

ETXEBARRI





ETXEBARRI
ARGINZONIZ — AXPE

SUMARIO

9

PRÓLOGO

21

THE FIRE WHISPERER

33

EL PERSONAJE

57

ENTORNO Y CASERÍO

81

HISTORIA

105

EL PRODUCTO

129

EL FUEGO

161

COCINA E INNOVACIÓN

193

EL RESULTADO

333

AGRADECIMIENTOS

337

SOBRE LOS AUTORES

341

ÍNDICE DE PLATOS





RAFAEL GARCÍA SANTOS

En treinta y cinco años de recorrer diariamente los mejores y más vanguardistas restaurantes del mundo, en muy pocas ocasiones he llegado a percibir una revolución tan natural, tan noble, tan propia, tan auténtica, tan desprendida, tan esforzada y tan sublime. Y tan, tan sensata.

El inmenso mérito de Bittor Arginzoniz es haber aplicado al asador los conceptos vigentes en la revolución culinaria vivida en España durante la última década del siglo xx y la primera del xxi; principios que se expandieron por el mundo y cambiaron la historia. En ese contexto, él alumbró la alta cocina de la hoguera. Y lo ha hecho con una clarividencia genial: universalizando el caserío. Con un amor desmedido por el paisaje, la tradición, sus sentimientos y con una inteligencia inconformista y global, que asume ideas, e incluso productos, consiguiendo una simbiosis perfecta entre historia y futuro, entre pasión por su tierra y apertura a la excelencia mental y material. Nunca ha puesto fronteras a su obra; ni en los manjares que ha utilizado ni en las inspiraciones que ha

tenido. Y todo ello dictando un mensaje inconfundiblemente vasco e inconfundiblemente personal. Ahí está el asador contemporáneo y ahí está el ETXEBARRI. Una exaltación de principios y una exaltación de la superación.

Este casero, inteligente y audaz, ha marcado diferencias. En su afán perfeccionista, empezó por cuestionarse la energía que debía utilizar y sustituyó la evolución por los orígenes, el carbón vegetal por las maderas, mucho más aromáticas y naturales, aplicando unas u otras en función de los ingredientes que se van a disponer sobre las ascuas: encina para los pescados, cepas para las carnes y, en ocasiones, sarmientos, entre otras. Esta vuelta atrás, que ha supuesto más trabajo y costes, delata la filosofía de Arginzoniz: perseguir lo más genuino y mejor. Impregnar de humo y rusticidad los manjares. Sabia decisión.

Al llevar sobre la parrilla ingredientes que nunca se habían dispuesto sobre ella, se ha visto en la necesidad de inventar ingeniosos instrumentos: sartenes enrejadas a la manera de un colador, otras agujereadas milimétricamente con láser, diminutas besuguerras planas y hasta una olla con un hueco en el centro, como si fuera el cráter de un volcán, para cocer al vapor de leña algunos mariscos, como los mejillones.

Ha incorporado nuevos conceptos rebosantes de sentido común: suprimir la doble cocción de las angulas —en agua y en cazuela— para disponerlas directamente al calor de las ascuas. Genial. Les ha quitado la espina dorsal a las anchoas y cuantas tuviesen, para extender los dos lomos, a la manera de un libro, uno como prolongación de otro, y luego ha superpuesto dos piezas, una abierta sobre otra abierta, haciendo de dos anchoas una doble, para preservar a la hora de asar la máxima jugosidad de sus carnes, que salen al punto rosa, nunca mejor dicho, pues solo se hacen por un lado, el exterior, el de la piel, lo que les da más volumen y mordisco. Ha logrado compatibilizar mágicamente la cremosidad de un risotto con la impregnación directa del humo sobre el arroz. También ha consumado versiones nunca vistas antes de los percebes, el caviar y las espardeñas, o cohombros, impregnándolos de sutiles fragancias ahumadas. Ha suprimido la fritura en la croqueta de pollo y en el buñuelo relleno de naranja, que se resuelven en la parrilla, para asombro de todos. Sí, croqueta rectangular y voluminosa a las ascuas. No tiene límites.

Bittor Arginzoniz atesora infinidad de platos legendarios, todos ellos a la brasa, eje de una obra. Quizá el más célebre sean las angulas, por lúcidas y certeras; en verdad únicas. Claro que no le va a la zaga la anchoa en semisalazón, la mejor del mundo en su

género; semisalazón que potencia la naturalidad, el frescor y la carnosidad y minimiza la sal. Exactamente igual podemos considerar su chorizo artesano preparado con una masa de Joselito aderezada con choricero en vez de pimentón y curado en su case-río, insuperable en ternura y gusto. El bacalao luce una pureza y tornasolidad jamás vistas, capaz de codearse y hasta superar las más virtuosas preparaciones al pilpil. Ojo, ha desaparecido de la carta porque es imposible encontrar la calidad deseada. Así se las gasta nuestro amigo. Otra matrícula de honor, ya que ofrece una textura desconocida en este marisco, son las ostras templadas en la hoguera y dispuestas sobre un lecho de algas cocidas; mar, más mar y nada más que oceanidad con un deje campestre. Que se hace extensible a las gambas rojas, a las cigalas reales o cigarras y a las insuperables espardeñas, siempre al carbón, dispuestas con habitas diminutas en primavera o unas pochas en verano, según estación. También pulpititos levemente braseados que se adornan con una cebolla confitada y una pincelada de salsa negra. Porten-tosos los guisantitos lágrima propios, de la huerta de Bittor, pa-sados por la brasa un minuto y servidos con un licuado de sus vainas. En parecido grado de excelsitud las kokotxas de merluza al humo, que en esta ocasión se visten con una delicada y esbelta emulsión inspirada en la salsa verde. En esa misma filosofía se encuentran las setas a las ascuas, por ejemplo hongos, varían según estación, con berenjena o remolacha y su jugo; sin duda alta culi-naria moderna al más elemental y encantador de los fuegos. Otra versión en sintonía: la yema de huevo con crema de patatas y tru-fa blanca o negra; impecable y exuberante. Los perretxikos, o zizas, en primavera alcanzan el cénit: el mejor revuelto, por cre-mosidad y aroma; el mejor crujiente, por fragilidad y pureza, con forma de lámina de pasta filo cubierta de láminas de la misma seta y tostada sobre las ascuas; el mejor plato neto, las zizas sal-teadas en la sartén enrejada en idéntico fuego que se depositan en la vajilla sobre un caldo de espárragos y cuyas fragancias se refuerzan desmenuzando más perretxikos; y hasta en un osado postre, en exuberante helado, en el que se infusionan en leche, lo que le confiere infinitas secuencias boscosas.

Está claro que existe imaginación, y mucha, en la esencia-lidad, valga como enésimo testimonio, de los mejillones al vapor de madera con jugo de zanahoria y polvo de choriceros. Más au-dacia encontramos en la honorable hamburguesa de ibérico, o txistorra, de las dos formas se denomina, que tiene por protago-nista al cerdo negro engordado con bellotas, confeccionada, para ser exactos, con carnes frescas de presa, secreto y cabezada, con-dimentadas con pimienta choricero, ajo y sal, que se dora por fue-ra y permanece cruda, roja por dentro, y que se impregna levemente de las ascuas y se dispone sobre una base de patatas que evoca

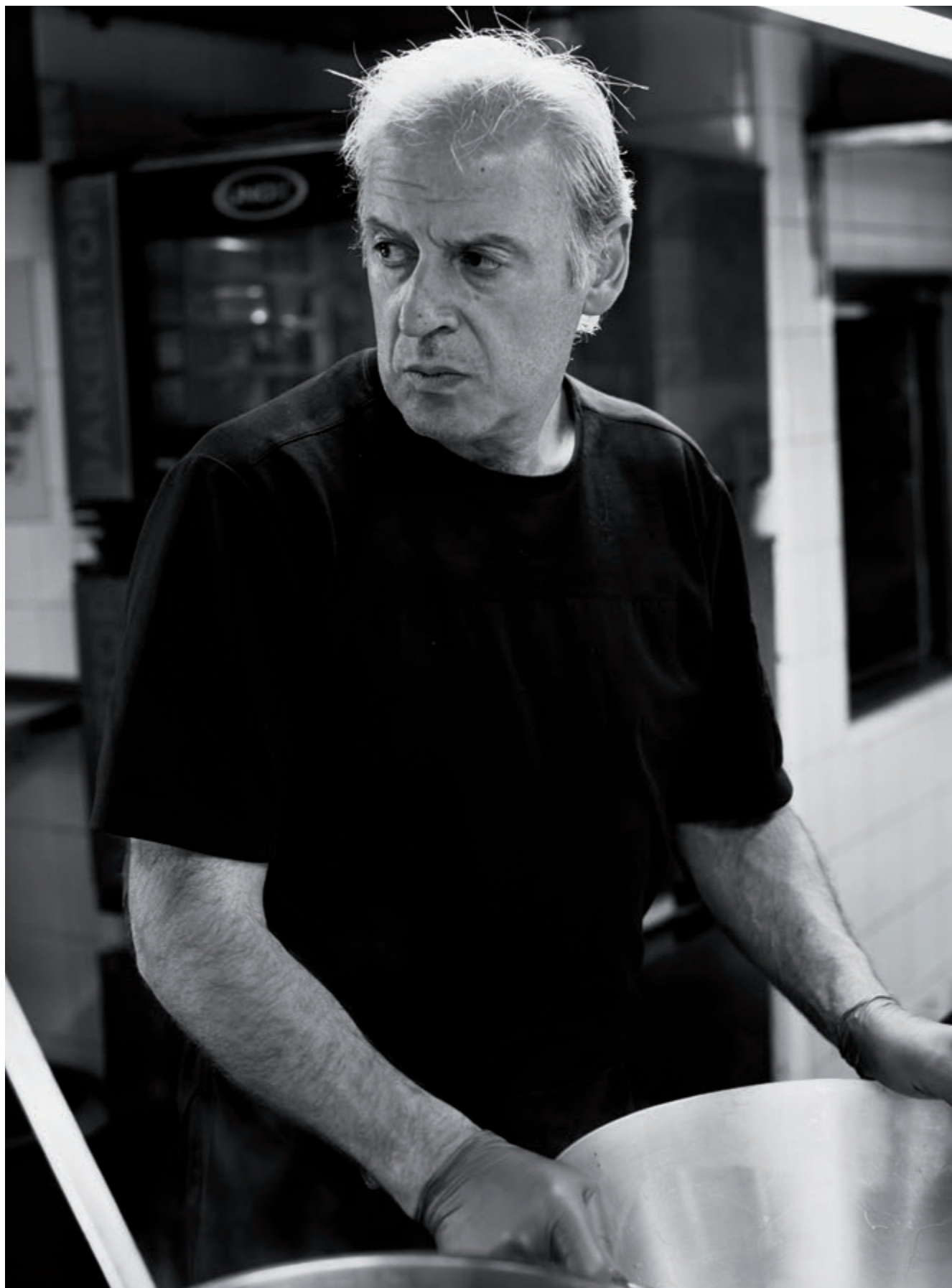
unos ñoquis. Infinidad de ideas asombrosas, propias de un artista de los fogones, como la tórtola o becada a la brasa con remolacha y castañas.

Esta es la locura de los orígenes, de la naturaleza y la naturalidad. Mantequilla ahumada; tosta de panceta ibérica; el tuétano con trufa y apio; los caracoles a la paja, que se presentan con trocitos de panceta de ibérico y dispuestos sobre un fondo de salsa vizcaína; las tripas de bacalao sobre un soporte crocante de piel de bacalao; la anguila con la piel crocante y sus carnes gelatinosas con terrina de calabaza y polvo de cayena; la chuleta... Aquí hemos comido auténticos dieces: diez en la materia, diez en el punto, diez en los realces de la brasa y diez en una creatividad infinitamente más artística y vanguardista que la de tanto *showman* como figura en tantas listas fantasiosas de alta cocina.

La revolución se hace extensible a los postres. Si antes señalábamos los buñuelos de naranja, no deje de probar las magdalenas de mantequilla ahumadas y la manzana asada a la brasa con helado de leche ahumada.

Un hombre y una hoguera admirables que han conquistado el mundo transformando la cocina más primaria y antigua. Por ello Bittor Arginzoniz está en los anales de la gastronomía vasca y de la GASTRONOMÍA. Y si eso es admirable, como persona resulta tanto o más. Lo uno es consecuencia de lo otro.

« Nunca ha puesto
fronteras a su obra;
ni en los manjares
que ha utilizado
ni en las inspiraciones
que ha tenido »



















La calabaza que se cultiva en la huerta de Bittor es alargada, de color verde por fuera y naranja intenso por dentro. Es apreciada por la consistencia de su pulpa, por su escasa acidez y por su dulzor y suavidad. La temporada de recolección va de julio a noviembre. Aunque no es una hortaliza muy habitual en el recetario vasco, su paso por la brasa en el Etxebarri permite ofrecer mayor variedad en el abanico de aperitivos. Se sirven los lingotes asados con un praliné de almendras y hierbas aromáticas.

Se asan los lingotes en la boca del horno, encima de las brasas y en contacto directo con ellas, para que penetre el calor inmediatamente y se cuezan enseguida. La idea es que la calabaza se ablande y quede tierna lo más rápidamente posible, para que no se seque ni se queme. Los lingotes están en contacto directo con las brasas, que no están incandescentes como las de la parrilla, lo que permite asar los lingotes sin quemarlos. La temperatura es muy alta y también hay menos oxígeno, ya que el horno está cerrado.

Para el praliné se blanquean las almendras, se rompen, se añade mantequilla y se bate todo hasta conseguir una textura grumosa. Sobre el praliné se añade ralladura de limón y unas hojitas y flores de sabor fuerte, como la capuchina, que tiene unas notas de wasabi y rábano que potencian el plato. El dulzor y la suavidad de la calabaza asada se ven así reforzados por el sabor más fuerte de las hojas aromáticas, mientras que el praliné sirve de hilo conductor.

STICK DE CALABAZA CON PRALINÉ DE ALMENDRA

INGREDIENTES

- 150 g de calabaza para cada lingote
- 75 g de almendras tostadas
- 1 cucharadita de mantequilla
- 1 ralladura de limón
- Unas hojitas de capuchina

PREPARACIÓN

- Se pela la calabaza fresca y se corta en lingotes.
- Colocar en la boca del horno, encima de las brasas, entre 1 y 2 minutos, como máximo, por una sola cara.
- Retirar los lingotes y untar sobre la cara superior el praliné de almendra como si fuese mantequilla.
- Rallar la piel del limón. Decorar el lingote con ralladura de limón y las hojas de capuchina.



Exquisita receta ahumada de primavera, aunque su continuidad en la carta del Etxebarri depende del calibre, la calidad y la disponibilidad de los salmones en cada temporada. Deben ser ejemplares capturados en aguas de los ríos salmoneros de Asturias y Cantabria por donde remontan cada primavera, además de tener buen tamaño y ser grasos. Ello concede a su carne gran sabor y jugosidad. La temporada se alarga hasta principios del mes de julio.

El marinado previo con ralladura de limón y naranja e hinojo aporta un punto dulce sin necesidad de añadir azúcar. El ahumado es instantáneo, apenas el rato de llevar el plato a la mesa; y se resuelve presentándolo en una caja de madera con tapa y un pequeño ahumador. Este utensilio consiste en un cubilete donde combustiona un trozo de brasa, piel de limón seco y camomila. Ésta es especialmente aromática y no muy amarga, así que se logra en la receta el humo exacto de madera y aroma.

SALMÓN AHUMADO

INGREDIENTES

- Salmón fresco del río Sella
- Ralladura de limón
- Ralladura de naranja
 - Hinojo
 - Sal
- Piel de limón seca
- Camomila

PREPARACIÓN

- Eviscerar y limpiar el salmón y separar los dos lomos. Marinarlos con las ralladuras de limón y naranja, el hinojo y la sal durante 1 hora y media. A continuación limpiarlos y reservarlos sumergidos en aceite de oliva durante 2 o 3 horas.
- Filetear los lomos como en sashimi y colocarlos en una caja de madera junto con el cubilete ahumador, en cuyo interior se dispone un trozo de brasa, piel de limón seco y camomila. Cerrar la caja con una tapa y servir instantes después de que el salmón se haya impregnado con los aromas de la brasa y el cítrico.



El txangurro o centollo tiene una estructura diferente de la de otras piezas marinas. Su exterior de caparazón duro permite que la delicada carne se ase en sus propio jugo, sin contacto con agua o aceite. El plato se presenta en un pequeño cono relleno de txangurro, a base de centollos del Cantábrico que provee Laureano Oubiña desde Galicia. Los centollos deben ser grandes para que se puedan asar en la parrilla sin riesgo de que se sequen por dentro, lo que requiere un dominio máximo de la técnica de la brasa. Esta dificultad añadida, de hecho, ha mantenido a este crustáceo tradicionalmente alejado de las parrillas.

Se utilizan tanto machos como hembras; las huevas de estas sirven para preparar una crema. El cono se elabora a partir de una infusión de alga kombu mezclada con fécula de patata, lo cual forma una masa que se asa a la brasa (en vez de freírse) para darle un punto crocante.

Otra versión del mismo plato se prepara con erizo de mar y mezclando la fécula con agua, porque el erizo ya come algas. Se acompaña de un poco de crema de calabaza. En ambos casos la combinación de sabores es extraordinaria.

TXANGURRO

INGREDIENTES

- 1 centollo y 1 centolla del Cantábrico
 - Aceite
 - Fécula de patata
- Caldo de alga kombu
- Hoja de hinojo

PREPARACIÓN

— Disponer los centollos directamente en la parrilla cubiertos con una tapa, boca arriba y a fuego vivo durante 10-15 minutos y hasta que el caparazón se separe fácilmente.

— A punto, retirarlos del fuego, separar las patas, abrir, desmenuzar la carne y reservar los jugos.

Con las patas y las carcasas preparar un aceite, para añadir un toque de aroma a cáscara tostada. Mezclar el aceite con la carne.

— Con el coral preparar una crema a la manera de una salsa holandesa pero sustituyendo la yema de huevo por las huevas de centolla; por debajo de 70 °C empieza a cuajar. Al obtener la textura deseada, añadir a la crema un poco de vino de Jerez o manzanilla.

— Para preparar el cono, infusionar alga kombu en frío y dejarla hidratar durante toda la noche en agua con fécula de patata. Cocinar hasta obtener una crema; extender esa crema sobre una bandeja y luego deshidratar. Recortar y dar forma a los conos sobre la parrilla. Se dispone a una altura que la mantenga a 150 °C.

— En el momento de servir, rellenar los conos con la crema y la carne del centollo ligeramente salteada a la brasa. Terminar con una hoja de hinojo.



Son las del Etxebarri nécoras grandes, de 250 gramos por pieza, frescas y sabrosas, procedentes de las aguas frías y batientes del Cantábrico, entre los meses de noviembre y mayo. Ejemplares majestuosos que quedan atrapados en las nasas, pasan por el puerto de Santoña y recalán, al fin, en el vivero del restaurante. Y de ahí a la parrilla, para que se impregnen con los aromas de la brasa. Detrás de su pedigrí, su tamaño, su procedencia y su estacionalidad residen sus atributos, pero el secreto de su seducción gastronómica se conquista en la parrilla a base de talento y ojo clínico.

Se cocinan de forma algo distinta, no en una parrilla directamente sino en la sartén de malla. Pero no se saltean: se asan. Y ahí reside la dificultad, porque las nécoras en la parrilla se secan con facilidad. Para impedirlo se introducen en la sartén, que se cubre con una tapa. Primero se ponen unos segundos boca abajo para que se adormezcan y enseguida se les da la vuelta para que no pierdan jugos; eso impide que las nécoras se revuelvan y que en el forcejeo se desprendan las pinzas.

Al cubrirlas, las nécoras se cocinan por dentro a una temperatura uniforme, cociéndose suavemente por dentro en sus propios líquidos, sin sal ni aceite. Se sabe que están en su punto cuando por dentro del caparazón empiezan a hervir los jugos y por la parte de la cola empiezan a burbujear. Es la señal de que están en su justo punto de cocción. La magia de esta receta reside en el pronunciado sabor a marisco de las nécoras, con notas entre yodadas y dulces, rematado con el toque de distinción aromática de la brasa. Como ocurre en casi todos los crustáceos, son preferibles las hembras a los machos.

NÉCORAS A LA BRASA

INGREDIENTES

- 1-2 nécoras de unos 250 g cada una

PREPARACIÓN

- Colocar las nécoras boca abajo en una sartén de malla, que hay que poner sobre las brasas a media altura. Cubrir con una tapa.
- Al cabo de unos segundos, darles la vuelta a las nécoras y ponerlas boca arriba. Asar durante 5 minutos con brasa fuerte o hasta que empiecen a burbujear por la cola. Retirar.
- Abrir el caparazón, retirar con un cuchillo los cartílagos y branquias de alrededor, partir por la mitad y servir.

