



Óscar
Velasco

La evolución
sencilla

«Santceloni es uno de los mejores restaurantes de España. Soy un enamorado de la gente con talento, cocineros con un discurso propio y personal, con oficio y con sensibilidad. Por eso me gusta tanto Óscar».

Dabiz Muñoz



A la venta desde el 5 de octubre de 2017



LA EVOLUCIÓN SENCILLA

ÓSCAR VELASCO

Con prólogos de Dabiz Muñoz y Montse Abella
Fotografías de Joan Pujol-Creus
Y epílogo de Rafael Ansón

El universo gastronómico del excepcional chef Óscar Velasco, uno de los cocineros con mayor reconocimiento y proyección del país.

La evolución sencilla recoge toda la filosofía gastronómica y las recetas más representativas del chef del restaurante Santceloni de Madrid, galardonado con dos estrellas Michelin y discípulo directo de Santi Santamaria.

Cocinero ecléctico, clasicista y renovador, sus platos son el fruto de una larga experiencia y potente personalidad, llenos de sencillez pero abrazando a la vez la evolución de los tiempos, sin renunciar a su identidad y disfrutando con lo que hace. Óscar Velasco trabaja sin prisas, creando sin alardes y buscando la felicidad a través de la cocina.

Con un diseño único y excepcional, el libro ofrece las cincuenta recetas más representativas de su trayectoria profesional e ilustradas con extraordinarias fotografías de Joan Pujol-Creus.

«Santceloni es uno de los mejores restaurantes de España. Soy un enamorado de la gente con talento, cocineros con un discurso propio y personal, con oficio y con sensibilidad. Por eso me gusta tanto Óscar». Dabiz Muñoz





Óscar Velasco es uno de los grandes de la cocina española. Lleva casi treinta años metido en los fogones, ya que empezó muy joven, desde abajo, como aprendiz en los restaurantes de su ciudad natal, Segovia. No le respaldaba una tradición familiar ni lo suyo fue una vocación clara e inequívoca, pero el chef del Santceloni no ha saltado de repente al cielo de las estrellas Michelin: su larga trayectoria está marcada por un trabajo constante, una evolución tranquila y sosegada en la que ha evitado siempre emprender una competición por “ser moderno”. En su carrera jugó un papel trascendental Santi Santamaría, con quien se formó y del que se convirtió en su mano derecha, hasta que la repentina muerte del maestro le situó al frente de las cocinas del emblemático Sanceloni.

Este libro resume una carrera impecable y una forma de estar en los fogones y en la vida. Si algo caracteriza a Óscar Velasco es la sencillez y la armonía: el heredero de Santi Santamaría, trabaja como un artesano, alguien que trabaja de una manera mucho más sencilla, aunque es consciente de que el peso de las estrellas, el brillo de la fama y carga y la responsabilidad de su trabajo, le obligan a dar la cara, y a participar en un juego de equilibrios.

«Nunca he querido convertirme en un buscador de estrellas, pero parece que eso es lo que debe ser un cocinero, un chef como yo. Después de mucha reflexión, mi objetivo vital es ser feliz a través de mi trabajo: cocinar. Nunca dejo de recordar lo que siempre me decía Santi Santamaría: «Los premios no tienen que ser el objetivo de tu trabajo, sino los frutos de éste. Tu objetivo tiene que ser el cliente satisfecho, aquel que se convierte en fijo y vuelve una y otra vez». Y, al menos en mi opinión, tenía mucha, muchísima razón».

El restaurante Santceloni es, desde hace dieciséis años, el eje central de la vida de Óscar. Desde el momento en el que se puso al frente de este mítico restaurante, dirige esta “orquesta” como una buena sinfonía, con sus altibajos, pero siempre adelante, dándolo todo con ilusión, como solo él sabe.

La cocina como espacio de creación

“No me opongo al cambio, en absoluto, pero sí a que este sea el único motor que nos empuje a movernos. Dar rienda suelta a la creatividad; tener la valentía que nos lleve a proponer nuevas combinaciones; partir de una tradición o de un cúmulo de experiencias para dar lugar a variaciones o alternativas novedosas; tomar la inspiración de cocinas ajenas a la nuestra, de viajes o, incluso, de lecturas, pinturas, películas o esculturas o cualquier otra expresión artística y, además, saber aportar a estas ideas nuestras propias vivencias, nuestro bagaje como chefs y, por descontado, como personas, sí son, siempre desde mi opinión, alternativas válidas, porque implican razones, recuerdos, improntas y perspectivas personales y subjetivas aplicadas a la innovación. Creo, en definitiva, que es la manera de contar quién eres a través de tus platos.

Ya no se trataría, pues, de innovación porque sí, sin más, sino de innovación con un sentido, con un pasado y, por qué no, con un objetivo, con una finalidad que pasa por hacer llegar a nuestro comensal toda esa carga intencionada de referencias a través de una propuesta gastronómica que tiene detrás muchos más motivos que el mero cambio en sí.

Los cocineros somos, en cierto modo y de muchas maneras diferentes, creadores. Nuestro trabajo tiene muchas facetas, no consiste únicamente en cocinar, en aplicar técnica y tradición a la hora de elaborar un plato y hacerlo lo mejor que sabemos. Nuestro trabajo también tiene mucho de gestión, de organización y, por supuesto, de reflexión, de búsqueda, de investigación, de ensayo y de acumulación de historias, vivencias y errores, como ya he expuesto.

Los cinco pilares de mi cocina

1. Producto

Sin un buen producto no hay buena cocina.

2. Tradición

Representa mis orígenes, mi educación, mis primeros contactos en los restaurantes de Segovia, etc. Son esos rasgos los que han marcado cómo soy y que quiero transmitir a través de mi cocina.

3. Formación

El aprendizaje a lo largo de los años, la experiencia, la necesidad de seguir siempre aprendiendo, viajando y conociendo otras culturas, diferentes puntos de vista que me permiten seguir creciendo y mejorando, es fundamental.

4. Creatividad

Queremos ofrecer una experiencia única a nuestros clientes. Debemos crear nuestro propio camino siendo innovadores y creativos. Hay muchas maneras de ser creativo, una forma importante es a través de la tecnología, pero no la única.

5. Tecnología

Entiendo que sin tecnología no hay desarrollo, pero para mi cocina me quedo solo con esas técnicas que mejoran el resultado de mi trabajo o me lo hacen más fácil. La tecnología ha de estar al servicio del cocinero y nunca al revés. La tecnología no puede superar el «saber hacer» del cocinero.





Algo llamado «mi filosofía». (Óscar Velasco)

«Es muy probable que si Santi Santamaría no hubiera fallecido aquel 16 de febrero de 2011, a los 53 años, en su restaurante de Singapur en Marina Bay Sands bautizado con su nombre, Santi, yo no hubiese continuado trabajando en Santceloni.

Yo estaba muy a gusto en Santceloni y tranquilo, quizá demasiado, capeando los primeros años de la crisis económica que sufríamos. Después del duro esfuerzo inicial habíamos conseguido poner en marcha el restaurante y, tras la temprana primera estrella y el colofón de la segunda, habíamos alcanzado la estabilidad en un corto espacio de tiempo, de modo que en nuestra cocina todo funcionaba bien, con los roces y problemas más o menos normales de un establecimiento de este tipo en estos años de crisis.

Pero para mí, como chef, su sombra se me hacía muy alargada. Ciertamente es que Santi me dejaba libertad para idear la carta de cada temporada y que Santceloni funcionaba de manera relativamente autónoma de Can Fabes, que hacíamos nuestro propio camino marcando nuestra propia identidad, pero aun así, tras diez años, yo notaba que su figura seguía teniendo un enorme peso sobre mí, y eso imagino que de puertas hacia fuera la gente lo notaría.

Por decirlo de un modo gráfico, si yo ejecutaba alguna receta que me salía especialmente bien, lo más normal era que en una crítica ese mérito se atribuyera a Santi con la típica frase: “La influencia del maestro Santamaría sobre Óscar Velasco se percibe en el modo de realizar ese brillante plato”. En cambio, si alguna propuesta no terminaba de cuajar, si algo no resultaba, lo más fácil era suponer que eso era por mi culpa, porque con la distancia Santi no había estado tan encima como debiera de esa elaboración en concreto, porque había fallado su labor de supervisión sobre el equipo y, al realizarla por nuestra cuenta, habíamos empeorado la receta... Y aunque estas afirmaciones tenían su parte de razón, yo anhelaba disponer de la “última palabra dentro mi cocina, poder equivocarme y también poder acertar.

En una ocasión, en una entrevista que me hicieron, salió en prensa unas palabras m.as que expresaban este sentimiento. En cuanto Santi tuvo la oportunidad de leerlas, me llamó preguntándome si yo no hacía lo que quería en mi cocina, y yo le contesté que sí, pero siempre con su visto bueno.

El caso es que yo me sentía en una posición cómoda, pero notaba que en algunos momentos me faltaba algo... y de pronto, en la plenitud de su vida tanto personal como profesional, él fallecía en Singapur.

Fue un golpe durísimo a todos los niveles y tuvo consecuencias insospechadas a nivel empresarial también, porque su imperio, por llamarlo de alguna manera, no sobrevivió: tras su muerte, Xavier Pellicer continuó su trabajo como chef-director de Can Fabes, pero lo cierto es que, sin Santi, el restaurante cerró. A los dos años. Mucho antes ya se habían desligado del grupo el restaurante Tierra, el Ossiano de Dubái y el Santi de Singapur. También el EVO del hotel Hesperia Tower de Barcelona cerró sus puertas. De todos los establecimientos que él abrió y había dirigido, en definitiva, ahora solo queda el nuestro, el Santceloni en el hotel Hesperia de Madrid. Todo el grupo de restauración que a Santi le costó varias décadas formar quedó disuelto en solo un par de años. Una tragedia».



SUMARIO

Prólogo de Dabiz Muñoz
Prólogo de Montse Abella

El cocinero

Buscando estrellas
En el camino
Querer aprender
En las entrañas de Can Fabes
Pongamos que hablo de Madrid
Algo llamado «mi filosofía»

Las recetas

La estacionalidad de los productos
Índice de recetas por temporada (y postres)
Menú de Primavera
Menú de Verano
Menú de Otoño
Menú de Invierno

Epílogo de Rafael Ansón

PRÓLOGO DE DABIZ MUÑOZ

ÓSCAR COMO PROFESIONAL

Cuando Óscar me pidió que escribiera el prólogo de su libro me hizo una especial ilusión porque, aunque en un principio pueda parecer lo contrario, Óscar Velasco y yo tenemos muchas cosas en común: nos mueve la misma pasión, la cocina, y ambos queremos que nuestros clientes disfruten al máximo en nuestras casas, Óscar, desde el moderno clasicismo de Santceloni, y yo, desde la locura que engloba el mundo XO. La mayor emoción para un cocinero es que un plato está delicioso, y que cuando alguien se introduzca en la boca algo que hemos cocinado diga: "Esto es la hostia". Así de simple, hemos nacido para cocinar.

Los dos sabemos del esfuerzo que es necesario para llegar donde estamos: la presión, la obsesión por la perfección, el intentar llegar cada día un poco más allá y la angustia que provoca el pensar que todo se puede mejorar. No olvidemos lo difícil que es gestionar un equipo que siga nuestro ritmo infernal trabajando dieciséis horas diarias y, a la vez, poder transmitirles nuestra pasión por la cocina. Además, tenemos en común una ciudad, Madrid, que está llena de gente con talento haciendo cosas únicas y que vive su mayor eclosión con aperturas muy interesantes con una gran variedad de cocinas y rangos de precio. Santceloni y DiverXO no somos competencia, y trabajamos por un objetivo común: que Madrid tenga los mejores restaurantes del mundo. Eso nos obliga a ser cada día un poco mejores.

Nos encontramos en un momento de crecimiento de la gastronomía. La cocina está de moda. Ahora los niños ya no quieren ser futbolistas, quieren ser cocineros, nos admiran y piden a sus padres venir a cenar a nuestros restaurantes. Por eso escribir un libro sobre cocina no solo ayuda a acercar nuestro mundo a los aficionados al buen comer, sino que es una gran responsabilidad. Es necesario que estos niños sepan que los sueños se pueden conseguir con mucho sacrificio y esfuerzo, que detrás de un restaurante hay mucho trabajo y que la insatisfacción constante debe ser uno de los sentimientos primarios. Que los sueños se cumplen, pero que es un camino largo no exento, como ya he reseñado, de sacrificio y esfuerzo.

Santceloni es uno de los mejores restaurantes de España. La cocina, todo el equipo de sala y la sumillería son de un clasicismo renovado, moderno y fresco, que brilla con luz propia. Todo en este restaurante está perfectamente cuidado: un excelente servicio y un menú sensacional que no deja de sorprenderme en cada visita.

He de confesar que he sido un adepto tardío de la filosofía de Santceloni: estuve muchos años oyendo alabanzas de este gran restaurante, pero mi locura diaria me impedía encontrar el tiempo necesario para poder visitarlo. Quizá también porque no era consciente de la revolución que allí estaba ocurriendo.

Esa fue la primera sensación que tuve hace tres años al sentarme a una de sus mesas y observar los primeros compases de una cena que se convirtió en un festival de comida, servicio y sumillería. Santceloni rompe con las reglas establecidas, es verdad gastronómica y placer hedonista. Óscar, Abel y David son gente joven con un talento brutal y han redefinido qué es el clasicismo en un restaurante. He llegado tarde, pero lo he hecho para quedarme.

Soy un enamorado de la gente con talento, cocineros con un discurso propio y personal, algo que cada vez es más difícil de encontrar en los tiempos actuales en los que la copia sin rubor y la poca identidad proliferan por doquier. Cocineros con oficio, con sensibilidad, esos que tienen mucho de cocineros, capaces de sublimar con guisos, sofritos, fondos, cocciones de horno, asados, purés untuosos y golosos, salteados al fuego precisos... Por eso me gusta tanto Óscar, porque es uno de esos cocineros. Mucho sabor, mucha técnica y mucho oficio. Así de simple.

Quiero muchos Óscar Velasco cerca de mí. Porque me obliga a ser cada día un poco mejor y porque me hace disfrutar como nadie de esta ciudad.



LAS RECETAS - PRIMAVERA

Espárragos verdes con merengue seco de pimienta rosa

Espárragos verdes

1 manojo de espárragos verdes
aceite de oliva virgen extra
sal

Pelamos la parte más fibrosa de los espárragos y los cocemos en abundante agua salada. Cuando están al dente, los sacamos y los enfriamos en agua con hielo para cortar la cocción. Una vez fríos, los sacamos del agua con hielo y los depositamos en papel absorbente para eliminar el agua. Cortamos las puntas y las aliñamos con un chorro de aceite de oliva virgen extra y el caramelo de limón, y, por otro lado, cortamos las colas en pequeños dados, que aliñamos con sal y aceite.

Caramelo de limón

100 g zumo de limón
10 g azúcar

Ponemos el zumo de limón con el azúcar en un cazo al fuego y lo dejamos reducir hasta que coja la textura de caramelo. Retiramos del fuego y reservamos a temperatura ambiente.

Merengue seco de pimienta rosa

110 g claras
150 g agua
70 g azúcar
3 g sal
3 g pimienta rosa

Echamos agua y azúcar en un cazo al fuego y lo mantenemos en él hasta obtener un jarabe a 118°C. Aparte, en la máquina, montamos las claras con la sal y, una vez están listas, añadimos el jarabe caliente a chorro fino. Cuando terminemos, añadimos la pimienta rosa molida y justo cuando está bien mezclado lo estiramos sobre un papel de horno en una capa fina. Por último, lo introducimos en el horno a 60 .C durante unas tres horas —debe quedar seco.

Otros

sal en escamas
pimienta rosa

Acabado y montaje del plato

Colocamos la sepia en el plato y hacemos unos puntos con el puré de coliflor y lo espolvoreamos con curry en polvo y perejil picado.



LAS RECETAS - INVIERNO

Sopa de queso Idiazábal y aguacate, habas y jamón ibérico de bellota

Sopa de Idiazábal y aguacate
100 g Idiazábal ahumado rallado
150 g agua
30 g aguacate
5 g zumo de limón
sal

—
Ponemos el queso Idiazábal rallado en un cazo, lo cubrimos con el agua y lo dejamos a fuego muy suave, manteniéndolo así hasta que se funda por completo. Lo colamos y reservamos el suero. Dejamos enfriar y lo trituramos con el aguacate con la batidora. Añadimos el zumo de limón y lo ponemos al punto de sal. Colamos y reservamos en frío.

Habas
1 kg habas frescas
aceite de oliva
sal

—
Las pelamos y las escaldamos en agua hirviendo. Después, las enfriamos en agua con hielo, las escurrimos y las repelamos —si son pequeñas no es necesario repelarlas.
Las aliñamos con aceite de oliva y un poco de sal, y las reservamos.

Otros
jamón ibérico de bellota

Acabado y montaje del plato
Servimos la sopa de Idiazábal en la base de los boles, encima ponemos una cucharada de habas y rematamos colocando una loncha de jamón ibérico de bellota. 161

Invierno

EL AUTOR: ÓSCAR VELASCO

Nació en Segovia en 1973. Realizó estudios de Hostelería en la Escuela de Hostelería de Segovia “Ángel del Alcázar”. Inició su recorrido gastronómico en la cocina del Restaurante Zalacaín (* Michelin), en 1996. Posteriormente fue Jefe de Partida en el Restaurante de Martín Berasategui (** Michelin), en 1997.

Después de trabajar tres años (1998-2001) junto a Santi Santamaría, como segundo Jefe de Cocina en Can Fabes (** Michelin), desde 2001 hasta la actualidad se encarga de la ejecución gastronómica en la cocina del Santceloni (** Michelin).



Para conocer más sobre Óscar Velasco:

Twitter: @OscarSantceloni

Instagram: @santcelonirestaurante/

Web: <http://oscarvelascochef.com/>

<http://www.restaurantesantceloni.com/>

CÓMO ES EL LIBRO POR DENTRO. La evolución sencilla



Sopa de bogavante, fideos de arroz, verduras y lemon grass

Caldo de caballa
2 kg
1

Polvo de la caballa y las cartapas por la mitad. Las introducemos en una bolsa de vacío de cocción con una punta de sal y las reservamos. Metemos las bolitas en el horno de vapor durante unos 35 o 11 horas hasta que el jugo de las bolitas tenga un bonito color dorado. Sacamos las bolitas, las abrimos y las ponemos a escurrir en una escurridera con peso encima. Ponemos el jugo resultante a punto de sal y lo reservamos hasta fría.

Ingredientes

- 3 legumbres raciones de 100 g c/u
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 2 zanahorias
- 100 g vino blanco
- 1 hoja de laurel
- 1 pimentón negro
- 30 g sal
- 2 l agua

En una cazuela ponemos abundante agua a calentar para cocer los leguminos, junto con la cebolla, el puerro, las zanahorias... todas estas verduras cortadas en dados grandes... la hoja de laurel, la pimentón negro y sal. Una vez que empiecen a hervir, lo dejamos todo justo 5 minutos. Incorporamos el leguminos al agua y dejamos que hierva durante 4 minutos y medio. Transcurrido este tiempo, lo sacamos a un bol con agua, hielo y sal para cortar su cocción. Una vez fría, lo sacamos del agua, lo pelamos, lo troceamos y lo reservamos.

Sopa de bogavante

- 5 kg galeras
- 5 kg caballas de bogavante
- 50 g aceite de oliva suave
- 1 rama de lemon grass
- 1 pimentón de paprika
- sal

Añadimos las galeras y las colamos de bogavante después con un poco de aceite de oliva. Las colamos estrujadas en una bandaja y las metemos en el horno a 200°C hasta que tengan un bonito color dorado. Batimos las sacacas del horno, las introducimos en una cazuela y las colamos con el caldo de caballa. Ponemos la cazuela a fuego muy suave prácticamente sin que hierva durante 1 hora. Tras este tiempo, ponemos

el punto de sal y de pimentón de paprika, dándole un ligero toque picante. Después lo colamos y lo echamos una rama de lemon grass para que infusione 30 minutos. Lo colamos por un chito fino y lo reservamos.

Fideos de arroz

- 80 g fideos de arroz
- 15 g aceite de oliva orgánico de Arbequina

Ponemos en una cazuela agua y sal, 15 g por cada litro de agua. Cuando hierva, echamos los fideos y los dejamos hervir 30 segundos. Los sacamos y los aliñamos con unas gotas de aceite para evitar que se peguen.

Masilla de verduras

- 80 g zanahorias mini
- 80 g calabacín en juliana fina
- 80 g espinacas en juliana fina
- 80 g mini brócoli
- sal

Las verduras las cocinamos por separado en abundante agua salada. Cuando están al dente, las refrigeramos en agua con hielo para cortar la cocción, las sacamos y las reservamos.

Otros

- menta
- pimentón de paprika
- bravas de marisco

Azúcar y montaje del plato

Colocamos en la base del bol la pifaneta fina de espinaca y encima los fideos de arroz. A continuación, disponemos el bogavante y alrededor de este las mini verduras y la masilla de calabacín, unas hojas de menta y unas bravas de marisco. Finalizamos el plato sirviéndolo el consumidor muy caliente.



En Blanco

Y finalmente, después de tantas y tantas páginas hablado de mí, ¿qué me da de decir que en «la guerra», mi blanco? Siempre con una pequeña excepción. Pero yo estoy satisfecho con la capacidad de leer en una publicación... no recuerdo cuál, ni tampoco quién la escribió... una frase que decía: «Profitero la cocina que me hace disfrutar más que la que me hace pensar. Y me siento completamente identificado con ella. Sé que los pensamientos son necesarios en la sociedad para evolucionar; pero me cuesta mucho mantenerlos a una mano si no voy a disfrutar. Durante un cierto tiempo, cuando me pedían que defendiera mi cocina, me costaba mucho convencer a Bogañá que era como la parte más tradicional de la nueva cocina que él veía, pero con los años he llegado a la conclusión de que la mejor manera de defenderlo diciendo que se trata de una cocina de compromiso, tanto con el producto como con los productores, con el medio ambiente y sobre todo, con los clientes. Es una cocina de saber, que empieza desde el producto y la tradición, y camina hacia la creatividad y la modernidad. Para todo, quiero destacar las nuevas tecnologías: internet. Sin tecnología no hay desarrollo, pero a lo que quiero quedarme con lo que me ayuda a mejorar el resultado final de mi trabajo o me lo hacen más fácil. No soy partidario de una tecnología que en muchos casos son solo robots que nos ayudan a trabajar sin dejar ningún paso. Y es que hay muchas maneras de ser creativo, no solo a través de la tecnología. Una persona es creativa cuando crea de las formas a su propio ritmo. Fue el propio Ferran Adrià el que dijo: «Crear es no copiar». En muchas ocasiones tenemos un objetivo y en su momento. Queremos ser uno de esos restaurantes que perduran en el tiempo, creando nuestro propio camino. Con la experiencia he llegado a la conclusión de que quiero continuar y disfrutar cocinando lo que me gusta cocinar. Creo que en la mayoría de ser uno mismo y el camino de que mi cocina adquiere una carácter personal y propio. Concluido, también, que una publicación genera diversidad y enriquece nuestra gastronomía.

Con esto, quiero decir que no pretendo imponerme nada. Cocinar a partir de las producciones, dejando que sea la naturaleza la que marque los ingredientes de mis platos y yo respetando la naturaleza, que cambio cuatro veces al año, con cada estación, aunque el ritmo de desarrollo es una carta viva, porque en cualquier momento pueden entrar nuevos platos y salir otros, ingredientes que, debido a mis viajes al exterior, pero, he conocido fuera de España y que me parece que resultan muy interesantes para mi cocina. Incluso, no se trata de poner más ingredientes, sino de dar con los mismos ingredientes posibles para mis creaciones. Creo, en definitiva, que soy ecléctico y tradicional a la vez, y que mis platos son el fruto de mi experiencia y mi modo de ser, un tipo sencillo que no rechaza la evolución, pero que no quiere renunciar a su personalidad y que disfruta con lo que hace: dar de comer a la gente, trabajar sin prisas, crear sin afán y estar siempre feliz en pocas palabras, la evolución sencilla.



DECIJERAR LA INNOVACIÓN

Mónica Abelló
 Reportera de Restaurantes

En mi familia no hay nada que se haya dedicado profesionalmente a la hostelería. No hay tradición. Fomenta una empresa de jardinería y me recomendaron que me fuera de casa, pero no día, ya sabíamos, mi madre se llevó el trabajo y me pidió que la ayudara preparando algo de comer y yo, por iniciativa propia, terminé haciendo el postre como manzana al horno. Cuando llegó la hora de la comida todos se sentaron en el comedor y yo, ya con el primer bocado, supe que le había gustado mucho. Fue muy gratificante, y comprendí que no hay nada mejor que hacer feliz a la gente, y en mi trabajo por fortuna, muchas personas me dicen cada día de lo felices que las hacen mis platos, lo que no deja de hacerme muy feliz, porque yo me hice cocinera por culpa de aquellas manzanas que hice de un postre, aunque por mi formación y mis prácticas soy cocinera, a pesar de que luego he trabajado en restaurantes, una rama que, debo decirlo ya que conozco tanto la cocina italiana como la española, es más profesionalista. Intenté a estudiar cocina con queso años en la Escuela de Hostelería de Caserrib con la idea clara de dedicarme a este trabajo. Durante esos años solo tuve la oportunidad de asistir a un curso de pastelería profesional para reporteros en la Academia de Turquesa. Recuerdo que era un curso que duraba tres días y allí estaba yo, rodeada de profesionales experimentados, muchos mayores que mis chicos años y venían de París, Turin, y donde trabajé en el prestigioso restaurante de Michel Calvé, una cocina en la que nos enseñaban a hacer choux y yo iba como aprendiz. Estuve en la partida de pescado y como ya sabía que el año siguiente me iba en Madrid, como pastellera de Santalucia, le pedí que me cambiara de la partida de pescado a la de pastelería, ya que él era también uno de los pastelleros más prestigiosos de Francia. Después me fui a Cas Fábregas, donde ya había trabajado antes de marcharme al país galés. Fue un aprendizaje muy bueno y yo ya tenía una relación con el chef de ahí, unos pocos meses después ya fui a Madrid junto con Abel y David a inaugurar Santalucia, local en el que seguimos tres décadas atrás. Al principio fue duro en todos los sentidos. No tenemos cocina en una ciudad ajena en la que estábamos solos. Pero con esfuerzo e ilusión, y también con mucho rigor, el restaurante fue saliendo adelante y recibir la primera estrella al año siguiente nos motivó muchísimo.

El trabajo en equipo en Santalucia es muy bueno, hay muy buen ambiente y es un equipo que podemos decir que es una profesión tan exigente, en la que en ocasiones estamos todos tan al límite. Dentro de la cocina siempre hay algún problema con el horno y me gusta muy bien trabajar por todo el equipo que, como sucede en buena parte de los

restaurantes gastronómicos, hay mucho más personal asociado que ferreo.

Encuentro siempre en muy natural, sobre todo por la conciliación en caso de que tengas niños, porque hacer compaginar una vida familiar con los horarios de un restaurante es prácticamente imposible, ya que debes trabajar los fines de semana... Es difícil encontrar un equilibrio.

Pero esta realidad no es la única en las cocinas, también ocurre en sala. Lo cierto es que nosotros siempre, tanto en la cocina como en sala, están muy bien organizados, ya es un mérito de Cary y de Abel, que organizaron un organismo bien coordinado entre ambos, cada uno en su espacio, para que todo funcionara perfectamente en el restaurante y no hubiera ningún problema. En cuanto a los platos, con el tiempo, se han ido produciendo platos que han hecho que todo cada vez funcione mejor, lo que es debido a la experiencia de tantos años trabajando juntos, pero el clima de respeto y comprensión es, en cada momento de ellos los fundamentamos y después, de todos los que trabajamos a una delegada. En nuestro caso, dentro de Santalucia hay por ejemplo de algún modo, dos departamentos autónomos: sala y cocina. Trabajamos buscando la satisfacción tanto en cocina como en servicio, para ofrecer a nuestros clientes lo mejor de nosotros como es el centro de cada una de esas hay dos departamentos en la sala, la bodega y la cocina, la pastelería, que se desarrollan con relativa independencia pero comparten objetivos. Con el tiempo he estado a Santalucia como un destino gastronómico.



Conozco otros restaurantes en los que una comunidad se enseña de la vida, no tienen cosas lindas y voy a incluir todas relaciones no es el caso aquí, porque en este restaurante se exigen los estándares asociados para trabajar voluntariamente en esas condiciones está porfiria, pues te ves obligado a dar algo o no se puede de estar si no quieres hacerlo. Se fomenta la solidaridad, pero cierto que si alguna partida anda retrasada de verdad ocurre que aquellos que ya han terminado sus tareas secan una mano a los demás. En pastelería trabajamos con cierta independencia, pero todos nos ayudamos en todo. Son unos cuantos partidos pero a un solo equipo.



Sopa de chíla, granizado de manzana y apio y sorbete de fresa

Sorbete de fresa acholado

850 g
300 g
jugo de limón
100 g agua
100 g azúcar

50 g
100 g
zumos de limón
chocolate blanco

En un cazo juntamos el agua y el azúcar. Lo ponemos al fuego y cuando empieza a hervir lo retiramos. Lo dejamos enfriar lo mezclamos con la pulpa de fresa y el zumo de limón, y lo turbamos en la sobadora. Una vez mezclado, lo depositamos delicadamente en las moldes con forma de lágrima y lo congelamos. Cuando está congelado, lo desmoldamos y batamos la mitad de la lágrima en el chocolate blanco fundido. Lo ponemos sobre un papel sulfatado y lo volvemos a poner en el congelador.

Granizado de manzana y apio

10
1 kg
1
manzanas verdes Granny Smith
apio
bubo de jengibre (100 g)

Licenciamos las manzanas y permitimos el zumo en un cazo a fuego suave así alcanzamos los 60°C. Lo mantenemos así durante 10 minutos para clarificarlo. Con una espumadera retiramos la espuma que se forma en la parte superior y colamos el zumo por una estamita. Licenciamos el apio y el jengibre por separado, colamos los zumos y los mezclamos en las siguientes proporciones:

150 g zumo de manzana
75 g zumo de apio
5 g zumo de jengibre

Lo ponemos a congelar —de vez en cuando hay que removerlo hasta que se solidifique—, y una vez congelado, lo rallamos con un trander y mezclamos. Con el mismo zumo, licenciamos la chíla blanca y la hervimos y reservamos en frío. Por cada 20 g de chíla añadimos 175 g de caldo de manzana, apio y jengibre.

Tela de manzana

3
150 g
75 g
manzanas verdes
corno de toro
azúcar glas
polvora de levadura

Pelamos las manzanas y las cortamos en juliana fina. Para que no se oxiden las ponemos en el zumo de limón con el azúcar. Dejamos que reposen en el líquido 1 hora y secamoslas.

Batamos la manzana en un papel sulfatado con forma circular y fina. Formamos así las que sepolvoreamos con polvora de levadura y las dejamos secar durante 24 horas en horno a 50°C. Una vez frías, desmoldamos y las guardamos en un recipiente cerrado herméticamente aljado de la humedad.

Otros

tomos de apio

Acabado y montaje del plato

En la base del plato, ponemos la chíla licuada, y en el lateral el granizado de manzana, apio y jengibre, y encima la bola de sorbete. Podemos añadir trozos de apio y terminamos con la tela.



LA EVOLUCIÓN SENCILLA ÓSCAR VELASCO

Planeta Gastro
24x 30 cms. 256 pags.
Cartoné
PVP: 42 €.
A la venta desde el 5 de octubre de 2017

Para más información a prensa, imágenes o entrevistas:
Lola Escudero. Directora de Comunicación de Planeta Gastro

Tel: 91 423 37 11 - 680 235 335
lescudero@planeta.es

www.planetagastro.com
[Twitter.com/planetagastro](https://twitter.com/planetagastro)
[Instagram.com/planetagastro](https://www.instagram.com/planetagastro)
Facebook: PlanetaGastro/