

Misión Vasca



FOTO: ZUMAPRESS/EFE.

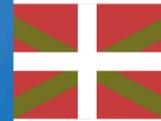
Cuatro chefs vascos visitaron Bogotá para promocionar su cocina entre la comunidad colombo-española. Un resumen de lo que han aprendido en sus largas y destacadas carreras culinarias.

POR K. P. ATTMAN. FOTOS: MANUEL CALLE

Con mucho cuidado, el chef Daniel García dispone, en un plato blanco, una porción de pan crujiente a la naranja. Sus dedos gruesos están teñidos de amarillo, testimonio de un largo día de trabajo en la cocina. Encima del pan, un tomate delicadamente trabajado y, alrededor de este, unos vegetales verdes. Todo un arco iris de colores que se completa cuando coloca en el plato un filete de pescado, cocido a la perfección.

Esta escena tuvo lugar en la cocina del Club El Nogal en Bogotá donde, además de Daniel, cocinaron Ricardo

Pérez, Beñat Ormaetxea y Jabier Gartzzi. Se trata de cuatro chefs que llegaron por primera vez del País Vasco a la capital colombiana en misión diplomática. Su deber, el cual cumplieron a la perfección, fue promocionar la cocina vasca entre la comunidad colombo-española. Además de Bogotá, visitaron Medellín y, aunque fueron pocos los días de su estadia, lograron entender la esencia de la cocina nacional. Hablamos con ellos sobre sus percepciones y compartieron sus pensamientos acerca de Colombia y la creciente cultura gastronómica del país. Aquí sus conclusiones.



Ricardo Pérez

RESTAURANTE YANDIOLA

Ricardo entró a los 18 años a trabajar en restaurantes como Goizeko Kabi, Lasarte y Café de Paris. Después llegó a ser el chef ejecutivo del hotel NH Villa de Bilbao. En 1999 abrió

el restaurante Txalgorri, y luego abrió Etxeko Jana. Poco después llegó a ser uno de los fundadores del Yandiola, un restaurante en Bilbao. De ahí nació el Grupo Yandiola, que incluye, entre otros, los restaurantes La Florinda, La Terraza y The Boar Afterwork Bistrot.

También colabora en programas de radio y televisión, ha recibido premios nacionales de gastronomía y es socio de Euro-Toques, una comunidad europea de cocineros.

“Mi profesión es maravillosa, es pura creatividad. Todos los días hay algo nuevo. Me gusta el ambiente de trabajo, las relaciones humanas”, dice.

Para los que contemplan entrar en esta profesión, “la recomiendo, pero es un gran reto. Hay que entenderla. Los chefs son muy emblemáticos ahora, pero la realidad está muy lejos de lo que algunos piensan; hay que trabajar muy duro”. Sin embargo, aclara que ser chef “es un trabajo muy agradecido. Hacemos feliz a la gente”. Sobre Colombia, “aquí la gastronomía va muy bien. Me gustó la comida popular, comí los mejores tamales de mi vida”.

“Me gustó la comida popular, aquí comí los mejores tamales de mi vida.”
Ricardo Pérez



FOTO: K. P. ATTMAN

Beñat Ormaetxea

RESTAURANTE JAUREGIBARRIA

Después de obtener su licenciatura en Hostelería y Turismo en una universidad en Leioa, Beñat pasó a estudiar lo mismo en el Salisbury College de Inglaterra. Trabajó en los restaurantes Lasarte y Bistró Guggenheim en Bilbao, donde era chef ejecutivo. También fue chef ejecutivo en Aretxondo por ocho años.

En 2007 abrió Jauregibarria. Ha recibido premios nacionales, ha participado como autor y colaborador de varios libros y es miembro del movimiento *Slow Food*.

Un recuerdo que se lleva de Colombia es el mercado de Paloquemao. Le impactaron los olores: afuera a flores, y adentro a aromáticas, a tierra y vegetales. “Se me puso la piel de gallina al ver lo mejor de cada zona”.





Daniel García
RESTAURANTE ZORTZIKO

En 1989 Daniel García abrió Zortziko en un edificio que es un monumento histórico en Bilbao, muy apropiado para un restaurante que ha llegado a ser un clásico de la región. De hecho, en 1983 la Sociedad Bilbaina lo nombró “el nuevo valor joven de la cocina del país”, y ocho años después recibió una estrella Michelin.

Trabajó en las mejores cocinas de Bilbao. En 1981 inaugura otro local con el mismo nombre Zortziko, donde empezó a formar lo que llegaría a ser su estilo como chef. En 2005 inició el Aula de Cocina Daniel García y en 2010, el restaurante Atea.

Tiene una forma de ser sencilla y directa, una voz suave, pero es firme en sus convicciones.

Con cierta tristeza dice que “lo que se escucha de Colombia son noticias feas que alarman en exceso. Pero para entender un país hay que visitarlo, conocerlo y después opinar. Es como un plato en mi restaurante: hay que llegar a comerlo y después opinar”.

Después de ‘probar’ Colombia, dice que los colombianos son muy amables. “Se ve la pasión a través del producto y están trabajando en sustentabilidad, con conciencia acerca del medio ambiente”.

Jabier Gartzia
RESTAURANTE BOROJA JATETXEA

De joven, Jabier entró a trabajar en un restaurante mientras decidía qué dirección dar a su vida. Con el tiempo, la cocina llegó a ser su vida: “Me gusta porque siempre está en movimiento, siempre hay algo diferente, nuevas tendencias, nuevas técnicas. Cuando paso unos días sin cocinar, siento que me falta algo en la vida”, dice.

Con el tiempo abrió su propio restaurante, Boroja Jatetxea, que se enfoca en la cocina tradicional vasca puesta al día, utilizando productos de temporada. El año pasado fue galardonado con el Premio Euskadi como mejor restaurador del año 2012, premio otorgado por la Academia Vasca de Gastronomía. Su restaurante posee una estrella en la guía Michelin.

“Me gusta visitar otros países para intercambiar experiencias. No pensé que en Colombia encontraría tanta innovación. Pero ¡aquí es estupendo! Usan las tendencias mundiales, están muy al día con todo”, explica.



El experto en vinos

Mikel Garaizabal Pildain es un hombre muy ocupado. Titulado en Hostelería y Turismo, Enología y Viticultura, sigue dedicado a ser *sommelier*. Ha impartido más de 800 catas, cursos y ponencias y ha participado en cuatro libros, dos de los cuales recibieron el Premio Gourmand. Es docente y enólogo, además de presentador de un programa de televisión.

De la cultura de tomar vino en Colombia, opina que se ha visto mucho progreso, un *boom* en cuanto a conocimiento. Pero todavía hay mucho potencial para crecer. “Aquí y en muchas partes de Latinoamérica el vino es un asunto elitista. Pero el mundo del vino debe ser abierto para cualquier persona. En Europa, tanto en las casas más pobres como en las más ricas, siempre hay vino”.

Sobre el placer de tomar esta bebida, añade que “detrás de una botella hay una gran cultura milenaria y cada viñedo tiene su cultura. La idea es transmitir eso al consumidor final. Por eso una cata debe ser para disfrutar, así como el vino es para disfrutar”.



VIEIRA SOBRE PATATA ALIMONADA

50' Porciones: 10
Calorías/porción: 435

Ingredientes

Para la vieira

10 VIEIRAS GORDAS, LIMPIAS, DE 50 G
100 ML DE ACEITE DE OLIVA
SAL FINA AL GUSTO

Para el consomé

200 G DE HUESOS DE POLLO
200 G DE JARRETE
200 G DE HUESOS DE PATA DE TERNERA
50 G DE TOCINO AHUMADO
1 CALABACÍN
1 PIMENTÓN VERDE
1 CEBOLLA
1 ZANAHORIA
SAL AL GUSTO
FÉCULA DE MAÍZ

Para la patata alimonada

1,5 KG DE PAPA
EL ZUMO Y LA RALLADURA DE 2 LIMONES
ACEITE DE OLIVA VIRGEN
SAL FINA AL GUSTO
PIMIENTA NEGRA AL GUSTO

Para decorar

AJONJOLÍ TOSTADO O GERMINADOS

Preparación:

1. Empaque las vieiras al vacío con el aceite de oliva y sal y cocine al vapor a 65 °C/150 °F durante 10 minutos. Reserve. Al momento del servicio, marque a la plancha y sirva.
2. Para el consomé, ponga los ingredientes en una cazuela con agua fría. Lleve a ebullición y manténgalo hirviendo muy suavemente durante 7 días, añadiéndole agua fría a medida que se vaya evaporando.
3. Luego deje que se enfríe de un día a otro y cuele sin revolver con un colador chino. Deje enfriar en la nevera otro día más para que se solidifique la grasa de la superficie y pueda retirarla con un colador chino fino. Al momento de servir ponga a punto de sal, lleve al fuego y ligue con fécula de maíz disuelta en agua hasta obtener la consistencia deseada. Sirva muy caliente.
4. Cocine la papa pelada en agua con el zumo de los limones y un chorro de aceite de oliva virgen. Después seque con papel absorbente y pase por un pasapuré. Incorpore la ralladura de limón y aceite de oliva, revolviendo hasta obtener una consistencia suave pero no líquida. Haga un rollo de papa sobre plástico de cocina, deje enfriar y corte cilindros según el tamaño de la vieira.
5. Para servir, en el fondo de un plato disponga un cilindro de papa, encima la vieira y bañe con el consomé. Decore con ajonjolí o germinados al gusto. 🌱



COCHINILLO CONFITADO CON PURÉ DE PIÑA Y GELATINA DE CAFÉ

90' + 4 H de cocción **Porciones:** 20
Calorías/porción: 1043

Ingredientes

Para el cochinillo

1 COCHINILLO DE 7 KG
100 ML DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN
750 ML DE VINO BLANCO
1 CABEZA DE AJO
SAL Y PIMIENTAS NEGRA Y BLANCA AL GUSTO

Para el jugo de cerdo

1 CEBOLLA
1 ZANAHORIA PEQUEÑA
2 DIENTES DE AJO
2 CHALOTES
1 PUERRO
2 RAMAS DE APIO

60 ML (4 CUCHARADAS) DE ACEITE DE OLIVA
750 G DE HUESOS, RECORTES Y PATAS DE CERDO
300 ML DE VINO TINTO
300 ML DE CALDO DE AVE
HIERBAS AROMÁTICAS AL GUSTO
1 G DE GOMA XANTANA

Para el puré de piña

1 KG DE PURÉ DE PIÑA O PIÑA NATURAL
100 G DE AZÚCAR
45 G (3 CUCHARADAS) DE FÉCULA DE MAÍZ

Para la gelatina de café

20 G DE AZÚCAR
2 G DE AGAR-AGAR
250 ML DE CAFÉ

Para decorar

ROMERO O TOMILLO

Preparación

1. Para el jugo de cerdo, ponga a sofreír las verduras picadas en una sartén con el aceite hasta que cojan un punto de color. Añada los huesos de cerdo, el vino tinto, el caldo y las hierbas. Deje que hierva y luego que el líquido reduzca a la mitad.

2. Cuele y texturice con la goma xantana. Corrija el punto de sal y reserve.

3. Para el cochinillo, salpimientelo y úntelo con un poco de aceite de oliva. Áselo en una lata de hornear a 130 °C/265 °F durante 4 horas y media (el tiempo varía según el peso), junto con el vino y la cabeza de ajo, con la piel hacia arriba.

4. Retire del horno y dele vuelta sobre una lata engrasada, para dejarlo con la piel hacia abajo. Cuando la temperatura reduzca lo suficiente, deshuese con cuidado de que no quede ningún hueso pequeño.

5. Reparta la carne e iguale de grosor en toda el área de la piel. Añada un poco de jugo reducido de cerdo sobre la carne deshuesada. Cubra con plástico de cocina y deje hasta el día siguiente en refrigeración con peso encima para que quede bien plano e igualado en su forma.

6. Ya frío, córtelo en rectángulos del tamaño de la bolsa de cocción al vacío (20 x 30 cm), introduzca en ellas el cochinillo y selle al vacío.

7. Esterilice en horno a 110 °C/230 °F durante 20 minutos, al baño María. Luego enfríe en agua con hielo.

8. Para el puré de piña, cocine la piña en agua y posteriormente triture con el azúcar. Pase por un colador fino y lleve de nuevo a ebullición. Disuelva la fécula de maíz en un poquito de agua y añada al puré hasta conseguir la textura deseada. Reserve.

9. Para la gelatina de café, mezcle el azúcar con el agar-agar y añada al café en frío. Mezcle bien y lleve a ebullición. Vierta en un recipiente con 1 cm de espesor y deje enfriar. Corte dados de 1 x 1 cm y reserve.

10. Corte el cochinillo en rectángulos de 4 x 10 cm y marque en una plancha o sartén antiadherente por el lado de la piel hasta dorar. Lleve al horno para que se caliente bien.

11. A un lado del plato haga una lágrima de puré de piña. Al lado ponga 3 dados de gelatina de café. En el centro, un par de cucharadas de jugo de cerdo. Termine con el cochinillo encima y una ramita de tomillo o romero para decorar.

ARENAS DE CACAO, CUAJADO DE CHOCOLATE Y FRÍO DE PRALINÉ

90⁹

Porciones: 8

Calorías/porción: 249

Ingredientes

Para el cremoso de chocolate

100 G DE CREMA DE LECHE

100 ML DE LECHE

30 G DE AZÚCAR

3 YEMAS DE HUEVO

80 G DE COBERTURA DE CHOCOLATE

Para la masa de cacao

40 G DE AZÚCAR

70 G DE HARINA

20 G DE CACAO EN POLVO

45 G DE MANTEQUILLA POMADA

Para decorar

ACEITE DE OLIVA

100 G DE FRUTAS DESHIDRATADAS

PÉTALOS DE CHOCOLATE

SAL DE AÑANA (MUNICIPIO DEL PAÍS VASCO)

HOJAS DE MENTA

Preparación

1. Para el cremoso, ponga a hervir la crema, la leche y el azúcar. Retire del fuego y espere a que la mezcla alcance 85 °C/185 °F. Incorpore las yemas batiendo, lleve de nuevo al fuego y mantenga la temperatura constante durante 15 minutos. Añada la cobertura de chocolate y deje cocinar 15 minutos. Vierta en un recipiente y deje enfriar.
2. Para la masa de cacao, mezcle los ingredientes hasta formar una pasta. Haga bolas y congele. Una vez congeladas, ralle y hornee a 180 °C/355 °F durante 7 minutos.
3. En un plato ponga un aro mediano, añada un chorrito de aceite y encima ponga 3 cucharadas de las arenas de cacao, unas frutas deshidratadas y unos pétalos de chocolate.
4. Retire el molde y encima de las arenas de cacao ponga dos *quenelles* pequeños de cremoso de chocolate. Al cremoso adicione unas escamas de sal de Añana.
5. Para terminar, corte una juliana muy fina de menta y ponga encima de las arenas. 🍋

