

DE
T
A
P
A
S
CON

Quique
Dacosta



..... DE

TAPAS

..... CON

Quique Dacosta

Grijalbo

NOTA: Todas las recetas de este libro están pensadas para 8 personas. Se recomienda utilizar un termómetro para controlar las temperaturas de cocción.

DESTAPANDO A DACOSTA

— JUAN ECHANOVE —

Dacosta es uno de esos hombres que dedican la vida entera al desempeño de su profesión. Y no lo hace solo por su propio beneficio profesional, sino que, siendo muy consciente de ello, materializa sus sueños en forma de unos bocados que servirán a muchos de inspiración y de «norte» para el desarrollo de sus propias iniciativas de hostelería.

Esto, que a veces resulta peligroso por la cercana tentación del plagio o la burda copia, es en todo caso un acto de generosidad y de seguridad en uno mismo. Dos rasgos que sin lugar a dudas forman parte del ADN de este cocinero extremeño.

—

Sus cuatro puntos de amarre existencial, El Poblet, Mercatbar, Quique Dacosta Restaurante y Vuelve Carolina, son (y no me mueven ni el patriotismo barato, ni muchísimo menos el provincianismo de mesa camilla) los más sólidos embajadores de esa manera de ser y de cocinar que nace del Mediterráneo con afán viajero y pólvora en el alma.

En esta ocasión el maestro Dacosta nos propone una reflexión después de llevarnos desde la luna a las simas del océano. Nos propone reanudar, refundar nuestra historia de amor con la tapa, con ese bocado efímero que antes de aparecer ya se está instalando en el recuerdo. La tapa destapa como nada parecido el tarro de las esencias emotivas. La tapa nos trae recuerdos familiares gozosos y a veces no tan buenos, pero siempre nos evoca situaciones, estaciones, paraísos, amistades, amores y desamores que ningún otro plato de una culinaria de mayor complejidad pudiera transportar tan ligera de equipaje.

Sin tapa no existiría el bar, y sin bar no existiría la amistad. Y un mundo sin amistad es más triste que una Navidad solitaria.

Ahora mismo, por ejemplo, estoy evocando el pincho de escabeche del bar Torcuato de Soria. O el «bilbainito» del Serantes de Bilbao. O el «navarrete»

de José Luis.

Pinchos y tapas que me traen con claridad la voz de mi padre, esa voz que un día me aceptó a su lado en las barras de los bares confirmando mi paso de la infancia a la adolescencia.

Quique Dacosta no sabe cocinar mal. Quique no sabe pensar mal. Quique no cree en la casualidad sino en el trabajo diario. Para bien y para mal, y para envidia de muchos y enojo de diletantes, Quique es verdad y su cocina es VERDAD.

—

Esta selección de 80 tapas que aúnan tradición e I+D a partes iguales pretende aportar frescura y sentido del humor a un ideario de coherencia, humildad y entre-

ga, más allá del deber de alguien que hace mucho tiempo que dejó de ser un cocinero para convertirse en un pensador, un filósofo de lo cotidiano al que personalmente no solo admiro, sino en el que pienso cada vez que cocino o que me siento en una mesa. Pocas veces tiene uno en las manos un libro que desate tantas ganas de comer, de salir a la calle, de llamar a gritos a los amigos.

Gran parte del mérito —además de todo el equipo humano que habita los cuatro restaurantes— se debe también a ese ojo que todo lo ve, el ojo clínico de Mikel Ponce. Esa mirada freudiana ha desnudado el alma de estos profesionales, que han hecho de sus vidas un acto de sacerdocio y militancia de nuestro más necesario placer.

—

Pulcritud y elegancia juegan en las manos de Dacosta. Como un malabarista callejero, convierte mares y montes en espacios fascinantes de los que extrae las más puras esencias.

Vivimos tiempos de destapar. Vivimos inquietudes y miedos frente a los que hay que dar la cara. Dacosta da la cara y, en este caso, da la tapa. Sin miedo y sin guardarse comodines en la manga. Aquí no hay ni conejo ni chistera.

Aquí hay cocina asequible. Nada más y nada menos que eso.

Nada me gustaría más que seguir de tertulia con todos los que tenéis el libro en las manos, pero el tiempo, a medida que uno gana en edad, se acorta como los días que preceden el otoño, y este cocinilla, además de esta sopa de letras, tiene ochenta tapas que cocinar.

Soy de Dacosta.

MERCATBAR



Mercatbar nació con el propósito de incluir en nuestra oferta gastronómica la cocina tradicional. Primer restaurante abierto fuera de Dénia, su concepto se alejaba bastante del universo de las estrellas Michelin.

La idea central era presentar la cocina tradicional en un local moderno con toques estéticos tradicionales y de mercado. De hecho, el nombre Mercatbar es la suma de «mercado», en valenciano, y «bar». De modo que en este bar se podía encontrar comida amable, reconocible y para todos los días. Tapas y platos creados para quedarse en la memoria gustativa, a precios moderados y en perfecta sintonía con una atmósfera cuidada, fresca, limpia y confortable. Además, nos tomamos el atrezo muy en serio: nuestra vajilla de duralex o las cartas de cartón se convirtieron en símbolos de la casa. Se puede disfrutar del menú del día, así como de una gran variedad de latas de conserva. Todo ello en un local don-

de no hay camareros, donde son los mismos cocineros los que sirven sus platos.

Pero con el tiempo el concepto de Mercatbar ha evolucionado y ahora es más interesante y plural que en sus inicios; un catalizador de las diferentes cocinas que voy descubriendo en mis viajes alrededor del mundo. Con los mismos principios —tradición y sabores reconocibles— las fronteras se ensanchan y traemos la diversidad culinaria de otros países al restaurante.

Platos y memorias gustativas encuentran así su mejor expresión precisamente en la tapa, que es, como suelo decir, un «ente plural que se manifiesta de diversas formas».

Aquí, en un ambiente de mercado, donde la propia sala es almacén y despensa a la vez, donde se cocina en la barra (icono de la cultura del tapeo) y de cara a los comensales, la informalidad y el ambiente relajado son indispensables para disfrutar al máximo de una cocina tradicional con productos locales.

COCA CRUJIENTE CON SETAS

— PARA 8 PERSONAS —

COCAS

350 g de harina de trigo (harina floja), 150 ml de agua mineral, 150 ml de aceite de oliva, sal, 1 l de aceite de oliva para freír Mezclar todo en la KitchenAid®. Dejar la masa, tapada, reposar en la nevera durante 2 horas. Estirlarla con el rodillo y cortar con un cortapastas 8 discos de 12 cm de diámetro. Dejar los discos entre papel teflonado una hora en frío para después freírlos en aceite de oliva a 180 °C. Colocar los discos sobre papel absorbente para quitar el exceso de grasa.

RAGÚ DE SETAS

100 g de setas portobello, 100 g de setas Boletus edulis, 100 g de champiñones pequeños, 150 g de cebollas, 1 diente de ajo, 25 g de mantequilla, 200 ml de caldo de ave, 100 ml de salsa demi-glace, 65 ml de vino blanco, sal y pimienta

Rehogar la cebolla y el ajo con la mantequilla. Una vez dorado el conjunto, agregar las setas picadas. Pasados 5 minutos añadir el vino blanco y cocer hasta que se reduzca totalmente. A continuación verter el caldo de ave y dejar reducir durante 45 minutos hasta el 75 %. Por último añadir la demi-glace y rectificar de sal y pimienta.

ADEMÁS

4 sombreros de Boletus edulis confitados, láminas de panceta curada en sal, escamas de sal — ACABADO Y PRESENTACIÓN

Sobre la coca crujiente recién frita, colocar tres cucharadas de las setas rehogadas. Sobre estas, disponer láminas finas del sombrero de los Boletus confitados. En el último momento poner un par de láminas de panceta curada y calentarla con un soplete, esparcir unas escamas de sal y servir.



RAVIOLI DE TORTILLA DE PATATA

— PARA 8 PERSONAS —

400 g de patatas agrias viejas grandes, 200 g de panceta curada en sal, 16

yemas de huevo, 2 l de aceite de oliva virgen extra picual, sal de Maldon Escoger patatas grandes y alargadas. Pelar, cortar en láminas muy finas y dejarlas 5 minutos entre papel de cocina. Seguidamente poner una lámina de patata sobre otra a modo de cruz. Encima colocar una loncha de panceta y otra loncha, también en forma de cruz. A continuación, poner la yema de huevo. Poner a punto de sal y encerrar la yema con las lonchas de panceta primero y después con las láminas de patata, formando un sobrecito cuadrado. Dejar reposar en frío durante 1 hora. Una vez reposado, la fécula de la patata habrá pegado de forma natural una lámina con otra.

Freír los raviolis en aceite de oliva virgen extra picual, de ocho en ocho, durante 1 minuto.

El interior quedará líquido y caliente y la patata crujiente. Poner una escama de sal sobre el ravioli frito. Servir de inmediato y comer de un bocado.



TABLAS DE SALAZONES

— PARA 8 PERSONAS —

400 g de huevas de atún de almadraba, 400 g de mojama de atún, 400 g de jamón ibérico de bellota, 400 g de queso de cabra curado de la Vera Cortar muy finos las salazones. Existen hoy salazones en lonchas de gran calidad, perfectas para casa donde no suele haber cortadoras de fiambre tan precisas como en los restaurantes. Además, en casi todos los mercados ya pueden cortar y envasar al momento. Pregunte al dependiente.

Detalle importante: las salazones no se toman frías de la nevera, ni tampoco calientes. Deben estar siempre atemperadas.

Además se pueden acompañar con aceitunas y almendras.

—

ROSQUILLETAS

450 g de harina, 220 ml de leche, 12 g de sal, 8 g de azúcar, 7 g de levadura fresca prensada, 100 ml de aceite de oliva virgen extra manzanilla Mezclar la harina con la sal y el azúcar. Mientras tanto, diluir la levadura en la leche tibia. Una vez diluida, mezclar y trabajar en la amasadora hasta que se mezclen bien los ingredientes e ir incorporando el aceite de oliva en un hilo fino. Se puede amasar a mano o con el gancho de amasar en la KitchenAid®.

Dejar fermentar durante 1 o 2 horas, dependiendo de la temperatura ambiente. Trabajar la masa sobre la mesa enharinada y dar forma de rosquilleta alargada y redonda. Poner en una bandeja y hornear a 180 °C

durante 12 minutos.



COCA DE TOMATE

— PARA 8 PERSONAS —
