

Crema de mejillones estilo Berasategui

Para una cena de **Navidad** con presupuesto ajustado, **Martín Berasategui** lleva tiempo insistiendo en que no hace falta acudir a mariscos exclusivos para lograr un plato con alma de ["alta cocina"](#), sino tratar con mimo productos humildes como el mejillón, cocerlos en su punto y exprimir al máximo su jugo y su estacionalidad.

En sus intervenciones sobre menús festivos suele recalcar que lo importante es repetir técnicas que se dominan, no complicarse en exceso y construir platos muy sabrosos a partir de fondos bien hechos, algo que encaja de lleno con la lógica de una crema de marisco que se apoya en el sabor del caldo, el vino y las verduras, más que en un marisco carísimo.□

A partir de esa filosofía, esta **crema de mejillones navideña** funciona casi como una declaración de principios: convierte el llamado **"marisco de los pobres"** en un entrante sedoso, elegante y muy proteico, que llega a la mesa con discurso culinario y de territorio, pero sin poner contra las cuerdas la economía del anfitrión.



Martín Berasategui lleva tiempo insistiendo en que no hace falta acudir a mariscos exclusivos para lograr un plato con alma de “alta cocina”

Para un menú de fiesta que quiera sonar a [Berasategui](#) sin imposturas, es un plato que permite reivindicar el producto **gallego**, la temporada y la sencillez bien entendida, con una técnica asumible en cualquier cocina doméstica.

Ingredientes

- 1 kg de mejillones frescos
- 100 ml de vino blanco (albariño, txacolí, verdejo...)
- 1 cebolla mediana
- 1 puerro
- 2 tallos de apio
- 1 zanahoria
- 1–2 patatas (unos 300 g en total)
- 200 ml de nata para cocinar
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 500 ml de caldo de pescado
- Sal y pimienta negra molida

- Perejil o eneldo fresco para rematar

Elaboración

1. Limpia bien los mejillones, retirando barbas y raspando las conchas. Colócalos en una olla amplia con el vino blanco, tapa y cocina a fuego medio hasta que se abran, unos 5 minutos. Retira del fuego.□
2. Separa la carne de las conchas, descartando cualquier mejillón que no se haya abierto, y cuela el jugo de la cocción; resérvalo porque será la base del sabor.□
3. Pica fino la cebolla, el puerro, el apio y la zanahoria. En una cacerola grande, calienta la mantequilla con el aceite y sofríe las verduras a fuego medio unos 8 minutos, buscando que queden tiernas pero sin que cojan color.□
4. Pela las patatas, córtalas en trozos pequeños y añádelas al sofrito. Incorpora el líquido de los mejillones que tenías reservado y suma el caldo de pescado. Cuece a fuego medio 15–20 minutos, hasta que la patata esté muy blanda.□
5. Agrega los mejillones (puedes reservar algunos enteros para la decoración final) y deja que den un hervor suave un par de minutos más.□
6. Retira del fuego y tritura a conciencia hasta conseguir una crema fina y homogénea. Pasa la mezcla por un colador o chino fino para eliminar restos de concha o fibras y obtener una textura más elegante.□
7. Vuelve a poner la crema en la olla a fuego muy bajo, añade la nata y mezcla bien. Ajusta de sal y pimienta, cuidando de que no llegue a hervir para que la nata no se separe.□
8. Sirve bien caliente en platos hondos o tazas, coronando con los mejillones enteros reservados y un toque de perejil o eneldo fresco picado.□

Notas: Tiempo total: 40 minutos – Raciones: 4 comensales

□

En busca del mejor roscón de Reyes

Una vez superados los menús de Navidad y la comilona de Año Nuevo, queda aún el postre gastronómico de la Navidad: el roscón de Reyes; un dulce del que se venden unos 30 millones de unidades en todo el país y cuya versatilidad permite elaborar auténticas obras de arte comestibles.

[Efeagro](#)

El mejor roscón de [2022](#) tiene muchos candidatos. Como una auténtica artesanía será la hornada limitada que preparará el mejor panadero del mundo, [Domi Vélez](#), afincado en la provincia de Sevilla y donde, además de causar furor con sus panes, también encuentra un hueco para cumplir con las tradiciones navideñas.

El año pasado sustituyó el [azúcar](#) de la receta del roscón por arrope -una reducción de mosto caramelizado-, y empleó nata de primera calidad y pistachos para hacer un roscón “innovador”, según explica Vélez a Efeagro.

Para las navidades de 2021 -un año que no olvidará, pues ha sido galardonado por la Unión Internacional de Panadería y Pastelería (UIB) [como el mejor de su oficio](#)-, ha ideado algo

más tradicional.

Aún así, ha introducido cambios respecto a la tradicional receta, como incluir un relleno de “*chantilly*” -nata con vainilla- y que la masa lleve agua de azahar, miel, harina de primera calidad y, por supuesto, masa madre de cultivo.

La fermentación es otra de las claves de su propuesta: se hará en un proceso largo que permitirá obtener “*una miga más jugosa*” y conseguir unos [matices](#) totalmente diferentes al romper la proteína, como ocurre “*con los guisos que se hacen a fuego lento*”, resume.

Como decoración, el mejor panadero del mundo apuesta por la azúcar nieve y la almendra, que “*va fantásticamente bien*” con el relleno que va a utilizar.

Mientras, en Cataluña, se ha elegido al roscón de Reyes que elabora el Forn Tarraconense de Tarragona como el mejor de la región, en la segunda edición del concurso organizado por Panàttics, gracias a una elaboración que superó a otras 70 propuestas.



El Roscón de Reyes 2022 de Domi Vélez Foto: Juan Duque Oliva.

Se prepara con masa madre fermentada cuatro veces antes de

cocerla, por lo que se tarda alrededor de dos días en acabar de cocinarlo.

Otros de los nombres propios de la gastronomía dulce, [Oriol Balaguer](#), coincide en la necesidad de fermentar hasta dos días sus roscones de La Duquesita, ya sean sin relleno o con nata, trufa o crema tostada; en su caso, el acabado incluye el tradicional decorado con fruta escarchada.

Un producto versátil más allá de los Reyes Magos

Para el secretario general de la Confederación Española de Panadería, Pastelería, Bollería y Afines (**Ceopan**), **José María Fernández del Vallado**, la versatilidad de este producto está siendo una de las claves de su éxito, gracias a la *“variedad y la originalidad de las recetas de los artesanos”*.

Asegura a Efeagro que cada año se supera la venta de roscones, entre otros motivos porque se está extendiendo la temporalidad de su consumo: ya no sólo se reduce al desayuno del Día de Reyes, sino que se extiende durante las semanas de Navidad e incluso se puede encontrar en otras épocas del año, como ocurre ya también con las torrijas de Semana Santa.



Roscón de Reyes de Oriol Balaguer. Foto: La Duquesita.

“Ahora es más normal que cada hogar consuma más de un roscón por temporada”, apunta.

Y al igual que en el resto del sector del dulce, triunfan cada vez más los **roscones más pequeños** -de una o dos porciones-, para adaptarse a todo tipo de familias; del mismo modo que se asienta la tendencia de reducir el azúcar en las recetas o su sustitución por otros edulcorantes.

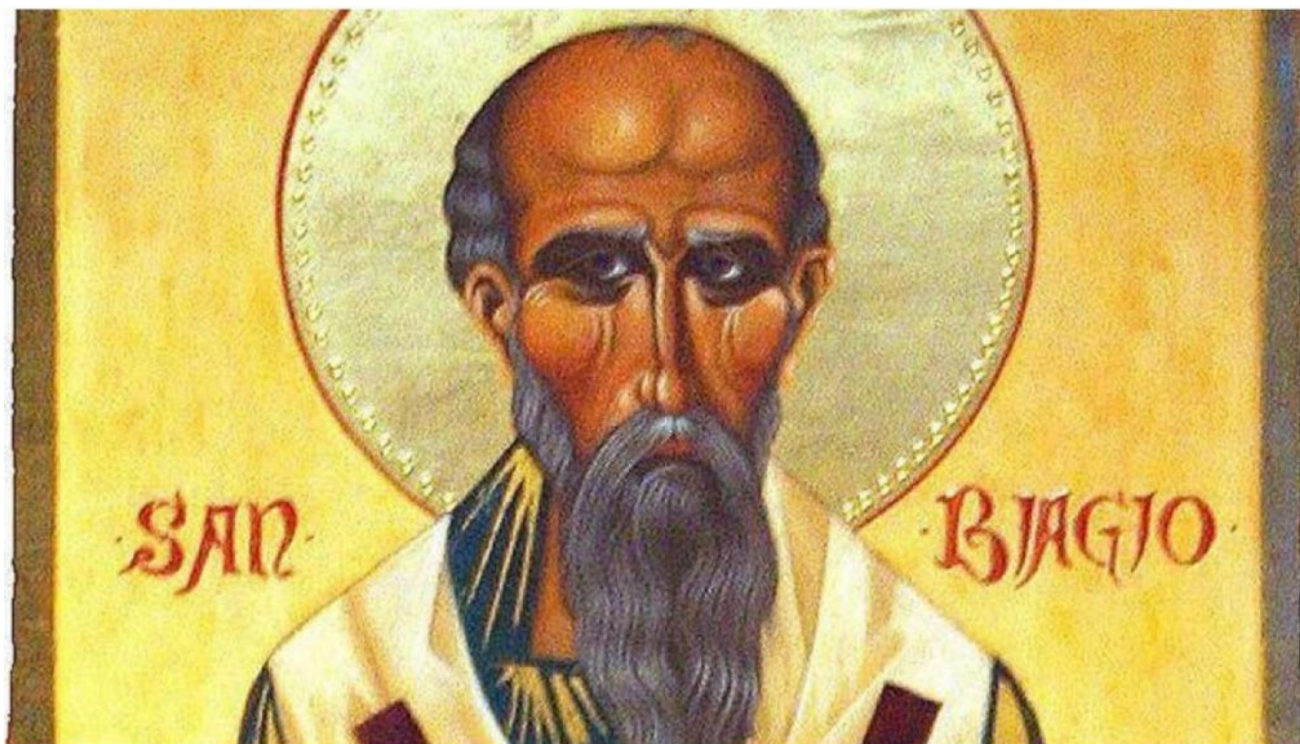
Supermercados, pastelerías, maestros panaderos y “cocinillas” caseros tienen en el roscón de reyes el punto final gastronómico de los copiosos menús navideños; decidir cuál es el mejor es, como siempre, cuestión de gustos.

¿Panettone después de Navidad?

No se trata de ofrecer ideas de reutilización, sino una segunda ronda que se abre en la estela de la tradición de San Blas.

[PUENTES GASTRONÓMICOS](#)

La antigua leyenda popular cuenta que una mujer, justo antes de Navidad, acudió a un fraile llamado Desiderio para que le bendijera el Panettone que había preparado para su familia. El fraile, teniendo poco tiempo a su disposición, le pidió que le dejara el pastel y que volviera al cabo de unos días para llevárselo bendecido. Después de la Navidad y al notar que la mujer no había regresado, el monje comenzó a comer el pastel para no tirarlo, pensando que la mujer se había olvidado de él.



Cuando (el 3 de febrero) la mujer se acercó al fraile para pedir su panettone bendecido, Fray Desiderio, al ir a tomar el

recipiente vacío, se encontró frente a un panettone dos veces más grande que el que le habían dejado en Navidad. El día de San Blas, protector de la garganta, se produjo un milagro. Desde entonces la costumbre es consumir un panettone, precisamente en este día de San Biagio.



Casarano (Lecce)

Este pastel con levadura lo elabora [Emiliano Preite](#), propietario de la panadería del mismo nombre en Casarano (Lecce). Inaugurado en 1987, el negocio siempre ha destacado por su continua investigación y su capacidad para diversificar sus creaciones típicamente locales.

Y así, tras más de un cuarto de siglo entre levaduras y harinas, entre libros y continuas actualizaciones en la corte de importantes pasteleros, Emiliano ha llegado a su propia interpretación del panettone. Doble levadura, harina de Apulia, miel local e higos secos de San Michele Salentino son,

de hecho, los ingredientes de una versión profundamente territorial del Panettone di San Biagio.

A la vista, la forma y el ligero glaseado dejan presagiar una correcta subida y ejecución. La mano de Emiliano se reconoce en una elaboración capaz de dar a la estructura una buena alveolación, protegida por el ligero (y perfecto) crujido del glaseado y acertadamente integrada con higos y chocolate.



¿Panettone después de Navidad?

Sí, el primer bocado es “goliárdico” con todo el brío gustativo de las materias primas de Salento, el bocado es elegante, con su notable equilibrio en la combinación de sabores y en el balance de la preparación. Pero, ya una vez ingerido, el rastro aromático se disuelve lentamente, sin verse afectado en absoluto por el exceso de grasa o de azúcar, lo que atestigua la calidad de los materiales utilizados y la

experiencia empírica del Patrón.

¿El panettone de San Blas? ¡Una coartada glotona para dar un último bocado a este postre!

Precio de venta al público: 20 euros, tamaño de 750 gr.

Para los más golosos, pruebe las fragantes galletas de Primitivo con gotas de chocolate y las Pitteddhe, galletas típicas de Salento rellenas de uvas.

[Preite Forno Artigianale](#) – Via G. Pascoli – Casarano (LE)

El foie no está para fiestas

El foie, sinónimo de celebración, afronta con temor las fiestas navideñas marcadas por la pandemia de covid-19, que puede traducirse en una crítica caída de las ventas en un sector muy afectado por otras amenazas.

Efeagro

El foie, sinónimo de celebración, afronta con temor las fiestas navideñas marcadas por la pandemia de [covid-19](#), que puede traducirse en una crítica caída de las ventas en un sector muy afectado por otras amenazas.

Difícil encontrar en Francia una cena navideña en la que no figure el foie entre los manjares de la mesa. El sector, que efectúa tres cuartos de sus ventas entre noviembre y diciembre, teme que en este atípico 2020 las cosas no sean tan felices.

El foie no está para fiestas

Sobre todo porque ya han recibido un golpe de gracia: los restaurantes, que dan salida a la mitad de las ventas en estos tiempos, permanecen cerrados por decisión gubernamental, lo que ha colocado al sector en estado de emergencia.



Una tienda especializada en foie llamada [Foie Gras & Co](#) en París, Francia. Efeagro/ Luis Miguel Pascual

A ello se suma el desierto de turistas, muchos de los cuales volvían a sus países con un taco de foie entre los productos más representativos del país, y el freno total de las exportaciones.

“Las amenazas vienen de varios sitios, tenemos que saber afrontarlas. Las ayudas oficiales nos parecen imprescindibles”, asegura a Efe la directora del Comité Interprofesional del Foie Gras (CIFOG), Marie-Pierre Pé.

Medidas especiales de promoción

La reacción no se ha hecho esperar. En tiendas especializadas y grandes superficies, los productores ofrecen ahora porciones

más pequeñas que los tradicionales bloques, sabores de que las recomendaciones del Ejecutivo francés establecen grupos reducidos en las mesas de las grandes fiestas navideñas y de fin de año.

A eso se suma que el Ejecutivo ha levantado algo las restricciones de hacer promociones, una medida oficial destinada a favorecer a los productores agrícolas y ganaderos pero que en el caso del foie, que tiene muy concentradas sus ventas en el tiempo, genera un problema que la interprofesional combate desde hace tiempo.



Golpe de gracia: los restaurantes, que dan salida a la mitad de las ventas

Con medidas de ese tipo esperan compensar algo la caída de las ventas que se anuncia y que llega en un momento delicado.

Porque la covid-19 ha golpeado a un sector que estaba sacando la cabeza del agua tras unos años complicados a causa de la

gripe aviar y de las restricciones impuestas a la importación en algunos de sus mercados más emblemáticos.

Entre 2016 y 2018, el sector calculó en 540 millones de euros las pérdidas sufridas por la gripe aviar, que obligó a sacrificar explotaciones completas de patos, a lo que se sumaron importantes inversiones para adaptar los corrales a nuevas oleadas de esa enfermedad animal, que aunque no afecta al hombre, merma a las aves.



La gripe aviar ha vuelto a golpear

La gripe aviar ha vuelto a golpear esta temporada, pero por ahora de forma muy limitada, y las lecciones de la crisis de 2016 les han enseñado a actuar de forma expeditiva y reducir los daños.

“Contra la gripe aviar sabemos actuar, los daños son menores, tenemos armas que no teníamos”, resume Pé, aunque reconoce que los focos detectados tampoco ayudan.

Una imagen criticada

El foie tiene, además, otra batalla pendiente, la de la imagen, muy comprometida en algunos países, donde las imágenes de los patos forzados a atrofiar su hígado para incrementar el rendimiento generan un profundo rechazo.



La tienda de alimentación Le Comptoir de la Gastronomie, en la que se vende foie en París, Francia. Efeagro/Luis Miguel Pascual

De esta forma, el producto que hace sentir orgullo en Francia ha visto cómo se le cierran las puertas de mercados tan emblemáticos como Nueva York o Japón, el más importante que tenían fuera de Europa.

“La pandemia ha venido a sumarse a un conjunto de obstáculos que han puesto al sector bajo presión”, señala Pé.

Igual que los criadores de patos, defiende el modo de producción francés del foie y rechaza el sambenito que se les cuelga de maltratadores de animales.

Al contrario. El gremio del foie cree que un ave bien cuidada genera un producto de mayor calidad y esgrimen informes científicos que desvinculan su cría del estrés al que les acusan de someter a las aves las asociaciones de defensa de los animales.