

lennox hastie

La ciencia del fuego

FIREDOOR, SIDNEY (AUSTRALIA)
Fotos: Nikki To

Este mes de septiembre ha llegado a nuestro país la versión en castellano del libro *En busca del fuego*, en el que el chef australiano Lennox Hastie, al frente del restaurante Firedoor y discípulo del inigualable Bittor Arginzoniz, vuelca su amplio conocimiento en torno a una de las grandes tendencias gastronómicas actuales.

Editado por Librooks y disponible en booksforchefs.com, esta interesante obra técnica no solo recoge recetas y consejos, sino que desgana de forma pormenorizada información imprescindible para dominar la cocina con fuego. Así, se habla de las distintas fases del fuego y cómo sacar partido culinario a cada una, de los utensilios necesarios... Incluso se adentra en el vasto mundo de las leñas. Y es que, aunque el fuego nos ha acompañado en cocina desde tiempos inmemoriales, no son muchos los que hoy dominan a la perfección sus secretos. Como anticipo de este libro, desvelamos tres de sus recetas y glosamos una pequeña muestra de la extensa clasificación de leñas que Lennox Hastie ha realizado.

Introducción al mundo de las leñas

Uno de los grandes apartados del libro hace referencia a la amplia variedad de tipos de leña que están al alcance del profesional. El chef australiano ha realizado una valiosa tabla en la que identifica las características y usos adecuados de más de 50 tipos de leña. Desde las más reconocibles (roble, naranjo, abedul) hasta las más sorprendentes (mezquite, paco, quebracho). Nosotros reseñamos aquí cinco de ellas, una selección que viene a subrayar las grandes diferencias que se obtendrán según la madera utilizada.

Como consideraciones previas, Lennox Hastie señala que cuanto más densa sea la leña seca, más tiempo arderá y a mayor temperatura. "La elección de la leña es una cuestión de gustos. Sin embargo, conviene reflexionar sobre qué leñas deben emparejarse con qué ingredientes. Piensa en la potencia de sabor del alimento y trata de combinarlo con una leña que lo complementa. Por ejemplo, la leña de nectarino no





transmite el sabor de su fruto, pero aportará un toque más ligero y dulce que una madera más robusta, como el roble”.

Otro aspecto a tener en cuenta es el secado de la leña. El secado al aire libre tiene la ventaja de que elimina los componentes químicos no deseados y los taninos amargos. El proceso varía según la madera, pero suele durar al menos dos años, tres en el caso del eucalipto australiano y el roble. La madera dura recién cortada tiene un 50% de su peso en agua. Por ello cuesta encenderla y desprende vapor y humo en lugar de calor, dando sabores no muy deseados en los alimentos.

Por el contrario, una madera dura seca contiene solo un 5% de agua. El resto es celulosa, hemicelulosa, lignina y un pequeño 1% de minerales. Este porcentaje cambia según la especie, la subespecie, la edad, el suelo y el clima. Estos minerales pueden afectar notablemente al aroma y al sabor del humo. Destacar también que un secado correcto incrementa el nivel de lactonas, lo que transforma el sabor que aporta la madera.



Algunos tipos de leña

EUCALIPTO

La familia de los eucaliptos es muy variada, integrada por más de 800 especies. Su densidad oscila entre los 850-1200 kg/m³. Algunas variedades de eucalipto pueden aportar un ligero olor resinoso y medicinal por las resinas que contienen. Por tanto, estas variedades no son ideales para cocinar, aunque sí que son una excelente fuente de calor de combustión lenta. Entre las variedades que sí son aptas para cocinar encontramos el eucalipto australiano (la mejor madera australiana), el jarrah, el mallee y el eucalipto rojo.

ROBLE

Es una de las mejores leñas, óptima para todo tipo de alimentos. Es una leña sólida de combustión lenta que genera mucho calor con poca llama. Hay que tener en cuenta que si no está completamente seca (tarda 2-3 años), el humo puede ser muy denso y amargo. La densidad ronda los 740-800 kg/m³. Con ella se puede trabajar el cerdo, la ternera, el pescado azul, las verduras, la fruta e incluso el queso. Según las especies de roble, obtenemos unos matices u otros. Por ejemplo, el roble común nos da un alto contenido en taninos mientras que el roble albar (*Quercus petraea*) aporta más componentes aromáticos.

OLIVO

De la familia Oleaceae, aporta una leña más ligera, con una llama alta y errática. Su densidad es de 990 kg/m³. Interesante para cocinar cordero joven, frutas y verduras como los pimientos, los tomates y las berenjenas.

CEDRO

Por ser resinosa, restallar y crear un hollín aceitoso, el pino no suele ser adecuado para la cocción de alimentos. Sin embargo, dentro de la misma familia nos encontramos con el cedro, que desprende un rico aroma a tabaco. Produce un calor uniforme y una llama moderada. Es excelente para cocina y ahumar. De hecho, algunos quesos se envasan en cajas de cedro. Su densidad es baja, 360 kg/m³.

MANZANO

Una de las mejores leñas, similar a la del peral. Desprende un agradable aroma dulce, perfecto para cocina y ahumar, porque alcanza altas temperaturas sin generar mucha llama. Confiere un sabor ligeramente ahumado con toques dulces afrutados. Su densidad aproximada es de 830 kg/m³. Es muy adecuada para carnes de ave y marisco, aunque puede complementar casi cualquier alimento.



De origen británico, Lennox Hastie cuenta con una larga trayectoria como cocinero, con experiencias en varios de los más destacados restaurantes y hoteles de Europa. El punto de inflexión en su carrera lo marca el tiempo pasado en Asador Etxebarri junto a Bittor Arginzoniz. Allí redescubre el potencial del fuego y de la cocina más elemental. Tras cinco años perfeccionando el arte de dominar la leña, la parrilla, las brasas, el humo y las cenizas, regresa a Sídney. Allí finalmente abre Firedoor, un restaurante que no usa ni gas ni electricidad: “tenemos dos hornos de leña, tres parrillas y un fuego de leña”. A partir de ellos surgen todos los platos. Fruto de su conocimiento llega este libro, de 256 páginas, que va más allá de la barbacoa e incluye más de 80 recetas, divididas entre Verduras, Pescado y Marisco, Carne, Fruta, Lácteos y Trigo.

“Preparamos este plato solo cuando es temporada. Los espárragos frescos están firmes y tienen la punta dura y rígida. El agretti, de origen mediterráneo y también conocido como barrilla, es una planta succulenta que crece en terrenos salados. Se puede sustituir por salicornia o karkalla”

TIPO DE LEÑA: NARANJO U OLIVO

CALOR: BRASAS ALTAS

Ingredientes

- 4 u manojos de espárragos verdes
- 1 u naranja
- 2 u rebanadas de pan de centeno integral
- cs sal marina
- 500 g mejillones vivos limpios *
- 100 ml aceite de oliva virgen extra suave y afrutado (arbequina o koroneiki)
- cs ralladura y zumo de medio limón
- 100 g agretti

Preparar las brasas y colocar la rejilla de enfriamiento justo encima. Pelar la naranja, con cuidado de retirar bien toda la piel blanca (albedo). Exprimirla y reservar el zumo. Por otro lado, tostar la piel con la rejilla de enfriamiento a unos 20 cm por encima de las brasas. Retirar las pieles y dejarlas enfriar. Machacarlas con un mortero hasta obtener un polvo fino. Reservarlo.

Tostar las rebanadas de pan en la rejilla sobre las brasas. Retirarlas, dejarlas enfriar y triturarlas en robot de cocina hasta obtener migas gruesas. Sazonarlas.

Extender las brasas de manera uniforme por la base de la parrilla y colocar la rejilla de enfriamiento cerca de las brasas, a unos 2,5 cm. Colocar los mejillones en un lado de la rejilla y cubrirlos con una sartén refractaria que haga de tapa. Dejarlos 2-3 minutos. Con unas pinzas, pasar los mejillones con cuidado a un plato a medida que se vayan abriendo, procurando preservar todo su jugo de cocción. Colar el jugo en una cazuela y calentarlo a fuego medio. Añadir el zumo de naranja y dejar que se reduzca a la mitad. Retirar los mejillones de sus valvas, quitando las barbas con cuchillo. Triturarlos en robot de cocina junto con la reducción de mejillón y naranja y el aceite de oliva. Obtener una crema fina. Pasar por colador de malla fina y dejar enfriar. Reservar.

Preparar los espárragos desechando las bases, que son más duras y leñosas. Asar en la rejilla de enfriamiento a 5 cm por encima de las brasas durante 3-4 minutos, hasta que estén tiernos y ligeramente chamuscados. Retirar de la rejilla y sazonar con ralladura y zumo de limón, y con un chorrito de aceite de oliva.

EMPLATADO. Colocar los espárragos junto a una cucharada de crema de mejillones espolvoreada con el polvo de naranja tostada. Decorar con las migas de pan de centeno y el agretti. Servir de inmediato.

* Es importante desechar los mejillones que estén descascarillados, rotos o dañados. También los que estén abiertos. Si es necesario, retirar el biso y limpiar bien. Dejarlos reposar en agua salada 30 minutos. Escurrirlos y lavar con agua fría antes de cocinarlos.



ESPÁRRAGOS,
CREMA DE
MEJILLONES,
CENTENO

“Hacer pulpo a la parrilla puede ser todo un reto, porque su fuerza y estructura muscular, distribuida en sus ocho tentáculos, hacen que pueda quedar duro y gomoso. Hay que cocinarlo muy rápido o muy despacio y ablandarlo antes. En Firedoor utilizamos pulpos medianos del estrecho de Bass. Los capturan y luego los ablandan. El intenso calor de las brasas permite que el pulpo se haga rápido y mantiene tierno. El fuego de leña lo quema y ahúma ligeramente, dando un sabor que se complementa con el radicchio agridulce y que se enriquece con el guanciale mantecoso y la cremosidad de las nueces de macadamia que, laminadas muy finas, se asemejan al parmesano”.

TIPO DE LEÑA: PREFERENTEMENTE CEREZO
CALOR: BRASAS ALTAS

Ingredientes

- 1 u pulpo mediano blando
- 1 u radicchio de Treviso en cuartos *
- 60 ml aceite de oliva virgen extra
- 20 ml vinagre de vino tinto añejo
- cs sal marina
- cs ralladura de media naranja
- 12 u lonchas de guanciale (carea de cerdo curada)
- 100 g nueces de macadamia frescas
- 12 u ramas de agretti

Preparar las brasas y colocar la rejilla de enfriamiento justo encima. Preparar el pulpo separando los tentáculos. Lavarlos bajo el grifo y secar con un paño. Mezclar el radicchio con la mitad del aceite de oliva y el vinagre, y asarlo sobre las brasas durante 2 minutos por cada lado. Asar el pulpo sobre las brasas también durante 2 minutos por cada lado, dándole la vuelta una vez. Sazonar y retirar del fuego. Aliñar el radicchio y el pulpo con la ralladura de naranja, el aceite de oliva y el vinagre restantes. Colocar el guanciale en una bandeja de metal 20 cm por encima de las brasas y calentar ligeramente hasta que esté traslúcido.

ACABADO Y EMPLATADO. Cortar cada tentáculo en cuatro trozos y disponerlos en un plato entre las hojas de achicoria (radicchio). Terminar con lonchas de guanciale calientes, verter la mezcla de jugos por encima y esparcir las nueces de macadamia cortadas muy finas con una mandolina y las ramas de agretti.

*el radicchio de Treviso tiene un toque menos amargo que la achicoria común. Si se utiliza la achicoria común, apostar por un vinagre más dulce, como el de Pedro Ximénez.



PULPO, RADICCHIO,
MACADAMIA

Aunque el cordero es la carne más utilizada, ya en la época del romano Virgilio se asaban cabras en un espetón. Es un método atemporal en el que hay que girar constantemente el animal para que se haga de manera uniforme. Con la cruz de asado argentina, una gran estructura metálica en la que se sostiene el cuerpo del animal mientras se cocina, no es necesario girar el animal. Y es que ésta se extiende en vertical y se coloca junto al fuego para que se haga lentamente. El ángulo y la distancia se ajustan poco a poco. Un animal entero se debe cocinar sobre el fuego despacio, sin prisa. Este proceso derrite el exceso de grasa y genera una carne tierna con una corteza caramelizada.

El cabrito (la cría lactante) tiene una rica capa uniforme de grasa de leche, que es necesaria para soportar un asado largo y lento. Su carne es más dulce que la del cordero lechal. La boer es una raza caprina de Sudáfrica que, en la actualidad, se cría en todo el mundo. Es muy apreciada por la calidad de sus crías, de entre 40 y 60 días.

TIPO DE LEÑA: EUCALIPTO AUSTRALIANO U OLIVO
CALOR: ADYACENTE, BRASAS ALTAS

Ingredientes

- 1 u cabrito de 8-10 kg
- 1000 ml agua filtrada
- 1000 ml vino blanco seco
- 40 ml vinagre de sidra
- 1000 g sal marina
- 1/2 u cabeza de ajo chafada
- 1 u manojito grande de romero atado

Preparar un foso. Encender un gran fuego y preparar las brasas.

Preparar el cabrito. Romper el hueso de la cadera a cada lado para abrirla por los extremos de las patas. Hacer un corte por la columna vertebral desde el interior con una sierra de arco y presionar con fuerza en cada lado para extender el animal y que quede plano. Fijar bien el cabrito a la cruz, pasando un alambre fino a través de la carne de las patas cerca del hueso, para tensarla cuando se ate con alicates al asador. Pasar el alambre por la columna vertebral y fijarlo a la cruz, para asegurar que la pieza está bien sujeta durante el asado. Suspender el animal con la cabeza hacia abajo, en un ángulo de 45 grados con respecto al suelo, y a una distancia de 1,5 – 2 metros del fuego.

El fuego debería estar adyacente a las patas traseras del animal. Con un rastrillo, distribuir brasas altas alrededor de la base y de los lados de la cruz, asegurándose de que no haya fuego directamente debajo.

En una cazuela grande, llevar a ebullición el agua, el vino, el vinagre y la sal y después agregar el ajo chafado. Retirar del fuego y dejar enfriar. Usar el manojito de romero atado como si fuera un pincel: sumergirlo en la solución salina y golpear después el cabrito con él por todos lados, para liberar los aceites aromáticos del romero. Repetir esta operación de forma intermitente durante las dos primeras horas del asado, para proporcionar al cabrito una llamativa costra de sal a medida que la grasa se va derritiendo.

Asarlo durante 3-4 horas por el lado del hueso. Es necesario ir alimentando el fuego y rastrillando las brasas para asegurar un calor continuo y uniforme. Al cabo de unas tres horas, la paletilla debería empezar a sangrar y el colágeno a formarse por el lado de la piel. Esto indica que es el momento de darle la vuelta.

Girar el animal con cuidado y colocarlo en un ángulo más cerca del suelo. Asar durante una hora más. La piel debería adquirir un bonito color tostado y tener una corteza fina que suene hueca cuando se la golpea. Con guantes, retirar con cuidado del fuego y dejar reposar durante 15-20 minutos en una mesa grande. Sacar entonces el cabrito de la cruz. Con pinzas y cuchillo carnicero, dividirlo en cuarto delantero, cuarto trasero y patas. Separar la carne jugosa del hueso, trabajando de sección en sección. Servir de inmediato.



CABRITO