Re-
Guisando

Idea original del Estudio David Robles

Patrocina
Diputación Provincial de Huelva
Patronato Provincial de Turismo de Huelva
Colabora
Fundación Cajasol

Textos
Manuel José de Lara Ródenas
José Antonio López González
Miguel Ángel Núñez Paz
Xanty Elías
Marcos Gualda
Cocineros
Xanty Elías
Juan Carlos Ramírez
Luismi López
José Duque
Sergio Montoro
Sergio Ortiz
Entrevistas, perfiles y revisión de textos
Paula Crespo
Dirección de arte, diseño y maquetación
David Robles
Fotografías
Iván Quintero
Ilustraciones
David Robles
Primera Edición digital
Diputación Provincial de Huelva
Patronato Provincial de Turismo de Huelva
Impresión
Gómez Alcalá

Depósito legal
H 226-2014
ISBN
978-84-617-2178-8

DIPUTACIÓN DE HUELVA

patronato provincial de turismo HUELVA convention bureau

Fundación Cajasol

06 RE-

09 LOS PLACERES (DE QUIENES SE LOS PODÍAN PERMITIR)
Y LOS DÍAS: COMIENDO EN LA HISTORIA DE HUELVA
Manuel José de Lara Ródenas

29 ALMADRABA, ATÚN Y GASTRONOMÍA
José Antonio López González

35 UN PASEO DE DIEZ AÑOS
ENTRE FOGONES Y POESÍA
Miguel Angel Núñez Paz

41 ¿QUÉ COMÍAMOS ANTES?
¿QUÉ COMEMOS AHORA?
¿QUÉ COMEREMOS DENTRO DE UNOS AÑOS?
Xanty Elías

47 EL DEDO EN LA SOPA
Marcos Gualda

48 ENAMORADO DEL CHOCO
Xanty Elías

72 A SOLAS CON LA GAMBA
Juan Carlos Ramírez

96 A LOS PIES DEL IBÉRICO
Luismi López

120 MI AMIGO EL GURUMELO
José Duque

144 LOCO POR EL ATÚN
Sergio Montoro

168 PASIÓN DE FRESA
Sergio Ortiz

209 PERFILES

re-
(Del lat. re-)

1. pref. Significa 'repetición'. Reconstruir.
2. pref. Significa 'movimiento hacia atrás'. Refluir.
3. pref. Denota 'intensificación'. Recargar.
4. pref. Indica 'oposición' o 'resistencia'. Rechazar. Repugnar. Significa 'negación' o 'inversión del significado simple'. Reprobar. Con adjetivos o adverbios, puede reforzarse el valor de intensificación añadiendo a re- las sílabas -te o -quete. Retebueno. Requetebién.

guisar
(De guisa)

1. tr. Preparar los alimentos sometiéndolos a la acción del fuego.
2. tr. Preparar los alimentos haciéndolos cocer en una salsa, después de rehogados.
3. tr. Ordenar, componer algo.
4. tr. desus. Cuidar, disponer, preparar. Era u. t. c. prnl.
5. tr. ant. Adobar, escabechar o preparar las carnes o pescados para su conservación.

Definiciones extraidas del Diccionario de la lengua española (DRAE).

LOS PLACERES (DE QUIENES SE LOS PODÍAN PERMITIR) Y LOS DÍAS: COMIENDO EN LA HISTORIA DE HUELVA

Manuel José de Lara Ródenas

La frase que últimamente más me ha cautivado (no sé si ésa es realmente la palabra) en el revoltillo de biografías históricas que suelo leer la escribió un anciano Leonardo da Vinci en una de las últimas hojas que dejó, probablemente en 1518, el año de su muerte. La recoge Charles Nicholl en la introducción de su magnífica obra *Leonardo. El vuelo de la mente*[1]. Se trata de una hoja con notas de geometría en la que, junto a algunos diagramas, se ve un texto redactado con su característica escritura especular. El texto no tendría nada de particular si no fuera porque se interrumpe bruscamente con un etcétera y porque Leonardo deja de repente su pluma -aclara él mismo- "porque la sopa se enfría": *perche la minesstra si fredda*. Estas cinco palabras, en su candorosa espontaneidad, desmontan en un momento la monumentalidad del mito y nos traen ante los ojos el perfil hondamente humano de un viejo tomando sopa que podría haber sido nuestro abuelo, pero que fue uno de los hombres más brillantes del pasado. Esa irrupción sorpresiva de la humanidad en las páginas de la historia es lo que hace de esta disciplina algo seductor y extraordinario.

Frases como éstas, encontradas de improviso, no son frecuentes. Desde luego no lo son en la historia moderna de Huelva, que es un ámbito espacial y cronológico al que he dedicado algunos años de trabajo. Sabemos, sí, bastantes cosas de lo que comían y bebían los onubenses del pasado y otras muchas que no sabemos las podemos suponer o extrapolar. Cualquier arqueólogo o historiador de lo antiguo nos aportará una idea más o menos acertada sobre la dieta de quienes habitaban estas tierras hace siglos o milenios y los hemos visto encontrar en sus excavaciones huesos de animales, conchas de moluscos, semillas de plantas, instrumentos de laboreo o piletas de salazón. Luego, la literatura histórica, descriptiva o legendaria enfoca estas imágenes más de cerca: podemos imaginar a los tartesios pastoreando toros en Doñana, a los romanos de Ónuba tomando en sociedad el célebre *garum*, a los árabes de Welba regando sus huertas y jardines con el agua del acueducto (como escribió Al-Himyarí hacia 1300) y a los tripulantes de las carabelas aprovisionándose de alimentos salados en el puerto de Palos.

Por otro lado, las fuentes históricas nos permiten asomarnos a viñas y olivares, en expansión a fines de la Edad Moderna[2], a pedazos de tierra de pan sembrar o cercados de almendros, higueras u hortalizas, garbanzos, habas, alverjones o altramuces, con su comercio de excedentes, y podemos trazar las rutas mercantiles del vino de Moguer o Lepe con Inglaterra y Bretaña en la Edad Media, después con América a través de Sevilla o Cádiz o, más tarde, con el entorno vitivinícola de Jerez. Sabemos de los controles del abastecimiento de la carne y de las molestias que ocasionaban al común las carnicerías, y de las penurias del trigo y el pan y de los esfuerzos de los pósitos para contrarrestar los malos usos del acaparamiento y la subida de precios, que soportaban los más débiles. En 1634, sombríamente, Rodrigo Caro escribía que en Huelva "sólo tratan los vezinos de cultivar la tierra, que es a propósito para viñas, y olivares; y también ay algunos pescadores, que aunque pobremente, se sustentan deste trato"[3], aunque en 1755, más luminosamente, Antonio Jacobo del Barco se refería a que acudía "aquí innumerable gente, a causa de ser como escala para el Comercio de todo el Condado, la Sierra, y Extremadura con Cádiz, y por ser el Puerto, que abastece de pescado fresco, y salado a gran parte de *Andalucía*"[4]. Añadiendo materia a estas apreciaciones, en las respuestas al interrogatorio de Tomás López, el vicario de Huelva José Amador Moreno hacía en 1786 un excelente resumen de las producciones agrícolas de Huelva:

> *"Todos los frutos que permite criar la corta extensión deste término son especiales en bondad y qualidad: sus frutas, reducidas a higos, poca almendra, peras de varias clases y ciruelas, con algunos albarcoques o damascos, son de excelente gusto; sus semillas, de exquisita qualidad; muy buenos trigos y cevadas, aunque todo poco y no lo suficiente a lo que el pueblo necesita; y en lo que más sobresale es en la cría de viñas y cosecha de vinos, que produce los necesarios para el consumo del pueblo, buenos por naturaleza, y que, navegados, contestan los inteligentes se hacen de mucha estimación; y también azeite de especial calidad, si bien no el suficiente para el consumo del pueblo".*

Y, en otra parte de las respuestas, añadía el vicario: "Por una razón física que juiciosamente apunta Estrabón, es más sabroso que en otras partes el pescado que se cría en la costa meridional del Atlántico"[5]. Se han escrito, naturalmente, bastantes páginas sobre la pesca de la sardina y otras especies del entorno[6] y, entre ellas, de forma destacada, sobre el atún, cuya espectacular captura estaba reservada monopolísticamente a las almadrabas del Duque de Medina Sidonia, "rey de los atunes", que heráldicamente se aprecian en los ejemplares que nadan y asoman sus cabezas bajo el escudo de armas de la familia que aún corona la puerta del antiguo palacio señorial onubense. La chanca del Duque, en la calle de las Bocas, producía cuantiosísimas rentas a las arcas del señorío y daba vida a una localidad en la que casi los dos tercios de su población vivían de una u otra manera del mar. También se ha escrito mucho, y se conocen numerosos detalles, de las otras artes de pesca, ya sean jábegas, jabeques, cazonales, lavadas, chinchorros, boliches, espineles, tapaesteros o, entre otras, en cuanto se introdujo la pesca intensiva catalana y levantina, las polémicas parejas de bous que tan enfrentados tuvieron a tratadistas, autoridades y armadores acerca de la debatida esquilmación de los bancos marinos. Tan rico fue el aprovechamiento del caladero más cercano que, en las respuestas de Ayamonte al cuestionario geográfico de Tomás López, se identifican 122 especies de animales marinos pescados en su costa a fines del siglo XVIII, según recuerda en un estudio Antonio Manuel González Díaz[7].

Más al norte, los productos no eran menos variados. En 1570, en la crónica del recibimiento que la ciudad de Sevilla hizo a Felipe II, Juan de Mal Lara describía la producción de alimentos de las localidades de la sierra, del Campo de Tejada y, en general, de todas aquéllas dependientes de la administración sevillana, representadas en los actos festivos, destacando en Aroche la miel y el ganado vacuno, en Cortegana la miel y el ovino, en Zufre las huertas, en las Cumbres el vino y también el ganado ovino, en Aracena la fruta, la caza, el tocino y el queso, en Galaroza las verduras, en Cala la pesca, en Escacena el pan, las viñas, los olivares y el ganado ovino y caprino, en Paterna el aceite, el vino y la leche, en Manzanilla el vino y en Hinojos el aceite y la caza, especialmente en "el palacio que llaman del lomo del Grullo, que tiene un monte acotado de bestias fieras, Iavalíes, Corços, Venados con una casa de plazer bien edificada". De todas maneras, puestos a comparar, el autor parecía preferir Aracena para comer, pues hace decir figuradamente a la localidad que "los grandes banquetes se aderezan con mis regalos, esto dará el queso y los tocinos, la Perdiz con la Cereza, y toda la fruta, que es para la segunda mesa"[8].

Pero una cosa es tener constancia de cuáles eran los productos que se comían y otra cosa es hallarlos presentados en la mesa. Cuántas veces, sin embargo, recorriendo con la vista las

---

1/ NICHOLL, Charles: *Leonardo. El vuelo de la mente*. Taurus, Madrid, 2005, p. 17.

2/ Núñez Roldán ha constatado, al menos en el siglo XVIII, ese proceso de expansión en Huelva de la viña y el olivar (y, en menor medida, del higueral y otros frutales de secano) que favoreció el desarrollo de la economía mercantil del entorno. En 1752, según los datos del Catastro de Ensenada, en la Tierra Llana de la actual provincia onubense el 7% del área cultivada estaba dedicado a la vid y el 5,2% al olivar. NÚÑEZ ROLDÁN, Francisco: *En los confines del Reino. Huelva y su Tierra en el siglo XVIII*. Universidad de Sevilla, Sevilla, 1987, pp. 275 y ss.

3/ CARO, Rodrigo: *Antigüedades y Principado de la Ilustríssima Ciudad de Sevilla y Chorographía de su Convento Iurídico o Antigua Chancillería*. Imp. de Andrés Grande, Sevilla, 1634, fol. 207 v.

4/ BARCO Y GASCA, Antonio Jacobo del: *Dissertación histórico-geográphica, sobre reducir la antigua Ónuba a la villa de Huelva*. Imp. de Joseph Padrino, Sevilla, 1755, pp. 88 y s.

5/ LARA RÓDENAS, Manuel José de: *La Ilustración en las sacristías. El vicario de Huelva y las respuestas a Tomás López*. Junta de Andalucía, Huelva, 1998, pp. 114 y s. y 121.

6/ Aunque la sardina y el atún fueron tradicionalmente las dos especies más relevantes en la pesca de la costa onubense, no hay que olvidar algunos otros pescados que cumplieron un importante papel en ciertas comidas. En 1588, para agasajar en Doñana al Arzobispo Maximiliano de Austria y al ex-Virrey de Nueva España, la casa ducal encargó al corregidor de Huelva que le remitiese una carga de salmonetes. En 1607, Rodrigo Pérez de Guzmán, hermano del Conde de Niebla, yendo a visitarlo a su castillo de Huelva, se detuvo en la playa del Loro para cenar con unos pescadores calamares y salmonetes asados. ÁLVAREZ DE TOLEDO, Luisa Isabel: *Alonso Pérez de Guzmán, General de la Invencible*. Universidad de Cádiz - Junta de Andalucía, Cádiz, 1994, tomo I, p. 379, y tomo II, p. 114.

7/ GONZÁLEZ DÍAZ, Antonio Manuel: *La pesca en Ayamonte durante la Edad Moderna*. Universidad de Huelva, Huelva, 211, p. 132.

8/ Vid. MAL LARA, Juan de: *Recebimiento que hizo la muy noble y muy leal Ciudad de Sevilla, a la C.R.M. del Rey D. Philipe N. S.* Imp. de Alonso Escribano, Sevilla, 1570.

relaciones de dotes de los siglos XVII y XVIII que se custodian en los archivos de protocolos, aparecen cucharas, tenedores y cuchillos de plata mencionados entre otras alhajas u objetos de valor, dejados después como legados en los testamentos o valorados en inventarios de difuntos antes de adjudicarse en herencia o ser vendidos en almoneda pública. Catalina Núñez, por ejemplo, declara en su testamento de 1602 -con autocorrección incluida- poseer "dos jarros de plata, una tasa de pie y dos cubiletes de plata, digo, tres cubiletes, y dos saleros y un candelero de plata, dose cuchillos de plata y una cadena de perlas de quatro bueltas con un Cristo de oro"[9]. Podrían multiplicarse los ejemplos. Cubiertos, escudillas, platos, fuentes, mantelerías de hilo, ropas de cama, muebles, cuadros y algún libro iluminan de pronto los interiores domésticos en las normalmente austeras actas de los notarios, aunque es difícil encontrarse a los integrantes de las familias ante las mesas, extendidos los manteles, y que éstos nos digan qué están comiendo y cómo lo han cocinado ellos o los numerosos sirvientes y esclavos que los acompañan y que, estrictamente, también son parte de las familias.

Acudiendo a *El Quijote* y a la dieta que Cervantes describe en el primer capítulo de la primera parte, tantas veces recordada por los estudiosos (de Francisco Rodríguez Marín[10] a Rosa Navarro Durán[11]), podríamos llenar esas mesas de "una olla de algo más vaca que carnero, salpicón las más noches, duelos y quebrantos los sábados, lantejas los viernes, algún palomino de añadidura los domingos"[12], si bien habría que añadir en Huelva más pescado, que no era tan accesible al hidalgo manchego, y una mayor precariedad y aun pobreza general. Cuánta hambre, de hecho, se pasó a veces en estas tierras, cuando las largas sequías o las inclemencias del tiempo arruinaban las cosechas, o los temporales impedían la pesca, y cuántas enfermedades provocaba la ausencia de alimentos o la incontrolable carestía. Los pobres acompañaban a los entierros a cambio de pan o trigo y la limosna solía ser el único refugio de una sociedad a menudo miserable. En 1685, el vicario Juan de Negro informaba al Arzobispado de Sevilla de que, habiendo examinado los pecados públicos de los habitantes de Huelva, solamente "en el quebrantamiento de las fiestas e hallado alguna relaxación nacida de la pobresa y cortos medios de la mayor parte deste pueblo y los demás desta vicaría, y en lo que más se suelen quebrantar es en la pesquería, que es de lo más que se conpone esta villa, y es gente tan pobre que el día que no van a la mar a pescar no tienen para comprar pan para sus hijos, y en fee deste conocimiento se a disimulado atendiendo a la penuria de los tiempos"[13]. Juan Agustín de Mora insistiría en su *Huelva ilustrada* de 1762: "Oy no puede negarse, que la mayor parte del Pueblo es de Pobres, y Pescadores"[14]. Para añadir aflicción, la llegada regular de las epidemias (y en 1602-1603 y en 1649-1651 la peste asestó en Huelva los manotazos más dramáticos de toda la Edad Moderna) provocaba el cierre sanitario de la población y el corte de los abastecimientos, y el hambre y el contagio, a la vez, aceleraban el espanto de la muerte[15].

Recuerda Pierre Vilar, a propósito de la sociedad española en tiempos de *El Quijote*, cómo, ante la frecuente y rápida devaluación de la moneda, el que tiene dinero, como el rico Camacho, sabe que éste "se gana y se desvaloriza tan de prisa que le parece mejor gastarlo en bodas gargantuescas", o en banquetes fastuosos. "La masa famélica *sueña* con recoger las migajas de estos banquetes, o tener acceso a los mismos por aventura", porque, sin esperanza alguna de conseguir una vida mediana, "hambre y hartura" son los dos polos contradictorios en que se

9/ Testamento de Catalina Núñez, otorgado en Huelva el 1º de junio de 1602 ante Juan de Segura Galván. Archivo Histórico Provincial de Huelva, Protocolos Notariales de Huelva, leg. 550, fol. 396 v.

10/ RODRÍGUEZ MARÍN, Francisco: *El yantar de don Quijote*. Tip. de la Revista de Archivos, Bibliotecas y Museos, Madrid, 1916.

11/ NAVARRO DURÁN, Rosa: "Sobre los duelos y quebrantos del Quijote". *Anuario de Estudios Cervantinos*, nº 6, 2010, pp. 117-131.

12/ CERVANTES Y SAAVEDRA, Miguel de: *El ingenioso hidalgo don Quijote de la Mancha*. 1605-1615. Ed. del Instituto Cervantes, dirigida por Francisco Rico. Crítica, Barcelona, 1998, pp. 35 y s.

13/ Cervantes y Saavedra, Miguel de: El ingenioso hidalgo don Quijote de la Mancha. 1605-1615. Ed. del Instituto Cervantes, dirigida por Francisco Rico. Crítica, Barcelona, 1998, pp. 35 y s.

14/ MORA NEGRO Y GARROCHO, Juan Agustín de: *Huelva ilustrada. Breve historia de la antigua y noble villa de Huelva*. Imp. del Dr. D. Jerónimo de Castilla, Sevilla, 1762, p. 137.

15/ Vid. LARA RÓDENAS, Manuel José de: "Epidemia, testamento e historia de las mentalidades. Morir de peste en la Huelva del siglo XVII". EN SERRANO MARTÍN, Eliseo: *Muerte, religiosidad y cultura popular, siglos XIII-XVIII*. Institución Fernando el Católico, Zaragoza, 1994, pp. 393-432.

resuelve la existencia[16]. No es raro, así, que en tierras de Huelva hayan quedado noticias de banquetes y comidas verdaderamente barrocas. Como es habitual, éstas dejan más huellas que la cotidiana ración de las mesas comunes, pero un historiador sabe bien eso, y no se deja cegar.

Es curioso que los que sin duda alguna constituyeron los más fastuosos banquetes que recuerda la historia de España tuvieran lugar en el Palacio de Doñana. El Doctor Thebussem afirmaba en 1892 que "sabido es que las Bodas de Camacho fueron penitencia de monje y parvedad de anacoreta si se comparan con aquellas cocinas de 120 pies de largo cada una"[17] que el Duque Manuel Alonso Pérez de Guzmán hizo preparar para la visita que Felipe IV, acompañado de su corte, le hizo en Doñana del 12 al 18 de marzo de 1624. De ello han quedado puntuales relaciones y descripciones, entre las que destaca la del poeta Pedro de Espinosa, publicada por primera vez ese año con el título de *Bosque de Doñana. Demostraciones que hizo el Duque VIII de Medina Sidonia a la presencia de S. M. el Rey Felipe IV en el Bosque de Doñana*. En esa relación se cuenta, con extraordinaria profusión de detalles, todas esas ostentosas demostraciones de acogida y las variadas distracciones de esas jornadas, que permitieron que el Rey cazara y viera pescar a los barcos de la costa, aunque lo más llamativo en el impreso es la cantidad de comida que se reunió en esos días para ponerla a disposición de los comensales:

> *"Setecientas fanegas de harina de flor. Ciento para los perros de su Magestad y el Duque. Ochenta botas de vino añejo. Gran cantidad de vino de Lucena y bastardo. Diez botas de vinagre. Dozientos jamones de Rute, Aracena y Vizcaya. Cien tocinos. Quatrocientas arrobas de azeyte. Mil de agua del caño dorado de S. Lúcar. Trezientas arrobas de ubas, orejones, dátiles y otras frutas. Seyscientas arrobas de salmón, atún de ijada y pescado. Gran suma de arencones. Cinquenta arrobas de manteca de Flandes. Quinientas palmas de manteca de vaca, fresca, y ochocientas orças de la de puerco. Muchas orças de leche de vacas. Trezientos quesos de Flandes. Quatrocientos melones. Mil barriles y botijas de azeytunas. Cien arrobas de açúcar, sin otras ciento en pilones. Cinquenta arrobas de miel. Dozientas arrobas de caxas de conserva, cubiertos y almíbares. Ocho mil naranjas dulces y agrias. Tres mil limones agrios y dulces. Mucha especería de todo género. (…) Doze cargas de palmitos de Meca, de que gustó mucho su Magestad. (…) Trezientas cucharas. Diez carretadas de sal. (…) Para la cavalleriza de su Magestad se embiaron dozientas cinquenta carretadas de paja, mil y quinientas fanegas de cevada, veyntiquatro de trigo y diez de harina con que regalar los cavallos.*
>
> *Para la cocina se cortaron quatro mil cargas de leña y se traxeron quatro mil arrobas de carbón. De la Villa de Guelva, se embiaron quinientos barriles de escabeches de lenguados, ostias y bezugos, sin otros mil y novecientos que avían llegado de S. Lúcar, de diferentes pescados regalados, y sin mil quatrocientos pastelones de lampreas y gran número de empanadas que se fueron haziendo en el Bosque. Previnieron todas las artes de pesquería que ay en la Villa de Guelva para que todo el pescado que pescassen se remitiesse, el qual se traya desde la Torre de la Arenilla hasta las de El Asperillo, y de allí al Bosque, que son onze leguas, sin parar, con diferentes harrieros; y desta suerte entravan cada día veynte cargas de pescado regalado, cada una de quinze arrobas. Previniéronse todas xávegas, labadas y artes de caçonales de Guelva y Almonte para que estuviessen en el sitio de La Barrosa,*

16/ VILAR, Pierre: "El tiempo del Quijote". *En Crecimiento y desarrollo*. Economía e historia. Reflexiones sobre el caso español. Planeta-Agostini, Barcelona, 1993, pp. 342 y s.

17/ DOCTOR THEBUSSEM: "El rey Felipe IV y el Duque de Medina Sidonia". *En Primera ración de artículos del Doctor Thebussem*. Sucesores de Rivadeneyra, Madrid, 1892, p. 502.

una legua de las dichas casas, por si su Magestad fuesse servido de entretenerse algún rato viéndolas pescar, como lo hizo, sirviendo en tanto para hazer mayor la prevención del pescado, embiando cada día otras ocho cargas al Bosque, sin otras seys que se embiavan de las tartanas a S. Lúcar, con que se juntavan cada día en Doñana treynta y dos cargas de pescado, con casi quinientas arrobas, por 16 días continuos, doze antes que llegasse su Magestad, sirviendo sólo de afectar el desperdicio, llegando tanto el cuydado del Duque, que por si los temporales estorvassen la pesquería, previno barcos para que pescassen en el Rayo, y se truxesse el pescado por tierra. Trayanse cada día seys cargas de nieve de Ronda, en 46 azémilas, repartidas en diferentes puestos, con que no parava la nieve en ninguno. Mandó el Duque que toda la caça que se matasse en 20 leguas la embiasse al Bosque, y mandó que no se matasse ninguna en él por no escarmentarla, ni apurarla, para que su Magestad estuviesse más entretenido. O por hazer mayor el gasto, no queriendo valerse de tanta como tenía en su tierra; y assí, de diferentes partes, se embiaron a Doña Ana, diez y seys días, cinquenta cabritos y quatrocientas perdizes y conejos, mil gallinas, quinientos pollos, sin muchos capones y pabos cebados de leche. Del condado de S. Lúcar llevaron cien mil guevos.

Dos leguas de las casas se pusieron seiscientas cabras paridas, de que cada día se trayan veynte arrobas de leche, para natas y otros regalos. Llenáronse los Guardamangeles de cardos y criadillas de tierra, y muchas yervas, con que es sin duda que, si se pintassen las diferencias de regalos que en ella se juntaron, sería el más entretenido lienço que pudiera disponer la imaginación"[18].

Nos hubiera gustado tener ese lienzo, indudablemente, aunque disponemos de imaginación. Dice Espinosa que la visita costó en total a las arcas del Duque (que no asistió a nada, porque estaba en Sanlúcar enfermo de gota) más de doscientos mil ducados, es decir, más de dos millones doscientos mil reales de vellón, a los que habría que sumar otros setenta mil ducados de regalo. Como pregunta Rodríguez Marín, "¿qué casa de los dominios españoles podía hacer tales gastos sin arruinarse?"[19]. Aunque al hijo y sucesor en el Ducado, Gaspar Alonso Pérez de Guzmán, ya le tocó sufrir graves apreturas económicas y algún quebranto, no parece que ni en el comer ni en otros placeres fuera austero y recatado. Datos hay de cuando, en 1641, estuvo establecido en Ayamonte para preparar -presuntamente- un ejército que sofocase la sublevación de Portugal, recogidos por su descendiente Luisa Isabel Álvarez de Toledo, Duquesa de Medina Sidonia. Aunque ella afirma en cierto momento que el Duque es "frugal" y que "no suele almorzar y merendar", también refiere que en la plaza de armas ayamontina "pocas veces se sienta D. Gaspar a la comida del mediodía con menos de 14 invitados, sobrepasando a veces la veintena". El menú, con sus entradas y postres, suele constar de ocho platos y, entre ellos, el cocido lleva "seis libras de carnero, ¾ de ave, tres conejos, jamón y tocino", comiéndose carne incluso en días de Cuaresma[20].

En la comida ducal que se sirvió en Ayamonte el 8 de mayo de 1641 hubo, incluso, menú de pescado y menú de carne. En el de pescado se sirvieron pasas y almendras para comenzar, 117 huevos (de ellos, 33 estrellados con picatostes y 48 hilados y escamillados con azúcar de vid, sobre hojas de masa fina frita con aceite), lenguados fritos calientes, corvina en adobo asada con salsa, dos pastelones de corvina, con aceite, harina y verdura, pepinos con arroz, azúcar

18/ ESPINOSA, Pedro de: *Bosque de Doñana. Demostraciones que hizo el Duque VIII de Medina Sidonia a la presencia de S. M. el Rey Felipe IV en el Bosque de Doñana*. 1624. Ed. de Padilla Libros, Sevilla, 1994, pp. 29 y ss.

19/ RODRÍGUEZ MARÍN, Francisco: *Pedro Espinosa. Estudio biográfico, bibliográfico y crítico*. Tip. de la Revista de Archivos, Madrid, 1907, p. 255.

20/ ÁLVAREZ DE TOLEDO, Luisa Isabel: *Historia de una conjura*. Diputación Provincial de Cádiz, Cádiz, 1985, pp. 75 y 201.

de pilón y leche y tres platos de buñuelos de viento con 24 huevos, miel, azúcar y aceite. En el menú de carne se sirvió cocido con garbanzos, verdura, carnero, ave y tocino, dos aves asadas, empanadillas de masa fina con seis huevos, carnero, mantequilla y recado, gigote de carnero, platos dulces, aceitunas y un queso de Flandes. Eso al mediodía. Milagro sería ser frugal ante esos manjares, pero, de lograrlo, aún esperaba la cena. Ese día el Duque de Medina Sidonia cenó cogollos de lechuga con azúcar, tres huevos frescos, conservas, almendras y aceitunas. Un hijo natural y dos sobrinos cenaron, entre tanto, pan y ensalada verde, un pollo asado, dos pichones, ternera guisada, cuatro huevos con tocino y recado y postre de aceitunas. Alguna vez se añadía a la cena espárragos cocidos con recado o salsa[21].

Utilizando el título de Proust, reelaboración del de Hesíodo, que da título a este artículo, puede verse al Duque disfrutar de "los placeres y los días", aunque política y militarmente su estancia en Ayamonte es más que comprometida. No obstante, para regalar a sus invitados "y que coman a mi mesa", Gaspar Alonso Pérez de Guzmán no descuida nunca los suministros de calidad, "así de cosas de perdices y conejos, como de gallinas y vinos". El vino se quiere "muy bueno, blanco y añejo", si es posible de Aracena o, si no, de Cortegana. De Huelva y San Juan del Puerto se hace traer "aceite, grano, paja, aves y productos de Indias". Del Condado -sigue refiriendo Álvarez de Toledo- se piden "derivados del cerdo, caza mayor y menor, frutos secos y del tiempo, como los cítricos, que proceden de Gibraleón". En Puebla de Guzmán se compran huevos, miel y carneros. En el mercado de Ayamonte se encuentran especias, manteca de cerdo, vino, legumbres y, especialmente, pescado, aclarándose que "a menudo se mandan a la Duquesa, como regalo, sollos, lenguados y pescada, fresca o en rollo". De Sevilla se traen aceitunas y de Sanlúcar de Barrameda especias finas. El 17 de abril de 1641, por poner el caso, se encargan a un mercader de Sanlúcar seis espuertas con ocho libras de azafrán, cuatro de clavo, doce de canela, cuatro de jengibre, diez de comino, nueve de matalaúva, nueve de ajonjolí, media fanega y dos almudes de culantro y dos arrobas de arroz[22].

También en el castillo de Huelva, habilitado desde 1599 como residencia condal, debieron de celebrarse significativos banquetes, como con ocasión de la visita en septiembre de ese año de Catalina de la Cerda, Marquesa de Denia -y desde noviembre de ese año Duquesa de Lerma-, que era suegra del entonces Conde de Niebla Manuel Alonso Pérez de Guzmán y que asistió al bautizo en la parroquia de San Pedro de su nieta Ana Francisca, muerta a los pocos días. Con tal motivo residió en el castillo durante un mes, aproximadamente, si bien de los pormenores de su presencia no han quedado especiales testimonios. En enero de ese año se habían comenzado a aderezar a la cocina, el horno y la despensa del castillo, entre otras obras, para uso de los servidores de la casa señorial en las prolongadas estancias del Conde, y consta que, para tales ocasiones, se contrató al cocinero aragonés Tomás Lorete y que el puesto de despensero fue ocupado sucesivamente por Juan López y Leonardo de Curtes, quien fue encarcelado por quedarse con trigo y cebada del palacio[23]. En cuanto a lo que solía comer el Conde Manuel Alonso en el castillo poco sabemos (aunque sí que era "amante de cosas dulces"[24] y que gustaba de cultivar sus huertas) y apenas han quedado mayores huellas que las de los regalos que el Cabildo le enviaba cada vez que llegaba a la villa: en 1605 seis carneros, una ternera, seis jamones y dos canastas de frutas, en 1607 dos carneros, una ternera, seis jamones, dos gallinas y dos pavos y en 1608 dos carneros, una ternera, cuatro jamones, cuatro pavos y una docena y

21/ VID. ÁLVAREZ DE TOLEDO, Luisa Isabel: *Historia de una conjura…*, pp. 73 y ss. y 200 y s.

22/ ÁLVAREZ DE TOLEDO, Luisa Isabel: *Historia de una conjura…*, p. 201.

23/ DÍAZ HIERRO, Diego: *Huelva y los Guzmanes. Anales de una historia compartida* (1598-1812). Revisión y edición de Manuel José de Lara Ródenas. Ayuntamiento de Huelva, Huelva, 1992, pp. 26, 29 y ss., 37 y 39 y s.

24/ Luisa Isabel Álvarez de Toledo, Duquesa de Medina Sidonia, ha publicado noticias de una merienda que el Conde de Niebla Manuel Alonso Pérez de Guzmán tuvo en 1607 en San Juan del Puerto, en la que tomó "dulces y refrescos" mientras le entretenía "una danza de hombres y mujeres del lugar". ÁLVAREZ DE TOLEDO, Luisa Isabel: *Alonso Pérez de Guzmán…*, tomo II, pp. 16 y 114.

media de gallinas[25]. Todo ello, naturalmente, era comido acompañado de su correspondiente pan, que se llevaba al castillo procedente de "la atahona que está formada en esta dicha villa, en que se muele y amasa el pan para la boca de sus Excelencias los Condes de Niebla y raciones de sus criados"[26].

Sí sabemos más, en cambio, de las comidas que se sirvieron en el nuevo palacio que fue residencia señorial desde 1657 en la calle de la Concepción (calle Palacio desde entonces) y en el que no sólo residieron esporádicamente el Duque o su hijo el Conde, sino en el que se alojaron algunos huéspedes singulares invitados por los señores de la villa, aunque los gastos corrieron siempre por cuenta del municipio. En 1688 fue el propio Duque de Medina Sidonia, Juan Claros de Guzmán, el que se alojó durante algunos días en su palacio de Huelva, como había hecho anteriormente en ciertas ocasiones[27]. Llegó el 15 de septiembre y es posible que residiera en él hasta el 5 de octubre, marchándose luego a Sanlúcar de Barrameda, vía Almonte, en un carruaje acompañado de 13 cabalgaduras, según hace constar el Cabildo, enviándosele luego la ropa el día 13. El 20 de octubre se hacía cumplida relación de los gastos ocasionados por la visita:

> *"Memoria de los gastos que se causaron en la venida del Exmo. Señor Duque de Medina Sidonia, mi señor, que fue en 15 de septiembre de 1688 años.*
>
> *Por una carga de carvón, dies y siete reales.*
> *Iten dies y siete reales de ollas y casuelas.*
> *Iten siete reales por seis quartillos de miel.*
> *Iten treinta y sinco reales y quartillo por 300 güebos.*
> *Iten dos reales y medio por ocho hases de leña.*
> *Iten un real y medio de tomates.*
> *Iten un real y medio de bembrillos.*
> *Iten dos reales de pimientos.*
> *Iten un real y medio de ajos.*
> *Iten un real por un jarro.*
> *Iten catorse reales por sinco servisios.*
> *Iten ocho reales por dos baras de lienso crudo para paños a los servicios.*
> *Iten tres reales y medio de lienso para la lámpara de la escalera.*
> *Iten dose reales por una fanega de yeso para haser las hornillas en la cosina.*
> *Iten seis reales de tres pares de perdises que mandó pagar don Alonso de León.*
> *Iten un real de escovas.*
> *Iten dos reales para calavasas.*
> *Iten siete reales y medio por tres almudes de garbansos.*
> *Iten sinco reales por una mano de trallas para el pozo.*
> *Iten por una canasta de ubas y la canasta sinco reales.*
> *Iten por una dosena de melones dose reales.*
> *Iten dos reales por dos espuertas de esparto.*
> *Iten un real y medio por una espuerta de palma.*
> *Iten dos reales de tachuelas que pidió el colgador.*
> *Iten una quartilla de almendras en quatro reales.*
> *Iten un real y medio por un almud de almendras molidas.*
> *Iten tres reales por una libra de anís.*
> *Iten cuarenta y seis por dos arrobas de aseite en que se incluie el que se gastó en empanadas y buñuelos.*
> *Iten dos reales y medio por una carga de leña para coser las empanadas.*
> *Iten tres reales y medio por media arroba de vinagre.*
> *Iten sinquenta y quatro reales por tres arrobas de vino a dies y ocho reales.*
> *Iten noventa y seis reales por 24 gallinas a 4 reales.*
> *Iten dose reales por seis pollos a dos reales.*
> *Iten tres reales y medio por sinco cántaros.*
> *Iten quatro reales por el aliño de las cubetas.*
> *Iten tres reales por dos lebrillos.*
> *Iten 114 reales por seis fanegas de trigo a 19 reales.*
> *Iten 18 reales por dos fanegas de sevada a 9 reales.*
> *Iten trese reales por dos esteras de junco para delante de las camas del Duque, mi señor, y del señor don Fray Enrique.*
> *Iten dose reales por dos onsas de asafrán.*
> *Iten quatro reales por media libra de pimienta.*
> *Iten dos reales y quartillo por media libra de gengibre.*
> *Iten quatro reales y medio por una onsa y media de clavos.*
> *Iten quatro reales y medio por una onsa y media de canela.*
> *Iten quatro reales por quatro libras de arrós.*
> *Iten 42 reales por tres quartillas de asúcar.*
> *Iten 38 reales ¾ por 18 libras de carnero y 6 de baca.*
> *Iten 63 reales y ½ que se pagaron a el alcalde de la mar por el pescado que compró.*
> *Iten 53 reales y ¾ pagados a Gonsalo Días por quatro jamones que pesaron 21 libras y ½ a dos reales y ½ cada una.*
> *Iten 32 reales por dos jamones de la sierra que pesaron trese libras y quarta a 2 reales ½.*
> *Iten 9 reales ½ por quatro libras de tosino a 20 quartos.*
> *Iten 7 reales ½ por tres libras de manteca a 2 reales ½.*
> *Iten 6 reales por tres lámparas de bidrio.*
> *Iten 3 reales por una dosena de tallas.*
> *Iten 18 reales a tres mugeres que asistieron a limpiar a palaçio y ha haser las camas"*[28].

En total, 852 reales y cuarto de vellón le costaron al Cabildo de Huelva "el resevimiento y cuido de la comida y despensa de Su Excelencia el Duque", que llegó acompañado de un tal Fray Enrique que también dormía en el palacio. La lista es significativa por acercarnos a lo que se comía allí y a lo que costaban los productos, aunque no siempre se nos dice las cantidades. Para la historia de los precios de los artículos básicos de alimentación, interesa saber que en 1688, en Huelva, la fanega de trigo costaba 19 reales, la de cebada nueve, la arroba de vino (no sabemos de qué calidad) 18, la de aceite 23 y la de vinagre siete. Por lo demás, una perdiz costaba sólo un real, es decir, lo mismo que un melón; un pollo costaba el doble y una gallina cuatro veces más.

25/ DÍAZ HIERRO, Diego: *Op. cit.*, p. 35 y s.

26/ DÍAZ HIERRO, Diego: *Op. cit.*, p. 37.

27/ En el acta capitular del 26 de agosto de 1669, por ejemplo, se trataba de la llegada del Duque a Huelva "y acordaron que, para la noche que llegare Su Excelencia a esta villa, se tenga prevenido lo que fuere necesario para la cena". Cit. en DÍAZ HIERRO, Diego: *Op. cit.*, p. 84.

28/ Memoria de gastos de la estancia del Duque de Medina Sidonia don Juan Claros de Guzmán en el palacio de Huelva, firmada a 20 de octubre de 1689. Archivo Municipal de Huelva, Secretaría, Actas capitulares, leg. 11, fols. 293 y s.

Por desgracia, el pescado que mandaron comprar al alcalde de la mar no se especifica ni en especies ni en cantidades, pero sí puede saberse que, de los seis jamones que se llevaron, dos al menos eran "de la sierra". De tanta fama gozaban los jamones de la sierra que ya Lope de Vega, en malévola acusación de judaísmo a Benito Arias Montano (a nadie escapa el doble sentido aquí de la palabra "marrano"), había escrito en la "Epístola al contador Gaspar de Barrionuevo", fechada a principios de 1604:

> *"Jamón presuto de español marrano*
> *de la Sierra famosa de Aracena,*
> *adonde huyó del mundo Arias Montano"*[29].

También hay que valorar las cuatro libras de tocino que constan en la memoria y de las que puede pensarse que tienen el mismo origen, pues Juan de Mal Lara ponderaba en 1570 que en Aracena "lo más principal es lo que ay de salar Tocinos, que es la mejor provisión que en las carnes muestra Galeno tratando de los alimentos". En realidad no sólo alude a Aracena, puesto que más adelante añade que en "Cortegana, el Almacén, Sufre, Real, Hinojales, Santolalla, y Cumbres, de que tenemos dicho, todos son lugares, donde ay mucho lino, grandes colmenares y se hazen Tocinos de la mejor sazón que ay en toda la tierra, de que se puede proveer la vida humana"[30]. Salar tocinos, como en Aracena, es precisamente algo que hacía muy bien Dulcinea del Toboso, pues una anotación al margen del manuscrito de Cide Hamete Benengeli decía que "tenía la mejor mano para salar puercos que otra mujer de toda la Mancha"[31]. Un valor añadido poseía, por supuesto, comer de los productos procedentes del cerdo: en una sociedad en la que la honra sólo podían tenerla los cristianos viejos, ésa era una prueba inequívoca de no ser musulmanes ni judíos, y así lo entendían todos. "Cuarenta libras carniceras de manteca de puerco" se encargaron en 1615 para las cocinas onubenses de los Condes de Niebla[32].

Gusta también en la memoria la alusión a las empanadas, a los buñuelos, a los membrillos y al anís, y a esos seis cuartillos de miel y a esas almendras, molidas y enteras, que debieron de servir para hacer dulces. También gusta la relación de especias que se emplearon, y no falta ni el azafrán, ni la pimienta, ni el jengibre, ni el clavo ni la canela: como se puede ver, los alimentos estaban sazonados con refinamiento, como correspondía a la altura social de los comensales, y, por lo completo de la lista, resulta evidente también aquí que el sentido de la sociabilidad y de la distinción de grupo gravitaba en buena medida sobre la comida, que tomaba la forma del banquete como signo de ostentación. La práctica del banquete durará, obviamente, pero en el Antiguo Régimen, entre tantos que no comían o comían mal, se constituía en un símbolo de extraordinaria potencia y visibilidad que los poderosos no descuidaban.

La memoria, como puede comprobarse, no sólo se refiere a las comidas, sino que entra en otras texturas. Ollas, cazuelas, cántaros, lebrillos, cubetas y vasos de vidrio tallado parecen estar sonando -y nosotros escuchándolos- sobre esas hornillas de yeso fabricadas en la cocina, o apilarse junto a canastas y espuertas de palma y de esparto, y casi se ve el lienzo de manteles y servilletas y el que adornaba la lámpara de la escalera para la ocasión, al que se unían otras tres lámparas de vidrio compradas *ex profeso* para la visita. El palacio presentaba colgaduras, fijadas con tachuelas, y delante de las camas se colocaban esteras de *junco*, tradicionales en la zona, pues incluso Richard Ford en 1845, cuando escribe sobre La Redondela, afirma que "aquí crece el junco con que se hacen las bellas esteras andaluzas"[33]. Las tres mujeres que limpiaron el palacio, lo barrieron con escobas (que costaron un real) e hicieron las camas cobraron seis reales cada una, aunque el Duque llegó con sus ayudas de cámara, servidores y criados y ellos fueron los que realmente atendieron la vida de palacio. De hecho, en una "quenta que se a hecho con los criados del Duque, mi señor, desde sinco de octubre hasta trese del dicho mes que Su Excelencia envió por la ropa, en que se incluie el carruaje que se pagó para llebarla [a] Almonte", hay otros 582 reales de costo, "salvo yerro", en que se encuentran partidas por 22 libras de carnero, 16 libras de vaca, el "agua que trajo el aguador" y lo que "se les dio de vino a los cocheros el día que binieron por la familia", además de 12 reales pagados a "Magdalena, por cosinera"[34].

Si el Cabildo de Huelva respiró aliviado por la marcha de la comitiva, especialmente en lo que tocaba a los gastos originados por las comidas y las restantes atenciones, poco duraría el alivio. A la vuelta del año, a principios de febrero de 1689, visitaba Huelva y se alojaba en el palacio Fray Domingo de Guzmán y Marañón, Arzobispo de Évora, de cuyos gastos debían responder las arcas municipales a pesar de que, estrictamente, de quien era huésped el Arzobispo era del Duque de Medina Sidonia, con quien le unía parentesco, pues el Arzobispo era su hermanastro, hijo bastardo de su padre. Fray Domingo de Guzmán, dominico por más señas, estaba ya al final de su vida, pues moriría el 19 de diciembre de ese mismo año, pero las características del invitado eran tales que el Cabildo de Huelva no podía realmente reparar en gastos, como bien mostraría una memoria económica que se realizó algunos meses después:

> *"Memoria de los gastos que se hizieron en la venida del Sr. Arzobispo de Évora, ciudad, a veinte y seis del mes de octubre deste presente año, y son las partidas que se siguen:*
>
> *Primeramente, de lavar la ropa de las camas y barrer a palacio, veinte y dos reales.*
> *De una carga de carvón, catorse reales y medio.*
> *De una arroba de vinagre, siete reales.*
> *De dose conejos y dose perdiçes, veinte y quatro reales.*
> *De pescado, cuarenta reales.*
> *De huevos, tres reales.*
> *Para dar de almorzar a la gente de la coçina, dos reales.*
> *De dos cazuelas grandes, dos reales.*
> *De dos cucharas grandes de palo, un real.*
> *De seis cargas de agua, dos reales.*
> *De dos panes y una cazuela pequeña, un real.*
> *De ensalada y zevollas, un real.*
> *De pescado, diez reales.*
> *De quatro quartillos de miel, cinco reales.*
> *De pescado, quinze reales.*
> *De huevos, tres reales.*
> *De curar una mula, quatro reales.*

29/ VEGA Y CARPIO, Lope de: *Rimas.* 1604. Ed. de Felipe B. Pedraza Jiménez. Mare Nostrum, Madrid, 1994, tomo II, p. 278.
30/ MAL LARA, Juan de: *Op. cit.*, pp. 111 r. y ss.
31/ CERVANTES Y SAAVEDRA, Miguel de: *Op. cit.*, p. 108.
32/ DÍAZ HIERRO, Diego: *Op. cit.*, p. 41.
33/ FORD, Richard: *Manual para viajeros por Andalucía y lectores en casa*. 1845. Ed. de Turner, Madrid, 1988, p. 198.
34/ Memoria de gastos correspondientes a los criados del Duque de Medina Sidonia en el palacio de Huelva, de 1689. Archivo Municipal de Huelva, Secretaría, Actas capitulares, leg. 11, fol. 292.

De ziruelas passas, real y medio.
De peros, real y medio.
De ensalada, un real.
De güevos, dos reales.
De una libra de almidón, un real.
De leña, un real.
De dos libras de carne fresca, quatro reales.
De dose conejos, dose reales.
De dos calavazas y limones, dos reales.
De zevollas, perejil y ierva buena, un real.
De nueve conejos, nueve reales.
De pescado, ocho reales.
De ensalada y leña, dos reales.
De ostiones, dose reales.
De peros, dos reales.
De huevos, un real.
De tres quartillos de vino para el lavatorio de una mulla, dos reales.
De limones, un real y medio.
De una ristra de ajos, medio real
De toda espeçería, veinte y tres reales.
De una libra de chocolate, ocho reales.
De ocho gallinas, treinta y dos reales.
De tres libras de zera, diez y nueve reales y medio.
De una carretada de paja de sevada, diez y ocho reales.
De dos ollas y medio çiento de limones, tres reales.
De un vazo de tallas, tres reales.
De media arroba de peros, tres reales.
De tres arrobas de vino, sesenta y seis reales.
De una arroba de azeite, veinte reales.
De dos almudes de almendra, quatro reales.
De dos jamones que pessaron siete libras, diez y seis reales.
De medio almud de garvanzos, real y medio.
De dos baras de lienzo para la cozina, siete reales.
De dulçes y azúcar, treinta y un reales y medio.
De tres libras de manteca, siete reales y medio.
De veinte libras de carnera, quarenta y seis reales y medio.
Más çinco libras de macho, çinco reales.
De tres fanegas de trigo, cincuenta y siete reales.
De diez fanegas de zevada, ciento y veinte reales.
Más a Manuel Fernandes, treinta y tres reales.
Más a tres mugeres que sirvieron en la cozina, treinta y seis reales
Más de pólvora para el valuarte y galeota ciento y çinco reales"[35].

35/ Memoria de gastos de la estancia del Arzobispo de Évora Fray Domingo de Guzmán en el palacio de Huelva, firmada a 26 de octubre de 1689. Archivo Municipal de Huelva, Secretaría, Actas capitulares, leg. 11, fol. 291.

Todo eso sumaba 886 reales de vellón, cantidad de la que el 12 de febrero de 1689 había dado libramiento el Cabildo municipal. Esos 105 reales de pólvora para el baluarte y la galeota (la célebre galeota de Huelva, es de suponer, que entonces comandaba José de Vega Garrocho) se refieren posiblemente al recibimiento que se le hizo a su entrada en el puerto, pues debió de llegar por vía marítima. Según refería en 1903 el historiador portugués Antonio Francisco Barata, el Arzobispo "habitou sempre em Évora o palacio dos Condes do Basto, no Pateo de San Miguel, tratando-se com a grandeza de un principe. Prelado cariñoso, nâo esquecia a pobreza no faustoso viver de sua casa"[36]. Fastuoso en el vivir, y es de suponer que también en el comer, parece que la relación de los productos que se llevaron a su mesa no contradijeron en nada esa característica de su personalidad.

No falta en ella carne, ni pescado, ni verduras, ni frutas, y la libra de chocolate, los dulces y el azúcar nos indican que también hubo gusto por otros manjares más placenteros, entre los que no debemos olvidar los ostiones ni el jamón. A cada una de las "tres mugeres que sirvieron en la cozina" se les entregaron 12 reales y las imaginamos moviendo el contenido de las cazuelas con esas "cucharas grandes de palo" que se compraron, aunque bien podríamos preguntarnos qué comió esos días "la gente de la coçina", pues en alimentarla sólo se gastó el Cabildo dos reales, el equivalente, por ejemplo, a dos calabazas y algunos limones. El pescado seguía sin ser identificado (sin duda porque los justificantes de pago no entraban en detalles) y de carnes se mencionan conejos, perdices, gallinas, carnero, macho y "carne fresca" en general. Por cierto, que este tipo de dieta, salvo en el pescado, mucho se parece al que pusieron por delante a Sancho Panza, en su papel de gobernador, cuando estaba sentado a la mesa de los Duques, ante lo que sin duda iba a ser el primer banquete de su vida. En él había fruta como primer plato, perdices asadas, conejos guisados, ternera y olla podrida, entre los manjares que se citan. Y qué bien se entiende el enfado de Sancho, situado -ya lo he dicho- entre el hambre y la hartura, cuando el médico iba retirando los platos y ofreciéndole a cambio unos "cañutillos de suplicaciones", es decir, barquillos, "y unas tajaditas sutiles de carne de membrillo". Porque, y aquí se escucha de fondo la risa de Cervantes, "toda hartazga es mala, pero la de las perdices es malísima"[37]. La frase tiene bastante carga de profundidad, pues a nadie escapa que lo que se quiere decir es que, según una idea común, no sólo barroca, lo mejor de la vida es a menudo lo que se nos niega.

También puede disponerse de otra memoria, dieciséis años posterior, de lo que el Cabildo se gastó en la estancia en Huelva del gobernador señorial. Como Díaz Hierro recoge puntualmente, la presencia periódica del gobernador de los estados traducía el paulatino alejamiento que, respecto a la villa, iban mostrando desde fines del siglo XVII el Duque de Medina Sidonia y, más significativamente, el Conde de Niebla[38]. Mientras el Conde residió en Huelva, y esto ocurrió con frecuencia a lo largo del siglo, él mismo garantizaba la presencia y visibilidad del señorío jurisdiccional, pero, cuando esta residencia comenzó a ser más esporádica, fue un gobernador el que visitaba la localidad e inspeccionaba la situación institucional, de lo que hay testimonios desde al menos 1690. Para sus visitas se preparaba el palacio y se agasajaba al gobernador y sus servidores con las correspondientes comidas. Esto es lo que comieron en los días de la visita de 1705:

36/ BARATA, Antonio Francisco: *Memoria histórica sobre a fundacâo da Sé de Évora e suas antiguidades com os esboços cronológico-biographicos dos Bispos e Arcebispos della*. Minerva Commercial, Évora, 1903, pp. 81 y s.

37/ CERVANTES Y SAAVEDRA, Miguel de: *Op. cit.*, pp. 1004 y ss.

38/ DÍAZ HIERRO, Diego: *Op. cit.*, p. 89.

"Memoria de lo que se ha gastado en benida del Sr. Governador este año de 1705:

Primeramente de 18 panes blancos, 16 ½ reales.
Iten de pescado, 67 ½ reales.
Iten de quatro libras de chocolate, 40 reales.
Iten de dulses en casa de Enriques, 56 ½ reales.
Iten de todo el recado de las empanadas, 22 reales.
Iten de carnero, lomos y jamón y mantecas, 51 reales.
Iten de una arroba de mistela y algo más, 100 reales.
Iten de dos fuentes de frito de monjas, 24 reales.
Iten de ojaldras en la pastelería, 11 ¼.
Iten de nueses, peros y camuesas, 8 ¼.
Iten a Manuel Fernandes, 30.
Iten a madre María, cosinera, 15.
Iten de perdises, ocho pares o nueve, 15 ½.
Iten de leña para freír el pescado, 2 ¼.
Iten de ollas y casuelas, 4 ¼.
Iten de una cuartilla de aseite para freír, 3 ½.
Iten de huebos y leña y carbón para la cosina, 17 ½.
Iten de dos almudes de almendras, 4.
Iten de media arroba de aseite, limones y hortalisas, 10.
Iten a los mosos, 30.
Iten de lienso crudo, vinagre, alcavasas, 8 ½.
Iten de quatro gallinas, 20.
Iten de pan baso y menudencias, 34.
Iten de una llave que se perdió, 2.
Iten de dos arrobas y media de bino, 25.
Iten de espesias, -"[39].

No hay duda de que esta relación de 1705, por el tipo de productos que contiene, presenta un aire más mullido y deja filtrar algo de más vida regalada que las anteriores. Sabemos que la preparación de las comidas estuvo al cargo, en parte o en todo, de una tal Madre María, cocinera, aunque también hay un Manuel Fernández que cobró el doble y que ya aparecía en la memoria de 1689, además de unos mozos. Lo que atrae, fundamentalmente, de la lista es la cantidad de dulces y similares que aparecen y que testimonian un ambiente más placentero: las cuatro libras de chocolate, las dos fuentes de frito de monjas (no había más monjas en Huelva que las agustinas calzadas de Santa María de Gracia), los hojaldres de la pastelería y los dulces en casa de Enríquez, sin olvidar los dos almudes de almendras, las nueces, la arroba de mistela "y algo más". No estamos acostumbrados a ver estos placeres en la Huelva del Antiguo Régimen, que contrastan con la austeridad y aun pobreza general del entorno y con los malos tiempos que corrían por entonces, porque la Guerra de Sucesión suponía una clara amenaza portuguesa y muy pronto, en 1709, el hambre y las fiebres, entrelazadas, iban a provocar en Huelva una fuerte mortandad. De momento, sin embargo, continuaba sirviéndose en el palacio el jamón, la carne, el pescado o las inevitables perdices, que seguían costando un real cada una, como 17 años antes.

39/ Memoria de gastos de la estancia del Gobernador de los Estados de Medina Sidonia en el palacio de Huelva, de 1705. Archivo Municipal de Huelva, Históricos, leg. 851.

Los dulces: es evidente que las tierras de Huelva contaron con su fuerte tradición y que la abundancia de colmenas y almendros contribuyó a su mantenimiento, dado que la miel y la almendra eran ingredientes básicos. En 1570, Juan de Mal Lara desatacaba la miel de la sierra, especialmente la de Cortegana y Aroche, pues "tiene en abundancia este lugar colmenares, que ay muchos ricos por ellos"[40]. Como he indicado, resulta complicado echar una ojeada a las mesas de la Edad Moderna salvo que sean banquetes que generen relaciones o facturas, aunque hay ciertas ocasiones que dejan algunos rastros indirectos. Me refiero a los convites fúnebres, restos fosilizados de banquetes funerales que una vez fueron más copiosos y que en otras zonas de España mantuvieron parte de su fuerza y significado hasta principios del siglo XX. Las pocas referencias al convite funeral que se encuentran en los testamentos e inventarios *post mortem* de la Huelva de los siglos XVII y XVIII nos dibujan una práctica carente por completo de ostentación y usualmente limitada a una comida o refrigerio básico destinado a los parientes y conocidos llegados de fuera. Salvadora de las Nieves, por ejemplo, dijo en 1659 en su testamento "que mis albaceas den de comer el día de mi entierro a la gente que asistiere en mi casa" y, efectivamente, en su inventario *post mortem* se hizo constar una partida de gastos de "cuarenta reales que el dicho albacea declaró averse gastado en la comida y vino que se dio el día del entierro y el último de las honras a las personas que asistieron". En otros inventarios aparece alguna vez una partida de 20 reales "de sustento a la familia el día del entierro y el antesedente", pero no se aclara nada más[41].

Éstas parecen comidas de pura sustentación, aunque otras veces consta que en los velatorios se pasaba vino y dulces. En 1687, con ocasión del fallecimiento en Huelva de Alonso Manuel Pérez de Guzmán, tío del entonces Duque, el comerciante Héctor Méndez Gómez pasó una factura de productos de repostería de seis reales de vellón, dividida en dos partidas: una de tres reales porque se mandó "con el mozo de la casa por una libra de dulse" y otra de la misma cantidad porque "llebó el esclabo de su señoría una libra de biscochos"[42]. Ya en el siglo XVIII hay algún inventario en el que constan gastos por haberse comido en un entierro "frijones, pescado fresco, pan y media libra de chocolate", aunque por lo general lo que hay son restos de anís y aguardiente, bizcochos y otros dulces[43]. En Huelva, al menos, donde los entierros eran normalmente tan precarios como la sociedad en que se insertaban, no podía justificarse la alegre opinión que el escritor Jerónimo de Alcalá, en 1624-1626, puso en boca del donado hablador Alonso cuando dijo que "es mejor ir a la casa del muerto que a los convites y bodas"[44]. Por cierto, que, en el óleo denominado "El milagro del ajusticiado", anónimo sevillano del siglo XVII hoy expuesto en el Museo de Huelva, puede encontrarse al fondo, como detalle por donde irrumpe la vida cotidiana en el tema religioso de la pintura, una mesa tras la que dos personajes venden dulces a la concurrencia que acude a la ejecución mientras espantan las moscas que revolotean en torno a ellos[45]. Qué dos detalles de veracidad barroca: el detalle de la venta de dulces en una ejecución pública y el detalle de las moscas, que debieron de presenciar tan obsesivamente los avatares de las vidas de entonces.

Por supuesto, cualquier acontecimiento de la vida pública contó con sus comidas, lo cual es una redundancia, pues el acto de comer era, en buena medida, un acontecimiento social o familiar pleno de liturgia. En la segunda mitad del siglo XVIII, los autos de buen gobierno que dictaba el corregidor de Huelva mostraban una repetitiva preocupación por las formas del orden

40/ MAL LARA, Juan de: *Op. cit.*, p. 103 v.

41/ LARA RÓDENAS, Manuel José de: *La muerte barroca. Ceremonia y sociabilidad funeral en Huelva durante el siglo XVII*. Universidad de Huelva, Huelva, 1999, p. 115.

42/ lara ródenas, Manuel José de: *La muerte barroca…*, p. 116.

43/ GONZÁLEZ CRUZ, David: *Religiosidad y ritual de la muerte en la Huelva del Siglo de la Ilustración*. Diputación Provincial de Huelva, Huelva, 1993, pp. 215 y s.

44/ ALCALÁ YÁÑEZ Y RIVERA, Jerónimo de: *El donado hablador Alonso, mozo de muchos amos*. 1624-1626. Ed. de Aguilar, Madrid, 1986, p. 207.

45/ Vid. *Museo de Huelva. Una aproximación visual a la Colección de Bellas Artes*. Junta de Andalucía, Barcelona, 2007, p. 34.

público, en especial por la habitual presencia en las calles de borrachos y pendencieros, y daba instrucciones a los mesones -establecidos normalmente en la Placeta de los Mercaderes y la calle de la Calzada- para que no admitieran individuos sospechosos ni alborotadores. En 1782, por ejemplo, un auto establecía que, "luego que sean las dies de la noche en el invierno y a las onse en el berano, y en ninguna ora, anden en músicas, comilonas, cuadrillas, ni alborotos"[46]. Llama la atención lo de las "comilonas", pues las décadas del fin de siglo fueron especialmente dramáticas para la mayoría de la población, si hacemos caso de los testimonios municipales: "gritos y lamentos resonaban por cualquiera parte del pueblo; dondequiera se veían pescadores infelices sin permitírseles buscar su sustento, rodeados de sus hijos, que se lo pedían, y ni aun solo pan podían darles", se escribía en 1789; "andan las gentes con generales gritos y gemidos nacidos de el hambre que esperimenta", se hacía constar en 1796 en las actas capitulares[47].

Por lo general, sin embargo, los autos de buen gobierno eran los encargados de dictar las condiciones de precios, horas y sitios para la venta de los productos de la alimentación. En un bando impreso de 1793, el corregidor estipulaba que, en la romería de la Cinta, "los que vendan licores, frutas y sarandajas puedan permanecer en sus puestos con luces hasta la hora de las diez, en la que deverán apagarlas y dirigirse a el pueblo, dándosele de término a los revendedores y ventilleros una para que desalojen sus puestos y lleguen a el pueblo"[48]. Los precios, además, estaban intervenidos para evitar abusos en tiempos de penuria y, mensualmente, los autos indicaban lo que debía costar cada producto: "que la libra de asandía se venda a quatro maravedís cada una y la de melón a seis"[49], ordenaba un auto de 1786. Ésta era la lista de precios de abril de ese año, expresados en cuartos o monedas de cuatro maravedís:

"Aranzel que se debe observar en las tiendas donde se venden los géneros que se expresarán, sin alterar los precios que ban señalados por los vendedores, y son a saver:

La libra de frijones de la tierra	*8*
La libra de arrós fino	*14*
Id. del mediano	*12*
La libra de manteca esquisita	*40*
La de interior	*30*
La libra de higos	*5*
La libra de castañas	*8*
La libra de pasas de Almuñecas	*14*
La de Legia	*8*
La libra de bacalado superior	*30*
La libra de manteca de puerco	*46*
El almud de garbanzos de buena calidad	*60*
La de mediana calidad	*52*
El almud de habas de buena calidad	*36*
Las de interior	*30*
La libra de quesos de obejas	*18*
La de cabra	*14*
La libra de fideos	*16".*

46/ Auto de buen gobierno de Huelva de 2 de septiembre de 1782. Archivo Municipal de Huelva, Históricos, leg. 854, fol. 211 r.

47/ Cit. en GONZÁLEZ CRUZ, David: *De la Revolución Francesa a la Guerra de la Independencia. Huelva a fines de la Edad Moderna*. Junta de Andalucía-Fundación El Monte, Huelva, 2002, pp. 17 y 143.

48/ Cit. en LARA RÓDENAS, Manuel José de: *Religiosidad y cultura en la Huelva moderna*. Diputación Provincial de Huelva, Huelva, 1995, p. 175.

49/ Auto de buen gobierno de Huelva de 2 de julio de 1786. Archivo Municipal de Huelva, Históricos, leg. 854, fol. 243 r.

El corregidor mandaba a los tenderos colocar una tabla con este arancel "en sitio público, para que conste a los compradores el precio que cada cosa tiene"[50]. La naturaleza de esos productos de alimentación parece más accesible al común que muchos de los que integraban las memorias de gastos anteriormente reproducidas, aunque en un siglo los precios habían subido significativamente. Cada almud de garbanzos, por poner el caso, que se compró en 1688 para el Duque de Medina Sidonia costó 2,5 reales de vellón o 85 maravedís y en 1786 costarían, si fueran "de buena calidad", 120 maravedís. La libra de manteca también costaba 85 maravedís en 1688 y, de ser "esquisita", se había incrementado en 1786 hasta los 160, es decir, casi el doble. Como los salarios no subieron a ese tren y las calamidades del tiempo no retrocedieron, se entiende bien la pobreza general del momento, las quejas y lamentaciones de los más débiles y algunas actuaciones del Cabildo, que tuvo que combatir la falta de pan y su alto precio mediante las prácticas reguladoras del pósito de granos[51].

Mucho se puede decir de dificultades y penurias en las primeras décadas del siglo XIX, al menos para la mayoría de la población, porque los señores no retrocedieron en esto. En carta, por ejemplo, de Francisco de Borja Álvarez de Toledo, Marqués de Villafranca y Duque de Medina Sidonia, al Cabildo de Almonte, fechada a 30 de septiembre de 1808, aquél avisaba de que "mañana 1º de Octubre salgo de esta villa de Huelva a dormir en ésa de Almonte, por lo qual me tendréis dispuesta una casa con 23 colchones y almohadas, de ellos nueve sobre catres o tablados (…), en la inteligencia de que va mi cocinero a preparar la cena"[52]. Esa tranquilidad en el vivir, en el dormir y en el comer se rompería pronto también para la nobleza, fundamentalmente tras la conmoción que supuso la presencia francesa entre 1810 y 1812. Para el común de la población, con todo, la guerra tomó enseguida la forma de requisas, que asfixiaron los recursos agrarios de la zona ocupada, aunque también las practicaron a su manera las tropas españolas apostadas en el Andévalo o la costa occidental[53]. La recuperación tardaría en llegar. Bastante menos se puede decir sobre lo que comieron, y cómo lo hicieron, los habitantes de Huelva en esas fechas y las inmediatamente posteriores. Washington Irving, que visitó Moguer, Palos y La Rábida en agosto de 1828, llevaba un jamón en la calesa en la que viajaba y compró por tres reales uvas y huevos en Villarrasa. En la hacienda del moguereño Juan Hernández Pinzón, situada a las afueras de Palos, desayunó "riquísimas uvas de moscatel y uvas negras del viñedo cercano, deliciosos melones del huerto de la casa, y vinos generosos de la hacienda", además de huevos y jamón. El almuerzo se servía de doce a una de la tarde, como el del 14 de agosto, en el que hubo "comida de pescado, ricas frutas y deliciosos melones", tal y como el estadounidense anotó en su diario de viaje, si bien no trasladó luego estos últimos detalles a su relato *Una visita a Palos*[54], publicado por primera vez en inglés en 1831. Otro viajero, Richard Ford, refirió en 1845 que en Moguer el principal trasiego era de vino y frutas, y tan grande era entonces el protagonismo de la uva que, ya en Huelva, escribió de forma ingenua que "algunos interesados en historia antigua leen en la palabra *Onuba* el significado de abundancia de racimos de uvas". La uva y, sobre todo, el vino serían muy pronto imprescindibles para conocer y comprender el reparto de riquezas, influencias y movimientos en la sociedad onubense del siglo XIX. Eso sí, afirmaba Ford, "la zona carece de interés, aunque es de una extraordinaria fertilidad en aceite, vino, fruta y grano" y; además, en La Redondela, "los vinos son excelentes y la fruta deliciosa, sobre todos los higos"[55].

50/ Auto de buen gobierno de Huelva de 5 de abril de 1786. Archivo Municipal de Huelva, Históricos, leg. 854, fol. 238.

51/ Vid. VEGA DOMÍNGUEZ, Jacinto de: *Huelva a fines del Antiguo Régimen: 1750-1833*. Diputación Provincial de Huelva, Huelva, 1995, pp. 468 y ss.

52/ Cit. en CRUZ DE FUENTES, Lorenzo: *Documentos de las fundaciones religiosas y benéficas de la villa de Almonte y apuntes para su historia*. Imp. de F. Gálvez, Huelva, 1908, p. 67.

53/ Vid. PEÑA GUERRERO, María Antonia: *El tiempo de los franceses. La Guerra de la Independencia en el Suroeste español*. Ayuntamiento de Almonte, Almonte, 2000, pp. 47 y ss.

54/ Cit. en GARNICA, Antonio (ed.): *Washington Irving y los lugares colombinos*. Diputación Provincial de Huelva, Huelva, 2001, pp. 212, 217, 220, 230 , 234 y 236.

55/ FORD, Richard: *Op. cit.*, pp. 195 y ss.

La imagen de los productos agrarios que aquí se citaban, en la que vemos derramarse metafóricamente un racimo de uvas, guardaba aún una apariencia muy tradicional, que es la que se conservaría en las comidas (y en los bodegones de los pintores) salvo cuando las clases más acomodadas se reunieran en los banquetes de etiqueta tan característicos de la sociedad burguesa y sucumbiesen a los afeites de las modas gastronómicas. Cuando esto comenzara a suceder, a partir de mediados del siglo XIX, se vería cambiar las costumbres profundamente, no sólo en las formas de sociabilidad y urbanidad ante la mesa, sino también en los alimentos, en los modos de cocinarlos y en el arte de presentarlos. De todo ello daría noticias la prensa, junto con anuncios de mesones, restaurantes, tiendas de comestibles o ultramarinos y marcas de todas clases. Con los primeros periódicos y la aparición de los ecos de sociedad y crónicas de eventos locales, nacerían y se extenderían las referencias a banquetes de partidos políticos o de sociedades, círculos y centros mercantiles, agrarios o recreativos, alguna vez con indicación no sólo de comensales, sino también de menús. Las visitas de los jefes de estado o de gobierno, de los líderes de la política o de la actualidad literaria serían las excusas adecuadas para que los grupos socioeconómicos preponderantes se reunieran a comer, se reconocieran entre sí y se crearan los lazos de la identificación y de la adhesión mutua, y de todo ello han quedado notables instantáneas fotográficas. Alargadas mesas de celebración u homenaje, o más reducidas mesas de trabajo o negociación, se convertirían en altares litúrgicos de una nueva sociedad que creería en el poder articulador de la comida.

Numerosos y notabilísimos serían los ejemplos que podrían acarrearse a la hora de ilustrar el nuevo sentido del banquete, seguido o no de baile de salón, pero animado siempre de la conversación política o económica de las clases liberales. Las vajillas de Sajonia, las cristalerías de Bohemia, las cornucopias rococós, las chimeneas con altorrelieves o los techos habitualmente pintados con glorias pseudobarrocas fueron los marcos más adecuados para estas exhibiciones colectivas, y en Huelva ninguno hubo más emblemático que el Hotel Colón, inaugurado en 1883 gracias a la iniciativa del empresario alemán Wilhelm Sundheim, cuya construcción aprovechó el impulso de la expansión minera y que se anticipó con su establecimiento a las necesidades de la celebración del IV Centenario del Descubrimiento de América. Este acontecimiento, sin duda el más brillante de todo el siglo XIX en Huelva y quizás de toda su Edad Contemporánea, tuvo sus banquetes, naturalmente, y nos dejó el testimonio de un menú que bien puede valer como ejemplo de la nueva filosofía. En la cena de gala que, el 11 de octubre de 1892, la Reina Regente María Cristina dio a los representantes extranjeros que habían acudido a la conmemoración del Centenario en Huelva se reunieron más de 600 comensales y una hoja impresa en francés anunció lo que iba a comerse esa noche:

HOTEL COLÓN
HUELVA
DINER DU 11 OCTOBRE 1892

Gelantine á la moderne

Balotine á la gelée

Jambon de York á l'spagnole

Sandwiches á la russe

Dindonneau froid

Longe de veau á la Regence

Glaces

Punch á la romaine

Fraises

Vanille

Café – Thé – Chocolat

Fruits americaines

Patisserie et Bombonerie

El uso del idioma francés venía en consonancia con la moda cultural del momento, en la que las prácticas gastronómicas encajaban sin el menor esfuerzo. Claro que cualquier cliente podía comer en el Hotel Colón de Huelva sin necesidad de ser invitado a un banquete de gala. En aquella "Temporada del Centenario", el periódico *La Provincia* anunciaba en primera página los precios de las comidas:

"Desayuno simple, pesetas	*1,00*
Desayuno completo	*1,50*
Almuerzo	*4,00*
Comida	*6,00*

Bebidas aparte, según lista"[56].

Se anunciaba, además, que "una escogida orquesta tocará durante los Almuerzos y Comidas". Es el signo de los nuevos tiempos. La comida burguesa es un acto dotado de gran profundidad social y exige un protocolo y unas formas consensuadamente suaves. En el convento moguereño de Santa Clara, como en muchos otros, en el enorme y frío refectorio con banco lateral en que las monjas se sentaban, aún se levanta el sobrio púlpito de tapial desde el que se leían las escrituras mientras se comía. Ahora, en el Hotel Colón, es una orquesta la que ameniza esos momentos, sin que la música deba impedir el desarrollo de la conversación (no hay comida burguesa sin conversación convencional) o las charlas de café, por utilizar el título del libro de Ramón y Cajal. Toda la literatura contemporánea está salpicada de situaciones de este tipo y casi no hay novela decimonónica sin una comida en un casino. Es inútil multiplicar los casos porque nuestra sociedad está aún metida en esa horma y entiende bien el aparato simbólico de la comida y sus contenidos. Tanta importancia litúrgica tiene el comer, más allá de su inequívoca función primordial, que cuando Juan Ramón Jiménez, en *Platero y yo*, quiso definir en una sola imagen el alma de Moguer, no encontró mejores opciones que el "vino de oro" y el "pan de trigo, blanco por dentro, como el migajón, y dorado en torno -¡oh sol moreno!- como la blanda corteza"[57]◆

56/ *La Provincia* (Huelva), 5 y 12 de octubre de 1892.
57/ JIMÉNEZ, Juan Ramón: *Platero y yo*. 1907-1914. Ed. de Visor, Madrid, 2007, pp. 98 y 255.

ALMADRABA, ATÚN Y GASTRONOMÍA

José Antonio López González

La pesquería y la gastronomía de los túnidos se conocen desde hace más de 3000 años. A partir del mes de abril los atunes rojos *(Thunnus thynnus)* inician una migración desde el Oeste-Este hacia el Estrecho de Gibraltar, desde el Océano Atlántico hasta el Mar Mediterráneo. Estos atunes están llenos de grasa, con las gónadas en estado de maduración. Denominados atunes genéticos o atunes de derecho, se dirigen al sitio de puesta en el Mar Mediterráneo, aunque muchos de ellos son capturados por las almadrabas. Una vez que se ha producido el desove, parte de los atunes con las gónadas vacías, llamados atunes metagenéticos o de revés, se dirigen al Atlántico en dirección Este-Oeste, y algunos son capturados por las denominadas almadrabas de revés.

El paso migratorio de los atunes por las costas atlánticas de la Península Ibérica, al igual que por otras zonas ribereñas atlánticas y mediterráneas, fue suficientemente conocido por los habitantes de estas costas. La carne de estos peces tenía que ser conservada en sal, por lo que era muy abundante la existencia de salinas en esta zona. La gran cantidad de atunes y salinas provocaron la proliferación de numerosas pesquerías e instalaciones dedicadas a la conserva y salazón de pescados en toda la zona del Golfo de Cádiz, desde el Estrecho de Gibraltar hasta el Cabo de San Vicente, donde abundan restos arqueológicos de estas instalaciones. En la provincia de Huelva aparecen piletas en pequeñas factorías en Punta Umbría, Urverosa, La Ribera, El Terrón, Isla Cristina o Punta del Moral, por citar algunos de los situados entre la ría de Huelva y el río Guadiana. Estas piletas estaban dedicadas a la producción del famoso condimento de la cocina romana *Garum* y a la elaboración de carne de atún salado o seca. La producción de ambos procesos era envasado y exportado en su mayor parte para las ciudades del Mediterráneo Central (Roma) y Oriental (Grecia).

También conocemos la importancia de las salazones del Golfo de Cádiz por los abundantes testimonios literarios como los de Hipócrates o de los comediógrafos Eupolis, Antifanes o Nicostrato.

En los párrafos de Eliano y en los versos de Oppiano aparecen suficientes datos que inducen a pensar lo que ya sospechábamos por otros textos anteriores, en la antigüedad. Desde fechas muy tempranas se conocía el paso del atún por nuestras aguas y las razones y épocas de paso. Y este conocimiento hizo posible la puesta en práctica de un complejo método de pesca y la captura de los bancos de atunes mediante un complejo conjunto de redes y barcos que se ponen al paso de los atunes para capturarlos. Un sistema similar al que luego hemos conocido como almadraba. Como la de vista o tiro que nos describe Eliano, o bien el antecedente de la de monteleva, como aparece por las referencias a puertas y departamentos que nos hace Oppiano. Para evolucionar a las de buche que aparecen en el siglo XVIII descrita por Sáñez Reguart y que se utilizan en los siglos XIX y XX. Estas maneras de capturar los atunes durante bastantes años no habían evolucionado hasta el albor del siglo XXI, donde el Capitán de almadraba Claudio Columé Feria, en Marruecos, monta una variante de la almadraba de buche pero con la peculiaridad de tener doble cuadro, que permite que siempre esté pescando. O las que también el mismo Capitán Columé y el Capitán japonés Hidaka calan en las costas del Algarve del vecino Portugal, utilizando como boca una variante de la boca catalana denominada en rampa.

Las almadrabas que se calaron en el año 2013 en el Golfo de Cádiz y en las costas del norte de Marruecos fueron: Cabo Santa María, Livramento y Do Barril en Portugal, Conil, Barbate, Zahara y Tarifa en España, Tajardal, Garifa, Cenizoso, Sahel, Punta Negra, Príncipe, Las Cuevas, Kenitra nº 2 y Kenitra nº 4 en Marruecos.

Desde el siglo XIII hasta principio del siglo XIX las almadrabas en España fueron explotadas por el Ducado de Medina Sidonia pasando después a manos privadas, que las trabajaron hasta el año 1929. A partir de este año se agrupan en el Consorcio Nacional Almadrabero que funcionó y pescaron atunes hasta el año 1971. Y a partir del año 1975 pasan a otras compañías privadas que son las que las explotan en la actualidad.

La temporada de almadraba va desde el mes de febrero hasta el mes de agosto. Pero los meses de pesca son abril, mayo y junio. Durante este trimestre las almadrabas se dedican a pescar los atunes. Mientras que los almadraberos tratan de conseguir algunos pescados anexos o partes de los atunes que ellos guardan para poder subsistir durante los meses de invierno. Para la conservación de esos músculos del atún utilizaban la sal.

EL RONQUEO

Al despiece del atún se le denomina ronqueo. Esta palabra proviene del ruido que hace el cuchillo cuando roza las vértebras del atún. Este proceso comienza con la separación de la cabeza del pescado de su cuerpo practicando un corte transversal hasta la zona anterior de las aletas pares y detrás del borde opercular posterior. A continuación se separan en una sola pieza las aletas ventrales y pectorales (parpetana) por cada lado. Después se procede a la separación de las vísceras del tronco, formando un completo conjunto que se desecha. Al tronco se le practica un corte longitudinal en la parte dorsal del atún, contactando el cuchillo con la columna vertebral desde la zona anterior hasta la caudal. Lo siguiente es realizar una incisión en el franco por la parte media y de forma longitudinal. Y así se separan los llamados cuartos negros (denominados así por el color oscuro de la piel dorsal) o lomos dorsales desde la zona opercular a la cola. Y lo mismo se lleva a cabo ventralmente desde la cavidad branquial hasta la aleta caudal para separar los cuartos o lomos blancos (por el color de la piel del vientre). De esta manera del tronco se obtiene cuatro cuartos, dos blancos o ventrales y dos negros o dorsales. También se obtiene de la cavidad ventral algunas vísceras que tienen cierto interés comercial como las huevas de grano en las hembras y las huevas de leche en los machos, además del corazón, buche y tripas siendo el resto destinado a elaborar de harina de pescado.

De la zona blanca se obtiene una serie de músculos como la barriga, el tarantelo, descargamento, la cola blanca, la piel blanca y el sangacho blanco. El lomo dorsal o negro se separa en solomillo, plato, descargado, sangacho negro, cola negra y piel negra. La cabeza tiene igualmente partes aprovechables como son morrillo, mormo, contramormo y facera. Estas son las partes principales desde el punto de vista comercial del ronqueo.

En la época del Consorcio Nacional Almadrabero sólo se utilizaban las partes nobles del atún. Las menos nobles, que en algunos casos eran los trozos más jugosos, eran adquiridos por los almadraberos. Algunos de ellos tenían la habilidad de meter la mano por la boca del atún y extraerle el corazón y las huevas. A este proceso se le conocía como “partear los atunes”. También le extraían los ojos que eran muy ricos en grasas. Calentándolos lograban derretir la gran cantidad de grasa que poseían, resultando un líquido muy rico en aceites que luego utilizaban para cocinar y el resto que quedaba en la sartén servía como unos chicharrones.

Y sobraban las niñas de los ojos que los hijos de los marineros las utilizaban para jugar a las bolas. Las cabezas de los atunes, una vez que las habían despoblado de sus partes nobles, las utilizaban los almadraberos para obtener unos músculos que eran muy valorados, como eran las orejas de atún que correspondían a las cocochas junto con los músculos branquiales. Se le hacían unos pequeños cortes y se introducían en sal y en una salmuera y eran utilizados para guisos durante los meses de invierno. Se elaboraban con patatas y otras veces con garbanzos.

Antes de pasar la cabeza a formar harina de pescado había algunos que extraían unos pequeños trocitos de atún que estaban en el paladar. Otra parte que era muy utilizada eran las espinas dorsales y anales junto con sus pínulas que formaban las espinetas, las de arriba eran las espinetas negras y las de abajo eran las espinetas blancas, mucho más jugosas que las anteriores. El corazón se podía utilizar de dos formas una era darles una serie de cortes y meterlo en un recipiente con agua para desangrarlo y posteriormente comerlo frito, a la plancha o con tomate. Y la otra manera era salarlo durante unas horas, después endulzarlo con agua y prensarlo para posteriormente ponerlo a secar al viento. Los estómagos se abrían, se limpiaban, se salaban y se ponían a secar. Para utilizarlos se metían en agua y se rehidrataban. Un proceso similar tenía los intestinos que se conocían como tripas, estos dos últimos productos eran muy valorados por la gente del Levante español, sobre todo Benidorm.

A los cuartos blancos y negros se les extraía la piel, dicha operación era realizada por los denominados peteros. Esta piel que tenía muy poco atún se cortaba en forma de pequeños cuadrados y se pasaba por agua hirviendo (sancochar) hasta que estuviera blando, unos 10 minutos y luego se comía con salsa de tomate o con garbanzos. Los pellejitos son muy valorados por la gente de Poniente, aún es un plato típico de Isla Cristina. Este plato es tan apreciado que Ramón Flores Oliveras, capitán de la almadraba de Zahara de los Atunes durante muchos años, cuando tenía que repartir atunes entre los almadraberos a uno de ellos le decía: *usted hoy no va a la mar, se queda en el muelle y cuando lleguen los atunes se encarga de que no se pierda el pellejito de la cola blanca, lo demás me da igual*. También cuando había levantá de atunes y entraban pescados chicos (melva, sarda, bonito, voladores, etc…) muchos de los almadraberos se tiraban al agua para ayudar a sacar el pescado y cuando no los veía el capitán de la almadraba se metían algún ejemplar entre los pantalones. Antes con la melva hacían conserva, con la sarda atún salado y los bonitos los preparaban salándolos y por medio de cañas les separaban los músculos y lo ponían al aire del norte para secarlo, si salía bien era mejor que la mojama de descargamento y que la mojama de descargado, que son los músculos que se utilizan para fabricar las mojamas. Había veces que conseguían las parpetanas y el trozo de músculo que hay entre las dos aletas que es muy jugoso, y los salaban obteniendo uno de los mejores productos del atún rojo, la ahijá. Cuando era de buena calidad y se trataba de un atún de unos 300 kilos o más tenía tanta grasa que no se podía comer de lo jugoso que estaba y se acostumbraba a envolverla en papel de estraza y apretarla entre el quicio y la puerta para sacarle la grasa y así poder comerla.

Todos estos productos son actualmente muy difíciles de conseguir. Los actuales clientes de las almadrabas se encuentran principalmente en el mercado japonés, que no quiere que se toque el atún ya que ellos valoran mucho la frescura y el color rojo del atún de almadraba. Por lo que toda esta cultura gastronómica almadrabera ha desaparecido y solo queda en la mente y en los paladares de los viejos almadraberos◆

- Campos et alii 1999: CAMPOS, J.M., Pérez, J.L., Vidal, N., *Las cetarie del litoral onubense en época romana*, Huelva 1999.
- ELIANO, C., 221 *Historia de los animales*. Bibli. Clásica Gredos (ed de 1984, traducido por J.M: Díaz López)
- López et alii 2007: LÓPEZ J. A., BLASCO M., CLIMENT. V., FERNÁNDEZ. F., MARTÍNEZ. F., PÉREZ. A., RUIZ. J. M., SÁNCHEZ, *D. El atún y la alimentación Mediterránea*. Consejería Agricultura y Pesca Málaga 2007
- OPIANO, A., 1998 *Halieúticas*. Bibli. Clásica Gredos nº 250, Madrid.
- RUIZ J. M. LÓPEZ J. A. 2005 *La almadraba de Nueva Umbría* (El Rompido) Dip Prov. Huelva.
- SÁÑEZ, A. 1988 *Diccionario histórico de las artes de pesca nacional por el Comisario Real de Guerra de Marina 1791-1795* Madrid.

UN PASEO DE DIEZ AÑOS ENTRE FOGONES Y POESÍA

Miguel Angel Núñez Paz

Aunque había tenido la suerte de visitar Huelva y su provincia en alguna ocasión anterior, fue a partir de 2004 cuando me quedé para vivir a la orilla de Odiel y pude ir comprendiendo, por mi particular sensibilidad hacia esta tierra, mi alma viajera y mi gran pasión gastronómica, que su cocina es sin duda un reflejo del espíritu onubense: combinación de épocas y de pueblos, pureza y calidad en los productos, entrega y pasión culinaria.

Es el gastronómico un espíritu que aquí se ha ido forjando desde los más ancestrales guisos y productos hasta alcanzar las cotas de investigación y talento que en nuestros días comienzan a manar.

Pero quiero comenzar "desestructurando" o "deconstruyendo", términos tan de moda en estas lides. Deseo deshacer desde ahora mismo el mito de que la cocina onubense sea SOLAMENTE lo que en gastronomía ha dado en llamarse "de producto". Eso era lo que esencialmente me encontré al llegar, sin embargo hoy las sensaciones son muy diferentes.

Se ha sabido cuidar la esencia de las innumerables materias primas, los productos y el mercado, pero la evolución está comenzando a asomar y caminamos con paso firme, ineludiblemente, hacia una sofisticación y una excelencia que en absoluto ocultan la calidad, sino que la potencian y engrandecen.

En nuestros días, cuando puedo hablar de haber recorrido muchos de los lugares onubenses, escondites culinarios, guaridas y santuarios gastronómicos, presumo de haberme deleitado con sus ofertas tradicionales, pero no puedo dejar de proclamar, como ven, junto a ellas, su avance verdaderamente vertiginoso en este camino que no tiene –por fortuna- vuelta atrás.

Les invito a que den conmigo ahora un breve paseo de sensaciones por estos años, por los platos que todavía hoy sigo descubriendo y así verán de lo que les hablo: Quiero ir descubriendo con ustedes a lo largo de este breve itinerario cómo los diferentes lugares que esconde la diversa geografía onubense se vinculan a su propia historia y junto a ésta, a productos, sí, pero también a elaboraciones peculiares que hoy están siendo ahondadas con originalidad y replanteadas desde la nueva cocina con respeto aunque, simultáneamente, con gran singularidad.

Pero no me corresponde a mí descifrarles la técnica sino las sensaciones. Desde ellas, resulta ineludible reseñar cómo un recorrido por el Andévalo, la sierra o la costa hasta llegar a la ciudad de Huelva, nos puede mostrar niveles tan heterogéneos y exquisitos que hacen absolutamente imposible reducir a unas páginas las maravillas que se esconden en los pucheros de estos dominios.

Como les venía narrando, la emoción que Huelva me trasmite es poesía y es gastronomía, y no sólo producto, ni tampoco tradición o solamente historia. Huelva se mece entre paisajes de montañas, de marismas, de ría, sus cazuelas traen olores de ibéricos pero también de sal marina y marinera.

Y muchas tripulaciones partieron con Colón desde aquí para acercarnos a nuevas posibilidades y sensaciones, también en la pitanza. Huelva homenajea aquella empresa sin detenerse en sí misma, buscando relanzarse, fusionarse y crecer. Se mixturan en ella los sabores de unas y de otras tierras, de años de historia que son superados, de la misma manera que se aúnan atunes y aguacates para exhibir versatilidad y potencia, características evidentes de la cocina onubense.

Aquí he descubierto sabores básicos asombrosos como las lubinas salvajes a la sal en Punta Umbría, pero también he probado el Ajo batanero de Linares y los extraordinarios arroces con bacalao y gurumelos, o de habas y choco.

Tengo grabado a fuego el portentoso paladar de unas coquinas a la plancha o del jamón vertiendo su sangre aceitosa de buen ibérico al calor de una chimenea en Jabugo, pero tampoco olvido la solemne elaboración de las albóndigas de bacalao, del arroz ciego marinero o de la perdiz estofada con castañas o con chocolate ni la del conejo de monte con caracoles y la de la ensalada de pato amarillo.

La deliciosa sencillez de una gamba blanca es comparable a la delicadeza de la ensalada de rayas escabechadas. Admiro la potencia de la manteca colorá, tanto como la del puchero de garbanzos o la frescura del gazpacho de pastor en Valverde del Camino, del buen ajoblanco, de las habas enzapatás o del salmorejo con perdiz.

Que alguien me diga si no es un plato de culto el llano y sorprendente potaje de habichuelas, o si no lo son los guisos de berza con cardos, la olla de col al estilo del Alosno, el pisto Serrano de Aracena o los fideos con choco.

No se trata de describir exhaustivamente todos los sabores pero no puedo dejar de enumerar algunos para que el lector pueda aproximarse a la variedad y versatilidad de estas joyas culinarias que algunos ignorantes califican de sencillas. ¡Cómo van a ser humildes si cada plato, cada aderezo, elaborado (con paciencia y meticulosidad) ha despertado en mí una sensación peculiar, inolvidable! ¡Cómo van a ser solamente *sencillas* las migas de Zalamea -sean con papas cocidas o con sardinas- si están describiendo un pueblo, unas costumbres, un guiño a sus hermanos extremeños, unos secretos y una manera de vivir!.

En este albero que tantas tardes vio lidiar a los Litri probé los más apetecibles guisos de toro, el rabo de buey y los gurumelos en tortilla, y de las aguas que vieron salir a Martín Alonso Pinzón el atún mechado y la cazuela marinera.

Ni los tiburones -como el cazón- ni las rayas nos dan en Huelva miedo, sino apetito, y los admiramos mientras se funden como adobo o se ocultan en pimentón.

En fin, me temo que debemos ir dejando el paseo, se nos acaba el tiempo, y lo concluiremos dulcemente. Los postres y la repostería de esta tierra nos devuelven al caramelo que soñábamos cuando éramos niños. Nos regalan fresones y calabazas para comerlas como espuma de fresas con vino tinto o saboreando el dulzor de la cidra (cabello de ángel), nos ofrecen mieles en la sierra y almendras en la costa que recuerdan los sabores árabes de antaño.

Y no nos dejan irnos sin probar los pestiños, las rosquillas, milhojas, el mazapán, el flan de castañas, la tarta de bienmesabe, el arroz con leche de la sierra, las tortas de chicharrones, los bizcochos y las cocas de Lepe y de Isla.

Pero ¡cuidado!, aún debe quedar un hueco para los pastelitos de Moguer y para el hornazo de cidra y el piñonate.

Me despido, para gloria de los amantes del buen beber, con una inexcusable copa de Luis Felipe que alzo. Es algo imperdible. Extraordinario como colofón.

Sólo queda ya recordarles de nuevo que el progreso de la cocina y los cocineros onubenses van caminando ahora hacia la elaboración y han desmitificado la exclusiva excelencia del producto, apartándola de lo más alto del pódium de sus valores gastronómicos, para convertirla actualmente en requisito indispensable de acceso al nivel superior: la poesía de la cocina de Huelva, la gastro-revolución onubense◆

ESPÍRITU Y SABORES DE DIEZ AÑOS

Hasta aquí llegué un día con ecos de quebranto,
con corazón abierto de sueños desterrado.
Y cuando abrí los ojos
la luz, la inmensa luz,
se filtraba en un cazo
que secó mi mirada al compás de un fandango.

Olas de aceite nítido
durante años soñado
aliñaron el alma de mis guisos más áridos,
bañándolos con mostos, con fresas
con vinos
del condado.

Tus pucheros y arropes
legaron a mi ánimo
carácter y cuidado.
Arrastraron terrones
de meseta asentados.
Y paseé tus estuarios a golpe de habas tiernas,
de poleos,
de sidra en el hornazo.

Ya son mis aliados los chocos y los pargos
Me esperan gambas blancas, corvinas y mojamas
al entrar al mercado,
¡cuánto me has enseñado!.

En el Tinto bañé
el paladar oxidado
y lo retorné nuevo, en salazón, mechado...

Trepé hasta la montaña más alta.
Fui buscando,
y pude ver Jabugo, Linares, Aracena,
Cortegana y sus campos
regalándome el sueño del ibérico
límpido,
que introduce tu esencia en sus simpares patas
caminando.

Me mostraron las gentes de Valverde y Calañas
Gurumelos soñados
Que en la sartén cantaban
Con el duende
de tus credos profundos:
de tu Cinta y Rocío,
y enamorarme pude de
la caldereta,
de los palmitos, del revuelto de espárragos.

En tus inmensas playas,
coquinas
me estaban aguardando.
Regalaban tu sabor a mi espíritu.
Te observé tan sincera,
tan sutil,...
te vi tanto
que
templando
la esperanza prendida
contemplé
en el perol que ardía,

Huelva encendida,

tus aromas,
mis pasos.

¿QUÉ COMÍAMOS ANTES?
¿QUÉ COMEMOS AHORA?
¿QUÉ COMEREMOS DENTRO
DE UNOS AÑOS?
Xanty Elías

¿Qué comíamos antes? ¿Qué comemos ahora? ¿Qué comeremos dentro de unos años? Estas son solo algunas de las mil preguntas que nos hacemos los que tenemos a diario entre manos la importante tarea de mantener el legado gastronómico profesional de nuestra tierra.

Huelva, que ha sido siempre una zona conocida históricamente como punto de partida del descubrimiento de un nuevo mundo, tiene una gran trayectoria gastronómica. Sobre todo desde esas fechas, en las que ya en los puertos se descargaban todo tipo de productos e ingredientes que poco después se convertirían en la base de la alimentación de muchas zonas del mundo. Desde el cacao hasta la patata, pasando por el tomate y especias como el pimentón.

A lo largo del tiempo diferentes culturas e influencias nos han marcado y enriquecido hasta definir nuestra personalidad gastronómica, que podemos resumir con dos palabras clave: tradición y producto. Estos dos conceptos han determinado siempre la forma de cocinar que tenemos en nuestra tierra. Además, por suerte contamos con una serie de privilegios geográficos que nos han convertido en un lugar único en el mundo. Tenemos las zonas costeras de mar y ría con ejemplares de magníficas calidades: pescados, moluscos y mariscos… y, cómo no, las gambas blancas de Huelva.

Además también contamos con las corrientes de aire frío y seco que pasan por la sierra de nuestra provincia, que crean el clima perfecto para la crianza del cerdo ibérico y nos garantizan una magnífica huerta de frutas y verduras.

Estos ingredientes, en los que no ha intervenido la mano del hombre, son fundamentales para la gastronomía, por eso creo que la suerte nos ha acompañado en ese sentido. Pero no todo es cuestión de suerte. Los onubenses hemos sabido aprovechar muy bien las bondades y ventajas de nuestro enclave en la península. Y esa mezcla de producto, lugar y aprovechamiento de cualidades nos han posicionado como una de las zonas de España en las que mejor se come.

Culinariamente hablando, la herencia de la que actualmente gozamos los onubenses es tremendamente extensa. Elaboraciones, productos, formas de comer y fechas señaladas modifican la alimentación de los habitantes de la zona. Podemos hablar de productos con gran tradición en Huelva como los gurumelos, la gamba blanca, el pescado azul (como las caballas, los jureles o los atunes); los pescados de roca (como las corvinas o los salmonetes) y los de arena (como los lenguados y los rodaballos). Y qué decir de los moluscos de la zona occidental: chirlas, coquinas, almejas, ostiones, incluso las ortiguillas, los llamados sesos de mar, que aquí son espectaculares, para mi gusto mejor que las de Cádiz por ser aguas más frías.

Y qué me dicen de la manufactura del cerdo ibérico: jamones, paletas, salchichones, chorizos, pancetas, carnes de sabor inimitable, debido a una gran cría en la dehesa y la alimentación de montanera. Estos productos son valorados en todo el mundo, pero son sobre todo los países orientales los que le tienen auténtica devoción.

Tampoco podemos olvidarnos de la huerta porque, entre otras cosas, somos el principal productor de *berries* de Europa y los responsables de abastecer tantas y tantas casas de frutos de tan magnífica calidad. Además, en Huelva disfrutamos de tierras calizas y poco calcáreas que ofrecen un cultivo más que favorable a casi cualquier tipo de fruta o verdura que queramos obtener, con especial atención a los cítricos por el gran número de horas de sol del que disfrutamos, así como a las castañas por el hábitat tan característico de la zona norte.

Todo esto pone a disposición de los profesionales, la herramienta más importante para nuestro trabajo: los ingredientes. Ellos son los principales protagonistas, los que conquistan al final de todo el proceso el paladar de los comensales que van a disfrutar de una mesa en Huelva. Y para elaborarlos debemos transformarlos en recetas, que realzarán los sabores y equilibrarán los gustos para conseguir platos que se queden grabados en la memoria gustativa de quienes los disfrutan.

Hay recetas muy tradicionales que han pasado por muchas generaciones que son conocidas hoy, gracias a que se han mantenido en la carta de muchos establecimientos y en las mesas y mentes de muchas familias. Habas con choco, poleás, pestiños, buñuelos de puño, pimentón de raya, garbanzos con gurumelos, calderetas de cordero, arroz con pato, pulpos con garbanzos, fresas con vinagre, atún mechado, boquerones y acedías fritas, sopas de campo, migas canas… Así podríamos contar cientos de elaboraciones que son recordadas en nuestros días de muchas maneras.

Todas estas recetas forman y trasforman cada día la gastronomía onubense. Y además hay una gran oleada de profesionales y consumidores que traen una nueva forma de ver a Huelva de manera gastronómica. En los últimos años acusadas por la situación que nos rodea, se palpan en el ambiente unas tremendas ganas de evolucionar. Hay una gran corriente de profesionales que quieren mostrar sus inquietudes a través de su trabajo en la cocina. Pero, no se trata de cambiar, ni de olvidar de dónde venimos, si no de evolucionar, o más bien 'gastroevolucionar'.

La 'gastroevolución' es aprender, empaparse, vivir la cultura tradicional onubense, sus gentes, su clima, sus fiestas, meterlo todo dentro de una coctelera y aliñarlo con nuevas ideas, nuevas tendencias, nuevas visiones, nuevas necesidades, nuevas técnicas de cocina y nuevas formas de entender la vida. Agitarlo muy bien y ofrecer a todos una visión evolucionada de nuestra gastronomía.

En los últimos años hemos sido testigos de un cambio de ideas, de formas de pensar, un cambio de formas de cultivar, pescar y manufacturar los ingredientes, el resultado de todo esto es un inevitable cambio en la forma de comer.

Normalmente somos más conscientes de este cambio a lo largo del tiempo pero a día de hoy existen muchos indicativos que nos aseguran que está comenzando una nueva etapa en la gastronomía onubense. Comer ya no es solo una cuestión de llenarse el estómago, ni invitar al prójimo simplemente por tener un detalle con él o por cualquier otra razón. Comer es uno de los grandísimos actos sociales que cada día se celebran en todo el mundo. Y los comensales demandan cada vez más elaboración en los platos que se ofertan en los restaurantes.

La expansión de la cultura gastronómica, junto con una mayor inquietud, un mayor interés culinario por parte de la sociedad (ya todos sabemos de dónde viene el *foie*, diferenciar una carrillera ibérica de otra que no lo es, cuándo es la temporada de los higos o cómo debemos limpiar un gurumelo) nos permite valorar todos esos aspectos ante un servicio que nos ofrezcan.

Todo esto es parte de un círculo que se va estrechando con el paso del tiempo. Los comensales saben más y por ello exigen más y los profesionales tenemos que estar a la altura, puesto que la media aumenta y no podemos quedarnos atrás en el servicio, si no nuestro cliente nos abandonará por otro mejor. Por otra parte, si los profesionales mejoran y aumentan su calidad atraen a comensales más eruditos y más exigentes lo que provocará un aumento de la experiencia en los profesionales también.

Diferentes hornadas de profesionales, cocineros y camareros han tenido la oportunidad de formarse y trabajar fuera de nuestras fronteras y volver a su propia tierra a exponer sus conocimientos y experiencias. Estas son las generaciones que con el tiempo subirán el listón de la calidad y por consiguiente, facilitarán la evolución de nuestra propia gastronomía.

Amor, pasión por la profesión, mimo a los comensales, paciencia, tesón, esfuerzo, constancia, y un pellizco de suerte son los ingredientes que quizás provoquen la mejor receta para conseguir una gastronomía equilibrada, basada en la tradición y que mire con orgullo desde sus raíces al futuro, a las diferentes técnicas de cocción y preparación de los platos que se van a servir.

Todos podemos aprovecharnos de esta evolución. No tenemos que elegir entre cocina creativa y tradicional, o cocina de producto y cocina futurista. No se trata de eso, se trata de evolucionar, no de cambiar. Saber respetar los sabores que nos definen, que nos han definido durante décadas y que ahora podemos detectar y transformar de diferentes formas para así, poder sorprender a los comensales.

Ser conscientes de nuestra responsabilidad es fundamental para que la evolución se lleve a buen puerto con unas bases estables. No se trata solamente de modificar ingredientes en las recetas o colocar motivos decorativos en los platos. Debemos ser conscientes y responsables, saber que las recetas que heredamos durante la historia han pasado por muchísimas manos y han alimentado a muchas generaciones y año tras año van siendo modificadas y esculpidas por el tiempo y las épocas que atraviesan. Por todo ello no debemos caer en el error fácil de decorar todo con la misma salsa, las mismas mermeladas, o los mismos “potingues” de alguna marca comercial que lo haya sacado nuevo.

Debemos ser correctos al usar los ingredientes que nos brinda el mercado, sean de nuestra zona o no. La filosofía que tiene cada receta debe ser respetada y nunca modificada, sino evolucionada. Debemos saber por qué se hace la receta de ese modo. Qué motivo había para unir las habas con los chocos, o porqué se hace una raya en pimentón y no con tomate.

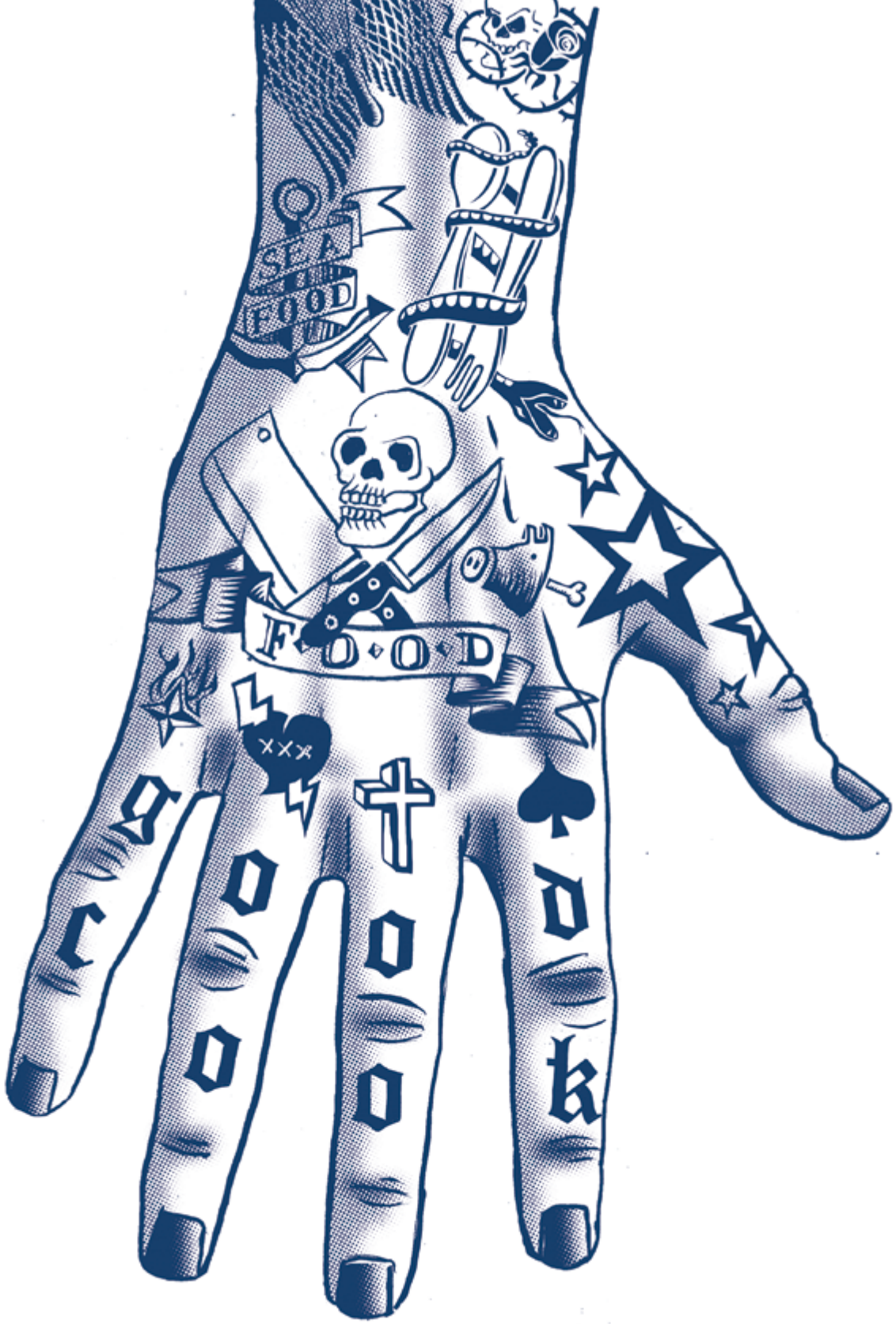
La lógica a veces es confusa en estos términos, por eso leer y saber de dónde viene la gastronomía de nuestra tierra nos ayudará a saber hacia dónde vamos con nuestras elaboraciones.

Todo esto parece que es solo trabajo de los profesionales, que vendemos nuestras recetas, pero es ahí donde evoluciona la gastronomía. Es verdad que las elaboraciones que hacen los restaurantes no son las mismas que hacemos en nuestra casa, pero cada día más podemos ver cómo la cocina se convierte en parte principal, en el motivo de reunión, y poco a poco se ha convertido en uno de los *hobbies* más extendidos actualmente.

La cocina elaborada cada día entra más en casa, puesto que la otra, la tradicional ya está dentro, y es de la que nos hemos nutrido para evolucionar nosotros. De nuevo el círculo se cierra.

Nuestro objetivo como profesionales es cocinar para haceros más felices. Y este debe ser siempre. Sin embargo nuestra meta no está a la vista. Tenemos todas las herramientas para llegar a donde nos propongamos. Los ingredientes que muchos desearían tener: lugares con historia centenaria, y una historia gastronómica con solera que nos permitirá ser de nuevo el puerto de un nuevo descubrimiento, el descubrimiento de una gastronomía evolucionada◆

[…] largo camino por recorrer
pero no hay prisa por llegar,
prefiero disfrutar del viaje[…]
(anónimo).



EL DEDO EN LA SOPA

Marcos Gualda

"Niño, no metas el dedo en la sopa", decía la madre al hijo cuando le tocaba poner la mesa. En la tele Robert Mitchum enseñaba los nudillos. Amor y odio lleva escrito. Ya no existen hombres que amen-odien tanto. "Niño, no metas el dedo en la sopa", recuerda lo que queda de ese niño que hoy es cocinero. Meter el dedo en la sopa ya no tiene resonancias negativas. Meter el dedo en la sopa no es igual que meter el dedo en el ojo o meter el dedo en el ventilador. Meter el dedo en la sopa, hoy, es amar-mezclar la tradición con el progreso. No quedan tribus en esto de la mesa. Todo se reguisa en el mismo plato, con el mismo plancton. Cocinar es una dulce religión que practican los sabios. ¿Cocinar es arte? ¿Una religión en la que todo vale? Podría ser. Una religión y un arte donde se cuecen los prejuicios, donde no tienen mesa reservada el perdón, la culpa o el miedo, solo la pasión por cocinar los platos lindos◆

Xanty Elías

¿Has experimentado esa sensación de entrar a comer en un sitio diferente, que te pongan algo que no conoces, probarlo, mirar como al aire, al vacío, mientras lo saboreas cerrando incluso los ojos... y terminar sonriendo levemente? Esto es lo que persigue Xanty Elías con sus platos. A través de la evolución de las recetas, los productos y el conocimiento profundo de los clientes, busca un punto de conexión en el que transmitir un mensaje de gastronomía actualizada. Es sencillo, pero diferente, y su objetivo es aportar pequeños dados de felicidad y observar sus efectos tras la puerta de su cocina◆

01. *¿Cómo sentiste la llamada de los fogones?*
Fue con 12 años. Estaba en la pastelería de un familiar en Madrid, jugaba con la masa del pan y el olor de la levadura me cautivó. Eso y el ritmo de trabajo y la gran cantidad de pasteles y panes que se hacían allí…era como ver una orquesta, trabajaban todos sincronizados. Fue un día inolvidable para mí.

02. *¿El cocinero nace o se hace?*
Debe nacer una persona sensible y comprometida con el esfuerzo y el sacrificio. Pero sin duda debe hacerse y además cada día. Es una gran ventaja de esta profesión, nunca se deja de aprender, nunca te aburres uno si de verdad la amas. Una formación adecuada y buenos maestros son la mejor receta para hacer un camino de éxito.

03. *La palabra cocinero…*
Está muy desvalorada. Actualmente de manera social y con el gran *boom* de la gastronomía en los últimos 20 años está siendo mas conocida, pero aún no somos conscientes como sociedad de la importancia que tienen los cocineros.

04. *Tú eres entre otras cosas precoz y muy versátil, ¿qué tres ingredientes debe tener un cocinero para triunfar?*
Los ingredientes de una receta sencilla: humildad, capacidad de esfuerzo e ilusión.

05. *Estuviste dos años junto a Arzak, ¿cómo es trabajar con uno de los grandes?*
Es un sueño hecho realidad. Es dejar atrás lo que te cuentan y pasar a ser parte de la historia de la gastronomía de un país. Tras 12 años aún recuerdo con mucho cariño una gran etapa en mi vida y un especial amor profesional a todos los que fuimos y estuvimos durante ese tiempo… que no fuimos pocos.

06. *El espejo en el que te has mirado o te miras ahora es…*
En el de muchos compañeros que cada día levantan sus negocios y se adaptan a sus clientes. Y sobre todo miro el reflejo de los nuestros, saber encajar los consejos es fundamental para crecer.

07. *¿Qué no falta en la cocina de Xanty Elías?*
El Aceite de Oliva Virgen Extra y los chocos. Uno por imprescindible y el otro casi diría igual o más porque es mi producto fetiche.

08. *¿Cuánto de la cocina tradicional, la de tus padres y abuelos, hay hoy en tus platos?*
¡Todo! Es la base de todo lo que hacemos. Hay que mirar a los que nos enseñaron y aún nos enseñan. Es fundamental saber de dónde venimos para entender hacia dónde vamos.

09. *¿Cómo definirías la cocina tradicional de Huelva?*
En una palabra: producto. Somos la despensa de Europa y eso es un gran as en la manga de los cocineros que trabajamos en Huelva.

10. *Y, ¿cómo ha evolucionado?*
Actualmente estamos en ello. Estamos evolucionando, estamos aprendiendo a defender lo que tenemos desde nuestra provincia y empezamos a perder el miedo. Es complicado evolucionar teniendo en cuenta que tenemos el mejor producto y que las personas de aquí tienen bien marcada la gastronomía tradicional. No se les debe engañar. Ni se les puede engañar. Te cogerán seguro, no lo dudes.

11. *¿Qué receta tradicional no te atreverías a reinventar?*
Pues sinceramente creo que ninguna, me apasiona tener en mis manos recetas de, por ejemplo, 1936 y darles la vuelta y que casi 80 años después cause sorpresa y sonrisas al que lo come. Y lo mejor de todo que los más mayores reconozcan el sabor.

12. *¿Cuál es la mejor manera de ligar lo antiguo y lo nuevo?*
Con sencillez y humildad. No decir que somos buenos en lo que hacemos es parte de nuestro ADN. Dejamos que el cliente opine y nos diga lo que piensa. Al visualizar el fin de todo esto que no es más que r-evolucionar la cocina onubense, tenemos que tener en cuenta que nosotros ofrecemos pero no imponemos.

13. *La cocina tradicional es sobre todo sabor, ¿crees que se ha perdido un poco en pos de la estética?*
No, para nada. La cocina no ha perdido nada, al contrario ha ganado muchísimo. Tenemos que tener cuidado con la ética profesional, y cuando pongamos jamón de bellota no poner de pienso, y si las gambas son de Huelva no poner ni italianas ni de Marruecos. Esa ética no es la de la cocina, sino la que los cocineros proponen a sus clientes. La honradez es básica.

14. *El encanto de lo antiguo o el atrevimiento de lo innovador…*
Todo en su debido momento puede ser perfecto, no tienen por que llevarse mal.

15. *¿Qué inspira a Xanty Elías?*
Pues diría que todo lo que me rodea. Aunque si debo elegir la música es algo que siempre está presente en las fases creativas de trabajo. No puede faltar.

16. *¿Hay algo en tu cocina que te siga evocando al pasado a la tradición? Algún aroma, alguna textura, un sabor, un ingrediente…*
Mucho, todo radica ahí. En los mismos ingredientes que usan todos, eso sí buscando los de mejor calidad. El olor a matalahúga que me lleva a las poleás o los pestiños, o incluso el olor de una brasa de carbón. Son elementos que hacen que no te vayas de esta tierra.

17. *Si fueras un producto gastronómico onubense serías…*
(Risas) sería una galera. Un marisco que muy pocos saben apreciar. Aunque cada vez hay más gente que lo reconoce.

18. *¿Cuál es el plato más atrevido que has hecho?*
Unas gambas cocidas. Pero delante del cliente. Y cociéndolas en frío, suelen quedarse atónitos.

19. *Lo más gracioso que te ha pasado en una cocina…*
Fue en un hotel de cinco estrellas. Con las prisas me puse a preparar un arroz con bogavante, lo metí al horno en la paellera y cuando pasaron los 13 minutos, lo saco y me doy cuenta de que se me olvidó el arroz (risas).

20. *¿Y las condiciones más extrañas en las que has tenido que cocinar?*
Rodeado de toros de lidia en una finca en Badajoz. Fue un día para recordar, además con los mejores de España.

21. *¿Cómo es el día a día entre fogones?*
Intenso, bajo presión y muy ajetreado. Es como si te soltaran en el centro de la batalla con un tirachinas, rodeado de situaciones y cosas que tienes que resolver. Pero al final cuando crees que todo está perdido, sacas fuerzas de donde no las hay y consigues la victoria.

22. *¿La cocina es infinita o ya está todo inventado?*
Como concepto todavía queda por descubrir, creo que queda carrete para rato, aunque con la sombra de Adrià será difícil.

23. *¿Qué piensas al entrar cada día en tu cocina?*
Otro día más, hoy a bordarlo otra vez.

24. *Pese a tu juventud has recibido ya bastantes reconocimientos como el de Mejor Restaurador de Cocina Andaluza, ¿cuál es el que te ha hecho más ilusión o el que te ha hecho sentir mejor?*
Todos te hacen sentir querido, pero quizás lo más sorprendente fuera ser nombrado finalista del Cocinero Revelación de España.

25. *Después de todo lo conseguido hasta ahora, ¿cuál es tu próximo reto?*
Seguir escalando en el restaurante. Seguir conquistando a mi gente de Huelva y a todos aquellos que estén de visita por la ciudad.

26. *Tu mejor receta es…*
Creo que podría decir la infusión de chocos 24 horas, es la que más me sigue apasionando por su sabor.

27. *Si pudieras elegir comerías con…*
Amancio Ortega, me intriga un señor como él.

28. *La comida de….*
Pues comería donde él se sintiera cómodo, supongo que en algún sitio de Galicia◆

HABAS “ENZAPATÁS”
vs
HABAS CON HELADO DE POLEO Y MENTA

Receta original

Ingredientes: 2 kilos de habas, sal, poleo fresco, hierbabuena, 2 ajos frescos y agua.

Elaboración: Pelar las habas, enjuagar y poner a cocer cubiertas de agua con un puñado de sal, un manojo de poleo fresco, la hierbabuena y los ajos frescos. Cocer a fuego medio durante unos 20 minutos aproximadamente hasta que estén tiernas.

Receta reguisada

- 700 gramos de habas grandes verdes y frescas peladas
- Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)
- Sal

Para el helado

- 300 gramos de leche
- 134 gramos de nata
- 76 gramos de poleo (hoja fresca)
- 54 gramos de menta (hoja fresca)
- 3 gramos de estabilidate de helados
- 200 gramos de agua hervida de ajo fresco
- 1 hoja de gelatina
- 96 gramos de azúcar
- 2 yemas de huevo
- 1 ajo fresco

ELABORACIÓN

Habas Pelar la piel que les queda y dejar las dos partes interiores verdes. Saltear en Aceite de Oliva Virgen Extra y poner una pizca de sal. Tras saltear, echar agua y cocer durante 25 minutos.

Helado de poleo y menta Hacer la base bomba. Poner abundante agua en el fuego y hervir durante unos 30 minutos. Sacar 200 gramos de esta agua ya fría. Añadir todos los ingredientes excepto las hierbas, la gelatina y las yemas de huevo. Una vez que hierva, incorporar la hoja de gelatina remojada y las hierbas frescas. Dejar infusionar durante cinco minutos. Mientras se remueve añadir la yema de huevo y una vez esté todo mezclado dejar reposar en frío durante cuatro horas. Meter en la heladora o congelar y pasar por Thermomix o túrmix para conseguir una textura cremosa.

MONTAJE

Una vez cocidas y salteadas las habas, ponerlas calientes en la base del plato; encima una tosta de pan frito y sobre ella una *quenelle* de helado. Para terminar, regar con un poco de Aceite de Oliva Virgen Extra por encima.

GARBANZOS CON GURUMELOS
vs
HUMMUS DE GARBANZOS DE ESCACENA Y CARPACCIO DE GURUMELOS

Receta original

Ingredientes: 500 gramos de garbanzos, 800 gramos de gurumelos, 3 cebollas medianas, 2 tomates, 1 zanahoria, 1 puerro, 1 pimiento, laurel, pimentón de la Vera dulce y picante, ajos, aceite de oliva y sal.

Elaboración: Cocer los garbanzos a fuego medio (en remojo desde la noche anterior) con una cebolla mediana, la zanahoria, el puerro, el pimiento, media cabeza de ajo sin pelar, dos o tres hojas de laurel y un chorrito de aceite. Hervir a fuego medio. Hacer un sofrito con los gurumelos limpios, dos cebollas medianas, un pimiento y dos tomates sin las pepitas con un poco de aceite y añadir a los garbanzos junto con un 'majao' hecho con tres dientes de ajo, sal gorda, pimentón de la Vera dulce y pimentón picante al gusto. Dejar terminar de hacer los garbanzos a fuego medio, hasta que estén al gusto y rectificar de sal.

Receta reguisada

- 400 gramos de garbanzos lechosos de Escacena
- 400 gramos de gurumelos (papas)
- 100 gramos de cebolla
- 1 cabeza de ajo
- 1 manojo de poleo
- 1 manojo de hierbabuena
- ½ rama de canela
- 100 gramos de vino blanco
- Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)
- Sal en escamas
- 1 manojo de culantro fresco
- 2 tomates rojos y duros
- 1 naranja
- Agua

ELABORACIÓN

Garbanzos Dejar los garbanzos en remojo 24 horas antes de cocinarlos. Ponerlos a hervir directamente en agua caliente con un poco de sal, la cabeza de ajo, la cebolla entera, el manojo de poleo, el de menta y la media rama de canela hasta que estén tiernos. Colar y pasar por Thermomix con un poco del agua de cocción, incluyendo los ajos que estarán tiernos para conseguir una crema suave y sabrosa.

Gurumelos Tenerlos pelados. Cortar la mitad en trozos pequeños y saltearlos con un poco de aceite y sal. Por otro lado cortar el tomate en dados y dejarlos macerar unos minutos en el zumo de la naranja. Reservar la otra mitad de los gurumelos para el momento del montaje del plato.

MONTAJE

En una copa ancha poner un poco de la crema o *hummus*, a continuación los gurumelos salteados y sobre ellos otra capa de *hummus*. Después colocar unas láminas muy finas de gurumelos crudos recién cortados y acompañarlas de los dados de tomate macerados y escurridos previamente. Añadir una hoja de culantro fresco, la sal en escamas y un chorreoncito de Aceite de Oliva Virgen Extra por encima.

ARROZ CON CHOCOS
vs
RISOTTO DE CHOCO Y VELO DE CÍTRICOS

Receta original

Ingredientes: 500 gramos de chocos, 1 cebolla mediana, 1 hoja de laurel, 1 diente de ajo, medio vaso de vino blanco, 300 gramos de arroz, aceite de oliva, perejil, pimienta negra y sal.

Elaboración: Limpiar muy bien los chocos y trocearlos. Calentar el aceite en una cacerola y rehogar la cebolla picada y los chocos unos cinco minutos. Regar con el vino y añadir el laurel y un 'majao' hecho con el ajo, la pimienta, el perejil y la sal. Cubrir con agua y cocer tapado hasta que los chocos estén tiernos (unos 20 minutos aproximadamente). Añadir el arroz y cocer unos 20 minutos.

Receta reguisada

- 600 gramos de choco fresco
- 200 gramos de cebolla fresca
- 2 dientes de ajo
- 300 gramos de arroz bomba
- Azafrán en hebras
- Sal
- Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)
- Agua

Para el velo de cítricos

- 100 gramos de zumo de limón
- 50 gramos de zumo de naranja
- 1,3 gramos de agar-agar
- Pimienta negra
- 25 gramos de agua

ELABORACIÓN

Velo de cítricos Poner a hervir el agua junto con el agar-agar. Una vez que hierva mezclar con los dos zumos y la pimienta recién molida y volver a hervir. Colar el líquido y extenderlo en un recipiente de grosor fino (unos 2 milímetros de altura). Dejar enfriar en frío.

Arroz Cortar la cebolla fresca muy fina y el ajo. Rehogar en Aceite de Oliva Virgen Extra durante el tiempo necesario hasta que la cebolla quede transparente. Echar el choco troceado previamente y elevar el fuego para que sea más vivo. Añadir el azafrán y cubrir con agua. Con el fuego muy vivo e hirviendo añadir el arroz y no dejar de mover durante los ocho primeros minutos para trabar el guiso con su almidón. Dejar otros seis minutos con el fuego más bajo y rectificar de sal.

Mientras se cuece, el arroz se irá quedando sin agua, echar muy poco a poco lo que pida, hasta dejarlo en el tiempo preciso con la textura melosa de un *risotto*. Posteriormente poner el *risotto* directamente sobre una plancha o una sartén para caramelizar sus jugos y dejarlo crujiente.

MONTAJE

Poner sobre un plato caliente el arroz plano, ya marcado a la plancha y con un velo de cítricos que no se fundirá gracias al agar-agar.

ALBÓNDIGAS DE CHOCO
vs
RAVIOLI DE CHOCO CON JUGO DE SUS INTERIORES

Receta original

Ingredientes: 500 gramos de choco, 200 gramos de pan duro, 4 dientes de ajo, perejil, 1 huevo, sal, pimienta molida, harina, aceite de oliva, 1 cebolla, 1 vaso de vino blanco seco, 1 hoja de laurel, unas hebras de azafrán.

Elaboración: Triturar el choco troceado, con los ajos pelados, el perejil, el pan en trozos, el huevo, la sal y la pimienta molida. Hacer bolitas, rebozar en harina y freír. En una cazuela (con aceite de freir las albóndigas) pochar la cebolla, añadir vino blanco, el laurel y el azafrán y cocer las albóndigas cubiertas de agua a fuego lento durante unos 15 minutos.

Variante: añadir guisantes o habas frescas y zanahorias.

Receta reguisada

- 800 gramos de choco limpio
- 300 gramos de cebolla limpia
- 100 gramos de zanahoria
- 2 huevos
- 1 manzana Fuji
- 2 patatas medianas
- 500 gramos de hígado y overa de choco
- 300 gramos de choco sucio
- Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)
- Comino
- 300 gramos de pimiento verde
- Sal
- Pimienta
- Culantro fresco
- Perejil fresco
- Cardamomo molido
- 10 gramos de jengíbre fresco

ELABORACIÓN

Ravioli Preparar, con un poco de Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE), un fondo para fondear la mitad de la cebolla cortada en dados muy pequeños. Posteriormente, añadir la manzana pelada y también en dados pequeños, junto con la zanahoria y la patata. Dejar cocer con un poco de vino blanco y agua hasta que la patata esté tierna. Aparte saltear unos 200 gramos de chocos cortados en dados pequeños, con un poco de AOVE, el cardamomo y el jengibre. Cuando esté tierno añadir las verduras del fondo y dejar cinco minutos, antes de mezclar y enfriar para rellenar los ravioli.

Hacer los ravioli cortando láminas finas del pámpano (cuerpo) del choco con la cortadora de fiambre. Hacer dos tiras de 10 centímetros por 3 de ancho. Ponerlas en forma de cruz, añadir el relleno dentro y doblar primero la lámina de abajo y después la de arriba.

Jugo Para el jugo poner a cocer la cebolla que quedaba, los pimientos verdes, el hígado, la overa y la otra parte de los chocos, junto con un poco de pimienta y el culantro. Tras cocer durante 3 horas a fuego lento filtrar y rectificar de sal.

MONTAJE

Templar el ravioli durante un minuto en el horno suave. Poner en un bol con unos brotes de culantro. Y unas escamas de sal *maldon*. Servir junto con el jugo de los chocos en la mesa delante de los comensales, para que de esta forma los aromas se queden en la mesa.

Enamorado del choco

Lo reconozco, soy un enamorado del choco. Me gusta porque es un producto autóctono de Huelva y por su versatilidad. El choco tiene distintas partes que se pueden utilizar de múltiples maneras y lo más fascinante es que dentro de un mismo producto puedes encontrar diferentes sabores.

Esto se traduce en mil y una posibilidades en su elaboración. De hecho, hoy en día estamos investigando nuevas opciones como el choco montado al pil pil, crudo, marinado o en diferentes cortes y texturas, que se sumen a las formas tradicionales de utilizarlo: guisado, frito a la plancha, asado.

Todo esto provoca que entre el choco y yo exista una relación totalmente de amor. Es mi producto fetiche, un imprescindible en mi cocina y me siento muy arraigado a él porque me recuerda todos los días que tengo un proyecto gastronómico en Huelva, con todo lo que eso conlleva.

El choco es un animal muy versátil y autosuficiente. Mucha gente desconoce que uno de sus principales activos es que se trata de una especie hermafrodita, con lo que no suele haber ningún problema de pesca y no se suelen agotar los caladeros. Y en lo culinario destaca por su textura, su sabor y porque se trata de un producto rico en vitaminas.

No tengo en mente mi primer recuerdo con el choco, pero sí me acuerdo de un plato que hice con los músculos de la boca, una pelotita que rodea el pico de la boca. Lo tengo grabado porque es un plato muy divertido y singular, por la parte del choco que se usa, y porque da muchísimo juego en la cocina.

En definitiva el choco es un producto que está muy presente en mí y en mi cocina y con el que disfruto mucho trabajando día a día◆

NOTES

NOTES

Habas con helado de poleo y menta

Hummus de garbanzos de Escacena y carpaccio de gurumelos

Risotto de choco y velo de cítricos

Ravioli de choco con jugo de sus interiores

Juan Carlos Ramírez

Juan Carlos Ramírez aprendió los secretos de los fogones al lado de su madre. Juntos pusieron el germen de lo que hoy en día es la filosofía de su cocina y la de su restaurante, que no es otra que la de “un gran recetario de cocina tradicional andaluza, escrito con letras modernas y con un marcado acento tradicional huelvano". Así la de Carlos es una propuesta bastante peculiar, a medio camino entre la tradición y la innovación para “el deleite de todos”◆

01. *¿El cocinero nace o se hace?*
Como en todas las cosas artísticas o didácticas, el cocinero nace, aunque después se tiene que hacer, alguien te tiene que orientar, te tiene que enfocar. Después, como no tuve la suerte de poder estudiar en una Escuela de Hostelería, me he formado a mí mismo, he hecho infinidad de cursos y la verdad es que me gusta investigar, soy bastante inquieto. Aunque si te soy realmente sincero, como realmente he aprendido ha sido equivocándome.

02. *¿Cuándo sentiste la llamada de los fogones?*
Mi madre y mi abuela despertaron en mí la llama de la cocina. Yo siempre las veía en allí metidas. A partir de ahí tuve la inquietud y empecé a hacer cosas, influenciado también por el negocio que ya tenía mi padre.

03. *Juan Carlos Ramírez se mira en el espejo de…*
No tengo un espejo en el que mirarme. Tengo mucho respeto por los grandes, pero no idolatro especialmente a nadie. Me gusta mirarme en el producto y respetarlo sin enmascarar nada.

04. *¿Qué tres ingredientes necesita un cocinero para triunfar?*
Constancia, paciencia y ser lo más creativo posible. La creatividad hay que buscarla, investigando en los recursos con los que contamos, como Internet. Creo que hay que estar constantemente reinventándose, pero sobre todo lo que hay que tener es constancia.

05. *Si fueras un producto gastronómico serías…*
Aceite de Oliva Virgen Extra porque está en todos sitios y porque es uno de los regalos de nuestra tierra.

06. *¿Qué esperas de tus platos?*
Que no dejen indiferente a nadie, que el que los pruebe diga que es una cocina distinta. Trato sobre todo de sorprender, pero siempre desde la calidad.

07. *¿Cuál es tu sueño gastronómico?*
No tengo un sueño como tal. Lo que quiero es seguir funcionando como hasta ahora, siendo honrado conmigo mismo y buscando el reconocimiento popular. Eso es fundamental.

08. *¿Necesitan los cocineros un ingrediente fetiche?¿Cuál es el tuyo?*
No es que necesitemos un ingrediente fetiche, pero en la forma de trabajar de cada uno siempre hay un ingrediente que utilizas más. El mío es la pimienta, a casi todas las cosas les pongo pimienta, no me preguntes por qué (risas), quizás porque a mis papilas gustativas les encanta ese toquecito chispeante. Me gustan las especias en general y, cómo no, las gambas.

09. *Lo mejor de la gamba es…*
La cabeza, sin dudas porque contiene toda la esencia. Es donde está el verdadero sabor de la gamba.

10. *¿Cómo se renueva un autodidacta como tú?*
Sin darte cuenta. Hasta que no miras atrás no ves cuánto has evolucionado. No se nota en el día a día. Pero es a base de reciclarte. A veces miro libros antiguos de cosas que hecho y me digo ¡madre mía esto ya ni se usa!

11. *¿Alguna vez rescatas recetas de esos libros y tratas de renovarlas?*
Muchísimas veces. Hago la poleá que hacía mi madre y la pongo de postre, pero dándole un toque moderno.

12. *¿Qué es lo más raro que has cocinado?*
Unas ancas de rana. No es raro del todo porque en Extremadura se comen mucho. Rebozadas están buenísimas (risas).

13. *¿Y el plato más atrevido que has preparado?*
He utilizado el regaliz en algunos platos. Eso es bastante atrevido porque hay veces que sale bien y otras que te pasas, así que diré que mi plato más atrevido es ensalada de perdiz con infusión de regaliz negro y con polvo de regaliz por encima.

14. *¿Qué come un cocinero cuando llega a casa?*
Nada. En casa no como. Y apenas cocino para mí. Los domingos y si no hay más remedio.

15. *¿Cómo es el día a día de una cocina?*
Bonito pero muy sacrificado. Lo bonito es por lo impredecible. Estás pensando "mañana voy a hacer esto y lo otro" y ahora te llaman para una mesa de 18 y te cambian todos tus esquemas. También hay veces que te llega algún conocido y te dice que le prepares lo que quieras…ahí sale el cocinero de verdad.

16. *Con tanto estrés ¿hay tiempo para la inspiración?*
Hay veces que no. Sobre todo a final de temporada, pero bueno para eso están los domingos ¿no? (risas)

17. *¿Qué inspira a Juan Carlos Ramírez?*
Yo saco la inspiración de lo más mundano que te puedas imaginar. Por ejemplo esa pegatina que estás viendo en el cristal…La inspiración está en todos lados: en una flor, en un escaparate…todo lo ves con la óptica de la cocina.

18. *¿Cuánto de la cocina tradicional, la de tus padres y abuelos, hay hoy en tus platos?*
Creo que un 90 por ciento es base completamente tradicional, el 10 por ciento lo dejo para el montaje, para las presentaciones, para investigar con algún producto nuevo…

19. *¿Cómo definirías la cocina tradicional de Huelva?*
Es una cocina de producto. Tenemos muy buena materia prima. Las elaboraciones quizás fueran un poco cortas en contenido, ahora es cuando se está empezando a hacer esta cocina moderna que en muchas ocasiones fusiona la cocina de Huelva con otras cocinas como por ejemplo la japonesa.

20. *Y, ¿cómo ha evolucionado?*
Ha evolucionado mucho, como todos los aspectos de la sociedad. Antiguamente solo había un bar en el centro, ahora miras y ves bares por todos lados. Ahí se ve la evolución, ahora tenemos más cultura gastronómica, en parte también por ese *boom* nacional que hubo en la cocina que también influyó en Huelva. Ahora hay gente muy válida como Xanty Elías que han salido de la Escuela y están contribuyendo a la evolución de nuestra cocina.

21. *¿Qué significa para ti representar a Huelva en distintos eventos fuera de la provincia?*
Significa mucho por dos razones, primero por poder enseñar lo nuestro fuera y, segundo, porque la propia gente de Huelva sea la que te reconozca. Significa que estás haciendo las cosas bien.

22. *¿Qué receta tradicional no te atreverías a reinventar?*
Yo me atrevo con todo y creo que la cocina no es tan estricta. Todo es modificable y lo único que hay que hacer es respetar el producto y la base. No se pueden asesinar los platos.

23. *¿Cuál es la mejor manera de ligar lo antiguo y lo nuevo?*
Teniendo en cuenta tanto la receta tradicional como el producto. Ir variando, pero siempre respetando los cánones. Donde se debe notar el cambio es en la presentación y en la técnica. Te pongo un ejemplo muy sencillo que no es más que echar ácido ascórbico a las habas enzapatás para que salgan verdes de la cocción. Es un truco, pero es innovación.

24. *La cocina tradicional es sobre todo sabor, ¿crees que se ha perdido un poco en pos de la estética?*
Sí y en pos del progreso. Hay veces que el tomate no sabe a tomate, pero la cuestión es que hay que tener tomates todo el año y que sean bonitos. El ingrediente en sí ha perdido. Y, por otra parte, sí, es verdad que hay gente que vende mucho humo.

25. *El encanto de lo antiguo o el atrevimiento de lo innovador…*
Los dos al 50 por ciento, porque lo antiguo nos alimenta y lo innovador nos motiva.

26. *¿Hay algo en tu cocina que te siga evocando al pasado a la tradición? Algún aroma, alguna textura, un sabor, un ingrediente…*
Todavía tengo muchos cacharros de mi madre y de mi abuela en mi cocina como espumaderas, palos de madera que de vez en cuando saco y utilizo. Si por ejemplo hago croquetas, las hago como ella me enseñó y utilizando los útiles que ella usaba. Luego los friego y los guardo y no me los toca nadie. También tengo una olla exprés vieja con las dos asas rotas que aún sigo utilizando.

27. *Tu mejor receta, esa que nunca falla…*
El *foie*, me sale muy rico.

28. *Si pudieras elegir, comerías con…*
El Rey Juan Carlos, tiene que tener mucha conversación (risas).

29. *La comida de…*
Mi madre. Sus croquetas◆

CORVINA EN SALSA DE ALMENDRAS
vs
CROCANTI DE CORVINA MARINADA Y SEDOSO DE BERENJENA

Receta original

Ingredientes: 4 filetes de corvina, 1 cebolla, 4 dientes de ajo, laurel, 1 puñado de almendras, 1 vaso de vino blanco, 1/2 vaso de aceite de oliva, perejil, harina, sal, agua.

Elaboración: En una cazuela al fuego con el aceite dorar las almendras, los dientes de ajo, la cebolla picada y la hoja de laurel. Añadir los filetes, el vino blanco, el agua, el perejil y la sal. Cocinar hasta que el pescado esté hecho.

Receta reguisada

- Un trozo de lomo de corvina de 500 gramos
- C/S Sal
- C/S Azúcar
- Almendras en grano
- Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)
- 1 berenjena grande
- Comino
- Sal

ELABORACIÓN

Dividir y limpiar el lomo en cuatro trozos rectangulares.

Mezclar la sal y el azúcar en proporción de 60 por ciento de sal y 40 por ciento de azúcar y enterrar en esta mezcla los trozos de corvina durante tres horas a temperatura ambiente.

Después, lavarlos, secarlos y dejarlos reposar en la nevera una media hora.

Mientras, asar en el horno la berenjena con un chorrito de aceite hasta que esté blanda. Pelarla y ponerla en el vaso de la batidora con un poco de sal, una pizca de azúcar y otra de comino. Batirla e ir añadiendo un hilillo de aceite de oliva hasta emulsionar. Reservar templado.

Rebozar en la almendra los tacos de corvina y dar brevemente un golpe de plancha por las cuatro caras para tostar la almendra.

MONTAJE

Tirar un cordón de sedoso de berenjena y disponer encima los tacos de corvina fileteados.

FIDEOS Y GAMBAS
vs
FIDEOS EN CREMA DE GAMBAS, CHIRLAS Y ESPUMA DE MAR

Receta original

Ingredientes: 1 cebolla, 1 pimiento, 2 tomates maduros, 4 dientes de ajo, fideos gordos (unos 60 gramos por persona), 500 gramos de gambas, un vaso de aceite de oliva, sal, pimienta molida, azafrán y agua.

Elaboración: Hacer un sofrito con la cebolla, el pimiento y los ajos picados. Cuando la cebolla esté blanda añadir el tomate pelado y troceado y cuando esté listo añadir el agua, las gambas peladas, los fideos, la sal, la pimienta y el azafrán y cocer unos 20 minutos hasta que los fideos estén tiernos.

Receta reguisada

Para los fideos
- ½ kilo de gambas de Huelva
- ½ kilo de chirlas
- 150 gramos de fideos entrefinos
- Una cebolla
- 2 dientes de ajo
- Una zanahoria
- Una nuez de mantequilla
- Una copa de brandy
- Un tomate rojo
- 50 centilitros de aceite de oliva
- Pimienta, laurel y sal

Para la espuma de mar
- ½ litro de caldo de cocer las coquinas
- 2 gramos de lecitina de soja en polvo

ELABORACIÓN

Fideos Cocer brevemente las chirlas en un litro de agua hirviendo hasta que se abran. Colar y reservar el caldo. Pochar la cebolla, los ajos y la zanahoria en el aceite y la mantequilla. Añadir las cabezas y cáscaras de las gambas y flambear con la copa de brandy. Cuando se apague la llama añadir el tomate troceado y medio litro del caldo de cocer las chirlas. Cocer 10 minutos y pasarlo todo por el chino a una cacerola donde después rectificar de sal. Cocer los fideos lentamente hasta que queden cremosos. Al apartar los fideos, incorporar los cuerpos de las gambas y de las chirlas peladas y dejarlos reposar unos minutos.

Espuma de mar En el medio litro de caldo de chirlas que queda, disolver la lecitina con la batidora y dejar reposar en la nevera. Batir hasta que se vaya formando la espuma.

MONTAJE

Sobre un aro de emplatar poner los fideos, encima las colas de gambas y las chirlas y coronar con la espuma de mar.

ALCACHOFAS CON LANGOSTINOS
vs
ALCACHOFAS CONFITADAS AL OLOROSO, LANGOSTINOS Y POLVORÓN DE SU ESENCIA

Receta original

Ingredientes: 12 alcachofas, 24 langostinos, 3 dientes de ajo, 2 cucharadas de tomate frito (opcional), un vaso de vino blanco, 1 cucharada de pimentón dulce, 1hoja de laurel, aceite de oliva, fumet de las cabezas de los langostinos y sal.

Elaboración: Cocer con abundante agua y sal durante 20 minutos las alcachofas peladas y limpias. Pelar los langostinos y hacer un fumet con las cabezas y las pieles y medio litro de agua y un poco de sal. Colar y reservar. Dorar en una sartén los ajos con un poco de aceite, incorporar los langostinos y las alcachofas cortadas en mitades y saltear con el pimentón. Añadir las 2 cucharadas de tomate frito, el vino blanco, la hoja de laurel, la sal y el fumet y dejar cocer a fuego moderado hasta que reduzca la salsa.

Receta reguisada

- 8 alcachofas grandes
- 8 langostinos
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla grande
- 1 tomate maduro rallado
- Laurel y orégano
- Una copa de oloroso del Condado
- Sal
- Pimienta

<u>*Para el polvorón*</u>
- 150 mililitros de aceite de girasol
- 8 cabezas de langostinos
- 1 copa de oloroso
- 1 punta de pimentón
- C/S Maltodextrina

ELABORACIÓN

<u>*Alcachofas*</u> Pelar las alcachofas con el tallo quitando las hojas más duras y los filamentos interiores. Frotarlas con limón para que no ennegrezcan, ponerlas en una cacerola baja y cubrirlas con aceite de girasol al que hay que añadir una cucharada de orégano. Dejar confitar con el fuego al mínimo hasta que estén tiernas, pero firmes. Pochar ajo, cebolla, laurel y pimienta negra, añadir el tomate rallado y dejar hacer unos minutos. Añadir el oloroso y flambear para evaporar el alcohol, en ese momento incorporar las alcachofas y los langostinos. Dar un breve hervor, rectificar de sal y apartar.

<u>*Polvorón*</u> Dorar las cabezas de los langostinos en aceite hasta que cojan un color tostado y flambear el oloroso. Cuando se apague la llama, añadir la punta de pimentón, una pizca de sal y dejar enfriar el conjunto. Filtrar el aceite en un bol y añadir maltodextrina poco a poco hasta conseguir la textura del polvorón, al que daremos forma con un pequeño molde o cortapastas.

MONTAJE

Disponer en el plato un poco de salsa de oloroso, sobre esta poner la alcachofa de pie con la cabeza hacia abajo y sobre el tallo colocar los langostinos completando el conjunto con el polvorón de esencia.

HABAS CON CHOCOS
vs
RULO DE CHOCO CON HABAS, CRUJIENTE DE SU TINTA Y TOQUES DE CULANTRO

Receta original

Ingredientes: 1 choco grande, 1 kilo de habas, 1 tomate, 1 cebolla, 2 dientes de ajo, aceite de oliva, sal, pimentón, azafrán, comino (opcional), 2 hojas de laurel, 1 vaso de vino y agua.

Elaboración: Hacer un sofrito con la cebolla, el ajo y el tomate. Incorporar el choco en trocitos y rehogar. Añadir el vino y el agua y cocer hasta que el choco esté tierno. Añadir las habas y el laurel y cocinar hasta que las habas estén en su punto. Incorporar la sal, el pimentón, el azafrán y el comino y dejar al fuego unos minutos más.

Receta reguisada

<u>*Para las habas con choco*</u>
- 1 kilo de chocos de trasmallo
- ½ kilo de habas pequeñitas desgranadas
- 1 cebolla grande
- 3 dientes de ajo
- 100 milimetros de Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- Una ramita de culantro
- 20 centílitros de vino blanco del Condado
- Una rodaja de pan
- Pimienta negra
- Sal

<u>*Para el crujiente de tinta*</u>
- 100 gramos de arroz redondo
- 250 gramos de agua
- 1 bolsita de tinta del choco
- Sal

ELABORACIÓN

<u>*Chocos*</u> Una vez limpios los chocos y resevada la bolsita de tinta, pasarlos por la picadora añadiéndole un diente de ajo y una ramita de culantro. Mezclar la pasta de chocos con un huevo crudo, salpimentar y reservar en frío. Poner a pochar la cebolla y el ajo cortado muy finamente en el aceite de oliva, apartar del fuego y añadir el pimentón. Acto seguido añadir las habas y rehogarlas unos instantes para añadir el vaso de vino. Dejar evaporar y cocer hasta que las habas estén tiernas, añadiendo un poco de agua (o *fumet*) si fuera necesario. Cinco minutos antes de apartarlas, añadir un majado hecho con un diente de ajo, la rodaja de pan frito, un par de granos de pimienta y unas hojas de culantro.

En un papel de horno, extender y alisar bien la pasta de chocos, dándole una forma rectangular de 20 por 40 centímetros aproximadamente. Colocar sobre este rectángulo las habas escurridas y formar un rulo. Volver a enrollar este rulo sobre papel de aluminio y retorcer bien los extremos para que quede con forma redondeada. Cocer este rulo durante 20 minutos en horno de vapor o al baño maría.

<u>*Crujiente de tinta*</u> Cocer los 100 gramos de arroz en 250 gramos de agua (o *fumet*) a fuego lento hasta que se pase, esto será a los 25-30 minutos aproximadamente. Mezclar con la tinta y ponerlo entre dos papeles de horno, aplanándolo lo máximo posible. Dejar secar en el horno a muy baja temperatura. Una vez seco, cortarlo de forma irregular y sumergirlo brevemente en aceite caliente.

MONTAJE

En la base del plato preparar un espejo con la salsa de las habas y sobre ella disponer las rodajas de choco cortadas al biés, adornar con el crujiente y unos toques de aceite de culantro.

A solas con la gamba

La gamba es nuestra seña de identidad, nuestro producto estrella. De hecho, a mí me gusta llamarla "Su Majestad, la gamba". Es un ingrediente muy versátil que, por su sabor, ofrece múltiples posibilidades de elaboración. Da igual cómo se cocine, ¡hasta cruda está rica! Desde un carpaccio hasta en cualquiera de los arroces típicos de Huelva, pasando por simplemente cocidas y con sal.

Mi relación con la gamba, con nuestra gamba, se puede decir que es muy íntima. La tengo cada día en mis manos, le quito la cabeza (una de las mejores cosas), la desnudo, trato a diario con ella…Es un producto que tengo muy interiorizado.

Desde bien pequeño ha estado presente en mi vida. De hecho, mis primeros recuerdos se remontan a aquellos sábados en los que iba con mis padres al antiguo Mercado del Carmen, siempre nos traíamos un puñado de gambas (también de coquinas y otros productos de Huelva) para hacerlas con arroz.

Ahora que todos experimentamos con otras tendencias y cocinas como la japonesa, que apuesta por dar poco tratamiento al producto, me gusta presentarla en *carpaccio*, tan solo con alguna gotita de unos de esos aceites de oliva tan buenos que tenemos en la provincia, un poco de limón y sal. ¡Está buenísima!◆

NOTES

Crocanti de corvina marinada y sedoso de berenjena

Fideos en crema de gambas, chirlas y espuma de mar

NOTES

Alcachofas confitadas al oloroso, langostinos y polvorón de su esencia

Rulo de choco con habas, crujiente de su tinta y toques de culantro

Luismi López

Luismi López apuesta por una cocina humilde, pero posibilista y creativa, basada en productos de altísima calidad y muy arraigados al terruño, como son los derivados del cerdo ibérico y sus magníficas carnes frescas, las setas de la sierra de Aracena y las verduras y frutas de las huertas que rodean Linares de la Sierra. Todo ello aliñado con grandes dosis de técnica, sencillez, dulzura y una exacerbada obsesión por llevar la cocina tradicional de la Sierra onubense un escalón más arriba◆

01. *¿Crees que el cocinero nace o se hace?*
En mi caso se hace porque decidí estudiar cocina con 37 años y ya con el restaurante abierto. Aunque pienso que algo de vocación tiene que haber, sino no estaría donde estoy hoy.

02. *¿Cuándo te llamó a ti la cocina?*
Trabajaba en una empresa privada y mi mujer para la Administración. Ambos estábamos cansados y como a los dos nos gustaba y nos picaba mucho el gusanillo de la cocina decidimos montar un bar en el 94 que creció y creció y se convirtió en restaurante en el 97.

03. *¿Quién es el referente de Luismi López?*
Hay tantos...Desde los locales como José Vicente en Aracena hasta los grandes maestros como Berasategui o Santi Santamaría, pasando por Fernando Bárcenas. Pero la de Santi Santamaría es la cocina que yo intento llevar a mi restaurante, así que puedo decir que él es mi referente.

04. *¿Qué tres ingredientes necesita un cocinero para triunfar?*
Suerte, disciplina y trabajo, mucho trabajo.

05. *¿Cuál es la filosofía de tu cocina?*
Intento llevar la tradición de la Sierra un escalón más arriba. Tomar las recetas y tapas antiguas, los sabores y olores que recuerdo y actualizarlos con distintas técnicas. Esa es mi meta.

06. *¿Cuál es tu sueño gastronómico?*
Que mi hijo fuera cocinero, el restaurante funcionara cuando yo no esté y que consiguiera una estrella Michelín.

07. *¿Necesitan los cocineros un ingrediente especial?¿Cuál es el tuyo?*
Sí, en mi caso es el culantro y no sé por qué, pero es de las especias que más me atraen. Lo cultivo y lo cuido, es una obsesión la que tengo por el culantro.

08. *Si fueras un producto gastronómico serías…*
Cerdo ibérico. Entero. El guarro como tal (risas)

09. *Lo mejor del cerdo es…*
Todo, hasta sus andares (risas)...las orejas, la pajarilla...todo entero, así que me quedo con su versatilidad.

10. *¿Cómo es trabajar en un restaurante con un chef tan aclamado como Fernando Bárcenas?*
Un poco difícil porque además de la exigencia propia de un restaurante con una estrella Michelín, yo quería aprender mucho y muy rápido y ya con una edad...entonces me agobiaba mucho. Pero es el sitio en el que más he aprendido y sigo aprendiendo porque mantenemos la relación, de hecho somos como una familia.

11. *¿Qué aprendiste de él?*
Sobre todo gestión del restaurante, de la sala, el trato y la atención al cliente, además de las técnicas de cocina, por supuesto. Para mí Fernando es un gran referente porque tiene una sabiduría tremenda.

12. *¿Qué es lo más raro que has cocinado?*
Las criadillas del cerdo ibérico, a mucha gente cuando les dices qué es le da reparo, pero es algo riquísimo y que se puede cocinar con muchísimas elaboraciones.

13. *¿Y el plato más atrevido que has preparado?*
Lo estoy ultimando. Es un pincho moruno de solomillo. Es complicado y raro porque va a llevar una combinación de especias japonesas, marroquíes y españolas...es difícil, pero voy a poder con él (risas).

14. *¿Qué come un cocinero cuando llega a casa?*
Lo más extraño: un bocadillo, un montadito, una hamburguesa...cualquier cosa hecha con pan, porque como muy poco pan a lo largo del día.

15. *¿Cómo es el día a día de una cocina?*
Muy sacrificado. Llego muy temprano y es un sin parar porque prácticamente estoy solo. Hay que tener mucha disciplina, si no se crea un descontrol en la cocina y eso no puede ser. Es bastante estresante.

16. *Con tanto estrés ¿hay tiempo para la inspiración?*
Sí, por supuesto. Yo la encuentro en mi huerta. La tengo desde hace siete años y en ella cultivo especias, las verduras que utilizamos en el restaurante, la fruta, que me gusta mucho utilizar. Esto es lo que más me inspira. Sentarme allí a escuchar los pájaros, el agua, esa tranquilidad es ideal para inspirarse.

17. *¿Dónde más buscas la inspiración?*
En las tascas, en otros restaurantes de la zona, en asociaciones de mujeres...También durante el montaje del plato van surgiendo más ideas.

18. *¿Cuánto de la cocina tradicional, la de tus padres y abuelos, hay hoy en tus platos?*
Mucho. Incluso conservo muchas técnicas e instrumentos de los que usaban mi madre, mis tías o la gente de aquí. Cosas que ya no se utilizan como un almírez, una maja y un mortero...todo eso lo conservo hoy día en mi cocina, junto con la túrmix y otros aparatos más modernos. Eso e intento conservar el tiempo, el cariño y la tranquilidad con la que se cocinaba antes.

19. *¿Cómo definirías nuestra cocina tradicional de Huelva?*
Rica, sabrosa y con un producto de gran calidad.

20. *Y, ¿cómo ha evolucionado?*
Ha evolucionado mucho. Ahora mismo se ve un giro claro gracias a que hay mucha gente joven apostando y luchando. Se están volviendo a hacer los platos tradicionales con otras técnicas más modernas y se le está dando calidad a la cocina de Huelva. Y todo gracias a esa generación de jóvenes que ahora están repartidos por todos lados. Ellos se han dado cuenta de que teníamos una gran variedad de productos a la que se le puede sacar mucho rendimiento.

21. *Hay quien pondría en duda que se pueda innovar y añadir modernidad a las recetas desde un entorno rural, ¿qué les dirías a esos incrédulos?*
Que están equivocados, por supuesto que es posible darle modernidad y actualizar recetas antiguas en un entorno rural. Es difícil, pero no imposible. Con trabajo todo se consigue y pueden venir a comprobarlo si quieren (risas)

22. *¿Qué receta tradicional no te atreverías a reinventar?*
Chanfainas. Es un frito de la matanza, de los interiores del cerdo. Ese plato lo intenté actualizar y no se puede. No sabía cómo porque está demasiado bien ya como está. Las mujeres de la zona lo hacen exquisito.

23. *¿Cuál es la mejor manera de ligar lo antiguo y lo nuevo?*
Con matices y respeto por las bases de la receta tradicional porque si no se perdería lo antiguo. También es importante que el producto sea el de entonces, el tradicional, y no el nuevo porque afecta sobremanera al sabor. No sabe igual un gazpacho hecho con los tomates de aquí, que uno hecho con los de Londres, te lo digo por experiencia (risas).

24. *La cocina tradicional es sobre todo sabor, ¿crees que se ha perdido un poco en favor de la estética?*
Yo creo que no, que seguimos primando ante todo el sabor, aunque muchas veces buscas antes el plato en el que vas a montar la receta y piensas cómo lo vas a emplatar. Lo que sí es cierto es que en el pasado los platos eran muy contundentes y se maltrataba la estética porque lo que se buscaba era proporcionar un alimento consistente a los jornaleros, que trabajaban muy duro. Si le diéramos uno de nuestros platos a un trabajador de entonces, que lo que necesitaban era recuperar fuerzas…

25. *El encanto de lo antiguo o el atrevimiento de lo innovador…*
Las dos cosas a partes iguales. El equilibrio en la cocina y en la vida es fundamental.

26. *¿Hay algo en tu cocina que te siga evocando al pasado a la tradición? Algún aroma, alguna textura, un sabor, un ingrediente…*
Sí, sí...un olor. El de las patatas fritas en Aceite de Oliva Virgen Extra, en una sartén (nada de freídoras, es lo único que no tengo en mi cocina) y al fuego con dos o tres ajos "enteritos"...(uhmm). Ese olor me recuerda mucho a mi infancia, al pueblo...

27. *Tu mejor receta, esa que nunca falla…*
Las recetas son como los niños (risas) no puedes decir cuál es el mejor y las quieres a todas por igual, pero, por decir alguna, las carrilleras en salsa de vino tinto y frutas.

28. *Si pudieras elegir, comerías con…*
Pedro Cantero, un antropólogo de Sevilla, y Fernando Bárcenas, que me enseñó más comiendo que trabajando.

29. *La comida de…*
De mi madre, pero como no es posible, de una persona que amara la cocina y que hiciera recetas simples, pero con mucho encanto y sabor◆

ESPINACAS CON GARBANZOS
vs
GARBANZOS, ESPINACAS Y BACALAO

Receta original

Ingredientes: ½ kilo de garbanzos, 1 kilo de espinacas, 4 dientes de ajo, 1 hoja de laurel, pimentón, vinagre, aceite de oliva y sal.

Elaboración: Cocer las espinacas y los garbanzos y reservar. En una cazuela dorar el ajo y, retirado del fuego, añadir una cucharadita de pimentón. Añadir las espinacas, los garbanzos, el laurel, la sal, un chorrito de vinagre y un poco de agua de cocer las espinacas y cocinar durante 15 minutos.

Receta reguisada

Para los garbanzos
- 500 gramos de garbanzos
- 1 cebolla
- 4 clavos de olor
- 2 dientes de ajo
- 100 gramos de cebolla
- 100 gramos de tomate
- 100 gramos de pimiento
- 50 mililitros de oloroso seco

Para las espinacas
- 500 gramos de espinacas
- 3 dientes ajos
- 50 gramos de cominos
- 2 rebanadas de pan frito
- 50 gramos de almendras fritas
- C/S de caldo de cocción de los garbanzos
- Sal
- Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)

Para el bacalao
- 500 gramos de bacalao
- 1 vaina de vainilla
- 750 gramos de Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) de Zufre

ELABORACIÓN

Garbanzos Poner los garbanzos (previo remojo de 14 horas) en agua hirviendo con la cebolla claveteada, el laurel, la sal y un chorrito de Aceite de Oliva Virgen Extra. Cocer 35 minutos en olla exprés a fuego medio-lento. En una sartén poner otro chorrito de aceite y refreír la verdura. Cuando empiece a coger color, añadir un vaso pequeño de vino oloroso seco y los garbanzos escurridos. Dar unas vueltas y reservar.

Espinacas Blanquear las espinacas en agua hirviendo con un poco de sal, refrescar en agua fría con hielo y reservar. Freír en una sartén los ajos e incorporarlos al mortero con las rebanadas, las almendras, los cominos y la sal para hacer el majado. En una sartén poner las espinacas junto al majado y el caldo de cocción de los garbanzos, dejar terminar, triturar, pasar por el chino y reservar.

Bacalo Cortar el bacalao en porciones y confitar en el aceite con la vaina de vainilla partida por la mitad, durante 20 minutos a 70 grados.

MONTAJE

En un plato hondo ponemos la crema de espinacas, en el centro, los garbanzos en un molde circular de base para el bacalao confitado.

PATATAS RELLENAS
vs
CHORIZO DE LAGARTO IBÉRICO, PURÉ DE PAPAS Y HUEVO

Receta original

Ingredientes: 8 patatas medianas, 400 gramos de carne picada (mitad cerdo y mitad ternera), 2 cebollas, 2 dientes de ajo, Perejil, vino blanco, harina, 2 puerros, aceite de oliva, sal y pimienta.

Elaboración: Picar los ajos y el perejil y mezclar con la carne picada, la sal y la pimienta. Rehogar una cebolla muy picadita con la carne, verter el vino blanco y dejar que se evapore. Pelar y lavar las patatas, hacer un agujero y vaciar. Rellenar las patatas y taponar el agujero del relleno. Colocar boca abajo en la harina. Freír en aceite muy caliente con el agujero del relleno boca abajo primero. Rehogar en una olla la otra cebolla picada con un poco de perejil. Añadir un vaso de agua y otro de vino blanco, salpimentar y llevar a ebullición. Colocar las patatas dentro y cocer a fuego medio bajo hasta que estén blanditas.

Receta reguisada

Para el puré de papas
- 400 gramos de papas
- 6 unidades de cardamomo
- Sal
- Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)
- Laurel
- Pimienta negra

Para los huevos
- 100 gramos de AOVE de Gibraleón
- C/S de tomillo limonero
- 4 huevos de corral

Para el chorizo de lagarto
- 600 gramos de lagarto ibérico
- 2 dientes de ajo
- 50 gramos de pimentón
- 1 brizna de orégano
- 7 gramos de pimienta rosa
- Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)
- Sal
- Agua

ELABORACIÓN

Papas Pelar las papas y cocerlas en agua con los aromáticos de 10 a 12 minutos. Turbinar añadiéndole un hilito de aceite y reservar.

Huevos Preparar un aceite de tomillo turbinando el aceite y las hojas de tomillo. Dejar macerar durante 24 horas. Hacer el huevo a baja temperatura en el aceite de tomillo (preparar en el momento de servir).

Chorizo de lagarto En un lebrillo poner el lagarto limpio y cortado en pequeños rectángulos. En un vaso de la túrmix poner los demás ingredientes y triturar. Aliñar la carne con la pasta obtenida y dejar macerar 24 horas en frío (preparar en el momento de servir).

MONTAJE

En un plato negro poner el chorizo de lagarto, una gota de puré y el huevo al lado del chorizo.

MIGAS BLANCAS
vs
ROLLITOS DE CARRILLERAS Y SETAS EN DOS TEXTURAS

Receta original

Ingredientes: 1 kilo de pan, aceite de oliva, 2 cabezas de ajo y ½ litro de leche.

Elaboración: Cortar, trocear y colocar el pan en una fuente con agua y un poco de sal. Dejar reposar para que esponje. Verter en una sartén un vaso de aceite y freír los ajos. Echar el pan y remover hasta que las migas se hagan por igual y no se apelmacen (deben quedar doraditas). Añadir la leche, hervir y servir.

Receta reguisada

Para las carrilleras
- 800 gramos de carrilleras ibéricas
- ½ cabeza de ajo
- 100 gramos de cebolla
- 100 gramos de puerro
- 150 gramos de zanahoria
- 50 gramos de apio
- 100 gramos de manzanas
- 100 gramos de pera
- 220 gramos de tinto del Condado de Huelva
- 100 gramos de brandy
- 800 gramos de fondo de espinazo
- Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)
- Sal
- Pimienta
- Laurel
- Culantro

Para el fondo de espinazo
- 4 kilos de huesos de espinazo
- 300 gramos de cebollas
- 300 gramos de zanahorias
- 400 gramos de verde de puerro
- 1 litro de vino tinto
- 8 litros de agua
- Aceite de oliva
- Laurel
- Sal
- Pimienta
- Orégano
- Tomillo
- Clavos

Para la salsa de setas
- 400 gramos de tentullos
- 700 gramos de fondo de espinazo
- 150 gramos de chalotas
- 3 dientes de ajo castaño
- 50 gramos de papas
- 100 gramos de Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)
- Sal
- Pimienta
- Punta de guindilla

Además
- Setas salteadas
- Tortitas de maíz

ELABORACIÓN

Carrilleras Limpiar las carrilleras, salpimentar y empanarlas con harina de bellota. Freír y reservar. En una olla con poco aceite echar la media cabeza de ajo. Cuando esté dorada añadir el resto de las verduras, las frutas y salar. Dejar que se pochen y echar las carrilleras. Poner el brandy y el tinto y, cuando reduzcan el fondo, el laurel y el culantro. Tapar y dejar cocer a fuego lento durante una hora y cuarto.

Fondo de espinazo Tostar los huesos en una bandeja en el horno 40 minutos a 190 grados. Una vez tostados ponerlos en una olla grande donde previamente se han refrito las verduras. Desglasar la bandeja del horno con el tinto y añadirlo a la olla. Dejar evaporar el alcohol y echar el agua, desespumando siempre que sea necesario. Y, por último, dejar cocer a fuego lento durante seis horas, pasar por chino y clarificar.

Salsa de setas Pochar los ajos y las chalotas en un poco de aceite. Poner las setas y saltearlas durante cinco minutos. Añadir el fondo de espinazo, la sal, la pimienta y la guindilla. Cocer a fuego lento 15 minutos. Triturar añadiéndole poco a poco un hilo de aceite. Pasar por chino y reservar.

MONTAJE

Poner los rollitos de tortitas de trigo rellenos de carrilleras a un lado con las setas salteadas y un poco de salsa por encima.

TERNERA EN SALSA DE NARANJA
vs
PRESA DE PALETA A LA NARANJA, CREMA DE GURUMELOS Y PAPAS

Receta original

Ingredientes: ½ kilo de escalopines de ternera, medio vaso de harina, 75 mililitros de aceite de oliva, 1 vaso de zumo de naranja natural, perejil picado, sal y pimienta.

Elaboración: Dorar los filetes, salpimentados y rebozados en harina en una sartén con aceite y reservar.
Dejar un par de cucharadas de aceite en la sartén, añadir medio vaso de zumo de naranja, llevar a ebullición y cocer un par de minutos. Incorporar el zumo de naranja restante, salpimentar y llevar de nuevo a ebullición durante otros dos minutos hasta que espese. Echar la salsa sobre los filetes, adornar con unas láminas de naranja y perejil picado.

Receta reguisada

Para la presa de paleta
- 2 piezas de presa (800 gramos)
- 1 clavo de olor
- Ralladura de 1 naranja
- Sal
- 1 cucharada sopera de manteca de cerdo
- Laurel
- Tomillo limonero

Para la crema de gurumelos
- 1 puerro
- 150 gramos de gurumelos
- 2 dientes de ajo
- 1 patata cocida o 90 gramos de nata cocinar
- 400 gramos de caldo de pollo
- Sal
- Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)

Para las papas
- 300 gramos de patatas cocidas
- 150 gramos de tomate rosa
- 75 gramos de pimiento rojo y verde
- 75 gramos de cebolla fresca

Para la vinagreta
- Culantro
- Orégano
- Comino
- Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)
- Vinagre reserva del Condado

ELABORACIÓN

Presa de paleta Aliñar la presa con tomillo limonero y marcar a fuego fuerte por todos lados. Una vez marcada, ponerla en una bolsa de vacío junto con el resto de ingredientes. Cocer a 80 grados en horno de vapor.

Crema de gurumelos En una perola poner Aceite de Oliva Virgen Extra y sofreír los ajos y el puerro. A continuación añadir los gurumelos en trozos y, una vez todo rehogado, incorporar la nata (si se ha elegido ese ingrediente), el caldo de pollo y la sal y cocer tapado a fuego lento durante 10 minutos. Pasar por túrmix y colador y mantener caliente.

Papas Picar pimientos, cebollas y tomate en trozos pequeños y mezclar con la patata cocida y rota con un tenedor. Hacer la vinagreta mezclando todos los ingredientes con la batidora y aliñar las patatas.

MONTAJE

Hacer una isla de patatas aliñadas con un molde. Poner la presa en rodajas y en un cuenco. Aparte, la crema de gurumelos muy caliente.

A los pies del ibérico

Toda una vida consagrada al cerdo ibérico. No sólo es indiscutiblemente el 'Rey de la Sierra', es que lo es y lo ha sido de mi casa y de mi infancia. Ahora es mi producto fetiche, la estrella de mi cocina, pero desde muy pequeño mi vida ha transcurrido estrechamente ligada a la suya. Desde el campo hasta la mesa, pasando por los fogones.

Mi padre era el matachín de un pequeño matadero en Linares de la Sierra y mi madre le ayudaba a aliñar la chacina, así que es imposible entender mi infancia y mi trayectoria sin el cerdo ibérico. Mi primer recuerdo es el de una matanza casera en la calle. Yo tenía siete u ocho años pero aún me acuerdo del rojo de la sangre y el olor del humo, es algo que tengo muy grabado en la memoria.

En cuanto a la cocina, no puedo acordarme con exactitud cuando fue la primera vez que lo utilicé, pero puedo asegurar que desde 1997 está muy presente en mis elaboraciones. Conozco su anatomía como la palma de mi mano, cada parte es muy distinta, aunque creo que como mejor se disfruta del cerdo ibérico es en cocciones cortas y agresivas, como a la plancha o a la brasa, porque la mayoría de las piezas son músculos del animal y se pierde en elaboraciones más largas.

Me gusta por su sabor, su textura y la versatilidad que ofrece para trabajar. Son infinitas las posibilidades que presenta en cocina, en charcutería…el ibérico es un todo. No puedo describir lo significa para mí, sólo puedo decir que del cerdo me gusta todo, ¡hasta los andares!◆

Garbanzos, espinacas y bacalao

Notes

Chorizo de lagarto ibérico, puré de papas y huevo

Notes

Rollitos de carrilleras y setas en dos texturas

SEA
FOOD
GOOD
COOK
FOOD

Presa de platea a la naranja, crema de gurumelos y papas

José Duque

La de José Duque es una cocina de mundo, pero muy local al mismo tiempo. La base es Valverde, el Andévalo, Huelva, pero trata de introducirle técnicas, ingredientes, sabores de otras cocinas, para que "tenga ese toque exótico e innovador, sin perder el respeto por la tradición de lo nuestro". En su cocina "el sabor es más importante que la estética" y con ella persigue algo más que la felicitación del cliente: "su expresión, su sonrisa al degustar el plato. Eso es lo que te llena verdaderamente" ◆

01. *Dices que llegaste a la cocina por rebeldía…en tu caso el cocinero no nace, se hace.*
Sí, en mi caso me hice. No creo que entonces tuviera muchas aptitudes para la cocina y por supuesto no fue algo vocacional. Tenía varios caminos para elegir y me decidí por este. Al final, después de mucho trabajo, me enganché a este mundo y aprendí el orgullo de este oficio. Descubrí que era algo más que estar encerrado y manchado dentro de la cocina, que es, sobre todo, una forma de vida.

02. *José Duque se mira en el espejo de…*
José Duque. Lucho por un sueño, hacer lo que me gusta. Si soy como soy se lo debo a Valverde y a mi círculo más cercano. De ellos me he empapado. He cogido las recetas de mi madre y de mi abuela y he tratado de darles mi toque…Pero está claro que he ido captando lo mejor de los jefes de cocina y los maestros junto a los que he trabajado: los hermanos Roca, Berasategui y Arola, ellos son mis espejos.

03. *Arola, Berasategui y los hermanos Roca, ¿cómo es trabajar con ellos?*
Es duro porque el nivel de exigencia es enorme. Ves que estás cansado, que te cortas y te quemas, pero el resultado tiene que ser siempre el mismo, la perfección. Es como un régimen militar, pero merece mucho la pena.

04. *¿Qué tres ingredientes necesita un cocinero para triunfar?*
Sacrificio, constancia y formación.

05. *Si fueras un producto gastronómico serías…*
Pata negra (risas)

06. *¿Cuál es tu sueño gastronómico?*
Mi sueño gastronómico lo estoy viviendo ahora mismo porque no es otro que poder ganarme la vida con lo que hago. Ahora además de cocinero soy empresario y me llena ver cómo el restaurante crece cada día, cómo mejora, ir puliendo aspectos…

07. *¿Necesitan los cocineros un ingrediente fetiche?¿Cuál es el tuyo?*
Creo que estamos en deuda con nuestra tierra y más siendo de Huelva. No podría nombrarte un solo ingrediente. Te diría que el gurumelo porque es del Andévalo, pero es que tenemos un atún…que me encanta cocinarlo y cada vez que sirvo un plato de jamón ibérico, siento que estoy regalando una parte de Huelva.

08. *Lo mejor de los gurumelos es…*
El sabor y la textura. Es una seta de gran calidad. Pero lo mejor de los gurumelos es la incertidumbre (risas), saber si habrá o no durante el año.

09. *Si las estrellas se dieran a los cocineros en lugar de a los restaurantes, ¿a quién se la darías?*
A mi madre. Y como cocinero a Xanty Elías, creo que con él hay un antes y un después en la cocina de Huelva.

10. *¿Qué es lo más raro que has cocinado?*
He cocinado colonia y he destilado tierra (risas) Tal y como suena. Fue en el Celler de Can Roca, cocinamos colonia y le dimos textura para que un postre oliera por ejemplo a Calvin Klein o Carolina Herrera. Y lo de la tierra, fue que destilamos vino para obtener sus matices y servirlos por separado. Uno de ellos era la tierra. Hicimos una sopa con sabor a tierra. ¿Quién no ha comido tierra alguna vez? (más risas).

11. *¿Y el plato más atrevido que has preparado?*
Puede que lo más raro haya sido un arroz de algas, pero hoy en día creo que incluir cualquier receta tradicional en un restaurante gourmet es todo un atrevimiento. Yo lo intenté con una cuchara de calabaza, con un toque especial de innovación, pero la gente hoy demanda vanguardia. Yo cambio la carta cada tres o cuatro meses y siempre intento incluir algo de tradición.

12. *¿Qué come un cocinero cuando llega a casa?*
No come. Solo duerme. Creo que nunca he encendido la cocina de mi casa. No suelo cocinar para mí.

13. *¿Cómo es el día a día de una cocina?*
Muy sacrificado. Tienes que estar todos los días a la misma hora, pelearte con los proveedores y que el cliente se lleve siempre el mejor resultado. Es trabajo, trabajo y mucho sacrificio y si hay un poco de tiempo dedicarlo a I+D, a investigar, a renovarse, a seguir mejorando en todo lo posible.

14. *Con tanto estrés ¿hay tiempo para la inspiración?*
Sí, sí que o hay. Muchas veces viene cuando menos te lo esperas, como limpiando una merluza. Se te ocurre de repente. Aunque yo no puedo dedicarme o tener a alguien sólo dedicado a tratar de inspirarse o investigar.

15. *¿Qué inspira a José Duque?*
Me inspiran muchas cosas. Los comentarios de los clientes, lo que hablamos en la cocina… pero sobre todo me inspiran Valverde y mis raíces. Los grandes cocineros me han enseñado técnica, pero en el fondo, son las raíces las que me inspiran, las recetas que mi madre me hacía de pequeño, como la alboronía de calabaza. Esa es mi principal fuente de inspiración.

16. *¿Cuánto de la cocina tradicional, la de tus padres y abuelos, hay hoy en tus platos?*
Pues creo que un 50 por ciento más o menos es base, ya no sólo tradicional onubense, sino mediterránea, que se complementa con otro 50 por ciento de técnicas y cocinas que aprendes en el camino.

17. *¿Cómo definirías la cocina tradicional de Huelva?*
Muy rica. Marcada por una despensa de productos única en el mundo. Tenemos lo mejor del mar y de la sierra, con el pescado y el cerdo ibérico, pasando por unas setas de mucha calidad. Creo que somos afortunados porque esta gran despensa de productos nos proporciona una cocina muy rica.

18. *Y, ¿cómo ha evolucionado?*
Pues creo que por desgracia en las casas se está extinguiendo y es una pena que las nuevas generaciones no sean capaces de cocinar platos tradicionales. En cuanto a los restaurantes, creo que son pocos los que se atreven a mantenerla. Se le debería dar mucha más importancia de la que se le concede ahora mismo porque perder algo tan nuestro…es como si dejáramos de hablar y olvidaramos nuestra lengua. La rápida entrada de productos de quinta gama o la comida rápida hace que los jóvenes no se preocupen de aprender nuestras recetas.

19. *¿Qué receta tradicional no te atreverías a reinventar?*
Personalmente los revoltillos, porque cuando trabajo un producto necesito sentirme a gusto con su sabor. Para mí el sabor es lo más importante. Pero en general no me atrevería a reinventar aquello que no puedo mejorar. Hay recetas que están bien como están y es un error que todos hemos cometido alguna vez el de querer dotar una receta tradicional de vanguardia o de estética. Si no eres capaz de mejorar algo no lo toques, déjalo como está.

20. *¿Cuál es la mejor manera de ligar lo antiguo y lo nuevo?*
La mejor manera es hacerlo con responsabilidad. No te puedes cargar un plato popular sin más, tenemos que ser responsables con la tradición y con nuestra gente. Hay que conservar la calidad y el sabor tradicional de lo antiguo y si se puede tratar de mejorarlo con técnicas vanguardistas.

21. *La cocina tradicional es sobre todo sabor, ¿crees que se ha perdido un poco en pos de la estética?*
Sí, estoy totalmente de acuerdo. El sabor es primordial y hay muchos cocineros que venden humo buscando espectacularidad, pero luego en boca sus platos no dicen nada. Eso ocurre con técnicas como la espuma, el aire o la esferificación. Me ocurrió a mí con una ensaladilla rusa en un restaurante muy bueno. Era una esferificación de patata con crema de aceituna y aire de atún claro. El sabor era horrible. Muchas veces nos volvemos locos para buscar simplemente espectacularidad.

22. *El encanto de lo antiguo o el atrevimiento de lo innovador…*
Me quedo con los dos. Lo innovador vende más que lo antiguo, pero el sabor de lo tradicional es incomparable.

23. *¿Hay algo en tu cocina que te siga evocando al pasado a la tradición? Algún aroma, alguna textura, un sabor, un ingrediente…*
Claro que sí. Las especias, los fondos, los caldos, los refritos, por cómo huele en una cocina se sabe qué clase de comida se hace. La cocina tradicional española huele a aceite y ajo y no huele igual que la cocina de un restaurante francés.

24. *Tu mejor receta, esa que nunca falla…*
Patatas bravas o croquetas, con eso siempre se acierta.

25. *Si pudieras elegir, comerías con…*
Ferrán Adrià.

26. *La comida de…*
Ferrán Adrià◆

ACEITUNAS ALIÑADAS
vs
CREMA DE ACEITE DE LA PEÑUELA Y FARSA DE ACEITUNA MADURA

Receta original

Ingredientes: Aceitunas, agua, sal, vinagre, ajo, pimentón, orégano, laurel, comino y limón.

Elaboración: Partir las aceitunas, cubrir de agua con sal y cambiar el agua cada 24 horas durante una semana para quitar el amargor. Añadir en un recipiente las aceitunas limpias, el ajo crudo, el pimentón, la sal, el orégano, el vinagre, el laurel, el comino y el limón cortado a trozos. Mover y añadir agua.

Receta reguisada

- 1 kilo de patatas
- 3 litros de agua
- 20 gramos de sal
- 100 gramos de nata
- 10 gramos de pimienta
- 200 gramos de Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) de la Peñuela
- 500 gramos de riñones
- 200 gramos de caldo de pollo
- 50 gramos de brandy
- 5 gramos de gluco
- 10 gramos de algín
- 1 litro de agua

ELABORACIÓN

Cocer las patatas en abundante agua con sal. Tritutar la patata con nata en la Thermomix y emulsionar con Aceite de Oliva Virgen Extra de La Peñuela. Tomar punto de sal y pimienta.

Macerar los riñones con *brandy*, sal y pimienta durante 24 horas. Ya macerados saltear a fuego fuerte y triturar junto con el caldo de pollo. A la crema que se obtiene hay que añadirle el gluco.

Aparte, hacer un baño de algín mezclando el agua y el algín. Sumergir la crema de riñones con gluco en el baño de algín para hacer la farsa de aceituna.

MONTAJE

En un plato sopero verter la crema de aceite y terminar con las esferificaciones. Adornar estas esferificaciones con hojas de olivo simulando la aceituna en su árbol.

REVUELTOS DE GURUMELOS, ESPÁRRAGOS TRIGUEROS Y GAMBAS
vs
REVUELTO DE GURUMELOS

Receta original

Ingredientes: 500 gramos de gurumelos, un manojo de espárragos trigueros o de zarza, 6 huevos, 250 gramos de gambas peladas, 3 dientes de ajos, sal y aceite de oliva.

Elaboración: Limpiar bien los gurumelos, laminar y reservar. Picar los espárragos, cortar y hervir 3 minutos. Dorar en aceite caliente el ajo en láminas y pochar los espárragos. Añadir las gambas, los gurumelos y el huevo batido y remover hasta que se cuaje.

Receta reguisada

- 500 gramos de gurumelos
- 20 gramos de aceite
- 1 cebolla
- 300 gramos de nata
- 1 manojo de ajos verdes
- 200 gramos de caldo de pollo
- 1 huevo
- 50 gramos de sal
- 50 gramos de pimienta
- 2 gotas de pigmento verde para alimentos

ELABORACIÓN

Saltear los ajos verdes, añadir el caldo de pollo y agregar el colorante. Triturar para hacer una crema.

Saltear los gurumelos con la cebolla. Triturar y añadir nata. Meter en un sifón con dos cargas. Salar la yema del huevo durante una hora.

MONTAJE

Hacer tres capas. Primero echar la espuma de gurumelos en una copa cóctel, después seguir con la crema de ajos verdes y acabar con la yema salada. Para finalizar salpimentar la copa.

PERDICES ESTOFADAS
vs
PERDIZ RELLENA DE JOSEFITAS CON UN VINO DEL CONDADO

Receta original

Ingredientes: 4 perdices limpias y atadas , 800 gramos de cebolla, 8 bolitas de pimienta, 1 clavo de olor, 1 hoja de laurel, 1 ramillete de hierbas (tomillo y perejil), 350 mililitros de vino blanco, 50 mililitros de vinagre, 100 mililitros de aceite de oliva, sal y pimienta.

Elaboración: Sazonar las perdices y dorarlas en una cazuela con el aceite. Añadir la cebolla picada, la pimienta en grano, el clavo y el vinagre. Dejar cocer tapadas hasta que la cebolla empiece a dorarse, momento en el que se añade el vino. Volver a tapar y dejar a fuego lento hasta que se consuma el vino. El guiso debe quedar dorado y las perdices, tiernas. Si no es así, añadir un poco de agua o caldo y seguir cociendo hasta que se ablanden. Retirar los hilos y el ramillete, cortar por la mitad y servir.

Receta reguisada

- 500 gramos de pechugas de perdiz
- 20 gramos de aceite
- 1 cebolla
- 300 gramos de josefitas
- 1 huevo
- 100 gramos de jamón
- 100 gramos de vino blanco del Condado
- 10 gramos de miga de pan
- 300 gramos de caldo de perdiz
- 1 cebolla
- 10 gramos de mantequila

ELABORACIÓN

Hacer una farsa con las setas salteadas con cebolla, jamón, huevo duro, miga de pan y el vino blanco.

Filetear las pechugas y colocar sobre papel *film*, añadir la farsa de setas y hacer rulos de perdiz rellena. Meter en frío.

Marcar las pechugas en una plancha y terminar de hacer en el horno.

Saltear la cebolla con mantequilla y añadir el vino banco del Condado. Dejar que reduzca e incorporar el caldo de perdiz elaborado previamente con las carcasas. Dar textura.

MONTAJE

Una vez dado el punto de cocción deseado cortar el cilindro en dos y colocar las dos mitades superpuestas en el plato. Bañar con una salsa de vino blanco del Condado y terminar con unos germinados.

CALDERETA DE CORDERO
vs
CALDERETA DE CORDERO CON UN GEL DE AJO Y PATATA CONFITADA

Receta original

Ingredientes: 1 pierna de cordero deshuesada, ½ kilo de patatas, 1 cebolla, 4 dientes de ajo, 1 pimiento rojo, 1 pimiento verde, 4 cucharadas de tomate frito, 1 vaso de vino blanco, 3 pimientos choriceros, laurel, romero, tomillo, aceite de oliva, sal y pimienta.

Elaboración: Poner los pimientos choriceros en remojo con vino blanco. Trocear la carne de cordero en trozos no muy grandes, salpimentarla y dorarla en una cacerola con aceite de oliva. Apartar la carne y reservarla. Rehogar la cebolla, el ajo y los pimientos troceados en el mismo aceite. Añadir la carne y dos hojas de laurel. Triturar el pimiento choricero con el vino y el tomate. Verter sobre el cordero. Dejar hervir y cubrir con agua. Salar y dejar cocer a fuego medio-alto. Freír las patatas en dados y añadir al guiso junto con unas ramas de tomillo y romero.

Receta reguisada

- Pierna de cordero deshuesada (1 kilo)
- 20 gramos de aceite
- 100 gramos de vino blanco del Condado
- 1 cebolla
- 1 cabeza de ajo
- 5 gramos de comino
- 5 gramos de sal
- 5 gramos de pimienta
- 300 gramos de fondo oscuro
- 100 gramos de nata
- 1 patata
- 300 gramos de aceite de comino

ELABORACIÓN

Envasar al vacío la pierna de cordero con la pimienta, la sal, el comino, la cebolla, el ajo y el vino blanco. Cocinar en Roner a 65 grados durante 24 horas. Asar una cabeza de ajo y triturar con nata.

Confitar una lámina de patata de un centímero de grosor a 140 grados durante 40 minutos.

Mezclar el fondo oscuro con el caldo de la bolsa de vacío para la salsa y dar textura.

MONTAJE

Cortar la pierna de cordero y la patata de forma rectangular y colocar en forma de espiga. Bañar con la salsa del cordero y pintar el plato con la crema de ajo. Finalizar el montaje con cebollino picado.

Mi amigo el gurumelo

El gurumelo es el buque insignia de la gastronomía de Valverde del Camino y del Andévalo onubense. Aunque nace también en algunas zonas de Córdoba y Badajoz, el "gurumelo de jara", el nuestro, es el que mejores aptitudes tiene para utilizarlo en cocina. Sobre todo el de Sotiel Coronada, considerado el "pata negra" de los gurumelos.

Sin gozar de la popularidad del jamón o la gamba blanca, el gurumelo es un producto que mejora cualquier receta. Es carnoso y desprende un profundo sabor a tierra. Revueltos con ajos verdes, en guisos de frijones, en picadillos o simplemente asados en una chimenea con sal. Estas son solo algunas de las infinitas posibilidades que esta seta ofrece a la gastronomía de nuestra provincia.

A mí el gurumelo me emociona. Tengo un amigo que siempre dice que no sabes lo que es la suavidad hasta que has pelado un gurumelo con tus manos. Como buen valverdeño que soy, mi relación con él empieza desde bien pequeño. Aún me acuerdo cuando mi padre llagaba a casa con el primer canasto de la temporada aquello era como una fiesta. Asábamos los "hornillos" en la chimenea y nos quemábamos la lengua al probar el caldito que se hacía, me encantaba.

Además, el año que viene bueno, el gurumelo supone un impulso económico importante para muchas familias de esta comarca, que hacen de la recolección de esta seta todo un arte, ya que al ser una amanita crece bajo tierra hasta que rompe, por lo que no es nada fácil encontrarlas.

En cuanto a la cocina, mi madre hace unos "chocos con patatas y gurumelos" de categoría. Como más sabor ofrecen es asados con un poco de sal, aunque últimamente me gusta mucho presentarlos crudos en ensalada con un poco de sal, pimienta y zumo de lima◆

NOTES

Crema de aceite de La Peñuela y farsa de aceituna madura

Notes

Revuelto de gurumelos

Perdiz rellena de josefitas con un vino del Condado

Caldereta de cordero con un gel de ajo y patata confitada

Sergio Montoro

A Sergio Montoro le gusta que quien pruebe sus platos “no solo se alimente, sino que los disfrute, que viva una experiencia distinta cada vez”. Para ello elabora una cocina tradicional con toques de autor, con tintes de modernidad e innovación. Trata de sofisticar los platos o los productos populares de Huelva con aportes de otras cocinas, pero siempre con una máxima por bandera “el respeto por el ADN del producto y por el sabor tradicional”◆

01. *En tu caso, ¿el cocinero nace o se hace?*
El cocinero nace. Esta profesión es muy dura y si no es por vocación, por mucho que te guste cocinar, abandonas rápido. Hay que trabajar muchas horas, fines de semana y festivos y perderte muchas cosas, así que creo que es algo muy vocacional.

02. *¿Cómo sentiste tú la llamada de cocina?*
Empecé en mi casa, cuando había algún evento siempre era yo el que estaba ayudando a mi madre y a las mujeres de la casa con las cosas de la cocina y me picó el gusanillo. Entonces descubrí la Escuela de Hostelería de La Laguna en Baeza, entré para el curso de camarero, pero a mí lo que realmente me gustaba era cocinar, así que después de eso estudié cocina.

03. *Sergio Montoro se mira en el espejo de…*
Los grandes, pero si tengo que decir solo uno me quedo con Dani García con el que trabajé en Marbella.

04. *¿Qué tres ingredientes necesita un cocinero para triunfar?*
Constancia, limpieza y organización, y ya puestos un buen aceite de oliva (risas).

05. *Si fueras un producto gastronómico serías…*
Como buen jiennense diré que un aceite de oliva.

06. *¿Cuál es tu sueño gastronómico?*
Tener mi propio restaurante. Que sea un sitio en el que se coma bien y que tenga un buen nombre.

07. *¿Qué ingrediente no puede faltar en una cocina?*
Yo soy de los que piensa que teniendo un buen aceite y un buen tomate se puede cocinar cualquier cosa, pero si hay un producto que ofrece mil y una posibilidades ese es el arroz.

08. *Lo mejor del aceite es…*
Que mejora cualquier cosa a la que se le añade. Eso sí, tiene que ser un buen aceite prensado en frío.

09. *¿Cómo es trabajar en un restaurante con dos estrellas Michelín?*
Es lo más gratificante que le puede pasar a un cocinero porque trabajas con productos de altísima calidad, aprendes técnicas y conoces ingredientes nuevos. Las personas que van allí a comer son verdaderos apasionados de la gastronomía. Es gratificante y duro al mismo tiempo porque trabajas 16 horas y tienes que dejarte la piel, es muy exigente.

10. *¿Qué es lo más raro que has cocinado?*
Lingotes de aceite de oliva con nitrógeno líquido a menos 126 grados de temperatura. Se le queda una textura como de mantequilla y cuando rompe está líquido por dentro. Es un aperitivo que poníamos en el restaurante de Dani García, en Marbella.

11. *¿Y el plato más atrevido que has preparado?*
Pues fue algo que no sabíamos como iría, un día que decidimos hacer sushi de la zona y lo hicimos con jamón, con corvina… con productos de Huelva.

12. *¿Qué come un cocinero cuando llega a casa?*
Un plato de queso o de jamón y un buen vino. Eso sí los días de descanso me gusta ir al mercado, comprar lo más extraño que haya y cocinar para mí. El resto de días lo que quieres es descansar.

13. *¿Cómo es el día a día de una cocina?*
Estresante. Desde que llegas tienes que preparar y preparar comida para el servicio. Luego viene todo el mundo y hay que correr para que todos puedan comer a la vez. También hay que hablar con los proveedores y limpiar, pero sobre todo el tiempo se pasa elaborando y organizando. Es duro pero cuando alguien se levanta de la mesa y entra a felicitarte te llena de satisfacción.

14. *Con tanto estrés ¿hay tiempo para la inspiración?*
Sí, siempre queda algo. En un momento de mucha bulla, haces lo más rápido y lo más básico. El verdadero cocinero sale cuando alguien te pide que le sorprendas y con cuatro cosas le haces un plato de calidad.

15. *¿Qué inspira a Sergio Montoro?*
Tener un buen producto. Cuando cuentas con ingredientes de calidad te vienen las ganas de innovar, de mezclar y esa inspiración necesaria para inventar algo nuevo.

16. *¿Cuánto de la cocina tradicional, la de tus padres y abuelos, hay hoy en tus platos?*
Algo más del 50 por ciento. La cocina tradicional es la base sin la cual no podemos hacer el resto. Si quieres hacer una esferificación de caldo de gallina con un buen sabor, tienes que tener una buena base que es ese propio caldo como el que hacían tus abuelos. A partir de la tradición se puede innovar.

17. *Aunque seas jiennense te habrás empapado de la tradición culinaria de Huelva ¿cómo definirías nuestra cocina tradicional?*
Pues yo diría que la cocina onubense cuenta con el mejor producto si no de España, de Andalucía. Huelva tiene lo mejor del cerdo, del pescado…los guisos marineros, mil formas de cocinar el pescado…Es una cocina de mucha calidad y riqueza.

18. *Y, ¿cómo ha evolucionado?*
Creo que ha ido cada vez a mejor, sobre todo a raíz de la Escuela de Hostelería de Islantilla. Cada vez hay más cocineros jóvenes que han estudiado y han viajado para hacer que la cocina de Huelva sea cada vez mejor en cuanto a innovación y presentación.

19. *¿Qué receta tradicional no te atreverías a reinventar?*
Las habas enzapatás. Están muy bien como están, no hace falta tocarlas para nada.

20. *¿Cuál es para ti la mejor manera de ligar lo antiguo y lo nuevo?*
Hacerlo sin cambiar el ADN del producto y sin tocar la receta básica, sólo la textura o la presentación, pero la receta original tiene que estar ahí. Si uno quiere hacer una esferificación de "papas con choco", primero tiene que hacer el guiso original, si no pierde el sabor. Se trata de actualizarla, no de estropearla.

21. *La cocina tradicional es sobre todo sabor, ¿crees que se ha perdido un poco en pos de la estética?*
Es cierto que a muchos les ha dado por productos como el vinagre de Módena para dar color y al final lo que queda es un batiburrillo de ingredientes en el plato que hace que se pierda el sabor. Algunos han primado la estética sobre el sabor, pero no creo que sea la norma. Todos buscamos ante todo que nuestros platos sean sabrosos.

22. *El encanto de lo antiguo o el atrevimiento de lo innovador…*
Me quedo con el atrevimiento de lo nuevo. Lo antiguo aburre un poco, descubrir cosas nuevas hace que no pierdas esa ilusión, ese gusanillo.

23. *¿Hay algo en tu cocina que te siga evocando al pasado, a la tradición? Algún aroma, alguna textura, un sabor, un ingrediente…*
Los arroces de marisco siempre me recuerdan la tradción marinera de Huelva, la espuma de ajo asado..hay mil cosas que evocan lo popular, lo tradicional.

24. *Tu mejor receta, esa que nunca falla…*
Cualquier asado en el horno de carbón. Eso no falla nunca (risas).

25. *Si pudieras elegir, comerías con…*
Ferrán Adriá.

26. *La comida de…*
Ferrán Adrià◆

CABALLAS ADOBADAS
vs
BUÑUELOS DE CAZÓN EN ADOBO Y ALIOLI NEGRO DE TINTA

Receta original

Ingredientes: 1kilo de caballas, 1 cucharada de orégano, 3 cucharadas de pimentón, un chorrito de vinagre, medio vaso de aceite y agua.

Elaboración: Limpiar las caballas y hervir con todos los ingredientes menos el vinagre. Cuando estén a punto agregar el vinagre y apartar.

Receta reguisada

Adobo
- 4 hojas de laurel
- 5 dientes de ajo
- ½ cucharada de pimentón dulce
- ½ cucharada de pimentón picante
- 1 ramita de orégano fresco
- 1 cucharada pequeña de comino molido
- 1 vaso de vinagre blanco
- 1 vaso de agua
- Sal
- Pimienta

Masa de buñuelos
- 500 gramos de cazón en adobo
- 260 gramos de harina
- 2 huevos
- 2 yemas
- 8 gramos de colorante
- 15 gramos de levadura
- 160 mililitros de agua con gas
- 1 chalota
- 2 dientes de ajo

Alioli
- 500 mililitros de aceite de girasol
- 250 mililitros de Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)
- 150 mililitros de huevo líquido
- 10 gramos de ajo
- C/S de zumo de lima
- C/S de tinta de choco
- Sal

ELABORACIÓN

Alioli Llevar a la Thermomix el huevo y el ajo picado, añadir el zumo de lima e ir montando con el aceite a velocidad media, al final añadir la tinta de choco.

Adobo Mezclar todos los ingredientes y cubrir el cazón, dejándolo adobar durante 24 horas.

Buñuelos Escurrir el cazón del adobo, picarlo junto con la chalota y el ajo y mezclar con el resto de los ingredientes. Dejar reposar la masa durante una hora. Calentar aceite a 180 grados y freír buñuelos de 35 gramos aproximadamente.

MONTAJE

Para emplatar poner una base de *mezclum*, sobre ella los buñuelos acompañándolos de un poco de alioli negro. Podemos decorar el plato con láminas de ajo crujiente y un poco de aceite verde.

GUISO DE ATÚN
vs
RAVIOLIS DE PELLEJITOS DE ATÚN GUISADOS

Receta original

Ingredientes: 700 gramos de atún fresco, 1 cebolla, 1 tomate maduro, aceite de oliva, 2 dientes de ajo, perejil, nuez moscada, 2 hojas de laurel, 1y ½ vaso de vino blanco seco, sal y pimienta negra molida.

Elaboración: Cortar el atún en dados, dorar en una sartén y reservar. Pochar la cebolla, el ajo y el tomate con las especias, las hojas de laurel, el perejil, añadir el vino y cocer durante 5 minutos. Añadir el atún y dejar 5 minutos más.

Receta reguisada

- 400 gramos de pellejitos de atún
- 1 cucharada sopera de Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)
- 12 láminas de pasta Wanton
- ½ kilo de patatas
- 2 pimientos verdes
- 1 cebolla
- 4 ajos
- 1 cucharada de carne de pimiento choricero
- 1 tomate maduro
- 1 pimienta de Cayena
- 1 chorrito de *brandy* Luis Felipe
- C/S de sal
- C/S de pimienta
- 1 litro de caldo de pescado
- 1 copa de vino blanco
- Cebollino picado

ELABORACIÓN

En una olla echar aceite de oliva y sofreír los ajos, la cebolla, el pimiento verde y el tomate todo picado en *brunoise*. Una vez pochado todo, añadir las patatas cascadas y el pimiento choricero. Rehogar y flambear con el brandy. Añadir el caldo de pescado y dejar cocer durante 15 minutos. Cuando la patata esté casi lista incorporar el atún previamente salpimentado y cocer unos minutos más.

Por otro lado, cocer las láminas de pasta Wanton en agua hirviendo durante un minuto, con cuidado de no romperlas. Enfriar en agua con hielo para que no se pasen y reservar.

Retirar el atún del guiso, desmigarlo y rellenar los raviolis. Retirar las patatas y machacarlas con un tenedor, añadiendo el cebollino picado. Colar el caldo y reservarlo en una jarrita para el servicio.

MONTAJE

Colocar una base de salsa en el centro del plato, sobre esta dos raviolis de atún y acompañarlos de una *quenelle* de patata.

ATÚN MECHADO
vs
ATÚN ROJO MECHADO A MODO DE TATAKI CON VINAGRETA DE FRESAS DE LEPE

Receta original

Ingredientes: 1 kilo de atún en una pieza, 4 dientes de ajo, 50 gramos de tocino fresco, 50 gramos de jamón, 2 cucharadas de harina, 1 cebolla fresca, 1 zanahoria, 1 vaso de vino blanco, aceite de oliva, pimienta molida, 1 hoja de laurel, perejil y sal.

Elaboración: Picar el tocino, el jamón y el ajo y añadir pimienta molida. Introducir en el lomo de atún con una aguja de mechar o el dedo. Pasar el atún por harina y rehogar en una sartén con aceite de oliva hasta dorarlo y reservar. Freír la cebolla en el mismo aceite con un poco de ajo, la zanahoria y la hoja de laurel.
Añadir perejil, el atún, y cubrir con el vino blanco y el agua. Cocer a fuego lento durante unos 10 minutos y servir cortado en láminas con la salsa.

Receta reguisada

Marinado tataki
- 300 mililitros de aceite de girasol
- 30 gramos de jenjibre fresco
- 300 mililitros de salsa de soja

Tataki de atún
- 600 gramos de atún rojo
- 600 gramos de Marinado tataki
- 4 yemas de huevo atemperado
- C/S de pimiento asado rojo y verde
- 1 pimiento rojo asado
- 1 pimiento verde asado

Vinagreta de fresa
- 120 gramos de fresas
- 60 gramos de almíbar
- 60 gramos de Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)
- C/S de vinagre de Módena

ELABORACIÓN

Marinado Pelar el jenjibre, escaldarlo en agua hirviendo y enfriar. Infusionarlo en el aceite de girasol, calentándolo a 80 grados e incorporando la salsa de soja.

Tataki Mechar el atún con el huevo cocido y el pimiento asado. Marcarlo por todos sus lados en una sartén bien caliente y enfriar rápidamente en agua con hielo para cortarle la cocción. Una vez frío introducirlo en el marinado durante unas cuatro horas dándole la vuelta cada dos horas.

Vinagreta de fresas Hervir las fresas picadas en almíbar, triturar y colar. Dejar enfriar y cortar con el aceite y un poco de vinagre de Módena.

MONTAJE

Cortar el atún en cubos, colocar uno encima de otro y sobre ellos la yema atemperada. Terminar con unos daditos de pimiento, vinagreta de fresas y una ramita de cebollino.

RAYA EN PIMENTÓN
vs
RAYA AL PIMENTÓN, SALICORNIA DE ISLA CRISTINA Y SU AIRE

Receta original

Ingredientes: 2 kilos de raya, 1 vaso de aceite de oliva, 4 dientes de ajo, 1 cebolla, 2 hojas de laurel, 1 cucharada sopera de pimentón dulce, 1 vaso de vino blanco, 2 cucharadas soperas de vinagre, 1 rebanada de pan frito, pimienta negra, pimienta blanca, comino, pimentón picante, 2 guindillas y sal.

Elaboración: Freír los ajos y las cebollas picadas, apartar del fuego y añadir el pimentón y el laurel. A parte, freír el pan y machacar en un mortero con la pimienta, el comino y las guindillas. Añadir el vino, el vinagre y agregar al refrito anterior. Hervir a fuego medio durante 15 minutos con la raya y agua.

Nota: Lo más complicado de este guiso es limpiar la raya. Hay que tener especial cuidado y dejarla perfectamente limpia. El procedimiento es el siguiente: quitar la cabeza, las vísceras y todo lo demás y cortar la raya en trozos grandes. Frotar repetidamente los trozos con sal gorda sobre un lebrillo de barro, hasta que desaparezca completamente el sarro propio de la raya.

Receta reguisada

- 1 Raya
- C/S Caldo de pescado blanco
- C/S Sal gruesa ahumada de Isla Cristina
- C/S Pimienta
- 1 hoja de laurel
- 1 ramita de culantro
- 60 gramos de salicornia
- 8-10 granos de comino
- 1 cucharada pequeña de pimentón de la Vera agridulce
- 6-7 almendras

Aire de pimentón
- 250 mililitros de caldo de pescado
- 3 gramos de lecitina de soja

Para el majado
- 1 hígado de raya
- C/S Miga de media barra de pan
- 4 ajos
- C/S Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)
- 8 mililitros de vinagre de Moguer

ELABORACIÓN

Limpiar la raya y reservar su hígado. En una sartén con Aceite de Oliva Virgen Extra sofreír dos ajos, la miga de pan, las almendras y el hígado. Añadir comino, pimentón y vinagre. Majar todo y reservar. En una cazuela marcar la raya, retirar y desglasar con un chorrito de vino del Condado. Añadir el majado (reservar un poco para el emplatado) y el caldo de pescado, hervir durante unos minutos. A continuación, apagar el fuego e introducir la raya y la ramita de culantro para que termine de cocinarse.

Guarnición Sofreír los dos ajos restantes, añadir la salicornia (no necesita más sal por ser una planta halofita) y saltear. Se puede añadir un poco de la salsa de la raya.

Aire de pimentón Mezclar 250 mililitros de pescado con 3 gramos de lecitina de soja y cantidad suficiente de pimentón. Emulsionar con la túrmix.

MONTAJE

Poner una base de salicornia en el fondo del plato, sobre ella los filetes de raya mojados con su salsa y finalmente el aire de pimentón y una lágrima del majado previamente reservado.

Loco por el atún

Estoy enamorado del atún rojo. De la textura de su carne rojiza, de su sabor y de las miles de maneras que existen de degustarlo: crudo, en salazón, en conserva, guisado…de cualquier forma es "la pata negra del mar".

Gastronómicamente hablando, un aspecto fascinante del atún rojo es precisamente la versatilidad que ofrece en su consumo. Ya se dieron cuenta de ello los fenicios que lo pescaban en nuestras costas para llevarlo a Cartago, de hecho su silueta aparece en antiguas monedas púnicas.

Sus posibilidades culinarias son infinitas, solo hemos de fijarnos en la cantidad de partes que se extraen al despiezarlo (proceso conocido como ronqueo): tarantelo, solomillo, lomo, mormo, cola, ventrecha, parpatana…Es sin duda alguna el pez marino al que más partido se le saca.

Además es un producto muy sano. Por su alto nivel de Omega 3, ayuda a disminuir el colesterol, aporta importantes nutrientes al cuerpo, es antioxidante y contiene vitaminas A,C y B6.

Podría decir que el atún y yo somos inseparables en lo profesional y en lo personal. En mi carta siempre está presente y en casa, cada vez que tenemos una comida familiar, la mesa gira en torno a él. De hecho, mi primer recuerdo relacionado con este manjar es el pellejito de atún guisado de mi abuela.

Actualmente, prefiero utilizarlo en *carpaccio* porque quizás sea la mejor manera de que muestre todas sus características. Cuando estás ante un producto como el atún rojo lo mejor es degustarlo sin alterar su sabor◆

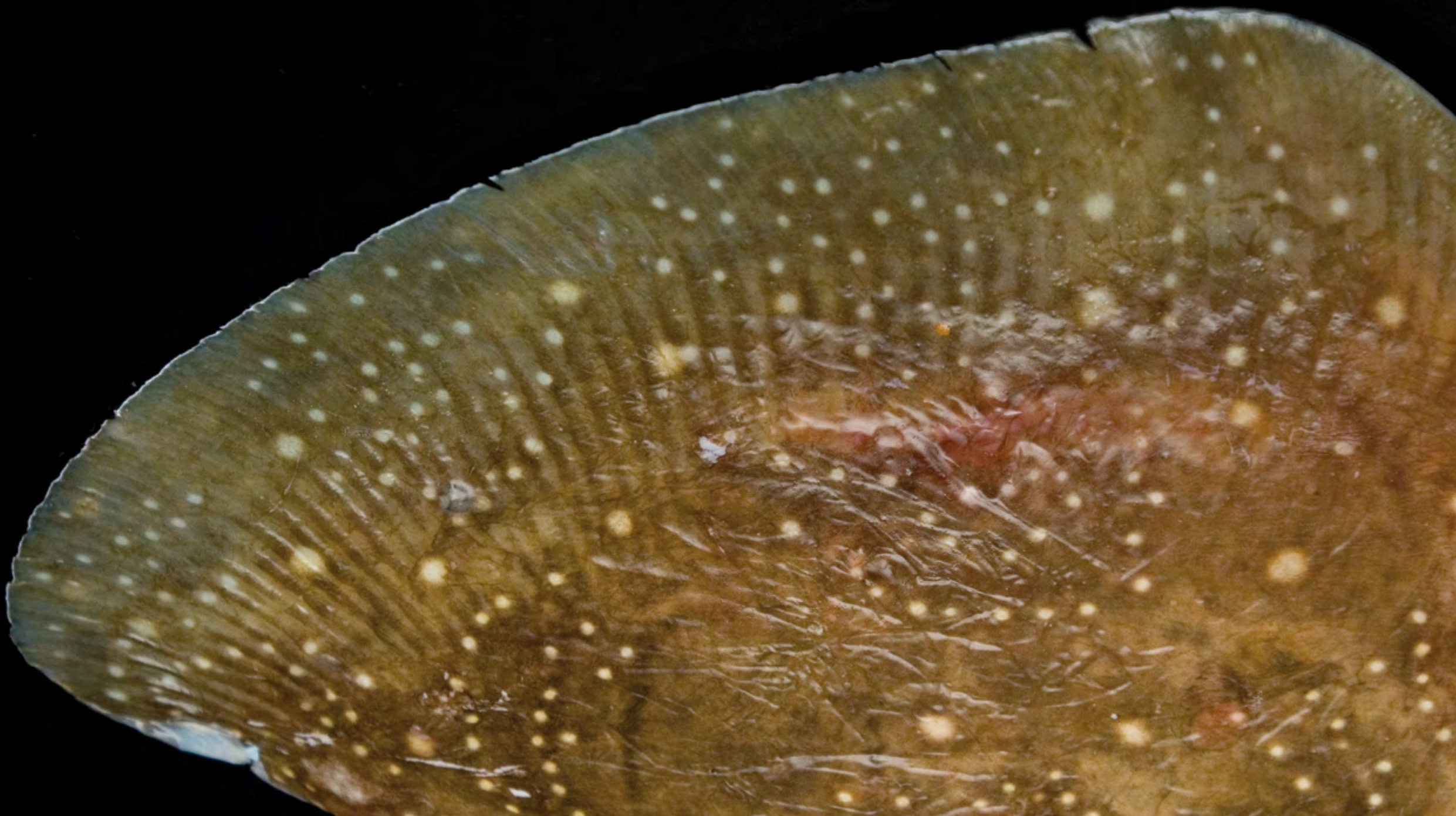
Buñuelos de cazón en adobo y alioli negro de tinta

Notes

Ravioli de pellejitos de atún guisados

Atún rojo mechado a modo de tataki con vinagreta de fresas de Lepe

Raya al pimentón, salicornia de Isla Cristina y su aire



Sergio Ortiz

Sergio Ortiz no es un repostero al uso, la suya es una pastelería actual, original, innovadora, de autor, pero que no olvida las bases de la pastelería tradicional. Este joven pastelero ha reinventado los pasteles clásicos, para actualizarlos al paladar de nuestros días porque "la pastelería clásica es el origen y la madre de lo que conocemos hoy y hay que mantenerla". Todas sus elaboraciones se basan en la pastelería artesana, "en el respeto por los ingredientes y su origen" y en su combinación con productos de la zona como los cítricos, *berries*, almendras, flores de azahar, rosas...◆

01. *¿El repostero nace o se hace?*
En mi caso nació y se hizo. Mi padre era pastelero y lo viví desde pequeño. Hemos crecido jugando y correteando entre chocolate y harina y eso quieras o no te marca. Me enamoré definitivamente de la profesión a los 17 años, cuando mi padre abrió el negocio familiar.

02. *Sergio Ortiz se mira en el espejo de…*
Mi padre. Es el mejor referente de cómo dignificar la profesión.

03. *¿Qué tres ingredientes necesita un cocinero para triunfar?*
Humildad, trabajo, paciencia y, si me dejas un, cuarto (risas), perseverancia.

04. *Si fueras un producto gastronómico serías…*
Chocolate.

05. *¿Cuál es tu sueño gastronómico?*
Lo estoy viviendo actualmente porque es simplemente dedicarme a lo que me gusta que es la repostería.

06. *¿Cómo se come ser finalista en el MMAPE y en el World Chocolate Masters?*
Con humildad. Trabajando mucho y tratando de ser mejor que ayer. Aún no ha llegado ningún premio internacional, pero seguiré luchando y trabajando para conseguirlo.

07. *¿Necesitan los cocineros un ingrediente fetiche?¿Cuál es el tuyo?*
Yo creo que varios. Los míos son el chocolate y, cómo no, la fresa.

08. *Lo más dulce de Huelva es…*
Su gente.

09. *¿Cómo es trabajar en un restaurante con una estrella Michelín y en la Patisserie Philippe Urraca?*
Es impresionante. Hay un nivel altísimo y por lo tanto la exigencia es máxima. Pero es un sueño que te admitan, hay que trabajar muy duro para llegar. Con quien más duro he trabajado fue con Paco Torreblanca (hizo la tarta de boda de los Príncipes de Asturias), el día a día era difícil pero la recompensa bien merece la pena.

10. *¿Qué aprendiste en estos sitios?*
Evidentemente aprendí mucho de pastelería, pero lo más importante es lo que aprendí sobre mí mismo. Puedo decir que me encontré. Aprendes lo que quieres hacer, a dónde quieres llegar y algo muy importante: lo que no quieres ser.

11. *¿Qué es lo más raro que has cocinado?*
Pues en pastelería no caben muchas excentricidades pero hay cosas que a la gente le pueden parecer extrañas como bombones de cerveza negra y queso de cabra o de tomate y orégano.

12. *¿Y el postre más atrevido que has preparado?*
Uff (suspira). Hay muchos, me considero atrevido en la combinación de ingredientes y me gusta utilizar la pimienta (risas). Pero por decir uno, quizás el que preparé para la final del World Chocolate Masters por el trabajo que tenía. Era una rosa de chocolate y tenía que elaborarla pétalo a pétalo, no sabía si me iba a dar tiempo…también llevaba fresa y vainilla…En fin, era un poco delicado, aunque al final salió bien.

13. *¿Qué come un cocinero cuando llega a casa?*
Me gusta comer de todo, pero normalmente no hago de comer en casa porque no me suele dar tiempo. Paso buena parte del día en la pastelería.

14. *¿Cómo es el día a día de una repostero?*
Es muy duro, pero tiene muchas recompensas. Cuando ves a un niño asomado a la vitrina mirando un pastel, las caras de los clientes…eso es realmente indescriptible.

15. *Con tanto estrés ¿hay tiempo para la inspiración?*
La inspiración la tengo todo el día. Siempre estoy dándole vueltas a cómo y por qué hacer cosas nuevas, incluso hasta he soñado con algún postre nuevo (risas). En serio (más risas).

16. *¿Qué inspira a Sergio Ortiz?*
Todo. Estoy en un estado de felicidad en el que cualquier cosa me inspira. Y por supuesto el enclave que tenemos, en el que disfrutamos de muchas horas de sol, invita y despierta la inspiración.

17. *¿Cuánto de la cocina tradicional, la de tus padres y abuelos, hay hoy en tus dulces?*
En mis pasteles hay retazos, trazas. Trabajo esa línea clásica de dulces como las milhojas y trato de actualizarlos, pero siempre respetando esos sabores, esas trazas de tradición.

18. *Aunque te hayas decantado por la pastelería, de cocina entiendes un rato, ¿cómo definirías la cocina tradicional de Huelva?*
Exquisita. Afortunadamente contamos con productos de alta calidad y con gente que sabe cómo cocinarlos. Tenemos referentes que le están dando a la cocina de Huelva el nombre que se merece. Pero también tenemos tradición, la de nuestros abuelos con sus guisos y sus postres. Si hoy tenemos esta cocina se lo debemos a ellos. Dicen que la memoria gustativa es la que mejor se fija, yo me acuerdo perfectamente de las cosas que cocinaban mis abuelas, era impresinante.

19. *Y, ¿cómo ha evolucionado?*
A pasos agigantados y aún tiene margen para seguir haciéndolo. Gracias a gente como Xanty Elías y a la Escuela de Hostelería de Islantilla, que para mí marca un antes y un después, ya que supone el renacimiento de la cocina de Huelva. Además tenemos otros referentes, otros nombres de la cocina onubense, que no ejercen aquí, pero que también contribuyen.

20. *¿Qué receta de dulce tradicional no te atreverías a reinventar?*
Yo me atrevo con todo. Soy de la opinión de que todo se puede actualizar.

21. *¿Cuál es la mejor manera de ligar lo antiguo y lo nuevo?*
Respetando lo antiguo. Es imprescindible mantener un respeto por la base tradicional para, a partir de ahí, innovar o actualizar.

22. *La cocina tradicional es sobre todo sabor, ¿crees que se ha perdido un poco en pos de la estética?*
Seguro que no. El sabor está en el plato y en el producto. Es verdad que hay nuevas tendencias a utilizar menos azúcar, en el caso de los dulces, y menos sal en el de las comidas. Tratamos de actualizar adaptando los sabores a los nuevos paladares, pero en mi opinión no se ha perdido el sabor por la estética.

23. *El encanto de lo antiguo o el atrevimiento de lo innovador…*
Me quedo con los dos en su justa medida. Lo innovador porque es bonito y lo clásico porque en su día fue innovador.

24. *¿Hay algo en tu cocina que te siga evocando al pasado a la tradición? Algún aroma, alguna textura, un sabor, un ingrediente…*
Por supuesto. La vainilla y la crema pastelera, que tiene un aroma muy peculiar, evoca tradición y me recuerda a mi infancia.

25. *Tu mejor receta, esa que nunca falla…*
El pastel Jessica. Fue el pastel que hice para mi boda combinando los ingredientes que mi mujer me pidió que tuviera, dándole a cada uno su textura. Esta receta gusta mucho.

26. *Si pudieras elegir, comerías con…*
Mi familia.

27. *La comida de…*
Xanty Elías◆

COCA DE ALMENDRAS
vs
COCA DE LEPE 2.0

Receta original

Ingredientes para la masa base: 75 mililitros de aceite de oliva frito con 1 cucharada grande de anís verde, 75 mililitros de vino blanco, 275 gramos de harina, 1 cucharada grande de ajonjolí, 1 huevo y una pizca de sal.

Ingredientes para el relleno: 4 huevos, 125 mililitros de aceite girasol, 125 gramos de azúcar, ralladura de ½ limón y una 1 cucharada grande de canela.

Resto de ingredientes: 1 lata de cabello de ángel de 400 gramos, 200 gramos de almendras molidas, almendras laminadas.

Elaboración:

De la masa: Mezclar todos los ingredientes en un bol y amasar. Forrar un molde desmontable con papel de horno y echar la masa. Pinchar la superficie de la masa con un tenedor y espolvorear con azúcar.

Del relleno: Separar las claras de las yemas. Poner las claras en un bol y añadir el azúcar, la ralladura de limón y la canela. Batir con la batidora e ir añadiendo el aceite. Por otra parte, batir las yemas y añadirlas al batido anterior, mezclar bien.

Montaje de la coca: Poner una capa con la mitad del cabello de ángel. Espolvorear con la mitad de las almendras. Repartir la mitad del relleno. Poner otra capa de cabello de ángel, almendras molidas y relleno. Espolvorear con abundante azúcar y almendras laminadas para decorar. Hornear a 170 grados arriba y abajo sobre 60 minutos aproximadamente hasta que este dorado y al pinchar una aguja salga limpia.

Receta reguisada

Para la pasta choux aromatizada
- 533 gramos de leche
- 10 gramos de sal
- 10 gramos de azúcar
- 250 gramos de mantequilla
- 40 gramos de leche en polvo
- 293 gramos de harina
- 533 gramos de huevo
- 33 gramos de sésamo
- 33 gramos de matalahúga

Para la crema de almendras
- 750 gramos de crema pastelera de base
- 250 gramos de mazapán
- 45 gramos de masa gelificada
- 750 gramos de nata

Para la crema pastelera de base
- 450 gramos de leche
- 50 gramos de nata
- ½ vaina de vainilla
- 60 gramos de yema de huevo
- 25 gramos de fécula
- 15 gramos de harina
- 150 gramos de azúcar

Para la masa gelificada
- 80 gramos de gelatina oro en hojas
- 400 gramos de agua mineral

Para el garnache de cabello de ángel
- 600 gramos de nata
- 85 gramos de azúcar invertido
- 1150 gramos de Zephyr chocolate blanco 34% Cacao Barry
- 115 gramos de cabello de angel

Para la crema de limón
- 200 gramos de huevo
- 240 gramos de azúcar
- 5 unidades de piel de limón
- 160 gramos de zumo de limón
- 300 gramos de mantequilla

ELABORACIÓN

Pasta choux aromatizada Tostar las especies e incorporarlas al agua, infusionar en frío durante 24 horas, colar y reservar. Mezclar el agua, la sal, el azúcar y la mantequilla, hervir, retirar del fuego, añadir la leche en polvo y mezclar con la harina. Volver a poner en el fuego y desecar durante cinco minutos. Poner en la batidora con la pala y enfriar a 40 grados, añadir los huevos poco a poco. Escudillar en latas y cocer a 175 grados durante 25 minutos con el tiro cerrado.

Crema de almendras Mezclar la crema pastelera con el mazapán, semimontar la nata y mezclar una parte con la crema para rebajar su densidad. A continuación mezclar la gelatina derretida enérgicamente para que no se bloquee, y por último incorporar el resto de la nata y reservar.

Crema pastelera de base Hervir la leche y la nata y realizar una infusión con la media vaina de vainilla. Mezclar la vainilla con el almidón, la harina y el azúcar y, seguidamente, añadir las yemas de huevo. Verter la leche hirviendo sobre esta mezcla y después, pasteurizarlo todo.

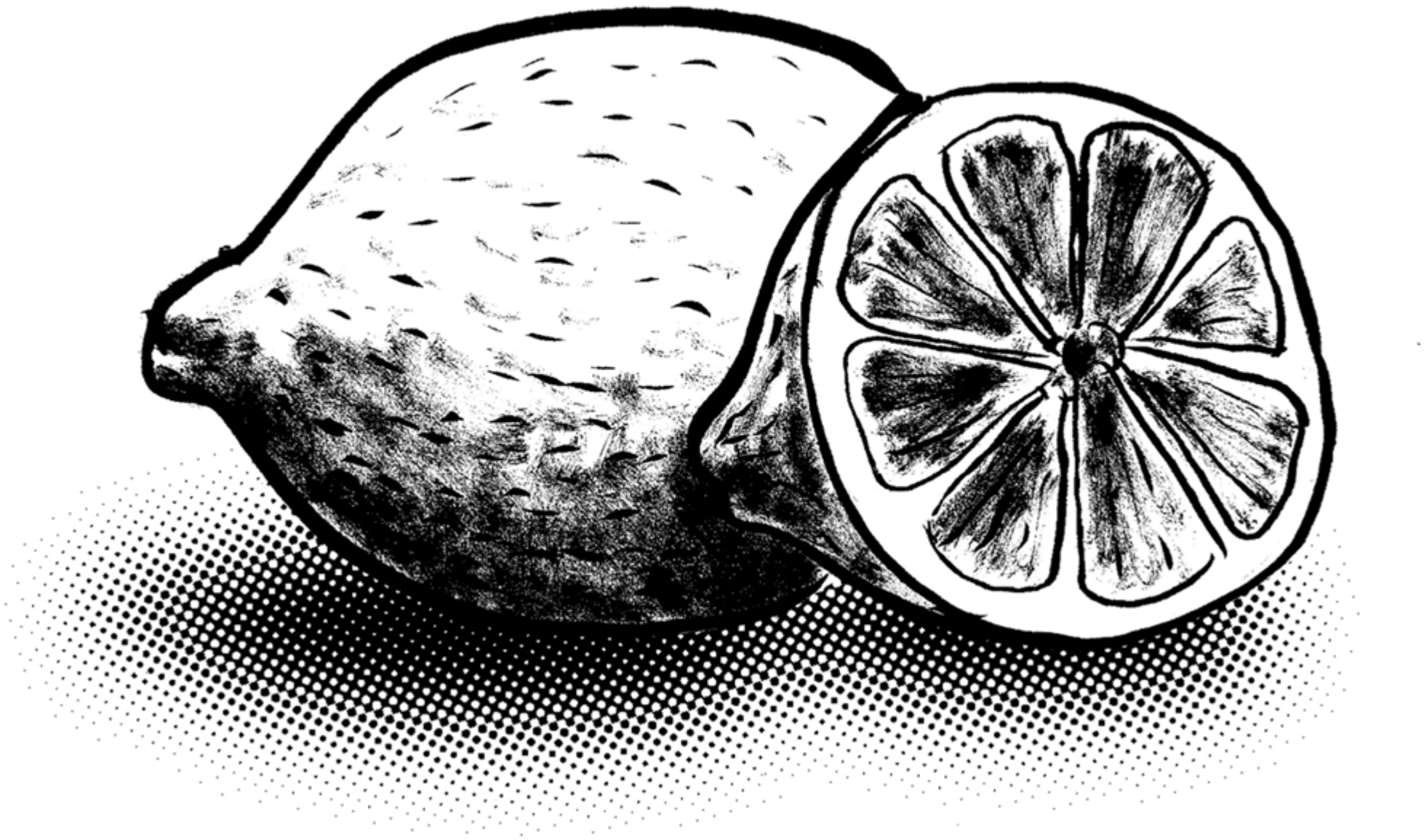
Masa gelificada Hidratar la gelatina durante 2 horas aproximadamente y derretir. Reservar en nevera.

Ganache de cabello de ángel Hervir la mezcla de la nata y el azúcar invertido y verter poco a poco sobre el chocolate picado. La mezcla de *ganaches*, o sea las emulsiones, puede hacerse de diferentes maneras. Se recomienda simplemente no incorporar aire en ellas. Cuanto más grande sea la fricción, más fina será la emulsión y mejores serán la textura y la conservación. Se pueden utilizar la espátula, la pala, el robot triturador con o sin vacío y la túrmix.

Crema de limón Hervir todos los ingredientes excepto la mantequilla sin dejar de remover durante cinco minutos. Enfriar a 35 grados y emulsionar con las varillas con la mantequilla hasta dejar un tacto pomada. Pasar la crema por el *mixer* para eliminar las pequeñas partículas de grasa que pudieran quedar.

MONTAJE

Rellenar el profiterol con un poco de crema de almendras, poner un punto de crema de limón y terminar de rellenar con crema de almendras. Colocar la *ganache* de cabello de ángel y decorar.



BUÑUELOS
vs
BUÑUELOS DE CARAMELO

Receta original

Ingredientes: Aceite de oliva, 200 gramos de harina de trigo, 6 huevos, 1 vaso de leche entera, 150 gramos de mantequilla, 1 cucharadita de sal y azúcar glas para espolvorear.

Elaboración: Hervir la leche, la mantequilla y la sal en un cazo. Añadir a otro recipiente con la harina y mezclar sin parar hasta que la masa se desprenda del recipiente. Agregar los huevos y remover enérgicamente la masa. Debe quedar cremosa. Freír bolitas de la masa en abundante aceite. Escurrir, dejar enfriar y espolvorear con azúcar glas.

Receta reguisada

Para la pasta choux
- 533 gramos de leche
- 10 gramos de sal
- 10 gramos de azúcar
- 250 gramos de mantequilla
- 40 gramos de leche en polvo
- 293 gramos de harina
- 583 gramos de huevo

Para el caramelo de mantequilla salada
- 360 gramos de azúcar
- 600 gramos de nata
- 240 gramos de glucosa
- 1 vaina de vainilla bourbon
- 35 gramos de chocolate con leche Papouasie Origine 35,7% Cacao Barry
- 150 gramos de manteca de cacao

Para la salsa de chocolate
- 600 gramos de leche
- 150 gramos de glucosa
- 500 gramos de Chocolate Tanzania 75% Cacao Barry

ELABORACIÓN

Pasta choux Mezclar el agua, la sal, el azúcar y la mantequilla y hervir. Retirar del fuego, añadir la leche en polvo y mezclar con la harina. Volver a poner en el fuego y desecar durante cinco minutos. Poner en la batidora con la pala y enfriar a 40 grados. Añadir los huevos poco a poco. Escudillar en latas y freír en abundante aceite muy caliente.

Caramelo de mantequilla salada Templar la nata y la glucosa. Realizar un caramelo en seco con el azúcar. Parar la cocción del caramelo con la nata y la glucosa y cocer de nuevo todo a 104 grados. Bajar la temperatura hasta unos 80-85 grados y después realizar la emulsión con los 35 gramos de Papouasie Origine 35,7%. A 35 grados, añadir los 150 gramos de mantequilla y pasar por el túrmix.

Salsa de chocolate Hervir la leche y la glucosa y emulsionar poco a poco con el chocolate, intentando no incorporar aire.

MONTAJE

Una vez frío, rellenar el buñuelo con el caramelo de mantequilla salada y servir junto con la salsa tibia.

POLEÁS
vs
SANDWICH CLUB POLEÁ Y PAN DE ESPECIES

Receta original

Ingredientes: 5 vasos de leche, 5 cucharadas de harina, 5 cucharadas de azúcar, 1 vaso de aceite de oliva, 1 cucharada de anís en grano o matalahúga, 1 rama de canela, 1 corteza de limón y canela molida.

Elaboración: Poner el aceite en una sartén y freír la corteza del limón, la rama de canela y el anís en grano. Retirar del fuego. En una cacerola verter la leche y agregar la harina, mezclar y poner al fuego. Añadir el aceite colado y una pizca del anís frito. Espesar a fuego medio sin dejar de remover y cuando esté espesa, bajar el fuego y agregar el azúcar. Servir caliente en platos hondos. Cubrir con una capa de canela.

Receta reguisada

Para la poleá
- 75 gramos de aceite de oliva
- 1 unidad de piel de limón
- 10 gramos de matalahúga
- 160 gramos de azúcar
- 100 gramos de harina
- 1000 gramos de leche
- C/S de canela molida

Para el pan de especies
- 350 gramos de miel
- 120 gramos de azúcar
- 180 gramos de leche
- 180 gramos de huevos
- 225 gramos de harina de trigo
- 225 gramos de harina de cebada o integral
- 16 gramos de impulsor
- 4 gramos ralladura de limón
- 4 gramos de canela
- 6 gramos de matalahúga
- 4 gramos de nuez moscada
- 40 gramos de ron añejo 45% vol.
- 2 gramos de sal

ELABORACIÓN

Poleá Freír la piel de limón y la matalahúga en el aceite no muy caliente, colar y enfriar. En la misma cazuela, añadir la harina, el azúcar y la matalahúga. Remover al tiempo que se añade la leche poco a poco, sin dejar de remover para evitar que aparezcan grumos. Seguir cociendo a fuego suave durante 20 minutos. Verter en un marco de dos centímetros de altura, enfriar y reservar.

Pan de especies Calentar la leche y disolver el azúcar, añadir la miel, las especies, la piel de limón y los huevos. Incorporar las harinas y finalmente el ron añejo. Reservar una noche en el refrigerador. Añadir el impulsor. Verter en moldes rectangulares previamente enharinados. Cocer en horno a 180-190 grados (añadir enseguida la piel de limón a la leche para que no pierda el aroma).

MONTAJE

Cortar triángulos de poleá, cortar rebanadas muy finas de pan de especies y secar. Cortar las rebanadas de pan de especies del mismo tamaño que la poleá, espolvorear canela en polvo y servir.

FRESAS CON VINAGRE
vs
MAC LEPE CITY

Receta original

Ingredientes: fresas, azúcar y vinagre

Elaboración: Lavar y cortar las fresas en rodajas, colocarlas en un recipiente y echar el azúcar y el vinagre. Enfriar y servir.

Receta reguisada

Para el macaron
- 160 gramos de clara de huevo
- 1000 gramos de TPT
- 500 gramos de azúcar
- 120 gramos de agua mineral
- 170 gramos de clara de huevo

Para el TPT
- 500 gramos de azúcar glas
- 500 gramos de almendra en polvo

Para el ganache de fresas con vinagre
- 500 gramos de puré de fresas de Lepe
- 150 gramos de mantequilla
- 90 gramos de azúcar invertido
- 640 gramos de chocolate Cuba 70% Cacao Barry
- 45 gramos de vinagre de vino Corumbel

Para la cofitura de fresas de Lepe
- 135 gramos de fresas de Lepe
- 90 gramos de puré de fresas de Lepe
- 115 gramos de azúcar
- 45 gramos de glucosa
- 20 gramos azúcar
- 6 gramos de pectina NH
- 30 gramos zumo de limón

ELABORACIÓN

Macaron Cocer el azúcar y el agua a 121 grados. Empezar a montar las claras y cuando estén a punto de nieve, añadir poco a poco el jarabe a 121 grados. Mientras se montan las claras mezclar el TPT y las segundas claras. Cuando el merengue esté montado mezclar con la pasta de almendras, el azúcar y las claras. Escudillar sobre tapete de silicona, cocer en horno suave a 150 grados durante 10 minutos, con doble lata.

TPT Mezclar y tamizar.

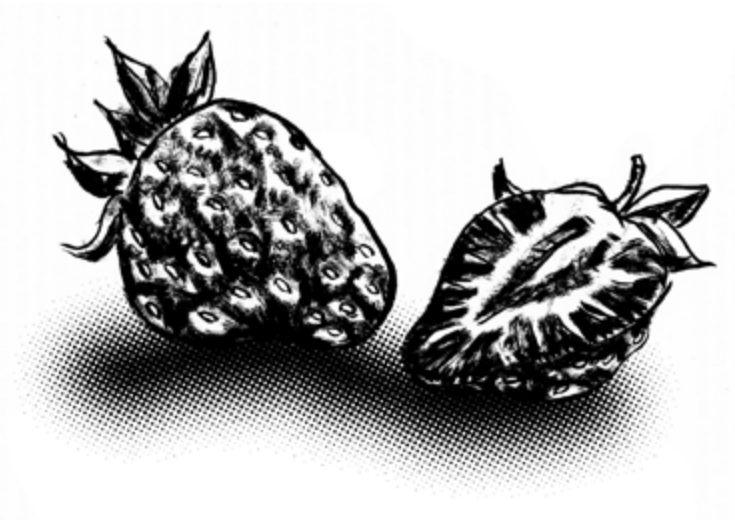
Ganache de fresas con vinagre Hervir la mezcla de la nata y el azúcar invertido y verter poco a poco sobre el chocolate picado. La mezcla de *ganaches*, o sea las emulsiones, pueden hacerse de diferentes maneras. Se recomienda simplemente no incorporar aire en ellas. Cuanto más grande sea la fricción, más fina será la emulsión y mejores serán la textura y la conservación. Se pueden utilizar la espátula, la pala, el robot triturador con o sin vacío y la túrmix.

Reducción de vinagre Mezclar y dejar reducir hasta un tercio su volumen.

Confitura de fresas de Lepe Fundir la pulpa con las fresas enteras, los 115 gramos de azúcar y la glucosa. Cuando la mezcla esté líquida y fría, añadir la pectina diluida con los 20 gramos de azúcar. Hervir 2 o 3 minutos y añadir el zumo de limón. Enfriar y conservar en frío.

MONTAJE

Rellenar una parte del macaron con un punto de *ganache*, escudillar en el centro un punto de confitura de fresas y en el centro de ésta un punto de reducción de vinagre. Tapar y decorar.



TORRIJAS
vs
ABRIL

Receta original

Ingredientes: 1 barra de pan de molde de torrijas, 1 litro de leche entera, 1 rama de canela, cáscara de 1 limón, cáscara de 1 naranja, 230 gramos de azúcar, canela en polvo, 3 huevos, aceite y miel.

Elaboración: Hervir la leche con el azúcar, las cáscaras y el palo de canela. Cuando la leche se atempere, sumergir el pan en ella, pasar por huevo y freír en aceite. Colocar en un recipiente y añadir la miel templada rebajada con un poco de agua.

Ingredientes

Para el brioche
- 500 gramos de harina 55
- 100 gramos de huevo
- 10 gramos de sal
- 30 gramos de azúcar
- 30 gramos de mantequilla
- 83 gramos de agua
- 30 gramos de levadura fresca prensada

Para el candi de miel
- 500 gramos de agua
- 1000 gramos de azúcar
- 500 gramos de miel de flor de naranjo
- 250 gramos de Cointreau 60º

Para la leche infusionada
- 1000 gramos de leche
- 100 gramos de azúcar
- C/S de canela
- C/S de piel de limón
- Vainilla bourbon

Para el granizado de vino dulce
- 750 gramos de Pedro Ximénez
- 500 gramos de agua mineral

Para el helado de leche con cítricos
- 290 gramos de leche
- 182 gramos de nata
- 63 gramos de leche desnatada en polvo
- 30 gramos de dextrosa
- 131 gramos de azúcar
- 75 gramos de zumo de limón
- 75 gramos de zumo de naranja
- 75 gramos de zumo de mandarina
- 75 gramos de fruta de la pasión
- 4 gramos de estabilizante

ELABORACIÓN

Brioche Mezclar todos los ingredientes excepto la levadura y amasar. A medio amasado incorporar la levadura, amasar durante al menos cinco minutos, pesar barras de 500 gramos e introducirlas en el molde, fermentar a no más de 30 grados durante al menos 45 minutos y cocer en horno ventilado a 200 grados durante 35 minutos.

Candi de miel En un cazo de cobre, calentar el agua con el azúcar y la miel para obtener un jarabe, espumar y limpiar. Cocer a 36ºBè. Verter en un recipiente el Cointreau, y sobre éste, el almíbar y mezclar. Tapar con un paño limpio y seco y dejar reposar durante 15 minutos. Después, con mucha delicadeza, traspasar el líquido de un recipiente a otro, repitiendo esta operación unas seis veces.

Sobre un cajón relleno de fécula de maíz bien seca, hacer unas marcas que servirán de molde para el jarabe. Verter el jarabe, cubrir completamente con fécula y dejar reposar 24 horas, desmoldar y quitar el sobrante de fécula.

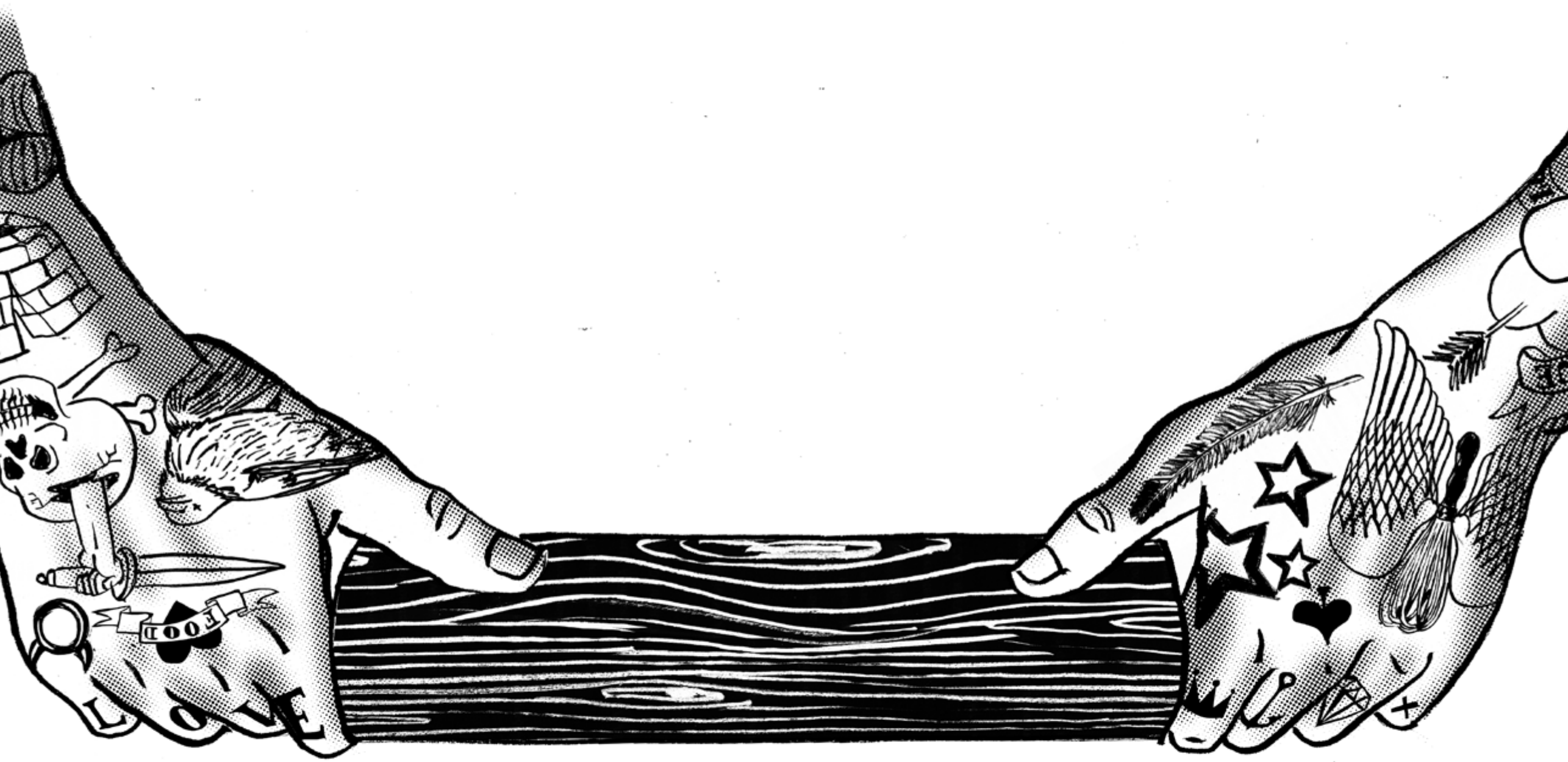
Leche infusionada Hervir la leche junto a la canela en rama, la piel de limón y la vainilla, infusionar y enfriar.

Granizado de vino dulce Mezclar el agua mineral y el vino dulce, verter en un recipiente y congelar, rallar congelado, intentando sacar un grano lo más fino posible.

Helado de leche con cítricos Pasteurizar todos los ingedientes, excepto los zumos, e infusionar en la leche con las ralladuras de los cítricos. Mezclar el *mix* pasteurizado con los zumos de frutas una vez fríos, antes de introducirlos en la mantecadora, para evitar que se corte la mezcla.

MONTAJE

Cortar el *brioche* de la manera deseada, remojar en la leche infusionada, rebozar con huevo y freír en aceite muy caliente. Secar el aceite sobrante de la torrija. Colocar dos trozos en el centro del plato, poner el candi de miel y el granizado de vino dulce.


FOOD
LOVE

Pasión de fresa

La fresa es un producto muy especial para mí. Es el símbolo de Lepe y una de las señas de identidad de Huelva. Me encanta su color natural, rojo e intenso, su forma de corazón y su dulce acidez. En la cocina las posibilidades que ofrece son múltiples como ingrediente único en un postre y en maridaje.

Además, uno de los principales activos de la fresa son sus propiedades medicinales. De hecho, contienen más vitamina C que muchos otros cítricos, con lo que favorecen la asimilación de hierro, mejoran las defensas y tienen un alto poder desintoxicante.

Por la fresa siento verdadera pasión. Por sus características, por su versatilidad y porque mi vida ha estado vinculada a ella desde pequeño. En casa de mi abuela nunca faltaban y siempre me hacía los típicos batidos. Ahora es uno de los referentes, mi fetiche. En la pastelería la utilizo en múltiples postres, sobre todo en temporada.

Me gusta utilizarla de la forma más natural posible para no alterar su riqueza. Al vapor sueltan todo su jugo y mezcladas con rosa salen también espectaculares. Recuerdo que cuando empezaba como profesional probé a asarlas con vainilla y el resultado fue increíble.

Me gustaría animar a todos los profesionales a usar las fresas con valentía, no solo como decoración, porque es una fruta muy especial◆

NOTES

Sweet Religion

Buñuelos de caramelo

Sándwich club poleá y pan de especies

Mac Lepe City

Notes

Notes

NOTES

PERFILES

Xanty Elías es uno de esos genios precoces capaces de demostrar que la cocina no entiende de edad, sino de pasión, talento y esfuerzo. Versátil donde los haya, comenzó su formación en hostelería con tan sólo 14 años, cuando fue capaz de cocinar el mejor expediente de su promoción. Xanty es un "producto local", de esos de los que Huelva se siente orgullosa de exportar. Tras su paso por la Escuela de Hostelería de Islantilla donde siguió rehogando su formación y su pasión por la cocina, hizo las maletas para instalarse durante dos años junto a uno de los más grandes de la profesión: Juan Mari Arzak.

—

A su regreso, y pese a su juventud, ha sido capaz de combinar los ingredientes necesarios para ocupar puestos de responsabilidad en las cocinas de establecimientos hoteleros de prestigio y restaurantes de reputación gastronómica de nuestra provincia; ha sido jurado del concurso Cocinero Novel del Año y ha representado a las gastronomías local, regional y nacional en eventos de toda índole, incluido el Parlamento Europeo en las IX Jornadas Open Days. Hoy y desde hace algo más de dos años gestiona desde dentro su propio negocio, un restaurante, una marca, que es ya toda una seña de identidad de la alta cocina onubense.

—

Además de sus geniales platos, le avalan distinciones como la de Mejor Restaurador de Cocina Andaluza otorgado por la Federación Andaluza de Cocineros y Reposteros (FACYRE); el premio al Restaurante Revelación obtenido en Madrid Fusión o el de Joven emprendedor concedido por la Revista Ejecutivos. Ha trabajado en programas de televisión, participado en ponencias, jornadas y actos por toda la geografía andaluza, abanderando la gastronomía de Huelva y demostrando siempre un gran compromiso y un profundo respeto por la profesión. De ahí que sea miembro de la Comunidad Europea de Cocineros, EUROTOQUES, de la que es delegado provincial en Huelva y presidente de la delegación de ACYRE (Asociación de Cocineros y reposteros de España) en Huelva◆

En el caso de Carlos Ramírez el cocinero nace y se hace completamente a sí mismo. Este onubense de pura cepa lleva la hostelería en los genes y su amor y los secretos de la cocina se los inculcaron su madre y su abuela desde bien pequeño. A partir de ahí su afán por aprender y su carácter autodidacta le convirtieron en su día en el relevo generacional por naturaleza del negocio familiar.

—

Carlos es profesional de la hostelería desde hace casi 30 años. Comenzó desarrollando trabajos de barra y sala hasta que en 1990 se puso al frente de los fogones de su recordado Bar La Guitarra en Punta Umbría, y posteriormente en su homónimo en Huelva. Es inquieto e investigador, devora toda la información que cae en sus manos y no se cansa de aprender e innovar con el mejor de los métodos el de ensayo-error.

—

Desde hace 10 años dirige un restaurante que se ha convertido en uno de los principales referentes de la gastronomía onubense. Carlos es un cocinero reconocido como lo demuestra su participación en algunos eventos culinarios de renombre como el “Huelva cocina en Madrid” del Patronato Provincial de Turismo. Asimismo, ha dado ponencias y clases prácticas en entidades como la Universidad Pablo Olavide de Sevilla y ha colaborado en el libro 'Andalucía “destapa” Andalucía'.

—

Carlos es el vivo ejemplo de que la tradición puede reinventarse una y otra vez sin perder la esencia y las raíces de la tierra◆

Luismi López es capaz de demostrar que sencillez y sabor no desentonan a la hora de emplatar una receta de gran calidad. De que tradición y modernidad pueden ligar a la perfección la salsa de un plato marcado por la formación y la pasión por un oficio, el de cocinero, que desarrolla desde su Linares de la Sierra natal.

—

Luismi se enganchó a los fogones mucho antes de formarse en la Escuela de Hostelería de Islantilla a los 37 años, siendo el mayor alumno de su promoción, y especializarse aprendiendo los secretos del jamón ibérico, el vino, la cocina de caza y las setas. Vivía preso en un trabajo que le agotaba y ahora se nota que ese flechazo que sintió un día por la cocina es un amor verdadero basado en el respeto por la tradición rural que corre por sus venas.

—

En su cocina se respiran aromas tradicionales de la sierra, los de su infancia, algunos que recuerda todavía como si fuera ayer y otros pacenses fruto de su paso por el restaurante del conocido chef Fernando Bárcenas en Badajoz. De él aprendió todo lo relacionado con la gestión del restaurante y a día de hoy aún sigue aprendiendo. Cuando regresó a la sierra onubense hizo su sueño realidad poniéndose a los mandos de su propio negocio desde la cocina. Hoy es un referente de la calidad de la gastronomía popular no solo de nuestra provincia, sino de toda Andalucía.

—

Luismi es el resultado de la suma de tesón, trabajo y pasión por la cocina. Es el vivo ejemplo de que nunca es tarde para cumplir un sueño y de que en la Sierra de Huelva también hay sitio para la alta cocina◆

La cocina de José Duque desprende inocencia, transparencia y humildad. La misma que expresa su rostro cuando confiesa que fue su rebeldía la que le condujo a los fogones y las estrellas (las de Michelín) las que le engancharon a ellos. Al finalizar la Secundaria y sin saber bien por qué sus pasos le llevaron a la Escuela de Hostelería de Sevilla donde se diplomó en Gestión Hostelera en la especialidad de Cocina sin hacer mucho ruido. Pero, si algo tiene José es que es un cocinero joven y polivalente, así lo avalan un currículum repleto de cursos y una experiencia que abarca casi todos los puestos disponibles en una cocina.

—

Sus años en Sevilla le sirvieron para acercarse a este "mundo de quemaduras y cortes", pero no fue hasta sus etapas en "restaurantes estrellados cuando verdaderamente lo comprendí". Y es que José Duque ha trabajado codo con codo con algunos de los más grandes. En el Celler de Can Roca, su mandil se impregnó de "técnica y más técnica" en el "laboratorio" de los hermanos Roca. Martín Berasategui le enseñó lo que era el sabor y el respeto a la chaquetilla de cocinero y Sergi Arola la constancia y la excelencia en el trabajo.

—

De regreso a Huelva toda esta experiencia le valió para encontrar trabajo con facilidad en algunas de las cocinas más reputadas de Punta Umbría, Aracena y El Rompido. Siguió adquiriendo destreza y experiencia en ellas hasta que a los 25 años se propuso un nuevo proyecto: un restaurante en "Vaverde de mi Valverde" y no en un sitio cualquiera, sino en una casa-museo emblema de la localidad valverdeña. El Restaurante que dirige es el reflejo de su gran experiencia y en él deja que sea la despensa onubense la que "dicte una nueva carta para cada estación".◆

Sergio Montoro es uno de esos jóvenes talentos que Huelva ha importado para dar lustre a sus fogones. Jiennense de nacimiento –Linares es su pueblo natal- es desde que abriera sus puertas en 2012 el responsable de la cocina de un restaurante tan innovador como exquisito en la costa onubense. Talentoso y estudioso, a su pasión por la cocina ha añadido constancia en su formación y una dilatada experiencia, pese a su juventud.

—

Sus manos y su mandil han recorrido algunos de los mejores restaurantes de la geografía andaluza y española como el Fagollaga, en Guipúzcoa y el Restaurante Calima-Meliá Don Pepe de Marbella, con una y dos estrellas Michelín respectivamente. Como buen jiennense se ha empapado de los secretos y propiedades del aceite, para luego compartirlos en eventos tan importantes como el Congreso Internacional del Aceite celebrado en Madrid.

—

En definitiva, Sergio es un joven chef en formación continua y, desde la cocina que dirige, adereza sus platos con tradición e innovación a partes iguales, pero, sobre todo, con un absoluto conocimiento y respeto por el producto local onubense◆

Sergio Ortiz creció entre chocolate y harina y ha desarrollado su carrera partiendo desde la convicción de que lo tradicional es el origen. Una trayectoria consagrada, reconocida y a la vez con muchísima proyección, que desempeña desde la pastelería familiar en Lepe y que le convierte en un repostero de referencia que se desenvuelve con dulzura y atrevimiento en todas las artes que le plantea su profesión.

—

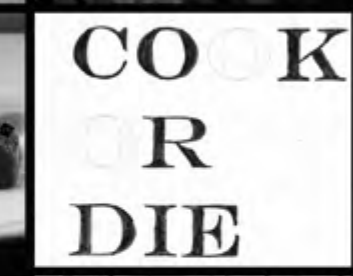
Y es que Sergio se ha formado en cocina creativa y alta pastelería con algunos de los mejores maestros del panorama nacional e internacional, en establecimientos tan reconocidos como la Patisserie Philippe Urraca (en Francia) o El Cenador de Salvador, que cuenta con una estrella Michelín. Y los premios no han tardado en llegarle. Con tan solo 23 años fue finalista del Campeonato al Mejor Maestro Artesano Pastelero de España y dos años después, y por dos ocasiones, portada de la revista 'La Confitería Española', de la que es colaborador.

—

Más recientemente ha recibido el primer premio Berries Fusión en la categoría de postres y ha sido finalista en el *World Chocolate Masters* en España. Su postre, el que hizo para esta final ha sido portada de la web durante la friolera de siete meses. Además es colaborador de la revista de tirada internacional 'Pastry Revolution'.

—

En definitiva, Huelva puede sentirse orgullosa de contar en su provincia con todo un prodigio de la repostería◆


CO K
R
DIE

sweet
Religion

Después de interminables horas en la cocina

este libro se terminó de emplatar el

30 de Octubre de 2014