

magazine



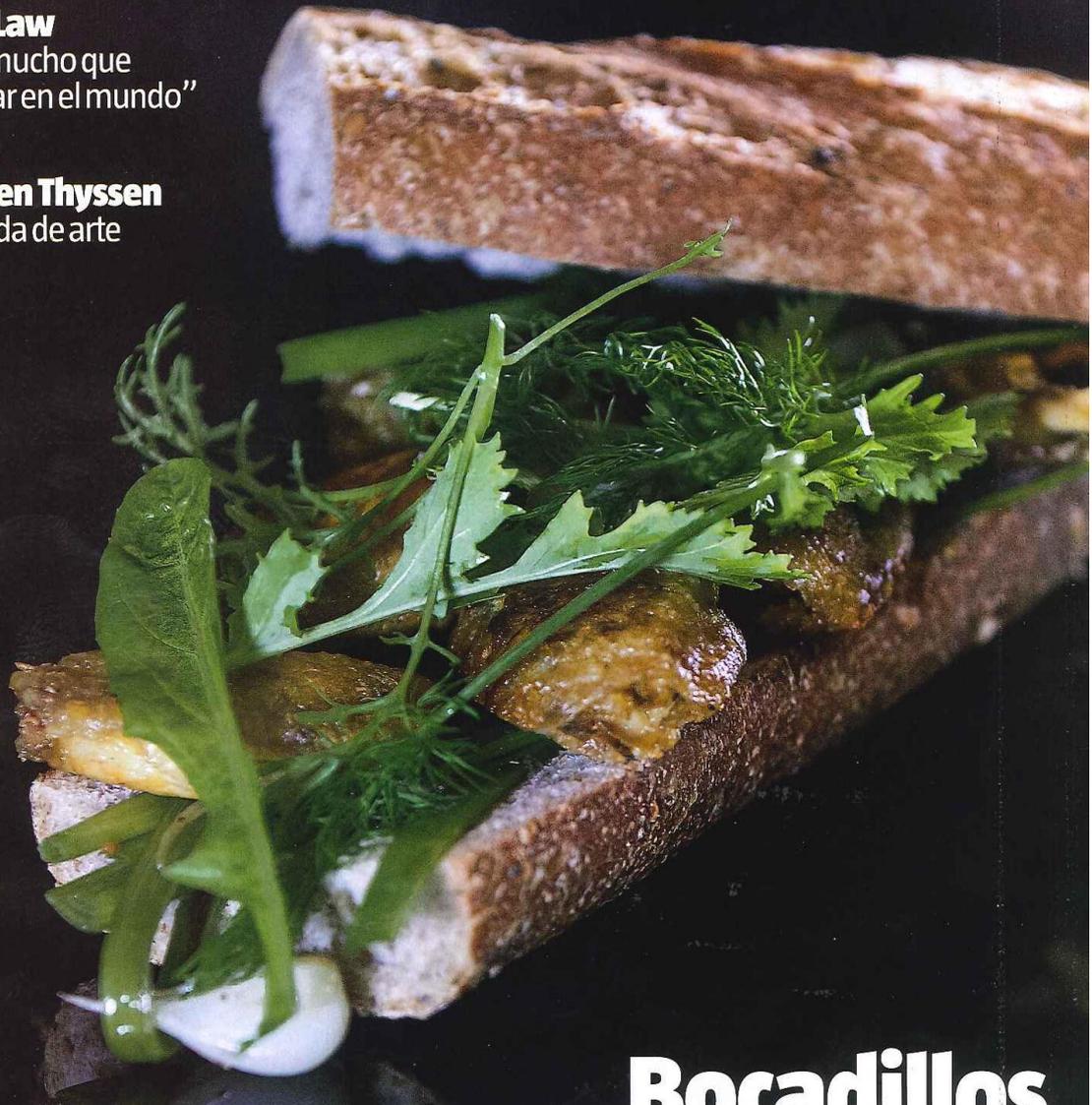
LA VANGUARDIA

Jude Law

“Hay mucho que arreglar en el mundo”

Carmen Thyssen

Una vida de arte



Bocadillos de chef

Los grandes cocineros de vanguardia preparan sus propuestas para el Magazine



EN PORTADA

Son los chefs que seducen al mundo con sus platos de cocina de vanguardia. Ninguno de ellos renuncia a la exquisitez de un buen bocadillo, sea como los que dieron sabor a los recreos de su infancia o como otros más elaborados que han preparado en exclusiva para los lectores del Magazine.

Texto de **Cristina Jolonch** Fotos de **Dani Duch**



Divinos bocadillos

Joan Roca (El Celler de Can Roca) rinde homenaje a la tapa de riñones al jerez del bar de sus padres, que a él le gusta tomar en bocadillo

De alitas de pollo y ajos frescos

Andoni Luis Aduriz

Ingredientes

- 300 g alitas de pollo
- 500 g aceite de oliva
 - 1 cabeza de ajos
- Una docena de ajos frescos
 - Mizuna
 - Hinojo
 - Rúcula
 - Mostaza
 - Achicoria
 - Agua



Nota previa

Para el pan de bocadillo es importante comprar una barra que aguante bien la elaboración, con una buena corteza crujiente y poca miga.

Elaboración

Para las alitas
Colocar todos los ingredientes en una cazuela para confitar. El aceite debe cubrir por completo las alitas. Confitarlas a 90 grados,

durante tres horas aproximadamente. Una vez estén tiernas retirar del aceite y deshuesar antes de que se enfríen. Conservar con el propio aceite de confitado o en un recipiente de plástico con tapa, también cubiertas.

Para los ajos frescos

Quitar, con la ayuda de un cuchillo, la parte verde y leñosa de los ajos, las raíces y la primera capa de piel. Cortar en trozos de 1,2 cm. Reservar en un plato cubiertos con un paño.

Para las hierbas

Lavar en un recipiente con agua fría y desinfectante alimentario. Conservarlas en la cámara frigorífica tapadas con un paño húmedo.

Acabado y presentación

Calentar con una pizca de aceite de oliva que apenas cubra la base de una sartén antiadherente muy caliente. Marcar y dorar las alitas hasta darles un tono tostado. En la misma sartén que se han marcado las alitas de pollo saltear

los ajos frescos. Cortar el pan longitudinalmente. Dibujar en el corte transversal del pan una V hará que no se desmonte el bocadillo. Otra opción es quitar un poco de miga si es necesario. Colocar los ajos desde la sartén y algo del aceite restante del salteado y poner a punto de sal. Encima colocar las alitas de pollo. Por último disponer las hierbas por encima y presionar con las manos el bocadillo de manera que se apriete todo el conjunto.

En cierta ocasión, durante la presentación de un libro sobre El Bulli, un periodista preguntó a Ferran Adrià si, como comensal, prefería la cocina tradicional o la de vanguardia. El genial chef no dudó en responder que, obviamente, la tradicional. “¿O piensa usted que yo comería el menú de El Bulli todos los días?”. Seguramente la respuesta, que por la espontaneidad generó la risa de los asistentes, no está alejada de lo que podrían afirmar la mayoría de los grandes chefs de vanguardia. Un buen arroz, unos callos, una tortilla de patatas bien hecha, un plato del mejor jamón o una sabrosas lentejas guisadas seducen a los cocineros españoles más innovadores, que no sólo saborean estos platos en casa sino que conocen bien las casas de comidas donde mejor los preparan y son buenos clientes.

Como el común de los mortales, ellos también disfrutan con un buen bocadillo. Aunque la mayoría confiesa que recurre al sabroso bocado entre dos trozos de pan

cuando no tiene tiempo para sentarse a comer tranquilamente, les encantan y explican que conservan intactos en su memoria del gusto aquellos desayunos y meriendas que hicieron más sabrosos los recreos escolares.

La simplicidad de un bocadillo de sobrasada caliente o el placer de depositar entre dos pedazos de pan los deliciosos riñones al jerez que su madre, Montse Fontané, preparaba en el bar de la familia, es algo que Joan Roca no ha olvidado. El chef que regenta junto a sus hermanos El Celler de Can Roca (Girona), actual mejor restaurante del mundo según la publicación británica *Restaurant*, ha querido rendir homenaje a ese manjar. “He hecho un bocadillo de riñones al jerez como el que de chaval me preparaba yo mismo en Can Roca”. Asegura que lo recuerda como una exquisitez y le sigue entusiasmado.

“Hay tres bocadillos que han marcado mi vida, y todos ellos contundentes”, bromea el chef del restaurante gaditano →

De riñones al jerez y perejil

Joan Roca

Ingredientes

- Pan de chapata
- Riñones de cerdo
- Un diente de ajo
- Unas hojas de perejil
- Vino de jerez
- Aceite de oliva extra virgen
- Sal
- Pimienta negra



Elaboración

Cortar los riñones por la mitad a lo largo y después en rodajas de unos 0,5 cm de grosor. Saltear en una cazuela con aceite muy caliente.

Cuando estén prácticamente cocidos añadir el ajo, el perejil y un chorrito de jerez. Retirar del fuego. Es importante que quede jugo.

Acabado

Rellenar el bocadillo con los riñones procurando que el pan quede empapado del jugo.



**De bacalao,
con crema
de coliflor
y hojas
de espinaca**

Paco Roncero



**Ingredientes
y elaboración**

**Para el pan de semillas
y cereales**

- 150 g de masa madre
- 350 g de harina de fuerza
- 100 g de harina de centeno integral
- 100 g de harina de maíz
- 100 g de harina integral

- 125 g de semillas (sésamo, pipas de girasol y/o de calabaza, linaza, hinojo, copos de avena, centeno, mijo...)
 - 30 g de azúcar mascabado
 - 10 g de sal
 - 20 g de levadura de panadero
 - 450-500 g de agua
- En una amasadora o amasando a mano, mezclar todos los ingredientes en el

recipiente oportuno. Disolver previamente la levadura en un poco de agua tibia. Mezclar y amasar hasta que la masa esté homogénea. Hacer una bola y ponerla en un cuenco grande ligeramente enharinado. Cubrir con un paño y dejar levar durante 45-60 minutos en un lugar cálido y sin corrientes de aire. Volcar de nuevo la masa en la superficie de trabajo con una

pizca de harina, amasar y doblar y volver a formar una bola para dejar fermentar otros 45 minutos. Volcar la masa en la superficie de trabajo y dividirla en las porciones que se necesiten. Formar los panes como se desee. Dejar levar de nuevo la masa hasta que doble su volumen, una hora y media, aproximadamente. Precalentar el horno a 250°C, introducir el pan, pulverizando agua previamente para crear vapor. Pasados los primeros 3-5 minutos, reducir la temperatura a 220°C y hornear durante unos 30 minutos, dependiendo del tamaño que se haya dado a los panes. Cuando el pan esté hecho, retirarlo del horno y del molde si se ha utilizado, y dejar enfriar sobre una rejilla.

Para el bacalao

- Lomo de bacalao desalado
 - 6 dientes de ajo
 - 2 l de aceite de oliva.
- Pelar cuatro o cinco dientes de ajo y machacar ligeramente. Colocar en una olla o en una sartén honda el aceite suficiente para cubrir el bacalao. Poner al fuego hasta que esté el aceite templado, echar los ajos y poner los lomos de bacalao con la piel hacia arriba. Confitar a una temperatura de 60-65°C unos 20 minutos, dependiendo del grosor del lomo. Reservar.

Para el puré de coliflor

- 500 g de coliflor
 - 80 g de caldo de pescado
 - 75 g de aceite de oliva hojiblanca
 - 40 g de nata
- Juntar todos los ingredientes en una bolsa de vacío. Cocer en agua hirviendo hasta

que la coliflor esté blanda. Triturar en un vaso americano. Poner a punto de sal y colar por un chino fino. Reservar

Para el puré de ajo y rábano picante

- 200 g puré de coliflor
- 30 g de ajo blanqueado
- 25 g de aceite hojiblanca
- 24 g de rábano picante
- c/s de sal

Blanquear los ajos tres veces. Reservar. Triturar todos los ingredientes. Colar con un chino fino. Reservar.

Para las espinacas

Lavar las espinacas baby y reservar.

Para los pepinillos agri dulces

Picar los pepinillos en pedazos lo más pequeños posible.

Para el aceite de cebollino y eneldo

- 70 g de cebollino fresco
 - 210 g de aceite girasol
 - 35 g de eneldo
- Escaldar el eneldo durante un minuto. Refrescar y secar con ayuda de papel de celulosa. En un vaso americano, añadir el resto de los ingredientes. Triturar, colar con un chino fino y reservar.

Acabado y presentación

Cortar un pedazo de la barra de pan. Untar por la parte interna la crema de coliflor y ajos. Cubrir con lascas de bacalao. Sobre estas, colocar las hojas de espinacas baby. Añadir unas gotas de aceite de cebollino y eneldo sobre la preparación.



De sobrasada de caballa en pan de lechuga de mar

Ángel León

Ingredientes

- 1 kg de caballa (lomos sin espinas y sin piel)
- 80 g de especias de chorizo (ajo, pimentón dulce de la Vera, orégano)
- Aceite de oliva
- Pan de lechuga de mar
- Sal

Elaboración

Abrir las caballas, sacar los lomos y quitar la piel y las espinas. Meter en una thermomix junto con las especias del chorizo. Turbinar y ligar con un poco de aceite. Poner a punto de sal.

Presentación

Untar en el pan de lechuga de mar (el alga se mezcla con la masa en el momento de elaborar el pan o se puede comprar un pan de algas en tiendas especializadas).



→Aponiente, Ángel León. “Cuando era muy pequeño, me volvía loco el de mantequilla y azúcar, y era el que me hacían para llevarme al colegio. Luego, ya un poco mayor, tenía pasión por el de mortadela. Y ahora me chifla el de calamares a la romana con allioli?”. Ángel León ha preparado para el Magazine un bocadillo que refleja a la perfección el trabajo que desarrolla en su cocina, investigando y llevando a la mesa los más singulares productos de las profundidades marinas y que le ha valido ser conocido como el chef del mar. El pan es de algas y el relleno es una sobrasada hecha con caballa.

León asegura que nunca se cansa de un buen bocadillo, pero que no tiene costumbre de tomarlos cada día sino cuando le va bien: “Lo utilizo cuando me conviene, como *matahambres*”. Lo mismo le ocurre al cocinero David Muñoz, del madrileño Diverxo (y de la barra Streetxo). El de chorizo de Pamplona con queso y el de calamares fritos con mayonesa fueron sus preferidos de niño. Paco Roncero, chef de La Terraza del Casino, en Madrid, reconoce que dejó atrás aquellos bocadillos de las vacaciones de la infancia (pan desmigado con aceite y azúcar en la casa sevillana de los abuelos paternos o el de chorizos, que le daban en Toledo los abuelos maternos). “Ahora hay que →

EN PORTADA DIVINOS BOCADILLOS

De corvina con cebollas, cilantro y mojo

Quique Dacosta

Ingredientes

Para el pan

1. Base de metilcelulosa

- 100 g de agua
 - 3 g de metilcelulosa.
- Calentar el agua a 90°C y añadir la metilcelulosa sin dejar de triturar con la ayuda de una túrmix hasta que esté disuelta. Guardar en la nevera 24 horas.

Agua de manzana clarificada

- 1 kg de manzana Granny Smith
- 1 l de agua
- 2 g de ácido ascórbico



Disolver el ácido ascórbico en el agua. Limpiar, descorazonar y cortar las manzanas a octavos. Introducir los trozos de manzanas en la mezcla de agua y ácido ascórbico durante 30 segundos. Escurrir y pasar los trozos de manzana por la

licuadora. El jugo debe ir cayendo directamente en un recipiente alto y estrecho. Es muy importante que el jugo no se mezcle para facilitar el proceso de clarificación. Una vez licuada toda la manzana, introducir el recipiente con el jugo, sin moverlo, en el congelador durante 20 minutos. Esta operación servirá para que las

partículas sólidas se concentren en la parte superior del jugo y se congelen muy ligeramente. Retirar la parte más pulposa que se habrá formado en la parte superior del recipiente y pasar el jugo clarificado de manzana que queda en la parte inferior por una

estameña. Guardar en la nevera.

2. Base del pan de jugo de manzana clarificado

- 300 g de jugo de manzana clarificado (elaboración anterior)
- 40 g de base de metilcelulosa (elaboración anterior)
- 10 g de fibra de trigo
- 0,8 g de xantana
- 20 g de clara de huevo en polvo

Diluir en los 300 g de agua de manzana la fibra de trigo y triturar con la ayuda de un batidor eléctrico. Añadir la base de metilcelulosa y triturar. Añadir la clara de huevo en polvo y triturar. Añadir 0,6 g de xantana y triturar de nuevo con el batidor eléctrico hasta obtener una mezcla sin grumos. Separar 50 g de mezcla y añadir ahí los 0,2 g de xantana restantes. Triturar de nuevo con un batidor eléctrico hasta tener una mezcla sin grumos. Guardar las dos mezclas por separado en la nevera bien tapadas por espacio de cuatro horas.

3. Merengue montado de jugo de manzana clarificado

Montar la mezcla de los 250 g de jugo de manzana durante cinco minutos a poca velocidad. Cuando se empieza a obtener una textura similar a la de un merengue, subir a velocidad media y montar durante cinco minutos más. Subir de nuevo la velocidad y montar otros cinco minutos. Añadir ahora la mezcla de los 50 g de jugo de manzana y montar por espacio de cinco minutos más hasta obtener una textura similar a la de

un merengue muy estable.

4. Horneado del pan

Base montada de merengue de jugo de manzana (elaboración anterior). Llenar una manga pastelera con la base de merengue. Poner sobre un molde con forma redonda el merengue de manzana. Deshidratar a 40°C durante 24 horas hasta que el merengue quede bien seco. Guardar la *miga* en caliente hasta la presentación.

Para el relleno

- Mojo picón verde (picante).
- Láminas de corvina muy fresca y cruda.
- Rodajas de cebollitas encurtidas artesanales
- Hojas de cilantro fresco
- Mishonesa (emulsión fría, hecha a partir de una holandesa con mishi)

Nota

El pan que se ha utilizado tiene una consistencia muy frágil. Debido a la dificultad de su proceso de elaboración, en casa se puede sustituir por el pan de molde menos denso que se encuentre en el mercado. Se rellenará justo en el momento de tomar con los ingredientes descritos para el relleno y de la misma manera que en la foto.



Bocadillo streetxo

David Muñoz

Ingredientes y preparación

Para la masa

- A • 15 g levadura fresca
• 45 g azúcar glass
• 26 g de levadura activa seca
• 430 g agua
- B • 90 g grasa de pato
• 250 g azúcar glass
• 900 g almidón de trigo

- C • 20 g levadura prensada
• 20 g agua

Mezclar los ingredientes del grupo A y dejar fermentar 30 minutos. Incorporar los productos

del grupo B y amasar durante cinco minutos. Dejar fermentar y amasar por última vez con los ingredientes del grupo C.

Para el relleno

- 2 cabezas de ajos
- 10 cebolletas
- 200 g de jengibre
- 200 g de galanga
- 5 chiles thai
- 1 l vino blanco
- 800 g de magro de cerdo picado
- 1 huevo de codorniz
- 200 g de papada de cerdo picada.

Hacer un sofrito con el

ajo, la cebolleta y los chiles. Incorporar el jengibre y la galanga picada y continuar rehogando. Añadir la carne y la papada de cerdo previamente doradas en una sartén y el vino blanco. Dejar reducir y seguir cocinando hasta tener el relleno a punto. Enfríar.

Una vez preparada la masa, cortar con molde redondo el bocadillo y poner el relleno, cerrándola como si fuera una empanadilla. Cocinar al vapor 15 minutos y marcar en la plancha para obtener una textura crujiente en el exterior de la masa. Cortar por la mitad y ponerlo a punto con mayonesa de chiles, queso ricotta de leche de oveja, hierbas frescas y un huevo de codorniz cocinado en la plancha.

→ cuidarse y procuro hacerlos pequeñitos y saludables”, dice.

Confiesa Quique Dacosta, cuyo restaurante de Dénia ha obtenido este año la tercera estrella Michelin, que trata de evitar el exceso de pan y que aligerar los bocadillos y hacer que sean sabrosos y saludables es su obsesión. “Me gustan con el pan crujiente y pasados por el grill. Los bocatas de mi infancia eran de embutido o de trozos de chocolate. Cuando dejé mi pueblo, Jarandilla de la Vera (Cáceres), para irme a Dénia, todos los días, después de trabajar, iba a un bar donde hacían bocatas *sellados*. Estaban tan buenos que me sabía la carta de memoria”.

También Andoni Luis Aduriz, artífice de Mugaritz (Errenteria) y considerado uno de los chefs más innovadores del planeta, recuerda un mundo de pan con sabores dulces y salados. Entre los primeros, “el bocata de crema de Colacao era la estrella”. Entre los segundos, el de chorizo de Pamplona y, sobre todo, el de paté. “Cómo me podía gustar tanto el de paté”, rememora. Ahora suele preparárselos de tortilla de atún o de pechuga de pavo con pimientos rojos: “Los resuelvo rápido y están buenos”. O