

guzmán inaugura su nueva aula gastronómica

La empresa Guzmán Gastronomía, especializada en la distribución de productos gourmet, inauguró el 1 de octubre su nueva y flamante aula, un espacio perfectamente equipado y que está llamado a convertirse en un centro de referencia en la creación y experimentación gastronómica.

El acto inaugural contó con la presencia estelar de dos grandes figuras, Seiji Yamamoto y Dani García. El primero, chef del restaurante Ryugin, en Tokio, es sin duda el profesional más emblemático y mediático de la actual cocina japonesa, conocido por sus peculiares salsas de diseño, o por sus técnicas como la impresión de letras con tinta de calamar. En su participación presentó platos tan interesantes como la evolución del Nikuyaga, una especialidad tradicional nipona a base de ternera y verduras.

Dani García, chef del restaurante Calima en Marbella, centró su exposición en la cocción en nitrógeno líquido a una temperatura de -196°C , técnica que ejemplificó a través de distintos platos, como el de Palomitas de tomate raf heladas con quisquillas de Motril crudas.

Este es solo el inicio en la andadura de este nuevo espacio gastronómico, que cuenta con una superficie de 110 m^2 y una capacidad para 80 personas, y que acogerá próximamente las clases magistrales de profesionales de la talla de Oriol Balaguer o Ramon Freixa, entre otros.

El aula de Guzmán está ubicada en las nuevas instalaciones que la empresa inauguró el pasado mes de enero en Mercabarna. La nueva nave dispone de un total de 6.000 m^2 de los cuales 2.000 m^2 están destinados a la creación y desarrollo de productos de cuarta gama. La compañía cuenta con una cartera de más de 1.000 clientes sólo en el área de Barcelona y una red de 50 distribuidores en el resto de España. Su catálogo contiene más de 3.000 referencias, de las cuales el 57% corresponde a productos frescos (frutas y verduras), el 25% a conservas y el 13% a productos semielaborados. Como dato, en 2007 la compañía ha vendido más de 9 millones de kilos entre verduras, hortalizas y frutas.





NIKUYAGA (carne-patata)

HOMENAJE A DANI GARCÍA



ingredientes

Carne roja con un 30% de grasa y cortada en lonchas finas.

Patatas peladas, cortadas y puestas en agua para quitarles un poco el almidón.

Zanahorias peladas y cortadas en trozos.

Cebollas peladas y cortadas en trozos.

Dashi: caldo de alga Kobe y Katsuo-bushi, bonito fermentado cortado en lonchas muy finas.

Azúcar, Salsa de soja, Mirin y Cebollinos cortados muy finos.

elaboración

Poner a calentar en una olla un trozo de grasa animal a calentar e ir introduciendo por este orden las zanahorias, patatas y cebollas para que suelten un poco de agua. Introducir a continuación la carne y saltear. Verter el dashi y dejar que hierva. Retirar la espuma resultante, bajar el fuego y añadir azúcar. Cuando las patatas estén blandas, añadir la salsa de soja y dejar otro rato a fuego lento.

Retirar del fuego y dejar reposar. Una vez reposado, poner de nuevo al fuego, añadir mirin y los cebollinos y retirar del fuego. Sacar las patatas, zanahorias y las cebollas del caldo y triturar por separado hasta hacer puré.

Aparte, triturar la carne con el caldo. Meter en nitrógeno líquido los tres purés por separado y después moler igualmente por separado hasta hacer un polvo. La sopa de carne se calienta y se mete en una botella de vino y se tapa con un corcho hecho de salsifis (raíz comestible) marcado a fuego. Los polvos congelados se llevan a la mesa por separado, se sirven por separado en el plato de cada comensal y se vierte la sopa de carne por encima.

SE TRATA DE UN PLATO CASERO MUY POPULAR EN JAPÓN. BÁSICAMENTE CONSISTE EN CARNE DE TERNERA EN TROZOS PEQUEÑOS, PATATAS, CEBOLLAS Y ALGUNOS INGREDIENTES MÁS COCIDOS. ESTA ES UNA EVOLUCIÓN DE ESTE PLATO TRADICIONAL.

VERDURAS españolas cocinadas a la japonesa



PURÉ de escalibada de berenjenas

ingredientes

berenjenas, dashi (caldo japonés de pescado), salsa de soja normal, salsa de soja clara, mirin (vino de arroz de bajo contenido alcohólico), zumo de jengibre.

elaboración

Asar la berenjena, quitar la piel, dejar remojar durante dos horas en el dashi con los dos tipos de salsa de soja y el mirin. Transcurridas las dos horas, poner en el robotcupe junto con el zumo de jengibre.

AGUACATE triturado en miso asado

ingredientes

aguacate, miso (pasta de soja fermentada), sake, mirin.

elaboración

Dejar marinar en el miso durante dos horas el aguacate pelado y cortado en trozos. Sacar el aguacate y asar a la brasa sólo por un lado.

MAÍZ baby frito con "okaki"

ingredientes

Maíz baby, "okaki" (galleta de arroz).

elaboración

Hervir el maíz, sacar del agua, cubrir con polvo de okaki y freír a 180°C.

MOLUSCOS a la "kobuyime"

ingredientes

Moluscos, alga Koku, sake.

elaboración

Empapar el Koku con sake y cubrir con ello los moluscos.

VIDRIO de patatas

ingredientes

Patatas.

elaboración

Pelar las patatas, cortar en trozos y poner a hervir en agua con sal. Sacar del agua y hacer puré. Extender el puré en un tapete de silicona con un espesor de 2 mm. Poner dos horas al vapor y dejar secar.

GUARNICIÓN

Polvo de yuzu, polvo de karasumi (huevas secas), sésamo, Koku salado picado.

CRUDITES, Flores y hojas, palomitas de aceite de oliva y tomate raf



AGUA de tomate

ingredientes

2 kg tomate Raf
10 g albahaca
20 g sal
5 g azúcar

elaboración

Triturar bien los tomates, la albahaca, la sal y azúcar. Pasar esta mezcla poco a poco por una estameña con un recipiente que recoja el líquido resultante. Obtendremos una agua transparente pero con todo el sabor del tomate raf.

GELATINA de tomate

ingredientes

250 g agua de tomate
0,2 g agar agar

elaboración

Calentar una cuarta parte del agua de tomate. Cuando rompa a hervir añadir el agar, dejar que hierva durante 15 segundos y añadir el agua de tomate restante. Reservar en la base del plato y en nevera.

EMPLATADO

Sacar el plato que habíamos reservado en la nevera e ir colocando las pepitas de tomate, luego las verduras cortadas finamente en la mandolina, las hojas y las flores. Añadir sal maldon y terminar con las palomitas de tomate raf y el aceite de oliva.

CRUDITES hojas y flores

ingredientes

2 mini zanahorias, 2 mini nabos, 2 mini calabacín, 2 mini puerros, puntas de espárragos, acelga roja, acelga roja sanguínea, achilea, alsine, reclusa, mostaza, flor de tagete, flor de ajete, flor de borraja, 4 semillas de tomate, 4 tirabeques.

elaboración

Coger cuatro recipientes con agua, añadir sal y poner al fuego. Cuando rompa a hervir, colocar en cada uno una verdura. Cocer un minuto (aproximadamente según la dureza que queramos mantener). Sacar y enfriar rápidamente. Reservar. Lavar las hojas con agua y un poco de hielo y secar. Reservar bien en la nevera.

PALOMITAS de tomate raf y aceite de oliva

ingredientes

250 g agua de tomate raf
250 g aceite de oliva virgen extra
1 u hoja de gelatina
nitrógeno líquido
c/s sal
1 u sifón
2 u cargar de gas

elaboración

Calentar una cuarta parte de tomate y añadir la hoja de gelatina y diluir. Retirar del fuego y mezclar con el agua restante y enfriar. Una vez enfriado añadir el aceite de oliva y emulsionar. Añadir la sal. Llenar el sifón con esta mezcla y colocar las cargas. Verter sobre el nitrógeno líquido y se irán formando las "palomitas". Ir sacándolas con mucho cuidado y mantenerlas dentro de un abatidor de temperatura.



GAZPACHO verde de jengibre y albahaca, el jugo de la centolla de marbella cuajado al jerez

DANI GARCIA / CALIMA



PARA el gazpacho verde

ingredientes

5 kg de tomates verdes, media cebolla, medio pimiento verde, medio diente de ajo, 50 g de albahaca, 5 g jengibre, sal, aceite de oliva, vinagre de jerez, tapioca para trabar.

elaboración

Licuar los tomates verdes. Triturar el líquido con la cebolla, pimiento verde, albahaca y jengibre en un vaso de thermomix. Una vez todo triturado poner a punto de sal, aceite y vinagre. Añadir un poco de tapioca para texturizar y que quede cremoso. Pasar por el chino.

PARA las centollas

elaboración

Cocer una centolla aproximadamente durante 14 minutos. Sacar las patas y limpiar cuando aún estén en caliente. Dejar a un lado el jugo de la centolla y aliñar las patas con un poco de aceite de oliva, sal y vinagre de jerez. Con el jugo preparar una gelatina añadiendo cuatro hojas por cada litro de jugo. Poner en el fondo del plato.

ESPUMA de jerez

ingredientes

200 g jerez
0,5 g xantana

elaboración

Mezclar en frío.

PRESENTACIÓN

Poner sobre el plato donde hemos cuajado el jugo de centolla un poco de gazpacho verde y en el centro las patas de centolla aliñadas. Cubrir con la espuma de jerez y un poco de aceite de albahaca. En el momento de servir, añadir un poco de ralladura de limón.