

## JUAN MARI ARZAK

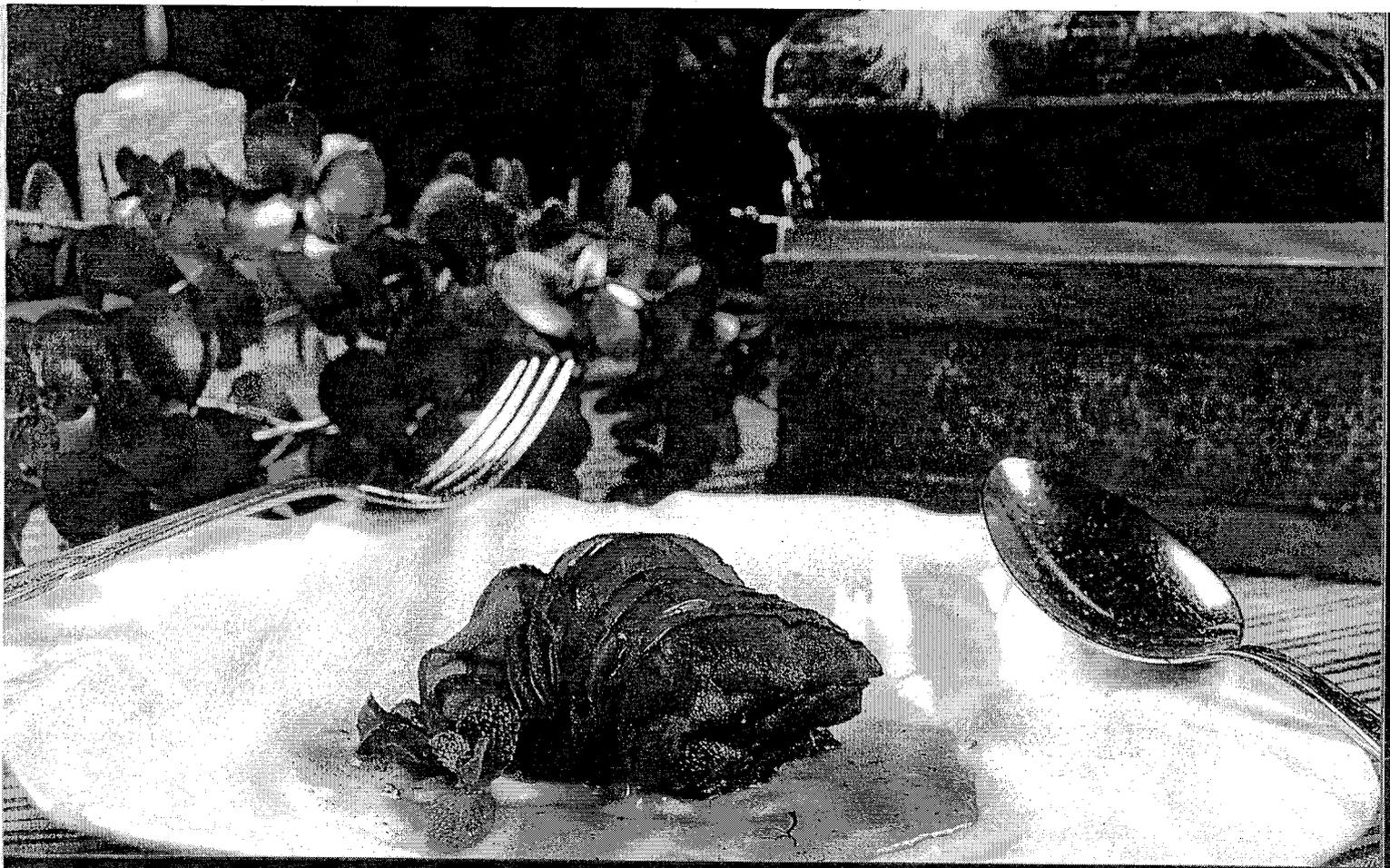
### NOS PREPARA UN MENU PARA ESTAS FIESTAS

- Ostras tibias con consomé de coco.
- Erla con gelatina inesperada e infusión de cocido (gourmet 25).
- Cordero con tacos de leche.
- Papel de manzana frita en acordeón.

**Y**A han pasado muchos años desde que Juan Mari Arzak Arratibel, uno de los grandes maestros de nuestra gastronomía, saliese de la Escuela de Hostelería de Madrid y comenzase a trabajar en el restaurante de su madre, Francisca Arratibel, donde se especializó en la partida de las carnes asadas al carbón vegetal, al tiempo que se trabajaba en platos de creación propia. Y hoy, aquella casona construida en 1897 por los abuelos de José Mari en el pueblo de Alza —en la actualidad perteneciente a San Sebastián— para ser una bodega de vinos, taberna y casa de comidas, es uno de los templos culinarios de este país, Arzak, que, con tres estrellas de la Guía Michelin en su haber, le ha hecho merecedor de un Premio Nacional de Gastronomía como mejor restaurante. Y hoy, aquel joven lleno de ilusiones e inquietudes por un mundo tan fascinante como es el gastronómico se ha convertido en referencia obligada a la hora de hablar de los grandes «chefs» no sólo de España, sino del mundo, que imparten su magisterio. Juan Mari Arzak, Premio Nacional de Gastronomía como mejor cocinero, entre otros galardones, ha encontrado en su hija Elena, directora del restaurante de su padre, la mejor y más cualificada de sus discípulos.

¡SIGUE!

Izquierda, Juan Mari Arzak Arratibel, fotografiado en la puerta de su famoso restaurante en San Sebastián. Derecha, uno de los menús propuestos por el prestigioso cocinero



## PAPEL DE MANZANA FRITA EN ACORDEON

### INGREDIENTES (para cuatro personas):

Cuatro manzanas de Rejil.

#### Puré de castaña:

100 gramos de castañas asadas y peladas,  
180 mililitros de leche,  
una pizca de sal badiana.

#### Polvos:

15 gramos de azúcar glass,  
15 gramos de polvo de badiana.

#### «Mousse» de fruta de la pasión:

100 gramos de queso fresco,  
50 mililitros de nata montada,  
25 gramos de fruta  
de la pasión (en pulpa).

#### Salsa de azafrán y vainilla:

250 mililitros de agua,  
tres gramos de hebras de azafrán,

100 gramos de azúcar,

dos ramas de vainilla,

75 mililitros de aceite de girasol.

### ELABORACION

**Puré de castañas:** Cocer las castañas en leche. Triturar y sazonar con sal y polvo de badiana.

**Manzana:** Descorazonaremos la manzana y la cortaremos en láminas finas.

A continuación la abriremos en abanico y cada cuatro láminas untaremos con puré de castaña. Sujetar con palillos transversalmente. Freír bien colocada sin que se quemé.

Una vez frita espolvorear la manzana con el polvo.

**«Mousse»:** Montaremos la nata junto con el

queso. Una vez montada añadir con cuidado los demás ingredientes.

**Salsa de fruta de la pasión:** Mezclaremos todos los ingredientes en un bol y los semimontaremos.

**Salsa de azafrán y vainilla:** Tostaremos un poco el azafrán en la cazuela y añadiremos el agua, el azúcar y la vainilla abierta y desgranada. Reducir la salsa casi hasta la mitad. Una vez frío mezclar el aceite.

### FINAL Y PRESENTACION

Utilizaremos un plato sopero. En el centro colocaremos un poquito de «mousse» de fruta de la pasión y encima pondremos la manzana un poco arrugada. Salsearemos por encima (la salsa debe estar bien mezclada) y colocaremos una menta al lado.

Abajo izquierda, interior del restaurante Arzak. Antigua casona, fue construida en 1897 por los abuelos de Juan Mari para ser una bodega de vinos, taberna y casa de comidas en el pueblo de Alza, ahora perteneciente a San Sebastián. Abajo derecha, Juan Mari, Premio Nacional de Gastronomía, con su hija Elena en plena tarea creativa

