

Gran éxito la primera sesión de 'Canarias BrotherFood'

Francisco Expósito (Donaire, Tenerife) y Borja Marrero (Texeda, Gran Canaria) y un elegante menú cargado de canariedad

Elegancia y canariedad.

El restaurante Donaire acogió el pasado viernes la primera de las sesiones del gran proyecto '**Canarias brotherFood**', con el que **Donaire** quiere convertirse en epicentro de una experiencia de intercambio de conocimiento y hermandad entre cocineros de todas las islas que irán pasando, durante los próximos meses, por la cocina comandada por el chef Francisco Expósito. Además, Expósito viajará con su equipo a los restaurantes de los chefs invitados, en un viaje de vuelta que refuerce y afiance las distintas sensibilidades de jóvenes y talentosos cocineros que están emergiendo con fuerza en el panorama local y nacional.

El primero de estos encuentros se materializó con la llegada a Donaire del chef grancanario del restaurante Texeda, Borja Marrero, que presentó, junto a Francisco Expósito, un menú de ocho pasos cargado de sensibilidad por el producto local y los aromas de las islas, maridado a su vez por el jefe de sala **Mayta Meza** con vinos de la bodega de Gran Canaria, Volcán.

Ambos chefs, que no se conocían previamente, se mostraron muy satisfechos por la experiencia que, a juicio de Marrero, “es muy positiva porque todas las islas unidas, con nuestras distintas sensibilidades, podemos hacer que la cocina canaria tenga una sola voz”. En este mismo sentido, Expósito aseguró que “esto me ha dado fuerza para seguir defendiendo la cocina canaria y el gran talento que hay en las islas”.



Canelón de cordero a baja temperatura, con bechamel de leche de cabra sobre una tierra de bienmesabe,



■ Chef Francisco Expósito



■ Chef Borja Marrero

Los dos chefs, y ahora también amigos, defendieron un menú a

cuatro manos que iluminó la ya singular sala de Donaire, en la **cuarta planta del Hotel GF Victoria**, arrancando Borja Marrero con su delicado **tomate al horno** acompañado por una crema elaborada con **almendras de Tejeda**, traídas desde las cumbres de isla de Gran Canaria para la ocasión, **y crujiente queso duro**, también de la localidad. Le siguió Francisco Expósito con, otro divertido snack, versión de las papas con costilla, un **cono crujiente relleno de costilla y cilantro**, topeado de **helado de papa y millo**; al que siguió un explosivo wonton con **brandada de vieja**.

Prosiguió el tinerfeño con uno de sus platos estrella, como es el elegante **puchero canario con miniverduras**, y una **precisa reducción de caldo de papada de cochino negro** y un **mojo cilantro**. Marrero avanzó con una **vieja a la sal con mahonesa de berros ahumada**, **toques cítricos y bizcocho de hoja de papa y gofio**, y le acompañó Expósito con un levísimo **bacalao** acompañado con un **caldo de cazuela y espuma quemada**.



Los Chefs Borja Marrero y el chef Francisco Expósito

El chef gran canario abrió el apartado de las carnes con un

homenaje a la cumbre donde vive, con un **canelón de cordero a baja temperatura, con bechamel de leche de cabra sobre una tierra de bienmesabe**, volcando en el plato todo el entorno donde habita el animal, incluso las hierbas de las que se alimenta. Expósito continuó con su muy precisa pieza de **presa de cochino sobre un cremoso de arroz con pollo canario y aceitunas**.

Jesús

Camacho,

el pastelero de Donaire, puso el toque final con un prepostre de inspiración

italiana (costa amalfitana), **una cítrica y refrescante mezcla a base de**

textura de limón, lima y albahaca, para concluir con el sorprendente mochi

canario, con el arroz glutinoso relleno de plátano, café, leche quemada y

galletas.

Donaire

y su equipo serán durante los próximos meses punto de encuentro de la **Nueva**

Cocina Canaria, a través de la presentación de las mejores cocinas y chefs

más reconocidos de las 7 islas, con **Francisco Expósito y Mayta Meza como**

anfitriones. Este último, siempre recreará armonías con vinos locales de la isla invitada.