
San Agustín mejora su carta con una receta de Juan Carlos Galbis (Gastronomía)

20, noviembre



Como siempre, estamos pendientes de que nuestros huéspedes disfruten lo máximo posible. Por eso, la Finca San Agustín ha mejorado la variedad de la carta y ahora ofrece nuevos platos como el postre milhojas, la ensalada de pechuga, la saludable fruta de temporada, el caqui y su deliciosa mermelada.

También **hemos incorporado la receta “suc de anguila”**, elaborada por un cocinero de altura, con prestigio tanto a nivel nacional como internacional: **Juan Carlos Galbis, Chef que consiguió la primera estrella Michelin en la ciudad de Valencia.** Con sus más de 30 años de experiencia entre fogones, es un gran Maestro arrocero que colabora con nosotros como creador de los platos de carne y pescado de nuestra carta, con especialidades propias de La Vall D'Albaida.

La receta de “suc de anguila” que ha cocinado para nosotros tiene mucha antigüedad en la Comunidad Valenciana porque mantiene una de las salsas más antiguas y tradicionales de la gastronomía valenciana, el “all i pebre” (ajo y pimentón). También es tradicional el consumo de la anguila porque se pescaba antiguamente en los humedales y ríos de nuestra tierra, incorporándose así a nuestra gastronomía.

La primera versión del “suc de anguila” contiene solamente la salsa y el pescado, mientras que en su segunda versión, **la elegida por Juan Carlos Galbis, se añaden también patatas que sirven para equilibrar el plato y suavizarlo**, ya que al soltar su fécula durante la cocción ayuda a que la salsa quede más ligada. Además, tiene que tener su toque de picante, con un poco del llamado “ditet” o guindilla.

El detalle diferenciador del Chef está en el uso del pimentón valenciano del Guardamar del Segura de Categoría *Esencia*, y también en la utilización del aceite de oliva virgen extra *Noblezza* que se produce en la finca, ya que la receta necesita un aceite fino como este que no vuelva el sabor

agresivo al paladar.

Los ingredientes para elaborar el “all i pebre” forman parte de cualquier despensa habitual en La Comunidad Valenciana, ya que es una de las salsas básicas de su cocina, con una preparación sencilla y rápida. Se utiliza tanto para carnes como para pescados, incluso para verduras y hortalizas (patatas, potajes...). Pero el Chef Juan Carlos Galbis avisa de la importancia de la calidad de los componentes.

También es una salsa que admite multitud de variaciones como: añadir un picadillo de mortero, hierbas aromáticas, especias, licores, vinos, pescados o espinas para hacer un fondo básico, etc. De ahí que su elaboración dependa de cada cocinero.

En cuanto a la preparación, en primer lugar, hay que dorar suavemente el ajo con la cayena y con aceite templado en una cacerola. Luego se saca fuera del fuego y al bajar la temperatura se añade el pimentón dulce, y tras él, agua fría. Hay que dejar hervir unos minutos, añadir el azafrán y la sal.

A partir de aquí se puede introducir cualquier variante. En opinión del propio Juan Carlos Galbis hay una clave: “Para mí el gusto está en la elegancia, que significa sobriedad y temple, de manera que no se estropee el producto y no se oculten los sabores principales”.

Más adelante seguiremos contando las diferentes recetas que elabora magistralmente Juan Carlos Galbis para la Finca San Agustín: carrillada de ternera con salsa de Oporto, carrillada de cerdo con salsa al brandy y champiñones, bacalao confitado con cebolla o el rape con pisto, etc., son otros de los platos que se encuentran en la extensa variedad de nuestra carta.

Recordamos también al lector que se hacen menús especiales para familias, grupos, etc.