

guzmán

Gastronomía

DEMOSTRACIÓN DE LOS PRODUCTOS GUZMÁN GASTRONOMIA

Madrid
7 de julio de 2008

Guzmán **Gastronomía**, todo un referente en la alta cocina española, quiere, desde sus cuarteles de Madrid, avanzar cada día más en su filosofía de apoyo a los cocineros, de mejora en el servicio y de dar valor añadido al sector a través de acciones de alto voltaje gastronómico.

Es por todo ello que ha creado el Aula Guzmán **Gastronomía**. Es por ello que la inaugura con una de las figuras nacionales más deslumbrantes: Quique Dacosta.

Guzmán **Gastronomía**, empresa fuertemente implicada en la cocina contemporánea, tanto a través de sus productos más conocidos --algunos de los cuales han llegado a cambiar paradigmas culinarios--, como de la constante investigación y exploración planetaria para traer a las cocinas más exigentes lo más sorprendente e innovador, apuesta con el Aula Guzmán **Gastronomía** por la pedagogía práctica fundamentada en exclusivas clases magistrales impartidas por algunos de los más “grandes”. Como Quique Dacosta.

El famoso chef de Dènia compartirá, en esta primera sesión inaugural, algunos de sus nuevos platos más provocadores. Una lección de lujo, necesariamente restringida, que permitirá a los asistentes, en un formato absolutamente cercano, conocer todos los resortes de las complejas técnicas que han convertido a Dacosta en uno de los cocineros más singulares del mundo.

Todo un esfuerzo que Guzmán **Gastronomía** quiere ofrecer a Madrid, a sus cocineros.

Un esfuerzo que es el símbolo de una empresa volcada en la nueva cocina y comprometida, día a día, en la evolución de la misma.

Con la colaboración del Aula Chefslab dirigida por Sergio Pérez.

Roser Torras
Directora
grup gsr- produccions gastronomia

Que es Guzmán Gastronomía?

TU AYUDANTE DE COCINA

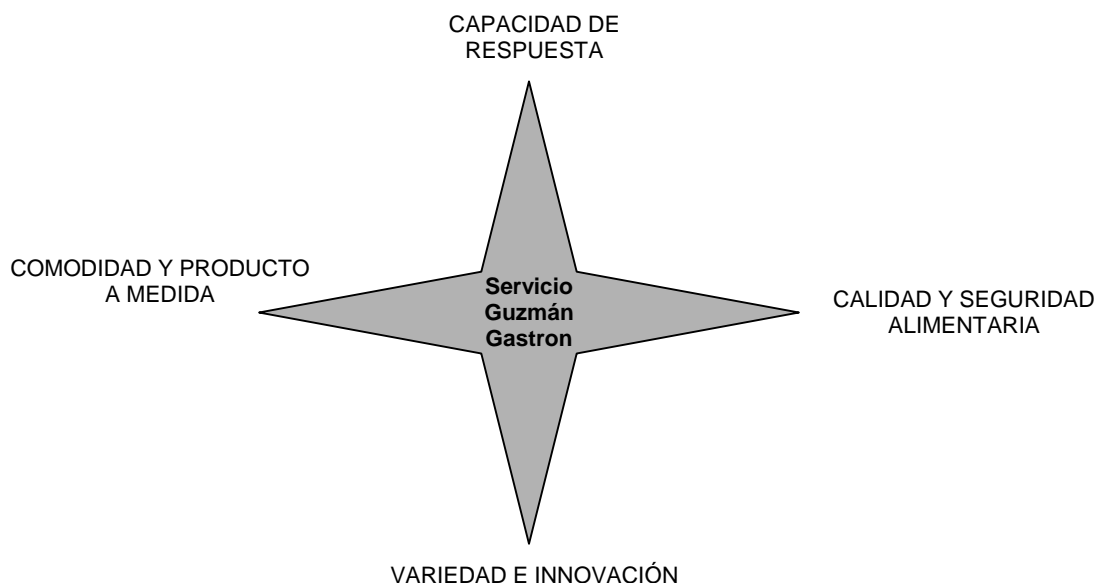
En Guzmán **Gastronomía** nos dedicamos a la comercialización de frutas y verduras frescas, productos gourmet, alimentos congelados y a la elaboración de productos de 4ª gama, prestando servicio a través de dos canales de distribución:

Canal **HORECA**: Servicio directo e integral al cliente, a través de nuestras delegaciones de Barcelona y Madrid, orientado al segmento alto y medio-alto de restaurantes, hoteles y empresas de catering.

Canal **DISTRIBUIDORES**: a través de la red de más de 80 distribuidores exclusivos que nos permite llegar a cualquier punto de la geografía española, mediante un servicio personalizado y una mejor atención al cliente a través del distribuidor.

SERVICIO GUZMAN

Desde que en 1880 Leopoldo Guzmán fundó la compañía, en Guzmán Gastronomía hemos evolucionado para ofrecer al mercado de la restauración una amplia variedad de productos y servicios, en las cantidades, tiempo, nivel de elaboración y nivel de calidad que nos demandan nuestros clientes en todo el territorio nacional.



Capacidad de respuesta

Gracias a una atención telefónica 24 horas al día de lunes a sábado, una flota de más de **30** camiones refrigerados y un equipo de más de 100 personas en la elaboración y preparación de pedidos, podemos ser flexibles y ajustarnos a las necesidades de nuestros clientes entregando nuestros productos dónde, cuándo y cómo lo deseen.

Variedad e Innovación

Hoy contamos con una cartera de más de 3000 productos que evoluciona cada año, tanto en número de referencias como en la mejora de su calidad, para adaptarnos a las cambiables necesidades de los profesionales de la hostelería.

En aquellos casos que los productos presentes en el mercado no cumplan los requisitos y expectativas de calidad requeridos por nuestros clientes, Guzmán **Gastronomía** trabaja conjuntamente con sus proveedores para desarrollar productos a la medida del cliente.

Comodidad y producto a medida

En Guzmán **Gastronomía** elaboramos más de 100 productos de 4ª gama: frutas y verduras cortadas, peladas, o torneadas como tomates sin pepitas, vasitos de patata, bolitas de melón, brochetas de fruta y ensaladas listas para el emplatado.

Para atender a la creciente demanda de este mercado en enero de 2007 inauguramos las actuales instalaciones, emplazadas en Mercabarna, que cuentan con 6000m² de superficie, de los cuales 2000m² están destinados exclusivamente a la elaboración de productos de 4ªgama, distribuidos en cinco salas especializadas por tipo de producto que nos permiten realizar cualquier tipo de elaboración.

Calidad y Seguridad Alimentaria

Todos nuestros productos pasan estrictos controles de calidad y cuentan con un control llevado a cabo por laboratorios oficiales independientes de nuestra empresa.

El departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria propio desarrolla la Implantación del Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) en todas las instalaciones, además de otra serie de procesos.

CATÁLOGO GUZMÁN

Nuestra cartera de productos cuenta con más de 3000 referencias que podemos clasificar en cuatro categorías.

Los productos frescos: especialistas en fruta y verdura , disponemos de una amplia gama de brotes de ensaladas, germinados, mini verduras, flores comestibles, hierbas aromáticas y setas de temporada.

Nuestros semielaborados o cuarta gama: frutas y verduras cortadas, peladas, o torneadas como tomates sin pepitas, vasitos de patata, bolitas de melón, brochetas de fruta y ensaladas listas para el emplatado.

Productos gourmet: arroces, pastas, especias, aceites, vinagres, sales, azúcares, productos asiáticos y de importación tales como quesos, mantequillas, productos con denominación de origen, productos de la más alta calidad con los que complementamos el servicio diario.

Los congelados: todo tipo de frutas, verduras y setas, productos siempre disponibles sin depender de la estacionalidad. Además de una amplia gama de bollería y panadería, purés de frutas, pastas finas y demás materias primas especiales para pastelería.

PRODUCTOS EXCLUSIVOS

En Guzmán **Gastronomía** llevamos décadas distribuyendo los productos selectos que hoy son comunes en las cocinas de élite: flores comestibles, germinados de tallo, algas frescas, mini verduras, productos asiáticos y productos delicatessen.

Disponemos de la exclusividad en la distribución de distintos productos gourmet como la Sal Maldon, Azúcares Billington's, Vinagres Forum o Aceites La Boella.

En la actualidad continuamos en la búsqueda de las materias primas para la cocina del futuro y para ello disponemos de compradores en los principales mercados nacionales y europeos, así como una red de contactos en todos los continentes.

El querer satisfacer las crecientes necesidades del profesional de la gastronomía y suministrarle los mejores productos para su cocina, nos encaminó a la creación de un nuevo proyecto.

Guzmán Panadería Artesana: pan de cristal

La construcción de un obrador artesano propio, pensado en la artesanía del producto, pero diseñado para asegurar la máxima seguridad alimentaria.

La utilización de materias primas seleccionadas, y el no uso de conservantes o aditivos, dan como resultado un producto exclusivo “el pan de cristal”.

AULA GASTRONÓMICA

En Guzmán **Gastronomía** realizamos diferentes actividades de formación tanto en nuestra Aula Gastronómica de más de 100m² ubicada en nuestras instalaciones de Mercabarna, como en otros emplazamientos o en el ámbito de congresos del sector, para informar y asesorar a nuestros clientes sobre el uso y aplicaciones de nuestros productos.

El calendario de las actividades incluye desde clases magistrales de los mejores profesionales del sector hasta catas de producto con nuestros proveedores.

INSTALACIONES

Las actuales instalaciones de Barcelona, emplazadas en Mercabarna, cuentan con 6.000 m² divididos en tres plantas de 2000 m² cada una:

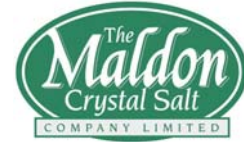
En la primera planta, los almacenes de fresco y congelado, zona de preparación de pedidos frescos.

La segunda planta es exclusiva para la preparación de todos los productos semielaborados o 4^a gama, con diferentes salas de elaboración para cada tipo de producto.

En la tercera planta, el almacén de conservas, en el que la preparación de los pedidos y la gestión de stocks mediante las nuevas tecnologías

El obrador, también sito en Mercabarna, cuenta con unos 850 m², distribuidos en la elaboración y el stockage del producto.

En Madrid, Guzmán Sánchez Romero Gastronomía, disponemos de unas instalaciones de 1.800 m² con almacenes para producto fresco, congelado y conservas y una sala preparación de productos semielaborados o 4^a gama.



NUESTRA UBICACIÓN

Barcelona Guzmán Gastronomía

Mercabarna, Longitudinal 5 nº 53 08040 Barcelona – 34 93 262 89 10

Madrid Guzmán Sánchez Romero Gastronomía

Polígono Industrial Camporroso, Montevideo s/n 28806 Alcalá de Henares –
Madrid – 34 91 830 05 50

info@guzmangastronomia.com / www.guzmangastronomia.com

LA SAL MALDÓN

Maldon Crystal Salt.

Empresa inglesa, ubicada en el condado de Essex, que desde 1882 nos ofrece la sal Maldon, una joya culinaria, que elabora mediante un método ancestral.

Recogen el agua del mar, durante la marea alta, la dejan reposar para más tarde filtrarla. Se lleva a ebullición y se cuece a fuego lento. Durante el proceso se forman pequeñas pirámides huecas, se separan los cristales con un rastrillo de madera, se escurren y se pasan a bandejas planas que se meten en hornos para secar la sal completamente.

Finalmente se inspecciona manualmente y se empaqueta para su distribución global.

La sal Maldon es una flor de sal exquisita. La elaboración sigue siendo artesanal. Es un producto completamente natural, de alto valor nutritivo.

Sus características principales son sus suaves cristales en forma de “escamas” y su sabor libre de regusto amargo que a menudo presentan otros tipos de sal.



La pimienta Orgánica Maldon.

Estos granos de pimienta orgánica son escogidos a mano en la región de Kerala (Sur de la India), área renombrada por cultivar una de las pimientas más selectas del mundo.

Estimule sus papilas gustativas y añada el gusto picante a su cocina con la seguridad que proporciona un producto de primera calidad.

La sal Maldon ahumada es pura y única, elaborada utilizando sólo métodos naturales y tradicionales. Añade una nueva dimensión al sazonar carne, pescados y aves, realzando la sensación en paladar.

Combina su característico y distintivo gusto salado con un auténtico e intenso olor y un sutil sabor ahumado. Gracias a todos estos atributos aporta un toque de distinción a todo tipo de platos. Es ideal para salsas, sopas y adobos.



El cocinero...

ENRIQUE DACOSTA
Cocinero
Restaurante El Poblet (Dènia)

Comienza trabajando en restaurantes de tapas y pizzerías. Con el tiempo se incorpora al Poblet, en 1990.

En 1999 consigue el premio al mejor restaurante de la Costa Blanca. En 2000 el de mejor cocinero Comunidad Valenciana. En 2001 el de mejor restaurante con materia prima de España por la guía Lo Mejor de la Gastronomía. En 2002 el de cocinero del año en España (LMG). En 2003 el Bidasoa al cocinero del año. En ese mismo año, el premio a la mejor empresa hostelera (LMG). Tiene 2 estrellas Michelin y un 9,50 en la guía Lo Mejor de la Gastronomía. Es Premio Nacional de Gastronomía 2006, autor de libros y conferenciante en diversos países del mundo.



GERMINADOS

Bayas, semillas, brotes, pepitas, cereales y legumbres germinadas a la brasa con hígado de pichón y velo de consomé de panceta ahumada translucido. 2004.



- Son los germinados un producto francamente fresco en el cual uno se siente altamente respaldado al cocinar algo sumamente vivo. Su estado embrionario nos propicia unas dosis de complejidad sensitivas, visualmente son un espectáculo y su textura es la raíz cuadrada de los crujientes, pero en este caso no es necesario deshidratar ni caramelizar para obtener esta textura, que a la par te proporciona una dosis de jugos así como aromas pocas veces encontradas en un solo producto y eso sin entrar en aspectos mas nutricionales y dietéticas de los cuales son todavía mas complejos y completo. Su elevado índice de vitaminas A y E, vitaminas del grupo B, hierros, fósforo, potasio, magnesio y calcio los avalan y respaldan en nuestros platos y dietas.
- No existen demasiadas recetas del producto en cuestión (salvo en el recetario asiático), por eso tiene una serie de jámdicas añadidos. Como por ejemplo la escasez de referencias locales lo cual hace un campo por explorar mas personal, puesto que no tenemos referencias donde apoyarnos y así se crece con mas personalidad con una perspectiva mas íntima y a la vez mas libre a la hora de crear tu propio estilo.
- Las semillas, legumbres, bayas, pepitas, granos, cereales... germinados en este plato así como cualquier otro recién germinados tienen una concentración de sustancias de reserva y nutriente que después nunca mas se vuelve a ese nivel, a lo largo de la vida del vegetal. Los tejidos de reservas concentran almidón, proteínas y micro-elementos muy nutritivos y vitales para las primeras horas del embrión. De ellas se va a nutrir ese mismo embrión hasta que se forme la primera raicilla que le servirá para desarrollar las primeras dos hojas o cotiledones. Por eso las legumbres son tan sanas y tan necesarias en la dieta y mas aún cuando nos las comemos en su momento mas sutil y delicado.
- Los germinados que nosotros utilizamos son múltiples para este plato, también pueden ir variando aunque en estos momentos estos que os presentamos son con los que mas a gusto nos sentimos. En estos momentos estamos trabajando bajo el mismo concepto con 4 variantes, que se regirán por las cuatro estaciones y por los productos mas significativos en cuanto a temporada de cada uno de ellos, y de esta manera, se convierte en un plato eterno y en el cual seguiremos trabajando y experimentando.
- La vida de un germinado según nuestra experiencia no es superior a dos días, tiempo en el cual el germinado pierde frescor, agua y su carne se empieza a endurecer y pasa de ser un producto mágico a algo mas vulgar y con el añadido de un sabor amargo que te condiciona la armonía del plato. Por lo cual nosotros cada día ponemos nuevos productos a germinar, asumiendo que tardan unas 48 horas en germinar y así cada día tenemos nuevos, (los del día anterior los desechamos). El valor de los germinados no es excesivamente costoso y es preferible tenerlos en su mejor momento. Pero también hay que aclarar que perfectamente la vida de un germinado es de dos días sin problema. Yo os recomiendo encarecidamente que los germinéis vosotros aunque ya se nos venden germinados.
- Lo más impresionante de estos pre-vegetales dejando al lado lo nutritivo, son su sabor y textura, es una cuestión de ternura de estado natural. Al pasar simplemente por la brasa para impregnarla del aroma del humo de las bayas de enebro, nos permite percibir todavía mas su frescura.

Germinados:

- 250gr. De lenteja negra (*Lens culinaris*)
- 250gr. de soja verde (*glycine max.*)
- 100gr. Semillas de rabanitos (*raphanus sativus*)
- 250gr. Alholva (*trigonela foenum-graecum*).
- 15gr. Semillas de mostaza (*sinapis alba*)

La elaboración de estos productos se puede llevar a cabo por diferentes herramientas que nos faciliten el trabajo, pero la cuestión es que necesitamos contacto húmedo con el producto durante 48 horas en un lugar fresco y sin luz, en ese momento lo tenemos en perfecto estado.

Luego dependiendo de que germen se trate, necesitara mas o menos humedad, por ejemplo la soja verde la dejamos 12horas a remojo, la escurrimos y luego procedemos a la germinación como el resto.

Es de buena selección buscar y utilizar para los germinados de cultivo biológico, mucho más saludables y con un sello de garantía.

Al momento del pase en un colador, del acero a la brasa de enebro templamos los germinados, hidratándolos con los recortes del caldo de panceta coagulados, mas 1gr. de aceite de oliva suave. Para cada persona necesitamos 30 gramos de la mezcla de germinados.

La proporción por persona corresponde a la proporción que hemos germinado, buscamos mas la armonía de todos que no el monopolio gustativo que pueda darnos uno de ellos por ser mas potente en boca y en nariz, por eso lo dosificamos para que redondee y no para que sea protagonista.

Para la quínoa:

- 100gr. Blanco de puerro
- 20gr. Aceite de oliva, suave de sabor
- 150gr. De quínoa real biológica (*Chenopodium quinoa willd*)
- 500gr. Caldo de pato “base”

En este caso la quínoa la hacemos germinar de otra manera, y es que cuando se cocina, a la quínoa le brota el germen y a partir de ahí decidimos enriquecerla con el puerro pochado en el aceite de oliva, mojar con el caldo suave de pato y cocer la quínoa durante 15minutos a fuego suave, colar y dejar reposar hasta el momento del pasee, ponemos a punto de sal suave y justo al pase que necesitaremos 25 gramos por persona, le espolvoreamos trufa negra picada finísima. Sal gris de Guerand al pase.

Gel de hierbas y acelgas:

12gr. Cebollina
6gr. Perejil
2gr. Hojas de hierba luisa
100gr.de hojas de acelgas
6gr. rotes guisantes verdes
6gr. Brotes de atshila
2gr. brotes de alholva
200gr. de caldo panceta y katsou bashi
1gr. de goma Xantana

Cocemos en agua a punto de sal, durante 2 minutos las hojas de acelgas, y enfriamos en agua helada.

Escaldamos en agua hirviendo a punto de sal, todos los ingredientes.

Enfriamos en agua y hielo a punto de sal.

Trituramos el conjunto en una thermomix, a 60°C. con 200 gramos de caldo de panceta y katsuo bashi.

Colamos y volvemos a poner en thermomix, con 1 gramo de Goma xantana.

Tamizamos muy fino y rectificar de sal.

Germinado de semilla de espárragos blancos:

100gr. Sin tener una gran experiencia en germinados, al principio de este plato y al tener en mis manos las semillas de espárrago, solo me pude imaginar los espárragos que veía recoger en la ribera del río Tietar donde nació, y no era otra cosa de enormes surcos de arena donde se escondían los espárragos del sol, tras ese recuerdo planteamos una plantación de germinados de espárragos blancos en vez de en tierra, entre algodones que todavía suena como mucho mas delicado.

El procedimiento es tal cual el resto de los germinados, 48 horas entre algodones húmedos sin que le de la luz y en lugar fresco. Estos, en el plato, van crudos sin calentar ni aderezar, 4 o 5 por platos.

Para el caldo de panceta ahumada y Katsou Bashi:

500gr. De cebolla tiernas (*Allium cepa*)
500gr. De blanco de Puerro (*Allium porrum*)
500 gr. Zanahoria (*Daucus carota*)
3000gr.panceta ahumada (Joselito)
250gr.katsou Bashi
150ml. Soja kikoman
20 l. de agua

Sudaremos a fuego muy flojo la panceta y las verduras, cuando adquieran un color levemente dorado, mojamos con el agua y cocemos, casi sin hervir, durante 3 horas y media. Transcurrido este tiempo, y fuera del fuego, incorporamos la soja y el atún ahumado (katsuo o Bushi. Japonés). Dejamos infundonar tapado el conjunto con film. colamos y clarificamos.

Rectificamos de sal y reservamos para hacer el velo y la base del plato.

Para el velo y la base gelatinizada:

BASE DEL PLATO.

250gr. Caldo de panceta y Katsou Bashi. acabado.
1gr. Agar.

Mezclar en frío y llevar el conjunto a ebullición, colar y repartir 30 gramos de caldo por plato, levemente cuenco y esperar a que coagule el caldo, reservar al momento del pase que templaremos al horno un minuto.

PARA EL VELO.

550gr. Caldo de panceta y katsou bashi. acabado
3,4gr. De agar
2 hojas de gelatina de 2gr.

En frío mezclamos el agar y el caldo en su punto, lo llevamos a ebullición y fuera del fuego le añadimos la hoja de gelatina previamente hidratada, lo colamos y lo extendemos en placas grandes, provocando una hoja de 2mm. De grueso por la extensión que tengamos en la bandeja. Dejamos reposar y coagular y con una carta pasta cortaremos circunferencias que mantendremos para facilitar el trabajo entre papeles. Al pase cubrimos el conjunto y templamos en salamandra.

PARA LA VENTRESCA DE ATÚN ROJO.

Racionamos la ventresca para grillarla. La salaremos con sal glas de algas. Cortamos dados perfectamente iguales de 1,5 cm. De la ventresca del atún, grillada solo por una cara, debe quedar cruda pero caliente.

Además:

Sal Maldon
Cebollino picado

Emplatado:

Este plato tiene pasos bastante diferenciados que son los siguientes:

Primero templamos el plato en el horno a 120°C, mientras calentamos la quínoa y templamos a la brasa de enebro los germinados. Colocamos los germinados mas la quínoa en la base del plato coagulada de consomé de panceta ahumada, encima de la quínoa, las láminas de hígado de pichón, encima de los germinados las escamas de chocolate amargo y encima de ellos el velo, lo templamos en la salamandra y una vez templado los germinados de espárragos encima con unas escamas de sal.

Es un plato tibio que no supera al pase los 40°C.

LA BRUMA (expresionismo 2008)

Las frías mañanas de brumas nos traen aromas a tierra húmeda, hierbas escarchadas, que se reencuentran en nuestra cocina y se expresan con éste plato.

Como el título del plato indica, la idea central de este plato se basa en un estado que se crea en la atmósfera en muchos lugares de la península, pero que a mi me seduce cada noche que subo a mi casa situada en el Montgó.



Es esa sensación de frío y calor, con los aromas que desprende la tierra húmeda y las hierbas que se defienden como pueden del frío extremo, al que se somete el Montgó en las noches de invierno. Aunque parezca mentira, en Denia, que su temperatura media anual es de 22°C, las noches de invierno baja la temperatura entre 3 y -3 °C. Esto supone unas reacciones naturales que desde un prisma íntimo y el recuerdo, nos valió para interpretar a nuestra manera la Bruma.

La necesidad de unirnos a nuestro entorno, mas allá de los productos y sin referencias gustativas, no lleva a ser de esta manera locales, con una perspectiva intimista y única. Nuestro ecosistema nos evoca.

Para el caldo de verduras y jamón:

1 pollo de 3 kilos. Troceado
1'5 kg de huesos de jamón
50gr dientes de ajos pelados
300gr zanahorias enteras
3 acelgas
200gr patatas
200 gr de garbanzo
200 gr de judía verde
40 gr de perejil recién recogido
50 gr de cebollina
10 gr de perifollo
2 nabos blancos de 150gr
14 litros de agua
40 gr de salsa de soja
20gr. Aceite de oliva virgen extra, picual

Poner en remojo los garbanzos en 2 litros de agua en la víspera.
Lavar los huesos de jamón en agua tibia y rasparlos. Escaldarlos desde agua fría hasta que levante el hervor, escurrirlos y lavarlos de nuevo. Reservaremos.
Rehogar el pollo troceado con aceite, en una cazuela mediana, hasta que esté muy dorado y haya perdido gran parte de su agua, añadir entonces los huesos de jamón y el agua de remojo de los garbanzos que tendremos bien calientes, añadir entonces el resto de agua y levantar el hervor.
Añadir todas las verduras troceadas de forma regular y cocer durante unas cuatro horas a fuego suave (sin ebullición). Añadir la soja fuera del fuego tras las cuatro horas, dejaremos reposar dos horas mas.
Colaremos sin presionar, pero tomándonos un tiempo, para extraer el caldo. Dejaremos reposar y reservar para el siguiente paso.

Para el licuado de guisantes:

500 gramos de guisantes lagrima fresco y congelado durante 24 horas.

Tras conseguir los mejores guisantes frescos posible de la huerta Valenciana, o Navarra, también son muy buenos los catalanes o Vascos, los congelaremos con la ayuda de nitrógeno líquido, para bloquear su sabor y frescura y potenciar, gracias a la congelación sus aromas y fragancias.
Pasar los guisantes ya descongelados por la licuadora tres veces, con la ayuda de 60 gramos de agua. Colar además por estameña. Poner a punto de sal y reservar.

Para el aspic de germinados y guisantes:

275 gr. de caldo de jamón (elaboración anterior)
2 gr. de agar agar
1 hoja de gelatina
175 gr. de licuado de guisante (elaboración anterior)

Germinados de lenteja verde y de judía mungo verde, shimenji blanco.

Para los germinados: 10 gramos de aceite de oliva arbequina y sal glas.

Hervir el caldo de jamón con los 2 gramos de agar-agar, retirar del fuego y añadir una hoja de gelatina previamente hidratada.

Cuando el líquido baje a unos 60°C, añadir el licuado de guisantes fríos. Mezclar bien e incorporar el líquido sobre una bandeja gastronómica totalmente recta. Colocar inmediatamente los moldes y repartir sobre cada uno de ellos los germinados ligeramente aliñados con dauro y sal, y después los pequeños shimenjis, dejar cuajar y enfriar en cámara. Retiraremos con la ayuda de una puntilla la gelatina sobrante de alrededor de los moldes y reservar la bandeja en la cámara.

Para pintar el aspic:

200 gr. Manteca de cacao
45gr. Polvo de hierba tamizadas del Montgó
25gr. de clorofila, de acelgas silvestres
Pistola de pastelería

Fundir a 50 grados la manteca de cacao criogenada. Todos los pasos de temperatura no superaran los 42°C para garantizar el frescor de las hierbas y la conservación del verde propiciado por la clorofila y los carotenos de las hierbas y la acelga.

Añadimos a los 50 gramos de manteca de cacao, la clorofila de acelgas. Mezclamos bien, a continuación el polvo de hierbas silvestres del Montgó, muy fino y tamizado. Nos ayudaremos para ello, de un molinillo de café.

El polvo de hierba con la clorofila y la manteca de cacao mezclado todo bien, y le añadimos los 150 gramos más de manteca, y poner en la carga de la pistola. Pulverizar lo más fino posible sobre los aspics bien fríos y dejar cuajar en la cámara, la bandeja tapada con hierbas silvestres frescas para que la manteca se mantenga en frío la fragancia del frescor de hierbas (tomillo, romero y lavanda del Montgó).

Para la papada en adobo:

4 papadas de cerdo Ibérico Joselito
2 kg de sal,
1kg de azúcar
100 gr. de pimentón agridulce de la vera
100 gr. de mantequilla cruda

Mezclar la sal, el azúcar y el pimentón y cubrir totalmente las papadas con esta mezcla durante 4 horas. Pasado este tiempo, retirar bien todo el marinado y lavar levemente las papadas. Envasar en bolsas al vacío con una nuez de mantequilla y cocer en un horno a vapor a 101 grados durante tres horas y media. Enfriar rápidamente en abundante agua helada.

Una vez estén bien frías le quitaremos la piel y haremos un chicharrón en una sartén antiadherente con peso encima. Una vez esté bien crujiente, secar con papel absorbente y triturar en thermomix quedando un polvo irregular, reservar en mesa caliente.

Con la grasa y la carne de la papada, haremos dados regulares de un centímetro, reservamos y serviremos a temperatura ambiente. Unos 20°C.

Además:

Perrechicos frescos
Guisantes lagrima crudos frescos
Praline de piñones crudos
Piñones crudos
Brotos de remolacha y de guisante
Musgo fresco, aceite esencial de sándalo, hielo seco, para la base del plato

Acabado y presentación:

Pasar los aspics al plato de cristal.

En un bol aliñamos los perrechicos con aceite dauro y un poco de sal, y tostar con la ayuda de un soplete, no buscamos cocción, solamente el sabor a tostado.

Aliñar los guisantes lagrima pelados con dauro y sal.

Sobre los aspics haremos tres trazos con el praline de piñones, colocaremos cinco dados de papada y cuatro líneas de polvo de chicharrón crujiente a modo de sal. Colocaremos 8 perrechicos y unos 15 gramos de guisantes lagrima, repartimos 6 piñones y los brotes de guisante y de remolacha.

En la caja de madera, base del plato, colocaremos el musgo y dos gotas de aceite esencial de sándalo extraída del rotavapor, repartiremos hielo seco y colocaremos el plato de cristal encima. En sala servirán el agua caliente con una jarra para provocar la bruma con aromas a musgo y sándalo.

PRIMAVERA. (expresionismo figurativo 2008)

Las estaciones como vía de inspiración y la sugestión como herramienta para provocar placer.

Temperatura de servicio el plato 20°C

La primavera como estación del año, es si miramos hacia nuestros adentros, una estación de luz, de mucho color gracias al renacer de las plantas y de su expresión máxima con sus flores. Tal vez con estos recuerdos de la estación, sumada a los aromas que las mismas flores desprenden, nos han servido para expresarnos de una forma muy expresionista en la construcción del plato y la reflexiones hacia y hasta llegar a el.



La primavera como plato, es un detalle de un escenario ficticio, que reproducimos dándole realidad en un plato.

La quisquilla, tratada de diferentes formas, no es (una vez mas) el producto principal del plato. Casi nunca cocinamos con productos principales. Todos son igual de importantes y cada uno tienen una función en el plato. En este caso, además de su dulzor yodado, que marida a la perfección con las flores. Su textura grasa cuando esta casi cruda o cruda, hacen persistir en boca las fragancias aromáticas y gustativas que desprenden las flores y que sin esta materia grasa (la quisquilla) no persistiría igual. Una vez la quisquilla en el plato, es cierto que trazamos uniones entre su carne y su cabeza para potenciar en cada bocado el sabor de la misma.

Para la americana de quisquillas:

25gr. de aceite de oliva virgen extra Frantoio
50 gr. ajos silvestres del Montgó, pelados
 $\frac{1}{2}$ de Guindilla cayena fresca
300gr. cebollas frescas
150gr. Zanahorias
200gr. blanco de puerro
300gr. de cabezas y carcasas de quisquillas
1gr. Pimentón agridulce de Jarandilla de la Vera
120gr. Tomate Pera muy maduro
150gr. de tomate frito
15gr. de coñac (flambear)
2l de caldo de marisco (base poblet)
1l de agua

Rehogar todas las verduras exceptuando el tomate. Cuando estén bien rehogadas y levemente doradas, añadir las cabezas y carcasas de quisquillas y dejar dorar también. Añadir el pimentón agridulce y el tomate fresco y frito una vez evaporada el agua del tomate, añadir el coñac. Flambear y a continuación el caldo y el agua hirviendo. Dejar cocer suave 40 minutos y reposar una hora el conjunto fuera del fuego. Triturar el conjunto y colar por chino fino y estameña.

Para la royal de quisquillas:

250 gr. de americana de quisquillas
3 yemas de huevos grandes
1 hoja de gelatina

Fundir la hoja de gelatina hidratada en una parte de la americana caliente y mezclar con el resto, añadir las yemas de huevo y triturar el conjunto. Dejar reposar un poco para eliminar el aire y disponer sobre una bandeja de metal pequeña para tener una altura en la royal de 2 centímetros. Filmar bien y cocer en un horno a vapor a 115 grados durante 35 minutos, sacar, retirar el film y dejar reposar en cámara.

Para la esencia de quisquillas:

20 Cabezas y carcasas de quisquillas
5gr. aceite de oliva suave de sabor
Sal
Agua Mineral

Pintamos de aceite las cabezas, a punto de sal y las marcamos en una sartén antiadherente. Cuando estén bien doradas, añadir un chorrito de agua y retirar. Triturar en thermomix y emulsionar con un poco de aceite de oliva suave variedad Arbequina.

De esta manera potenciaremos aún mas el sabor de la quisquilla.

Para las quisquillas confitadas:

500gr. de carne limpia de Quisquillas frescas de Denia
Aceite de oliva 0,4
2 pieles de limón maduro
6gramos dientes de ajo
2 bolas de pimienta negra

En un cazo ponemos el aceite, la piel de limón, el diente de ajo y la pimienta. Lo llevamos todo a 80 grados y dejamos reposar.

Mientras limpiaremos las quisquillas (reservamos las cabezas y la cáscaras para la royal y demás elaboraciones del plato). Las espolvorearemos de sal glas en el último momento. Colar e incorporar el aceite a 55 grados directamente a la bandeja donde tenemos las quisquillas y mantener en frío.

Serviremos la quisquilla a 20°C.

Para las hojas de caramelo crujientes / Para el crocant de judia verde y perejil:

1 kg de judias verdes
100 gr de perejil

Trocear las judías y cocer en abundante agua hasta que estén blandas, añadir en ese momento el perejil y cocer 2 minutos mas. Colar y enfriar en agua helada. Escurrir muy bien y dejar reposar sobre papel absorbente. Triturar en thermomix a máxima potencia hasta conseguir un puré seco, tamizar y dejar enfriar.

Por cada 300 gramos de puré obtenido, añadiremos 90gr de azúcar glase, 50 gr de isomalt, 10 gr de glucosa y 5 gr de sal y trituraremos en thermomix a velocidad media a 80 grados de temperatura durante 5 minutos.

Reservar.

Para el crocant de remolacha:

Proceder de la misma manera que anteriormente. En esta elaboración solo coceremos remolacha

Para el crocant de zanahorias:

Proceder de la misma manera, en esta elaboración solo coceremos zanahoria. Una vez obtenidos los purés estiramos sobre los silpats para deshidratar con los moldes de hojas y ayudándonos de una espátula ancha. Dejamos deshidratar durante 36 horas a 60 grados y le damos la forma deseada bajo una lámpara para caramelo y con moldes de hojas de silicona. Una vez acabadas las reservaremos en la deshidratadora hasta el momento del pase.

Además:

Hebras de pomelo (obtenidas con nitrógeno)
Aceite de oliva arbequina
Sal glas del Himalaya
Juliana de piel de kumquat en almíbar
Dados de 5x5 mm de remolacha cruda
Polvo de yuzu
Capullos de hibiscus en almíbar
Hojas de menta
Hojas de shiso verde

Para las flores:

Las flores base, siempre son orquídeas e hibiscus y el resto de flores puede variar en función de la estacionalidad (campanulas, tagetes de: romero, salvia, cebollino, berbena, oxalis, clavel chino, tomillo, eucalipto, tomillo común, flores de sauco...) procurando buscar siempre una armonía entre ellas.

Acabado y presentación:

En la base del plato colocaremos una cucharada de hebras de pomelo con aceite dauro y un poco de sal, seguidamente colocamos tres pedazos de royal, 8 dados de remolacha, la juliana de kumquat, tres quisquillas otorgando volumen, un pétalo de capullo de hibiscus en almíbar y empezamos a colocar las flores apoyándonos primero en las flores grandes y carnosas y después las mas pequeñas, terminamos con mentas y shishos y unas escamas de sal. En el último momento colocaremos las hojas crujientes de caramelo.

EL BOSQUE ANIMADO (Paisajes naturales 2007)

La sugestión es una herramienta y una forma de interpretar la cocina.



“El bosque animado” representa los aromas, las texturas, los productos que podemos encontrar en un paseo por uno de nuestros Bosques. Adéntrate en él.

Este plato se adentra en la línea de los paisajes naturales como vía de inspiración y expresión. En esa línea nace, en el 2007, “el bosque animado” como icono de este movimiento en nuestra cocina. Pero el primer paisaje que hicimos en el Poblet fue “el Liquen”, que creamos en el año 2000. Primer paisaje creado sin haber contextualizado la idea como tal. Fruto de un planteamiento que me hizo Santiago Orts, biólogo y amigo con el que colaboramos continuamente. En su día, trabajando en el proyecto de los vegetales en estado embrionario, (que dio la luz año 2003), me propuso que hiciera un plato en homenaje al primer vegetal terrestre: el liquen. Pero no fue hasta el 2003 cuando, tras reflexiones y líneas paralelas, lo contextualizamos como concepto : “los paisajes como vía de inspiración y expresión”.

Además, “las arenas”, es una paso más de los papeles comestibles. Si por entonces los papeles los utilizábamos con potenciadores del sabor de un plato o sazonador crujiente, en este caso tenemos una salsa semi sólida.

Para el caldo de la base del Bosque:

4 dientes de ajo
1200gr de cebolla fresca
1000gr de zanahorias
1200gr de blanco de puerro
600gr de tomates maduros
12 bolas pimientas negra

20gr de briznas de tomillo silvestre del Montgó
20gr de briznas de Romero gatero del cabo de san Antonio
12gr de orégano silvestre
6kilos de huesos ternera (con un alto contenido en colágeno)
3kl e costilla de cerdo Ibérico
4kl de gallina de coral
2 unidades de Jarrete ternera
4 Kl. de manitas de cerdo escaldadas
2kl de garbanzos
4kl de Boletus edulis
1kl de trompetas de los muertos
1kl de senderillas
1kl de Morillas
60gr de aceite de oliva
350gr de soja líquida, salada
50litros de agua mineral

En varias bandejas profundas asaremos los huesos, la costilla de cerdo y las gallinas troceadas en cuartos. Lo asaremos a 200°C durante 25 minutos. En ese momento incorporar a las bandejas las verduras troceadas y asar 15 minutos más a 160°C.

Mientras en una cazuela amplia y profunda, pondremos el aceite y a fuego fuerte doraremos las manitas de cerdo y el jarrete. Incorporaremos las setas y hongos manteniendo la potencia del fuego y una vez dorado el conjunto incorporar los garbanzos, que habrán estado a remojo una noche.

Sacaremos la carne asada pasándola por una papel con el fin de retirar la máxima grasa posible. La incorporamos a la cazuela con las verduras.

Las bandejas donde hemos asado la carne y las verduras la desglasamos con la soja y dos litros de agua. Una vez desglasado lo añadimos a la cazuela con el resto del agua.

Coceremos a fuego suave, casi sin ebullición durante 8 horas, espumando continuamente.

Tras este tiempo dejamos reposar el conjunto cuatro horas.

Colamos con mucho cuidado retirando antes, con la ayuda de una araña, los huesos, la carne y parte de las verduras.

Tras colarlo con delicadeza y sin presionar, obtendremos 25 litros de caldo.

Levantaremos el hervor para rectificar de sal y una vez puesto a punto dejamos que se enfríe poco a poco. Al alcanzar 45°C introducimos las hierbas frescas recién cogidas. Las retiramos pasado 4 minutos, para evitar que las hierbas suelten su amargor.

Esta elaboración la reservaremos al vacío en bolsas de 500gramos cada una.

Ponemos a punto de cado base del Bosque animado:

500gr de caldo
3 gr. de Xantana
50gr. jugo de trufa negra Española (*Nombre científico: Tubér melanosporum*)
20gr. de Tartufo Bianco (*Nombre científico: Tuber magnatum Pico/Tartufo/Alba blanca*).

En un bol ponemos los 500 gramos de caldo (elaboración anterior) e incorporamos el jugo de trufa negra y la xantana. Con la ayuda de una turmix, mezclamos para espesar. Una vez denso, rallamos la trufa blanca de alba. Reservamos en mangas pasteleras desechables.

Para la crema de queso:

100gr. de que parmesano 3 años
250gr. leche de soja
1 unidad de hoja de gelatina de 2gramos
Sal c/s.

Troceamos el queso bien seleccionado. Lo pondremos en una thermomix. Mientras calentamos la leche de soja y fundimos la hoja de gelatina hidratada en ella, le añadimos la leche hirviendo. Mantendremos 3 minutos a potencia 4 de la thermomix.

Pondremos a punto suave de sal. Dejaremos reposar en frío y una vez frío y denso lo pasamos a una manga pastelera desechable.

La cantidad que llevará el plato de esta crema es de 2 gr por plato.

Arena de Ceps:

90gr de mantequilla fresca
100gr de harina
50gr de *stevia rebaudiana* Granillo
80gramos de Ceps en Polvo
c/s sal

En un bol pondremos la harina y la stevia en granillo. Mezclaremos junto al polvo de ceps.

Una vez mezclado los tres ingredientes incorporamos poco a poco la mantequilla fundida y la sal. Amasamos bien y hacemos rulos que reservaremos en frío.

Una vez haya reposado la masa en frío, rallamos con la ayuda de un rallador fino, sobre una silpat. Horneamos 20 minutos a 100°C.

Sacaremos del horno, dejamos enfriar y con la ayuda de dos espátulas de hoja amplia, trocearemos enérgicamente hasta obtener una arena (en aspecto) de ceps.

Arena de Romero:

100gr de mantequilla

100gr de harina

50gr de *stevia rebaudiana* granillo

25gramos de romero fresco en polvo

c/s sal.

En un bol pondremos la harina y la stevia en granillo. Mezclaremos junto al polvo de Romero.

Una vez mezclado los tres ingredientes incorporamos poco a poco la mantequilla fundida y la sal. Amasamos bien y hacemos rulos que reservaremos en frío.

Una vez haya reposado la masa en frío, rallamos con la ayuda de un rallador fino, sobre una silpat. Horneamos 20 minutos a 80°C.

Sacaremos del horno, dejamos enfriar y con la ayuda de dos espátulas de hoja amplia, trocearemos enérgicamente hasta obtener una arena (en aspecto) de Romero.

Arena de Tomillos silvestre:

100gr de mantequilla

100gr de harina.

50gr de *stevia rebaudiana* granillo

25gramos de Hojas de Tomillos fresco en polvo

c/s sal

En un bol pondremos la harina y la stevia en granillo. Mezclaremos junto al polvo de Tomillo.

Una vez mezclado los tres ingredientes incorporamos poco a poco la mantequilla fundida y la sal. Amasamos bien y hacemos rulos que reservaremos en frío.

Una vez haya reposado la masa en frío, rallamos con la ayuda de un rallador fino, sobre una silpat. Horneamos 20 minutos a 80°C.

Sacaremos del horno, dejamos enfriar y con la ayuda de dos espátulas de hoja amplia, trocearemos enérgicamente hasta obtener una arena (en aspecto) de Tomillo.

Destilado tierra:

200gr de tierra de brotar nuestros vegetales en estado embrionario

500gr de agua de manantial

0,3r Xantana

Tendremos el agua y la tierra juntas en un bol, en frío, durante 6 horas.

Transcurrido este tiempo introducimos la mezcla en el “Rotavapor”. A una temperatura de 24°C conseguimos destilar el agua manantial con todo el sabor y aroma de la tierra húmeda. De 250 gramos de agua destilada con sabor a tierra texturizaremos con la xantana.

Una vez texturizada el agua de tierra introducimos unos guisantes pelados y crudos de nuestro huerto. Conseguiremos un sabor terroso y amargo persistente gracias al guisante crudo y el destilado, que coronará el plato una vez terminado.

El papel de Ceps crujiente:

1 litro de agua mineral

200gr de harina de tapioca

80gr de polvo de Ceps

c/s sal

Levantaremos el hervor del agua con la harina de mandioca.

Una vez haya hervido, fuera del fuego, incorporamos el polvo de Ceps y trituramos con la ayuda de una turmix.

Dejaremos reposar el conjunto y una vez frío, estiraremos sobre papel sulfurizado y de forma irregular introducimos en el horno con el tiro abierto para que se evapore toda la humedad de la masa para obtener un papel crujiente con sabor a Ceps. Tiempo de horneado 50 minutos, a 110°C.

Trocearemos justo en el momento del pase, que colocaremos 3 trocitos entre los ingredientes de la superficie del plato.

Aceite esencial:

500gr de Tomillo silvestre del Montgó (diferentes variedades silvestres de Tomillos localizados en el Montgó (parque Natural de Denia)

200gr de Romero común

Introduciremos el tomillo y el romero en el Rotavapor para obtener el aceite esencial de estas hierbas aromáticas.

La temperatura e extracción de este aceite a 25°C. Con esta temperatura tendremos un aceite esencial no desnaturalizado por el calor habitual de los serpentines.

Este aceite nos servirá para potenciar los aromas de este plato, tan complejo gustativamente como olfativamente.

Vinagreta trufada:

400gr de jugo de trufa negra

25gr de vinagre balsámico 12 años

100gr aceite oliva virgen extra arbequina

c/s sal glas

Mezclamos enérgicamente todos los ingredientes y reservamos hasta el momento de osmotizar las verduras y setas.

Setas y verduras osmotizadas:

Tuétano de Brócoli
Pequeña inflorescencia de una Coliflor
Criadilla
Trompeta de los muertos
Ceps crudos
Senderillas
Angula de monte
Vinagreta de trufa (elaboración anterior)

Colocamos cada ingrediente en un bol individual con una cantidad de vinagreta que los cubra. Los pasaremos (dependiendo de la estructura de cada producto, estará más o menos tiempo) por la gastrovac, sin temperatura. De esta manera sustituiremos el aire del interior de las plantas por la vinagreta trufada. Reservamos en cada bol hasta el momento del montaje del plato, que las escurriremos bien, para que no humedezcan las tierras.

Ingredientes de la superficie del Bosque animado:

Brotes de Guisantes
Brotes de Quínoa
Brotes de remolacha

Semillas de sésamo blanco

Semillas sésamo negro

Flores romero

Flores de tomillo

Flores de Orégano

Flores de campanula

Flores de saúco

Laminas de trufa negra de Morella. (*Nombre científico: Tubér melanosporum*

Laminas de Tartufo Bianco (*Nombre científico: Tuber magnatum*

Pico/Tartufo/Alba blanca).

Acabado y presentación:

En el centro del plato colocamos una lágrima de la crema fría de parmesano. Sobre ella y alrededor el gel de ceps y tartufo. Una vez asentado el gel, automáticamente cortamos tres laminas finas de Tartufo Bianco de Alba cubriendo el gel y seguidamente la cubrimos con la tierra de hongos y tartufo Bianco de Alba, que cubrirá totalmente el gel y las laminas de Tartufo recién cortado sin que por ello haya que cargar la mano de tierra, unos 20 gramos de tierra de Hongos y tartufo por plato.

A continuación en tres puntos acomodaremos 6 gramos de la arena de hierbas. Sobre estas las verduras, las setas y hongos, los brotes y hierbas, las flores silvestres y de cultivo, en última estancia el papel de ceps crujiente y en la mesa rallaremos el tartufo blanco. De esta manera conseguiremos la expresión de los matices del plato a hierbas y setas, con las laminas de tartufo Bianco de Alba laminado en la mesa y desprendiendo toda su fragancia.