A vueltas con la ensaladilla rusa

13/07/2017



No hace falta que llegue el verano para que en mi local de restauración se sirvan decenas de raciones de **ensaladilla rusa**, ese exquisito manjar que todos dicen saber preparar pero al que muy pocos logran cogerle el punto. Es lógico que numerosos comensales nos pregunten nuestra forma de preparación para lograr tamaña exquisitez, no es mi caso negarles la receta. Existen otros profesionales a quienes no les hace ninguna gracia tener que darla y explicar su método de preparación, cosa totalmente comprensible, creándose una situación un tanto violenta si se niega a dársela al cliente porque entre otras cosas les puede originar la pérdida de uno o varios usuarios, aunque hemos de reconocer que se encuentra en su derecho a no darla.

Pero la gran pregunta que muchos me hacen es el motivo por el cual se llama ensaladilla rusa, ¿en realidad es un plato que proviene de ese país?

Cuando surgió esa pregunta la primera vez pensé que se trataba de una broma por parte del cliente, pero con el paso del tiempo he observado que existe un desconocimiento general sobre sus orígenes. Ante esta peculiar situación he querido hacer un hueco en el presente blog, dando a conocer unos conocimientos mínimos sobre la historia de este plato que casi siempre nos acompaña en la mesa y del que desconocemos todo el resto, salvo sus ingredientes para la preparación.

La **ensaladilla rusa**, también conocida como la

ensalada Olivier, fue creada por el cocinero ruso, aunque de origen franco-belga, Lucien Olivier, quien la popularizó en 1864 en su restaurante, Hermitage, situado en el centro de Moscú dedicado a la alta cocina francesa. Tuvo un amplio reconocimiento dentro de la élite moscovita, no sólo por su excelente cocina, además contaba con un servicio de lujo y un local con una decoración muy adelantada a su época.

Según cuentan, los comienzos de este plato fueron bastante peculiares. Todo era servido de forma separada, pero Olivier observaba que sus clientes lo mezclaban todo. Ante esta costumbre optó por picar todo en pequeños trozos, mezclándolos y añadiéndole más salsa, logrando de esa manera la famosa "ensalada Olivier".

No se ha logrado saber exactamente su receta, nunca fue desvelada por su autor, pero se sabe que probablemente incluía carne de perdiz o de urogallo, cangrejos, áspic, cavas, lengua de ternera y trufa, acompañada de pepinillos, lechuga, patatas cocidas, aceitunas y un aliño de salsa. Desgraciadamente Olivier se llevó el secreto a la tumba y jamás lo dio a conocer.

Se debe de reconocer que es un plato muy fácil de preparar, con unos ingredientes muy comunes, aunque la cantidad exacta es la que consigue que llegue a ser delicioso.

En nuestro país aparece en 1858, con algunos productos diferentes, con una base de perdiz, caviar o salmón, a otras con hortalizas y otros acompañantes para servir como tapas en los bares de época.

Es posible que algunos lectores pongan algún reparo a su origen, porque es cierto que se tiene constancia del plato en un recetario de 1845, en el que aparece una receta muy parecida. También existen datos en otro libro dedicado a la cocina del año 1856, donde aparecen nuevos ingredientes como las patatas cocidas, el rábano y la mahonesa. Además existen evidencias en otros recetarios donde se hace mención a distintos preparados para el citado plato.

La conclusión que siempre he sacado de todo este embrollo de ¿cómo se hace? o ¿quién la inventó? y una larga serie de preguntas es que el Sr. Olivier se aprovechó de un plato que en realidad estaba inventado, pero que nadie hasta ese momento le había sacado el partido suficiente, logrando que todos sus clientes se rindieran ante la exquisitez de su invento.

Sea de la forma que cada uno quiera verlo o prepararlo, olé con la **ensaladilla rusa**, cuesta poco hacerla y poniendo interés para elaborarla siempre acompaña en una buena mesa y a casi a todos nos gusta.