



Alta cocina: La esencia está en nuestra tierra

Julián Ruiz Cordero

Ha llegado un momento en que cocinar ya no es suficiente, la cocina creativa nos invade y creemos que todo está en utilizar la imaginación. La sofisticación de sabores, texturas, olores y colores han convertido a la alta cocina en un arte que ninguno de nuestros antepasados llegaron a imaginar.

Cuando un maestro se supera en creatividad alcanza sabores sublimes e insospechados y no hay nada que se le resista, pero sin la inspiración y la sabiduría necesarias sus obras corren el riesgo de quedar en malas imitaciones, sin aportar siquiera la autenticidad que les proporciona la tradición y que no tienen nada que ver con nuestras costumbres en la cocina.

Y aun puede ser peor si esos sabores a los que queremos darles ese toque de singularidad esconden una mediocre materia prima, cuya calidad se marchitó incluso antes de nacer o que jamás se plantearon que existiera.

Por lo cual antes de tanta revolución, volvamos un poco a los orígenes.

La calidad de las materias primas

He de reconocer mi debilidad por la denominada "alta cocina" de mercado. El paleta al pié de la obra, día a día. Ese investigador probando con sus ratas para conseguir una vacuna que nos pueda salvar la vida, el aventurero en búsqueda de nuevas experiencias, tienen para mi mucho mérito. Especialmente hoy, ya que no todo es tan fácil. Aunque aparentemente se produzca de "todo", en muchos casos es más apariencia que realidad.

En la cocina ya no son las cosas como antes, ni nada lo que parece ser, si quieres unos huevos de una gallina camparina tienes que investigar casi dentro de los corrales, a riesgo de que no cumplas las normas sanitarias. No digamos si buscas un pollo de corral de esos que dan la serenata y se estiran orgullosos desde las seis de la mañana, para hacer un arroz de los antiguos. O si intentas conseguir unos "corderetes", de esos que los pastores llevaban a comer hierba y solo hierba y que comían tantas hierbas aromáticas en el monte que casi no necesitabas romero o tomillo cuando ibas a asar una de sus paletillas. Y no nos planteemos el tema de esas verduras y legumbres frescas, tomates, judías, calabacines, etc..., que iban de la huerta a la mesa e incluso sin lavar se comían a pie de surco... Esto ya es casi un sueño. Si decides comprar estas materias primas, son muy pocos los bolsillos que podrían permitirse que el 100% de sus alimentos básicos fueran así.

Pero quizás después de tanto soñar la recompensa ha merecido la pena. He encontrado un pueblo en la sierra de Cuenca donde aún se mantiene todo eso: "Masegosa"; y no solo me ha sorprendido el encuentro con los productos naturales sin trampa ni cartón, que en otras zonas aun se consiguen, sino que su sierra encierra las materias llamadas exquisitas de la alta cocina, tales como setas en todas sus variedades: He aquí alguna muestra de estas setas:

•"Boletus edulis": "Considerado como el 'rey' de las setas silvestres por su sabor agradable, intenso y profundo, es sin duda el más utilizado en la elaboración de exquisitos platos. La consistencia de su carne y aroma característico hacen que su personalidad se imponga sobre cualquier otro ingrediente.

Restaurante Banzo



*En el mismo centro de Cuenca,
un lugar donde comer es arte ...*



*Mates Miguel Ayllón, 8
Telf./Fax: 969 23 01 79
Cuenca*

e-mail:restaurantebanzo@yahoo.es



Cocina y gastronomía

Crudo o cocinado, sus posibilidades son amplias y variadas, como protagonista o acompañante de carnes, pescados, arroces y pasta.

• "Morchella esculenta" -colmenilla-: De alto valor culinario, escasa y muy apreciada, destaca por su refinado aroma y sabor persistente.

• "Martharellus cibarius" -rebozuelo-: Desprende un aroma a fruta fresca que la hace muy apreciada como ingrediente para postres, siendo también atractiva como acompañamiento de carnes, pescados, arroz, pasta o verduras, e inmejorable formando parte de diversas salsas.

• "Calocybe gambosa" -Seta de San Jorge o perrechico-: Es carnosa, de textura firme y compacta, pero tierna a la vez. Un intenso aroma a harina recién molida y a levaduras la dota de una apreciada personalidad. Pinchos y revueltos son su principal aplicación en la cocina.

• Trufas: La trufa es un hongo subterráneo, fruto de un micelio que se desarrolla en asociación con las raíces de ciertos árboles (encinas, robles y choparro) y que llamaremos "árboles truferos". El micelio es un entramado de finos filamentos que al asociarse a las raíces de los árboles truferos mediante unos órganos llamados micorrizas, desarrollan un mecanismo de intercambio de elementos nutritivos favorables para el crecimiento de ambos socios. Por un lado, el micelio proporciona al árbol ciertos oligoelementos que él no puede sintetizar y por el otro, el árbol suministra al micelio algunas sustancias, azúcares entre otras, necesarias para el desarrollo de las trufas.

La recuperación de la calidad de la materia prima en la gastronomía de hoy, tal como las que hemos mencionado, debería ser objeto de mayor atención y estudio. Quizás así, las carnes, las verduras, las frutas volverían a tener el inigualable e insuperable sabor de hace unos años. Como se mantiene en las exquisiteces de las trufas y setas que no puedes manipularse, teniendo el sabor de nuestra infancia. Qué sería de nuestra memoria sin aquellas sencillas recetas de la sabiduría popular, distintas en cada estación, y de sabores inigualables. Pero si entre tanta innovación nos perdemos, siempre nos quedará la posibilidad de ir a Masegosa y entre montañas buscar la autenticidad de una materia prima, en cantidad y calidad abundante, todavía no contaminada por el progreso y los avances tecnológicos.

Les presento la muestra de una receta cuyas bases son los productos exquisitos que en Masegosa se dan:

LOMO DE CIERVO CON CREMA DE BOLETUS Y TRUFA Y COMPOTA DE MORAS

Ingredientes para cuatro personas:

- 1 Kg. de lomo de ciervo (250 gr. por persona).
- 1 cebolla.
- ? Kg. de boletus.
- 1 trufa negra (si gusta mucho se puede añadir una por persona).
- ? litro de nata.
- ? Kg. de moras.
- ? Kg. de azúcar.
- 2 cucharadas soperas de harina.
- 1 vaso de vino blanco.
- Sal.

Elaboración:

-Para el lomo:

Cortar el lomo de ciervo en medallones, salar, pasar por harina y sofreír dando el punto al gusto del comensal.

-Para la salsa:

Se pica la cebolla y se pocha en una sartén con aceite, se añaden los boletus cortados cuando estén dorados, se agrega el vino, dejándose cocer 5 minutos, se añade la nata, y se deja cocer otros 10 minutos. Una vez cocido se tritura y se pasa por el chino o un colador para obtener una salsa fina.

-Para la compota:

Cocer las moras con azúcar, cuando se vea que esto cocido (hecho mermelada) retirar.

Montaje:

Colocar en un plato los medallones del ciervo saiseados con la crema de "boletus", rallarles por encima las trufas.

En una salsera poner la compota de moras para acompañar el plato como guarnición ☺



Montes adecuados para buscar setas y, a la par, disfrutar de las formaciones kársticas de El Tormagal.

