

Akelarre, un ejemplo a seguir

Akelarre es de esos establecimientos que debemos conocer, sobre todo a los que nos gustan las cosas bien hechas, por diferentes motivos entre los que destacaremos su extraordinaria cocina donde la comodidad a la hora de trabajar se convierte en el exponente máximo de este local. Además de ofrecer un excelente binomio entre cocina y arte, como se observa en el hecho de que su máximo responsable, Pedro Subijana, sea uno de los fundadores de la Nueva Cocina Vasca.

Pedro Subijana nos recibió en la puerta de su establecimiento



Tras visitar diferentes establecimientos de nuestro país, hemos decidido comenzar esta sección con **Akelarre** por ser uno de los restaurantes más prestigiosos de la geografía nacional, además de ser uno de los mejores ejemplos para explicar nuestra idea de lo que debe ser un establecimiento de máxima categoría.

Akelarre, ubicado en un precioso paraje rural en las inmediaciones de la capital guipuzcoana, concretamente en la cima del Monte Igueldo, abrió por primera vez sus puertas en 1970 con cierto éxito gracias en parte al buen hacer de Marcelo Garate que consiguió dar a conocer el establecimiento. Pero al marchar éste, allá por 1975, fue cuando Pedro Subijana apareció definitivamente en la trayectoria del restaurante primero como Jefe de Cocina y Director del restaurante. Pero ya en 1980 ante la decisión del gran profesional vasco de irse, los entonces propietarios del local decidieron venderles su parte y así fue como Subijana se quedó solo al frente del negocio.

El establecimiento fue evolucionando poco a poco y de una forma paralela lo hizo su cocina, pasando de la sencillez inicial, aunque con ciertos atrevimientos, a la denominada «Cocina de Autor» como la actual, siguiendo los pasos muy de cerca de la Nueva cocina Vasca al ser Subijana uno de sus principales promotores. Esta consiste en la recuperación de la historia y antiguas tradiciones culinarias vascas pero incorporándoles una serie de elementos nuevos, además de cuidar al máximo todos los detalles como la decoración de los platos y las salsas. Su carta es bastante amplia y completa pues se pueden degustar una serie de platos

típicos durante todo el año y otros de temporada, como por ejemplo los de caza que incluyen seis o siete variedades diferentes como liebre, ciervo, becada o cerceta. Independientemente se nos ofrecen sus nuevos platos, al ser Subijana un investigador incansable, además de un menú de degustación, basándose éste en medias porciones. Es decir, una comida en vez de constar de un primero, un segundo y un postre, el comensal puede disponer de dos medias porciones de cada plato, aparte de un postre más montado y con mayor número de detalles. Esta es una mera prueba del deseo que tiene Subijana por mostrar la realidad de su excelente trabajo. El establecimiento en sí es de considerables dimensiones, pero siempre caracterizado por ese ansia de renovación, de esta forma en una de sus últimas reformas se creó una nueva cocina con el fin de facilitar el trabajo de todos los empleados tanto de la brigada de cocina como la de comedor, con la curiosidad de ser los Reyes de España, Juan Carlos I y Sofía, los que inauguraron hace unos pocos meses en una cena de gala organizada por el go-



La mayoría de las mesas miran al Cantábrico.

Desde la salita de espera se busca la comodidad de los clientes.

Akelarre tiene una capacidad para 180 personas.

Su bar es reducido pero acogedor



bierno vasco.

La cocina por si sola se merece un diez, en ella se percibe todo lo que buscaba Subijana, comodidad y facilidad a la hora de trabajar así como una gran luminosidad, conseguida gracias a sus grandes ventanales, lo que la diferencia de las tradicionales generalmente pequeñas y ubicadas en sótanos.

Asimismo, la cocina está perfectamente delimitada en varias áreas o zonas, por un lado nos encontramos con los fogones de las carnes y por otro el de los pescados, pudiéndose trabajar en ambos desde distintas posiciones. Si avanzamos ligeramente hacia un lateral observamos el área de la repostería y de los platos fríos, además de otra mesa para los productos de pastelería, complementándose ésta con un pequeño recinto, en la antigua cocina, para la elaboración de masas, hojaldres u otra serie de productos que por razones de higiene es mejor realizarlos fuera de la cocina habitual.

Sus comedores, con una capacidad total de 180 personas, no tienen nada que envidiar de las dependencias anteriores, ya que desde la mayoría de sus mesas se puede ver el Cantábrico. El establecimiento se divide en dos comedores, uno privado con una capacidad para 8 personas y otro público que se puede fragmentar en otros más pequeños por medio de unas paredes móviles, que hacen posible disponer de unos salones privados para 14 ó 28 personas, según las circunstancias. Todo ello atendido por unas brigadas de cocina y sala, muy jóvenes por cierto, la primera de 12 personas, más el profesional vasco, y la segunda de 8 entre camareras, maitres y sumilleres.

También debemos indicar que

La cocina tiene perfectamente delimitadas sus áreas

Subijana con su brigada de cocina



Subijana facilitó con estas instalaciones el trabajo de sus empleados



Area de la repostería del establecimiento

tras la última reforma la bodega se ha ampliado, convirtiéndose de esta forma en una de las mayores de nuestro país para un restaurante de su categoría, con algo más de 20 mil botellas procedentes de diversos puntos de la geografía mundial. Siendo este otro botón de muestra de que Subijana no deja nada para la improvisación, quién ha conseguido cosechar merecidamente, como es lógico tras un enorme esfuerzo en estos años, uno de los principales puestos en el ranking de los establecimientos españoles.

Las Sugerencias de

Pedro Subijana

Carpaccio de Vieiras con Lentejas Verdes

Ingredientes: (para 4 personas)
12 vieiras
125 g lentejas verdes (minis)
sal, pimienta, aceite de oliva virgen, vinagre de Jerez
verduras para adornar:
canónigo, cebollino, perifollo.

Proceso:
Cortar las vieiras en láminas en sentido transversal de forma que hagamos dos o tres círculos de cada una de ellas. Colocarlas en una fuente o plato y sazonarlas con sal, pimienta, aceite de oliva virgen y vinagre de Jerez. Dejarlas reposar en el frigorífico.
Mientras tanto, coceremos las lentejas «al dente». Cuando estén ya frías, las sazonaremos también con sal, pimienta, aceite y vinagre. A continuación las escurriremos bien, colocándolas en el centro del plato en el que se vaya a servir en forma de círculo.
Montar encima de cada círculo las láminas de vieiras formando una flor y adornar con un poco de canónigo, cebollino y perifollo. Dar al final un toque con una brocha impregnada.

Pequeño Ragout de langostinos frescos y ostras de Arcachón

Ingredientes: (para 4 personas)
12 langostinos
12 ostras
sal, aceite
50 g setas
unas poquitas judías verdes y zanahorias.
Para la salsas
500 g mejillones
1 chalota
unos gramos de pimienta
250 g cabezas o recortes de pescado



1/2 cebolla, 1 puerro pequeño, 1 zanahoria pequeña, una pizca de apio y otra de hinojo fresco.
1 diente de ajo finamente picado
2 cl aceite de oliva
1 dl vino blanco
1 l agua
150 g tomate maduro
2 cl nata reducida

Proceso:
Hacer la salsa de mejillones, para ello, abrir los mejillones al vapor de la siguiente forma: una vez lavados y quitadas las barbas, colocarlos en una cazuela con la chalota picada, unos gramos de pimienta y vino blanco, con su tapadera y al fuego. Una vez abiertos, retirarlos de la concha, dejarlos aparte y colar el caldo que conservaremos.
Rehogar en una cazuela con el aceite,

media cebolla picada con el puerro y la zanahoria también picados y el diente de ajo, además, de una pizca de apio y otra de hinojo fresco. Colocar las cabezas de pescado y dejar «sudar». Añadir el tomate maduro, picado en trozos. Rehogar y mojar con el agua. Cocer media hora y añadir entonces el caldo de la cocción de los mejillones y los mejillones troceados. Triturar y colar. Por otro lado, saltearemos en muy poquito de aceite los langostinos y las setas dándoles un golpe fuerte y corto de calor bajo la salamandra. En el plato o fuente en que vayamos a servir, colocaremos las ostras templadas en el fondo, por encima pondremos la salsa de mejillones y colocaremos los langostinos. Añadir al final unas chufas o crosnes, las judías verdes, hervidas previamente, las zanahorias acanaladas, también hervidas, y las setas salteadas.



Las Sugerencias de Pedro Subijana

Becada asada con nuestra salsa al limón

Ingredientes: (para 4 personas)
4 becasas
sal, pimienta molida
2 cucharadas de aceite
4 rebanaditas de pan tostado
1 copa de coñac o de armagnac
1 chiquito de vino tinto
1 cucharada de mostaza
la medida de una tacita de café de jugo de carne o de caza
2 cucharadas de nata
1 limón pequeño
una nuez de mantequilla

Proceso:
Pelar las becasas y quitarles los ojos, pero no vaciar su interior ni quitarles la cabeza. Clavar el pico entre las pechugas, sazonarlas de sal, pimienta (a poder ser directamente del molinillo) y «manosearlas» con el aceite para que queden bien impregnadas, pero no chorreando aceite.
Introducirlas en el horno a 250° durante 8 minutos, deberán quedar un poco sangrantes. Sacar las becasas y trincharlas. Echar las cáscaras y los interiores en el recipiente donde las hemos asado. Las becasas trinchadas se podrán colocar ya en el plato de servir y guardar al calor.
Poner a continuación sobre el fuego el recipiente donde las hemos asado, con las carcasas y los interiores; flambearemos con el coñac y añadiremos el vino tinto, la mostaza, el jugo de la carne y la nata así como el limón exprimido. Reducir, poner a punto de sal y colar por el colador fino.
Sacar del colador los huesos y el buche, el resto se picará mezclándolo la nuez de mantequilla y repartiéndolo en los trocitos de pan tostado que pondremos para cada becada.
Por último, rociar las becasas con la salsa y como acompañamiento podremos utilizar unas coles de Bruselas salteadas con mantequilla o aceite y unos bastoncitos de bacon.



Mousse de tres chocolates con avellanas y plátano

Ingredientes:
100 g chocolate negro
100 g chocolate con leche
100 g chocolate blanco
3 plátanos
avellanas picadas

Para la elaboración de cada uno de los chocolates:
3 yemas
1 clara
25 g azúcar
1 dl nata montada
1/4 hoja de gelatina
1 cl leche

Proceso:
Colocar la gelatina a remojo en agua templada para que se ablande; fundir el chocolate a baño maría. Hervir la leche y diluir en ella la gelatina ya blanda; mezclar todo ello con el

chocolate fundido.
Montar las yemas con unas gotas de licor, brandy o ron y un chorrito de agua al baño maría, hasta que doblen su volumen o queden esponjosas. Añadirles el chocolate y mezclar bien. Batir y montar la clara a punto de nieve; hervir el azúcar en un poco de agua hasta que quede a punto de hebra y añadirlo a las claras batiéndolo. Añadirlo al chocolate.
Por último, cuando el chocolate esté templado, añadiremos la nata montada (en caliente se cortarían).
Repetiremos las mismas cantidades de ingredientes y todo el proceso para elaborar la mousse de chocolate con leche y la de chocolate blanco.
A continuación rellenaremos los moldes de forma que queden 3 capas con los tres chocolates diferenciados.
Una primera capa de chocolate negro y sobre ella echaremos unas avellanas picadas; dejaremos que la capa cuaje para evitar que se mezcle con la otra capa de chocolate, añadiremos luego una segunda capa de chocolate con leche y finalmente una tercera de chocolate blanco. Sobre ella colocaremos el plátano cortado en rodajas.

