

CHEMA SOLER

LAS MEJORES ENSALADILLAS



LIBROS CÚPULA

CHEMA SOLER

LAS MEJORES ENSALADILLAS

*Fotografías de
Matias Pérez Llera*

LIBROS CÚPULA

La lectura abre horizontes, iguala oportunidades y construye una sociedad mejor.
La propiedad intelectual es clave en la creación de contenidos culturales porque sostiene el ecosistema de quienes escriben y de nuestras librerías.
Al comprar este libro estarás contribuyendo a mantener dicho ecosistema vivo y en crecimiento.
En Grupo Planeta agradecemos que nos ayudes a apoyar así la autonomía creativa de autoras y autores para que puedan seguir desempeñando su labor.
Dirígete a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesitas fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puedes contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© del texto: Chema Soler, 2023
© de las fotografías: Matias Pérez Llera
Primera edición: febrero de 2024
© Editorial Planeta, S. A., 2024
Av. Diagonal, 08034 ,664-662 Barcelona (España)
Libros Cúpula es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.
www.planetadelibros.com

ISBN: 978-84-480-4065-9
D. L.: B. 18.656-2023

Impreso en España – *Printed in Spain*

Impresor: Macrolibros

El papel utilizado para la impresión de este libro está calificado como papel ecológico y procede de bosques gestionados de manera sostenible.



ÍNDICE

<i>Prólogo de</i> Carles Abellan	8
<i>Sobre</i> Chema Soler	11
Historia de la ensaladilla	13
Trucos y consejos	19
Recetas	
Mayonesas	29
Ensaladillas <i>de toda la vida</i>	45
Ensaladillas <i>viajeras</i>	63
Ensaladillas <i>healthy-veggies</i>	89
Ensaladillas <i>diferentes</i>	105
Otras maneras de presentar la ensaladilla	151
De las mejores ensaladillas de España	175
Índice de recetas	192
Agradecimientos	197

Historia de la ensaladilla

La ensaladilla es una de las tapas por excelencia de nuestro país y seguro que tenemos una abuela o una tía cuya receta secreta es la mejor del mundo. Junto con las croquetas y las bravas, es una de las tapas más demandadas en los bares españoles. Porque... ¿a quién no le apetece una buena ensaladilla fresquita en una terraza acompañada de una cerveza helada?

Sin embargo, a pesar de ser uno de los platos más famosos del recetario español de los últimos cien años, ¿qué sabemos realmente de este manjar?

Aquí os contamos un poco de su historia y anécdotas para ser un verdadero experto en ensaladillas.

Nos remontamos a 1860 y nos transportamos al centro de Moscú en plena efervescencia de la Rusia zarista, donde la alta alcurnia rusa disfrutaba del lujo y derrochaba en los placeres de la vida. En ese momento, el joven chef belga de origen francés Lucien Olivier inaugura un restaurante de lujo, con enormes salones llenos de espejos dorados, lámparas de lágrimas de cristal y camareros cuyo uniforme imita el traje tradicional de campesino ruso para dar mayor énfasis al lujo, la clase y la elegancia. El restaurante se llama Ermitage. Olivier ofrece una propuesta gastronómica basada en la alta cocina francesa, y esta combinación de lujo, alta cocina y sabores franceses resulta ser todo un éxito entre la alta aristocracia rusa, convirtiéndose en pocos meses en un restaurante de moda donde todo personaje importante pasaba por allí. Entre algunos de sus habituales podíamos encontrar a Turguéniev o Dostoyevski e, incluso, ese fue el restaurante elegido por Tchaikovsky para celebrar su boda en 1877.

Muchos fueron los platos elogiados, pero muy pronto destacó uno por encima del resto, cuya fama se extendió por toda Rusia: la «Ensalada de mayonesa de caza». Tal fue su éxito que el chef le cambió el nombre

y pasó a llamarse «Ensalada Olivier». El plato consistía en una mezcla de patata cocida, pepinillos, aceitunas, lechuga, carne de perdiz, áspic, cangrejo, un poco de caviar, lengua de ternera y trufa, todo ello aliñado con una salsa secreta (que Olivier se llevó a la tumba) a base de mayonesa, aceite de oliva, vinagre de estragón, mostaza y salsa mogul (una especie de soja).

Se rumorea que el plato se servía con todos los ingredientes por separado y se aliñaba después con la salsa, pero, en una ocasión, el chef Olivier vio a uno de sus comensales mezclar todos los ingredientes y juntarlos con la salsa. Ofendido, al día siguiente, como protesta, hizo una mezcla con todos los ingredientes, los unió con la salsa y sirvió el plato así. Lo que no esperaba Olivier es que esta nueva versión de su plato lo llevaría al estrellato. Triunfó tanto que todos los restaurantes de Moscú empezaron a intentar copiar la receta, aunque sin gran éxito.

Otro de los rumores cuenta que Olivier elaboraba la salsa sin que le viera nadie, pero, en una ocasión, uno de sus cocineros, Ivan Ivanov, se escondió y lo espió durante una semana para poder conseguir la receta y venderla a la competencia. Pero era tal el sigilo y el carácter precavido de Olivier que no consiguió la receta completa y, aunque logró venderla, al poco tiempo todo el mundo comentaba que era una burda copia de la ensaladilla Olivier y no se podía comparar. El intento de superar a Olivier fracasó estrepitosamente.

Olivier se llevó su receta a la tumba, pero, tras la Revolución rusa, con la llegada de la hambruna, la escasez de alimentos, la pobreza..., ya no había opción de utilizar ingredientes como la perdiz, el caviar o la langosta, y la receta se fue adaptando hasta convertirla en un plato típico del pueblo a base de hortalizas cocidas, huevo, pollo y jamón cocido.

Se dice que fueron los refugiados rusos que cruzaron la frontera quienes dieron a conocer este manjar al resto de Europa.

En paralelo a la historia de Olivier, ya en 1845, el chef italiano Fracatelli, que llegó a ser jefe de cocina de la reina Victoria, se dio a conocer en Gran Bretaña por su famosa receta denominada «Ensalada parisina» a base de hortalizas cocidas, langosta, anchoa y huevo, todo ello mezclado con salsa agria y mayonesa, receta que elaboró adaptando una que le había enseñado su profesor de cocina, el gran Antoine Carême, conside-



rado el rey de los cocineros en 1800. Consistía en una base de hortalizas cocidas, pepinillos, huevo y un poco de bonito, todo ello mezclado con mayonesa.

En España las primeras recetas de ensaladilla publicadas aparecen en 1892 en el *Diccionario General de Cocina*. A partir de ahí son muchas las publicaciones con diferentes versiones de la receta según el acontecimiento, aunque queda bautizada oficialmente y comúnmente conocida como «Ensaladilla rusa», cuya receta consta de: patata hervida, zanahoria, huevo hervido y un poco de atún para darle chispa al plato, todo mezclado con una salsa de mayonesa.

Como curiosidad, entre los años cuarenta y cincuenta con el régimen franquista se intentó cambiarle el nombre por el de «Ensaladilla Imperial» o «Ensaladilla Nacional», pero este intento no cuajó ya que esta receta estaba tan integrada en las casas de todos los españoles como típico plato para días de celebraciones y fiestas que continuó llamándose por su nombre original, nombre que ha perdurado hasta nuestros días: ensaladilla rusa.





Chema Soler

Trucos y consejos

No creo que haya una forma concreta de hacer la ensaladilla, ya sabéis lo que dice el dicho: «Cada maestrillo tiene su librillo».

Pero sí hay dos formas de degustarla: fría y a temperatura ambiente. Y hay que dejarla reposar unas horas antes de hacerlo para que se asienten los sabores.

Yo la prefiero bien fría, pero hay quien defiende que la ensaladilla no debe tocar el frigorífico y aboga por comerla a temperatura ambiente.

La patata

La patata es un ingrediente fundamental en la ensaladilla; por tanto, es imprescindible que sea de buena calidad.

Para este tipo de recetas no necesitamos patatas viejas —han perdido mucho almidón y se chascan con facilidad— ni tampoco variedades especialmente harinosas como la Nagore o la Desirée, que dan peor resultado al cocerse porque se deshacen con facilidad. Las mejores patatas para cocer son las patatas nuevas (que son más prietas) o las de las variedades Kennebec, Red Pontiac, Spunta..., que también son más prietas y soportan mejor las cocciones.

Sin embargo, no solo importa la variedad de patata, sino principalmente cómo la cocinemos. Hay que ponerlas a cocer con piel partiendo de agua fría o tibia con 3 gramos de sal por litro.

La temperatura de cocción debe ser suave, unos 90 °C. Tiene que ser una cocción pausada que no ocasione borbotones fuertes que puedan romper la piel o hacer estallar la patata por algunos puntos (el agua alcanza el punto de ebullición a 100 °C).

A la hora de cocer las patatas, vigila que todas sean del mismo tamaño para que se cocinen por igual.

Otro método de cocción que a mí me gusta mucho porque absorbe menos humedad es al vapor y también con la piel.



Una tercera opción es asarlas en el horno, con un resultado muy notable. Envuelve las patatas con unas gotitas de aceite de oliva en papel de aluminio e introdúcelas en el horno precalentado a 180 °C . El tiempo dependerá de la variedad y el tamaño de la patata.

La patata está en su punto cuando, al pincharla con un palo de brocheta, este llegue con facilidad hasta el centro. Debe quedar cocida pero tersa.

Deja enfriar las patatas solo lo justo para que no quemen antes de pelarlas y cortarlas del tamaño que más te guste.

A veces, otro punto de discordancia es el tamaño del corte de la patata. Se puede cortar en dados grandes, en dados pequeños o machacarla, a gusto del consumidor.

Si te gusta la ensaladilla muy fina, puedes rallar la patata, las zanahorias y los huevos con un rallador grueso.

La mayonesa

Otro ingrediente que no puede faltar en la ensaladilla es la mayonesa. La mayonesa de bote difícilmente puede emular a una casera, incluso para los que queréis evitar al huevo y preferís una lactonesa o los que buscáis opciones veganas como la veganesa. En cualquier caso, mucho mejor mayonesa recién hecha.

También hay que tener muy en cuenta el tipo de aceite que vamos a utilizar para prepararla: más o menos intensidad, oliva o girasol o la combinación de ambos.

Si utilizamos una mayonesa de bote, debe ser de la mejor calidad y se puede enriquecer con un aceite bueno.

Debes ser generoso con la mayonesa, no hay nada peor que una ensaladilla seca y pastosa.

El atún

La diferencia entre las distintas marcas de atún en lata es abismal. El precio suele ser un buen indicativo de calidad. Comprar una lata de atún barata y encontrarte un puré, sin textura ni sabor, es la peor de las experiencias.

Apuesta por un buen atún o bonito conservado en aceite de oliva, y si es ventresca mucho mejor.

La temperatura

En el arte de la mezcla de los ingredientes no solo importa qué se añada, sino cómo. La patata absorbe mejor la mayonesa cuando está templada. Es lo mejor para conseguir una textura cremosa, pero no debe estar muy caliente.

El remate

Una ensaladilla rusa se puede decorar con todo lo que queramos, incluyendo mariscos selectísimos, pescados ahumados, conservas, más mayonesa, espumas. Pero si queremos una ensaladilla tradicional, en ocasiones menos es mas.

Los amantes de los encurtidos pueden picar unos pepinillos en vinagre muy finos y añadir unas alcaparras; la acidez de estos productos ayuda a realzar los sabores.

Acompañantes

Con pocos ingredientes podemos crear una ensaladilla sublime, pero este plato admite infinidad de combinaciones, como podrás comprobar a lo largo de todas las recetas de este libro.

Puedes quitar y añadir ingredientes según tus gustos: huevo, aceitunas, guisantes, pimiento rojo, judías verdes, gambas, maíz, quinoa, ahumados, pepinillos... Las reglas las pones tú.

