



A la venta desde el 24 de noviembre de 2021





## Cocinar en cocotte

## Las técnicas y las recetas para preparar en casa la mejor cocina con cazuela

Eva Hausmann y Salvador Brugués Fotografías de Becky Lawton Ilustraciones de Montserrat Salvat

- La cocción en cazuelas de hierro fundido, conocidas como cocottes, nos transporta a la cocina de madres y abuelas, una cocina de corazón, de sabiduría, una cocina tranquila llena de los valores de sostenibilidad, sabor y nutrición que nos proporciona el saber popular.
- En esta forma de cocinar encontramos valores que reconfortan y despiertan ganas de cocinar y de disfrutar de la cocina como una parte de nuestra vida, en la que no buscamos tan solo alimentarnos sino también disfrutar de un acto tan importante como es cocinar y compartir la cocina.
- Con más de 40 recetas detalladas paso a paso por los mejores chefs del país, este libro contiene un amplio texto explicativo de las mejores técnicas para cocinar con cocottes de la mano de Salvador Brugués, profesor de cocina de La Escuela de Hostelería y Turismo de Girona. Desde recetas clásicas y tradicionales hasta recetas de vanguardia, realizadas expresamente para el libro por chefs de la talla de Ferran Adrià, Joan Roca, Jordi Cruz, Carme Ruscalleda, Karlos Arguiñano, los Hermanos Torres, Juan Mari Arzak, Martín Berasategui y Paco Roncero, entre otros



## La cocotte

En 1924, dos industriales belgas, Armand Desaegher y Octave Aubecq, se conocieron en la Expo de Bruselas: uno era especialista en esmaltado; el otro, experto en fundición. Juntos, descifraron el código para esmaltar hierro fundido y llenar las cocinas de color. En 1925 nació Le Creuset.

En unos momentos en los que volvemos a la tradición en busca de las cosas bien hechas, descubrimos que podemos aprovechar técnicas y útiles de siempre y al mismo tiempo lograr mejoras en nuestro modo de cocinar. Las cocottes de hierro fundido son un clásico y a la vez moderno producto con casi un siglo de perfeccionamiento en cada una de sus piezas. Heredadas de generación en generación, son cazuelas que mejoran con el paso del tiempo. Por ello, las cocinas domésticas tienen en las cazuelas de hierro fundido un gran aliado, pues permiten volver a disfrutar de una cocina que asegura resultados extraordinarios en línea con la tendencia actual de cocinar a baja temperatura con un elemento de cocción muy sostenible.

Porque cocinar, comer y compartir nos transporta a aquellas cocinas sin prisas y a unos momentos de estima alrededor de una mesa donde la cocina supone el punto de unión y la puerta a uno de los mayores placeres que nos brinda la vida.



Las cocottes de Le Creuset forman parte ya de la historia de la gastronomía y nos acompañan desde hace casi un siglo. Para los chefs, siempre es un honor cocinar con esta herramienta, sólida, eficaz, sostenible y duradera, símbolo de buena cocina.





#### **EXTRACTO DE LA INTRODUCCIÓN**

En estos momentos, cuando estamos volviendo a la tradición porque buscamos recuperar las cosas bien hechas, nos damos cuenta de que podemos aprovechar técnicas y útiles de siempre, y al mismo tiempo lograr mejoras en nuestro modo de cocinar. ¿Cómo? Buscando nuevos caminos, nuevas formas de revisitar la tradición, aplicaciones que nos aporten mejoras en nuestra manera de cocinar y alimentarnos, y que además nos hagan disfrutar de la cocina.

La cocción en cazuelas de hierro fundido, conocidas como cocottes, nos transporta a la cocina de nuestras madres y abuelas, una cocina de corazón, de sabiduría y, en casi todos los casos, una cocina tranquila y sostenible, sabrosa y nutritiva, que nos proporciona el saber popular.

De hecho, tenemos un paralelismo claro con una importante corriente gastronómica actual como es el *slowfood*, que también abandera estos principios de conocimiento, tradición y respeto, además de aspectos como la preservación de los productos locales, su tradición popular y su preparación, la educación del gusto y, por supuesto, el consumo ético y la utilización de productos de nuestros mercados.

Con todo, es interesante ser conscientes de que, gracias a los conocimientos que tenemos en la actualidad y a las novedades tecnológicas que nos aportan los equipos y complementos de cocina, podemos dar un paso más allá. En concreto, nos referimos al control, cada vez más preciso, de elementos como por ejemplo la temperatura o la humedad en la cocción para evitar sobrecocer el producto y, por tanto, respetar al máximo tanto su nivel nutricional como gastronómico.



Saber utilizar
y mantener
correctamente las
cazuelas de hierro
fundido es una labor
fundamental. Entender
su estructura será
también muy importante
para comprender
cómo se comportan los
alimentos en una cocción
en cazuela de hierro
esmaltado.



## La cocción en cazuela de hierro fundido y esmaltado



#### Cocotte redonda u ovalada

Las cocciones en cocottes redondas, ovaladas y marmitas son muy parecidas.

La ovalada nos ayudará en piezas algo más largas, donde el tamaño del alimento nos demanda más espacio para una cocción respetuosa, como podría ser una pierna de cordero, un pato o incluso alguna galantina. Aves, carnes y pescados encuentran aquí su espacio de cocinado ideal.





## Cocotte alta o Every

La cocotte alta o Every puede servir para líquidos como caldos, escudella y potajes, y para cocer en agua durante largo rato legumbres o cereales (es ideal para el arroz), pero también para delicadas frituras donde el aceite debe cubrir el alimento en un espacio reducido para evitar un sobreconsumo de este.



### Tajín

Es una adaptación en hierro del tradicional tajín de porcelana, con base de hierro y tapa cerámica, ideal para una lenta y suave cocción, ya que, al tener forma cónica y tapa hermética, el grado de humedad se conserva en su interior durante la cocción gracias a que el vapor que se desprende se va condensando en la parte alta (tapa) y retorna poco a poco al guiso, lo que ayuda a que las elaboraciones queden jugosas. La base se puede utilizar para muchos otros usos.





#### Balti Dish

Esta cocotte es óptima para recetas de influencia india o árabe. La Balti Dish es una cazuela de hierro fundido con la base plana que puede usarse en los fogones, meterse en el horno y ponerla bajo el grill. Es una cazuela con una distribución de calor espléndida que podríamos englobar entre una cocotte y una sartén alta, sin tapa y con un fondo cóncavo, con un uso muy polivalente tanto para fuego como para horno; incluso la podríamos utilizar como wok, teniendo en cuenta que, en este caso, la temperatura tarda algo más en llegar a su punto de fritura, pero también pierde menos rápidamente la intensidad calorífica. Algunas utilizaciones pueden ser:

- Saltear rápidamente alimentos.
- Asar y guisar con la misma facilidad que en cualquier cocotte, siempre que no necesitemos el producto.
- Por supuesto, todo tipo de elaboraciones caldosas, como estofados y potajes guisados.
- Y también freír, gracias a su peculiar forma, similar a una parisién.



#### Doufeu

La Doufeu se considera el Ferrari de los estofados a baja temperatura, ya que su estructura está pensada para realizar cocciones dulces. De aspecto más robusto y con más peso —ya que la tapa también está realizada en hierro y con una forma muy personalizada—, el origen de su nombre es una bonita combinación de los términos franceses doux y feu, que significan «suave» y «fuego».

Lo que diferencia esta cazuela de las tradicionales cocottes es la forma de su tapa de hierro, preparada para tener la posibilidad de cubrirla de hielo y enfriar las gotas de vapor que se condensan en la parte superior del interior de la cazuela, que caen en forma de lluvia en el interior del guiso para mantener en todo momento la humedad, lo que consigue que la elaboración quede más tierna y sabrosa.



## Guisote de purrusalda con sus *kokotxas* de bacalao al pilpil



#### Ingredientes para 4 personas Para el caldo de purrusalda

100 g de aceite de oliva 200 g de cebolla picada 500 g de puerro bien limpio y troceado 300 g de zanahoria limpia y troceada 300 g de patata limpia y cortada como para guiso 1 l de caldo de ave bueno 3 g de sal 5 g de aceite ahumado

#### Para las kokotxas de bacalao

1 diente de ajo picadito
75 g de aceite de oliva
200 g de kokotxas pequeñas de bacalao fresco
1 c. s. de cebollino picado
50 g de vino blanco o txakoli
Sal

#### Elaboración

Cortar en porciones de bocado el pollo y las setas, y saltear hasta dorar. Realizar el mismo proceso con las chalotas, salpimentar y reservarlo todo en un colador para recuperar los jugos. Elaborar la salsa con los jugos, el agave y la soja. Mezclar y reservar.

Volver a saltear el pollo, las setas y la chalota en aceite de oliva. Agregar el ajo picado, el concentrado de tomate, la canela y el comino, y mezclar bien.

Realizar un disco de papel de horno y encajarlo en el fondo de la cocotte, pintar con aceite de oliva para que la elaboración no se agarre y desmoldar sin problemas.

Agregar el salteado en el fondo. Disponer el arroz, mojar con agua hasta cubrirlo y añadir 1 cm más de agua. Realizar chimeneas con una brocheta para ayudar a la cocción, tapar y llevar a ebullición a fuego medio. Cuando arranque el hervor, bajar la potencia y dejar cocer 25 minutos más. Una vez evaporada el agua, retirar del fuego con la cocotte tapada y dejar reposar 10 minutos.

Desmoldar el pastel, servir con la salsa caliente y decorar con las avellanas, la ralladura de limón y las hierbas frescas al gusto.



# *Maqluba* de pollo, setas y chalotas

#### Ingredientes para 6 personas

(Cocotte de 20 cm de diámetro) 400 g de muslo y contramuslo de pollo sin piel y deshuesado 250 g de champiñones Portobello 500 g de gírgoles 250 g de chalotas peladas Sal Pimienta negra 30 ml de sirope de agave 100 ml de salsa de soja Aceite de oliva 2 dientes de ajo, pelados y picados 1 c. s. de concentrado de tomate 1 c. c. de canela en polvo 2 c. c. de comino en polvo 400 g de arroz basmati 50 g de avellanas peladas y troceadas La ralladura de 1 limón Menta fresca



#### Elaboración

Cilantro fresco

Cortar en porciones de bocado el pollo y las setas, y saltear hasta dorar. Realizar el mismo proceso con las chalotas, salpimentar y reservarlo todo en un colador para recuperar los jugos. Elaborar la salsa con los jugos, el agave y la soja. Mezclar y reservar.

Volver a saltear el pollo, las setas y la chalota en aceite de oliva. Agregar el ajo picado, el concentrado de tomate, la canela y el comino, y mezclar bien.

Realizar un disco de papel de horno y encajarlo en el fondo de la cocotte, pintar con aceite de oliva para que la elaboración no se agarre y desmoldar sin problemas.

Agregar el salteado en el fondo. Disponer el arroz, mojar con agua hasta cubrirlo y añadir 1 cm más de agua. Realizar chimeneas con una brocheta para ayudar a la cocción, tapar y llevar a ebullición a fuego medio. Cuando arranque el hervor, bajar la potencia y dejar cocer 25 minutos más. Una vez evaporada el agua, retirar del fuego con la cocotte tapada y dejar reposar 10 minutos.

Desmoldar el pastel, servir con la salsa caliente y decorar con las avellanas, la ralladura de limón y las hierbas frescas al gusto.



## Sumario

19	71	141	197	245	271	275
38			nal			
culinaria		cias	iternacio	pan	recetas	mientos
l'écnicas	Shefs	Experien	Socina in	Julces y J	ndice de	Agradecimientos
	Técnicas culinarias		as culinarias iencias	as culinarias iencias	es culinarias iencias a internacional s y pan	as culinarias iencias a internacional s y pan de recetas





**Eva Hausmann** es cocinera, estilista gastronómica **y** asesora en tendencias culinarias. Formada en cocina y pastelería en la prestigiosa Escuela de Hostelería Hofmann de Barcelona, es experta en desarrollo de conceptos gastronómicos y asesora para la industria alimentaria, Horeca, retail y editorial. Además, es promotora de la filosofía SSF (Saludable – Sostenible – Feliz) y de la cocina y *lifestyle* mediterráneos. En su faceta de divulgación es ponente habitual en eventos relacionados con el sector, y ha publicado siete libros como coautora o estilista gastronómica. También desarrolla una importante labor formativa para diferentes empresas, y ha ejercido como directora gastronómica de varios espacios, diseñando y coordinado caterings para eventos.





**Salvador Brugués i Fontané** (Sant Hilari Sacalm, 1964) es colaborador de El Celler de Can Roca y profesor de prácticas de cocina desde 1989. De familia hotelera, cursó sus estudios en la Escuela de Hostelería de Girona. Es especialista en cocina al vacío y coautor, junto con Joan Roca, de los libros La cocina al vacío, Cocina con Joan Roca, Cocina con Joan Roca a baja temperatura y Cocina madre.

**Becky Lawton** es una de las referencias de la fotografía gastronómica desde hace casi 3 décadas en España. Con un estilo único, elegante y obsesivamente detallista, amante de la gastronomía y del trabajo bien hecho. Comenzó su carrera en Londres como encargada de un estudio de fotografía en Brick Lane. Posteriormente se convirtió en fotógrafa independiente, antes de mudarse a Barcelona donde es conocida por su fotografía de platos, alimentos y restaurantes.

Becky es especialista en bodegones culinarios creativos. Apasionada por su trabajo, Becky cuenta con más de 25 años de experiencia, ha trabajado con chefs y figuras culinarias altamente conocidas y ha



publicado casi 100 libros. Tiene contacto con todos los ámbitos de la industria culinaria: su plataforma culinaria <u>Delicooks</u>, fundada en 2009, entre otras iniciativas reúne profesionales culinarios afines. Además de su trabajo visual, Becky realiza cursos, talleres, ponencias, clases y conferencias sobre fotografía culinaria.



#### **COCINAR EN COCOTTE**

Eva Hausmann | Salvador Brugués | Becky Lawton Planeta Gastro, 2021 20 x 25 cms. 200 pags. Rústica con solapas PVP: 24,95€.

A la venta desde el 24 de noviembre de 2021



# Para más información a prensa: Lola Escudero Directora de Comunicación de Planeta Gastro Tel: 91 423 37 11 - 680 235 335 lescudero@planeta.es









Chef principal del restaurante Moments Chef del restaurante El Drac de Calella

Raŭl Balam es el chef principal del restaurante Moments, que dirige junto a Carme Ruscalleda. Balam empezó su carrera en el restaurante Sant Pau, donde aprendió sus refinadas técnicas culinarias pronto pasó a formar parte del equipo creativo. Colaboró en la inauguración del otro restaurante Sant Pau, en Tokio, que también ha conseguido transmitir la filosofia de la creativa y natural gastronomía catalana a los gourmets japoneese, lugar al que sigue viajando para llevar las nuevas creaciones desde Cuina Estudi Carme Ruscalleda.

Balam se unió al hotel Mandarin Oriental de Barcelona en 2009 para inaugurar Moments. Es el encargado del funcionamiento diario del restaurante y lidera un equipo de gran talento y motivación cuya atención al detalle garantiza que los comensales constaten el porqué de las dos estrellas Michelin que atesora.

Desde 2018, dirige también la propuesta gastronómica del hotel Sant Jordi de Calella y, junto a Murilo Rodrigues, el restaurante El Drac.







Para la eccetión

En una cocotte con tapa a la medida
de la col, poner el agua mimeral, el vino
dulce restante de hidratar y colar las
pasas, las nervaduras de las hogas de col
y las ramitas de sarmiento, haciendo un
enidos alrededor de la cazuela. Poner la
col y alfiar con un poco de acette de oliva.

Poner la eccotte al fuego tapada y dejar
cocinar a fuego alto para generar vapor.
Bajar el fuego a media potencia
25-25 minutos. La col rellena de carne
debe occinares el vapor con la tapa

debe cocinarse al vapor con la tapa siempre puesta.

Nota: a media cocción, controlar que no se seque el líquido en el fondo de la cocotte; el se necesario, añadir más agua. El plato estará listo para presentario en la mesa, dentro de la cazuela, y repartirlo en trozos que luzcan las capas de col y carne.







Carme Ruscalleda





76 | Cocinar en cocotte Experiencias | 17



#### Corral de la Morería

🖹 considerado mejor tablao fiamenco del mundo está dirigido por la familia Del Rey (Blanca, Juan Manuel y Armando). Fundado hace más de sesenta años, es un referente a nivel mundial por su gastronomía y programación artística.

En 2018, Corral de la Morería era reconocido con su primera estrella Michelin, convirtiéndose así en el primer tablao flamenco de la historia en obtener este reconoctmiento. También ha recibido el Pereino Nacional de Gastronomia a la Mojor Dirección de Sala para-luam Manuel del Rey, y el Premio Conde de los Andes, ambos otorgudos por la Real Academia de Gastronomia, además del Premio al Proyecto más Innovador del Ano, otorgado por la Academia Madriferia de Gastronomia, entre otros reconocimientos.

#### TABLAO FLAMENCO

## David García

Chef del restaurante Corral de la Moreria

Este cocinero nacido en Bilbao lleva la pasión por la cocina tatuada en su ADN. No había cumplido aún los diecistete años cuando empezó a aprender el oficio de los fogones en el restaurante familiar, Támesis. Más tarde se graduó en la Escuela de Hostelería Eide, en Santurce, y se formó con grandes maestros de la cocina como Martín Berasategui. También hizo un stage en elBulli y los últimos años, antes de trasladarse a Madrid, los vivió en el restaurante del Museo Guggenheim de Bilbao durante más de una década.

Su trabajo en Madrid culminó en 2015 como jefe de cocina del restaurante Álbora. En 2016 volvió a la capital para hacerse cargo de la dirección del Corral de la Morería, que obtuvo su primera estrella Michellm después de solo un año de actividad, y se hizo con su segundo Sol de la Guía Repsol poco después.