



Receta de **Naranjas al vino tinto** de
José Andrés

Página 126



Fotografía: Peter Cassidy

Naranjas al vino tinto

Cuando tenía dieciséis años, fui a Lausana (Suiza) con el colegio. Por entonces, mis ídolos eran futbolistas o chefs.

Fredy Girardet era uno de los chefs que admiraba, junto con Ferran Adrià y Pierre Gagnaire. Sin mucho dinero en el bolsillo, me subí en un autobús con dos amigos y fui a ver su restaurante en la diminuta ciudad de Crissier. Aún recuerdo la emoción de estar simplemente cerca del restaurante.

Mientras echábamos un vistazo al edificio y curioseábamos el menú, los cocineros nos vieron y nos invitaron a pasar a la cocina. Estuvimos unas cuatro horas allí. Fue una de las experiencias más asombrosas que he vivido jamás. En la tienda que había junto al restaurante compré el libro de cocina de Girardet y, en las semanas siguientes, me preparé todas las recetas.

Una de mis favoritas es un postre estupendo de manzanas al vino tinto, la inspiración de este plato.

(Por cierto, tuve que elegir entre comprar el libro y pagar el billete de autobús de vuelta a Lausana: opté por el autostop.)

INGREDIENTES

Para 4 personas:

Para el sirope

- 2 Tazas de un buen vino tinto (por ejemplo, un Navarra o un Ribera del Duero)
- La ralladura de la cáscara de 1 naranja retirada con un montador
- La ralladura de la cáscara de 1 limón retirada con un montador
- 2 Clavos
- 1 Cucharadita de bayas de enebro
- 1 Palito de canela
- $\frac{3}{4}$ De taza de azúcar
- 3 Semillas de anís estrellado

Para la fruta

Para preparar el sirope, mezcla el vino, la ralladura de cáscara de limón y naranja, el clavo, las bayas de enebro, el palito de canela, e azúcar y el anís en un cazo mediano.

Ponlo a hervir y, con el primer hervor, baja el fuego al mínimo y deja que se haga la mezcla hasta que quede reducida a un tercio (unos 25 minutos).

Cuela el líquido y mételo en el frigorífico hasta que esté muy frío. Después comprueba la consistencia del sirope: debería ser como miel. Si es demasiado fino, vuelve a echarlo al cazo y redúcelo durante unos segundos más. Si es demasiado espeso, añade agua hasta que logres la consistencia adecuada.

Para preparar la fruta, corta la parte superior e inferior de las naranjas. Ponlas en una tabla de cortar y, con un cuchillo de cocina, quítales la piel y la médula en círculos. Realiza una pequeña incisión en los bordes de los gajos y sepáralos. Resérvalos. Repite la operación con el limón.

Reparte el sirope por el plato con una cuchara y pon los gajos de naranja y limón encima. Esparce las hojas de menta y las flores de

- 4 Naranjas valencianas
- 1 Limón
- 6 Hojas de menta pequeñas
- Flores de naranja (o cualquier otra flor comestible), para adornar

naranja (si las usas) por encima y sírvelo.

Receta de Naranjas al vino tinto de José Andrés

Página 126