

LA COCINA ASIÁTICA DE ALBERT RAURICH • LOS AZULES DE MALDIVAS • VOLVER AL PUEBLO

# DOMINICAL

18/08/13 NÚMERO 570



## Johnny Depp

“Las máscaras me han convertido en quien soy”



SABOR  
DE  
VERANO



ALBERT RAURICH

# Mar a bocados

Este especialista en platos asiáticos continúa la serie gastronómica del mes. El chef con una estrella Michelin detalla cuatro entrantes fríos del menú del **DOS PALILLOS**. Cuatro obras de arte comestibles. Mordiscos marineros con algas y medusas

TEXTO MARTA PARREÑO FOTOS JULIO CARBÓ





## JUREL CURADO EN SAL, VINAGRE DE ARROZ Y KOMBU

### Elaboración (para 10 raciones)

#### PARA LIMPIAR EL JUREL

750 g de jurel.

**1.** Escamar el jurel, hacer un corte en el vientre y retirar los intestinos. Cortar la cabeza y sacar los dos filetes del cuerpo.

#### PARA MACERAR EL JUREL

300 g de vinagre de arroz.

44 g de sal común.

25 g de kombu seco.

**1.** Poner sal al jurel por los dos lados de los

filetes y repartirla homogéneamente. Dejar durante 40 minutos en pendiente para que decante el agua que desprenda.

**2.** Lavar los filetes para retirar la sal y secar.

**3.** Cortar el kombu en dos trozos de 2,5 cm de ancho por 10 cm de largo.

**4.** Poner el kombu cortado en vinagre de arroz.

**5.** Desespinar el jurel y quitar la telita de la parte del abdomen. Cortar cada filete

diagonalmente en lonchitas de unos 3 cm de largo por 0,8 cm de ancho.

**6.** Poner una lámina de kombu, colocar encima el jurel desespinado y cortado y añadir sobre el pescado la otra lámina de kombu. Cubrir con el

vinagre con el que hemos hidratado el kombu en el proceso anterior y dejar macerar 4 horas como mínimo (la carne en el centro ha de quedar translúcida, no cocida). Reservar el vinagre.

### Acabado y presentación

2 g de torokombu.

**1.** Colocar en el plato 6 lonchitas en fila dándoles volumen.

**2.** Pintar ligeramente con vinagre de kombu. Poner por encima de cada loncha un poco de torokombu (0,2 g).



**LA COCINA DEL RESTAURANTE** Dos Palillos está al servicio de la infinita imaginación del chef Albert Raurich. Este pequeño rincón escondido entre las callejuelas del Raval barcelonés ofrece una original mezcla de sabores orientales. Platos de autor que se comen con los ojos y el olfato. Es uno de los pocos asiáticos con una estrella Michelin. En estas páginas se ofrecen al detalle cuatro de sus recetas más exitosas: jurel curado en sal, vinagre de arroz y kombu; una medusa al estilo de Sechuan; espárragos con kimizu y soja liofilizada y un sunomono de algas frescas y moluscos. Comerse el sunomono, asegura Raurich, es "como comerse el mar". "Y a nosotros, culturalmente, nos encantan los productos que provienen del mar". A simple vista, es un colorido paisaje marino que se sirve sobre un plato en forma de roca. En la boca, es una explosión de sabores capaces de teletransportar al comensal al borde de un acantilado repleto de algas y moluscos. Es el más elaborado de los cuatro platos

que se detallan a continuación, aunque la medusa, servida aquí sobre un plato alargado que simula el mar, es uno de los más llamativos. "Aunque tiene una textura muy diferente —explica el cocinero—, tiene mucho éxito por la curiosidad que despierta, ya que a nivel organoléptico no es muy especial". La curiosidad podría convertirse en breve en rutina de menú del día. La FAO recomienda comer medusas para frenar su proliferación.

Estos vistosos platos se ofrecen todo el año en el Dos Palillos, aunque en verano son más populares, ya que son muy refrescantes. ¿Los ingredientes más especiales? Raurich lo tiene claro: algas frescas. "Para nosotros son las verduras del futuro. Ya se cultivaban en la época de los romanos. Ahora se están volviendo a recuperar gracias a la empresa Portomuiños de Galicia, que las empezó a recolectar en estado silvestre y las cultivan actualmente". Su punto fuerte: contienen minerales básicos para nuestro organismo.





## MEDUSA AL ESTILO DE SECHUAN

### Elaboración (para 10 raciones)

#### PARA LAS LÁMINAS DE MEDUSA

250 g de medusa.

1. La medusa suele venir en trozos grandes y salados. Laminarla con mucho cuidado de que no se rompa. Hay que intentar sacar láminas grandes y lo más finas posible.
2. Desalar las láminas de medusa en agua mineral durante una hora. Cambiar el agua unas 4 veces (o más si hiciera falta).
3. Una vez desaladas, guardar bien escurridas en la nevera.

#### PARA EL ACEITE DE LAYU

(Es un aceite típico chino muy picante)

- 100 g de aceite de especias.
- 2,5 g de guindillas.
- 4 g de pimentón dulce.
- 14 g de sésamo blanco.
- 10 g de aceite de sésamo.
- 5 g de agua mineral.

1. Picar bien fino las guindillas, moler la mitad del sésamo y mezclar todos los ingredientes, incluido el sésamo entero, en un cuenco de acero inoxidable, a excepción del aceite de especias.
2. Calentar el aceite de especias hasta alcanzar unos 150° C y añadirlo al cuenco. Mezclar bien y dejar infusionar.

### Acabado y presentación

2 g de Sechuan button.  
50 g de salsa de soja y vinagre.

1. Disponer 25 g de láminas de medusa por plato.
2. Sazonar con el aceite de layu: unos 8 g por plato.
3. Poner un poco de salsa de soja y vinagre encima de cada lámina de medusa con la ayuda de una cucharita: unos 5 g por plato.
4. Disponer tres toques de Sechuan button.





## SUNOMONO DE ALGAS FRESCAS Y MOLUSCOS

### Elaboración

(para 10 raciones)

#### BASE PARA COCER ALGAS

200 g de vinagre de arroz.  
1.000 g de agua mineral.  
80 g de azúcar.

1. Mezclar en un cazo el azúcar, el vinagre de arroz y el agua mineral.
2. Calentar a una temperatura de unos 80° y mezclar bien hasta que se disuelva el azúcar.
3. Apartar del fuego y dejar enfriar.
4. Guardar.

#### PARA LA VINAGRETA DE YUZU

250 g de caldo de dashi.  
15 g de zumo de yuzu.

1. Verter en un recipiente 200 g de la mezcla base para cocer algas. Mezclar con el caldo dashi y el zumo de yuzu.
2. Mezclar bien y reservar.

#### PARA COCER LAS ALGAS

100 g de gigartina.  
80 g de musgo.  
80 g de espagueti de mar en salazón.  
10 g de lechuga de mar.

1. Hervir la mitad de la base de cocción de las algas y guardar en frío (la otra mitad servirá para enfriar las algas).
2. Para el alga gigartina: cocer 10 segundos en la base de cocción, retirar con una araña y enfriar en la base fría. Reservar.
3. Para el musgo: escaldar durante 14 segundos. Enfriar en la base fría. Reservar.
4. Para la lechuga de mar: cortar en láminas de 6x6 cm, poner en un tupper intercalándolas con hojas de papel sulfurizado para que no se peguen entre ellas y poder extraerlas mejor.
5. Añadir la base hirviendo en el tupper, dejarla 1 segundo y decantar el agua del recipiente.

#### PARA COCER LOS MOLUSCOS

750 g de cañaillas.  
600 g de berberechos.  
200 g de percebes.



3.000 g de agua mineral.  
90 g de sal común.

1. Poner en un cazo agua y sal (3% de sal, solución marina). Calentar el agua hasta 100° C. Poner los berberechos a cocer en tandas de 5, 6 piezas, para que no baje la temperatura del agua, y retirar cuando se abran (unos 10 segundos).
2. Calentar en un cazo agua, sal y las cañaillas. Al empezar a hervir el agua, sacar las cañaillas.
3. Extraer con cuidado de la cáscara la carne de la cañailla con los intestinos. Reservarlos en un tupper con su agua de cocción.
4. Sacar con mucho cuidado los berberechos de su cáscara y reservar en un tupper con su agua de cocción.
5. Poner en un cazo agua y sal. Cuando hierva, retirar del fuego y añadir los percebes. Tapar y dejar infusionar de uno a

dos minutos, dependiendo del tamaño.

6. Con ayuda de unas tijeras pequeñas y teniendo cuidado de no estropear la carne, retirar la piel de los percebes. Reservar con su agua de cocción.

### Acabado y presentación

18 g de codium.  
10 g de laurencia.

1. Emplatar las algas con volumen intercalando las crudas con las cocidas. Cada ración debe llevar 8 g de musgo, 8 g de espagueti de mar, 4 g de gigartina y 4 trozos de lechuga de mar.
2. Intercalar sobre las algas 6 berberechos, 4 cañaillas y 2 percebes.
3. Aliñar con la vinagreta de yuzu, rociando toda la ensalada.

## ESPÁRRAGOS CON KIMIZU Y SOJA LIOFILIZADA

### Elaboración (para 10 raciones)

#### PARA EL AGUA DE ESPÁRRAGOS

215 g de caldo de dashi.  
38 g de vinagre de arroz.  
20 g de azúcar.  
1 g de sal común.  
1 guindilla.

1. Juntar en un cazo 15 g de dashi, el vinagre de arroz, azúcar y sal y levantar el hervor.
2. Cuando hierva, apartar del fuego e introducir la guindilla fresca previamente cortada en pequeñas rodajas. Enfriar.
3. Una vez frío, añadir al compuesto los 200 g de dashi sobrantes. Reservar en frío.

#### PARA LOS ESPÁRRAGOS

10 de espárragos blancos.

1. Poner el agua de espárragos a congelar, pero no por completo, para poder introducir los espárragos después de cocidos.
2. Pelar los espárragos a lo largo para quitar la fibra sin tocar la yema.
3. Cortar 8 cm de largo desde la yema.
4. Preparar agua al 20% de sal y llevar al hervor. Cuando hierva, coceremos los espárragos entre 2 y 3 minutos, dependiendo del grosor.
5. Una vez cocidos, los decantaremos en el agua de espárragos previamente congelada.
6. Conservar en este agua y en frío.

#### PARA LA SALSA KIMIZU

8 g de yema de huevo.  
120 g de miso blanco.

1. Reservar 30 cl del agua donde conservamos los espárragos ya cocidos.
2. Mezclar los 30 cl de agua de espárragos con el resto de ingredientes. Reservar en frío.

### Acabado y presentación

30 g de soja liofilizada.

1. Cortar un espárrago por la mitad a lo ancho y cada mitad cortada por el medio a lo largo, obteniendo así dos medias puntas y dos medios tallos.
2. Disponer en el plato las cuatro mitades en fila.
3. Repartir 15 g de salsa kimizu por los extremos de los espárragos y repartir los 3 g de soja liofilizada en los extremos opuestos.

