

La Kokotxa: El Latido Gelatinoso del Cantábrico

[@AndrésMadrigal](#)

Siempre he sostenido que la gastronomía es, en esencia, una cuestión de texturas. Hay quienes buscan el crujido metálico de una costra bien frita o la resistencia de una carne madurada, pero yo pertenezco a la logia de lo gelatinoso. Por eso, cuando me preguntan cuál es el bocado definitivo del mar, no dudo: **la kokotxa**.

Ese pequeño músculo en forma de “V” **invertida**, situado en la parte inferior de la mandíbula del pez (su barbilla, para entendernos), es la síntesis perfecta entre delicadeza y potencia marina. Durante décadas, este tesoro fue el descarte que los [pescadores](#) se llevaban a casa porque los “señores” de la ciudad preferían el lomo limpio y magro. Hoy, es el **oro blanco de la cocina vasca**.



Kokotxas de Merluza

Aunque en el resto de España las llamamos cocochas, la palabra original es euskera: kokotxa. Es curioso cómo un término tan local ha resistido la globalización. Si viajas al extranjero y tratas de buscarlas, prepárate para dar explicaciones: ninguna traducción hace justicia a esa vibración que sienten los labios al entrar en contacto con el colágeno fundido.

La reina indiscutible es la merluza.

Su **Kokotxa** es elegante, blanca, de una suavidad que casi se deshace. Pero no es la única. **El bacalao** ofrece una versión más rústica y poderosa; su piel es más gruesa y suelta una cantidad de gelatina casi insultante, lo que facilita enormemente el ligado de la salsa.



He probado incluso **kokotxas de salmón** -demasiado grasas para mi gusto- y de mero, que son auténticos filetes de colágeno. Pero si quieren mi opinión sincera, la de merluza de pincho capturada en el **Cantábrico** es la que justifica cualquier

peregrinación gastronómica.

Hacer unas kokotxas al pil-pil no es cocinar; es seducir a la gelatina.

No busquen aquí medidas exactas de laboratorio, busquen el instinto. Para empezar, necesitamos una cazuela de barro o de hierro fundido.

El barro y el hierro conserva el calor de una forma honesta, ruda, ideal para este proceso. Vertemos un buen chorro de AOVE y doramos tres dientes de ajo laminados y una guindilla. Cuando el ajo empieza a bailar y a tomar color, los retiramos. El aceite ya tiene el alma del picante y el aroma del huerto.

Dejamos que el aceite se temple.

Este es el secreto: si echamos **las kokotxas** con el aceite hirviendo, la proteína se bloquea. Queremos que “suden”. Colocamos las kokotxas -previamente sazonadas- con la piel hacia arriba. Aquí comienza el ritual.

A fuego muy suave, casi imperceptible, empezamos a mover la cazuela.

No es un movimiento brusco; es un vaivén circular, constante, como si estuviéramos acunando a un niño. Verán que del fondo de la **kokotxa** empiezan a brotar unas perlas blancas, densas. Es la albúmina y el colágeno.



Kokotxas al pil-pil

A medida que movemos, esas perlas se abrazan con el aceite. El líquido, antes transparente y dorado, empieza a volverse opaco, adquiriendo un tono amarillo pálido, cremoso. Es la emulsión mágica. Si ven que espesa demasiado, unas gotas de agua o de caldo de pescado ayudarán a que la salsa fluya. Personalmente a mi me gusta un velo muy ligero entre “aceite y colágeno”

Tras apenas cinco o seis minutos de este baile, **las kokotxas** estarán nacaradas, hechas por fuera, pero jugosas por dentro. Reincorporamos los ajos y la guindilla, y servimos de inmediato. El resultado no es una salsa, es una caricia.

Una Curiosidad para la Sobremesa

¿Saben por qué las kokotxas de merluza son más difíciles de ligar que las de bacalao? Porque la merluza es una "aristócrata" de piel fina. Tiene menos colágeno externo, por lo que el cocinero debe ser mucho más hábil con el movimiento de muñeca. Un pil-pil de merluza bien ligado es el equivalente

a una tesis doctoral en cocina.

En un mundo de los concursos, espumas químicas y nitrógeno líquido, la kokotxa nos recuerda que la verdadera vanguardia nació en el movimiento de una mano sobre el fuego, extrayendo la esencia de lo que otros despreciaban. Es el triunfo de la humildad sobre el plato.

El Beso del Mar: Oricios, el Oro Puntigudo

[@AndrésMadrigal](#)

Hay un sabor que define la bravura del **Cantábrico** mejor que cualquier postal de acantilados: el del **oricio**. En **Asturias**, el erizo de mar no es solo un equinodermo; es un ritual de invierno, una comunión con el salitre que requiere manos curtidas y un paladar dispuesto a recibir un golpe de mar en cada bocado.

Mi pasión por este manjar no es casualidad; corre por mis venas mezclada con el agua de sal. Todavía guardo el relato de mi madre recogiendo oricios en las playas rocosas del occidente de Asturias cuando era joven.



Aquellas travesías por la costa, de Andes a Luarca, marcadas por la bajamar y el frío, eran una búsqueda del tesoro entre pedreros. Ella sabía dónde se escondían los mejores ejemplares, protegidos por las algas en las pozas más profundas. Esa **conexión física** con la costa occidental, donde el mar bate con una fuerza especial, es la raíz de mi fascinación por este animal acorazado.

Históricamente, el **oricio** fue el sustento de las familias humildes. Mientras las capturas de pescado más nobles se destinaban a la venta, los mariscadores recogían erizos para consumo propio. Hoy, esa “comida de pobres” ha escalado hasta las mesas más exclusivas. El propio Aristóteles ya los describía en su Historia de los animales, pero en ningún lugar se vive con la intensidad de la **Fiesta del Oricio** en Gijón, una cita ineludible donde las toneladas de [caparazones](#) dan fe de la devoción asturiana. La mejor época para degustarlos es desde enero hasta marzo. Es en el corazón del invierno cuando

el oricio está “lleno”, alcanzando su máximo esplendor antes de la freza. Comer un oricio en agosto es un pecado: los encontrará vacíos y sin esa textura cremosa.



Aunque para un asturiano no hay mejor sitio que un chigre, el erizo es una religión en Japón, donde se conoce como Uni. Los japoneses valoran su dulzor umami por encima de casi cualquier otro ingrediente. En la cocina nipona encajan con precisión quirúrgica, servidos crudos sobre arroz para que su grasa natural se funda con el vinagre. Es la misma esencia que mi madre encontraba en Coedo, mi playa favorita y adonde aprendí a nadar y bucear, pero elevada al minimalismo oriental.

Para preparar unos oricios a la brasa no se necesita técnica, se necesita alma. Imaginemos una tarde con claros y alguna nube junto a una parrilla encendida.

Seleccionamos los ejemplares más pesados. Los colocamos sobre la rejilla, con la boca hacia arriba. El fuego debe ser de brasa madura, preferiblemente de madera de encina. Mientras la brasa de encina madura, pica finamente la parte verde de un negi (o la cebolleta más tierna que encuentres). El corte debe ser casi transparente para que aporte frescor sin opacar la textura del coral.

A medida que el calor penetra la armadura, el agua interna empieza a burbujear, cociendo el coral en su propio jugo.

Sabremos que están listos cuando el aroma a mar tostado inunde el aire (apenas cinco minutos). Justo cuando el agua interna del oricio empiece a burbujear sobre el fuego, añade con cuidado cuatro o cinco gotas de un sake de calidad directamente en la boca del erizo. El alcohol se evaporará instantáneamente, dejando una dulzura sutil que realza el yodo.

Con un golpe seco y unas buenas tijeras, retiramos la parte superior. Al abrirse, el vapor revela las cinco vetas anaranjadas, ahora más firmes y ahumadas.

Al retirar el oricio del fuego y abrirlo, deja caer una pizca del negi picado sobre las vetas naranjas. El calor residual del caparazón hará que la cebolleta suelte sus aceites esenciales justo antes del primer bocado. Se comen con una cucharilla o con un trozo de pan de hogaza, rebañando la esencia del Cantábrico. Es, sencillamente, el mar domesticado por el fuego.

P.D. Yo añado puré de patata muy ligero, pero esa es otra historia.

Kevin Díaz, Mejor Cocinero de Cantabria 2025: constancia mayorera con sabor del norte

Desde Muriedas al podio nacional: el chef canario **Kevin Díaz** conquista Cantabria con una cocina que abraza sus raíces y desafía los límites del territorio

Hay historias que no se cocinan de un día para otro. Requieren tiempo, sacrificio, un paladar afilado y, sobre todo, una determinación férrea. Así es la trayectoria del chef **Kevin Díaz**, natural de Fuerteventura y actual jefe de cocina en **Casa Lucita**, en Muriedas (Camargo), quien acaba de ser nombrado **Mejor Cocinero de Cantabria 2025** tras alzarse con la victoria en la **X edición del Concurso de Cocineros "Nacho Basurto"** **Makro Torrelavega**, organizado por la Asociación de Cocineros de Cantabria y **FACYRE** (Federación de Cocineros y Reposteros de España).



No es solo un título. Es el resultado de una perseverancia que ya el año pasado lo dejó a las puertas del triunfo, quedando segundo. Pero Kevin volvió, afiló cuchillos, afinó ideas y regresó con una propuesta que no dejó lugar a dudas.

Cocina con relato: dos platos que narran el esfuerzo

El formato del concurso proponía trabajar con dos proteínas predeterminadas –pollo y pez limón–, lo cual limitaba el margen, pero agudizaba la creatividad. [Kevin](#) articuló un menú en dos actos, donde cada ingrediente hablaba de su técnica, de sus raíces y de su sensibilidad como cocinero.



“Entre el huevo y la gallina”, fue su forma de abordar el pollo desde una narrativa de texturas y matices. Una crema de millo tostado –guiño evidente a su Fuerteventura natal– con

huevo poché y espuma aireada del mismo cereal, seguida de un guiso de [pollo](#) desmigado y envuelto en film para ganar untuosidad, frito luego en maicena, con demi-glace intensa, puré de apionabo y una croqueta de pollo y morcilla. Un plato con hilo conductor y vocación de cuento corto: sabroso, técnico y emocional.



Para el **pez limón**, Kevin recurrió a su paleta mestiza: marinado en miso y mirin, con cocción a la brasa y una salsa reducida con profundidad. Lo acompañó con un puré de batata con jengibre, perfectamente integrado al relato de su origen,

y un tartar de mango y pepino que equilibraba frescor y acidez. Cocina honesta, pensada y de autor.

El premio a la constancia

“Este premio es una oda al esfuerzo. Es la prueba de que si se trabaja, se logra”, declaró emocionado Kevin tras recoger su reconocimiento. Con tan solo siete años de carrera en cocinas profesionales, este cocinero majorero ha demostrado que el talento necesita voluntad para brillar, y que los tropiezos también forman parte del camino cuando uno no renuncia a su objetivo.







El triunfo no solo le otorga el título de Mejor Cocinero de Cantabria, sino que le abre las puertas al **Concurso Nacional de Cocineros FACYRE**, una de las plataformas más influyentes

del país para talentos emergentes. Allí competirá representando a Cantabria, pero con su alma anclada en las raíces volcánicas de Canarias.

Raíces majoreras, talento nacional

Nacido en **Fuerteventura**, Kevin Díaz ha sabido conectar su herencia insular con los productos y técnicas del norte peninsular. Dio sus primeros pasos en **El Baruco de Anero** y hoy lidera los fogones de **Casa Lucita**, restaurante que en poco tiempo se ha ganado un hueco en la escena gastronómica cántabra gracias a su propuesta contemporánea y su tratamiento respetuoso del producto.

Su currículum comienza a escribir una narrativa sólida. Ha sido finalista en concursos nacionales y su nombre se ha vinculado a galardones como el **Mejor Bocadillo de Queso de España** en el III Foro Internacional del Queso de Gran Canaria o el VIII Concurso de Cocina Popular “**Ensaladilla Canaria y Productos de Lanzarote**”. Sí, Kevin no olvida su origen: su cocina se construye con memoria gustativa y vocación de cruce cultural.

Proyección y responsabilidad

Ganar un certamen como el “Nacho Basurto” en su décima edición –en una tierra donde la cocina tiene nombre y apellido– no es asunto menor. Supone entrar en una conversación nacional, medirse con otros talentos y convertirse en embajador de una región que hoy encuentra en Kevin un portavoz joven, inquieto y con las ideas claras.

El próximo paso será el escenario nacional. Y allí, con la chaquetilla cántabra y el alma majorera, Kevin Díaz se medirá con lo mejor de cada comunidad autónoma. No será una novedad para él –ya ha pasado por otros concursos– pero esta vez lo hará desde una posición de liderazgo.

¿El futuro? Ya está en marcha

Kevin Díaz representa una generación de cocineros que no teme salir de su tierra, que entiende que las raíces no se pierden por cambiar de código postal, y que la verdadera identidad gastronómica se defiende desde el oficio, el conocimiento y la curiosidad.

La suya es una historia que merece ser contada y seguida de cerca. Porque cuando la pasión se sirve en el plato con técnica y emoción, el resultado es inevitablemente sabroso. Y si el camino lo acompaña, puede que estemos ante uno de los grandes nombres de la cocina española en los próximos años.