Heraldo, 28/11/20

El clasicismo del pâté en croûte regresa a las mesas

Una receta de la Edad Media para preservar carnes que las grandes mesas francesas sublimaron con las más excelsas en el Renacimiento y que cayó en desgracia a finales del siglo pasado por su industrialización.



El clasicismo del pâté en croûte regresa a las mesasPilar Salas

Una receta de la **Edad Media** para preservar carnes que las grandes mesas francesas sublimaron con las más excelsas en el Renacimiento y que cayó en desgracia a finales del siglo pasado por su industrialización y las nuevas modas culinarias regresa con todo su esplendor a los restaurantes: **el pâté en croûte.**

Se trata de una laboriosa receta a base de carnes magras marinadas (cerdo, ternera, ave o caza) incluidas en una farsa fina a la que se pueden añadir frutos secos o setas, recubierta con una masa de hojaldre o pasta brisa que se hornea en un molde especial y se suele servir con encurtidos.

Albert Boronat, de Ambassade de Llívia (Girona), presume con razón de un cuarto puesto en la edición de 2018 del Campeonato del Mundo de esta elaboración que se celebra anualmente desde 2009 en Tain L'Hermitage, cerca

de Lyon, ciudad que se atribuye la autoría del pâté en croûte, aunque se consuma en toda Francia y tenga múltiples versiones regionales.

"Llevo haciéndolo desde hace más de diez años y ahora veo que está de moda y en muchos restaurantes; si se hace bien y respetando la técnica, adelante, pero si no está bueno...", manifiesta a Efe quien asegura que las "modas" le ponen "nervioso".

Reconoce que es una receta difícil porque "une tres oficios" -cocinero, pastelero y charcutero- y que se puede "españolizar" con productos de la tierra, como cerdo ibérico o pato gallego.

Es lo que hacen Toño Pérez y su mano derecha, Alberto Montes, en Atrio, con dos estrellas Michelin en Cáceres, que lo convierten en un homenaje al cerdo extremeño.

"Es una elaboración muy clásica, pero podemos personalizarla y adaptarla a nuestro territorio, da mucho juego porque es muy visual y a la gente le apetece muchísimo", señala Pérez, quien le dedicó una ponencia en la última edición de San Sebastián Gastronomika como muestra de su nueva vigencia.

En Atrio, además de al contenido, prestan especial importancia a la decoración de la pasta, que hacen a mano y convierten en auténticas obras de arte.

Eric Basset, quien se considera uno de los responsables de este auge, apuesta por la fórmula más clásica en su Bistrot Bilou (Barcelona): "Marinamos diferentes partes del cerdo e hígados de pollo con nuestra mezcla secreta de especias, que le dan un gusto diferenciador; añadimos cebolla caramelizada, foie gras, pistachos y trompetas de la muerte. La masa siempre la estiramos a mano y tiene una triple cocción con temperaturas diferentes".

Tiene que haber "elegancia y equilibrio" de los ingredientes, y una pasta crujiente y no excesivamente gruesa en esta receta que da "muchísimo trabajo" pero que para los cocineros se convierte en "un cuadro en el que expresar su lado artístico", indica.

Basset, que ha creado su versión dulce con una tarta tatin en croûte, asegura a Efe que el próximo "boom" será el pithiviers, una masa hojaldrada que en su versión tradicional suele envolver mollejas a la crema, riñones o hígados de ave en salsa.

En Saddle, que abrió hace poco más de un año en Madrid en el local del antiguo Jockey, el pâté en croûte está en la carta desde sus inicios porque quisieron "recuperar una receta prácticamente olvidada de una elaboración que se remonta a la Edad Media y ha estado presente en las grandes mesas de la historia gastronómica".

Así lo refiere a Efe su cocinero ejecutivo, Adolfo Santos, quien destaca que "reúne el trabajo artesano de la charcutería llevado a la alta cocina" y cuadra con el estilo de Saddle, que mira al clasicismo y a la excelencia del producto.

Foie, lengua de ternera, papada de cerdo, pistachos, pipas de calabaza y varios tipos de pimienta y de brandys son los principales ingredientes; se cuecen por separado, se maceran durante doce horas, se dejan reposar y después, junto a gelatina de jugo de ternera y jugo de trufas, se envuelven en una masa con "un alto porcentaje de mantequilla".

En temporada también elaboran uno de caza a base de perdiz, grouse y becada.

Jordi Vilà ofrece en Al Kostat (Barcelona) pâté en croûte de pato, foie y trufa con tubérculos encurtidos, también disponible en su servicio de comida para llevar; Dani García incluye en la carta de la brasserie que ha inaugurado recientemente en el Hotel Four Seasons de Madrid su versión con cerdo y pistachos, e Iván Sáez opta por los ibéricos en Dsncj Bistró, también en la capital.

No obstante confiesa a Efe que después de tenerlo en carta desde hace más un año y ver que se ha puesto "tan de moda", que está pensando quitarlo, aunque duda de que sus clientes se lo permitan.

Y es que estas rebanadas con sus atractivos colores y capas no sólo convencen a los más clásicos, sino que también se han puesto bajo el foco en Instagram, donde la cuenta @pate_croute_france cuenta con miles de seguidores que suben sus fotos desde todo el mundo y hasta con su propia mascota: **Jean-Croûte.**