



El deseo de Juan Pinel de presentar desnudo el producto

El joven cocinero pronto cumplirá un año al frente de L'Àtic, el celebrado restaurante gastronómico del hotel Saratoga de Palma

Están a punto de cumplirse cuatro años desde que el joven cocinero Juan Pinel se hiciera cargo de los fogones del hotel Saratoga de Palma, desde el pasado mes de enero ya con una propuesta más personal tras la conversión de la séptima planta —espacio hasta la pandemia ocupado por el club de jazz— en el restaurante gastronómico L'Àtic.

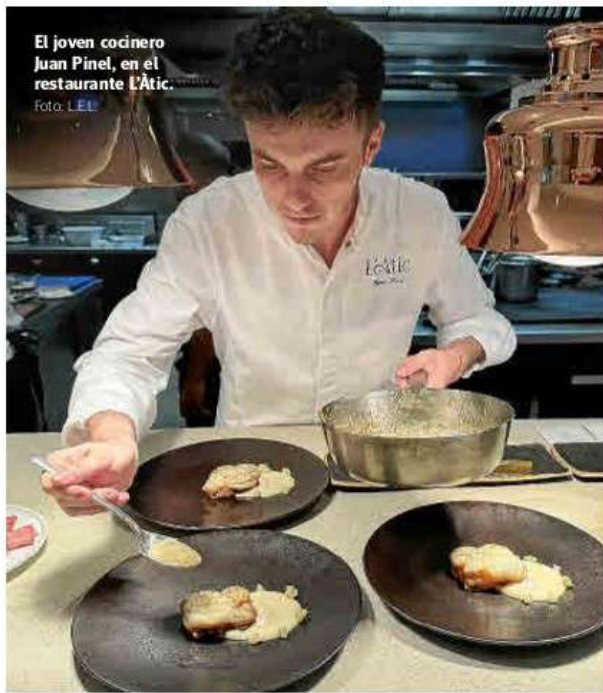
Es un traje hecho a la medida del joven cocinero al que, en su deseo de presentar el producto al desnudo, se puede ver danzar entre peroles, salsas y perifollos apenas se sale del ascensor que conduce al ático en una cocina abierta a la vista abrazada por una barra en la que también se puede comer o cenar.

La carta y el menú degustación coinciden en el planteamiento de los platos en base a tríos de elementos que Pinel transforma en elaboraciones con las que busca realzar el ingrediente protagonista, para lo cual pone especial atención en los métodos y puntos de cocción. En ambos casos, deja a la vista su predilección por los escabeches y los guisos, procedimientos clásicos a los que da una vuelta de tuerca.

Tal vez por su ubicación en un hotel, en su carta —disponible los mediodías y las noches, a diferencia del menú degustación, que solo se ofrece para las cenas— encontramos propuestas se ajustan a diferentes tipos de demanda, de los propios huéspedes, pero también del comensal residente, el más numeroso fuera de temporada.

Para abrir boca, propone bocados como una increíblemente crujiente hoja de shiso en tempura sobre la que se sirve una anguila ahumada con crema de maíz y manzana, la croqueta de pescado de roca, atún rojo y curry verde o las ostras con escabeche de rosas y arroz, pero también entrantes como un canelón cubierto con dos salsas bechamel, una de aji con azafrán y otra de ceps.

Una sugerencia de mar y montaña abre el listado de los principales, un delicado calamar de potera apenas marcado sobre la robata (parrilla estilo japonés) servido sobre unas cremosas manitas de cerdo que recomiendo no dejar de pedir, del mismo modo que la lograda carrillera de ternera con cremoso de apio, hongos y encurtidos.



Sugerencia de mar y montaña.



Croqueta de pescado de roca.



Crujiente hoja de shiso en tempura.



Carrillera de ternera.

► La esperada 'Semana de la anguila' de Los Patos. El recientemente distinguido como mejor restaurante de cocina tradicional de los II Premis Gastronòmics Mallorca, vuelve a organizar la que es desde hace tres décadas una cita imprescindible para los

amantes de la anguila. Una verdadera fiesta que permitirá degustarla hasta el día 30 de noviembre en diversidad de platos como con fideos, en greixonera, ofegada, en salsa de tomate y pimientos y, por supuesto, en espinagada.



Chili con carne

(4 personas)

- 300 gr. frijoles negros secos
- 400 gr. ternera picada
- 200 gr. salsa de tomate
- 1 cebolla grande
- ½ pimiento rojo
- 800ml de caldo de pollo
- Guindilla o chile (guajillo, de árbol, chipotle)
- ½ cucharadita de comino
- molido
- 2 cucharaditas de cacao en polvo
- 1 cucharadita orégano
- 1 cucharadita de pimentón
- 1 cucharadita de cilantro en grano o molido
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

► La noche anterior, ponemos a remojar los frijoles en un recipiente con agua. Al día siguiente, los introducimos en una olla con abundante agua y un poco de sal, tapamos y sentamos sobre el fuego vivo. Una vez comience a hervir, suavizamos la temperatura y dejamos que hierva hasta que el frijol esté tierno, pero no se deshaga (el tiempo puede variar según el tipo de alubia). Escurrimos reservando el agua de cocción.

► Entre tanto, pelamos la cebolla y la picamos muy fina. Pochamos a fuego moderado en una cazuela con un chorrito de aceite y removiendo de forma frecuente.

► Mientras tanto, lavamos el pimiento rojo, retiramos las semillas y troceamos pequeño. Lo incorporaremos a la cebolla antes de que ésta comience a cambiar de color.

► La clase o la cantidad de chiles se puede adaptar al gusto, para esta receta utilizamos guajillo, chile de árbol y chipotle, pero una guindilla clásica o pimiento de cayena serviría. Aun así, si se desea potenciar el picante, podemos tostar unos minutos la guindilla o los chiles sobre una sartén a fuego dulce. Tanto si los tostamos como si no, les retiramos las semillas y las vetas antes de los triturarlos junto a las semillas de cilantro y una taza de caldo con ayuda de la batidora de brazo.

► Una vez la cebolla inicie su tránsito al color caramelo y el pimiento esté pochado, subimos la temperatura del fogón e, inmediatamente, agregamos la carne picada. Removemos hasta conseguir que todos los ingredientes se mezclen bien, la carne se vaya desapelmazando, formando todo un granulado.

► Condimentamos con el comino molido, orégano, pimentón y cacao. Removemos unos minutos y añadimos la salsa de tomate. Movemos y pasados unos minutos más, regamos con el triturado de chiles.

► Incorporamos los frijoles escurridos y el caldo de pollo restante y cubrimos con una tapadera hasta que rompa a hervir. En ese momento, retiramos la cubierta y dejamos que vaya reduciendo a fuego lento sin descuidar remover de tanto en cuanto para evitar se peguen.

► Para darle una textura cremosa sin que los frijoles se terminen por desintegrarse, podemos extraer un poco menos de una taza del guiso y pasarlo por la batidora antes de volver a incorporarlo a la cazuela.

► Si por el contrario los frijoles demoras en quedar en su punto, podemos añadir poco a poco el agua de su propia cocción que habíamos reservado.