

2015

Glosario Gastronómico



By Nelson Cantor
Técnico en Cocina

Términos Gastronómicos

A

Abats

Casquería es un término culinario usado para aludir a las entrañas de un animal matado, así como a otras partes tradicionalmente consideradas despojos: morro, careta, orejas, lengua, patas, sangre, etcétera.



Ajowan

El ajowan es una especia muy utilizada en la cocina africana y asiática, sobre todo en la India, la planta crece bien en climas cálidos y secos, y se cree que es originaria de Egipto. Pertenece a la familia de las *Apiaceae*, como la alcaravea o el comino entre otras, y se conoce también como ajwain, comino de Etiopía, Omam, Biznaga y semillas de carambola entre otros nombres. El ajowan es una semilla pequeña, ovalada, más redonda que el comino pero igualmente de un color grisáceo con rayas beige o verdosas. Esta especia es muy aromática y potente en sabor, siendo su principal característica su similitud al tomillo pero con mayor intensidad, pues comparten fenoles esenciales como el timol.



Arancini

Los arancini (o en singular arancino) son una especialidad de la cocina siciliana (llamados en siciliano arancinu o arancina). Se trata de unas croquetas redondas de pasta de arroz que poseen un color anaranjado debido al uso de azafrán, se sirven calientes y se toman como un aperitivo.

Los arancini son un plato típico de la ciudad de Mesina, donde probablemente se inventó.



B

Baharat



El Baharat es una mezcla de especias usada en la cocina árabe, en el Levante mediterráneo, Líbano, Siria, Irak, Israel o Turquía. Sus ingredientes base son la pimienta dioica, comino, cardamomo, pimienta negra y otros ingredientes como el pimentón dulce, o el cilantro dependiendo de la región. Existen variedades según la región, por ejemplo el baharat turco no es el mismo que el baharat de los países del Golfo.

Berberere



El berbere es una mezcla de especias cuyos ingredientes suelen incluir guindilla, jengibre, clavo, cilantro, pimienta de Jamaica, bayas de ruda y ajowan. Es un ingrediente clave en las gastronomías de Etiopía y Eritrea.

Beurre Blanc



Beurre blanc (en francés significa: *mantequilla blanca*) es una salsa francesa creada en la región de Bretaña por lo que se conoce también como *beurre nantais* (mantequilla de Nantes). Se trata de una salsa elaborada con mantequilla añadida a una reducción de vino blanco con chalotas. A veces se encuentran recetas que incluyen crema de leche como agente estabilizante, pero es punto de debate entre los puristas y los cocineros modernos. Es ideal en el acompañamiento de pescados, mariscos y verduras.

Beurre Manié



Es una masa, compuesta de partes iguales de mantequilla suave y harina, que sirve para espesar sopas y salsas. Cuando se agrega en un líquido caliente o tibia, la mantequilla se derrite, liberando las partículas de harina sin crear grumos.

Beurre manié no debe confundirse con Roux, que también es un espesante hecho de partes iguales de mantequilla y harina, pero que se cocina antes de su uso.

Beurre Noisette

Especialidad francesa en la que se calienta lentamente la mantequilla hasta que se tuesta ligeramente, proporcionando un delicioso sabor a frutos secos, avellana, nueces...



Beurre Rouge

La salsa de mantequilla roja es una salsa montada por emulsión de mantequilla en el vino tinto .



Bibimbap

Bibimbap es un plato popular de la gastronomía de Corea. Literalmente significa “arroz mezclado” o “comida mezclada”. Consiste en un cuenco de arroz con vegetales y carne encima. Al momento de comerlo se deben revolver los ingredientes y agregarles aceite de sésamo y gochujang (pasta de pimiento picante rojo). Usualmente se sirve junto a una sopa y otro plato de acompañamiento.



Bisque

Se llama *bisque* a una sopa *velouté*, cremosa y muy condimentada de origen francés, elaborada clásicamente a partir de un *coulis* de crustáceos. Puede hacerse de langosta, bogavante, cangrejo, gamba o cangrejo de río. Suele servirse fría o caliente, generalmente decorada con perejil finamente picado.

Primero se saltea el marisco suavemente en sus cáscaras, y luego se cuece a fuego lento en vino blanco e ingredientes aromáticos, antes de proceder a elaborar el puré. Éste se filtra en un chino para extraer el *coulis* que se espesará con nata para obtener la consistencia de una *velouté*. También puede espesarse con arroz, que puede colarse, dejando el almidón en la crema, o triturarse con ella.



Bife Stróganoff

El 'Filete Strógonoff' o *Bife Strógonoff*, en su forma más simple es un filete de carne de ternera cortado en dados y acompañado con setas, cebollas y salsa hecha de crema agria servido sobre arroz o pasta. La composición del mismo hace que pueda producirse en grandes cantidades.



Blanquette

Blanquette o blanqueta es una forma de preparar carnes o pescados. Principalmente se elabora con ternera, es un estofado de carne cocida en caldo blanco que después se liga con un roux claro, yema de huevo y crema de leche.

Boeuf Bourguignon



El *bœuf bourguignon* ('buey a la borgoñona') es un plato tradicional de la cocina francesa. Debe su nombre a sus dos ingredientes principales: el buey y el vino, dos productos emblemáticos de Borgoña.

El plato consiste en un estofado de buey cocinado en vino tinto de Borgoña, y aromatizado con ajo, cebollas, zanahorias, sal y un *bouquet garni*. La cocción es larga y se hace a fuego lento. El líquido concentrado resultante de la cocción se suele espesar ligeramente con un roux para darle la consistencia de una salsa. Se sirve con una guarnición de panceta, setas o champiñones, y cebollinos.

Borsch



El borsch (conocida también como borsch o borshch) es una sopa de verduras, que incluye generalmente raíces de remolacha que le dan un color rojo intenso característico. Originaria de Rusia.

Braciolo

El braciolo (Arollado de carne estilo Italiano) es un plato que pertenece a la cocina italoamericana, es carne de ternera o res, cerdo o pollo que se enrolla rellena con miga de pan y queso y sirve con salsa de tomate ragú napolitano, hay muchas variaciones de la receta, se puede usar todo tipo de quesos, agregar verduras en el relleno. Se presenta como plato principal y si queda, frío en sándwich.



Brocheta

En cocina, una brocheta se refiere a la comida servida ensartada en un pincho. En otros países también se conoce a este platillo como chuzo o pincho.



Bruschetta

Es el nombre que recibe un plato originario de la cocina italiana, concretamente de parte de Italia central. Es considerada como uno de los *antipasti* más populares y tradicionales de Italia. Consiste en rebanadas de pan tostado, rebozadas con algún ajo y puestas a la parrilla para que se doren. Al servir, se las riega con aceite



de oliva, sal y pimentón molido. Las variaciones de la *bruschetta* provienen de los añadidos y de las especias empleadas variando estos de acuerdo a la imaginación, la costumbre e ingredientes usados. Según la época del año, suelen ser los más típicos: el tomate, los vegetales y el queso. La *bruschetta* se sirve por regla general como un *antipasto* (aperitivo). En la Toscana la *bruschetta* se denomina *fettunta* ('rebanada en aceite'). La preparación de la *bruschetta* se hace por regla general en un tipo de horno especial denominado *brustolina*, aunque también puede hacerse en hornos tradicionales.

Bullabesa

La bouillabaisse se compone de una sopa de diversos pescados a veces servidos enteros. Es un plato francés tradicional de la provincia de Provenza y en particular de la ciudad de Marsella.



Bulgur



Es un alimento elaborado a partir del trigo. Conocido como burghul en los países de Oriente medio (especialmente en Siria, Palestina y Líbano, donde es el ingrediente de platos como el tabule, kibbeh, mujaddara con bourghol) y África del Norte, como bulgur en Turquía y burgol en ciertos países de América latina.

C

Canapé



Los canapés son aperitivos elaborados de pequeño tamaño y generalmente decorados que se toman con los dedos y a menudo se comen de un bocado.

Changurro



Guiso típico del país vasco elaborado en centollo cocido, desmenuzado y servido en su caparazón.

Chucrut



Es una comida típica de Alemania, Alsacia (Francia), Polonia y Rusia que se prepara haciendo fermentar las hojas del repollo (col) en agua con sal (salmuera).

Chutney



Es un condimento agridulce, una especie de confitura que se elabora con frutas o verduras cocidas en vinagre, con especias muy aromáticas y azúcar. Es una bomba de sabor originaria de La India, donde se denomina *chatni* y significa “para chupar” en el sentido de “chuparse los dedos”, aunque también hay quien dice que significa “especias fuertes”.

Ciboulette



También conocido como cebollino, cebolla de hoja, ciboulette, xonacátl (en el sur de México), cebolleta, cebollín o cebollino de ajo, es una hierba de la familia de las aliáceas, de la que se utilizan sólo las hojas picadas como hierba aromática; su bulbo, tiene un sabor muy similar al de la cebolla blanca o común común pero de menores dimensiones y que no se consume.

Coq au vin

El coq au vin (en francés: "*gallo al vino*") es uno de los platos más conocidos de la cocina occitana, a través de Francia, como plato nacionalizado. En esta zona es muy típico este tipo de estofado, que se hace con pato u oca en el sur, y también con otras carnes, por ejemplo, buey, también en el norte de Occitania (y por tanto centro de Francia). Se trata de un estofado de pollo en el cual se añade una gran cantidad de vino (generalmente el vino utilizado es tinto pero a veces se utiliza el blanco). Suele tener además alguna verdura de tipo nabo o cebolla y las versiones mejoradas incluso pueden incluir alguna seta, tradicionalmente la Morchella.



Court Bouillion

Se traduce popularmente como caldo corto o como caldo de pescado, ya que es una elaboración de un líquido aromatizado con hierbas y vegetales que se utiliza para cocer o hervir el pescado principalmente, y también el marisco.



Criococina

Procedimiento culinario que emplea nitrógeno líquido, con el que se logran congelaciones prácticamente instantáneas. Evita la formación de cristales de hielo y permite texturas sorprendentes.



Cronut

El cronut es una pasta híbrida entre cruasán y donut; fue inventado por el reconocido chef pastelero francés Dominique Ansel y puesto a la venta en mayo del 2013 en su pastelería de SoHo (Nueva York). El modo de preparación consiste en hacer una masa de cruasán para freírla en forma láminas. A continuación se azucara, se rellena con múltiples sabores e incluso se glasea.



de

Crostini

Los *crostini* ('tostaditas' en italiano) es un aperitivo italiano consistente en pequeñas rodajas de pan tostado o a la parrilla con ingredientes encima. Estos pueden incluir una variedad de diferentes quesos, carnes y verduras, o puede presentarse de forma más sencilla con un poco de aceite de oliva y hierbas o una salsa. Los *crostini* se hacen típicamente con baguete francesa o italiana, y a menudo se sirven con vino.



Croute

“en croute” (Hojaldre) En el vocabulario culinario francés, la palabra "croute" (pronunciada KROOT), significa costra. Esta técnica constituye una comida, un postre o alguna comida para eventos cuando el croute rodea una variedad de rellenos para ajustarse al paladar del más delicado de los comensales. Se le conoce también como “a la Wellington” en su forma inglesa.



D

Duxelle



Es una salsa elaborada a base de champiñones y chalotas muy finamente picadas que se saltea en una sartén con mantequilla fundida. Esta salsa suele emplearse como relleno o guarnición.

E

Entrecote



El entrecot (del francés entrecôte, 'entre costillas', lo intercostal) es un corte de carne de la región dorsal, que contiene un concreto músculo o más bien un conjunto de músculos del llamado Erector spinae, que recorre la espina dorsal de los mamíferos. Suele utilizarse el vacuno (la carne situada en una costilla de ternera, la misma con la que se obtienen la chuleta o el chuletón), pero el término entrecot también puede aplicarse al cerdo o al cordero.

Escalope



Un escalope o escalopa es un corte de carne sin hueso que se estira con la ayuda de un mazo, un rodillo o incluso golpeando con el mango de un cuchillo.

Escargots



Escargot, es el francés de la palabra caracol. Es también un plato de caracoles de tierra cocidos, que por lo general se sirven como entrante en Francia y en los restaurantes franceses.

F

Faisandage



Se define como: técnica culinaria ancestral de segundo orden, que consiste en someter a las piezas de caza a un período de reposo, maduración o mortificación, es decir, dejarlas "pasar" unos días antes de que se inicie la putrefacción, y gracias a ello, la

carne se vuelve más tierna, desarrolla su sabor y aroma característicos, dejándola dispuesta antes de su elaboración en la cocina.

Farcé



Mezcla de carne magra picada emulsionada con grasa. La emulsificación puede lograrse moliendo, tamizando o triturando los ingredientes, y puede ser fina o gruesa, dependiendo de la consistencia deseada para el producto final.

Foie Gras



El foie gras, llamado a menudo «foie» en España, es un producto alimenticio hecho del hígado hipertrofiado de un pato o ganso que ha sido especialmente sobrealimentado

Fricasé



Es un plato tradicional originario de Francia, que consiste en un guiso de carne blanca en trozos con verduras, espesado con una salsa blanca.

Fugu



Fugu es la palabra japonesa utilizada para denominar al pez globo y al plato japonés preparado a partir de la carne de este pez o de peces erizo del género Diodon.

G

Gastric



El gastric, es una vinagreta compuesta, algo agridulce pero muy sabrosa, nos servirá para aderezar ensaladas y carnes blancas básicamente. Una vinagreta es una mezcla de un aceite, un vinagre y cebolla, echalottes o cebollines, en el caso de la compuesta, lleva el agregado de un cítrico.

Gulupa



Es una variedad de las denominadas frutas de la pasión y su consumo ayuda a regular los niveles de tensión arterial, entre otras propiedades. Su sabor es menos ácido que el maracuyá. También se destaca por su delicioso aroma y la calidad de la pulpa.

I

Involtini



Los involtini de carne, también llamados bracirole son un plato de la cocina más clásica italiana que consiste en un enrollado de carne, relleno de perejil, ajo y queso. Se cocinan junto a otras carnes como salchichas y costillas para hacer salsa tipo ragú. También se acompaña con pasta. Hay muchas formas de hacer esta receta, incluso, se puede realizar de pollo o pescado.

Itamae



Es un cocinero de cocina japonesa, jefe de cocina en grandes restaurantes. El término se puede traducir literalmente como "*delante de la tabla*", refiriéndose a la tabla de cortar. Para ser considerado un itamae no es necesario ser japonés, aunque habitualmente se entiende que las técnicas de la cocina nipona

son difíciles de aprender por parte de los no japoneses. El itamae siempre está vestido con su tradicional uniforme y con frecuencia lleva su cuchillo en la cintura.

K

Kéfir

Es un producto lácteo fermentado mediante hongos y bacterias procedente de la región del Cáucaso. También reciben este nombre los gránulos utilizados para su producción.



L

Labna

Queso cremoso a base de yogurt griego.



Lardon

El lardon es una pequeña tira (mecha o albarda) o cubo de tocino de cerdo usada en diversas gastronomías para dar sabor a recetas saladas y ensaladas. Los lardones no suelen estar ahumados y se hacen a veces a partir de cerdo en salazón. En la cocina francesa los lardones se usan para mechar carnes que luego se estofan o asan, y también se sirven calientes en ensaladas y aliños, así como en algunas tartes flambées, estofados como el bœuf bourguignon, quiches como el Lorraine, en omelettes, con patatas y en otras recetas como el coq au vin.



M

Magret

Es un filete de carne magra, cortada de la pechuga de un ganso o un pato cebado. Es importante que el ave esté cebada, ya que es lo que distingue el *magret* de la pechuga convencional.



Manchego

El queso manchego es un queso español elaborado con leche de oveja y protegido por una denominación de origen en La Mancha.



Marsala

El Marsala es un vino producido en la región que rodea a la ciudad italiana de Marsala.



Masa Filo (Philo)



Es una masa empleada en la gastronomía del Medio Oriente, del Magreb, de Turquía y de los Balcanes, y que se caracteriza porque se extiende en hojas muy delgadas, casi translúcidas. Se usa a menudo en capas superpuestas que recuerdan a un hojaldre, aunque su elaboración sea muy distinta. Tiene múltiples usos: frita

después de ser doblada o enrollada sobre un relleno, cocida mezclada con otros ingredientes, o asada en una plancha. Sirve para elaborar muchos postres.

Mascarpone



Es un queso de origen del norte de Italia (Lombardía). El Mascarpone es un queso fresco obtenido por la elaboración de crema de leche, nata y ácido cítrico o ácido acético.

Meuniere



Se suele referir por igual a una técnica culinaria y a una salsa. La técnica culinaria se refiere a una forma de fritura en mantequilla de un pescado (bien sea entero, cortado en trozos, o en rodajas) que ha sido previamente enharinado, a esta preparación se le suele denominar "a la meunière" ('à la meunière' o en castellano a la molinera).

Milanesa



La milanesa es un filete fino, normalmente de carne vacuna, pasado por huevo batido y luego por pan rallado, que se cocina frito o al horno.

Minestrone



Minestrone, minestrón o menestrón es una especialidad de la cocina italiana similar a una sopa elaborada con verduras de la época del año, como la tradicional sopa de verduras española. A menudo se le añade algo de pasta o arroz.

Mojo

Una salsa cubana, compuesta principalmente de naranja agria, ajo, sal y aceite. es un tipo de salsa típica de las islas Canarias (España), acompañamiento imprescindible de algunas comidas típicas de ese archipiélago. Debido a su contenido en pimienta, muchos de los tipos de mojos son picantes.



N

Nage



Es un alimento cocinado y servido en un líquido (caldo), y aunque actualmente esta descripción se aplica a muchos otros ingredientes, principalmente se utiliza con pescados y mariscos. Adentrándonos un poco más en la descripción del modo de preparación *a la nage*, podríamos decir que se elabora básicamente como un *court bouillon* o caldo corto.

Noisette

Además de ser el nombre de la avellana en francés, es el nombre que se le da a los alimentos que se preparan dándoles forma de bola con ayuda de un utensilio diseñado para este fin y que generalmente tienen el tamaño de una avellana, por lo tanto, si se hace (por ejemplo) con patatas, se denomina *patatas noisette*.



O

Ossobuco



Es un plato tradicional de la cocina italiana que se puede encontrar en Milán (capital de Lombardía), lugar de Italia de donde es originario.

Se trata de un guiso preparado con jarrete de ternera, corte transversal del corvejón de la res, en rodajas de gran grosor (al menos de 3 cm) y sin deshuesar. A menudo se sirve acompañado de *risotto*, por regla general Risotto alla milanese.

P

Paille

En francés se denomina *paille* al tipo de corte que se proporciona a las patatas que nosotros denominamos patatas paja.



Pappardelle

Es una especie de fettuccine anchas. El nombre deriva del verbo “pappare” que en italiano se traduce como: engullir. Los que se venden más frescos en las tiendas suelen ser de dos a tres centímetros de anchura.



Papillote

Es una técnica de cocina que consiste en la cocción de un alimento en un envoltorio resistente al calor, como puede ser un papel de aluminio, o un papel sulfurizado. El alimento empleado en esta técnica suele ser de consistencia blanda: generalmente pescados de diferentes tipos o verduras frescas. La denominación papillot se aplica a los platos elaborados con esta técnica, de esta forma se tienen truchas al papillot, merluza al papillot, verduras al papillot, etcétera.



Paupiette

Es un filete de carne de ternera, golpeado hasta dejarlo fino, y enrollado sobre un relleno de verdura, fruta o carne dulce. Aparece a menudo en recetas de Normandía. Suele freírse o brasearse, o cocerse en vino o caldo.



Poeler

Poeler es una técnica de cocción al horno que consta de dos fases.

- En la primera cocemos el alimento suavemente con alguna grasa en un recipiente destapado. El objetivo es sellar el producto (crear una capa exterior que lo proteja de la pérdida de jugos).
- Después aplicamos una segunda cocción con el recipiente tapado. En esta fase debemos mojar frecuentemente el alimento, para que el exterior no quede más seco que el resto.



Al final de este proceso se suele subir la temperatura del horno para dorar la pieza. Después los jugos restantes se caramelizan para mojar la pieza con ellos antes de servirla.

Pollo Kiev



El pollo Kiev es un plato de pechuga de pollo deshuesada aporreada y enrollada alrededor de un trozo de mantequilla de ajo sin sal fría, que se empana y se fríe u hornea.

Pot – au – feu



El pot-au-feu es un plato tradicional y típico de la cocina francesa, compuesto de carne de buey que se cuece en un caldo aromatizado por hortalizas y un bouquet garni

Prosciutto



Prosciutto es el término italiano para 'jamón', aludiéndose con mayor frecuencia al curado, que se sirve sin cocinar, cortado fino. A este estilo se llama en Italia prosciutto crudo, distinguiéndose del cocinado.

R

Ragú



El ragú es una preparación típica de la cocina italiana que consiste en dejar cocer carnes en sus propios jugos, durante un lapso prolongado, entre dos y cuatro horas, a baja temperatura.

Ramen

Es la versión japonesa de la sopa de fideos chinos.



Ricota

El requesón, llamado en algunos países de América del Sur ricota, es un producto lácteo similar al queso, obtenido de un segundo procesamiento del suero lácteo producido como derivado en la elaboración de quesos de pasta blanda



Risotto

El risotto es un tipo de arroz tradicional de Italia . Es uno de los modos más comunes de cocinar arroz en Italia.



Rouille

La rouille (en francés, "herrumbre") es una salsa de la cocina provenzal (Francia), derivada de la mayonesa. Contiene básicamente aceite de oliva, miga de pan o patata, ajo, pimentón y a veces azafrán. El pimentón y el azafrán le confieren un color similar a la herrumbre, de ahí su nombre en francés. Se denomina a veces mahonesa provenzal. La *rouille* se sirve con la bullabesa (sopa de pescado), y acompaña platos de pescado, de mariscos y de pulpo.



S

Sabayón

Esta crema es una mezcla de yemas de huevo, azúcar y vino dulce o vino de Marsala, cocido al baño María.

Normalmente se usa para acompañar otros postres o pasteles. También puede servirse solo, caliente o templado, acompañado de higos frescos o frutos rojos.



Salmis



Es una salsa elaborada con el guiso de caza menor. Se trata de un ragú de carnes de caza, que ha sido salteado o asado y cuyo denominación larga en francés es salmigondis.

San Jacobo



El San Jacobo o sanjacobito es un plato consistente en una loncha de jamón pudiendo ser jamón de york o jamón serrano alrededor de una loncha de queso y rebozados con pan rallado y huevo que se fríe luego en aceite a altas temperaturas

Sashimi



El sashimi es un plato japonés de origen coreano que consiste principalmente en mariscos o pescado crudos, cortados finamente, aunque no tanto como un carpaccio. Se sirve junto a ellos una salsa y un aderezo simple como rábano daikon rallado.

Sauteuse – Sautoir



Sartenes usados para saltear alimentos, generalmente de acero inoxidable o cobre, versión occidental del wok.



Scallops

Es un nombre común que se aplica principalmente a cualquiera de numerosas especies de almejas de agua salada o marinos bivalvos moluscos en la taxonomía de la familia Pectinidae, la vieiras. El nombre de "vieira" común a veces también se aplica a las especies en otras familias estrechamente relacionadas dentro de la superfamilia Pectinoidea.



Smorrebrod



Es uno de los platos más característicos de la cocina danesa. El plato consiste en una rebanada de pan negro con mantequilla y diversos ingredientes fríos que se ponen a disposición del comensal.

Surimi



El surimi es una palabra de origen japonés que hace referencia al producto creado a partir de pescados de carne blanca o aves de corral.

T

Tandoori Masala

El Tandoori masala se considera una mezcla de especias diversa y muy empleada en la cocina de la India y de Pakistán.



Terrina

Alude al alimento preparado y servido en una terrina, principalmente carne de caza o venado, queso de cabeza y patés. Si se prensa y enfría, cortándose en rodajas para servirlo, una terrina se convierte en paté, que Julia Child definió como «un pastel de carne frío de lujo».



Toffee

Es un dulce cremoso que se hace con caramelo en almíbar y se le añade mantequilla y crema de leche.



U

Umami

En Japón se llama umami a la sensación gustativa que produce el glutamato monosódico (ácido glutámico o MSG, sus iniciales en inglés). Se trata del famoso 5º sabor, el menos conocido de los demás: salado, dulce, ácido y amargo. También se le conoce como Ajinomoto.



Z

Zuccotto

El zuccotto es un dulce italiano parecido a la zuppa inglese, la cassata y el tiramisú. Actualmente tiene la forma de una tarta helada semifría. Suele decirse que originalmente fue una especialidad de Florencia, pero no hay evidencias de ello.

