

Marc Singla regresa a los fogones

Xavier Agulló | 20/08/2009 - 10:24



Marc Singla, a la izquierda, y el resto del equipo.

Hay cocineros que marcan historia gastronómica con un solo plato. Véanse la 'gargouillou' o el 'coulant' de chocolate de Bras, el pastel de cabracho de Arzak, el cubalibre de 'foie gras' de Dacosta? Marc Singla es también uno de ellos. A diferencia de los autores anteriores, Marc llegó, creó y se marchó con aquella deconstrucción de la tortilla que en 1996 levantó vendavales de pasión -a favor y en contra- en el único restaurante que Ferran Adrià ha tenido en Barcelona, el Talaia Mar.

Porque a Marc, imbuido de la deconstrucción que en aquel momento constituía la topografía creativa de Ferran, su patrón, se le ocurrió poner en una copa cebolla confitada, sabayón de huevo y espuma de patata, en capas, para degustar a cucharadas.

Singla ha vuelto a aparecer, en plena Barceloneta, frente al puerto. **La Mar Salada, donde está al mando de la cocina** desde hace unos meses. Allí, muy inteligentemente, no se han tirado de la moto con artefactos poco aptos para una terraza con vistas marinas. Marc ha hecho lo que tenía que hacer. **Cocina tradicional mimada hasta la extenuación.** Técnica y sensibilidad 'high' al servicio de placeres pequeños y sin ínfulas.

Arroz con conejo y caracoles

Sofisticadas croquetas de ibérico, temblorosos buñuelos de bogavante, berberechos con toque exótico, ¡gazpacho de buey de mar!, mediterránea coca de boquerón, carpaccio de salmón marinado con soja, escalibada con anchoa del Cantábrico, raviolis de mango relleno de mejillón de roca... En tiempo de plato, exquisito y onírico suquet de rape tocado pícaramente con 'rouille' provenzal (¿puede traer más pan?) y la joya de la casa, toda una provocación en un entorno marinero de adocenadas paellas de marisco: arroz de montaña con conejo, caracoles y boletus.

La carta incluye también postres significativos: brownie, sopa de fresones con mascarpone, magdalena de hierba luisa? ¿Y las deconstrucciones? De momento no hacen falta; pero no olvidemos que Marc Singla está de nuevo en la ciudad?

Gazpacho de buey de mar

Ingredientes para cuatro personas:

- Tres tomates de rama
- Cuatro dientes de ajo y media cebolla tierna
- Un buey de mar hembra
- Un pimiento rojo y dos pepinos
- 25 gramos de piñones
- 300 gramos de fumet
- 50 gramos de nata y 75 gramos de mayonesa casera

Elaboración

- Escaldamos la cebolla y la reservamos. Blanqueamos los ajos llevándolos desde agua fría a ebullición tres veces. Lo enfriamos todo.
- Pelamos el pepino lo despetitamos, dejándolo con sal y azúcar durante 20 minutos. A continuación lo limpiamos.
- Tostamos los piñones y cocemos aparte el buey de mar durante 7 minutos y medio.
- Cortamos todos los ingredientes (menos la carne del buey), añadimos el coral del buey y lo ponemos a macerar con el fumet unos minutos (si se deja de un día para otro, mejor).
- Lo trituramos todo y lo pasamos con un colador. Montamos la nata y la mayonesa y se lo añadimos a la mezcla. Se sirve con jarra en un plato sopero, donde habremos colocado la carne del buey de mar y unos tomates cherry.

© **Ecoprensa S.A.** - Todos los derechos reservados - Nota Legal - Quiénes somos - Suscripciones - Publicidad - RSS - Archivo - Ayuda