



Edorta Lamo



Iñigo Cojo



A Fuego Negro

Donostia-Calle 31 de Agosto

La "música negra" les unió y junto con Amaia García, los cocineros Edorta Lamo e Iñigo Cojo pusieron en marcha el 6-6-06 el restaurante "A fuego negro" en la Parte Vieja donostiarra. Con el pintxo, cuya receta se presenta en esta página, acaban de ganar el premio al Mejor Pintxo de Euskal Herria y ahora se va a convertir en "Ukan pintxoa" dentro de la campaña del Gobierno Vasco "Ukan pixka bat es mucho", a favor del euskera. Por lo tanto, todos aquellos bares que quieran impulsar el euskera ofrecerán asimismo este exquisito bocado, entre autóctono y tropical, afectado por el virus ukan.

Iñigo Cojo estudió en la Escuela de Cocina de Luis Irizar de su ciudad natal, Donostia. Estuvo de prácticas en restaurantes como Arzak y Akelarre y trabajó en distintos y destacados establecimientos. Edorta Lamo, nacido en Santa Cruz de Campezo (Álava), estudió cocina en la Escuela Superior de Hostelería de Oñate y comenzó su andadura profesional en Gasteiz para pasar después por Nueva York y Granada y acabar en Donostia, en el laboratorio de Arzak. Fue en esta última etapa cuando ganó el Premio al Mejor Cocinero del Año 2005 de Euskadi, La Rioja y Navarra. "Jan, edan, entzun, ikusi eta ikasi", es la filosofía que gobierna en el reino de A Fuego Negro.

TXITXARRO TROPIKALA

ELABORACIÓN:

TXITXARRO MARINADO

Limpiar los txitxarros, librándolos de piel y espinas, obteniendo de cada una de las piezas cuatro medios lomos. Marinar éstos en la mezcla de sal y azúcar, cubriéndolos por completo, durante dos horas. Transcurrido este tiempo, limpiar los lomos bajo un leve chorro de agua, secar y verter en aceite de oliva. Reservar.

MOUSSE DE QUESO DE OVEJA

Mezclar la crema de queso de oveja con la nata semimontada, salar ligeramente y verter en una manga. Reservar en frío. Se puede sustituir por queso fresco de oveja y cortar en pequeños dados a intercalar en la brocheta con el txitxarro y la fruta.

FRUTAS

Cortar rodajas finas de todas las frutas en el cortafiambres, excepto las fresas, que se cortarán en tres rodajas cada pieza. Es muy conveniente que transcurra el menor tiempo posible entre el corte de la fruta y el consumo del pintxo con el fin de evitar su oxidación. En caso de no disponer de cortafiambres se pueden cortar las frutas en dados.

ACABADO Y PRESENTACIÓN:

Disponer de un palo de brocheta de unos 15 cm. de largo e ir colocando en él las rodajas de frutas previamente plegadas, los tacos de txitxarro marinado y las fresas, de forma intercalada. Colocar una pizca de mousse en los huecos formados por los pliegues de las rodajas de fruta y por último, salpimentar ligeramente la brocheta y añadirle ralladura de lima y naranja.

Otro acabado posible es disponer de la fruta, el queso y el txitxarro en dados y colocarlos en la brocheta aleatoriamente. O disponer la fruta y el txitxarro en dados y la mousse de queso a modo de "línea medio gruesa" sobre toda la brocheta.

INGREDIENTES

TXITXARRO:

- 2 txitxarros (de unos 500-700 gr. cada uno)
- 500 gr. azúcar
- 500 gr. sal

FRUTAS:

- 1 mango
- 1 manzana verde
- 1 manzana roja
- 1 trozo de piña
- 3 piezas de fresas
- 1 nectarina

(Se puede modificar la diversidad de frutas, añadiendo o reduciendo, dependiendo de la disposición del mercado local).

QUESO DE OVEJA:

- 300 gr. crema queso de oveja
- 200 ml. nata líquida
- Además: 6 hojas pequeñas de menta, sal fina, pimienta negra, 1 lima y 1 naranja.

