

mesa y cocina

Nº 3 - 2006 - 5 €

aceite



Entrevista a
JUAN VICENTE GÓMEZ
Director de ASOLIVA

Ruta por
Les Garrigues

HABLAMOS DE LA
D.O. BAENA
Y CATAMOS SUS ACEITES

Nuestra Selección:
ACEITES
LA LAGUNA



L OLIVO
Madrid



CARLOS
OYARBIDE
Madrid



MAS PAU
Avinyonet
de Puigventós
(Girona)

RESTAURANTE MAS PAU

Oda al aceite



La historia del Mas Pau comienza con la familia Reig cuando regentaban ellos mismos el restaurante ubicado en la masía del s.XVI que Nuria Serrat y Jaume Reig decidieron habilitar y convertir en lo que es ahora. Fue una época de esplendor, de máximo apogeo en la que, además, lucían estrella Michelin.

Con el tiempo y por jubilación se decidió traspasar el negocio y a partir de aquí comenzaron las idas y venidas de algunos restauradores que no supieron llevar a buen puerto los fogones de este barco. Hasta que finalmente, Xavier Sagristà, jefe de cocina de elBulli, y Toni Gerez, también del equipo del restaurante de Rosas, aterrizaron en Mas Pau y decidieron tomar sus riendas.



Avinyonet de Puigventós
Carretera de Figueres a Besalú
17742 Girona
Tel.: 972 546 154
Fax: 972 546 326
info@maspau.com
www.maspau.com
Propietarios: Toni Gerez y Xavier Sagristà
Jefe de cocina: Xavier Sagristà
Sumiller: Joan Tomàs
Maître: Artur Saguès
Horario: 13:00-16:00 y 21:00-23:00
Parquing: sí
Menú degustación: 56 €
Precio medio: 50 €



Desde entonces, han pasado diez años y siguen al frente de este espacio elaborando una cocina que bebe sus raíces de la cocina tradicional pero que toma de las nuevas técnicas, las formas. Una cocina que se aleja del pasado de su chef en elBulli para dar paso a una cocina más personal y con recetas tan representativas como los *Pies de cerdo con escamarlanes*, las *Acelgas a la catalana* y los *Calamarcitos rellenos de foie gras y setas*.

Cada aceitera incluye información sobre la marca, la procedencia y la acidez del producto.



Calamares de potera rellenos de tuétano y setas



Ingredientes:

1.700 kg de calamares de potera

Para el relleno

6 g de grué (cáscara del cacao tostada con azúcar), 2 claras de huevo duro, rossinyols (setas típicas de Cataluña), 750 g de foie gras, 400 g de ciurenys (seta típica del Empurdà) cortados, medio manojo de perejil picado, sal y pimienta blanca.

Para la vinagreta

3 granos de ajo, 300 g de tomate maduro, 200 g de pimiento rojo, 20 g de almendra tostada y picada, 20 g de piñones tostados y picados, 10 g de avellana tostada y picada, 200 cc de aceite de oliva arbequina virgen, sal de maldon, vinagre de cabernet sauvignon, *ciboulette* picada.

La vinagreta de tinta

Cebolla, 1 grano de ajo, restos de los calamares, un chorrito de aceite, 250 cc de agua, 50 g de sofrito, aceite de guindilla (aceite de girasol en el que hemos dejado marinar la guindilla seca durante veinticuatro horas), 5 g de cacao.

Para el escabeche

6 granos de ajo, 2 puerros, 300 g de bulbo de hinojo, 200 g de cebolla, aceite de oliva arbequina, vino blanco seco, 1 rama de tomillo, 1 rama de romero, sal y pimienta blanca en grano.

Para los acabados

Rossinyols de pino, 12 briznas de azafrán tostado, jarabe de vino blanco (hacer un caramelo con 100 g de azúcar y mojarlo

con 1 l de vino blanco, dejar reducir a una tercera parte).

Elaboración

Venticuatro horas antes, hacer escalivada con los tomates, pimientos y ajos. Los pelamos y los limpiamos de semillas. Los trituramos por separado y uno a uno. Extender los purés resultantes de la trituración formando una capa bien fina sobre un papel sulfurizado. Se dejan secar a 70 °C durante doce horas. Con una pequeña parte de los purés, ya secos, hacemos unas tiras para decorar el plato y el resto, se vuelve a triturar hasta conseguir un polvo bien fino.

El relleno

Cortamos las "alas" y las patas de los calamares bien finas. Cortamos en da-



Pero además de su cocina, lo que más llama la atención de este restaurante es el tratamiento que se hace del aceite –de hecho han recibido el Premio Oliva de Oro por esto mismo– ya que antes de los postres en el menú degustación y como propuesta final en la carta se incluye un carro con queso, aceite y sal.

Esta iniciativa es consecuencia de dos hechos: el primero, marcar la diferencia con aquellos restaurantes que en lugar de aceite ofrecían mantequilla para untar con el pan y segundo, como respuesta al deseo de recuperar la tradicional fórmula de pan con queso. Artur Saguès ofrece a aquellos comensales que lo deseen más de veinte quesos nacionales, seis clases de sal y varias propuestas de aceites de diferentes variedades y DD.OO para que puedan disfrutar del olvidado pero riquísimo pan con queso. Al bocado le acompaña una explicación completa del aceite –acerca de su uso y maridaje– además de un tríptico con los nombres de todo lo presentado en el carro. De esta manera el cliente conoce el nombre, la procedencia, la marca y la variedad de lo que más le gusta por si luego en su compra diaria quiere llevárselo a casa. Visto el éxito de esta propuesta y que muchos comensales solicitaban los aceites presentados, decidieron tener los más difíciles de encontrar en el propio restaurante para facilitar la tarea de su adquisición. Una cortés deferencia para sus clientes. Pero esto no acaba aquí Xavier nos confirma que en su cocina utiliza diferentes tipos de aceite y aunque se confiesa un enamorado de la arbequina también nos explica que dependiendo del plato puede variar el tipo de aceite utilizado. En cuanto a su bodega poseen una buena selección de vinos que acompañarán al menú. ▀

dos pequeños el foie gras y las claras de huevo duro. Hacemos saltar en una sartén a fuego intenso las patas y las “alas” junto a un chorrito de aceite. Una vez doradas, añadimos las setas aunque reservaremos alguna para decorar el plato. Añadimos a la mezcla el grué, las claras de huevo duro y el perejil picado. Salpimentamos. Una vez frío el relleno, los metemos dentro de los calamares intentando que no queden llenos del todo porque al cocerlos podrían estallar. Finalmente, los cerramos con un palillo y los guardamos en la nevera.

La vinagreta de tinta

En una cazuela con un chorrito de aceite, sofreímos a fuego lento el ajo cortado y la cebolla cortada en julianas. Una vez es-

tén bien doradas, añadimos el sofrito y los restos de calamar. Lo dejamos estofar bien, aliñamos con aceite de guindilla y una punta de sal. Cuando esté bien sofrito todo, añadimos el cacao y el agua, y lo dejamos hervir un poco. Retiramos el fuego del sofrito y lo trituramos bien fino con la picadora, pasamos el puré por un colador fino y lo guardamos.

El escabeche

Sacudimos las verduras limpias y cortadas en julianas dentro de una cazuela con un chorrito de aceite de oliva. Después, añadimos las hierbas y el vino blanco. Lo dejamos hervir un rato hasta que se reduzca a la mitad. Añadimos el resto de aceite y lo hacemos hervir un momento. Retiramos el escabeche del

fuego y esperamos que esté a 70 °C. Una vez a 70 °C el escabeche, se sumergen los calamares.

El acabado

Escurrimos los calamares y les quitamos el palillo, los cortamos a rodajas y los reservamos en caliente. Mientras, acabamos la vinagreta mezclando aceite de oliva, el polvo de pimiento, tomate, ajos secos y la picada de frutos secos.

Lo aliñamos con sal Maldon y vinagre al gusto, junto con la *ciboulette* picada. Ponemos los calamares en el plato y los salseamos con las dos vinagretas. Acabamos el plato poniendo las tiras de verduras secas que hemos guardado, un cordón de jarabe de vino blanco y dos briznas de azafrán.