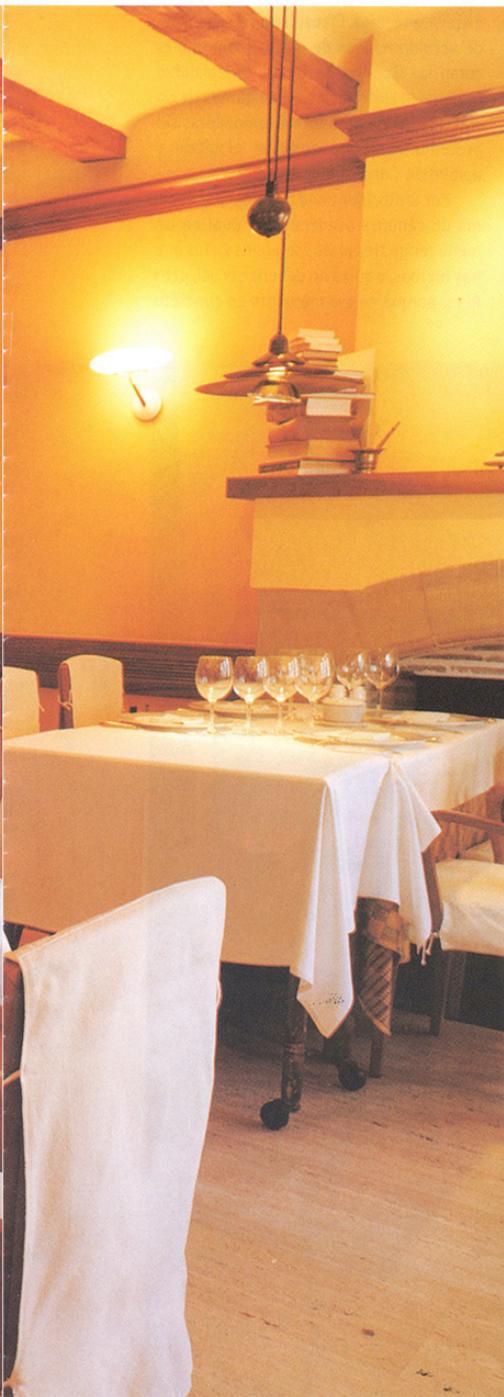
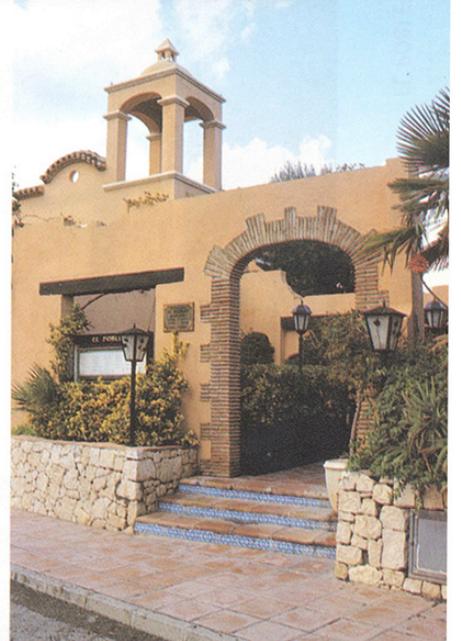


# El Poblet

## identidad personal



El Poblet ha cumplido 21 años desde que Tomás Arribas abriera sus puertas en la costera Denia (Alicante). Una primera época de cocina popular que no comercial, no exenta de cierta inquietud evolutiva y sobre todo de reverencias al producto. Enrique Dacosta se incorpora en la segunda década e inicia una particular revolución, "intento desde el principio olvidarme de dónde estoy, de dónde soy y de dónde viene el producto que utilizo, para a partir de ahí desarrollar mi propia idea". Dacosta extremeño, Arribas bur-



*Enrique Dacosta es un cocinero ecléctico. Nos explicamos. Tiene método, aunque no tuvo escuela. Maneja una depurada y racionalizada técnica que hace compatible con sus golpes de inspiración y espontaneidad. Concede vital importancia a las excelencias de la materia prima, en una cocina en la que es tan esplendorosa la aristocrática gamba como la proletaria acelga. Hay pinceladas de gastronomía regional, pero trazos de cocina plurinacional. Debemos hablar por tanto de culinaria de autor, imaginativa, talentosa y muy personal, sin más identidad que la de su propio responsable, para referirnos a lo que se cuece hoy en El Poblet de Denia (Alicante).*



*El Poblet ha conseguido situarse entre los restaurantes con mayor proyección en el actual panorama culinario español*



galés, y El Poblet en Alicante. Superar estas referencias geográficas sin más influencias que las justas son el primer objetivo del joven cocinero, con la obligación añadida de evitar una ruptura absoluta con la fructífera trayectoria del restaurante, "yo no puedo decirle a un cliente que ya no hacemos tal o cual arroz. Ahora bien, he ido introduciendo otros arroces que tienen que ver más con mi manera de entender la cocina".

Y este autodidacta encuentra el equi-

librio para su actividad en su propio método, "primero el producto, después la idea y finalmente el desarrollo del plato".

Y en este orden secuencial, la calidad de la materia prima es condición antes que su procedencia. Así, a la majestuosa gamba local se le suman las ostras y percebes de otros orígenes. Así, con productos de aquí y de allá, de incuestionable excelencia y sin más transformación que la necesaria, comienza a germinar la idea culinaria que encuentra su plasmación gracias a una

exquisita técnica. El resultado, dispar. Desde actualizaciones de platos memorables como las Gambas en bleda, especialidad regional del interior a base de gamba de río y acelga, hasta propuestas rompedoras sin precedente alguno como el elogiado y aplaudido Cubalibre de foiegras.

Por tanto, identidad personal por encima de cánones académicos, "igual en un menú tengo tres platos seguidos en los que hay hierbas, y quizá no debería ser así, pero lo es, porque en ese momento en concreto

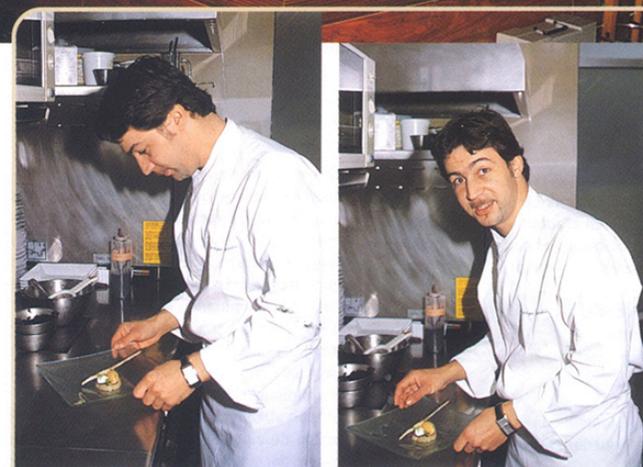
la inspiración viene por esos derroteros", añade Dacosta.

Y es que no se pueden poner puertas al campo ni márgenes a la actividad creativa. No obstante, matiza el cocinero, "al final los menús se desarrollan con bastante armonía. Hay grandes cambios de ritmo que el cliente puede entender como provocaciones. Pero para mí son juegos posibles. Todo lo que hago es perfectamente posible".

Y lo que hace es canalizar una necesidad creativa personal que se manifiesta en cada uno de sus platos, "yo no creo que quien se embarca en una aventura de este tipo y decide montar un restaurante como éste lo haga pensando en la prensa, en la fama o en el auge que pueda tener. Creo que es una manera de plasmar tus ideas, de



EL POBLET



Primero el producto, después las ideas y, finalmente, el desarrollo del plato. Este es el método en el que Enrique Dacosta basa la construcción de su cocina

exteriorizar algo que necesitas expresar".

Entiende Enrique Dacosta que un restaurante de altos vuelos como El Poblet debe ser rentable, "no me gustaría que el resto de actividades que hacemos, tuvieran que costear los gastos de El Poblet. Este restaurante puede ser un capricho pero tiene que autofinanciarse, y si además se puede ganar dinero, pues mejor. Es cierto que como les pasa a otros éste es un restaurante de minorías. De todas formas, con 40 servicios para comer y otros tantos para cenar ya nos permite seguir haciendo lo que hacemos, no necesitamos más".

A pesar de este público minoritario que visita asiduamente los restaurantes de alta cocina, Dacosta se felicita del meteórico auge de la gastronomía española, confiando la responsabilidad a los grandes personajes que se mueven en este sector, "creo que el hecho diferencial y el motor de esta revolución en la cocina se debe al factor humano, al enorme valor y a la calidad humana de los grandes cocineros que actualmente están en el oficio. Antes nadie enseñaba nada, todo se mantenía en secreto. Hoy se muestran los platos incluso antes de ponerlos en la carta, y no pasa nada. Es un buen momento para toda la cocina en general, y especialmente para la que practicamos en restaurantes de este tipo", concluye el cocinero.

El Poblet vive pues su momento más dulce de la mano de un Enrique Dacosta proyectado hacia las más altas cotas del panorama culinario actual, fiel a sus convicciones y sin más exigencias que las propias, las que marca su personal e intransferible manera de entender el arte culinario.

Cigalas con berenjenas blancas y eucalipto



EL POBLET

**CIGALAS**

**Ingredientes**

- 1 u. cigala de 250 g por persona
- cebollino picado
- sal de "guerand"

**CALDO DE CIGALA**

**Ingredientes**

- 1 u. tomate picado
- carcasa y cabeza de cigala
- 1 u. cebolla
- 1 u. puerro
- 2 u. hojas secas de eucalipto
- 1/4 sal, pimienta blanca, agua,
- aceite de oliva suave

**Elaboración**

Pochar con la cebolla, el puerro, picados, agregar las hojas de eucalipto secas, el tomate y las cabezas de cigalas. Mojar con agua hasta cubrir (1 l de agua). Cocer hasta conseguir 300 ml. Triturar y tamizar el conjunto. Poner de nuevo a fuego, rectificar de sal e infusionar las hojas de eucalipto verdes.

**PURÉ DE BERENJENAS**

**Ingredientes**

- 4 u. berenjenas
- sal
- aceite de oliva
- 4 g curry "Madras" suave
- 1 u. pastilla Fisherman's (eucalipto)

**Elaboración**

Asar las berenjenas por el procedimiento tradicional. Sacar la carne de las mismas, introducirla en el robot y emulsionarla con el aceite de oliva y el curry, rectificar de sal y reservar en el robot.

**ROMANESKU**

**Ingredientes**

- 10 g romanesku por persona

**Elaboración**

Asar a la plancha con punto de sal, pero tiene que quedar casi crudo.

**Montaje**

Sobre un plato cuenco, disponer una cucharada de puré de berenjena, sobre ella unos trocitos de Fisherman's al eucalipto, no demasiado fino, para que en la boca, mientras vayamos comiendo, tengamos momentos más potentes y más suaves, aún así tiene que seguir predominando el sabor a cigala. Encima de la berenjena poner la cigala que tendrá 1 minuto de horno, pintada de aceite sólo para que entre el calor, porque la cocción es mínima. Añadir alrededor del puré dos cucharadas de caldo de cigala, levemente trabado. En un punto del plato colocar el romanesku y sobre la cigala el cebollino picado y la sal.

**PASIÓN**

**Ingredientes**

- 0,5 l fruta de la pasión
- 1,5 l jarabe (1 por 1)
- 10 u. hojas de gelatina

**Elaboración**

Mezclar los ingredientes y emulsionar en la montadora de merengue a 5 grados de temperatura, durante 15 minutos. Dejar reposar, al menos 6 horas en una placa de 2 cm. de grosor, en la cámara. Cortar rectángulos de 2 por 5 cm los cuales hay que templar, a la hora del pase, en salamandra (muy poco).

**CONSOMÉ DE PINO**

**Ingredientes**

- 50 u. nudillos de pino
- 5 u. piñas verdes
- 3 l agua
- 200 g azúcar
- 1 gota aceite esencial de pino

**Elaboración**

Escaldar todo el pino y cocemos en los 3 l de agua todos los ingredientes muy lentamente hasta reducir a 2 l el conjunto. Después dejar reposar el consomé en la cámara. Por litro de consomé añadir 4 gramos de agar y estirar en platos adecuados.

*Foie asado sobre pinos virtuales y pasión*

**FOIE**

**Ingredientes**

- 1 u. foie de 400 gr.

**Elaboración**

Grillar el foie en la sartén ya salado y a temperatura ambiente. Hornear a 140 grados durante 5 minutos y dejar reposar en papel absorbente. Después tenerlo durante 15 minutos en la salamandra a unos 40 grados de temperatura. Al pase introducir el foie en un ligero almibar de pino a 40 grados durante 5 minutos.

**OTROS INGREDIENTES**

- cebollino
- sal en escamas
- pinos recién tostados (si los conseguimos de agua, mejor)
- pequeña hoja de ficoide

**Montaje**

Calentar un minuto el plato en el horno. Templar la pasión en la salamandra y escurrir el foie. Debajo del foie colocar las pequeñas hojas de ficoide que van a dar tan sólo una textura crocante al plato. La pasión es muy delicada y tiene que salir rápidamente a la mesa.





EL POBLET



FONDO DE GAMBAS EN "BLEDA"

Ingredientes

- 2 u cucharadas de aceite de ajo, base
- 1 u puerro blanco
- 1 u cebolla
- 2 g pimentón agri dulce
- 20 u cabezas de gamba a la brasa
- 4 u acelgas medianas
- 50 g calabacín
- 4 u hebras de azafrán
- 20 g hojas de perejil

ACEITE DE GAMBA

Ingredientes

- 0,5 l aceite de semillas
- 0,5 l aceite de oliva suave
- 1 u diente de ajo
- 1 u puerro pequeño
- 30 u cabezas de gamba roja  
grilladas a la brasa

Elaboración

Grillar las cabezas en la parrilla concienzudamente. En una perola ir confitando en el aceite el ajo y el puerro, añadimos las cabezas y confitar hasta que todo el posible líquido de las cabezas y verduras se evapore quedando sólo aceite y su sabor. Reposar el conjunto 24 horas en frío y colar a dosificadores.

PHARCELES DE "BLEDA" ENCEBOLLADA

Ingredientes

- 8 u cebollas
- 2 u acelgas
- aceite de las cabezas

Elaboración

Picar la cebolla muy fina, confitar lentamente en una porción de aceite y luego en caliente escurrir bien. Cocer las hojas de las "bledas" y enfriar en agua helada con sal. Extender la hoja de "bleda" ya cocida y en el centro de ella poner una cucharada de cebolla pochada y proceder a cerrar el pharcelé.

Elaboración

Pochar bien toda la verdura (menos el 50% del perejil y de la acelga), las cabezas y añadir agua hasta cubrir el conjunto. Salar y cocer unos 25 minutos, espumando si fuera necesario. Agregar el perejil y las acelgas restantes y dejarlos durante 5 minutos más. Después triturarlos en el robot, tamizarlos, rectificar el punto de sal y espesar, según el gusto, y reservamos para el pase.

COLAS DE GAMBAS

Elaboración

Justo a la hora del pase, salarlas y pintarlas con su aceite, y grillar en la brasa bien caliente, vuelta y vuelta. Luego sacarlas y proceder al montaje con el conjunto caliente. Las hojas de acelga roja aliñadas les van a dar frescura y textura al plato, al que también espolvorearemos cebollino picado y sal.



NARANJAS SANGUINA

Ingredientes

- 1 l zumo de naranja sanguina
- 50 g Campari
- 5 u hojas de gelatina

Elaboración

Diluir la gelatina en un pequeño porcentaje de naranja y mezclar con el resto de la naranja y el Campari.

MOLUSCOS

Ingredientes

- 2 u canchales
- 2 u almejas
- 2 u cloquinas (mejillones pequeños)
- 4 u percebes
- 4 u tellinas
- 5 g caviar de trucha

Elaboración

Cocer los percebes con tan sólo 1 minuto de cocción. Abrir las almejas y demás moluscos en agua hirviendo de mar claro. Retirar las cáscaras.

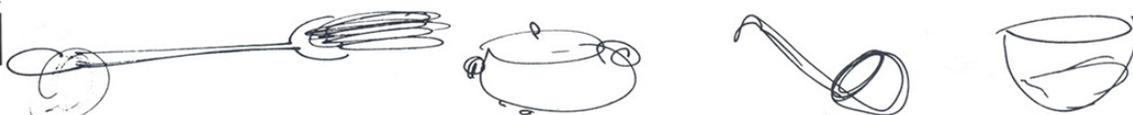
HIERBAS

Ingredientes

- 2 u hojas de orégano
- 2 u hojas de estragón
- 2 u hojas de hinojo
- 2 u hojas de perifollo
- cebollino picado
- nalladura de limón verde
- sal Maldon
- aceite de oliva suave
- dados de manzana ácida

Montaje

Poner los moluscos con la gelatina y decorar con las hierbas, la ralladura de limón y los dados de manzana. Aderezar con unas gotas de aceite y sal Maldon.





EL POBLET



**PERLAS DE SUS CABEZAS**

**Ingredientes**

- 20 u cabezas salmonete tostados al horno
- 2 l agua
- 2 u cabezas de bogavante
- 1/2 u diente de ajo blanqueado
- 1 u puerro
- 1 u cebolla
- 1/2 u roma, a remojo
- 25 ml jerez seco
- 100 g perlas de fécula

**Elaboración**

Pochar las verduras y las cabezas de bogavante, bastante. Añadir el jerez, las cabezas y mojar. Cocer muy lentamente hasta obtener 1 litro de caldo. Colar y añadir las perlas. Cocer durante 10 minutos y reservar.

**ACEITE DE PEREJIL PICANTE**

**Ingredientes**

- 1 u diente de ajo
- 20 cl aceite
- 100 g perejil escaldado
- sal
- 1/2 u ralladura de limón verde
- 1 u guindilla

**Elaboración**

Sofreír el ajo con aceite y triturar en la robot el conjunto. Dejar reposar 12 horas y colar.

**SALMONETES**

**Elaboración**

Grillar el salmonete primero por la piel, sacándole una finísima película crocante de su delicada piel. Por la parte de la carne sólo tocará la plancha, y en una placa pintada de aceite de regaliz suave, poner los filetes. En la salamandra reposarán y se terminarán de hacer. Buscar un punto muy jugoso, de tan delicado y agresivo animal.

**OTROS INGREDIENTES**

- diente de león blanco
- condifone
- cebollino
- perifollo
- polvo de corteza de cerdo

**Montaje**

Presentar según la fotografía.



**LÁMINAS DE CACAO**

**Ingredientes**

- 100 g cacao en polvo
- 100 g azúcar
- 100 ml agua

**Elaboración**

Hacer un jarabe con el agua y el azúcar y mezclar con el cacao en la robot. Estirar entre papel sulfurizado y tenerlo en el horno a 140 grados durante 10 minutos.

**GANACHE CREMOSA**

**Ingredientes**

- 1 l nata (3% M.G.)
- 600 g chocolate (71% cacao)
- ralladura de un limón

**Elaboración**

Hervir la nata y añadir fuera del fuego el chocolate. Mezclarlo bien. Introducir en la montadora a media potencia. Rallar el limón maduro y dejar unos 15 minutos. Introducir y mantener en manga pastelera.

**HELADO DE AZAFRÁN**

**Ingredientes**

- 200 ml nata
- 50 g glucosa
- 200 g azúcar
- 30 u hebras de azafrán
- 4 g estabilizante
- 1 l leche

**Elaboración**

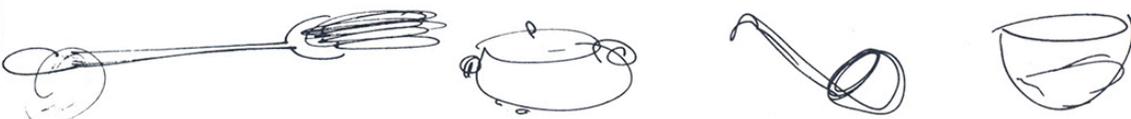
Hacer un caramelo dorado con la glucosa y el azúcar. Añadir la nata y la leche y llevarlo a ebullición. Después infundir el azafrán y añadir el estabilizante. Dejaremos reposar al menos 12 horas. Pasar por la sorbetera a -6°C.

**OTROS INGREDIENTES**

- dados de gelé de menta
- bastoncillo de brioche
- polvo de habas de cacao

**Montaje**

Entre capa y capa pondremos una ganache, para convertirla en una lasaña de tres capas. El brioche es la base del helado de azafrán. Después espolvorear la gelé de menta y en un montoncito poner el haba de cacao molida.





**PERAS**

**Ingredientes**

- 1 kg peras de agua de la XARA
- 2 l jarabe (1 por 1)
- 100 ml orujo de pera Williams

**Elaboración**

En el jarabe caliente introducir las peras peladas y deshuesadas. Cocer y dejar enfriar en el jarabe, no demasiado cocidas: en un punto jugoso. En frío hacer dados regulares que sumergiremos en el jarabe de su cocción con orujo de peras Williams. Macerar al menos durante 12 minutos y al pase escurrir bien.

**HELADO DE TOFFEE**

**Ingredientes**

- 200 g azúcar
- 1 u. nuez de glucosa
- 100 g nata de leche
- 1 l leche fresca de vaca
- 4 g estabilizante

**Elaboración**

Con el azúcar y la glucosa hacer un caramelo oscuro al que añadimos la nata. Mezclar y seguidamente hervir la leche e introducir el estabilizante. Dejar reposar 12 horas y pasar por la mantecadora. Los helados nos gustan no demasiado fríos, a unos -5 grados, así apreciamos más los aromas y la textura.

**HOJALDRE DE CACAO**

**Ingredientes**

- 1 u. placa de hojaldre
- jarabe (1 por 1)
- cacao en polvo

**Elaboración**

Pintar la placa de hojaldre de jarabe y espolvorear por las dos caras de cacao de forma regular. Cortar tiras de 2'5 mm por 10 cm de largo que pondremos entre tapetes de silicona y hornearemos a 170 grados durante 20 minutos.

**GELÉ DE MOSCOVADO**

**Ingredientes**

- 1 l agua
- 150 g azúcar Moscovado
- 4 g agar agar

**Elaboración**

Subir de temperatura el agua, el agar y el azúcar Moscovado y después dejar reposar en placas amplias para que la gelé sea lo mas fina posible. Es recomendable no hervir el conjunto para que no se evaporen los aromas del azúcar.

**CUAJADA DE OVEJA**

**Ingredientes**

- 1 l leche
- cuajo natural de cordero

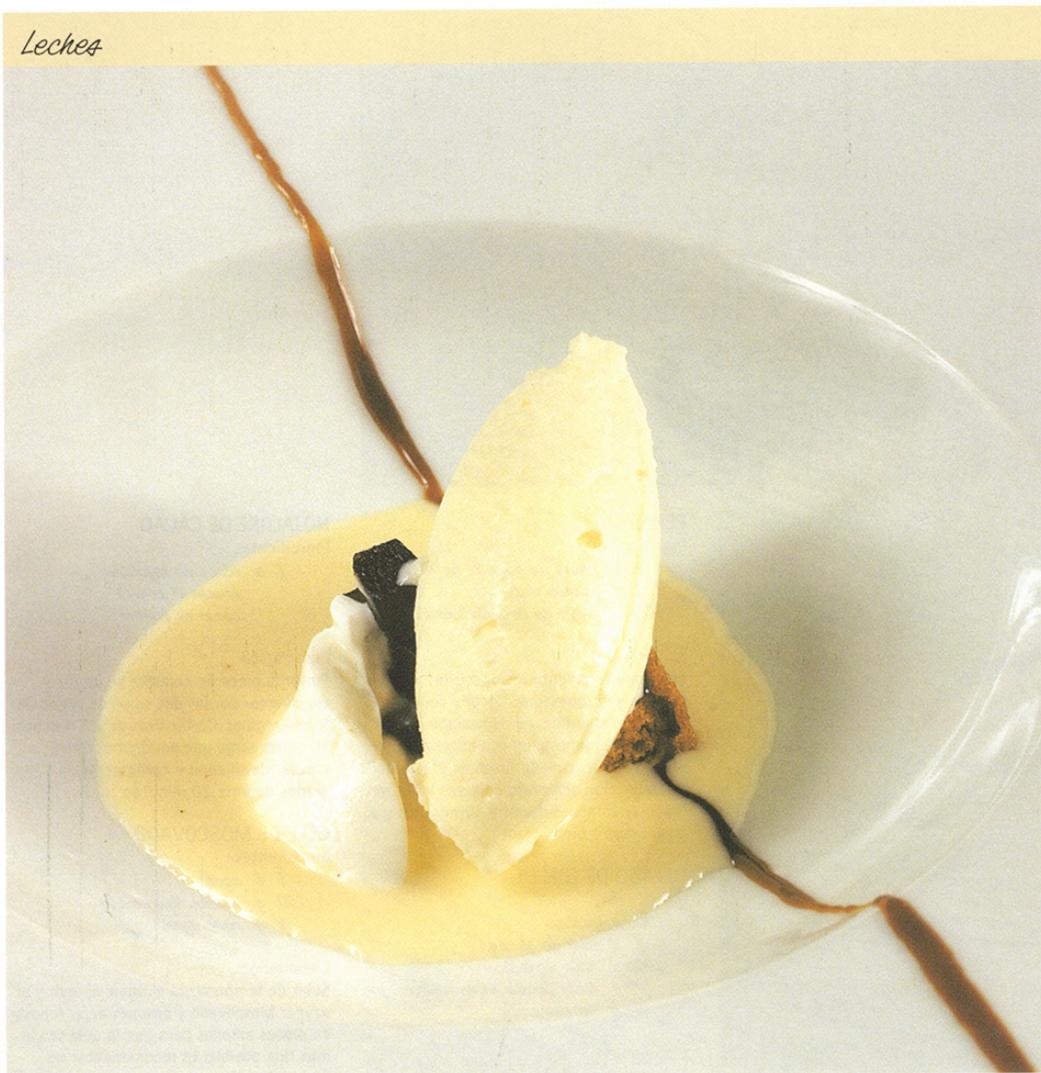
**Elaboración**

Hervir la leche e introducir el cuajo. Después colarlo y dejar reposar en frío. Sólo es necesario un poquito para cada ración.

**Montaje**

En un molde redondo de las dimensiones que se desee poner las peras escurridas, a continuación la gelé de azúcar Moscovado, el cuajo y la quenelle de helado de toffee. Seguidamente espolvoreamos de hojas de menta y el bastoncillo de cacao.





**HELADO**

**Ingredientes**

- 1 l leche ahumada
- 200 g azúcar
- 25 g glucosa
- 5 g estabilizante

**Elaboración**

Levantar el hervor con el azúcar y añadir la glucosa mas el estabilizante. Dejar reposar en la nevera 24 horas y pasar por la sorbetera.

**CREMA AVAINILLADA DE TAHITÍ**

**Ingredientes**

- 1 l leche de oveja
- 100 g azúcar
- 12 u vainas de vainilla
- 8 u yemas

**Elaboración**

Preparar una crema inglesa a la que al final incorporemos la vainilla en infusión, para no perder muchos aromas.

**CUAJADA DE CABRA AL CARDAMOMO**

**Ingredientes**

- 1 l leche de cabra
- cuajo de cardo
- polvo de cardamomo

**Elaboración**

Calentar la leche e infusionar los pelillos del cardo. Dejar reposar en frío. Al pase, con una cucharilla, espolvorear en el plato un poquito de polvo de cardamomo.

**OTROS INGREDIENTES**

- dados de 0,5 por 0,5 cm. de arrope de calabaza
- yogur agrio
- brioche artesano de especias
- pectina de arrope "base"

**Montaje**

En un plato de fondo recogido, poner 2 cucharadas soperas de crema de vainilla, y el bastoncillo de brioche. Al lado la cuajada y el yogur agrio. Hacer un cordón de pectina de arrope y en el centro del plato, unos dados de arrope de calabaza. Hacer una quenelle de helado y en un vasito ponchero poner una leche con infusión de hierbaluisa.

