

mallorca a la carta

GUÍA GASTRONÓMICA ● RECETAS
RESTAURANTES ● VINOS ● COCINEROS

Fusión entre dos mundos

El concepto mediterráneo de las cosas, la filosofía conceptual del Extremo Oriente, la ancestral cultura del agua como medio relajante se concentra en Blau Porto Petro

La estrategia del Blau Porto Petro es precisamente este depurado concepto de hotel, donde todo gira alrededor del relajamiento y el placer para el cliente. Se trata de un complejo hotelero que ocupa lo que fue el Club Mediterranée, ahora en una nueva etapa de ser también profeta en su tierra, pues los mallorquines también pueden disfrutar de una serie de placeres sin salir de su propia isla.

“Ahora iniciaremos la elaboración del *sushi*. Así que sigan los diferentes pasos para que cada uno lo logre realizar y disfrutar”, indica Alvaro Arbecoa, chef ejecutivo del Blau Porto Petro, traduciendo a Toshio Tsutsui dirigiéndose a los alumnos del curso de cocina japonesa. Se trata de la primera de las promociones organizadas por la dirección de este hotel de cinco estrellas ‘Beach, Resort & Spa’, ostentada por Obús Birced, pensadas también para mallorquines y residentes. La intención es implicar a las divisiones del hotel y a sus diferentes equipos humanos.

Tochio Tsutsui es japonés, cocinero, maestro en técnicas plásticas ancestrales niponas y especialista en artes marciales. Está al frente del restaurante Midori, espacio que el Blau Porto Petro dedica a la cocina nipona.



■ Willy Tochio Tsutsui y algunos alumnos del curso de cocina japonesa. Foto: Willy.

Saber más

Una especia para cada alimento

Las especias o hierbas aromáticas son un recurso indispensable en la cocina, aumentan el aroma y el sabor de cada uno de los ingredientes de cualquier tipo de plato. Pero no se debe combinar cualquier especia con cualquier alimento. Distinguimos estas especias o hierbas aromáticas:

-Especias base: ajo en polvo, cebolla, nuez moscada, pimienta, pimienta en polvo, pimienta, coriandro, tomillo y albahaca. Ideales para verduras, sopas, salsas, rellenos, arroz, setas, patatas y todas las legumbres.

-Especias suaves o dulces: anís, hinojo, vainilla, clavo, canela y cardamomo. Se utilizan para dar sabor y aroma a los preparados dulces (flanes, pasteles, mermeladas, etc.)

-Especias fuertes o ásperas: pimienta picante, pimienta negra, pimienta blanca, ajo, cebolla, apio, comino, perejil, salvia, romero, rábano, melisa, laurel, eneldo, mostaza, clavo, cúrcuma. Condimentan carnes, verduras, legumbres, sopas, arroz, setas o patatas.

-Especias de relleno: clavo, jengibre, hinojo y cardamomo. Solo un toque para los dos grupos anteriores.



■ D.P. Diversos botes de especias de cualquier cocina actual.

Delicatessen

■ PRODUCTOS

Sushi para principiantes

Cuando hace ocho años la novelista irlandesa Marian Keyes publicó su *Sushi para principiantes* la cultura culinaria japonesa ya tenía un sitio privilegiado en la memoria gustativa de muchos. Y el fenómeno de la cocina oriental no había hecho más que empezar, pero para aquellos que aún reaccionan con un no rotundo a las propuestas de ampliación del paladar hacia aires orientales, este es un minidiccionario de los productos más comunes:

Sushi: base de arroz con vinagre de arroz, azúcar y sal.

Dashi: caldo a base de pescado, carne o algas.

Mirin: vino de arroz integral semifermentado. Contiene agua, arroz y sal marina.

Umeboshi: ciruelas fermentadas con sal. Se toman con té bancha y sal de soja para combatir la gripe.



Judías azuki: Judías rojas, muy utilizadas para preparar repostería, helados y cremas.

Shiitake: seta que se consume fresca con verdura y seca en ensaladas.

Miso: pasta obtenida al macerar haba de soja con cereales, agua sal y fermento. Se utiliza como condimento en ensaladas, salsas y sopas.

Tofu: cuajada o queso de soja, pobre en grasas y calorías, sin colesterol y rico en proteínas, de sabor neutro.

Wasabi: pasta de rábano blanco muy picante.

Por otro lado, las algas son un alimento fundamental en la cocina japonesa, acompañan todo tipo de alimento. Estas son las más comunes:

Nori: algas rojas o púrpuras, típicas para el sushi.

Kombu: gran aporte de calcio, hierro, potasio y yodo, se usan para preparar *dashi*.

Hijiki: una de las más populares, con forma de fideos negros cuando se ponen en remojo.

Arame: similar al anterior, aunque más dulce y menos crujiente.

Varech: rica en yodo, contiene alginato, un componente que se utiliza como aditivo a modo de espesante.