

Accent

DOSSIER

VOL. LXXVII

SPICE IT UP WITH IBÉRICO HAM



POR · BY DULCE FABIOLA VEGA
FOTOS · PHOTOS PAULINA VILLASEÑOR

La tradición dicta que el jamón ibérico se disfruta solo. Mikel Alonso y Gerard Bellver desafían los límites con un menú en el que los platos integran el producto más exclusivo de la charcutería española.

Tradition says that Ibérico ham should be enjoyed on its own. Mikel Alonso and Gerard Bellver defy popular belief with a menu built around this exquisite product.



ESPONJA IBÉRICA + MELOCOTÓN + HONGOS

Para crear el menú, Ham Passion Tour dictó dos reglas: utilizar completamente la pierna de jamón ibérico e incluirla como ingrediente en todo el menú. Solo chefs tan experimentados como Gerard Bellver y Mikel Alonso (Ko Ma y Lur, Ciudad de México) podían hacerle honor a uno de los productos más exclusivos de la charcutería española y, al mismo tiempo, utilizarlo como un elemento que complementara un plato. Como preludeo, está la esponja cubierta con polvo de la paletilla, en cuyos orificios integran bastoncitos de la misma y puntos de gel de melocotón para contrastar dulce y salado. Dos elementos más participan: hongos guisados y puré de coliflor, enriquecidos con grasa de ibérico que potencia su sabor.

Ham Passion Tour established two inexorable rules in the creation of the menu: chefs had to use every part of the Ibérico ham, including the surrounding fat and the bone, and every course, even dessert, had to incorporate this ingredient. Only really experienced chefs like Gerard Bellver and Mikel Alonso (Ko Ma and Lur, Mexico City) could honor one of the most exceptional items in Spanish charcuterie using it as an ingredient to complement a dish. As an *amuse bouche*, they put together a sponge covered in powdered pork shoulder and inserted with ham shavings. Drops of peach jelly provide a sweet and savory contrast. Braised mushrooms and mashed cauliflower, enhanced with fat from the ham, complete the dish.



GELÉE DE IBÉRICO + CAMARÓN + GAZPACHO DE FRESA

Aquí existen interesantes combinaciones basadas en la ciencia. Bellver cuenta que, aromáticamente, la fresa y el jitomate del gazpacho comparten algunas moléculas volátiles (responsables de aromas y sabores). A su vez, el jitomate y el jamón ibérico contienen *umami*, lo que realza las cualidades gustativas de los ingredientes restantes que componen el plato. En este entrante, los chefs experimentan con la paletilla, utilizándola en tres diferentes presentaciones: polvo, alrededor de las migas de pan; virutas finísimas y caldo gelificado preparado con los huesos de las piernas. Un tartar de camarón azul, de textura cremosa, es el último elemento que sirve como vehículo para unir el resto de los ingredientes.

This dish is made up by interesting combinations based on science. According to Bellver, when it comes to aromas, the strawberries and tomatoes in the gazpacho share some volatile molecules (responsible for aromas and flavors.) Additionally, tomatoes and Ibérico ham contain *umami*, which enhances the flavors of the rest of the ingredients in the recipe. The chefs explored the use of pork shoulder in three presentations: powdered, on the breadcrumbs; in very fine slices; and in the gelled broth prepared with the bones of the pork legs. A creamy blue shrimp tartar is the final ingredient that brings together the rest of the elements.



ARROZ DE ESQUITES + CALDO IBÉRICO + QUESO AZUL

Tuvo que utilizarse cada parte del jamón de una u otra forma. Un ejemplo de ello es la manera en que los cocineros usaron las dos capas de grasa. Con la primera, que está más en contacto con el cuero del jamón, hicieron el caldo para cocer el arroz. Mientras que con la segunda, más pálida y de sabor delicado, crearon los indulgentes crujientes que decoran el cereal.

Una de las características del arroz cremoso y el *risotto* es que van sazonados justo antes de servirse con mantequilla o queso. En este caso optaron por lo que Gerard Bellver describe como manteca de jamón ibérico. Los esquites y el queso azul que acompañan dan equilibrio ácido y neutro al plato.

Remember, the chefs had to use every single part of the ham. The way they handled the two layers of fat on the ham is proof of this. With the outer layer in contact with the skin of the ham, they prepared the broth for cooking the rice. While with the second layer, paler and more delicate in flavor, delivered the crunchy and indulgent pieces garnishing the dish.

One characteristic of creamy rice and risotto is that, right before serving, they are seasoned and brightened with butter or cheese. In this case they chose what Gerard Bellver describes as Ibérico ham lard and it is as good as it sounds. The *esquites* (corn kernels) and blue cheese bring the acid and neutral flavors to the dish.



PESCA ALMENDRADA + CHUCRUT MORADA + LAJA IBÉRICA

“Para crear este menú, tuvimos que hacer todo lo que no se hace con el jamón ibérico”, explica Gerard Bellver. Es decir, deshacerlo en partes y cortarlas para usarlas como un ingrediente más. El reflector de este tiempo recae en el pargo. El pescado está impregnado con una salmuera de cinco por ciento con sal marina y hueso del jamón, y a su vez va cubierto con *nibs* de almendra y virutas crujientes del cerdo ibérico que se deben mezclar entre cada bocado. Acompañan dos purés: de *chucrut* de col morada y de chícharo, los dos sazonados con la grasa blanca, que aporta textura cremosa y aromas a bellotas, avellanas y nueces.

“Towards creating this menu, we did everything that should not be done with Ibérico ham,” explains Gerard Bellver. In other words, they had to take it apart and cut it in pieces to be used as another ingredient. The star of this course is the snapper. Infused in a brine prepared with 5% sea salt and the ham bone, it is covered with almond flakes and bits of ham that should be mixed in every mouthful. The two purées –red cabbage sauerkraut and pea– are seasoned with the ham lard to add a creamy texture as well as whiffs of acorn, hazelnut, and nuts.



PLUMA IBÉRICA + MOLE IBÉRICO + PATATA IBÉRICA

Crear este menú no fue tarea difícil para ambos cocineros. “Prácticamente lo traemos en el ADN, por eso sabemos con qué combina perfectamente”, cuenta Gerard Bellver sobre el característico sabor del jamón ibérico. De ahí que no sea sorpresa que idearan un plato tan reconfortante como este. El ragú que baña los gnocchi de papa está hecho con pluma ibérica –corte del cerdo ibérico poco conocido en nuestro país–, y una salsa con mole traído de San Pedro Actopan, Estado de México, el cual va hidratado con caldo de los huesos de la pierna. Esta combinación une lo mejor de distintas latitudes, filosofía que es piedra angular de la propuesta de su restaurante Ko Ma, en la Ciudad de México.

Creating the menu was no tricky task for these cooks. “We practically carry it in our DNA, so we know how to pair it to perfection,” says Gerard Bellver about the characteristic flavor of Ibérico ham. It shouldn’t come as a surprise then, their creating such a comforting dish as this one. The ragout bathing the potato gnocchi is made with the feather –a cut little known in our country– and a sauce with mole brought from San Pedro Actopan, Estado de México, prepared with the ham bone broth. This combination mixes the best of different latitudes following the cornerstone premise of Ko Ma, the Mexico City restaurant owned by these two chefs.



PIÑA ESPECIADA + BIZCOCHO IBÉRICO

Mikel Alonso quiso ser químico antes de decidirse por la cocina y su estructura de pensamiento se nota en la forma en que diseña sus platos. En este menú, plasmó su proceso creativo al dibujar un mapa mental de cada platillo y sus componentes. En el caso del complejo postre, explica que la piña horneada con romero, tomillo, orégano, albahaca y vainilla, se acompaña con un bizcocho de almendra preparado con grasa ibérica y mantequilla en partes iguales. A un lado, un delicado helado de coco y artemisa aporta una textura cremosa en cada bocado. Por último, añade trozos de palanqueta de cacahuete que acompaña las notas a frutos secos de los pequeños pedazos de jamón ibérico que decoran el plato.

Mikel Alonso wanted to study chemistry before opting for the kitchen. This inclination is revealed in the way he designs his creations. This menu reveals his mental structure in the way he draws a mental map for each dish and its ingredients. Regarding this complex dessert, he tells us that the pineapple, baked with rosemary, thyme, oregano, basil, and vanilla, is paired with an almond wafer prepared with equal parts of Ibérico lard and butter. In addition, a delicate coconut ice cream with artemisia delivers a creamy texture in each mouthful. Finally, bits of peanut crunch complement the berry and nutty flavors of the Ibérico ham used as garnish.