

# «Esta cocina es el reino de las especias»

**La cocina de Singapur:** «Me gusta la forma en la que combinan las especias: comino, azafrán, muchos tipos de picante. Es un país con una gran variedad étnica»

▄ **PABLO G. MANCHA**

**LOGROÑO.** Explica José Ángel Alonso que dirigir un «segundo local hace que el trabajo y la responsabilidad aumenten». «Somos treinta personas trabajando entre los dos sitios, pero la verdad que tengo un equipo muy sólido, que lleva desde que abrimos 'Binomio' y son ellos los que me dan la seguridad para seguir creciendo», dice. Y cómo es su vida allí: «Vivo a diez minutos del trabajo, cerca del centro, con lo cual no tengo el estrés de las grandes ciudades. Trabajo muchas horas pero como cualquier cocinero, así que me considero muy afortunado».

Cuenta que en Singapur «hay cuatro etnias que conviven: chinos, malayos, indonesios e indios. Además, somos más de un millón de extranjeros, lo que confiere a todo el paisaje un aspecto muy cosmopolita. Pero no hay problemas de convivencia».

Y le encanta la cocina local: «Me gusta la forma en la que combinan las especias: comino, azafrán, muchos ti-

pos de picante, 'lemmon gras', hojas de plantas y cítricos de diferentes tipos. En esta cocina el producto hay que condimentarlo de alguna manera, ya que de por sí no es muy sabroso. Los platos más conocidos son el 'chicken rice' que es un pollo hervido y con arroz picante y pepinillo. El 'chilli crab' que es como un buey de mar, cocinado en caldo de pollo con tomate huevo y picante, está muy bueno. Pero si tengo que destacar algo son las especias, los picantes, leche de coco, soja, tofu; la verdad que la lista de productos no se acaba nunca. También utilizan muchos mariscos secos para hacer las sopas calientes».

«Una cosa curiosa -indica- es que a pesar de hacer una temperatura de 28 grados

**«Mi madre Sonsoles fue la causante de que comenzara mi amor por la cocina»**

todo el año con una humedad muy alta, no les gustan las sopas frías, son siempre calientes», subraya. Y es normal la pasión que siente, puesto que «desde muy pequeño me gustaba comer bien. Mi madre Sonsoles fue la causante de comenzar mi amor por la cocina. Las madres son el origen del paladar de un cocinero. Cocina genial y siempre platos tradicionales muy bien hechos. A mi padre Pepe le gusta cocinar de vez en cuando y lo hace maravillosamente. Así que siempre me metía por la cocina a ver lo que hacían y cuando podía me iba con mi padre a comprar al mercado».

«Luego tengo a mi tía Toffi, que le encanta comer y beber bien. Ella vivía en Bilbao y siempre que íbamos me llevaba a comer a buenos restaurantes. Así que con 14 años ya le dije a mi madre que quería ser cocinero, ella siempre quiso que fuese a la universidad, pero cuando terminé la secundaria me fui a Santo Domingo de la Calzada y ahí empezó todo», recuerda.



El espacio es más informal pero cuida todos los detalles. ▄ **PATRICK(MONO)TAN**

## SEIS RECETAS DE JOSÉ ÁNGEL ALONSO



### Ensalada de calamar a la plancha con escalivada

► **Ingredientes:** Para la escalivada: dos pimientos rojos, dos pimientos verdes, dos berenjenas, cebolla, ajo. Calamar fresco y diferentes hierbas frescas para decorar todo el plato.

► **Elaboración:** Para la escalivada ponemos todas las verduras en papel de aluminio con sal, pimienta y acei-

te de oliva. Ponemos todo en el horno hasta que la verdura este blanda. Una vez cocinada, la pelamos quitando bien toda la piel y las pepitas para que no amargue al final la composición. Por otro lado, limpiamos muy bien los calamares quitando la tripa y guardando las patas.

► **Emplatado:** Mezclamos todas las verduras con aceite de oliva, pimienta y sal, templamos y hacemos una ensalada. Marcamos los calamares a la plancha con un poco de sal y aceite de oliva virge extra con cuidado que no queden muy cocinados. Luego simplemente montamos en el plato de una forma visual.



### Papada de Cerdo Ibérico con puré de mostaza y ensalada de hinojo

► **Ingredientes:** 2 kg de papada de cerdo ibérico, 1 kg de sal, 500 gr de azúcar, 250 gr de pimentón e hinojo. Para el puré de patata: 1kg de patatas, 250 gr de mantequilla y 100 gr de nata.

► **Elaboración:** Marinamos la papada de cerdo con sal, azúcar y pimentón durante 1 h. Una vez pasado el tiem-

po, limpiamos bien con agua, retirando toda la marinada. Cortamos en piezas de unos 150 gramos. Marcamos en una sartén por la parte de la piel hasta que esté crujiente y terminamos en el horno. Realizamos el puré de patata. Cocemos la patata con piel en agua, hasta que este blanda y una vez que esté cocinada en caliente pelamos y mezclamos con la

mantequilla y la nata que primero hemos hervido. Mezclamos todo bien hasta que esté bien liso el puré. Mezclamos con mostaza Dijon hasta que tenga un sabor elegante, sin que sobresalga la mostaza en exceso. Para terminar, con ayuda de una mandolina, cortamos el hinojo en juliana y refrescamos en agua con hielo.

► **Emplatado:** Ponemos el puré de mostaza en el plato, la papada marcada y cortada en rodajas y por último la ensalada de hinojo aliñada.