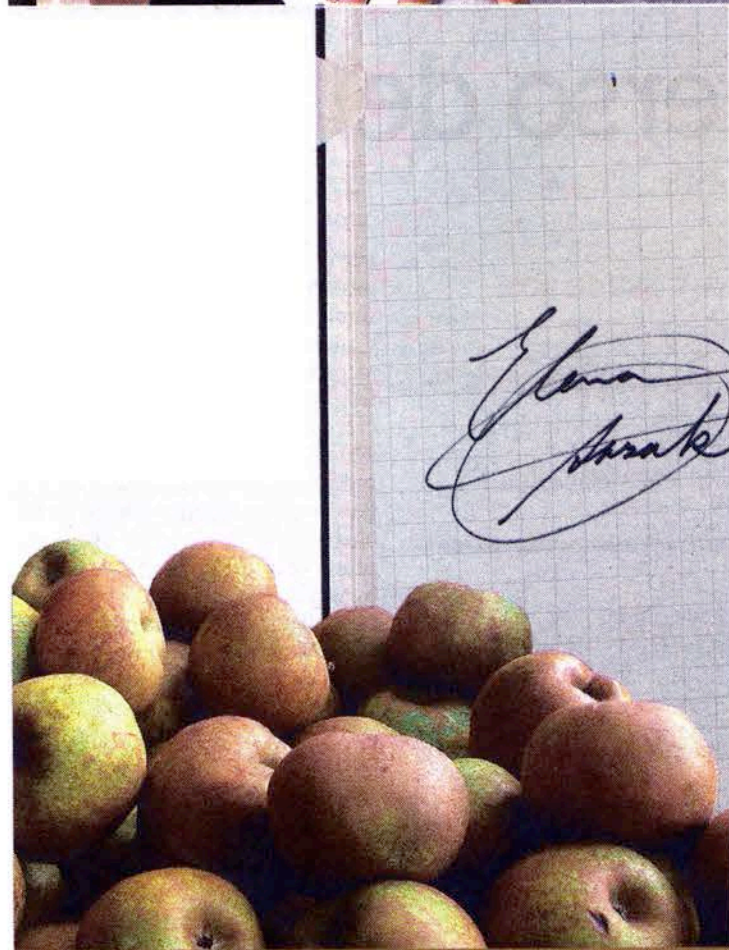


**Elena Arzak****Restaurante Arzak ☆☆☆ (San Sebastián)**

**Elena Arzak**, pese a tener en casa a su padre como gran maestro, el chef mundialmente reconocido Juan Mari Arzak, ha tenido una vida marcada por un continuo aprendizaje. Nada más terminar COU en su San Sebastián natal, continuó su formación en la Escuela de Hostelería Schweizerische Hotelfachschule Luzern de Suiza. De ahí, pasó por prestigiosos restaurantes de media Europa: La Gavroche (Londres), Vivarois (París), Louis XV (Montecarlo), Antica Hosteria di Ponte Cassineta (Lugano), Pierre Gagniere (París) o El Bulli (Rosas). Solo después de atesorar todas estas experiencias empezó a trabajar en Arzak, el restaurante de su familia en San Sebastián, con tres estrellas Michelin. Ahora, Elena Arzak es habitual en certámenes nacionales e internacionales de gastronomía, como Madrid Fusión. Actualmente dirige el restaurante Arzak con su padre, cuya historia está íntimamente unida a la de su familia desde que los abuelos construyeran la casa en 1897.

**MANZANA CON ACEITUNAS****INGREDIENTES**

(6 personas)

Para el bizcocho de azúcar integral y mantequilla:

- 75 g de azúcar integral.
- 75 g de azúcar.
- 2,5 g de levadura en polvo.
- 25 g de nuez en polvo.
- 75 g de harina.
- 50 g de almendra en polvo.
- 200 g de claras.
- 150 g de mantequilla.

Para el gratinado de aceitunas negras y manzanas:

- 2 manzanas de Regil.
- 35 g de aceitunas negras sin hueso.
- 10 g de aceite de oliva virgen.
- 15 g de azúcar.

Para la salsa de queso con aceite de oliva virgen:

- 100 g de crema de queso.
- 10 g de azúcar.
- 25 g de aceite de oliva virgen.

Además:

- Azúcar.
- Polvo de corteza de naranja.

**PREPARACIÓN**

Para el aceite de ajo: calentar el aceite hasta los 90°C, junto con los Para el bizcocho de azúcar integral y mantequilla.

Mezclar en un bol la harina, levadura, nuez, almendra y azúcares. Incorporar las claras y mezclar bien el conjunto. Cuando esté bien mezclado, añadir la mantequilla derretida (templada). Mezclar todo y dejar reposar 3 horas en el refrigerador.

Estirar la masa de un 1cm de grosor sobre moldes rectangulares (3x6). Hornear a 180 grados durante 10 minutos. Reservar.

Para el gratinado de aceitunas negras y manzanas. Pelar las manzanas y descorazonarlas. Cortar en dados pequeños la manzana al igual que la aceituna, de la misma medida. Mezclar en un bol las manzanas con las aceitunas e incorporar el azúcar. Emulsionar el conjunto con el aceite y la ayuda de una cucharada del jugo de las aceitunas.

Para la salsa de queso con aceite de oliva virgen. Mezclar bien todo hasta conseguir que quede una crema homogénea.

**FINAL Y PRESENTACIÓN**

Colocar la mezcla en la superficie del bizcocho frío. Espolvorear en la superficie de las manzanas y aceitunas un poco de azúcar y gratinarlo o calentarlo con el soplete formando una fina capa caramelizada. Sobre la parte derecha de un plato llano colocar la tarta y a su lado la salsa. En la superficie de la salsa espolvorear una pizca de polvo de corteza de naranja. Si no encuentra manzanas de Regil, emplee manzanas reineta. Polvo de corteza de naranja, prescindir de él.

## El plato

Así versionan los alumnos de la Escuela de Hostelería de Miralbueno este plato que tiene concienzudas pruebas y ensayos previos detrás. Busca romper los límites tradicionales del postre a través de sabores hasta ahora impensables para poner punto y final a una comida. Con el equilibrio y el balance de elementos y medidas como hilo conductor, Arzak concibió este plato en el que la aceituna negra y el aceite de oliva hacen arriesgada pero exitosa pareja con la manzana.



LA ESTRELLA ES LA ACEITUNA



LA 'PATA NEGRA' DE LOS ENCURTIDOS

Aunque se cree que la introducción de la aceituna en Aragón fue anterior, es el libro 'Avienus Ora Maritima', en tiempos de Escipión, el que por primera vez se refiere al Ebro como 'oleum flumen' (río del aceite). Miles de años después, el Bajo Aragón es una de las regiones españolas donde las aceitunas, y el aceite que de ellas se extrae, son santo y seña de su gastronomía y cultura. Es la variedad empeltre, una de las más antiguas de España, la reina de las variedades en la zona y la que determina su etiqueta de Denominación de Origen. Según información de la D. O., «es un tipo muy productivo, de temprana fructificación y de aceituna negra, autóctona del Bajo Aragón». Ocupa casi el 85% de los cultivos olivareros de esta comarca, a través de las tierras de Alcañiz, Calaceite, Valderrobres, Castellote y la Serranía de Montalbán. Su aceite es de textura fluida, con un olor afrutado suave y de sabor delicado, dulce y algo almendrado. Para cumplir las normativas del consejo regulador, la empeltre ha de aparecer en los aceites acogidos a este sello en una proporción mínima del 80%, de manera que otras variedades como y la arbequina o la royal, nunca podrán superar el 20%.

**EN LOS FOGONES** | Elena Arzak apuesta por introducir en los postres sabores y productos no ligados al dulce. La cocinera destaca las enormes posibilidades de aceite y aceitunas como colofón de una comida

## «Lo más importante es el equilibrio»

La receta que propone Elena Arzak bien podría interpretarse como un hermanamiento, el de las culturas vasca y aragonesa. La primera representada por la manzana («muy importante para nosotros, sobre todo en los postres», dice Elena) y la segunda, por el aceite y las aceitunas, dos de los productos enseña de la gastronomía del Bajo Aragón. El plato conecta también con el pasado familiar de los Arzak, cuando la abuela paterna de Elena, madre, por ende, de la estrella de los fogones Juanmari Arzak, cocinaba con aceite. «Es increíble, pero en el País Vasco se ha usado mucho aceite de oliva», recuerda Elena quien ahora, como representante que es de la cocina más vanguardista, busca nuevos caminos para el oro líquido español. «Antiguamente no era así, pero actualmente el aceite de oliva ha traspasado sus escenarios habituales y, sobre todo en la alta cocina, es habitual su uso en postres», explica.

A juicio de Elena, las costumbres y los hábitos han mantenido tradicionalmente a los postres li-

gados fuertemente al terreno del dulce. Por eso, cuando pensaron en hacer uno con aceite y aceitunas, «tuvimos un poco de miedo al principio sobre qué iba a decir la gente». Pero el resultado ha sido exitoso. Las claves han sido, por un lado, «las numerosas pruebas a las que sometemos todos los platos antes de sacarlos a la mesa». Por otro, «el equilibrio, que es lo más importante». En el caso de este postre, «hay más manzana que aceituna», explica la cocinera, que cree que en los postres quizá «haya que ser algo más exacto en las proporciones que en otro tipo de platos».

Elena Arzak es una gran defensora de la aceituna: «A mí me encanta, es un producto que lo mismo puede servir para dulce que para salado». Aunque reconoce que en España, a pesar de ser grandes consumidores, no hay mucha costumbre de cocinarla. «Quizá sea porque está tan rica... Pasa como con el jamón ibérico».

Elena es una gran conocedora de los productos de Aragón. «Me encantan las aceitunas del Bajo Ara-

gón, las setas y los hongos, el melocotón de Calanda... ¡Y qué decir de los vinos!». Incluso hay sabores de Aragón que le remiten a su juventud: «Me acuerdo cuando íbamos a esquiar a Jaca y comíamos lacitos con mi hermana». También guarda recuerdos de compañeros aragoneses que trabajaron en el equipo de Arzak, como Sergio Azagra, «un gran embajador de los productos de Aragón». Y señala con orgullo un premio gastronómico que le otorgaron en Daroca.

Quizá algunos de estos productos estén hoy en la comida familiar de los Arzak, que en estas fechas prefieren apostar por la tradición. «Son momentos para recuperar los sabores familiares, respetar la tradición es también respetar la cocina de mis abuelos, de mi padre», dice Elena. Hay factores también prácticos: «Trabajo en un restaurante de vanguardia y me gusta cambiar y, aunque las dos cocinas, la tradicional y la de vanguardia, han de ser minuciosas, en casa normalmente no se cuentan con los equipos de los restaurantes».

ANA USIETO



«Recuerdo cuando iba a esquiar a Jaca y comíamos lacitos con mi hermana»