

¡OÍDO!

HISTORIAS
DE UN
COCINERO
CON
ROCK'N'ROLL

COCINA!

MARC RIBAS



Con nuevas
**RECETAS
BRUTALES**

lectio Le ediciones

**ENTRAD
CONMIGO
HASTA LA
COCINA**



Primera edición: marzo del 2020

© Marc Ribas

© de la edición:
9 Grupo Editorial
Lectio Ediciones
C/ Mallorca, 314, 1r 2a B - 08037 Barcelona
Tel. 977 60 25 91 - 93 363 08 23
lectio@lectio.es
www.lectio.es

Diseño y composición: Carla Rossignoli

Fotografías: Enrique Marco

Cocinera: Ana Brotons

Coordinación: Berta Mas

Impresión: Leitzaran Grafikk

ISBN: 978-84-16918-75-1

DL T 196-2020

¡OÍDO COCINA!

MARC RIBAS

HISTORIAS
DE UN
COCINERO CON
ROCK'N'ROLL



ÍNDICE

MARC COMO CLIENTE	16
NUESTRAS PALABROTAS	21
“FUM, FUM, FUM”	25
PALETILLA DE CABRITO EXPRÉS	29
EGOS EN LA COCINA	33
TODOS A PUNTO Y ÉL NO LLEGA	36
EL REY DEL VINO	41
UNA MESA DE PASANTES	45
TERTULIAS CON ROCK’N’ROLL Y LEJÍA	49
EL PLATO HUÉRFANO	52
¿EL PAN NO ME LO REGALAS?	57
DE LA CAÑA AL CROSSFIT	60

LA MESA DE LOS DESPROPÓSITOS	65
ANARQUÍA INFANTIL	69
ALBÓNDIGAS CON “PERO”	72
UN BARÇA – ATHLETIC CLUB QUE LLENA LA SALA	77
MISTER PRAWN Y LAS GAMBAS DE PALAMÓS	81
NI GOTA DE SANGRE	85
LA VEGANA Y EL ALÉRGICO	89
LA TRUFA DE INSTAGRAM NO SE PUEDE PROBAR	93
LA SALSA “A PARTE”	96
EL CARPACCIO DEMASIADO “CRUDO”	101
TERNERA CON “SABOR DE CERDO”	105
EL ALCOHOL PARA EMPRESAS	108

CINCO MINUTOS DE GLORIA	112
“TENIM UN NOM I EL SAP TOTHOM... ¡NUGGETS!”	117
¡EH, TÍOS!	120
350 A LA MESA Y SIN FUEGO	125
EQUIPO DIVIDIDO	128
HAZ EL AMOR Y NO LA GUERRA	132
FUERZAS MAYORES	137
LA YAYA PAGA EL DOMINGO	140
UN CHEFADVISOR PARA PUNTUAR A LOS CLIENTES	144
CAMBIAR DE CASA	148
MOMENTOS EN FAMILIA	153
ÍNDICE DE RECETAS	156

INTRODUCC

OPINIÓN

He hecho muchos postservicios, tantos como servicios, y contando que me dedico a la hostelería desde hace veintidós años, en diferentes ciudades e, incluso, en diferentes países, pues calculo que debo de haber hecho unos seis mil turnos.

Casi siempre, cuando termina un servicio, entre el equipo comentamos cómo ha ido, qué han dicho los clientes, si ha pasado alguna cosa extraña o graciosa... En fin, todo aquello que durante el servicio no nos decimos porque estamos por el trabajo y nos vamos reservando para el momento de calma y palique.

En este libro esto es lo que encontraréis, la recopilación de anécdotas, experiencias, rarezas, éxitos y fracasos con que nos hemos topado, mi equipo y yo, a lo largo de los años de profesión, y cómo lo hemos vivido.

Lo que pretendo es haceros entrar en la cocina y que forméis parte del equipo explicándoos los servicios desde el punto de vista de un cocinero. Esta vez yo hago de «plataforma opinadora», una especie de ChefAdvisor, ya me entendéis... Hoy los restaurantes, y podríamos decir que casi todos los negocios, nos enfrentamos a las páginas de Internet, abiertas y libres para recibir la opinión de cada uno. Y esto por un lado es fantástico, y por otro... bien, por el otro, como todo, tiene sus inconvenientes.

Así, en estas páginas, me mojo un poco y expongo mi opinión y mis vivencias como cocinero con algunos clientes de los restaurantes. ¡Quizás os veréis reflejados y frecuentemente, a lo largo del libro, os vendrá más de un nombre a la mente! Tíos, hermanos, abuelos, padres, madres, hijos, suegros, vecinos, amigos y, sobre todo, el cuñado!

¡Ah! Y además os paso unas cuantas de las recetas que me transportan a algunos de estos momentos.

El libro lo quiero compartir con vosotros y deseo que os lo haga pasar tan bien como me lo he pasado yo escribiéndolo. Y, sobre todo, deseo que lo disfrutéis leyéndolo y comiendo. Gracias por cocinar conmigo.

MARC COMO CLIENTE

Me gusta mucho ir a restaurantes y vivir la experiencia desde el otro lado. Siempre me siento agradecido por la comida y el servicio recibido, para mí es un placer y me dejo hacer. Es verdad que a veces no son manjares excepcionales, ni falta que hace, siempre hay mucho esfuerzo, dedicación y buena voluntad detrás.

A mí me gustan los restaurantes con platos estrella, soy capaz de hacer cola o muchos kilómetros para comer aquellas judías tan especiales que hacen en un sitio o aquel suflé que cocinan en otro, o aquel arroz...

Pero no me gusta demasiado el trato muy servil, ni notar que me hacen la pelota... De hecho me incomoda bastante el trato *de usted* o las reverencias excesivas. Prefiero un trato directo de tú a tú.

No me importa demasiado si me cambian o no los cubiertos, ni tampoco me interesa que el camarero me explique cómo han hecho la costilla que me estoy comiendo. Las horas de cocción, el reposo que ha tenido o la maduración son cosa suya. Yo en aquel momento no estoy trabajando, sino que estoy disfrutando.

Pero, por otro lado, cuando tengo alguna pregunta o hay alguna cosa que no entiendo cómo la han hecho, nunca me quedo con la duda, porque para mí ir a comer afuera, además de disfrutar, también es un aprendizaje. A veces, donde menos te lo esperas terminas inspirándote para un nuevo plato. Los cocineros nos nutrimos de muchas fuentes: de conversaciones con otros cocineros, de libros y, evidentemente, también de ir a restaurantes.

Las cartas con nombres muy complicados o largos y con un exceso de literatura me resultan un poco pedantes. Por ejemplo si un postre se llama «Sueño de primavera en plena floración de los almendros al atardecer», pues... ¡me parece que se han pasado un poco! De hecho, la pregunta más recurrente que le podrían hacer al camarero de ese restaurante sería: «Soy alérgico a la lactosa, ¿puedo comer del sueño este?» Porque, claro, ¿qué debe de llevar?, ¿de qué están hechos los sueños?, ¿de chocolate?, ¿de nubes?, ¿de nubes de chocolate?... Bromas a un lado, me aturde.

Soy sencillo, pido un buen trato, me voy pronto, dejo propina y no me quejo nunca. Si no me gusta el sitio simplemente no vuelvo, o tardo un tiempo en volver para ver si han mejorado. Sé que abrir un restaurante y ser regular es muy difícil. De hecho, la regularidad es la clave del éxito, en todo.



MANITAS DE CERDO CON NABOS

4 manitas de cerdo
Sal gorda
5 cebollas
2 hojas de laurel
1 guindilla
Pimienta negra
1 diente de ajo
1 cabeza de ajos
4 nabos negros
2 l de caldo de pollo
Agua mineral
Vino rancio
Ratafía
Sal
Aceite de oliva virgen extra
15 almendras
15 avellanas
30 g de chocolate 70% cacao
3 rebanadas de pan frito

1. Chamuscamos las manitas de cerdo, cortadas por la mitad, y las cubrimos con sal gorda. Las dejamos 20 minutos.

2. Las sacamos de la sal y las sumergimos en un cazo con agua mineral fría y las hojas de laurel. Las ponemos al fuego y dejamos que arranquen a hervir. Una vez empiecen a hervir, reservamos las manitas en un plato o una bandeja.

3. Cortamos las cebollas en microbrunoise y las doramos en una cazuela con un chorrito de aceite de oliva virgen extra y una cabeza de ajos cortada transversalmente. Nos tiene que quedar megadorada.

4. Pelamos y cortamos los nabos del tamaño de un mordisco.

5. Levantamos los azúcares de la cebolla con el vino rancio y añadimos un poco de guindilla fresca en rodajas, un chorrito de ratafía y ponemos las manitas de cerdo. Lo dejamos cocer a fuego bajo.

6. Una vez los jugos de la cazuela se están evaporando, lo cubrimos con el caldo de pollo y tapamos la cazuela. Lo dejamos hervir 1 hora y media. Añadimos más agua si es necesario para que las manitas queden cubiertas, pero sin remover nunca la cazuela.

7. En los últimos 20 minutos añadimos los nabos.

8. Hacemos una picada con las almendras, las avellanas, el chocolate, las rebanadas de pan frito y el diente de ajo. Añadimos la picada a la cazuela, por encima, para que se incorpore.

9. Servimos las manitas con perejil por encima y... ¡brutal!

**EL NABO ANTES TERMINABA EN ALGÚN CALDO.
AHORA ES UN PRODUCTO DE PRESTIGIO.**

FRICANDÓ DE ESCORPINA

800 g de filetes de
escorpina

500 g de setas
(rebozuelos)

6 cebollas de
Figueres

2 dientes de ajo

200 ml de vino
rancio

200 ml de coñac

Harina

Pimienta negra

1 l de caldo de
pescado

Para la picada:

25 g de piñones

70 g de harina de
almendra

Hebras de azafrán

1. Damos un baño de sal al pescado, ya limpio y fileteado, durante 10 minutos. La solución tiene que ser de 50 g de sal por litro de agua.

2. Hacemos el sofrito cortando la cebolla en brunoise y, cuando esté dorada, levantamos los azúcares con vino rancio. Harán falta unos 40 minutos a fuego mediano. Colamos el aceite y reservamos la cebolla.

3. En el aceite donde hemos dorado la cebolla y en la misma cazuela salteamos las setas a fuego fuerte, y las reservamos junto con la cebolla.

4. En el mismo aceite freímos, a fuego medio, la escorpina salpimentada y pasada por harina.

5. En la cazuela donde tenemos la escorpina ponemos la cebolla y las setas, y lo dejamos a fuego vivo mientras añadimos coñac. Cuando se haya evaporado el alcohol añadimos el caldo... y que vaya haciendo chup chup, tapado y a fuego muy bajo, durante 15 minutos. Al final lo ligamos con la picada y... ¡brutal!
