

Crónica y memoria del papillote

En el ecosistema de **mi cocina**, siempre he sentido una fascinación especial por los métodos que exigen una entrega absoluta a lo invisible. Mientras que el salteado es puro exhibicionismo y la parrilla plantea una lucha frontal contra el fuego, el papillote es un acto de fe. Es la técnica de la introspección, donde el cocinero prepara un escenario, sella las puertas y confía en que el calor y la presión obren un milagro en la oscuridad.

La historia de cocinar “en sobre” -del francés *en papillote*, que alude al papel- es tan antigua como la civilización misma. Aunque la etiqueta francesa del siglo XIX le dio el nombre que hoy usamos en las escuelas de **hostelería**, el concepto nació de la pura necesidad de supervivencia. No se inventó por estética, sino por protección.

En tiempos remotos, antes de que el acero y el teflón dominaran el mundo, el ser humano comprendió que el fuego era un aliado destructivo.

Envolver un alimento en hojas de higuera, de plátano o de maíz permitía que el ingrediente se cocinara en su propio jugo, resguardándolo de las [cenizas](#) y evitando que las carnes más delicadas se convirtieran en carbón. Era, y sigue siendo, una cámara de vapor natural. Se cocinaba así porque el envoltorio retenía los aceites esenciales y los aromas que, de otro modo, se perderían en el aire. Es la técnica de la humildad: el envoltorio se sacrifica para que el contenido brille.







En esta receta decidí rendir homenaje a este método con un lomo de salmón, buscando esa textura que solo el vapor cautivo puede ofrecer. El proceso fue casi una ceremonia de despedida. Extendí sobre la mesa una hoja de papel pergamino, cuya

textura me recordaba a los mapas antiguos.

Sobre ese lienzo construí un lecho vegetal para que el pescado no sufriera el impacto directo del calor.

Corté zanahorias en hilos finos y laminé un calabacín con la precisión de un orfebre, formando un colchón verde, junto a trigueros tiernos, pimientos rojos y piel de naranja, que servirían de protección y sustento.

Sobre esta base acomodé el lomo de salmón, cuya piel brillaba bajo la luz de la cocina. No quise saturarlo de especias; la elegancia del papillote reside en la claridad de los sabores. Esparcí una pizca de sal marina, pimienta negra recién molida y cubrí la pieza con rodajas de limón que prometían un aroma vibrante. Para cerrar el pacto aromático, añadí una rama de eneldo fresco y un chorrito de vino blanco seco, ese líquido que se convertiría en el motor de la cocción.

El momento del sellado fue un ejercicio de artesanía manual. Doblé el papel sobre el pescado y fui realizando pequeños pliegues sucesivos en el borde, apretando cada pestaña hasta que el sobre quedó hermético. Sentí la satisfacción de quien sella una carta importante. Deslicé el paquete al horno, ya precalentado a 200 °C, y esperé. Entre 8 y 10 minutos después, el papel se había inflado como un pulmón, tenso y dorado, señal de que la presión interna estaba en su punto máximo.

Al sacar el sobre y colocarlo en el plato, el clímax fue inevitable. Al rasgar el papel con la punta del cuchillo, una columna de vapor cargada de eneldo y mar brotó con una intensidad que

ninguna otra técnica permite.

El salmón se había transformado: las lascas se separaban con una suavidad etérea, bañadas en sus propios jugos. Las verduras, por su parte, se habían confitado en la grasa natural del pescado, alcanzando una dulzura profunda.

Los resultados del papillote son siempre reveladores. A diferencia de la fritura, aquí no hay grasas pesadas que enmascaren el producto. Es una cocina honesta, donde el vapor actúa como un mensajero que transporta el aroma de las hierbas directamente al corazón de la proteína. Es, en definitiva, el triunfo de la delicadeza sobre la fuerza.

Cocinar así me recordó que, a veces, para obtener lo mejor de un ingrediente -o de nosotros mismos- hay que saber retirarse, cerrar la puerta y dejar que el tiempo y el calor interno hagan el trabajo más difícil. El papel queda quemado y desechado, pero lo que sobrevive en el plato es la esencia más pura de la gastronomía.