

CincoSentidos

Cocinar con nitrógeno líquido

   ¿le interesa? 

Raquel Castillo / MADRID (04-06-2005)

El calor no es el único elemento capaz de cocinar un producto. También lo puede hacer el frío gracias al nitrógeno líquido, un gas inerte incoloro, inodoro e insípido que a 196 grados bajo cero se fluidifica y en el que se puede cocer por congelación.

En el campo culinario, la utilización del nitrógeno es bastante reciente. Su precursor ha sido un físico francés, Hervé This, el llamado padre de la gastronomía molecular (ciencia que estudia la cocina para comprender sus mecanismos), que hace unos diez años comenzó a experimentar con nitrógeno. Con la colaboración del tres estrellas Michelin Michel Bras filmó un vídeo en el que el chef francés realizaba un helado al momento que por efecto de este gas mejoraba considerablemente su textura.

La nueva técnica llamó la atención del vanguardista cocinero inglés Heston Blumenthal, del restaurante The Fat Duck, que introdujo en su carta una mousse de lima escalfada en un baño de nitrógeno líquido.

En España Dani García, un joven cocinero malagueño que trabajaba al alimón con el catedrático de la [Universidad de Granada](#) Raimundo García del Moral en la innovación de los gazpachos andaluces, vio el vídeo y decidió experimentar con el nitrógeno. Hace dos años fue el primero en nuestro país en aplicar esta técnica revolucionaria desde el restaurante Tragabuches en Ronda (que dejó a finales del 2004 cuando fichó por Sol-Meliá para llevar el restaurante Calima, que se abrirá próximamente en el Don Pepe de Marbella) al crear una colección de platos con nitrógeno líquido, una técnica -aclara- que siempre ha de estar al servicio del producto y del sabor de un plato.

No todos los alimentos son susceptibles de tratarse con nitrógeno. Según García, lo ideal es que sean líquidos y contengan grasas, porque resulta mucho más agradable al paladar. El nitrógeno cambia la textura, y se puede utilizar las distintas fases de congelación para conseguir texturas más crujientes, frías o untuosas, el abanico es enorme. Una de sus aportaciones más interesantes ha sido el tratamiento del aceite de oliva, que gracias al nitrógeno prepara en una especie de polvo con el sabor auténtico de un virgen extra pero sin esa sensación grasienta que supone ingerirlo en estado líquido.

Además del malagueño, Ferrán Adriá también ha introducido la criococina en El Bulli. Caipiriña nitro, trufa de pistacho, ajoblanco... son alguna de las elaboraciones que Paco Roncero desde La Terraza del Casino (asesorada por Adriá), también ofrece a sus clientes. A la vista del público los camareros introducen las espumas, cremas o líquidos en recipientes humeantes y, tras remover con varillas y cucharas, los bocados se sirven en el momento. Cocina espectáculo que sorprende y divierte.

Un bocado difícil de encontrar

Dani García, considerado como el mejor cocinero andaluz, ha conseguido revolucionar la cocina malagueña desde las raíces. Hasta que se instale en el Don Pepe, sólo se pueden degustar sus platos en las jornadas que la cadena organiza en sus distintos hoteles de España y el extranjero. La sémola de arbequina con pan tostado y ajo, las palomitas de agua de tomate con quisquillas o los gazpachos en bolitas, son muestras de la cocina del nitrógeno que mantendrá en el nuevo restaurante marbellí. Desde La Terraza del Casino (Alcalá, 15, Madrid. Tel.: 91 532 12 75) Paco Roncero ofrece un menú degustación (100 euros, sin vinos), que es un recorrido por las técnicas de nuestra cocina, desde los aires a la esferificación o el nitrógeno líquido, y aclara que son pequeños divertimentos para empezar, pero que se continúan en platos donde prevalece el producto. Una cocina de altísimo nivel donde probar la caipiriña nitro, el caviar de melón con fruta de la pasión o un delicioso jarrete de ternera.

   ¿le interesa? 