

JAVIER DE

Los nuevos cocktails de uno de los mejores

LAS MUELAS

bartenders del mundo maridados con recetas

COCKTAILS &

de los grandes chefs españoles del momento.

FOOD



JAVIER DE

Los nuevos cocktails de uno de los mejores

LAS MUELAS

bartenders del mundo maridados con recetas

COCKTAILS &

de los grandes chefs españoles del momento.

FOOD



No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© del texto: Javier de las Muelas, 2017

© de las fotografías: Vicenç Giménez, 2017, excepto las mencionadas a continuación:

pág. 8 © Italo Rondinella, pág. 9 sup. © Javier de las Muelas, pág. 9 inf. © M^a Trinidad Vilchez, pág. 10 sup. © Javier de las Muelas, pág. 10 med.: colección particular del autor, pág. 10 inf. © Moviestore collection Ltd / Alamy Stock Photo- ACI, pág. 11 sup.: colección particular del autor, pág. 11 med. @ M^a Trinidad Vilchez, pág. 11 inf. @ Javier de las Muelas, pág. 13 © Javier de las Muelas, pag. 13 sup. e inf. © Javier de las Muelas, pag. 14 © Javier de las Muelas, pag. 15 sup. e inf. © Javier de las Muelas, pag. 16 © Javier de las Muelas, pag. 20 © Javier de las Muelas, pág. 21 © CSA Images/ B&W Archive Collection - Getty Images, pág. 22 @ Hoz, pág. 23 © Everett Collection, pág. 24 © Darrin Hoover, pág. 26 © archivo personal de Carlos Rolando (Martínez), pág. 27 © archivo personal de Carlos Rolando, pág. 29 © United Artists / Album, pág. 30: logo y anuncio de Martini reproducidos con el consentimiento de los propietarios de la marca, pág. 31: cartel antiguo de Jack Daniels reproducido con el consentimiento de los propietarios de la marca, pág. 32: *La botella de champagne con amorcillos* (Juan Oñate y Juárez, 1840-1899), pág. 35 © Fernando Vicente, pág. 36 © Eric Lessing / Album, pág. 37: fotografía reproducida con el consentimiento de Regina Santamaria, pág. 39 © archivo personal de Carlos Rolando, pág. 41: frame de la película *Un perro andaluz*, dirigida por Luis Buñuel © Les Films Classiques, pág. 42 © Fons Brangulí (fotògrafs) - Arxiu Nacional de Catalunya, pág. 43 © Javier de las Muelas, pág. 44 © David Livingston/ ZUMAPRESS-EFE, pág. 45 © Moviestore collection Ltd / Alamy Stock Photo- ACI, pág. 47 © ZUMA Press, Inc. / Alamy Stock Photo -ACI, pág. 48 © Javier de las Muelas, pág. 49 © archivo personal del autor, pág. 49 © diario Excelsior (ilustrador Luis Flores), pág. 53 © Carl Mydans/The LIFE Picture Collection/Getty Images), pág. 214 © Francesc Guillaumet, pág. 217 © Jordi Roca, pág. 235 © Becky Lawton, pág. 243 © Félix Soriano, pág. 247 © Francesc Guillaumet

El editor hace constar que se han realizado todos los esfuerzos para localizar y recabar la autorización del propietario del copyright de la imagen que ilustra esta obra, manifiesta la reserva de derechos de la misma y expresa su disposición a rectificar cualquier error u omisión en futuras ediciones

Diseño y maquetación: Maya Rolando

Coordinación: Gema Moraleda

El editor no tiene ningún tipo de compromiso ni acuerdo comercial con ninguna de las marcas que aparecen en este libro

Primera edición: febrero de 2017

© Editorial Planeta, S. A., 2017

Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)

Planeta Gastro es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.

www.planetadelibros.com

ISBN: 978-84-08-16762-4

Depósito legal: B. 25.658-2016

Impresión y encuadernación: Talleres Gráficos Soler

Impreso en España – Printed in Spain

- 9** PRESENTACIÓN

- 18** UNA SELECCIÓN DE ARTÍCULOS DE JAVIER DE LAS MUELAS

- 54** GRANDES MARIDAJES POR LOS MEJORES CHEFS

- 256** MARIDAJES POR LOS CHEFS DE LA COCINA DEL DRY MARTINI

- 276** LAS FOTOS DETRÁS DE LAS FOTOS

- 278** CHEFS & RECETAS A/Z

- 279** COCKTAILS A/Z

- 280** AGRADECIMIENTOS





ELABORACIÓN

Para la soja base, mezclamos el agua junto con el hondashi, el alga y el azúcar y llevamos a ebullición. Retiramos del fuego y mezclamos con la soja. Reservamos.

Cortamos el jengibre en láminas, pelamos el ajo y los machacamos junto con la cidronela para que durante la cocción nos aporten más intensidad aromática.

Reservamos en un recipiente hermético junto con la soja base y la sriracha.

Ponemos a desangrar el cochinillo en un baño con agua y abundante hielo durante 2 horas. Secamos y envasamos al 100% el costillar con la marinada. Cocemos en el horno a vapor a 82 °C durante 12 horas. Retiramos de la bolsa, colamos el jugo y lo reservamos. Con la ayuda de unos guantes, deshuesamos el costillar completamente; retiramos costillas y espinazo. Colocamos el costillar entre dos papeles sulfurizados y lo prensamos entre dos bandejas planas con un peso.

Dejamos enfriar en cámara durante 8 horas. Cortamos rectángulos de costillar de 1,5 cm de ancho por 5 cm de largo. Reservamos en un recipiente tapado herméticamente.

Reducimos en un cazo sobre la plancha la marinada del cochinillo con el jugo que soltó durante la cocción hasta obtener $\frac{3}{4}$ del total. Reservamos.

Para la salsa Hoisin ponemos la ciruela, la pasta de curry rojo, el miso blanco, el aceite de sésamo, la salsa de soja y el vinagre de arroz en un robot de cocina y trituramos a máxima velocidad hasta conseguir una pasta bien fina. Trituramos la canela, el cardamomo, el anís y la pimienta de Sechuan con el molinillo de café hasta conseguir un polvo bien fino. Añadimos el polvo de especias a la pasta anterior y trituramos en el robot de cocina durante 2 minutos más. Reservamos en una manga pastelera.

Para la mayonesa de Hoisin, mezclamos la mayonesa con la salsa Hoisin con la ayuda de unas varillas. Ponemos en un biberón o en una manga pastelera con boquilla pequeña y reservamos en la nevera.

Con la ayuda de un cilindro de 1,5 cm sacamos bolas del pepino, las salamos ligeramente y las dejamos purgar por espacio de 15 minutos sobre un colador. Paralelamente, mezclamos el resto de ingredientes para hacer el encurtido con la ayuda de unas varillas. Lavamos las bolas de pepino bajo el grifo, las ponemos en un recipiente junto con el encurtido, las metemos en la máquina de vacío y las impregnamos 2 veces. Reservamos en la nevera.

Ponemos todos los ingredientes menos el minipepino en un recipiente y removemos bien con la ayuda de unas varillas. Cortamos el minipepino en rodajas de 0,5 cm de grosor y las introducimos en el recipiente con el encurtido. Ponemos en la máquina de vacío e impregnamos 2 veces. Reservamos en nevera.

Con la ayuda de un troquel de 9 cm de diámetro, recortamos las hojas de capuchina. A continuación, con el cilindro de 1,5 cm de diámetro sacamos dos rodajas de cada hoja de ostra. Reservamos entre papel húmedo en un recipiente hermético en la nevera.

Para servir, ponemos a marcar 4 lingotes de cerdo por la parte de la piel en una sartén a fuego medio, hasta que la piel esté crujiente.

Una vez está crujiente, disponemos en la plancha en un violín junto con la salsa del cochinillo, para mantenerlo caliente y que la carne se impregne de la salsa y no nos quede seco.

En un plato de tacos, disponemos 4 hojas de capuchina. Disponemos en el centro de la hoja, siguiendo la raíz del tallo, una línea de salsa Hoisin, colocamos justo encima 3 rodajas de minipepino encurtido, ponemos 3 puntos pequeños de salsa XO, un trozo triangular de hoja de albahaca y colocamos el cochinillo justo encima.

Finalmente, disponemos en cada esquina del lingote una bola de pepino encurtido, un punto de mayonesa de Hoisin y una rodaja de hoja de ostra, decoramos con un germinado de cilantro, una hoja de menta y un brote de albahaca.

Servimos muy rápido.

JIM-LET FOX-TROT

Cítrico, extremadamente fresco,
elegante y con amargo final.
Nuestra evolución del Gin&Tonic.

INGREDIENTES

3 cl cordial de lima Rose's
6 cl ginebra Bombay Sapphire
1 botellín de tónica Schweppes

ELABORACIÓN

Directo en vaso

DECORACIÓN

Piel de lima rayada

TIPO DE COPA

Vaso alto y ancho

PREPARACIÓN

Preparamos en vaso mezclador un
Gimlet con la lima y la ginebra.
Lo situamos en un recipiente hermético
y lo granizamos en el congelador.
Completamos un vaso alto y ancho con
hielo cristalino y servimos la tónica
Schweppes.
Servimos sobre la tónica helada 12 cl
del granizado que hemos preparado
anteriormente.
Finalizamos con la decoración.





ELABORACIÓN

Empezamos con la crema de aromáticas. Lavamos y escogemos las hojas y ponemos todos los ingredientes en el recipiente del Pacojet. Calentamos una parte del zumo de limón y disolvemos en él las hojas de gelatina previamente hidratadas en agua y hielo. Juntamos las dos mezclas y congelamos. Antes de usar, lo pasamos por el Pacojet.

Para la emulsión de aromáticas, mezclamos todos los ingredientes en un bol para que quede cortado.

Por otro lado, pelamos los cítricos y los separamos en gajos.

Para el merengue seco de yogur, montamos las claras con ayuda del azúcar. Cuando estén firmes, añadimos fuera de la máquina el azúcar lustre y mezclamos. Finalmente, añadimos el yogur y mezclamos. Estiramos la mezcla entre 2 láminas de Silpat y la deshidratamos. Una vez seco, lo rompemos en trozos pequeños e irregulares.

Para la infusión, mezclamos en un bol el agua y la hierbaluisa seca. Dejamos macerar en frío durante 24 horas y la colamos con un colador fino.

Para el sorbete, mezclamos primero los sólidos y los mezclamos con el resto de ingredientes líquidos. Pasamos la batidora de mano y homogeneizamos. Reservamos en la nevera durante 4 horas. Pasamos por la sorbetera.

Para el granizado, dejamos decantar en la nevera el zumo de naranja sanguina. Abrimos el brick y cogemos la parte superior. Colamos para obtener 400 g de zumo de naranja sanguina. Hidratamos con agua y hielo las gelatinas. Calentamos $\frac{1}{4}$ del zumo de naranja sanguina y deshacemos en él las gelatinas. Añadimos el resto de zumo y, seguidamente, el resto de ingredientes. Mezclamos y congelamos.

Emplatamos todos los elementos en un plato hondo y decoramos con unos brotes de albahaca y menta.

SCENTED NEGRONI

Aperitivo de gran fortaleza,
intenso y final amargo.

INGREDIENTES

5 gotas de Droplets Mediterranean
Rosemary
3 cl de vermut Martini Rosso
3 cl de Campari
3 cl de ginebra Bombay Sapphire

ELABORACIÓN

Directo en vaso

DECORACIÓN

Rodaja de pomelo, ramita de romero

TIPO DE COPA

Copa de vino

PREPARACIÓN

Servimos los ingredientes
en una copa helada.
Añadimos abundante hielo
y removemos durante 10 segundos.
Finalizamos con la decoración.



BOCADILLO DE ANCHOAS

INGREDIENTES

8 anchoas frescas del norte
8 anchoas en salazón
(máxima calidad 000)
aceite de oliva virgen extra (para freír)

ELABORACIÓN

Limpiamos bien las anchoas frescas, las separamos en lomos y las dejamos en agua fría con hielo unos 15 minutos.

A continuación, las secamos, las freímos a fuego muy fuerte y las retiramos sobre papel absorbente de cocina para eliminar el exceso de aceite.

Para terminar, introducimos una anchoa en salazón entre dos lomos y, listo, ¡bocadillo de anchoas!





SPICED BEER

Fresco, especiado, cítrico
y con ligero amargo final.

INGREDIENTES

3 gotas de Droplets Indian Spices
1 gota de Droplets Hot Chili Pepper
4 hebras de azafrán
4 cl de jugo de tamarindo
3 cl de ginebra Bombay Sapphire
15 cl de cerveza San Miguel Especial

ELABORACIÓN

Coctelera

DECORACIÓN

Cítricos y especias

TIPO DE COPA

Vaso *highball*

PREPARACIÓN

Batimos los ingredientes salvo
la cerveza en una coctelera con
abundante hielo.

Servimos el cocktail en un vaso
con cubitos enteros y cristalinos.

Añadimos la cerveza y removemos
con suavidad.

Finalizamos con la decoración.

JORDI VILÀ

Restaurante Alkimia
1 Estrella Michelin

ATÚN CON PIMIENTO A LA VAINILLA Y OLIVAS NEGRAS

INGREDIENTES

2 trozos de atún de 150 g (cortados para tataki)	hojas de menta
1 pimiento rojo	15 ml de vinagre de vino tinto
½ parte de vaina de vainilla o aceite esencial de vainilla	5 ml de salsa de soja
35 g de olivas de Aragón sin hueso	1 lima
70 ml de aceite de oliva virgen	sal
	pimienta

ELABORACIÓN

Escalibamos los pimientos, preferentemente a la brasa y, si no, en el horno. Los pelamos, les quitamos las semillas, los sazonomos y los metemos en el aceite mezclado con la vainilla. Cubrimos una bandeja de horno con papel de horno y disponemos encima los pimientos. Horneamos a 120 °C durante 40 minutos.

En un cazo, ponemos las olivas con el vinagre y la salsa de soja. Cuando empieza a hervir, lo apartamos del fuego y reservamos.

Marcamos el atún sazonado en una sartén con un poco de aceite. Tiene que quedar hecho por fuera y crudo por dentro.

En un plato, ponemos un poco de pimiento en la base, el atún encima y, a continuación, un poco más de pimiento. Acabamos con las olivas rotas, las hojas de menta y un par de cucharadas del aceite de vainilla de los pimientos después de hornearlos. Rematamos con una punta de ralladura de piel de lima.





THE JIGGERS

Intenso, especiado y con notas de fruta y té.

INGREDIENTES

3 clavos
3 estrellas de anís
½ rama de canela
1 cl de zumo de limón
1 cl de sirope de tamarindo
2 cl de sirope de moras
6 cl de zumo de pomelo
5 cl de ron Bacardí Superior Carta Blanca
5 cl de ron Bacardí 8 años

ELABORACIÓN

Coctelera

DECORACIÓN

Frutas y especias

TIPO DE COPA

Copa de cocktail

PREPARACIÓN

Maceramos las especias en el ron dorado a temperatura ambiente durante 6-8 horas. Pasado este tiempo colamos el ron y las retiramos.

Batimos todos los ingredientes en una coctelera con abundante hielo.

Servimos el cocktail en un recipiente con abundante fruta fresca y especias y dejamos reposar 10 minutos en la nevera.

Servimos el cocktail con dos copas.

MARIDAJES
POR LOS
CHEFS DE LA
COCINA DEL
DRY MARTINI

