

Mugaritz, un bacalao de premio



► El jurado, reunido para la concesión del premio.

POR NOVENO AÑO CONSECUTIVO LA EMPRESA BACALAO GIRALDO HA CONCEDIDO EL PREMIO AL MEJOR PLATO DE BACALAO. EL GALARDÓN, DOTADO CON 6.000 EUROS, ESTÁ DESTINADO A AQUEL PLATO QUE, FIGURANDO EN LA CARTA DE LOS ESTABLECIMIENTOS PRESENTADOS A CONCURSO DURANTE LA TEMPORADA DE SELECCIÓN (DESDE VERANO DE 2010 HASTA MAYO DE 2011), HAYA DESTACADO POR SU INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD. [TEXTO Y FOTOS: MIKEL ZEBERIO]

la receta ganadora

Sobre unas cremas gelatinosas de piñón, bacalao viscoso y resina de mastik

Ingredientes para cuatro personas:

● Para el caldo de bacalao:

1 kg. de pieles de bacalao.
1.5l. agua mineral.

● Para la emulsión de piñón:

290g. caldo de pieles de bacalao.
90g. piñones.

● Para el praliné de piñones:

100g. piñones.
40g. aceite de oliva.
Sal fina.

● Para las tripas de bacalao:

100 g. tripa de bacalao salada.
Agua hirviendo.
Agua con hielos.

● Para los brotes:

Inflorescencias de junco marino (*Triglochim maritimum*).

● Para el acabado:

25g. tripa de bacalao escaldada.
Cristales de resina de Mastik.

ELABORACIÓN

Para el caldo de bacalao:

Lavar las pieles de bacalao ya desaladas y poner a cocer en el agua. En cuanto empiece a hervir, bajar el fuego al mínimo y dejar que cueza a pequeños borbotones hasta que reduzca a una cuarta parte del líquido.

Para la emulsión de piñón:

Depositar el caldo y los piñones en un bol y triturar con el brazo eléctrico. Envasar la mezcla al vacío y reposar en la nevera por espacio de 12 horas. Pasado este tiempo, pasar la emulsión por un colador fino, posteriormente colar por microcolador y reservar.

Para el praliné de piñones:

Sobre una bandeja amplia, tostar los piñones dentro de un horno a 150 °C durante 20 minutos o hasta que adquieran un tono tostado. Triturar ligeramente dentro de un mortero e incorporar el aceite de oliva. Majar bien el conjunto y poner a punto de sal.

Para las tripas de bacalao:

Lavar las tripas con abundante agua fría y colo-

car en contenedores llenos de agua helada. Calcular que la proporción de tripa-agua debe de ser de por lo menos 1-10. Cambiar el agua cada seis horas hasta que las tripas hayan perdido el exceso de sal. Limpiar las tripas de bacalao retirando de ambas caras las membranas que la recubren. Cortar secciones de unos 10 cms x 6 cms. Reservar las tripas inmersas en agua con un poco de sal para evitar que pierdan la potencia de su sabor. Escaldar las tripas en el agua hirviendo durante unos segundos hasta que doble su tamaño por acción del calor. Retirar inmediatamente y escurrir sobre un paño limpio debajo del calor. Colocar sobre una bandeja con un poco de aceite de oliva y colocar un peso por encima para evitar que la tripa se enrosque sobre si misma. Reservar fuera de la nevera hasta el momento del servicio.

Para los brotes:

Reservar en nevera en porciones individuales hasta el momento del servicio.

Acabado y presentación:

Colocar las tripas sobre una bandeja con un poco de aceite y cubrir con film. Calentar suavemente en una salamandra o en un horno a 100°C para filtrar calor poco a poco. Servir en un plato cóncavo que tenga la emulsión de piñones en la base y un corto trazo de praliné tostado. Terminar con algunos cristales medianos de sal de mastik sobre la tripa de bacalao las inflorescencias de junco marino.

En esta ocasión el premio ha sido para uno de nuestros referentes gastronómicos, el cocinero Andoni Luis Aduriz, del restaurante guipuzcoano Mugaritz, por su plato *Sobre unas cremas gelatinosas de piñón, bacalao viscoso y resina de mastik*. El jurado del premio, compuesto por los críticos y expertos Pepe Barrena, José Carlos Capel, Teresa Gallimó, Cristino Álvarez, Maribel Corbacho, Guillermo Campos, Francis Vega, José Ramón Martínez Peiró, Alberto Luchini, Enrique Bellver, Juan Antonio Díaz, Manuel Robledo y Patxi Giraldo en representación de la empresa patrocinadora, y un servidor, nos reunimos en Córdoba, en el restaurante Choco, ganador de la edición

anterior, para evaluar los platos que habían llegado hasta esta final que, junto al mencionado Mugaritz, fueron los siguientes: *Bacalao con pil pil de wasabi y sopa de pan de txipirón* (Baskcook, Bilbao); *Bacalao con guiso de sus callos, espinaca y amaranto* (Choco, Córdoba –ganador el año pasado–); *Bacalao a baja temperatura con bigaros, flor de saúco y algas* (La Casona de Llerana, Cantabria); *Judión estofado con tripas de bacalao, pil pil y butifarra negra* (Ferrero by Paco Morales, Bocairent, Valencia); *Fal-*

so huevo de bacalao y pimientos asados sobre crema montada de almendra (Akebaso, Axpe-Atxondo, Bizkaia); *Bacalao monocromático* (Coque, Humanes, Madrid); *Callos de bacalao al parmesano con ciruela y tandoori* (Mina, Bilbao); *Lomo de bacalao en costra de sepia y crema de patata ahumada* (Canela y Clavo, Xátiva, Valencia); *Bacalao en blanco y negro* (Arbolagaña, Bilbao); y *Bacalao en terracota* (La Venta de Moncalvillo, Daroca de Rioja, que en mi opinión es un plato histórico por la concepción de su elaboración).

Tras el análisis de los platos seleccionados, el jurado se decantó por la creación de Mugaritz en la que el callo de bacalao toma especial protagonismo. La gelatinosidad adquiere una nueva dimensión en manos de Aduriz quien además consigue que armonice con el resto de los ingredientes.

GIRALDO CONCEDE EL GALARDÓN POR NOVENO AÑO CONSECUTIVO

