

# El Celler de Can Roca

Fundado en 1987, El Celler de Can Roca se ha convertido en el templo de la alta cocina universal, desde que la lista *San Pellegrino* lo nombrara **El Mejor Restaurante del Mundo**. Sin embargo, mucho antes ya fue reconocido por la *Guía Repsol*, la *Guía Michelin* y, sobre todo, por el público y la crítica internacional. **Joan Roca**, acompañado por **Jordi** y por la espectacular bodega creada por **Josep**, es el mayor de los tres hermanos y el genio de los fogones que lidera en el cálido y cosmopolita *Celler* una filosofía mezcla de técnica y vanguardia, una cocina de agitadoras aplicaciones culinarias y raíces catalanas, que respeta las cualidades organolépticas, pureza y naturaleza del producto. Un incesante viaje i+D+i desde el sabor familiar a la modernidad.



Joan Roca

Sols Repsol

\*\*\* Estrellas Michelin

"Nuestra cocina es plural y tiene mucho que ver con nosotros mismos; somos tres los que aportamos cosas"  
(Joan Roca)

## becada con brioche de su salmis

### INGREDIENTES Y ELABORACIÓN (8 personas)

**Becada:** 4 becadas. Separar las pechugas de las becadas y retirar su *aiguillette*. Reservar. Abrir las cabezas por la mitad con un cuchillo y cocer 3 minutos en el horno a 160°C en el momento de servir. **Brioche:** 30 g azúcar · 25 g leche · 12 g levadura · 125 g huevos · 250 g harina · 125 g mantequilla pomada · 3 g sal. Poner en un recipiente el azúcar, la leche, la levadura y mezclar hasta integrar bien esta última. Agregar los huevos. Tamizar la harina e incorporar en dos veces a la mezcla. Añadir la mantequilla pomada y la sal. Trabajar la masa hasta que quede bien lisa, elástica y se despegue del recipiente. Colocarla en un bol, tapar y dejar reposar 12 horas

en la cámara. Estirar la masa entre 2 papeles sulfurizados con el rodillo y un poco de harina. Enfriar en la cámara media hora, cortar en bollos de 6 g y refrigerar otra vez. Bolear 80 bollos bien fríos y dejar fermentar 40 minutos a 40°C. Reservar los 80 brioques fermentados. **Duxelle de becada:** 250 g cebolla · 75 g mantequilla · 125 g setas · 50 g hígado de becada · aceite de oliva virgen extra · sal. Fundir 25 g de mantequilla y pochar la cebolla picada hasta que esté bien tierna, agregar las setas en brunoise y rehogar el conjunto hasta que todo se haya integrado.

Saltear los hígados en el aceite de oliva y triturarlos junto con 50 g de mantequilla. Poner a punto de sal e incorporar los 300 g de duxelle resultantes. Reservar.

**Consomé de becada:** 1 kg carcasas de becada · 110 g bresa (recetas base) · 1 L agua. Colocar las carcasas en una bandeja para horno y dorarlas a 220°C. Retirar el excedente de grasa y colocarlas dentro de una olla.

Desglasar la bandeja, agregar los jugos a la olla junto con la bresa y cubrir todo con el agua bien fría. Hervir 3 horas a fuego muy lento para conseguir una buena infusión. Colar y reducir hasta obtener 225 g de consomé.

> (sigue en la página 96).

Tfno. 972 222 157 · [www.cellercanroca.com](http://www.cellercanroca.com)

Can Sunyer, 48 · Gerona · GERONA  
[restaurant@cellercanroca.com](mailto:restaurant@cellercanroca.com)

Tfno. 972 222 157 · [www.cellercanroca.com](http://www.cellercanroca.com)



### INGREDIENTES Y ELABORACIÓN

**Salsa de becada:** 1.250 g carcasas de becada · 100 g bresa (recetas base) · 50 g aceite de oliva virgen extra · 1.250 g agua · 15 g hígado de becada · 35 g espesante de kuzu (recetas base) · 25 g mantequilla. Dorar las carcasas junto con las verduras cortadas en trozos pequeños en tres cuartas partes del aceite de oliva. Añadir el agua fría y cocer durante 2 horas y media. Colar el caldo obtenido y dejar reducir hasta que queden 200 gramos de jugo de becada. Reservarlo. Saltear los hígados con el aceite de oliva reservado, agregarlos a la salsa y triturar todo el conjunto. Pasar por un chino fino, ligar la salsa con la mezcla de kuzu y finalmente acabar emulsionando con la

mantequilla. Volver a colar y reservar.

### ACABADO Y PRESENTACIÓN

Colocar la duxelle de hígado de becada en una manga pastelera. Rellenar los brioques y marcarlos por ambos lados en una plancha hasta que estén dorados. Poner el brioche relleno en el centro del plato. Calentar el *aiguillette* de la pechuga de becada en una salamandra, sin pasarse de cocción, y colocarlo al lado del brioche, junto con la media cabeza de becada. Regar con la salsa de becada y colocar unas láminas muy finas de trufa negra y la flor de romero. Acompañar con el consomé de becada servido aparte