

Blogs ABC

- [Actualidad](#)
- [Artes](#)
- [Ciencia, Tecnología e Internet](#)
- [Corresponsales](#)
- [Delegaciones](#)
- [Deportes](#)
- [Economía](#)
- [Familia y educación](#)
- [Gente Estilo](#)
- [Medios](#)
- [Ocio](#)
- [Poker](#)
- [Salud](#)
- [Videoblogs](#)

Salsa de chiles



Diez platos de 2015 para el recuerdo

Publicado por [Carlos Maribona](#) el ene 11, 2016

Compartir

◀ 1

Para terminar con la serie de listas que resumen el año gastronómico, toca hoy una pequeña selección de los diez platos de cocineros españoles que mejor recuerdo me han dejado en el pasado 2015. Como

siempre, una lista muy personal. Si toda selección es subjetiva, mucho más esta en la que influyen sin duda los gustos de cada uno. Salvo error mío, todos son platos creados durante el año recién terminado. No hay preferencias, así que los encontrarán por orden alfabético de los restaurantes.

ROYAL DE DESCARTES. APONIENTE (El Puerto de Santa María, Cádiz).

Una royal hecha con la sangre y la piel de la morena con relleno de pescados de descarte de varios días (dos o tres; me gustaría probarlo con más días, aún más intensidad de la que ya tiene, Ángel León y Juanlu Fernández lo han hecho alguna vez pero les parece demasiado fuerte para el gran público). Increíble juego de caza marina.



Royal de descartes. Aponiente

ENSALADA DE MERLUZA AL VAPOR CON HOLANDESA Y HUEVAS SECAS. CASA MARCIAL (La Salgar, Asturias).

No soy yo muy aficionado a la merluza, pero reconozco que el resultado que logra con ella Nacho Manzano en esta elaboración la pone en lo más alto. El pescado al vapor, delicadísimo, con una holandesa ligera, huevas secas y un jugo de lechuga y tomate.



Ensalada de merluza al vapor. Casa Marcial

CORDERO CON PURÉ DE BERENJENAS Y GARBANZOS. EL CELLER DE CAN ROCA (Gerona).

Uno de los platos surgidos del viaje a Turquía, país que visitaron los Roca durante su gira anual del mes de agosto. Distintas partes del cordero, incluidas las manitas, con esos purés, tomate especiado, yogur y hierbabuena. Los intensos sabores del Oriente Próximo en un plato excepcional.



Cordero con puré de berenjenas y garbanzos. El Celler de Can Roca

CALDERETA CÍTRICA. DANI GARCÍA (Marbella, Málaga).

Un caldo muy cítrico ahumado y con verduras que se hace aparte, junto al cliente, y se vierte en un plato que contiene salmonete, quisquillas, cañaíllas, carabinero... todo ya limpio. Entre un ceviche, por su intensidad cítrica, y un shabu shabu. Lo importante es que está de lujo.



Caldereta cítrica. Dani García

LA SECUENCIA DE LA LIEBRE. DISFRUTAR (Barcelona).

No es un plato, sino cuatro. Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casaña enlazan de manera soberbia con la mejor cocina académica. Cuatro pasos en torno a la liebre que se abren con un sorprendente consomé frío servido con hielo en una copa de balón con estragón, piel de naranja y unas gotas de armagnac; sigue con unas sutiles galletas heladas de consomé de liebre con foie gras y cacao; y continúa con las pechugas de la misma liebre con un fondo de royal tradicional y en las que de nuevo aparecen el foie gras y el cacao para dar continuidad. Termina la secuencia con una versión de la sopa laksas con hierbas orientales, leche de coco y un caldo de liebre (foto que encabeza esta entrada). Se sirve en una concha fina, con algunos fideos con la idea de tomarlos succionando como lo harían en Asia. Memorable el conjunto.



Consomé frío de liebre. Disfrutar

FOIE GRAS ATEMPERADO, BERENJENA, REGALIZ Y TÉ. NERUA (Bilbao).

El foie gras es un clásico en la cocina de Josean Alija. Esta es tal vez la mejor versión de cuantas ha hecho con el hígado. Atemperado en la brasa, con una textura fundente, extraordinariamente ligero, con berenjena, regaliz y té como sutiles complementos.



Foie gras atemperado. Nerua

CALAMAR A LA PARRILLA SOBRE MOLE NEGRO DE SUS ASADURAS. EL PORTAL DE ECHAURREN (Ezcaray, La Rioja).

Dentro del excelente menú de casquería que ofrece Francis Paniego hay sitio también para la casquería marina, que protagoniza uno de los mejores platos de ese menú. Un calamar a la parrilla con asaduras que, en vez de ser de pulmones e hígado de cordero como es habitual en La Rioja, están hechas con tripa de chipirón e hígado de rape. Con ellas se hace una especie de mole mexicano, especiado, estupendo.



Calamar a la parrilla con mole de sus asaduras. El Portal de Echaurren

CHILE ANCHO RELLENO DE FRIJOLES CON CHILORIO. CALDILLO DE MILTOMATE Y CHILE ANCHO ASADOS. PUNTO MX (Madrid).

Un chile ancho relleno de frijoles con chilorio. Roberto Ruiz combina aquí el chile poblano (nuestro pimiento verde) fresco con su versión ahumada y seca, que es el chile ancho. Rellena este de frijoles y de ese guiso de cerdo especiado y desmenuzado que es el chilorio. Y lo sirve sobre una fresca salsa de miltomate (tomatillo verde) y chile poblano asados. Entre la cocina popular mexicana y la alta cocina europea. Excelente.



Chile ancho relleno de frijoles con chilorio. Punto MX

HUEVO ENTRE CENIZAS. QUIQUE DACOSTA (Denia, Alicante).

No lo probé en su restaurante sino en una cena que dio en Lisboa, en Belcanto, mano a mano con José Avillez. Un originalísimo trampantojo, de los que tanto gustan a Quique Dacosta y que refleja su creatividad y su enorme técnica. El huevo (yema de huevo de pato y caldo de carne en una cáscara flexible que aguanta el calor) evoca el nacimiento y las cenizas (hechas con arroz) el final. Un plato oscuro en su apariencia pero brillante en su juego de texturas y en sus contrastes de sabores.



Huevo entre cenizas. Quique Dacosta

LAMPREA AHUMADA Y ASADA CON RISOTTO VEGETAL Y CURRY VERDE. SOLLA (Poio, Pontevedra).

Pocos cocineros preparan la lamprea como Pepe Solla. Habitualmente la hace a la bordelesa, aunque siempre con algún toque especial. Pero este año ha dado un paso más, muy atrevido: la lamprea ahumada y asada (recordando un poco el tratamiento de la anguila en Japón) con un risotto vegetal y curry verde. Rompiendo moldes. Brillante.



Lamprea ahumada con risotto vegetal y curry verde.
Solla

P. D. Recuerden que estamos en Twitter: @salsadechiles

Compartir

◀ 1

Iniciar sesión



Escribir un comentario

0 comentarios

Suscribirse RSS

Anterior

[Las mejores barras de Madrid en 2015](#)

Siguiente

[ABC.es](#)

Salsa de chiles © DIARIO ABC, S.L. 2016

Se puede comer por comer. O por placer. Salsa de Chiles te descubre la cocina como cultura, como