



La cocina de Navidad en ¡HOLA!

GENOVEVA CASANOVA nos prepara el menú para esta Navidad en Le Cordon Bleu Madrid

Compartimos con la bella mexicana su experiencia con los chefs de la mejor escuela de cocina del mundo

Un reparto de lujo: Genoveva Casanova, en el papel de chef novel, y dos maestros de la excelencia gastronómica, Arnaud Guerpillon y Nicolás Serrano, en el rol principal. El argumento: cómo elaborar un menú de cinco estrellas para esta Navidad. ¡Luces, cámara... acción! Entramos en las impresionantes instalaciones de la mejor escuela de cocina del mundo, Le Cordon Bleu Madrid, donde compartimos con la bella mexicana su experiencia a la hora de preparar tres exquisitas recetas en los fogones de esta institución, referente internacional en formación culinaria y de hostelería. Porque Le Cordon Bleu Madrid es al mundo de la cocina lo que Coco Chanel o «monsieur» Dior al de la moda: la alta costura de la buena mesa. Sinónimo de excelencia mundial, esta prestigiosa escuela francesa abrió sus puertas en Madrid el pasado mes de enero, en el campus de la Universidad Francisco de Vitoria, y se constituye como su tercera sede europea, tras las históricas de París y Londres.

—Genoveva, ¿cómo te has sentido al entrar en una de las cocinas donde se forman los mejores chefs del mundo?

—Muy ilusionada. Me encantaba la idea de explorar el mundo de la gastronomía, e imaginarme que fuera de la mano de Le Cordon Bleu Madrid me ponía nerviosísima. Al principio estaba muy impresionada. Estos magníficos chefs franceses, que forman a los más grandes del mundo, imponen muchísimo; cuando entras en sus cocinas y les ves moviéndose por ellas con tanto dominio, te entra pánico. Pero después me empecé a relajar y me lo pasé como una niña.

—Gracias a este reportaje, te vemos por primera vez entre fogones. ¿Te consideras buena cocinera?

—¿Yo? ¿Estás hablando en serio? ¡Si me dejan sola en la cocina, las galletas de chocolate me salen saladas! (Ríe.)

—Entonces, ¿por qué crees que has sido elegida para realizar este menú junto a ellos?

—Supongo que a Le Cordon Bleu Madrid le parecía divertido invitar a una catástrofe de la cocina... (Ríe de nuevo.) Como alumna, les he debido parecer un excelente reto.

«Cuando entras en las cocinas de estos magníficos chefs y los ves moviéndose por ellas con tanto dominio, te entra pánico, pero después me he divertido como una niña»

—¿Qué es lo que más te ha sorprendido?

—La exigencia de excelencia en absolutamente todos los aspectos de la gastronomía. Pero también me encantó saber que cada escuela de Le Cordon Bleu que se abre en algún nuevo país modifica un poco el final del plan de estudios para adecuarlo al país en el que se encuentran. Así, la escuela de Madrid tiene toques de fusión con la cocina española, y la de México, con la mexicana.

—Aunque confiesas que no se te da bien cocinar, tendrás alguna especialidad...

—Sí, la comida mexicana y la italiana me salen muy bien. Hago un ceviche de muerte y un guacamole delicioso, ¡bien picantitos! Y últimamente estoy aprendiendo comida india, porque sigo una dieta ayurvédica.

—¿Este menú que has elaborado será el que prepares en alguna de las próximas celebraciones navideñas?

—Sí, claro. Estoy segura de que va a ser un éxito. Creo que lo prepararé el día veinticinco.

—¿Cómo vas a pasar estas fiestas?

—En casita, en Madrid, y en familia. Muy tranquilita este año.

—Supongo que te gusta «vestir» la mesa.

—¡Me encanta! Sobre todo, ponerla lo más elegante y divertida posible.

(SIGUE)



La cocina de Navidad en ¡HOLA!

«Como alumna, les he debido parecer un excelente reto: ¡si me dejan sola en la cocina, las galletas de chocolate me salen saladas!»

—¿Ahora que tus hijos son mayores, te ayudan con los preparativos de estos días?

—El momento de los preparativos es una tradición en mi familia: poner el árbol, colocar el Nacimiento, decorar la casa y la mesa son momentos muy especiales para nosotros. Todos colaboramos mientras escuchamos música y cantamos canciones navideñas.

—¿Cuáles han sido las mejores Navidades?

—Mis Navidades de pequeña eran siempre de sueño. Las vivía con una ilusión increíble. Siempre había magia. Creo que nunca se me va a olvidar la primera vez que vi esa misma ilusión en la cara de mis hijos...

Capón relleno

INGREDIENTES (PARA 4 PERSONAS): 1 capón (3,5 k), 50 ml de aceite de oliva, sal y pimienta. **Relleno de frutas secas y pimentón:** 300 g de tocino de cerdo muy picado, 300 g de carne de pollo picada, 300 g de carne de ternera picada, 80 g de foie gras cortado en cubos de ½ cm, 10 g de pimentón picante, 12 g de sal, 20 g de orejones, 20 g de ciruela pasa, 20 g de higos secos, 20 g de almendras picadas, hojas de tomillo, 80 ml de coñac, 1 huevo. **Puré de apio nabo:** 500 g de apio nabo, 400 g de nata, 100 g de mantequilla, sal y pimienta. **Castaña «braiséé»:** 50 g de mantequilla, 50 g de chalotas *ciselées*, 50 g de apio cortado en *brunoise*, ½ k de castañas peladas, 100 ml de vino blanco (seco), ½ l de fondo blanco de pollo, sal y pimienta. **Alcachofas:** 8 alcachofas, ¼ k de alcachofas de Jerusalén, ½ l de fondo blanco de pollo, zumo de ½ limón, sal y pimienta, 50 g de mantequilla, jugo del asado. **Jugo de asado:** Menudillos del capón, 100 g de chalotas en *mirepoix*, ¼ cabeza de ajo, 1 rama de tomillo, 2 hojas de laurel, 30 g de mantequilla, sal y pimienta.

ELABORACION: Mezclar todos los ingredientes del relleno, sazonar. Cocer una pequeña parte para verificar la sazón. Preparar el capón, sazonarlo, rellenarlo y bridar con hilo de carnicería. Hornear el capón a 180 °C y dar la vuelta cada 15 minutos, de manera que tome una coloración regular. Una vez cocido el capón, reservarlo, quitar el exceso de grasa y, en la misma bandeja, agregar la guarnición aromática del jugo. Dejar que tome color y desgrasar con agua. Cocer el jugo a fuego lento (30 minutos), colar y reducir. Agregar la mantequilla antes de servir. **Puré de apio nabo:** Cocer el apio nabo cortado en cubos de 1 cm en nata con sal y pimienta. Una vez cocido, triturar, agregando poco a poco mantequilla fría.

Castañas «braiséés»: Sudar la chalota y el apio y añadir entonces las castañas peladas (tostadas al horno con una incisión hecha en la piel). Agregar el vino blanco, reducir a seco. Añadir el fondo de pollo, dejar cocer tapado en el horno a 140 °C 3 horas, aproximadamente.

Alcachofas: Quitarle las hojas a las alcachofas y tornear los corazones. Pelar las alcachofas de Jerusalén. Cocer todo en el fondo de pollo con el zumo de limón, sal y pimienta. Una vez cocidas, cortar las alcachofas de Jerusalén en cubos de ½ cm, saltearlas con mantequilla y rellenar los fondos de alcachofa. Agregar entonces en el cazo un poco de jugo del asado.



Guiada por dos primeros espadas del arte de la buena mesa, Arnaud Guerpillon, director técnico de Le Cordon Bleu Madrid, y Nicolás Serrano, chef profesor de pastelería de esta institución, Genoveva nos ha preparado el menú navideño que aquí les proponemos.



Menú

«Foie gras» salteado glaseado,
pan de especias navideñas
y pera pochada al vino tinto

*

Capón relleno de frutas secas
y pimentón, castañas braseadas,
puré de apio nabo
y alcachofas rellenas

*

Tronco de chocolate y
cremoso de fruta de la pasión



«Estoy aprendiendo a preparar comida india porque sigo una dieta ayurvédica»

«Foie gras» salteado

INGREDIENTES: 8 escalopes de foie gras de 50 g, sal y pimienta. **Pan de especias:** 150 ml de leche, 7 g de anís estrella molido, 7 g de jengibre molido, 3 clavos, 7 g de canela molida, 350 g de miel, 100 g de glucosa, 200 g de harina tamizada, 200 g de harina de centeno tamizada, 15 g de levadura química, ralladura de limón y naranja blanqueada, 250 g de huevo, c/s pastis. **Peras pochadas:** 4 peras, 1 l de vino tinto, 300 g de azúcar, 2 clavos, 1 g de anís estrella, mantequilla para caramelizar. **Glaseado:** 50 g de chalotas *ciselées*, 100 ml de Oporto rojo, ½ l de fondo de ternera oscuro, 50 ml de jarabe de cocción de las peras, 30 g de mantequilla, sal y pimienta. **Para la decoración:** Hojas de perifollo.

ELABORACION: **Pan de especias:** Infundir la leche, la glucosa, las especias en polvo, la ralladura de cítricos, la miel y el pastis durante un día. Ponerlo al fuego hasta que hierva y dejar enfriar.

Mezclar las harinas con la levadura química, agregar entonces los huevos e incorporarlos a las harinas. Añadir la leche infusionada y conseguir una mezcla bien homogénea. Hornear a 160 °C. Para verificar la cocción, pinchar con un cuchillo y comprobar que sale seco.

Peras pochadas: Preparar el jarabe: hervir el vino con el azúcar y las especias. Pelar y quitar el corazón de las peras y pocharlas en el jarabe hasta que estén tiernas. Porcionar el foie gras en escalopes de 3 cm de grosor y 60 g cada uno. Reservar.

Realizar la salsa de Oporto, reduciéndolo con las chalotas. Agregar el fondo, reducir a consistencia a *demi glace* y añadir un poco del jarabe de las peras. Colar la salsa, sazonar y ligar con un poco de mantequilla.

Saltear los escalopes de foie gras en una sartén sin aceite, a fuego alto, durante 15-20 segundos por cada lado. Salsear.

Presentar una rebanada de pan de especias, un cuarto de pera pochada y el escalope de foie gras. Decorar con hojas de perifollo y el jarabe de cocción de las peras reducido.



La cocina de Navidad en ¡HOLA!



«La comida mexicana e italiana me salen muy bien. Hago un guacamole delicioso»



Tronco de chocolate

INGREDIENTES: *Bizcocho de chocolate:* 210 g de huevos, 165 g de azúcar, 60 g de almendras molidas, 100 g de harina, 20 g de cacao en polvo, 7 g de levadura química, 100 cl de nata líquida, 75 g de mantequilla, 60 g de chocolate amargo, c/s de galletas María machacadas. *Cremoso de fruta de la pasión:* 100 g de puré de fruta de la pasión, 45 g de puré de mango, 90 g de yemas, 100 g de huevos, 85 g de azúcar, 95 g de mantequilla, 1 hoja de gelatina. *«Mousse» de chocolate:* 125 cl de leche, 2 hojas de gelatina, 250 cl de nata montada, 165 g de chocolate amargo. *Glaseado de caramelo:*

180 g de azúcar, 150 cl de agua, 150 cl de nata, 10 g de maicena, 3 hojas de gelatina, dos moldes con forma de tronco de 2 tamaños.

ELABORACION: *Bizcocho «cake» de chocolate:* Mezclar los huevos con el azúcar y la almendra molida. Añadir la harina tamizada con la levadura química y el cacao en polvo. Verter la nata líquida. Fundir el cacao con la mantequilla a 45 °C y añadirlo a la primera mezcla. Verter en una bandeja y dejar enfriar una hora y disponer sobre él las galletas machacadas. Cocer a 180 °C, 10-12 minutos. Cortar

para la base del tronco (según tamaño del molde grande).

Cremoso de fruta de la pasión: Calentar el puré de fruta de la pasión con el puré de mango. Juntar los huevos con las yemas y el azúcar y hervir. Añadir la gelatina y la mantequilla. Congelar en el molde en forma de tronco más pequeño.

«Mousse» de chocolate ligera: Hervir la leche y añadir la gelatina. Verter sobre el chocolate amargo y enfriar a 35 °C antes de añadir la nata montada.

Glaseado de caramelo: Cocer a seco el azúcar y parar la cocción con el

agua caliente. En un cazo, calentar la nata con la maicena hasta un hervor. Pasar el caramelo líquido en la nata espesa y añadir la gelatina hidratada. Enfriar a 30 °C y reservar.

Montaje: Una vez que tenemos el bizcocho cortado y el cremoso de fruta congelado, preparamos la *mousse* de chocolate. Vertemos sobre el molde grande una base de *mousse*; encima, el tronco pequeño de cremoso congelado, y lo cubrimos con el resto de la *mousse* casi hasta el borde; sellamos con el bizcocho como base y congelamos durante un día. Para finalizar, desmoldar y glasear con el caramelo.