

PAREJAS PERFECTAS

*Las mejores armonías culinarias
según dos ilustres gastrónomos*

JUANJO LÓPEZ Y PEPE BARRENA



PAREJAS PERFECTAS

**Las mejores armonías culinarias
según dos ilustres gastrónomos**

Juanjo López y Pepe Barrena



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.

© de los textos: Juanjo López, Pepe Barrera, 2024

Editorial Planeta, S. A., 2024
Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)
Planeta Gastro es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.
www.planetadelibros.com

Primera edición: mayo de 2024
Depósito legal: B. 18.655-2023
ISBN: 978-84-08-28303-4
Impresión y encuadernación: Liberdúplex
Printed in Spain - Impreso en España

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

SUMARIO

Confesiones: la pluma y el cazo	9
La ostra y la manzanilla	13
El percebe y la salicornia	21
El caviar y el huevo	27
La gamba roja y el agua de mar	35
La anchoa y el regaliz	43
El jamón ibérico y el cuchillo	49
El salmón y el humo	59
El mejillón y el laurel	65
Los guisantes y la menta	71
Los espárragos y los pistachos	77
La mantequilla y la colmenilla	85
La espardeña y la oreja	91
La langosta y la mahonesa	97
Las angulas y la guindilla	103
El salmonete y las aceitunas	111
La merluza y la salsa verde	117
El atún y el jengibre	127
El rodaballo y su piel	137

El bacalao y el pilpil.	143
El besugo y el vinagre	149
El chipirón y el ajo.	157
El congrio y el azafrán.	165
El <i>foie gras</i> y la alcachofa	173
La trufa y el tocino	181
La becada y el brandy	189
El rosbif y la mostaza.	197
Los callos y el champán.	205
Las cerezas y la vainilla	213
El hojaldre y la nata.	219
El stilton y el oporto	225
Recetas	231
Bibliografía	235

La amistad es lo que tiene, hay que apechugar con lo que toca. **L**Y como a mí me tocó poner la pluma y a Juanjo poner el cazo aquí estamos los dos para contar cómo se gestó este libro y las razones que nos llevaron a centrarnos en lo que ambos consideramos «parejas perfectas» culinarias. Bueno, parejas y algún trío de vez en cuando, aunque a nosotros, como al escritor Benedetti, no es que nos gusten mucho las formas geométricas: ni los círculos viciosos, ni los tríos amorosos, ni las mentes cuadradas.

Todo comenzó en una de mis visitas a La Tasquita de Enfrente, el lugar capitalino donde mi compañero complace a los *gourmets* cabales y restaurante «de producto» donde los haya. Entrecomillo lo del buen género porque aún hay chefs que dicen que la modernidad es cuestión de técnica y estética, no de materia prima. Sobra decir que son declaraciones que muestran cómo hacer el primo. El papel del cocinero, creo, es el de respetar el producto, protegerlo y revelar su auténtica naturaleza, aliándolo si es posible con otro, nunca jamás anular sus propiedades «mal tratándolo» o sometiéndolo al poderío de los epatantes efectos especiales.

Sigo con el encuentro. Tras papearme, al final de la comida, una palpitante *panna cotta* con trufa negra, plato modelo de los que oferta Juanjo, le sugerí al anfitrión que ya era hora de ir en busca de las parejas idóneas o de las armonías gastronómicas que

tanto nos gustan y por las que uno lleva años suspirando. Era una propuesta tentadora, como me dijo, y más, después de comentarle mis impresiones sobre platos tan maravillosos como el suyo, el bogavante al hinojo de Hilario Arbelaitz, la trufa con piel de leche de Michel Troisgros o la raya con espardeña de Maca de Castro, creaciones modélicas de la cocina «minimalista», la oficiada con los mínimos productos dando resultados pletóricos.

Juanjo conocía mi obsesión por encontrar combinaciones extraordinarias después de treinta años juzgando platos al ejercer la crítica gastronómica de restaurantes, incluso dando premios pioneros a los más destacados del año. Coincidimos en que la resurrección de los «platos combinados» en la cocina de vanguardia no era lo nuestro pues tenemos claro que no siempre una exquisitez y otra suman una exquisitez mayor, sino, la mayor parte de las veces, son incompatibles entre sí. Y, como somos unos carrozas con ganas de disfrutar hasta el último aliento, empezamos a anotar nuestras preferencias: el espárrago y el pistacho, la trufa y el tocino, la anchoa en salazón y el regaliz, el *foie gras* con la alcachofa, el caviar y el huevo. Lo literario asomaba —buena señal para hacer un libro—, y estalló la traca de agradecimientos, no a chefs, sino a personajes de otras batallas del pensamiento. «La sencillez es el refugio de los espíritus complejos», decía Óscar Wilde; «No lo toques que es la rosa», de nuestro nobel Juan Ramón; «Hágalo simple, pero ni un milímetro más», de un tal Einstein. Comprenderán que este libro estaba ya a fuego lento.

Enviados los primeros capítulos a David Figueras, nuestro querido editor de Planeta Gastro, y recibidos sus generosos halagos («un texto delicioso, cercano, interesante, ameno, pedagógico, elegante y “salivador”») nos pusimos a analizar y catar la treintena de parejas seleccionadas que aparecen en estas páginas. Cambiamos de opinión, dudamos en algunas, pero les confieso que en el setenta por ciento estábamos de acuerdo, señal de nuestros gustos parecidos; el resto tuvo que pasar por la discusión amable, por el consenso y, sobre todo, por la necesidad de intentar hacer a los lectores más entretenido este compendio de sensaciones, historias, viajes, reflexiones, recuerdos, anécdotas de perso-

najes inolvidables y sencillas recetas de Juanjo con un género de lujo. En ese apartado, donde mi amigo pone el cazo, verán que su cocina es una cocina de sabor y de sencillez, donde el producto se desnuda para dar lo mejor de sí. Por ello elude cantidades, medidas, que siempre son relativas e imperfectas, para, de una forma literal, describir los procesos de forma abierta para que el usuario las interprete a su gusto. Como dice Juanjo, estas parejas suponen un ejercicio de libertad; cada cual puede variarlas según su intuición, atrevimiento o ganas de divertirse y pasarlo bien para sorprender a los clientes o invitados, porque de esto se trata la cocina.

Al final, este es el resultado de los gustos y elucubraciones de dos camaradas que aman la cocina «generacional» (la de buen género), que están cansados de los tiránicos menús degustación, que se apasionan con la cocina clásica o con platos académicos en vías de extinción, que apuestan por la gastronomía ilustrada, que gozan disfrutando de los mejores manjares del mundo sin estropearlos. Dos aliados que siguen buscando «parejas» en un mundo solitario.

PEPE BARRENA

LA OSTRA Y LA MANZANILLA

La han llamado «trufa del mar», «perla de los mariscos» y «marisco de las perlas», la de los «bellos párpados» —expresión de antiquísimos gastrónomos refiriéndose a las que estaban bordeadas por un filete de color púrpura— e, incluso, «alivio o golosina de las viudas», contradictorio término acuñado por el médico de Felipe II al achacarla efectos sedantes sobre los trastornos emocionales que suelen aquejar a estas damas; digo lo de contradictorio pues es opinión casi generalizada que la ostra es un excitante, al menos mental, y no un calmante de las pasiones amorosas. Sin ahondar en los raramente contrastados predicamentos afrodisíacos, quien esto escribe también se ha permitido otorgarla un calificativo de cosecha propia: «Sexo de las sirenas». Es para dejar constancia de por dónde va mi lasciva imaginación cuando me enfrento a esta joya de las aguas que abre el apetito, tonifica el cuerpo, favorece el sueño y provoca en ensoñaciones los ardores de Venus. Y es que el mero hecho de pronunciar su nombre o el lúdico momento de llevarla a la boca absorbiendo ruidosamente su carne viscosa son suficientes pretextos para justificar su aureola de manjar sensual. Fama que verdaderamente nos llega de sus caprichosas formas que implican deseos de caricias y lechos, no de su histórica relación con la política (¡toquen madera!) de la Grecia clásica, cuando las conchas de los bivalvos (*ostrakon*) suponían el

pasaporte al repudiado ostracismo. Asunto este que viene al pelo para hablar de plebiscitos, democracia, dictaduras y respetuosos nacionalismos gastronómicos a la hora de su elección, procedencia y consumo.

Jueguen a la geografía con los considerados mejores manjares del mundo y comprobarán sus limitaciones en cuanto áreas de producción y de excelencia. Hablamos del caviar, del jamón ibérico, del *foie gras*, de la trufa. Solo la ostra, y tal vez la langosta, se desmarcan de estas constricciones paisajísticas ofreciendo una cartografía abundante que va desde los privilegiados litorales japoneses hasta las costas del Pacífico americano y los estuarios, ensenadas, rías y bahías del Atlántico. Aparte de existir cerca de ciento cincuenta variedades de ostras verificadas, lo controvertido de este asombroso despliegue es la constatación de que cada paisano y territorio aseguran que cuentan con las mejores. Pregunten a un normando, a un bretón, a un gallego, a un holandés, a un danés, a uno de Boston o de la prefectura nipona de Kumamoto y comprenderán lo que apuntamos. Como las suyas ninguna.

Al hilo de lo anterior, sobra decir que es realmente complicado elegir los paisajes ideales para la crianza y cultivo de las ostras. Con todo, lo verdaderamente importante para dibujar el mapa de los lugares más aptos para el cultivo de este molusco sibarítico es entender que estas geografías deberían ser comparables a lo que significa el *terroir* en el mundo del vino. Hay que comprender que una ostra tarda como mínimo un año en estar lista para el consumo, y su sabor no solo depende de la variedad del marisco, sino de la salinidad, la temperatura, los nutrientes y la calidad de las aguas que la acogen. Dependiendo de donde provenga puede ser dulce, cremosa, salada o con múltiples capas de sabor.

Junto a las bendiciones de la naturaleza, una buena ostra está en manos de sus cuidadores. El cultivo es vital y define la calidad final. Para ello el proceso del afinado es fundamental. Lo resumimos: las ostras, tras su cultivo y recolección, se someten al paso imprescindible, consistente en la introducción en estanques llamados *claires* donde se purifican y engordan con una alimentación especial a fin de mejorar su carne y su sabor. En función del tipo

de afinado se clasifican en *de claire* (uno o dos meses en tanque), *fine de claire* (cuatro o cinco meses) y *spéciale de claire*, tipología en la que lo más importante no es el tiempo de afinado, que elige el ostricultor, sino la categoría de las aguas y el tipo de plancton empleado en la alimentación. Esta terminología francesa es la que predomina; es lo que hay.

Otros apuntes importantes para los militantes ostrícolas versan sobre los tipos de ostra y su cata. Generalizando, dentro de las ostras comestibles hay dos tipos principales: las planas, de sabor más yodado y posiblemente las favoritas entre los europeos *gourmets*, y las cóncavas, que son más carnosas y las más consumidas del mundo. El precio se fija en función del calibre, que va de cero (las de mayor tamaño, aunque ahora resurgen las de más cien gramos de carne calibradas a partir de 00) a cinco (calificación que anuncia las más pequeñas). De nuevo nos ceñimos al sistema implementado en Francia, ya que nuestro baremo de grosores y detalles informativos primordiales para catarlas sigue sin existir. Los americanos, más prácticos y menos enrevesados con las máquinas de pesaje, lo hacen más sencillo: *large* es la ostra grande, *medium* la mediana y *small* la más pequeña.

Sobre la cata de ostras un primer consejo: hay que desechar el agua del interior para que así se acentúe la pureza del sabor y proceder a una masticación larga que permitirá obtener sorprendentes matices. A partir de ahí, solo queda ponerse en manos de los entendidos o arriesgarse a buscar algunas de las que forman el club más selecto, como la Napoleón gallega, la Blue Point americana, la Royal holandesa (el colmo de la delicadeza) o las que portan apellidos ilustres de nuestro país vecino, caso de la Label Rouge de Daniel Sorlut con su preciosa tonalidad, la fabulosa y rara Pousse en Claire de Amélie o la cotizada y excepcional *piéd de cheval* bretona o normanda, con su concentración de yodo y su paladar avellanado. Personalmente, y dadas mis andanzas por el mundo y mi pasión por las ostras, me resultó inolvidable la llamada *sweet little dream*, enigmática ostra del estuario del río Helford, en el sudoeste de Inglaterra, que tuve la oportunidad de comer generosamente por primera vez en el restaurante del televisivo chef Rick Stein, en

Tintagel, al lado de los acantilados donde la leyenda sitúa el castillo del rey Arturo. Es una ostra de presencia conmovedora por los destellos cristalinos en tonos grisáceos y verdosos que atesora. Parece un alga transformada en succulenta gelatina. Es la que eligió el Sha de Persia en el banquete de su coronación y doy fe de su sabor inigualable. Como se pueden imaginar, la polémica local es tema habitual al compararla con la otra gran ostra inglesa, la de la bahía de Poole, en Dorset, que para muchos entendidos es la *crème de la crème*. Si pueden, qué quieren que les diga, prueben y comparen, como en el anuncio.

La cocina de la ostra y su correspondiente temperatura de servicio es una de las cuestiones donde el acuerdo es difícil. Nadie, creo, osa desacreditar la bondad de una ostra cruda sin ningún aderezo como el limón, la pimienta o el horripilante vinagre con chalotas picadas al que son tan aficionados los vecinos franceses. Abierta al instante y mantenida con el grado de frío conveniente (el hielo pilé o un puñado de nieve inesperada han de ser puntuales) es un regalo para los sentidos. Cuando el termómetro sube hay que andarse con cuidado, pues ligeramente templadas aún mantienen su poderío, pero rebasado el punto de cocción es un milagro darse de morros con una gran elaboración. De los rellenos y estofados ni un comentario: tanto fuego y espera la dejan como un chicle insípido.

Entre las creaciones más sublimes que recuerdo figuran recetas frías y calientes, lo que aparentemente se contradice con lo expuesto. El plato top, primordialmente por su belleza de puesta en escena e impacto en el paladar, lo servía Marc Meneau en su restaurante L'Esperance de Saint-Père-sous-Vezelay, el viejo pueblo de Borgoña. El chef disponía en cada concha una ligera crema de ostras, encima su carne limpia y entera y la cubría con gelatina de agua de mar y hojas de berro en una composición digna de la grandeza del molusco. Con el tocino, que forma una impecable combinación y un maridaje eterno por la compensación y armonía que aporta la materia grasa, el histórico Fernand Point se marcó en La Pyramide una brocheta antológica que jamás ha sido superada con los mil y un intentos de asociación con las carnes del

cerdo o de la ternera. No menos memorable, y mucho más compleja, fue la genial ostra crocante con migas crujientes que Daniel García puso hace años en la carta del Zortziko bilbaíno después de horas y horas de investigación en aras a conseguir que el bivalvo mantuviese igual sabor y textura frito que crudo. Daniel lo logró y el resultado todavía se puede catar en su restaurante.

Podría continuar con otros platos que me han hecho tilín, como la sopa de ostras con endibias y lima del Bagatelle de Oslo, o las simples, pero magníficas ostras «plateadas» que en ciertos parajes del Atlántico preparan los pescadores poniéndolas cerradas sobre la parrilla hasta que se abran. Todas elaboraciones sensatas que chocan de frente con la fastuosidad de otras épocas, aunque nos situemos en la mismísima Nueva York del siglo XXI y más concretamente en el legendario Oyster Bar de la Terminal Grand Central. En este edificio que impulsó el millonario Cornelius Vanderbilt, cuya estatua preside la fachada, se puede saborear (o jurar en arameo) una preparación de ostras que, curiosamente, porta el nombre de otro potentado rival del anterior en volumen de fortuna: John D. Rockefeller. La desmedida pasión de este por las ostras le indujo a entronizar con su apellido una receta que es temible para los puristas, pero, por lo que parece, aún apropiada para nuevos ricos y demás especímenes fascinados por los reyes de las finanzas. Las ostras Rockefeller llevan la friolera de Pernod, queso rallado, ajos tiernos, cebolletas, crema de leche, espinacas... y una buena sesión de gratinadora. Con el debido respeto a tamaña insolencia, es más consecuente sacar a relucir a otros personajes y, de paso, tomarse un aperitivo.

El aperitivo, efectivamente, es la ostra. Esa hora del día en la que el paladar está virgen y ansioso de sensaciones, donde la compañía o la soledad se convierten en euforia junto a una barra, es el momento perfecto para zamparse una cantidad moderada de este prodigioso fruto marino. Si en el local de turno, además, colgasen de las paredes copias decentes de *El almuerzo de ostras* —el clásico de la pintura gastronómica, obra de Jean François de Troy, que inspiró el primer y excitante banquete de los amigos encerrados para gozar y morir en la película *La Grand Bouffe*— o de *Los devo-*

radores de ostras, célebre litografía de Boilly, ya sería el no va más. Pero a lo que vamos: ¿qué cantidad es la idónea para gentes cabales en el impagable momento del tentempié? Una «gruesa» (doce docenas) no solo nos dejaría la tarjeta temblando, sino que haría añicos la doctrina de un entendido y eminente tragador ostrícola como Orson Welles, quien coincidía con el gastrónomo Grimod de la Reynière en que después de la sexta docena las ostras pierden sus virtudes nutritivas (imagino que estos caballeros no sentirían ninguna envidia de Vitelio, el emperador romano que, cuentan, ostenta el récord de consumo con sus 1.200 piezas en cada almuerzo). La media docenita de rigor es cifra suficiente para navegar entre el deseo y la satisfacción dejando al bolsillo contento. Y a esta hora tan excitante nada como una manzanilla fresca para acompañar las ostras y teatralizar como se debe ese insustituible «arte de comer de pie» tan nuestro y con el que atrapamos la fugacidad del mundo celebrando los placeres minúsculos.

La elección de la manzanilla como pareja de la ostra tiene una primera explicación: es un homenaje al mar. Este vino exquisito y frágil se cría en el término gaditano de Sanlúcar de Barrameda, cuyo paisaje y clima marítimo influyen poderosamente en su fragancia y aroma penetrante. Al igual que las ostras, la manzanilla cuenta con un diccionario arrebatador, desde el «velo de flor», la capa de levaduras de su crianza biológica, hasta el origen de la palabra, el recuerdo del olor de la camomila. Es normal que Manuel Machado describiera a este vino poético como «amable sirena». Así que les paso con Juanjo y su particular visión de la ostra con manzanilla.

Ostras escabechadas en manzanilla

Después de leer a Pepe y sus arrebatadoras historias ostrícolas, me toca a mí intentar extraer o prolongar su sabor. Para ello les voy a proponer la ostra como más me gusta, escabechada, fórmula que también abanderó mi buen amigo Sacha Hormaechea, propietario e ideólogo culinario del maravilloso figón madrileño que lleva su nombre, lugar ideal para gurmés ilustrados y un poco canallas que deseen abrir una comida con este «mordisco lujurioso».

El que me decante por escabechar la ostra, dejando aparte mi querencia por estas elaboraciones, tiene también algo de reivindicación, ya que se agradece que en la actual cocina de mestizajes, de fusiones y confusiones, algo tan nuestro como los escabeches enarbolen de nuevo la bandera de la imaginación, de la recuperación para la causa gastronómica de una hechura que ha propiciado platos sensacionales de la cocina popular —también de la obligada por carencias y necesidades—, de esa culinaria «conservadora» que restregó por la cazuela a los que predicaban que sobre el producto nada más que frescor y punto. Los escabeches hispánicos, parientes de cebiches, marinados, tiraditos, creo que son más atinados y mejor pensados. Así que vamos a cocinar unas buenas ostras mientras catamos una fresca manzanilla de Sanlúcar, dejando un sorbo que tendrá su rol en el plato.

Ingredientes

- 6 ostras al gusto de cada cual
- Manzanilla de Sanlúcar
- Vinagre de Jerez
- Pimienta blanca
- Aceite de oliva virgen extra

Preparación

El procedimiento es muy sencillo, pero como todo lo sencillo en cocina requiere que el producto sea extraordinario. Personalmente, me gustan mucho las ostras francesas de la zona de Oleron, y

especialmente las «ostras verdes», así denominadas porque vienen tocadas por un alga que les transmite ese color. Su sabor es único. Una vez abiertas lo primero que hay que hacer es separarlas de su pedúnculo y a eliminar la primera agua que sueltan (de ahí que la frescura debe ser total y garantizada); a continuación, reservamos la segunda agua en un recipiente dejando las ostras en su concha.

Con el líquido resultante prepararemos el jugo de escabeche, añadiendo al de las ostras un chorrito de manzanilla, unas gotas de vinagre de Jerez, un golpe de pimienta blanca y un par de cucharitas de aceite de oliva virgen extra. Emulsionamos con una varilla y con el líquido resultante mojamos las ostras abiertas. Ya solo queda tomarlas y brindar por el Atlántico, la sensualidad y el buen cante. Este escabeche de ostras en frío logra resultados que no pueden imaginar.