñar despiertos’ suele no acompañarse de acciones. Es decir, los sueños por sí solos no manifiestan necesariamente la decisión de ir a por ellos y convertirlos en realidad.

La diferencia principal entre el simple sueño y un objetivo es que este último está definido de forma concreta y específica, junto a la firme voluntad y el propósito de trabajar por su consecución. Ese plan de acción para lograrlo se compone de metas. Éstas suelen ir acompañadas de unas fechas de cumplimiento. A día de hoy, las ‘hojas de ruta’ están a la orden del día. Los hermanos Sandoval trazaron la suya por partida doble: abrir en Madrid y convertir el antiguo restaurante en escuela de cocina.

**“Sentíamos que en Humanes la vida pasaba más despacio. Las cosas ocurrían de cuando en cuando”**, afirma un Mario Sandoval feliz que no puede dejar de llevar su mirada hacia arriba. No logro descifrar si se trata de rememorar un pasado en el que los sueños estaban presentes o de una manera de autocastigarse por no haberse marcado antes las metas. 22 de agosto de 2017, ésa fue la fecha elegida. Y ése fue el día en el que Coque seguía su historia en la ciudad de Madrid. Sin embargo, la consecución de la meta no está exenta de algunas heridas emocionales. Allí nacieron, allí se criaron y allí compartieron fogones con sus padres y su hermano José Ramón, hoy entrenador de fútbol.

**“Todos mis recuerdos se ciñen a Humanes, a jugar con los clientes... Mi padre nos llevaba a Mercamadrid por la mañana, y al Mercado de la Cebada y a comprar cochinos por la tarde. De momento, no he podido volver al antiguo Coque”**. Estas palabras de Diego Sandoval, jefe de sala, denotan que la herida está abierta. Una herida que ha curado bien para saltar de nuevo al ruedo de la gastronomía con una de las salas más impresionantes. Cuánta clase. Qué confortabilidad. Mucha elegancia. Qué gran equipo de sala.



Un sueño que se convirtió en meta. 22 de agosto de 2017. La sala soñada era una realidad.

**“Ahí hemos vivido tantos esfuerzos, tanta lucha... Me cuesta trabajo volver a nuestro Coque de Humanes. Me hace daño recordar. Nos hemos dejado la piel allí. Pero estoy seguro de que llegará un día en el que será bonito volver y reencontrarme con los recuerdos. Sin ellos, no hubiéramos llegado no a donde estamos, sino a donde queremos llegar”**. Escuchar a Rafael Sandoval, el sumiller que toreó en Las Ventas (Madrid) sobrecoge el alma y eriza la piel. Pero la gente curtida en la arena se recupera de las cornadas emocionales. Y hoy custodia una de las bodegas más maravillosas de cuantas antes pudimos ver. Junto a Atrio y a El Celler de Can Roca, la de Coque es ya una de las bodegas a tener en cuenta en el panorama patrio. Un brindis al sol dejando caer la montera con la mano derecha por detrás. Sin miedos.

Un sueño que se convirtió en meta. 22 de agosto de 2017. La bodega soñada era, también, una realidad.

**“Cuando regreso al antiguo Coque, se me saltan las lágrimas. Recuerdo a mi madre continuamente: ‘coge el mortero; que es sofreír, no cocer; no por echar más, va estar más rico; tienes que echar lo justo...’. Era el pequeño de la familia y el vínculo con ella era muy especial. Mi padre era un hombre muy honesto, con la cabeza muy alta... Yo creo que ambos están viendo este nuevo Coque desde Arriba. Y de un modo u otro, es un homenaje a ellos porque también nuestra vida ha sido muy dura. Con veinte añitos te quedas sin padre, con mi madre enferma, el negocio iba regular... Es una historia complicada. No ha sido nada fácil haber llegado hasta aquí. ¡Y se ha hecho! La clave ha sido la unión entre hermanos”**.

Cuántos restaurantes con una larga trayectoria familiar podrán verse representados en estas palabras de Mario Sandoval. ¿Un restaurante nuevo? Sí, pero con una historia de lucha, sufrimientos y coqueteos con el destino soñado.

Un sueño que se convirtió en meta. 22 de agosto de 2017. La cocina de sus sueños era una realidad para lograr que un 33 % de los clientes repitieran visita en esta nueva etapa de Coque.



Mario siempre quiso que su nueva cocina estuviera a la vista para que el cliente la pudiese visitar. Eso conlleva rigurosidad en limpieza, orden y organización. Él mismo diseñó las partidas para que trabajaran de manera lineal, una idea que le acompañaba desde su época en el Bulli. Quería que tuviesen sus fuegos, su inducción, sus planchas, su salamandra, su mesa caliente y su timbre de frío. Todo ello, sin que se perdiera el alma de la cocina del antiguo Coque: el horno para asar los cochinitos. Una obra de ingeniería que requirió la presencia del mismo fabricante. Así pues, viento a favor para navegar.

Le pregunto sobre cómo se construye el menú degustación en Coque. **“Cuando ya tienes veintitrés años de carrera, se deja de mirar hacia fuera. Se otea en el interior porque, al final, el cliente busca lo que realmente somos. Creamos técnicas que pueden servir como vehículo, pero no nos basamos en ellas. Javi, sabes que somos muy innovadores, pero las tenemos ahí. Nos aportan más verdad a los productos, pero no vendemos que lo somos. Nuestra obra no es eso. Ahora mismo, nuestra culinaria está basada en las raíces, ésas de mi familia. Cada vez más, estoy cocinando como me enseñaron: a tratar bien al producto, a sorprender al cliente con un simple escabeche... buscamos ese punto. Queremos que la visita a Coque sea una experiencia dinámica –eso ya lo hacíamos hace cinco o seis años–. Y era real. Tú visitabas la bodega, tocabas los vinos, entrabas en la cocina cuando era muy pequeña. Es un plus para alguien que busca algo especial. En definitiva, buscamos la esencia de los sabores. Traemos recetas de muchos lugares de todo el mundo, pero... siempre basadas en la cocina española. Es un concepto que hay que reivindicar: la cocina española”**.

El compromiso ineludible de realizar las acciones adecuadas es una de las razones principales por las que muchas personas abandonan sus sueños, ya que para alcanzarlos se debe proyectar lo mejor de uno mismo y mostrar virtudes como la perseverancia, la disciplina o la valentía para vencer algunos miedos; y también adquirir nuevos hábitos de comportamiento que transformen la actitud. Los hermanos Sandoval son un claro ejemplo de ello. Madrid está más cerca de la gloria que nunca. Pero, ¿cuál es el techo de Coque?



**“Ahora mismo, Coque no tiene techo. Con este escenario, hemos llegado hace nada a la alta cocina. Somos un bebé, aunque podemos llegar a ser mucho. Y ahora, en el momento de madurez en el que nos encontramos los tres, nos quedan diez añitos muy buenos por delante, ¿no? Tenemos la ilusión. Somos jóvenes, ya sabes las horas que se requieren en este trabajo. También es cierto que llegamos en un momento en el que la cocina española está en lo más alto que yo haya conocido. Destacar es muy difícil, y eso lo entiendo y lo asumo. Pero también queremos jugar la partida: estar ahí con nuestras herramientas, nuestra inteligencia, nuestra forma de ver la alta cocina, nuestro servicio, nuestra creatividad, nuestras raíces... Jugemos la partida. La nuestra”**.

Mario Sandoval.

**“El techo de Coque, si quieres que te diga la verdad, no quiero ni conocerlo. Nos gusta el estado en el que estamos, las experiencias que vivimos... El techo de Coque que lo marque el destino. Seguro que será uno donde nos encontremos felices y lo podamos compartir”**.

Diego Sandoval.

**“No lo sabemos ni nosotros. Si me llegas a preguntar esto hace cinco años, me hubiera equivocado en la respuesta. El dicho ‘ten cuidado con lo que sueñas porque lo puedes conseguir’ va mucho más allá de lo que pensábamos. De todas formas, Mario es una persona muy inconformista, muy exigente, muy perfeccionista y es el que abandera el proyecto. Nosotros le acompañaremos hasta el final”**.

Rafael Sandoval.

Una de las características de las personas que están comprometidas con su desarrollo personal es que continuamente se están fijando nuevos objetivos, que les sirven de reto y motivación para seguir creciendo en cualquier área de su vida. Así son los hermanos Sandoval.

Madrid, qué suerte tienes. Qué bonito lo hacen. Sin renunciar a su historia. Porque quien olvida su pasado, pierde su identidad.



# coque

**'We wanted to do it. We needed a change of scene.'**

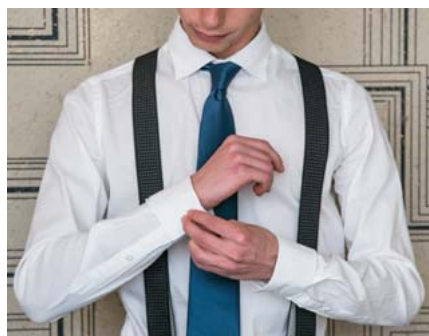
Mario Sandoval

Practically everybody has dreams, desires and longings to fulfil. This suggests that the creative ability to think and envision what one can become or achieve has not been lost. Nevertheless, desires tend to remain only in the mind. 'Daydreaming' isn't usually accompanied by actions. In other words, dreams in themselves aren't necessarily manifested through the decision to chase them and make them real.

The main difference between a simple dream and a goal is that the latter is given a specific definition, and comes with the firm will and purpose of working in their pursuit. The action plan to achieve this is comprised of goals. These tend to come with deadlines. These days, 'road maps' have become the norm. The Sandoval brothers marked out theirs with a dual purpose: opening in Madrid and turning the old restaurant into a catering school.

**'We felt that life was moving more slowly in Humanes. Things would happen from time to time,'** says a happy Mario Sandoval who can't help looking upwards. I can't work out whether it's all about recalling a past when dreams were present or a form of self-punishment for not having set out his goals earlier. 22 August 2017. That was the chosen date. And that was the day the Coque story would continue, in the city of Madrid. However, accomplishing a goal doesn't come without emotional wounds. That was where they were born, grew up and shared the kitchen with their parents and their brother José Ramon, now a football coach.

**'All my memories revolve around Humanes, around playing with our customers... My father would take us to Mercamadrid [wholesale market] in the morning, and to the Mercado de la Cebada [public market], and to buy suckling pigs in the afternoon. I haven't yet been able to go back to the old Coque.'** These words from Diego Sandoval, front of house manager, show that the wound is still fresh. A wound that has healed well enough to allow him back into the business with one of the most impressive dining spaces. Such



class. Such comfort. Such elegance. Such a great front of house staff.

A dream that became a goal. 22 August 2017. The dreamed-of space was a reality.

**'That's where we gave so much of ourselves, struggled so much... It's really hard for me to go back to our Coque in Humanes. It hurts to remember. We gave it our all there. But I'm sure the day will come when it will be nice to go back and face up to the memories again. Without them, we wouldn't have arrived, not where we are, but where we want to be.'**

Listening to Rafael Sandoval, the sommelier who once fought bulls in the ring at Las Ventas (Madrid), is heart-rending. But people whose skin is hardened in the bullring recover from emotional goring. And today he is the custodian of one of the most wonderful wine cellars we've ever had the opportunity to see. Together with Atrio and El Celler de Can Roca, the cellar at Coque is now one of the ones to look out for on the Spanish gastronomic scene. A salute to the crowd, dropping his hat behind him with his right hand. Unabashed.

A dream that became a goal. 22 August 2017. The dreamed-of wine cellar was also a reality.

**'Whenever I go back to the old Coque, I well up with tears. I constantly remember my mother: "get the mortar; you must sauté, not boil; you don't need to add any more: it won't be more delicious, you have to add just the right amount..." I was the youngest in the family and I had a very special bond with her. My father was a very honest man, with his head held high... I believe they're both watching over the new Coque from above. And in one way or another, it's a tribute to them because our life has also been very hard. You're left without a father at the age of twenty, with my mother ill, the business so-so... It's a complicated story. It hasn't been a very easy road getting here. And we made it! The key was the bond between brothers.'**

How many restaurants with a long family history could see themselves reflected in



these words of Mario Sandoval? A new restaurant? Yes, but with a story of struggle, suffering and flirting with a dream destination.

A dream that became a goal. 22 August 2017. The kitchen of his dreams became a reality, leading to 33% of customers returning to the restaurant in this new era of Coque.

Mario always wanted his new kitchen to be on show, so that customers could visit it. This means strict cleanliness, order and organisation. He designed the stations himself, so that work could be done in a linear fashion, an idea that he had since his time at elBulli. He wanted them to have their gas stoves, induction hobs, griddles, salamander grills, hot plates and chillers. All that, without losing the soul of the kitchen at the old Coque, the oven for roasting suckling pigs. A feat of engineering, requiring fitting by the actual manufacturer. All this provided tailwind for smooth sailing.

I ask about how the Coque tasting menu is designed. **'When your career spans twenty-three years, you stop looking outwards. You look inside yourself because, ultimately, the customer wants to see who we really are. We create techniques, which can serve as a vehicle, but we don't base ourselves on them. Javi, you know we're very innovative, but they're just another resource. They add more authenticity to the ingredients, but we don't sell ourselves as that. That's not what we do. Right now, our cooking is based on roots, those of my family. More and more, I'm cooking the way they taught me: to treat the ingredients well, to delight the customer with a simple *escabeche*... that's what we're after. We want a visit to Coque to be a dynamic experience – which is what we were already doing five or six years ago – . And it was real. You'd visit the wine cellar, touch the wine; you'd come into the kitchen when it was very small. It was a bonus for someone who was looking for something special. At the end of the day, we're looking for the essence of flavours. We've brought back recipes from lot of places in the world, but... always based**

**on Spanish cuisine. It's a concept that we must defend: Spanish cuisine.'**

The unavoidable commitment to doing the right things is one of the main reasons why many people give up on their dreams, because in order to achieve them you have to show yourself at your best and display virtues such as perseverance, discipline and courage to overcome different fears, and also acquire new behaviours that change attitudes. The Sandoval brothers are a good example of this. Madrid is closer to glory than ever. But how far can Coque go?

**'Right now, the sky is the limit for Coque. With this setting, we've only just made it into fine-dining. We're still babies, although we can become much more. And now, at this stage of maturity that all three of us are at, we've still got ten good years ahead of us, don't you think? We're looking forward to it. We're young; you know what sort of hours you need to work in this job. It's also true that we've arrived at a time when Spanish cuisine is at its highest point that I've ever known it to be. It is difficult to stand out, and I understand and accept it. But we also want to be in the game, to be there with our tools, our intelligence, our way of seeing fine-dining, our service, our creativity, our roots... Let's play the game. Our game.'**

Mario Sandoval.

**'To tell the truth, I don't even want to know how far Coque can go. We like the place we're in, the experiences we live... How far Coque can go is up to fate. I'm sure it will be something that makes us happy and we can share.'**

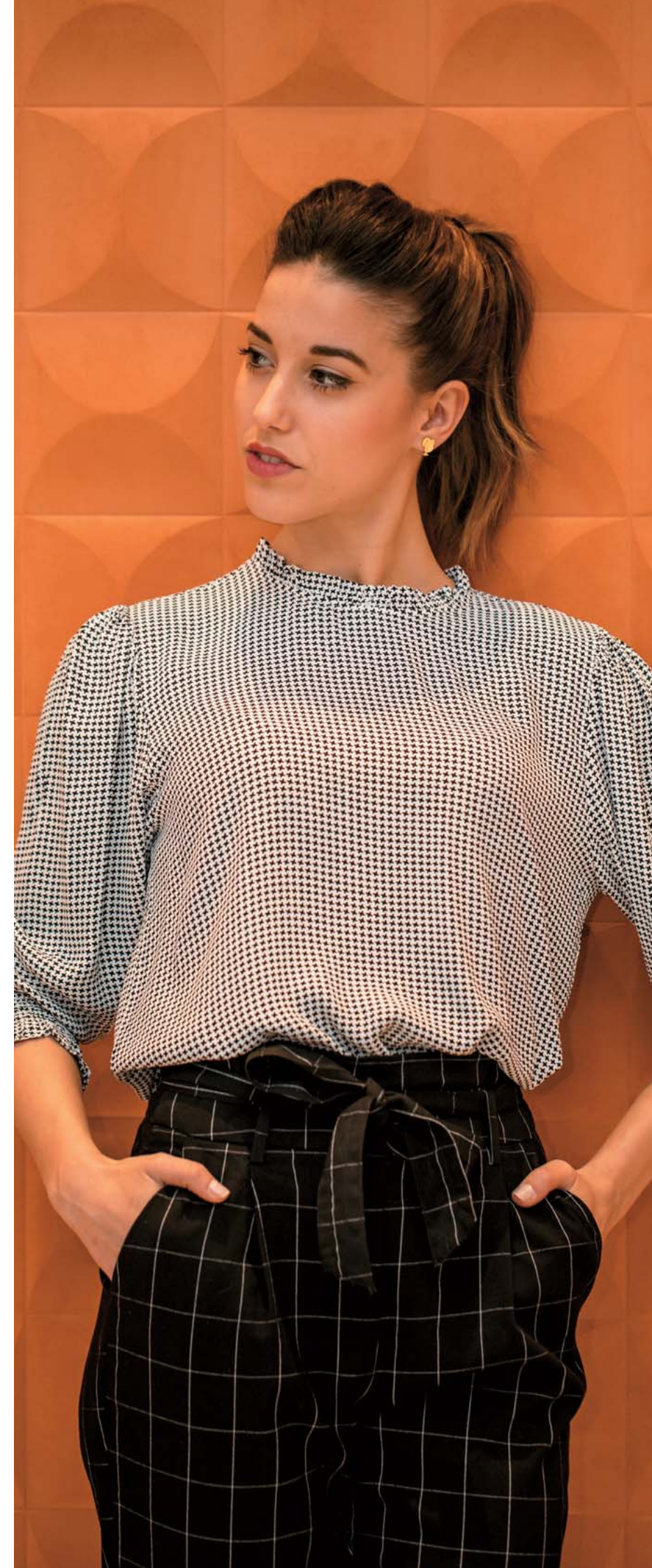
Diego Sandoval.

**'We don't even know ourselves. If you had asked me that five years ago, I would have given you the wrong answer. The saying "be careful what you wish for; it might just come true" goes far beyond what we were thinking. At any rate, Mario is very non-conformist, very demanding, a big perfectionist and the one leading the project. We'll be with him til the end.'**

Rafael Sandoval.

One of the characteristics of people who are committed to their personal development is that they are continuously setting new objectives, which pose a challenge and motivation for them to continue to grow in any area of their lives. The Sandoval brothers are like that.

Madrid, how lucky you are. How nicely they do it. Without turning their backs on their history. Because forgetting the past means losing your identity.









**abalón** encurtido  
con pimienta de sichuan y cítricos

pickled **ormer**  
with sichuan pepper and citrus







## abalón\* encurtido con pimienta de sichuan y cítricos

\*Molusco del género *Haliotis* que por su forma recuerda a una oreja. Por ese motivo, también se le denomina 'oreja de mar'. El abalón tiene una sola concha y se encuentra adherido a las rocas del mar. El sabor recuerda al de la vieira y la textura al pulpo. El abalón está considerado un manjar, especialmente en los mercados asiáticos.

### Abalón encurtido

4 abalones  
75 g de vinagre de arroz  
20 g de jengibre

### Chatka

La chatka, también escrita como *txaca* o *txaka*, es una conserva elaborada con la carne de las patas del cangrejo real originario del mar de Bering.

100 g de patas de cangrejo real  
c.s. de agua  
c.s. de sal

### Chatka con mahonesa

1 huevo  
100 g de aceite de girasol  
40 g de remolacha liofilizada  
15 g de pimienta de Sichuan  
10 g de sriracha  
7 g de pimienta con limón  
5 g de curry de naranja  
5 g de mezcla de especias  
2 g de aceite de sésamo  
c.s. de chatka

### Perlas de lima

200 g de zumo de lima  
10 g de gelatina vegetal  
200 g aceite de girasol frío

### Aire de vinagre de arroz y jengibre

250 g de vinagre de arroz  
250 g de agua  
4 g de lecitina de soja  
c.s. de jengibre

### Acabado

c.s. de flores

### ABALÓN ENCURTIDO

Limpiar los abalones y reservar las conchas hasta el momento del pase.

Realizar unas incisiones a los abalones e introducir en una marinada, elaborada con en el vinagre de arroz y el jengibre, durante 48 horas. Transcurrido este tiempo, extraer de la marinada, laminar y reservar hasta el momento del pase.

### CHATKA

Cocer las patas de cangrejo en agua con sal durante 2 minutos. A continuación, cortar la cocción en agua con hielo. Extraer la carne y reservar para la chatka con mahonesa.

### CHATKA CON MAHONESA

Emulsionar el huevo con el aceite de girasol hasta obtener una mahonesa. Agregar el resto de ingredientes y homogeneizar. Reservar hasta el momento del pase.

### PERLAS DE LIMA

Llevar a ebullición el zumo de lima y, sin dejar de hervir, diluir en él la gelatina vegetal. Introducir la mezcla en una jeringuilla y dejar caer gotas sobre un baño de aceite de girasol. Reservar hasta el momento del pase.

### AIRE DE VINAGRE DE ARROZ Y JENGIBRE

Triturar todos los ingredientes en la Thermomix y montar el aire con ayuda de un soplador. Reservar hasta el momento del pase.

### ACABADO

En una concha de abalón, colocar una base de chatka con mahonesa y 7 láminas de abalón encurtido. En un lado, depositar una cucharada de perlas de lima y 3 flores. Al otro, el aire de vinagre de arroz y jengibre.

## pickled ormer\* with sichuan pepper and citrus

\*Also known as abalone, this mollusc of the genre *Haliotis* is shaped like an ear. This has given rise to another of its names, the 'sea ear'. The ormer has a single shell and it clings to rocks in the sea. Its flavour is reminiscent

### PICKLED ORMER

4 ormers | 75 g rice vinegar | 20 g ginger.  
Clean the ormers and set aside the shells for assembly. Score the ormer flesh and immerse in a marinade made from the rice vinegar and ginger for 48 hours. Then remove from the marinade, slice and set aside until ready to serve.

### CHATKA

Chatka is the name given to the tinned meat from the legs of the red king or Kamchatka crab, native to the Bering Sea.

100 g red king crab legs | Water (as needed) | Salt (as needed).  
Cook the crab legs in boiling salted water for 2 minutes. Refresh in an ice bath. Remove the meat from the legs and set aside for the chatka with mayonnaise.

### CHATKA WITH MAYONNAISE

1 egg | 100 g sunflower oil | 40 g freeze-dried beetroot | 15 g Sichuan pepper | 10 g sriracha | 7 g lemon pepper | 5 g Curry Orange seasoning | 5 g assorted mixed spices | 2 g sesame oil | Chatka (as needed).  
Make a mayonnaise by whisking the egg with the oil. Add the remaining ingredients and whisk until smooth. Set aside until ready to serve.

### LIME PEARLS

200 g lime juice | 10 g vegetarian gelatine | 200 g cold sunflower oil.  
Put the lime juice into a pan and bring to the boil. Dissolve the gelatine while keeping the juice at a boil. Fill a syringe with the mixture and dispense drops into a container filled with sunflower oil. Set aside until ready to serve.

### RICE VINEGAR AND GINGER AIR

250 g rice vinegar | 250 g water | 4 g soya lecithin | Ginger (as needed).  
Blend all the ingredients together in a Thermomix and make the air by bubbling with an air pump. Set aside until ready to serve.

### ASSEMBLY

Flowers (as needed).  
Make a bed of chatka mayonnaise inside an ormer shell and top with 7 pickled ormer slices. Arrange a spoon of lime pearls and 3 flowers at one side of the shell. Add rice vinegar and ginger air to the other side.

# SOCIEDAD COMPROMISO

DE  
VIÑA POMAL



Mario Sandoval  
Restaurante Coque  
2 estrellas Michelin

## “EN EL PLATO Y EN LA COPA, SÓLO LO MEJOR.”

¿Qué diferencia un plato exquisito de uno correcto?  
¿Un buen vino de otro excepcional? ¿Qué convierte un maridaje en un recuerdo inolvidable? El compromiso. Un chef y un enólogo serán siempre tan grandes como lo sea su esfuerzo, su pasión y su constancia. El talento sin trabajo es efímero. El trabajo sin corazón nunca podrá brillar.

Con este espíritu nació **Sociedad Compromiso**. Restaurantes y Viña Pomal comprometidos con el buen comer para defender la calidad en el plato y en la copa.

Porque no es lo mismo comer por comer, que comer por placer.





## blini de bacalao skrei\* marinado con sus huevas en salmuera y salsa tártara

\*Bacalao nómada noruego que migra más 4,000 km, desde las frías aguas del mar de Barents hacia las islas Lofoten, para desovar. En estas islas se realiza su captura desde enero hasta abril. Su carne es más firme y menos grasa que la de otros ejemplares no migratorios.

Para 4 personas

### Lomo de bacalao skrei

500 g de lomo de bacalao skrei  
500 g de azúcar  
500 g de sal  
300 g de eneldo  
15 g de salvia  
15 g de estragón  
Ralladura de 1 lima  
Ralladura de 1 limón

### Blinis

160 g de clara de huevo  
100 g de harina  
50 g de miel  
50 g de yema de huevo  
40 g de sake  
6 g de levadura química  
5 g de sal  
2 g de curry de Jaipur

### Salsa tártara

300 g de mahonesa  
50 g de pepinillo encurtido picado  
20 g de alcaparra picada  
50 g de cebolla roja picada  
15 g de zumo de yuzu  
c.s. de pimienta negra recién molida  
c.s. de sal

### Acabado

c.s. de huevas de bacalao en salmuera  
5 brotes de eneldo

## marinated skrei\* cod blini with its roe and tartare sauce

\*Skrei is the Norwegian name for migratory cod that travel more than 4,000 km from the cold water of the Bering Sea to the Lofoten Islands to spawn. The cod is captured in the islands' waters between January and April. Its flesh is firmer and less fatty than that of other non-migratory species.

Serves 4

### SKREI COD FILLET

500 g skrei cod fillets | 500 g sugar | 500 g salt | 300 g dill | 15 g sage | 15 g tarragon | Grated zest of 1 lime | Grated zest of 1 lemon.  
Make a marinade by mixing all the ingredients, except the cod. Make a bed with the marinade on a tray. Lay the skrei cod fillets in the tray and cover with the rest of the marinade. Refrigerate for 24 hours. Next, thoroughly rinse the fillets and pat dry with paper towel. Remove the skin and cut into thin slices. Set aside until ready to serve.

### BLINIS

160 g egg whites | 100 g flour | 50 g honey | 50 g egg yolk | 40 g sake | 6 g baking powder | 5 g salt | 2 g Curry Jaipur seasoning.  
Blend all the ingredients together, except the baking powder.  
Filter through a fine conical sieve and incorporate the baking powder.  
Make the blinis by pouring a little of the batter into a non-stick frying pan over a low heat. When the first side is golden, turn over with a spatula and cook to a uniform colour. Set aside until ready to serve.

### TARTARE SAUCE

300 g mayonnaise | 50 g finely diced pickled gherkins | 20 g finely diced capers | 50 g finely chopped red onion | 15 g yuzu juice | Freshly ground black pepper (as needed) | Salt (as needed).  
Whisk all the ingredients together until smooth. Set aside until ready to serve.

### ASSEMBLY

Salted cod roe (as needed) | 5 dill shoots.  
Lay slices of marinated skrei cod over a blini and add the tartare sauce and salted cod roe. Garnish with 5 dill shoots.





## **gamba blanca** al jerez, fritura de su cabeza y perlas de palo cortado

Para 4 personas

### **Aceite especiado**

1 l de aceite de oliva virgen extra Picual

1 cabeza de ajo

25 g de estragón

5 pimentas de Cayena

2 g de ito togarashi\*

5 macis

c.s. de pimienta ashanti (*Piper guineense*)

\*Especia japonesa a base de guindilla roja

seca que suele emplearse en filamentos.

Su sabor es intenso y ligeramente picante.

### **Gambas**

8 gambas blancas

c.s. de aceite especiado

c.s. de sal en escamas ahumada

### **Cabezas de gamba fritas**

8 cabezas de gamba

200 g de aceite de oliva

200 g de aceite de girasol

100 g de chitosán\*

100 g de Trisol

c.s. de sal en escamas

\*Polisacárido procedente de la quitina,

extraída, por ejemplo, del exoesqueleto

de crustáceos como langostas, cangrejos

o gambas. Es una sustancia con un

gran poder emulsionante y absorbente.

Se le conocen propiedades antifúngicas,

antimicrobianas y antivirales. Por ello, son

muchísimas las aplicaciones del chitosán

en todo tipo de áreas, desde la industria

alimentaria hasta la medicina, pasando

por la agricultura.

### **Jugo de gambas**

c.s. de carcasas y cabezas de gamba

3 dientes de ajo laminados

3 g de aceite de oliva virgen extra

100 g de Amontillado

c.s. de sal en escamas

### **Perlas de Palo Cortado**

c.s. de Palo Cortado

25 g de gelatina vegetal

500 g de aceite de girasol frío

### **Acabado**

3 láminas de piparra

1 cebolleta laminada

3 láminas de pimienta de Cayena seca

c.s. de chips de ajo

3 flores

3 brotes de perejil

### **ACEITE ESPECIADO**

Confitar el ajo a 70 °C y dejar atemperar. Agregar el

resto de ingredientes, y dejar infundir durante 1 hora

y 30 minutos. Reservar para las gambas.

### **GAMBAS**

(ver proceso paso a paso, pág. 94)

Pelar las gambas, reservando las cabezas para las

cabezas de gamba frita. Confitar en el aceite especiado a

65 °C durante 3 minutos. A continuación, escurrir sobre

papel absorbente y poner a punto de sal. Reservar hasta

el momento del pase.

### **CABEZAS DE GAMBA FRITAS**

(ver proceso paso a paso, pág. 94)

Poner las cabezas de gamba a punto de sal y rebozar en

el Trisol y el chitosán, previamente mezclados. Retirar el

exceso de mezcla con ayuda de un colador y freír en una

mezcla de aceite de oliva y girasol. Escurrir el exceso de

grasa en papel absorbente y reservar hasta el momento

del pase.

### **JUGO DE GAMBAS**

(ver proceso paso a paso, pág. 95)

Dorar el ajo. Agregar las carcasas y las cabezas de

gamba y dorar a fuego fuerte. Verter el Amontillado y

flampear con la ayuda de un soplete. Poner a punto de

sal y, una vez evaporado el alcohol, pasar por una prensa

hasta obtener todo el jugo. Reservar hasta el momento

del pase.

### **PERLAS DE PALO CORTADO**

(ver proceso paso a paso, pág. 95)

Mezclar 500 g de Palo Cortado con la gelatina vegetal

con ayuda de unas varillas.

Hervir la mezcla, introducir la mezcla en una jeringuilla

y dejar caer gotas sobre un baño de aceite de girasol.

Retirar las perlas de Palo Cortado del baño, lavar en agua

y secar en papel absorbente.

Conservar sumergidas en Palo Cortado para reforzar

el sabor y reservar hasta el momento del servicio.

### **ACABADO**

En un plato hondo servir 2 gambas confitadas, las

láminas de piparra y cebolleta y los chips de ajo. Colocar

sobre las gambas las perlas de Palo Cortado, 2 cabezas

de gamba fritas y 3 láminas de pimienta de Cayena.

Disponer 3 flores al gusto y 3 brotes de perejil. Terminar

salseando con el jugo de gambas.

## **white prawns**

with sherry, deep-  
fried prawn heads  
and palo cortado  
sherry pearls

Serves 4

### **SPICED OIL**

1 l extra virgin Picual olive oil | 1 head garlic | 25 g

tarragon | 5 cayenne peppers | 2 g ito togarashi\* | 5 mace

blades | Ashanti pepper (*Piper guineense* - as needed).

\*Japanese condiment made from dried red chillies cut

into threads. It has a strong flavour with a touch of heat.

Confit the garlic in the oil at 70°C and leave to cool

to room temperature. Add the rest of the ingredients and

steep for 1 hour 30 minutes. Set aside for the prawns.

### **PRAWNS**

(see step-by-step process, p. 94)

8 white Huelva prawns (deep-water rose shrimp) | Spiced

oil (as needed) | Smoked salt flakes (as needed).

Peel the prawns, setting aside the heads for the deep-fried

prawn heads. Confit the prawn tails in the oil at 65°C for

3 minutes. Drain over paper towel and season with salt.

Set aside until ready to serve.

### **DEEP-FRIED PRAWN HEADS**

(see step-by-step process, p. 94)

8 prawn heads | 200 g olive oil | 200 g sunflower oil |

100 g de chitosan\* | 100 g Trisol (wheat dextrin) | Salt

flakes (as needed).

\*A polysaccharide derived from chitin, a substance found

in the exoskeletons of crustaceans such as lobsters, crabs

and prawns. This substance has good emulsifying and

absorbing properties. It is also known for its antifungal,

antimicrobial and antiviral properties. As a result, it

has a great deal of applications in all sorts of industries,

from food processing to pharmaceuticals, by way of

agriculture.

Season the heads with salt and coat in a mixture of the

Trisol and chitosan. Shake off the excess powder in a

sieve, then deep-fry in the olive and sunflower oil mixture.

Drain the excess oil on paper towel and set aside until

ready to serve.

### **PRAWN SAUCE**

(see step-by-step process, p. 95)

Prawn carcasses and heads (as needed) | 3 cloves garlic,

sliced | 3 g extra virgin olive oil | 100 g Amontillado

sherry | Salt flakes (as needed).

Brown the garlic in the oil in a pan. Add the prawn carcasses

and heads and brown over a high heat. Add the sherry

and flambé with a blow torch. Season with salt. When

the alcohol has evaporated, pass the mixture through a

duck press to extract all of the juices. Set aside until ready

to serve.

### **PALO CORTADO SHERRY PEARLS**

(see step-by-step process, p. 95)

Palo Cortado sherry (as needed) | 25 g vegetarian gelatine |

500 g cold sunflower oil.

Mix 500 g of the Palo Cortado sherry with the gelatine

using a whisk.

Bring the mixture to the boil, fill a syringe with the

mixture and dispense drops into a container filled with

sunflower oil. Remove the Palo Cortado sherry pearls

from the container, wash under running water and dry

on paper towel. Store immersed in Palo Cortado sherry

to enhance the flavour and set aside until ready to serve.

### **ASSEMBLY**

3 slices piparra pepper | 1 sliced spring onion | 3 slices

dried cayenne pepper | Garlic crisps (as needed) |

3 flowers | 3 parsley shoots.

In a deep plate, arrange 2 pieces of prawn confit, the

piparra pepper and spring onion slices, and the garlic

crisps. Over the prawn confit, arrange the Palo Cortado

sherry pearls, 2 deep-fried prawn heads and 3 cayenne

pepper slices. Garnish the dish with 3 flowers of your

choice and 3 parsley shoots. Finish with the prawn sauce.





#### GAMBAS

(1) Pelar las gambas, reservando las cabezas para las cabezas de gamba frita. (2-4) Confitar en el aceite especiado a 65 °C durante 3 minutos. A continuación, escurrir sobre papel absorbente y poner a punto de sal. Reservar hasta el momento del pase.

#### PRAWNS

(1) Peel the prawns, setting aside the heads for the deep-fried prawn heads. (2-4) Confit the prawn tails in the oil at 65°C for 3 minutes. Drain over paper towel and season with salt. Set aside until ready to serve.



#### CABEZAS DE GAMBAS FRITAS

(1-2) Poner las cabezas de gamba a punto de sal y rebozar en el Trisol y el chitosán, previamente mezclados. (3) Retirar el exceso de mezcla con ayuda de un colador y (4-6) freír en una mezcla de aceite de oliva y girasol. Escurrir el exceso de grasa en papel absorbente y reservar hasta el momento del pase.

#### DEEP-FRIED PRAWN HEADS

(1-2) Season the heads with salt and coat in a mixture of the Trisol and chitosan. (3) Shake off the excess powder in a sieve, (4-6) then deep-fry in the olive and sunflower oil mixture. Drain the excess oil on paper towel and set aside until ready to serve.



#### JUGO DE GAMBAS

(1) Dorar el ajo. (2) Agregar las carcasas y las cabezas de gamba y dorar a fuego fuerte. (3-4) Verter el Amontillado y flambear con la ayuda de un soplete. (5) Poner a punto de sal y, una vez evaporado el alcohol, (6-9) pasar por una prensa hasta obtener todo el jugo. Reservar hasta el momento del pase.

#### PRAWN SAUCE

(1) Brown the garlic in the oil in a pan. (2) Add the prawn carcasses and heads and brown over a high heat. (3-4) Add the sherry and flambé with a blow torch. (5) Season with salt. When the alcohol has evaporated, (6-9) pass the mixture through a duck press to extract all of the juices. Set aside until ready to serve.

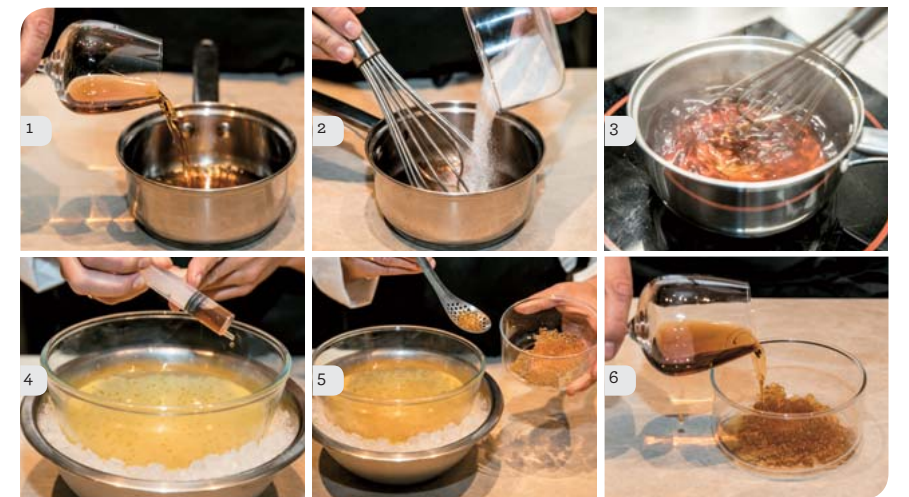


#### PERLAS DE PALO CORTADO

(1-2) Mezclar 500 g de Palo Cortado con la gelatina vegetal con ayuda de unas varillas. (3) Hervir la mezcla. (4) introducir la mezcla en una jeringuilla y dejar caer gotas sobre un baño de aceite de girasol. (5) Retirar las perlas de Palo Cortado del baño, lavar en agua y secar en papel absorbente. (6) Conservar sumergidas en Palo Cortado para reforzar el sabor y reservar hasta el momento del servicio.

#### PALO CORTADO SHERRY PEARLS

(1-2) Mix 500 g of the Palo Cortado sherry with the gelatine using a whisk. (3) Bring the mixture to the boil, (4) fill a syringe with the mixture and dispense drops into a container filled with sunflower oil. (5) Remove the Palo Cortado sherry pearls from the container, wash under running water and dry on paper towel. (6) Store immersed in Palo Cortado sherry to enhance the flavour and set aside until ready to serve.





**guisante lágrima**

con trufa negra y raíz de perifollo



**teardrop peas**

with black truffle and chervil root



# guisante lágrima

## con trufa negra y raíz de perifollo

Para 4 personas

### Mantequilla de oveja y vainilla

200 g de mantequilla de oveja

1 vaina de vainilla

### Guisantes lágrima

240 g de guisante lágrima

c.s. de mantequilla de oveja y vainilla

### Mole verde

300 g de tomatillo verde

1 cebolleta en brunoise

4 chiles jalapeños

50 g de pipas de calabaza

50 g de azúcar

50 g de caldo de ave

20 g de estragón

20 g de albahaca

c.s. de aceite

### Velo de guisante

250 g de guisantes

500 g de agua

100 g de mole verde

13 g de gelatina vegetal

### Esfera de guisante y estragón

250 g de puré de guisante

10 g de estragón

6 g de gluconolactato

1 l de agua

6 g de alginato

c.s. de agua

c.s. de jugo de guisante

### Crujiente de guisante

250 g de puré de guisante

60 g de maltodextrina de tapioca maltosec

25 g de fibra de guisante en polvo

### Trufa negra

50 g de trufa negra (*Tuber melanosporum*)

### Raíz de perifollo crujiente

3 raíces de perifollo

### Tirabeque confitado

10 tirabeques

c.s. de aceite de humo

c.s. de sal

### Papada de cerdo ibérico

50 g de papada de cerdo ibérico

### Acabado

3 brotes de guisante

### MANTEQUILLA DE OVEJA Y VAINILLA

**(ver proceso paso a paso, pág. 100)**

Fundir la mantequilla, dejar decantar y clarificar. A continuación, abrir la vaina y raspar con ayuda de una puntilla. Mezclar las semillas con la mantequilla clarificada y dejar reposar durante 15 minutos para que se disocie el suero de la grasa. Reservar para los guisantes lágrima.

### GUISANTES LÁGRIMA

Saltear los guisantes con la mantequilla de oveja y vainilla y depositar sobre una bandeja con papel absorbente para retirar el exceso de grasa. Reservar hasta el momento del pase.

### MOLE VERDE

**(ver proceso paso a paso, pág. 100)**

Tostar las pipas de calabaza y decantar. Rehogar la cebolleta, agregar el tomatillo verde cortado a gajos y dejar cocer. A continuación, triturar con el resto de ingredientes en la Thermomix a máxima velocidad durante 10 minutos. Una vez triturado, dejar decantar sobre una estameña y reservar el mole resultante para el velo de guisante.

### VELO DE GUISANTE

**(ver proceso paso a paso, pág. 100)**

Cocer los guisantes en el agua. Agregar el mole, triturar y colar. Llevar a ebullición e, hirviendo, diluir la gelatina vegetal con ayuda de unas varillas. Estirar finamente sobre una Gastronorm y dejar gelificar. A continuación, troquelar con un cortapastas y reservar hasta el momento del pase.

### ESFERA DE GUISANTE Y ESTRAGÓN

**(ver proceso paso a paso, pág. 101)**

Triturar el puré de guisante y el gluconolactato con la túrmix. Infusionar con el estragón durante 15 minutos y turbinar. A continuación, colar por un chino fino e introducir en un biberón.

Por otro lado, realizar un baño turbinando el agua con el alginato con la túrmix y dejar reposar en cámara durante 1 hora. Transcurrido este tiempo, depositar una cucharada del preparado de guisantes en el baño de alginato. Una vez cuajado el esférico, extraer del baño con una cuchara perforada y lavar en un bol con agua para retirar el exceso de alginato. Conservar en jugo de guisante hasta el momento del pase.

### CRUJIENTE DE GUISANTE

**(ver proceso paso a paso, pág. 101)**

Mezclar todos los ingredientes con ayuda de unas varillas, llevar a ebullición todos los ingredientes y dejar enfriar. Triturar en la Thermomix hasta homogenizar y estirar una capa muy fina sobre un tapete de silicona. Dejar secar en el horno a 100 °C durante 1 hora. Reservar hasta el momento del pase.

### TRUFA NEGRA

Obtener láminas muy finas con la ayuda de un laminador de trufa y reservar hasta el momento del pase.

### RAÍZ DE PERIFOLLO CRUJIENTE

**(ver proceso paso a paso, pág. 101)**

Pelar y laminar finamente con ayuda de una mandolina. Depositar las láminas en una bandeja con papel sulfurizado y dejar secar en la mesa caliente a 45 °C durante 18 horas. Reservar hasta el momento del pase.

### TIRABEQUE CONFITADO

Envasar todos los ingredientes al vacío y cocinar a 60 °C durante 10 minutos. Transcurrido este tiempo, cortar la cocción de las bolsas en agua con hielo y reservar hasta el momento del pase.

### PAPADA DE CERDO IBÉRICO

Laminar finamente en la máquina cortafiambres y cocinar bajo la salamandra hasta obtener crujientes de papada.

### ACABADO

Disponer en el centro de un plato el velo de guisante. Cubrir el velo con la papada de cerdo ibérico crujiente. Sobre ésta, colocar con volumen los guisantes lágrima, 3 tirabeques, 3 láminas de raíz de perifollo crujiente y 1 esfera de guisante y estragón. Coronar con 1 lámina de crujiente de guisante, 3 de trufa y los brotes de guisante.

# teardrop peas

## with black truffle and chervil root

Serves 4

### SHEEP'S MILK AND VANILLA BUTTER

**(see step-by-step process, p. 100)**

200 g sheep's milk butter | 1 vanilla pod.

Melt the butter, leave to decant and separate. Split the vanilla pod with a paring knife and scrape out the seeds. Mix the vanilla seeds with the clarified butter floating on the top and leave to stand for 15 minutes so that the clarified butter will solidify over the buttermilk. Set aside for the teardrop peas.

### TEARDROP PEAS

240 g teardrop peas | Sheep's milk and vanilla butter (as needed).

Sauté the peas in the butter and transfer to a tray lined with paper towel to drain the excess fat. Set aside until ready to serve.

### GREEN MOLE

**(see step-by-step process, p. 100)**

300 g *tomatillo* | 1 finely diced spring onion | 4 *jalapeño* chillies | 50 g pumpkin seeds | 50 g sugar | 50 g chicken stock | 20 g tarragon | 20 g basil | Oil (as needed).

Roast the pumpkin seeds and transfer to a container. Sauté the spring onion, add the *tomatillo* cut into wedges, and leave to cook. Then blend with the remaining ingredients in a Thermomix at the highest speed setting for 10 minutes. Then strain through muslin, and set aside the resulting *mole* for the pea veil.

### PEA VEIL

**(see step-by-step process, p. 100)**

250 g peas | 500 g water | 100 g *mole* verde | 13 g vegetarian gelatine.

Boil the peas in the water. Add the *mole*, blend and strain. Return the mixture to the pan and bring to the boil. Then whisk in the gelatine to dissolve. Spread out in a thin layer inside a Gastronorm tray and leave to set. Cut out discs with a biscuit cutter and set aside until ready to serve.

### PEA AND TARRAGON SPHERE

**(see step-by-step process, p. 101)**

250 g pea purée | 10 g tarragon | 6 g calcium gluconolactate | 1 l water | 6 g alginate | Water (as needed) | Pea juice (as needed). Use a hand-held blender to blend the pea purée with the calcium gluconolactate. Add the tarragon, steep for 15 minutes and briskly whisk. Next, pass through a fine conical sieve and fill a squeeze bottle. Make a solution by blending the alginate with the water using a hand-held blender and rest in the refrigerator for 1 hour. Next, drop a tablespoon of the pea mixture into the solution. Once the sphere has set, remove it from the solution with a slotted spoon and wash in a bowl of water to remove the excess alginate. Set aside in pea juice until ready to serve.

### PEA CRISP

**(see step-by-step process, p. 101)**

250 g pea purée | 60 g Maltosec (tapioca maltodextrin) | 25 g pea fibre powder.

Whisk the ingredients together in a pan, bring to the boil and leave to cool. Blend in a Thermomix until smooth, then spread a thin layer over a silicone mat. Dry out in the oven at 100°C for 1 hour. Set aside until ready to serve.

### BLACK TRUFFLE

50 g black truffle (*Tuber melanosporum*).

Use a truffle shaver to cut very fine slices of truffle and set aside until ready to serve.

### CRISPY CHERVIL ROOT

**(see step-by-step process, p. 101)**

3 chervil roots.

Peel the roots and finely slice with a mandoline. Lay the slices on a tray lined with baking paper and dry out in a hot cupboard at 45°C for 18 hours. Set aside until ready to serve.

### MANGETOUT CONFIT

10 mangetout | Smoke oil (as needed) | Salt (as needed).

Vacuum seal all the ingredients in a bag and cook sous-vide at 60°C for 10 minutes. Next, stop the cooking process by putting the bag in iced water and set aside until ready to serve.

### IBERIAN PORK JOWL

50 g Iberian pork jowl.

Finely slice in a meat slicer and cook under a salamander grill until crispy.

### ASSEMBLY

3 pea shoots.

Put a little of the pea veil in the middle of a plate. Cover the veil with a slice of crispy pork jowl. Over this, pile the teardrop peas, 3 mangetout, 3 crispy chervil roots and 1 pea and tarragon sphere. Top with 1 pea crisp, 3 truffle slices and the pea shoots.





### MANTEQUILLA DE OVEJA Y VAINILLA

Fundir la mantequilla, dejar decantar y clarificar. (1-3) A continuación, abrir la vaina y raspar con ayuda de una puntilla. (4-6) Mezclar las semillas con la mantequilla clarificada y dejar reposar durante 15 minutos para que se disocie el suero de la grasa. Reservar para los guisantes lágrima.



### SHEEP'S MILK AND VANILLA BUTTER

Melt the butter, leave to decant and separate. (1-3) Split the vanilla pod with a paring knife and scrape out the seeds. (4-6) Mix the vanilla seeds with the clarified butter floating on the top and leave to stand for 15 minutes so that the clarified butter will solidify over the buttermilk. Set aside for the teardrop peas.

### MOLE VERDE

(1-2) Tostar las pipas de calabaza y decantar. (3) Rehogar la cebolleta, (4) agregar el tomatillo verde cortado a gajos y (5) dejar cocer. (6) A continuación, triturar con el resto de ingredientes en la Thermomix a máxima velocidad durante 10 minutos. Una vez triturado, (7-8) dejar decantar sobre una estameña y (9) reservar el mole resultante para el velo de guisante.

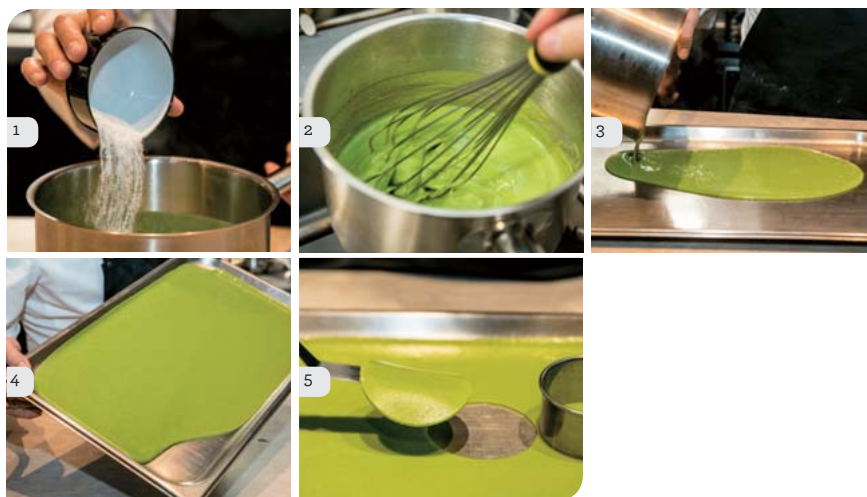


### GREEN MOLE

(1-2) Roast the pumpkin seeds and transfer to a container. (3) Sauté the spring onion, (4) add the tomatillo cut into wedges, (5) and leave to cook. (6) Then blend with the remaining ingredients in a Thermomix at the highest speed setting for 10 minutes. (7-8) Then strain through muslin, (9) and set aside the resulting mole for the pea veil.

### VELO DE GUISANTE

Cocer los guisantes en el agua. Agregar el mole, triturar y colar. (1-2) Llevar a ebullición e, hirviendo, diluir la gelatina vegetal con ayuda de unas varillas. (3-4) Estirar finamente sobre una Gastronorm y dejar gelificar. (5) A continuación, troquelar con un cortapastas y reservar hasta el momento del pase.

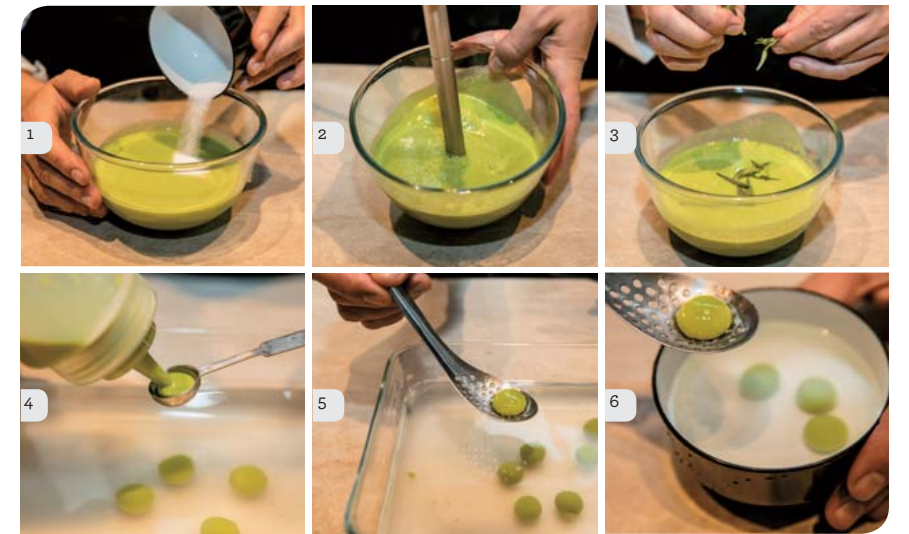


### PEA VEIL

Boil the peas in the water. Add the mole, blend and strain. (1-2) Return the mixture to the pan and bring to the boil. Then whisk in the gelatine to dissolve. (3-4) Spread out in a thin layer inside a Gastronorm tray and leave to set. (5) Cut out discs with a biscuit cutter and set aside until ready to serve.

### ESFERA DE GUISANTE Y ESTRAGÓN

(1-2) Triturar el puré de guisante y el gluconolactato con la túrmix. (3) Infusionar con el estragón durante 15 minutos y turbinar. A continuación, colar por un chino fino e introducir en un biberón. Por otro lado, realizar un baño turbinando el agua con el alginato con la túrmix y dejar reposar en cámara durante 1 hora. (4-5) Transcurrido este tiempo, depositar una cucharada de preparado de guisantes en el baño de alginato. (6) Una vez cuajado el esférico, extraer del baño con una cuchara perforada y lavar en un bol con agua para retirar el exceso de alginato.



### PEA AND TARRAGON SPHERE

(1-2) Use a hand-held blender to blend the pea purée with the calcium gluconolactate. (3) Add the tarragon, steep for 15 minutes and briskly whisk. Next, pass through a fine conical sieve and fill a squeeze bottle. Make a solution by blending the alginate with the water using a hand-held blender and rest in the refrigerator for 1 hour. (4-5) Next, drop a tablespoon of the pea mixture into the solution. (6) Once the sphere has set, remove it from the solution with a slotted spoon and wash in a bowl of water to remove the excess alginate.

### CRUJIENTE DE GUISANTE

(1) Mezclar todos los ingredientes con ayuda de unas varillas. (2) llevar a ebullición todos los ingredientes y dejar enfriar. (3) Triturar en la Thermomix hasta homogenizar y (4-5) estirar una capa muy fina sobre un tapete de silicona. (6) Dejar secar en el horno a 100 °C durante 1 hora. Reservar hasta el momento del pase.



### PEA CRISP

(1) Whisk the ingredients together in a pan, (2) bring to the boil and leave to cool. (3) Blend in a Thermomix until smooth. (4-5) then spread a thin layer over a silicone mat. (6) Dry out in the oven at 100°C for 1 hour. Set aside until ready to serve.

### RAÍZ DE PERIFOLLO CRUJIENTE

(1) Pelar y laminar finamente con ayuda de una mandolina. (2) Depositar las láminas en una bandeja con papel sulfurizado y dejar secar en la mesa caliente a 45 °C durante 18 horas. Reservar hasta el momento del pase.



### CRISPY CHERVIL ROOT

(1) Peel the roots and finely slice with a mandoline. (2) Lay the slices on a tray lined with baking paper and dry out in a hot cupboard at 45°C for 18 hours. Set aside until ready to serve.



# escabeche de foie y faisana

Para 4 personas

## Escabeche

3 cebolletas  
2 puerros  
5 zanahorias  
2 cabezas de ajo  
20 g de mostaza en grano  
20 g de pimienta negra en grano  
20 g de baya de enebro  
2 hojas de laurel  
3 l de vinagre de vino blanco  
1 l de vinagre de arroz  
1 l de vinagre de Jerez  
8 l de agua  
c.s. de aceite suave  
c.s. de sal

## Foie escabechado

1 foie  
250 g de escabeche  
c.s. de agua  
c.s. de sal

## Piña fermentada

200 g de licuado de piña  
20 g de sal

## Faisana

2 faisanas  
c.s. de piña fermentada  
c.s. de sal  
c.s. de pimienta negra recién molida  
c.s. de aceite

## Salsa de escabeche ligado

2 l de escabeche  
2 carcasas de faisana tostadas  
1 rama de tomillo  
1 rama de romero  
c.s. de almidón de maíz

## Puré de zanahoria escabechada

4 zanahorias  
250 g de escabeche colado  
0,5 g de xantana  
c.s. de sal

## Mango encurtido

2 mangos  
750 g de agua  
375 g de vinagre de vino blanco  
100 g de azúcar  
50 g de sal  
10 hojas de hierbabuena

## Papel de algas

40 g de alga wakame  
40 g de lechuga de mar (*Ulva lactuca*)  
40 g de espagueti de mar (*Himanthalia elongata*)  
c.s. de agua

## Acabado

c.s. de vinagreta de frutos secos  
5 brotes de perejil

## ESCABECHE

Cortar la verdura en juliana y realizar una incisión en cada diente de ajo con piel. Dorar el ajo en un rondón y agregar la mostaza, la pimienta negra y el enebro. Una vez doradas las especias, pochar con las verduras y el laurel durante 10 minutos. A continuación, añadir los vinagres y el agua. Rectificar de sal y reservar durante 24 horas en cámara para el foie escabechado, la salsa de escabeche ligada y el puré de zanahoria escabechada.

## FOIE ESCABECHADO

(**ver proceso paso a paso, pág. 104**)

Separar el lóbulo grande del foie y envasar al vacío con el escabeche.

Por otro lado, llevar a ebullición una olla con agua. Al arrancar el hervor, retirar del fuego e introducir el foie envasado hasta que se enfríe el agua. Extraer de la bolsa y cortar medallones de foie de 1 cm de grosor y reservar hasta el momento del pase.

## PIÑA FERMENTADA

Envasar los ingredientes al vacío y dejar fermentar en la mesa caliente a 45 °C durante 48 horas. Transcurrido este tiempo, la bolsa se habrá hinchado. Reservar para la faisana.

## FAISANA

(**ver proceso paso a paso, pág. 104**)

Extraer las pechugas de las faisanas. Salpimentar y soasar en una sartén. Depositar en un recipiente con la piña fermentada y dejar macerar durante 2 minutos. Escurrir y secar en papel absorbente. Laminar y reservar hasta el momento del pase.

Por otro lado, tostar las carcasas de las faisanas al horno y reservar para la salsa de escabeche ligada.

## SALSA DE ESCABECHE LIGADO

Cocinar todos los ingredientes, excepto el almidón de maíz, en la olla exprés durante 30 minutos. Transcurrido este tiempo, colar y dejar enfriar. A continuación, desgrasar y espesar con el almidón en suspensión. Reservar hasta el momento del pase.

## PURÉ DE ZANAHORIA ESCABECHADA

Laminar las zanahorias y cocerlas en el escabeche. Triturar y colar. Rectificar de sal y texturizar con la xantana con la túrmix. Colar por un fino y reservar en mangas hasta el momento del pase.

## MANGO ENCURTIDO

(**ver proceso paso a paso, pág. 104**)

Mezclar el agua, el vinagre, el azúcar y la sal hasta homogeneizar la marinada. Por otro lado, pelar los mangos y quitar el hueso. Introducir la carne del mango, la marinada y la hierbabuena en un recipiente hermético. Dejar encurtir a 24 °C durante 15 días. Reservar hasta el momento del pase.

## PAPEL DE ALGAS

Retirar la sal de las algas lavándolas en agua y cocer durante 20 minutos. A continuación, escurrir, triturar con la Thermomix hasta obtener una pasta fina y colar. Estirar finamente entre papeles sulfurizados y dejar secar en horno o deshidratadora a 55 °C durante 4 horas. Reservar hasta el momento del pase.

## ACABADO

Emplatar un medallón de foie escabechado, napar con la salsa de escabeche ligada y aliñar con la vinagreta de frutos secos. Sobre el foie, situar 3 láminas enrolladas de pechuga de faisana e intercalarlas con 2 rollitos de mango encurtido. Escudillar 3 puntos de puré de zanahoria escabechada y acomodar unos brotes de perejil a los lados. Terminar con 3 láminas irregulares de papel de algas.

# duck foie gras and pheasant escabeche

Serves 4

## ESCABECHE

3 spring onions | 2 leeks | 5 carrots | 2 heads garlic | 20 g mustard seeds | 20 g black peppercorns | 20 g juniper berries | 2 bay leaves | 3 l white wine vinegar | 1 l rice vinegar | 1 l sherry vinegar | 8 l water | Mild oil (as needed) | Salt (as needed).  
Cut the vegetables into julienne strips and make a cut into each unpeeled garlic clove. Brown the garlic in oil in a rondeau pan and add the mustard seeds, black peppercorns and juniper berries. When the spices are toasted, add the vegetables and the bay leaves and sweat for 10 minutes. Next, add the vinegars and water. Adjust the seasoning with salt and set aside in the refrigerator for 24 hours for the foie gras in *escabeche*, the thickened *escabeche* sauce and carrot purée *escabeche*.

## FOIE GRAS IN ESCABECHE

(**see step-by-step process, p. 104**)

1 duck foie gras | 250 g *escabeche* | Water (as needed) | Salt (as needed).  
Separate the large lobe from the liver and vacuum seal in a bag with the *escabeche*.  
Bring water to the boil in a pan. When the water comes to the boil, remove from the heat and add the bag with the foie gras. Leave until the water turns cold. Take the foie gras out of the bag and cut into 1-cm-thick medallions. Set aside until ready to serve.

## FERMENTED PINEAPPLE

200 g liquidised pineapple | 20 g salt.  
Vacuum seal the ingredients together in a bag and leave to ferment in a hot cupboard at 45°C for 48 hours. By this time, the bag will have puffed up. Set aside for the pheasant.

## PHEASANT

(**see step-by-step process, p. 104**)

2 pheasants | Fermented pineapple (as needed) | Salt (as needed) | Freshly ground black pepper (as needed) | Oil (as needed).  
Cut out the breasts from the pheasants. Season with salt and pepper and sear in a frying pan. Transfer to a container with the fermented pineapple and marinate for 2 minutes. Drain and dry on paper towel. Slice and set aside until ready to serve.  
Roast the pheasant carcasses in the oven and set aside for the thickened *escabeche* sauce.

## THICKENED ESCABECHE SAUCE

2 l *escabeche* | 2 roasted pheasant carcasses | 1 sprig thyme | 1 sprig rosemary | Cornflour (as needed).  
Combine all the ingredients, except the cornflour, in a pressure cooker and cook for 30 minutes. Then strain and leave to cool. Next, remove the fat and thicken with the cornflour dissolved in a little water. Set aside until ready to serve.

## CARROT PURÉE ESCABECHE

4 carrots | 250 g *escabeche*, strained | 0,5 g xanthan gum | Salt (as needed).  
Slice the carrots and cook in the *escabeche*. Blend and strain. Adjust the seasoning with salt and thicken with the xanthan gum using a hand-held blender. Filter through a fine sieve, transfer to a piping bag and set aside until ready to serve.

## PICKLED MANGO

(**see step-by-step process, p. 104**)

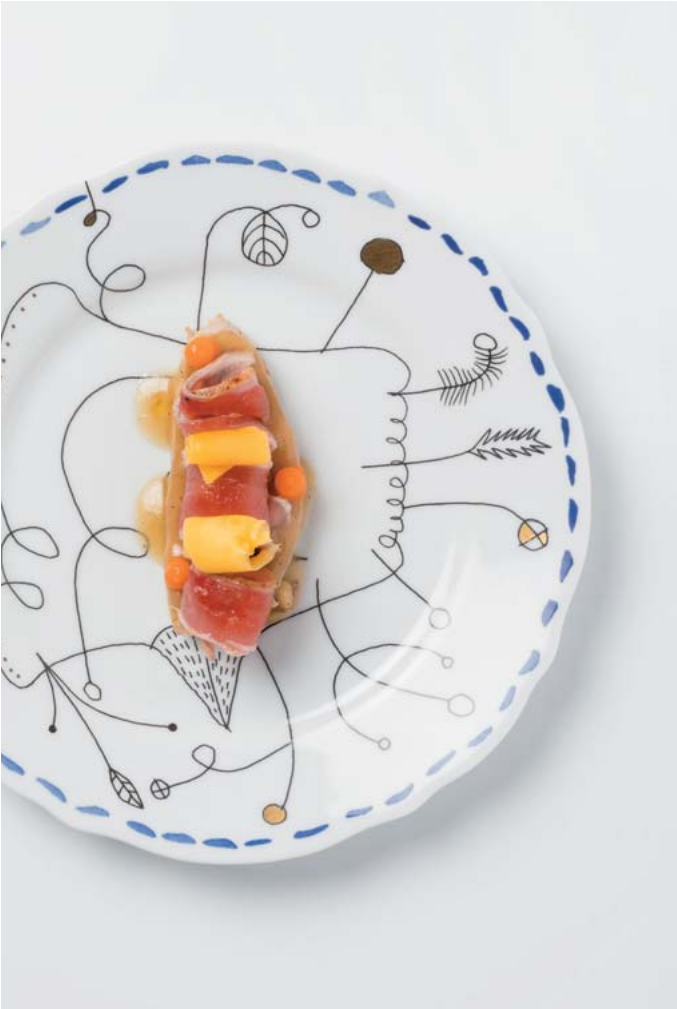
2 mangoes | 750 g water | 375 g white wine vinegar | 100 g sugar | 50 g salt | 10 spearmint leaves.  
Combine the water and vinegar in a container, then add the sugar and salt, and whisk until fully marinated. Peel the mangoes and remove the seed. Combine the mango flesh, marinated liquid and spearmint in an airtight container. Pickle at 24°C for 15 days. Set aside until ready to serve.

## SEAWEED PAPER

40 g wakame seaweed | 40 g sea lettuce (*Ulva lactuca*) | 40 g sea spaghetti (*Himanthalia elongata*) | Water (as needed).  
Rinse the seaweed of salt and boil in water for 20 minutes. Then drain, blend in a Thermomix to a fine paste and filter through a sieve. Spread out the paste in a very thin layer between 2 sheets of baking paper and dry out in the oven at 55°C for 4 hours. Set aside until ready to serve.

## ASSEMBLY

Dried fruit vinaigrette (as needed) | 5 parsley shoots.  
Arrange a foie gras medallion on a plate, cover with the thickened *escabeche* sauce and drizzle with the dried fruit vinaigrette. Over the foie gras, arrange 3 rolled-up slices of pheasant breast, alternating with 2 small rolls of pickled mango. Pipe 3 dots of carrot purée *escabeche* around the foie gras and arrange the parsley shoots over the edges. Finish with 3 irregular pieces of seaweed paper.





#### FOIE ESCABECHADO

Separar el lóbulo grande del foie y (1-2) envasar al vacío con el escabeche. Por otro lado, llevar a ebullición una olla con agua. (3) Al arrancar el hervor, retirar del fuego e introducir el foie envasado hasta que se enfríe el agua. (4) Extraer de la bolsa y (5) cortar medallones de foie de 1 cm de grosor y reservar hasta el momento del pase.

#### FOIE GRAS IN ESCABECHE

Separate the large lobe from the liver and (1-2) vacuum seal in a bag with the *escabeche*. Bring water to the boil in a pan. (3) When the water comes to the boil, remove from the heat and add the bag with the foie gras. Leave until the water turns cold. (4) Take the foie gras out of the bag and (5) cut into 1-cm-thick medallions. Set aside until ready to serve.



#### FAISANA

Extraer las pechugas de las faisanas. (1-2) Salpimentar y soasar en una sartén. (3-4) Depositar en un recipiente con la piña fermentada y (5) dejar macerar durante 2 minutos. Escurrir y secar en papel absorbente. Laminar y reservar hasta el momento del pase. Por otro lado, tostar las carcasas de las faisanas al horno y reservar para la salsa de escabeche ligada.

#### PHEASANT

Cut out the breasts from the pheasants. (1-2) Season with salt and pepper and sear in a frying pan. (3-4) Transfer to a container with the fermented pineapple and (5) marinate for 2 minutes. Drain and dry on paper towel. Slice and set aside until ready to serve. Roast the pheasant carcasses in the oven and set aside for the thickened *escabeche* sauce.

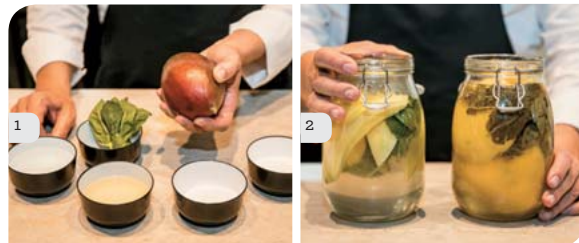


#### MANGO ENCURTIDO

Mezclar el agua, el vinagre, el azúcar y la sal hasta homogeneizar la marinada. Por otro lado, pelar los mangos y quitar el hueso. Introducir la carne del mango, la marinada y la hierbabuena en un recipiente hermético. (1) Dejar encurtir a 24 °C durante 15 días. (2) Reservar hasta el momento del pase.

#### PICKLED MANGO

Combine the water and vinegar in a container, then add the sugar and salt, and whisk until fully marinated. Peel the mangoes and remove the seed. Combine the mango flesh, marinated liquid and spearmint in an airtight container. (1) Pickle at 24°C for 15 days. (2) Set aside until ready to serve.



- NOSOTROS NO TRABAJAMOS PARA MAKRO -  
TRABAJAMOS PARA **PEPA**,  
QUE QUIERE RECUPERAR  
SABORES OLVIDADOS  
DE NUESTRA COCINA.



**makro**

TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO



## cocochas de bacalao skrei con pil pil de jengibre y daikon

Para 4 personas

### Aceite especiado

500 g de aceite de oliva virgen extra Picual  
5 pimientos de Cayena  
4 dientes de ajo  
50 g de estragón  
35 g de jengibre  
65 g de nabo daikon

### Cocochas de bacalao

8 cocochas de bacalao skrei  
c.s. de aceite especiado colado  
c.s. de raíz de rábano picante  
c.s. de jengibre  
c.s. de pimienta de Cayena

### Pil pil

5 cogotes de merluza  
c.s. de piel de bacalao  
1 l de fumet  
1 l de aceite de oliva virgen extra Picual  
2 cabezas de ajo  
1 pimienta de Cayena seca grande  
5 g de jengibre  
5 g de raíz de nabo daikon

### Tripa de bacalao

100 g de tripa de bacalao  
c.s. de aceite de oliva

### Piel de bacalao

100 g de piel de bacalao  
c.s. de aceite de oliva

### Acabado

c.s. de huevas de bacalao ahumadas  
3 de brotes de pimpinela  
4 de chips de ajo  
4 aros de pimienta de Cayena seca  
3 de brotes de perejil

### ACEITE ESPECIADO

(ver proceso paso a paso, pág. 108)

Infusionar todos los ingredientes a 70 °C durante 15 minutos. Reservar para las cocochas de bacalao.

### COCOCHAS DE BACALAO

(ver proceso paso a paso, pág. 108)

Infusionar las especias en el aceite especiado. A continuación, confitar las cocochas durante 20 minutos en el aceite especiado. Escurrir en papel absorbente y reservar hasta el momento del pase.

### PIL PIL

(ver proceso paso a paso, pág. 109)

Dorar los ajos en el aceite. Añadir los cogotes de merluza y la pimienta de Cayena y cocinar a fuego lento, hasta que desprendan todo el colágeno. Incorporar las pieles de bacalao y el fumet y cocer a fuego lento durante 20-25 minutos. Transcurrido este tiempo, colar y dejar decantar el agua del aceite. A continuación, emulsionar el pil pil en la Thermomix. Rallar el rábano y el jengibre y dejar infusionar durante 10 minutos. Una vez infusionado, colar y reservar hasta el momento del pase.

### TRIPA DE BACALAO

(ver proceso paso a paso, pág. 109)

Secar la tripa a 60 °C durante 24 horas. Transcurrido este tiempo, freír hasta suflar y obtener una textura crujiente.

### PIEL DE BACALAO

Secar a 60 °C durante 24 horas. Transcurrido este tiempo, freír hasta suflar y obtener una textura crujiente.

### ACABADO

Servir 2 cocochas de bacalao en el centro y napa-las con el pil pil. Acomodar 3 puntos de huevas de bacalao ahumadas. Situar 3 porciones de tripa de bacalao, intercaladas entre 3 crujientes de piel de bacalao. Disponer 4 chips de ajo por los laterales, 4 aros de pimienta de Cayena seca y los brotes de pimpinela y terminar con el perejil.

## skrei cod cheeks with ginger and daikon pil pil

Serves 4

### SPICED OIL

(see step-by-step process, p. 108)

500 g Picual extra virgin olive oil | 5 cayenne peppers | 4 cloves garlic | 50 g tarragon | 35 g ginger | 65 g daikon radish.

Combine the ingredients and leave to steep at 70°C for 15 minutes. Set aside for the skrei cod cheeks.

### SKREI COD CHEEKS

(see step-by-step process, p. 108)

8 skrei cod cheeks | Spiced oil, strained (as needed) | Horseradish root (as needed) | Ginger (as needed) | Cayenne pepper (as needed).

Steep the aromatics in the spiced oil. Then confit the cod cheeks in the spiced oil for 20 minutes. Drain on paper towel and set aside until ready to serve.

### PIL PIL

(see step-by-step process, p. 109)

5 hake napes | Cod skin (as needed) | 1 l fish stock | 1 l Picual extra virgin olive oil | 2 heads garlic | 1 large dried cayenne pepper | 5 g ginger | 5 g daikon radish.

Brown the garlic cloves in the olive oil. Add the hake napes and cayenne pepper and cook over a low heat until the napes release their collagen. Add the cod skins and stock and cook over a low heat for 20-25 minutes. Then strain and leave to decant the water from the oil. Blend the pil pil in a Thermomix. Grate the daikon and ginger, add and steep for 10 minutes. Then strain and set aside until ready to serve.

### COD TRIPE

(see step-by-step process, p. 109)

100 g cod tripe | Olive oil (as needed).

Dry out the tripe at 60°C for 24 hours. Then deep-fry until the tripe puffs up and turns crunchy.

### COD SKIN

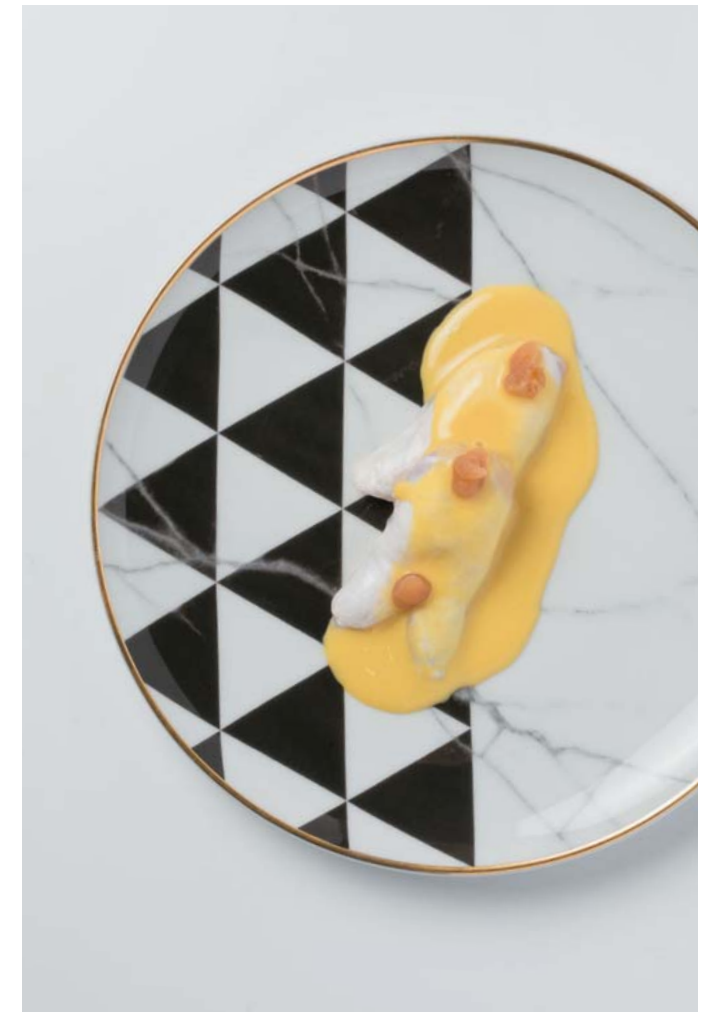
100 g cod skin | Olive oil (as needed).

Dry out the cod skin at 60°C for 24 hours. Then deep-fry until the skin puffs up and turns crunchy.

### ASSEMBLY

Smoked cod roe (as needed) | 3 salad burnet shoots | 4 garlic crisps | 4 thin rings dried cayenne pepper | 3 parsley shoots.

Arrange 2 skrei cod cheeks in the middle of a plate and cover with the pil pil. Intersperse with 3 dots of smoked cod roe. Arrange 3 portions of cod tripe alternated with 3 portions of cod skin crisp. Arrange 4 garlic crisps, 4 cayenne pepper rings and the salad burnet shoots over the sides and finish with the parsley shoots.



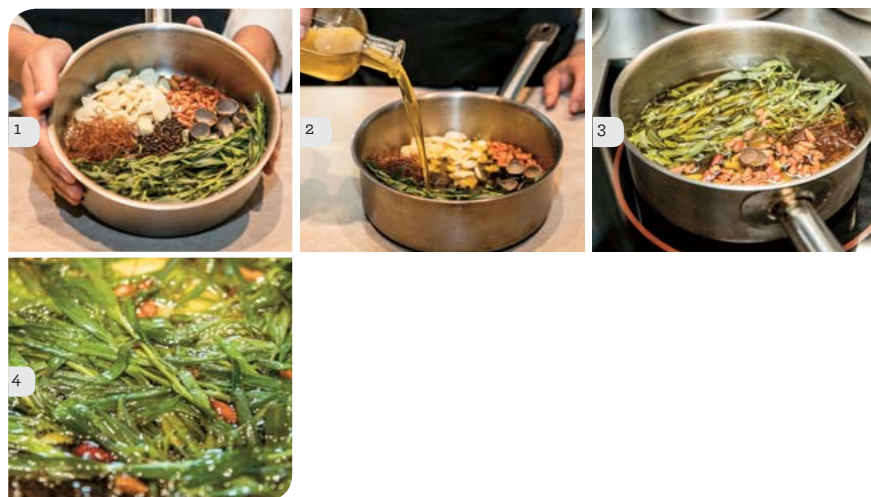


#### ACEITE ESPECIADO

(1-4) Infundir todos los ingredientes a 70 °C durante 15 minutos. Reservar para la cococha de bacalao.

#### SPICED OIL

(1-4) Combine the ingredients and leave to steep at 70°C for 15 minutes. Set aside for the skrei cod cheek.



#### COCOCHAS DE BACALAO

Infundir las especias en el aceite especiado. (1-3) A continuación, confitar las cocochas durante 20 minutos en el aceite especiado. Escurrir en papel absorbente y reservar hasta el momento del pase.

#### SKREI COD CHEEKS

Steep the aromatics in the spiced oil. (1-3) Then confit the cod cheeks in the spiced oil for 20 minutes. Drain on paper towel and set aside until ready to serve.



#### PIL PIL

Dorar los ajos en el aceite. (1-3) Añadir los cogotes de merluza y (4) la pimienta de Cayena y (5-6) cocinar a fuego lento, hasta que desprendan todo el colágeno. Incorporar las pieles de bacalao y el fumet y cocer a fuego lento durante 20-25 minutos. (7) Transcurrido este tiempo, colar y dejar decantar el agua del aceite. (8-9) A continuación, emulsionar el pil pil en la Thermomix. (10-11) Rallar el rábano y el jengibre y dejar infusionar durante 10 minutos. Una vez infusionado, colar y reservar hasta el momento del pase.

#### PIL PIL

Brown the garlic cloves in the olive oil. (1-3) Add the hake napes and (4) cayenne pepper and (5-6) cook over a low heat until the napes release their collagen. Add the cod skins and stock and cook over a low heat for 20-25 minutes. (7) Then strain and leave to decant the water from the oil. (8-9) Blend the pil pil in a Thermomix. (10-11) Grate the daikon and ginger, add and steep for 10 minutes. Then strain and set aside until ready to serve.

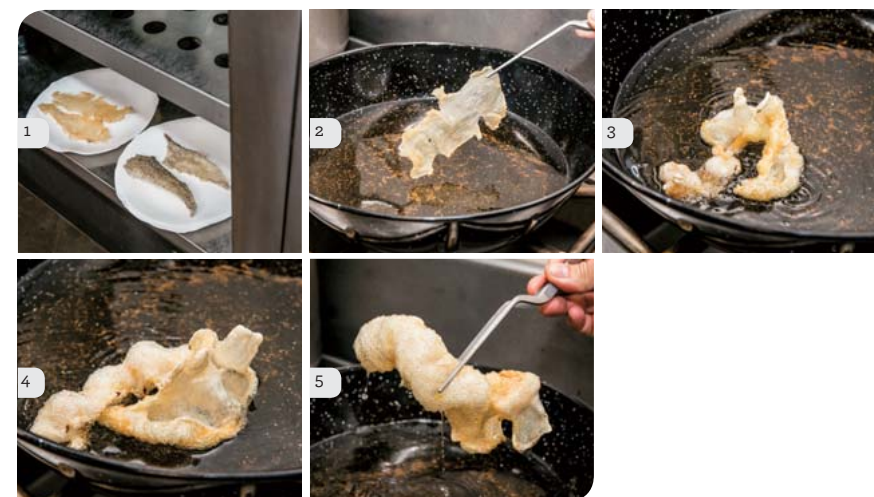


#### TRIPA DE BACALAO

(1) Secar la tripa a 60 °C durante 24 horas. Transcurrido este tiempo, (2-5) freír hasta suflar y obtener una textura crujiente.

#### COD TRIPE

(1) Dry out the tripe at 60°C for 24 hours. (2-5) Then deep-fry until the tripe puffs up and turns crunchy.





**parpatana** de almadraba  
con tamarillo y fruta de la pasión  
almadraba tuna **parpatana**  
with tamarillo and passion fruit







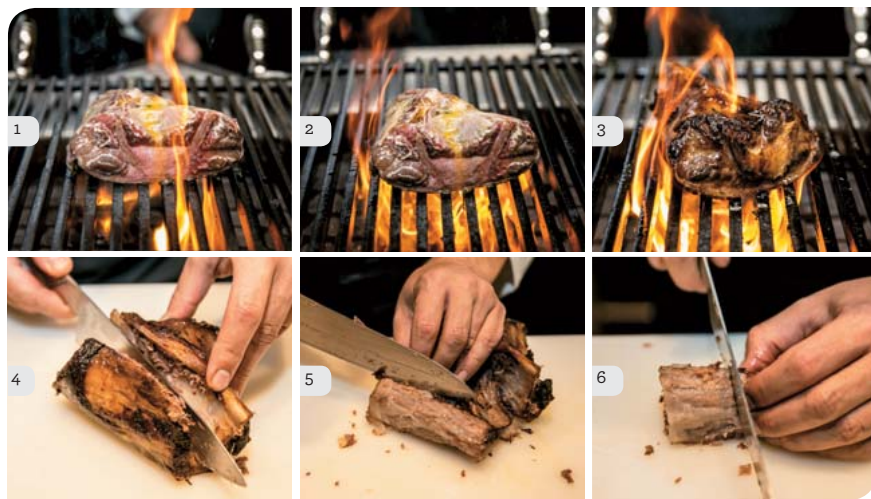


#### PARPATANA DE ATÚN

(1-3) Asar el atún por ambos lados a la brasa, hasta tostar bien para romper las fibras. (4-5) Dejar enfriar y limpiar. (6) Porcionar en raciones de 55 g y reservar para las parpatanas glaseadas.

#### TUNA PARPATANA

(1-3) Sear the tuna on both sides on a barbecue, toasting well to break down the fibres. (4-5) Leave to cool and trim. (6) Cut into 55-g portions and set aside for the glazed parpatanas.

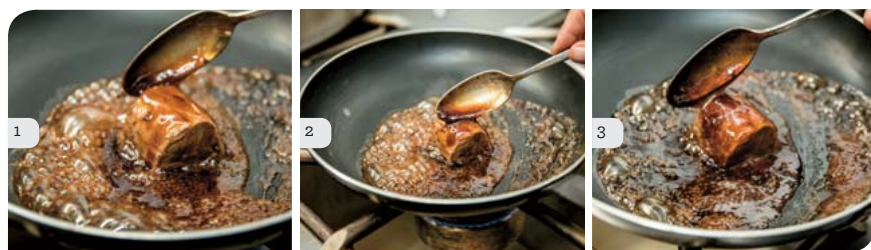


#### PARPATANAS GLASEADAS

(1-3) Glasear la parpatana en sartén, rociándola continuamente con la salsa, hasta napar y obtener un color brillante. Reservar hasta el momento del pase.

#### GLAZED PARPATANAS

(1-3) Glaze the parpatana portions in a frying pan, drizzling continuously with the glaze until well-coated and glossy. Set aside until ready to serve.



#### COMPOTA DE TAMARILLO

(1) Pelar y cortar el tamarillo hasta prácticamente triturar. Por otro lado, pochar la cebolleta en mantequilla. (2-5) Incorporar el resto de los ingredientes y cocer a fuego lento hasta evaporar todo el agua de vegetación. (6) A continuación, cocinar durante 10-15 minutos hasta obtener una textura acompotada. Reservar hasta el momento del pase.

#### TAMARILLO COMPOTE

(1) Peel and finely chop the tamarillos. Sweat the spring onion in the butter in a pan. (2-5) Add the remaining ingredients and simmer until all the residual water evaporates. (6) Cook for 10-15 minutes to the consistency of a compote. Set aside until ready to serve.



# FINGERLIME

## caviar cítrico

*Selected by Santiago Orts*

*Vida útil un año  
Shelf life one year*

*Sin colorantes ni aditivos químicos  
Colorants and chemical additives free*



*Rojo: acidez baja · Red: low acidity*



*Salmón: acidez media · Salmon: moderate acidity*



*Verde: acidez alta · Green: high acidity*



Disponible en  
Available in  
**makro**

**HUERTO**  
gourmet  
[www.huertogourmet.com](http://www.huertogourmet.com)





**cochinillo** lacado  
con su piel crujiente al horno de leña

lacquered **suckling pig** roasted  
in a wood-fired oven with its crispy skin







## cochinillo lacado con su piel crujiente al horno de leña

El cochinillo asado es uno de los platos más arraigados en la tradición gastronómica castellana. Los hermanos Sandoval llevan años investigando sobre cómo perfeccionar la técnica con la que lo preparan en Coque. Por ejemplo, la bandeja con parrilla sobre la que se asa es un diseño de Rafael Sandoval (padre), reduciendo así al máximo la cantidad de grasa. Ésta ya es poca de por sí. Los cochinillos Dala (dentro de la raza Duroc) sólo tienen 21 días y se han alimentado en exclusiva de leche materna.

Una de las claves del éxito de esta propuesta es el horno de leña, que ha sido el corazón de la cocina de Coque desde que abrió sus puertas hace décadas en Humanes de Madrid y que se trasladó minuciosamente durante la mudanza del restaurante al centro de la capital madrileña.

### Cochinillo

1 cochinillo lechón  
100 g aceite de oliva  
50 g vinagre  
c.s. de sal  
c.s. de pimienta negra recién molida

### Acabado

c.s. de madera de encina

### COCHINILO

(ver proceso paso a paso, págs. 122-123)

Depositar el cochinillo bocarriba sobre la mesa de trabajo. Retirar piel y vísceras (excepto los riñones) de tórax y abdomen. Limpiar de restos de piel y grasa con ayuda de un cuchillo. Dar la vuelta y descoyuntar los cuartos traseros y delanteros, así como la columna vertebral. Retirar las extremidades y practicar cortes horizontales en la nuca y uno longitudinal siguiendo la espina dorsal.

Sopletear para eliminar vellosidades. Aderezar la piel con aceite y sal y la parte interior, con aceite, sal, pimienta y vinagre.

Depositar boca arriba en una bandeja con parrilla. Así, cuando se esté asando, la grasa caerá y no estará en contacto con la piel.

Introducir el lechón en el horno de leña y hornear con el tiro de vapor cerrado a 200 °C durante 1 hora y 30 minutos, aproximadamente. Transcurrido este tiempo, dar la vuelta con la ayuda de unos paños y hornear con el tiro del vapor abierto durante unos 45 minutos más.

La piel quedará crujiente, ya que el cochinillo habrá desprendido toda la grasa. Racionar.

### ACABADO

c.s. de madera de encina.

Emplatar una ración de cochinillo y ahumar con madera de encina con ayuda de una campana.

## lacquered suckling pig roasted in a wood-fired oven with its crispy skin

Roast suckling pig is one of the longest-standing dishes in traditional Castilian cuisine. The Sandoval brothers have spent years investigating how to perfect the technique used to prepare it at Coque. For example, the roasting tin with incorporated rack was designed by Rafael Sandoval (senior), and reduces the amount of fat in the meat, which is already quite low in fat. The Dala piglets (a breed derived from the Duroc) are only 21-days old and have been fed exclusively on their mother's milk.

One of the keys to the success of this dish is the wood-fired oven, which has been the beating heart of Coque since it opened decades ago in Humanes, in the province of Madrid, and it was very carefully moved with the restaurant to the centre of the Spanish capital.

### SUCKLING PIG

(see step-by-step process, p. 122-123)

1 suckling pig | 100 g olive oil | 50 g vinegar | Salt (as needed) | Freshly ground black pepper (as needed).

Lay the suckling pig on its back on the work surface. Remove the skin and entrails (except the kidneys) from the thorax and abdomen. Use a knife to trim off any remaining skin or fat. Turn the pig over and dislocate the joints of the rear and fore quarters and the backbone. Cut off the limbs, score the neck horizontally and make one incision along the backbone.

Singe off any hairs with a blowtorch. Rub the skin with the oil and salt, and rub the insides with oil, salt, pepper and vinegar.

Put the prepared pig on its back in a roasting tray with a rack. This way, as the pig is roasting, the fat will drop to the bottom of the tray and avoid contact with the skin.

Put the pig into the wood-fired oven and roast with the vent closed at 200°C for about 1 hour 30 minutes. Then use a cloth to turn it over and roast again, this time with the vent open, for 45 more minutes.

The skin will turn crispy because the pig will have released all its fat. Divide into portions.

### ASSEMBLY

Holm oak wood (as needed).

Arrange a portion of suckling pig on a plate and use a dome plate cover to smoke with the holm oak wood.





### COCHINILLO

(1-4) Depositar el cochinito bocarriba sobre la mesa de trabajo. Retirar piel y vísceras (excepto los riñones) de tórax y abdomen. Limpiar de restos de piel y grasa con ayuda de un cuchillo. (5-12) Dar la vuelta y descoyuntar los cuartos traseros y delanteros, así como la columna vertebral. (13-14) Retirar las extremidades y (15-17) practicar cortes horizontales en la nuca y uno longitudinal siguiendo la espina dorsal. (18-19) Sopletear para eliminar vellosidades. (20-22) Aderezar la piel con aceite y sal y (21-33) la parte interior, con aceite, sal, pimienta y vinagre. (34) Depositar boca arriba en una bandeja con parrilla. Así, cuando se esté asando, la grasa caerá y no estará en contacto con la piel. (35-36) Introducir el lechón en el horno de leña y hornear con el tiro de vapor cerrado a 200 °C durante 1 hora y 30 minutos, aproximadamente. (37-40) Transcurrido este tiempo, dar la vuelta con la ayuda de unos paños y (41-43) hornear con el tiro del vapor abierto durante unos 45 minutos más. La piel quedará crujiente, ya que el cochinito habrá desprendido toda la grasa. (44-49) Racionar.

### SUCKLING PIG

(1-4) Lay the suckling pig on its back on the work surface. Remove the skin and entrails (except the kidneys) from the thorax and abdomen. Use a knife to trim off any remaining skin or fat. (5-12) Turn the pig over and dislocate the joints of the rear and fore quarters and the backbone. (13-14) Cut off the limbs, score the neck horizontally and (15-17) make one incision along the backbone. (18-19) Singe off any hairs with a blowtorch. (20-22) Rub the skin with the oil and salt, (21-33) and rub the insides with oil, salt, pepper and vinegar. (34) Put the prepared pig on its back in a roasting tray with a rack. This way, as the pig is roasting, the fat will drop to the bottom of the tray and avoid contact with the skin. (35-36) Put the pig into the wood-fired oven and roast with the vent closed at 200°C for about 1 hour 30 minutes. (37-40) Then use a cloth to turn it over and (41-43) roast again, this time with the vent open, for 45 more minutes. The skin will turn crispy because the pig will have released all its fat. (44-49) Divide into portions.





## fresini

con esponja de naranja sanguina  
y yogur ácido



## wild strawberries

with blood orange sponge  
and tangy yoghurt



# fresini con esponja de naranja sanguina y yogur ácido

Para 4 personas

## Esponja de naranja sanguina

400 g de zumo de naranja sanguina  
4 hojas de gelatina

## Sorbete de fresa y hierbabuena

1 kg de puré de fresa  
50 g de hierbabuena  
250 g de azúcar  
60 g de glucosa  
15 g de glicerina  
15 g de estabilizante  
c.s. de agua

## Geléé de fresa

1.25 kg de puré de fresa  
2 kg de fresas  
600 g de azúcar  
200 g de glucosa  
35 g de pectina

## Merengue de yogur

60 g de yogur liofilizado  
65 g de albúmina  
100 g de azúcar  
300 g de agua

## Sopa kombucha de fresa asada y Campari

2 kg de fresas  
50 g de Campari  
1 scoby\*

50 g de azúcar

*\*Colonia simbiótica de bacterias y levaduras que provoca la fermentación característica de la kombucha.*

## Caramelo rojo

200 g de Isomalt  
10 g de colorante rojo

## Acabado

3 fresas silvestres

## ESPONJA DE NARANJA SANGUINA

Calentar una parte del zumo y, fuera del fuego, diluir la gelatina, previamente hidratada. Mezclar con el resto del zumo. En la KitchenAid, con el recipiente helado, y sobre un baño de maría invertido; montar el preparado hasta triplicar el volumen. Estirar sobre una Gastronorm y congelar. Cortar la esponja con ayuda de un cortapastas de 10 cm de diámetro y reservar hasta el momento del servicio.

## SORBETE DE FRESA Y HIERBABUENA

Escaldar la hierbabuena y cortar la cocción en agua con hielo. Triturar la hierbabuena con el puré de fresa con la túrmix y colar.

Por otro lado, calentar la glucosa y la glicerina hasta 40 °C. Agregar el azúcar y el estabilizante, previamente mezclados, y calentar hasta 85 °C.

Mezclar todos los ingredientes y enfriar en cámara. Una vez frío, mantecar durante 15 minutos y conservar en el congelador hasta el momento del pase.

## GELÉE DE FRESA

Calentar el puré de fresa, la glucosa, 550 g de azúcar y 1 kg de fresas cortadas en cuartos. Cuando alcance los 40 °C, agregar la pectina y el azúcar restante, previamente mezcladas. Llevar a ebullición removiendo constantemente con las varillas y hervir durante 3 minutos. A continuación, fuera del fuego, añadir la fresa restante en dados. Estirar sobre una bandeja con una altura de 1,5 cm y dejar gelificar. Una vez gelificado, cortar triángulos y reservar hasta el momento del pase.

## MERENGUE DE YOGUR

(ver proceso paso a paso, pág. 128)

Montar todos los ingredientes en la KitchenAid, arrancando a media velocidad, hasta obtener un merengue firme. Estirar muy finamente sobre un tapete de silicona. Dejar secar a 50 °C durante 12 horas. Reservar hasta el momento del pase.

## SOPA KOMBUCHA DE FRESA ASADA Y CAMPARI

(ver proceso paso a paso, pág. 128)

Asar la fresa con el azúcar y el Campari en el horno de leña a 180 °C durante 1 hora. A continuación, dejar reposar durante 10 minutos y colar por un fino. Una vez frío, introducir junto al scoby en un recipiente hermético y dejar fermentar a 28 °C durante 15 días. Transcurrido este tiempo, colar y reservar hasta el momento del pase.

## CARAMELO ROJO

(ver proceso paso a paso, pág. 128)

Fundir el Isomalt y homogeneizar con el colorante rojo. Colocar un lado de un molde de aro en la mezcla con Isomalt y levantarlo lentamente, enfriando con la ayuda de un ventilador, hasta obtener un tubo de caramelo. Calentar el filo de una puntilla con un soplete y cortar el tubo, separándolo del troquel. Conservar en un recipiente con gel de sílice para que no adquiera humedad. Reservar hasta el momento del servicio.

## ACABADO

Emplatar la esponja de naranja sanguina. A un lado de ésta, colocar 5 triángulos de gelée de fresa y 3 fresas silvestres. En el otro lado, situar una quenelle de sorbete de fresa y hierbabuena. Decorar con 2 merengues de yogur y con caramelo rojo roto para otorgar volumen. Terminar con la sopa kombucha de fresa asada y Campari.

# wild strawberries

with blood orange sponge and tangy yoghurt

Serves 4

## BLOOD ORANGE SPONGE

400 g blood orange juice | 4 gelatine leaves.

Heat a part of the juice, remove from the heat and dissolve the softened gelatine. Mix with the remaining juice. Place in a chilled mixing bowl over a container of ice and fit to the KitchenAid mixer. Beat the mixture until it trebles in volume. Spread out inside a Gastronorm tray and freeze. Use a 10-cm-diameter biscuit cutter to cut out sponge discs and set aside until ready to serve.

## STRAWBERRY AND SPEARMINT SORBET

1 kg strawberry purée | 50 g spearmint | 250 g sugar | 60 g glucose | 15 g glycerine | 15 g stabiliser | Water (as needed).

Blanch the spearmint and refresh in an ice bath. Use a hand-held blender to blend the spearmint with the strawberry purée, then strain.

Heat the glucose and glycerine in a pan to 40°C. Add the sugar mixed with the stabiliser and heat to 85°C.

Mix together all the ingredients and leave to cool in the refrigerator. When cold, churn in an ice cream maker for 15 minutes, then set aside in the freezer until ready to serve.

## STRAWBERRY JELLY

1.25 kg strawberry purée | 2 kg strawberries | 600 g sugar | 200 g glucose | 35 g pectin.

Combine the strawberry purée, glucose, 550 g of sugar and 1 kg of quartered strawberries in a pan and place over the heat. When the temperature reaches 40°C, add the pectin mixed with the remaining sugar. Bring to the boil while stirring constantly with a whisk. Boil for 3 minutes. Remove from the heat, and add the remaining strawberries cut into dice. Spread the mixture out inside a tray to a depth of 1.5 cm and leave to set. Then cut into triangles and set aside until ready to serve.

## YOGHURT MERINGUE

(see step-by-step process, p. 128)

60 g freeze-dried yoghurt | 65 g albumen | 100 g sugar | 300 g water.

Combine all the ingredients in the KitchenAid and beat, starting at medium speed, to firm peaks. Spread a very thin layer of the meringue over a silicone mat. Dry out at 50°C for 12 hours. Set aside until ready to serve.

## ROASTED STRAWBERRY AND CAMPARI KOMBUCHA SOUP

(see step-by-step process, p. 128)

2 kg strawberries | 50 g Campari | 1 scoby\* | 50 g sugar.

*\*Scoby is the term given to the symbiotic colony of bacteria and yeasts that cause the characteristic fermentation of kombucha.*

Roast the strawberries with the sugar and Campari in a wood-fired oven at 180°C for 1 hour. Then rest for 10 minutes and filter through a fine sieve. Leave to cool, then combine with the scoby in an airtight container and leave to ferment at 28°C for 15 days. Next, strain and set aside until ready to serve.

## RED CARAMEL

(see step-by-step process, p. 128)

200 g isomalt | 10 g red food colouring.

Melt the isomalt and whisk in the red colouring. Dip the end of a ring mould in the melted caramel and lift slowly, cooling with a fan, to make a caramel tube. Heat the blade of a paring knife with a blow torch and cut the tube, separating it from the mould. Set aside in a container with silica gel to keep dry. Set aside until ready to serve.

## ASSEMBLY

3 wild strawberries.

Place the blood orange sponge on a plate. On one side of it, arrange 5 strawberry jelly triangles and 3 wild strawberries. On the other side, position a quenelle of the strawberry and spearmint sorbet. Decorate with 2 yoghurt meringues and with broken red caramel tube pieces to create the effect of volume. Finish with the roasted strawberry and Campari kombucha soup.



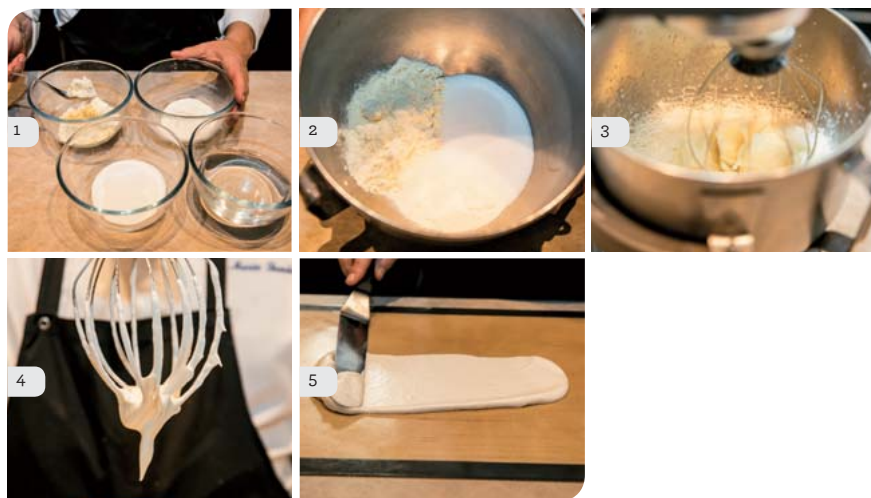


#### MERENGUE DE YOGUR

(1-3) Montar todos los ingredientes en la KitchenAid, arrancando a media velocidad, (4) hasta obtener un merengue firme. (5) Estirar muy finamente sobre un tapete de silicona. Dejar secar a 50 °C durante 12 horas. Reservar hasta el momento del pase.

#### YOGHURT MERINGUE

(1-3) Combine all the ingredients in the KitchenAid and beat, starting at medium speed, (4) to firm peaks. (5) Spread a very thin layer of the meringue over a silicone mat. Dry out at 50°C for 12 hours. Set aside until ready to serve.



#### SOPA DE KOMBUCHA DE FRESA ASADA Y CAMPARI

(1-4) Asar la fresa con el azúcar y el Campari en el horno de leña a 180 °C durante 1 hora. A continuación, dejar reposar durante 10 minutos y (5) colar por un fino. Una vez frío, (6) introducir junto al scoby en un recipiente hermético y dejar fermentar a 28 °C durante 15 días. Transcurrido este tiempo, colar y reservar hasta el momento del pase.

#### ROASTED STRAWBERRY AND CAMPARI KOMBUCHA SOUP

(1-4) Roast the strawberries with the sugar and Campari in a wood-fired oven at 180°C for 1 hour. Then rest for 10 minutes and (5) filter through a fine sieve. Leave to cool, (6) then combine with the scoby in an airtight container and leave to ferment at 28°C for 15 days. Next, strain and set aside until ready to serve.

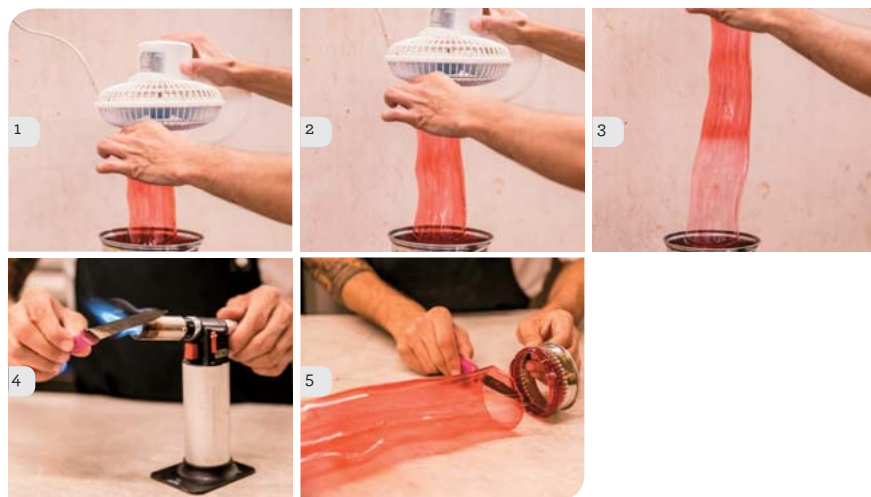


#### CARAMELO ROJO

Fundir el Isomalt y homogeneizar con el colorante rojo. Colocar un lado de un molde de aro en la mezcla con Isomalt y (1-3) levantarlo lentamente, enfriando con la ayuda de un ventilador, hasta obtener un tubo de caramelo. (4) Calentar el filo de una puntilla con un soplete y (5) cortar el tubo, separándolo del troquel. Conservar en un recipiente con gel de sílice para que no adquiera humedad. Reservar hasta el momento del servicio.

#### RED CARAMEL

Melt the isomalt and whisk in the red colouring. Dip the end of a ring mould in the melted caramel and (1-3) lift slowly, cooling with a fan, to make a caramel tube. (4) Heat the blade of a paring knife with a blow torch and (5) cut the tube, separating it from the mould. Set aside in a container with silica gel to keep dry. Set aside until ready to serve.



# ARCOS<sup>®</sup>

Made in Albacete - Since 1734



QUIQUE DACOSTA  
(3 ESTRELLAS MICHELIN)



*ARCOS y Quique DACOSTA*  
**LÍDERES EN LA COCINA**



[www.arcos.com](http://www.arcos.com)





# cenador de amós

**Jesús Sánchez**

☛ *Jāvi Antoja de la Rosa*  
☞ *Mikel Ponce*



# El cenador de Amós

**“La felicidad depende de nosotros mismos”.**  
Aristóteles (384 a.C.-322 a.C.)

Ser feliz significa autorrealizarse, alcanzar las metas propias de un ser humano. Aristóteles, discípulo de Platón, sostenía que todos los hombres persiguen la felicidad. Y ésta es la constante obsesión de Jesús Sánchez (Cenador de Amós, Villaverde de Pontones, dos estrellas Michelin). Este cocinero navarro afincado en Cantabria desde hace tres décadas goza del camino sin olvidar cuál es la meta. Y ésta no es otra que la satisfacción real del cliente. Su Cenador de Amós, el proyecto gastronómico que dirige junto a Marián Martínez, su mujer, celebra su vigésimo quinto aniversario. Una andadura repleta de ilusión y de sacrificio.

**“Es muchísimo tiempo. Cuando abrimos, no lo planteamos como un negocio. No tenemos un restaurante, itrabajamos en nuestro restaurante! Son 25 años de esfuerzo, de entrega, de sacrificio, de ilusiones, de momentos estupendos, de momentos no tan estupendos... y de haber sacado adelante a dos hijas maravillosas. Hay cosas positivas, pero también hay un punto de inflexión en el que miras hacia el futuro. Al final, sin arrepentirnos de nada, estamos encantados con todo lo que hemos conseguido. Sí que es cierto que tampoco somos conscientes del todo de lo que se ha logrado... ni de todo el prestigio que tenemos hasta que hablamos con los demás. Porque, desde dentro, no se tiene perspectiva. Cuando la gente te visita, es cuando empezamos a darnos cuenta de ello”.**

Son las palabras de un Jesús Sánchez que decidió emplear el nombre de su abuelo, Amós, para bautizar al restaurante. Un pequeño homenaje a la historia de un hombre que quiso abrir una casa de comidas en Pamplona. Este nieto de 54 años hizo un brindis al sol y hoy, 25 años después, ha convertido a Cenador de Amós en una gran casa de la cocina española.

La madurez real –“Marián siempre dice que estoy en mi mejor momento”, comenta abrumado– se siente en el día a día de un equipo que viaja con un solo objetivo: la excelencia. **“Somos ambiciosos. No hemos perdido la ilusión en ningún momento. Tampoco las ganas de trabajar para ser mejores.**



**Hemos ido conformando un equipo y es extraordinario. Empuja y está ahí, a por todas. Yo creo que eso va en nuestra genética. Efectivamente, no es el momento de achantarse, ni muchísimo menos. Tenemos que mirar al futuro con ganas, con ambición y ver dónde posicionamos la marca. En estos años que vienen, van a pasar cosas diferentes porque nuestra cocina es muchísimo más madura”,** comenta sin dejar de mover las manos como si algún momento de calma fuera a acabar con él.

Mientras conversamos recorriendo el restaurante, es constante la supervisión de cualquier mínimo elemento. **“Todo detalle cuenta”,** me repite cada vez que se aleja unos metros de mí, abandonando la conversación. Tras un menú degustación donde el sabor y la confortabilidad del comensal destacan por encima de todo, me aborda una cuestión. En ese ir y venir armonizado con el ‘cualquier detalle cuenta’, le pregunto sobre la importancia de la experiencia y si ésta puede llegar a estar reñida con el confort del cliente.

**“Eso es lo que pasa. Que muchas veces la experiencia se fuerza y eso se nota. Yo creo que el cliente valora la experiencia, más en este tipo de restaurantes, y que no viene solamente para comer o para cenar. Acude a algo más. Pero sí que me parece importante que la experiencia sea de verdad. A veces, nos hemos creado películas y nos hemos adornado, yo el primero, porque parecía que si no lo hacías no eras nadie, joder”.**

Jesús consulta su móvil mientras subimos al obrador de panadería del restaurante. **“Era mi hija”,** dejando claro que lo primero es lo primero. Mientras el olor a harina y a pan recién horneado nos abraza, le pregunto sobre la continuidad del restaurante y el posible papel de sus hijas en un futuro en el proyecto. **“No me preocupa ahora mismo qué pasará con el restaurante. Tengo sólo 54 años (risas). Yo creo que eso es consecuencia, también, de la forma en que las hemos educado. No sé si de forma acertada o de forma equivocada. Pero no quisimos en ningún momento que fuesen algo en particular. Veíamos en nuestro entorno a hosteleros que estaban con las niñas pequeñas en el restaurante, en un tacataca. En el momento que hubo que criarlas, Marián se apartó más. Estuvo más encima de ellas. Y en ningún momento les dijimos o favorecimos que estuvieran**



**en el restaurante, o que nos ayudasen cuando ya estaban crecidas. Siempre hemos querido que ellas elijan libremente y que hagan lo que quieran. Ahora mismo, ninguna de las dos está estudiando nada relacionado con la gastronomía. Nos gustaría dejarles una buena herencia, y una ‘buena herencia’ quiere decir que hayan estudiado y que se busquen la vida como hicimos nosotros: pensando en su felicidad”.**

Felicidad es una palabra que se repite de manera constante en el vocabulario de Jesús. Y la felicidad abarca muchas facetas. Hace poco leía que se había realizado un estudio en el que se demostraba que era más agotador para el cuerpo humano ser afable con la gente. La afabilidad genera felicidad y ésta es una de las máximas de Sánchez. **“Feliz, feliz”,** repite en sus redes sociales sin cesar. Y, posiblemente, ese espíritu haya sido el que haya generado que el hecho de estar alejado de un núcleo urbano no suponga un problema. Todo lo contrario. Cantabria, una de las grandes desconocidas y que tiene en Cenador de Amós a un embajador de lujo. Vayan. Gozarán.





# Cenador de Amós



**'Happiness depends upon ourselves.'**  
Aristotle (384 -322 BC)

Being happy means realising your potential, achieving the goals inherent to being human. Plato's disciple Aristotle believed that all men pursued happiness. And this is the constant obsession felt by Jesús Sánchez (Cenador de Amós, Villaverde de Pontones, two Michelin stars). The chef, a native of Navarre who has lived in Cantabria for three decades, is enjoying the journey, while not forgetting where he is going. And that can be nothing more than genuine customer satisfaction. His restaurant, Cenador de Amós - a gastronomic project he runs together with his wife Marián Martínez - is celebrating its 25th anniversary. A lifetime filled with excitement and sacrifice.

**'It's a really long time. When we opened, we didn't think of it as a business. We don't have a restaurant; we work in our restaurant! It has been 25 years of effort, dedication, sacrifice, dreams, good times, not-so-good times... and of having raised two wonderful daughters. There are positive things, but there's also a turning point when you look to the future. In the end, with no regrets, we love everything we've achieved. It is true, though, that we aren't really fully aware of everything that's been achieved... nor of the prestige we have until we speak to others. Because, on the inside, you don't have perspective. It's when people visit you that you start to realise it.'**

These are the words of Jesús Sánchez, who decided to use his grandfather's name, Amós, for his restaurant. A small tribute to the story of a man who wanted to open a modest restaurant in Pamplona. His now 54-year-old grandson made a token gesture back then, and today, 25 years later, he has turned Cenador de Amós into one of the great homes of Spanish cuisine.

Real maturity - **'Marián is always saying that I'm at my best,'** he remarks, overwhelmed - is palpable in the daily actions of a team working towards a sole objective, excellence. **'We're ambitious. We haven't lost any of the thrill, at any time. Nor the desire to work at being better. We've been building a team and it's incredible. They have drive and are ready to give their all. I believe it's in our genes. In fact, it isn't the time to back down, not in the least. We have to look forward to the future, with ambition, and see where we position the brand. In the coming years, different things are going to happen because our cuisine is much more mature,'** he says, moving his hands as if any moment of calm would be the end of him.

As we talk, moving around the restaurant, he is constantly on the lookout for even the slightest thing. **'Every detail counts,'** he repeats to me whenever he moves a few metres away from me, abandoning the conversation. After a tasting menu in which flavour and customer comfort take priority, a question comes to me. In this back and forth reconciled with the need for every detail to count, I ask him about the importance of the customer experience and whether it clash with their comfort.

**'This is what happens. Often the experienced is forced, and people notice. I think customers value experience, more so in this sort of restaurant, and they aren't just here to have lunch or dinner. They come here for something else. But I do believe it's important that experience is real. Sometimes, we've created these scenes and embellished ourselves, me first of all, because it seemed that if you didn't you were a nobody, damn it.'**

Jesús looks at his phone as we go upstairs to the restaurant's on-site bakery. **'That was my daughter,'** making it clear that it was first

things first with him. As we are embraced by the smell of flour and freshly baked bread, I ask him about the restaurant's continuity and the possible role his daughters might have in the future. **'Right now I'm not worried about what will happen to the restaurant. I'm only 54 [he laughs]. I think that's a consequence, another one, of the way we've raised them. I don't know if it's the right way or the wrong way. But we never wanted them to become anything in particular. We would see other restaurateurs around us who had their baby daughters in the restaurant, in a baby walker. When it came to raising them, Marián stepped aside more. She was more in control of them. At no time did we tell them or encourage them to be in the restaurant, or to help us when they were already grown up. We've always wanted them to choose freely and to do as they please. At the moment, neither of the two is studying anything related to food. We'd like to leave them a good inheritance, and a "good inheritance" means that they've been able to study and to earn themselves a living like we did, with their happiness in mind.'**

The word 'happiness' features widely in Jesús's vocabulary. And happiness has many facets. A little while ago, I read about a study that proved that being sociable with people was more tiring for the human body. Sociability produces happiness, and that's one of the Sánchez mottoes. **'Happy, happy,'** he remarks constantly on his social media sites. This spirit has probably made not a problem to live out of the city. On the contrary. Cantabria, one of the great unknowns, has Cenador de Amós as one of its finest ambassadors. Go there. You'll enjoy it.









**ostra** en tempura



**oyster** tempura



## ostra en tempura

Para 4 personas

#### Puré de tupinambo

200 g de tupinambo
150 g de leche
50 g de mantequilla
c.s. de sal
c.s. de pimienta

#### Ostra

#### con bechamel de espinacas y apionabo

1 ostrón de Cantabria
150 g de queso fresco
50 g de mantequilla
100 g de espinaca salvaje
50 g de apionabo
2 hojas de espinaca
c.s. de harina
c.s. de aceite de oliva suave
c.s. de sal

#### Emulsión de Codium

50 g de alga Codium
10 g de aceite de oliva suave

#### Aire de mar

300 g de caldo de moluscos
(ostras, berberechos y almejas)
1,5 g de lecitina de soja

#### Crujiente de espirulina

c.s. de espirulina
400 g de arroz
1,8 l de agua

#### Crema de tamarindo

200 g de tamarindo
c.s. de agua
c.s. de sal
c.s. de pimienta negra recién molida

#### Licudo de pepino

400 g de pepino
100 g de agua

#### Esfera de pepino y lima

400 g de licuado de pepino
200 g de zumo de lima
5 g de azúcar glas
c.s. de manteca de cacao

#### Acabado

c.s. de harina de tempura
c.s. de agua
c.s. de brotes de hinojo

#### PURÉ DE TUPINAMBO

Cocer el tupinambo cortado en bresa con la leche y la mantequilla en una cazuela. A continuación, triturar y salpimentar. Pasar por un colador fino y reservar.

#### OSTRA

#### CON BECHAMEL DE ESPINACAS Y APIONABO

(**ver proceso paso a paso, pág. 142**)

Abrir la ostra con sumo cuidado y reservar su jugo. De cada ostra se obtienen 2 raciones.

Saltear el apionabo en brunoise con la mantequilla. A continuación, agregar la espinaca salvaje y rehogar. Homogeneizar la farsa obteniendo una textura similar a la de bechamel, y sazonar. A continuación, escaldar las hojas de espinacas y secarlas. Cortar el nervio y colocarlas sobre un molde de silicona. Rellenar la espinaca con la farsa, agregar la ostra y acabar de envolver el fardo. Congelar y reservar hasta el momento del pase.

#### EMULSIÓN DE CODIUM

Escaldar el alga Codium y cortar la cocción en un baño maría invertido. A continuación, licuar y colar por una Superbag. Montar con el aceite de oliva suave.

#### AIRE DE MAR

Verter la lecitina en el caldo de moluscos y turbinar. Dejar reposar durante 1 minuto antes de servir.

#### CRUJIENTE DE ESPIRULINA

Llevar el agua a ebullición. Una vez arranque el hervor, añadir el arroz y cocer durante 23 minutos. Transcurrido este tiempo, colar. Pesar la parte sólida para añadir la espirulina (un 10% del peso de la parte sólida). A continuación, triturar hasta obtener una pasta. Estirar una capa fina en bandeja hasta el momento del pase y deshidratar completamente. Reservar.

#### CREMA DE TAMARINDO

Limpiar el tamarindo y cocer durante 20 minutos. Transcurrido este tiempo, triturar y pasar por un cedazo. Salpimentar e introducir en una manga. Reservar para el momento del servicio.

#### LICUADO DE PEPINO

Licuar el pepino, homogeneizar con el agua y colar. Reservar para la esfera de pepino y lima.

#### ESFERA DE PEPINO Y LIMA

Homogeneizar todos los ingredientes, excepto la manteca de cacao. Verter en moldes con forma de esfera y congelar. Una vez congelado, retirar del molde con sumo cuidado y bañar 3 veces en la manteca de cacao previamente fundida. Dejar cristalizar y reservar en cámara.

Cada esfera pesará 9 g.

#### ACABADO

(**ver proceso paso a paso, pág. 142**)

Mezclar la harina de tempura con el agua muy fría. A continuación, enharinar el fardo de ostra congelado y rebozar en la tempura. Acto seguido, realizar la fritura de la ostra y decantarla sobre papel absorbente para retirar el exceso de grasa.

En un plato, disponer el puré de tupinambo. Sobre éste, servir el fardo de ostra frito. Cubrir con la emulsión de Codium y el aire de mar. Disponer encima el crujiente de espirulina y coronarlo con unos brotes de hinojo y unos puntos de crema de tamarindo. Servir a un lado la esfera de pepino y lima sobre una base de crema de tamarindo.

## oyster tempura

Serves 4

#### JERUSALEM ARTICHOKE PURÉE

200 g Jerusalem artichoke | 150 g milk | 50 g butter | Salt (as needed) | Pepper (as needed).

Dice the Jerusalem artichoke and cook in a pan with the milk and butter. Next, blend and season with salt and pepper. Pass through a fine sieve and set aside.

#### OYSTER WITH SPINACH AND CELERIAC BÉCHAMEL (see step-by-step process, p. 142)

1 large Cantabria oyster | 150 g fresh cheese | 50 g butter | 100 g spinach | 50 g celeriac | 2 spinach leaves | Flour (as needed) | Mild olive oil (as needed) | Salt (as needed).

Carefully shuck the oyster and set aside its liquor. Divide the oyster into 2 portions.

Sauté the celeriac, previously finely diced, in a pan with the butter. Then add the spinach and lightly fry. Blend the mixture to the consistency of béchamel sauce and season with salt. Next, blanch and dry the spinach leaves. Remove the central rib and line the cavities of a silicone mould with the leaves. Fill the mould with the spinach mixture, add a portion of oyster and wrap with the leaves to make a package. Freeze until ready to serve.

#### VELVET HORN EMULSION

50 g velvet horn seaweed | 10 g mild olive oil.

Blanch the seaweed and shock in an ice bath. Then purée and filter through a Superbag. Whisk to an emulsion with the mild olive oil.

#### SEA AIR

300 g shellfish liquor (oysters, cockles and clams) | 1.5 g soya lecithin.

Add the lecithin to the liquor and churn the surface of the mixture with a hand-held blender to form compact bubbles. Allow to rest for 1 minute before serving.

#### SPIRULINA CRISP

Spirulina (as needed) | 400 g rice | 1.8 l water.

Bring the water to the boil in a pan. When it comes to the boil, add the rice and cook for 23 minutes. Drain. Weigh the drained rice and add the spirulina (10% of the weight of the rice). Blend to a paste. Spread a fine layer of the paste over a tray and dry out completely in a dehydrator before serving. Set aside.

#### TAMARIND CREAM

200 g tamarind | Water (as needed) | Salt (as needed) | Freshly ground black pepper (as needed).

Clean the tamarind and boil for 20 minutes. Then blend and pass through a sieve. Season with salt and pepper and transfer to a piping bag. Set aside until ready to serve.

#### LIQUIDISED CUCUMBER

400 g cucumbers | 100 g water.

Liquidise the cucumber, dilute with the water and strain. Set aside for the cucumber and lime sphere.

#### CUCUMBER AND LIME SPHERE

400 g liquidised cucumber | 200 g lime juice | 5 g icing sugar | Cocoa butter (as needed).

Blend together all the ingredients, except the cocoa butter. Fill spherical moulds and freeze. Once frozen, carefully unmould and dip in the melted cocoa butter 3 times. Leave to harden and set aside in the refrigerator. Each sphere should weigh 9 g.

#### ASSEMBLY

(**see step-by-step process, p. 142**)

Tempura flour (as needed) | Water (as needed) | Fennel shoots (as needed).

Mix the flour with very cold water. Dust the frozen oyster package with flour and dip in the tempura batter. Deep-fry the oyster package and drain off the excess oil on paper towel.

Put a little Jerusalem artichoke purée onto a plate.

Arrange the oyster package over the purée.

Cover with the velvet horn emulsion and sea air.

Put a spirulina crisp on top and garnish the surface with a few fennel leaves and a few dots of tamarind cream.

Arrange a cucumber and lime sphere on a dot of tamarind cream.







# Gran Lubina Atlántica

La lubina en su máxima expresión gastronómica



## Cuatro décadas de experiencia.

El respeto por la lubina y su alimentación, exclusivamente proteína vegetal y marina, y por su hábitat natural, hasta 36 meses de crianza en las aguas bravas del océano, es el secreto de un producto único.

Y solo cuando alcanzan su punto óptimo, las lubinas Aquanaria están listas para llegar frescas o congeladas y en cualquier momento del año, a las mesas de los mejores restaurantes del mundo.

comercial@aquanaria.es • aquanariafish.com



Gran Lubina Atlántica

**OSTRA  
CON BECHAMEL DE ESPINACAS Y APIONABO**  
**(1)** Abrir la ostra con sumo cuidado y **(2)** reservar su jugo. De cada ostra se obtienen 2 raciones. **(3)** Saltear el apionabo en brunoise con la mantequilla. **(4)** A continuación, agregar la espinaca salvaje y rehogar. **(5)** Homogeneizar la farsa obteniendo una textura similar a la de bechamel, y sazonar. A continuación, escaldar las hojas de espinacas y secarlas. **(6)** Cortar el nervio y **(7)** colocarlas sobre un molde de silicona. **(8)** Rellenar la espinaca con la farsa. **(9)** agregar la ostra y **(10)** acabar de envolver el fardo. **(10-11)** Congelar y reservar hasta el momento del pase.

**OYSTER  
WITH SPINACH AND CELERIAC BÉCHAMEL**  
**(1)** Carefully shuck the oyster and **(2)** set aside its liquor. Divide the oyster into 2 portions. **(3)** Sauté the celeriac, previously finely diced, in a pan with the butter. **(4)** Then add the spinach and lightly fry. **(5)** Blend the mixture to the consistency of béchamel sauce and season with salt. Next, blanch and dry the spinach leaves. **(6)** Remove the central rib and **(7)** line the cavities of a silicone mould with the leaves. **(8)** Fill the mould with the spinach mixture, **(9)** add a portion of oyster and **(10)** wrap with the leaves to make a package. **(11-12)** Freeze until ready to serve.



**ACABADO**  
**(1)** Mezclar la harina de tempura con el agua muy fría. A continuación, **(2)** enharinar el fardo de ostra congelado y **(3)** rebozar en la tempura. Acto seguido, **(4-6)** realizar la fritura de la ostra y decantarla sobre papel absorbente para retirar el exceso de grasa.

**ASSEMBLY**  
**(1)** Mix the flour with very cold water. **(2)** Dust the frozen oyster package with flour and **(3)** dip in the tempura batter. **(4-6)** Deep-fry the oyster package and drain off the excess oil on paper towel.









## la historia de la **anchoa** y las sobadoras

Para 4 personas

(1)

### Esfera de panna cotta

125 g de nata  
125 g de leche  
2 filetes de anchoa  
c.s. de gluconolactato  
c.s. de xantana

### Gel de achicoria

150 g de achicoria  
1 l de agua  
c.s. de agar agar

### Acabado

c.s. de crema de achicoria

(2)

### Anchoa

5 anchoas de Santoña en salazón  
c.s. de vinagre de sidra  
c.s. de aceite de girasol

### Brioche

c.s. de brioche  
c.s. de manteca de cerdo

### Confitura de pimiento

200 g de pimiento rojo  
10 g de azúcar  
1 diente de ajo  
c.s. de aceite de oliva virgen extra  
c.s. de sal

### Acabado

c.s. de crema de queso fresco  
con matices de alga nori  
c.s. de brotes de rábano

(1)

### ESFERA DE PANNA COTTA

Triturar la nata junto con la leche y las anchoas. A continuación, colar. Por cada 200 g de líquido obtenido, incorporar 5 g de gluconolactato y 0,5 g de xantana. Realizar las esferas en un baño de alginato.

### GEL DE ACHICORIA

Infusionar la achicoria en una cafetera. Colar en un cazo y reducir hasta 1/3 parte. Disolver una proporción de 4 g de agar agar por cada 300 g de líquido final reducido. Reservar en cámara hasta que cuaje. Una vez cuajado, triturar hasta obtener una textura de gel.

### ACABADO

Servir en la base de un cuenco la esfera de panna cotta y cubrir con la crema de achicoria. Escudillar un punto de gel de achicoria y acabar espolvoreando la anchoa en polvo.

(2)

### ANCHOA

(ver proceso paso a paso, pág. 148)

Limpiar las anchoas y reservar los recortes para otras elaboraciones del restaurante. Aplicar 5 cambios de agua cada 3 minutos. Entre el 4º y 5º baño, sobar las anchoas; es decir, quitar la piel con ayuda de la puntilla. En el último baño, añadir un chorrito de vinagre. Tras los 5 baños, secar las anchoas en un trapo para secar. A continuación, filetear, desespinar, retirar las impurezas y conservar las anchoas en aceite de girasol hasta el acabado.

Deshidratar, triturar, tamizar las espinas para obtener un polvo de anchoa y reservarlo para el acabado.

### BRIOCHE

Troquelar el brioche con aros de 5 cm y cuadrar. Cortar la base (la corteza) de cada aro de brioche, aplicar un poco de manteca de cerdo y dorarlo en la plancha. Reservar hasta el momento del pase.

### CONFITURA DE PIMIENTO

Untar los pimientos de aceite, sazonar con el azúcar e introducir en el horno junto con el ajo. Asar a 180 °C durante 40 minutos. Transcurrido este tiempo, triturar. Pasar por un tamiz, rectificar de sal y reservar hasta el momento del pase.

### ACABADO

Untar el brioche con crema de queso. Sobre ella, colocar la anchoa y escudillar 4 puntos de confitura de pimiento. Terminar con 3 brotes de rábano.

## the story of the **anchovy** and the 'sobadoras'

(the women who prepare them)

Serves 4

(1)

### PANNA COTTA SPHERE

125 g cream | 125 g milk | 2 anchovy fillets | Calcium gluconolactate (as needed) | Xanthan gum (as needed). Blend the cream with the milk and anchovies. Strain. Add 5 g calcium gluconolactate and 0.5 g xanthan gum for every 200 g of liquid obtained. Form spheres using an alginate solution.

### CHICORY GEL

150 g chicory root | 1 l water | Agar-agar (as needed). Infuse the chicory root in water in a cafetière. Strain into a saucepan and reduce by one third. Weigh out the agar-agar at a proportion of 4 g for every 300 g of the reduced liquid and dissolve. Leave to set in the refrigerator. When set, process the jelly with a hand-held blender to the consistency of a gel.

### ASSEMBLY

Chicory cream (as needed). Arrange a panna cotta sphere at the bottom of a bowl and cover with the chicory cream. Pipe a dot of chicory gel over the cream and finish by dusting with anchovy powder.

(2)

### ANCHOVY

(see step-by-step process, p. 148)

5 Santoña anchovies in brine | Apple cider vinegar (as needed) | Sunflower oil (as needed).

Clean and trim the anchovies, setting aside the trimmings for other preparations. Soak the anchovies in a container of water, changing the water 5 times and leaving 3 minutes between each change. Between the 4th and 5th changes, use a paring knife to scrape the skin off the anchovies. Add a splash of vinegar to the last water bath. After soaking 5 times, dry the anchovies on a cloth. Then fillet the anchovies, removing the bones and any impurities, and set aside in the sunflower oil until use. Dry out and grind the bones. Sift the through a drum sieve to obtain a powder. Set aside until use.

### BRIOCHE

Brioche (as needed) | Lard (as needed).

Use a 5-cm-diameter biscuit cutter to cut out pieces of the brioche and remove the sides to form squares. Cut off the base (crust) of each brioche piece. Coat with a little lard and toast on the griddle. Set aside until ready to serve.

### PEPPER JAM

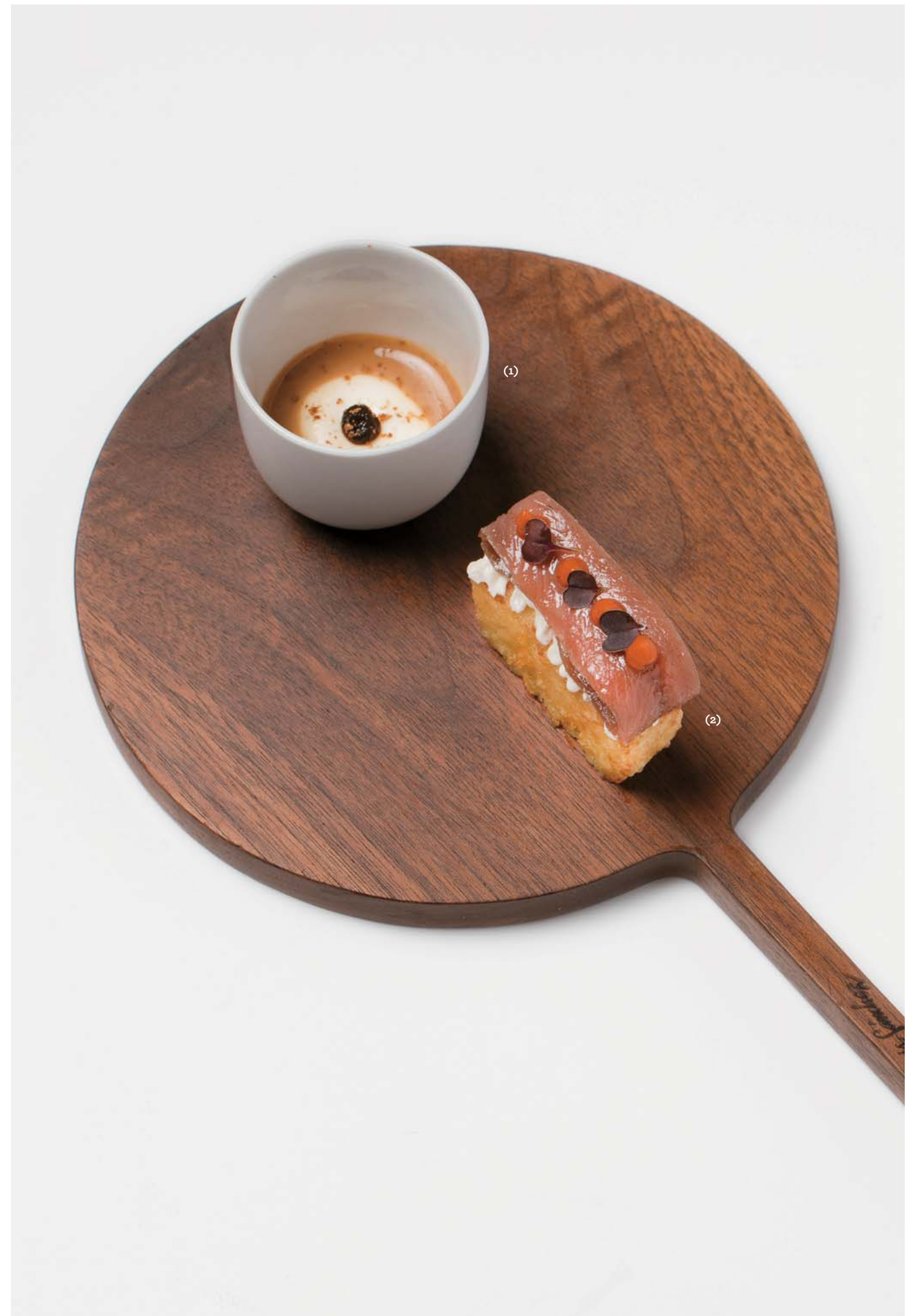
200 g red peppers | 10 g sugar | 1 clove garlic | Extra virgin olive oil (as needed) | Salt (as needed).

Coat the peppers with olive oil, season with the sugar and combine with the garlic on a baking tray. Roast at 180°C for 40 minutes. Then blend to a paste. Press through a sieve, adjust the seasoning with salt and set aside until ready to serve.

### ASSEMBLY

Cream cheese with nori seaweed flakes | Radish shoots (as needed).

Spread the cream cheese over the brioche. Arrange the anchovy over the cheese and pipe 4 dots of pepper jam on top. Garnish with 3 radish shoots.





#### ANCHOA

(1-2) Limpiar las anchoas y reservar los recortes para otras elaboraciones del restaurante.

(3-11) Aplicar 5 cambios de agua cada 3 minutos. Entre el 4º y 5º baño, sobar las anchoas; es decir, quitar la piel con ayuda de la puntilla. En el último baño, añadir un chorrito de vinagre.

(12-16) Tras los 5 baños, secar las anchoas en un trapo para secar.

(17-19) A continuación, filetear, desespinar, retirar las impurezas y (20-21) conservar las anchoas en aceite de girasol hasta el acabado.

Deshidratar, triturar, tamizar las espinas para obtener un polvo de anchoa y reservarlo para el acabado.

#### ANCHOVY

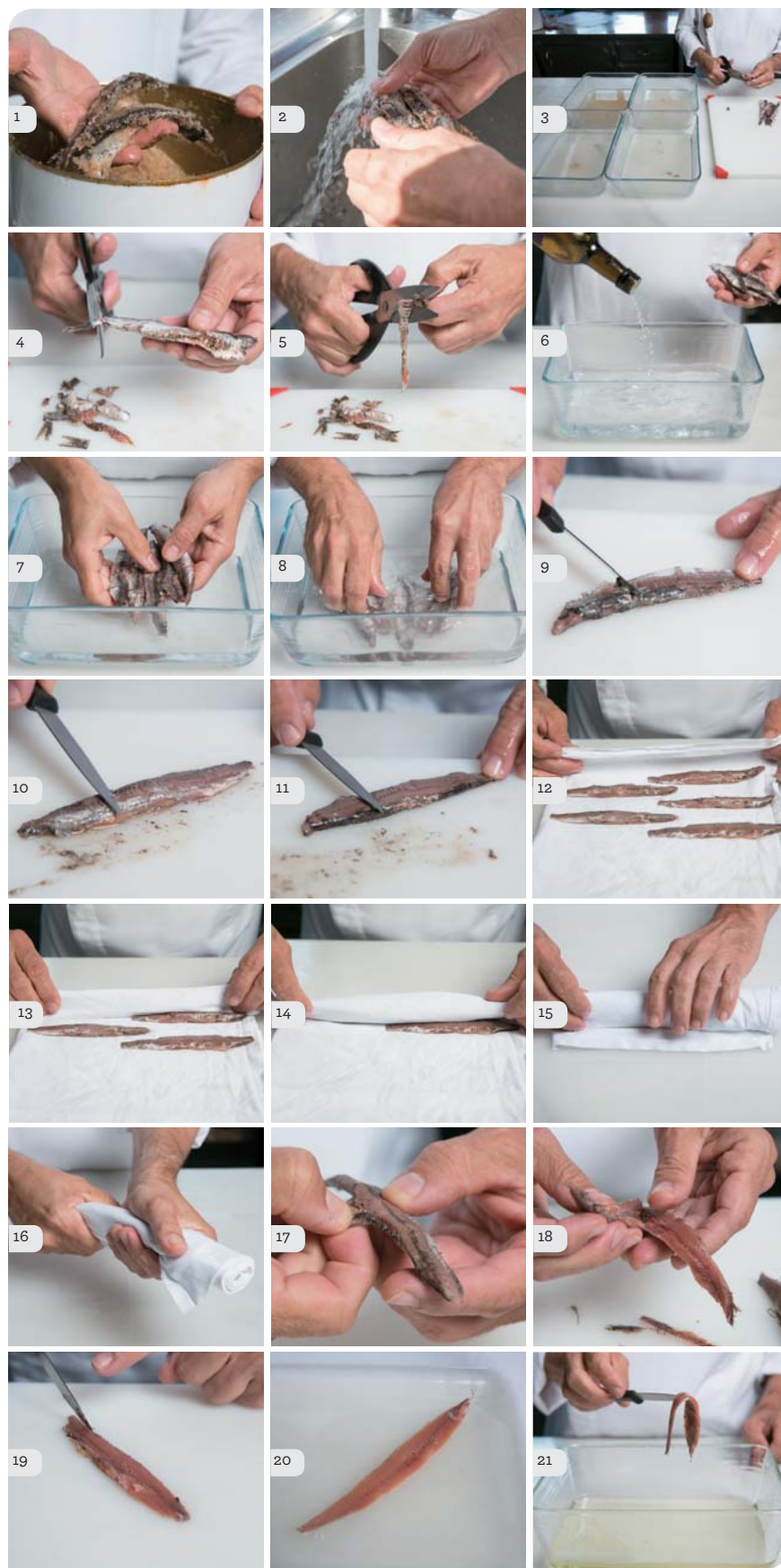
(1-2) Clean and trim the anchovies, setting aside the trimmings for other preparations.

(3-11) Soak the anchovies in a container of water, changing the water 5 times and leaving 3 minutes between each change. Between the 4th and 5th changes, use a paring knife to scrape the skin off the anchovies. Add a splash of vinegar to the last water bath.

(12-16) After soaking 5 times, dry the anchovies on a cloth.

(17-19) Then fillet the anchovies, removing the bones and any impurities, (20-21) and set aside in the sunflower oil until use.

Dry out and grind the bones. Sift the through a drum sieve to obtain a powder. Set aside until use.



Llega una nueva generación de envasadoras al vacío y cocedores sous-vide



Smart  
SVIDE  
by sammic



## lomos de **sardina** y mantequilla ahumada

Para 4 personas

### **Sardina en salazón**

600 g de sardina  
150 g de sal gruesa

### **Mantequilla ahumada**

300 g de mantequilla  
450 g de leche  
8 g de sal  
9 g de alginato

### **Mahonesa de wasabi**

50 g de mahonesa  
5 g de wasabi en polvo  
c.s. de agua

### **Aceite de cítricos**

100 g de aceite de oliva 0,4 °  
10 g de ralladura de lima  
5 g de ralladura de naranja  
5 g de ralladura de limón  
5 g de ralladura de jengibre

### **Acabado**

1 brote de cilantro  
1 brote de borraja  
2 brotes de shiso rojo  
1 brote de capuchina  
1 brote de rábano  
1 brote de oxalis  
c.s. de ralladura de lima, limón y naranja

### **SARDINA EN SALAZÓN**

Desescamar las sardinas, obtener los lomos y limpiar concienzudamente de espinas.

En una bandeja, disponer una capa de sal gruesa y, sobre ella, los lomos de sardina con la piel hacia arriba. Cubrir con otra capa de sal y dejar curar durante 15 minutos.

Transcurrido este tiempo, retirar de la sal y pasar por un hilo de agua fría. Secar con papel absorbente. Racionar, cuadrar y reservar.

### **MANTEQUILLA AHUMADA**

(ver proceso paso a paso, pág. 152)

Ahumar la mantequilla en una parrilla cerrada o kamado durante 5 horas, hasta que adquiera un sabor ahumado. Transcurrido este tiempo, llevar la leche y la sal a ebullición, incorporar la mantequilla y agregar el alginato. Triturar el conjunto y colar. Extender a 0,3 cm de grosor sobre una bandeja con papel sulfurizado y congelar. Una vez congelada, cortar en láminas de 5 cm y reservar hasta el momento del pase.

### **MAHONESA DE WASABI**

Hidratar el wasabi para, a continuación, homogeneizar con la mahonesa. Reservar en cámara.

### **ACEITE DE CÍTRICOS**

Calentar el aceite a 35 °C y añadir los cítricos. Infundir y, a continuación, colar y reservar en un pulverizador.

### **ACABADO**

Disponer una base de mantequilla ahumada en el centro del plato y sopletear para potenciar el sabor a ahumado. Sobre éste, colocar 3 lomos de sardina en salazón con la piel hacia arriba. En los laterales, disponer 6 puntos de mahonesa de wasabi y coronar con los brotes. Terminar el plato con la ralladura de cítricos y pulverizando con el aceite de cítricos.

## sardine fillets with smoked butter

Serves 4

### **SALTED SARDINES**

600 g sardines | 150 g coarse salt.  
Remove the scales from the sardines, then fillet and remove any bones.  
Spread a layer of coarse salt over a tray and lay the fillets skin-side up over the salt. Cover with the rest of the salt and leave to cure for 15 minutes.  
Next, remove the salt and rinse under cold running water. Pat dry on paper towel. Divide into portions, straighten the sides and set aside.

### **SMOKED BUTTER**

(see step-by-step process, p. 152)

300 g butter | 450 g milk | 8 g salt | 9 g alginato.  
Smoke the butter in a covered barbecue or a kamado barbecue for 5 hours until it acquires a smoky flavour. Next, bring the milk and salt to the boil in a pan, mix in the butter and add the alginato. Blend and strain. Spread the mixture to a 0.3 cm thickness over a tray lined with greaseproof paper and freeze. Cut into 5-cm squares and set aside until ready to serve.

### **WASABI MAYONNAISE**

50 g mayonnaise | 5 g wasabi powder | Water (as needed).  
Hydrate the wasabi powder with water and blend into the mayonnaise. Set aside in the refrigerator.

### **CITRUS OIL**

100 g 0,4° (mild) olive oil | 10 g grated lime zest | 5 g grated orange zest | 5 g grated lemon zest | 5 g grated ginger.  
Heat the oil to 35°C and add the zests and ginger. Leave to infuse, then strain and set aside in a spray bottle.

### **ASSEMBLY**

1 coriander shoot | 1 borage shoot | 2 red shiso (perilla) shoots | 1 nasturtium shoot | 1 radish shoot | 1 wood sorrel shoot | Grated lime, lemon and orange zest (as needed).  
Place a square of smoked butter in the middle of a plate and apply a blowtorch to enhance the smoky flavour. Arrange 3 salted sardine fillets skin-side up over the butter. Pipe 6 dots of wasabi mayonnaise around the edges and arrange the shoots on top.  
Finish the dish by sprinkling with the different types of zest and spray with the citrus oil.





#### MANTEQUILLA AHUMADA

(1-4) Ahumar la mantequilla en una parrilla cerrada o kamado durante 5 horas, hasta que adquiera un sabor ahumado. (5) Transcurrido este tiempo, llevar la leche y la sal a ebullición, (6) incorporar la mantequilla y (7) agregar el alginato. (8) Triturar el conjunto y colar. (9-11) Extender a 0,3 cm de grosor sobre una bandeja con papel sulfurizado y (12) congelar. Una vez congelada, cortar en láminas de 5 cm y reservar hasta el momento del pase.

#### SMOKED BUTTER

(1-4) Smoke the butter in a covered barbecue or a kamado barbecue for 5 hours until it acquires a smoky flavour. (5) Next, bring the milk and salt to the boil in a pan, (6) mix in the butter and (7) add the alginate. (8) Blend and strain. (9-11) Spread the mixture to a 0.3 cm thickness over a tray lined with greaseproof paper and (12) freeze. Cut into 5-cm squares and set aside until ready to serve.



Criado  
en Francia



Bernard Dupouy-Lahitte  
granjero en Boueilh-Boueilho -Lasque (64)

Para que  
usted lo sublime

Todos nuestros patos se crían en plena naturaleza en granjas familiares ubicadas en la región del Gran Oeste de Francia. Fruto de ello surge un foie gras excepcional símbolo de la excelencia Rougié.



Siga toda la actualidad Rougié en nuestra página de Facebook

[www.rougie.com](http://www.rougie.com)



**bao** al azafrán  
con carico montaños



saffron **bao**  
with carico montaños



# bao al azafrán con carico montañés

Para 4 personas

## Tang zhong

50 g de harina  
300 g de leche

## Pan bao de azafrán

400 g de harina floja  
100 g de almidón de maíz  
300 g de Tang Zhong  
7 g de levadura fresca  
10 g de azúcar  
5 g de sal  
c.s. de azafrán

## Panceta

100 g de panceta curada

## Toffee de carico montañés

1 kg de carico  
1 tomate  
1 pimiento rojo  
2,5 kg de agua  
1/2 cebolla en brunoise  
20 g de pimentón  
20 g de aceite de oliva

## Emulsión de ajo

1 cabeza de ajo  
200 g de aceite de oliva suave  
60 g de huevo pasteurizado  
15 g de aceite de humo  
c.s. de sal  
c.s. de aceite de oliva  
c.s. de aceite de girasol

## Cebollino rizado

10 g de cebollino

## TANG ZHONG\*

*\*También denominado roux de agua. Muy usado en la panadería japonesa como mejorante, ya que ayuda a hidratar la masa gracias a la gelatinización de los almidones, resultando una miga más esponjosa y suave. Mezclar los ingredientes y calentarlos en un cazo, evitando sobrepasar los 64 °C. Homogeneizar hasta que espese sin dejar de remover con unas varillas. Reservar para la masa del pan bao.*

## PAN BAO DE AZAFRÁN

Mezclar todos los ingredientes y amasar hasta obtener una masa bien homogeneizada. Dejar fermentar en bloque durante 2 horas. Transcurrido este tiempo, dividir en 4 y bolear bien prieto. Dejar reposar durante 5 minutos y, a continuación, formar bolas. Dejar fermentar durante 1 hora. Transcurrido este tiempo, cocer en horno de vapor a 100 °C durante 8 minutos. Se obtienen 50 unidades.

## PANCETA

100 g de panceta curada  
Cortar láminas lo más finas posibles con ayuda de la máquina cortafambres. Reservar entre papel sulfurizado para evitar que las láminas se peguen.

## TOFFEE DE CARICO MONTAÑÉS\*

*(ver proceso paso a paso, pág. 157)*

*\*La palabra "carico" es un término montañés procedente, posiblemente de la palabra carica (alubia de careta). Existe otra versión sobre el origen de su nombre. Carri-cos, es la "españolización" del término "alubia" en francés (ha-ri-cots).*

Cocer las alubias, el tomate y el pimiento durante 6 horas. Ir añadiendo agua a medida que el proceso lo demande para que el conjunto siempre esté cociéndose cubierto de agua. Transcurrido este tiempo, colar y reservar el líquido para obtener el toffee de carico montañés. A continuación, sofreír la cebolla, rehogar el pimentón y cortar la cocción con el líquido de las alubias. Cocinar a fuego fuerte hasta obtener una textura similar a la del toffee.

## EMULSIÓN DE AJO

Cortar la parte superior de la cabeza de ajo, añadir el aceite sobre él y hornear a 190 °C durante 30 minutos hasta confitarlos. Transcurrido este tiempo, introducir el ajo confitado con el huevo en un vaso de túrmix y montar con los aceites hasta conseguir una textura de mahonesa. Rectificar de sal y reservar hasta el momento del pase.

## CEBOLLINO RIZADO

Sumergir el cebollino en un baño de agua con hielo para que se rice.

## ACABADO

Vaciar la parte superior del pan bao al azafrán con ayuda de una puntilla o un bisturí. Rellenar con el toffee de carico montañés. A continuación, cubrir con una lámina de panceta y dar un golpe de calor con el soplete para que la grasa se funda. Sobre ésta, servir la emulsión de ajo y acabar con el cebollino rizado.

# saffron bao with carico montañés

Serves 4

## TANGZHONG\*

*\*Also known as water roux. It is commonly used in Japanese bread-making as a dough enhancer because it hydrates the dough through the gelatinisation of the starches, resulting in a spongier and smoother crumb. 50 g flour | 300 g milk. Mix the ingredients together and heat in a pan without exceeding 64°C. Whisk constantly until thick and smooth. Set aside for the bao bread dough.*

## SAFFRON BAO BREAD

400 g weak flour | 100 g cornflour | 300 g tangzhong | 7 g fresh yeast | 10 g sugar | 5 g salt | Saffron (as needed). Combine all the ingredients and knead to a smooth dough. Leave to rise for 2 hours. Then divide the dough into 4 and roll each into a very compact ball. Rest for 5 minutes, then shape into small balls. Prove for 1 hour. Bake in a steam oven at 100°C for 8 minutes. Makes 50.

## PORK BELLY

100 g cured pork belly. Use a meat slicer to cut the pork belly into the thinnest possible slices. Cover each slice with greasproof paper to prevent the slices from sticking together and set aside.

## CARICO MONTAÑÉS\* CARAMEL

*(see step-by-step process, p. 157)*

*\* Carico montañés is a variety of bean. Carico is a word used in the vernacular of the mountainous region of Cantabria, Spain (Montañés) for 'bean', possibly derived from the word 'carica', meaning cow pea. There is another version of the origin of its name. Caricos is thought to be transliteration of the French word for beans, haricots, into Spanish - (ha-ri-cots - ca-ri-cos).*

1 kg carico montañés beans | 1 tomato | 1 red pepper | 2,5 kg water | 1/2 onion, finely diced | 20 g paprika | 20 g olive oil.

Cook the beans with the tomato and pepper in a pan for 6 hours. Top up with water constantly throughout this time so that the beans are always covered while they cook. Then strain, setting aside the cooking liquid. Next, sauté the onion, add the paprika and continue to sauté a little longer; then stop the cooking process adding the liquid from the beans. Cook over a high heat until the liquid is reduced to the consistency of caramel sauce.

## GARLIC EMULSION

1 head garlic | 200 g mild olive oil | 60 g pasteurised eggs | 15 g smoke oil | Salt (as needed) | Olive oil (as needed) | Sunflower oil (as needed).

Cut off the top of the head of garlic, put it into a baking tray, pour in the olive oil and confit in the oven at 190°C for 30 minutes. Then transfer the garlic confit into a blender, add the egg and blend with the oils to the consistency of mayonnaise. Adjust the seasoning with salt and set aside until ready to serve.

## CURLY CHIVE

10 g chives. Immerse the chives in an ice bath until they curl.

## ASSEMBLY

Use a paring knife or scalpel to hollow out the top part of the saffron bao bread. Fill with the *carico montañés* caramel. Cover with a slice of cured pork belly and apply a blow torch to melt the fat. Top the pork belly with garlic emulsion and garnish with a curly chive.





## ravioli de cigalas

Para 4 personas

**Pasta fresca de tomate**  
280 g de harina de fuerza  
50 g de concentrado de tomate  
2 huevos

**Farsa de queso**  
900 g de queso crema  
200 g de cebolla  
800 g de puerro  
200 g de chalota  
200 g de aceite de oliva suave  
70 g de cebollino en ciselée  
c.s. de sal

**Ravioli de cigalas**  
25 g de cola de cigala pelada y sin tripa  
0,5 g de sal  
18 g de farsa de queso  
15 g de calabacín en láminas  
c.s. de yema de huevo pasteurizado  
c.s. de láminas de pasta fresca de tomate

**Tinta ‘crispy’**  
300 g de pan de gambas  
300 g de agua  
30 g de tinta de calamar  
c.s. de aceite de oliva suave

**Crema de cigalas**  
*1ª bresa*  
4,5 kg de cabezas de cigala  
1 kg de cebolla en brunoise  
500 g de zanahoria limpia  
300 g de pimiento rojo sin semillas  
500 g de pimiento verde sin semillas  
400 g de puerro limpio  
1,2 kg de tomate extra  
200 g de aceite de oliva suave  
10 kg de agua  
*2ª bresa*  
El resultado de la 1ª bresa  
1 kg de cebolla  
500 g de zanahoria  
200 g de apio verde  
400 g de puerro  
200 g de aceite de oliva suave  
c.s. de sal

**Salsa de cigalas**  
1 kg de crema de cigalas  
150 g de aceite de oliva  
c.s. de sal

**Acabado**  
1 cola de cigala  
1 tirabeque  
1 brote de bimi  
c.s. de sal de cigalas

**PASTA FRESCA DE TOMATE**  
**(ver proceso paso a paso, pág. 160)**  
Formar un volcán con la harina y verter los huevos y el tomate. Trabajar a mano hasta que la masa esté perfectamente homogeneizada. Este proceso puede durar 2 minutos. A continuación, envolver la masa con papel film y dejar reposar en cámara durante 1 hora. Transcurrido este tiempo, laminar al grosor deseado pasando por la laminadora y plegando en repetidas ocasiones hasta que la masa quede fina. A continuación, troquelar con un molde circular de 12,5 cm. Reservar para el ravioli de cigalas.

**FARSA DE QUESO**  
Cortar la cebolla, el puerro y la chalota en brunoise muy fina. Pochar y dejar reposar. A continuación, dejar escurrir. Incorporar el queso y rectificar de sal. Por último, incorporar el cebollino. Reservar para el ravioli de cigalas.

**RAVIOLI DE CIGALAS**  
Rellenar moldes circulares primero con la cigala con un toque de sal y después con la farsa de queso. Congelar y reservar el interior del ravioli para su posterior montaje. Estirar las láminas de pasta y disponer encima el interior. Untar con yema los bordes de la pasta y cerrar el ravioli juntando los bordes, como si se tratara un dim sum. Disponer encima del calabacín crudo. Precocer el ravioli en horno a vapor a 96 °C durante 7 minutos. Transcurrido este tiempo, dejar enfriar y reservar.

**TINTA ‘CRISPY’**  
Hervir el pan de gambas en el agua durante 7 minutos. A continuación, introducir en la Thermomix y cocinar a 80 °C (velocidad 10 durante 10 minutos). Transcurrido este tiempo, incorporar la tinta. Extender en bandejas con papel sulfurizado y dejar secar durante 7 días. Una vez seco, partir y freír en aceite a 180 °C. Escurrir concienzudamente.

**CREMA DE CIGALAS**  
*1ª bresa*  
Tostar las cigalas en el horno a 180 °C durante 10 minutos. A continuación, remover y tostar durante 15 minutos más. Cortar todas las verduras en brunoise y pochar en el aceite. Añadir las cabezas de cigala tostadas, rehogar y verter el agua. Levantar el hervor y dejar reducir durante 20 minutos. Transcurrido este tiempo, triturar todo y colar por un chino. Reservar para la 2ª bresa.  
*2ª bresa*  
Cortar todas las verduras en brunoise y pochar en el aceite. Añadir la 1ª bresa y dejar reducir durante 20 minutos. Transcurrido este tiempo, triturar el conjunto, colar por un chino y rectificar de sal. Reservar la crema resultante para la salsa de cigalas.

**SALSA DE CIGALAS**  
Montar la crema y el aceite con la túrmix como si se tratara de una mahonesa. Rectificar de sal.

**ACABADO**  
Servir la salsa de cigala y, sobre ella, disponer el ravioli. Acomodar el tirabeque y la cigala, ligeramente salteada, y acabar con bimi y sal de cigalas.

## langoustine ravioli

Serves 4

**FRESH TOMATO PASTA**  
**(see step-by-step process, p. 160)**  
280 g strong flour | 50 g tomato purée | 2 eggs.  
Put the flour in a mound on the work surface and make a well. Crack the eggs into the well and add the tomato purée. Mix and work the resulting dough until completely smooth. This should take 2 minutes. Cover with cling film and rest for 1 hour in the refrigerator. Then roll the dough through a pasta machine repeatedly, folding each time, until very thin. Use a 12.5-cm ring mould to cut into discs. Set aside for the langoustine ravioli.

**CHEESE FILLING**  
900 g cream cheese | 200 g onions | 800 g leeks | 200 g shallots | 200 g mild olive oil | 70 g chives, finely chopped | Salt (as needed).  
Very finely dice the onions, leeks and shallots. Sweat in a pan with the olive oil until soft, then leave to stand. Next, drain off the liquid. Incorporate the cheese and adjust the seasoning with salt. Finally, incorporate the chives. Set aside for the langoustine ravioli.

**LANGOUSTINE RAVIOLI**  
25 g langoustine (*Nephrops norvegicus*) tail, peeled and cleaned | 0.5 g salt | 18 g cheese filling | 15 g sliced courgette | Pasteurised egg yolk (as needed) | Fresh tomato pasta discs.  
Fill circular moulds first with the chopped langoustine with a pinch of salt, followed by the cheese filling. Freeze and set aside for assembly.  
Roll out the pasta sheets and lay a filling on each. Wet the edges of the pasta with egg yolk and close the ravioli by pressing the edges tightly.  
Arrange the ravioli on top of a courgette slice.  
Cook in a steam oven at 96°C for 7 minutes. Next, leave to cool and set aside.

**CRISPY INK**  
300 g prawn crackers | 300 g water | 30 g squid ink | Mild olive oil (as needed).  
Boil the prawn crackers in the water for 7 minutes. Then grind in a Thermomix and cook at 80°C (at speed setting 10 for 10 minutes). Next, incorporate the squid ink. Spread out over trays lined with greaseproof paper and leave for 7 days to dry out. Once dry, break into pieces and deep-fry in oil at 180°C. Drain carefully.

**LANGOUSTINE CREAM**  
*1st mirepoix*  
4.5 kg langoustine (*Nephrops norvegicus*) heads | 1 kg finely diced onion | 500 g washed carrot | 300 g red peppers, seeds removed | 500 g green peppers, seeds removed | 400 g washed leek | 1.2 kg firm, high-quality tomatoes | 200 g mild olive oil | 10 kg water.  
Roast the langoustine heads in the oven at 180°C for 10 minutes. Then stir and continue to roast for 15 more minutes.  
Cut all the vegetables into small dice and sweat in a stock pot with the oil. Add the roasted langoustine heads, lightly fry and add the water. Bring to the boil and reduce for 20 minutes. Then blend and filter through a conical sieve. Set aside for cooking the 2nd mirepoix.  
*2nd mirepoix*  
The results of the 1st mirepoix | 1 kg onions | 500 g carrots | 200 g celery | 400 g leeks | 200 g mild olive oil | Salt (as needed).  
Cut all the vegetables into small dice and sweat in a pan with the oil. Add the results of the 1st mirepoix and reduce for 20 minutes. Then blend, filter through a conical sieve and adjust the seasoning with salt. Set aside for the langoustine sauce.

**LANGOUSTINE SAUCE**  
1 kg langoustine cream | 150 g olive oil | Salt (as needed).  
Use a hand-held blender to beat the langoustine cream together with the oil as if making mayonnaise. Adjust the seasoning with salt.

**ASSEMBLY**  
1 langoustine tail | 1 mangetout | 1 broccolini shoot | Langoustine salt (as needed).  
Make a bed of langoustine sauce on a plate and place the ravioli over it. Arrange the mangetout and langoustine tail, and finish with the broccolini shoot and the langoustine salt.





#### PASTA FRESCA DE TOMATE

(1-2) Formar un volcán con la harina y verter los huevos y el tomate. (3-9) Trabajar a mano hasta que la masa esté perfectamente homogeneizada. Este proceso puede durar 2 minutos. (10) A continuación, envolver la masa con papel film y (11) dejar reposar en cámara durante 1 hora. (12-14) Transcurrido este tiempo, laminar al grosor deseado pasando por la laminadora y (15) plegando en repetidas ocasiones hasta que la masa quede fina. A continuación, (16-17) troquelar con un molde circular de 12,5 cm. Reservar para el ravioli de cigalas.

#### FRESH TOMATO PASTA

(1-2) Put the flour in a mound on the work surface and make a well. Crack the eggs into the well and add the tomato purée. (3-9) Mix and work the resulting dough until completely smooth. This should take 2 minutes. (10) Cover with cling film and (11) rest for 1 hour in the refrigerator. (12-14) Then roll the dough through a pasta machine repeatedly, (15) folding each time, until very thin. (16-17) Use a 12.5-cm ring mould to cut into discs. Set aside for the langoustine ravioli.



# COMPLET

Servicio integral de hostelería

Enigma Concept Barcelona Albert Adria

*Los grandes resultados nacen de nuestra gran pasión*

**Cocinas - Buffets - Menaje - Vinoteca**

Av. de les Alegries, 53 17310 Lloret de Mar - Girona [www.complethotel.com](http://www.complethotel.com) e-mail [complethotel@complethotel.com](mailto:complethotel@complethotel.com) Tel. 972 36 70 80







## mero asado, mojo picón y cúrcuma

Para 25 personas

### Emulsión de vino tinto y mantequilla

3 l de vino tinto  
Espinas y cabezas de 2 o 3 meros  
c.s. de mantequilla

### Mero

1 mero de 7 kg  
c.s. de aceite de oliva  
c.s. de sal  
c.s. de emulsión de vino tinto y mantequilla

### Mantequilla de cúrcuma

500 g de mantequilla  
45 g de cúrcuma rallada  
1 g de ralladura de lima

### Salsa de cúrcuma

100 g de mantequilla de cúrcuma  
500 g de espinas de lenguado  
25 g de chalota  
15 g de aceite de oliva suave  
300 g de agua  
300 g de zanahoria cocida  
c.s. de sal

### Aire de mojo picón

325 g de pimienta roja  
70 g de salsa de tomate frito  
200 g de vinagre  
150 g de aceite de girasol  
25 g de ajo  
20 g de pan  
1 pimienta de Cayena  
1 hoja de laurel  
c.s. de sal  
c.s. de pimienta  
c.s. de comino  
c.s. de lecitina de soja

### Patata arrugada

25 patatas  
c.s. de agua  
1 rodaja de limón  
c.s. de sal

### Acabado

c.s. de minizanahorias cocidas a la inglesa  
c.s. de brotes de zanahoria

### EMULSIÓN DE VINO TINTO Y MANTEQUILLA

(ver proceso paso a paso, pág. 167)

Hornear las espinas y la cabeza a 180 °C durante 25 minutos. Transcurrido este tiempo, y una vez estén las espinas completamente tostadas, introducir en una cazuela. Verter el vino y cocinar a fuego medio durante 10 minutos o hasta obtener la textura deseada. A continuación, colar y emulsionar con la mantequilla hasta obtener una textura consistente. Reservar para el mero.

### MERO

Obtener porciones de mero de 180 g. Salar por la parte de la carne, pintar con la emulsión y dar un toque de plancha durante 4 minutos por la parte de la piel. A continuación, colocar en una bandeja con un poco de aceite y hornear a 180 °C durante 4 minutos más (con ventilación y 100 % de humedad). Reservar hasta el momento del pase.

### MANTEQUILLA DE CÚRCUMA

Envasar todos los ingredientes al vacío. Hornear con vapor a 100 °C durante 1 hora. A continuación, colar y reservar para la salsa de cúrcuma.

### SALSA DE CÚRCUMA

Tostar las espinas de lenguado en el horno a 180 °C durante 15 minutos. Pochar la chalota con el aceite, añadir las espinas tostadas y el agua. A continuación, levantar el hervor. Colar por una Superbag, triturar con la zanahoria cocida e incorporar la mantequilla de cúrcuma. Montar con la túrmix y rectificar de sal. Reservar hasta el momento del pase.

### AIRE DE MOJO PICÓN

En una cazuela, cocinar todos los ingredientes, excepto la lecitina de soja, durante 15 minutos. Transcurrido este tiempo, retirar el laurel y triturar incorporando 1 g de lecitina por 330 g de líquido resultante. Colar y reservar. Turbinar la mezcla en el momento de servir el plato para obtener el aire.

### PATATA ARRUGADA

Cocer las patatas con la rodaja de limón durante 20 minutos. A continuación, escurrir. En una cazuela, realizar una cama de sal e introducir sobre ella las patatas. Cubrir con un trapo y realizar movimientos circulares similares a los de la elaboración de un pil pil hasta que se arruguen.

### ACABADO

Servir el mero sobre una base de salsa de cúrcuma y, a un lado, disponer la zanahoria y los brotes junto a la patata arrugada. Acabar con el aire de mojo picón.

## roasted grouper, mojo picón and turmeric

Serves 25

### RED WINE AND BUTTER EMULSION

(see step-by-step process, p. 167)

3 l red wine | Bones and heads of 2-3 groupers | Butter (as needed).

Roast the fish bones and the heads in the oven at 180°C for 25 minutes. When the bones are well toasted, transfer with the heads to a pan. Add the wine and cook over a medium heat for 10 minutes or to the desired consistency. Strain and whisk with the butter to the desired texture. Set aside for the grouper.

### GROUPE

1 (7-kg) grouper | Olive oil (as needed) | Salt (as needed) | Red wine and butter emulsion (as needed).

Cut the fish into 180-g portions. Season the flesh side with salt, brush with the emulsion and sear skin-side down on a griddle for 4 minutes. Then transfer to a baking tray with a little oil and roast at 180°C for 4 minutes longer (with fan and 100% humidity). Set aside until ready to serve.

### TURMERIC BUTTER

500 g butter | 45 g grated turmeric | 1 g grated lime zest. Vacuum seal all ingredients in a bag. Cook in a steam oven at 100°C for 1 hour. Then strain and set aside for the turmeric sauce.

### TURMERIC SAUCE

100 g turmeric butter | 500 g sole bones | 25 g shallot | 15 g mild olive oil | 300 g water | 300 g boiled carrot | Salt (as needed).

Roast the fish bones in the oven at 180°C for 15 minutes. Sweat the shallot, previously finely chopped, in the oil in a pan, add the roasted fish bones and the water. Bring to the boil. Strain through a Superbag, blend together with the boiled carrot and incorporate the turmeric butter. Blend the mixture with a hand-held blender and adjust the seasoning with salt. Set aside until ready to serve.

### MOJO PICÓN AIR

325 g red peppers | 70 g fried tomato sauce | 200 g vinegar | 150 g sunflower oil | 25 g garlic | 20 g bread | 1 cayenne pepper | 1 bay leaf | Salt (as needed) | Pepper (as needed) | Cumin (as needed) | Soya lecithin (as needed).

Combine all the ingredients, except the soya lecithin, in a pan and cook for 15 minutes. Next, remove the bay leaf, blend the mixture and add 1 g lecithin for every 330 g of the resulting liquid. Strain and set aside. Immediately before serving, churn the surface of the mixture with a hand-held blender to form compact bubbles.

### WRINKLED POTATO

25 potatoes | Water (as needed) | 1 slice lemon | Salt (as needed).

Boil the potatoes with the lemon slice for 20 minutes. Then drain. Make a bed of salt inside a pan and lay the potatoes over it. Cover with a cloth and gently rotate the pan, as if making pil pil sauce, until the potatoes wrinkle.

### ASSEMBLY

Boiled baby carrots (as needed) | Carrot shoots (as needed). Make a bed of turmeric sauce on a plate and place the grouper over it. Place a wrinkled potato to one side of the fish and arrange a baby carrot and some shoots together with it. Finish by adding the *mojo picón* air.







#### EMULSIÓN DE VINO TINTO Y MANTEQUILLA

(1) Hornear las espaldas y la cabeza a 180 °C durante 25 minutos. (2-3) Transcurrido este tiempo, y una vez estén las espaldas completamente tostadas, introducir en una cazuela. (4) Verter el vino y (5) cocinar a fuego medio durante 10 minutos o hasta obtener la textura deseada. A continuación, (6) colar y (7-12) emulsionar con la mantequilla hasta obtener una textura consistente. Reservar para el mero.

#### RED WINE AND BUTTER EMULSION

(1) Roast the fish bones and the heads in the oven at 180°C for 25 minutes. (2-3) When the bones are well toasted, transfer with the heads to a pan. (4) Add the wine and (5) cook over a medium heat for 10 minutes or to the desired consistency. (6) Strain and (7-12) whisk with the butter to the desired texture. Set aside for the grouper.





# pichón y brócoli

Para 4 personas

**Pechuga de pichón**

1 pichón de 550 g
c.s. de sal
c.s. de pimienta negra recién molida
5 g de aceite de oliva suave
5 g de mantequilla

**Fondo de pichón**

2 kg de carcasas de pichón
200 g de cebolla en brunoise
200 g de zanahoria en brunoise
200 g de puerro en brunoise
100 g de aceite de oliva suave
2 l de vino tinto
2 l de agua

**Jugo de pichón**

500 g de fondo de pichón
50 g de jarabe de arce
200 g de vino Moscatel
c.s. de almidón de maíz

**Albóndiga de pichón**

500 g de muslos y alas de pichón
250 g de pan rallado
120 g de huevo pasteurizado
50 g de jugo de carne
c.s. de sal
c.s. de pimienta negra recién molida

**Albóndiga de pichón glaseada**

1 albóndiga de pichón
50 g de jugo de carne

**Brócoli**

1 brócoli de 400 g
2 l de agua
1 g de bicarbonato
100 g de jugo de carne

**Puré de brócoli**

300 g de inflorescencia de brócoli
1 l de agua
1 g de bicarbonato

**Crema picante de brócoli**

200 g de puré de brócoli
20 g de mantequilla
5 g de salsa Sriracha
c.s. de sal

**Puré de apionabo**

500 g de apionabo limpio
1 kg de agua
200 g de nata
c.s. de sal
50 g de mantequilla

**Tendón de ternera cocido**

1 kg de tendón de ternera
c.s. de agua
c.s. de vinagre
300 g de cebolla
200 g de puerro
300 g de tomate
4 l de agua
1 hoja de laurel
3 g de pimienta negra recién molida
c.s. de sal gruesa
c.s. de jugo de carne

**Tendón de ternera glaseado**

20 g de tendón de ternera cocido
20 g de jugo de carne

**Mostaza encurtida**

150 g de mostaza en grano
350 g de vinagre de manzana
350 g de agua
120 g de azúcar
15 g de jugo de carne

**Baño de alginato**

1 l de agua mineral
6 g de alginato

**Esferas de mostaza**

40 g de yogur griego
20 g de yema pasteurizada
30 g de mostaza
10 g de gluconolactato
500 g de baño de alginato

**Acabado**

c.s. de sal en escamas
c.s. de pimienta negra recién molida
c.s. de mantequilla de chalota
c.s. de brotes de mostaza
c.s. de hojas de tigre peruano (*Urera caracasana*)
c.s. de brotes de amaranto
c.s. de flor de salvia roja

**PECHUGA DE PICHÓN**

Desollar el pichón y retirar la cabeza y las patas.
Deshuesar los muslos y las alas dejando la quilla con las pechugas.
Envolver con papel absorbente y papel film y congelar para su conservación.
Reservar los muslos y las alas para la albóndiga de pichón.
Salpimentar la pechuga y marcar en aceite y mantequilla.
Terminar en el pase, cocándolo a la brasa.

**FONDO DE PICHÓN**

Tostar las carcasas de pichón en horno de convección a 180 °C durante 30 minutos, dándoles la vuelta a mitad de la cocción.
Mientras tanto, dorar las verduras con el aceite.
Añadir las carcasas tostadas y verter el vino tinto.
Dejar reducir, añadir el agua y cocinar durante 8 horas.
Transcurrido este tiempo, colar por un chino y por una Superbag.
Enfriar, desgrasar y reservar para el jugo de pichón.

**JUGO DE PICHÓN**

Caramelizar el jarabe de arce y desglasar con el vino.
Añadir el fondo de pichón y dejar reducir a 1/3 parte.
A continuación, ligar con el almidón.
Colar por una Superbag y reservar hasta el momento del pase.

**ALBÓNDIGA DE PICHÓN**

Mezclar todos los ingredientes y bolear porciones de 6 g.
Congelar y reservar para la albóndiga de pichón glaseada.

**ALBÓNDIGA DE PICHÓN GLASEADA**

Durante el servicio, cocer la albóndiga en horno de convección a 180 °C durante 3 minutos.
A continuación, glasear con el jugo de carne.

**BRÓCOLI**

(**ver proceso paso a paso, pág. 172**)

Limpiar el brócoli obteniendo sólo el tronco y sus ramas.
Reservar las inflorescencias del brócoli para el puré y el cuscús de brócoli.

Dividir el tronco del brócoli por la mitad longitudinalmente y cortar en rodajas en el número 3,5 de la máquina cortafiambres.
Escaldar en el agua, previamente mezclada con el bicarbonato, durante 2 minutos.

Transcurrido este tiempo, cortar la cocción en un baño maría invertido.

Limpiar cada lámina de brócoli de tallos y pieles para evitar cualquier hebra.

Introducir en una bolsa de vacío mediana junto con 25 g del jugo de carne y envasar al vacío.
En el servicio, abrir la bolsa e introducir en el horno a 180 °C durante 3 minutos y, a continuación, glasear con el mismo jugo de la bolsa.

**PURÉ DE BRÓCOLI**

Cocer el brócoli en la mezcla de agua con bicarbonato durante 4 minutos.
Transcurrido este tiempo, colar y triturar a máxima velocidad en la Thermomix.
Pasar por un cedazo y reservar para la crema picante de brócoli.

**CREMA PICANTE DE BRÓCOLI**

Triturar todos los ingredientes.
Colar y pasar por un chino de malla.
Reservar para el acabado.

**PURÉ DE APIONABO**

Cocer el apionabo en el agua.
Colar y triturar junto con la nata.
Pasar por un chino de malla, rectificar de sal y emulsionar con la mantequilla.
Reservar hasta el momento del pase.

**TENDÓN DE TERNERA COCIDO**

Desangrar los tendones en agua y vinagre durante 12 horas.
Transcurrido este tiempo, cocer en una olla exprés junto con el resto de ingredientes, excepto el jugo de carne, durante 2 horas.
A continuación, dejar enfriar, pelar y limpiar de carne y de la tela que desprenden.
Obtener raciones de 20 g.
Cocinar con el jugo de carne durante 10 minutos.
Reservar para el tendón de ternera glaseado.

**TENDÓN DE TERNERA GLASEADO**

Durante el servicio, glasear un tendón por comensal en el jugo de carne.

**MOSTAZA ENCURTIDA**

Mezclar todos los ingredientes, excepto el jugo de carne, y cocer hasta que la mostaza esté tierna.
Durante el servicio, calentar con el jugo de carne.

**BAÑO DE ALGINATO**

Mezclar los ingredientes y dejar reposar durante 24 horas antes de usar para las esferas de mostaza.

**ESFERAS DE MOSTAZA**

Homogeneizar todos los ingredientes, a excepción del baño alginato.
Colar, verter en moldes con forma de esfera y congelar.
Se obtendrán 20 esferas.
Sumergir las esferas congeladas en el baño de alginato durante 4 minutos y, a continuación, limpiar con 2 baños de agua.

**ACABADO**

Disponer una línea de crema picante de brócoli en el lado izquierdo del plato.

Brasear las pechugas de pichón en la parrilla.

Mientras tanto, glasear el tronco del brócoli y sazonar con sal en escamas y pimienta.

Rallar inflorescencia de brócoli con ayuda de un Microplane para cubrir la lámina con cuscús de brócoli.
Sobre el puré, colocar el tronco de brócoli y escudillar 3 puntos de crema de brócoli alrededor.
En un lado, escudillar 1 punto de puré de apionabo y, en el otro, 2 puntos más.

Sobre el tronco de brócoli, disponer en orden los siguientes elementos: la albóndiga, el puré de apionabo, el tendón, la mostaza encurtida y la esfera de mostaza.

A continuación, disponer la pechuga de pichón perfilada, previamente untada con la mantequilla de chalota y bien escurrida de sangre.

Por último, coronar con los brotes y terminar con el jugo de pichón.







## squab and broccoli

Serves 4

### SQUAB BREAST

1 (550-g) squab | Salt (as needed) | Freshly ground black pepper (as needed) | 5 g mild olive oil | 5 g butter.

Remove the skin from the squab and cut off the head and legs.

Bone the legs and wings, leaving the first segment of the wing attached to the breasts.

Wrap the breasts in paper towel and cling film and freeze if storage is required.

Set aside the legs and wings for the squab meatball.

Season the breasts with salt and pepper and sear in a pan with oil and butter.

Finish by cooking on a barbecue before serving.

### SQUAB STOCK

2 kg squab carcasses | 200 g finely diced onions | 200 g finely diced carrots | 200 g finely diced leeks | 100 g mild olive oil | 2 l red wine | 2 l water.

Roast the squab carcasses in a convection oven at 180°C for 30 minutes, turning them over halfway.

In the meantime, brown the vegetables in the oil in a pan. Add the roasted carcasses and pour over the red wine. Reduce, then add the water and cook for 8 hours. Next, filter first through a conical sieve followed by a Superbag. Leave to cool, remove the fat and set aside the resulting stock for the squab jus.

### SQUAB JUS

500 g squab stock | 50 g maple syrup | 200 g muscatel | Cornflour (as needed).

Caramelise the maple syrup in a pan and deglaze with the wine. Add the squab stock and reduce by one third. Then thicken with the cornflour. Filter through a Superbag and set aside until ready to serve.

### SQUAB MEATBALL

500 g squab leg and wing meat | 250 g breadcrumbs | 120 g pasteurised egg | 50 g gravy | Salt (as needed) | Freshly ground black pepper (as needed).

Mix the ingredients together and shape into 6-g balls. Freeze and set aside for the glazed squab meatballs.

### GLAZED SQUAB MEATBALL

1 squab meatball | 50 g gravy.

When serving cook the meatball in a convection oven at 180°C for 3 minutes. Then glaze with the gravy.

### BROCCOLI

(see step-by-step process, p. 172)

1 (400-g) broccoli | 2 l water | 1 g bicarbonate of soda | 100 g gravy.

Clean the broccoli, leaving only the stalk and its branches. Set aside the florets for the broccoli purée and couscous.

Cut the broccoli stalk in half along its length and cut in a meat slicer on the 3.5 setting to make tree-shaped slices.

Mix the water with the bicarbonate of soda and blanch the slices for 2 minutes.

Refresh in an ice bath.

Clean each slice of any stems or skin to prevent the appearance of threads.

Put one slice into a medium vacuum bag together with 25 g of gravy and vacuum seal. When serving, open the bag and put the slice into the oven at 180°C for 3 minutes, then glaze with the gravy from the bag.

### BROCCOLI PURÉE

300 g broccoli florets | 1 l water | 1 g bicarbonate of soda.

Combine the water with the bicarbonate of soda and boil the broccoli for 4 minutes. Then strain and blend in a Thermomix on the highest speed setting. Filter through a sieve and set aside for the spicy broccoli cream.

### SPICY BROCCOLI CREAM

200 g broccoli purée | 20 g butter | 5 g Sriracha sauce | Salt (as needed). Blend all the ingredients together. Strain through a fine-mesh conical sieve. Set aside for finishing.

### CELERIAC PURÉE

500 g cleaned celeriac | 1 kg water | 200 g cream | Salt (as needed) | 50 g butter.

Boil the celeriac in the water. Strain and blend with the cream. Filter through a fine-mesh conical sieve, adjust the seasoning with salt and whisk in the butter. Set aside until ready to serve.

### COOKED VEAL TENDON

1 kg veal tendons | Water (as needed) | Vinegar (as needed) | 300 g onions | 200 g leeks | 300 g tomatoes | 4 l water | 1 bay leaf | 3 g freshly ground black pepper | Coarse salt (as needed) | Gravy (as needed).

Clean the tendons of any blood by soaking in a mixture of water and vinegar for 12 hours. Then cook with the rest of the ingredients, except the gravy, in a pressure cooker for 2 hours. Leave to cool, and then peel off the membrane and clean the meat of any remnants. Divide into 20-g portions. Cook in the gravy for 10 minutes. Set aside for the glazed veal tendon.

### GLAZED VEAL TENDON

20 g cooked veal tendon | 20 g gravy

When serving, glaze one tendon in the gravy for each diner.

### PICKLED MUSTARD

150 g mustard seeds | 350 g apple cider vinegar | 350 g water | 120 g sugar | 15 g gravy.

Mix all the ingredients together, except the gravy, and cook until the mustard seeds are soft. When serving, heat in the gravy.

### ALGINATE SOLUTION

1 l still mineral water | 6 g alginate.

Mix the ingredients together and leave to stand for 24 hours before using to make the mustard spheres.

### MUSTARD SPHERES

40 g Greek yoghurt | 20 g pasteurised egg yolk | 30 g mustard | 10 g calcium gluconolactate | 500 g alginate solution.

Mix the ingredients, except the alginate solution, until smooth. Strain, fill spherical moulds and freeze. Makes 20 spheres.

Immerse the frozen spheres in the alginate solution for 4 minutes, then rinse by immersing in 2 water baths.

### ASSEMBLY

Salt flakes (as needed) | Freshly ground black pepper (as needed) | Shallot butter (as needed) | Mustard shoots (as needed) | Flameberry (*Urena caracasana*) leaves | Amaranth shoots (as needed) | Red salvia flowers (as needed).

Pipe a line of spicy broccoli cream over the left side of the plate.

Finish cooking the squab supremes on the barbecue.

In the meantime, glaze the broccoli stalk slice and season with salt flakes and pepper.

Use a Microplane grater to grate the broccoli florets over the glazed broccoli stalk, covering completely with the 'broccoli couscous'.

Arrange the broccoli slice over the line of purée and pipe 3 dots of broccoli cream around it. On one side, pipe 1 dot of celeriac purée, and pipe 2 more dots on the other side.

Arrange the following components over the broccoli slice in the given order: meatball, celeriac purée, veal tendon, pickled mustard and mustard sphere.

Next, coat the squab supreme with shallot butter and drain off any blood, then arrange on an angle keeping the flesh side visible.

Finally, garnish with the shoots and flowers and finish with squab jus.



#### BRÓCOLI

(1) Limpiar el brócoli obteniendo sólo el tronco y sus ramas. Reservar las inflorescencias del brócoli para el puré y el cuscús de brócoli. (2-3) Dividir el tronco del brócoli por la mitad longitudinalmente y (4) cortar en rodajas en el número 3,5 de la máquina cortafiambrés. (5-7) Escaldar en el agua, previamente mezclada con el bicarbonato, durante 2 minutos. (8) Transcurrido este tiempo, cortar la cocción en un baño maría invertido. (9) Limpiar cada lámina de brócoli de tallos y pieles para evitar cualquier hebra. (10-11) Introducir en una bolsa de vacío mediana junto con 25 g del jugo de carne y envasar al vacío. En el servicio, (12-14) abrir la bolsa e introducir en el horno a 180 °C durante 3 minutos y, a continuación, (15-17) glasear con el mismo jugo de la bolsa.

#### BROCCOLI

(1) Clean the broccoli, leaving only the stalk and its branches. Set aside the florets for the broccoli purée and couscous. (2-3) Cut the broccoli stalk in half along its length and (4) cut in a meat slicer on the 3.5 setting to make tree-shaped slices. (5-7) Mix the water with the bicarbonate of soda and blanch the slices for 2 minutes. (8) Refresh in an ice bath. (9) Clean each slice of any stems or skin to prevent the appearance of threads. (10-11) Put one slice into a medium vacuum bag together with 25 g of gravy and vacuum seal. When serving, (12-14) open the bag and put the slice into the oven at 180°C for 3 minutes, (15-17) then glaze with the gravy from the bag.



**GM**  
*Chef*  
**Alimenta**  
**TU TALENTO**

**GM**  
**cash**

**cash&carry**  
solo profesionales

# GRAN FINAL DE GMCHIEF

## MAS MARROCH

19 DE NOVIEMBRE DE 2018

### Semifinales Premios

\* Concurso dirigido a alumnos de escuelas de Hostelería del territorio nacional.

**MADRID** 24 DE SEPTIEMBRE  
**BILBAO** 25 DE SEPTIEMBRE  
**CHESTE** 2 DE OCTUBRE  
**SEVILLA** 16 DE OCTUBRE  
**CATALUNYA** 22 DE OCTUBRE  
**GRAN CANARIA** 29 DE OCTUBRE

**1R PREMIO**  
**STAGE EN EL CELLER DE CAN ROCA** GIRONA  
**2º PREMIO**  
**STAGE EN M.B. RESTAURANTE** TENERIFE  
**3R PREMIO**  
**STAGE EN EL RESTAURANTE ACANTHUM** HUELVA

Para más información:



**900 300 097**  
sac@gmfood.es

Sigue el directo de la gran final en:



/GMcashProfesional



/gmchef2018



texturas de **chocolate**



**chocolate** textures



## texturas de chocolate

|  |
|--|
| Para 4 personas                        |
| <span></span>                          |
| <b>Buttermilk de maracuyá</b>          |
| 340 g de leche                         |
| 50 g de maracuyá                       |
|  |
| <b>Bizcocho de cacao</b>               |
| 130 g de cacao en polvo                |
| 420 g de harina floja                  |
| 620 g de azúcar                        |
| 15 g de sal                            |
| 15 g de levadura química               |
| 340 g de <i>buttermilk</i> de maracuyá |
| 340 g de aceite de girasol             |
| 150 g de huevo                         |
| 200 g de agua                          |

|                                   |
|-----------------------------------|
| <b>Streusel de cacao a la sal</b> |
| (para 200 personas)               |
| 200 g de cacao en polvo           |
| 20 g de sal en escamas            |
| 1,8 kg de harina floja            |
| 750 g de azúcar moreno            |
| 250 g de azúcar muscovado         |
| 1 kg de mantequilla fría          |

|                                 |
|---------------------------------|
| <b>Mousse de chocolate</b>      |
| 700 g de cobertura de chocolate |
| 70 <span> </span> % de cacao    |
| 250 g de leche                  |
| 250 g de nata                   |
| 100 g de yema de huevo          |
| 50 g de azúcar invertido        |
| 5 hojas de gelatina             |
| Ralladura de 2 limas            |
| 900 g de nata semimontada       |

|                           |
|---------------------------|
| <b>Gel de maracuyá</b>    |
| 1 kg de pulpa de maracuyá |
| 700 g de azúcar           |
| 30 g de agar agar         |

|                            |
|----------------------------|
| <b>Gel de frambuesa</b>    |
| 1 kg de pulpa de frambuesa |
| 500 g de azúcar            |
| 18 g de agar agar          |

|   |
|---|
| <b>Mousse de gianduja</b>                 |
| 250 g de praliné de avellana              |
| 250 g de pasta de avellana                |
| 560 g de cobertura de chocolate con leche |
| 600 g de nata semimontada                 |
| 400 g de leche                            |
| 5 hojas de gelatina                       |

|                              |
|------------------------------|
| <b>Glaseado de praliné</b>   |
| 250 g de praliné de avellana |
| 100 g de agua                |
| 150 g de glucosa líquida     |
| 5 hojas de gelatina          |

|   |
|---|
| <b>Namelaka de chocolate con leche</b>    |
| 460 g de cobertura de chocolate con leche |
| 35 <span> </span> % de cacao              |
| 200 g de leche                            |
| 2 hojas de gelatina                       |
| 400 g de nata fría                        |

|   |
|---|
| <b>Flexi-ganache de chocolate negro</b>       |
| 150 g de cobertura de chocolate               |
| 64 <span> </span> % de cacao Valrhona Manjari |
| 400 g de nata                                 |
| 2 g de agar agar                              |
| 50 g de azúcar invertido                      |
| 5 g de glicerina                              |
| c.s. de sal en escamas                        |
| c.s. de pimienta de Sichuán                   |

|                         |
|-------------------------|
| <b>Baño de alginato</b> |
| 1 l de agua mineral     |
| 5 g de alginato         |

|   |
|---|
| <b>Esferas con licor de cacao</b>   |
| 60 g de Pedro Ximénez   |
| 10 g de licor de cacao  |
| 300 g de azúcar   |
| 5 g de cacao en polvo   |
| 400 g de agua   |
| 15 g de kuzu*   |
| 0,1 g de xantana  |
| c.s. de gluconolactato de calcio  |
| <i>*Almidón obtenido de la raíz de la planta Pueraria lobata, una de las raíces más grandes del mundo. En cocina se usa como espesante, al igual que el almidón de trigo.</i> |

|  |
|--|
| <b>Helado de cacao</b>                                 |
| 160 g de cacao en polvo                                |
| 958 g de agua  |
| 102 g de leche desnatada en polvo                      |
| 104 g de azúcar  |
| 284 g de nata  |
| 308 g de azúcar invertido                              |
| 80 g de yema de huevo                                  |
| 4 g de estabilizante para helados Zealis Cremodan SE30 |

|   |
|---|
| <b>Helado de café</b>                                   |
| 50 g de café liofilizado                                |
| 1,2 kg de leche   |
| 332 g de nata   |
| 80 g de leche en polvo                                  |
| 40 g de dextrosa  |
| 280 g de azúcar   |
| 40 g de azúcar invertido                                |
| 12 g de estabilizante para helados Zealis Cremodan SE30 |

|                           |
|---------------------------|
| <b>Acabado</b>            |
| c.s. de ralladura de yuzu |

|  |
|--|
| <b>BUTTERMILK DE MARACUYÁ</b>  |
| Homogeneizar los ingredientes tibios hasta que la mezcla se corte. Reservar para el bizcocho de cacao. |

|  |
|--|
| <b>BIZCOCHO DE CACAO</b>   |
| Mezclar todos los ingredientes, incorporando el agua en ebullición. Verter en una bandeja alta con papel sulfurizado y cocer en el horno sin humedad y con el tiro abierto a 170 <span> </span> °C durante 45 minutos. |

|  |
|--|
| <b>STREUSEL DE CACAO A LA SAL</b> (para 200 personas)  |
| Mezclar todos los ingredientes, incorporando la mantequilla en dados hasta obtener una arena. Estirar en una bandeja con tapete de silicona y hornear sin ventilación a 170 <span> </span> °C durante 30 minutos, removiendo la arena cada 5 minutos para que la cocción sea uniforme. |

|  |
|--|
| <b>MOUSSE DE CHOCOLATE</b>   |
| Realizar una crema inglesa con la leche, la nata, las yemas y el azúcar. Cocer a 85 <span> </span> °C y cortar la cocción añadiendo la cobertura de chocolate fundida y la gelatina, previamente hidratada. Añadir la ralladura de lima, dejar enfriar e incorporar la nata semimontada en dos veces. La temperatura final de la crema será de 25 <span> </span> °C. |

|   |
|---|
| <b>GEL DE MARACUYÁ</b>  |
| En un cazo, llevar todos los ingredientes a ebullición. Verter en un recipiente alto y dejar gelificar. Triturar con ayuda de la túrmix hasta obtener una textura de gel. Introducir en una manga y reservar en cámara hasta el momento del servicio. |

|   |
|---|
| <b>GEL DE FRAMBUESA</b>   |
| Calentar la pulpa de frambuesa a 40 <span> </span> °C, añadir el azúcar, previamente mezclado con el agar agar, y llevar el conjunto a ebullición. Retirar del fuego, dejar gelificar y romper la gelatina resultante con ayuda de la túrmix, hasta obtener una textura de gel. |

|   |
|---|
| <b>MOUSSE DE GIANDUJA</b> (ver proceso paso a paso, pág. 180)   |
| Turbinar el praliné de avellana, la pasta de avellana y la leche hasta homogeneizar. A continuación, incorporar la gelatina, previamente hidratada. Homogeneizar de nuevo con ayuda de la túrmix y agregar la cobertura de chocolate fundida. Incorporar sobre esta mezcla parte de la nata semimontada. Con ayuda de una lengua, realizar movimientos envolventes para homogeneizar la mezcla. A continuación, incorporar sobre la nata restante y homogeneizar de nuevo. Pasar a una manga pastelera y rellenar los moldes en forma de quenelle. Abatir y reservar para glasear con el praliné. |

|  |
|--|
| <b>GLASEADO DE PRALINÉ</b> (ver proceso paso a paso, pág. 181)   |
| Llevar a ebullición el agua con la glucosa. Apagar el fuego, disolver la gelatina, previamente hidratada, y verter sobre el praliné. Homogeneizar con ayuda de una lengua. Colar, filmar a piel y dejar enfriar. Calentar a 40 <span> </span> °C para bañar la mousse de gianduja. |

|   |
|---|
| <b>NAMELAKA DE CHOCOLATE CON LECHE</b>  |
| Llevar la leche a ebullición. Apagar el fuego y disolver la gelatina, previamente hidratada. Verter sobre la cobertura de chocolate con leche, emulsionar y añadir la nata fría sin montar. Filmar a piel y dejar reposar en cámara durante 24 horas. Transcurrido este tiempo, trabajar, introducir en una manga y reservar en cámara. |

|  |
|--|
| <b>FLEXI-GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO</b>  |
| Llevar a ebullición todos los ingredientes a excepción de la cobertura de chocolate, la sal y la pimienta. Verter sobre la cobertura, emulsionar y verter en una bandeja. Salpimentar y dejar cuajar. Cortar en dados de 1 cm. |

|  |
|--|
| <b>BAÑO DE ALGINATO</b>  |
| Mezclar los ingredientes y dejar reposar durante 24 horas antes de usar. |

|  |
|--|
| <b>ESFERAS CON LICOR DE CACAO</b>  |
| Llevar a ebullición todos los ingredientes juntos a excepción de los alcoholes y el gluconolactato. Dejar enfriar a 40 <span> </span> °C y añadir los alcoholes. Calentar a 85 <span> </span> °C y triturar con la túrmix. Por cada 200 g de producto resultante, incorporar 5 g de gluconolactato de calcio. Tomar una cucharadita de preparado y disponerla dentro del baño de alginato durante 4 minutos. Retirar y limpiar con el baño de agua limpia. Reservar para el acabado. |

|  |
|--|
| <b>HELADO DE CACAO</b>   |
| Calentar todos los ingredientes, excepto el estabilizante que se agregará cuando el preparado alcance los 40 <span> </span> °C. Subir la temperatura del conjunto a 85 <span> </span> °C. Retirar del fuego, dejar enfriar y dejar madurar en cámara durante 6 horas. Transcurrido este tiempo, pasar por la mantecadora, introducir en el abatidor y reservar en el congelador. |

|  |
|--|
| <b>HELADO DE CAFÉ</b>  |
| Calentar todos los ingredientes, excepto el estabilizante que se agregará cuando el preparado alcance los 40 <span> </span> °C. Subir la temperatura del conjunto a 85 <span> </span> °C. Retirar del fuego, dejar enfriar y dejar madurar en cámara durante 6 horas. Transcurrido este tiempo, pasar por la mantecadora, introducir en el abatidor y reservar en el congelador. |

|  |
|--|
| <b>ACABADO</b>   |
| Escudillar un punto de mousse de chocolate y extender hasta conseguir una base circular. Espolvorear el streusel de cacao a la sal sobre la mousse. Disponer 2 quenelles de gianduja glaseadas en los extremos y acompañar de 2 porciones de bizcocho de cacao, 4 puntos de namelaka, 2 puntos de gel de frambuesa, 2 puntos de gel de maracuyá, 2 porciones de flexi-ganache y 2 esferas de licor de cacao. Espolvorear con yuzu. Servir una quenelle de helado de café y otra de cacao en el centro del plato. |







## chocolate textures

Serves 4

### PASSION FRUIT BUTTERMILK

340 g milk | 50 g passion fruit.  
Whisk the lukewarm ingredients together until the mixture curdles. Set aside for the cocoa sponge cake.

### COCOA SPONGE CAKE

130 g cocoa powder | 420 g weak flour | 620 g sugar | 15 g salt | 15 g baking powder | 340 g passion fruit buttermilk | 340 g sunflower oil | 150 g eggs | 200 g water.  
Mix all the ingredients together, gradually incorporating the boiling water. Pour into a deep tray lined with baking parchment and bake in a dry oven with the vent open at 170°C for 45 minutes.

### SALTY COCOA STREUSEL (serves 200)

200 g cocoa powder | 20 g salt flakes | 1.8 kg weak flour | 750 g brown sugar | 250 g muscovado sugar | 1 kg cold butter.  
Mix all the ingredients together, incorporating the butter in cubes to obtain a sand-like texture. Spread over a baking tray lined with a silicone mat and bake in a static oven at 170°C for 30 minutes, stirring the mixture every 5 minutes for even baking.

### CHOCOLATE MOUSSE

700 g 70% chocolate couverture | 250 g milk | 250 g cream | 100 g egg yolks | 50 g inverted sugar | 5 gelatine leaves | Grated zest of 2 limes | 900 g soft-whipped cream.  
Make a crème anglaise with the milk, cream, egg yolks and sugar. Cook to 85°C, then stop the cooking process by adding the melted chocolate and softened gelatine leaves. Add the lime zest, leave to cool, and then fold in the soft-whipped cream half at a time. The final temperature of the mousse should be 25°C.

### PASSION FRUIT GEL

1 kg passion fruit pulp | 700 g sugar | 30 g agar-agar.  
Combine all the ingredients in a pan and bring to the boil. Transfer to a deep container and leave to set. Blend with a hand-held blender to the desired consistency. Transfer to a piping bag and refrigerate until ready to serve.

### RASPBERRY GEL

1 kg raspberry purée | 500 g sugar | 18 g agar-agar.  
Heat the raspberry purée to 40°C. Add the sugar, previously mixed with the agar-agar, and bring to the boil. Remove from the heat, leave to set, and then break up the resulting jelly with a hand-held blender to the desired consistency.

### GIANDUJA MOUSSE

(see step-by-step process, p. 180)  
250 g hazelnut praline | 250 g hazelnut butter | 560 g milk chocolate couverture | 600 g soft-whipped cream | 400 g milk | 5 gelatine leaves.  
Blend the hazelnut praline, hazelnut butter and milk together with a hand-held blender until smooth. Next, add the softened gelatine. Blend again and add the melted chocolate.  
Add part of the soft-whipped cream to the mixture. Fold in the cream until smooth. Then fold in the remaining cream. Transfer to a piping bag and fill the quenelle-shaped moulds. Cool quickly in a blast chiller and set aside for glazing with the praline.

### PRALINE GLAZE

(see step-by-step process, p. 181)  
250 g hazelnut praline | 100 g water | 150 g liquid glucose | 5 gelatine leaves.  
Combine the water and glucose in a pan and bring to the boil. Remove from the heat, dissolve the softened gelatine and pour over the praline. Mix until smooth with a scraper. Strain, cover with cling film in direct contact and leave to cool. Heat to 40°C and glaze the gianduja mousse quenelles.

### MILK CHOCOLATE NAMELAKA

460 g 35% milk chocolate couverture | 200 g milk | 2 gelatine leaves | 400 g cold cream.  
Bring the milk to the boil. Remove from the heat and dissolve the softened gelatine.  
Pour over the chocolate, blend and incorporate the cold, unwhipped cream.  
Cover with cling film in direct contact and rest in the refrigerator for 24 hours. Then transfer to a piping bag and set aside in the refrigerator.

### DARK CHOCOLATE FLEXI-GANACHE

150 g Valrhona Manjari 64% dark chocolate couverture | 400 g cream | 2 g agar-agar | 50 g inverted sugar | 5 g glycerine | Salt flakes (as needed) | Sichuan pepper (as needed).  
Combine all the ingredients in a pan - except the chocolate couverture, salt and pepper - and bring to the boil. Pour over the chocolate, whisk and pour into a tray. Season with salt and pepper and leave to set. Cut into 1 cm cubes.

### ALGINATE SOLUTION

1 l still mineral water | 5 g alginate.  
Mix the ingredients together and refrigerate for 24 hours before use.

### COCOA LIQUEUR SPHERES

60 g Pedro Ximénez | 10 g cocoa liqueur | 300 g sugar | 5 g cocoa powder | 400 g water | 15 g kuzu\* | 0.1 g xanthan gum | Calcium gluconolactate (as needed).  
*\*This is the starch obtained from the root of the kuzu or Japanese arrowroot plant (Pueraria lobata), which has one of the longest roots in the world. It is used as a thickener, much like wheat starch.*  
Combine all the ingredients together in a pan - except the Pedro Ximénez, cocoa liqueur and calcium gluconolactate - and bring to the boil. Leave to cool to 40°C, then add the Pedro Ximénez and cocoa liqueur. Heat to 85°C and blend with a hand-held blender. Incorporate 5 g calcium gluconolactate for every 200 g of the mixture.  
Take a spoon of the mixture and dip into the alginate solution for 4 minutes. Take out the spoon and rinse the sphere in a clean water bath. Set aside for finishing.

### COCOA ICE CREAM

160 g cocoa powder | 958 g water | 102 g skimmed milk powder | 104 g sugar | 284 g cream | 308 g inverted sugar | 80 g egg yolks | 4 g Zealis Cremodan SE30 ice cream stabiliser.  
Combine all the ingredients in a pan, except the stabiliser, and place over the heat. Add the stabiliser when the mixture reaches 40°C. Raise the temperature to 85°C. Remove from the heat, leave to cool and age in the refrigerator for 6 hours. Next, churn in the ice-cream maker, chill in a blast chiller and store in the freezer.

### COFFEE ICE CREAM

50 g freeze-dried coffee | 1.2 kg milk | 332 g cream | 80 g powdered milk | 40 g dextrose | 280 g sugar | 40 g inverted sugar | 12 g Zealis Cremodan SE30 ice cream stabiliser.  
Combine all the ingredients in a pan, except the stabiliser, and place over the heat. Add the stabiliser when the mixture reaches 40°C. Raise the temperature to 85°C. Remove from the heat, leave to cool and age in the refrigerator for 6 hours. Next, churn in the ice-cream maker, chill in a blast chiller and store in the freezer.

### ASSEMBLY

Grated yuzu zest (as needed).  
Pipe a dot of chocolate mousse on a plate and spread to create a circular base.  
Dust the mousse with salty cocoa streusel.  
Arrange 2 glazed gianduja quenelles on opposite sides and accompany with 2 portions of cocoa sponge cake, 4 dots of namelaka, 2 dots of raspberry gel, 2 dots of passion fruit gel, 2 portions of flexi-ganache and 2 cocoa liqueur spheres. Sprinkle with yuzu zest.  
Serve with a quenelle of coffee ice cream and another of cocoa ice cream in the centre of the plate.



#### MOUSSE DE GIANDUJA

(1-4) Turbinar el praliné de avellana, la pasta de avellana y la leche hasta homogeneizar. A continuación, (5) incorporar la gelatina, previamente hidratada. (6) Homogeneizar de nuevo con ayuda de la túrmix y agregar la cobertura de chocolate fundida. (7-9) Incorporar sobre esta mezcla parte de la nata semimontada. (10-12) Con ayuda de una lengua, realizar movimientos envolventes para homogeneizar la mezcla. A continuación, (13-16) incorporar sobre la nata restante y homogeneizar de nuevo. (17) Pasar a una manga pastelera y (18) rellenar los moldes en forma de quenelle. Abatir y reservar para glasear con el praliné.

#### GIANDUJA MOUSSE

(1-4) Blend the hazelnut praline, hazelnut butter and milk together with a hand-held blender until smooth. Next, (5) add the softened gelatine. (6) Blend again and add the melted chocolate. (7-9) Add part of the soft-whipped cream to the mixture. (10-12) Fold in the cream until smooth. (13-16) Then fold in the remaining cream. (17) Transfer to a piping bag and (18) fill the quenelle-shaped moulds. Cool quickly in a blast chiller and set aside for glazing with the praline.



#### GLASEADO DE PRALINÉ

(1-2) Llevar a ebullición el agua con la glucosa. Apagar el fuego, (3-4) disolver la gelatina, previamente hidratada, y (5) verter sobre el praliné. (6-7) Homogeneizar con ayuda de una lengua. Colar, filmar a piel y dejar enfriar. Calentar a 40 °C para (8) bañar la mousse de gianduja.

#### PRALINE GLAZE

(1-2) Combine the water and glucose in a pan and bring to the boil. Remove from the heat, (3-4) dissolve the softened gelatine and (5) pour over the praline. (6-7) Mix until smooth with a scraper. Strain, cover with cling film in direct contact and leave to cool. Heat to 40°C and (8) glaze the gianduja mousse quenelles.







# la tasquería

**Javi Estévez**

✦ *Javi Antoja de la Rosa*  
✦ *Mikel Ponce*



## La tasquería

¿Tendencia, moda o una manera de entender la gastronomía que ha regresado para quedarse? No en vano, no está de más recordar que el uso de despojos es propio de épocas de hambre. De hambre real. El no poder llevarse nada a la boca que llevó a la sublimación de las partes menos nobles, *a priori*, del animal. La casquería resurge en los fogones como parte de esa reivindicación de la cocina de antaño, una vuelta a los orígenes que apuesta por revitalizar recetas y costumbres de manera más fresca –y no por ello menos culta-. Javi Estévez es ese soplo de aire fresco que necesitaba la casquería. Y La Tasquería es su centro de operaciones desde febrero de 2015.

### **De cómo surge la idea de abrir un restaurante monotemático que gira en torno al mundo de la casquería.**

“Trabajaba en El Mesón de Doña Filo (Colmenar del Arroyo, Madrid) con Julio Reoyo e Inma Redondo, y comentaba con ellos de manera habitual que en Madrid no había ningún sitio en el que se ofreciera casquería tal y como yo la entendía. Estaba convencido de que tenía sentido un proyecto así, ¿no? Fui dándole vueltas para ver cómo podía plasmar ese sueño. Hablé con mi familia y les dije: ‘Oye, estoy pensando en hacer esto’. La primera idea que se me ocurrió fue llamar al local La Casquería. Me dijeron que era demasiado obvio y que quizá era algo suicida. Me consiguieron frenar un poco. Recuerdo, al cabo de un tiempo, estar leyendo un Apicius (Javi Estévez se refiere a la edición nº 23) en el que salía Dabiz Muñoz (DiverXO, Madrid, tres estrellas Michelin). No me acuerdo exactamente de ese qué de la entrevista que hizo que viera la luz. Lo tengo marcado en mi agenda... Y puse: ‘Tasquería’.

A partir de ese momento, empecé a darle forma. Al ir a informarme sobre el tema legal de cara a una apertura, contacté con unos abogados que. Al contarles mi idea, decidieron no aceptarme como cliente. ¡Me propusieron ser mis socios! Ahí empezó todo a coger cuerpo. Yo seguí trabajando en El Mesón de Doña Filo hasta el final. Terminé en noviembre de 2014, justo cuando terminaron las jornadas de casquería que allí se organizan cada año... A principios de diciembre, encontramos un local que nos encajaba: ¡Este! Y después, si no recuerdo mal, el 19 de enero empezamos a producir de cara a la inminente apertura. La verdad que lo pienso y me sigo emocionando.



Fui al banco y pedí un crédito. Mis padres me avalaron. Siempre, cuando he hecho cosas, he intentado que hayan sido ideas que en mi cabeza estuvieran controladas. Lo tenía muy claro: si no funcionaba, la solución era seguir currando, pero para otro; buscar un sitio en el que me pagaran lo suficiente como para poder asumir y pagar el crédito. Pedí una cantidad que todavía estoy pagando, pero que pensaba que era totalmente asumible”.

### **La casquería en modo contemporáneo.**

“En el Mesón de Doña Filo, se ofrecía un menú degustación en el que había algo de casquería, pero no estaba presente al 100 %. Sin embargo, había unas jornadas sobre la materia cada año. Ahí es donde más aprendí. Veía menús largos, con platos muy serios, pero con manteles largos (risas). Yo quería eliminar todo eso. Quería acercar la casquería a mucha más gente.

Si hubiera abierto un restaurante mucho más serio, habría seguido otorgándole esa seriedad que tiene el producto. Tenía muy claro que esos pequeños platos que se servían de manera individual en los menús degustación se podían adaptar para compartir con un poco más de cantidad. Hablo de una época en la que habían abierto Triciclo, Taberna Arzábal... O sea, el rollo ‘taberna informal’ en Madrid estaba pegando muy fuerte. Quería eso, pero con un concepto gastronómico muy definido. ¿Por qué no normalizarlo y hacer una tasca con algo como la casquería? Tenía más sentido que, a lo mejor, un restaurante más serio”.

Con Javi llegó la casquería en su vertiente más contemporánea. Los ceños fruncidos a modo de examen... ¿Este chico que salió en la tele va a abrir un restaurante? Ya nadie se acuerda de eso. ¿Y sólo casquería?

Lo que inicialmente suponía ciertas reticencias ha acabado convirtiéndose en algo que, indudablemente, tenía que triunfar. Estévez, grandísimo admirador de Francis Paniego (El Portal del Echaurren, Ezcaray, dos estrellas Michelin), vive uno de sus momentos más felices. Y todo eso se percibe nada más cruzar el umbral del restaurante. El trato y la relación con su equipo es, cuanto menos, el mejor que he podido ver en muchos años. Indispensable Estévez. ¿Crecer más? Javi ha decidido saborear este momento. ¿Quién le iba a decir que un restaurante con tan sólo cuatro años escasos de vida iba a estar tan asentado como éste? Desde las entrañas.







## la tasquería

Trend, fashion or a way of understanding gastronomy that is back to stay? It should come as no surprise; there's no harm in remembering that offal is typically used in times of hunger. Time of real hunger. The fact that people had nothing to eat turned what was at first sight the least noble parts of an animal into objects of desire. Offal is making a comeback in restaurant kitchens as part of a reappraisal of the cuisine of the past, a return to one's roots that puts its faith into revitalising recipes and customs in a way that is fresher, but not necessarily less intelligent. Javier Estévez is that breath of fresh air. He has been at the helm of La Tasquería since February 2015.

### **How did the idea come about of opening a monothematic restaurant revolving around the world of offal?**

'I was working at El Mesón de Doña Filo (Colmenar del Arroyo, province of Madrid) with Julio Reoyo and Inma Redondo, and I casually mentioned how there was nowhere in Madrid serving offal, or what I considered to be offal. I was convinced that a project of that sort made sense, right? I thought it over and over to see how I could make the dream a reality. I spoke to my family and said to them: "Hey, I'm thinking about doing this." The first thing that came into my head was to call the place La Casquería ["casquería" is the Spanish word for offal]. They told me it was too obvious, suicidal, even. That held me back a bit. I remember, after some time, reading an issue of Apicius (Javi Estévez refers to issue no. 23) featuring Dabiz Muñoz (DiverXO, Madrid, three Michelin stars). I don't exactly recall what it was about the interview that made me see the light. I have it marked in my diary... I wrote, "Tasquería".



From that moment on, it began to take shape. When I went to get information on the legal aspects of my project, I contacted a few lawyers who, when I told them my idea, decided not to take me on as a client. They wanted to be my partners! That's when everything began to come together. I kept on working at El Mesón de Doña Filo right up to the last minute. I left in November 2014, just after the offal event held there every year... At the beginning of December, we found a premises that suited us: this one! And after that, if I remember correctly, on 19 January we started work, with an eye to opening shortly afterwards. I still get emotional thinking about it now.

I went to the bank to apply for a loan. My parents were my guarantors. Whenever I've done things, I've striven to work the ideas out carefully in my head. What was clear to me was that if it didn't work out, the answer was to keep working, but for somebody else. I'd look for a place where they paid me enough to pay off the loan. I applied for an amount that I'm still paying off, but one I thought was totally acceptable.'

### **A contemporary take on offal**

'At El Mesón de Doña Filo, there was a tasting menu that had some offal, but not 100 per cent. However, there was an event that ran for several days every year that featured it. That's when I learned the most. I would see long menus, with very serious dishes, but with long tablecloths [he laughs]. I wanted to get rid of all that. I wanted to bring offal to the attention of many more people.

If I'd opened a much more serious restaurant, I'd have continued to treat the products with the seriousness they have. It was clear to me that the small dishes served individually in the tasting menus could be adapted into larger dishes for sharing. I'm talking about a time when they'd opened Triciclo, Taberna Arzábal... You know, the "casual tavern" thing that was getting to be so popular in Madrid. I wanted that, but with a very clearly defined concept. Why not turn it into an everyday thing and open a tavern-style eatery [tasca] with something like offal [a play on the words tasca and casquería, offal, is behind the restaurant's name]? It made more sense than, perhaps, a more serious restaurant.'

With Estévez came a more contemporary take on offal. Brows knit as if in study... This guy who was on TV is going to open a restaurant? Nobody remembers that any more. And only offal?

What was initially met with certain reticence has ended up becoming something that was inevitably bound to succeed. Estévez, a great admirer of Francis Paniego (El Portal del Echaurren, Ezcaray, two Michelin stars), is living one of his happiest moments. You can feel all of this as soon as you enter the restaurant. His treatment of and his relationship with his staff is, in the least, the best I have witnessed in many years. Indispensable Estévez. Expansion? Javi has decided to savour the moment. Who could have told him that a restaurant that has barely been open for four years would become as established as this? From the gut.



## base para fondos

(1) 100 g de cebolla | c.s. de ajo | 50 g de puerro | 50 g de zanahoria | 100 g de tomate | c.s. de aceite.

(2-4) Rehogar la cebolla, el ajo, el puerro y la zanahoria en el aceite. (5-7) A continuación, incorporar el tomate.



## stock base

(1) 100 g onion | Garlic (as needed) | 50 g leek | 50 g carrot | 100 g tomatoes | Oil (as needed).

(2-4) Sauté the onion, garlic, leek and carrot in the oil in a stock pot. (5-7) Then add the tomatoes.

## fondos

según elaboración

### DE TENDÓN

Vino tinto | Caldo de la cocción de los tendones | Falda.



## demi-glaces

according to main ingredient

### TENDON

Red wine | Liquid from cooking veal tendons | Flank.



### DE CORDERO

Cuello de cordero | Amontillado.



### LAMB

Neck | Amontillado sherry.



### DE PATO

Carcasa | Oporto | Romero | Tomillo.



### DUCK

Carcass | Port | Rosemary | Thyme.



### DE GALLO

Carcasa | Vino blanco | Lima | Kimchi.



### COCKEREL

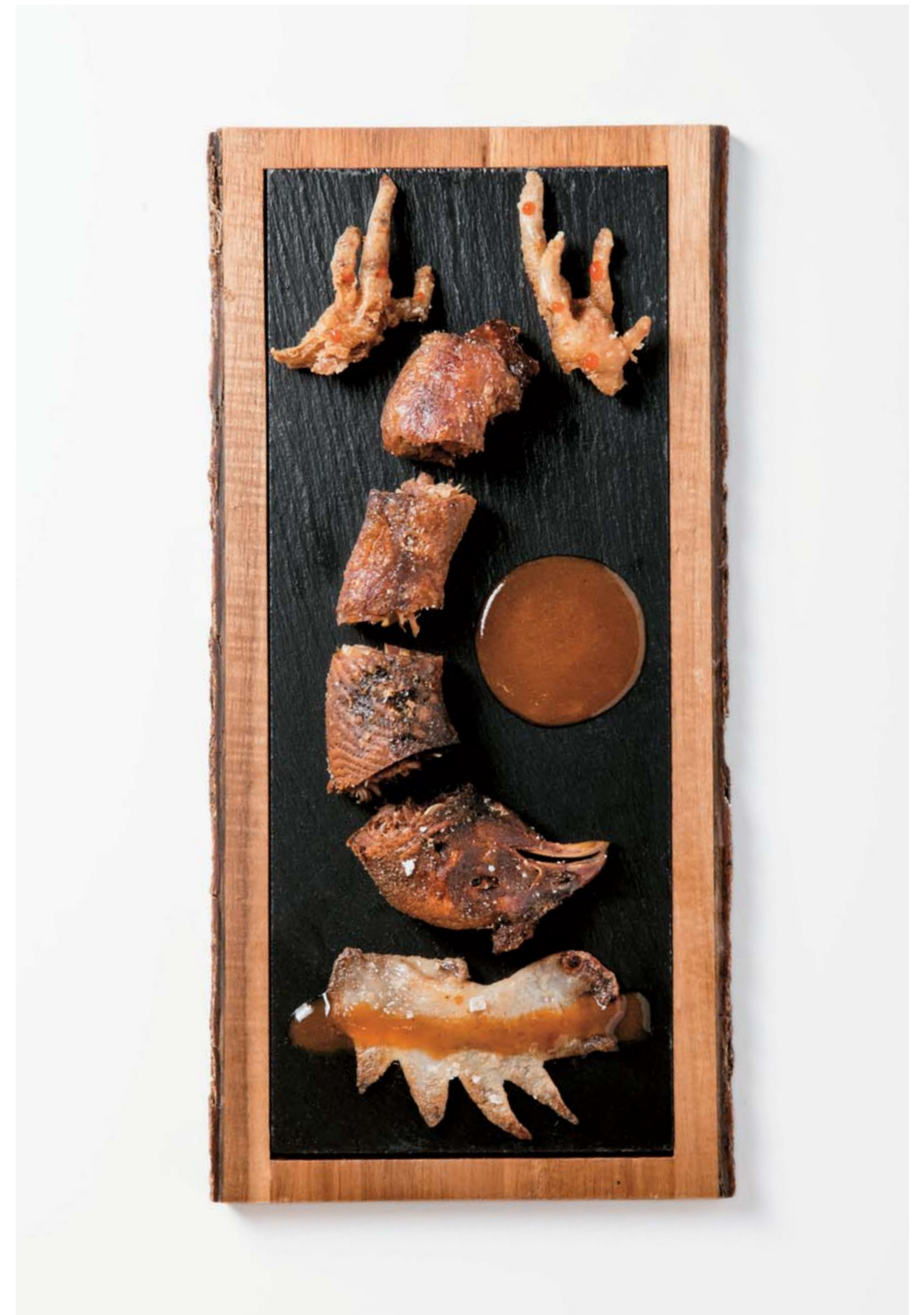
Carcass | White wine | Lime | Kimchi sauce.







gallo



cockerel





## gallo

Para 4 personas

### Gallo de Mos

1 kg de carcasas de gallo de Mos  
12 patas de gallo de Mos  
160 g de crestas de gallo de Mos  
4 cuellos de gallo de Mos  
1 l de aceite de oliva  
2 l de aceite de girasol  
c.s. de sal  
c.s. de laurel  
c.s. de agua

### Fondo de gallo

c.s. de carcasas tostadas  
c.s. de base para fondos  
200 ml de vino Albillo de Madrid  
25 g de kimchi  
1 lima  
c.s. de agua  
c.s. de tomillo  
c.s. de romero

### Acabado

c.s. de tajín en polvo  
c.s. de sriracha

### GALLO DE MOS

(ver proceso paso a paso, pág. 194)

*Aunque los de este plato proceden de Vila de Cruces (Pontevedra), la raza de gallos y gallinas de Mos toma su nombre del municipio homónimo, que se encuentra en Lugo. Llama la atención el trabajo de recuperación de estos animales, en peligro de extinción, que están realizando los productores gallegos.*

Introducir las carcasas en el horno a 220 °C durante 15-20 minutos, hasta que estén completamente tostadas. Transcurrido este tiempo, reservar para el fondo de gallo. En un cazo con agua, introducir las patas, las crestas, el laurel y la sal. Blanquear durante unos 10 minutos. Transcurrido este tiempo, lavar concienzudamente.

Limpiar y lavar bien los cuellos. Secar concienzudamente y sopletear para retirar todo resto de plumas que haya podido quedar.

Depositar en una Gastronorm junto con las patas y cubrir con el aceite de girasol. Introducir en el horno a 90 °C durante 12 horas.

Transcurrido este tiempo, retirar del horno y limpiar las patas, deshuesando (incluir los dedos en este proceso de limpieza) y retirando los espolones (o 'uña').

Freír las patas y los cuellos en el aceite de oliva y marcar las crestas a la plancha.

### FONDO DE GALLO

Realizar una base para fondos. Añadir las hierbas y el vino, y reducir 1/3 parte. Incorporar las carcasas y mojar con el agua. Cocer durante 30 minutos. Transcurrido este tiempo, colar y reducir hasta obtener un jugo muy concentrado. Incorporar el kimchi, un poco de zumo de lima y reservar hasta el momento del pase.

### ACABADO

(1-2) Marcar las crestas y mojar con el fondo de gallo. Trocear los cuellos y espolvorear tajín sobre ellos. Disponer un poco de sriracha y de tajín sobre las patas. Servir las crestas. Acompañar todos los elementos con el fondo de gallo.

## cockerel

Serves 4

### MOS COCKEREL

(see step-by-step process, p. 194)

*Although the cockerels used for this dish come from Vila de Cruces (province of Pontevedra, Galicia), the breed of Mos chickens takes its name from the municipality of the same name located in the Galician province of Lugo. The work to revive these endangered animals by Galician farmers is noteworthy.*

1 kg Mos cockerel carcasses | 12 Mos cockerel feet | 160 g Mos cockerel combs | 4 Mos cockerel necks | 1 l olive oil | 2 l sunflower oil | Salt (as needed) | Bay leaf (as needed) | Water (as needed).

Roast the carcasses in the oven at 220°C for 15-20 minutes until they turn dark golden. Set aside for the cockerel demi-glacé.

Combine the feet, combs, bay leaf and salt in a pan with water. Blanch for about 10 minutes. Then wash thoroughly.

Clean and wash the necks. Dry thoroughly and apply a blowtorch to singe off any remaining feathers.

Combine with the feet in a Gastronorm tray and cover with sunflower oil. Confit in the oven at 90°C for 12 hours. Next, take out of the oven, clean and bone the feet (including the toes) and remove the spurs.

Fry the feet and necks in the olive oil and sear the combs.

### COCKEREL DEMI-GLACÉ

Roasted carcasses (as needed) | Stock base (as needed) | 200 ml Albillo de Madrid wine | 25 g kimchi | 1 lime | Water (as needed) | Thyme (as needed) | Rosemary (as needed). Prepare the stock base. Add the herbs and wine, and reduce by a third. Add the carcasses and water. Cook for 30 minutes. Strain the stock and reduce to a highly concentrated demi-glacé. Incorporate the kimchi and a little lime juice and set aside until ready to serve.

### ASSEMBLY

Tajín seasoning (as needed) | Sriracha (as needed). (1-2) Sear the combs and moisten with the cockerel stock.

Cut up the necks and sprinkle with Tajín seasoning. Put a little sriracha sauce and Tajín seasoning on the feet. Serve the crests. Accompany the components of the dish with the cockerel demi-glacé.





#### GALLO

Introducir las carcasas de gallo de Mos en el horno a 220 °C durante 15-20 minutos, hasta que estén completamente tostadas. Transcurrido este tiempo, reservar para el fondo de gallo.

(1-4) En un cazo con agua, introducir las patas, las crestas, el laurel y la sal. Blanquear durante unos 10 minutos. Transcurrido este tiempo, lavar concienzudamente. (5-9) Limpiar y lavar bien los cuellos. Secar concienzudamente y soplear para retirar todo resto de plumas que haya podido quedar. (10-11) Depositar en una Gastronom tray junto con las patas y cubrir con el aceite de girasol. (12) Introducir en el horno a 90 °C durante 12 horas. (13-20) Transcurrido este tiempo, retirar del horno y limpiar las patas, deshuesando (incluir los dedos en este proceso de limpieza) y retirando los espolones (o 'uña'). (21-28) Freír las patas y los cuellos en el aceite de oliva y marcar las crestas a la plancha.

#### COCKEREL

Roast the carcasses in the oven at 220°C for 15-20 minutes until they turn dark golden. Set aside for the cockerel demi-glace.

(1-4) Combine the feet, combs, bay leaf and salt in a pan with water. Blanch for about 10 minutes. Then wash thoroughly. (5-9) Clean and wash the necks. Dry thoroughly and apply a blowtorch to singe off any remaining feathers. (10-11) Combine with the feet in a Gastronom tray and cover with sunflower oil. (12) Confit in the oven at 90°C for 12 hours. (13-20) Next, take out of the oven, clean and bone the feet (including the toes) and remove the spurs. (21-28) Fry the feet and necks in the olive oil and sear the combs.



La Pureza del Ibérico  
The purity of iberico  
[www.senorio.es](http://www.senorio.es)



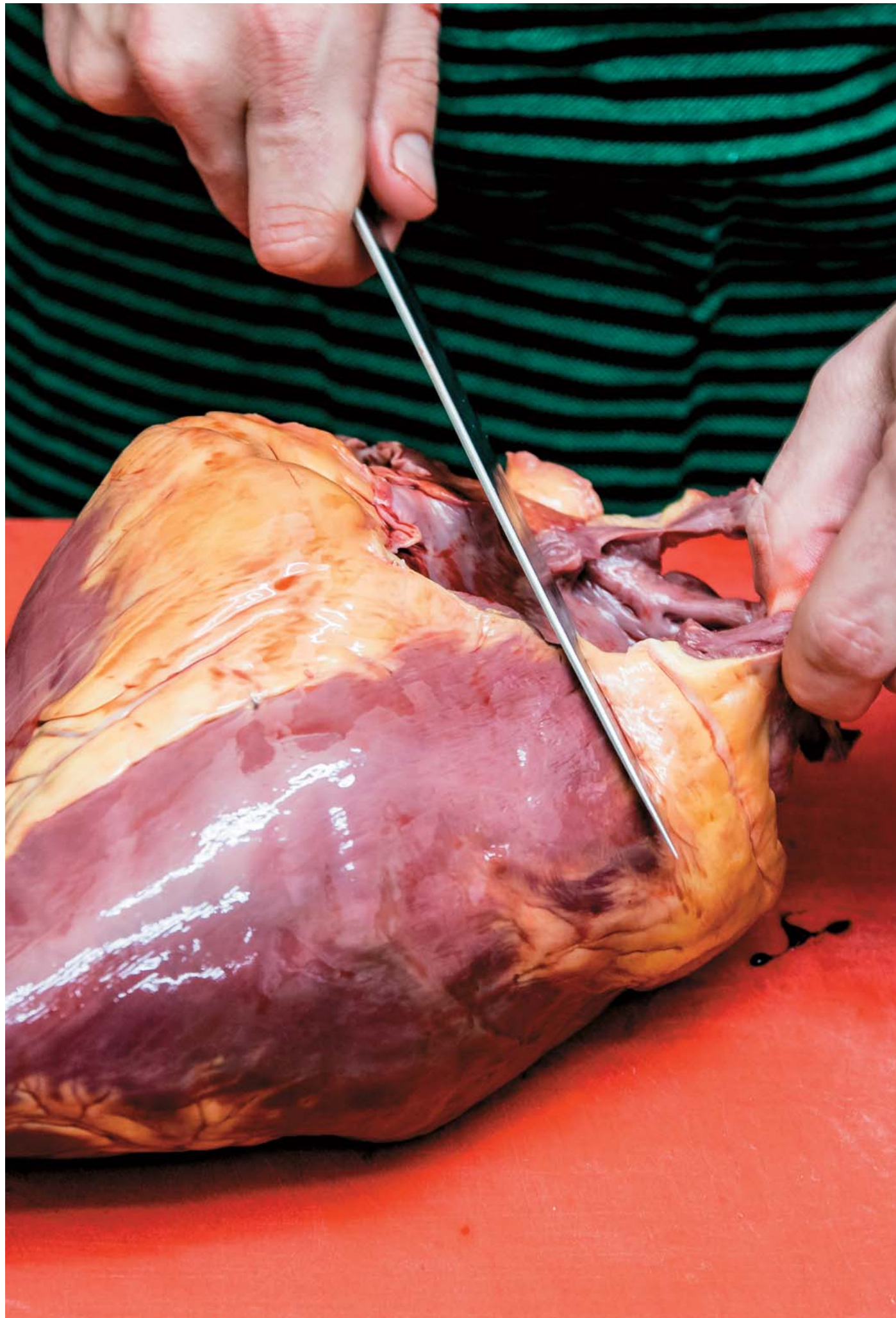


taco de **corazón de potro**



**foal heart** taco





## taco de corazón de potro

Para 4 personas

### Crema de huitlacoche

200 g de cebolla en brunoise  
15 g de ajo  
90 g de mantequilla  
50 g de champiñón Portobello  
(*Agaricus brunnescens*)  
250 g de huitlacoche fresco  
10 g de pasta de chile chipotle  
150 g de caldo de cocido

### Corazón de potro

1 corazón de potro  
1 l de aceite de girasol  
100 g de pasta de tomate  
10 g de albahaca  
10 g de orégano  
10 g de romero  
30 g de almendra  
10 de pimentón  
15 g de chile de Árbol seco  
c.s. de crema de huitlacoche

### Guacamole

50 g de aguacate  
3 g de zumo de lima  
4 g de cilantro  
10 g de tomate  
10 g de aceite Sikitita\*  
2 g de cebolla morada  
c.s. de sal  
c.s. de pimienta  
1 g de chile de Árbol seco  
*\*La aceituna Sikitita proviene del olivo homónimo, fruto de un cruce entre los árboles que dan la Picual y la Arbequina.*

### Cebolla encurtida

1 kg de cebolla  
50 g de zumo lima  
5 g de sal  
c.s. de agua  
1,5 g de orégano seco  
c.s. de vinagre de manzana

### Acabado

c.s. de tortillas de trigo  
80 g de queso San Simón da Costa\*  
*\*El queso con DOP San Simón de Costa se produce en la comarca de Terra Chá (Lugo, Galicia).*

### CREMA DE HUITLACOCHÉ

(ver proceso paso a paso, pág. 200)

En un cazo, pochar la cebolla y el ajo en la mantequilla. Añadir el champiñón y el huitlacoche. Cocinar durante 5 minutos. Transcurrido este tiempo, incorporar el chile chipotle y mojar con el caldo de cocido. Cuando llegue a ebullición, triturar en la Thermomix y reservar para el corazón de potro en una manga hasta el momento del pase.

### CORAZÓN DE POTRO

(ver proceso paso a paso, pág. 201)

Partir el corazón por la mitad, con un aurícula y ventrículos en cada una de las mitades. Limpiar concienzudamente de grasa, telillas e impurezas. Desangrar completamente sumergiéndolo en agua con hielo durante 4 horas. A continuación, secar concienzudamente presionando. Cortar en tacos y macerar con una marinada elaborada con el resto de ingredientes, excepto la crema de huitlacoche. A continuación, incorporar ésta y saltar en una sartén.

### GUACAMOLE

En un mortero, elaborar un guacamole con todos los ingredientes. Introducir en una manga sin aire (para evitar que se oxide) y reservar hasta el momento del pase.

### CEBOLLA ENCURTIDA

Cortar la cebolla en la máquina cortafambres al nº 2. Exprimir el zumo de lima sobre ella e incorporar la sal. Reservar durante 15 minutos. Transcurrido este tiempo, cubrir con agua tibia y reservar durante 15 minutos más. A continuación, escurrir y lavar. Añadir el orégano y cubrir con el vinagre de manzana. Reservar durante un mínimo de 72 horas antes de su uso.

### ACABADO

Cortar el queso en tacos de 3 mm. Quemar las tortillas con ayuda de un soplete. Montar tacos con el corazón de potro macerado y salteado, la crema de huitlacoche, el guacamole, la cebolla encurtida y el queso.

## foal heart taco

Serves 4

### HUITLACOCHÉ CREAM

(see step-by-step process, p. 200)

200 g diced onions | 15 g garlic | 90 g butter | 50 g Portobello mushrooms (*Agaricus brunnescens*) | 250 g fresh huitlacoche | 10 g chipotle chilli paste | 150 g cocido broth.

In a pan, sweat the onion and garlic in the butter. Add the mushrooms and huitlacoche. Cook for 5 minutes. Then incorporate the chipotle chilli paste and add the cocido broth, and bring to the boil. Bring it to the boil, blend in a Thermomix and set aside for the foal heart in a piping bag until ready to serve.

### FOAL HEART

(see step-by-step process, p. 201)

1 foal heart | 1 l sunflower oil | 100 g tomato purée | 10 g basil | 10 g oregano | 10 g rosemary | 30 g almonds | 10 paprika | 15 g dried chilli de Árbol | Huitlacoche cream (as needed). Halve the heart, keeping one auricle and one ventricle on each half. Thoroughly clean of fat, membranes and impurities.

Purge of any blood by soaking in an ice bath for 4 hours. Pat dry completely.

Cut into chunks and marinade in a mixture made from the remaining ingredients, except the huitlacoche cream. Then add the cream and sauté in a frying pan.

### GUACAMOLE

50 g avocado | 3 g lime juice | 4 g coriander | 10 g tomato | 10 g Sikitita\* olive oil | 2 g red onion | Salt (as needed) | Pepper (as needed) | 1 g dried chilli de Árbol.

*\*The Sikitita olive is a hybrid produced by crossing the Picual and Arbequina varieties.*

Make the guacamole by grinding and mashing all the ingredients together in a mortar. Transfer to a piping bag, removing any air (to prevent oxidation) and set aside until ready to serve.

### PICKLED ONION

1 kg onions | 50 g lime juice | 5 g salt | Water (as needed) | 1,5 g dried oregano | Apple cider vinegar (as needed).

Use a meat slicer set at 2 to slice the onions. Squeeze the lime and add the juice to the onions. Season with the salt. Leave to stand for 15 minutes. Then cover with lukewarm water and leave to stand for 15 more minutes. Next, drain and rinse. Add the oregano and cover with the apple cider vinegar. Refrigerate for at least 72 hours before use.

### ASSEMBLY

Corn tortillas (as needed) | 80 g San Simón da Costa cheese\*.

*\*San Simón de Costa is a cheese with PDO status produced in the Terra Chá district (province of Lugo) of Galicia (Spain).*

Cut the cheese into 3-mm dice.

Apply a blowtorch to the tortillas. Assemble the tacos with the marinated and sautéed foal heart, the huitlacoche cream, guacamole, pickled onion and cheese.



#### CREMA DE HUITLACOCHÉ

(1-4) En un cazo, pochar en la mantequilla la cebolla y el ajo. (5) Añadir el champiñón y (6) el huitlacoche. Cocinar durante 5 minutos. Transcurrido este tiempo, (7-8) incorporar el chile chipotle y (9) mojar con el caldo de cocido. (10) Cuando llegue a ebullición, (11) triturar en la Thermomix y (12) reservar para el corazón de potro en una manga hasta el momento del pase.

#### HUITLACOCHÉ CREAM

(1-4) In a pan, sweat the onion and garlic in the butter. (5) Add the mushrooms and (6) huitlacoche. Cook for 5 minutes. (7-8) Then incorporate the chipotle chilli paste and (9) add the cocido broth, and bring to the boil. (10) Bring it to the boil, (11) blend in a Thermomix and (12) set aside for the foal heart in a piping bag until ready to serve.



#### CORAZÓN DE POTRO

(1-2) Partir el corazón por la mitad, con un aurícula y ventrículos en cada una de las mitades. (3-12) Limpiar concienzudamente de grasa, telillas e impurezas.

(13-14) Desangrar completamente sumergiéndolo en agua con hielo durante 4 horas. (15) A continuación, secar concienzudamente presionando.

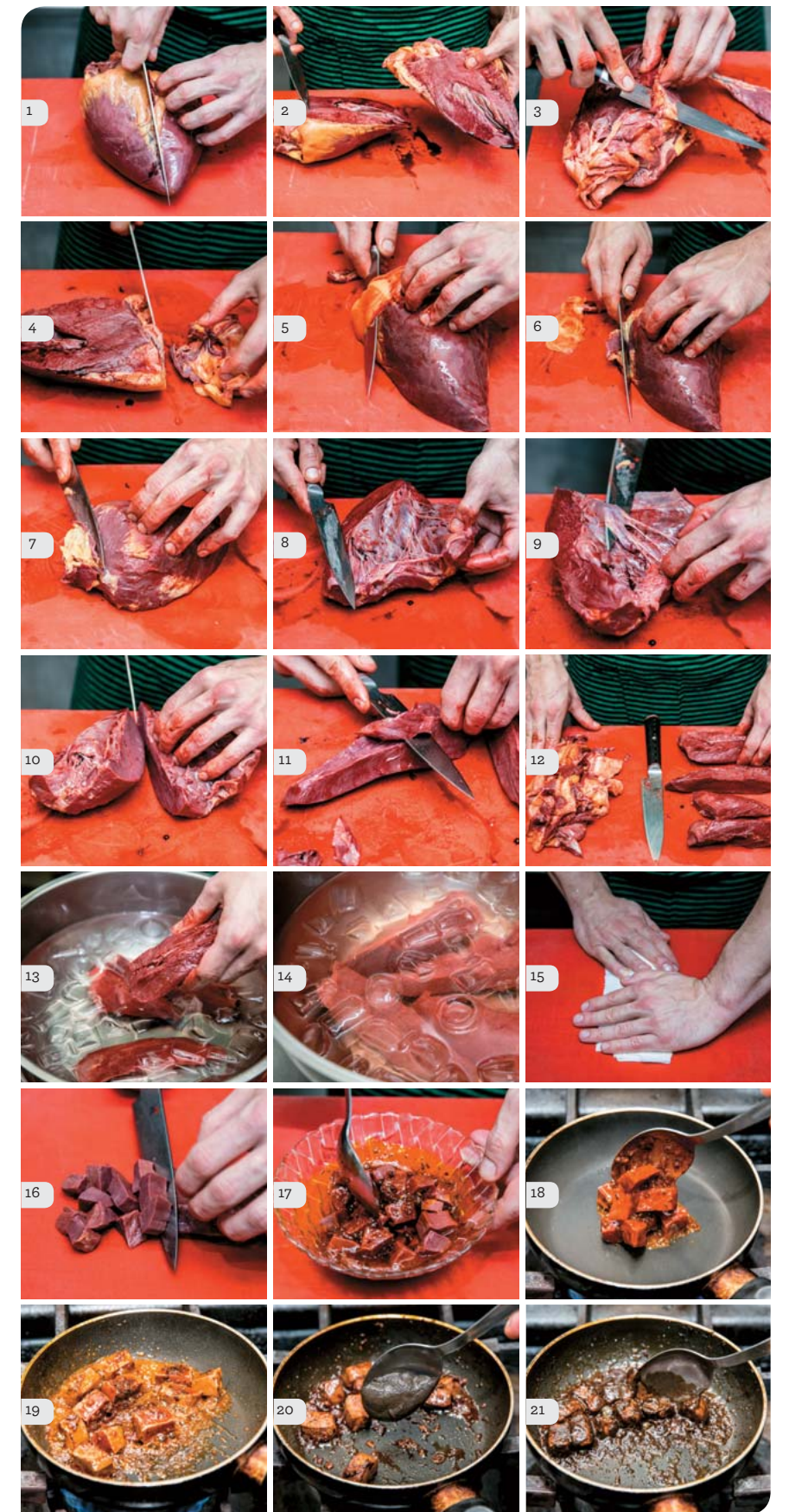
(16) Cortar en tacos y (17) macerar con una marinada elaborada con el resto de ingredientes, excepto la crema de huitlacoche. (18-21) A continuación, incorporar ésta y saltear en una sartén.

#### FOAL HEART

(1-2) Halve the heart, keeping one auricle and one ventricle on each half. (3-12) Thoroughly clean of fat, membranes and impurities.

(13-14) Purge of any blood by soaking in an ice bath for 4 hours. (15) Pat dry completely.

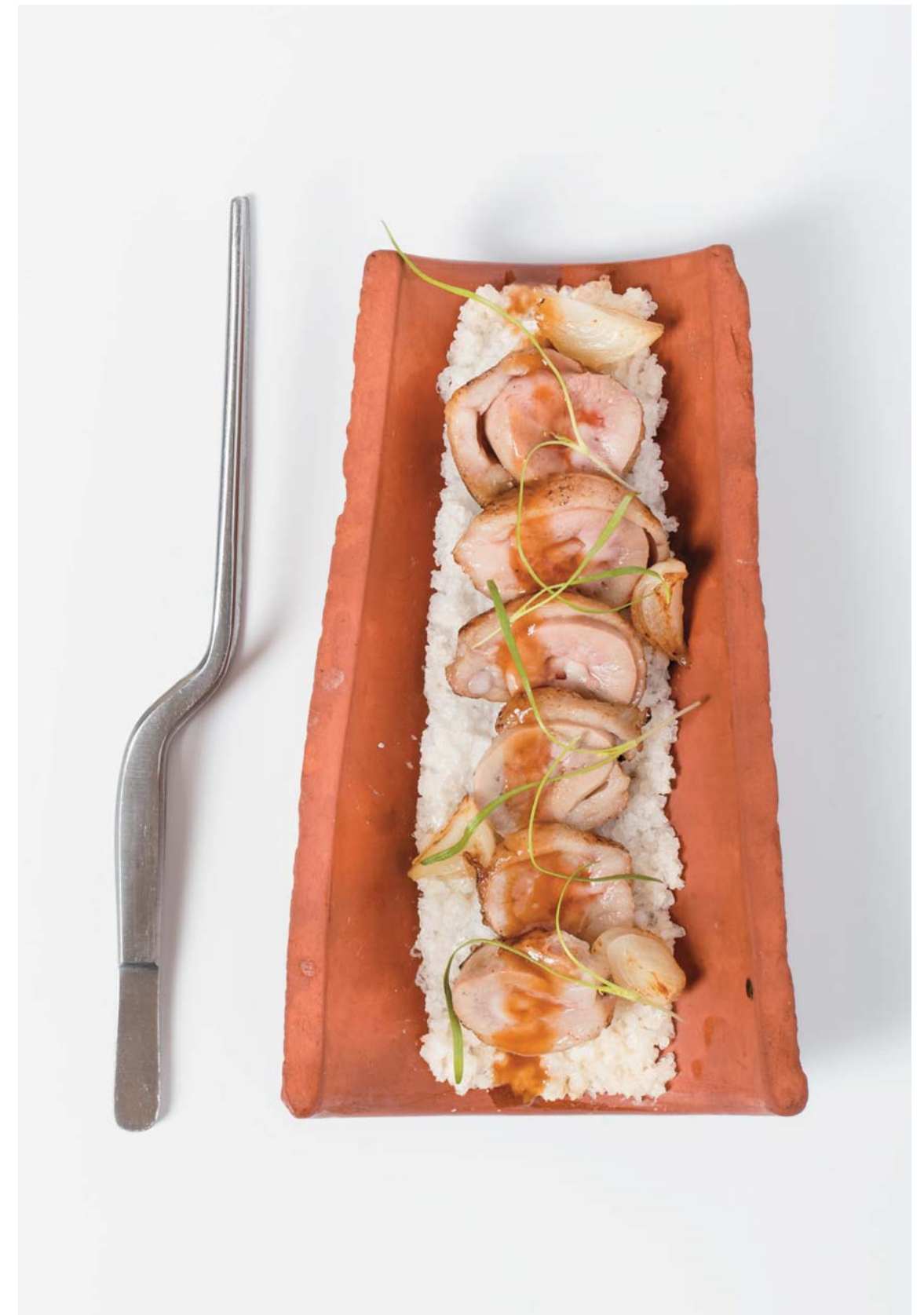
(16) Cut into chunks and (17) marinate in a mixture made from the remaining ingredients, except the huitlacoche cream. (18-21) Then add the cream and sauté in a frying pan.







sashimi de **riñones de cordero** a la sal



salt-baked **lamb kidneys** sashimi





## sashimi de **riñones de cordero** a la sal

Para 4 personas

### Riñones

3 riñones de cordero de Riaza (Segovia)  
de 150 g cada uno  
c.s. de leche  
300 g de sal gruesa  
10 g de Manzanilla pasada en rama  
1 g de curry en polvo  
1 g de pimienta negra recién molida

### Fondo de cordero

500 g de cuello de cordero  
de Riaza (Segovia)  
c.s. de base para fondos  
0,2 l de Manzanilla pasada en rama  
2 l de agua

### Cebollas

4 cebollitas francesas  
100 g de mantequilla  
c.s. de fondo de cordero  
c.s. de tomillo fresco  
c.s. de romero fresco  
c.s. de sal

### Acabado

100 g de sal

### RIÑONES

(ver proceso paso a paso, pág. 206)

Desangrar los riñones en un baño de leche. Secar concienzudamente entre papeles absorbentes.

A continuación, realizar una mezcla con la sal, el curry, la pimienta y la Manzanilla.

Cubrir totalmente los riñones con esta mezcla.

Hornear a 200 °C durante 11-13 minutos.

Transcurrido este tiempo, limpiar de la mezcla, sopletear y laminar.

### FONDO DE CORDERO

Introducir los cuellos en el horno a 200 °C hasta que estén completamente tostados. Realizar una base para fondos. Añadir la Manzanilla y reducir un 1/3. Incorporar los cuellos y el agua, y cocer durante 45 minutos. Transcurrido este tiempo, colar y reducir hasta obtener un jugo muy concentrado. Reservar para las cebollas y hasta el momento del pase.

### CEBOLLAS

Pelar las cebollitas y envasar al vacío junto con la mantequilla, el fondo de cordero, el tomillo y el romero. Cocinar a 85 °C durante 20 minutos. Transcurrido este tiempo, cortar la cocción en agua con hielo.

### ACABADO

Introducir la sal en un aro y secar en el horno a 200 °C durante 5 minutos para obtener un 'plato de sal'. Servir los riñones y salsear con el fondo de cordero. Terminar con las cebollas, cortadas y marcadas al momento en una sartén.

## salt-baked **lamb kidneys** sashimi

Serves 4

### KIDNEYS

(see step-by-step process, p. 206)

3 (150-g) lamb kidneys sourced from Riaza (province of Segovia) | Milk (as needed) | 300 g coarse salt | 10 g Manzanilla Pasada en Rama sherry | 1 g curry powder | 1 g freshly ground black pepper.

Purge the kidneys of any blood by soaking in milk. Dry thoroughly between paper towels.

Prepare a mixture with the salt, curry powder, pepper and sherry.

Coat the kidneys completely with the mixture.

Bake at 200°C for 11-13 minutes.

Then clean off the coating, sear with a blowtorch and slice.

### LAMB DEMI-GLACE

500 g Riaza lamb necks | Stock base (as needed) | 0.2 l Manzanilla Pasada en Rama sherry | 2 l water.

Roast the lamb necks in the oven at 200°C until dark golden all over. Prepare the stock base. Combine with the sherry in a pan and reduce by a third. Add the necks and water, and cook for 45 minutes. Then strain and reduce the stock to a highly concentrated demi-glace. Set aside for the onions and until ready to serve.

### ONIONS

4 cipollini onions | 100 g butter | Lamb demi-glace (as needed) | Fresh thyme (as needed) | Fresh rosemary (as needed) | Salt (as needed).

Peel the onions and vacuum seal in a bag together with the butter, lamb demi-glace, thyme and rosemary.

Cook at 85°C for 20 minutes. Then refresh in an ice bath.

### ASSEMBLY

100 g salt.

Fill a ring mould with the salt and dry it out in the oven at 200°C for 5 minutes to make a 'salt plate'. Serve the kidneys and drizzle with the lamb demi-glace. Finish by adding cut up and freshly seared onions.



### RIÑONES

(1) Desangrar los riñones en un baño de leche. (2) Secar concienzudamente entre papeles absorbentes. (3-6) A continuación, realizar una mezcla con la sal, el curry, la pimienta y la Manzanilla. (7-8) Cubrir totalmente los riñones con esta mezcla. (9) Hornear a 200 °C durante 11-13 minutos. Transcurrido este tiempo, (10-11) limpiar de la mezcla, (12) sopletear y (13-14) laminar.

### KIDNEYS

(1) Purge the kidneys of any blood by soaking in milk. (2) Dry thoroughly between paper towels. (3-6) Prepare a mixture with the salt, curry powder, pepper and sherry. (7-8) Coat the kidneys completely with the mixture. (9) Bake at 200°C for 11-13 minutes. (10-11) Then clean off the coating, (12) sear with a blowtorch and (13-14) slice.



# alimentos E Zamora

para gustos... los sabores



[www.alimentosdezamora.info](http://www.alimentosdezamora.info)





**oreja de cerdo** y salsa brava



**pig's ear** and brava sauce





## oreja de cerdo y salsa brava

Para 4 personas

### Oreja de cerdo

1 oreja de cerdo  
c.s. de sal  
c.s. de laurel  
c.s. de aceite de girasol

### Salsa brava

60 g de aceite de oliva  
10 g de ajo laminado  
100 g de cebolla en juliana  
1 hoja de laurel  
50 g de jamón serrano picado  
20 g de pimentón dulce  
40 g de harina  
1 l de caldo de cocido  
500 g de fondo de cerdo  
10 g de pasta de chile chipotle

### Vinagreta y ensalada

150 g de aceite de oliva  
150 g de aceite de girasol  
100 g de vinagre de Jerez  
30 g de salsa de soja  
10 g de miel  
0,5 g de xantana  
20 g de mostaza  
10 g de agua  
c.s. de sal  
50 g de berro  
50 g de rúcula  
50 g de perejil  
50 g de canónigo  
30 g de cebolla morada en juliana  
25 g de cebolla frita

### Acabado

c.s. de aceite de oliva  
c.s. de sal

### OREJA DE CERDO

(ver proceso paso a paso, pág. 212)

Sopletear la oreja para limpiar completamente. Introducir en un cazo con agua, la sal y el laurel. Llevar a ebullición y, una vez arranque el hervor, blanquear durante 10 minutos. A continuación, colar y pasar por agua fría. Limpiar y confitar en el aceite de girasol hasta cubrir, en el horno a 90 °C durante 12 horas. A continuación, reservar en cámara.

### SALSA BRAVA

(ver proceso paso a paso, pág. 213)

Dorar la cebolla en el aceite. Añadir el ajo y el laurel, y pochar bien. Incorporar el jamón, el pimentón y la harina, y cocinar. Mojar con el caldo de cocido y el fondo de cerdo, y cocer durante 20 minutos. Transcurrido este tiempo, añadir la pasta de chile chipotle y cocer durante 5 minutos más. A continuación, rectificar de sal, colar y reservar hasta el momento del pase.

### VINAGRETA Y ENSALADA

Elaborar una vinagreta con los aceites, el vinagre de Jerez, la salsa de soja, la miel, la xantana, la mostaza, el agua y la sal. A continuación, preparar una ensalada junto con resto de ingredientes y reservar hasta el momento del pase.

### ACABADO

(ver proceso paso a paso, pág. 213)

Calentar el aceite de oliva y freír la oreja a 200 °C hasta obtener un resultado crujiente.

Poner a punto sal, trocear y acompañar con la salsa brava y la ensalada.

## pig's ear and brava sauce

Serves 4

### PIG'S EAR

(see step-by-step process, p. 212)

1 pig's ear | Salt (as needed) | Bay leaf (as needed) | Sunflower oil (as needed).  
Clean the ear completely by applying a blowtorch. Put into a pan with water, salt and bay leaf. Bring to the boil, then blanch for 10 minutes. Drain and rinse under cold running water. Clean the ear, cover with the oil and confit in the oven at 90°C for 12 hours. Refrigerate.

### BRAVA SAUCE

(see step-by-step process, p. 213)

60 g olive oil | 10 g garlic, finely sliced | 100 g onions, julienned | 1 bay leaf | 50 g chopped serrano ham | 20 g sweet paprika | 40 g flour | 1 l cocido broth | 500 g pork stock | 10 g chipotle chilli paste.  
Brown the onions in the olive oil. Add the garlic and bay leaf, and sweat until very soft. Add the ham, paprika and flour, and cook. Moisten with the cocido broth and pork stock, and cook for 20 minutes. Next, add the chipotle chilli paste and cook for 5 more minutes. Adjust the seasoning with salt, strain and set aside until ready to serve.

### VINAIGRETTE AND SALAD

150 g olive oil | 150 g sunflower oil | 100 g sherry vinegar | 30 g soy sauce | 10 g honey | 0,5 g xanthan gum | 20 g mustard | 10 g water | Salt (as needed) | 50 g watercress | 50 g rocket | 50 g parsley | 50 g lamb's lettuce | 30 g red onion, julienned | 25 g fried onion.  
Make a vinaigrette with the oils, sherry vinegar, soy sauce, honey, xanthan gum, mustard, water and salt. Make a salad by combining the remaining ingredients and set aside until ready to serve.

### ASSEMBLY

(see step-by-step process, p. 213)

Olive oil (as needed) | Salt (as needed).  
Heat the oil and deep-fry the ear at 200°C until crispy. Season with salt, cut into pieces and serve with the brava sauce and salad.



#### OREJA DE CERDO

(1) Sopletear la oreja para limpiar completamente. (2-3) Introducir en un cazo con agua, la sal y el laurel. (4) Llevar a ebullición y, una vez arranque el hervor, blanquear durante 10 minutos. (5-6) A continuación, colar y pasar por agua fría. Limpiar y (7) confitar en el aceite de girasol hasta cubrir, (8) en el horno a 90 °C durante 12 horas. (9) A continuación, reservar en cámara.

#### PIG'S HEAR

(1) Clean the ear completely by applying a blowtorch. (2-3) Put into a pan with water, salt and bay leaf. (4) Bring to the boil, then blanch for 10 minutes. (5-6) Drain and rinse under cold running water. Clean the ear, (7) cover with the oil and (8) confit in the oven at 90°C for 12 hours. (9) Refrigerate.



#### SALSA BRAVA

(1) Dorar la cebolla en el aceite. (2-3) Añadir el ajo y el laurel, y pochar bien. (4-6) Incorporar el jamón, el pimentón y la harina, y (7-8) cocinar. (9-10) Mojar con el caldo de cocido y el fondo de cerdo, y cocer durante 20 minutos. Transcurrido este tiempo, (11) añadir la pasta de chile chipotle y (12) cocer durante 5 minutos más. A continuación, (13) rectificar de sal, (14) colar y (15) reservar hasta el momento del pase.

#### BRAVA SAUCE

(1) Brown the onions in the olive oil. (2-3) Add the garlic and bay leaf, and sweat until very soft. (4-6) Add the ham, paprika and flour, (7-8) and cook. (9-10) Moisten with the cocido broth and pork stock, and cook for 20 minutes. Next, (11) add the chipotle chilli paste and (12) cook for 5 more minutes. (13) Adjust the seasoning with salt, (14) strain and (15) set aside until ready to serve.

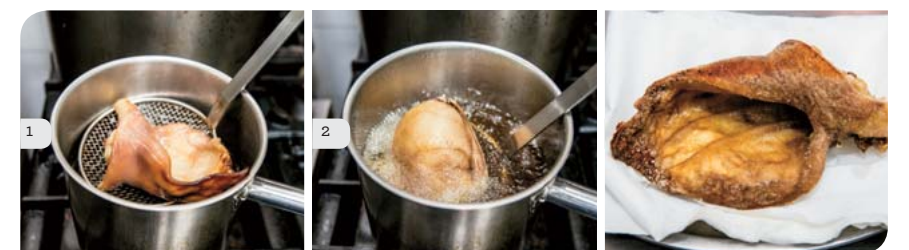


#### ACABADO

(1-3) Calentar el aceite de oliva y freír la oreja a 200 °C hasta obtener un resultado crujiente. Poner a punto sal, trocear y acompañar con la salsa brava y la ensalada.

#### ASSEMBLY

(1-3) Heat the oil and deep-fry the ear at 200°C until crispy. Season with salt, cut into pieces and serve with the brava sauce and salad.







**tendones de ternera** y berberechos



**veal tendon** and cockles





## tendones de ternera y berberechos

Para 4 personas

### Fondo de ternera

500 g de falda de ternera  
c.s. de base para fondos  
2 l de caldo de cocción de tendones  
(ver elaboración posterior)  
0,3 l de vino tinto Garnacha de Madrid

### Tendones

500 g de tendón de ternera  
50 g de puerro  
50 g de zanahoria  
100 g de cebolla  
50 g de tomate  
50 g de hueso de jamón blanqueado  
12 berberechos  
c.s. de agua  
c.s. de sal  
c.s. de laurel  
c.s. de aceite  
c.s. de fondo de ternera

### Mahonesa de lemon grass

c.s. de yema de huevo  
c.s. de aceite oliva suave  
c.s. de ajo  
c.s. de zumo de lima Kaffir  
c.s. de zumo de lima  
c.s. de lemon grass  
c.s. de ralladura de lima  
c.s. de sriracha  
c.s. de sal

### Acabado

1 focaccia  
1 lima  
30 g de apio fresco  
3 hojas de oxalis  
c.s. de ralladura de lima

### FONDO DE TERNERA

Introducir la falda de ternera en el horno a 200 °C hasta que esté completamente tostada. Realizar una base para fondos. Añadir el vino y reducir un  $\frac{1}{3}$ . Incorporar la falda, el caldo de tendones y cocer durante 45 minutos. Transcurrido este tiempo, colar y reducir hasta obtener un jugo muy concentrado. Reservar para los tendones y hasta el momento del pase.

### TENDONES

(ver proceso paso a paso, pág. 218)

Blanquear los tendones en agua con sal y laurel. Lavar y llevar a ebullición junto con el puerro, la zanahoria, la cebolla, el tomate, un poco de laurel y el hueso de jamón y sal. Cocer durante 4-5 horas.

Transcurrido este tiempo, extraer los tendones, desechar la verdura y colar el caldo de cocción.

Cortar los tendones y saltear con un poco de aceite, de sal y de fondo de ternera.

Por otro lado, abrir los berberechos con un poco de caldo de cocción de tendones. Reservar ambas preparaciones hasta el momento del pase.

### MAHONESA DE LEMON GRASS

Elaborar una mahonesa con todos los ingredientes. Introducir en una manga y reservar hasta el momento del pase.

### ACABADO

Cortar la focaccia y tostar hasta que resulte crujiente. Cortar el apio y reservar en agua con hielo.

Servir la focaccia como base. Sobre ella, alternar un tendón y un berberecho. Terminar con un poco de fondo de carne, ralladura de lima, el apio, la mahonesa de lemon grass y las hojas de oxalis.

## veal tendon and cockles

Serves 4

### VEAL DEMI-GLACE

500 g veal flank | Stock base (as needed) | 2 l veal tendon stock (see Tendons, below) | 0.3 l Madrid Garnacha (Grenache) wine.

Roast the meat in the oven at 200°C until dark golden all over. Prepare the stock base. Add the wine and reduce by a third. Add the meat and veal tendon stock, and cook for 45 minutes. Then strain and reduce the stock to a highly concentrated demi-glace. Set aside for the tendons and until ready to serve.

### TENDONS

(see step-by-step process, p. 218)

500 g veal tendons | 50 g leeks | 50 g carrots | 100 g onions | 50 g tomatoes | 50 g ham bone, blanched | 12 cockles | Water (as needed) | Salt (as needed) | Bay leaf (as needed) | Oil (as needed) | Veal demi-glace (as needed).

Blanch the tendons in a pan with water, salt and bay leaf. Wash, then combine in a stock pot with the leeks, carrots, onions, tomatoes, a little bay leaf, the ham bone and salt, and bring to the boil. Cook for 4-5 hours.

Next, take out the tendons, discard the vegetables and strain the stock.

Cut up the tendons and sauté with a little oil, salt and veal demi-glace.

Cook the cockles in a pan with a little veal tendon stock until they open. Set aside the tendons and cockles until ready to serve.

### LEMONGRASS MAYONNAISE

Egg yolks (as needed) | Mild olive oil (as needed) | Garlic (as needed) | Kaffir lime juice (as needed) | Lime juice (as needed) | Lemongrass (as needed) | Grated lime zest (as needed) | Sriracha (as needed) | Salt (as needed).

Make a mayonnaise using all the ingredients. Transfer to a piping bag and set aside until ready to serve.

### ASSEMBLY

1 focaccia | 1 lime | 30 g celery | 4 wood sorrel leaves | Grated lime zest (as needed).

Cut up the focaccia and toast until crispy. Slice the celery and set aside in iced water.

Use a piece of focaccia as a base. Alternate tendons and cockles over it. Finish with a little veal demi-glace, lime zest, celery, lemongrass mayonnaise and wood sorrel leaves.



#### TENDONES

(1-3) Blanquear los tendones en agua con sal y laurel. (4) Lavar y (5-6) llevar a ebullición junto con el puerro, la zanahoria, la cebolla, el tomate, un poco de laurel y el hueso de jamón y sal. Cocer durante 4-5 horas. Transcurrido este tiempo, extraer los tendones, desechar la verdura y colar el caldo de cocción. (7) Cortar los tendones y (8-12) saltear con un poco de aceite, de sal y de fondo de ternera.

#### TENDONS

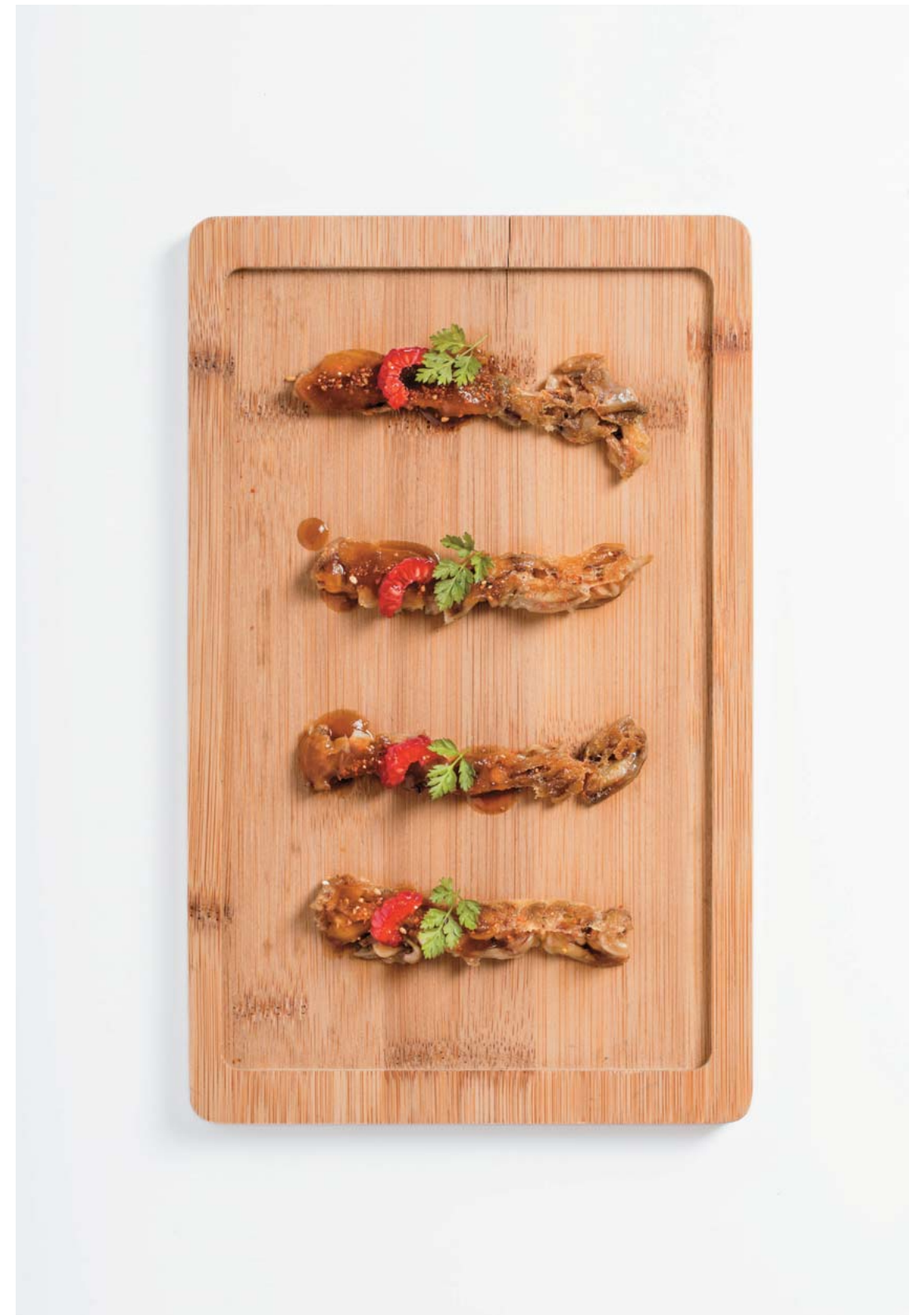
(1-3) Blanch the tendons in a pan with water, salt and bay leaf. (4) Wash, (5-6) then combine in a stock pot with the leeks, carrots, onions, tomatoes, a little bay leaf, the ham bone and salt, and bring to the boil. Cook for 4-5 hours. Next, take out the tendons, discard the vegetables and strain the stock. (7) Cut up the tendons and (8-12) sauté with a little oil, salt and veal demi-glacé.







lenguas de pato



duck tongues





## lenguas de pato

Para 4 personas

### Lenguas de pato

400 g de lenguas de pato  
de Villamartín de Campos (Palencia)  
5 g de romero  
c.s. de aceite Sikitita\*  
c.s. de sal  
c.s. de laurel  
c.s. de tomillo  
c.s. de aceite  
*\*La aceituna Sikitita proviene del olivo homónimo, fruto de un cruce entre los árboles que dan la Picual y la Arbequina.*

### Fondo de pato

500 g de carcasas de pato  
de Villamartín de Campos (Palencia)  
c.s. de base para fondos  
2 l de agua  
c.s. de romero  
c.s. de tomillo  
300 ml de Oporto

### Acabado

50 g de frambuesa laminada  
2 g de sichimi toragashi  
5 g de perifollo  
1 g de pimienta negra recién molida

### LENGUAS DE PATO

(1-2) Blanquear las lenguas con sal y laurel, llevando a ebullición durante 10 minutos.

Transcurrido este tiempo, (3) colar y (4) pasar por agua fría. A continuación, (5) envasar al vacío junto con el tomillo, el romero y el aceite Sikitita. Introducir en el horno de vapor a 85 °C durante 4 horas.

A continuación, (6) extraer el hueso y el cartilago de cada lengua y (7-8) formar un rulo de lenguas con ayuda de papel film. Enfriar en cámara.

(9) Extraer los rulos de la cámara, cortar los extremos y retirar el papel film. (10) Cortar por la mitad, y cortar también cada mitad a lo largo.

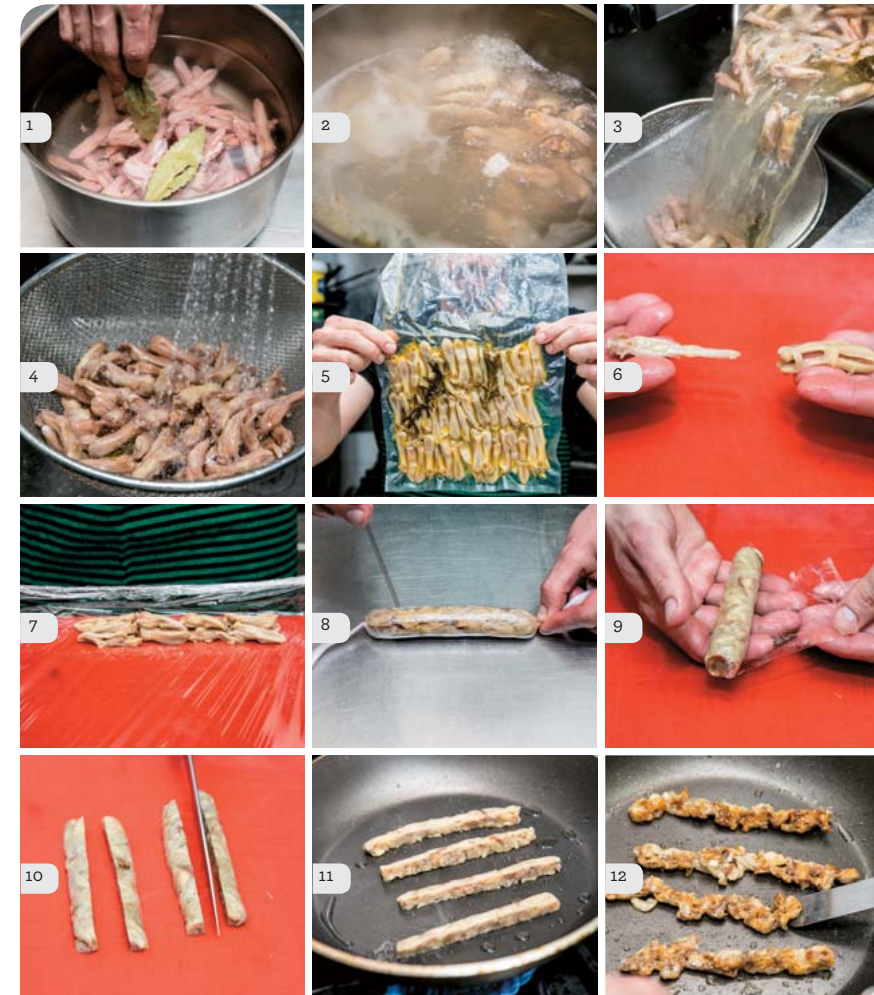
(11-12) Marcar y reservar hasta el momento del pase.

### FONDO DE PATO

Dorar las carcasas en el horno a 200 °C hasta que estén completamente tostadas. Realizar una base para fondos. Añadir las hierbas y el Oporto, y reducir. Incorporar las carcasas y el agua, y cocer durante 30 minutos. Transcurrido este tiempo, colar y reducir hasta obtener un jugo muy concentrado.

### ACABADO

Regenerar las lenguas en el horno seco a 180 °C durante 2 minutos. Transcurrido este tiempo, servir junto con el fondo de pato, la frambuesa, el sichimi y el perifollo. Acabar con la pimienta negra recién molida.



## duck tongues

Serves 4

### DUCK TONGUES

400 g duck tongues sourced from Villamartín de Campos (province of Palencia, Spain) | 5 g rosemary | Sikitita\* olive oil (as needed) | Salt (as needed) | Bay leaf (as needed) | Thyme (as needed) | Oil (as needed)  
*\*The Sikitita olive is a hybrid produced by crossing the Picual and Arbequina varieties.*

(1-2) Combine the tongues with water, salt and bay leaf, bring to the boil and blanch for 10 minutes.

(3) Then drain and (4) rinse under cold running water. Vacuum seal in bags with thyme, rosemary and Sikitita oil. (5) Cook in a steam oven at 85°C for 4 hours.

Next, (6) remove the bone and cartilage from each tongue. (7-8) Use cling film to make rolls with the tongues. Leave to cool in the refrigerator.

(9) Take the rolls out of the refrigerator, trim the ends and remove the cling film. (10) Halve the rolls along their length and then again.

(11-12) Sear in a frying pan and set aside until ready to serve.

### DUCK DEMI-GLACE

500 g duck carcasses from Villamartín de Campos | Stock base (as needed) | 2 l water | Rosemary (as needed) | Thyme (as needed) | 300 ml port.

Roast the carcasses in the oven at 200°C until dark golden all over. Prepare the stock base. Add the herbs and port, and reduce. Add the carcasses and water, and cook for 30 minutes. Then strain and reduce the stock to a highly concentrated demi-glace.

### ASSEMBLY

50 g sliced raspberries | 2 g shichimi togarashi | 5 g chervil | 1 g freshly ground black pepper.

Reheat the tongues in a dry oven at 180°C for 2 minutes. Serve together with the duck demi-glace, raspberry, shichimi and chervil. Season with freshly ground black pepper.





## LibreriaGastronomica.com

La selección de los mejores libros de cocina, pastelería y panadería. Distribución Mundial.



## Apicius.es

Portal de Actualidad Gastronómica. Noticias. Artículos. Recetas. Entrevistas. Cocina de Autor.



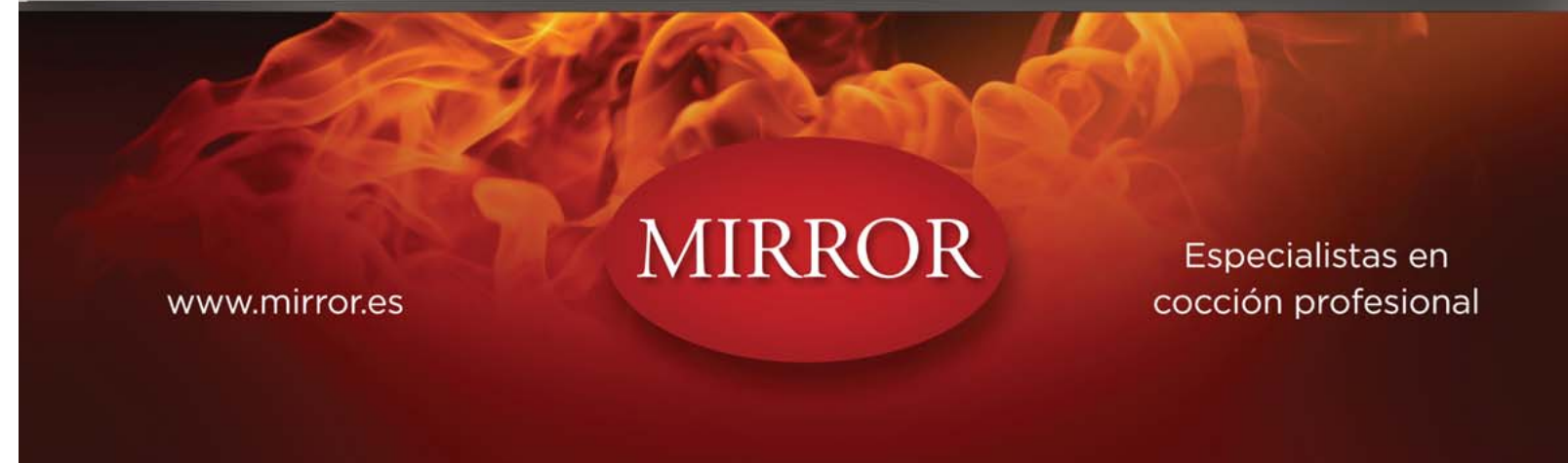
## PastryRevolution.es

Portal de Actualidad Gastronómica. Cocina Dulce. Pastelería. Panadería.



Nosotros ponemos la tecnología.

**Tú, la creatividad.**



www.mirror.es

MIRROR

Especialistas en  
cocción profesional



# ZS ZAPATA

JOYEROS



Pendientes en Oro Rosa con Turmalinas Sandia, Zafiros rosas y Amatistas

SHOP ONLINE

[www.zapatajoyeros.com](http://www.zapatajoyeros.com)



Mandri 20  
08022 Barcelona  
T. 93 211 67 74

Amigó 61 (Galvany)  
08021 Barcelona  
T. 93 202 32 90

Buenos Aires 60 (Diagonal)  
08036 Barcelona  
T. 93 430 62 38

L'illa Diagonal L2.60  
08029 Barcelona  
T. 93 444 00 63

L'illa Diagonal L1.32  
08029 Barcelona  
T. 93 444 02 33