

Martín Berasategui



A imagen y semejanza

Con sólo aproximarse a casa de Martín Berasategui se empieza a conocerle. Es la obra a imagen y semejanza de un hombre joven en años aunque anciano en sapiencia y logros profesionales, de carácter afable y rebosante de esa nobleza propia del vasco noble. En el año de los fastos de 1992 comienza a fraguar su aventura personal, nada fastuosa por otra parte, pero sí ambiciosa, con la sana y lícita ambición del que lucha por la realización de un sueño.



En la localidad guipuzcoana de Lasarte, a escasos kilómetros de su San Sebastián natal y en el reformado caserío Loidi, propiedad de la familia de su esposa Aneka, levanta Martín Berasategui un restaurante de especial encanto que abre sus puertas el pri-

**El restaurante
Martín
Berasategui se
levanta sobre el
reformado
caserío Loidi de
Lasarte**

mero de mayo de 1993 y que sintetiza su idea personal de la vida, de la fidelidad, de la amistad y de la cocina. Un restaurante que encuentra la elegancia en el buen gusto, sin caer en otro lujo que el derroche de naturaleza en el que se encuentra ubicado. "Aquí

tengo todo el espacio que quiero, tengo mi propia huerta, tengo contacto directo con las materias primas, es el sueño de cualquier cocinero. Qué te voy a decir si el proyecto lo he hecho yo, si todo ha salido como lo había imaginado, como lo he mamado".

Atrás quedaba la época del Bodegón Alejandro, restaurante familiar de la Parte Vieja donostiarra donde, desde temprana edad, Martín aceptó de buen grado los no pocos conocimientos que le regalaron su madre y su tía, absorbió sin perder detalle y durante años todo lo que allí se cocía para más tarde pulirlo y refinarlo en los obligados fogones franceses junto a nombres propios como Lahet, Brouchican, Heinnard, Mandión, Oudil o Ducasse.

Dos notas definen el caminar culinario de Martín Berasategui, dos claves que sirven de manual para conocer al hombre y su obra. El apego a la tierra, esa necesidad vital de pisar en blando, de respirar los



La amplia terraza, desde la que se pueden contemplar un bello paraje típicamente guipuzcoano, es uno de los mayores encantos del restaurante



efluvios que manan de su huerta y se llegan hasta la amplia terraza del restaurante, de sentirse y saberse inmerso en la vida rural, con sus estaciones y sus productos estacionales, el contacto directo y diario con las gentes que integran este paisaje y que le proporcionan lo que precisa, todo ello conforma la vertiente física de este cocinero.

No extraña por tanto su defensa a ultranza y su respeto sincero hacia las materias primas, "soy casero, de la tierra, y creo que deberíamos ser más agradecidos con los que se han preocupado para que aquí siempre tengamos estos productos, a esas gentes de los caseríos...". Y así se aventura a pronosticar el futuro de la cocina, "sólo tendrán sitio las cosas bien hechas, con las materias de cada tierra, aquello que se haga con cariño y con respeto hacia la tierra que pisa. A la gente le gusta lo bueno, y eso está claro. Si yo te pongo delante mis últimos treinta platos, seguro que te gustan más los

que mejor he hecho y menos los que peor me han salido".

El respeto, el cariño y el profundo conocimiento sobre todo lo que llega hasta su cocina nos conducen a la segunda nota definitoria del buen hacer de este cocinero donostiarra, esto es, su pasión por el oficio, "yo

La luz que penetra por los amplios ventanales inunda el salón principal creando un ambiente agradable y acogedor

cocino para que la gente que viene aquí a comer disfrute, pero por mucho que se diviertan yo me divierto aún más cocinando". Esta dedicación vocacional no le permite descuidar ni un solo detalle, verdadero secreto para conseguir el clima deseado, "quiero que la gente que se siente en la



El restaurante conserva un cierto aspecto rústico, herencia de sus antecedentes como caserío

mesa de Martín Berasategui se encuentre como en el comedor de su casa, a gusto, aunque rodeado de buenos profesionales. Pero lo último que quisiera es que alguien se pueda sentir tenso o cortado".

Su extremada sencillez, su carácter hospitalario, su continuo agradecimiento a cuantos le han enseñado y a las materias primas que tiene a su alcance, todo ello no obstante no consigue disimular, por mucho que la modestia se esfuerce, el sorprendente talento que esconde Martín Berasategui y que fluye a borbotones con no más sentarse a su mesa. "Bueno, oye, a ver si os gusta, que lo que hacemos aquí es un poco atrevido" advierte tímidamente mientras se vuelve a los fogones para comprobar que todo esté a punto. Y se inicia así un bello espectáculo, aromático, colorista, casi místico, y succulento aun sin perder equilibrio en sabores y texturas. Se aprecian buenas maneras técnicas, pero aún más se percibe el ingenio, el cariño y la espontaneidad. En definitiva, una cocina dinámica, actual, personal, bien construida y refinada pero sin desprenderse de sus antecedentes. Todo un gozo del que participan cocinero y comensal. Y todo un trabajo exhaustivo e infatigable de un equipo competente.

Premio al Mejor Cocinero del Año 1996, otorgado por la Academia Española de Gastronomía; Premio Alimentos de España, otorgado por el Ministerio de Agricultura; Premio PII al mejor plato creativo y al Mejor plato del año; son algunos de los galardones recibidos por Martín Berasategui pese a contar con solo 37 años. Además ha recuperado su querido "Bodegaño Alejandro", ha resucitado el restaurante El Amparo de Madrid con su permanente asesoramiento, ha publicado un libro que ya inicia su segunda



Berasategui posee su propia huerta que cultiva y recolecta para obtener las mejores materias primas

edición, y se ha situado, en poco tiempo, entre los más grandes de la geografía gastronómica nacional.

Pero ningún reconocimiento como el reciente homenaje que le ofrecieron los suyos, "si tienes que poner algo en mayúsculas cuenta lo que me pasó la noche del 29 del 5 del 97 en la sociedad Gaztelubide, no entraba ni dentro de mis sueños. La gente de la cuadrilla, gente que ha remado conmigo, amigos de mi padre, o sea, los míos, los de siempre, cantaban can-

ciones que habían hecho para mí, versos en euskera hechos para mí. No tengo palabras de agradecimiento. Sabes qué pasa, que yo estoy ya preparado para estar en Madrid delante de 500 personas como cuando me dieron el Premio Alimentos de España. Pero lo que me ha marcado es lo que pasó en Gaztelubide. Fue la leche. En ese momento recogí mucho más de lo que he sembrado en la vida. No creo que pueda devolvérselo nunca. Imagínate". ■



La imaginación y el talento culinario de Martín Berasategui comienza en sus variados aperitivos, verdaderas exquisiteces en miniatura.

La Cocina de Martín Berasategui

Rodaballo a la parrilla con guisado de Guisantes y Habas y Cilindro de Lomo y Trufa

GUISADO DE HABAS Y GUISANTES

Ingredientes

- 100 g guisantes
- 90 g habas
- 25 g cebolleta fresca
- 10 g dados de jamón de Jabugo
- 2 cucharadas de salsa de guisantes

SALSA DE GUISANTES

- 300 g guisante congelado
- 150 g caldo del día
- 70 g aceite de oliva
- 1 u diente de ajo
- 5 g azúcar
- sal

CEBOLLETA ENANA APAOLAZA

cebolletas, aceite de oliva, sal y agua

Elaboración

Escaldar y pelar los guisantes y las habas. Cortar finamente la cebolleta y pochárla en aceite de oliva (0,4°). Retirar del fuego, añadir los dados de jamón y volver a rehogar. Incorporar las habas peladas, dejar cocer 2 minutos y agregar los guisantes y la cebolleta cocida. Mezclar con la salsa de guisantes y afinar de sal.

SALSA DE GUISANTES. Preparar un refrito de ajos con el aceite y el diente de ajo cortado a láminas. Poner los guisantes crudos en el termomix, añadir el refrito de ajos, el caldo caliente colado, el azúcar y la sal, triturar y colar.

CEBOLLETA ENANA APAOLAZA. Cortar las cebolletas dejando un poco de verde, saltar con aceite de oliva muy caliente y salar ligeramente para fijar el color. Mojar con agua hasta cubrir, dejar reducir hasta que las cebolletas estén tiernas y añadir al guisado de habas y guisantes.



RAVIOLI DE TRUFA Y LOMO

Ingredientes

- c/s lomo ibérico
- 150 g jugo de trufa
- sal
- 70 g nata semimontada
- 1 u hoja de gelatina

Elaboración

Calentar el jugo de trufa con la sal y añadir la gelatina remojada durante 2 minutos en agua fría, trabajando hasta una perfecta disolución. Dejar enfriar y cuando esté casi gelatinizado, añadir lentamente la nata montada y dejar enfriar tapado en el frigorífico. Cortar longitudinalmente (12 cm) el lomo muy fino en la máquina cortafiambres. Poner un poco de mousse de trufa y enrollar como un tubo (utilizar 3 tubos por ración).

RODABALLO

Ingredientes

- 160 g rodaballo (con hueso y piel)

AJILIMOJILIS

- 100 g aceite de oliva
- 50 g vinagre de sidra

Elaboración

Marcar el rodaballo por la parte de la piel en una sartén antiadherente, colocarlo en una bandeja con la piel hacia arriba y añadirle un poco de ajilimojilis, preparado mezclando en el turmix el aceite y el vinagre, y de fumet. Introducir en el horno y, cuando esté cocido, añadir más ajilimojilis y sal de escamas. Reducir el conjunto de la salsa, añadir perejil y ligar con mantequilla.

VINAGRETA DE TRUFA

Ingredientes

- 20 g trufa fresca picada
- 10 g cebollino picado
- 20 g salsa de foie
- 10 g vinagre de jerez
- 70 g aceite de oliva 0,4°
- sal

Elaboración

Mezclar el aceite de oliva con la trufa, el cebollino y la salsa de foie, preparada con jugo de carne y mantequilla de foie. En el último momento añadir el vinagre y la sal.

Montaje

Colocar formando ángulo el rodaballo napado con su propia salsa y el guisado de habas y guisantes. Disponer en un lado los raviolis de lomo y trufa y acompañar con vinagreta de trufa y salsa de guisantes.

Mollejas crujientes de Pato con Raviolis de Garbanzo Flor de Sauco de Sauco y Jugo de Módena

RAVIOLI DE GARBANZO

Ingredientes

- 1.500 g garbanzos flor de sauco
- 2 u tomates maduros
- 2 u pimientos verdes
- 2 cabezas de ajos
- 2 cebollas
- 150 g aceite de oliva Maeva
- 250 g mantequilla
- 250 g aceite de oliva
- 150 g foie cocido
- sal
- c/s pasta fresca

Elaboración

Cocer los garbanzos, previamente remojados durante una noche, con las cebollas, sin deshojar, cortadas por la mitad, las cabezas de ajo enteras y el aceite Maeva siguiendo exactamente el proceso de las pochas "Manuela Aparicio". Cuando los garbanzos estén muy cocidos, reducirlos a puré en el termomix con la verdura, el foie y el caldo de cocción. Pasar el puré dos veces por el cedazo y ligarlo en el fuego, primero con el aceite y después con la mantequilla. Rectificar de sal y dejar enfriar en frigorífico 2 horas antes de preparar los raviolis. Cortar los cuadrados de pasta fresca (5 ó 6 por ración) y colocar con manga y boquilla lisa mediana una bola de 2x2 cm de puré de garbanzos. Cerrar las cuatro puntas del ravioli hacia el centro y reservar bien tapado con film.

JUGO DE MÓDENA

Ingredientes

- 130 g vinagre de Módena
- 30 g fumet de pescado
- 100 g mantequilla

Elaboración

Reducir el vinagre de Módena a punto de caramelo, desleir con el fumet y montar con la mantequilla. Reservar al baño maría.



SALTEADO DE SETAS

Ingredientes

- 80 g setas confitadas
- 1 punta de ajo picado
- 5 cl jugo de pichón o pato
- perejil picado

Elaboración

Saltear a fuego fuerte las setas en su propia grasa del confitado. Cuando hayan tomado color, añadir la punta de ajo, bajar a fuego suave, remover 15 segundos y añadir el jugo de pichón. Dejar cocer lentamente 5 minutos, rectificar de sal y añadir el perejil.

MOLLEJAS

- 4 u molleja confitada en lata por persona

Elaboración

Dorar ligeramente las mollejas confitadas en su propia grasa justo en el momento de montar el plato.

Montaje

Colocar las mollejas recién doradas en un plato hondo con los raviolis de garbanzo y terminar de cocer en horno a 250°C durante un minuto y medio. Salsear bien con el jugo de Módena, espolvorear con cebollino y servir acompañado con el salteado de setas.

PEQUEÑECES IMPORTANTES

1. El ravioli debe estar fuera del frigorífico desde al menos una hora antes del servicio
2. Las latas de mollejas no se guardan en la cámara, a no ser que se hayan abierto. Así se mantienen a temperatura ambiente y se asegura que van a salir calientes al comedor.
3. El jugo de Módena se conserva al baño maría durante el servicio.

El Postre Martín de Manzana, Mamiá y Nueces M.B.97



MOUSSE DE MAMIA

Ingredientes

- 500 g mamiá
- 4 u yema de huevo
- 200 g nata montada
- 125 g azúcar
- 2 u hojas de gelatina

Elaboración

Blanquear al baño maría las yemas con el azúcar, retirar del fuego, añadir la mamiá y batir para que se mezcle bien. Incorporar la gelatina y, por último, mezclar la nata montada. Dejar enfriar.

HELADO DE MAMIA

Ingredientes

- 2.000 g mamiá
- 400 g nata
- 200 g leche en polvo
- 200 g glucosa
- 240 g azúcar

Elaboración

Triturar en el termomix la leche en polvo, el azúcar y la nata calentando a 50°C. Añadir la glucosa y la mamiá, colar y dejar enfriar.

CARAMELO BLANDO DE NUEZ

Ingredientes

- 100 g leche de caserío
- 100 g azúcar
- 100 g glucosa
- 80 g nata
- 80 g mantequilla
- 120 g nueces

Elaboración

Cocer la leche, el azúcar y la glucosa, removiendo constantemente, hasta que tome un color caramelo naranja. Retirar del fuego, añadir la nata y la mantequilla y volver a calentar hasta que hierva. Añadir las nueces tostadas, sin quemar, en el horno y verter en moldes cilíndricos y huecos colocados sobre un tapete de sílicona.

JUGO ESPECIAL DE CIRUELAS

Ingredientes

- 300 g ciruelas sin hueso de Agen
- 700 g agua
- 1 u vaina de vainilla

Elaboración

Hervir las ciruelas, con el agua y la vaina de vainilla abierta y rascada. Retirar la vaina, dejar enfriar, pasar por el termomix y colar.

TEJA CRUJIENTE DE MIEL

Ingredientes

- 500 g mantequilla pomada
- 500 g miel caliente
- 500 g azúcar lustre
- 500 g harina
- 150 g clara de huevo

Elaboración

Mezclar la mantequilla y la miel, incorporar el azúcar y la harina y finalmente las claras. Extender tiras muy largas y estrechas de la masa sobre tapetes de sílicona y cocer en horno a 180°C hasta que tomen un color ligeramente oscuro. En cuanto salgan del horno darle forma de espiral.

MANZANAS CAMELIZADAS

Ingredientes

- 300 g azúcar
- 75 g agua
- 1 dl ron
- 2 u vaina de vainilla
- 300 g mantequilla
- 5 u manzana golden

Elaboración

Cocer el azúcar con el agua hasta que tome color caramelo naranja, añadir el ron y flambear. Incorporar la mantequilla a trozos y las vainas de vainilla troceadas y rascadas y dejar cocer hasta que se disuelva la mantequilla.

Pelar las manzanas y untarlas con limón para que no se oscurezcan. Cortarlas transversalmente por la mitad y vaciar el centro con un descorazonador.

Colocar las manzanas y el caramelo en bolsas de cocción y envasarlas en el número 7. Cocer en el horno al vapor (100°) durante 12 minutos e introducir las bolsas en agua con hielo para interrumpir inmediatamente la cocción.

Montaje

Colocar en el plato un aro de caramelo blando de nuez y encima la manzana caramelizada. Rellenar la manzana con el mousse de mamiá y colocar encima el helado de mamiá dentro de la teja de miel. Decorar el plato con un cordón de jugo de ciruela.