

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.