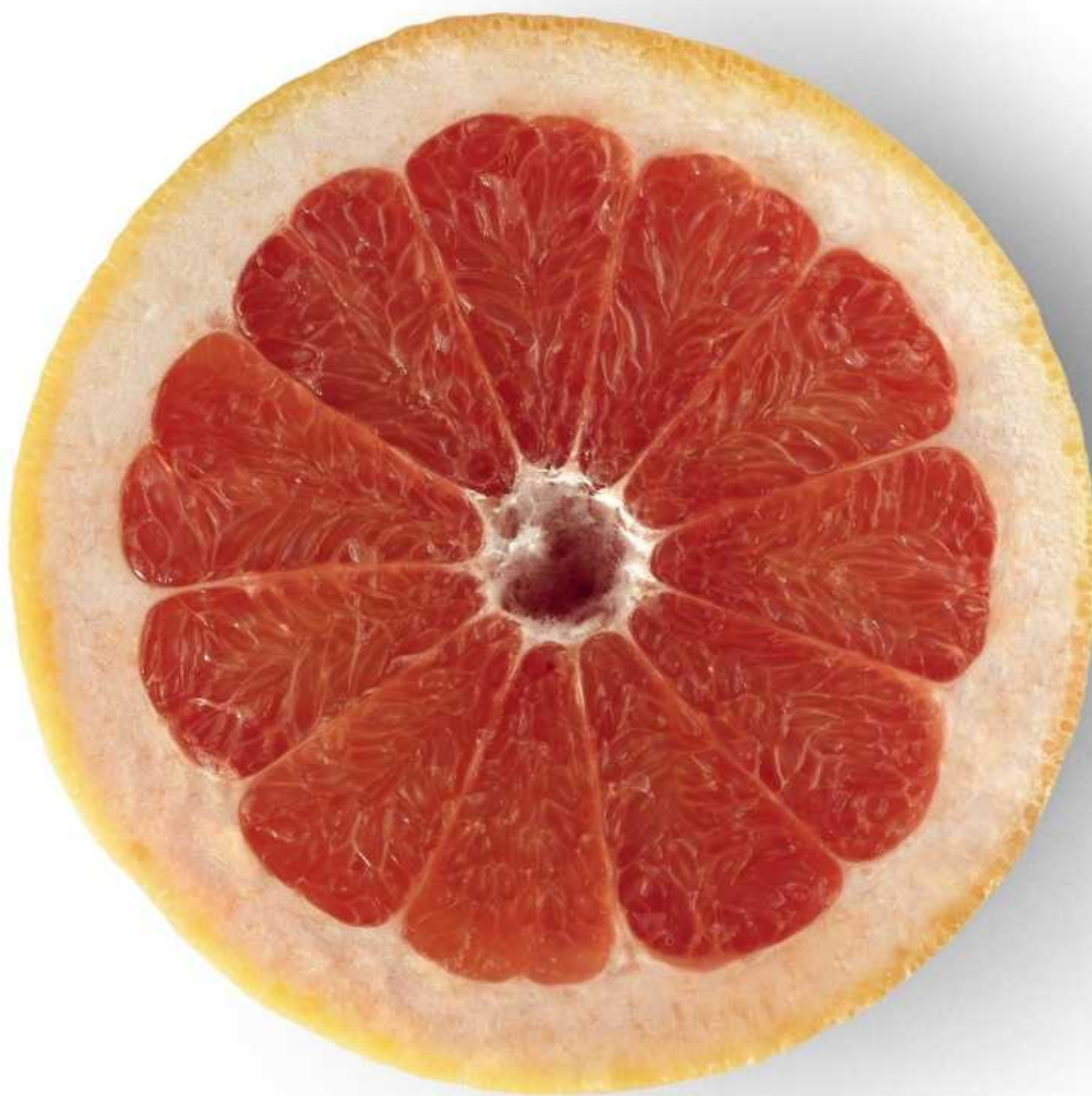
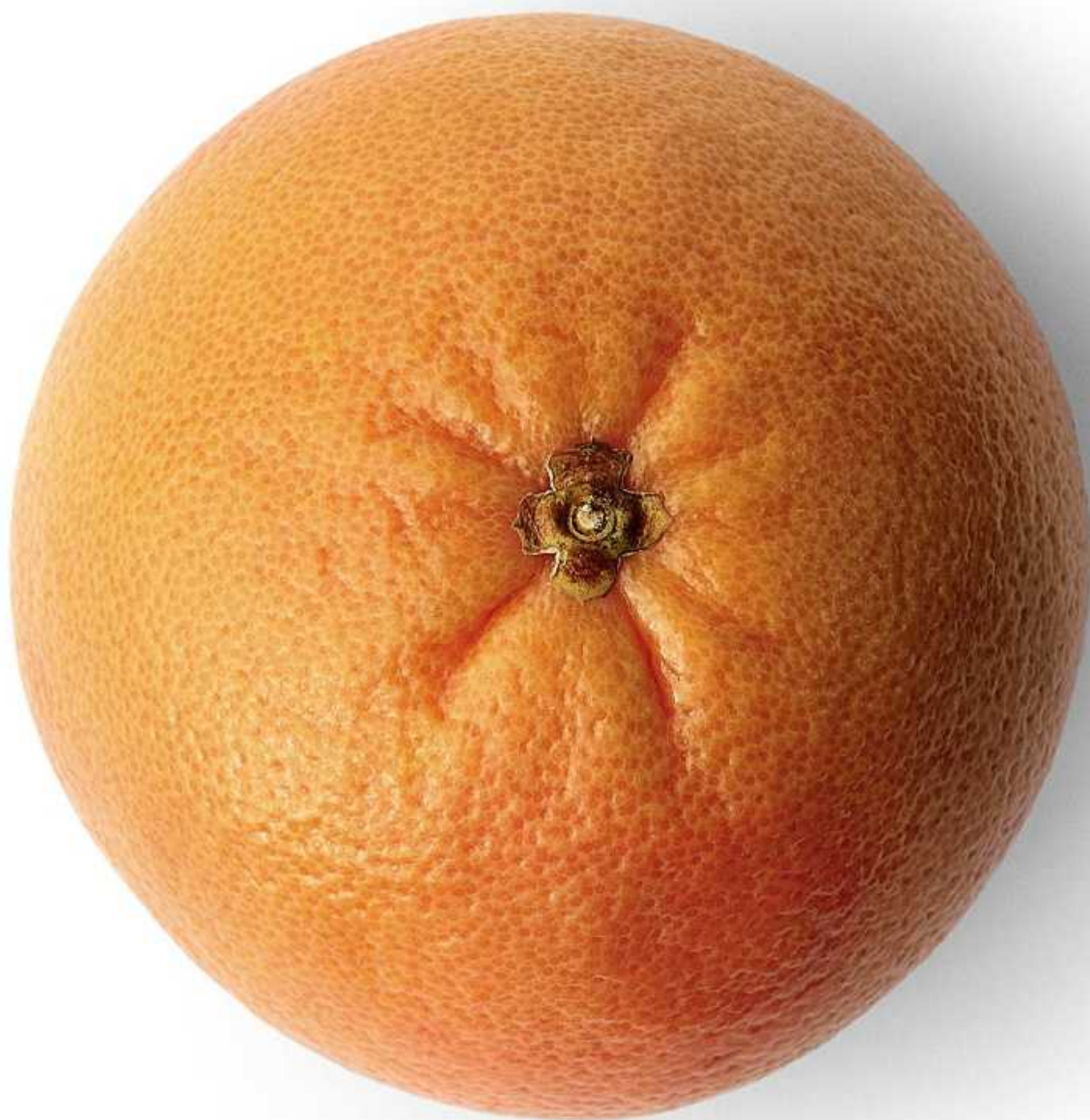


PULP



NON-FICTION

El pomelo español está haciendo amigos en el extranjero. Su piel amarilla o rosada, su pulpa roja y ácida, sus cualidades nutritivas y la fragancia de sus aromas le están ayudando a ganar cuotas cada vez mayores en los importantes mercados de Francia, Alemania y otros países europeos. Sin embargo, el pomelo es prácticamente un desconocido en España y en la gastronomía tradicional española. En Murcia, corazón de la región del pomelo, los agricultores hacen todo lo posible por dar a conocer este succulento cítrico *made in Spain*.



TEXTO
ADRIENNE SMITH/©ICEX

FOTOS
AMADOR TORIL/©ICEX

TRADUCCIÓN
PABLO BADÍA/©ICEX

No es nada raro que quienes viajan a Murcia vuelvan con el coche cargado de frutas y hortalizas. Situada en el vértice sudoriental de la península Ibérica, Murcia se extiende entre las comunidades de Andalucía, Valencia y Castilla-La Mancha, hasta encontrarse con el mar Mediterráneo por el sureste. Su clima mediterráneo semiárido es ideal para el cultivo de lechugas, alcachofas, tomates y uvas Monastrell, empleadas para producir los excelentes tintos con mucho cuerpo típicos de la zona. Aunque se ven grandes extensiones de naranjos y limoneros, otro de los productos importantes de la Región de Murcia es el pomelo, que se exporta a todo el mundo (la mayor parte tiene como destino Europa). En invierno, estos huertos de frutales la primera impresión que causan es de sorpresa. En su desplazamiento desde Madrid hacia el sur, el tren serpentea por áridas extensiones de albaricoqueros, ciruelos y melocotoneros, paisajes agrestes salpicados de relucientes paneles solares. A las afueras de Murcia, el intenso verdor de los cítricos cargados de fruta transforma súbitamente el paisaje en un colorido jardín mediterráneo. Al volver de Murcia con una caja de 20 kg / 44 lb de pomelos, entendí el papel que tiene este producto en el mercado español de exportación y su intento por conseguir un merecido reconocimiento en el mercado nacional.

Un tesoro tropical

En 1750 el naturalista galés Griffith Hughes (1707-1758) descubría en las

islas Barbados el pomelo, al que llamó “la fruta prohibida”, ya que, por aquel tiempo, andaba buscando el árbol del bien y del mal en el Jardín del Edén. Más tarde, el nombre que se le dio en inglés fue *grapefruit* o “fruta de la uva”, al parecer porque los frutos cuelgan en racimos como si se tratara de enormes uvas. El pomelo original era un híbrido accidental de dos trasplantes asiáticos: el shaddock y el naranjo dulce. El shaddock, un antiguo cítrico cuyo origen asiático se remonta al año 100 antes de Cristo, toma su nombre del capitán inglés Philip Shaddock, quien supuestamente llevó por primera vez estos frutos a las islas Barbados, en 1649. Actualmente, es importante distinguir entre pomelo y shaddock, pues a menudo estas denominaciones se usan incorrectamente. El pomelo es de la especie *Citrus paradisi*, mientras que el shaddock (a veces llamado *pummelo*) de la *Citrus maxima* y, frecuentemente, en los mercados europeos se les conoce por el nombre de pomelo chino o asiático. El shaddock tiene forma de pera gigante, con la pulpa firme o crujiente y la piel gruesa. Como otras muchas especies botánicas del Nuevo Mundo, el pomelo finalmente acabó por llegar a España. Sin embargo, no llegó a convertirse en un cultivo tradicional ni fue un componente básico de la dieta española. El pomelo no empezó a cultivarse con fines comerciales en España hasta finales de los años setenta y principios de los ochenta. En la actualidad se dedican unas 2.300 ha / 5.700 ac de tierra a su cultivo.

Pese a que también se cultiva en el sur de Valencia y Alicante, y en algunas zonas de Huelva y Sevilla, Murcia es, sin duda, la región del pomelo en España y donde se producen 30.000 de las 55.000 toneladas anuales que se recolectan en todo el país. Esto es particularmente cierto en las comarcas del sur de la comunidad: Campo de Cartagena, el valle del Guadalentín y Águilas. La riqueza agrícola de Murcia se debe a una combinación de clima y geografía: dos ríos, el Segura y su afluente el Guadalentín; el mar Mediterráneo, y una serie de cadenas montañosas que rodean y atraviesan la ciudad de Murcia. El paisaje varía entre pinos y bosques de hoja caduca, y el relieve, rocoso y agreste en algunas partes, se relaja más adelante en campos y huertos de frutales que descienden en pendiente. Según José Luis Albacete, cuya empresa Earmur se encuentra en la ladera norte de la sierra de Carraschoy, a unos 14 km / 8,5 mi al sudoeste de la ciudad de Murcia, hay muchas razones para que el pomelo sea un cultivo ideal en la región. Pionero en el cultivo del pomelo en España, José Luis empezó con la producción de almendras, pero las dificultades, cada vez mayores, del mercado le llevaron a probar algo nuevo. Durante cincuenta años, su abuelo dedicó un pequeño rincón de tierra para experimentar con el entonces poco conocido pomelo. José Luis conoció de primera mano la relativa facilidad para el cultivo de estos cítricos en esta zona de abundante sol, tierra suelta y ausencia,





casi total, de plagas y heladas. Viajó hasta Tejas, y hasta donde consideró necesario, para estudiar exhaustivamente el cultivo del pomelo. Al volver, intentó convencer a amigos y vecinos para que siguieran sus pasos y empezaran a plantar el cítrico.

Actualmente, Earmur produce unas 3.000 toneladas de pomelo, y José Luis prevé un aumento de la producción de hasta 10.000 toneladas en dos o tres años, cuando las plantaciones más jóvenes alcancen la madurez productiva. El éxito que la empresa ha obtenido con este cultivo es evidente.

Visité la plantación a principios de diciembre. Por una carretera flanqueada por pomelos muy cargados de fruta decenas de perdices huían corriendo a ambos lados de la misma. Esta fruta dorada crece en racimos que suelen concentrarse en las partes bajas del árbol, colgando hasta tocar el suelo como si fueran las puntas de los dedos. Resultaba impresionante ver tantos frutos, y tan grandes, en un árbol y pensar, además, que debían recolectarse a mano, uno por uno.

La zona de Águilas, situada en la costa, goza de un microclima aún más diferenciado, pues se encuentra entre el mar y las montañas. El clima es benigno, con temperaturas moderadas, lo que produce una menor acidez en el fruto, puesto que la acidez aumenta con las grandes diferencias de temperatura entre el día y la noche y con los primeros fríos del invierno.

La empresa Grupo G's España cultiva pomelo en la zona de Águilas desde hace treinta años. Parte de sus huertos están labrados en la ladera de las montañas que se orienta al mar, y el resto en la ladera opuesta, lo cual les permite obtener una cosecha temprana

y otra tardía. G's España fue la empresa pionera en introducir la variedad Star Ruby en España a finales de los años setenta. Según Ponciano Pons, director de grandes cuentas de la empresa, los pomelos de la variedad Star Ruby que se cultivan aquí tienen una acidez apreciablemente menor que la de los turcos o israelíes. En un principio, la empresa plantó más variedades, pero actualmente sólo cultiva los populares pomelos Star Ruby, con una producción anual de 8.000 toneladas.

Star Ruby y Río Red

Por su color, los pomelos se clasifican según las variedades roja, rosa o blanca. Los dos tipos más importantes que se cultivan actualmente en España son de la variedad roja: Star Ruby y Río Red. Puesto que el propio pomelo es un híbrido, sus distintas variedades son mutaciones naturales, cruces o, más a menudo, elaboraciones mediante la irradiación del brote o la semilla. Star Ruby se creó en 1970 mediante irradiación. Esta variedad sin semillas se caracteriza por su piel fina y lisa, su jugosidad y su pulpa rosada-roja profunda, cuya coloración se considera la más intensa de todas las variedades. Río Red, también producto de la irradiación, se desarrolló en 1976. Estas jugosas frutas suelen tener una coloración menos profunda que la Star Ruby, una piel ligeramente más gruesa y dos o tres pepitas por pieza. El investigador tejano Richard Hensz fue quien desarrolló ambas variedades. Según José Luis Albacete, la diferencia entre las dos variedades puede ser muy sutil. Para demostrarlo, abrió dos frutas, una de cada variedad, recién

Una fruta muy sana

En cierto modo, la frecuente asociación del pomelo con la pérdida de peso no está lejos de la realidad. La "dieta del pomelo" apareció por primera vez en los años treinta y ha tenido varias reapariciones populares desde entonces. En 2004 el doctor Ken Fujioka, de la prestigiosa Clínica Scripps (San Diego, EE UU), confirmó los beneficios que aporta el pomelo para perder peso en un estudio de 12 semanas de duración. Un centenar de hombres y mujeres consumieron esa fruta en cada comida y perdieron gradualmente de 1,5 a 5 kg / 3 lb 6 oz a 11 lb. Los investigadores detectaron un vínculo entre el pomelo y la insulina, una hormona importante en la regulación del metabolismo de las grasas.

Estas son sólo algunas de las numerosas ventajas nutritivas de este cítrico. Médicos y nutricionistas suelen recomendar el pomelo como una excelente fuente de vitaminas y nutrientes. Según el *Nutrition Action Healthletter*, publicado por el Center for Science in the Public Interest de EE UU, tiene más fibra que las naranjas, las manzanas o los plátanos. Esta fibra ayuda a prevenir el estreñimiento y puede reducir el riesgo de cáncer de colon, al tiempo que contribuye a reducir el colesterol. Las variedades de pomelo rosa y roja también contienen una gran cantidad de licopeno, un antioxidante que se cree que ayuda a prevenir el cáncer de próstata, como se explica en un artículo publicado por la Facultad de Medicina de la Universidad de Toronto (Canadá).

El pomelo es una fuente excelente de vitaminas A y C, de potasio y ácido fólico, además de tener unos niveles muy bajos de grasas saturadas, colesterol y sodio. Como aspecto secundario, se ha comprobado que el pomelo incrementa la absorción de determinados medicamentos. Si bien esto puede tener un efecto positivo con algunos fármacos, también es cierto que puede producir resultados no deseables con otros.

recolectadas de los árboles para que yo las probara. Ambas tenían una acidez intensa y refrescante que quedaba atenuada por la dulzura de la fruta y el característico aroma del pomelo. Presentaban una forma y un tamaño idénticos, un color naranja-amarillo pálido con toques de un rosáceo profundo en la cáscara y el mismo tono rosado-rojo oscuro en su interior. Aunque me pareció extremadamente idílico encontrarme saboreando pomelos recién recolectados en medio de un pintoresco huerto de cítricos en el sudeste de España, no fui capaz de distinguir a qué variedad correspondía cada uno. En realidad, la verdadera diferencia es una cuestión económica. José Luis me explicó que la variedad Star Ruby es más conocida, pero el tiempo ha demostrado que es un tanto más delicada, resiste menos la exposición al sol y la producción disminuye a partir de los 15 años. Otras variedades de pomelo, como el más robusto Río Red, suelen producir fruta durante 30 o 40 años, y pueden vivir hasta los 100.

Un tercer pomelo que se produce en España es la variedad blanca, conocida como Marsh Seedless o White Marsh. Plantada por primera vez en Florida alrededor de 1860, Marsh es una de las variedades de pomelo más antiguas y la más cultivada en todo el mundo. Este vigoroso árbol produce frutos de tamaño pequeño o mediano con una pulpa suave y jugosa de color blancuzco-amarillento. Esta variedad era la que originalmente se cultivaba en España, pero en los últimos diez años, el cultivo ha pasado a ser casi por completo el de las variedades rojas. Esta tendencia se ha repetido en todo el mundo. José Antonio



García, director de la Asociación Interprofesional de Limón y Pomelo (AILIMPO), cree que este cambio se debe en gran parte a su aspecto, pues se cree erróneamente que los pomelos rojos siempre serán más dulces que las variedades blancas; sin embargo, José Luis Albacete cree que “a quien le gusta verdaderamente el pomelo, prefiere el rojo”.

Fruta olvidada, éxito de exportación

Independientemente de que sea rojo o blanco, el debate sobre el pomelo parece ser indiferente para muchos españoles. De hecho, uno de los aspectos más sorprendentes del cultivo del pomelo en España es que muy pocos españoles parecen saber que existe. Según un estudio de julio de 2010 realizado por el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM) a instancias de AILIMPO, tan sólo el 16,4% de los entrevistados consumen pomelo con

cierta frecuencia. Al mismo tiempo, sólo el 23,6% identificaban a España como productora de esta fruta. Se estima que solo un 20% de las 55.000 toneladas de pomelo que se producen anualmente en España se venden en el mercado nacional. Según la hija de José Luis, Nieves Albacete, que dirige ahora Earmur, una gran parte de estas ventas van destinadas a hoteles o cruceros, que atienden a paladares extranjeros más acostumbrados a consumir pomelo en su dieta habitual. Pero si bien solo hay seis o siete empresas españolas que se dedican a este minoritario cítrico, en las últimas temporadas la producción en España ha aumentado o se ha mantenido estable. El cultivo es extremadamente sólido en términos de fluctuaciones de precio. Esta estabilidad se refleja en el hecho de que los productores de pomelo españoles están causando un efecto importante en el mercado europeo de las importaciones. España es ahora el cuarto exportador de pomelos a la Unión Europea, por detrás de Estados Unidos (Florida), Israel y Turquía. En la temporada 2009-2010, el país exportó más de 43.300 toneladas a la UE y 2.300 a otros países. Estos datos suponen un incremento global de más de 7.500 toneladas con respecto a la temporada anterior. Durante años, el mercado internacional del pomelo ha estado dominado por Florida, cuya producción anual media en los años noventa era de alrededor de 1,6 millones de toneladas y representaba entre el 40 y el 60% de las exportaciones mundiales de esta fruta. Pese a que Florida sigue liderando el mercado mundial, su cuota se ha reducido en la última década debido a

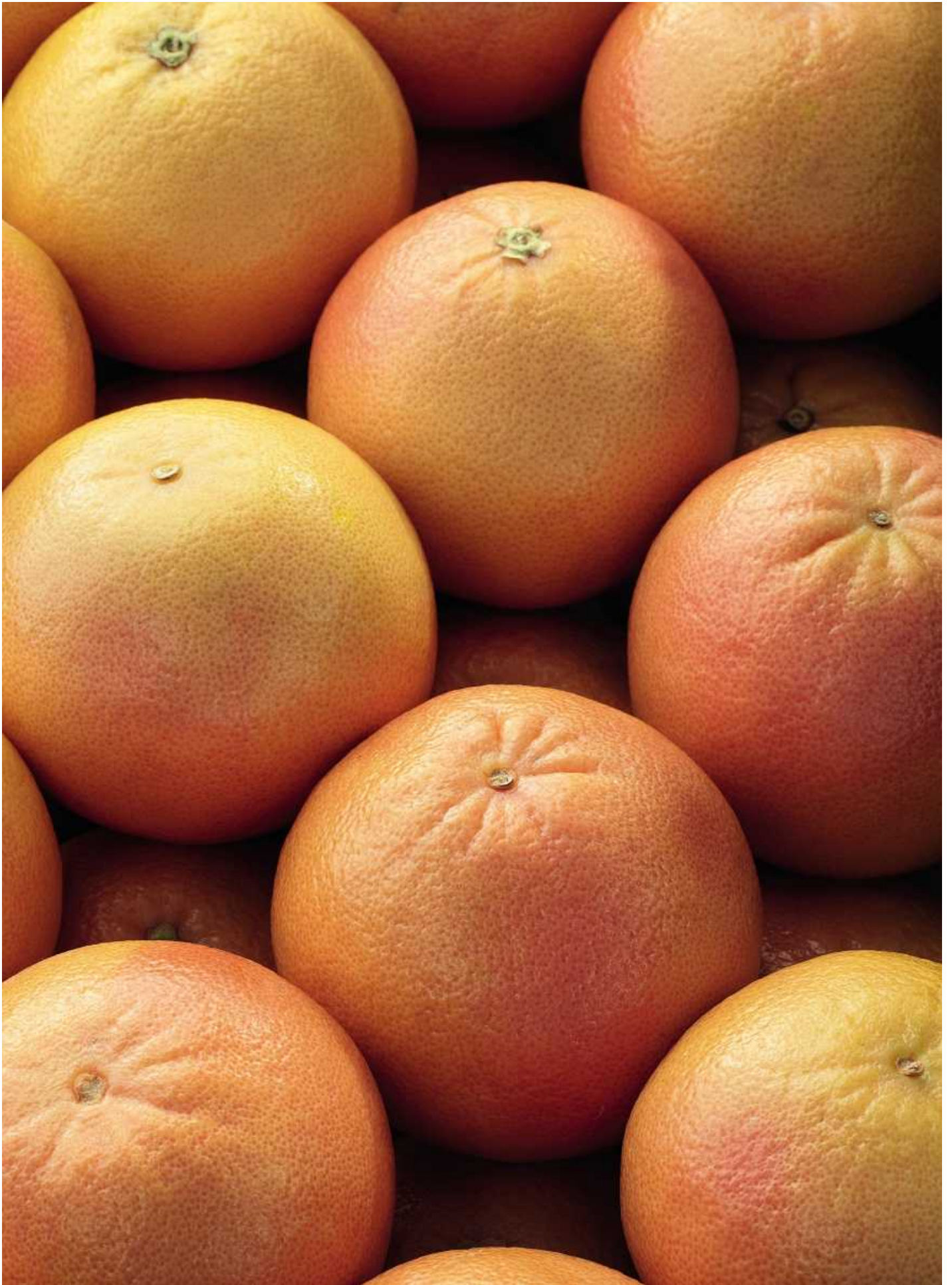


los fenómenos adversos como heladas, huracanes, plagas en los cítricos y otros factores como la disminución de superficie de cultivo por razones urbanísticas. Anteriormente, el 45-50% de las importaciones de pomelos a Europa procedía de Florida, pero en 2006 este porcentaje había caído hasta sólo un 20-25%. Para los productores españoles, estos cambios en el mercado suponen nuevas oportunidades, lo que queda patente en el hecho de que en la actualidad se exporte el 70-80% de la producción. La mayor parte de estas 45.000 toneladas tienen por destino Francia, Alemania, Polonia y la República Checa, entre otros países. También se venden cantidades cada vez mayores a Rusia, un mercado nuevo con un gran potencial.

La cuestión que ahora se plantean los productores españoles es cómo aumentar su participación en el mercado mundial. La solución obvia es intentar diferenciar el pomelo español del producto de la competencia. Aunque en todo el mundo se producen las mismas variedades, el clima y otros factores ambientales inciden en las diferencias que se dan entre una y otra variedad. El pomelo español se caracteriza por su uniformidad de color y tono y por

Web

• www.ailimpo.com
Sitio web de la oficina de la Asociación Interprofesional de Limón y Pomelo (AILIMPO).
(Español e inglés)





y que podría marcar la diferencia: los cortos plazos de entrega, clara ventaja de España como único país productor de pomelo de la Unión Europea. Empresas como Earmur y G's España, además de AILIMPO, hacen todo lo posible para dar a conocer la incomparable frescura del pomelo español.

La fruta más fresca

En Earmur, Nieves Albacete explica que no es nada extraordinario que los pomelos se recolecten por la mañana, se preparen en la fábrica a mediodía y se envíen a Francia por la tarde. Los pomelos españoles se transportan en camiones que directamente llegan a los supermercados de toda la UE. A menudo, los pomelos están en los

su habitual aspecto sin manchas. En términos de variedad individual, un factor diferenciador es que los pomelos Star Ruby españoles suelen ser más grandes que los turcos. Calidad importante a tener en cuenta porque Turquía es el principal exportador al emergente mercado ruso, que a veces demanda la fruta de mayor tamaño, más abundante en España. En relación con el líder del mercado, Florida, José Luis Albacete señala que el pomelo español no es más ácido que el de Florida, famoso por su dulzura, y que “la diferencia entre Florida y España es marketing”. También cree que la menor dulzura que se aprecia en el pomelo español es algo que los productores locales deberían resolver juntos. La temporada de pomelo en España se extiende desde octubre hasta mayo. Sin embargo, a medida que avanza la

temporada la fruta madura y se hace más dulce, lo que significa que los pomelos de otoño son mucho más ácidos que los recolectados en enero o febrero. La recogida o la exportación temprana de fruta más ácida crea una falsa percepción de su calidad general. Mientras que algunos países como Suráfrica controlan estrictamente las fechas de comercialización, la producción española está en función de la demanda inicial del mercado, lo que lógicamente supone precios más elevados para los primeros frutos de la temporada. No es probable que unas pequeñas mejoras en la calidad de la fruta (ya de por sí extraordinaria) y en las prácticas de producción sirvan para aumentar sensiblemente la cuota del mercado de la exportación española. Sin embargo, hay un factor que los productores españoles están intentando aprovechar,





estantes de los supermercados al día siguiente o, como mucho, 72 horas después de su recogida, en el caso del Reino Unido. Es la misma situación que tienen también otros productores españoles, y que les proporciona una gran ventaja con relación a otros países. Los pomelos producidos en Turquía e Israel se transportan a Europa por vía marítima, por lo que pueden tardar en llegar a su destino entre 7 y 10 días desde su recogida. Los frutos procedentes de Florida, Sudamérica y México pueden tardar hasta un mes en recorrer el largo camino que los separa de los estantes de los supermercados europeos. Este almacenamiento prolongado puede ocasionar pérdida de acidez, falta de sabor y susceptibilidad a los hongos. Otro argumento de venta relacionado con la entrega rápida es el concepto de agricultura integrada, término de amplio alcance que hace referencia a la adopción de un enfoque integrado o global en la agricultura. Entre sus prácticas se incluye la promoción de la sostenibilidad mediante métodos de

reducción de residuos y desechos, así como la aplicación de alternativas químicas como el control de plagas biológicas. Esta técnica agrícola es especialmente importante para exportar a países como Alemania y Francia, que conceden prioridad a los productos naturales. El hecho de que el pomelo se cultive tan fácilmente en Murcia permite a los agricultores utilizar muy pocos fertilizantes químicos o pesticidas. Pese a que las frutas no pueden considerarse estrictamente ecológicas debido al uso generalizado de suplementos minerales, Nieves Albacete señala que “aquí los pomelos prácticamente no sufren plagas, por lo que no necesitamos tratarlos ni antes ni después de su recogida”. Como las necesidades de métodos de conservación son mínimas, el proceso de embalado y preparación es también lo más natural posible.

Un buen lugar para ver el proceso en marcha es la fábrica de G's España, en Torre Pacheco, a unos 40 km / 25 mi de la ciudad de Murcia en dirección a

Cartagena. G's España produce 8.000 toneladas de pomelos al año, y la eficiencia de su planta de procesamiento de limones y pomelos explica por sí misma cómo se preparan y transportan estos productos con tanta rapidez. Los pomelos llegan de los campos y son separados según su color en una cinta transportadora por un equipo de eficientes mujeres que, según Juan Alfonso Sánchez, director comercial, tienen el “mejor criterio sobre la calidad y la estética”. A continuación la fruta se lava con jabón neutro y agua, y se recubre con una fina capa de cera, que cae en el fruto en gotas microscópicas distribuidas por unos ventiladores. Así se protege la cáscara y se contribuye a evitar la deshidratación. Se comprueba la calidad de los pomelos (tamaño, color, daños) a través de una increíble batería de cámaras que casi en un instante graban una vista de 360 grados de cada pieza y la clasifican según los parámetros establecidos. El último paso es el envasado, en el que los frutos se introducen en las cajas, bolsas

o redes que requiere cada cliente, y se les stampa un sello con la fecha y la hora exactas antes de transportarlos. Esta fábrica puede procesar hasta 20 toneladas de fruta por hora, fruta que puede consumirse al día siguiente en los hogares de Ámsterdam o Lyon. Una ventaja adicional para los trabajadores es que el olor de esta moderna fábrica es maravilloso.

El cítrico versátil

Si bien el pomelo no ha tenido un papel apreciable en la gastronomía española tradicional, ahora está presente en los menús de muchos de los chefs vanguardistas de renombre, como Rodrigo de la Calle, del restaurante De la Calle, de Aranjuez (véase la sección “Nombre propio”, pág. 84), Joaquín de Felipe del restaurante Europa Decó en el Hotel Urban de Madrid, y Antonio Gras, de Trapería 30, en Murcia.

A Rodrigo de la Calle, maestro de la cocina “gastrobotánica”, le encanta la versatilidad del pomelo, tanto de la cáscara como de la pulpa, sus fragantes aromas y sabores, así como su frescura y su acidez equilibrada. En sus propias palabras: “El pomelo es muy interesante por su elegancia en el paladar, su textura carnosa, su sabor atrevido y adictivo y sus propiedades nutricionales. Es un buen acompañamiento para el marisco dulce, pues la sutil acidez que aporta a las gambas rojas, por ejemplo, ayuda a templar su dulzura. En repostería, me encanta la combinación de

pomelo con nueces, cremas de plátano o chirimoya, que quedan más ligeras con las notas cítricas del pomelo”. Esta idea se refleja en elaboraciones como su *copa de cítricos con espuma de plátano* o sus *castañas asadas y cigalas con endivias rojas braseadas*, que requieren un pomelo rojo completo, así como su cáscara en la salsa. Rodrigo, que se describe a sí mismo como “adicto” al zumo de pomelo, prefiere siempre el pomelo rojo por su delicadeza y su aroma. El chef Joaquín de Felipe también juega con la versatilidad del pomelo rojo, que utiliza en postres y platos principales, particularmente en ceviches como el que prepara utilizando un pescado conocido, dependiendo de la zona, como jurel de Castilla, dorado o medregal del Cabo (*Seriola lalandi*) y chiles, que se maceran con pomelo y otros zumos de cítricos. En su opinión, “el pomelo equilibra los sabores cítricos añadiendo un toque de acidez completamente diferente y atractivo que añade complejidad a los sabores más comunes del limón y la naranja”. Otro uso importante que se da al pomelo en su restaurante es un sorbete que se toma antes del postre para limpiar el paladar y que a menudo se combina con espuma de coco. No sólo refresca el paladar, sino que también facilita la digestión.

Podría pensarse que el pomelo tiene una mayor presencia en la cocina murciana, pero sólo lo he encontrado en los modernos fogones del chef Antonio Gras, cuya filosofía se centra

en el uso de productos de estación y en su fe en las características especiales de los productos murcianos.

Él considera que el pomelo es uno de esos productos que resulta particularmente interesante debido a sus aromas únicos y a su especial acidez. Estas características se combinan perfectamente en bollería y repostería, como la *magdalena de pomelo* y otros postres como la *sopa de cítricos con bizcocho de turrón*, así como con platos salados que utilizan mariscos o moluscos. Asimismo, la acidez cítrica del pomelo proporciona un excelente contraste con la grasa natural del cerdo.

Las recientes aplicaciones culinarias del pomelo español parecen reflejar el hecho de que, en palabras de José Antonio García, “el pomelo es el cultivo a gran escala más moderno de España”. También parece reflejar el pujante éxito del pomelo español en el mercado europeo, donde su gran calidad y frescura, en comparación con los productos de la competencia, le están permitiendo alcanzar una mayor cuota de mercado. En Murcia todos estos factores ofrecen potencial para incentivar este cultivo en el futuro, un cultivo que parece hecho a medida para los distintos paisajes y climas de esta comunidad.

Adrienne Smith es sumiller, cocinera y redactora independiente. Desde hace diez años recorre España disfrutando de sus comidas y sus bebidas.



Rodrigo
de la Calle*

Traducción
Jenny McDonald/©ICEX

Fotos, recetas
Toya Legido/©ICEX

*Los vinos han sido
elegidos por Cristina de
la Calle, jefa de sala del
restaurante De La Calle

Almejas al vapor de algas con ESENCIA DE POMELO ROSADO y cardo rizado

Las almejas, que son uno de mis moluscos favoritos, potencian su sabor yodado al mezclarse con el vapor de las algas cocidas, y el toque ácido-amargo que necesitamos para equilibrar el sabor de la fruta, la verdura y las almejas lo consigue a la perfección el pomelo rosado.

PARA 4 PERSONAS

450 g / 1 lb de almejas (tamaño grande); 50 g / 2 oz de lechuga de mar (Ulva rigida); 50 g / 2 oz de gigartina; 20 g / 1 oz de kombu de azúcar (Laminaria saccharina); 4 pomelos rosados grandes; 1 penca de cardo rojo; 1 hoja y media de gelatina; 1/2 manzana verde; aceite de oliva virgen extra; escamas de sal; glucosa.

Algas

Poner a cocer la lechuga de mar, la gigartina y el kombu de azúcar en medio litro de agua durante 10 minutos y reservar las algas en frío.

Almejas

Paralelamente, en una vaporera colocar las almejas y cocerlas al vapor del agua de las algas. Una vez abiertas, sacarlas con mucho cuidado de las conchas y reservarlas.

Colar el agua de cocer algas y las almejas y reducirla hasta 300 g / 10 1/2 oz de líquido y gelificar con las hojas de gelatina.

Esencia de pomelo

Reservar un pomelo para rallar y otro para sacar gajos. Pelar cuidadosamente los dos restantes, procurando que las peladuras no tengan albedo (su piel blanca), exprimirlas y colar el zumo. Mezclar con la glucosa y reducir a una cuarta parte. Añadir entonces la ralladura y las peladuras de los pomelos, tapar y dejar enfriar; colar y reservar.

Cardo

Limpiar el cardo y poner en agua con hielo para que se rice y cortarlo en trozos pequeños.

Presentación

En un plato llano colocar unas gotas de la reducción o esencia de pomelo y, paralelamente, las almejas, las algas y los cardos; terminar con unas gotas de aceite de oliva virgen extra, escamas de sal y unos palitos de manzana verde y trocitos de gajos de pomelo.

Tiempo de elaboración

40 minutos

Vino recomendado

Louro do Bolo Godello Lias Finas (2008, DO Valdeorras), de bodegas Rafael Palacios. Su color amarillo pálido, sus notas anisadas y de minerales con toques de fruta fresca, que asociamos con la manzana y el cardo, enlazan muy bien con los sabores ácidos del pomelo y los yodados de las almejas y las algas.

*Para una mayor información sobre él, ver Nombre Propio



Tacos de esturión a la brasa
con caldo de patata asada y

ACEITE DE POMELO

El sabor delicado y elegante del esturión, rico en colágeno y grasa infiltrada, lo acompañamos de un caldo vegetal liviano que respete los sabores y no aporte ninguno nuevo. El aceite de pomelo refresca el caldo, aliviando la grasa del esturión y, además, al ahumarlo crea un perfume embriagador que ensalza el plato.

PARA 4 PERSONAS

4 lomos de esturión (unos 200 g / 7 oz aproximadamente); 2 puerros pequeños; 1 pomelo; 1 dl / 1/2 cup de aceite de girasol; cebollino; 3 patatas grandes; romero; aceite de oliva virgen extra; sal fina; 1/2 l / 2 1/6 cup de agua; aceite de oliva virgen extra; caviar de Riofrío.

Esturión

Raspar la piel de medio pomelo en la sal fina y mezclarlo todo con el romero picado hasta homogeneizar. Meter dentro los lomos de esturión durante 10 minutos, sacarlos, lavarlos bien y secarlos con un papel. Dorar los lomos en una sartén, con un poco de aceite de oliva, sólo por la parte de la piel hasta que se vuelva

crujiente. Terminar con un toque de brasa en el último momento antes de servir.

Caldo de patata asada

Lavar bien las patatas y con ayuda de un cuchillo cortar mondas de medio centímetro de grosor. Tostar en el horno las mondas a 180 °C / 356 °F durante 40 minutos, cocer en 1/2 l / 2 1/6 cup de agua a fuego mínimo durante 30 minutos, decantar en ese caldo. Trocear los puerros y cocerlos durante tres minutos en el caldo de patata anterior. Posteriormente dorarlos en la brasa.

Raspar la corteza del medio pomelo restante y reservar. Trocear el medio pomelo e infusionar dentro del caldo de la patata y el puerro durante 2 minutos. Colar y decantar.

Aceite de pomelo

Calentar el aceite de girasol a 40 °C / 104 °F e introducir la raspadura de la piel de medio pomelo que teníamos reservado. Tapar y colar pasados diez minutos.

Presentación

En un plato soperero colocar los tacos de esturión a la brasa y el puerro dorado a la brasa con unas gotas de aceite de oliva virgen extra. Distribuir trozos del tallo y de los rizos del cebollino por el puerro y los tacos de esturión. Poner por encima el caviar de Riofrío. Rociarlo todo con un poco del caldo de patata asada. Terminar el plato con unas gotas del aceite de pomelo.

Tiempo de elaboración

1 hora 30 minutos

Vino recomendado

Gramona argent rose 2006, de bodegas Gramona. Este cava elaborado 100% con pinor noir es elegante, delicado, algo alcohólico, con un aroma intenso donde destacan las frutas silvestres, y con ciertas notas a regaliz armoniza a la perfección con el caldo de tubérculos, a la vez que aligera lo graso del pescado.

REMOLACHA A LA SAL DE POMELO

crema de ajos tostados y suero
batido de queso de cabra



La remolacha es de las pocas hortalizas que puedes encontrar todo el año, su único sabor a tierra y humedad le dan una personalidad muy marcada; al cocinarla a la sal se concentran sus sabores y se realza su textura. Con el toque cromático del pomelo se contrarresta el dulzor de la remolacha y el queso unifica el plato.

PARA 4 PERSONAS

2 remolachas frescas; 1 pomelo rosado; 1 cabeza de ajos de Chinchón; 250 g / 9 oz de queso de cabra ecológico de Colmenar Viejo; 25 g / 1 oz de albúmina de huevo en polvo; 2 l / 8 1/2 cup de caldo de verduras; 500 g / 1 lb 2 oz de sal fina; hojas de remolacha.

Remolachas

Rallar la mitad de la piel del pomelo en la sal y mezclarlo todo. Enterrar las remolachas en la sal con la piel del pomelo y cocer en el horno a 180 °C / 356 °F durante media hora. Pelarlas y reservarlas.

En 1 l / 4 1/4 cups de caldo de verduras hirviendo rallar la piel del otro pomelo e infusionar. Agregar la albúmina de huevo en polvo y montar a punto de nieve. Envolver los pedazos de remolacha en esta especie de merengue y hornear a 180 °C / 356 °F durante 20 minutos.

Crema de ajos tostados

Asar la cabeza de ajos a 190 °C / 374 °F durante 1 hora, sacar los ajos asados y reservar.

Suero batido de queso de cabra

En el litro (4 1/4 cups) restante del caldo de verduras poner a cocer a fuego lento el queso de cabra, tapando la cacerola. Pasados 20 minutos colar y reservar el caldo de verduras por un lado y el queso por el otro. Triturar el queso restante con los ajos asados hasta crear una crema homogénea.

Presentación

En un plato llano colocar un poco de crema de ajo y queso, encima media remolacha y un poco del suero batido de queso de cabra; terminar con unas hojas de remolacha.

Tiempo de elaboración

1 hora 30 minutos

Vino recomendado

San Amaro, de la Fábrica de cervezas artesanas San Amaro. Esta cerveza artesana, 100% malta, es tostada, con aspecto turbio y oscuro, de textura espesa y con gran sabor sorprende por sus toques dulces y a caramelo, lo que hace de ella el nexo perfecto con el dulce de la remolacha, a la vez que los aromas torrefactos conectan con el toque terroso del ajo y con el queso.

