

Hoy cocina

Michael Solomonov

Premio James Beard, al Mejor Chef de la Costa Atlántica de Estados Unidos



Desde que en 2008 inauguró su restaurante Zahav en Philadelphia no ha parado de recibir reconocimientos por su particular e innovadora reinterpretación de la cocina israelita. Original de Savyon (Israel), actualmente afincado en Estados Unidos, concretamente en Philadelphia donde es propietario, junto a su socio Steven Cook, de diversos restaurantes.

La andadura de Solomonov en la cocina se inició en los fogones de un restaurante italiano, pero cuando su hermano murió durante la celebración del Yom Kippur de 2003 mientras formaba parte de un grupo de voluntarios judíos, decidió cambiar radicalmente de temática y dedicar toda su atención a la cocina israelí y judía.

Desde entonces se ha dedicado a reinterpretar múltiples recetas, a trabajar y dar nuevas formas a productos típicos de estas cocinas, y de sus vecinas, hasta el punto de que en los círculos gastronómicos es conocido como el genio de la cocina judía.

Hace unos meses, Solomonov ha celebrado la publicación de su primer libro: "Un mundo de cocina israelí", que compiló junto con su compañero Steven Cook. En esta obra, una de las recetas destacadas es el helado de café turco, una combinación perfecta entre amargo y dulce que homenajea a la preparación original del café turco con muchos aficionados entre la población israelita.

Helado de café turco

Ingredientes

2 tazas de crema de leche
2/3 taza de leche
¼ taza de café turco
5 vainas de cardamomo
6 yemas de huevo grande
¾ taza de azúcar



Preparación

Para el café turco

Verter aproximadamente 50 ml de agua en el cezve por cada taza, añadir azúcar al gusto y remover hasta que esta se haya diluido. Entonces llevar la mezcla a ebullición y justo en ese momento, retirar el recipiente del fuego y añadir una cucharadita de café por persona (más una cucharadita extra). Este café debe haber sido molido en partículas muy finas.

Herviremos entonces el conjunto por dos veces consecutivas, retirando, eso sí, el cezve del fuego entre ebullición y ebullición.

Tras la segunda ebullición el café estará listo para servir. En ocasiones se agrega en este punto un poco de agua fría. El motivo es acelerar el depósito de polvo de café en el fondo para poderlo servir rápidamente en la taza sin filtrarlo y por tanto con el mínimo posible de partículas flotando.

Preparación del helado

Empezamos la preparación mezclando la crema, la leche, el café y el cardamomo en una cacerola mediana. Utilizaremos fuego medio alto y llevaremos el conjunto hasta el hervor. Alcanzado este punto, retiraremos el recipiente de los fogones y lo dejaremos reposar durante 10 minutos.

Mientras, aprovechamos para trabajar el resto de ingredientes. Para ello necesitaremos otro recipiente en el que mezclaremos las yemas y el azúcar. Cuando ambos ingredientes estén combinados llevaremos el conjunto al baño maría, revolviendo sin parar, hasta que el azúcar se disuelva y la mezcla espese. Esto nos puede llevar, aproximadamente, unos dos minutos.

Conseguida la textura deseada, agregaremos a este segundo recipiente, la mezcla de crema, removiendo, de nuevo, de forma constante para evitar que se hagan grumos.

Colamos entonces, los posos del café y los agregamos al conjunto que dejaremos toda la noche en un bowl cubierto en la nevera.

Por la mañana la preparación ya estará punto para, en una máquina de helado, preparar el nuestro. Para ello sólo deberemos seguir las instrucciones indicadas por cada fabricante. El resultado debería ser el mismo... un delicioso helado de café turco!!!.

Degustación

La degustación de este helado se recomienda acompañada de una taza de café turco especiado con canela, cardamomo o cualquier otra de las sugerencias típicas de esta preparación.