

## CITIZEN K

GASTRONOMÍA

### El futuro está aquí



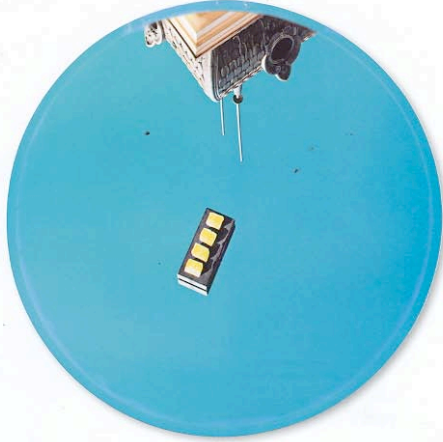
Gominolas de aceite, daiquiris sólidos, papeles comestibles, platos que flotan en el aire... La revolución tecnológica en la cocina pone sobre el mantel recetas inverosímiles, como éstas que presenta Paco Roncero, de La Terraza del Casino de Madrid

*Por Federico Oldenburg. Fotos, Estudio LaLuna. Dirección artística, Antonio M. Yuste*



Un ravioli de aceite con puré de coliflor y huevas de trucha. En la otra página, americanos en ravioli

GASTRONOMÍA



142 CITIZEN K ESPAÑA



Caipirinha nitro servida en el interior de una lima vaciada  
En la otra página, gominolas de aceite. Debajo, las copas de melón con jamón

CITIZEN K ESPAÑA 14

... **Los más asiduos** a los restaurantes vanguardistas o quienes visitaron la Cumbre Gastronómica Madrid Fusión pueden dar fe: la revolución tecnológica que se vive en las cocinas no ha metido de lleno en el futuro. Casi sin que nos diéramos cuenta. Y mientras nos tomamos una fabada como las de toda la vida, puede que en el restaurante de enfrente los comensales se enfrenten a un plato propio de una película de ciencia ficción: un billere de dólar comestible, un caviar de melón o un plato que levita. Y lo mejor es que esta revolución ya no es sólo cuestión de Ferran Adrià. Hoy son muchos los cocineros que se apuntan a la investigación para desarrollar los platos más inverosímiles. Casi todos se apoyan en el conocimiento de algún científico: los químicos y físicos ya se han puesto el delantal.

Entre los chef de vanguardia se puede mencionar a Homaro Cantu, del restaurante Moto de Chicago, quien no se corta a la hora de declarar: "quiero que comar en mi restaurante sea una gran experiencia artística, como ir a la ópera". Sus platos: globos de dióxido de carbono que se hinchan en la mesa espontáneamente, papeles comestibles, helados calientes... Ahora quiere que los platos leviten, para lo cual está experimentando con nitrógeno líquido y helio. También con nitrógeno trabaja el inglés Heston Blumenthal, del restaurante The Fat Duck (en Bray, Berkshire). Ha conseguido las tres estrellas de la guía Michelin con platos como la sardina en sorbete de tostada o el nitro-té verde con ostra de lima y *gelée* de fruta de la pasión. ¿Su último invento? Un casco con auriculares y micrófono que permite oír, en un fiel "directo", los sonidos de la masticación.

En España, uno de los paladines de la tecnococina es el joven Dani García, quien deslumbró en el restaurante Tragabuches de Ronda y ahora se ha mudado a Calima, en el hotel Meliá Don Pepe. García también trabaja con nitrógeno, aunque aportando el típico humor andaluz: es capaz de servirnos unas patomitas de aceite de oliva que se disuelven en la boca. En Madrid, uno de los cocineros más vanguardistas es Paco Roncero, de la Terraza del Casino y "embajador" de Adrià en la capital, aunque con un carácter más urbano. En La Terraza -a pesar de su marco tan clásico- se pueden degustar algunas de las recetas futuristas que presentamos en estas páginas.



**MELÓN CON JAMÓN**

**INGREDIENTES**  
250 gr. de jamón, agua, 250 ml de consomé de jamón, 0,6 gr. de xantana, 500 gr. de melón Canteloup, 2 gr. de alginato, 5 gr. de cloruro cálcico, 3 gr. de pimienta negra en grano.

**PREPARACIÓN**  
Cortar el jamón en trozos irregulares de 1 cm, eliminando el exceso de grasa, cubrir con 500 ml de agua y cocer a fuego lento, desengrasando y desespumando durante 15 minutos. Colar y desengrasar, conservando el caldo en nevera. Mezclar con batidor la xantana con el consomé, hervir sin dejar de remover y enfriar en nevera. Pelar y despear el melón; triturar la carne en vaso americano y colar, hasta obtener un jugo de melón. Mezclar en frío el alginato con una tercera parte del jugo de melón y pasar por el turmix; añadir el resto del jugo y mezclar. Colar y conservar a temperatura ambiente. Disolver el cloruro cálcico en 1 litro de agua y guardar.

**PRESENTACIÓN**  
Llevar 4 perlas con la solución del melón; verter gota a gota en la solución de cloruro cálcico y mantener durante 3 minutos; colar y lavar el "caviar de melón" en agua fría. Colocar en una copa estrecha y alta 25 gr. de consomé, añadiendo 10 gr. de caviar y mezclar. Completar con un poco de pimienta negra recién molida.



**GOMINOLA DE ACEITE**

**INGREDIENTES**  
500 ml de aceite de oliva (variedad arbequina), 250 ml de agua, 200 g de azúcar glas, 250 gr. de isomal, 50 gr. de glucosa en polvo, 5 vainas de vainilla, 10 unidades de gelatina (cola de pescado), ácido cítrico.

**PREPARACIÓN**  
Introducir en la termomix el agua, el azúcar glas, isomal y glucosa. Cocer 5 minutos a 90°C; añadir poco a poco el aceite, para que se vaya incorporando a la mezcla. Agregar las semillas de la vainilla y mezclar con la termomix. Colar. En un cazo, disolver las colas de pescado junto a la mezcla, aún caliente. Cagiar en una placa durante 3 horas.

**PRESENTACIÓN**  
Desmoldar con la ayuda de una puntilla y una espátula la masa de aceite sobre una talla para cortar. Partir en rectángulos de 3 x 1,5 cm, empujar en azúcar glas y completar con una punta de ácido cítrico sobre cada gominola.



**RAVIOLI DE ACEITE CON PURÉ DE COLIFLOR Y HUEVAS DE TRUCHA**

**INGREDIENTES**  
50 ml de agua, 100 ml de aceite de Bacca, 500 gr. de cola de pescado, 0,8 gr. de goma garrofín F-410, 0,8 g de goma xantana, 1 kg de coliflor, 50 gr. de mantequilla, 10 gr. de sal, 100 ml de nata líquida, 50 gr. de huevas de trucha, flores de limón.

**PREPARACIÓN**  
Añadir los dos gomas al aceite y diluir; cocer a fuego muy bajo mientras se agrega lentamente el agua y la sal, hasta que se forme una masa homogénea. Añadir la cola de pescado con la masa aún caliente y rectificar el punto de sal. Escribir la masa resultante entre dos papeles siliconados, lo más finamente posible; enfriar en la nevera durante al menos 1 hora. Limpiar la coliflor y cocerla durante 45 minutos. Escurrir y secar en la plancha; triturarla en la termomix, hasta obtener una masa lisa sin grumos, a la que se añadirá la nata reducida y la mantequilla; rectificar el punto de sal, y mantener caliente. Abrir el bote de huevas de trucha y escurrir el líquido sobrante; conservar en un tupperware herméticamente cerrado y en la nevera.

**PRESENTACIÓN**  
Cortar la masa de aceite en cuadrados de 5 X 5 cm. Rellenar del puré de coliflor y envolver las puntas para formar paquetitos. Calentar ligeramente y completar la presentación con unas huevas de trucha y una flor de limón.



**AMERICANO EN RAVIOLI**

**INGREDIENTES**  
4,8 gr. de alginato, 1 litro de Campari, 1 litro de agua, 10 gr. de cloruro cálcico, 20 gr. de sal Maldon, 500 ml de naranja natural.

**PREPARACIÓN**  
Congelar el zumo de naranja en un molde de silicona rectangular, con una altura de 0,5 cm. Extraerlo y cortar en cuadrados de 0,5 x 0,5 cm. Conservar en el congelador. Añadir en frío el alginato al Campari, mezclar y triturar con la ayuda de un turmix, hasta que se diluyan los grumos. Reposar esta mezcla en nevera durante 2 horas. Disolver el cloruro en 1 litro de agua y reservar en la nevera.

**PRESENTACIÓN**  
Llevar una cucharilla dosificada con la mezcla de Campari y un cubo de naranja congelada; introducir en la mezcla de cloruro cálcico hasta que se obtengan bolas; mantener durante 2 min. Retirar los "strawb" con la ayuda de una cuchara y limpiarlos con agua. Escurrir y presentar en cucharas chinas.



**CAIPIRINHA NITRO**

**INGREDIENTES**  
1,5 kg de limas, agua, azúcar, 1 g de jarabe, 1 manojo de estrag fresco, 300 ml de cachacha y 1 litro de nitrógeno líquido.

**PREPARACIÓN**  
Cortar la parte superior de un parte (750 g) de las limas, vaciar y congelarlas. Mezclar 150 gr de azúcar con 300 ml de agua; hervir hasta obtener un jarabe. Reservar en la nevera. Limpiar resto de las limas y cortarlas en trozos; esponjearlas con azúcar y machacadas hasta que lague su jugo. Añadir 145 ml de agua el jarabe. Machacar un poco más eliminar las pulpas y pieles, las conseguir un zumo espeso. Desh 40 gr de estragón y escaldar en herviendo durante 25 segundos. Escurrir y enfriar en agua con hi. Volcar a escurrir y triturar en un vaso, con 120 gr. de agua, cola guardar en la nevera y decantar en un recipiente alto y estrecho. Eliminar el exceso de agua y depositar la pulpa en una manga plástica, conservando en la neve.

**PRESENTACIÓN**  
Colocar en la punta de cada cucharita 0,1 gr. de concentrado estragón. Poner en un cuenco p el nitrógeno 450 gr. de mucera de limas y añadir cachacha a gus. Verter lentamente el nitrógeno mientras se mezcla con vainilla hasta obtener una textura de sorbete. Servir en las limas vaci con las cucharas con estragón.