



SIETE CLAVES Y SIETE PLATOS
PARA ENTENDER UN MITO

¿CUÁNTAS VECES HEMOS PUBLICADO UNA ANTOLOGÍA DE GRANDES RECETAS Y PLATOS? ES ESTE UN REPORTAJE ATÍPICO EN SABER Y SABOR, PERO ARZAK BIEN SE LO MERECE. EN MARZO, JUAN MARI ARZAK RECIBÍA EN MIAMI UN RECONOCIMIENTO SIN PARANGÓN, RESTRINGIDO HASTA AHORA A PRESIDENTES DE ESTADO Y PREMIOS NOBEL: LA MEDALLA PRESIDENCIAL DEL MIAMI DADE COLLEGE, UNA DE LAS GRANDES INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE ESTADOS UNIDOS. LAS RAZONES DEL PREMIO: “SER UNO DE LOS PROMOTORES DE LA NUEVA COCINA VASCA, ORIGEN DE LA REVOLUCIÓN CULINARIA MUNDIAL EN LOS ÚLTIMOS 15 AÑOS”. PERO, ¿EN QUÉ CONSISTE ESTE PAPEL? DE LA MANO DE JUAN MARI Y ELENA NOS ADENTRAMOS EN LAS CLAVES QUE SE ESCONDEN TRAS SU HISTORIA Y SUBRAYAMOS SIETE DE SUS GRANDES PLATOS, QUE AYUDAN NO SOLO A ENTENDER EL PROCESO EVOLUTIVO DEL RESTAURANTE SINO TAMBIÉN LAS RAZONES POR LAS QUE HOY RECOGEN TANTOS Y TAN MERECIDOS RECONOCIMIENTOS.

Y es que este año ha sido un año especialmente emotivo en Arzak. Empezando por la celebración de los 25 años atesorando las ultraexigentes tres estrellas que tanto le cuesta otorgar a Michelin, hasta el mencionado reconocimiento de la Miami Dade College. Es, por tanto, un año muy propicio para mirar hacia atrás y hacer balance, centrándonos en los históricos platos que ellos mismos han señalado y que nosotros, tras una reveladora conversación con ellos, asociamos a siete claves que ayudan a entender el fenómeno Arzak. A saber: Inquietud, Producto, Tándem, Anarquía, Riesgo, Presentación y Pasión. Y lo hacemos pese a que Juan Mari advierte: “Más que mirar hacia atrás, hay que mirar hacia adelante”.

No deja de asombrar que hoy, cuatro generaciones después y con todo lo que ha vivido la cocina durante estas décadas, este restaurante situado en lo alto de Miracruz siga siendo una referencia para tantos profesionales y gastronómicos.





CLAVE 1. INQUIETUD

PUDIN DE KABRARROKA (1971)

Juan Mari conocía bien a Alfonso González, cuyo padre dirigía el bar la Asteleña, en pleno casco antiguo de San Sebastián. “Era muy amigo ya de mi padre, y realizaban un pastel de merluza que me gustaba mucho, así que le pedí que viniera para enseñármelo y después poderlo trabajar a mi manera”. Al chef, que este año cumple 73 años, le podría haber valido con versionarlo ligeramente, pero lejos de hacerlo, le dio la vuelta a la receta apostando primero por otro pescado, el cabracho (kabrarroka en euskera), a la postre un pescado excelente para realizar pudines. Además, por primera vez incorpora nata en la elaboración para aligerar la receta. De esta manera, entran en España y de una forma muy personal algunos de los grandes principios de la nouvelle cuisine francesa. Corría el año 1971 y nacía un plato que marcaría de forma insospechada un antes y un después, un plato que aún puede disfrutarse en distintas presentaciones, pero sin modificaciones en la receta.

Este plato entronca con una de las claves del éxito de Arzak, la inquietud por ir más allá, una inquietud que más que estudiada, forma parte de una forma de entender la vida. Una inquietud que se ha mantenido inalterable a lo largo de más de 40 años.



CLAVE 2. PRODUCTO

MERLUZA EN SALSA VERDE (1985)

Cuando preguntamos a Juan Mari sobre cómo mantener la esencia a lo largo de los años, y ser al mismo tiempo innovador y referente, nos define sin titubeos lo que es Arzak: “una cocina de creatividad, de investigación, de evolución y de vanguardia; pero siempre sobre la raíz de la cultura propia”. Y nada más propio que las materias primas próximas. Por eso, en Arzak se está siempre muy atento al producto km 0 y a la estacionalidad.

Esa regla nunca se ha roto. De hecho, hay productos que aparecen de forma recurrente en Arzak una vez llega la temporada, como son los chipirones o la merluza que aquí nos ocupa. Juan Mari, eso sí, diferencia los productos de los ingredientes, “que puedes ir a buscarlos en cualquier lugar”.

Sobre el plato, convertido hoy en uno de los clásicos más representativos de la cocina vasca, Juan Mari destaca que la principal aportación fue “trabajar bien los puntos de cocción del pescado” y apostar por una versión “más minimalista”. Este plato es también la plasmación de una de las reflexiones del chef vasco cuando echa la vista atrás: “hemos evolucionado sobre la cocina popular”.

(para 4 per.)

Pastel de hongos

50	g	maíz dulce cocido
20	g	mantequilla
20	g	hongos picados
1/2	u	diente de ajo
1	u	clara montada
30	g	hongos picados y salteados con ajo y perejil
2	u	hebras de azafrán
cs		perejil picado
cs		sal

Ecurrir el maíz y tritararlo en un robot junto con la mantequilla derretida y 20 gramos de hongos (picados y salteados con ajo y perejil) hasta que quede un preparado homogéneo.

A continuación, mezclar este preparado con el resto de hongos picados y salteados, las hebras de azafrán y la sal. Con ayuda de una espátula de madera, incorporar la mezcla a la clara montada. Hornear en moldes pequeños antiadherentes de forma ovalada a 200°C durante 12 o 13 minutos.

Mayonesa de foie

2	u	yemas
300	g	foie gras fresco
20	cl	aceite de girasol
2	g	sal
10	g	vinagre de Jerez

Saltear el foie fresco en una sartén a fuego mínimo. Cuando esté bien hecho, pasar por un tamiz y mezclarlo con el aceite de girasol. Batir las yemas con una varilla y emulsionar poco a poco añadiendo la mezcla de aceite y foie. Al final, añadir el vinagre de Jerez y la sal.

Fideos de arroz

200	g	arroz
2	l	agua
5	g	sal

Poner el arroz y el agua en un cazo y dejar hervir durante 35 minutos desde el punto de ebullición. Colar y tritarar la pasta de arroz en un robot. Extender finamente con ayuda de una espátula sobre una lámina de silpat y darle forma de fideo con dos espátulas. Dejarlos secar.

Cigalas con fideos de arroz

4	u	dientes de ajo picados
3	g	perejil picado
5	g	sal
3/4	l	aceite de oliva
cs		verde de un puerro
12	u	cigalas peladas (tres por persona)

Sazonar 4 cigalas y espolvorearlas con ajo y perejil picados. Ecurrirlas bien. Rodearlas de fideos de arroz a la misma medida que la cigala. Sujetarlos a la cigala con un hilo fino hecho a partir del verde de puerro. Freírlos en aceite de oliva bien caliente hasta que se hinchen los fideos de arroz, 3-4 segundos. Ecurrir sobre papel absorbente y sazonar ligeramente. Saltear las 8 restantes cigalas en aceite de oliva con un poco de ajo y perejil.

Jugo de carne

1/2	u	carcasa de pollo
1	u	diente de ajo
	cs	pizca de tomillo fresco
1/2	l	agua
2	u	cebollas glaseadas
cs		sal

Rehogar las carcasas del pollo hasta que estén doradas con el ajo y el tomillo. Añadir la cebolla previamente pochada. Desglasar y añadir el agua. Dejar reducir. Sazonar.

EMPLATADO

Disponer sobre un plato sopero el pastel de maíz y hongos, y alrededor la mayonesa de foie. Salsear ligeramente con el jugo de carne en los bordes del plato. Colocar encima del pastel las cigalas salteadas y sobre ellas, apoyar la cigala con los fideos. Espolvorear con un poco de cebollino picado y unas hebras de azafrán.

Es el primer gran plato de Elena Arzak, que contaba por entonces con 25 años. Ella misma nos cuenta los orígenes de la receta, que viene a poner en relieve el excelente tándem que forman padre e hija. "He tenido la suerte de contar con el apoyo de mi padre, siempre creyó en mí, y me pidió el 100%. Llegué al restaurante con apenas 20 años y mi primera receta fue el Ttantar de bonito (Cumbre de bonito), aunque la primera gran creación podríamos decir que es la Sorta de cigalas. Cuando lo preparé, a mi padre le gustó mucho, pero dio ideas que lo mejoraron. Al principio la salsa era muy espesa, y suya es también la idea de presentarlo en un plato hondo".

Por su parte, Juan Mari no duda en destacar la idea de los fideos como una de las más brillantes en Arzak: "la sorta fue sin duda un plato genial, no está ahora en carta, pero hoy seguimos realizándolo sobre encargo. La llegada de Elena es fundamental, nos modernizamos y en estos años hemos ido evolucionando juntos. He tenido mucha suerte". Juan Mari destaca la fuerza de este tándem y también tiene palabras para recordar la importancia del equipo, con figuras destacadas como Xabier Gutiérrez o Igor Zalacaín.

El resultado, un espectacular plato en lo visual (los fideos emulando un coral) y en lo culinario, con interesantes influencias asiáticas. Un plato que, además, tuvo el honor de ser de los primeros grandes bombazos surgidos en los incipientes congresos de gastronomía.



CLAVE 3. TANDEM

Sorta de cigalas y fideos de arroz con mayonesa de foie (1996)



CLAVE 4. ANARQUÍA

FLOR DE HUEVO CON CHISTORRA DE DÁTILES (2000)

Nos hace especial ilusión que los chefs destaquen en esta retrospectiva la primera gran receta de Arzak publicada en Saber y Sabor. Corría el año 2000 cuando Juan Mari sorprendía (a nosotros incluidos) presentando como una de sus grandes creaciones esta versión del huevo, que ha acabado siendo uno de los platos más versionados, como el mismo Juan Mari nos confirma. “Siempre incluyo en la carta un plato con huevo, es una seña de identidad, pero este es el plato que sin duda más repercusión ha tenido. En realidad es una asociación aparentemente sencilla pero compleja”.

Elena apunta que se trata de una idea de su padre, y que el plato le encanta porque “lo tiene todo: producto, presencia, originalidad y textura”.

Es una receta que incide en una constante dentro de Arzak. La búsqueda de nuevos límites. Al ser preguntado sobre si se considera un transgresor, Juan Mari nos matiza: “más que transgresor, diría que soy anarca. No transgredo normas, sino que más bien no las tengo. ¡Y menos Elena!”.

Una transgresión que fue muy necesaria para armar la revolución de la cocina vasca de la que Juan Mari forma parte indispensable. En cualquier caso, Juan Mari avisa: “en el futuro es necesaria una nueva revolución. No sé quién la liderará, pero hay que hacerla, para seguir siendo transgresor, para estimular y mantener un papel protagonista en la cocina mundial”.



CLAVE 5. RIESGO

RAVIOLIS DE MELÓN CON FOIE (2001)

Sin riesgo no hay gloria. El riesgo es una de las consecuencias lógicas de ese punto de “anarquía” creativa que comenta Juan Mari. Este plato es un ejemplo de los riesgos que se han ido asumiendo en Arzak en pro de una apuesta concreta. Nos lo explica Elena: “fue en su momento una apuesta sobre la que dudábamos. Pensábamos que no iba a gustar por el componente dulce del melón, pero nos sorprendió el éxito y la aceptación unánime. Al final, el riesgo siempre está presente cuando quieres abrir nuevos caminos. Muchas veces aciertas. Otras veces, necesitas ir trabajando en el plato”.

“Realizar un ravioli con fruta y asociado al foie fue una idea que marcó una época”, explica Juan Mari, “pero lo bonito es que ante todo es un plato sencillo”.

Este plato muestra una de los nuevos caminos propuestos por Arzak, pero al final, son muchas las innovaciones que han nacido a lo largo de estas décadas. Desde el uso de los fractales líquidos (superposición de líquidos de distinta densidad y temperatura), que llevaron a platos tan exitosos como la sopa de hidromiel, hasta la apuesta por cocinar con el vapor que genera una cafetera express. “Colocando, por ejemplo, zumo de manzana en el tanque de agua, el vapor que extraía la máquina tenía una gran carga aromática. Nos permitía, por ejemplo, cocer gambas al vapor de manzana”.



CLAVE 6. PRESENTACIÓN
El círculo del chipirón (2011)

Tres ejes son fundamentales en este plato. Por un lado, el protagonista absoluto es un producto muy utilizado en Arzak: el chipirón. “Este es un plato muy de nuestra tierra”.

Por otro lado, el plato reivindica el total aprovechamiento de los productos. Como nos cuenta Elena, “me gusta por su textura y por el hecho de que se aproveche los trozos del chipirón que se extraen a la hora de hacer los agujeros para hacer un tartar. La idea del total aprovechamiento es importante, no tanto por no tener mermas sino por moralidad”.

Pero especialmente, llama la atención por su sorprendente presentación, minimalista y efectiva. Juan Mari no duda en destacar “la genialidad de la forma. Aporta grandes dosis de minimalismo (muy presente en Arzak), pero con todo el sabor del chipirón intacto”. Y Elena subraya que “el producto y el sabor son lo más importante, pero a mí me enseñaron que el color puede llegar a ser un producto más. Se empieza a comer por los ojos y hay que cuidar especialmente ese aspecto”.

En cualquier caso, acertar con la presentación no es tan fácil: “hay que tener en cuenta que la mirada depende mucho de factores culturales. El negro de la tinta puede resultar atractivo aquí y provocar rechazo en otras culturas”. Además, en Arzak se tiene muy claro que la espectacularidad, la presentación no puede restar. “Todo lo que hacemos es para mejorar el producto y el plato. No puede haber elementos bonitos que incordien o tapen”.

Para 4 per.

Chipirón a la plancha y picado de chipirón crudo

1	u	chipirón grande (begiaundi)
8	g	cáscara de naranja picada y seca
	cs	perejil picado
1/4	dl	aceite de ajo
	cs	sal, jengibre y zarparrilla en polvo

Limpiar los chipirones y separar por un lado las alas y las patas y por otro lado los cuerpos. Coger los cuerpos y abrirlos por la mitad. Una vez abiertos, hacer filetes grandes (9 cm) y agujeros sobre el chipirón con la ayuda de un corta pastas de 1,5 cm de diámetro. Guardar las circunferencias sobrantes. Macerar los filetes durante 12 horas con el aceite de ajo, la sal, la naranja, el jengibre, el perejil picado y la zarparrilla en polvo. Hacer los filetes de calamar a la plancha dándoles color. Por otro lado, picar las circunferencias de chipirón y añadir una pizca de perejil, sal, zarparrilla en polvo y aceite de oliva virgen. Reservar en crudo.

Cama de verduras y chipirones

1	u	cebolla grande
1	u	pimiento verde
1	u	diente de ajo
1	u	ciruela verde
1/4	dl	aceite de oliva
		patas y alas del chipirón

Pochar la verdura con el aceite de oliva. Una vez esté bien pochada, añadir las alas y las patas. En el último momento añadir la ciruela en dados. Sazonar con zarparrilla en polvo, jengibre y sal.

Salsa

100	g	cebolla pochada
100	g	caldo de ave
1,5	g	té de bergamota
5	g	salsa de soja
	cs	sal y azúcar

Hervir el caldo junto con la cebolla. Triturar y colar. Cuando hierva, retirar del fuego y añadir el té. Dejar infusionar durante 5 minutos. Añadir la salsa de soja y sazonar.

Reducción de cacao y jengibre

70	g	agua
1,5	g	cacao en polvo
10	g	chocolate 70% cacao
15	g	azúcar
5	g	vinagre de Módena
1	g	polvo de jengibre

Hervir todos los ingredientes y dejar reducir una cuarta parte.

EMPLATADO

Colocar en el centro del plato una pequeña base de la cama y los filetes de chipirón de pie sosteniéndose uno con el otro y procurando que se vean bien los agujeros. Debajo de ellos salsear. Sobre la salsa, disponer una pequeña raya de la reducción. Debajo de esta, colocar el tartar de chipirón.

(para 4 pers)

Mojo

50	g	aceite de oliva
1	u	tomate pequeño asado
1	u	cebolleta asada
25	g	almendra tostada
1	u	ajo frito
	cs	pizca de vinagre de Jerez
1	u	gota de agua de azahar
	cs	sal y pimienta

Triturar el conjunto de los ingredientes a excepción del vinagre y el agua de azahar. Rectificar de sal y pimienta y dar el punto de vinagre y del agua de azahar. Reservar.

Cocochas

12	u	cocochas de merluza
	cs	sal

Limpiar bien las cocochas y sazonarlas. En el último instante antes de servir las, cocinarlas a la plancha, vuelta y vuelta con un poco de aceite y untadas ligeramente con el mojo.

Hojas de bambú

8	u	hojas de bambú
	cs	aceite de oliva

Pintar las hojas de bambú con el aceite y reservar.

Aliño de las cocochas

10	g	jugo de trufa
10	g	vinagre de Jerez
40	g	aceite de oliva 0,4º
	cs	sal y jengibre en polvo

Mezclar bien el conjunto de los ingredientes y reservar.

Brotos de bambú

50	g	brotos de bambú encurtido
15	g	zumo de limón
80	g	aceite de oliva
	cs	sal y pimienta

Picar en trocitos el bambú encurtido y mezclarlo con el resto de los ingredientes. Dejar reposar durante 15 minutos.

Almendra

8	u	almendra fresca
---	---	-----------------

Romper la cascara de la almendra y extraerla. Laminar con mandolina.

Otros componentes

		aceite de almendra
--	--	--------------------

La pasión es el origen de todo y sigue hoy siendo el motor de Arzak. Lo constatamos hablando con ellos. En palabras de Juan Mari, “se trata de ver el mundo con ojos de cocinero y el espíritu de un niño”. Elena la destaca también y la rodea de todo aquello que suele florecer en torno a ella: “constancia, suerte y apoyo del cliente”. “Cuando miramos los platos a lo largo de la historia de Arzak, nos damos cuenta de que no tienen nada que ver. Es importante adaptarse a los tiempos y escuchar a los clientes para acertar con esa adaptación. Hoy por ejemplo la cocina debe caminar hacia lo ligero, jugar más con elementos saludables, la verdura, buscando más equilibrio y propuestas menos dulces y más refrescantes en los postres”. Todas estas tendencias pueden atisbarse en el plato 2015 que nos destacan. Sigue la apuesta por las excelencias del producto local (las cocochas), buscando sorprender a través de texturas y sabor con la incorporación del bambú de distintas maneras. El plato, de apariencia sencilla pero muy reflexionado, se presenta con dos hojas de bambú que aportan aroma y reivindican la necesidad de que la sociedad vuelva a los orígenes, a la naturaleza y todo aquello que nos aporta. Precisamente lo que hemos intentado a través de este singular recorrido.

EMPLATADO

Sobre una hoja de bambú, pintar un trazo a lo largo y encima colocar las cocochas. Disponer los brotos de bambú. Salsear ligeramente las cocochas con el aliño y disponer sobre ellas las almendras laminadas. Añadir una pizca de aceite de almendra. Cubrir el conjunto con otra hoja de bambú.



CLAVE 7. PASIÓN
Kokotxas en bambú (2015)