

ELENA ARZAK

EXCELENCIA ENTRE FOGONES

"ME ENCANTA QUE MI PADRE ME SIGA PROBANDO LOS PLATOS. MANTIENE UN PALADAR FUERA DE SERIE"



Tiene a sus espaldas veinticinco años de cocina junto a su padre, el genial Juan Mari Arzak, y lleva brillando en el olimpo de la gastronomía desde muy joven. Adora crear nuevas recetas y hablar con sus clientes.

-Siendo tu padre Juan Mari Arzak, ¿fue inevitable que terminaras dedicándote a la gastronomía?

-No, fue algo totalmente voluntario. Desde pequeña me apasionó el ambiente que veía en la cocina, los platos... y yo siempre quería cocinar. Siempre me sentí libre para elegir.

-¿Qué es lo que más te gusta de tu profesión?

-Hacer recetas nuevas con el equipo y estar con los clientes.

-¿Cómo es trabajar con tu padre?

-Llevo veinticinco años trabajando con él y hemos hecho un tándem maravilloso, y una transición lenta, como queríamos que fuera. Me encanta que me siga probando los platos. Sigue teniendo un paladar fuera de serie.

-¿Qué es lo más importante que has aprendido de él?

-Que cocinase y sirviera lo que a mí me gustaría recibir. También escuchar a la gente y admitir los

fallos para mejorar, así como valorar al equipo.

-¿Qué le pedís a cada plato nuevo que incluís en la carta?

-Excelente materia prima, mucho sabor y originalidad.

-¿Recuerdas algún sabor que probaras por primera vez y te sorprendiera completamente?

-El sabor de la trufa y el jengibre.

-¿Un pecado culinario confesable?

-Cuando como percebes, no puedo parar, y me pasa también con las pipas.

-¿En casa también cocinas tú?

-Sí. Además, he cocinado mucho con mis hijos, quiero que tengan una base culinaria.

-¿A quién invitarías a una larga sobremesa con café?

-A Carme Ruscalleda. Me ha dado muy buenos consejos en la vida.

-¿A quién espiarías en los fogones?

-A Ramón Freixa. Es muy creativo, disciplinado y respetuoso con la profesión.

BUSCANDO CANGREJOS

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

30 minutos.

INGREDIENTES

(para 8 pinchos),

Para el txangurro y su coral:

● 1 centollo grande ● 2 cebollas ● 1 tomate maduro ● ½ copa de brandy ● 40 g de aceite de oliva ● sal.

Para la galleta de cangrejo:

● 100 g de azúcar de melaza ● 12 g de miel ● ½ clara de huevo batida ● 20 g de agua ● 12 g de brandy ● 500 g de mantequilla fundida ● 2,5 g de canela en polvo ● 2,5 g de jengibre en polvo ● 1,5 g de clavo molido ● 250 g de harina de trigo ● 2,5 g de levadura en polvo ● sal.

Para la presentación:

● varias algas secas ● 1 salabardo ● pétalos de flores de temporada.



ELABORACIÓN

Para el txangurro y su coral:

Cuece y limpia los centollos.

Limpia bien los caparazones y reservalos.

Pica la cebolla muy fina y ponla a pochar con un poco de aceite. Añade el tomate pelado y cortado en dados, sin pepitas. Deja que estofe todo durante veinte minutos.

Añade la carne del centollo y todo el coral del centollo, flamea con el brandy y remueve todo. Dejar cocer el conjunto durante un par de minutos a fuego lento. Prueba y rectifica de sal.

Para la galleta de cangrejo:

Mezcla, en un bol, el azúcar, la harina, el jengibre, el clavo, la canela y la levadura. Una vez esté todo bien mezclado, incorpora la miel, el agua, la clara, el brandy y la mantequilla fundida. Añade una pizca de sal y amasa bien el conjunto. Deja reposar veinte minutos.

Pasado ese tiempo, estira dando un espesor de medio centímetro y corta con la ayuda de un cortapastas con forma de cangrejo. Introduce en el horno a 175°C durante diez minutos.

FINAL Y PRESENTACIÓN

Coloca sobre la red de un salabardo (o similar) las algas secas.

Sobre la galleta de cangrejo, coloca la elaboración del txangurro y su coral. Presenta varias piezas sobre las algas. Por último, añade unos pétalos de flor sobre cada pincho.

