

La cocina de uno nuevo que despunta, Ainhoa

No se pueden dictar veredictos cuando sólo se han probado cuatro platos de un restaurante, y más si éste anda por los cinco meses de vida. Pero su terrina de congrio, sus lomos de becada asados con salsa y su paradisíaco milhojas de crema y kiwi no callan en su favor. Sobremanera el milhojas, que si siempre sale tan gracioso y delicado como hace unas fechas, es menester aseverar que estamos ante uno de los mejores postres que hoy se

pueden disfrutar en Euskadi. Una auténtica golosina.

Ainhoa, el restaurante que Juanxo Sánchez posee en Fuenterrabía, en Bernat Etxepare, con el 641645 para telefonar, es una novedad que conviene seguir de cerca. Puede hacerse un sitio; pero para ello tendrá que prestar un poquito más de atención al recetario histórico vasco. Sería un acicate más y un complemento de su alta cocina. En suma, uno nuevo que dice cosas, despunta.



Terrina de congrio

Ingredientes para doce raciones: 1,5 Kg. de congrio de la parte abierta (del centro hacia la cabeza, pues tiene menos espinas), seis huevos, un dl. de nata líquida, un puerro, unas ramas de perejil, sal, pimienta blanca y 1/4 l. de salsa rosa. Además, mantequilla y pan rallado para untar el molde.

Elaboración: poner en una cazuela con agua fría el congrio, un puerro, el perejil y la sal. Acercar a fuego lento. Cuando surjan los borbotones, se retira del fuego y se deja reposar diez minutos.

Mientras, batir en un bol los huevos. Salpimentarlos.

Transcurridos los diez minutos, se saca el congrio a una bandeja y se deja templar. Se le quita la piel, se desmenuza y se desespina.

Mezclar el congrio con los huevos batidos.

Echar la mezcla anterior a un molde de pudines untado con mantequilla y espolvoreado con pan rallado.

Meter a horno caliente, a 200 grados, durante unos noventa minutos. Por supuesto, al baño María.

Hecho, sacar y ponerle un tablilla sobre él por la parte abierta de la pudinera con peso. Tener así dos horas.

Servir un trozo en cada plato con un par de cucharadas de salsa rosa.

Notas: este plato se sirve en el restaurante con una mantequilla blanca al estragón. Pero por facilitar la elaboración en casa, recomendamos una salsa rosa.

Es primordial comprar la parte abierta del congrio —de la mitad hacia la cabeza— para elaborar el plato.

Pechugas de becada asadas con salsa

Ingredientes para cuatro raciones: cuatro becasas, una cebolla, un vaso de Rioja de marca y añada, cuatro dl. de caldo de carne, un pequeño trozo de cáscara de limón, cincuenta gr. de foie gras en bloc o mousse de foie gras, cien g. de mantequilla, sal y pimienta negra.

Elaboración: poner un cazo a fuego lento con cincuenta gramos de mantequilla y la cebolla finamente picada. Dejar hasta que tome color. Entonces, se agrega el vino tinto,

que se dejará reducir una cuarta parte. En ese momento, se añade el caldo de carne y la cáscara de limón, dejando reducir unos diez minutos.

A la vez, mezclar los hígados de las becasas con el foie gras. Triturar todo.

Mientras se termina la salsa, cortar las dos pechugas de cada becada. Salpimentarlas. Untarlas con mantequilla. Meterlas a horno caliente, a 200 grados, durante un par de minutos aproximadamente. Sacar y escalopar cada pechuga entre filetes. Mantener al calor.

A la salsa hecha, se le incorpora el triturado de foie gras e hígados de becada, se bate y se deja unos instantes para ligar, sin que en ningún momento ni por ninguna causa hierva.

Servir seis pechugas calientes en cada plato. Napar con la parte correspondiente de la salsa que habrá de cubrir el fondo del plato.

Notas: en el restaurante se decora colocando en cada plato un hojaldre en el mismo centro. Encima de éste, una cabeza de becada asada. Y por alrededor, los seis escalopes de becada.

Aunque en el restaurante no se sirven las patas, es recomendable emplearlas, asadas a la vez que las pechugas, para adornar y comer.

