

La Vanguardia, 20/09/22

Por qué el pato ha volado de nuestros menús

Los hosteleros explican los motivos por los cuales hemos dejado de encontrarlo y comerlo con la frecuencia que era habitual



Pato Pekín del restaurante China Crown Barcelona

El pato está desapareciendo de las cartas. Si hace 10 años leíamos hasta en el menú ejecutivo “magret de pato con salsa de frutos rojos”, esas letras se han ido borrando y del pato ya no quedan ni las plumas en muchos restaurantes. La razón: la baja disponibilidad del producto ha llegado a triplicar su precio.

“Estamos comiendo mucho menos pato en España”, dice Albert Boronat i Miró, cocinero de L’Ambassade de Llivia. “Los precios se están triplicando a causa de una escasez de pato debido en parte a un corriente de gripe aviar que ha afectado al sector: no hay ni pato ni sus derivados, y para mí, el precio ha pasado de los 30 € a los 50 €”. Eso sí, mientras que en nuestro país hemos dejado de encontrarlo y comerlo con la frecuencia que era habitual, en Francia no suele fallar en casi ningún restaurante. “Tanto si vas a un establecimiento de alta gama o bien a un bistró, siempre suele haber magret a la brasa acompañado con una salsa o bien su muslo confitado. Mientras que aquí se consideraba un producto lujoso, ahora está en desuso y casi erradicado”.

Los precios se están triplicando a causa de una escasez de pato

Albert Boronat i Miró Cocinero de L’Ambassade de Llivia

Y si poco se encuentra en los restaurantes, menos pato se guisa en las casas. “Se está perdiendo esta cocina del chup-chup: en la Cerdanya, el clásico *tiró amb naps* (pato con nabos) apenas ya no lo guisa nadie y solamente es posible encontrarlo en restaurantes clásicos o en bordas andorranas. Casi nunca hemos tenido la tradición de consumir pato en casa”. Tal vez, apunta Boronat, las excepciones son l’Empordà, donde se popularizó la receta de pato con peras, y el País Vasco, donde también se ha consumido con frecuencia el pato. Ambos casos responden a una cuestión de influencia geográfica: Francia y sus patos con salsa de frutos rojos, a la miel o a la naranja, están muy cerca.

En L’Ambassade de Llivia habían servido un canetón rustido al momento, que trinchaban en sala en dos servicios, primero el magret y luego los muslos, “para conseguir la cocción perfecta, puesto que tienen puntos distintos, e inspirados en el clásico francés del *canard à la presse*”, comenta el cocinero, que a día de hoy emplea el pato en alguna de sus famosas, celebradas y galardonadas *pâtés en crôte*, así como en la terrina de hígado de pato confitado en vino perfumado y acompañado de membrillo en su interior.



Pato con salsa de frutos rojos

Getty Images/iStockphoto

Boronat razona que es indispensable cuidar los tiempos de cocción de las partes del pato y, asimismo, respetar el reposo de cada pieza para que los jugos queden en su interior y la carne quede más suave. Además, regala una curiosidad elaborada con el cuello del pato: “es un embutido que se prepara en el sur-oeste de Francia, donde están las regiones avícolas con más tradición. Para ello, se reserva la piel cruda del cuello, que será donde se embutirá la carne. Se confita el cuello entero y se deshuesa, se confitan también las mollejas del pato, algo más de carne y se confita a temperatura baja (50-60 °C)

en un consomé. Se enfría a temperatura ambiente y se guarda en la nevera durante dos o tres días para luego consumirlo con todo su sabor”.

Sin embargo, el pato se sigue preparando en España de muy diversas formas, sea con recetas autóctonas o llegadas de allende los mares. Una receta peruana lo cocina con arroz y ají: es el arroz norteño de pato o pato a la chiclaiana. “Cuenta la leyenda que una mujer de Chiclayo, una ciudad al norte de Lima, estaba arrancando un guiso de pato cuando se le ocurrió macerarlo en chicha de jora, una bebida tradicional a base de maíz”, relata el cocinero Jhosef Arias, de los restaurantes Callao24, Hasako, Humo y Piscomar, donde puede comerse el arroz norteño de pato en formato croqueta. “Por descuido, se le cayó arroz dentro del guiso y para poder recuperarlo, decidió añadir cilantro y así darle más sabor a la base de pimiento, cebolla, ajo y comino que componen el sofrito”.



Versión del peruano arroz norteño de pato del restaurante Piscomar

CLV

En Perú, el pato es una de las proteínas escogidas para las celebraciones. “Se guisa de distintas maneras: en ceviche –que en este caso es un estofado–, al ají mirasol y en el mencionado arroz. De hecho, el pato al ají es un plato que los operarios de la construcción comen en la puesta de bandera, que es

cuando ponen la cubierta de un edificio. Suelen acompañarlo de yuca y/o arroz verde, papa a la huancaína y su salsa”. Arias destaca la importancia de una calabaza local, el zapallo loche, para darle un indispensable sabor “a campo” al arroz norteño de pato y añade que las auténticas expertas en pato, que son las mujeres que lo cocinan, tienen dos partes predilectas: las patas y la cabeza.

El pato sigue siendo una alternativa sabrosa a otras carnes más comunes en el menú. Pablo Lagrange, chef de La Tèxtil (Barcelona), que sirve su magret_a la brasa junto a un milhojas de maíz, afirma que “el uso de pato le permite huir de la ternera”. “Segue siendo un producto caro y tal vez por eso lo encontramos cada vez menos en restaurantes que no sean de alta cocina”.



Pato a la naranja

Getty Images

Otros también optan por mantenerlo en carta, a pesar del incremento de precio, desde hace 10 años. Es el caso de El Trinquet (Xàvia), donde uno de sus platos estrella es el arroz de pato y alcachofas, una receta típica de la Albufera, donde el pato es abundante en su paisaje. Desde el restaurante, cuentan que el pato se ha encarecido un 100%, y que de pagarlo a unos 15 €, se ha ido a

los 30 €. “Hemos tenido que aumentar el precio de la ración y vamos a mantener el plato hasta que sea posible”.

No tener pato en la carta sería impensable para el restaurante China Crown Barcelona. El proyecto, liderado por María Li Bao, con Yihai Zhang a los fogones, recupera las recetas de la China Imperial y, entre ellas, no podía faltar el famoso pato Pekín, aquí en su versión majestuosa que implica 10 horas de elaboración: limpiarlo, macerarlo con especias, hornearlo al punto justo para que la piel quede crujiente. “De hecho, antiguamente –cuando solamente comía pato el emperador y su corte– se valoraba más la piel que la carne, y toda la complicada elaboración giraba en torno a conseguir un perfecto crujiente y un brillante dorado”.

El éxito internacional del pato Peking sucedió en la década de los setenta, gracias a la visita de Henry Kissinger, entonces Secretario de Estado de los Estados Unidos, a China para encontrarse con el primer ministro, Zhou Enlai. Allí tuvo ocasión de probar por primera vez el exquisito plato, y el presidente Nixon pudo hacer lo propio en 1972. La prensa se hizo eco y lo demás ya es historia y un ítem excepcional –cuando está bien hecho– en los menús de los restaurantes de cocina China.

El restaurante China Crown Barcelona ofrece una adaptación de su receta de Pato Beijing Imperial para hacerla en casa:

Pato Beijing Imperial

Ingredientes

1 pato eviscerado de 2,2 kg

Para la marinada:

60 g de azúcar

20 g de sal

5 g de 5 especias chinas en polvo

5 g de jengibre en polvo

Para la guarnición:

1 puerro (solo la parte blanca)

1 pepino

½ melón

10 crêpes para pato

80 g de salsa hoisin

Para el glaseado:

10 g de maltosa

20 g de vinagre rojo chino

50 g de vinagre de arroz

50 g de vino tinto

Elaboración

1. Secamos el pato con un trapo y le retiramos todas las posibles plumas que le puedan quedar.

2. Mezclamos todos los ingredientes de la marinada y rellenamos el interior procurando no manchar la piel, cerramos con un palillo y dejamos que marine durante 40 minutos.

3. Por otro lado mezclamos los ingredientes del glaseado y frotamos la piel con esta melaza. Con la ayuda de un gancho pinchamos por un ala y lo colgamos en un lugar fresco y seco durante 6 horas para que la piel se seque. (Truco: podéis usar un ventilador para un mejor resultado).

4. Transcurrido ese tiempo retiramos el gancho y colocamos el pato, con la pechuga hacia arriba en una rejilla de horno y debajo colocamos una bandeja con agua para recoger los jugos que suelte el asado. Introducimos el pato en el horno precalentado a 145 grados durante 45 minutos y luego le damos la vuelta y terminamos durante 10 minutos.

5. Dejamos reposar el pato unos minutos fuera del horno y cortamos la pechuga en filetes muy finos de unos 5mm; desmenuzamos la carne de los muslos y por último separamos la piel de la parte de la espalda. En el plato servimos la carne del muslo, encima la pechuga fileteada y por último la piel.

6. A un lado colocamos la guarnición con los vegetales y el melón cortado en bastoncitos y que el comensal se componga los crepes de pato a su gusto con la salsa, verduras y la carne.