LOS NUEVOS CAMINOS DE LA OC'OO

Barcelona

RECIENTEMENTE, FERRAN ADRIÀ SE PREGUNTABA EN LAS PÁGINAS DE SABER Y SABOR CUÁLES SON HOY LOS RESTAURANTES VERDADERAMENTE CREATIVOS, AQUELLOS QUE MARCAN TENDENCIA Y ESTÁN TRABAJANDO EN BUSCA DE NUEVOS CAMINOS EXPRESIVOS Y TÉCNICAS INNOVADORAS. POR SUPUESTO, NO NOS DESVELÓ NINGÚN NOMBRE, PERO A NUESTRO PARECER, DISFRUTAR BIEN PODRÍA SER CONSIDERADO COMO UNO DE LOS MÁS DESTACADOS CENTROS DE CREATIVIDAD CULINARIA QUE EXISTEN EN LA ACTUALIDAD. CAPITANEADO POR ORIOL CASTRO, EDUARD XATRUCH Y MATEU CASAÑAS, ESTE RESTAURANTE BARCELONÉS TIENE LA MIRADA FIJA EN LO INEXPLORADO. GRACIAS A ELLO, LOS TRES CHEFS HAN SIDO CAPACES DE COGER LA OC'OO, UNA MÁQUINA DOMÉSTICA DE ORIGEN COREANO, Y VISLUMBRAR UN NUEVO MUNDO DE POSIBILIDADES CULINARIAS.

En una planta inferior, bajo el restaurante, se encuentran no solo la bodega y la cocina de producción de Disfrutar sino también la zona dedicada a creatividad y a ir archivando libros, platos realizados, vajillas. Es en esta zona donde nos encontramos con uno de los miembros del equipo investigando la bibliografía disponible, solo en coreano, sobre la máquina OC'OO, una herramienta que ha entrado con fuerza en el restaurante.

Oriol Castro nos explica que la primera máquina fue un regalo de la firma coreana Sempio Foods. "La tuvimos hace tres años. Teníamos a un chico coreano y la utilizamos, pero cuando él se marchó la máquina quedó aparcada. Además todo coincidió con la puesta en marcha del restaurante. Al cabo de dos años la recuperamos, empezamos a trabajar en ella y descubrimos las posibilidades que albergaba".

El primer plato con un uso sorprendente de la máquina que llegó al menú del restaurante fue el de la coliflor negra. "Nos impactó el resultado que obtuvimos, y a partir de allí comenzamos a hacer pruebas con mil productos: verduras, frutas...". Todo ello trabajando sin referentes de ningún tipo. "Hay que decir que otros grandes cocineros del país también contaban con esta máquina. No somos los primeros en usarla, pero sí que quizás seamos los que han trabajado más con ella, indagando en su potencial".

El aparato, muy implantado en los hogares coreanos, permite combinar la cocción a presión con las cocciones a baja temperatura. Todo ello con parámetros estables y muy controlados, sin dejar escapar además el vapor que se genera durante la cocción. Nada menos que 14 programas tiene la máquina, y cada uno de ellos permite alcanzar desde fermentados, hasta confitados, maceraciones, estofados,

legumbres, sopas, reducciones, o baños maría al vapor. Como nos explica Oriol Castro, "hasta ahora nos hemos centrado en un par de programas: Huevo negro y Manual, pero cada programa nos da un amplio abanico de posibilidades. Ahora estamos en el proceso de aprender de cada función, entender el qué y el cómo, para así poder evolucionar".
Porque a Oriol, Eduard y Mateu no les basta con obtener resultados excelentes, sino que buscan ir más allá y profundizar en las causas que les han llevado hasta allí. Como nos explican, la OC'OO trabaja con la presión y con la temperatura: "la máquina puede llegar desde los 40ºC hasta los 95ºC más o menos, aunque con la presión esta temperatura puede subir ligeramente. Son aspectos que estamos averiguando en estos momentos".

MÁS SALUDABLE

Otra de las posibilidades a nivel culinario que ofrece la máquina llega de la mano de los líquidos que desprenden los ingredientes. Y es que, como señalan los chefs, al no haber evaporación se genera una extracción de jugos muy interesante. Una extracción que en Disfrutar utilizan, por ejemplo, para realizar una vinagreta de almendras o una reducción de coliflor negra en los platos que enseñamos a continuación.

Oriol Castro también nos señala las virtudes saludables de la OC'OO, una de las razones por las que en Corea del Sur esta máquina se utiliza mucho. Entre estas virtudes, la posibilidad de no añadir grasas para cocinar o el hecho de que se evite la reacción de maillard. Tan vinculada está esta máquina a las elaboraciones saludables que, de los tres libros de recetas que se han publicado sobre su uso, dos de ellos atienden a colectivos especiales: los niños y la tercera edad. Animados por el potencial de la OC'OO, el equipo de Disfrutar (mención especial merece el jefe de cocina Nil Dulcet), se encuentra también haciendo pruebas que trascienden lo que propiamente es la alta cocina, pensando en la implantación del electrodoméstico en la realidad doméstica. "Hay que explorar qué se puede hacer. Nosotros hemos hecho desde estofados hasta flanes, pollos... Por ahora lo que estamos haciendo es aprender, desglosar, adquirir conocimientos. Pero las ventajas para el día a día de un hogar son evidentes. Puedes dejar cocinando de forma controlada y a baja temperatura unas legumbres, por ejemplo". De hecho, eso es precisamente lo que hacen en Disfrutar, programando las máquinas para que a lo largo de la noche vaya elaborándose cada proceso.

vainilla/apio con gorgonzola, nuez y manzana verde

> "este plato funciona como una reinterpretación de una ensalada waldorf. El programa huevo negro nos permite romper la fibra del apio además de ennegrecerlo y aportarle notas de regaliz. En este plato también aplicamos una de las más recientes técnicas que hemos desarrollado: la semolina de gelatina, aquí saborizada con cacao"

Para 4 personas

Ramas de apio negro

1	u	apio de 800 g

Limpiar el apio en agua. Separar los 4 tallos más grandes de la parte central, y cortarlos a una longitud de unos 18 cm. Poner las 4 ramas de apio en la OC'OO y cocer 4 veces seguidas en programa "huevo negro" (un total de 24 horas). Transcurrido este tiempo, dejar en reposo durante 10 horas. Guardar las ramas de apio negro en la nevera.

Vainilla/apio

4	u	ramas de apio negro (elaboración anterior)

Disponer las ramas de apio negro en un deshidratador a 65ºC durante 3 horas, dando la vuelta a las ramas de apio cada 45 minutos. Con la ayuda de un cuchillo, abrir las ramas por la mitad, dejando las puntas sin cortar, con el objetivo de conseguir una forma similar a la de una vaina de vainilla abierta antes de extraer sus semillas. Guardar en la nevera.

Jugo de manzana clarificado

1000	g	manzana Granny Smith
1000	g	agua
		zumo de 1/2 limón

Limpiar, descorazonar y partir las manzanas sumergiéndolas en la mezcla de agua y zumo de limón. Escurrir y pasar los trozos de manzana por la licuadora. Una vez licuada toda la manzana, introducir el recipiente con el jugo, sin moverlo, en el congelador durante 20 minutos. Retirar la parte más pulposa que se habrá formado en la parte superior del recipiente y pasar el jugo clarificado de manzana que queda en la parte inferior por un colador con papel. Guardar en la nevera.

Crema montada de gorgonzola

150	g	nata
100	g	queso gorgonzola
sal		

Atemperar el queso a temperatura ambiente. Mezclar la nata con el gorgonzola con la ayuda de un batidor de mano, sin triturar en exceso, simplemente diluyendo el gorgonzola en la nata. Poner a punto de sal y guardar en la nevera durante 24 horas. Transcurrido este tiempo, semimontar con la ayuda de un batidor de mano y guardar en la nevera.

Sorbete de manzana

250	g	jugo de manzana clarificado (elab. anterior)
25	g	Prosorbet Sosa

Disolver el Prosorbet en el jugo de manzana y triturar con la ayuda de un batidor eléctrico hasta que no queden grumos. Introducir en un contenedor de Pacojet y congelar a -20ºC. Pasar por la Pacojet y guardar el sorbete de manzana obtenido en congelador a -8°C.

Falsas semillas de vainilla de cacao

16	g	gelatina vegetal granulada
80	g	agua
8	g	cacao en polvo

Mezclar la gelatina con la mitad del cacao. Añadir el agua y mezclar. Dejar hidratar durante 15 min, añadir el resto de cacao y mezclar. Guardar en la nevera, mezclando la gelatina cada 30 minutos para que no se apelmace, y se consiga una textura desgranada.

Nueces tiernas repeladas

2	u	nueces tiernas
50	g	aceite virgen de nuez tostado

Repelar las nueces tiernas con la ayuda de una puntilla, consiguiendo los lóbulos enteros de nuez sin piel. Es necesario medio lóbulo de nuez repelada por persona. Guardar cubiertos con el aceite de nuez y en la nevera.

Otros

20	g	aceite virgen de nuez tostada
		sal
1	u	limón

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Rellenar las vainillas/apio con una cucharadita de falsas semillas de cacao, y cerrar ligeramente la vaina, dejando entrever las semillas, y simulando la forma de una vaina de vainilla. Disponer la vaina en el plato y colocar un poco de gelatina granulada al lado de la vaina. A la derecha, colocar la nuez tierna repelada, y aliñarla con un poco de sal y aceite de nuez. Al lado, disponer una cucharada de crema de gorgonzola estirada. Pintar la vaina de vainilla/apio con aceite de nuez. Terminar con una quenelle de sorbete de manzana en un lateral y un poco de piel de limón rallada encima de este. Servir.

Una secuencia que muestra la evolución del apio con la máquina: fresco, tras 7 horas, y al finalizar el proceso. En este caso, el apio se deshidrata para lograr esa apariencia de vaina de vainilla.

> "Siempre intentamos que una técnica nueva se explique en el plato de forma sencilla. Para obtener el sabor y la textura adecuados con la coliflor, nosotros la dejamos hasta 17 horas en la OC'OO"

para 10 personas

Coliflor negra

1	u	coliflor de 1,5 kg

Deshojar la coliflor y limpiarla en agua. Sacar grupos de ramilletes enteros, de unos 8 cm de diámetro, procurando que sean ramilletes bonitos y uniformes. Introducir en la máquina OC'OO con accesorio de colador para recuperar jugos. Cocer en la máquina utilizando el programa huevo negro durante 7 horas. Transcurrido este tiempo, volver a cocer 7 horas más usando el mismo programa (huevo negro). Una vez finalizada esta segunda cocción, cocer de nuevo 3 horas más, utilizando de nuevo el programa huevo negro. Guardar por separado los ramilletes de coliflor negra y el jugo de coliflor.

Reducción de jugo de coliflor negra

cs		jugo de cocción de coliflor negra (elaboración anterior)

Reducir el jugo de coliflor negra al 50% en el baño maría. Una vez reducido, introducir en un dosificador de salsas y guardar.

Bechamel de coco

30	g	mantequilla
10	g	harina de trigo
400	g	leche de coco
0,5	g	xantana
0,7	g	nuez moscada
2	g	sal
		pimienta negra recién molida

En una cazuela, cocer la mantequilla con la harina haciendo un roux rubio. Calentar la leche de coco, y añadir poco a poco al roux sin dejar de remover con la ayuda de un batidor de mano. Agregar la nuez moscada, la sal y la pimienta negra. Cocer durante 5 minutos sin dejar de remover. Colar e introducir en sifón de medio litro. Cerrar y cargar con dos cargas de gas. Guardar en el baño maría caliente.

Dados de lima

2	u	limas

Pelar la lima al vivo. Sacar los gajos sin partes blancas y cortar éstos en dados de 0,5 cm. Son necesarios 5 dados por persona. Guardar los dados en la nevera.

Otros

100	g	mantequilla
		zumo de limón
		sal
		nuez moscada
		pimienta negra recién molida

ACABADO Y PRESENTACIÓN

En una sartén, calentar los ramilletes de coliflor negra con la mantequilla con cuidado de no romper la coliflor. Cocer hasta que la mantequilla esté avellana y la coliflor bien caliente. Poner a punto de sal y aliñar con unas gotas de zumo de limón. Disponer a la derecha de un plato sopero un ramillete de coliflor negra. Al lado de la coliflor, añadir 15 gramos de espuma de bechamel de coco bien caliente. Alrededor de la espuma de bechamel de coco disponer 4 dados de lima y una gota de reducción de jugo de coliflor negra. Acabar rallando un poco de nuez moscada encima de la bechamel y una pizca de pimienta negra por encima de la coliflor.

coliflor negra con bechamel de coco y lima

Para 10 personas

Almendras "supertiernas"

200	g	almendra Marcona cruda repelada entera
400	g	agua

Poner las almendras y el agua en la máquina OC'OO sin colador y en programa Huevo Negro durante 7 horas. Una vez finalizado el programa, con una cuchara y con mucho cuidado de no romperlas, disponer las almendras en otro recipiente. Mojar las almendras con dos cucharadas de la propia agua de cocción para que no se sequen y guardar en la nevera. Guardar el resto de agua de la cocción para la vinagreta.

Vinagreta de almendras

260	g	agua de cocción de las almendras "supertiernas"
12	g	vinagre de jerez
14	g	aceite virgen de almendra tostada
2,4	g	sal

Mezclar todos los ingredientes, verificar los puntos de sal y ácido y guardar en la nevera.

Aceite de vainilla

50	g	aceite virgen de maíz
1	u	vaina de vainilla

Cortar la vaina de vainilla por la mitad longitudinalmente y con la ayuda de una puntilla sacar todas las semillas. En una bolsa de vacío, introducir el aceite de maíz junto a las semillas de vainilla y la vaina troceada. Envasar y cocer durante 1 hora a 60ºC. Dejar reposar 3 horas a temperatura ambiente e introducir en la nevera durante 24 horas. Colar por un colador fino, apretando bien para recuperar todas las semillas de vainilla. Guardar el aceite de vainilla obtenido en un dosificador de salsas.

Leche de almendra

100	g	granillo de almendra marcona
110	g	agua

Juntar el agua con la almendra y romper con la ayuda de un túrmix. Reposar en nevera 24 horas. Pasado este tiempo, triturar en vaso americano hasta obtener una pasta. Pasar esta pasta por una estameña para lograr una leche de almendra consistente y sabrosa.

Crema de almendra

100	g	leche de almendra
		sal
10	g	agua
0,1	u	hojas de gelatina de 2 g

Fundir la gelatina escurrida con el agua. Añadir la leche de almendra, mezclar y poner a punto de sal. Introducir en un contenedor de Pacojet y congelar. Una vez congelado, turbinar y dejar descongelar en nevera durante 1 hora sin romper la textura.

Aceite de ajo

100	g	aceite de oliva virgen extra
1	u	cabeza de ajos

Desgranar los dientes de ajo y chafarlos con la piel. Juntar los ajos machacados con el aceite y confitar a 80ºC durante 3 horas. Colar y guardar.

Otros

10	g	pasta de almendra tostada
10	u	almendras marconas tiernas repeladas
5	g	aceite virgen de almendra amarga
		sal en escamas

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Calentar en la salamandra 5 almendras "supertiernas". Disponer las 5 almendras calientes en un plato sopero, y entre ellas 1 almendra tierna. Emulsionar con la ayuda de un batidor eléctrico la vinagreta de almendras, consiguiendo una vinagreta emulsionada. Salsear las almendras con dos cucharadas generosas de vinagreta. Disponer a la derecha del plato una cucharada de crema de almendra y en el lado opuesto un toque de pasta de almendra tostada. Encima de una almendra "supertierna" disponer una gota de aceite de vainilla, encima de otras dos almendras, colocar gotas de aceite de almendra amarga y en la almendra restante unas escamas de sal. Terminar repartiendo por encima de la vinagreta unas gotas de aceite de ajo y servir.

almendras “supertiernas” en vinagreta