

El exquisito

Una cena Michelin en San Juan



**ROBERTO
ECHEVARRÍA**

Aunque ninguno de nuestros restaurantes y chefs en Puerto Rico han sido galardonados con una estrella Michelin... todavía. Sin embargo, nos han visitado algunos de esos maestros gastronómicos premiados con tan alto galardón culinario y ese es el tema de nuestra columna de hoy.

Recientemente nos visitó Óscar García Marina, un joven y talentoso chef, propietario del Restaurante Baluarte, en Sorria, España, quien posee una Estrella Michelin y dos Soles de Repsol. Óscar además de estar reconocido por sus creaciones con pescados, mariscos y carnes, también es un maestro de la cocina micológica, ésta es, en la que las recetas contienen diferentes variedades de setas como ingrediente principal.

Ahora hablemos de esta cena que nuestro chef visitante, en compañía de la chef puertorriqueña Xiomara Márquez, del Restaurante Yantar, en el Condado, quienes nos prepararon un maridaje con vinos de las Bodegas Valduero de España y otras más.

Comenzamos con un Ajo Verde con sardina marinada y granizado de pisto, estaba deliciosa, la crema de ajo verde tenía el punto ideal, pues era liviana y no dominaba mucho sobre las sardinas. Esta crema puede prepararse con o sin huevo, ésta parecía no tenerlo, lo cual me gustó. El vino que nos sirvieron para este aperitivo fue un Juvé y Camps Brut Nature, Gran Reserva, 2012, una Cava de Sant Sadurní d'Anoia, España, servido a 48° aproximadamente, estaba muy apropiado para el plato.

El próximo plato fue un Royal de Foie con gel de avellanas, lo sirvieron en copa cónica de cristal y terminado con un caramelo quemado a la antorcha, adornado con microcilantrillo. Recuerdo hundir la cuchara hasta el fondo rompiendo la fina lámina de caramelo, para recoger todos los ingre-

dientes, al probarlo, puede apreciar la combinación de sabores y texturas, combinando el gusto fuerte del foie gras con la delicada avellana y el dulce del caramelo... simplemente un lujo para el paladar. También lo maridamos con el Juvé y Camps.

Seguimos entonces con la Ensalada de Alcachofas, con espárragos trigueros, que es la variedad que crece salvaje en los bosques del Mediterráneo, acompañado de frutos secos, emulsión de Quinchí, una fruta parecida a la pera y espuma de ajonjolí. En este plato la presentación era una obra de arte, y más aun lo era la mezcla de sabores con el crujiente del espárrago al dente y lo resbaladizo de la espuma, que engaña a las papilas gustativas, una ensalada para recordar. Aquí el vino fue un Chateau de Sancerre Cuvee du Connetable, 2014, San-



Crema de mariscos con langostinos.



Ensalada de alcachofas.

cerre, Valle del Loire, Francia, servido a 54° aproximadamente, un blanco de la uva Sauvignon Blanc, con notas de melocotón y albaricoques, con algo de vainilla de roble en nariz, en boca muy elegante y balanceado con frutas frescas y algo de pasas blancas, me gustó tanto que disfruté dos copas.

Entonces sirvieron un plato muy personal del chef, el Revuelto Evolucionado de Setas, una crema de variedades de setas que incluían las "Shimeji Gris" conocidas como "Beech Mushrooms" una de mis favoritas, y otras como el champiñón local que se cultiva aquí en la Isla, la presentaron adornada con algunas setas colocadas en guararay y unas hojas de microcilantrillo. La encontré deliciosa con sabores de boletus carnoso. El maridaje fue con Valduero Crianza, Ribera del Duero 2012, un tinto de



Frutos rojos frescos.



Ajo verde con sardina marinada y granizado de pisto.

100% de la uva Tempranillo Tinto Fino, con 15 meses en barrica y 12 meses en botella. En nariz me dio notas de frutas negras y aromas a nueces, en boca fue muy completo con toques de cacao de Arriba y algo de pasas. Fue muy bien con las setas.

Pasamos al siguiente plato, el cual fue la Crema de Mariscos con Langostinos y Vieiras, los crustaceos estaban sellados en la plancha y montados sobre la crema de mariscos, lo adornaron con caviar rojo, una presentación sencilla pero atractiva. El sabor suave y delicado de la crema contrastaba con el dulzor de la vieira, que estaba sellada, pero poco hecha en su interior, luego entraba el salado del caviar para activar el paladar junto a los langostinos. Un espectáculo de sabores. Todavía seguíamos con el Valduero Crianza, y anotamos que siendo un tinto le apareó muy bien.

Lo siguiente fue, el Entrecot de Res, simplemente sellado en la plancha a alta temperatura con sal gruesa, poco hecho, lo cual mantuvo su jugosidad y sabor natural de la carne, lo presentaron con vegetales saltados, sobre un majado de apionabo y un glaseado de sus jugos con toque de mostaza, excelente. Lo disfrutamos con un Valduero Reserva, Ribera del Duero, 2010, este igual que el anterior es un tinto de la uva Tempranillo Tinto Fino, con 30 meses en barrica y 18 meses en botella. En nariz me dio aromas a cacao, a caja de tabacos y melaza, en boca es muy redondo y masticoso, mucho cuerpo y taninos presentes que hicieron una bella compañía al entrecot.

Para refrescar el paladar nos sirvieron una Manzana en Texturas con glaseado cítrico y raspaduras de lima, adornada con hojas de albahaca mini.

El postre de la noche fue, Frutos Rojos frescos con sorbete de tinto Valduero, espuma de chocolate blanco y un pan de chocolate negro tostado, esto fue un delirio de placeres para el paladar. Lo maridamos con un Finca Azaya, Castilla y León, 2014, este es un tinto igualmente de la uva Tinta Fino, con 14 meses en barrica y luego estabilizado en botella por 12 meses. Un caldo con una nariz muy fina, con aromas de anís, y notas de yerba buena y cáscara de café seco. Al paladar era espléndido, con tonos de moras, un post-gusto elegante y largo, se manejó muy bien con el postre.

Una cena para recordar y emular.

EL EXQUISITO es una columna que se publica un miércoles al mes. Busca la próxima en abril.