

La cocina de Tickets, recetas de cocina vanguardia para quedar bien y divertirse en casa

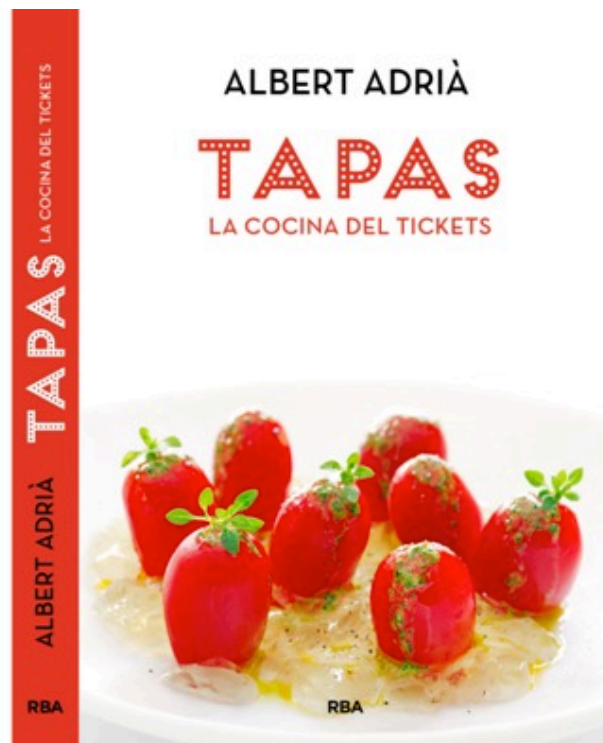
By Yanet

. Published on 31Europe/ London mayo 31Europe



El restaurante Tickets, en Barcelona, es un Bulli de barrio, como lo ha definido su creador, Albert Adrià. Para este prestigioso chef, el tapas está indudablemente asociado a la fiesta, la sorpresa y la variedad. En Tickets, comer de tapas es más que una forma de alimentarse, es una filosofía de cocina y de vida.

Albert Adrià nos invita a probar en nuestras casas esta experiencia gastronómica y cocina para nosotros las tapas emblemáticas de su restaurante. Las aceitunas, el tartar de tomate, las ostras en escabeche, el airbaguette de jamón, los gusanos del Marisma, el canelón de aguacate y de buey de mar o el mollete de papada son algunas de las 60 tapas con las que podremos transportar la magia y encanto del Tickets a nuestra cocina.



Aunque para cocinar a diario consulto otro tipo de recetarios del estilo “escuela de cocina”, “Arola: mis recetas”, “Arguiñano” o el clásico “1080 recetas de Simone Ortega”, el recetario de Albert Adrià es mi elegido cuando tengo un compromiso en el que quiero quedar bien, sorprender o incluso, como él hace en su restaurante, divertir. La propuesta del pequeño de los Adrià me encanta en todos los sentidos: las recetas que incluye en su libro son ricas, equilibradas y sabrosas, la redacción del libro

es perfecta, las recetas están explicadas de una manera muy didáctica y las imágenes que incluye (de muy alta calidad), favorecen mucho la comprensión de las recetas.

“Quizás alguien pueda pensar que es un poco precipitado escribir un libro sobre un restaurante que apenas tiene tres años. Pero creo que un libro hay que escribirlo cuando se tiene algo que decir”. Así empieza el recetario del chef catalán. No sé si a alguien le parecerá precipitada la publicación, pero **desde luego Albert Adrià no tiene algo que decir, tiene mucho**. Desde mi punto de vista, este libro llega en un momento adecuado. Su primera edición se publicó en 2013, cuando el restaurante Tickets tan solo llevaba 3 años abierto, pero el momento era ideal: en plena crisis económica, cuando muchos amantes de la gastronomía no podían permitirse estrellas y tenían que optar por bares, bistrós y cocina en casa. **El Tickets era un restaurante esperado. No solo era el sueño del hermano pequeño de Ferran Adrià, sino que en 2010, era el sueño de muchos foodies que no podían permitirse los precios de los grandes restaurantes**. Aunque en los planes iniciales del cocinero el Tickets iba a ser un bar, la necesidad de la gente y la esperanza de encontrar en él una cocina de alta gama como la de El Bulli, le hicieron cambiar de idea, hasta llegar a lo que hoy llama: “El Bulli de barrio”, tal y como algunos de sus clientes lo bautizaron. En este sentido, es evidente la adaptación del proyecto a la situación y la necesidad del momento histórico en el que nace. Ante las dificultades económicas de los clientes a pesar de sus ganas de poder consumir alta cocina, Albert Adrià crea su negocio, un restaurante con un ingrediente añadido: la diversión, tan necesaria también en tiempos de crisis. Adrià quiere sorprender, divertir y gustar a su público objetivo cuando más lo necesita, una manera de ganárselo a base de proximidad, calidad y empatía. **En el Tickets la gastronomía se sirve en forma de divertidas tapas que contienen lo mejor de la cocina de vanguardia, de los productos del territorio, de la técnica y de la calidad a precios asequibles**. Estos mismos elementos, son los que conforman su cocina y los que completan su recetario.

En el libro se incluyen 55 recetas divididas en 5 apartados: “el picoteo”, “las ostras”, “las tapas de la huerta”, “las tapitas del mar” y “las tapas de la tierra”. Todas las recetas van acompañadas de bonitas imágenes que proponen el acabado y la presentación ideales para los platos, pero además, se incluyen en caso de ser preciso, unas **aclaraciones con imágenes para explicar de manera más detallada, didáctica e ilustrativa cómo realizar las elaboraciones más complicadas en casa sin apuros**. En este aspecto, las aclaraciones con fotografías son un punto fuerte del libro del pequeño de los Adrià, un cariñoso detalle que permite llevar la cocina del Tickets a tu casa. Ejemplos de estas útiles aclaraciones y consejos son las siguientes: Los cristales de salsa de soja (cómo se hacen), cómo obtener jugo de aceituna, la limpieza de las anchoas en salazón o la limpieza de las ostras.

Por otro lado, cabe destacar que el libro de recetas de Albert Adrià es coherente en todos sus aspectos. Del mismo modo que nace como una **opción para acercar la alta cocina a las economías debilitadas por la crisis y a las casas de todos los amantes de la gastronomía**, en sus recetas utiliza productos que se utilizan en el ámbito cotidiano, ni muy caros, ni muy exclusivos ni, por regla general, difíciles de encontrar. En caso de que la elaboración de un plato requiera un producto algo específico, en el libro se determina dónde se puede conseguir, dando en algunos casos hasta la dirección exacta de la tienda a la que el propio cocinero se dirige a la hora de realizar las compras. Una muestra más de la cercanía que el cocinero muestra tanto con el cliente como con el lector/usuario de su manual de recetas. Para ello, dedica las dos últimas páginas de su libro a lo que llama “manual de uso de este libro o cómo cocinar las tapas del Tickets en

casa”. En esta sección el mismo autor afirma que “las recetas del restaurante Tickets que aparecen en este libro son asequibles para cocineros y cocineras de cualquier condición, desde los aficionados hasta los profesionales de la restauración”. Con tal de que así sea, además, ofrece un útil decálogo de consejos y trucos para la correcta elaboración de sus recetas.

En cuanto a las influencias culinarias, la cocina de Albert Adrià que muestra en este recetario cuenta con un fuerte influjo de la cocina de El Bulli. Después de haber pasado más de 20 años allí no podría ser menos. Hereda de todo aquel proceso de trabajo, creación, investigación y aprendizaje, técnicas culinarias y procesos que no hubiesen sido posibles sin que capitaneara, junto con el gran Ferran Adrià y Oriol Castro, El Bulli Taller. Lo del formato tapa, lo hereda del Inopia Clàssic Bar, el cual codirigió hasta 2009. Además, es necesario recalcar el respeto por el producto. **Su cocina es técnica, sí, pero en sus recetas se percibe una técnica que está al servicio del producto y no al revés.** Un ejemplo de ello es la Ensalada de Tomates Cherry y gelatina transparente de gazpacho, una receta para todos los públicos en la que los tomates son protagonistas principales de la obra.

También **introduce en su recetario elaboraciones tan de su tierra como la escalibada y otras de procedencia internacional como el wok o el rosbif.** Por lo que hace a la materia prima, en las 55 recetas elegidas por Albert Adrià para este recetario, los productos son, en su mayoría, asequibles. En cuanto a procedencia, productos como las sepietas o los guisantes del Maresme, así como las ostras del Delta del Ebro o las anchoas de L’Escala completan un abanico de productos regionales de Catalunya que se combinan con ingredientes internacionales como el limón de Marruecos o la asiática seta shitake.

Las recetas de Tapas, la cocina del Tickets, se basan en el producto y la técnica, así como en el sabor y la diversión. En este sentido incluye en su libro algún (¿pasado de moda?) trampantojo (el Jamón de toro) y clásicos de su cocina como los airbags o las aceitunas del Tickets.

Al final del libro se encuentra un índice con todas las recetas que se incluyen en él. Índice que va acompañado de una valoración de la dificultad que conlleva la elaboración de cada receta.

Para terminar, como se ha mencionado anteriormente, el libro de recetas de Albert Adrià se adapta muy bien a los tiempos que corren. Utiliza productos asequibles en recetas factibles que puede elaborar cualquiera en casa. Todas ellas están muy bien explicadas y cuentan con todo tipo de detalles, así como con consejos y trucos. Personalmente, creo que Adrià tenía mucho que decir en este libro y lo dice de manera muy clara, acercando su cocina de manera sencilla a las casas de los cocinillas que nos aventuramos a probar sus platos. **Tiene la capacidad de transmitir de manera cercana y fácil lo que ha conllevado años de investigación y pruebas.** Creo que si la intención era poder hacer creer a la gente que su cocina es factible y para todos, lo consigue al 100% con este libro. Finalmente, veo oportuno destacar su redacción. ¿Cuántos libros de cocina olvidan la redacción y son difíciles de leer o entender? Esto no ocurre en Tapas, la cocina del Tickets. Albert Adrià ha mirado hasta el más mínimo detalle en el uso del estilo, el tono y el lenguaje. Un libro para la gente de casa, pensado (de verdad) para la gente de casa y sus cocinas, un recetario útil y adaptado al contexto en el que nace que cuida elegantemente todos los detalles. Alta cocina “de barrio”. 100% recomendable.