



. Hay que comerlas con las manos y chuperrretear a lo loco. Mònica Escudero

DEL MAR

NAVAJAS CON VINAGRETA DE BOLETUS

Una vuelta de tuerca al mar y montaña tradicional de la mano de Mateu Casañas, uno de los tres chefs del restaurante Compartir y antiguo jefe de cocina de ElBulli.

MÒNICA ESCUDERO 23/09/2015 - 14:23 CEST

Los recuerdos más intensos de las vacaciones y los viajes –para los zampones como yo– suelen estar relacionados con el paladar: ese boquerón perfectamente frito en Cádiz, los dumplings rellenos de sopa y carne de cerdo en China o un currywurst de madrugada en Berlín causan una impresión mucho más imperecedera en mi memoria que puestas de sol, paisajes y museos.

Uno de los recuerdos que me llevo de mis últimas vacaciones –ese estado mental del que siempre hace demasiado tiempo y para el que falta mucho más– está claramente relacionado con el restaurante Compartir de Cadaqués. Allí tuve la suerte de que me dieran de comer Mateu Casañas, Eduard Xatruch y Oriol Castro –los últimos tres jefes de cocina de ElBulli–, que desde ese rincón en el paraíso dan desde 2012 una vuelta a la gastronomía empordanesa clásica, mientras en Barcelona se ponen tecnoemocionales con Disfrutar, el lugar donde se estrenaron nuestros implacables Comidistitas.

Arroces marineros o ibéricos perfectamente ejecutados desfilan desde la cocina, rodeados de otros de pescado, mayoritariamente de la zona. Algunos preparados de manera tradicional, otros marinados –ay, las sardinas con yogur, manzana, arándanos e hinojo y el canelón de tartar de atún– o con clara influencia asiática (como el increíble *shabu shabu* de salmón). También hay lugar para las carnes –vi pasar un chuletón de campeonato–, e integran deliciosos pollos de corral en platos de mar y montaña, muy habituales en la cocina de la zona.

Todavía tengo sueños eróticos con las alcachofas y el conejo rebozados con all i oli de manzana, la ensalada de piña con espuma de remolacha, fresas y sorbete de ajoblanco o

las sepietas a la brutesca con papada y espárragos, pero el plato que me pareció más divertido, placentero y adaptable a la cocina casera fueron estas navajas con vinagreta de boletus. Una receta que funde el sabor de la tierra y el del mar, cuyo sabor y textura te llevan a la estratosfera del placer, que me gustó tanto que me llevó a ponerle ojitos de gato de Shrek a Mateu Casañas hasta que se comprometió a cedérmela.

He respetado su receta en casi todo –solo faltaría– pero he adaptado uno de los pasos: ellos cuecen previamente la navaja en una bolsa de vacío durante 40 segundos en agua hirviendo, la limpian y reservan en nevera hasta el momento del servicio, en el que la calientan con un golpe de salamandra. Como en casa no tenemos que preparar chiquicentenas raciones (y seguramente tampoco tenemos salamandra–, nos limitaremos a tenerlo todo listo para que el tiempo entre la sartén o plancha y la boca sea el mínimo posible. Y no paséis las navajas de punto o quedarán correosas, consejo que podéis aplicar a todos los moluscos.

Nivel de dificultad

Lo más difícil es tener que vigilar el aceite mientras se confitan las setas (pero vale la pena).

Ingredientes

Para 4 personas

Para las navajas

- 16 navajas medianas
- Sal

Para los dados de boletus confitados

- 1 boletus de unos 50 g
- 200 g de aceite de girasol
- Pimienta negra en grano
- 1 hoja de laurel

Para la vinagreta

- 50 g de aceite de confitar los boletus
- 50 g de vinagre de jerez
- Sal

Para presentar

- 48 piñones tostados
- Cebollino fresco picado

Preparación

1

Lavar el boletus con un paño seco, escaldarlo en agua hirviendo y disponer a confitar en el aceite de girasol con el laurel y unos granos de pimienta negra.

2

Confitar en el aceite a unos 60 grados centígrados por espacio de 20 minutos. Teniendo en cuenta que el aceite aguanta un rato la temperatura yo –una vez alcanzada la

temperatura, cuando notas el aceite caliente pero aún puedes soportar meter la punta del dedo en él- lo he tenido a fuego mínimo unos 15 segundos, fuera del fuego 3 minutos y repetido el proceso 6 veces.

3

Dejar atemperar el aceite y cortar el boletus en dados de unos 0,5 cm de lado. Para hacer la vinagreta, mezclar bien el aceite con el vinagre y poner a punto de sal.

4

Después de purgarlas durante 30 minutos en agua salada, hacer las navajas en una sartén el tiempo justo para que se abran. Ponerlas en el plato quitando una de las conchas (es importante que la carne quede entera, en una pieza). Se puede usar una puntilla para separar las conchas.

5

Naparlas con la vinagreta de ceps, disponer cinco dados de ceps confitados y tres piñones encima de cada navaja. Terminar con un poco de cebollino picado.

¿Has intentado hacer esta receta u otras de El Comidista, y no te han salido bien? Quéjate a la Defensora del Cocinero enviando un mail a defensoracomidista@gmail.com

NOTICIAS ANTERIORES



COSTILLAS DE CERDO MARINADAS

MÓNICA ESCUDERO



LOS COMIDISTITAS LO LLEVAN CRUDO

MIKEL LÓPEZ ITURRIAGA



PASTEL DE TODO
MIKEL LÓPEZ ITURRIAGA



PAN INTEGRAL A CUCHARADAS
IBÁN YARZA

An advertisement for wine. It features the logo of 'EL PAÍS CLUB DE VINOS' at the top left. Below it, the text reads '¡Solo 7,50€ la botella!'. To the right, there is a bottle of 'JIMÉNEZ-LANDI GARNACHA' wine. At the bottom, the text says 'Por qué todo el mundo habla de la garnacha? JIMÉNEZ-LANDI GARNACHA 2014'. The background is a light, textured surface.



**MIKEL LÓPEZ
ITURRIAGA**

Y SU EQUIPO
(CONTACTO)

© EDICIONES EL PAÍS S.L. · Publicidad · Aviso legal · Política cookies · RSS · PRISA