

Seiji Yamamoto – Rte. Ryugin (Tokio)

Nikuyaga (Carne – Patata) 2007

Homenaje a Dani García

Nikuyaga es un plato casero muy popular en Japón. Basicamente consiste en carne de ternera en trozos pequeños, patatas, cebollas y algunos ingredientes más cocidos.

Una evolución de este plato es el que se presentará en la ponencia.

Ingredientes

- Carne roja con un 30% de grasa. Se corta en lonchas finas.
- Patatas peladas, cortadas y puestas en agua para quitarles un poco el almidón.
- Zanahorias peladas y cortadas en trozos.
- Cebollas peladas y cortadas en trozos.
- Dashi: caldo de alga Kobu y Katsubushi, bonito fermentado cortado en lonchas muy finas.
- Azúcar
- Salsa de soja
- Mirin
- Cebollinos cortados muy finos.

Preparación

En una olla ponemos un poco de grasa animal a calentar y vamos introduciendo por este orden: las zanahorias, patatas y cebollas para que suelten un poco de agua. Luego se introduce la carne y se saltea. A continuación vertimos en la olla el dashi y se deja que hierva. Le quitamos la espuma resultante, bajamos el fuego y añadimos azúcar. Cuando las patatas estén blandas, añadir la salsa de soja, dejar otro rato a fuego lento. Retirar del fuego y dejar reposar.

Una vez que haya reposado, ponerlo de nuevo al fuego, añadir mirin y los cebollinos y retirar del fuego.

Sacar las patatas, zanahorias y las cebollas del caldo y triturar por separado hasta hacer puré.

Aparte triturar la carne con el caldo.

Meter en nitrógeno líquido los 3 purés por separado y después moler igualmente por separado hasta hacer un polvo.

La sopa de carne se calienta y se mete en una botella de vino y se tapa con un corcho hecho de salsifis marcado a fuego.

Los polvos congelados se llevan a la mesa por separado, se sirven por separado por el camarero en el plato a cada comensal y se vierte la sopa de carne por encima.

Seiji Yamamoto – Rte. Ryugin (Tokio)

Plato de verduras españolas cocinadas a la japonesa

Este plato está compuesto de distintos elementos que se enumeran a continuación y que se emplatarán directamente en la ponencia.

A. Puré de escalibada de berenjenas

- Berenjenas
- Dashi
- Salsa de soja normal
- Salsa de soja clara
- Mirin
- Zumo de jengibre
-

Preparación

Se asa la berengena, se le quita la cáscara, se deja remojar durante 2 horas en el dashi con los 2 tipos de salsa de soja y el mirin.

Transcurridas las 2 horas, junto con el zumo de jengibre se pone en la Robocupe

B. Aguacate marinado en miso asado

- Aguacate
- Miso, pasta de soja fermentada
- Sake
- Mirin

Preparación

Durante 2 horas se deja marinar en el miso el aguacate pelado y cortado en trozos. Después se saca el aguacate y se asa a la brasa sólo por un lado.

C. Maíz baby frito con "okaki"

- Maíz baby
- "Okaki", galleta de arroz con grumos

Preparación

Se hierve el maíz baby, se saca del agua, se cubre con plovo de okaki y se fríe a 180°C

Seiji Yamamoto – Rte. Ryugin (Tokio)

D. Molúscos a la “kobuyime”

- Molúscos
- Alga kobu
- Sake

Preparación

Se empapa el kobu con sake y con ello se cubren los molúscos

E. Vidrio de patatas

- Patatas

Preparación

Las patatas se pelan, se cortan en trozos y se ponen a hervir en agua con sal. Se sacan y se hacen puré. En un Silpat se extiende el puré con un espesor de 2 mm. Se pone 2 horas al vapor y se deja secar.

Guarnición

- Polvo de yuzu
- Polvo de karasumi (huevas secas)
- Sésamo
- Kobu salado picado

El fondo del mar

El Litoral Andaluz contiene el mayor número de Bóvedas, corales y cañones submarinos de España.... Placer de las Bóvedas (Litoral Marbellí) (Paisajes andaluces 2007)

4 pax.

Para el caldo :

½ Litro de Agua.
30 gr. de Bonito seco.
15 gr. de Alga Kombu.
½ Lemon Gras.
8 Almejas gordas.
12 Berberechos.

Poner el Agua a cocer con el alga kombu y el medio lemon gras, una vez esté a punto de hervir nos deshacemos del alga kombu y añadimos el bonito seco, nunca lo dejaremos que llegue a hervir, simplemente tapamos y dejamos reposar, una vez pasado unos 40 min. lo colamos y volvemos a poner al fuego y escaldamos las Almejas y los Berberechos en esa misma agua. Sacamos los bichos en cuando se abran ligeramente la concha, deben estar semi-cruídos, los reservamos sin concha.

Ese mismo caldo le añadimos por cada litro la cantidad de 1 gr. de agar.

Lo echamos sobre los recipientes junto con dos berberechos y una almeja gorda por plato para que se quede cuajado y reservamos en la cámara.

Para la Patata:

6 Patatas violetas
1 chalota.
Aceite de Oliva.
Polvo de cury.
Sal.

Cocemos la patata violeta con piel durante 15 minutos, una vez cocida las pelamos y pasamos presionando sobre ellas por una araña, una vez pasada por una araña las cubrimos el doble de agua por encima de la patata y las dejamos unas doce horas cambiando el agua cada dos horas, así irán poco a poco perdiendo ese color violeta y consiguiéndose un color azulado y verdoso que representa el fondo del mar.

Cuando esté aliñamos con la chalota picada muy fina, aceite de oliva, sal y un poco de curry en polvo.

Terminación:

Sobre el plato donde se cuajó el caldo de berberechos y almejas pondremos las patatas azules aliñadas y encima unas puntas de diferentes tipos de algas.

Terminaremos con poco de ralladura de limón al momento sobre el plato.

Crudites, Flores y Hojas, Palomitas de aceite de oliva y tomate raf

Agua de tomate:

2Kg de tomate Raf
10grs de Albahaca
20grs de sal
5grs de Azúcar

Proceso:

Coger los tomates, la albahaca, sal y azúcar y triturar, cuando esté todo bien triturado coger una estameña y un recipiente colocar la estameña dentro del recipiente e ir añadiendo poco a poco la mezcla que hemos triturado, lo que conseguimos con esto es un agua transparente pero con todo el sabor de tomate raf.

Gelatina de tomate:

250grs de agua de tomate
0,2 grs de agar-agar

Proceso:

Coger un ¼ de agua de tomate y ponerla a calentar, cuando rompa a hervir añadir el agar dejar que hierva durante unos 15 segundos y añadir el agua de tomate hasta la base de plato, reservar en la nevera.

Crudites hojas y Flores:

2 mini zanahoria
2 mini nabo
2 mini calabacín
2 mini puerros
4 puntas de espárrago
Acelga roja
Acelga roja sanguínea
Achilea
Alsine
Rucula
Mostaza
Flor del tagete
Flor de ajete
Flor de borraja
4 semillas de tomate
4 tirabeques

Proceso:

Coger 4 recipientes con agua añadir sal y poner al fuego cuando rompa a hervir añadir en cada uno una verdura y cocer un minuto según la dureza que deseemos sacar y enfriar rápidamente, reservar. Con las hojas las lavaremos con agua y un poco de hielo y las secaremos, reservar bien en la nevera.

Palomitas de tomate raf y aceite de oliva:

250 grs. de agua de tomate raf
250grs de aceite de oliva virgen extra
1 hoja de gelatina
Nitrógeno líquido
C.S. sal
1 sífon
2 cargas de gas

Proceso:

Calentar $\frac{1}{4}$ de agua de tomate y añadir la hoja de gelatina y diluir, retirar del fuego y mezclar con el agua restante y enfriar. Una vez enfriado le añadimos el aceite de oliva y emulsionamos, añadir sal. Echar la mezcla dentro del sífon y meter las cargas. Coger y echar sobre el nitrógeno líquido, al hacer se formaran palomitas, ir sacando con mucho cuidado y mantenerlas dentro de un abatidor de temperatura.

Emplatado:

Sacar el plato de la nevera e ir colocando las pepitas de tomate, luego las verduras cortadas finamente en una mandolina, las hojas y las flores añadir sal maldon y terminar con las palomitas de tomate raf y aceite de oliva.

Los Sabores primarios de nuestra tierra:

**Gazpacho verde de jengibre y albahaca , el jugo de la centolla de marbella
cuajado al jerez.**
(4 Pax)

Para el Gazpacho Verde:

- 5 Kg. de Tomates Verdes.
- 1/2 de Cebolla
- 1/2 de Pimiento Verde
- 1/2 de Diente de Ajo
- Q..s Albahaca (50 gr.)
- Q.s Jengibre (5 gr)
- Sal
- Aceite de Oliva c.s
- Vinagre de Jerez c.s
- Tapioca para trabar

Elaboración:

Cogeremos una licuadora y licuaremos los tomates verdes. Ese licuado lo Trituraremos con la Cebolla, Pimiento Verde, el Ajo, la Albahaca y el Jengibre en un Vaso de thermomix. Cuando tengamos todo triturado pondremos, a punto de Sal, Aceite y Vinagre. Añadimos un poco de tapioca para texturizarlo y que quede cremoso. Pasaremos por un chino.

Para las centollas:

Cocemos una centolla aproximadamente 14 minutos, sacamos las patas y limpiamos cuando aún estén en caliente, dejando a un lado el jugo de la centolla, las patas las aliñaremos con un poco de aceite de oliva, sal y vinagre de Jerez.
Con el jugo realizaremos una gelatina añadiendo 4 hojas por cada litro de jugo de centolla, que pondremos en el fondo del plato.

Para la espuma de jerez:

200 gr de jerez
0,5 gr de xantana

Mezclar en frío.

Presentación:

Ponemos sobre el plato donde está ya cuajado el jugo de centollo un poco de gazpacho verde, en el centro las patas del centollo aliñadas. Sobre el la espuma de jerez y un poco de aceite de albahaca, al momento de salir pondremos un poco de ralladura de limón.