

Hotel a la carta en Santorini

Encaramado en el pueblo de Imerovigli, en la isla volcánica de Santorini, la más visitada del archipiélago griego de las Cícladas, el hotel Iconic está apostando fuerte por la gastronomía local: en su pequeña cocina el chef Konstantinos Avgoulis sorprende a los turistas con tomatines, berenjenas blancas y otros productos típicos que, debido al clima húmedo y el suelo rico en minerales, se dan en Santorini como en ningún otro lugar.

Por **Centro de Cocina de Revista Paula** / Recetas: **Konstantinos Avgoulis**

Producción: **Paula Minte** / Fotografía: **Rodrigo Chodil** / Periodista: **Valentina Rodríguez** / Agradecimientos: **LAN**







A medida que el barco avanza por el mar Egeo y comienza a asomarse el macizo volcánico que forma a la isla de Santorini, las miradas se clavan en los blancos pueblitos de Fira, Oía e Imerovigli, que se encaraman en acantilados de 300 metros de altura. Diez minutos toma llegar desde el puerto de Athinios –lugar del desembarco– hasta el pueblo de Imerovigli donde, entre laberínticas construcciones de un blanco encandilante, se camufla el hotel Iconic, abierto en 2013, que recibe a sus huéspedes en una terraza cuya vista abarca el horizonte completo del mar Egeo, con una copa de vinsanto, el dorado vino que hacen los griegos para descorchar en los matrimonios de sus hijas mujeres.

Las 20 lujosas suites del hotel son verdaderas cuevas esculpidas en la pared volcánica de la isla y conservan los originales techos en forma de bóveda, laberintos y escalinatas que originalmente dieron vida a este antiguo pueblo de pescadores. Y tiene también un restorán, La Périgola del Iconic, que está dando que hablar por su cocina de sello local. La comanda el chef griego Konstantinos Avgoulis (32) quien, tras encabezar diversos restaurantes de comida mediterránea en Atenas y Santorini, aceptó el desafío de deslumbrar a los huéspedes dirigiendo a un equipo de solo dos ayudantes, en una cocina de 3x3 metros. “Aquí tengo la oportunidad de mostrarles a los extranjeros los productos de Santorini y sus sabores explosivos que pocos conocen”, dice el chef. Se refiere al tomatín, la alcaparra, el poroto fava y la berenjena blanca que, debido al suelo volcáni-



En una pizarra, el chef Konstantinos Avgoulis escribe el menú del día, que elabora con los productos locales que encuentra cada mañana. “Mi menú nunca supera los 8 platos: es la única forma de concentrarse en llevar al producto a su máxima expresión”, dice.

Calamares con puré de porotos fava

“Los tomatines de Santorini, distintos a la versión cherry, son una explosión de sabor. Dejan, al igual que los otros productos propios de la isla, notas en la boca que no he encontrado ni en América, ni en Europa, ni en Asia”, dice el chef del hotel Iconic.





co rico en minerales y la humedad que se concentra en las paredes de la caldera de la isla, hacen que esos productos tengan menor tamaño y mayor concentración de sabor que variedades de su misma especie que crecen en otros lugares.

Cada mañana, Kostas –como llaman al chef– va al mercado de pescados y mariscos, y cosecha las verduras que crecen en su propia huerta, en su casa, cerca del hotel. Luego escribe en una pizarra el menú del día, que acomoda con lo que ha encontrado esa mañana: “Cuido la autenticidad de las verduras y frutas de Santorini, por eso no uso salsas pesadas ni condimento en exceso. Lo que busco es una perfecta armonía entre los sabores y aromas de estos productos”, explica el chef.

Las recetas de Kostas tienen un elemento emotivo, pues se inspiran en los platos tradicionales que hacía su abuela Marulia, una excelente cocinera que vivió toda su vida en Santorini. Uno de sus preferidos eran las Pseftokeftedes o albóndigas de tomatines que le preparaba cuando niño, receta que Kostas actualizó con una versión más crocante, pero cuidando la esencia del sabor original marcado por el dulzor algo ácido de los tomates de la isla. “Creo que la comida tiene que ver con los recuerdos. Los buenos sabores te llevan a algún lugar. Eso es lo que trato de hacer con esta cocina: que nadie olvide los gustillos y aromas auténticos de los productos de Santorini, que solo se dan aquí y no se encuentran en ninguna otra parte del mundo”, remata.

Los productos de la isla

TOMATINES DE SANTORINI: más pequeños que el tomate cherry, de mayor dulzura, aroma e intenso color, cuentan con denominación de origen.

BERENJENAS BLANCAS: $\frac{2}{3}$ más pequeña que la berenjena blanca común, más ovalada, de sabor dulce y suave que lo diferencia del amargo característico de esta verdura.

POROTO FAVA DE SANTORINI: también con denominación de origen, este guisante, parecido a una lenteja amarilla sin cáscara, de suave textura e intenso sabor, es más dulce que el resto de los favas griegos. Los chefs lo han convertido en el producto estrella de la isla.

ALCAPARRAS: menos ácidas y más suaves que las alcaparras comunes, las de Santorini tienen tiernas hojas que son muy apetecidas en la zona y se utilizan para añadirles un toque suave a las recetas.



Las alcaparras crecen en las paredes volcánicas de la isla y se cosechan de mayo a junio.

En 2010, el poroto fava de Santorini obtuvo la denominación de origen.



Pargo rojo o balas a la plancha con papas y verduras (para 2 personas)

Pincelar el pescado con 2 cucharadas de aceite de oliva. Calentar un sartén para grillar o una plancha a fuego alto, asar 1 pargo rojo o pescado de carne blanca entero (700 g), limpio, sin vísceras y con cabeza, por cada lado hasta obtener el grado de cocción deseado. Retirar de la parrilla, servir de inmediato espolvoreado de sal de mar y acompañado de 4 papas pequeñas, cocidas, en mitades y salteadas, 4 tomates salteados, 300 g de espinacas blanqueadas.



Decoradas con estilo griego clásico, con azul y blanco, las 20 suites del Iconic tienen su propia terraza con vista a los acantilados de la isla y el azul profundo del Egeo.

Fricasé de papas y espinacas con mero

(para 4 personas)

Para la crema de huevo:

- 1 huevo
- 1 limón, su jugo
- 200 ml de caldo de pescado tibio
- Sal

Para el fricasé:

- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 4 cucharadas de mantequilla clarificada
- 4 cucharadas de cebolla morada picada fina
- 12 papas pequeñas, peladas y en cuartos
- 600 g de hojas de espinacas
- 300 g de papa de apio en julianas finas
- 300 g de zanahorias en julianas finas

Para el mero:

- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 4 filetes (100 g) de mero con piel en mitades
- 80 ml de vino blanco

Fricasé de papas y espinacas con mero.



1. Preparar la crema de huevo. En una procesadora vertical o minipimer colocar el huevo y jugo de limón. De a poco, con el motor funcionando, agregar el caldo en forma de hilo. Seguir batiendo hasta que la mezcla esté espesa y suave. Sazonar con sal y reservar en el refrigerador.
2. Preparar el fricasé. En un sartén grande calentar el aceite y mantequilla a fuego medio, agregar la cebolla y cocinar hasta que esté transparente. Añadir las papas, espinacas, papa de apio y zanahoria, cocinar 5 minutos y luego agregar la crema de huevo reservada y seguir cocinando hasta mezclar bien.
3. Mientras tanto preparar el mero. En otro sartén calentar el aceite a fuego medio-alto, agregar el pescado por el lado de la carne, sellar 30 segundos, dar vuelta y cocinar 2 minutos más; verter el vino y cocinar hasta evaporar el alcohol. Transferir al sartén con el fricasé y dejar 1-2 minutos para impregnar los sabores.
4. En 4 platos individuales servir el fricasé y encima los filetes de pescado. Servir de inmediato.



En el puerto de Oia –al norte de la isla– vale la pena probar el pulpo grillado al sol, un plato local muy apetecido. Desde allí, se sube en burro a la cumbre donde se ve, el que dicen, es el atardecer más increíble del mundo. Sobre los techos de las casas, cientos de personas se congregan cada tarde para contemplarlo, ritual que finaliza con eufóricos gritos y aplausos.

MEZZE GRIEGO: el más típico de los picoteos griegos lleva Dakos (tostadas de pan), con salsa de tomates, aceitunas de kalamata, anchoas y sardinas marinadas con ajo, tomates grillados, queso mizithra, pulpo deshidratado al sol y salteado, alcaparras, hojas de alcaparras y aceite de oliva.

Calamares con puré de porotos fava (para 5 personas)

Para el puré de fava:

- 500 g de porotos fava
- 1 cebolla morada en trozos
- 1 hoja de laurel
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta negra

Para los calamares:

- 1 kilo de calamares grandes de 10 cm, limpios, pelados y en mitades
- 5 granos de 5 especias
- 3 hojas de laurel
- ¼ taza (60 ml) de aceite oliva
- 1 taza de cebolla morada picada
- 3 dientes de ajo picados finos
- ¼ taza (60 ml) de vino blanco
- 5 cucharadas de concentrado de tomates

Sal de mar

½ taza de tomates picados

½ taza de alcaparras

1 taza (240 ml) de caldo de pescado

1 taza (240 ml) de bisque de camarones

4 cucharadas de perejil picado

1. Preparar el puré. En una olla colocar los porotos, 1,5 litros de agua fría, cebolla y laurel, llevar a ebullición, reducir el fuego a bajo y cocinar 15 minutos más o hasta evaporar el líquido. Eliminar el laurel y transferir a una licuadora. Agregar el aceite y licuar hasta formar un puré. Sazonar con sal y pimienta. Reservar.
2. Preparar los calamares. En una olla colocar

los calamares, cinco especias y laurel, cocinar tapado a fuego medio, 20 minutos, revolviendo ocasionalmente. Colar el líquido y eliminar junto con el laurel. Reservar.

3. En un sartén grande calentar el aceite, agregar la cebolla, ajo y cocinar a fuego medio hasta que la cebolla esté transparente, agregar los calamares reservados, cocinar 1 minuto más. Incorporar el vino y concentrado de tomates, sazonar con sal de mar y pimienta, seguir cocinando hasta evaporar el alcohol. Luego añadir el tomate, alcaparras, caldo, bisque y cocinar 5 minutos o hasta absorber el líquido. Espolvorear el perejil y mezclar.
4. En platos individuales distribuir el puré de fava caliente y en el centro colocar los calamares. Servir de inmediato.



Desayuno al estilo Iconic

Con una majestuosa vista al mar Egeo, se toma el desayuno en el hotel Iconic. A la terraza de cada suite llega una surtida bandeja con yogurt griego, que se acompaña con miel de tomillo y frutas. Las mermeladas, panes y dulces son de elaboración casera. Infaltables son los embutidos como el apaki –carne de cerdo ahumado en vinagre y salvia–, así como las variedades de quesos griegos de cabra y de oveja, y las aceitunas, presentes en todas las comidas griegas. Las preparaciones de huevos como el korkocela –revueltos con salsa de tomatín de Santorini, que les entrega un suave dulzor–, son las más apetecidas entre los huéspedes.



Hotel Iconic: habitaciones de 400 a 2.995 euros (suite The Iconic, con una piscina). www.iconicsantorini.com

La cocina del Iconic está abierta para que los huéspedes miren cómo se cocina y hagan pedidos a su antojo. Los más cotizados son los Kuluri, rosquillas cubiertas de sésamo que hornea el chef dos veces al día y los exquisitos postres tradicionales a base de quesos griegos y miel.

Tarta de queso dulce Melitini

(para 2 tartas)

Para la masas:

- 250 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 250 g de azúcar
- 500 g de harina
- 2 huevos batidos
- Pizca de sal

Para el relleno:

- 1 kilo de queso mizithra o ricota
- 800 g de azúcar
- 200 ml de miel de tomillo líquida
- 4 huevos
- 140 g de harina con polvos de hornear
- 1 cucharadita de canela molida
- ½ cucharadita de Mastiha, licor griego
- Azúcar flor para espolvorear
- Helado de vainilla para acompañar

1. En un bol colocar la mantequilla con el azúcar y batir hasta que la mezcla esté blanca y espumosa; agregar los huevos y mezclar. Incorporar la harina hasta integrar sin amasar. Envolver la masa en papel plástico y refrigerar 2 horas antes de utilizar.
2. Precalentar el horno a temperatura media. Dividir la masa en 2 porciones y sobre una superficie lisa enharinada uslear cada porción y forrar con cada masa 2 moldes de tarta, de 24 cm de diámetro, con fondo removible. Con un tenedor pinchar la masa y hornear a temperatura media-baja 20 minutos. Retirar del horno y dejar enfriar. Reservar.
3. Preparar el relleno. En otro bol colocar el queso, azúcar, miel, huevos, harina, canela y licor; batir con batidora eléctrica hasta mezclar. Distribuir el relleno sobre los moldes reservados y con una espátula emparejar las superficies. Hornear 20 minutos o hasta que el relleno esté ligeramente dorado y cuajado. Retirar del horno y dejar entibiar. Servir espolvoreada con azúcar flor y acompañada del helado.*



Tarta de queso dulce Melitini.

