



CONSUMO



El cocinero Rodrigo de la Calle prepara una menestra a base de tallos, verduras, hortalizas de soja, semillas germinadas, flores y tubérculos, en su restaurante de Aranjuez (Madrid). / CARLOS ALBA

Todo un caudal de texturas para llevarse al paladar

La última generación de cocineros españoles desvela sus secretos para sacarle el máximo partido a frutas y vegetales

MANUELA ORTEGA

Si le atraen los fogones, pero anda escaso de tiempo, dése una vuelta por Fruit Fusion, la sección en la que los chefs más reconocidos hacen fácil lo difícil, preparando en directo platos rápidos y saludables.

Si la cebolla es la reina de las hortalizas y uno de los ingredientes indispensables en las cocinas de medio mundo, los cítricos se llevan la palma de la versatilidad en el feudo de las frutas. «Su gran familia encaja igual de bien en los entrantes que en los pescados, las carnes y los postres», asegura Pedro Rodríguez, jefe de Cocina del Restaurante La Gañanía, situado en Puerto de la Cruz, en Tenerife.

«Nosotros trabajamos con 10 variedades distintas de cítricos», explica Rodrigo de la Calle, propietario de un restaurante que lleva su mismo nombre en Aranjuez

(Madrid), «y entre las variantes del limón –la cidra, la *mano de buida*–, la *dragonfly* –una pequeña especie de naranja– y el caviar cítrico, podemos conseguir sabores extraordinarios».

Tanto Pedro Rodríguez como Rodrigo de la Calle participan estos días en el programa Fruit Fusion, organizado en el marco de la primera feria profesional del sector de las frutas y hortalizas para ilustrar a los consumidores sobre la mejor forma de aprovechar estos productos. El miércoles 4 de noviembre, el madrileño impartirá un seminario práctico denominado *Cítricos inéditos en la cocina moderna*, y el viernes 6 será el turno de Rodríguez, que hará otro tanto con *Las mejores ensaladas de frutas*.

De la Calle, que recibió el Premio al Cocinero Revelación en la última edición de Madrid Fusión, celebrada en enero, es co-propietario de la marca Viveros Huerto de Elche. En esta localidad alicantina, el chef y su amigo Santiago Orts, biólogo y botánico, cultivan frutas y verduras de alta selección y calidad que se encuentran fuera de los canales comerciales habi-

Aromas de piña y maracuyá

PEDRO RODRÍGUEZ DIOS

Ingredientes: Piña natural, 600 g. de semillas de maracuyá, 2 l. de agua, 700 g. de azúcar, 6 hojas de gelatina, almendras, filetes de pomelo rosa, filetes de naranja, brotes de hinojo, pétalos de clavel, hojas de albahaca.

Elaboración: Hacer almibar cociendo 1 l. de agua y 300 g. de azúcar hasta que se integren. Una vez fría, añadir la mezcla a la piña, cortada en láminas muy finas. Macerar un mínimo de seis horas en el frigorífico. Hacer gelatina de maracuyá mezclando 500 g. de semillas, 1 l. de agua y 400 g. de azúcar. Colar



la mezcla, calentar 1/4 parte y añadir las hojas de gelatina, previamente hidratadas en agua fría. Guardar en el frigorífico hasta que se *gelifique*. En un plato soper, poner primero la gelatina de maracuyá, en el centro la piña en almibar, alrededor dos almendras por persona, los filetes de naranja y pomelo, los brotes de hinojo, la albahaca, unas cuantas semillas de maracuyá y, para acabar, unas gotas de agua de azahar. Servir de inmediato.

tuales. «Nosotros enfocamos la botánica desde los fogones», cuenta De la Calle, «nuestra filosofía es la de la *gastrobotánica*: recuperamos e incorporamos a la cocina productos vegetales poco conocidos para que aporten aroma, sabor y textura al paladar».

«Todo arrancó de nuestro empeño por producir dátiles frescos», recuerda Santiago Orts. Por su ubicación geográfica, sus palmeras producen los frutos con retraso respecto a las de África, y llegado el otoño son los únicos en el mundo que se pueden consumir frescos. «El dátil es la fruta más versátil que conozco», afirma De la Calle, «y se ha convertido en un producto exquisito de la gastronomía española».

El cocinero Pedro Rodríguez, Mejor Jefe de Cocina 2007 de su región, es conocido tanto por su creatividad sin fin como por su afición a los productos canarios. A la hora de combinar dulce y salado, recomienda las carnes de ave y las manzanas. «El secreto es que nunca predomine el azúcar», sostiene, «pero la manzana casa muy bien con cualquier tipo de ave, y sobre todo con los hígados».