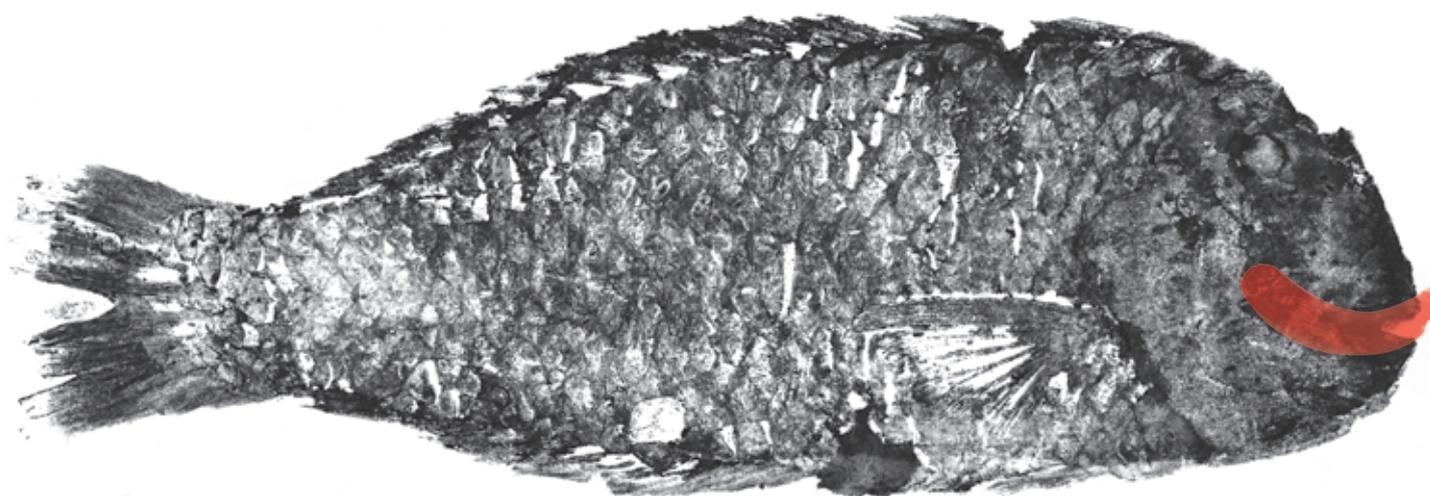


# Carme Ruscallea

## *Felicidad*



Textos de Rosa Rivas  
Fotografías de Carles Allende

# Carme Ruscalleda

## *Felicidad*

Texto de Rosa Rivas  
Fotografías de Carles Allende



No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal). Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web [www.conlicencia.com](http://www.conlicencia.com) o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© Carme Rusalleda i Serra, 2018  
© textos: Rosa Rivas Carrero, 2018  
© fotografías: Carles Allende Melich, 2018

Diseño: Enric Jordi

Traducción al inglés: Cillero & De Motta

Primera edición: octubre 2018

© Editorial Planeta, S. A., 2018  
Av. Diagonal, 662-664  
08034 Barcelona (España)  
Planeta Gastro es marca registrada por  
Editorial Planeta, S. A.  
[www.planetadelibros.com](http://www.planetadelibros.com)

ISBN: 978-84-08-19426-2

D. L.: B. 14.240-2018

Impresión: Egedsa  
Impreso en España – Printed in Spain

## Sumario

Ruscalleda San: la comida que abraza	Pág. 12
Decidí cruzar la calle desde la tienda al Sant Pau	Pág. 16
Fogones con ventana al mar	Pág. 32
Toni Balam, compañero de música vital	Pág. 52
El pez elegante	Pág. 70
Colores, naturalmente	Pág. 82
Platos con ritmo	Pág. 96
Manos que cocinan y dibujan	Pág. 116
Moments con Raül	Pág. 130
El Japón mediterráneo	Pág. 158
De la oreja al plato	Pág. 176
Ruscalleda de las galaxias	Pág. 188
El perfume de las especias	Pág. 204
Todo por el cerdo	Pág. 220
30 años de gastronomía santpolenca	Pág. 232
Índice de recetas	Pág. 265
<i>Happiness</i>	Pág. 267

Ruscalleda San:  
la comida  
que abraza

La impresión que tuve la primera vez que probé sus creaciones fue increíble.

Había estado en distintos restaurantes europeos con estrellas Michelin y en muchos de ellos había probado platos en los que la apariencia, el diseño, tenía protagonismo. Eran platos bellos, pero faltaba sabor; para mí no eran buenos del todo.

En cambio los platos de Carme Ruscalleda estaban llenos de sabores auténticos, con una presentación muy sutil y sensible. Eran bellos y buenos. Además, cada plato contaba una historia, el menú era como un cuento.

Por aquella época, a principios del año 2000, te encontrabas con cocineros que

insistían en mostrar su ego a través de la comida. Sin embargo, en los menús de Carme percibías que su filosofía consistía en pensar siempre en la felicidad de la gente que estaba en la mesa. La cocina de Carme me hacía sentir como si estuvieran abrazándome cariñosamente.

También percibí el enorme respeto hacia los productos. Carme cocina sin estropear los sabores originales y auténticos.

Su menú empieza, continúa y finaliza de manera muy natural, sin artificios. Sus propuestas son bellas, sensibles y sabrosas. Y hay algo importante: después de comer no sientes pesadez de estómago.

La primera vez que probé su cocina ya noté mucha sensibilidad, como en la cocina japonesa. Desde la apertura del Sant Pau de Tokio, en abril del 2004, la influencia de la delicadeza de la gastronomía japonesa, los ingredientes y las técnicas nuevas ya se han sumado a la cocina mediterránea de Carme.

下山 雄司

Shimoyama Yuji  
**Yuji Shimoyama**

Empresario gastronómico japonés, presidente de Granada Corporation,  
con 40 establecimientos, varios de ellos con estrellas Michelin



Decidí cruzar  
la calle desde  
la tienda al Sant Pau

Aunque el hilo conductor de mi vida ha sido la cocina, he de confesar que no estaba en mis planes profesionales, pero el azar de la vida y un compañero como Toni Balam, incombustible y socio perfecto tanto en lo íntimo y personal como en lo profesional y comercial, han convertido mi vida en un compromiso culinario y en una laboriosa entrega de trabajo inspirado y estudio, que han tenido como premio una agradable sensación de libertad y felicidad.

A menudo, en las fiestas con comilona con nuestros amigos de juventud y con el grupo *La Penya Toc*, solíamos ser Toni y yo los responsables de los fogones y acostumbraba a salir esta frase: «¡Tenéis que poner un restaurante!». Yo me negaba en rotundo, argumen-

tando lo complicado que debía de ser ponerse al frente de un establecimiento de restauración. Y les aseguro, con conocimiento de causa, que así es. Esta es una de las profesiones más complejas del mundo, pero, a la par, es la que te brinda más libertad de acción y, con ello, un respirar feliz, porque es la vida que has elegido.

A decidir cruzar la calle, a decidir pegar el salto, me empujó una fuerza interior que me acompañaba en aquellos años de duro trabajo en la tienda Ruscalleda de la calle Nou en Sant Pol de Mar, donde sacrificábamos cerdo, ternera y cordero, y elaboraba chacinas, croquetas, pasta fresca, platos preparados...

Cada día, después de haber comido, con la cocina familiar recogida, con los niños de once y cinco años en la escuela, mientras esperaba que llegara la hora de abrir de nuevo la tienda por la tarde, sentía una voz interior que me empujaba a complicarme la vida y me inspiraba para retar la suerte.

Toni y yo sentíamos que luchábamos contra un techo de cristal, nuestro cliente no aceptaba nuevos platos para llevar con «más detalles aparte». Quien compra comida para llevar está comprando tiempo y nosotros

íbamos creciendo en detalles gastronómicos que nuestros clientes consideraban un engorro en su casa. Por esa razón, empezamos a acariciar la idea de poner mesas para el público en el piso superior de la tienda, para avanzar en nuestro empuje emprendedor creativo y para no sentir que nos cortaban las alas.

Coincidió la idea de colocar mesas en la tienda con la posibilidad de comprar el Hostal Sant Pau, situado justo enfrente. Eso cambió radicalmente el rumbo de nuestra idea y nos condujo a crear nuestro propio restaurante.

Mis padres apoyaron desde el primer día la iniciativa del restaurante. Nuestros hijos crecieron en un ambiente como crecimos nosotros: trabajo vivido en familia y poco tiempo libre y lúdico. Los hemos educado con los valores que nos transmitieron nuestros mayores: amor a la familia, al entorno, a la sociedad; respeto, organización y libertad de acción en el trabajo, y el placer por la cocina y la nutrición, una felicidad compartida con ellos y ahora también con nuestras nietas.

Tras decidir cruzar la calle, hemos recorrido un camino excitante y estimulante, un viaje profesional con unas maletas cargadas de

compromiso, trabajo, honradez, creatividad, ingenio e ilusión y nos mantenemos dispuestos a caminar sin desfallecer por un desierto árido.

Los contratos profesionales nos han conducido a conocer Japón y sentir su cultura culinaria hermana e íntima, que de forma muy natural se funde con nuestro sentimiento mediterráneo y mejora nuestra propuesta gastronómica.

Somos felices al observar a nuestro hijo, Raül Balam, al frente del restaurante Moments, en Barcelona. Comprobamos satisfechos su actitud libre, de amor a la naturaleza inspiradora; con ella construye nuevos discursos, que llegarán a la mesa y emocionarán a los clientes.

Hemos ampliado el compromiso profesional con Mandarin Oriental, ya que nos motiva la complejidad de organizar la gastronomía de un hotel que trabaja por y para la excelencia.

Estamos felices también de estar cerca de nuestra hija Mercè y su marido, Albert, colaboradores incondicionales del Sant Pau, y de ver a sus niñas crecer en un ambiente de amor y compromiso social.

Los 30 años del Sant Pau nos conducen a una reflexión, creo que lícita y natural. Llevamos

los dos una vida compartida y laboral de 50 años, nos sentimos llenos de vida e ilusión por ella. Y estamos agradecidos a la suerte que siempre nos acompaña; la suerte de trabajar con un *staff* profesional que ama la naturaleza y siente el compromiso de los colores de la marca Sant Pau-Carme Rusalleda. Sin un buen equipo no hay discurso gastronómico y nosotros lo tenemos. Nos satisface enormemente contar con su colaboración y complicidad.

No queremos morir con las botas puestas, pero no queremos cortar el cordón umbilical que nos une a la cocina y a la gastronomía. Como cuando decidimos pasar al otro lado del Carrer Nou, hemos decidido ahora reinventar nuestro futuro profesional. El restaurante Sant Pau de Sant Pol de Mar servirá la última cena el 27 de octubre de 2018. Ello nos permitirá darle más cuerda a nuestro departamento Cocina Estudio.

Cerraremos un restaurante de éxito y estaremos un nuevo camino profesional.

Nos quedan más calles por cruzar.

*Aperitivos Desde una tienda, que recuerdan especialidades de la charcutería gourmet Rusalleda (en la página siguiente).*

Carme Rusalleda,  
otoño de 2018





Aperitivos desde una tienda

# Croqueta de bacalao + toques de jalapeño

(Menú 30 años)  
(para 20 raciones de degustación)

## Composición

Croqueta de bacalao  
Salsa de jalapeños

### La croqueta

- 312 g de bacalao desalado al punto (ver técnica para desalar el bacalao en la pág. 128)
- 375 g de agua mineral
- 75 g de zanahoria a trozos de 2 cm
- 75 g de puerro a trozos de 2 cm
- ¼ de un tomate maduro
- ¼ de una hoja de laurel
- 25 g de jerez seco
- 225 g de leche
- 25 g de harina de trigo
- 12 g de maicena
- c/s sal
- c/s pimienta blanca
- c/s AOVE
- 6 g de ajo en *brunoise*
- 2,5 g de perejil picado fino
- c/s\* harina de trigo (para el rebozado)
- c/s huevo pasteurizado (para el rebozado)
- c/s *panko* (para el rebozado)

### Procedimiento

- 1 En una olla con un chorrito de aceite de oliva, sofreír a fuego fuerte durante 5 minutos las hortalizas con una pizca de sal y pimienta picadas: la zanahoria, el puerro, el tomate y el laurel.
- 2 Añadir el jerez y el agua hirviendo, y dejar cocinar a fuego medio durante 12 minutos.
- 3 Cortar el bacalao en piezas de 5 centímetros con la piel. Prestar atención a que no queden espinas. Con la olla apartada del fuego pero muy caliente, agregar el bacalao al caldo y remover muy bien. Dejar reposar en el calor de la olla 4 minutos. Colar y reservar todo el caldo de cocción; asimismo, reservar el bacalao y las hortalizas excepto el laurel.
- 4 Controlar de nuevo las espinas que puedan quedar en los trozos de bacalao y picar en la picadora «agujero gordo» el bacalao con la piel bien repasado de espinas. Picar también las verduras.
- 5 En un bol amplio triturar con la batidora de mano, la leche, la harina y la maicena.

- 6 En una cazuela adecuada al volumen de los ingredientes sofreír con un chorrito de aceite el ajo y el perejil picado. Debe quedar dorado al punto y hay que prestar atención, ya que se puede quemar con facilidad.
- 7 Añadir a ese aceite perfumado el picado de bacalao y hortalizas, la mezcla de harina, maicena y leche, y 150 ml del caldo de la cocción del bacalao.
- 8 Continuar la cocción sin parar de remover, hasta que la mezcla se convierta en una pasta fina y brillante, que haga borbotones, para cocer muy bien la pasta sin que sepa a harina cruda. La masa cocinada queda un poco blanda para conseguir una croqueta suave.
- 9 Reservar la pasta de croqueta en una bandeja envuelta en papel de horno para evitar pieles secas.
- 10 Moldear las croquetas en porciones de 20 g. Rebozarlas con harina, huevo pasteurizado y *panko*.

### Salsa de jalapeños

- 100 g de cebolla *mirepoix*
- 10 g de ajo en *brunoise*
- 12,5 g de jalapeño *mirepoix*
- 5 g de cilantro
- 75 g de AOVE
- 75 g de agua mineral
- 1 g de agar-agar
- 1 g de naturemul
- 0,5 g de gelespessa
- c/s sal
- c/s pimienta blanca

### Procedimiento

- 1 Sofreír la cebolla y el ajo durante un minuto a fuego medio. Añadir el jalapeño y continuar el sofrito hasta dorar ligeramente removiendo constantemente con un poco de sal y pimienta blanca.
- 2 Triturar en la Thermomix con el AOVE, agua mineral, cilantro, agar-agar y calentar hasta los 100 °C durante 15 segundos.
- 3 Enfriar en abatidor y, cuando cuaje, triturar en la Thermomix junto con el naturemul y el gelespessa hasta obtener un puré, colar por colador fino, afinar de sal y pimienta. Reservar en biberón.

### Emplatado

- 1 Freír en AOVE a 170 °C, hasta que tenga un color dorado y el interior esté caliente. Secar sobre papel de cocina para servir inmediatamente.
- 2 Servir la croqueta caliente, recién frita. Aplicar encima 3 puntos de la salsa de jalapeños.

\* cantidad suficiente

