

GASTROMANÍA

Del 'blog' al libro

por Marta Muñoz Calero



Los blogueros gastronómicos se están quedando con las mejores localidades en las estanterías de las librerías. Cuando uno de ellos tiene éxito es cuestión de minutos para que las editoriales les propongan crear su propio libro de recetas. Personas anónimas, con la única plataforma de una bitácora culinaria, empiezan a repartirse el pastel con los cocineros estrella del negocio gastroeditorial.

En España ya tenemos algunos casos como el del bloguero Alfonso López, de recetasderechupete.com, que acaba de sacar una versión en papel llamada *Comer bien a diario* (Larousse) o webosfritos.es con su ejemplar homónimo (Ciudadela).

En Australia y Estados Unidos los estetas son los que triunfan. Fuera de nuestras fronteras no basta con crear buenas recetas, ser ingenioso o tratar un tema original. La estética del *blog*, el estilismo de los platos y la calidad de las fotografías son las claves para meter el codo entre las millones de bitácoras de cocina que plagan la red. Beatriz Peltre (www.latartinegourmande.com), la reina de las recetas sin gluten, estrenó el libro *La Tartine Gourmande: Recipes for an Inspired Life* (Roost Books) y es un éxito en las listas de ventas. Otra que ha sacado partido a la cocina orgánica con ingredientes de temporada es la creadora de sproutedkitchen.com. Su libro, *Sprouted Kitchen: A Tastier Take on Whole Foods*, estará a la venta en otoño. Pero si hay una publicación que espero con ansiedad absoluta es *What Katie Ate: Recipes and Other Bits and Pieces*. Katie Quinn Davies, la conocida estilista gastronómica, bloguera y fotógrafa australiana, ejerce en mí la misma emoción que Justin Bieber en una preadolescente. Esperar hasta octubre para acariciar el libro entre mis manos será una auténtica tortura.

CON TOQUE MAESTRO

LAS NUEVAS Bravas

El picoteo español más solicitado se reinventa. Tres de nuestros chefs más célebres han creado curiosas recetas que añaden una nota de alta cocina al sabor original.

Rellenas

- ★ Patatas pequeñas
- ★ Tomate pera escurreido
- ★ Cebollas
- ★ Ajos
- ★ Romero, tomillo, cayena
- ★ Aceite de oliva virgen
- ★ Vinagre de Jerez
- ★ Pimentón y sal

Para las patatas.

Lavarlas en agua fría. Hacer un corte en la parte de abajo para que se mantengan apoyadas en el plato. Vaciarlas con una cuchara. A fuego lento, confitarlas con aceite y las especias aromáticas hasta que estén tiernas.

Para la salsa brava. Pochar la cebolla cortada en juliana fina con el aceite a fuego suave. Añadir el tomate y sofreír a fuego fuerte durante 30 minutos. Incorporar el vinagre y seguir con la cocción 15 minutos.

Triturar y colar. Levantar el hervor y desespumar. **Para montar.** Freír las patatas a 180°, escurrirlas y rellenar con la salsa. → Paco Roncero, chef de La terraza del Casino y Estado Puro. www.pacoroncero.com

Paco Roncero



«EN CASA CAS HAGO DE MANERA TRADICIONAL CON UNA BUENA PATATA DE FRITURA, EN DADOS Y PICANTÍSIMAS. ES MI APERITIVO FAVORITO DE CADA DOMINGO.»

Vaso picante

- ★ Patatas
- ★ Aceite de oliva virgen
- ★ Tomates maduros
- ★ Huevos
- ★ Cayena
- ★ Cebolla morada
- ★ Sal
- ★ Ajo
- ★ Perejil

Saltear los hongos, lavar y cortar las patatas en vasitos con ayuda de un cortador cilíndrico. Ponerlas en un cazo con un poco de sal y cubriéndolas con aceite de oliva. Confitar en el horno a 120° durante 40 minutos. Sacar del horno y escurrir el aceite.

Para la salsa brava.

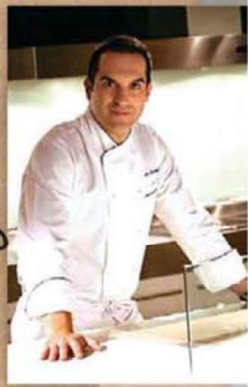
Cortar una cebolla en dados y sofreír. Cuando esté dorada, añadir pimentón, cayena y tomates pelados. Dejar freír por 10 minutos, hasta que el tomate haya evaporado todo el agua y se haya concentrado.

Para el ali-oli. Hacer una mayonesa clásica y añadir un ajo muy picado y un poco de perejil.

Montaje. Meter las patatas cinco minutos al horno a 180°. Sacar y añadir las salsas.

→ Mario Sandoval, propietario del Restaurante Coque. www.restaurantecoque.com

Mario Sandoval



Ramón Freixa

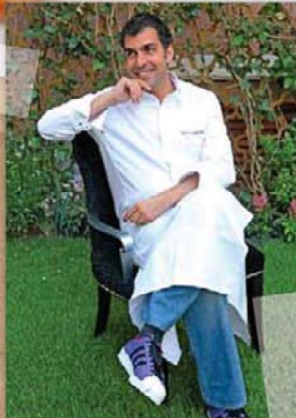


Con 'chips' violetas

- ★ 4 láminas de pan
- ★ 100 ml de salsa brava
- ★ Una bolsa de 'chips' de patata violeta
- ★ 1 ajo entero
- ★ Aceite de perejil
- ★ Patatas
- ★ Cebollas
- ★ Un ramillete de tomillo

Lo primero es asar las patatas en el horno junto a las cebollas, los ajos, tomillo y abundante aceite, hasta que cojan un color dorado. Una vez que estén bien cocidas hay que pasarlas por un pasapurés. Sobre una tosta de pan, disponer una quenelle de puré de asado, unos puntos de ajoaceite de perejil y otros de salsa brava. Para finalizar y dar el color, la textura y la originalidad, colocar encima del resultado unas chips de patatas violetas.

→ Ramón Freixa, cocinero de Ramón Freixa Madrid.
www.ramonfreixamadrid.com



«SON LA TAPA POR EXCELENCIA, JUNTO A LOS CALAMARES A LA ROMANA Y LAS CROQUETAS. ME GUSTAN DE UN SOLO BOCADO Y JUGOSAS POR DENTRO»



«SE PUEDEN HACER DE MIL FORMAS PERO SIEMPRE HAN DE TENER UNA IDENTIDAD, ESTAR CRUSTIENTES Y PICANTES»



BOCADOS DE LUJO

Más tapeo

Que no decaiga. Tras unas buenas bravas queda mucho aperitivo por catar.



OVEJAS NEGRAS

No hace ni un año que este local sevillano ha abierto en el barrio de Santa Cruz. Este espacio, decorado con gusto, hace las delicias de quien busque un tapeo diferente. Su bocado estrella por excelencia es la carrillada, aunque muchos prefieren sus hamburguesas. Precio medio entre 15 y 20 euros.

→ Hernando Colón, 8. Sevilla. www.ovejasnegrastapas.com



BODEGÓN ALEJANDRO

En San Sebastián, una de las ciudades gastronómicas más importantes del mundo, se alza este restaurante con el ánimo de colaborar con la oferta culinaria del entorno. Las antxoa fritas en aceite de oliva con ajo y guindilla, que están fuera de carta, se llevan todos los elogios. A partir de 30 euros.

→ Fermín Calbetón, 4. San Sebastián. www.bodegonalejandro.com

ZAMBURIÑA

Aquellos que piensan que han probado la mejor empanada no saben de lo que hablan si no han pasado por aquí. La de zamburiñas, que da nombre al restaurante, es su especialidad. También se puede pedir maridada con cócteles o en una de sus beauty parties. A partir de 5 euros.

→ Avenida de Brasil, 6. Madrid.
www.zamburina.com

