

vaciarse

tony botella

www.tbtc.es

Muchos de los que pasan por su taller se sorprenden, por ejemplo, al descubrir aplicaciones del vacío poco conocidas, como la extracción del aire a una emulsión texturizada. Otros no pocos se sonrojan al percatarse de que, a pesar de años trabajando con el vacío, no utilizan correctamente muchos de sus procesos. La inmensa mayoría, en definitiva, se maravillan con todas las posibilidades que ofrece la cocina al vacío, una tecnología de la que queda todavía mucho por explorar, según nos reconoce el propio Tony Botella, director de la única Escuela Taller de Cocina al Vacío existente en España.

El chef catalán no sólo es un fervoroso defensor de esta técnica sino que lleva más de 20 años investigándola. Fruto de ello no es sólo la escuela que dirige sino su lanzamiento editorial más reciente: "Cocinar al Vacío" (Ed. Akal, 2010). En nuestra conversación enseguida aclara que esta técnica va mucho más allá de un método de conservación. De hecho, sus cursos monográficos prestan mucha más atención a sus posibilidades en distintas producciones gastronómicas: desde tapas y aperitivos hasta la cocina creativa, pasando por el amplio capítulo del catering y los banquetes.

También nos aclara que su adhesión al vacío no es irracional. "No hay que obsesionarse", asegura, cuando tiene sentido utilizar el vacío lo hace, pero si no va a superar el resultado respecto al método tradicional, desiste. Es más, en realidad el chef aboga por la complementariedad, el vacío alcanza su mejor resultado cuando se combina con otras técnicas culinarias y cuando previamente se han preparado los productos de forma adecuada. Quizá la mejor manera de adentrarse en sus amplios conocimientos al respecto sea viendo algunas de sus elaboraciones. Extraídas de uno de sus cursos monográficos, compartimos con nuestros lectores algunas de estas preparaciones procedentes del seminario de banquetes.

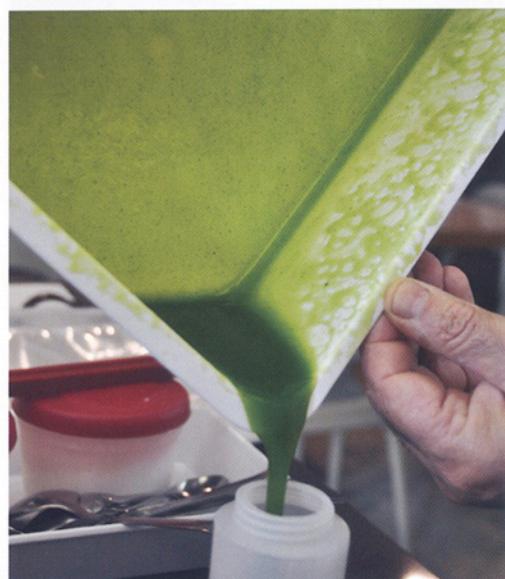


"El vacío es una cocina para tontos con resultados inteligentes, hasta un niño lo podría hacer. Tampoco te puedes obsesionar, si una paella o un sofrito quedan mejor con el sistema tradicional es inútil emularlo. Sin embargo, un risotto al vacío con su caldo y su queso y materia grasa, puede dar unos resultados excelentes."

MÁSTER EN COCINA AL VACÍO. Las modernas instalaciones que Tony Botella posee en una zona rural a las afueras de Badalona, cerca de Barcelona, están equipadas con profusión de maquinaria y tecnología del mejor nivel. Allí realiza mensualmente el Máster en cocina al vacío, que a su vez se estructura en tres cursos de una semana cada uno que se suceden a lo largo de cada mes, once veces al año. La primera semana es una introducción al vacío, a los equipamientos, a la legislación, a las temperaturas, a los resultados, a las caducidades, a los materiales, etc. Una introducción en profundidad que permite resolver dudas hasta en profesionales teóricamente familiarizados desde hace años con el vacío.

La segunda semana está dedicada única y exclusivamente a la cocina de los banquetes y, finalmente, la tercera se adentra en la alta restauración. Cada jornada se inicia de buena mañana con toda clase de preparaciones que se realizan en vivo y en directo con una participación total de los asistentes, que en ningún caso superan las seis personas. Al mediodía se degusta todo lo preparado y a continuación se alarga la sobremesa en forma de charla repasando las dudas y conceptos desarrollados a lo largo del día.

Está satisfecho con la trayectoria de su centro, y se muestra especialmente agradecido con los profesionales procedentes de diferentes países sudamericanos, que desde hace tiempo destacan por su entusiasmo e interés, a menudo superior al registrado por los profesionales autóctonos.



Colocar un líquido emulsionado sin envasar en la máquina de vacío permite extraerle todo el aire de su interior y obtener una textura mucho más afinada, muy interesante para cremas y ganaches dulces y saladas.

"Con el vacío es fundamental dominar los tiempos correctos para cada cosa, así como las temperaturas de cocción y conservación. Por ejemplo, cuando trabajamos con ciertos productos en crudo, no siempre es interesante realizar un vacío al 100%, puesto que podría deteriorar el producto, sobre todo si no se va a cocer de inmediato. Es como si mataras el producto. Los tiempos en el vacío son absolutamente sagrados y toda su complejidad consiste en entenderlos y dominarlos para cada caso y aplicación."

ENSALADILLA DE MARISCOS CON GAZPACHUELO Y CAVIAR DE SALMÓN

ingredientes

Microensaladilla rusa a la menta (100°C, 45 minutos)
 Marisco variado al vacío (70°C, 45 minutos)
 Mahonesa de menta y hierbabuena (65°C, 2 horas)
 Mahonesa neutra (65°C, 2 horas)
 Caldo de pescado/marisco al azafrán
 Caviar de salmón
 Eneldo fresco
 Aceite de oliva extra virgen (EVO)

elaboración

Introducir en una bolsa apta para cocción los elementos en crudo de la microensaladilla ya cortados (del mismo tamaño, utilizar el guisante como referencia), sazone con sal, pimienta, EVO y una rama de menta, aplicar vacío máximo y someter a 100°C 45 minutos, abatir y reservar a +3°C.

Envasar el marisco junto o por separado, aplicar vacío máximo y someter a 80°C, durante 30 minutos. Abatir y reservar a +3°C.

Abrir la bolsa de la ensaladilla, retirar la rama de menta y mezclar en un bol con la mahonesa de menta, reservar.

Para el gazpachuelo, emulsionar el caldo de pescado y marisco con la mahonesa neutra. Rectificar de sal.

MONTAJE

En el fondo de un plato sope-ro, disponer un timbal de ensaladilla de menta. Disponer cubos de marisco sobre éste y decorar con el caviar de salmón, sal Maldon y eneldo fresco. Acompañar en la mesa con una jarra de gazpachuelo caliente/tibio/frío dependiendo del resultado final deseado.





LUBINA RELLENA DE GAMBAS

ingredientes

Lubina corte para rellenar
 Relleno de gambas o al gusto
 Pimientos del piquillo
 Hojas frescas de albahaca

elaboración

Abrir la lubina con la ayuda de un cuchillo dejándola libre de espinas pero unida por el lomo. Hacer un corte a cada uno de los lomos para poder intercalar los rellenos de hojas y piquillos.
 Elaborar el relleno de gambas, picando en la máquina gambas, atún en conserva o escabeche, sofrito clásico, perejil liofilizado, miga de pan, huevo y nata líquida. Ligar a consistencia, sazonar y reservar.
 Rellenar la lubina con la técnica del vacío y papel film (rellenos sin hilos), introducir en una bolsa de vacío aplicando vacío máximo y sometiendo a 65°C -70°C de 45 minutos a 1 hora. Abatir y reservar a +3 °C.

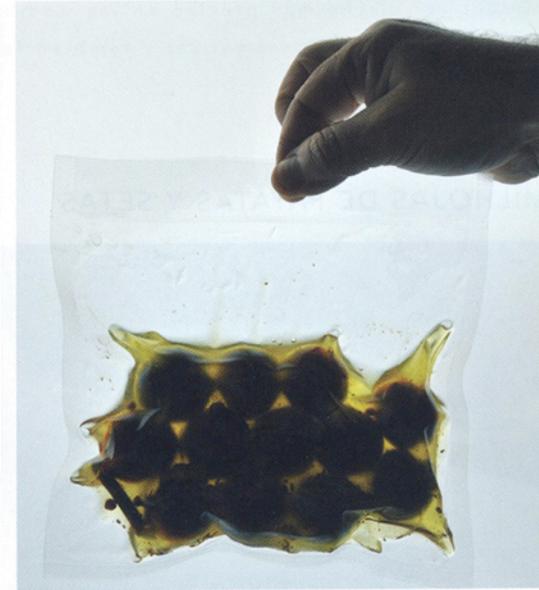
“El vacío es una cocina para tontos con resultados inteligentes, hasta un niño lo podría hacer. Tampoco te puedes obsesionar, si una paella o un sofrito quedan mejor con el sistema tradicional es inútil emularlo. Sin embargo, un risotto al vacío con su caldo y su queso y materia grasa, puede dar unos resultados excelentes.”

“Debes ser mucho más preciso en las medidas de las fórmulas y en los tiempos de cocción. El vacío te lleva a sistematizar y también favorece la regularidad.”

MILHOJAS DE PATATAS Y SETAS



Cortar láminas de patata de 2 mm de grosor. En un molde de acero inoxidable intercalar láminas de patata, con setas salteadas y reducidas con nata (mismo método de una crema de setas), salpimentar. Envolver con film, aplicar vacío máximo y someter a 100°C, 45 minutos. Abatir y reservar.



"En el vacío es importante saber todo lo que se puede y debe hacer después de sacar el producto de la bolsa. Si le das un tratamiento al producto a continuación (plancha, soplete, horno, salamandra, etc.) es cuando realmente le extraes todo el partido y alcanzas los resultados más sobresalientes."

RAPE RELLENO DE BACALAO Y LANGOSTINOS

ingredientes

Rapé en lomo limpio de pieles y espina dorsal
Tacos de bacalao y recortes de rape a cubos
Colas de langostino peladas
Microverduras variadas con olivas
Mayonesa neutra (65°C / 2 horas)
Caldo de marisco subido de azafrán
Tomate pera cherry
Comino, clavo, cilantro, aceite de oliva suave y sal

RELLENO rape

Abrir el rape a lo largo a manera de hoja de papel. Condimentar con sal y pimienta, colocar una capa de microverduras, las colas de langostino y sobre estas los tacos de bacalao y rape. Envolverlo en papel film, introducir en una bolsa, aplicar vacío máximo y someter a 65°C - 70°C durante 45 minutos a 1 hora. Abatir y reservar a + 3°C.

EL gazpachuelo

Emulsionar la mayonesa neutra con el caldo hasta conseguir la textura deseada.

TOMATES especiados

Pinchar los tomates y envasar con un poco de aceite junto con las especias. Aplicar un vacío máximo y someter a 70°C durante 30 minutos.



MONTAJE

Emplatar colocando una porción de rape relleno, acompañándolo con el gazpachuelo de azafrán y los tomates especiados. Este plato puede ser presentado en frío o caliente por ello la variación del rango de temperatura.