Pizza Pekín al Aroma de Kumquats. Emulando al Maestro.

Llegamos de nuevo a un final de temporada bloguera en la que, si bien no he podido ver cumplidas algunas de mis metas, he aprendido mucho del actual mundo gastronómico.

Un sector en auge que, a quienes amamos el mundo culinario, nos brinda la posibilidad de poder acercarnos y curiosear en el backstage de la alta gastronomía de manos de una generación de cocineros que han sabido recoger el legado de la cocina tradicional, consiguiendo además elevar la gastronomía a la categoría de arte.

Porque los representantes de la alta cocina española , en esta última década, han sumado a la capacidad de satisfacer una de nuestras necesidades más básicas, el talento de emocionar como podrían hacerlo un Van Gogh o cualquiera de las obras de Bach.

Con ellos ha desaparecido la opacidad y no sólo podemos asomarnos a sus fogones sino que comparten muchos de sus secretos y técnicas con nosotros.

Y para mi, si alguien destaca como referente de dicha apertura, ese es Dani García; el chef marbellí con dos estrellas michelín que, lejos de encumbrarse, nos abre las puertas de su casa para enseñarnos que tradición y vanguardia pueden ir juntas de la mano en cualquiera de sus elaboraciones. Que la riqueza de nuestra cocina radica en su diversidad y que el norte y el sur bien entendidos y desde el respeto, siempre maridan bien en un plato, que oriente y occidente nunca estuvieron tan cerca.

Su última propuesta: un ronqueo o despiece de atún rojo de almadraba y una clase magistral de como preparar las diferentes partes o cortes del impresionante animal.

Una experiencia extraordinaria de la que me llevo además la muestra de que el genio nunca descansa, con pequeños detalles; como cuando, al ver el enorme espinazo listo para su descarte, decidió que de alguna manera le daría uso.

Los intereses de los que asistimos a éste u otro de sus cursos, son muy diferentes.

Desde chefs colegas suyos o empresarios hosteleros venidos de diferentes países, a sencillas amas de casa, pasando por bloggers como yo, que busco en estos eventos acercarme a la magia del artista y ampliar mi memoria de sabores.

Y pude hacerlo no sólo con el atún, sino degustando también diversos bocados de la carta de su nueva brasserie «BiBo» en la que, en un ambiente hogareño-chic, te hacen sentir como en casa.

Allí enmudecí con sus croquetas de choco y enloquecí cuando vi a las cocinas tradicionales china e Italiana, llegar a mi mesa juntas, en un solo plato.

Me gustó tanto el juego de sabores que decidí tratar de copiarlo y es por eso que para despedirme de vosotros os dejo mi versión de la «Pizza Pekín» o pekinesa que no podéis dejar de probar.

A mí me ha quedado rica, aunque no tan jugosa (creo que debería haberle puesto un poco más de salsa), pero señores….. que no me llamo Dani!!!!!.

Queridos seguidores:

Nos vemos de nuevo en septiembre, cuando mis niños vuelvan a clase y el sol se acueste temprano, porque ahora quiero cerrar el portátil y centrarme en disfrutar de ellos, de mi familia, de mis amigos y de mi chico, sin hacerles esperar con la comida porque aún falta la foto finish.

Volveré quizás con nueva imagen pero con las mismas ganas e ilusión.

Hasta entonces aquí os dejo mi receta.

Espero que os guste.

Besos.

Feliz Verano!!!!!!!

«Pizza Pekín al aroma de Kumquats«.
Ingredientes (para 4 pizzas pequeñas).

Para la salsa Hoisin (o Salsa barbacoa china. La podéis comprar ya hecha pero aquí tenéis mi versión casera)

– 6 Cucharadas Soperas de Agua mineral.
– 1 Cucharada Sopera rasa de Harina de Maíz (Maizena).
– 2 Cucharadas Soperas de miel.
– 2 Cucharadas Soperas de Vinagre de Arroz.
– 1 Cucharada de Postre de Aceite de Sésamo.
– 2 Cucharadas Soperas de Sake (opcional).
– Media Cucharadita de Ajo en Polvo.
– Una pizca de Pimienta Blanca Molida.
– Una pizca de Shichimi Touragashi o 7 especias (podéis sustituirlo por 5 especias chinas que es más fácil de encontrar en grandes superficies).
– 2 Gotas de Salsa Picante (tipo tabasco).
– 2 Kumquats (no van en la salsa; los usaremos al final de la receta, pero querían

salir en la foto).

Diluimos la harina de maíz en el agua y ponemos al fuego medio-alto (del 1 al 10, en el 7). removemos sin parar y cuando veamos que empieza a espesarse añadimos el sake (esto es opcional) y la miel. Cocinamos sin dejar de remover hasta que empiece a hervir. Retiramos del fuego y dejamos enfriar.

Una vez fría, le incorporamos la salsa de soja, removiendo hasta integrarla bien con la mezcla anterior y le vamos añadiendo el ajo en polvo, las 7 especias (o si prefieres 5 Especias chinas), la pimienta, el aceite de sésamo, el Vinagre de arroz y las gotas de picante.

Lo ponemos nuevamente al fuego y sin dejar de remover retiramos cuando rompa a hervir de nuevo.

Para la masa de la Pizza (hecha en termomix)

– 400 gr. de Harina de Fuerza.
– 50 gr. de Aceite de Oliva Virgen Extra.
– 20 Gr. de Levadura fresca.
– 200 gr. de Agua Mineral.
– 1 Cucharadita de Sal.
– Unas hojas de Albahaca fresca.

Material extra:
Papel de film.
rodillo.
Papel de hornear.

Lavamos y cortamos las hojas de albahaca y reservamos.
En el vaso se la termomix ponemos el agua y el aceite y lo batimos durante 30 segundos a 37º de temperatura a velocidad 1.
Incorporamos después la levadura desmenuzada y batimos 5 segundos a velocidad 4. Añadimos ahora la harina, la albahaca y la sal y amasamos a velocidad espiga durante un minuto.
Y ya tenemos nuestra masa.
Si no tienes termomix y la tienes que hacer a mano aquí tienes el enlace de Directo al Paladar donde te lo explican de maravilla.

Una vez hecha la masa, formamos un bollo con ella y lo cortamos en cuatro partes iguales que colocaremos en 4 recipientes individuales y taparemos con papel de film. Los meteremos en la nevera para que leven mientras continuamos con nuestra receta (un mínimo de media hora).

Una vez levada la masa (debe doblar su volumen) la sacamos del recipiente, formamos una bola con ella (con cuidado, no necesita ser amasada nuevamente) y en una superficie enharinada la extendemos con el rodillo hasta tener una base muy fina. Repetir esta operación con todas las porciones de masa y reservar colocándolas en la bandeja del horno sobre papel de hornear mientras lo precalentamos a 250ºC y continuamos preparando el relleno.

Para el Relleno

– Dos Cuartos Traseros de Pato Confitados.
– 1 Puerro.
– Un Trozo de Calabacín.
– La Salsa Hoisin.
– 8 Cucharadas de Salsa de Tomate Frito.
– La piel de 2 Kumquats.

Lavamos los kumquats y los cortamos en gajos a los que quitaremos las pieles, que son las que usaremos.

Ten cuidado de quitarles bien la parte blanca y una vez limpias las picamos en pequeñísimos trocitos que reservaremos.

Continuamos cortando 3/4 del puerro en trocitos y el otro cuarto en juliana (tiras muy finas que usaremos para decorar) Reservamos. Cortamos unas finas rodajas de calabacín que partiremos por la mitad y reservaremos también. Y por último quitaremos la piel y exceso de grasa al pato confitado en frío y lo desmenuzaremos con las manos y reservamos.

Es el momento de preparar la salsa de la base de la pizza mezclando con la salsa de tomate, tres cucharadas de la salsa hoisin (reservamos el resto para el pato). Removemos hasta integrar bien las dos salsas y reservamos.

Continuamos poniendo a calentar el pato desmenuzado en una sartén antiadherente con el mínimo de calor, pues sólo queremos calentarlo, no cocinarlo más. Cuando esté caliente, le incorporamos el resto de la salsa hoisin reservada y mantenemos en el fuego a baja temperatura hasta el momento de emplatar para que no se enfríe.

Horneado y presentación de la pizza

Sobre cada una de las bases de las pizzas que tenemos colocadas en las bandejas del horno, añadimos una generosa capa de la salsa de tomate mezclada (repartimos la salsa entre las cuatro bases de pizza) y le incorporamos el puerro en trocitos. Bajamos la temperatura del horno a 225º C y horneamos durante 20 minutos, hasta que nuestras pizzas estén bien tostaditas y crujientes.

Las retiramos del horno, las cubrimos con el pato desmigado y bañado en la salsa hoisin y rematamos con un poco de puerro en juliana, unas láminas de calabacín y espolvoreamos cada pizza con una cucharadita de la piel de de los kumquats picada.

Y esta es mi versión de la pizza pekinesa del Maestro Dani. Lo dicho, Italia y China en un mismo plato; una pasada!!!!

Como os he dicho a mi me faltó un poco de salsa, pero en esta receta eso está ya subsanado así que seguro que si te animas a prepararla, te saldrá tan rica como a él.

Pizza Pekín

al aroma de kumquats

Ya se lo que Quiero