

# AL <sup>NÚM. 66</sup> PUNTO



**CONSEJO DE REDACCIÓN**

Adriana Andreu  
María Botella  
Mireia Campos  
Ariana Cubeddu  
Peio Cruz  
Alba García  
Liliana Londoño  
Ferran Moseguí  
Jordi Roig  
Ismael Valbuena  
Àlex Viñeta  
Anaïs Navarro  
Laia Zieger

**COLABORADORES/AS**

Silvia Artaza  
Ferran Imedio

**FOTOGRAFÍA**

Alfonso Acedo  
Fotos cedidas por  
los locales nombrados

**PUBLICIDAD**

Unilever Food Solutions

**COORDINACIÓN Y DISEÑO**

**Pro. Agencia Creativa**  
Ganduxer 115, 1 Plta.  
08022 Barcelona 93 219 66 20  
[www.pro.agency](http://www.pro.agency)

**BUZÓN DEL LECTOR**

Aquellos/as lectores/as que quieran compartir su opinión sobre los artículos de la revista o mandarnos propuestas de contenidos pueden enviarnos un e-mail a:  
[alpunto@pro.agency](mailto:alpunto@pro.agency)

Esta revista recoge artículos y opiniones de diversos profesionales y expertos independientes a Unilever Food Solutions, sobre los que la empresa no participa ni se posiciona.



**UNILEVER ESPAÑA, S.A.**

C/ Tecnología, 19 Edificio Unilever, Viladecans Business Park - 08840 Viladecans (Barcelona) Telf. 93 681 22 00 - Fax 93 681 27 00  
[informacion.foodsolutions@unilever.com](mailto:informacion.foodsolutions@unilever.com) [www.unileverfoodsolutions.es](http://www.unileverfoodsolutions.es)



**PEIO CRUZ**

Leader Chef Culinary Service  
Unilever Food Solutions  
@ChefPeioUFS

La cocina vive tiempos de cambio. Es el momento de romper con lo preestablecido, las formalidades y los esquemas estáticos. Triunfan las mentes abiertas y creativas: las que sorprenden. Aquellas que acercan la filosofía más casual a la alta cocina, o las que reinventan lo tradicional para convertirlo en una opción de lo más cool.

En este contexto de postvanguardia, conoceremos algunas de las influencias más rompedoras: desde el éxito de los bocadillos gourmet -propuestas de calidad, creativas y saludables-, pasando por el *revival* del vermut como una sinergia entre generaciones y territorios, hasta la transformación de los clásicos bares de tapas en atractivos gastrobares. Esto último nos lo contará de primera mano Pedro Larumbe, propietario del prestigioso El 38 de Larumbe (Madrid), y Raúl López, joven promesa de la cocina nacional y ganador del tercer concurso Bocadillo de

Autor de Madrid Fusión 2016, será el chef entrevistado en este número.

Además, seremos testigos de cómo un nuevo modelo de hostelería, de la mano de grandes profesionales demuestra que la alta cocina sigue siendo un importante activo para el turismo nacional.

“ES EL MOMENTO DE ROMPER CON LO PREESTABLECIDO, LAS FORMALIDADES Y LOS ESQUEMAS ESTÁTICOS”

En definitiva, este número pretende ser un viaje hacia nuevas lógicas y nuevos horizontes conceptuales que están cambiando el paradigma de nuestro sector. Demos la bienvenida a la postvanguardia, y a nosotros con ella.



6

**HOTELES 'FOODIES' CON ESTRELLA**

La combinación perfecta que atrae turismo y estilo a la ciudad.

12

**NEWS**

Pequeños entrantes con sabor a actualidad, tendencia e innovación.

14

**A LA CARTA A CADA MESA, SU PLATO**

Sirve tus recetas en la vajilla que se merecen.



18

**ECO FOOD**

La comida natural y ecológica gana adeptos, y los productores se ponen las pilas.



20

**POSTVANGUARDA**

¿Hacia dónde camina la alta cocina?



22

**LOS GASTROBARES ESPAÑOLES MÁS TOP**

Bares de tapas de toda la vida, sin ser de toda la vida.

**38 LARUMBE**

Donde la tradición se vuelve vanguardia.



26

**LOS 10 IMPRESCINDIBLES**

Hay platos y platos. Mejor que estos estén en tu carta...



28

**BOCADILLOS GOURMET**

LA ÚLTIMA TENDENCIA EN LA ALTA COCINA

Burger, mayonesa & Rock'n'Roll. Los bocadillos se revelan.

36

**CESTA DE LA TEMPORADA**

EL CALAMAR

Llega el verano, llega su mejor momento.



38

**¡VIVA EL VERMUT!**

Hemos vuelto a la práctica más setentera, ¡y brindamos por ello!

40

**PLATOS CON MUCHA HISTORIA**

El origen de los platos que nunca dejarán de estar presentes.

42

**HABLAMOS CON...**

EL CHEF RAÚL LÓPEZ

Joven promesa de la cocina nacional que viene pisando fuerte.



46

**RECETARIO**

LAS RECETAS MÁS CASUAL

La informalidad ha llegado a la alta cocina, fogones a la obra.



52

**INICIATIVAS**

UNILEVER FOOD SOLUTIONS

Consejos e iniciativas para afrontar con éxito los retos diarios del negocio.



Las últimas novedades para adaptarse a las necesidades del sector, según Àngels Solans, Directora de Unilever Food Solutions España.

# HOTELES CON ESTRELLA

UNA DE LAS TENDENCIAS EN AUGE EN NUESTRO PAÍS, Y QUE ATRAE CLIENTES, ES LA DE COMBINAR MESA Y CAMA HACIENDO QUE MUCHOS DE LOS CHEFS MÁS PUNTEROS Y TOP DEL PAÍS ELIJAN LOCAL DENTRO DE HOTELES.

TEXTO ALBA GARCÍA

## EL ORIGEN DE LA TENDENCIA

Esta exitosa fusión surge en la década de los 90 cuando el joven empresario y hotelero César Ritz contrató a un chef de renombre del momento para llevar la cocina del Grand Hôtel de Montecarlo. La unión de conceptos dio como resultado a uno de los cocineros más influyentes del sector y, a su vez, el Ritz sembró el precedente de un estilo que, aunque parecía haberse perdido, prevalece en la actualidad. En nuestro país, y aunque anteriormente nos llevaban ventaja, nos estamos poniendo a la altura de ciudades como Londres, Roma, París o Nueva York en este ámbito.

## BARCELONA Y MADRID, A LA VANGUARDIA EUROPEA

En Barcelona, destaca la gran oferta de restaurantes gourmet y de alta cocina con sede en hoteles establecidos alrededor del emblemático Paseo de Gracia, como es el caso de la cocina mediterránea y de temporada liderada por Nandu Jubany en los tres espacios gastronómicos del Majestic; Moments, la cocina catalana con sello Ruscadella galardonada con 2 estrellas Michelin o el BistrEau del mar de Ángel León, ambos en el hotel Mandarin Oriental; y Lasarte en el Hotel Condes, con dos estrellas y una propuesta modernista y vanguardista liderada por el reconocido Martín Berasategui. También encontramos más espacios como Caelis en el Ritz, con el francés Romain Fornell ante los fogones; Enoteca en el Hotel Arts; o La

Cuina del Do del Hotel Do, con su gastronomía de mercado en el céntrico barrio Gótico. Otra apuesta original que ha abierto sus puertas es Kresios, a cargo del prestigioso chef italiano Giuseppe Iannotti (poseedor de una estrella Michelin en su restaurante homónimo en Italia), el cual busca combinar gastronomía italiana tradicional e innovación usando ingredientes de alta calidad en un entorno milenario como el Hotel Mercer.

En Madrid, Santceloni en el Hotel Hesperia y Ramón Freixa en el Hotel Único son algunos de los ejemplos de sorprendentes propuestas gastronómicas. Ambos, premiados con estrellas Michelin, proponen una oferta exclusiva de alta cocina. Santceloni arrancó hace una década liderado por Santi Santamaria, fallecido cuatro años atrás. Así fue como Óscar Velasco tomó las riendas de éste ofreciendo una cocina de producto de altura combinando las raíces tradicionales y la técnica contemporánea. Por otro lado, Ramón Freixa cuenta con una exitosa carta de temporada y gastronomía de origen catalana que le ha valido varios reconocimientos.

En la capital española, destacan también, otros espacios en hoteles que marcan la diferencia. Es el caso de Europa Decó en el Hotel Urban, una propuesta de gastronomía creativa con productos de temporada donde sobresale una extensa bodega con más de 300 referencias españolas e internacionales.

Un concepto totalmente diferente es el restaurante Kabuki en el Hotel Wellington, una fusión de sabores nipones y mediterráneos bajo la batuta de Ricardo Sanz, conocida por ser una de las mejores barras de sushi de Madrid.



**El binomio hotel-restaurante es una fusión beneficiosa para ambas partes que, además, potencia el turismo y dota de especial atractivo a la ciudad**



1. La Pepa del Mar, Sitges
2. Zaranda, Mallorca
3. Deloya, Oviedo
4. Bibó, Marbella
5. Majestic, Barcelona
6. Ca l'Arpa, Gerona
7. Santceloni, Madrid
8. Refinery Hotel, Nueva York



## Y LA FÓRMULA SE REPITE...

Sin duda, las grandes ciudades inspiran, tal y como se plasma en otras localidades donde este modelo se replica. Hablamos de casos como el de Zaranda en el hotel mallorquín Castell Son Claret, restaurante premiado con dos estrellas Michelin en el que Fernando P. Arellano desarrolla una extraordinaria cocina con productos de la zona. El resultado son auténticas creaciones, como el conocido Huevo Negro, un huevo escalfado gelificado con sepia y servido con cebollas blancas y caviar del mar.

Otro ejemplo es el del mago de la restauración andaluza Dani García. En su restaurante *brasserie* Bibó localizado en el Hotel Puente Romano (Marbella), propone una cocina creativa y revolucionaria donde fusiona innovación y tradición con platos

y texturas asombrosas. Y del sur ponemos la vista en el norte de la península para hablar de Deloya, el bistró localizado en el Hotel Ayre Oviedo, la apuesta de Javier Loya con una selección exquisita de carnes y pescados a la brasa acompañados de productos de temporada.

Por último, mencionamos La Pepa del Mar en el Hotel San Sebastián de Sitges (Barcelona), donde Quim Marqués, chef al frente de establecimientos emblemáticos como el Suquet de l'Almirall en la Barceloneta, ha creado este espacio a pie de playa con una oferta marinera y *casual* a precios asequibles.

Sin duda, el binomio hotel-restaurante ha demostrado ser una fórmula beneficiosa para hotel y chef además de potenciar el

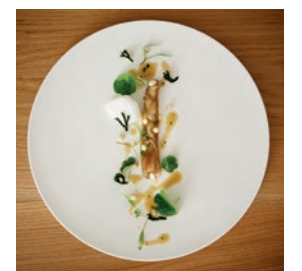
turismo -al ubicarse en espacios cuidados y exclusivos-, a la vez que aporta valor y atractivo a la ciudad y a los locales que viven en ella.

## EN ESPAÑA DESTACA LA GRAN OFERTA DE HOTELES CON RESTAURANTES DE ALTA COCINA

## LA TENDENCIA DE LOS HOTELES GASTRONÓMICOS

La gastronomía se ha convertido en el gancho perfecto para los viajeros en busca de valor añadido en sus destinos. Así, han surgido los denominados hoteles gastronómicos. En esta tendencia destacan joyas internacionales de oferta gastronómica-hotelera como el Sea Rotating House, Suites & Tours (Canadá), un hotel rotatorio con vistas al litoral de la Isla Príncipe Eduardo, famosa por sus excelentes ostras Malpeque; el Apart Hotel Ocean View en Brasil, donde disfrutar de la moqueca (cocido de pescado acompañado de cebolla, pimienta y tomate, entre otros), uno de los platos que mejor representan la cocina brasileña; o el Refinery Hotel de Nueva York, donde se puede saborear el increíble roll de langosta de temporada. En España, destaca Echaurren en La Rioja, en el cual conviven distintos espacios como el comedor tradicional de la mano de Marisa Sánchez, o El Portal, en el que su hijo Francis Paniago ofrece una propuesta vanguardista y sorprendente. O también, Ca l'Arpe en Banyoles (Gerona), un espacio que recrea las antiguas fondas familiares.

## La ubicación del hotel-gastronómico es crucial. Situarse en un espacio emblemático de la ciudad aporta valor y exclusividad al local



Plato de navajas a partir de unos tendones de cerdo del Echaurren, un hotel boutique y el primer restaurante que consiguió una estrella Michelin en La Rioja.



#### EL PORTAL (HOTEL ECHAURREN)

C/ Padre José García, 19. Ezcaray (La Rioja) · [www.echaurren.com](http://www.echaurren.com)

## EN LA COCINA DE... **FRANCIS PANIEGO**

El Hotel Echaurren abrió sus puertas a finales del siglo XIX. Francis Paniego (48 años) es la quinta generación de la familia que regenta este establecimiento, el cual, en los últimos años, ha entrado a formar parte de la asociación hostelera Relais & Châteaux, una de las más prestigiosas del mundo. Tras formarse en las mejores cocinas del país -Zalacain, Akelarre, Arzak o el Bulli, entre otras- en el 2002 abrió su restaurante El Portal en el mismo hotel familiar. Aquí, desarrolla una cocina vanguardista, creativa y con alma. Un alma que proviene del respeto y de la admiración hacia su madre, Marisa Sánchez, la Premio Nacional de Gastronomía en 1987, y a su tierra, de la cual asegura que "lo significa todo". De las enseñanzas procedentes de estos dos pilares reivindica "la cocina de terruño pero sin terruño", una filosofía muy personal por la que defiende la tradición local sin renunciar a la gastronomía de todo el país.

Carpaccio de gamba roja con tartar de tomate y ajo blanco o tosta templada con queso de Cameros y merluza a la romana confitada a 45°, son algunos de los platos que se pueden disfrutar en el menú degustación (largo o corto) de El Portal, primer restaurante en la historia de La Rioja en conseguir una estrella de la Guía Michelin. En 2014 repitió el hito, recibiendo la segunda estrella. Pero eso no es todo. En el 2012, Francis consiguió, 25 años después que su madre, el prestigioso Premio Nacional de Gastronomía al mejor jefe de cocina. También ha sido reconocido como Chef Millesime e Hijo Predilecto de Ezcaray, su pueblo natal, y la Academia Internacional de Gastronomía -de la que forman parte 22 países- le nombró Chef de L'Avenir (del futuro) 2015, que reconoce a aquellos cocineros "que se encuentran en un proceso de creatividad que no ha hecho más que empezar". 

 @FrancisPaniego

## DESCUBRE LAS PROTEÍNAS VEGETALES EN 66 RECETAS

Las proteínas vegetales son muy beneficiosas para nuestra salud: tienen menos grasas, cero colesterol, son ricas en fibra y están llenas de vitaminas y minerales.

**GUISANTES SECOS:** 25gr de proteínas cada 100gr. Contribuyen a estabilizar el índice glucémico y son ricos en fibra.

**ALUBIAS ROJAS:** 24gr de proteínas cada 100gr. Estas alubias son ricas en almidón, proteínas y fibra.

**SOJA VERDE:** 23,86gr de proteínas cada 100gr. Ayuda a perder peso, es rica en fibra y reduce los niveles de colesterol.

**SEMILLAS Y FRUTOS SECOS OLEAGINOSOS:** 20 a 30gr de proteínas cada 100gr. Ricos en grasa beneficiosa para el corazón.

**TEMPEH:** 18gr de proteínas cada 100gr. Reduce los niveles de colesterol. Se suele poner en remojo y luego se marina antes de freírlo y tomarlo en ensaladas, bocadillos o guisos de carne.

El libro *Proteínas vegetales* de la editorial Lunwerg contiene 66 recetas con las que os podréis inspirar para crear innovadores y creativos platos; desde tentempiés hasta entrantes como el *hummus* verde o el bistec vegetal, sopas y ensaladas; platos fáciles de preparar como el arroz pilaf verde y, finalmente, postres como los panecillos ingleses de quinoa y dátiles.



El libro 'Proteínas vegetales' editorial Lunwerg. 11,95€



## NIMA, el gadget capaz de detectar gluten en 2 minutos

LA TECNOLOGÍA CADA VEZ MÁS AL SERVICIO DE LAS PERSONAS



Los fundadores de la compañía 6 Sensor Labs, Shireen Yates y Scott Sundvorhe han vivido las dificultades que supone sufrir algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria. Eso les animó a crear Nima, un pequeño *gadget* capaz de analizar los componentes de los alimentos y detectar fácilmente la presencia de gluten. El consumidor solo debe introducir una muestra de la comida en una cápsula desechable, colocar ésta en el interior de Nima y, transcurridos dos minutos, su pequeña pantalla mostrará, o no, el símbolo de "Gluten Free" (sin gluten).

[www.nimasensor.com](http://www.nimasensor.com)

## DICIENDO ADIÓS AL AZÚCAR

DISMINUIR O SUSTITUIR SU CONSUMO ES UNA PRÁCTICA CADA VEZ MÁS EXTENDIDA

El chip *healthy* se está imponiendo con fuerza en aquellas personas que deciden reducir o modificar el modo de consumo de ciertos alimentos, como es el caso del azúcar, recomendado únicamente en 25gr diarios, según la OMS.

Debemos considerar esta demanda como una oportunidad más hacia la fidelización, ofreciendo al cliente una carta acorde a sus necesidades y preferencias. Para ello, algunas alternativas son:

### XYLITOL

Con un 40% menos de calorías que el azúcar y un menor índice glucémico, su sabor es muy similar, lo cual evitará que el resultado de las recetas varíe demasiado.

### STEVIA

Es un edulcorante natural (en polvo o líquido) procedente de Paraguay. No contiene calorías o azúcares, actúa como antioxidante y previene enfermedades como la diabetes o la obesidad. Ideal para todo tipo de recetas, ¡incluso en repostería!

### DEXTROSA

Extraída del maíz, es considerada como la parte saludable del azúcar: la glucosa. En polvo o líquida, se utiliza para la elaboración de helados debido a que permite disminuir en 2°C el punto de congelación.

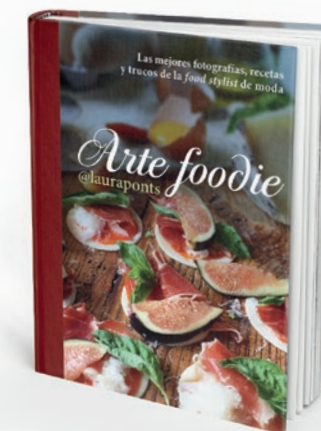
### FRUTA

Contiene fructosa, además de fibra, vitaminas y minerales. Es perfecta para endulzar postres lácteos o tortas, macerar carnes o una vez rallada, agregar a los jugos.

## ARTE 'FOODIE', DE PLATO A OBRA DE ARTE

La tendencia *foodie* inunda las redes sociales y los platos se convierten en auténticas obras de arte. Instagram es el medio de expresión de @lauraponts (de nombre Laura López), una de las españolas que mejor representa el movimiento #FoodPorn, o arte de fotografiar los alimentos. A través de su galería despierta el apetito a sus más de 100K seguidores, a los que hace salivar a diario con el atractivo de sus instantáneas. Su libro *Arte Foodie*, que ha publicado la editorial Planeta Libros, recoge sus mejores y más aclamadas recetas ilustradas, como no, con sus imágenes.

 @lauraponts



## AGENDA 2016

06 al 09/08

ECOLOGICAL  
Cambados (Pontevedra)

26 al 28/08

FERMA GOURMET  
Barbastro (Pirineos)

30/09 al 02/10

BIOCULTURA BILBAO  
Bilbao (Vizcaya)

05 al 07/10

FRUIT ATTRACTION  
Madrid

23 al 26/10

FÓRUM GASTRONÓMICO  
Barcelona

11 al 13/11

FÓRUM CHOCOARTE  
Gijón (Asturias)

19 al 21/11

GASTRÓNOMA  
Valencia

## IMPRESINDIBLES

PARA ESTAR AL DÍA DE LA ACTUALIDAD DEL SECTOR, TOMA NOTA:



**www.gastronomistas.com**

En dos palabras: gastrónomos y periodistas. Sus colaboradores escriben sobre gastronomía popular con lenguaje popular. @gastronomistas #gastronomistas #cocina #actualidad



**www.afuegolento.com**

20 años de recetas y tendencias de la mano de grandes chefs nacionales como su fundador Koldo Royo. @afuegolento #afuegolento #gastronomia #mejoresrecetas

### EN LA PANTALLA ...

**@AlbertoChicote**  
(VIDEOTUTORIALES YOUTUBE)

Chicote Tube es el canal de Youtube del televisivo chef Chicote. Comparte semanalmente recetas sencillas junto a otros personajes con sus más de 35.000 seguidores.

#Chicote #ChicoteTube #cocinaconChicote



## ¡OÍDO COCINA!

**Dani García** @danigarcia\_ca · 24 may.

BiBo Madrid cada vez más cerca...  
Equipo ON Fire... ¡Ganas, muchas ganas!  
@La1\_tv



**Alimentaria** @alimentaria · 26 abr.

Y el ganador del Concurso Cocinero del año 2016 es Raúl Resino. ¡MUCHAS FELICIDADES! #Alimentaria2016

**Animal Gourmet** @animalgourmet · 7 may.

"Hay que soñar, sí, pero hay que trabajar mucho más", el consejo del chef @Berasategui

## INSPIRACIÓN INSTAGRAM



@qiqedacosta Las flores del chef Dacosta se comen... y se disfrutan. #quiquedacostarestaurante #postuanguardia



@ametsaazak Arte abstracto en la cocina vasco-londinense. #creatividad #calamar



@cellercanroca Originales petit fours de vidrio reciclado como soporte para piezas de chocolate. #ElCellerDeCanRoca #RocaBrothers



Preparar texturas espumosas para los postres caseros requiere mucha supervisión.

La nueva Textura Espumosa de Carte d'Or garantiza un control total en tus creaciones y estabilidad durante 24h.



Descubre nuestros productos en [ufs.com](http://ufs.com)





# A CADA MESA, SU PLATO

DE PORCELANA, CERÁMICA, CRISTAL, DE GRES, PIZARRA... TANTO SI BUSCAS UN ESTILO RETRO, MODERNO, RÚSTICO, ROMÁNTICO, HAY UN PLATO PARA CADA GUSTO. LOS DISEÑADORES SE LAS INGENIAN PARA SACAR COLECCIONES CADA VEZ MÁS ORIGINALES EN SUS DIFERENTES VARIANTES ESTILÍSTICAS.

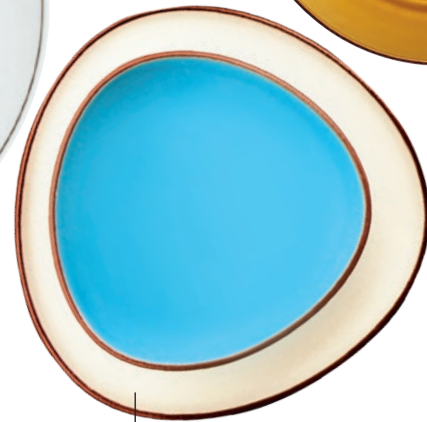
**Luesma & Vega**  
Colección Hoja Santa.



**ANDREA ZARRALUQUI**  
Platos de porcelana y cerámica pintados a mano.



**ABE THE APE**  
'Moda', colección de cerámica.



**COLBO**  
'Stoneware', vajilla en Gres.

**DURALEX**  
Colección Vermeil Ambar.



**CHRISTIAN LACROIX**  
Caribe, colección para Vista Alegre.



**SOMOS BONJOUR**  
Cerámica de estilo rústico.



**ELAJUAR DE MARÍA**  
'Entropia', colección de 4 platos.



**LE CREUSET**  
Cocotte redonda, colección 'Azul Riviera'.



**CHICHINABO**  
Colección 'La Manga-Napoli'.

Cuida la vajilla, de ella depende en gran parte la atracción que ejerce la mesa sobre el público. De hecho, casi tan importante como la comida y bebida que servimos, es la decoración de nuestro establecimiento, primera carta de presentación y recurso adicional para diferenciarnos de la competencia.

Resulta conveniente ir renovando sus elementos para adaptarlos a las nuevas tendencias y sensaciones que se quieren transmitir: desde platos con formas y colores minimalistas, discretos o neutros que inspiren relax, a opciones más vivas, con juegos de contrastes y combinaciones alegres y estimulantes.

Existen infinitos modelos de platos personalizados que dan un aspecto diferente a la mesa. Aquí va un bazar de platos de autor y diseños originales para darte ideas de cómo montar una mesa con mucho estilo.



1



2

3



4




## ECOFOOD EL CAMBIO DE PARADIGMA

En los últimos años hemos visto cómo la producción y el consumo de productos naturales y ecológicos ha experimentado un continuo crecimiento a nivel mundial. Pero sobre todo en España -principal productor de la Unión Europea\*, donde este año ha tenido lugar el boom definitivo en grandes eventos del sector como Alimentaria, o Biofach en Alemania, la mayor feria europea de producción ecológica.

Este fenómeno es fruto de un cambio notable en el comportamiento de los consumidores, quienes están cada

vez más concienciados con el cuidado de la salud, los hábitos alimentarios y el respeto al medio ambiente.

Como respuesta, los productores trabajan para adaptarse a este nuevo paradigma de consumo y así ofrecer alternativas innovadoras, ecológicas y sostenibles que cada vez sorprendan más tanto a profesionales de la alta cocina, como al consumidor final. 

\*Estudio "Comportamiento del consumidor de alimentos ecológicos" en 2015, por la Universidad de León

1. Hellmann's (Mayonesa Ecológica) 2. Naturalviar (Perlas de Wacame) 3. Hifas da Terra (Boletus) 4. Oro del desierto (Aceite coupage)



Preparar texturas gelatinosas para los postres caseros requiere varios pasos y mucho tiempo.

Nueva Textura Gelatinosa de Carte d'Or, rápida gelificación en tan sólo un paso.



Descubre nuestros productos en [ufs.com](http://ufs.com)





# HABLEMOS DE POSTVANGUARDIA

## EL CONCEPTO TOMA FORMA TRAS MÁS DE UNA DÉCADA DE REVOLUCIÓN GASTRONÓMICA.

TEXTO **FERRAN IMEDIO**

Parecía que el lema de la edición de este año de Madrid Fusión era un recurso fácil que podía haber servido de paraguas temático para este 2016 o para el 2017, incluso para el 2018. La postvanguardia sonaba a concepto difuso que podía admitir todo tipo de ideas, un cajón de sastre sin un hilo argumental claro. Pero lo cierto es que resultó más interesante de lo que *a priori* podía pensarse. Porque es verdad que comienzan a digerirse los resultados de la revolución gastronómica mundial que se puso en marcha en España hace algo más de una década con un torrente brutal de ideas, una cascada que bajaba casi con violencia de tan potentes y continuas que eran las novedades. Ha pasado tiempo suficiente para que se pueda hablar de "postvanguardia". Y en esta era estamos.

¿Qué conclusión podemos sacar? Pues que en la postvanguardia sigue habiendo vanguardia. Lo hemos vuelto a comprobar con las innovaciones presentadas en la Feria Alimentaria, que en abril se celebró en Barcelona. Sigue habiendo técnica, virguería, sorpresa e investigación. Y eso se ve, se oye, se siente y se huele en cualquier evento importante del sector que ha tenido lugar en lo que va de año. Escuchando a los chefs, la sensación es que ahora reflexionan más sobre lo que hacen y por qué lo hacen. Hay un discurso detrás cuando antes -demasiado a menudo- solo había pirotecnia sin mensaje, puro postureo.

Quizás el ejemplo más claro de ambas caras de la postvanguardia sean los hermanos Roca. En su charla en Madrid Fusión defendieron la tradición como

punto de partida (siempre han reivindicado la cocina de la memoria) y explicaron su apuesta por usar la gastronomía como agente de cambio social (tienen un huerto que emplea a jóvenes en riesgo de exclusión). No es casualidad, pues, que hayan sido elegidos como embajadores de buena voluntad del Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo en colaboración con el Fondo para los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

A su vez, Jordi Roca se plantó en el escenario con el activista y artista *cyborg* Neil Harbisson (reconocido por su característica antena implantada en la cabeza) para mostrar el cromáfono, un plato que identifica el color de un ingrediente y le pone una nota musical; funciona a través de unos sensores que detectan la frecuencia de luz de cada color. «Un tomate suena a fa y un limón, a sol», dijo Harbisson, convencido de que el artefacto puede ampliar las posibilidades sensoriales del comensal. No diré que no, pero a mí me recordó más a la pirotecnia de la que se abusaba en los años maravillosamente locos de la alta cocina de vanguardia, sinceramente. Aún así, admito que tiene un por qué: buscar los límites de la percepción sensitiva en una comida que va más allá al que ofrece el propio ágape.

José Andrés también ofreció este año un convincente discurso, quién compartió su ilusión por el proyecto Beef Steak, una cadena de comida rápida saludable que trata de romper con el grasiento tóxico que mancha el concepto de *fast food* desde tiempos inmemoriales. Si triunfa, podría comenzar a cambiar los hábitos alimenticios de un país como Estados Unidos, donde los niveles de obesidad son alarmantes.



FOTO: REY LOPEZ



*Oleum Viride Mare, aceite virgen extra ecológico aromatizado con algas marinas de los esteros de la Bahía de Cádiz.*

En la postvanguardia están los chefs que han tomado el relevo de la generación de los Adrià, Arzak y compañía. Ahora es el momento de cracks como David Muñoz, Paco Morales o Ángel León. Todos ellos están atravesando un momento creativo muy dulce, pero el 'chef del mar' sigue sorprendiendo día sí y día también con sus hallazgos. León se asocia con investigadores científicos para convertir el mar en la más fascinante despensa de una cocina y no para de aportar ideas, como el plancton de colores, que hace cambiar de aspecto a los pescados que lo ingieren (enseñó camarones ¡amarillos!), el azúcar marino y el «aceite virgen marino», extraído de semilla de salicornia.

@chefjaviestevez



También vale la pena mencionar el nombramiento de Javi Estévez, ex participante de *Top Chef* y embajador de los Fondos Profesionales Knorr, como Cocinero Revelación. Su apuesta por la casquería desde el restaurante La Tasquería (Madrid) se ha convertido en tendencia en la capital y ahora hay muchos establecimientos que siguen su estela. Sánchez le ha dado valor a un tipo de producto que era el hermano pobre de cualquier cocina porque cuando se cocinaba, décadas atrás, (casi) todos éramos pobres... Sin embargo, ha sabido interpretar uno de los lemas de Ferran Adrià ("tiene el mismo valor gastronómico una lata de caviar que una de sardinas") y ha triunfado entre crítica y público. Y todo apunta a que la próxima vanguardia llegará desde allí. **A**

# LOS GASTROBARES ESPAÑOLES MÁS TOP

CADA VEZ MÁS, LOS CONSUMIDORES BUSCAN UN EQUILIBRIO EXPERIENCIAL ENTRE LA EXCELENCIA DE LAS RECETAS Y EL ENTORNO EN EL QUE DEGUSTARLAS. DE ESTA DEMANDA NACE EL CONCEPTO "GASTROBARES": BARES DE TAPAS CON MUCHO ESTILO QUE CUENTAN CON UNA OFERTA ASEQUIBLE, RENOVADA Y DE GRAN CALIDAD.

TEXTO LAIA ZIEGER

## BARRA ATLÁNTICA MADRID

Bar de tarde y club de noche con una carta de platos gallegos excepcionales para mancharse las manos entre amigos.

C/ Gravina 17, Madrid · Tel.: 619 155 794  
[www.barraatlantica.com](http://www.barraatlantica.com)



## VINEO GERONA

Restaurante y vinoteca con una carta de km 0 que se actualiza cada dos meses.

Ctra. de Malgrat 7, Blanes (Gerona)  
Tel.: 972 358 806 [www.vineo.es](http://www.vineo.es)



## ROCA BAR BARCELONA

Platos para compartir y tapas en las que los hermanos Roca dan una vuelta a propuestas tradicionales.

Hotel Omm - C/ Rosselló, 265, Barcelona  
Tel.: 934 454 000  
[www.hotelomm.com](http://www.hotelomm.com)



## TAPAS 24 BARCELONA

Cocina tradicional liderada por Carles Abellán en la que se potencian las tapas clásicas de nuestro país en un local que nos recuerda a los bares de toda la vida.

C/ de la Diputació 269, Barcelona  
Tel.: 934 880 977  
[www.carlesabellan.com](http://www.carlesabellan.com)



## A FUEGO NEGRO SAN SEBASTIÁN

El corazón del menú son sus pinchos, siempre creativos y originales, tanto dulces como salados. Todo se degusta rodeado de carátulas de vinilos que decoran las paredes.

C/ 31 de Agosto 31, San Sebastián  
Tel.: 650 135 373  
[www.afuegonegro.com](http://www.afuegonegro.com)

## CENTRAL BAR BY RICARD CAMARENA VALENCIA

Dentro del Mercado Central de Valencia, su oferta sencilla y exquisita parte del empleo de materias primas compradas allí mismo a diario.

Plaza Ciudad de Brujas, Valencia  
Mercado Central, puesto nº105 a 131  
[www.centralbar.es](http://www.centralbar.es)



## LA GABINOTECA MADRID

Cocina de autor creativa, rica e informal. El vino se elige mediante un test de personalidad que garantiza una acertada elección vinícola.

C/ Fernández de la Hoz 53, Madrid  
Tel.: 913 991 500  
[www.lagabinoteca.es](http://www.lagabinoteca.es)



## VILLA PARAMESA VALLADOLID

Gran variedad de tapas y platos creativos elaborados con productos locales en un ambiente muy familiar.

C/ Calixto Fernández de la Torre 5, Valladolid  
Tel.: 983 357 936  
[www.villaparamesa.com](http://www.villaparamesa.com)



## VUELVE CAROLINA VALENCIA

Amplia carta con platos creativos. Quique Dacosta y Manuela Romeralo han creado un espacio gastronómico singular fusionando tradición e innovación.

C/ de Correus 8, Valencia  
Tel.: 963 218 686  
[www.vuelvecarolina.com](http://www.vuelvecarolina.com)

## BIBO MARBELLA

Carta innovadora y creativa en la que los ingredientes aparecen en combinaciones y texturas originales.

Hotel Puente Romano, Bulevar Príncipe Alfonso Von Hohenlohe, Marbella · Tel.: 951 60 70 11  
[www.grupodanigarcia.com](http://www.grupodanigarcia.com)



## TEN'S TAPAS BARCELONA

Tapas y platos de alta cocina donde conviven tradición y vanguardia a partes iguales de la mano del Chef Jordi Cruz.

C/ del Rec 79, Barcelona · Tel.: 933 192 222  
[www.tensbarcelona.com](http://www.tensbarcelona.com)



## PERRETICO VITORIA

El santuario de los pintxos con una de las mejores barras del país para disfrutar de éstos de manera ágil y divertida.

C/ San Antonio 3, Vitoria-Gasteiz, Álaba  
Tel.: 945 137 221  
[www.perretico.es](http://www.perretico.es)





## EL 38 DE LARUMBE MADRID

Paseo de la Castellana 38, Madrid  
Tel.: 915 751 112  
[www.pedrolarumbe.com](http://www.pedrolarumbe.com)

Al fin y al cabo, el ritmo del día a día deja poco tiempo para comer, pero un gastrobar permite “disfrutar a diario de un buen producto y servicio, a precios asequibles”, así como “diversificar la oferta y crear nuevos formatos con los que disfrutar de la gastronomía de muchas formas distintas”.

La alta calidad sigue siendo un *must*, y si no que se lo pregunten al chef. En El 38 de Larumbe se presta especial atención al producto de temporada: “en la carta de verano destacan los platos frescos y ligeros, como el delicioso gazpacho con bogavante, servido bien frío, la ensalada de hojas vivas, o la torrija de chocolate blanco y cereza”. Sin embargo, en invierno “destacan los platos de cuchara, desde las judías blancas a las pochas, sin olvidar las lentejas o los garbanzos”. En general, los clientes siempre aprecian “las recetas de comida casera que combinan ingredientes naturales con la ligereza”.

No sabemos si los gastrobares serán eternos, pero lo que sí podemos afirmar es que esta creciente búsqueda de formatos que permiten comer bien -respetando tiempo, calidad y precio- está dejando huella de verdad. Sin ser muy partidario de hacer profecías, Larumbe cree que esta tendencia permanecerá “aunque no se sabe si bajo el nombre de gastrobares o bien otro similar”. <sup>A</sup>

## LA INNOVACIÓN DE LAS RECETAS MÁS TRADICIONALES

TRADICIÓN DE VANGUARDIA DE LA MANO DEL PRESTIGIOSO E INTERNACIONAL CHEF NAVARRO, PEDRO LARUMBE.

El Premio Nacional de Gastronomía, Pedro Larumbe, no deja de sorprender. Después de abrir un restaurante en Osaka (Japón) y de llevar la gastronomía española a más de medio mundo, ha demostrado que agallas no le faltan. Ahora lo hace desde El 38 de Larumbe, un gastrobar en pleno Paseo de la Castellana que aúna la excelencia con la innovación de las recetas más tradicionales. Ofrece propuestas informales adaptadas a la ajetreada vida madrileña: cafés a deshoras, tapas para un almuerzo informal, el gin tonic del *after work* o una cena improvisada.

Larumbe pretende así responder a una demanda que estaba latente: “hace tiempo que los restauradores hemos detectado que mucha gente quiere o necesita comer fuera de casa con frecuencia, pero no desea renunciar a las recetas buenas y saludables”.



@pedro\_larumbe

“PROPONEMOS PLATOS DE SIEMPRE CON UNA PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN ACTUALIZADA”



Hellmann's Original,  
Nº1 del mercado\*\*:  
Gran estabilidad  
y mejor sabor



\*50 chefs externos han considerado que la Mayonesa Hellmann's Original tiene mejor sabor que sus principales competidores. Diciembre 2014. \*\*Market share en valor. Panel Nielsen C&C restauración. Septiembre 2015.

Descubre nuestros productos en [ufs.com](http://ufs.com)





# LOS 10 IMPRESCINDIBLES

QUE NO PUEDEN FALTAR  
EN TU CARTA

LA OFERTA EVOLUCIONA Y SE ADAPTA A NUEVOS GUSTOS CON LA MIRADA CADA VEZ MÁS PUESTA HACIA FUERA. ASÍ, APORTAN VALOR Y COMPLACEN PALADARES.

TEXTO ALBA GARCÍA

**Cebiche:** La gastronomía peruana está de moda desde que Gastón Acurio se encargó de dar a conocer su amplia riqueza. El cebiche es un plato en el que pescados como la corvina o la dorada se pican, marinan y consumen crudos.

**Hamburguesa:** El *must* de entre los *must*. La cuidada elección y calidad de su carne, pan y salsas son las claves con las que se han convertido en un producto gourmet imprescindible.

**Foie:** Antes considerado de lujo, ahora se ha popularizado hasta estar presente en inesperadas combinaciones: croquetas, yogurt con foie, *mi-cuit*, en mousse...

**Tataki:** De origen nipón, es una técnica que consiste en cocer el pescado o la carne, previamente marinados en vinagre y jengibre, a través del contacto directo con la llama.

**Bravas:** No es que ahora estén de moda, es que nunca pasarán de moda. Con salsa de tomate o pimentón, partidas a cuadrados, rodajas o tiras, mayonesa o alioli... Las formas de comerlas son amplias y ya son muchos los que se atreven a reinventarlas.

**Albóndigas:** Tampoco son una novedad, pero también se reinventan en algunos restaurantes especializados en esta receta. Además, pueden cocinarse con las mermas del día anterior y permiten muchos formatos *street food*.

**Bocata de calamar:** Especialidad madrileña que se expande por el país. Su secreto es contar con calamares frescos y carnosos rebozados con una fritura excelente. Hoy en día se está reinventando y se hacen propuestas con distintos panes y mayonesas al gusto.

**Tartar:** El favorito de los más carnívoros. En la actualidad es divertido ver cómo nos hemos apropiado de este concepto para replicarlo con todo tipo de productos dando lugar a tartar de mango, salmón, tomate, etc. ¡Si los más puristas levantaran la cabeza!

**Cheesecake y Carrot Cake:** La repostería de inspiración *yankee* está de moda, y aquí especialmente triunfa entre los jóvenes con creaciones como el pastel de queso o el de zanahoria. Son fáciles de preparar y pueden hacerse aún más apetitosos añadiendo *toppings* o siropes.

**Chocolate-aceite-sal:** No hay nada como reinventar los postres de toda la vida para mejorarlos. Debe cuidarse la sal y el aceite utilizado, además de presentar el chocolate de forma original como, por ejemplo, en una exquisita mousse. 🍫

1. Bravas (Sergi Arola Gastro, Madrid)
2. Cheesecake (La Viña, San Sebastián)
3. Hamburguesa (Mad Café, Madrid)
4. Tataki (Joséphine, Barcelona)

# BOCADILLOS GOURMET

LA ÚLTIMA TENDENCIA  
EN LA ALTA COCINA

TEXTO MIREIA CAMPOS

El diseño y las novedades de la gastronomía nos sorprenden cada vez más. La alta cocina trabaja incesablemente para redefinir cualquier ápice de cocina tradicional, así que era cuestión de tiempo que los chefs echasen un ojo a los bocadillos, las hamburguesas o los sándwiches. Han visto el potencial que hay en ellos: nos encantan.

LA COCINA DE VANGUARDIA ENTRA AHORA  
A PINCELAR UN NUEVO CONCEPTO DE  
BOCADILLO. UN PLATO TRADICIONAL Y  
SENCILLO QUE SE HA CONVERTIDO EN UNA  
OPCIÓN CREATIVA Y SOFISTICADA.





1



2

## UN PLATO TRADICIONAL CON ESTILO

El origen de los bocadillos es siempre cuestión de debate, pero lo cierto es que, tal y como lo conocemos hoy en día, se popularizó como la comida que trabajadores y jornaleros necesitaban para poder hacer frente a sus duras jornadas laborales. Era una elección fácil y rápida que se asociaba únicamente a sustituir un buen plato caliente en casa.

Ahora, la alta cocina pretende romper estereotipos para que deje de percibirse como una alternativa poco sofisticada. En los últimos dos años se ha trabajado con el objetivo de innovar y reescribir el concepto, asociándolo a productos originales y de calidad, y así conseguir que sea contemplado como una alternativa válida para cualquier comida o cena especial.

En los restaurantes encontrarás cada vez más productos de primerísima calidad. Hay una clara tendencia basada en ofrecer carne 100% ecológica, lo que garantiza un resultado de nivel. Por otro lado, panes caseros, incluso hechos en el mismo local, son esenciales para un bocadillo único de arriba abajo. Como afirma Jesús Machí, mejor panadero de la Comunidad Valenciana: "el 60% de cualquier bocadillo es el pan".

Las opciones *veggie* se cuidan con el mismo cariño. Sus combinaciones harían dudar a cualquier carnívoro: verduras 100% ecológicas, con todo su sabor y textura, queso en la cima, y todo ello aderezado con miel o diferentes salsas artesanales que, lejos de adormecer el sabor, lo intensifican aún más.

## Ruptura, revolución y creatividad en una tendencia que triunfa entre todo tipo de públicos

### SIN LÍMITES

El concepto básico de bocadillo nos habla de incluir ingredientes entre dos trozos de pan. Sin duda, invita a la libertad de creación y a la fusión de diferentes culturas gastronómicas. Es la oportunidad perfecta para llevar los platos tradicionales de cada rincón de nuestro país (¡incluso planeta!) a estos límites fronterizos de trigo, creando una combinación de sensaciones que poco tienen ya que ver con los clásicos de media mañana. Todo está permitido y el objetivo es la conquista del paladar.

La inspiración puede venir de cualquier lado. Por ejemplo, solo con añadir un ingrediente *premium* u otro procedente de la cocina de otro país, se consigue un giro de 180° en su sabor. La variedad es amplia: desde reelaborar el concepto del famoso Chivito, pasando por sofisticar el bocadillo de calamares, hasta las exitosas recetas gourmet de *roastbeef*, cangrejo e incluso de *maki* japonés.

Locales como el *Porrón Canalla* (1), *Magasand* (2) o *Crumb* (3) ofrecen en Madrid exquisitos bocadillos de autor.



3

## Esta tendencia invita a la libertad de creación y a la fusión de diferentes culturas gastronómicas

### CINCO LUGARES

#### EL PORRÓN CANALLA (Madrid)

Carta repleta de bocadillos al más puro estilo madre, pero dotados de una pizca de innovación.

C/ de la Ballesta 2, 28004 Madrid  
Tel.: 915 320 604

#### SANTA BURG (Barcelona)

Rinde culto a la carne de buey de primerísima calidad, con los mejores acompañantes: foie gras, compota de manzana, panceta ibérica...

C/ de Valencia 273, 08007 Barcelona  
Tel.: 934 871 420

#### CRUMB (Madrid)

Ofrece una amplia variedad de sándwiches dispuestos en varios apabullantes pisos. Si sabe así es porque el pan está elaborado allí mismo, de principio a fin.

C/ Conde Duque 8, 28015 Madrid  
Tel.: 915 484 129

#### BODEGA 1900 (Barcelona)

Es una apuesta por aunar el tradicional vermut con el mundo de los bocadillos de autor.

C/ de Tamarit 91, 08015 Barcelona  
Tel.: 933 252 659

#### MEDITERRÁNEA DE HAMBURGUESAS (València)

Pionero en la ciudad, sus carnes provienen de ganadería ecológica y el pan es de elaboración propia. Sorprende con *pakorras* al estilo de Tariq o tarta Némesis con base de coulis de frutos rojos.

C/de Sueca 45, 46006 València  
Tel.: 963 210 531



## BOCADILLOS DE AUTOR

En la actualidad, ya podemos ver en grandes acontecimientos gastronómicos espacios reservados a esta *nueva* cocina de autor, dotándola de la relevancia que merece en la agenda internacional. En España, Madrid Fusión, el evento que reúne a los cocineros más prestigiosos a nivel mundial, celebra desde el año 2014 el concurso 'Bocadillo de Autor'.

En su primera edición, la propuesta de Juan Casamayor (Restaurante Moltto, Valencia), inspirada en el típico almuerzo valenciano con morcilla, resultó ganadora. En 2015 el ganador fue el chef Félix Guerrero (El 38 de Larumbe, Madrid) con el bocadillo 'Crab&Rabbit', un homenaje a la tradición de llamarse entre los miembros de la cocina vasca conejos y txangurros (cangrejos). Y en esta última edición, el eldense Raúl López (Casa L'Art, Alicante) fue quien conquistó a los miembros más bravos del jurado con su receta 'Burger Toro' (p. 55). Recetas que demuestran, una vez más, que la inspiración puede llegar de cualquier lado.

Ser creativos en la presentación del producto final también es importante en la terminología "de autor". Debemos cuidar el plato en el que servimos el bocadillo o el papel en el que va envuelto. Además, conseguiremos llamar la atención del consumidor si les bautizamos con nombres originales, pero reconocibles (nombres de cantantes, de canciones, de actores y actrices, tipologías de baile, géneros musicales, etc.).

Todo ello sin olvidar que la excelencia de los productos es indispensable. Juega también con las mejores salsas, para que así acompañen o potencien el sabor de una manera sutil y elegante. En definitiva, experimenta y descubre otros caminos fuera de la zona de confort. Porque, como decía Picasso, "la inspiración existe pero tiene que encontrarte trabajando".



SER CREATIVOS EN LA PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO FINAL TAMBIÉN ES IMPORTANTE. DEBEMOS CUIDAR EL PLATO EN EL QUE SERVIMOS EL BOCADILLO O EL PAPEL EN EL QUE VA ENVUELTO

## LA COMIDA RÁPIDA, IMPARABLE

La conocida institución EAE Business School ha publicado su estudio acerca de las previsiones de consumo de comida rápida en los próximos años, según el cual, el gasto de ésta en España subirá hasta los 2.942 millones de euros en 2019, un crecimiento de casi el 50% respecto a la cifra registrada en 2014 que fue de 1.980 millones de euros. Las Comunidades Autónomas que más comida rápida consumirán en el 2019 serán Cataluña, Andalucía, Madrid, Canarias y Valencia. Por otra parte, se prevé que en 2016 los españoles gasten 63,77€ por habitante en este tipo de establecimiento, un crecimiento del 49,65% respecto al 2014.



La recuperación económica que se está produciendo en España está repercutiendo favorablemente en la hostelería que, junto con el turismo, es uno de los sectores económicos clave del país. Las perspectivas se consideran favorables ya que se estima que durante los próximos 5 años el progreso iniciado en el 2014 se estabilice hasta poder alcanzar cifras positivas.

EAE BUSINESS SCHOOL PREVE UN AUMENTO DEL 50% EN EL CONSUMO DE CASUAL FOOD

## TRUQUILLOS ENTRE FOGONES



### SANTA BURG EL SECRETO DE LA SANTA RICHARD

Santa Burg es un lugar de peregrinaje obligatorio para los amantes de la buena carne y el *dry aged* (maduración en seco). Destacan sus espectaculares costillas de cerdo, el tartar de buey o la Santa Richard. La estabilidad de esta burger de vaca con huevo frito, rúcula y foie tiene truco: después de freír el huevo, la yema cede su sitio a la escalopa de foie gras. Así, nada se tambalea en cada bocado.



### ENTREPANES DÍAZ EL PAN PERFECTO

Kim Díaz es el propietario del pequeño y conocido Bar Mut, el local de Barcelona que enamoró a Robert de Niro. No era de extrañar que Entrepans Díaz también se convirtiese en todo un éxito. Junto con el chef Víctor Lema, Díaz sigue a rajatabla una premisa fundamental: nunca pisar el pan en una plancha. Hacerlo elimina todo el aire existente en su interior, lo que resta sabor y elimina textura.

@triticumbreadlovers

@xeviramon

## EL PAN, EL CUERPO DE LOS BOCADILLOS CON ALMA

**XAVIER RAMON ES MAESTRO ARTESANO PANADERO DE QUINTA GENERACIÓN PERO, SOBRE TODO, ES UN ENAMORADO DE SU OFICIO.**

Se dice que cuanto más se ama, más se ensancha el alma. Si esto es cierto, la de Xevi Ramon no cabe en el obrador. Ni la suya, ni la de cinco generaciones familiares que se han dedicado a este oficio con toda la delicadeza que requiere.

Años de formación, vocación y entusiasmo le llevaron en el 2006 a embarcarse, junto con otros profesionales, en el proyecto Triticum, un obrador de panes para la alta gastronomía por el que han conseguido diferentes premios gastronómicos y de diseño, así como trabajar para chefs del nivel de Jordi Cruz, Ángel León o Francis Paniego.

Enamorado de su oficio, Xevi defiende los pasos y los tiempos de la receta tradicional: “el quid está en tener respeto a nuestro oficio y su tradición, tal y como hacían nuestros antepasados”. Esto significa trabajar con harina molturada en molino de piedra. “De ser así, su aroma será mucho más potente”.

En cuanto al tiempo de amasado, aconseja que sea lento para evitar que la masa madre se oxide. “Solo así se consigue excelencia en el gusto, el aroma, la textura y la conservación del producto final”.

Para la difícil tarea de escoger a nuestro panadero, Ramon recomienda trabajar con un profesional que tenga sensibilidad por el oficio y respete el proceso de elaboración tradicional para que el cliente encuentre texturas y aromas potentes en cada una de las recetas. Pero esa no es la única razón. Un especialista próximo al restaurante “favorece la comunicación entre el chef y el panadero, lo que permite obtener panes pensados y elaborados específicamente para cada una de las recetas”. Pero, sobre todo, apoya el consumo de proximidad.

Hablando de recetas, “es un error pensar que exista una tipología de pan que pueda generalizarse para todo”. Es fundamental que exista una convivencia lógica y equilibrada -en términos de calidad, sabor y aroma- entre el pan y los ingredientes que le acompañan. Por ejemplo, “un buen jamón debe ir acompañado de una barra aireada y de corteza fina, para que sea un transporte crujiente y resalte la materia prima. En cambio, para



un sándwich, una opción interesante es usar una focaccia”.

Sin duda, escuchar e interiorizar las recomendaciones de Xevi ayudarán a mejorar el resultado final de los bocadillos, sándwiches y hamburguesas. Son ese detalle que los convertirá en verdaderas creaciones con cuerpo y alma. **A**

**“El quid está en tener respeto a nuestro oficio y su tradición, tal y como hacían nuestros antepasados”**



En canapés y montaditos un untado ligero facilita el trabajo.

Nuevo Hellmann's Queso Crema, con textura suave y cremosa para un untado perfecto.



Descubre nuestros productos en [ufs.com](https://www.ufs.com)

Unilever  
Food  
Solutions



CESTA DE LA TEMPORADA

## LOS CALAMARES

EN VERANO, EN SU TINTA

Es verano y en el menú no puede faltar el producto estrella de la temporada: los calamares, o también llamados chipirones si su tamaño es menor. Se acerca la época de los exquisitos calamares *de potera*, pescados de manera artesanal de agosto a noviembre -época de apareamiento- en costas de nuestro país como la gaditana Bahía de Barbate, técnica que asegura un sabor y una textura de gran calidad.

Las opciones de preparación son muchas: desde el clásico rebozado a la romana, pasando por los calamares rellenos, en tempura o en su tinta -la preparación estrella-, hasta en bocadillo, una tradición madrileña que se extiende por el resto de territorios. La innovación y creatividad han permitido ampliar el concepto original de la receta y así dotar de un carácter *premium* al producto.

La lista de beneficios y propiedades de este molusco es extensa: son bajos en calorías y grasas, contienen un alto porcentaje de proteínas y son ricos en hierro, potasio, magnesio, fósforo o zinc, por lo que ayuda a frenar el envejecimiento celular, mejora la memoria y maximiza las defensas, entre otras ventajas.



# ¡VIVA EL VERMUT!

MUCHOS SON LOS QUE RECUERDAN AQUELLOS DOMINGOS EN QUE FAMILIAS Y AMIGOS SE ENCONTRABAN EN EL BAR DE LA PLAZA PARA TOMAR UN VERMUT, CHARLAR Y DISFRUTAR DE LA COMPAÑÍA Y DEL TIEMPO LIBRE, SIN PRISAS.

TEXTO LAIA ZIEGER

En España, la tradición empezó en Cataluña -más concretamente en Reus- a finales de 1880. Con el tiempo, la popularidad de esta bebida se extendió por el resto del territorio peninsular. Sin embargo, allá por los años ochenta, esta costumbre tan arraigada y querida, se esfumó como si nada. Dejó paso a la cerveza, al whisky y otras bebidas no tan nacionales, pero que gozaban de una imagen entonces más moderna.

Hemos tenido que esperar hasta estos últimos años para ver como, impulsado por la fiebre de lo retro y de la recuperación de nuestras tradiciones más emblemáticas, el vermut vuelve con más fuerza que nunca. Es el renacer de un estilo de vida que ahora también atrae al público joven, volviéndose un fenómeno transgeneracional y de lo más cool. Sin duda, una oportunidad para aquellos locales que quieren hacerse un hueco entre las opciones de moda.

Además, alrededor de este aperitivo blanco o rojo, que debe contener al menos un 75% de vino -según la UE-, se ha desarrollado toda una cultura. Libros, cursos y catas explican cómo aprender a degustarlo, desde su entrada en nariz hasta su paso por el paladar para descubrir y entender todos sus matices: cítricos, especias, hierbas y equilibrio perfecto entre dulce y amargo. Señores y señoras, el vermut ha vuelto, y esperemos que sea para quedarse.

## Luis The Mariner

Con dos variedades, Vermut Rojo y Vermut Blanco, este tradicional producto se adapta a los tiempos modernos con una estética renovada.

## El Bandarra

Artesano, suave con sensaciones amargas, elaborado con charelo y macabeo.

## Yzaguirre Rojo Reserva

Muy aromático, aterciopelado y agradable al paladar, con notas de madera, hierbas y especias que nos traen recuerdos de fruta madura. 12 meses de crianza en barricas.

## Oliveros

Elaborado a partir de vino dulce al que se añade una maceración de 300 hierbas aromáticas.

## Zarro Único

Gran Reserva de edición limitada de crianza en foudre de roble francés. Recuerdos de naranja amarga y regaliz.

## Golfo

Un vermut con alma del sur por su madurez y con espíritu del norte por su frescura.

## Nordesía

Dos vermutos monovarietales elaborados en Galicia, con una maceración de botánicos especialmente seleccionados del entorno Atlántico.

## Domingo

Vermut rojo de producción artesanal que combina el dulce sin empalagar.

## Vermut de Luna

Los 30 botánicos especialmente seleccionados maceran en ánforas de barro durante 7 lunas para elaborar el vermut máspreciado de esta bodega.

## Casa Mariol

Refrescante, con una acidez muy equilibrada, complejo y de fuerte personalidad.

## Espinaler

De color amarillo pálido con matices de esmeralda. Intenso y fresco, con notas de azafrán, menta y vainilla.

## Miró Reserva

Sutilmente dulce con un ligero toque amargo. Elaborado con hierbas aromáticas naturales. **A**

**EL VERMUT PUEDE IR  
ACOMPAÑADO DE  
ACEITUNAS, UNA RODAJA  
DE NARANJA O UNAS  
GOTITAS DE GINEBRA**

CONOCE SUS ORÍGENES

# PLATOS CON MUCHA HISTORIA

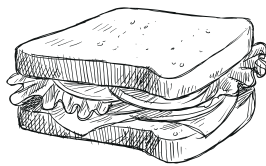
¿POR QUÉ SE LLAMA TORTILLA "A LA FRANCESA"? Y LA ENSALADA CÉSAR, ¿ACASO FUE INVENTADA EN LA ROMA ANTIGUA? ¿DE DÓNDE VIENE LA PALABRA "CROQUETA"? ¿Y LA PIZZA MARGARITA? PREGUNTAS QUE NOS HEMOS IDO FORMULANDO A LO LARGO DE LOS AÑOS SOBRE LOS PLATOS DE "TODA LA VIDA", ESOS QUE DELEITAN A NUESTRO PALADAR DESDE SIEMPRE PERO DE LOS QUE DESCONOCEMOS SUS ORÍGENES. A PARTIR DE AHORA, SABRÁS LA VERDAD DE CADA RECETA. SIGUE LEYENDO SI TE PICA LA CURIOSIDAD...

TEXTO LAIA ZIEGER



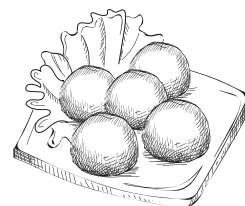
## INGLATERRA SÁNDWICH

Sus orígenes se remontan al siglo XVIII, cuando al aristócrata inglés John Montagu IV, Conde de Sandwich, inventó esta fórmula para poder jugar a las cartas mientras comía sin ensuciarse los dedos. Dos simples rebanadas de pan, buenos ingredientes y un poco de imaginación... ¡el éxito estaba garantizado!



1691

1762



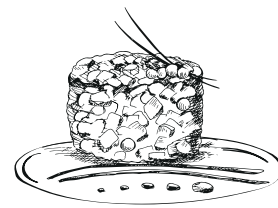
## FRANCIA CROQUETA

El primer documento escrito sobre las croquetas data del año 1691, cuando el cocinero de Luis XIV, rey de Francia, deja escrita una receta que combina trufa con mollejas de ave y crema de queso y la titula *croquette*. El origen onomatopéyico de la palabra proviene del francés "croquer" (crujir). A nuestro país llegaron un par de siglos más tarde, adoptando el nombre españolizado de croqueta.

1810

## ESPAÑA TORTILLA FRANCESA

No tiene nada de francesa pero se empezó a conocer como tal durante el asedio francés de Cádiz en 1810. La falta de alimentos obligó a sus habitantes a sustituir en su dieta la tortilla de patatas por su versión sin tubérculo: la "tortilla a la francesa".

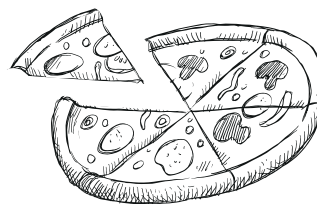


## RUSIA ENSALADILLA RUSA

¡La tapa protagonista de todos los bares! Al parecer su creador fue Lucien Olivier Guillerminav, el cocinero al frente de los fogones del Hermitage, un prestigioso restaurante moscovita de finales del siglo XIX. Si inicialmente su nombre era "ensalada Olivier", su aspecto blanquecino (por la mayonesa), que recordaba los paisajes nevados del país, motivó el apelativo de "rusa".

1889

1860

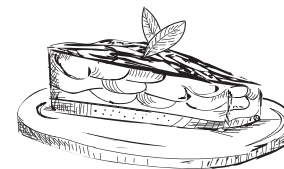


## ITALIA PIZZA MARGARITA

Para honrar a la reina de Italia, Margarita de Saboya, el cocinero Raffaele Esposito de la pizzería Brandi creó la madre de todas las pizzas, representando a través de sus ingredientes (tomate -rojo-, mozzarella -blanca- y albahaca -verde-) los colores de la bandera italiana.

## FRANCIA TARTA TATIN

Una de las recetas pasteleras más famosas de Francia se debe a... un desliz. Al parecer, Stéphanie Tatin, que regentaba un hotel con su hermana, se encontraba preparando una tarta de manzana cuando se equivocó y caramelizó las frutas olvidándose de poner la masa debajo. Para que sus comensales no se dieran cuenta, se le ocurrió tapar el error disponiendo la masa encima. ¡Y voilà!



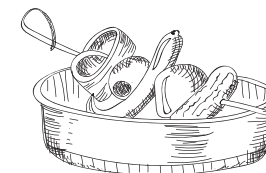
1948

## ESPAÑA GILDA

Hace más de 60 años, en la Casa Vallés de Donosti servían el vino en porrón acompañado de anchoas, olivas y guindillas. Un cliente decidió ensartar esos tres manjares en un palillo, y esta invención se convirtió en la tapa más solicitada de la taberna. También le puso nombre: Gilda, en honor a la película protagonizada por la actriz Rita Hayworth que, como esta tapa, era "verde, salada y un poco picante".



1950





**RAÚL LÓPEZ**, JOVEN PROMESA DE NUESTRO PAÍS, TRABAJA A DIARIO PARA HACERSE UN HUECO PRIVILEGIADO ENTRE LAS PARCELAS DE LA ALTA COCINA

TEXTO MIREIA CAMPOS - FOTOGRAFÍAS SERGIO CARTAGENA

# "ESTAMOS EN LA MECA DE LA CULTURA GASTRONÓMICA"

*¿De dónde viene tu pasión por la cocina?*

Tengo pasión por la cocina desde que era muy pequeño. Solía acompañar a mi madre cuando se encontraba entre fogones y yo era el encargado de probar sus recetas. Junto a mi hermana, jugábamos a ser cocinero y camarera, incluso cocinábamos para nuestros padres. Más tarde, siendo adolescente, el interés y las inquietudes que tenía por la cocina hicieron que decidiese ser chef. Desde ese momento empecé a formarme y todavía no he parado.

*Actualmente eres jefe de cocina en Casa l'Art (Alicante), ¿cuál es vuestra filosofía?*

En Casa l'Art Lounge Restaurante proponemos un concepto diferente de cómo entender el ocio y el bienestar. A través de nuestro personal, proponemos un ambiente creativo y envolvente, así como una manera muy personal de cuidar aquello que hacemos. Ofrecemos una cocina que fusiona bases de la cocina tradicional con nuevas técnicas de elaboración, junto con toques del *expertise* más internacional. Prestamos atención a cada detalle y maridamos gastronomía, coctelería y arte para crear, en definitiva, una experiencia para los cinco sentidos.

*En Madrid Fusión triunfaste con tu receta Burger Toro, cuéntanos acerca del carácter "bravo" de esta hamburguesa.*

La intención fue crear una receta única con detalles muy personales. En primer lugar, busqué una carne muy jugosa y que no se utilizase mucho en las creaciones hamburgueseras. En cuanto a los ingredientes, a pesar de ser más típicos, jugué con ellos para darles un toque diferente: el queso de Mahón era casi obligatorio incluirlo en honor al tiempo que estuve trabajando en Menorca; deshidratar un tomate, pero a la vez confitarlo, lo convierte en un ingrediente de textura blanda que genera

una explosión de sabor única; el puré de cebolla le da un toque dulce y peculiar al ajo negro; la panceta crujiente equilibra el sabor del tomate; y, para terminar, la mostaza con reducción de cerveza y miel, dota de originalidad a la degustación.

*Los bocadillos gourmet, ¿ponen al pan en el lugar que merece?*

El pan ha sido y es fundamental en mi dieta. Recuerdo desde bien pequeño cómo mi madre me preparaba un bocadillo para merendar. Ahora, la costumbre de dar a los hijos bollería industrial con grasas transgénicas está muy extendida. Por eso, creo que es la oportunidad de recuperar una costumbre que se estaba perdiendo, y si además la acercamos a la alta cocina, estaremos ampliándola.

*¿Esta tendencia llega tarde o justo a tiempo para seguir divirtiéndonos?*

Soy de los que piensa que no todo está inventado. Siempre habrá alguien que nos sorprenda, porque nunca habíamos imaginado poder comer un bocadillo de guiso de rabo de toro con un puré de cebolla y ajo negro con una reducción de cerveza y mostaza y, seguramente, terminemos repitiendo.

**"En Casa l'Art concebimos el restaurante como un espacio cultural. Presentamos la Casa como una galería de arte"**

¿Cómo es tu proceso de creación?

En mi proceso de creación no existen normas estandarizadas. Muchas veces nacen nuevas recetas de un plato que improviso, termina gustándome y lo voy perfeccionando. Esto hace que una receta evolucione de manera notable desde la primera idea hasta que doy con el resultado final, puesto que ha pasado por muchos procesos y muchos de ellos realmente difíciles.

¿Consideras complicado innovar?

La verdad es que innovar hoy en día es muy difícil. Pero las técnicas que existen nos ayudan a crear platos que hasta hace poco eran impensables. Muchísimos cocineros no paramos de inventar cosas diferentes y creo que es muy bueno para nuestra gastronomía.

¿Qué prefieres: bocadillo, sándwich o hamburguesa?

Me encantan las hamburguesas, ir a sitios nuevos y probarlas. Pero es verdad que el bocadillo es mi debilidad, sin menospreciar al sándwich. Es algo que siempre me ha gustado porque fue precisamente donde empezó mi creatividad culinaria y el concepto al que saco mayor rendimiento creativo.

En los últimos años, la tendencia hacia lo sostenible y la alternativa 'veggie' está calando en las rutinas culinarias de restaurantes y clientes. ¿Qué tipo de impacto crees que tiene la cocina en la filosofía de vida de las personas?

El cuidarse, comer sano y la filosofía sostenible cada vez irá a más. De hecho, se estima que en el futuro, la gran mayoría de las personas consumirán un alto porcentaje de fruta y verdura, y no se consumirá casi carne o pescado, puesto que su precio aumentará considerablemente. Para profundizar sobre este tema, recomiendo el libro de Pere Castells, *La cocina del futuro*.



'La cocina del futuro'.  
Pere Castells  
Tibidabo Edicions. 17,00€

## “Siempre hay tiempo para divertirnos y el bocadillo nos lo permite, y mucho. Solo basta con un poco de imaginación y paladar”

La alta cocina está en constante movimiento, ¿hacia dónde crees que caminará?

Creo que la tendencia que irá en aumento es el uso de productos sostenibles, procedentes de huertos propios, como es la filosofía de Km 0 de Eneko Atxa. Es la vuelta de lo tradicional sin olvidarnos del sabor, como dijo Joan Roca en Madrid Fusión. O también, el aprovechamiento de los recursos que tenemos en el mar, como hace Ángel León. Además, la simplicidad reinará en los menús de la alta cocina. Hablamos de volver al mantel, de platos con tres o cuatro ingredientes. Estoy seguro de que nos sorprenderá, estamos en la meca de la cultura gastronómica.



## “LAS SALSAS SON EL SABOR DE NUESTRA COCINA”

### LA BOCADILLERA

“Hago una salsa que me encanta y queda espectacular en casi cualquier bocadillo. Es una mezcla de mayonesa, mostaza, ajo, cebolla en polvo, pimentón, pepinillo en vinagreta cortado en brunoise y un poco de vinagre.”

### LA DE TODA LA VIDA

“Las migas con sus pimientos boquerones o costillar de cerdo acompañadas de uva o melón. Esta es una receta que me ha acompañado durante toda la vida. La hacía mi abuela y ahora la hace mi padre, ¡nunca me sale como a ellos!”

### LA AUTÓCTONA

“La elaboración tradicional de mi pueblo: la Ollica de Elda (guiso de lentejas, alubias, trigo, arroz, pencas y un buen sofrito).”



# BURGUER TORO

(INGREDIENTES)

#### HAMBURGUESA

1 kg. Rabo de toro  
2u. Zanahoria  
1u. Puerro  
1u. Pimiento rojo  
1u. Pimiento verde  
2u. Cebolla  
1u. Laurel  
0,5l. Vino tinto  
c/s Pimentón dulce  
c/s Aceite de oliva  
c/s Sal

#### COMPLEMENTOS:

Queso de Mahón  
Panceta Ibérica  
Brotes de Mexclum

#### TOMATE

100 gr. Tomate cherry  
c/s Azúcar Glass

#### PURÉ DE CEBOLLA

1u. Cebolla  
2u. Ajo negro  
c/s Vino Blanco  
c/s Sal

#### MOSTAZA CEREZA

60 gr. Mostaza Dijon  
33 cl. Cerveza Gran Reserva  
30 gr. Azúcar

#### Carne

Rehogamos la verdura, añadimos laurel y el rabo de toro. Cubrimos con vino y dejamos cocer durante 3 horas (aprox.) a fuego muy lento. Desmenuzamos, ponemos en un molde con film y dejamos enfriar unas 6 horas.

#### Mostaza

Dejamos reducir la cerveza Gran Reserva con azúcar hasta que tenga una textura parecida a la miel. Una vez fría, la añadimos a la mostaza.

#### Tomate

Escaldamos los tomates cherry y los enfriamos en baño maría invertido. Secamos el tomate, espolvoreamos azúcar glass y lo hornearmos durante una hora a 60°C, a la vez que añadimos una hora más en la deshidratadora.

#### Puré de cebolla

Trituramos la cebolla en un túrmix o thermomix hasta que quede casi líquida, la rehogamos con poco aceite y añadimos un poco de vino blanco, hasta que quede color oro. Retiramos, añadimos el ajo negro y volvemos a pasar por la túrmix.

#### Montaje

Planchamos la hamburguesa de rabo de toro para que quede crujiente por fuera y jugosa por dentro. Irá con pan de cristal y en la parte inferior tendrá unos brotes de Mexclum y tomate confitado. En la parte superior de la hamburguesa añadimos el queso de Mahón y la panceta bien crujiente. En la tapadera del pan pondremos un poco de puré de cebolla. **A**

“AHORA LAS PERSONAS TIENEN MAYOR CONCIENCIA DE SU SALUD, ATENDIENDO A ALERGIAS O INTOLERANCIAS, ALGO QUE ESTÁ A LA ORDEN DEL DÍA EN EL RESTAURANTE”

## LAS RECETAS MÁS 'CASUAL'

OPCIONES VARIADAS, ACTUALES Y DESENFADADAS PARA LOS PRIMEROS PUESTOS DE TU MENÚ. TU CLIENTE TE LO AGRADECERÁ.



DESDE 1,89 € / RACIÓN

### BROCHETAS DE POLLO TERIYAKI

(INGREDIENTES PARA 10 PERS.)

- 2 kg Pechuga de pollo
- 120 ml. Salsa Teriyaki o soja
- 200 gr. Maizena
- 300 gr. Mayonesa Hellmann's
- 20 gr. Primerba de Ajo
- 20 gr. Primerba de Finas Hierbas Knorr
- 2 Huevos



**HARINA FINA DE MAÍZ**  
MAIZENA

Un indispensable en las cocinas. Sin gluten, sin lactosa y sin grasa.

Cortar las pechugas de pollo en tiras finas y macerarlas media hora en salsa teriyaki (o salsa de soja).

Enrollar las tiras y ensartarlas en brochetas.

Cubrir con clara de huevo batido y después pasar por Maizena.

Freír en aceite muy caliente y colocar sobre papel absorbente.

Acompañar de unos dips o salsas de acompañamiento a elegir: Agridulce, Mayonesa Hellmann's mezclada previamente con una cucharada de Primerba de Ajo o de Finas Hierbas.



DESDE 0,44 € / RACIÓN

### ARITOS DE CEBOLLA REBOZADOS EN TEMPURA

(INGREDIENTES PARA 10 PERS.)

- 1,2 kg. Aros de cebolla cruda
- 200 gr. Rebozador Knorr
- 400 ml. Agua
- 15 gr. Sal

DECORACIÓN:

Salsa Mostaza Bocabajo Hellmann's



**REBOZADOR**  
KNORR

Rebozados crujientes y dorados hasta la mesa. No necesita huevo, solo agregar agua.

En un bol, poner el rebozador y añadir el agua, desleír hasta obtener una masa líquida ligeramente espesa. Añadir sal.

Sumergir los aros de cebolla en la masa hasta que queden totalmente envueltos por ésta, para posteriormente freírlos en una freidora.

Poner sobre papel secante para absorber el aceite sobrante.

Guarnecirlo con Salsa Mostaza Hellmann's Bocabajo.



DESDE 0,43 € / RACIÓN

### BOMBAS DE PATATAS RELLENAS DE CARNE

(INGREDIENTES PARA 10 PERS.)

- 180 gr. Puré de Patata en Frío Knorr
- 250 gr. Ternera picada
- 40 gr. Salsa Demiglaze Knorr
- 80 gr. Cebolla blanca
- 15 gr. Sal
- 10 gr. Pimienta
- 12 gr. Empanador Knorr
- 40 ml. Aceite de oliva
- 1 l. Agua fría

DECORACIÓN:

- 80 gr. Jamón troceado
- 200gr. Guisantes



**EMPANADOR PANADO**  
KNORR

Empanados perfectos en un solo paso con un solo ingrediente.

Introducir 1 litro de agua en un bol y añadir el Puré en Frío Knorr. Remover hasta obtener una masa. Reservar.

En una sartén saltear la carne de ternera picada junto con el aceite y la cebolla picada. Añadir la Salsa Demiglaze disuelta en 120 ml de agua. Terminar de mezclar, dejar espesar y enfriar.

En una bandeja hacer pequeñas bolas con la carne salteada y semicongelar.

Rodear las bolas de carne con el puré anteriormente reservado hasta obtener las bombas rellenas.

Empanar en un recipiente con el Empanador Knorr.

Freír en freidora.

Saltear los guisantes con el jamón troceado y poner a modo de guarnición.





DESDE 1,66 € / RACIÓN

## SANDWICH CLUB

(INGREDIENTES PARA 10 PERS.)

- 10 u. Pan de sándwich
- 450 gr. Pollo
- 300 gr. Beicon frito
- 20 gr. Jamón york
- 400 gr. Queso edam
- 200 gr. Lechuga iceberg
- 10 gr. Huevo frito
- 200 gr. Tomates en rodajas
- 300 gr. Mayonesa Hellmann's Original



**MAYONESA**  
HELLMANN'S ORIGINAL  
Nº1 en ventas.\*

Tostar los panes de sándwich con un poco de margarina y reservar.

Sobre uno de los panes montar: primero la mitad de la Mayonesa Hellmann's Original y colocar encima la loncha de jamón de york, la lechuga, una loncha de queso edam y el pollo planchado.

Colocar una segunda rebanada de pan tostado y, sobre ésta, untar el resto de Mayonesa Hellmann's Original. Añadir más lechuga, las rodajas de tomate, la otra loncha de queso y el beicon. Para terminar, colocar encima del todo un huevo frito y hacer un hueco a modo de ojo de buey.

El Sándwich Club es un clásico de los menú de snacking y de roomservice. Ayudándonos con la Mayonesa Hellmann's Original, conseguimos la estabilidad de todos los ingredientes e impregnamos de sabor y cremosidad al conjunto.

\*Market Share en valor. Panel Nielsen C&C Restauración. Septiembre 2015.



DESDE 3,03 € / RACIÓN

## HAMBURGUESA DE ATÚN CON AGUACATE

(INGREDIENTES PARA 10 PERS.)

- 1,8 kg. Atún rojo
- 300 gr. Queso Crema Hellmann's
- 160 gr. Cebolla roja
- 300 gr. Aguacate
- 30 gr. Wasabi
- 10 u. Pan de hamburguesa negro



**QUESO CREMA**  
HELLMANN'S  
Delicado sabor a queso que no cubre el del resto de los ingredientes.

Cocer la hamburguesa en la plancha y reservar.

Untar el Queso Crema Hellmann's en la base del pan de la hamburguesa.

Mezclar el Queso Crema Hellmann's con el wasabi, disponer en una manga pastelera y reservar.

Montar la hamburguesa con sus ingredientes y añadir la salsa elaborada previamente.



DESDE 1,70 € / RACIÓN

## HAMBURGUESA DE BERENJENA CON HONGOS SILVESTRES

(INGREDIENTES PARA 10 PERS.)

- 10 u. Pan de hamburguesa
- 300 gr. Berenjenas
- 250 gr. Hongos silvestres
- 80 gr. Chalota
- 20 gr. Ajo
- 300 gr. Crema fresca
- 300 gr. Queso Munster
- 50 gr. Lechuga
- 50 gr. Escarola
- 140 gr. Remolacha
- 50 gr. Lechuga mizuna
- 10 gr. Menta
- 30 ml. Zumo de limón
- 40 gr. Quinoa
- 300 gr. Mayonesa Hellmann's
- 20 ml. Aceite de oliva
- 20 gr. Mezcla de especias Ras el Hanut



**GRAN MAYONESA**  
HELLMANN'S  
Número uno mundial en ventas.\*

Marcar en la parrilla unas cuantas láminas de berenjena y, posteriormente, hornear un breve instante.

Rehogar la chalota, el ajo y los hongos. Añadir una cucharada de crema fresca y salpimentar al gusto.

Una vez frías, colocar las rojadas de berenjena en un molde redondo de forma que queden superpuestas.

Completar el molde con la mezcla de berenjena y champiñón esparciéndola hasta completarlo.

Cortar el pan por la mitad y poner boca abajo sobre la sartén para que se tueste ligeramente.

Armar el plato situando la hamburguesa de berenjena tibia junto a la lechuga.

Para terminar, adornar con una rodaja de queso Munster, Mayonesa al Ras el Hanut, quinoa tostada y mezcla de ensalada con remolacha roja, menta, endivias y mizuna.

SALSA: Calentar levemente la mezcla Ras el Hanut en el aceite y dejarlo enfriar. Mezclar el aceite picante con la Mayonesa Hellmann's y añadir zumo de limón al gusto.

\*Líder en ventas en volumen. Fuente Nielsen 2015.



## COPA DE GELATINA DE GIN-TONIC

(INGREDIENTES PARA 10 PERS.)

- 150 ml. Ginebra
- 500 ml. Tónica
- 90 gr. Textura Gelatinosa Carte D'Or
- 30 gr. Lima

DECORACIÓN:

- Canela
- Menta



**TEXTURA GELATINOSA**  
CARTE D'OR

Rápida gelificación en tan solo un paso.

Mezclar 500 ml de tónica, 150 ml de ginebra, zumo de lima y su ralladura, e incorporar 90 gr de Textura Gelatinosa Carte D'Or. Para su correcta elaboración, los líquidos deben estar a temperatura ambiente (20°C como mínimo).

Una vez terminada la mezcla, se deposita en el molde y se deja reposar en la nevera. En 30 minutos estará lista para servir.



## FALSO TOCINILLO DE NARANJA

(INGREDIENTES PARA 10 PERS.)

- 400 gr. Azúcar
- 400 ml. Krona Pastelera
- 70 gr. Textura Gelatinosa Carte D'Or
- 400 ml. Zumo de naranja
- 150 ml. Sirope de Naranja Carte D'Or



**SIROPE DE NARANJA**  
CARTE D'OR

Hecho con zumo de naranja. Con Certificación de naranjas procedentes de agricultura sostenible.

Caramelizar un molde cuadrado con 200 gr de azúcar. Reservar.

Calentar 400 ml de Krona Pastelera con los 200 gr de azúcar restante. Disolver 70 gr de Textura Gelatinosa Carte D'Or. Añadir 400 ml de zumo de naranja colado y 150 ml de Sirope de Naranja Carte D'Or.

Para finalizar, verter la preparación en el molde y dejar reposar en la nevera al menos 40 minutos.



## TUPINAMBA

(INGREDIENTES PARA 10 PERS.)

- 200 gr. Textura Espumosa Carte D'Or
- 100 gr. Azúcar
- 200 ml. Agua
- 1000 ml. Creme Brulée Carte D'Or
- 100 gr. Sirope de Caramelo Carte D'Or
- 10 gr. Ralladura de 1 limón



**TEXTURA ESPUMOSA**  
CARTE D'OR

Control total en tus creaciones y estabilidad durante 24 horas.

Con la ayuda de una montadora eléctrica, batir durante 7 minutos 200 ml de agua, 100 gr de azúcar, la ralladura de limón y 200 gr de Textura Espumosa Carte D'Or.

Acto seguido, y con la ayuda de unas cucharas, hacer las quenelles de espuma y escaldarlas en agua hirviendo.

Introducir 1l de Crème Brulée Carte D'Or en un sifón y repartir el producto en los diferentes recipientes.

Por último, introducir la espula escaldada y decorarla con el Sirope de Caramelo Carte D'Or.



## NEW YORK CHEESECAKE CON FRUTOS ROJOS

(INGREDIENTES PARA 10 PERS.)

- 1 ud. Cheesecake Carte D'Or
- 750 ml. Leche entera
- 250 ml. Krona Pastelera
- 300 gr. Coulis de Frutos Rojos Carte D'Or
- 25 gr. Margarina



**CHEESECAKE**  
CARTE D'OR

Solución completa: incluye base para galleta. El sabor del auténtico New York Cheesecake.

Para la base de galleta: mezclar el preparado de galleta migada con 50 ml de agua caliente y 25 gr de margarina, hacer una pasta y disponer como base en un molde de tarta para horno.

Para el relleno de queso: mezclar en un bol el queso deshidratado con 750 ml de leche y 250 ml de Krona Pastelera, remover bien con una varilla durante un minuto y disponer en el molde, sobre la galleta.

Hornear durante 1 hora y 15 minutos a 130°C.

Una vez terminado de hornear, dejar reposar al menos durante 1 hora en frío.

Porcionar y disponer a modo de topping con el Coulis de Frutos Rojos Carte D'Or.

1. Peio Cruz y Javi Estévez presentando los Fondos Profesionales Knorr.
2. El stand de Unilever Food Solutions.
3. Taller de casual food.



## UNILEVER FOOD SOLUTIONS EN ALIMENTARIA 2016

El pasado mes de abril la Feria Alimentaria celebró su 40º Aniversario y Unilever Food Solutions quiso estar, un año más, en el centro del huracán de la innovación, la creatividad y las últimas tendencias de nuestro sector. Con unas cifras -140.000 visitantes y 3.900 empresas- que demuestran el éxito de participación y asistencia, fue una edición cargada de sorpresas y buenas noticias.

Desde el stand de Unilever Food Solutions (en el salón Restaurama) se realizaron *showcookings*, ponencias y demostraciones de la mano de grandes chefs como Javier Peña (Restaurante Sibaritas Klub, Valladolid) o Javi Estévez (Restaurante La Tasquería, Madrid),

Cocinero Revelación 2016 y embajador de los Fondos Profesionales Knorr, y otros profesionales como Carles Tejedor, director gastronómico de El Nacional (Barcelona).

Además, los nuevos Fondos Profesionales Knorr, elaborados con productos 100% naturales, fueron expuestos en el espacio The Alimentaria Hub, que destacaba las grandes innovaciones de esta nueva edición. Estévez fue el responsable de presentarlos y explicar acerca de su importancia: "Los fondos son esencia y sabor. Su personalidad marca el recetario tradicional de nuestro país, a la vez que fomenta la vanguardia culinaria en creaciones contemporáneas".

LA EDICIÓN DEL RELEVO GENERACIONAL, EL 'BOOM' DE LA COMIDA URBANA Y LOS PRODUCTOS VERDE GOURMET

## 5ª EDICIÓN DEL AULA HOTELERA

### ÉXITO DE ASISTENCIA EN LAS JORNADAS DE FORMACIÓN

Un año más, el equipo del canal hotelero de Unilever Food Solutions realiza diversos seminarios de formación en múltiples localidades españolas. En estas jornadas de aprendizaje los profesionales hoteleros encuentran las claves para una mejor operativa diaria. En los siguientes meses se realizarán aulas en ciudades como Canarias o el Pirineo Catalán.

Este año, el programa formativo se centra en dos pilares fundamentales:

#### LA GESTIÓN DEL BUFFET

Trabajar en un nuevo concepto de buffet en el que, además de vender producto y servicio, también se ofrecen experiencias.

#### LA OPERATIVA EN COCINA

Centrado en: las ventajas de la planificación, la tecnología como modo de facilitar y mejorar el trabajo en cocina, y la gestión de las mermas como estrategia de ahorro en el negocio.



## LA CRÈME CLUB DE CHEFS

La Crème, el club para chefs y profesionales del sector hostelero, ¡ya cuenta con 5.500 miembros! Durante la pasada edición de la Feria Alimentaria se unieron 1.600 nuevos profesionales. Ahora pueden disfrutar de sus múltiples ventajas:

- Formación gratuita en gestión hostelera
- Recetas únicas e inspiradoras con videotutoriales
- Novedades y contenido exclusivo
- Concursos y premios
- Acceso gratuito al Curso Superior de Gestión de Restauración impartido por el ISGEG (Instituto Superior de Gestión y Gastronomía), valorado en 1.000€.

Si todavía no eres miembro, date de alta a través del enlace [www.lacreme.unileverfoodsolutions.es](http://www.lacreme.unileverfoodsolutions.es) y disfruta de todos los contenidos desarrollados por y para ti.

## NUEVO HELLMANN'S QUESO CREMA

Un ingrediente, muchas soluciones.

El *casual food* se caracteriza por recetas informales pero con el acento puesto en el sabor, la originalidad y la calidad de la materia prima. Porque los comensales son cada vez más exigentes y buscan propuestas más creativas que justifican una visita y la fidelización a un local.

Por eso, Hellmann's, la marca nº1 en mayonesa, crea un nuevo producto: el Queso Crema, ideal para sándwiches, montaditos y canapés. Debido a su calidad y a una textura suave y cremosa que facilita el untado, es perfecto para múltiples aplicaciones más: salsas, pizzas, *wraps*, *cheesecake*, tiramisú, etc. El resultado final será realmente interesante, con una magnífica presentación y un sabor único, que además, optimiza el tiempo de elaboración.

#### ¿QUÉ LE HACE DIFERENTE?

**Receta profesional:** sabor delicado que respeta el gusto del resto de ingredientes.

**Gratinado:** perfecto fundido, no se corta ni se cuartea.

**Versatilidad de aplicación:** en frío y en caliente.

**Formato:** ideal para evitar generar mermas.

¡Seguro que se convertirá en el gran aliado de tu cocina!



# IDEAS PARA POTENCIAR TU CARTA DE POSTRES

Conseguir que la carta de postres sea variada, atractiva y, sobre todo, rentable, es muy fácil. Con los consejos que aportamos a continuación podrá convertirse en la parte del menú con la que conseguir más margen de beneficio. Solo hará falta echar un vistazo rápido a aquellos ingredientes que hay en la cocina y ponerle un poco de creatividad.

En primer lugar, es necesario tener en cuenta tres ideas básicas para que el empeño de potenciar la carta de los postres tenga un éxito asegurado:

- 1** Ofrecer una carta pensada para todo tipo de paladares. Hablamos de conseguir un equilibrio entre los postres ligeros y aquellos más contundentes, con el objetivo de que los clientes sientan que la carta ha sido elaborada pensando en sus gustos y necesidades.
- 2** Tener una presentación atractiva. Y si podemos colocarlos a la vista seguro abrirán más de un apetito.
- 3** Un personal de sala muy formado puede ser el punto diferenciador del local. Ayudar a los clientes en las recomendaciones, así como informar acerca de los ingredientes atendiendo a posibles alergias o intolerancias, generará confianza.



## CONSEJOS BÁSICOS PARA UN STOCK INTELIGENTE:



### ALARGAR LA VIDA DE LAS FRUTAS

Dale una segunda oportunidad a la fruta madura, ideal para hacer batidos frescos y naturales. Por ejemplo, con tan solo 200gr. de fresas, un plátano y una bola de helado de vainilla tenemos el postre perfecto para los más pequeños. Añádele sirope y les encantará.



### APROVECHAR LAS MERMAS

Las mermas son una de las principales causas de los sobrecostes, pero pueden ser empleadas para otras preparaciones. Por ejemplo, si el día anterior la carta de postres incluía bizcocho, podemos partir una porción en dos, incluir helado en medio y... ¡voilà!



### PRODUCTOS DE GUARDADO EN SECO

Es aconsejable tenerlos siempre en la despensa. Su elaboración es fácil y rápida, y lo más importante: no requieren de muchos productos para elaborar recetas realmente sabrosas. Para ello, podemos echar una mano de los productos para postres de Carte d'Or.

# A LA VANGUARDIA DE LA ALIMENTACIÓN

TEXTO MIREIA CAMPOS

*La creatividad y la innovación son factores que hacen crecer el negocio.*

Uno de nuestros objetivos principales es ayudar a servir comidas deliciosas y sanas que consiguen que los clientes, fieles a los restaurantes que ofrecen aquello que les gusta y es de calidad, vuelvan a por más. Por eso, creamos ingredientes que ahorran tiempo de preparación en la cocina, sin sacrificar el sabor ni la elegancia.

*¿Cómo ayudan a los restaurantes en la fidelización de sus clientes?*

Cada vez hay más consumidores con necesidades especiales que no están dispuestos a dejar de salir a comer fuera solo porque sean intolerantes al gluten u otros ingredientes. Ante estas necesidades, trabajamos en una amplia cantidad de nuevos productos que están preparados para afrontar esta realidad, mejorando también el etiquetado que especifica los contenidos de la receta.

*¿A qué retos cree que se enfrenta el sector?*

En nuestra opinión, la mayor dificultad está en facilitarle el trabajo a los chefs sin perder la calidad de los alimentos y los platos. Por eso, en UFS nos hemos concentrado en desarrollar productos como los Fondos Profesionales de Knorr, que facilitan a los profesionales la elaboración de múltiples platos. Además, están hechos con ingredientes 100% naturales.

*¿Cuáles diría que son las tendencias del futuro?*

Todo apunta a que la sostenibilidad debe formar parte del día a día del sector. Cada vez son más los consumidores responsables con el medio ambiente que exigen esta misma actitud por parte del sector hostelero. Por otro lado, creemos que el *snacking* y el *casual food* están más de moda que nunca, convirtiéndose en opciones de consumo flexibles, saludables y sostenibles. Por último, pensamos firmemente que la cocina tradicional no va a ser relegada a un segundo plano. La cocina de fusión crea recetas que equilibran la presencia de lo más vanguardista con las combinaciones de siempre.

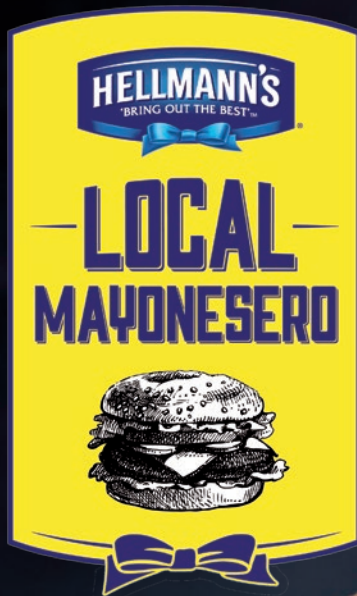


## ÀNGELS SOLANS DIRECTORA DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS, ESPAÑA

*Según los datos del INE, el sector hostelero se está recuperando. ¿Qué ofrece UFS para aprovechar este impulso de la hostelería?*

Así es, los bares y restaurantes han aumentado su cifra de negocio un 4,5% con respecto al 2014. Ante esta revitalización del sector, desde Unilever Food Solutions ayudamos a los chefs a que no pierdan el tren facilitándoles el trabajo con productos de calidad, nutritivos y que les permita rentabilizar su tiempo y desarrollar con mayor eficacia la creatividad. Con este objetivo hemos perfeccionado las texturas para postres Espumosa y Gelatinosa de Carte D'Or o la Crema de Queso de Hellmann's, fácil de untar y con una textura única que impide que se cuartee, lo que la hace perfecta para los tan de moda montaditos o canapés.

“CREAMOS INGREDIENTES QUE AHORRAN TIEMPO DE PREPARACIÓN EN LA COCINA, SIN SACRIFICAR EL SABOR Y LA ELEGANCIA”



# ¡DIFERÉNCIATE SIENDO UN LOCAL MAYONESERO!



¡Conviértete en un Local Mayonesero Hellmann's inscribiéndote en [www.localesmayoneseros.com](http://www.localesmayoneseros.com)!

SÓLO LOS MEJORES BARES Y RESTAURANTES USAN HELLMANN'S LOCAL MAYONESERO

Busca el logo, participa y podrás ganar un viaje a Nueva York!

¡Inscríbete ahora en la web de Hellmann's Local Mayonesero para formar parte de la campaña de publicidad en prensa!

[www.hellmannsburger.com](http://www.hellmannsburger.com)

#BURGERFAN

Saldrás en la web de Hellmann's

**DONDE COMER**

Formarás parte de DondeComer

