

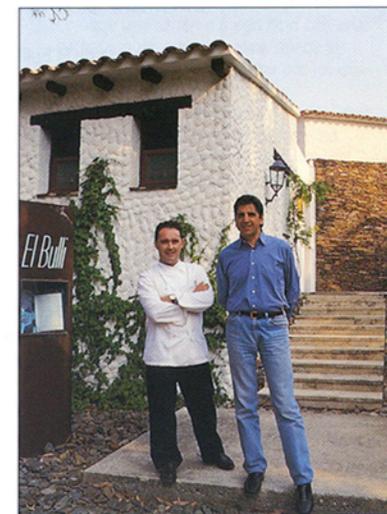


Cualquier rincón de El Bulli, desde sus salas hasta la terraza ofrecen una perfecta visión del luminoso mediterráneo

Hacienda El Bulli,

fidelidad mediterránea

Hay establecimientos que por su situación geográfica deben ofrecer a los consumidores unos atractivos especiales para conseguir ganarse su fidelidad y confianza. Un claro ejemplo de este estilo de restaurantes es la Hacienda El Bulli que con el paso de los años y una propuesta coherente ha logrado superar los inconvenientes que representa estar ubicado en un bello paraje pero de complicado acceso.



Juli Soler y Fernando Adrià han situado El Bulli entre los restaurantes más prestigiosos del país

En pleno corazón de la Costa Brava catalana, entre Rosas y Cadaqués, concretamente en la Cala Montjoi, un paradisíaco espacio natural al que casi resulta más fácil llegar en barco que en automóvil, abrió sus puertas hace años la Hacienda El Bulli, un restaurante que ha sabido evolucionar con el paso del tiempo

hasta llegar a la etapa actual en la que, bajo la dirección de los jóvenes profesionales Juli Soler y Fernando Adrià, ha alcanzado su máximo esplendor, ganándose la confianza de una clientela fiel capaz de olvidar todos los inconvenientes para disfrutar de una innovadora y original cocina en un marco incomparable y

con un servicio de extremada calidad, que también han merecido el reconocimiento internacional con la concesión de dos estrellas en la prestigiosa Guía Michelin, así como alcanzar una puntuación de 19 sobre 20 en la famosa guía "Gault-Millau France".

Acudir a El Bulli representa sumergirse en la sugerente

N
U
E
S
T
R
O
S

E
S
T
A
B
L
E
C
I
M
I
E
N
T
O
S

y singular propuesta gastronómica de Fernando Adrià, quien, a partir de los productos propios de la región y la cuenca mediterránea, investiga y crea particulares combinaciones de sabores, texturas y aromas, con vistosas presentaciones, que convierten cada plato en una auténtica sinfonía para los sentidos. Una personal forma de entender la cocina, -que puede tener partidarios y detractores pero a nadie deja indiferente- a la que en ningún caso se le puede negar el importante esfuerzo de búsqueda de nuevas posibilidades y técnicas que permitan evolucionar la gastronomía con la principal premisa de alcanzar la máxima calidad y perfección.

Un atractivo espacio

El restaurante está instalado en una antigua y típica Masia catalana, dotada de todas las comodidades pero en la que se ha intentado respetar al máximo la estructura y construcción original, conservando las tradicionales vigas vistas con forma de madera en todos los techos y la distribución habitual de la popular casa de campo de la región.

Tras alcanzar el amplio aparcamiento, rodeado de un jardín de pinos y otros árboles de la rica flora mediterránea, el visitante puede admirar a través de unos amplios ventanales la inmensa cocina y acceder a la acogedora terraza, marco idóneo donde tomar un aperitivo mientras disfruta del espectacular paisaje en el que mar y montaña se unen en un estrecho cordón de dorada arena.

Ya en el interior, el comedor ocupa las distintas dependencias de la planta baja de la antigua vivienda que propician la creación de diversos espacios y ambientes íntimos que se prestan a la charla distendida y al disfrute del paladar. La decoración, cuenta con el apoyo inapreciable de la luz



Cala Montjoi, un bello paraje donde disfrutar de la mejor comida

del mediterráneo que entra por todas partes, se basa también en la tierra, ánforas, fósiles, piezas rescatadas de las casas rurales de la zona que conforman un ambiente agradable pero con sobriedad y elegancia.

Mirando al futuro

La cocina de El Bulli merece una mención especial, recientemente transformada por completo por Fernando Adrià, al ofrecer un concepto totalmente personal de lo que debe ser una cocina. Esta está dotada de los elementos más sofisticados e imprescindibles que precisa cualquier establecimiento que se precie, un ejemplo, es la cámara de ultracongelación y conservación de Koma.

Surgiendo de la misma roca de la montaña, se ha

creado un espacio en el que trabajar e investigar se convierte en un acto natural. Grandes ventanales, que hacen llegar la luz hasta el último rincón y permiten gozar al numeroso equipo de jóvenes profesionales de un relajante paisaje y ser observados durante su labor, enmarcan la amplia sala donde se han repartido de la forma más racional posible las distintas secciones. En la parte más alejada del comedor se encuentra el cuarto frío y la sección de postres y pastelería, equipada con los más completos medios, mientras que en el centro el espacio principal, lo ocupan dos innovadoras cocinas, de líneas suaves y abiertas para facilitar el trabajo, frente a una larga barra de madera presidida por una espectacular talla, que junto a otras piezas escultóricas transmiten a la cocina el espíritu artístico con que Fernando Adrià crea sus elaboraciones.

Ante la dificultad de acceso y su ubicación, El Bulli se ve obligado a cerrar sus puertas durante la temporada invernal, pero sus impulsores no cesan la actividad, por lo que en ese tiempo programan cursos para profesionales en esta magnífica cocina que sirven para acercarse a la particular forma de entender Fernando Adrià el tratamiento de los alimentos naturales y de calidad que conforman la base de sus platos. •

La gran cocina recientemente reestructurada por Fernando Adrià permite desarrollar también diversos cursos fuera de la temporada estival



Las Sugerencias de Fernando Adrià

Carpaccio de Boletus confitados y Ensalada de Patatas, Trufas y Mache con Riñones de Conejo

Ingredientes

(Para 4 personas)

Carpaccio:

- 500 g boletus (ceps) confitados
- 5 dl aceite de oliva
- 3 dientes de ajo sal y pimienta
- 8 cucharadas vinagreta al aceite de boletus

Ensalada:

- 1 patata de 150 g
- 4 bouquets de mache limpio y lavado
- 2 lamas de bacon
- 1 trufa de 15 g
- 1 cucharada de aceite de boletus unas gotas de vinagre
- 1 cucharada de cebollino picado
- 1 cucharada de pimienta rosa

Elaboración

Carpaccio:

Limpie con un paño húmedo los boletus y pele las colas, reservando las pieles para otra utilización.

Cigalas con Boletus

Ingredientes

- 4 cigalas medianas
- 2 boletus (ceps) de 80 g
- 32 ajos tiernos enanos
- 15 g mató (queso fresco)

Vinagreta:

- 2 cucharadas de aceite de boletus
- 1 cucharadita de vinagre de Módena
- 1 cucharada de cebollino picado sal

Elaboración

Cigalas:

Pele las cigalas, quitando el intestino central. Limpie con un paño húmedo los boletus y separe el sombrero del tronco (utilice éste para otro plato). Corte el sombrero del boletus en finas escalopas. Coloque una sartén a fuego medio con una cucharada de aceite de oliva, añada los

boletus y deje 5 segundos (el tiempo necesario para que se vuelvan flexibles). Envuelva cada cigala con las lamas de los boletus, con mucho cuidado de que queden unidas. Sazone con sal.

Introduzca los boletus en una cacerola con agua hirviendo, deje tres minutos y escúrralos. Coloque una cacerola con el aceite de oliva y los dientes de ajo a fuego medio, ponga los boletus escurridos y confite durante 10 minutos. Sazone con sal y pimienta y guarde en el aceite de 3 a 4 días.

Una vez reposados, escurra los boletus del aceite, colóquelos en un pequeño plástico, prénselos con un peso y déjelos en el refrigerador durante 10 horas.

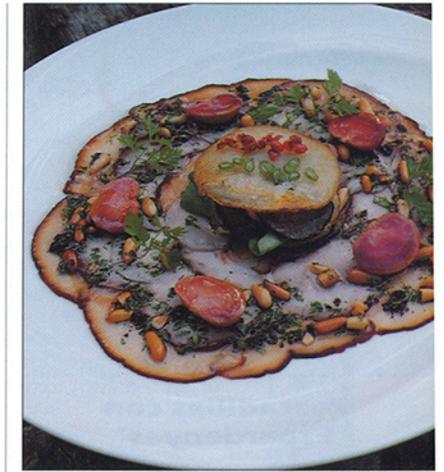
Guarnición:

Cueza las patatas con piel en abundante agua salada. Déjelas enfriar y córtelas en rodajas de 2 mm de grosor. Corte las trufas en rodajas de 2 mm. Prepare una fina juliana con las lamas de bacon.

Acabado y presentación

Corte el carpaccio de boletus muy fino (1'5 mm) en una máquina cortafiambres y colóque bien extendido en un plato. Sazone con la vinagreta de boletus. Coloque una sartén a fuego flojo con una cucharada de aceite de oliva, añada las rodajas de patata y deje dorar por los dos lados.

Ase a la parrilla los riñones de conejo, deje reposar 3 minutos y corte por la mitad. Rehogue en una sartén a fuego flojo la juliana de bacon. Escurra y mezcle con el



mache y las trufas. Sazone con sal y pimienta, aceite de boletus y el vinagre de jerez. Coloque en el centro del plato del carpaccio, la ensalada en forma de pisos, alternando rodajas de patatas y bouquets de mache y trufa. Ponga en la última rodaja de patata el cebollino picado y la pimienta rosa. Añada alrededor los riñones de conejo.

tiernos, formando una pequeña araña, ponga en el centro la cigala y salsee alrededor.

Guarnición:

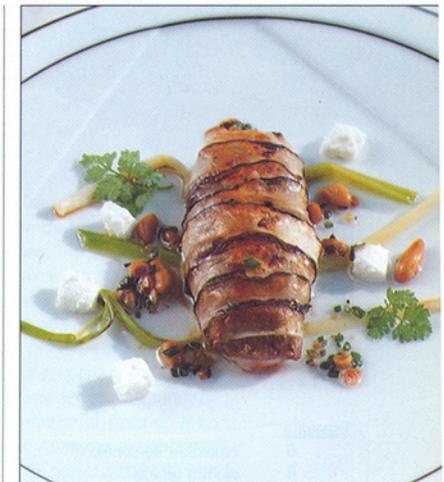
Quite las primeras capas de los ajos tiernos y colóquelos en una cacerola con agua fría a fuego fuerte, deje hervir medio minuto y enfríe. Corte el mató en daditos de medio centímetro.

Vinagreta:

Mezcle todos los ingredientes de la vinagreta en un bol.

Acabado y presentación

Mezcle la vinagreta con los daditos de mató. Ase a la parrilla los ajos tiernos. Coloque una sartén con una cucharada de aceite de oliva a fuego fuerte, añada las cigalas y dore por los dos lados. Coloque en un plato de tapas los ajos



tiernos, formando una pequeña araña, ponga en el centro la cigala y salsee alrededor.

Las Sugerencias de **Fernando Adrià**



Pescadillas con "Espardenyes"

Ingredientes

(Para 4 personas)

28	pescadillas de 15 a 20 g
300 g	espardenyes (marisco originario de la Costa Brava)
240 g	habas sin vaina
2	lonchas de bacon
1	berenjena

Salsa:

35 g	hojas de perejil
20 g	mantequilla
3	cucharadas de aceite de bogavante
1	cucharada de perejil picado

Elaboración

Las pescadillas y "Espardenyes":

Separe los filetes de las pescadillas con la ayuda de un cuchillo flexible. Limpie las "espardenyes", separando con un cuchillo los filamentos de la parte 'gomosa' que los aguanta.

Guarnición:

Hierva las habas en agua salada durante 30 segundos, enfríelas y quiteles la piel. Corte en fina juliana el bacon. Corte la berenjena en cuatro lonchas a lo largo y de un grosor de medio centímetro (19 cm de largo por 6 cm de ancho).

Salsa:

Cueza en abundante agua salada las hojas de perejil durante 1 minuto y escúrralas. Blanquee los dientes de ajo. Pase por una licuadora los dientes de ajo blanqueados y el perejil hervido para extraer el jugo.

Coloque una cacerola a fuego flojo con el jugo de ajo y perejil, incorporando la mantequilla y el aceite de bogavante con la ayuda de un batidor y agregue el perejil picado.

Acabado y presentación

Ase a la parrilla las lonchas de berenjena durante 2 minutos. Coloque en una sartén antiadherente a fuego medio el bacon en juliana, deje dorar y agregue las habas. Rehogue durante medio minuto. Coloque una sartén a fuego fuerte con una cucharada de aceite de oliva, añada las "espardenyes" y saltéelas durante 2 minutos. Coloque una sartén antiadherente con una cucharada de aceite de oliva a fuego fuerte, añada las pescadillas, salpimentándolas, y deje 15 segundos por cada lado. Coloque la loncha de berenjena a un lado del plato y las habas al otro, ponga las pescadillas sobre la berenjena y las "espardenyes" sobre las habas. Salsee alrededor.



Espaldita de Conejo con Pulpitos

Ingredientes

(Para 4 personas)

Espaldita:

8	espalditas de conejo
8	dientes de ajo
6	cucharadas de hierbas picadas
1	crepinette

Guarnición:

12	cebollitas platillo pequeñas
250 g	pulpitos
100 g	setas variadas

Salsa:

6	cucharadas de vermouth blanco dulce
8	cucharadas de jugo de carne
4	cucharadas de caldo de morralets
4	cucharadas de aceite de canela
40 g	mantequilla
1	cucharada de perejil picado

Elaboración

Espaldita de conejo:

Ase los dientes de ajo en horno a 160°C durante 30 minutos. Pele los ajos y mezcle la pulpa con las hierbas picadas. Deshuese las espalditas de conejo con un cuchillo muy fino, procurando que se deformen lo mínimo. Rellene las espalditas con el ajo y las hierbas y envuélvalas con la crepinette.

Guarnición:

Coloque las cebollitas en un cazo con agua fría y ponga a fuego vivo; deje hervir 20

minutos y enfríe después. Pele las cebollitas y resérvelas. Limpie y lave en agua las setas, muy rápidamente. Limpie los pulpitos en caso de que sean un poco grandes.

Acabado y presentación

Salpimente las espalditas y rehóuelas durante 1 hora en una cacerola con un poco de aceite de oliva, a fuego muy flojo. Agregue las cebollitas y las setas y deje estofar 15 minutos; añada los pulpitos y coloque la sartén a fuego vivo. Cuando éstos estén dorados, retirelos y resérvelos. Añada el vermouth a la sartén y redúzcalo a 1/3 parte. Retire las espalditas de conejo y agregue el agua de morralets y el jugo de carne, dejando cocer 10 minutos, y añada el aceite de canela y la mantequilla. Una vez la salsa esté terminada, ponga los pulpitos y sazone con sal, pimienta y las hierbas picadas. Coloque las cebollitas y setas en el centro del plato y ponga encima en forma de cruz las espalditas de conejo, salsee todo el conjunto con la salsa y los pulpitos. Decore con perifollo.