



El Sot del Morer funciona a partir del binomio que se establece entre la cocina y la sala. En un lado, Albert Gressier y, en el otro, su mujer, Laura Boter. Los hijos, de vez en cuando, también asoman la cabeza.

## Albert Gressier

Chef del restaurante El Sot del Morer

Desde una torre ubicada en Sant Pol de Mar, Gressier elabora una cocina basada en los productos de temporada que él mismo selecciona cada día en el mercado. Más información en [www.elsotdelmorer.com](http://www.elsotdelmorer.com)



### LA RECETA

## SALMONETE CON ESCABECHE DE VERDURAS Y CHICHARRONES DE ANCHOA

### ingredientes PARA CUATRO PERSONAS

4 salmonetes grandes • sal madon

#### Escabeche:

• 1 zanahoria • 2 ajos tiernos • Medio calabacín  
• 1 pimiento chorricero fresco • 2 cebollas tiernas  
• Media coliflor • 30 gramos de guisantes • Aceite de oliva • Vinagre de vino • Vino blanco seco  
• 2 hojas de laurel • 1 ramita de tomillo • 6 granos de pimienta negra • 1 guindilla • 2 cucharadas de pimentón rojo dulce

#### Chicharrones:

12 espinas de anchoa en sal • harina para frituras  
• aceite de girasol

### elaboración

SE LIMPIAN y se filetean los salmonetes, sacando las espinas centrales con unas pinzas. Para elaborar el escabeche se calienta el aceite con el vino blanco a 70 grados y se cuecen las verduras cortadas a dados durante 15 minutos a fuego lento, acompañadas de las especias, a excepción del pimentón rojo, que se añade al final junto al vinagre. El resultado se deja evaporar unos minutos y se reserva durante dos horas.

Para los chicharrones, se trocean las espinas en dos o tres pedazos, se rebozan en harina y se fríen en aceite bien caliente. Se secan y se reservan. Finalmente, en una sartén antiadherente, se fríen los filetes de salmónete con un poco de aceite de oliva y se sazonan con la sal madon. Al presentar, se colocan los filetes sobre un lecho de verduras en escabeche y se cubren con los chicharrones de espinas de anchoa.



# SIN EXTRAVAGANCIAS

Los inicios de Albert Gressier se sitúan, nada más y nada menos, que en El Bulli, cuando los fogones estaban comandados por el francés Jean Paul Vinay. Sin embargo, y a pesar de todas las influencias que recibió por parte de los abanderados de la alta gastronomía, sus pasos se fueron encaminando hacia la cocina mediterránea clásica, sin olvidar las raíces francesas y alemanas heredadas de la tradición familiar. Tras el habitual peregrinaje por diversos restaurantes, entre ellos el Hotel Palace de Madrid, en junio de 1992 inaugura El Sot del Morer, donde consolida su concepción gastronómica en una torre frente al mar en Sant Pol.

Desde entonces, confecciona una carta basada en las recetas de toda la vida, con una cierta interpretación actual pero **“sin sorpresas ni**

**extravagancias”**, y con platos siempre de temporada asentados en los productos naturales del Maresme. **“Me gusta ir al mercado prácticamente cada día y escoger los ingredientes yo mismo”**, comenta Gressier. De esta forma, en el Sot del Morer apuran en estos momentos la época de guisantes y alcachofas, a la vez que comienzan a introducir elementos primaverales como las múrgulas o la flor de calabacín. Por supuesto, no falta el pescado de lonja ni el marisco y tampoco platos más frescos, como las ensaladas o los carpachos. **“En todo caso, intentamos ofrecer una cocina ligera, sobre todo por el hecho que, frente al mar, no apetecen platos demasiado pesados”**, explica.

Entre sus especialidades, Gressier cita el *foie* o un clásico de la cocina

catalana como las cebollas rebozadas con romesco, así como sus diversas variedades de bacalao, ya sea con espinacas y gratinado con *mousseline* de manzana, con ciruelas y confitura de cebolla o con almejas y judías del *ganxet*. En la carta del Sot del Morer también destacan, como no podía ser de otra manera, los fideos, que ofrece con langostinos y mejillones, con calamar, con bacalao y alcachofas o bien a la cazuela, acompañados de setas, salchichas y costillas.

Cocina mediterránea en todo su esplendor en un pueblo donde el nombre de Carme Ruscalleda suena muy fuerte. **“Son dos mundos totalmente distintos. A mi me gusta la alta cocina como espectador, pero a la hora de comer prefiero los platos de toda la vida”**, concluye Albert Gressier.



## maridaje CORONA DE ARAGÓN CRIANZA 2006

### NOTA DE CATA

Las variedades principales utilizadas son el tempranillo y el cabernet sauvignon, que le dan un carácter moderno e internacional, sin perder el carácter local, reafirmado por el intenso aporte de fruta y frescor de la garnacha y la cariñera. Esta potencia de variedades se intensifica tras ocho meses reposando en barricas de roble, donde se consigue el equilibrio en sus notas y sabores.

### MARIDAJE

El maridaje que se propone rompe con el tópico habitual de que el pescado solo casa con el vino blanco, en una muestra más de la evolución constante de la gastronomía. En este caso, se elige un crianza, cuyos sabores frescos y a frutas del bosque permiten apreciar los contrastes que se producen gracias a la frescura de las verduras y a la intensidad del sabor de los pescados.

### FICHA TÉCNICA

**Varietades:** Tempranillo, cabernet sauvignon, garnacha y cariñera  
**Producción:** 350.000 botellas  
**Graduación alcohólica:** 13%  
**Distribución en Catalunya:** Verema i Collita, Esteban Quera, Sismar Logística, Catalunic Món, Disvinord y Difusió Gastronòmica.  
**Web:** [www.grandesvinos.com](http://www.grandesvinos.com) • **Tel:** 976.621.261