De la alta cocina a tu casa

Los menús del mejor cocinero joven de España

DAVID ANDRÉS

Prólogo de Andoni Luis Aduriz

Planeta

DAVID ANDRÉS

De la alta cocina a tu casa

Los menús del mejor cocinero joven de España

Prólogo de Andoni Luis Aduriz

Planeta

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea este electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (art. 270 y siguientes del Código Penal)
Diríjase a Cedro (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con Cedro a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47

Título original: *De l'alta cuina a casa*
© Columna Edicions, Llibres i Comunicació, S. A. U., 2018

© David Andrés Morera, 2018
© de la traducción, Mar Vidal Aparicio, 2018
© Editorial Planeta, S. A., 2018
Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona
www.editorial.planeta.es
www.planetadelibros.com

© de las fotografías de cubierta e interior: Albert Armengol, 2018

Diseño de cubierta: Planeta Arte & Diseño
Diseño de interior y maquetación: © Dandèlia, diseño gráfico
Redacción: ebc, servicios editoriales (Eva Bargalló)

Primera edición: marzo de 2018
Depósito legal: B. 2.181-2018
ISBN: 978-84-08-18268-9
Preimpresión: Safekat, S. L.
Impresión: Macrolibros
Printed in Spain – Impreso en España

El papel utilizado para la impresión de este libro es cien por cien libre de cloro y está calificado como **papel ecológico**.

INTRODUCCIÓN 12

PRÓLOGO: PASOS DE COLORES 37

Menú de Andoni Luis Aduriz

Beso helado de ostras 42
Pellizcos de cordero hojaldrado 44
Pastel al güisqui 47

PRIMAVERA 50

Menú de Xavier Pellicer

Tartar de buey de mar, aguacate y champiñones 54
Patata macaria y judías tiernas con senderuelas 56
Crème brulée de guisantes 58

Menú 01:

Fideos Xin Xin 62
Chup-chup oriental 66
Arroz con leche de coco y mango 69

Menú 02:

Tortilla de flores de calabacín en tempura 74
Arroz negro con pulpitos y mejillones 77
Tigre-sushi-tón 78

Menú 03:

Cebolla rellena de Igualada con escalivada y anchoas 84
Pollo con cigalas 89
Piruleta de fresa 92

Menú 04:

Vichyssoise y croquetas de *calçots* 96
Escabeche al momento de atún con verduras 100
Tiramisú 102

VERANO 104

Menú de Jordi Cruz

Loritos fritos y crujientes con consomé de espinas, algas y cítricos 108
Fabada de verano con aire de picada 113
Burbujas de gin-tonic 116

Menú 05:
Tortilla-pizza 121
Arroz carbonara 122
La Pink Panther del Somiatruites 125

Menú 06:
Pan con tomate y sardinas a la brasa 131
Alitas de pollo a la brasa con humus de colores 132
Limones con buñuelos de sus hojas 135

Menú 07:
Huevos de mamá 138
Burger coulant del Somiatruites 141
Melón con agua de melón y menta 142

Menú 08:
Tomate relleno de melocotón y mozzarella 146
Cebollas rellenas de tartar de calamar con su tinta 149
Macedonia de frutas con mosto 150

OTOÑO 152

Menú de Joan Roca
Puré de castañas, setas y anisados 157
Liebre a la Royal 161
Manzanas de feria 165

Menú 09:
Crema de calabaza 171
Lenguado con mandarina 172
Trifásico de crema de whisky 175

Menú 10:
Croquetas de calamar 181
Conejo con calabaza y salsa de yogur y hierbas 182
El huevo frito del Somiatruites 187

Menú 11:
Sopa de ajo con garbancitos de la Alta Anoia 192
Arroz de *cap i pota* y caracoles 194
Clafoutis de higos y frutos rojos 198

Menú 12:
Queso relleno de setas 203
Jabalí con romesco de remolacha 204
Membrillo con piel de leche de cabra 206

INVIERNO 208

Menú de Jean Louis Neichel
Huevo de payés escalfado con trufas *melanosporum* sobre *parmentier* cremoso 212
Lomo de corzo con frutos rojos confitados, castañas, compota de manzana y pera al vino 215
Torrijas de santa Teresa con membrillo y madroños sobre crema catalana y tonka 218

Menú 13:
Pan chino con *pilota* y *teriyaki* 223
Carrillada de jabalí al horno con boniato 226
Roscón de reyes de Igualada 231

Menú 14:
Ensalada de remolacha de Charles-Antoine 234
Pescado con escamas y fondo de bullabesa 237
Requesón con miel con orejones y piñones 240

Menú 15:
Sopa de cebolla 245
Costillas de cordero con alcachofas y cuajada de leche 246
Coulant de crema de cacao y avellanas 251

Menú 16:
Rosa de trucha de río 254
Albóndiga con bechamel de escudella 256
Áspic de cítricos 261

ÍNDICE DE RECETAS 262

AGRADECIMIENTOS 266

BESO HELADO DE OSTRAS

Para 5 raciones

Ingredientes para la salmuera: 100 ml de agua • 5 g de sal

Ingredientes para el granizado: 5 ostras Gillardeau • 50 ml de agua de ostras • ¼ de lámina de gelatina

Ingrediente para la esfera de hielo: Hielo

Ingredientes para el acabado: 4 esferas de hielo • El granizado • Flores de temporada

Elaboración:

Preparamos la salmuera mezclando el agua y la sal. Reservamos.

Para hacer el granizado, hidratamos la gelatina. Luego abrimos las ostras sobre un recipiente para conservar su agua. Filtramos el agua para eliminar impurezas y reservamos. Limpiamos las ostras en la salmuera. Las cortamos en *brunoise*. Diluimos la gelatina en un tercio del agua de ostras caliente. Lo mezclamos todo, lo metemos en el congelador y removemos cada 10 minutos para obtener la textura del granizado.

Para preparar la esfera de hielo, lo ponemos en el abatidor para congelarlo más, lo pasamos por la picadora y lo reservamos.

Cogemos un cucharón de 10 centímetros y lo rellenamos con hielo pilé, apretando hasta lograr tener media esfera. Reservamos en el abatidor. Juntamos medias esferas tapándolas con más hielo. Reservamos en el abatidor. Cortamos una base fundiendo en la plancha.

Acabado y presentación:

Ponemos la esfera sobre una servilleta y colocamos 1 cucharada de granizado (11 gramos aproximadamente) encima. Disponemos las flores de manera orgánica.

PELLIZCOS DE CORDERO HOJALDRADO

Para 4 raciones

Ingredientes: 4 porciones de lomo de cordero • 60 g de carne crujiente tostada y picada • 4 láminas de piel crujiente • Caldo de cordero • Oxalis y flores de oxalis

Elaboración:

Antes de empezar a elaborar el plato, tenemos que deshuesar el costillar de cordero y separar las siguientes piezas: lomo, falda con piel, huesos y recortes. Guardamos cada pieza para elaborar el caldo de cordero.

Limpiamos el lomo de cordero de grasa y tendones. Lo cortamos en porciones de 30 gramos.

Cortamos la falda en trozos de 15 x 10 centímetros aproximadamente; los envasamos en bolsas de cocción con un trocito de tocino. Cocemos a 66 °C durante 36 minutos.

Los sacamos de la bolsa y los cocemos al horno a 160 °C durante 2 horas. A la mitad de este tiempo de cocción, separamos la carne de la falda y seguimos secando al horno. Acabamos de secar en una parrilla al rescoldo hasta que la carne esté totalmente tostada y la piel esté crujiente y forme capas similares al hojaldre.

Picamos la carne crujiente hasta obtener una especie de *crumble*. Reservamos.

Acabado y presentación:

Cocemos el lomo a la brasa. El interior tiene que quedar rosado y jugoso. Pintamos el lomo con el caldo reducido (si el caldo no tiene la textura adecuada, se puede rectificar con hojas de gelatina).

Disponemos la carne en el plato. La cubrimos con 1 cucharada de *crumble* de cordero. Acabamos con la piel crujiente hojaldrada desmenuzada, unas gotas más de zumo y los oxalis con sus flores.

PASTEL AL GÜISQUI

Para 4 raciones

Ingredientes para la masa café: 200 g de palatinosa • 90 ml de agua • 10 g de extracto de café • 112 g de clara de huevo pasteurizada • 10 g de gelatina en hojas (5 unidades) • 1 cucharada sopera de maicena

Ingredientes para el polvo de café: Recortes de masa

Ingredientes para el gel de whisky: 200 ml de whisky • 1,75 g de agar-agar

Ingredientes para la yema: 100 g de yema pasteurizada • 25 g de azúcar

Ingredientes para el helado de vainilla: 1 l de leche fresca • 300 ml de nata de 35,1 % m. g. • 100 g de azúcar • 8 g de estabilizante para cremas • 10 g de vainilla de México •100 g de dextrosa • 75 g de glucosa atomizada • 35 g de leche en polvo desnatada • 20 g de azúcar invertido • 1 cucharada sopera de sal

Ingredientes para el acabado: Crème fraîche

Elaboración:

Para hacer la masa café, colocamos las claras en el KitchenAid. Montamos. Mientras, calentamos la palatinosa con el agua y el extracto de café hasta 116 ºC. Cuando tengamos las claras a punto de nieve, vertemos poco a poco el caramelo caliente de palatinosa y café. Hidratamos las hojas de gelatina en agua fría y deshacemos en un cazo caliente. Lo añadimos al merengue del KitchenAid.

Ponemos el Silpat en bandejas gastronorm y, con la ayuda de una espátula de pastelero, estiramos el merengue hasta que tenga un grosor de 5 milímetros. Espolvoreamos maicena por encima de cada placa de merengue con un colador y dejamos secar sin tapar unas 2 horas, a temperatura ambiente. Cuando empiezan a estar secas, con una espátula de pastelero separamos rápidamente los *marshmallows* del Silpat y les damos la vuelta. Espolvoreamos con maicena y guardamos las placas entre papel sulfurizado.

Para la preparación del polvo de café, utilizaremos las partes que se secan demasiado o se rompen. Las dejamos secar bien y las trituramos con la Thermomix. Colamos y reservamos.

Para elaborar el gel de whisky, mezclamos en frío el whisky con el agar-agar y lo llevamos a ebullición. Lo colocamos en un recipiente para que gelifique. Una vez gelificado y frío, lo trituramos con la Thermomix hasta crear un gel. Lo metemos en una manga pastelera.

Hacemos la yema envasando la yema de huevo, que coceremos a 63,5 ºC durante un par de horas. A continuación hacemos un caramelo rubio con el azúcar, que llevaremos hasta 130 ºC y estiraremos sobre un Silpat. Cuando esté duro, lo troceamos y reservamos en gel de sílice. Trituramos el caramelo con la Thermomix y lo añadimos a la yema cocida.

Para preparar el helado de vainilla, mezclamos el estabilizante con una parte del azúcar y reservamos. Mezclamos el resto de ingredientes y los llevamos a 40 °C. Cuando alcancen esta temperatura, incorporamos la mezcla de estabilizante y azúcar. Lo llevamos hasta 85 °C sin dejar de remover. Abatimos hasta llegar a 4 °C y envasamos. Lo guardamos en la cámara. Cuando sea el momento de utilizarlo, colamos y turbinamos en la heladora.

Acabado y presentación:

Encima de la base del plato, colocamos una esfera imperfecta y la doblamos lo justo para luego poderla cerrar.

Añadimos la crema tostada cubriendo los lados, y colocamos en el centro una bola de crema helada, que rompemos suavemente.

Acabamos con una capa de *crème fraiche* y tapamos con la otra mitad.

Abrimos una grieta en el centro y espolvoreamos con el polvo de café.