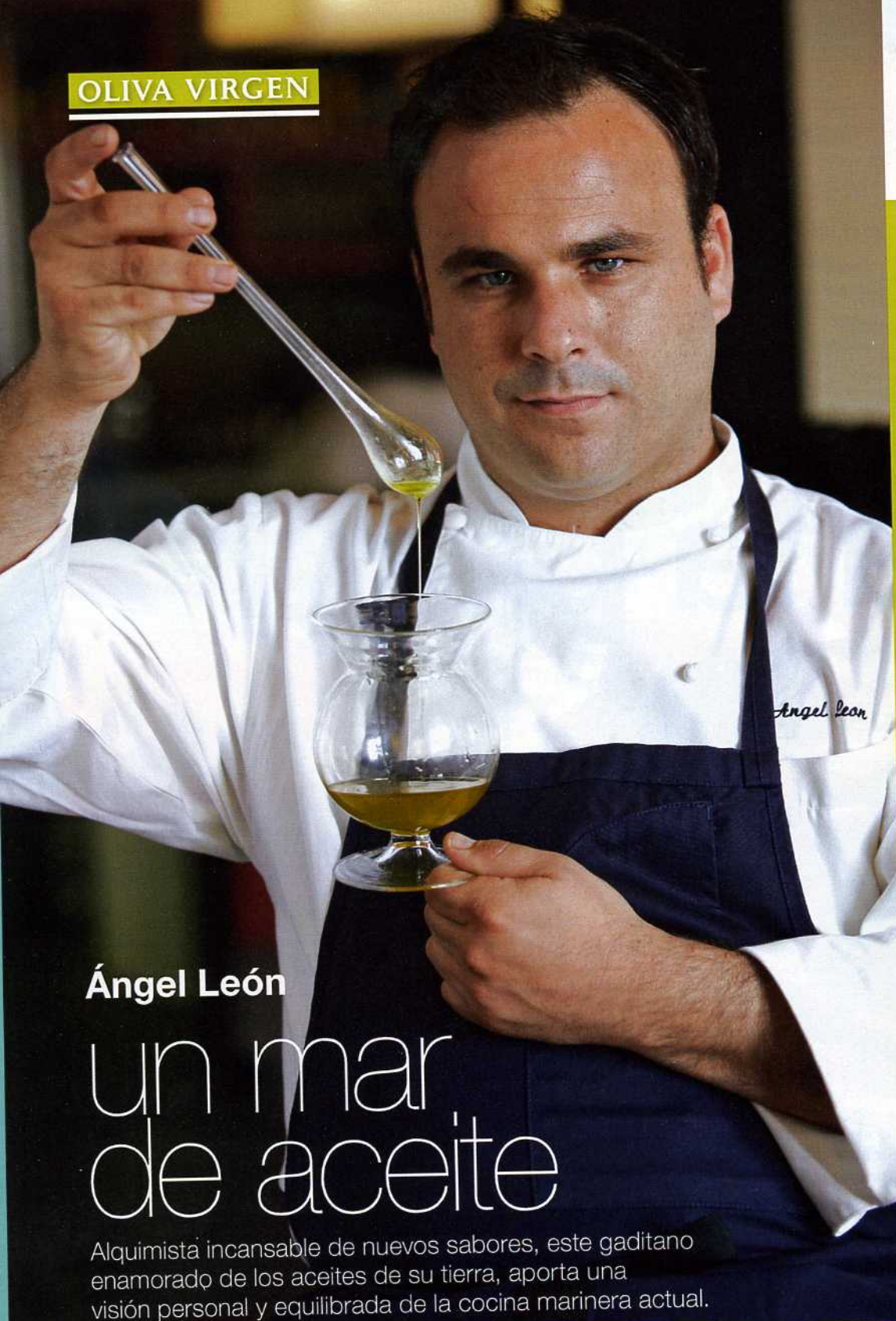


OLIVA VIRGEN



Ángel León

un mar de aceite

Alquimista incansable de nuevos sabores, este gaditano enamorado de los aceites de su tierra, aporta una visión personal y equilibrada de la cocina marinera actual.

TRAS PASAR por diferentes fogones de medio mundo, el cocinero Ángel León desarrolla en A Poniente (www.aponiente.com), su restaurante del Puerto de Santa María, una cocina creativa e innovadora que indaga en todas

las texturas y sabores de los frutos del mar. Por algo se le conoce en el mundillo gastronómico como «El chef del mar». El humor vítreo de los pescados como emulsionante natural, su máquina Clarimax, capaz de producir caldos transparentes

con todo su sabor, la cocina del descarte o la utilización de las microalgas del plancton en la elaboración de sus recetas son algunos de los hallazgos y herramientas que han convertido sus recetas en una referencia de la cocina andaluza de autor.

¿En qué momento creativo se encuentra su cocina?

Es difícil definirlo, sobre todo cuando los cambios son continuos en todos los aspectos de la vida. Pero a día de hoy, siento mi cocina como nunca antes la había vivido, tal vez porque estoy recogiendo el resultado del trabajo sembrado en años pasados.

El trabajo del equipo de A Poniente ha dado sus frutos...

Desde luego, las energías se han renovado gracias a los hallazgos realizados, como el uso del plancton en la mesa o los asados con carbón de huesos de aceituna; y, por supuesto, gracias también a la satisfacción de nuestros clientes al probar pescados con texturas y sabores diferentes.

«La utilización del plancton marino aporta un profundo sabor a yodo y una textura diferente»

¿Su último descubrimiento?

El fitoplancton del mar. Consiste en la utilización del plancton marino, que aporta un profundo sabor a yodo. Además, liga bien y proporciona una textura diferente.

¿Qué papel juega el aceite de oliva en la cocina de Ángel León?

El aceite es la base; sin él, la cocina andaluza no existiría. Desayunamos pan con aceite. Luego están los gazpachos, salmorejos, el ajoblanco y las cremas frías. Cocinar con un buen aceite es clave.

¿A qué temperatura debe estar el aceite en las frituras?

Entre los 160 y 180°. Si no se tiene un termómetro, la fritura avisa. Cuando se sobrepasan los 180°, los fritos se descascarillan. Y por salud, no debemos olvidar que cada aceite sirve para una sola fritura. En mi restaurante no utilizamos freidoras; en ellas no se controla bien la toxicidad.

n° 340



4

carpaccio de pez limón

ingredientes

300 g de pez limón
2 rabanitos
10 g de yuzu
20 g de ralladura de limón

2 ajos negros (fermentados)

Sal marina

para la salsa

30 g de aceite de humo

20 g de soja reducida

elaboración

Cortar el pez limón en tacos grandes y congelar. Cortar con la máquina cortafiambres en láminas finas y enrollar de una en una para formar una especie de *carpaccio* en rulos.

Con una mandolina, cortar los rabanitos en rodajas finas y mezclar con el yuzu y la ralladura de limón.

la salsa Mezclar la soja reducida con aceite de humo.

presentación

Colocar en una fuente los rulos de pez limón, poner encima los rabanitos y el ajo negro, rociar con la salsa de soja ahumada y sazonar con sal marina.



