

# AZAK

Bocados



## salados fríos y templados

Queso de cabra con perejil.....	14
Zumo de piña con sardinas.....	17
Bloody Mary con berberechos.....	18
Croquetas de txangurro.....	20
Caldo frío de rabo de buey y eria.....	22
Arroz inflado, Camembert y ciruelas.....	24
Anchoas cítricas.....	26
Ñame, aguacate y ostras.....	28
Láminas de begiaundi al viento.....	31
Mamia de guisantes.....	33
Caldo de tomate y cereza.....	34
Caldo de pepinillos helado y taro.....	36
Cogollos y anchoas en celofán.....	38
Lazos de plátano.....	41
Nabos a la plancha.....	43
Fideos con piña.....	45
Corcón (mújol) con pan de ajo.....	46
Césped de carabineros.....	48
Anchoas en láminas de tocino.....	50
Empedrado de maíz con salmón.....	53
Muesli de foie gras.....	55
Naranja bacón.....	57
Chips de castañas con almejas.....	58
Foie-melón.....	61
Piel de melocotón.....	63
Caramelos de tinta de chipirón.....	65
Ola de gamba.....	67
Mejillones con corteza.....	68
Trigo sarraceno con mojo de pan.....	70
Ámbar verde de arraibxikis.....	72
Transparente de frutos secos.....	74
Caldo de guindillas con bacalao.....	76
Pencas con navajas.....	78
Ravioli de centollo.....	81
Raíz de loto con mojo.....	83
Tocino y mango refrescantes.....	84
Pastel de kabrarroka a la plancha.....	86
Clorofila de patata y gamba.....	88
Seda de zanahoria.....	90

## salados calientes

Yema, erizos y algas.....	94
Buey con alquequenjes.....	96
Callos y morros, uvas y pochas.....	98
Pollo de caserío ahumado con ciruelas y maíz azul.....	100
Sepia liofilizada.....	102
Cigalas con mahonesa.....	104
Lubina con guindillas heladas.....	106
Tomate asado y crujiente.....	108
Cabrito con alioli de frutas y sésamo.....	111
Trufa morcillosa.....	113
Patata fibra óptica.....	115
Cordeiro con caña de azúcar.....	117
Higos sin corazón.....	118
Uvas con cordeiro.....	120
Croquetas de gambas con sandía.....	122
La peluca del corzo.....	124
Bonito en hoguera de escamas.....	126
Chipirón como estrella.....	128
Boniatos con bogavante.....	130
5 verduras.....	133
El sabor del chipirón.....	135
Piel de rape.....	137
Salmonete entre papeles.....	138
Espina de rape y rape.....	140
Pichón a la cera perdida.....	142
Vieiras con melón.....	144
Gambas con patatas.....	146
Lago de verduras.....	149
Atún espinado.....	151
Cardo y alcachofa.....	152
Sopa de calabaza y cochinillo.....	154
Arroz cremoso de algas y almejas.....	156
Paloma con su menú en cortezas.....	158
Magret de pato con merengue de perejil.....	160
El pato con su monda.....	162
Lenguado con gelatina inesperada.....	164
Pan especiado.....	166
Carrilleras con láminas vegetales.....	168

## 3

Dulces fríos

Trufas planchadas.....	172
Bombones de queso.....	174
Bizcocho apasionado.....	176
Vino tinto crujiente.....	178
Raviolis de mango y acedera.....	180
Fruta de la pasión y aloe vera.....	183
Leche a la plancha.....	185
Natillas expés de cacao.....	187
Chocolate soplado.....	188
Helado de piña asada con vinagre.....	191
Alfombra de chocolate.....	193
Yemas con bacón.....	195
Canuto de pasión.....	196
Pompas de fresas.....	198
Leche blanca crujiente.....	200
Expresiones de la sandía.....	202

## 4

Dulces calientes

Gotas de ylang ylang sobre reineta.....	206
La peladura del plátano.....	208
Chocolate frito.....	210
Tortilla fea de chocolate.....	213
Manzana con aceitunas.....	215
Frutas a la parrilla.....	216

Técnicas

La liofilización.....	219
Cera perdida.....	221
Los velos.....	223
Hielo seco.....	225
Vapor inyectado.....	227

*Índice alfabético.....229*



# Bloody Mary con berberechos

## Ingredientes

(6 personas)

### Para el Bloody Mary

4 tomates maduros  
1 copa de vodka  
2 gotas de tabasco  
1 cucharadita de salsa  
Worcestershire  
zumos de  $\frac{1}{2}$  limón  
sal  
pimienta

Para los berberechos  
200 g de berberechos  
2 cucharadas de aceite  
1 hoja de gelatina

## Elaboración

### Para el Bloody Mary

Triturar los tomates e ir añadiendo el resto de los ingredientes, entre ellos el vodka. Rectificar de sal y mantener muy frío.

### Para los berberechos

Saltear los berberechos a fuego vivo. Una vez abiertos, separar la carne de las conchas y reservar la carne. Al jugo resultante se le añade la gelatina y se deja enfriar.

## Final y presentación

Cortar la gelatina en taquitos y colocarla en el fondo de los vasitos donde presentaremos el Bloody Mary. En el borde de estos vasitos situaremos los berberechos salteados y sujetos por un palillo.

## Si no encuentra

Salsa Worcestershire, prescinda de ella.



## El veneno y el antídoto

Se ha dicho, y con razón, de este cóctel rabiosamente colorado, que es la bebida que consiguió catapultar al reino de lo popular al vodka, a pesar de que sea inevitable que en posteriores variaciones se haya optado algunas veces por utilizar otras bebidas alcohólicas. Entre otras historias y leyendas, se asegura que el mérito de la invención del Bloody Mary recae en un francés, Fernand Petiot, que en los años veinte dio con este brebaje fantástico, hoy ya universal, cuando trabajaba en el bar St. Regios en Manhattan, donde encandiló a su público nada más ofrecerse, creando una legión de "adictos" a este cóctel reconstituyente. De todas formas, en Europa, y en concreto en París, no llegó a conocerse hasta que el inventor de esta bebida no regresó de América a mediados de la década de los años treinta. Una versión peculiar y muy al gusto canadiense, que sirve un poco de base de inspiración a nuestra receta, es la que nos ha transmitido nuestro amigo Peru Almandoz, del restaurante donostiarra Urepel. Un preparado en el que interviene junto con el tomate el jugo de la almeja, un preparado que en Canadá se vende industrialmente con el nombre de Calamato, base de este cóctel que en el país citado bautizan de forma grandilocuente como Caesar. Con nombre de emperador romano o no, el caso es que del Bloody Mary se ha escrito abundantemente. Pero pocas definiciones han resultado tan brillantes como la que dio David Embury en el *Fine Art of Mixing Drinks* (El buen arte de combinar bebidas), donde lo describe como un ejemplo clásico de combinar en una bebida el veneno y el antídoto.

## Láminas de begiaundi al viento

### Ingredientes

(6 personas)

*Para las láminas de begiaundi*

1 begiaundi (calamar grande)

*Para el rebozado del chipirón*

100 g de palomitas de maíz

25 g de polvo de nuez de macadamia

sal

### Elaboración

*Para las láminas de begiaundi*

Limpiamos bien el calamar (sólo utilizaremos el cuerpo, los tentáculos los reservaremos para otros usos). Hacemos cuadraditos de 6 x 6 cm; los apilamos (uno encima del otro) y los congelamos. Una vez congelados, cortamos con la máquina cortadora 12 láminas finísimas, sazonamos y reservamos.

*Para el rebozado del chipirón*

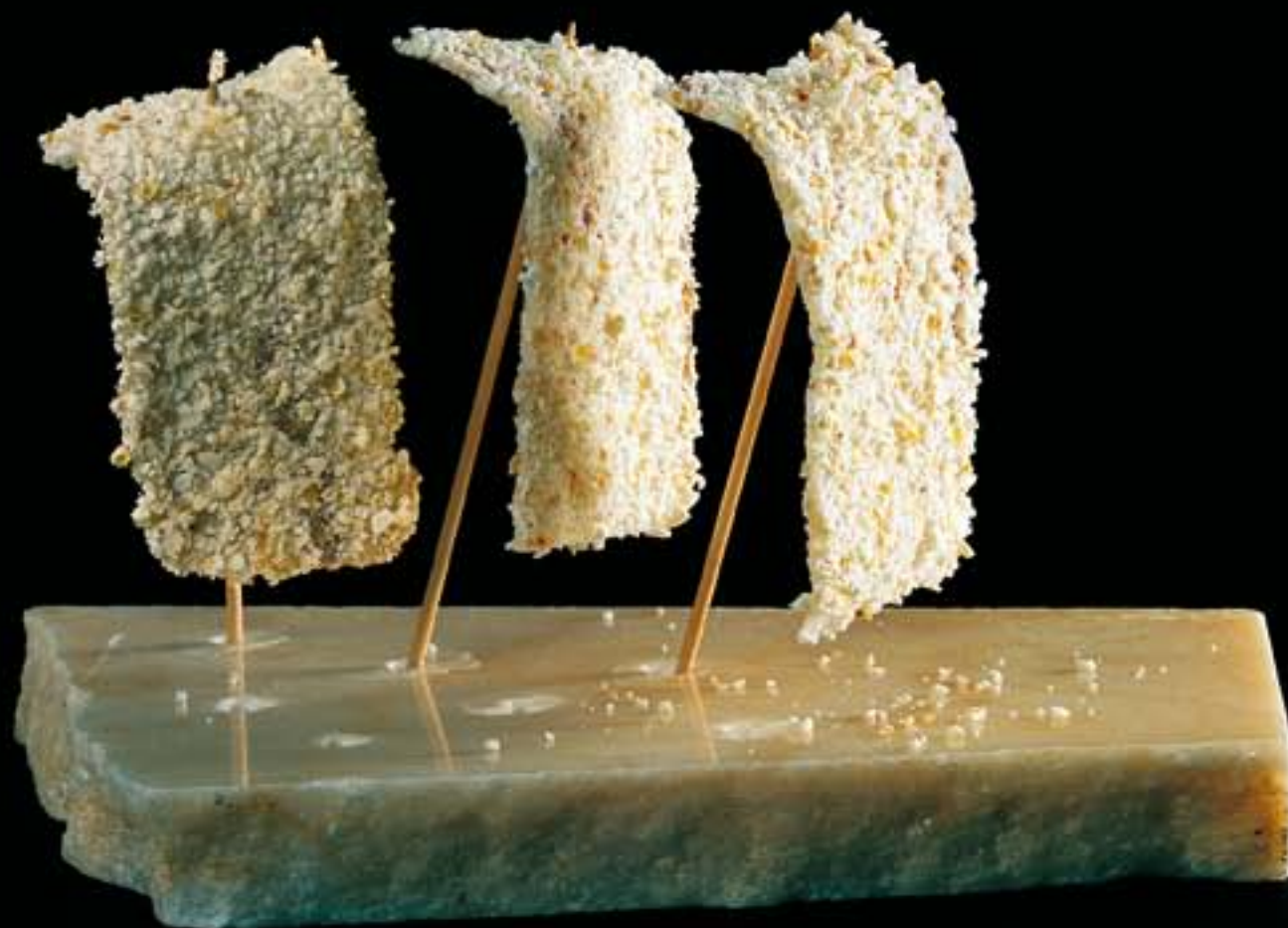
Pulverizamos las palomitas en un molinillo de café. Lo mezclamos con el polvo de las nueces de macadamia y sazonamos ligeramente el conjunto.

### Final y presentación

Rebozamos las láminas de chipirón por ambos lados con la mezcla obtenida anteriormente. Las pinchamos en una esquina con un palillo y templamos el conjunto antes de servir.

### Si no encuentra

Begiaundi, utilice sepia.  
Nueces de macadamia, utilice avellanas o nueces.



Hay que precisar como cuestión previa que los begiaundi (que en euskera significa "ojos grandes") son unos calamares de gran tamaño (los más idóneos pesan alrededor de 400 g) que se pescan en las costas vascas, y que son más gustosos, si cabe, que los chipirones pequeños.

En la década de 1980, y sin despreciar la tradición vasca de los chipirones en su tinta (plato que adoro y respeto), intuí la necesidad de dar al chipirón, y al begiaundi en concreto, una interpretación más acorde con los tiempos actuales.

Metido de lleno en estas reflexiones, a caballo entre tradición e innovación, acerté a pasar por casa de un amigo, Casiano, propietario del restaurante Ikiña en el cercano Pasajes de San Pedro. Allí me ofrecieron (entre otras maravillas oceánicas) un calamar a la plancha con vinagreta. Lo encontré delicioso, pleno de tersura y suavidad.

Al regresar a mi restaurante puse a todo mi equipo (entonces con Fernando Bárcena a la cabeza) a trabajar, y no paramos hasta dar con la fórmula adecuada. Al principio sacamos el begiaundi sin la cama de cebolla y pimiento verde, pero resultaba algo seco. Asimismo, tuvimos el atrevimiento de añadirle hierbas aromáticas, en concreto romero, asociado hasta entonces más con el cordero o la caza.

Este "begiaundi al viento" resulta más actual no sólo por su presentación etérea (parece volar) y su curioso rebozado de un pulverizado de maíz y nueces de macadamia, sino, sobre todo, por su textura y nula cocción (tan sólo se temple para evitar su fría crudeza). Resulta sin duda un paso adelante en la culinaria innovadora de este molusco tan querido y valorado en mi entorno.

# Cogollos y anchoas en celofán

## Ingredientes

(6 personas)

- 2 cogollos
- 1 lata de anchoas en salazón o en aceite de calidad
- 12 pepinillos en vinagre de pequeño tamaño
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
- 2 cucharadas de queso fresco cremoso

## Elaboración

Deshojar los cogollos y cortar en rectángulos. Sacar de la lata y escurrir las anchoas. Colocar un celofán, tipo papel de caramelo, rectangular sobre el que situaremos un trozo de cogollo, una anchoa doblada y un pepinillo, una cucharadita de queso fresco y unas gotas de aceite, colocando encima otro rectángulo de cogollo. Doblar el papel sobre sí mismo, envolviéndolo como los caramelos. Cerrar bien cada bolsita por los dos extremos.

## Final y presentación

Se presentan envueltos en el mismo celofán, retirándolo el propio comensal.



## *Chips de castañas con almejas*

La castaña es un fruto entrañable, sobre todo por la asociación inmediata que nos trae el inolvidable cucurucho al frío invernal y al trasiego de personas por las calles de cualquier ciudad. Pero también es un fruto indisoluble de las tierras gallegas. Fue su producto emblemático hasta que una terrible plaga hizo que casi desapareciera, y curiosamente propició que se iniciara el cultivo de la patata en Galicia allá por 1750. En cualquier caso, esta comunidad sigue siendo la principal productora española de castañas, y todavía puede probarse allí ese maravilloso caldo elaborado con este fruto, y en algunos casos esas deliciosas castañas cocidas con un toque de anís, que fueron un postre bastante popular durante siglos.

### Elaboración

#### *Para las almejas*

Saltearlas en el aceite justo hasta que se abran, añadiéndole al final ralladura de lemon grass y reservar.

#### *Para el puré de castañas*

Tostar las castañas en un recipiente adecuado hasta que estén asadas. Pelarlas, picarlas y dar un hervor con la leche y el sazónamiento. Triturar.

#### *Para los chips de castañas*

Laminar finamente en crudo las castañas peladas. Freír las láminas hasta que queden unos chips crujientes. Sacar y depositar sobre papel absorbente para que queden bien escurridas.

### Final y presentación

Colocar en una cuchara un poco de puré de castañas. Sobre el puré colocar la almeja sin su cáscara y sobre ella un chip de castaña. Así en todos los pinchos.

### Si no encuentra

Lemon grass, use ralladura de limón.

### Ingredientes

(6 personas)

#### *Para las almejas*

6 almejas  
unas gotas de aceite de oliva  
ralladura de lemon grass

#### *Para el puré de castañas*

150 g de castañas  
200 g de leche entera  
una cucharadita pequeña de anís  
secos  
pimienta blanca  
sal

#### *Para los chips de castañas*

6 castañas  
aceite de oliva para freír



# Pompas de fresas

## Elaboración

### Para las fresas

Asar las fresas en el horno brevemente a baja temperatura con el resto de los ingredientes sin que lleguen a deshacerse.

### Para las pompas

#### a) Para el caldo de fresas

Mezclar todos los ingredientes y mantenerlos muy fríos (aproximadamente a 3 grados).

#### b) Para el propulsor de hielo seco

Manchar los bordes interiores de cada vasito, donde luego se presentará, con el puré de fresas. En el fondo del vasito depositar el hielo seco y reservar unos instantes.

## Final y presentación

Verter el caldo de fresas frío en los vasitos preparados con el hielo seco, surgiendo las pompas. Y mientras el comensal come la fresa que se deposita al lado del vasito, de éste van saliendo las pompas o burbujas.

## Ingredientes

(6 personas)

### Para las fresas

6 fresas grandes  
50 g de azúcar  
una pizca de pimienta blanca recién molida  
sal

### Para las pompas

a) Para el caldo de fresas  
250 g de leche entera  
15 g de puré de fresas naturales  
15 g de azúcar

b) Para el propulsor de hielo seco  
15 g de puré de fresas  
25 g de hielo seco





Hace  
unos años no me  
hubiera imaginado escribiendo un  
libro de cocina creativa dedicado a una de las  
modalidades que más me cautivan como cocinero  
y que más he admirado, sobre todo como comensal. Me  
refiero al mundo del pincho, de la tapa, banderilla o tentempié,  
o como se quiera llamar, y que en mi restaurante denominamos  
con una palabra tan sintética como expresiva: "picas" o "bocados", y  
de los que siempre servimos una selección como preámbulo del menú. Es  
innegable la fuerza que ha cobrado esta tarjeta de presentación, y no sólo  
como anticipo sabroso de un festín gastronómico, sino por lo que supone  
de fiesta lúdica de todos los sentidos, demostrando, por todo ello, y una vez  
más, que lo de minicocina es sólo por el volumen y el tamaño, pero no por la  
riqueza de sus propuestas, que son divertidas, emocionantes y placenteras.

En esta selección de bocados se pueden encontrar aromas en estado  
puro. Tradiciones desmontadas y convertidas en magia comestible.  
Complejidad que casi siempre nace de la más descarnada sencillez.  
Productos de aquí y de allá, convirtiendo lo exótico cada vez más  
en cotidiano, y todo ello con muchas dosis de imaginación que  
nos permitirá huir de la fatiga culinaria, del día a día sin  
horizontes y de la adormecedora rutina que convierte  
la cocina en cárcel doméstica.

