

Pròleg d'Andoni Luis Aduriz

De l'alta
cuina a casa

DAVID ANDRÉS

Els menús del millor
xef jove del país

Columna

EL DORIA

DAVID ANDRÉS

De l'alta cuina a casa

Els menús del millor xef jove del país

PRÒLEG D'ANDONI LUIS ADURIZ

© David Andrés Morera, 2018
Pròleg d'Andoni Luis Aduriz, 2018
Redacció: ebc, serveis editorials (Eva Bargalló)
© del disseny i la maquetació: Dandèlia disseny gràfic
© de les fotografies de coberta i interior: Albert Armengol, 2018
Disseny de la coberta: Planeta Art & Disseny
© Columna Edicions, Llibres i Comunicació, S.A.U., 2018
Av. Diagonal, 662-664 - 08034 Barcelona
www.columnaedicions.cat

ISBN: 978-84-664-2363-2
Dipòsit legal: B. 2415-2018
Imprès a: Cayfosa

Queda rigorosament prohibida sense autorització escrita de l'editor qualsevol forma de reproducció, distribució, comunicació pública o transformació d'aquesta obra, que serà sotmesa a les sancions establertes per la llei. Podeu adreçar-vos a Cedro (Centro Español de Derechos Reprográficos, www.cedro.org) si necessiteu fotocopiar o escanejar algun fragment d'aquesta obra (www.conlicencia.com; 91 702 19 70 / 93 272 04 47). Tots els drets reservats.

A black and white photograph of a stack of wooden planks, likely in a lumber yard or mill. The planks are stacked in a way that shows their grain and texture. The word "Summit" is overlaid in large, white, sans-serif font on the right side of the image.

Summit

INTRODUCCIÓ	12
PRÒLEG: PASSOS DE COLORS	37
Menú d'Andoni Luis Aduriz	
Petó glaçat d'ostres	42
Pessics de xai fullat	44
Pastís al whisky	47
PRIMAVERA	50
Menú de Xavier Pellicer	
Tàrtar de bou de mar, alvocat i xampinyons	54
Patata macària i mongetes tendres amb cama-secs	56
<i>Crème brûlée</i> de pèsols	58
Menú 01:	
Fideus Xin Xin	62
Xup-xup oriental	66
Arròs amb llet de coco i mango	69
Menú 02:	
Truita de badocs amb tempura de flors de carbassó	74
Arròs negre de sipionets i musclos	77
Tigre-sushi-ton	78
Menú 03:	
Ceba farcida d'Igualada amb escalivada i anxoves	84
Pollastre amb escamarlans	89
Piruleta de maduixa	92
Menú 04:	
<i>Vichyssoise</i> i croquetes de calçots	96
Escabetx al moment de tonyina amb verdures	100
Tiramisú	102
ESTIU	104
Menú de Jordi Cruz	
Lloritos fregits i cruixents amb consomé d'espines, algues i cítrics	108
Fabada d'estiu amb aire de picada	113
Bombolles de gintònic	116

Menú 05 :	
Truita pizza	121
Arròs carbonara	122
La Pink Panther del Somiatruites	125
Menú 06 :	
Pa amb tomàquet i sardines a la brasa	131
Aletes de pollastre a la brasa amb hummus de colors	132
Llimones amb bunyols de les seves fulles	135
Menú 07 :	
Ous de la mama	138
<i>Burger coulant</i> del Somiatruites	141
Meló amb aigua de meló i menta	142
Menú 08 :	
Tomàquet farcit de préssec i mozzarella	146
Cebes farcides de tàrtar de calamar amb la seva tinta	149
Macedònia de fruites amb most	150

TARDOR 152

Menú de Joan Roca	
Puré de castanya, bolets i anisats	157
Llebre a la Royal	161
Pomes de fira	165
Menú 09 :	
Crema de carbassa	171
Llenguado amb mandarina	172
Trifàsic de crema de whisky	175
Menú 10 :	
Croquetes de calamar	181
Conill amb carbassa i salsa de iogurt i herbes	182
L'ou ferrat del Somiatruites	187
Menú 11 :	
Sopa d'all amb cigronets de l'Alta Anoia	192
Arròs de capipota i cargols	194
Clafotís de figues i fruits vermells	198

Menú 12:	
Formatge farcit de bolets	203
Senglar amb romesco de remolatxa	204
Codony amb pell de llet de cabra	206

HIVERN 208

Menú de Jean Louis Neichel	
Ou de pagès escumat amb tòfones <i>Melanosporum</i> sobre Parmentier cremós	212
Llom de cabirol amb fruits vermells confitats, castanyes, compota de poma i pera al vi	215
Torrades de Santa Teresa amb codony i cireres d'arboç sobre crema catalana i tonca	218

Menú 13:	
Pa xinès amb pilota i <i>teriyaki</i>	223
Galtes de senglar al forn amb moniato	226
Tortell de Reis d'Igualada	231

Menú 14:	
Amanida de remolatxa de Charles-Antoine	234
Peix amb escates i fons de bullabessa	237
Mel i mató amb orellanes i pinyons	240

Menú 15:	
Sopa de ceba	245
Costelles de xai amb carxofes i quallada de llet	246
<i>Coulant</i> de crema de cacau i avellanes	251

Menú 16:	
Rosa de truita de riu	254
Pilota amb beixamel d'escudella	256
Aspic de cítrics	261

ÍNDIX DE RECEPTES 262

AGRAÏMENTS 266

Durant les intenses jornades que vaig compartir amb el David a Milà vaig poder constatar que és possible competir sense trepitjar ningú, rivalitzar sense trencar res i, fins i tot, ajudar els altres. Vaig aprendre que guanyar no és altra cosa que no trair-se. Que el ressentiment es combat amb talent, i la supèrbia, amb moderació. Vaig percebre que ens cal somiar tant com menjar.

Andoni Luis Aduriz

PETÓ GLAÇAT D'OSTRES

Per a 5 racions

Ingredients per a la salmorra: 100 ml d'aigua • 5 g de sal

Ingredients per al granissat: 5 ostres gillardeau
50 ml d'aigua d'ostres • ¼ làmina de gelatina

Ingredient per a l'esfera de glaç: Gel

Ingredients per a l'acabat: 4 esferes de gel • El granissat •
Flors de temporada

Elaboració:

Fem la salmorra barrejant l'aigua i la sal. La reservem.

Per fer el granissat, hidratem la gelatina. Després obrim les ostres sobre un recipient per conservar-ne l'aigua. Filtrem l'aigua per eliminar impureses i la reservem. Netegem les ostres en la salmorra. Les tallem a la brunesa. Diluïm la gelatina en un terç de l'aigua d'ostres calenta. Ho barregem tot, ho fiquem al congelador i ho barregem cada 10 minuts per obtenir la textura del granissat.

Per preparar l'esfera de gel, el posem a l'abatedor per congelar-lo més, el passem per la picadora i el reservem.

Agafem un cullerot de 10 centímetres i el farcim amb gel pilé fent pressió fins a aconseguir mitja esfera. La reservem a l'abatedor. Ajuntem mitges esferes tapant-les amb més gel. Les reservem a l'abatedor. Tallem una base fonent-la a la planxa.

Acabat i emplatat:

Posem l'esfera sobre un tovalló i col·loquem 1 cullerada de granissat (11 grams aproximadament) al capdamunt. Disposem les flors orgànicament.



PESSICS DE XAI FULLAT

Per a 4 racions

Ingredients: 4 porcions de llom de xai • 60 g de carn cruixent torrada i picada • 4 làmines de pell cruixent • Brou de xai • Oxalis i flors d'oxalis

Elaboració:

Abans de començar l'elaboració del plat, cal desossar el costellam del xai i separar-ne les peces següents: llom, falda amb pell, ossos i retalls. Cada peça s'ha de guardar per elaborar el brou de xai.

Netegem el llom de xai de greix i tendons. En fem porcions de 30 grams.

Tallem la falda en trossos de 15 x 10 centímetres aproximadament i els envasem en bosses de cocció amb un trosset de porc. Ho cuinem a 66 °C durant 36 minuts.

Els retirem de la bossa i els coem al forn a 160 °C durant 2 hores. A la meitat d'aquest temps de cocció, separem la carn de la falda i ho continuem assecant al forn. Ho acabem d'assecar en una graella al caliu fins que la carn estigui totalment torrada i la pell quedi cruixent i s'hagin format capes com de pasta de full.

Piquem la carn cruixent fins a obtenir una mena de *crumble*. Ho reservem.

Acabat i presentació:

Coem el llom a la brasa. L'interior ha de quedar rosat i sucós. Pintem el llom amb el brou reduït (si el brou no té la textura adequada, es pot rectificar amb fulls de gelatina).

Disposem la carn al plat. La cobrim amb 1 cullerada de *crumble* de xai. Acabem amb la pell cruixent fullada trencada, unes gotes més de suc i els oxalis i les seves flors.





PASTÍS AL WHISKY

Per a 4 racions

Ingredients per a la massa de cafè: 200 g de palatinosa • 90 ml d'aigua • 10 g d'extracte de cafè • 112 g de clara d'ou pasteuritzada • 10 g de gelatina en fulls (5 unitats) • 1 cullerada sopera de maizena

Ingredients per a la pols de cafè: Retalls de massa

Ingredients per al gel de whisky: 200 ml de whisky • 1,75 g d'agar-agar

Ingredients per a la gema: 100 g de rovell pasteuritzat • 25 g de sucre

Ingredients per al gelat de vainilla: 1 l de llet fresca • 300 ml de nata de 35,1 % m.g. • 100 g de sucre • 8 g d'estabilitzant per a cremes • 10 g de vainilla de Mèxic • 100 g de dextrosa • 75 g de glucosa atomitzada • 35 ml de llet en pols desnatada • 20 g de sucre invertit • 1 cullerada sopera de sal

Ingredients per a l'acabat: Crème fraîche

Elaboració:

Per fer la massa de cafè col·loquem les clares a la KitchenAid i les muntem. Mentrestant, escalfem fins a 116 °C la palatinosa amb l'aigua i l'extracte de cafè. Quan les clares estiguin a punt de neu hi aboquem a poc a poc el caramel de palatinosa i cafè calent. Hidratem els fulls de gelatina en aigua freda i els desfem en un cassó calent. Afegim la merenga a la KitchenAid.

Posem el silpat en plates gastronorm i amb una espàtula de pastisser estirem la merenga fins que adquireixi un gruix d'uns 5 mil·límetres. Empolvorem la maizena amb un colador per sobre de cada placa de merenga i ho deixem assecar sense tancar unes 2 hores a temperatura ambient. Quan es comencin a assecar, amb una espàtula de pastisser i ràpidament separem els *marshmallows* del silpat i els girem. Els empolvorem amb maizena i guardem les plaques entre paper sulfuritzat.

En la preparació de la pols de cafè fem servir les parts que s'assequen massa o es trenquen. Les deixem assecar bé i les triturarem amb la Thermomix. Ho colem i ho reservem.

Per elaborar el gel de whisky barregem en fred el whisky amb l'agar-agar i ho portem a ebullició. Ho posem en un recipient perquè gelifiqui. Quan estigui gelificat i fred, ho triturarem amb la Thermomix fins a crear un gel i ho col·loquem en una mànega.

Fem la gema envasant el rovell i coent-lo durant 2 hores a 63,5 °C. Seguidament, amb el sucre fem un caramel ros, arribant als 130 °C, i l'estirem sobre un silpat. Quan s'endureixi, el trossegem i el reservem amb gel de sílice. Triturem el caramel amb la Thermomix i l'ajuntem amb el rovell cuit.

Per preparar el gelat de vainilla, barregem l'estabilitzant amb una part del sucre i el reservem. Ajuntem la resta d'ingredients i els portem a 40 °C. Quan assoleixin aquesta temperatura, hi incorporem la barreja d'estabilitzant i sucre. Ho portem a 85 °C sense deixar de remenar. Ho abatem fins a arribar a 4 °C i ho envasem. Ho guardem a la cambra. Quan s'hagi de fer servir, ho colem i ho turbinem a la geladora.

Acabat i presentació:

Damunt d'una base del plat, col·loquem una esfera imperfecta i la dobleguem just per després poder-la tancar.

Afegim la crema torrada cobrint els costats, i al centre una bola de crema gelada que trenquem suaument. Acabem amb la *crème fraîche* per sobre i ho tapem amb l'altra meitat.

Fem una esquerdada al centre i ho empolvorem amb la pols de cafè.