

# EL GUSTO DEL CHEF

COCINEROS Y GASTRÓNOMOS REVELAN SU PLATO INOLVIDABLE. ALGUNAS RECETAS DE FERRÁN ADRIÀ SON LAS MÁS SEÑALADAS POR COCINEROS ESPAÑOLES. LOS CRÍTICOS GASTRONÓMICOS PREFIEREN, EN CAMBIO, PLATOS CARDINALES DE LA GASTRONOMÍA FRANCESA. Federico Oldenburg



1. Rodrigo de la Calle. 2. Sergi Arola. 3. José Andrés. 4. Sacha Hormaechea.

## TÚETANO CON CAVIAR

DE FERRAN ADRIÀ (1992)

“Es un plato conceptualmente perfecto: el mar y montaña primigenio, la esencia de la tierra junto a lo mejor de los océanos... No se me ocurre otra receta más genial”.

**Sergi Arola.** AROLA GASTRO. Madrid.

## TÚETANO CON CAVIAR

DE FERRAN ADRIÀ (1992)

“Creo que esta receta lo cambió todo, porque tuvo el atrevimiento de combinar dos componentes grasos: uno de origen marino, y el otro de un mamífero. El contraste entre ambos resulta sublime”.

**Dani García.** DANI GARCÍA RESTAURANTE. Marbella.

## ENSALADA TIBIA DE TUÉTANOS DE VERDURAS, BOGAVANTE, CREMA DE LECHUGA DE CASERÍO Y JUGO YODADO

DE MARTÍN BERASATEGUI (2001)

“Si le quitamos el bogavante, es probablemente el primer plato de alta gastronomía elaborado a partir de los

desechos de las verduras, de lo que casi siempre acaba en la basura en las cocinas domésticas. Como he trabajado con Martín Berasategui, puedo asegurar que la receta tiene una dificultad tremenda. Basta con decir que incorpora hasta 50 elementos vegetales distintos y que hacen falta ocho cocineros para ejecutarla”.

**Rodrigo de la Calle**

VILLA MAGNA BY RODRIGO DE LA CALLE. Madrid.

## PULARDA DE MEDIO LUTO

DE FRANÇOISE FOUJOLLE, LA 'MÈRE FILLoux' (1900)

“Es la mejor receta de aves de todos los tiempos. Entre otras cosas, incorpora finas láminas de trufa negra entre la carne y la piel de la pularda. La preparaba ‘la Mère Filloux’ en su histórico bistró que tanta fama ha dado a la cocina de Lyon”.

**Juan Manuel Bellver**

CRÍTICO GASTRONÓMICO. El Mundo.

## FOIE GRAS DE PATO ASADO Y REPOSADO EN LA PARRILLA DE CARBÓN, SEMILLAS MUCILAGINOSAS HIDRATADAS EN UN JUGO DE CAFÉ Y FRUTA DE LA PASIÓN

DE ANDONI ADURIZ (2005)

“Es uno de los platos que más me impresionaron de la cocina de Mugaritz, sobre todo porque resulta muy difícil innovar con un producto tan presente en los menús de alta cocina como el foie gras. En manos de Andoni Aduriz, el hígado del pato, tan graso, se vuelve etéreo, finísimo... Un bocado sublime.”

**David Muñoz.** DIVERXO. Madrid.

## CEVICHE

DE GASTÓN ACURIO (1994)

“El chef peruano ha conseguido que una receta popular, tan sencilla como genial, elaborada apenas con cuatro ingredientes (pescado, cebolla, zumo de lima y ají) se haya convertido en pocos años en un plato universal. Para ello, Acurio introdujo



5. Michel Bras. 6. Dani García. 7. Elena Arzak. 8. David Muñoz.

algunas novedades, modificando el corte de acuerdo a cada tipo de pescado, para refinar la textura y reduciendo el tiempo de maceración: entre 20 segundos y 2 minutos, dependiendo de la grasa del pescado. Por último, ha añadido cilantro, lo que en Perú provoca cierta polémica. En cualquier caso, es un plato magistral, de los mejores que he probado en mi vida”.

**Michel Bras.** MAISON BRAS, Laguiole

**MENESTRA DE VERDURAS**

DE FERRAN ADRIÀ (1994)

“Una obra maestra que rompió con el modelo de un plato tan conocido como la menestra otorgándole múltiples dimensiones. Es una creación técnicamente perfecta, por el tratamiento que da a cada una de las verduras y porque incorpora novedades ajenas a la receta tradicional como el aguacate o el sorbete de almendras”.

**José Andrés.** JALEO, Washington D. C.

**ARROZ CREMOSO CON PLANCTON PURO Y ALIOLI**

DE ÁNGEL LEÓN 2011)

“Es el plato más impactante que he tenido la oportunidad de probar. Creo que el sabor del plancton traslada al comensal al territorio de lo prohibido. Es intenso, radical... como besar el fondo del mar. Una auténtica osadía que tenemos que agradecerle a un cocinero que ama el riesgo como es Ángel León”.

**Sacha Hormaechea**

CHEF, SACHA, Madrid

**PASTEL DE AVELLANA Y HELADO DE YOGUR**

DE HILARIO ARBELAIZ (1987)

**PUDIN DE CABRARROCA**

DE JUAN MARI ARZAK (1971)

“Necesito elegir dos platos por distintas razones. Por un lado, el Pudin de Cabrarroca, que en mi opinión es la receta más emblemática de mi padre, Juan Mari Arzak. Crecí con ese sabor y forma parte de mi ADN. Por otro, el pastel de avellanas, un

postre que me obsesiona. No puedo dejar de pedirlo cada vez que voy a Zuberoa (Oiartzun, Guipúzcoa). Tiene una textura extremadamente delicada y un sabor inolvidable. Siempre intentan que pruebe otra cosa, pero hasta ahora no han podido convencerme”.

**Elena Arzak.** ARZAK, San Sebastián.

**LIEBRE A LA ROYAL**

RECETA RECOPIADA POR PROSPER MONTAGNE (1938)

“Es el último refugio de las sensaciones perdidas: elegancia, concentración, rusticidad y sabor. No se sabe a ciencia cierta quién es el autor de esta receta cumbre de la cocina francesa, de la que existen al menos tres versiones consideradas clásicas, pero la Liebre a la Royal continúa siendo una obsesión para un gran número de cocineros, incluso los vanguardistas. Recomiendo tomarla con patatas *soufflée*”.

**José Carlos Capel**

CRÍTICO GASTRONÓMICO, El País