

Jeroni Castell

La cocina de siempre para la gente de hoy

Recetas
tradicionales
catalanas
puestas al día



Este libro es para el recuerdo de

M.^a Cinta Bayarri.

Ella me enseñó las bases de la cocina y las primeras recetas que empezaron a cambiar la vida de Les Moles.

Siempre que se da algún reconocimiento o motivo de alegría pienso en ella y me gustaría que ella lo pudiese vivir y ver.

Primera edición: noviembre del 2022

© Jeroni Castell Vidal

© de la edición:

9 Grupo Editorial

Lectio Ediciones

C/ Mallorca, 314, 1º 2ª B • 08037 Barcelona

Tel. 977 60 25 91 • 93 363 08 23

lectio@lectio.es

www.lectio.es

© de las fotografías: Cristóbal Sorribes

Diseño y composición: Carla Rossignoli

Impresión: Leitzaran Grafikak

ISBN: 978-84-18735-23-3

DL T 1044-2022

No está permitida la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, su transmisión en ninguna forma ni por ningún medio, sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito de los titulares del *copyright*.

La
cocina
de siempre
para la
gente
de hoy

Jeroni Castell

índice

8 ———

14 ———

16 ———

18 ———

20 ———

22 ———

24 ———

26 ———

28 ———

30 ———

32 ———

34 ———

36 ———

38 ———

40 ———

42 ———

44 ———

46 ———

INTRODUCCIÓN

ENTRANTES

Tapa variada y vermut

Ajoblanco con salazones y ahumados

Ensalada de foie *micuit*, manzana
ácida y anguila ahumada

Buñuelos de bacalao con patata

Carpaccio de foie con pimienta
de Sichuan y pan de brioche

Carpaccio de langostinos al ajillo

Coca de sardinas y verduras asadas
con albahaca

Crema de setas al ajillo

Crema de calabaza con langostinos,
huevo escalfado y jamón ibérico

Crema de coliflor a la mantequilla tostada

Crema de gambas con nata montada
y picatostes

Ensaladilla rusa... ¡rusa!

Escalivada con anchoas, huevos de
codorniz fritos y vinagreta de aceitunas

Queso fresco con anchoas, olivada
y tomate

Gazpacho de frutas

Alubias marineras con almejas

Mejillones en escabeche

48	————	Huevos fritos con patatas y jamón con pimentón picante
50	————	Revuelto de bacalao con pimiento y ajos tiernos
52	————	Revuelto de setas, langostinos y ajos tiernos
54	————	Salteado de verduras con romesco
56	————	Tataki de atún rojo con mantequilla de ajos asados y aceite de pimentón picante
58	————	Tortilla de patata, cebolla y piparras
60	————	Tortilla abierta de sobrasada con anchoas
62	————	Vichyssoise con puerro asado y aceite de cebollino

PLATOS PRINCIPALES

66	————	Bacalao <i>a la llauna</i> con alubias
68	————	Bacalao frito con huevos con puntilla y tomates de colgar sofritos con ajo y guindilla
70	————	Arroz cremoso de galeras, alcachofas y pepinos de mar
72	————	Arroz meloso de bacalao, setas y parmesano
74	————	Arroz negro con alioli de ajos asados
76	————	Arroz seco de costilla con alioli de romero
78	————	Canelones de brandada de bacalao con muselina de tomate al vodka

índice

80	————	Canelones de pollo guisado y foie con bechamel al vino rancio
82	————	Conejo guisado con caracoles y una picada de su hígado
84	————	Raya como la hace mi madre
86	————	Fideuá con tinta de calamar y alioli de perejil
88	————	Solomillo de cerdo con puré de patata y mantequilla y reducción de vinagre balsámico
90	————	<i>Gamba panxuda</i> frita con alioli de ajos asados y ralladura de lima
92	————	Guiso de pulpitos encebollados
94	————	Merluza a la romana con mayonesa de limón
96	————	Magret de pato con chalotas glaseadas
98	————	La paella valenciana
102	————	Papada de cerdo con patata enmascarada y yema de huevo curada
104	————	Manitas de cerdo guisadas con garbanzos y su picada
106	————	Pulpo con puré de patata, ajo, pimentón y aceite de ajo y perejil
108	————	Pulpo cocido, sopa de tomate y albahaca
110	————	Guiso de pollo asado con ciruelas, piñones y vino rancio

112	————	Sepia guisada con albóndigas
114	————	<i>Suquet</i> de anguila con una picada
116	————	<i>Suquet</i> de pescado con alioli
118	————	Chipirones guisados con habas, morcilla y menta

POSTRES

122	————	Brioche empapado de “leche merengada” con crema pastelera
124	————	<i>Coc</i> de yogur de mi madre
126	————	Maceta de frutas y yogur
128	————	Crema catalana
130	————	Flan de huevo con leche de oveja, caramelo cítrico y nata montada de galleta maría
132	————	Lionesas rellenas de crema de almendra amarga
134	————	Fresas, yogur y vinagre balsámico
136	————	<i>Menjar blanc</i>
138	————	Tarta de queso cremoso
140	————	<i>Pastissets</i> de cabello de ángel y almendra
142	————	Sopa de arroz con leche, helado de canela y arroz inflado

Introducción

EN MI CASA, CON LA CUCHARA NO SE JUEGA. SOMOS DE BUEN COMER. Comemos como una lima. ¡Tenemos buen *saque!* A mí, me gusta MUCHO comer. Comer bien, comer rico, comer sano, comer de temporada, comer a gusto, comer acompañado, comer en el restaurante, comer en casa, comer como antes, comer como siempre, comer como nunca... Y estoy convencido de que esto marca mi cocina.

Mi padre siempre ha sido un gran *gourmand* y, ya de bien pequeño, recuerdo ir con él a muy buenos restaurantes. Sin ser demasiado conscientes en ese momento, ni él ni yo, creo que fue él quien me empezó a educar el paladar. Pero es que, además, mi abuela era una cocinera muy buena que siempre tenía algo en los fogones. Cuando entrabas por la puerta de su casa se te despertaba un apetito voraz. Ahora bien, la mejor cocinera del mundo siempre será mi madre. Ahora, mirándolo con perspectiva, me doy cuenta de que la gastronomía ha sido uno de los hilos conductores de mi vida, ya que desde muy pequeño las mejores celebraciones, los mejores momentos, los recuerdos más tiernos que tengo, las reminiscencias de infancia y juventud, siempre han ido acompañadas de una buena comida. Todo lo que he visto hacer y todo lo que he probado a lo largo de mis más de cincuenta años de vida, de una forma u otra, ha ido a parar a mi libro personal de recetas. Solía ser un libro intangible que solo yo podía consultar. Las páginas se pasaban peinando el aire con la mano y las imágenes desprendían evocadores olores y aromas.

Hace treinta años, el día 5 de diciembre de 1992, el restaurante Les Moles abrió sus puertas en un espacio y unas condiciones de partida muy diferentes a las actuales. Hoy, Carmen, mi mujer; Pau y Roger, mis hijos, y yo mismo somos los que estamos al frente del negocio, tanto en cocina como en sala. Pero cuando empezamos... ¡Ay, cuando empezamos! Entonces éramos tres hermanos —un iluminado, un soñador y una utopista— que querían sacar adelante un negocio que les quedaba grande por todos los lados. Lo intentamos de todas las maneras, pero finalmente mis hermanos decidieron seguir con su vida. Y yo, que tenía un poco de las tres cosas, de iluminado, de soñador y de utopista, me quedé como un tonto al timón de un negocio que hacía aguas por todas partes.

Ahora, treinta años más tarde, quiero celebrar con todos vosotros que no desfallecí en la persecución de mis sueños —siempre acompañado por Carmen—, que aquel barco que iba a la deriva encontró su rumbo y que sigue navegando para llegar tan lejos como queramos. Es por eso que hoy tenéis este libro en vuestras manos, el recetario del que os hablaba antes. En *La cocina de siempre para la gente de hoy* encontraréis una recopilación de las recetas que han modelado mi trayectoria personal y profesional. De una manera fácil y deliciosa, podréis disfrutar de los platos que forman parte de la tradición familiar, recetas de mi madre o mi abuela que han trascendido en sus cocinas y que, en algunos casos, han llegado a formar parte de la carta de Les Moles. Recetas propias que he ido trabajando y perfilando a lo largo de los años. Recetas de nuestro día a día, de la cocina en familia o con amigos. Recetas de Pau, recetas de Les Moles. Recetas clásicas adaptadas al siglo XXI, recetas con producto de temporada, recetas saludables.



Y, a la vez, podréis haceros una idea de la excepcionalidad del producto de nuestro territorio, las Tierras del Ebro, el Maestrazgo y el Matarraña. Desde Els Ports hasta el mar, pasando por el mar de olivos, el río y el Delta del Ebro. La caza, las setas y la trufa; el pez y el marisco; los productos del río y del Delta, el mejor marisco y el arroz Montsià; productos de la huerta y, cómo no, el AOVE, el aceite de oliva virgen extra de nuestros olivos milenarios.

Una receta que me hace especial ilusión compartir con todos vosotros es la de la ensaladilla rusa (página 36), una receta que ofrecemos en el restaurante y que ahora también comercializamos con nuestra marca Les Moles en Casa. Nuestra versión de la ensaladilla rusa está basada en la receta rusa original. La descubrimos gracias a un miembro de nuestro equipo, Tina, quien

atterrizó en Les Moles desde Rusia en 2001. En aquella época, una de sus tareas era cocinar para todo el equipo y su plato estrella era la ensaladilla rusa, la auténtica ensaladilla rusa. Como pasa con muchos platos que se exportan a otros países, la ensaladilla sufrió algunos cambios durante el viaje... De hecho, se asemeja muy poco a la que comemos aquí. La receta típica rusa que Tina nos enseñó tiene tres peculiaridades que la diferencian de la que solemos cocinar en España. Por un lado, nos sorprendió mucho que todos los ingredientes estuvieran rallados y no cortados, consiguiendo así una uniformidad de sabores muy característica. Otro aspecto que nos fascinó fue la presencia de la remolacha, un producto que, además de aportar color al plato, en la cantidad adecuada y bien integrada, le da un toque dulce y de tierra. Además, la receta original lleva pescado en salazón. ¡Buenísimo! Pero nos pareció un choque cultural demasiado grande, así que, en nuestra versión, decidimos sustituirlo por atún en conserva. El resultado es una ensaladilla rusa diferente que fusiona y versiona dos recetas de dos culturas gastronómicas considerablemente alejadas entre sí.

Una receta que seguro que no pasa desapercibida cuando hojeéis el libro es la tortilla abierta de sobrasada y anchoas (página 60). Los bocadillos de sobrasada de cuando era pequeño, mis preferidos entonces y ahora, han sido una gran fuente de inspiración que me ha llevado a experimentar tanto a nivel doméstico como en la cocina de Les Moles. En casa, la tortilla abierta de sobrasada y anchoas es el máximo exponente del disfrutar comiendo, la receta definitiva. En Les Moles, en cambio, seguimos experimentando con este producto y no tenemos pensado dejar de hacerlo. Mirad si me gusta la sobrasada que en el restaurante la hemos tenido varias veces como aperitivo en la carta, en forma de lionesa de sobrasada de cabra o de helado de sobrasada y anchoas. Estos son solo algunos de los homenajes que le hemos hecho a este excelente producto.

También os llevo una receta de mi buen amigo Paco Zapater. Dicen que hay tantas recetas de paella como maestros paelleros. Os dejo la suya (página 98). Notaréis que se trata de un hombre versado en hacer paellas y en otras muchas cosas como, por ejemplo, en cultivar las amistades. Gracias, Paco.

No nos olvidamos de los canelones de pollo de corral y foie (página 80), inspirados en los que hacía mi abuela Esperanza y que tantas alegrías nos han dado en esta vida, tanto en la mesa con la familia como en el restaurante con la clientela. Ni tampoco querría olvidarme de los canelones de brandada de bacalao con muselina de tomate al vodka (página 78) que me enseñó a hacer M.^a Cinta Bayarri. Esto fue al principio de todo. Yo no sabía guisar y me apunté a unos cursos de cocina para amas de casa con una señora muy profesional y con mucho carácter, ella, M.^a Cinta. Cuando hay momentos bonitos, como este de ahora, pienso en ella y revivo todo lo que compartimos. Me ayuda mucho a mantener los pies en el suelo. Nunca le pude agradecer lo bastante su trabajo y su dedicación. Mi versión de sus canelones marcó un antes y un después en Les Moles.

Para acabar, me gustaría recomendaros que echéis un vistazo en profundidad al apartado de los postres. Hay para todos los gustos y colores, pero para los golosos como yo os aconsejo parar especial atención al *menjar blanc* (página 136), una receta que tantas veces me hizo mi abuela Esperanza o mi madre para merendar y que yo he mantenido intacta, y a las lionesas de crema de almendras amargas (página 132), una versión de la lionesa tradicional que creo que con este “toque” está brutal. ¡Buen provecho!





Entrantes

14 — 63

Tapa variada y vermut

ACABADO

- 1 lata de mejillones en escabeche
- 1 lata de berberechos en conserva
- 1 lata de aceitunas rellenas de anchoa
- 4 filetes de anchoa
- 1 vaso de vermut rojo

Abrimos todas las latas y montamos un plato bonito con todos los ingredientes. Lo servimos con unos palillos y lo acompañamos con un buen vermut negro con hielo, una rodaja de naranja y un chorro de sifón.

NOTAS DEL CHEF

Es un aperitivo que me encanta, muy típico de Ulldecona y algunos otros pueblos cercanos. Os lo recomiendo absolutamente para esos días festivos en los que nos metemos en la cocina durante muchas horas para preparar una comida familiar. Mientras lo preparamos, vamos picando con la variada y el vermut.

Empezamos así el libro porque es así como yo empiezo los (pocos) días festivos en que nos juntamos toda la familia y tengo la oportunidad de hacer una comida “especial” para ellos.

También la tomo siempre que voy de tapas con Carmen, mi mujer, en el Bar La Plaça, de Ulldecona, que regenta Judith López. Ella la hace espectacular. ¿El secreto? Que las latas sean de muy buena calidad, y un poquito de cariño. Judith sabe bien de las dos cosas.

Una tapa variada para compartir, un vermut y una buena compañía... ¡es la mejor forma de ir preparando la comida!

