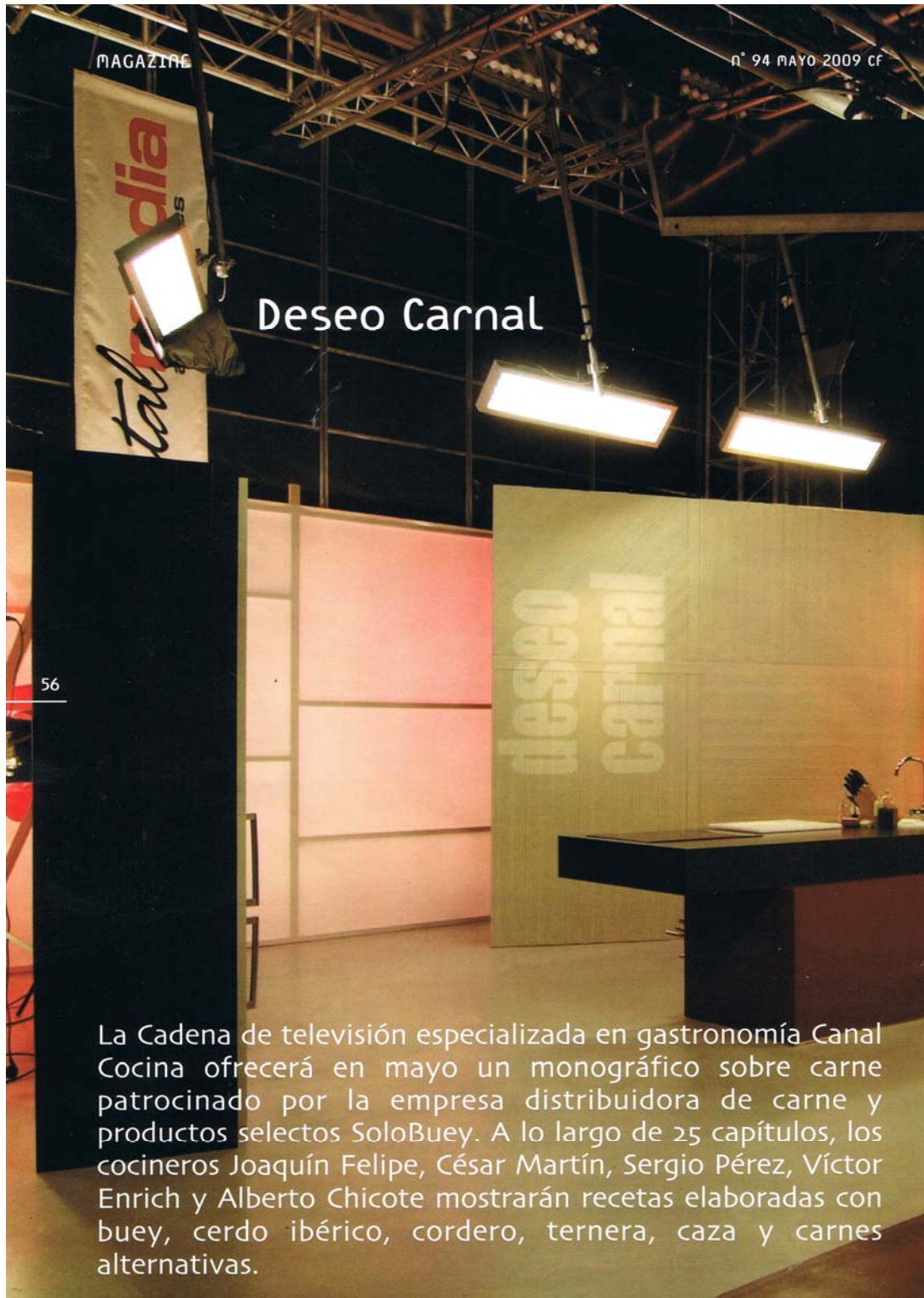




Mayo de 2009



La Cadena de televisión especializada en gastronomía Canal Cocina ofrecerá en mayo un monográfico sobre carne patrocinado por la empresa distribuidora de carne y productos selectos SoloBuey. A lo largo de 25 capítulos, los cocineros Joaquín Felipe, César Martín, Sergio Pérez, Víctor Enrich y Alberto Chicote mostrarán recetas elaboradas con buey, cerdo ibérico, cordero, ternera, caza y carnes alternativas.

María de Blas, responsable de SoloBuey, apostó por seleccionar a cinco cocineros con perfiles diferentes que ofrecieran distintas visiones a la hora de trabajar la carne. Para María, era fundamental que cada uno de ellos tuviera libertad a la hora de elaborar su guión, *"hemos querido que mostraran cuales son sus cortes y técnicas preferidas, y creo que eso les ha permitido transmitir más naturalidad"*, comenta la patrocinadora de Deseo Carnal.

Los cocineros escogieron distintas carnes y piezas con las que se elaboraron las correspondientes recetas. Los capítulos, de 25 minutos de duración, se emitirán durante todo el mes de mayo, entre semana, de lunes a viernes, en tres pases, a las 10:00, las 17:30 y las 00:30 h.

www.solobuey.net
www.canalcocina.es



Joaquín Felipe

Castañuelas caramelizadas con ñoquis de calabaza y jugo de hinojo tostado

Ingredientes:

- 200 g de castañuelas
- 70 g de azúcar moscovado
- 1 kg de calabaza
- 100 g de harina
- 1 huevo
- 100 g parmesano rallado
- Sal y pimienta
- 1 bulbo de hinojo

Elaboración:

Limpia las castañuelas, sazónalas y cocínalas al vacío durante 12 horas a 65°C, o en agua hasta que estén tiernas. Coloca la carne de calabaza envuelta en papel plata y asarla en horno moderado a 150°C. Mezcla el puré de calabaza con la harina y el huevo. Aliña con el parmesano, sal y pimienta. Forma ñoquis, blanquearlos en agua con sal 5 minutos y escurrir.

Limpia el hinojo, partirlo y tóstarlo en el horno. En una cazuela con aproximadamente un litro de agua, infundir el hinojo tostado a una temperatura de 70°C, mantenerlo y dejarlo reducir. En una sartén de teflón caliente, coloca las castañuelas y caramelízalas con el azúcar. Añade los ñoquis y el caldo de hinojo. Guisa el conjunto y emplata.



Joaquín Felipe, responsable gastronómico de los restaurantes de los Hoteles Villa Real y Urban desde hace nueve años, es un especialista en cerdo ibérico. A Joaquín este animal le permite recuperar platos que ya no se hacen y ofrecer a sus clientes nuevos cortes y texturas desconocidas para muchos.

Uno de los cortes más valorados por Joaquín son las castañuelas, glándulas salivares del cerdo ibérico, porque son sabrosas, de textura tierna y melosa y según este cocinero recuerdan a las mollejas. Además, en este plato, Joaquín le ha querido hacer un guiño a la cocina italiana empleando unos falsos ñoquis de calabaza.

www.derbyhotels.com



César Martín

Arroz cremoso con pato azulón y setas

Ingredientes:

- Pato azulón
- Arroz carnaroli
- Puerro
- Boletus picados
- Angula de monte o trompeta amarilla
- Caldo de pato azulón
- Mantequilla
- Parmesano rallado
- Sal y pimienta

Para el caldo de pato:

- Carcasas de pato
- Cebolla
- Puerro
- Zanahoria
- Laurel
- Agua

Elaboración:

Limpiamos el pato. Con la carcasa y unas verduras (cebolla, puerro, zanahoria, laurel), preparamos el caldo. Separamos la pechuga de la pata, deshuesamos la pata, le quitamos la piel y la picamos para hacer el arroz; la pechuga la marcamos a la plancha y la reservamos.

Para el arroz, rehogamos el puerro muy picado, añadimos los boletus muy picado, cuando esté bien pochado, añadimos el arroz, lo rehogamos bien e incorporamos las setas limpias, mojamos con el caldo del pato y cocemos. Cuando está prácticamente cocido incorporamos un poco de mantequilla y un poco de parmesano rallado para mantecar el arroz. Lo emplatamos y culminamos con la pechuga del pato marcada y cortada en filetitos, ponemos un poco de sal maldon y calentamos en salamandra.



César Martín, cocinero que cumplió su tercer año en Balzac el pasado mes de abril y que se ha convertido en un referente en Madrid a la hora de hablar de platos de caza, escogió carne de aves para elaborar sus recetas.

“Utilizo el pato desde hace muchos años, en especial el azulón. Creo que es muy versátil debido, como casi con todas las aves, a la doble cocción que necesita. Es una de las piezas de caza que menos tiempo de maduración requiere, me gusta mucho el color oscuro de su carne y su intenso sabor”, comenta César. El arroz empleado en la receta fue un carnaroli envejecido que le da un punto más aromático.

www.restaurantebalzac.net



Sergio Pérez

Ossobuco estofado

Ingredientes para 4 personas:

- 4 rodajas de ossobuco de ternera de añojo
- 300 grs de champiñones
- 2 zanahorias
- 2 cebollas
- 1 bote o brik pequeño de tomate frito
- 4 dientes de ajo
- Harina
- Agua
- Aceite de oliva Virgen Extra
- Sal
- Pimienta
- Perejil

Elaboración:

Hacemos unos cortes a la pieza de carne para que no encoja y se retuerza al cocinarla. Sazonamos, enharinamos y doramos en una sartén con un poco de aceite.

Por otro lado, picamos la cebolla muy fina junto con los dientes de ajo enteros y la zanahoria. Añadimos tomate frito. Rectificamos de sal, introducimos la carne, añadimos el vino blanco y un poco de agua. Cocemos en olla rápida por espacio de 20 minutos.

Por otro lado, limpiamos los champiñones con un trapo húmedo intentando evitar mojarlos mucho para que se mantengan blancos. Los cortaremos muy finos en láminas y los saltearemos en una sartén a fuego medio-fuerte. Terminamos con perejil recién picado.

Herramientas necesarias:

2 sartenes antiadherentes, 1 cazo pequeño, 1 mortero + 1 mazo, 1 pinzas, 1 tabla de cortar, 1 cuchillo cebollero, 1 puntilla.



Sergio Pérez empezó a cocinar a nivel profesional a los 16 años, trabajó en cocinas de Londres y Estados Unidos, regresó y decidió dar el salto y colocarse en el otro lado, en el de los que proveen a los cocineros. Su empresa, ChefsLab, distribuye la línea de ropa Chefwear en España y ofrece servicios de aula de cocina y de consultoría. Además, Sergio se ocupa de la logística de los viajes gastronómicos que organiza Rose Torras, responsable de GSR.

Para elaborar una de sus recetas, Sergio escogió ossobuco. *"Me encanta el ossobuco, soy un auténtico enamorado de la cocina italiana, y el ossobuco a la milanesa, con risoto al azafrán y tuétano, está entre mis predilectos. He querido hacerle un homenaje a un corte de carne que aquí no se suele ver mucho, ni en casas ni en restaurantes, a no ser que sean italianos",* comenta.

www.ssomadrid.com/chefslab



Víctor Enrich

Cochinillo confitado en manteca y aceite, patata al mortero y chutney de pera

Ingredientes:

- Un cochinillo de 2 kg a 2,5 kg
- Mitad manteca y mitad aceite para cubrir el cochinillo
- Tomillo y romero fresco para el confitado
- Tres dientes de ajo
- Patata vieja
- Aceite de oliva
- 4 peras
- 2 Tomates
- 1 ramita de canela
- Un toque jengibre
- Un toque de guindilla
- 150 gr de azúcar
- 100 ml de Vinagre de sidra
- 50 gr de mantequilla
- Sal

Elaboración:

Cortamos el cochinillo en trozos, lo ideal sería confitarlo entero pero se necesita un cazuela bien grande. Lo cubrimos con el aceite y la manteca derretida y le añadimos las especias. Dejaremos confitar hasta que quede bien tierno y meloso. Lo terminaremos en el horno para dorarlo, o también podríamos dorarlo en una sartén.

Para la patata al mortero: Las envolvemos en papel de plata y las asamos en el horno a 180°C hasta que queden a punto, las pelamos y machacamos con un tenedor con aceite de oliva, las podemos dorar un poco en la sartén.

Para el chutney, ponemos el vinagre, el azúcar y las especias a cocer, y en cuanto se disuelva el azúcar, añadimos dos peras en dados y dos tomates en dados y sin pepitas, dejamos cocer hasta que coja una textura de mermelada y color brillante, entonces añadimos las otras dos peras en dados y dejamos cocer 5 minutos.



Víctor Enrich inauguró hace cuatro años el restaurante que lleva su nombre. La entrega y la pasión que este profesional vuelca en su trabajo han permitido que su local se consolide y atravesase ahora mismo un buen momento.

Víctor empleó para elaborar la receta que reproducimos un cochinillo de cuatro kilos de la provincia de Ávila: *“Un cochinillo de verdad, que solo se ha alimentado de leche, tiene una suavidad incomparable, una carne blanca, sabrosa, delicada y jugosa y una piel con muy poca grasa, que con un asado o un largo confitado ofrece unos resultados irresistibles”* explica este cocinero.

www.enriich.com



Alberto Chicote

Steak Tartar aliñado con aires de Oriente

Ingredientes:

- 180 g de carne de solomillo de buey picada en dados a cuchillo
- 1 yema de huevo
- Aceite de oliva virgen extra
- Berenjenas encurtidas japonesas
- Raíz de yamagobo
- Ajos encurtidos japoneses
- Salsa de soja
- Zumo de limas
- Cilantro picado
- Sichimi togarashi
- Sal
- Ensalada de algas wakame.
- Salsa kabayaki
- Hojas de sisho
- Sésamo
- Pimienta
- Aceite de sésamo
- Cebolleta

Elaboración:

Mezclamos todos los ingredientes a nuestro gusto, teniendo en cuenta el sabor de cada uno para ajustarnos a nuestro "toque". Aliñar con soja, pimienta y un poco de sal. Al final añadimos la cebolleta picada y echamos zumo de lima. Ponemos el tartar en un plato trincherero dentro de un aro de acero y colocamos la ensalada de algas encima. Echamos sésamo y sichimi togarashi. Aliñamos el plato con un cordón de salsa kabayaki y aceite de oliva virgen extra. ▣



Este año, Alberto Chicote celebra 10 años dirigiendo la cocina de Nodo. Cocinero al que podemos encuadrar bajo el término de fusión, sus inquietudes le han llevado a experimentar, ¡con notable éxito!, maneras y productos orientales y a armonizarlos con ingredientes de aquí. Reconocido como uno de los cocineros que más ha aportado en la última década a la cocina nacional, Alberto escogió la carne de buey para preparar sus recetas.

"Creo que queda poco tiempo para disfrutar de esta carne antes de que desaparezca de nuestras cocinas. Los bueyes han sido sustituidos por modernos tractores y ya no cumplen ninguna función en el campo, por eso cada vez es más difícil encontrar animales de este tipo. Muchos de los que venden son falsos". Alberto elaboró el tartar con el solomillo, el corte más sabroso, más meloso e idóneo para este tipo de plato.

www.restaurantenodo.es

