

AZAK

Secretos



ARZAK

S

ecretos

Primera edición: noviembre 2009

Edición: Bainet editorial S.A.

Texto: Juan Mari Arzak

Fotografías: Mikel Alonso, excepto:

páginas 21, 195, 217, 239, 258, 267, José López

página 39, Pedro Moreno

páginas 67, 85, 125, Richard van Herckenrode

página 135, Javier Peñas Capel

Cubierta, diseño interior y maquetación: RTO publicidad S.L.

Colaboración: Taller de Publicaciones SLL

Fotomecánica: GRAFO S.A.

Quedan rigurosamente prohibidas, sin la autorización escrita de los titulares del *copyright*, bajo las sanciones establecidas en las leyes, la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento, comprendidos la reprografía y el tratamiento informático, y la distribución de ejemplares de ella mediante alquiler o préstamo.

© De esta edición, Bainet editorial S.A.
Uribitarte, 18 – 48001 Bilbao

I.S.B.N.: 978-84-96177-46-8
Depósito legal: BI-2328-09
Impreso y encuadernado en GRAFO, S.A.
Impreso en España (*Printed in Spain*)

Prólogo

No me resulta una tarea especialmente difícil explicar en cuatro pinceladas a los curiosos lectores de esta obra las intenciones o los porqués de la misma. Su título es bien significativo. Cuando hablamos de secretos culinarios nos remontamos a tiempo atrás, a un concepto trasnochado, como es el de guardar celosamente las recetas y las fórmulas culinarias como “oro en paño”. Este secretismo era tan grande que en muchos restaurantes se obligaba a las personas, a los aprendices en prácticas sobre todo, a darse la vuelta o esconderse cuando se remataba una salsa o se sazonaba de un modo personal un plato que era invención del cocinero de esa casa. Hay una anécdota que viene al pelo para explicar esto. Quién no conoce la ensaladilla rusa, un plato que ha sido durante largo tiempo muy difundido y popular, no sólo aquí sino por toda Europa. Esta ensalada fue conocida, y lo es también actualmente, en los recetarios clásicos como “Ensalada Olivier”. Parece ser que hacia el año 1860 el cocinero francés Lucien Olivier, que era copropietario del Hermitage, un restaurante de moda en la plaza Trubnaya de Moscú, creó una abigarrada ensalada que tuvo un éxito inmediato. Pero el chef, siguiendo las pautas de la época, mantenía en secreto no sólo los ingredientes sino también todas las especias y aliños que empleaba en su receta. Y es más, se fue a la tumba (que por cierto, creo que está enterrado en un cementerio de la capital moscovita) con los secretos de aquella ensalada. Sólo después de interrogar a muchos comensales del citado Hermitage, que habían disfrutado en su día de este plato, se logró, más o menos, desentrañar los prolijos ingredientes de la ensalada Olivier y sus diferentes aliños. Esta historia hoy día resulta impensable. Y los secretos de nuestras cocinas se puede decir, en todo caso, que son “secretos a voces”. Divulgados constantemente a través de obras como ésta, de periódicos y revistas de todo tipo, así como en innumerables páginas y blogs de Internet que en unos segundos facilitan la información a todo el planeta. El mundo más que un pañuelo es hoy un mantel.

Por eso, “los secretos” de que habla este libro no son otra cosa sino los de abrir de par en par las puertas de nuestra cocina. Particularmente de nuestro laboratorio de investigación, y descubrir a muchos y muchas cocinillas productos y técnicas novedosas, ideas de combinaciones divertidas, explosiones visuales que hacen comprender aún más las recetas de una cocina, que, sin negar que es compleja, a veces opta por soluciones simples, que no simplonas, en las que lo realmente importante es la propia ocurrencia de su parto. Todo ello un poco basándose en la oportuna frase de un gran artista como Javier Mariscal, “ante la duda, sencillez”.

Por lo demás, tampoco les desvelo ningún secreto al resumir en cuatro trazos cómo es la actual cocina de Arzak, que podrán fácilmente deducir de la lectura de este libro.

Es una cocina de autor, con personalidad muy concreta, que responde al gusto y saber hacer de los que componemos el elenco que investiga y realiza esta cocina. Pero, por supuesto, no somos marcianos, y es una cocina vasca con raíces concretas y sobre todo unos gustos, podemos

llamarlos idiosincrasia gustativa (manera de ser, en este caso de comer, de una colectividad, la vasca), que hay que respetar y que no se deben tirar por la borda sin más. Otra faceta clave de nuestro quehacer culinario es el de la investigación, un factor importante de desarrollo en todas las facetas empresariales y, por supuesto, de las más creativas. Siempre me gusta resaltar que Arzak ya no es una sola persona que en su día, por qué no decirlo, fue precursora, viajada, esforzada, y siempre con mucha osadía. Es un equipo que investiga, que cata y testa todo y que da por bueno, es decir, que se muestra al comensal ávido de nuevas experiencias, tan sólo un pequeño porcentaje, mínimo más bien, de lo que ha investigado. Precisamente por lo dicho es una cocina de evolución, no una culinaria que muere de éxito o que vive de las grandezas de una serie de fórmulas perfectas en su técnica o sabor. Necesita estar constantemente avanzando para no estancarse. Y eso nos lleva al final de estas definiciones: es una cocina de vanguardia, que, no siendo clónica de otras culinarias punteras o tenga pocos parecidos, no renuncia a nada y menos a liderar, con todo el riesgo que conlleva, y junto con otros magníficos cocineros, para mantener la cocina vasca, y por ello también la española, en punta de lanza de la renovación permanente en el mundo

Esta obra creo que es una pequeña muestra de lo expuesto. Sobre todo en algo que me interesa resaltar. El trabajo en equipo. Así, para la creación y desarrollo práctico de las recetas que aquí mostramos, como siempre, todo el equipo de nuestra casa se ha volcado. Desde mi hija Elena, aportando muchas ideas, reflexiones y sugerencias; el jefe de cocina, Pello Aramburu (y todos los que le rodean), sobre todo con sus matizaciones prácticas, y, por supuesto, yendo al meollo de responsabilidad en esta obra, Xabi Gutiérrez, responsable creativo de nuestro laboratorio de investigación, en el que también es pieza clave su mano derecha, el joven Igor Zalakaín, que concienzudamente sintetiza en la práctica todas las creaciones. No podemos olvidarnos de la importancia de lo visual hoy día, y aquí entra por la puerta grande un enorme profesional de la fotografía y gran amigo, Mikel Alonso, que no por ser habitual en la colaboración gráfica de cuantos libros hacemos es menos impactante, y nos adentra fulgurantemente por los ojos en la esencia de cada una de las recetas. Tampoco puede faltar en nuestro equipo habitual la pluma de otro gran amigo y colaborador, Mikel Corcuera, que sabe interpretar mejor que nadie lo que pienso, y con el que, una vez más, he podido glosar, con precisión y hondura, nuestro singular recetario en un coser y cantar.

Además tengo que agradecer a mis buenos amigos de la Editorial Baint que apuesten de nuevo por nosotros para realizar una obra compleja que espero goce del éxito, que será también compartido, por el bien de todos.

Juan Mari
ARZAK

Q

uisquillas y pandamus

ingredientes

4 personas

Para las quisquillas

12 quisquillas grandes
serrín de roble y sándalo
200 g de sal de vino tinto (300 g de vino tinto y 200 g de sal gorda)

Para el caldo de pandamus

400 g de agua
20 g de azúcar
2 láminas de pandamus (*Pandamus horney*)
la parte verde de medio puerro
sal
pimienta

Para la lámina de puerro

4 láminas de puerro verde
200 g de caldo de pandamus
sal
pimienta

Para la sal de vino tinto

100 g de vino tinto
40 g de sal

Además

hojas de hierbabuena

Disponer la lámina de puerro caliente en la base del plato. Encima, las quisquillas recién ahumadas. A su alrededor, un poco de sal de vino y unas hojitas de hierbabuena. Tapar el conjunto con un calentaplatos para que llegue a la mesa con los delicados aromas del ahumado y el pandamus. Servir el caldo de pandamus en una jarrita aparte.

elaboración

Para las quisquillas

Para la sal de vino, mezclar el vino y la sal en frío. Extender la mezcla en una bandeja y dejar secar a temperatura ambiente. Meter las quisquillas en la sal durante 15 minutos. Limpiarles la sal y lavarlas ligeramente. Secarlas y ahumarlas durante 15 minutos con el serrín de roble mezclado con sándalo. Reservar.

Para el caldo de pandamus

Hervir todos los ingredientes menos el pandamus durante media hora a fuego suave. Fuera del fuego agregar el pandamus y dejarlo durante 15 minutos. Colar y dar punto de sal y pimienta.

Para la lámina de puerro

Envasar al vacío todos los ingredientes y cocinarlos a 70 grados durante 90 minutos. Reservarlos.

Para la sal de vino tinto

Mezclar ambos ingredientes en frío. Extender la mezcla en una bandeja y dejar secar a temperatura ambiente. Reservar.



Indice general

Los aceites	Los aceites, nuevos colores, aromas y sabores	8
	Tomate con queso y toque de aguacate.....	10
Algas	Las verduras marinas	12
	Cordero con café “cortado”.....	14
	Cordero con bizcocho verde.....	16
	Cigalas sobre liquen de hongos y algas.....	18
Arcilla	El sabor de la porcelana	20
	Merluza y arcilla blanca.....	22
	Bombón de arcilla.....	24
Bases de arroz	Siempre de moda	26
	Galletas de arroz y “café”.....	28
Baobab	Un gigante muy versátil	30
	Bonito baobab.....	32
Brotos y germinados	Tan antiguas, tan actuales	34
Burbujas	El caldero de Harry Potter	36
	Pompas de piña.....	38
	La ebullición en frío.....	40
	Sopa burbujosa de zanahoria.....	42
Cacao, manteca y chocolate	La pasión devoradora	44
	Sopa y chocolate “entre viñedos”.....	46
	Merluza con incienso de cacao.....	48
Callos de pescado (tripas de bacalao)	Su nombre asusta, su gusto encanta	50
	Bacalao y guindillas.....	52
Cardamono	La tercera especia	54
	Avellana líquida tapada.....	56
Ceniza	La hoguera purificadora	58
	Tizones.....	60
Círculos y cuadrados	¿La cuadratura del círculo?	62
	La manzana cuadrada.....	64
	El círculo del chipirón.....	66
Clorofila	Verde, que te quiero verde	68
	El bonito con los verdes.....	70
Cochinilla	La metamorfosis	72
	Bonito parterre.....	74
Desapariciones	Sin trampa ni cartón	76
	La desaparición.....	78
	Intxaursaltsa con lombarda mutante.....	80
Deshidratados	De la necesidad... al paladar	82
	Sopa de marisco en directo.....	84
	Merluza con semillas.....	86
	Las huellas del corzo.....	88
Flores	Con flores a porfía	90
Formas	Engaños consentidos	92
	Fractal de corzo.....	95
	La piedra pómez.....	96
	Piedra lunar.....	98
	Fósil de sardinas.....	100
	“Tótem” de foie.....	102
	Thermocut.....	104

Frutos secos (goji)	Ingerir la naturaleza	106
	Pichón con puzzle de goji.....	108
Hierbas aromáticas	El jardín de los aromas	110
	Melocotón asado con algodón floral.....	112
	Volcán de aromas.....	114
Huevos	Con un par	116
	Graffiti de huevo elíptico.....	118
	Del huevo a la gallina.....	120
Humo, ahumado y brasas	Al humo de las brasas	122
	Vapor de cassia con bizcocho de cítricos.....	124
	Helado de limón ahumado.....	126
	Lenguado con brasa de cítricos.....	128
	Quisquillas y pandamus.....	130
Inyecciones	Un pinchazo placentero y gustoso	132
	Cigalas inyectadas en maíz.....	134
	Cordero inyectado y malta de cerveza.....	136
Isomalt	Dulce, sano y natural	138
	“Lacasitos” invertidos.....	140
Jengibre	Puente de culturas	142
Kappa	El revival de las gelatinas	144
	Capa con bogavante y fondo floral.....	146
	Tigres.....	148
	Ostras con piquillo.....	150
Kéfir	Eterna juventud	152
	Manzana kéfir y frutas atomizadas.....	154
	El foie con los secretos de la cerveza.....	156
Láminas de patata (azul o violeta)	Cenicienta de sangre azul	158
	Pato bien azulón.....	160
Liofilizados	Sublimación de los sabores	162
	Alubias con chocolate y té rojo.....	164
	Pica de champis.....	166
Maíz	Un americano, hijo adoptivo	168
	Foie con tejote.....	170
Maltodextrina	Polvo blanco, puro e innovador	172
	Bogavante con aceite de oliva extrablanco.....	174
	Hinchaditos de txangurro.....	176
	Tórtolas con dólmenes.....	178
Metales (oro, plata, bronce)	Es oro, plata o bronce... lo que reluce	180
	Chocolate con esmeraldas y minerales.....	182
	Rape y cebolla bronceada.....	184
	Caldo metálico.....	186
	Pato con postas.....	188
Mojos y moles	Escaldarse los besos	190
	Helado de mole negro.....	192
	Bonito en hoguera de escamas y cebolla.....	194
	Carabineros con toque de morcilla.....	196
	Lubina con alubias.....	198
Nogal	Las hojas que no caen	200
	Huevos con sidra y hojas de nogal.....	202

Papel de verduras y frutas	Un papelón, sin papel	204
	Papel de grosella	206
	Ámbar de anchoas	208
	Lubina con confetis vegetales	210
Pieles, huesos y cartílagos	¡No dejar ni las raspas!	212
	Lenguado en equilibrio	214
	Rape con hilos y médula	216
Polvos	... y en polvo te convertirás	218
	Sonajeros	220
	Lenguado mimético	222
Remolacha (betacianina)	La subversión del color	224
	Tórtola escarlata	226
	Chipirones en tinta roja.....	228
	Remolacha con chocolate y aceite de oliva	230
Resinas	Las velas y la bota	232
	Pichón con cera de colmena.....	234
	Tacos de vacuno mayor con vino de bota.....	236
	Hojaldre de leche con cera.....	238
Sales	Poesía de la comida	240
Semillas	Duros botes salvavidas	242
Soja	Lo cercano y lo lejano	244
	Carne macerada	246
	Pollo pera.....	248
Tierra, compost...	El bosque en el plato	250
	Chipirón begi haundi en abstracto	252
Tocino	Tocino sin duelo	254
	Cristal de tocino con kokotxas y fresas	256
Goma xantana	Las esferas mágicas	259
	Torrijas y champán	260
	Collar para una mandarina.....	262
	Helado de chocolate y aceituna.....	264
	Bizcocho apasionado	266
Zarzaparrilla	Refresco precursor	268
	Chipirones sellados	270
	La morcilla cruje	272

ARZAK

Secretos



Cuando hablamos de secretos culinarios parece que nos remontamos a tiempo atrás, a un concepto trasnochado, como es el de guardar celosamente las recetas y las fórmulas culinarias. Pero esto hoy día resulta impensable. Y es que los secretos de nuestras cocinas se puede decir, en todo caso, que son "secretos a voces". Divulgados constantemente a través de obras como ésta, de periódicos y revistas de todo tipo, así como en innumerables páginas y blogs de Internet que en unos segundos facilitan la información a todo el planeta. El mundo más que un pañuelo es hoy un mantel.

Por eso, los secretos de que habla este libro no son otra cosa sino los de abrir de par en par las puertas de la cocina de Arzak, descubriendo productos singulares, que cada vez resultan menos exóticos y más al alcance de la mano, así como de técnicas novedosas o ideas de combinaciones tan originales como divertidas. Explosiones visuales que hacen comprender aún más las recetas de una cocina que, sin negar que a veces es compleja, opta por soluciones sencillas, que no simplonas, y en las que lo realmente importante es el chispazo de la propia ocurrencia.



bainet
editorial

www.bainet-editorial.com
www.hogarutil.com