

Índice Nikkei

¿Huacatay, ají panca, shiso? Si estas palabras no te dicen nada, renueva tu paladar con la gastronomía de moda, la peruana de origen japonés. El chef Luis Arévalo, una de las estrellas de la feria Showfood 2013, nos da una lección de alta cocina nikkei.



Patatas de cangrejo real con ají y miso

INGREDIENTES

PARA 4 PERSONAS:

4 patas de cangrejo real • 2 tomates en rama pelados y picados • 1 cebolla roja picada • 2 dientes de ajo molido • 1 cucharada de pasta de miso blanco • 1 cucharada de pasta de ají panca • Brotes de berros • Aceite de oliva virgen extra • Pimienta.

Para la vinagreta: 1 cucharada de pasta de chile rocoto • 1 cucharadita de aceite de sésamo • 1 cucharadita de tobiko (huevas de pez volador) • Zumo de media lima • 100 ml de mayonesa japonesa • Sal.

ELABORACIÓN:

Retira la cáscara de parte de las patas de cangrejo real. Salpimenta su carne y guárdalas en la nevera.
 → En un cazo, a fuego medio, calienta un chorrito de aceite de oliva virgen extra y cocina en él la pasta de ajo, la cebolla y los tomates picados.
 → Cuando la verdura adquiera un color dorado,

añade la pasta de ají panca y, cinco minutos después, echa la pasta de miso blanco. Cuece durante dos minutos más y después retira del fuego. Reserva.

→ Mientras, mezcla todos los ingredientes de la vinagreta y conserva en frío.

→ En una sartén con unas gotas de aceite de oliva, coloca las patas de cangrejo

real por el lado de la carne. Hazlas a la plancha durante apenas un par de minutos y, a continuación, resérvalas en un plato.

→ Para la presentación, coloca encima de cada pata un poco de sofrito de tomate y cebolla. Echa un chorrito de vinagreta de chile rocoto y decora por encima con los brotes de berro.



COCHINILLO AL PISCO

POSTRE DE ALMENDRA



Chupe de gamba roja

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

4 gambas rojas de Palamós * 100 g de puré de cebollas rojas confitadas * 1 cucharada de pasta de ajo asada * 2 cucharadas de pasta de ají panca * 2 cucharadas de pasta de miso blanco * 50 g de hojas de huacatay trituradas * 1 l de caldo de pollo * 4 huevos de codorniz escalfados * 50 g de habas de soja cocidas * 8 setas shitake cortadas en media luna * 50 g de tofu cortado en dados * 8 minimazorcas * 8 minizanahorias * Brotes de shiso * 200 ml de leche * Aceite.

ELABORACIÓN:

En un cazo antiadherente, echa un chorro de aceite de oliva virgen extra y fríe el puré de cebollas rojas confitadas y la pasta de ajo durante un par de minutos. Pasado ese tiempo, añade la pasta de ají panca y el miso blanco.

→ Bate la mezcla mientras se cocina para evitar los grumos y agrega, poco a poco, el caldo de pollo.

→ Hierve durante 20 minutos y echa las hojas de huacatay trituradas (reserva algunas). Retira y conserva caliente.

→ Pela las colas de las gambas rojas y coloca una por comensal, en el centro de un plato hondo. Después, haz las cabezas a la plancha y colócalas al lado de las colas.

→ Dispón en cada plato dos zanahorias, dos minimazorcas, el tofu cortado en dados, habas de soja, un huevo de codorniz escalfado y dos setas shitake.

→ Aparte, añade la leche al caldo reservado, rectifica de sal y échalo sobre las gambas. Decora con las hojas de huacatay frescas y los brotes de shiso.

Cochinillo al pisco

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

1 kg de cochinillo * Huacatay * Patatas. Salsa: 1 cebolla * 1 pimiento verde y otro rojo * 1 puerro * Ajo * 100 ml de soja * 100 ml de pisco * 200 ml de mirín * 100 g de azúcar moreno.

ELABORACIÓN:

Trocea el cochinillo y salpiméntalo. Mete los trozos en una bolsa al vacío, con un chorro de aceite y las hojas de huacatay. Macera 24 horas.

→ Cuece las manitas en agua con cebolla, puerro, pimientos y ajo. Una vez conseguido un fondo oscuro, cuélalo, agrega los ingredientes de la salsa y reduce a la mitad.

→ Saca de la bolsa los trozos de cochinillo y hornéalos cinco minutos a 200° C. Luego, pásalos por la plancha muy caliente. Sirve con las patatas moradas cocidas.

Postre de almendra, shiso y menta

PARA 4 PERSONAS:

Crumble de almendra: 200 g azúcar * 200 g de mantequilla * 400 g de harina * 4 yemas de huevo * 100 g de almendras * Sal. Polvorones de shiso: Maltodextrina * Aceite de shiso. Gel de menta: 800 g de puré de menta * Colorante verde * 6 g de agar agar.

ELABORACIÓN:

Bate la mantequilla con azúcar, y agrega la harina y sal. Echa las yemas y las almendras. Hornea la masa a 160° C.

→ Para los polvorones, haz un aceite de shiso triturando las hojas en aceite de girasol. Cuela. En un bol, mezcla la maltodextrina y el aceite. En una sartén caliente, remueve. Con la masa, forma bolitas y reservalas en frío.

→ Para el gel, cuece los ingredientes, enfría y tritura.

¿Qué es Showfood?

El chef peruano del restaurante madrileño Nikkei 225, Luis Arévalo, y la dieta mediterránea son los protagonistas de Showfood 2013 (www.showfood.org), un evento gastronómico para promover la cocina y las marcas gourmet españolas, que se desarrolla con actividades simultáneas durante el mes de octubre y culminará el 11 de noviembre en Madrid con talleres, seminarios, catas y degustaciones en torno al maridaje mediterráneo-nikkei.