

**Martín Berasategui**

Fotos: José Luis López de Zubiría

REINOS DE HUMOPOR *Benjamín Lana*

Volver a San Sebastián

Hace 17 años la mejor generación de cocineros españoles de todos los tiempos aún no se había doctorado. Echaban ilusiones y horas a miles en sus fogones sin imaginar que un día sus chaquetillas tendrían tanta influencia social como las camisetas del Barça. Aquella España solo tenía tres restaurantes triestrellados por Michelin: Arzak, elBulli y el Racó de Can Fabes, del malogrado Santi Santamaría. La revolución estaba a punto de alcanzar la madurez. Había comenzado el destete de las influencias francesas y el gran público ya hablaba de la cocina moderna: para criticar sus raciones pequeñas o para maravillarse con las texturas imposibles de Adrià. En aquel 1999 la tribu de las chaquetillas encontró su Compostela particular y comenzó a peregrinar cada año a San Sebastián. El congreso de Gastronomía, un encuentro singular donde los chefs cambiaban el cucharón por el micrófono, se convirtió en la cita anual y Donosti en la 'riviera' en la que todos se reencontraban, compartían sin tapujos sus hallazgos gastronómicos, ponían de moda el *gin-tonic* (a base de tomar muchos) y, en vez de cocinar, se convertían en comensales, como 'príncipes por un día'. Luego surgirían otros congresos, casi tantos como perros descalzados, buenos escaparates y algún negocio, pero ninguno ha logrado reproducir el sabor genuino del Woodstock donostiarra, ni la emoción de reencontrarse con los amigos y estrenar ponencia para ellos, los que viven de, por y para la gastronomía. Cuando hagan un remake de *Casablanca* habrá que cambiarle la frase a Rick. Le gustará comer bien y no le dejarán fumar, para que diga en el aeropuerto de Hondarribia: «Siempre nos quedará San Sebastián». ■

@uncomino

Próximo domingo:
Carlos Maribona



PRIMER PLATO

► Tiempo de preparación:
1 h y 10 min
► Ingredientes para: **4 personas**

Coles con Idiazábal

Ingredientes:

24 coles de Bruselas, 50 g de jamón ibérico picado en dados de 5 mm, 50 g de queso Idiazábal o un queso curado rallado, 30 g de cebolleta picada, 25 g de aceite de oliva, 250 ml de nata líquida, 100 ml de caldo de ave, 1 sopera de cebollino picado y 4 huevos.

Elaboración: se limpian las coles, pero dejamos las primeras hojas. Estas

hojas se escaldan 1 min. Se cuecen las coles en agua hirviendo con sal durante 7 u 8 min, se refrescan en agua con hielos, se escurren y se reservan. En una cazuela baja se pocha la cebolleta con el aceite de oliva, a fuego suave, hasta que esté translúcida. Se añade entonces el jamón y se suda otro minuto. Se echa la nata líquida y se reduce a la mitad, se agrega el caldo de

ave, se hierve 5 min. Se incorporan las coles y se guisa 15 min. Deben estar tiernas, pero no deshechas. Cuando falten 2 min, se pone el queso rallado. Se espolvorea con el cebollino. Al servir, se aliñan las hojas escaldadas con una pizca de sal y unas gotas de aceite. Se colocan alrededor del plato. Aparte, en una cazuela pequeña se calienta agua a unos 65 °C.

Acabado: se agregan los huevos y se cuecen 25 min, intentando mantener

EL VINO

→ **La Mar 2013.** La nueva añada de este especial vino de Terras Gauda (D. O. Rías Baixas), mantenido dos meses con sus lías y al menos ocho a baja temperatura antes de ser afinado en botella, destaca por su gran complejidad y por la intensidad aromática a fruta madura con mucha carga mineral que le da el predominio de la variedad autóctona caíño blanco, que se completa con un 10% de albariño y loureiro. Es untuoso, amplio y goloso. **19,50 €.** J. L. RECIO



la temperatura del agua. Se retiran, se cascan y se colocan con las coles de Bruselas. ■

Más recetas de Martín Berasategui en www.xlsemanal.com/recetas.
Más vinos en www.xlsemanal.com/vinos.