



Sabor hecho a medida

¿Es un aperitivo o una obra de arte comestible...o ambas? Para el chef franco-americano Michel Richard de Washington, la línea entre arte exquisito y comida deliciosa se funde en su boca. La Revista Nespresso le presenta las delicias más innovadoras de un pionero culinario.



Los grandes artistas suelen tener comienzos humildes y míticos y Michel Richard no es una excepción, ya que a los ocho años ya se sentía intimidado por esas vestimentas de un blanco brillante en la cocina de un restaurante de su ciudad natal Champagne, Francia. Comenzó su formación clásica con 14 años en una pastelería local y rápidamente se mudó a París para convertirse en el protegido del famoso Gaston Lenotre. Michel fue a Nueva York cuando Lenotre abrió una pastelería allí en 1974, tienda que sacó adelante y, con el espíritu de los pioneros, se embarcó a la conquista del oeste.

Después de un breve periodo con una tienda propia en Santa Fe, Michel se dejó seducir por el glamour de Los Ángeles, donde su pastelería Michel Richard se convirtió en un éxito instantáneo en 1977. Durante los 10 años siguientes, Michel perfeccionó su combinación particular de sabores franceses y americanos y abrió Citrus en 1987, que fue calificado por el Traveller Magazine como el “Mejor restaurante de los Estados Unidos” ese mismo año. El Citronelle de Michel fue una variación más elegante en Santa Bárbara un año después, y su fama animó al chef a regresar al este para abrir restaurantes en Filadelfia, Baltimore y Washington DC, durante la siguiente década.

A finales de los noventa, este padre de seis hijos (y de otros tantos restaurantes) decidió centrar sus energías en el Citronelle de Washington DC. Las grandes reformas de 1998 culminaron con su restaurante insignia en el Latham Hotel, que personifica la ingenuidad perpetua y la habilidad culinaria de este chef de cocina mundialmente aclamado y galardonado.

Allí, una visita a la Mesa del Chef permite obtener un sabor personalizado de la paleta visionaria de Michel Richard. Su persistente y encantador ingenio se traduce en platos únicos que recrean ingredientes familiares en combinaciones inesperadas, manteniéndose firmemente arraigado a la cocina francesa. “Soy un chef francés, creando en América”, dice Michel. “Si pusiera canela en la vinagreta en Francia vendería aproximadamente una ensalada al año”. Michel cree que la mentalidad americana es más abierta para aceptar innovaciones. No obstante, “existe una línea muy fina entre el genio y el loco”, nos dice, aviso contra el diletantismo culinario. “La cesta del pasado es muy grande; mi inspiración procede de 40 años de experiencia, tomo los clásicos y los reinvento”.



Por ahora, el plato de proyectos del chef Richard está desbordado. Su libro más reciente, “Happy in the Kitchen, The Craft of Cooking, the Art of Eating” (Feliz en la cocina, el arte de cocinar, el arte de comer) ofrece técnicas creativas pero funcionales para practicar este arte en la cocina de casa. En el corazón de la capital de los Estados Unidos, el nuevo Centrale de Michel es un pequeño y elegante restaurante diseñado por el diseñador de restaurantes Jimi Yui y dedicado a perfeccionar la ejecución de los clásicos americanos (incluyendo, por supuesto, patatas fritas impecables). El restaurante insignia Citronelle sufrirá una renovación estética. Y la lista continúa. “Quiero adelgazar. Quiero escribir otro libro. Y quiero ser mejor cocinero. No tengo miedo a envejecer, ¡pero no quiero que mi comida tenga arrugas!”

ARTE CULINARIO



FOTÓGRAFO: RAINER HOSCH



GAZPACHO DE BERENJENA

4 raciones

1 berenjena japonesa
 1 cebolla pequeña cortada muy fina
 10 gr. (1 cucharada) de aceite de oliva
 2 dientes de ajo grandes, pelados y cortados a la mitad
 2 gr. (1/4 cucharada) de comino (o más para dar gusto)
 125 ml. de yogur descremado
 50 gr. de tahini (puré de sésamo)
 Zumo de dos limones
 250 ml. de jugo de tomate
 Sal, pimienta y tabasco

Hornee la berenjena a 180°C durante 35 minutos. Una vez hecha, córtela a la mitad, saque la carne y resérvela en un recipiente. En una sartén pequeña, ponga el aceite de oliva a fuego medio y añada la cebolla. Saltee la cebolla hasta que comience a dorarse y añada el ajo. Cocine durante otros 5 minutos. Añada el comino. Cocine 5 minutos más. Retire del fuego. Mezcle en la batidora la cebolla y la berenjena. Añada el yogur, el tahini, el zumo de limón, el jugo de tomate (ver abajo), la sal, la pimienta y el tabasco. Triture todo hasta que quede sin grumos. Cuélelo y sazone al gusto. Póngalo en un recipiente y cúbralo. Métalo en la nevera hasta que esté listo.

10 Trucos: Cocinar para los amigos

1. Asegúrese de saber qué comen sus invitados. Si alguien tiene preferencias alimenticias estrictas, es bueno saberlo por adelantado. Una vez la “novia de turno” de mi mejor amigo se presentó sin avisar y no comió nada.
2. Prepare un menú sencillo; no juegue al gran chef. Ni siquiera yo tengo 30 ayudantes de cocina en casa. Hago lo más sencillo.
3. Tenga en cuenta la temporada. No sirva una sopa de cebolla caliente en un caluroso día de verano.
4. Compre el mismo día o el día anterior. Vaya a la compra con la lista en el bolsillo y cíñase a ella.
5. No ponga demasiados entrantes. Con uno o dos valdrá. Y que sean pequeños o sus invitados no se comerán su maravillosa cena.
6. Prepare su receta antes de tiempo. La comida debe estar preparada para sólo tener que calentarla. Debe pasar el tiempo con sus invitados, no en la cocina.
7. No utilice demasiadas cazuelas y sartenes, su esposa le adorará por ello. Incluso el servicio le adorará por ello.
8. Sirva el vino que lleven sus invitados. (¿recuerda Seinfeld y el centeno?)
9. Invite a pocos amigos. Para más de ocho personas, sirva un buffet.
10. El mejor postre y el más sencillo: helado, fruta fresca y una excelente taza de café.

Jugo de tomate

1 kg. de tomates (pueden ser muy maduros y baratos)

Triture los tomates en un robot de cocina. Cuélelos utilizando una estopilla colocada sobre un colador, colocado a su vez sobre un recipiente. Refrigere y escurra durante la noche. Utilice el jugo para el gazpacho. Reserve los restos sólidos para otro plato.

Presentación: Saque el gazpacho de la nevera. Ponga dos cucharadas de verduras al vapor cortadas en dados en cada bol. Vierta el gazpacho. Sirva con crujientes de remolacha a un lado (véase abajo).

Crujientes de remolacha

1 ó 2 remolachas, peladas y cortadas en lonchas muy finas,
 250 gr. de vinagre,
 225 gr. de azúcar

Mezcle el vinagre, el azúcar y las lonchas de remolacha en una cazuela pequeña y cueza la mezcla. Cocine durante 10 minutos. Escurra las remolachas y séquelas. Hornee las lonchas de remolacha en una bandeja de horno anti-adherente a la temperatura más baja posible durante toda la noche. Al día siguiente, saque del horno. Conseguirá unos crujientes de remolacha agrídulces. Guarde en un recipiente seco y con tapa hermética.



TARTAR

4 raciones

4 rebanadas de pan de patata
 120 gr. de atún saku cortado en dados de unos 0,5 cm.
 10 gr. (1 cucharada) de aceite de oliva
 2 gr. (1/4 cucharada) de canela
 5 gr. (1 cucharada) de vinagre de vino tinto
 Una pizca de cebollino, troceado
 3 gr. (1/2 cucharada) de salsa de soja
 1 chalota pequeña, cortada en dados
 Sal, pimienta, nata agria
 Caviar (opcional)

Coja un cortador circular de galletas de 7,5 cm. y utilice el lado no cortante para realizar un círculo de pan perfecto. Con una lata estándar

(6 cm. de diámetro) realice una pequeña depresión en el centro del pan. Así se creará la corteza que dará la apariencia de una mini pizza. Coloque las tartas en un plato y cúbralas con plástico hasta que vaya a utilizarlas. Las tartas las puede hacer con varias horas de antelación. ¡Es una manera muy sencilla de hacer una tarta sin tener que hacer masa casera! Ponga el atún en un recipiente y mézclelo con el aceite de oliva, el tabasco, el vinagre de vino tinto, el cebollino, la salsa de soja y la chalota. Salpimente. Antes de servir, tueste el pan por ambos lados (en una parrilla o en la tostadora). Remueva el relleno. Rellene las cavidades centrales de la tarta con el tartar (relleno). Corone con un poco de crema agria y caviar.

ENSALADA DE MANZANA CON VINAGRETA DE CANELA

2 cestas por invitado

Cestas de ensalada

1 yuca de unos 20 cm. pelada y cortada fina, que salgan por lo menos 10 tiras
 1 calabacín de unos 4 cm. de diámetro, cortado en lonchas, que salgan al menos 10 lonchas
 aceite para freír

Envuelva las tiras de yuca alrededor del calabacín, como si fuera un aro servilletero para crear una “cesta”, doblando los extremos para cerrar. Sumerja las cestas en una freidora con aceite a 160°C hasta que consiga un tono dorado claro. Retire y deje enfriar. Deje que el aceite escurra sobre papel de cocina dispuesto en un plato durante unos 30 minutos antes de colocar dentro la ensalada.

Relleno de ensalada

3 manzanas gratinadas: 1 verde, 1 golden y 1 fuji, sin pelar;
 ¡queremos el color de la piel!
 2 nectarinas cortadas en lonchas
 Zumo de 1 limón
 1 gr. (1/8 cucharada) de canela
 15 ml. (1 cucharada) de miel
 15 ml. (1 cucharada) de aceite de avellana
 Sal, pimienta
 Aderezar con hierbas enanas (opcional)

Presentación: Mezcle todos los ingredientes justo antes de servir (¡no queremos que esté pasado!) y rellene con cuidado cada cesta con relleno de ensalada. Espolvoree hierbas enanas para aderezar, si lo desea.





PANCETA CON JUGO DE VINO TINTO Y GRANULADO DE PATATA

4 raciones

Panceta

1,5 kg. de panceta ahumada
10 gr. (1 cucharada) de aceite de oliva
1 cebolla amarilla grande, pelada y cortada a la mitad
2 zanahorias grandes, peladas y cortadas en trozos
3 ramitas de romero fresco
2 hojas de laurel
4 ramitas de tomillo fresco
2 puerros, la parte verde oscura cortada en trozos de 15 cm. de largo y 5 de ancho

8 cabezas de ajo sin pelar
60 gr. (4 cucharadas) de salsa de soja
3 gr. (1/2 cucharada) de granos de pimienta negra y 2 anises estrellados en una estopilla atada con hilo de bramante
aprox. 0,5 l. de zumo de manzana
aprox. 1 l. de caldo de pollo
60 gr. (4 cucharadas) de miel
60 gr. (4 cucharadas) de vinagre de vino tinto
sal

Tueste la panceta con el lado de la grasa hacia abajo en una sartén grande de hierro con aceite de oliva. Déle la vuelta cuando esté ligeramente tostado. Continúe salteando la carne durante 10 minutos, dándole la vuelta de vez en cuando. Retire del fuego. Coja los dos puerros. Coloque un puerro en su superficie de trabajo. Coloque el tomillo, el romero y las hojas de laurel sobre el puerro (en la misma dirección) y coloque encima el otro puerro (como si fuera un sándwich). Ate bien con hilo de cocina.

Ponga la panceta en una olla grande. Añada la cebolla con las cabezas de ajo, la zanahoria, el puerro y las hierbas, los granos de pimienta y el anís estrellado. Añada la miel, el vinagre de vino tinto, la sal y el zumo de manzana. Vierta en la olla el caldo de pollo, hasta que llegue unos 5 cm. por encima de la carne. Póngalo a hervir, retirando la espuma de la parte superior cuando sea necesario. Cubra y hornee en el horno precalentado a 120°C durante 2 ó 3 horas; compruebe cómo está la carne tras dos horas pinchándola con una cuchillo afilado. Retire la panceta, cúbrala y déjela enfriar hasta que esté lista para preparar. Cuele el jugo restante en un recipiente, cúbralo y métalo en la nevera. Al día siguiente, saque el jugo del frigorífico y retire la capa de grasa que se habrá formado en la superficie. Reserve el jugo para otro uso.

Granulado de patata

1/2 kg. de patatas amarillas peladas y cortadas en trozos
1/2 l. de leche
60 gr. de mantequilla
5 gr. (1 cucharada) de sal

Unas gotas de tabasco
50 gr. de queso parmesano gratinado
3 huevos batidos

Triture con la batidora durante 30 segundos las patatas con la leche, la mantequilla, la sal, el tabasco y el queso parmesano. La mezcla debe ser fina, pero con grumos pequeños, como el cus-cus. Vierta la mezcla en un recipiente apto para microondas y métalo en el microondas durante 4 minutos. Remueva con una espátula de madera. Cocine en el microondas durante otros 4 minutos. Cocine durante 10 minutos. Añada tres huevos batidos con una espátula y mezcle bien. Vierta la mezcla en un plato apto para horno y hornee durante 30 minutos a 160°C. El granulado de patata puede hacerlo el día anterior y recalentarlo.

Jugo de vino tinto

125 gr. de beicon cortado en dados de 0,5 cm.
1 cebolla pequeña, cortada en dados
8 gr. (1 cucharada) de harina
250 ml. de café
10 gr. (1 cucharada) de ron
125 gr. de azúcar

10 gr. (1 cucharada) de agua
40 gr. (3 cucharadas) de vinagre de vino tinto
20 gr. (2 cucharadas) de mantequilla
Sal, pimienta
60 ml. de caldo de pollo

En una sartén, saltee los dados de beicon hasta que empiecen a soltar la grasa. Añada la cebolla. Cocine durante 10 minutos, hasta que la cebolla empiece a dorarse. Retire la grasa y espolvoree la harina, mezcle bien al calor durante varios minutos. Desglase con café y ron. Cocine durante 15 minutos a fuego medio/bajo. Mientras tanto, mezcle el azúcar y el agua en una cazuela pequeña. Caliente para hacer un caramelo ligero. Añada el vinagre de vino tinto. Siga cocinando hasta que se disuelva el azúcar. Añada a la mezcla de beicon y cebolla. Cocine durante otros 5 minutos. Salpimente y añada la mantequilla.

Presentación: Saque la panceta de la nevera. Corte los bordes del trozo de panceta para hacerlos rectos. Tire los bordes cortados. Corte la panceta en cuatro trozos. Coloque en una bandeja de hornear con la piel hacia arriba y con el caldo de pollo. Cubra y caliente en el horno a 150°C durante unos 20 minutos. Destape y ase a la parrilla hasta que la piel esté crujiente pero no quemada. Coloque un trozo en cada plato y ponga encima sus verduras salteadas favoritas (como hongos chanterelle salteados con verduras mezcladas), el jugo y el granulado de patata.

NAPOLEÓN DE MANZANA

0,5 kg. de pasta de azúcar (1/2 ración) con un grosor de entre 0,3 y 0,6 cm.
8 manzanas fuji peladas, sin corazón y cortadas (el total obtenido de manzanas troceadas

debe ser de unos 400gr.)
250 gr. de mantequilla con sal
150 gr. de azúcar
40 gr. (5 cucharadas) de maicena
10 gr. (1 cucharada) de polvo de gelatina

Ponga el horno a 160°C. Desenrolle la pasta de azúcar sobre una superficie de 30 x 40 cm. en la que previamente haya espolvoreado harina. Utilizando un cuchillo afilado, corte a lo largo 6 rectángulos de 8 x 30 cm. Corte los bordes rectos. Coloque en una bandeja de horno forrada con papel parafinado. Pinche la pasta con un tenedor. Caliente en el horno durante 15 minutos. Saque del horno. Deje enfriar. Mezcle el azúcar y la mantequilla en una cazuela grande. Cuando la mezcla se haya derretido y empiece a dorarse, añada las manzanas. Hierva a fuego lento durante 15 minutos. Con un cucharón, reitre unos 250 ml. del jugo soltado por la manzana. Deje enfriar el zumo y bata con la maicena. Continúe cocinando las manzanas tapadas durante 15 minutos. No deje que se caramelicé. Retire del fuego y bata en la batidora. Añada el zumo frío y la mezcla de maicena y mezcle bien. Ponga la mezcla en un recipiente y bátala con la gelatina mientras esté caliente. Siga mezclando hasta que la mezcla se enfríe.

Montar el postre: Corte un trozo de madera / cartón / espuma de poliestireno un poquito más larga que los rectángulos de pasta de azúcar. Coloque un rollo de plástico de cocina de 0,5 m. ante usted, en su superficie de trabajo. Tire del plástico hacia usted, colocándolo plano en la superficie (un lado aun sigue conectado al rollo que tiene ante usted). Coloque horizontalmente un trozo de madera sobre el plástico a aprox. 15 cm. de usted. Coloque la primera capa de pasta de azúcar sobre la madera. Extienda la mezcla de manzana sobre la pasta de azúcar con una espátula formando una capa de unos 0,6 cm. de grosor. Añada la segunda capa de la pasta de azúcar. Repita con la manzana. Continúe así hasta colocar la última capa de pasta de azúcar que coronará el postre. Con una espátula, rellene los huecos existentes entre las capas con el puré de manzana que le ha sobrado, cubriendo la pasta de azúcar y las capas con este puré. Cubra el Napoleón con plástico. Envuelva el Napoleón entero en 3 ó 4 capas de plásticos, envolviendo hacia usted. Utilice tanto plástico como sea necesario. Corte el plástico y envuelva también los lados cortos del Napoleón. Refrigere durante 2 ó 3 días.

Presentación: Saque de la nevera. Corte los lados cortos para igualarlos. Corte en rebanadas. Haga salsa de caramelo. Coloque una rebanada de Napoleón en cada plato. Espolvoree con azúcar. Caramelicé la superficie con un soplete. Sirva con salsa de caramelo alrededor del Napoleón.

Salsa de caramelo

100 gr. de azúcar
2 ramitas de romero

180 ml. de nata para montar
Zumo de 1/2 limón

Caliente el azúcar en una cazuela pequeña hasta que tome el color de caramelo. Retire del fuego durante unos segundos. Mezcle con la nata para montar y el romero. Caliente de nuevo durante 15 ó 20 segundos, removiendo para mezclar bien los ingredientes. Retire del fuego. Vierta el zumo de limón y mezcle. Sirva a temperatura ambiente.

Pasta de azúcar

500 gr. de harina para masas
180 gr. de azúcar
300 gr. de mantequilla ablandada

70 gr. de harina de almendras
2 huevos
Pizca de sal

Mezcle el azúcar y la harina de almendras utilizando una batidora a la que se ha acopado una paleta. Añada los huevos uno por uno. Añada un tercio de la harina para masas. Mezcle bien y añada el resto de la harina de una vez. Mezcle hasta que quede amasado. Coloque encima de una superficie espolvoreada con harina y amase con las manos. Déle forma de rectángulo de menos de 2,5 cm. de grosor. Envuelva en plástico de cocina y meta en la nevera. La masa debe de pesar algo más de 1 kilo.

