

Ocho jóvenes chefs optan a cocinero revelación 2023

La cantera no se acaba, se renueva. De escuelas y restaurantes siguen saliendo jóvenes cocineros con ilusión suficiente para montar sus propios negocios a pesar de lo complicado del momento actual o defender los fogones con gallardía.

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista

Estos ocho profesionales son un ejemplo de [talento](#), esfuerzo, fortaleza e ilusión, que optan a este título de cocinero revelación en Madrid Fusión Alimentos de España 2023, cuando su vocación es pasar la vida entre fogones creando platos de esos que se comentan en las altas esferas gastronómicas, estos ocho jóvenes con talento y proyecto propio optan a **Cocinero Revelación Gran Premio Balfegó**, galardón que se entregará durante el congreso el próximo 25 de enero.

Como es habitual desde hace 20 años, la organización de **Madrid Fusión Alimentos de España** ha recorrido nuestros territorios tras el rastro de jóvenes con talento que puedan optar al **Gran Premio Balfegó Cocinero Revelación**.

Trayectorias destacadas

Cocineras y cocineros cuyas trayectorias destacan por sus cualidades humanas y profesionales. Y ya se han seleccionado los ocho finalistas. Todos forman parte del futuro de la **cocina española**, la semilla de ese patrimonio culinario que ha llevado a nuestro país a ocupar puestos destacados entre los mejores del mundo.

El ganador o ganadora de este grupo de finalistas, elegido tras votación secreta por un amplio grupo de profesionales de

la prensa y aficionados del mundo gastronómico, se dará a conocer en el auditorio de IFEMA durante la celebración del congreso el próximo 25 de enero.

Creado en 2003, muchos de los actuales grandes nombres de la gastronomía española fueron galardonados con esta distinción, como es el caso de **Dabid Muñoz, Ricard Camarena, Rodrigo de la Calle u Óscar Calleja**. Asimismo, la mayoría de los premiados ostenta actualmente estrellas **Michelin** en sus establecimientos. Prueba todo ello de la intuición de este premio.

La cumbre gastronómica de alta cocina más influyente del mundo retorna al mes de enero, en el que tradicionalmente ha tenido lugar, tras dos años en los que la pandemia ha obligado a los organizadores a trasladar las fechas del congreso en el calendario. De esta forma, este año la XXI edición se celebrará los días **23, 24 y 25** de enero.

Juan Carlos García del Restaurante Vandelvira (Baeza)

Juan Carlos García oficia en un antiguo convento de franciscanos del siglo XVI, propiedad de su familia, en la zona monumental de Baeza. Su **cocina es moderna, técnica y creativa**. Y, a la vez, rural, cinegética y de raíces populares jienenses.



Juan Carlos García del Restaurante Vandelvira (Baeza)

No en vano trabajó en Japón junto al **chef Yoshihiro Narisawa** y, durante ocho años, junto a **Albert Adrià** en los restaurantes de su grupo, elBarri. Su claridad de ideas queda de manifiesto en la forma en la que resuelve los platos junto con su joven equipo.

Recetas ligeras, parcas en aderezos, pero de gusto intenso, en las que predominan los contrapuntos ácidos y una irrenunciable devoción por lo crudo y los vegetales.

Javier Rivero y Gorka Rico del Restaurante Ama Tolosa (Guipúzcoa)

En su minúscula y acogedora taberna situada en el centro de Tolosa, Javier Rivero y Gorka Rico reivindican los hábitos alimentarios de los antiguos caseríos vascos.



Javier Rivero y Gorka Rico del Restaurante Ama Tolosa (Guipúzcoa)

A diario, rehabilitan viejas recetas vinculadas a las tradiciones y a los ciclos de las estaciones con criterios contemporáneos.

Las **verduras** más populares, la pesca fluvial, algunos animales silvestres e incluso ciertos pescados del mar Cantábrico, integran su despensa cotidiana. Tienen técnica, chispa,

elegancia y un sexto sentido que alcanza a la gestión de su bodega. La historia y los sabores rurales interpretados con un espíritu creativo.

Sergio De La Orden del Restaurante el Mosquí. Cabo de Palos (región de Murcia)

A diario, con tanta sensibilidad como conocimientos, **Sergio de la Orden**, tercera generación de una familia de hosteleros, renueva la esencia de un lugar que constituye un hito en la hostelería de Cabo de Palos (Región de Murcia).

Su cocina, que pasa por la renovación del recetario tradicional de la zona, emociona por su sencillez e interpretación de los sabores del entorno.



Sergio De La Orden del Restaurante el Mosqui. Cabo de Palos

Domina el alma de los calderos y los arroces, y consigue cocciones milimétricas con los pescados a las brasas. Convierte en modernas recetas tradicionales con la mirada puesta en el máximo aprovechamiento de la despensa de lo rodea.

Juanjo Mesa León del Restaurante Radis (Jaén)

Juanjo Mesa León gestiona un pequeño restaurante en Jaén con capacidad para 20 comensales. Un local en cuyas recetas priva

la pasión y el entusiasmo de este joven artífice. “Cocino la tradición a mi manera”, afirma. Platos que realzan la esencia de determinados productos junto a otros que actualizan con acierto recuerdos y sabores de su familia.

Adapta recetas rurales, se atreve con platos sofisticados y convierte en modernos sabores del acervo clásico. Un trabajo serio e ilusionante interpretado con una mirada distinta.



Juanjo Mesa León del Restaurante Radis

No en vano y a pesar de su corta edad se ha formado en grandes

casas y junto a grandes profesionales: Mugaritz, Noor, Nerua y Bagá entre algunos otros. Una realidad antes que futura promesa.

Abraham Ortega y Áser Martín del Restaurante Tabaiba (Las Palmas de Gran Canaria)

Abraham Ortega y Áser Martín, cocinero y pastelero respectivamente, lideran una de las cocinas jóvenes más emocionantes y mejor planteadas del panorama español en estos momentos. Elaboran platos que incorporan recuerdos, sabores, pasión, cultura y patrimonio gastronómico de su isla.



Los jóvenes Abraham Ortega y Áser Martín del Restaurante Tabaiba

Algo equivalente a **Gran Canaria a mordiscos**. Del mojo-mole con tres años de maduración a la succulenta garbanzada de la abuela de Ortega, o la piruleta helada elaborada con cuatro panes de la isla.

Bocados imprevisibles en los que juegan a partes iguales la despensa, el conocimiento y sus raíces. Todo con un dominio técnico que sorprende.

Pablo Fuente Taberna Bacus. Agua Dulce (Almería)

Pablo Fuente es un cocinero insólito con una trayectoria diferente, que oficia en un local inesperado próximo a la playa.

Su pasión por las **cocinas del Sudeste Asiático** es equiparable a la devoción que profesa por la comida peranakan, la japonesa o la china.



Pablo Fuente Taberna Bacus. Agua Dulce

Cada año viaja hasta Asia con el propósito de [consolidar](#) y ampliar sus conocimientos. Con un entusiasmo irrefrenable colecciona experiencias que más tarde expresa a través de sus recetas.

Domina las **técnicas orientales** y las españolas más avanzadas, y utiliza productos de mucha calidad con los que consigue platos puros, aromáticos, fragantes y suavemente picantes que asombran por su equilibrio.

Juan Monteagudo del Restaurante Ababol (Albacete)

El joven cocinero **Juan Monteagudo** transmite a los platos el desparpajo, buen humor y sensibilidad que le caracterizan.

La suya es una cocina urbana, aunque de [fondo rural](#) y de secano, que ahonda en el universo cinegético y en las verduras de **Castilla-La Mancha**.



Juan Monteagudo Restaurante Ababol

En sus platos se aprecia una sólida formación académica que adquirió en la Escuela Superior de **Hostelería de Artxanda** (Bilbao) a la que no son ajenas técnicas de la **cocina francesa clásica**.

En su carta militan especialidades que modifica al vaivén de las temporadas y resuelve con una personalidad incuestionable. Domina los secretos de los fondos y los caldos, clave de la mejor cocina.

Alba Esteve Ruiz del Restaurante Alba (Alicante)

La formación de la cocinera alicantina **Alba Esteve** no es ajena a las enseñanzas que adquirió durante su tiempo de aprendizaje en casas de relieve. Junto a Paco Torreblanca conoció la precisión técnica de la mejor pastelería, y en **El Celler de Can Roca** el sentido de la creatividad propio de la cocina moderna.

Durante los años que pasó en Roma terminaría de impregnarse de las esencias de la **cocina italiana** tradicional y moderna.



Alba Esteve Ruiz del Restaurante Alba

Un país donde recibió importantes reconocimientos (**Mejor Cocinera joven en la guía República 2018**). Sus platos, cercanos y elegantes, revelan sensibilidad y sentido estético. Innovación con memoria de las tradiciones mediterráneas.

Todos estos candidatos reúnen una serie de condiciones que posibilitan que cualquiera de ellos pueda ser el ganador, pues a todos ellos les sobra talento, creatividad y solidez técnica.

Más que nunca, las nuevas generaciones de cocineros dan muestras de su envergadura profesional. Aviso para navegantes gastronómicos estos ocho chefs conviene no perderles la pista en el futuro , seguro que los veremos con estrellas **Michelin o soles de Repsol** o con premios a su excelente trabajo profesional delante de los fogones en los próximos años.

Cocinar en El Chile Verde es todo un honor

Sin lugar a dudas el Restaurante Santa Úrsulero, El Chile Verde, se ha ganado el reconocimiento de un público que sabe degustar la auténtica cocina mexicana, conquistando paladares y corazones, no solo de Santa Úrsula, sino de toda la isla.

Jóvenes Talentos

A quién no le va a gustar una buena cocina servida con cariño, con una atención que agrada sin empalagar, podemos decir que atienden con mimos a su clientela, con un ambiente lleno de alegría y colorido, tal como es México...difícil no repetir una y otra vez.

Hoy vamos a conversar con el Jefe de Cocina del Chile Verde, Juan José Álvarez, todo un Joven Talento, que ha sabido interpretar la tradición de unos fogones tan maravillosos como son los [mexicanos](#).



La Chef del restaurante, Romina Sanchez es de Guadalajara, un territorio muy rico en platos típicos, lleno de sabor y tradición, así que, si eres amante de esta cocina mexicana con tradición al mil por ciento, no puedes dejar de conocer este pedacito de México en Santa Úrsula.

Te encontrarás platos como el **Pozole estilo Jalisco**, las **Enchiladas de pollo**, **Tacos al Pastor**, un **guacamole** hecho en el día y a veces hasta poco antes de servirlo.

Y es que desde la primera vez que vas a comer al **El Chile Verde**, ya quedas enamorado de una cocina auténtica y llena de tradición, lejos está la propuesta “*Tex-Mex*”, aquí hasta los “*Nachos*” se cocinan en casa, sin dudas es una excelente recomendación.



Chef Juan José Álvarez: cocinar en El Chile Verde es un honor

La Entrevista

Chef Juan José Álvarez El Chile Verde

Canariasgourmet! – Has descubierto la **cocina tradicional mexicana** en los fogones del Chile Verde ¿qué significado tiene para ti como cocinero este aprendizaje?

Juan José Álvarez. – Es todo un honor, me gusta la cocina, pero sobre todo la comida. **Comer bien** y poder probar platos tradicionales elaborados con cariño y con [buenos productos](#) es un lujo. Unos de los pilares de la **cocina mexicana** es el picante y siempre me ha llamado la atención, no aguanto mucho pero ya me he atrevido con el habanero escorpión, poco a poco.

Canariasgourmet! – Pensando en sus **técnicas, sabores y productos mexicanos** ¿en cuál receta canaria aplicarías alguna de ellas? ¿cuéntanos cómo?

Juan José Álvarez. – Es difícil responder a esto, **cocinar es un arte** y un trabajo en el que vas creando y probando hasta llegar a algo que te gusta y que gusta a los demás, por eso es difícil. Pero bueno, ¿qué tal quedaría una papas, piñas y costillas en vueltas en hoja de plátano cocinadas a fuego lento y con un toque de picante?

Canariasgourmet! – ¿Cómo invitarías a alguien que no conoce la cultura mexicana al Chile Verde? ¿Qué les espera?

Juan José Álvarez. – Ambiente familiar, **buena comida, buena bebida**, y buena música, quién se lo querría perder.

Canariasgourmet! – ¿Cuáles cocineros han influido en tu forma de ver la cocina?

Juan José Álvarez. – Mi familia, mi madre y mi padre.

Canariasgourmet! –¿Cuál es tu método o **técnica de cocina** preferido?

Juan José Álvarez. – Una combinación de varias, pero sobre todo a **fuego lento**.





Cocinar es un arte y un trabajo en el que vas creando y probando hasta llegar a algo que te gusta y que gusta a los demás

Canariasgourmet! –¿Si haces una retrospectiva, ¿Cuál fue la chispa que encendió la idea de ser **cocinero**?

Juan José Álvarez. – Con 17 años sabía que iba a **estudiar cocina**, ya me llamaba la atención, pero no sabía que se me diera bien o que me gustaría, más bien sabía que no era un estudiante muy aplicado. En la isla la **hostelería** es una de las ramas donde hay trabajo, sí o sí. Así que me di un paseo largo estudiando artes hasta que con 27 años llegué al **Chile Verde**.

Preguntas rápidas respuestas cortas

Canariasgourmet! –¿Qué es lo que más te gusta de ser cocinero?

Juan José Álvarez. – Comer bien.

Canariasgourmet! –¿Cuál es tu plato favorito de la cocina mexicana?

Juan José Álvarez. – Chiles en Nogada.

Canariasgourmet! –¿Y el producto?

Juan José Álvarez. – El picante.

Canariasgourmet! –¿Y lo más extraño que has probado?

Juan José Álvarez. – Chapulines.

Canariasgourmet! –¿Tú receta canaria favorita?

Juan José Álvarez. – Conejo en salmorejo.

Canariasgourmet! –¿Le añadirías un chile mexicano?

Juan José Álvarez. – Siempre.

Canariasgourmet! –¿Picante, pero no mucho?

Juan José Álvarez. – Un poquito está bien.

Corona, dedicación, trabajo, entusiasmo y formación

JÓVENES TALENTOS

Cristo Corona. La Entrevista

Canariasgourmet! – Cristo Corona cuéntanos ¿cómo se hace un bartender?

Cristo Corona. – Un **Bartender** actualmente se hace a través del día a día, dedicación, trabajo, entusiasmo y mucha, mucha formación.

Canariasgourmet! – Ese llamado... Quiero ser un **bartender** ¿cuándo, ¿dónde y cómo te llegó a ti?

Cristo Corona. – El llamado pues sinceramente no lo tengo claro pero la verdad, un día después de mi primera **Máster Class**, vi que este [mundo me gustaba](#) y a partir de ahí se fue forjando está locura. En ese entonces trabajaba en un bar humilde del norte de mi isla, **Tenerife** en el municipio de **Santa Úrsula**, Auditorio Café Bar.

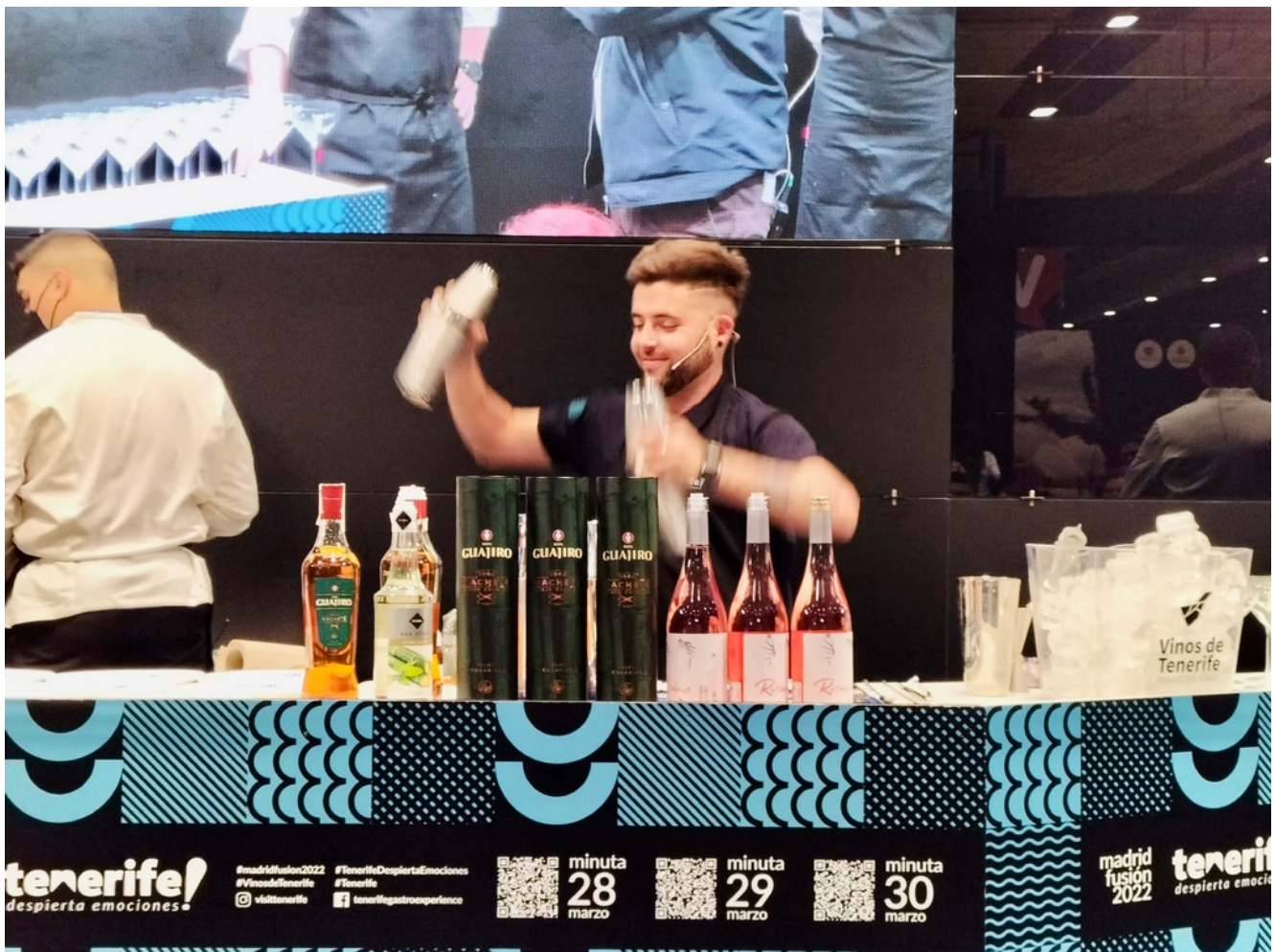
Canariasgourmet! – Has venido poco a poco cosechando éxitos ¿Cómo ha sido ese recorrido?

Cristo Corona. – Tengo que decirte que ha sido un recorrido bastante intenso. Hablamos desde una competición en honor a **Jerry Thomas**, segundos puestos en varias competiciones como en “*Honor al Pescador*” del Puerto de la Cruz.

Algo que me llenó de satisfacción fue el poder participar en la **Word Drink Tour de Bilbao**, entre otras, hasta llegar a conseguir el subcampeonato internacional del **Algarve** en

Portugal.

En el recorrido como dices tú, me encontré participando en muchos eventos reconocidos como puede ser *“Festival del Patudo Canario”*, *“Miss Gran Spain 2021”*, *“El festival de cine fantástico de Canarias”*, *“Madrid fusión 2022”* e incluso terminar siendo o **Brand Ambassador** de dos grandes marcas **Coca – Cola Royal Bliss y Jägermeister** donde a día de hoy seguimos buscando ese huequito para seguir destacando.



Cristo Corona... trabajo, entusiasmo y mucha, mucha formación Canariasgourmet! – ¿Cuáles licores son imprescindibles para ti a la hora de crear un cóctel?

Este apartado es muy fácil nunca puede faltar ese [Long Island Ice](#) tea esto quiere decir **Gin Vodka Ron Triple seco y Tequila** y ya luego tener de base 4 comodines y dos saborizantes fijos como puede ser la granadina y la lima.

También tengo que añadir que en el apartado licores a día de hoy se hace imprescindible los **Bols** creo que es una gama muy muy buena y llamativa con una calidad precio muy atractiva y dónde esa infusión de frutas naturales y sus colores orgánicos me ayudan a que mis copas queden muy muy redondas.

Y como no siempre **Jägermeister** un licor completamente natural y gamberro con 56 botánicos muchos matices y un juego de locos.

Canariasgourmet! – ¿Aconsejas estudiar coctelería o irte de autodidacta?

Creo que es fundamental estudiar y estudiar mucho más que nada por qué no solo es decir soy Bartender es entender que es ser **Bartender** y de dónde venimos. Ya luego lo que **podamos** adquirir como autodidacta pues también suma. En mi caso **Radical Bartender School Tenerife** ha sido mi formación desde el comienzo y ya luego pues curioseando en redes y viendo el día a día de muchos compañeros de profesión ha sido lo que me ha llevado hasta aquí

Canariasgourmet! – ¿Cuándo fue que sentiste ha comenzado mi carrera de bartender?

El día que Fui capaz de entender a mi cliente y conocer sus gustos.

Al final ellos son los que marcan el trago no nosotros

Canariasgourmet! – ¿A quién admiras como Coctelero? y ¿por qué?

Podría decirte muchos del ámbito nacional pero la verdad tengo a dos referentes en mi vida, uno me abrió la mente y la locura por este mundo y el otro ha sido mi mentor mi guía o como le decimos de cariño Mi Sensei.

Ellos son **Abel López** el primero que me mostró lo que era la coctelería.

Y **Miguel Machado Villalba** un gran profesional y profesor que es capaz de conseguir que hasta en el peor momento seamos capaces de lanzarnos a la **barra** y cosechar muchos éxitos.

Canariasgourmet! – ¿Qué opinas del Flair?

¡El **Flair** es una disciplina dentro de la barra, un efecto, una llamada o como decimos nosotros un efecto Wou!!

Hay que pensar que se creó para llenar las barras y atraer al público así que, creo que por lo menos conocerlo deberíamos de conocerlo e incluso adquirir un poco de movimientos nos ayudaría bastante.

Siempre teniendo en cuenta que es una disciplina de bastante dedicación. Aún recuerdo cuando me llegó la primera botella a la cabeza como nos reímos.



Canariasgourmet! – ¿Crees que hay más gusto por la coctelería que cuando empezaste?

Muchísimo más, sin duda, cada vez más la gente se ha vuelto más curiosa y valora más nuestro trabajo y lo que hacemos. Hace unos años esto era impensable o casi nulo.

Canariasgourmet! – ¿Hacia dónde crees que va la coctelería hoy día?

Hay que tener en cuenta que ya está todo inventado y que a día de hoy los **bartenders** simplemente hacen giros de los clásicos.

Dicho esto, la verdad que creo que está evolucionando hacia el **Highball**, **tragos largos** con sus perfecto serves y el toque personal del **Bartender** y, al mismo tiempo hacia la fusión de la comida con el coctel más conocido, tal cual, como los **maridajes**, al fin y al cabo, la gente cada vez busca más una experiencia única e irrepetible.

Canariasgourmet! – ¿nómbreme 10 cocteles de tu preferencia?

Aquí la verdad que no es nada difícil.

Old fashion, **Ginfizz**, **Mojito**, **Piña Colada**, **Good Father**, **Good mother**, **Negroni**, **Sacerac**, **Dry Martini** y como no podía ser otro el **Mai Thai**.

Chef David Cruz **Vargas...Talento joven**

Si en Canarias tenemos una riqueza gastronómica, aparte de todos los excelentes productos que nacen en nuestra tierra, esta reside en nuestros jóvenes cocineros. Inquietos creativos, llenos de vida para comenzar ese difícil camino, como es la cocina.

David Cruz Vargas...Talento joven.

En **Canariasgourmet!** sentimos una especial responsabilidad de impulsar a estos jóvenes que, para muchos son desconocidos, pero sabemos que tienen la pasión por la profesión.

Ellos están ya en el día a día llevando una chaquetilla que llenan de orgullo y pasión. Hoy les presentamos a **David Cruz**,

quien con una corta carrera, pero con mucho [amor por la profesión](#), muestra en sus platos las ganas de lograr un estilo con originalidad.

Al final de la entrevista, enlace a una receta de David Cruz

La Entrevista

Canariasgourmet! – ¿Cuál fue la chispa que encendió la idea de ser cocinero?

David Cruz Vargas. – La chispa que me hizo tener curiosidad fue la [Pastelería](#) y luego trabajando en diferentes fogones, he ido adquiriendo la experiencia con la que me fui abriendo paso en ese amplísimo mundo como es la cocina, y así ir perfilándome para poder servir un plato con mi estilo propio, con mi creatividad y sobre todo, con un especial gusto de poder interpretar esas recetas de nuestras madres y abuelas que, al degustarlas a través del paladar, te haga recordar esos inolvidables momentos del pasado.



Chef David Cruz Vargas..Talento joven

Canariasgourmet! – ¿Consideras que eres un cocinero de inspiración o de técnica?

David Cruz Vargas. – Sinceramente no podría definirme por uno solo, ya que me apasionan las nuevas técnicas y todo lo novedoso e interesante que podamos realizar hoy en día en la cocina para cocinar verdaderos platos de autor. Pero también me considero un cocinero de inspiración, ya que muchos de mis postres llegan de buenos recuerdos gustativos, aromáticos, de

sabores, texturas o también que el nombre del plato te haga pensar que es una cosa y al verla sea otra, como se suele decir, un trampantojo.

Canariasgourmet! – ¿Cuáles cocineros han influido para moldear e impulsar tu vocación?

David Cruz Vargas. – Son muchos los cocineros que tenemos en nuestro país y en el resto del mundo, pero para mí, los que me han marcado como profesional y de los que he aprendido y seguiré aprendiendo, entre otros, está Jordi Cruz, Pepe Rodríguez, Jordi y Joan Roca, Paco Torreblanca y Antonio Bachour.

Canariasgourmet! – ¿Cuál es tu método o técnica culinaria preferida?

David Cruz Vargas. – Sobre este tema no sabría exactamente cuál es mi técnica o método preferido, ya que en la cocina utilizamos variedad de ellas a diario.

Si tengo que decidirme por alguna, me inclinaría por las nuevas técnicas, por ejemplo, la cocción a baja temperatura, las esferificaciones, la deconstrucción, los aires y el nitrógeno líquido, este último no he tenido la oportunidad de trabajarlo.

Canariasgourmet! – ¿Qué te gustaría cambiar en las escuelas de cocina?

David Cruz Vargas. – En las escuelas de cocina creo que se debería de enseñar más la técnica para el emplatado, la distribución de los alimentos y como combinar los ingredientes desde el aspecto creativo.

Canariasgourmet! – ¿Cuáles son las señas que te dicen estás formando parte del equipo que has querido?

David Cruz Vargas. – Simplemente es que tu veas que todos comparten la misma pasión y amor por la cocina, por la profesión y que en cada ingrediente que se coloque en el plato, se le dedique su tiempo y delicadeza, la gastronomía es un arte, definitivamente.

Un profesional que ame su profesión ve estas cualidades a simple vista y saber que estas formando o formas parte de un gran equipo y es muy importante para lograr metas en común.

Yo siempre digo que la pasión por lo que haces se lleva dentro y no lo puedes enseñar. Con esa se nace, se cuida y se hace crecer.



Emplatando postre-cremoso de baileys y ganache de cafe

Canariasgourmet! – ¿A qué chef actual admiras más y por qué?

David Cruz Vargas. – Como comente antes, tenemos mucha suerte de tener grandes chefs en nuestro país y en el mundo, los admiro a todos. Pero al que más admiro es a Jordi Cruz.

Empecé a admirar a Jordi en 2013 cuando se emitió la 1ª edición del programa de cocina Masterchef, lo admire por su exigencia y por su perfección. Luego ya fui informándome más por su cocina de vanguardia, su estilo, creatividad y por cómo me hace ver la cocina definitivamente es un cocinero para seguir.

Pero no hace falta irnos muy lejos, aquí en Tenerife tenemos a

grandes chefs y reposteros a los que también admiro, por ejemplo, te puedo mencionar a un gran Pastelero como **Jesús Camacho**.



Un postre...fresa, remolacha y rosas

Preferencias...

Canariasgourmet! – ¿Un producto de tu preferencia?

David Cruz Vargas. – Hay muchos para elegir, pero, para mi son las frutas, las intento incorporar siempre a un postre, ya sea natural, en compotas, geles, coulis, granizado o helados, las frutas suelen pasar muy desapercibidas a la hora hacer un postre.

Canariasgourmet!– ¿Un producto canario de tu preferencia?

David Cruz Vargas. – El plátano, de pequeño me encantaban las meriendas que me hacia mi madre, los tengo en esa memoria gustativa, esa que cuando lo piensas te hace paladear y son los plátanos escachados con galletas, naranja y leche en polvo.

Canariasgourmet! – ¿Lo más importante en una cocina?

David Cruz Vargas. – La limpieza, el orden, la distribución, organización y tener una buena “mise en place”.

Canariasgourmet! – ¿Tú plato predilecto canario?

David Cruz Vargas. – Las papas piñas y costillas. En casa le hemos dado una vuelta, ya que a la peque le encanta este plato y además participa haciéndolo.

Las cocinamos de manera tradicional y luego, separamos las papas con las que haremos un puré como colchón de las costillas desmenuzada con el millo, hacemos una bola y la pasamos por harina, huevo y panko freímos y acompañamos de un buen mojo de cilantro.

Canariasgourmet! – Excelente idea la desconstrucción de las papas, costillas y millo lo probaré, pero ahora dínos. ¿Tú plato predilecto en general?

David Cruz Vargas. – No sabría decirlo con exactitud ya que me encanta comer, pero si es uno tiene que ser el rancho de arroz que hacia mi abuela.

Canariasgourmet! – Gracias de nuevo David por tu tiempo.

Link para receta: <https://acortar.link/EGt9P0>

Tijoco

JÓVENES TALENTOS

By: Jesús Camacho | **Restaurante Donaire** – Isla de Tenerife

[Tijoco](#), una receta del repostero del Restaurante Donaire ubicado en el [Hotel GF Victoria](#) en el sur de la isla de Tenerife.

Tijoco

Ingredientes

Cremoso yogur de cabra:

- 1 gr. Sal
- 80 gr. Azúcar glass
- 8 gr. Yogur natural en polvo (sosa)
- 100 gr. Yogur de cabra

- 320 gr. Queso crema

Crumble de cabra:

- 3 gr Sal maldom
- 100 gr. Azúcar Moreno
- 50 gr. Mantequilla
- 20 gr. Maicena
- 100gr. Harina
- 230 gr. Queso curado de cabra

Compota de frambuesa:

- 10 gr. Pectina NH
- 50 gr. Azúcar
- 50 gr. Azúcar invertido
- 500 gr. Puré de frambuesa

Sorbete frambuesa-tomate:

- 5 gr. Estabilizante para sorbetes
- 20 gr. Dextrosa
- 180 gr. Azúcar
- 200 gr. Agua
- 300 gr. Pasta concentrada de tomate
- 500 gr. Puré de frambuesa

Otros:

- Frambuesas frescas
- Brotes de albahaca
- Caviaroli de albahaca (esferificaciones de aceite de olvida y albahaca)

Elaboración

Para el cremoso de yogur de cabra vertemos todos los ingredientes en la Kitchen Aid y con la ayuda de la pala emulsionamos todo hasta que quede un cremoso homogéneo, reservamos en una manga con boquilla del 10 hasta el servicio.

Para la compota de frambuesa llevamos a 50 grados el puré y el azúcar invertido, a continuación le incorporamos en forma de lluvia la pectina y el azúcar previamente mezclados, mover con fuerza con la ayuda de una Varilla para evitar grumos y hervir durante 2 min. Dejar gelificar en la nevera, pasar por la thermomix y reservar en un biberón hasta el servicio

Para el crumble de cabra rallamos el queso y lo mezclamos con los demás ingredientes, una vez obtenida una masa homogénea la extendemos sobre una bandeja de horno y cocemos a 150 grados-25 min.

Una vez cocido y enfriado rompemos con las manos y le añadimos 10gr de manteca de coco y colorante laca blanco, lo mezclamos bien para que impermeabilice la galleta y guardamos en un recipiente hermético hasta el servicio.

Para el sorbete hervimos el agua, el azúcar y la dextrosa. Luego añadimos la frambuesa y el tomate y llevamos a 85 grados, dejamos madurar en cámara 24 horas y pasamos por la sorbetera

Emplatado:



Tijoco by Jesús Camacho

Con la compota de frambuesa y una brocha pintamos el fondo del plato, a continuación incorporamos la base de galleta de cabra encima de forma irregular el cremoso de yogur de cabra, seguimos con frambuesas frescas. puntos de compota de frambuesa brotes de albahaca y el caviaroli Justo a la hora de salir terminamos con el sorbete de tomate- frambuesa en la parte izquierda del postre.

Arroz viejo de chuleta de cochino negro ahumada en Jack Daniels

JÓVENES TALENTO

By Chef Elizabeth Boix

Ingredientes:

Para Costilla papa y piña

- 1kg costilla salada
- 1 kg papa canaria
- 3 piñas de millo
- 5 g Azafranillo canario

Para el arroz

- 400 g arroz bomba
- 1,2 l caldo (guiso costilla, papa y piña)
- 250 g costilla salada (guisada)
- 3 ajos
- 1 cebolla morada
- 1 puerro
- 1 pimiento rojo
- 3 C/s de AOVE
- 200 ml vino blanco seco
- 1/2 C/c de comino
- 2 C/s pimentón ahumado de la Vera
- Sal y pimienta negra al gusto

Otros:

- 1 chuleta de cochino negro (400 g)
- Serrín de Jack Daniels
- 1 C/s mojo verde
- 1 Naranja
- Sal Maldon

Elaboración de Costilla, papa y piña

Desalar la costilla 2 días con 3 cambios de agua. En una olla tostar el azafranillo con un poco de la grasa del cochino negro. Una vez tostado añadimos las costillas, abundante agua y cocer a fuego lento una hora y media. Pasado el tiempo incorporamos las papas a cachelos grandes y cocemos por media

hora más. Seguidamente las piñas de millo 25 minutos. Ya tenemos preparado nuestro guiso. Colar y reservar el caldo para el arroz.

Elaboración del arroz

Cortar la cebolla, ajos, pimiento rojo, puerro en brunoise y sofreír con el AOVE 15 minutos a fuego medio bajo. Añadir los 250 de costilla guisada desmenuzada y sofreír 5 minutos más. Añadir el vino blanco y reducir 2 minutos el alcohol. Espolvoreamos las especias, y removemos para que no amarguen. Añadimos el arroz y salteamos para que se integren bien todos los aromas.

Empezamos a empapar el arroz con el caldo caliente (previamente elaborado). a fuego alto durante 7 minutos. Seguidamente bajamos a fuego medio-bajo. Vamos añadiendo caldo según lo vaya necesitando el arroz, consumirá el 1,2 l entero, pero a su ritmo. Una vez cocinado apagamos fuego y reposamos 5 minutos.

Ahumamos la chuleta con el serrín de Jack Daniels 7 minutos. Salpimentamos, marcamos en la parrilla a fuego fuerte 5 minutos por cada lado. Marcamos la piña de millo salpimentada en la parrilla.

Emplatado:

Cortamos la chuleta al bies, el millo en rodajas de 1 cm y la naranja en 0.5 cm. Coronamos el arroz a nuestro gusto con estos ingredientes y terminamos con un poco de mojo verde sobre la chuleta.

Elizabeth Boix: más base y menos esferificaciones

Hablar y compartir con los [jóvenes cocineros](#), es realmente una buena dosis para reencontrarte con la pasión y las ganas de alcanzar metas metas y enrumbar el esfuerzo del día a día para lograr el éxito que uno siempre debe anhelar en la vida.

Hoy me ha tocado acudir al encuentro con [Elizabeth Boix](#), una joven cocinera que, sin hablar inglés y con pocos conocimientos de cocina, se aventuró a abrirse camino en los fogones en el Reino Unido.

Elizabeth (Alicante), viene con esos aires y sabores de mar mediterráneo, de costa, región de poseer una huerta como pocas en el país y, por supuesto, con los secretos de esos espectaculares arroces, esos que son icono de **España** en el mundo, sin lugar a dudas.





La entrevista...

José Garavito.- Hablando de recetarios tradicionales del mundo, si tuvieras que especializarte en uno en particular ¿cuál sería?

Elizabeth Boix.- Hay muchas culturas que, gastronómicamente, me cautivan y que me atraen. Creo firmemente que la gastronomía es lo primero que conocemos de un país y con ella, a su gente, sus paisajes.

Si tuviera que escoger una, estoy segura que sería la hindú, es una gastronomía que me envuelve en todos los olores y colores de sus especies, te repito esos aromas, realmente me atraen muchísimo.

José Garavito.- Has comenzado mu joven en los fogones ¿qué ha sido lo más difícil que te ha tocado vivir hasta ahora?

Elizabeth Boix.- Sin duda alguna que fue el aventurarme sin experiencia previa en la cocina e irme a un país como Inglaterra, que te digo, para ese momento tampoco tenía los conocimientos del idioma, lo que hizo todo aún más difícil, el poder comunicarme adecuadamente me era toda una aventura.

Puse a prueba toda mi expresión corporal, facial y cuantas maneras podía usar para que me entendieran mis compañeros y para que yo comprenderlos ipero al final lo logré! Aprendí mucho de ellos, de su cultura y claro, de su cocina (ríe).

José Garavito.- Tomando en cuenta que en España poseemos una potencia turística inmensa y que la gastronomía, es parte esencial de su sostén ¿qué crees que falta para que le dé la importancia que se merece?

Elizabeth Boix.- Creo que el problema está en la poca educación que se nos ha dado desde la escuela para hacernos ver la importancia que tiene un sector tan rico como la gastronomía, más si si tomamos en cuenta que la agricultura es gastronomía, que la pesca es gastronomía, que todo lo que se cría en granjas es gastronomía, que esos maestros de sala son gastronomía, que no somos solos los cocineros quienes conformamos este mundo.

El cocinero no es más que un director de orquesta, que dice como y cuando debemos bajar la intensidad y que marcamos el ritmo de la gastronomía a través de nuestro trabajo en los fogones, creo que ahí radica parte del problema para que la gente dé la importancia al sector.

José Garavito.- ¿Qué crees que debemos mostrar más a nuestros locales?¿tradición? o ¿mucha más vanguardia?

Elizabeth Boix.- José, debo decirte que ambas, no sé en qué proporción, pero si es importante como carta de cada región tener presente la cocina del terruño, esa con la que crecimos, las de nuestras abuelas, madres y por qué no, en muchos casos la que nos enseñaron también nuestros padres. Esa que lleva

los productos de la tierra que nos vio que crecer, que nos creó los primeros registros de nuestro paladar, eso es tradición.

Pero a su vez, debemos darle también rienda suelta a la vanguardia, esa que nos inquieta cada vez que aprendemos cosas nuevas, que nos motiva la creatividad, la creación, porque de alguna forma los cocineros somos artistas, creadores, alquimistas, somos muchas cosas, que muchos tienen aún por descubrir.

Más base y menos esferificaciones, ese sería mi reclamo.

José Garavito.- Ya que hablamos de la creatividad y el aprendizaje, ¿Cómo ves la educación gastronómica? ¿Están actualizadas las escuelas de cocina con lo que el joven se encuentra a una vez en el mercado?

Elizabeth Boix.- Para mi están actualizadas, por decirlo de alguna manera, pero si debo llamar la atención sobre un punto al que las escuelas de cocina dedican una gran cantidad del tiempo: enseñar nuevas técnicas. No le dan la misma importancia a la cocina de base, esa cocina que nos marca el camino hacia una buena sazón, a poder acentuar sabores, lo que de alguna forma va a ser el pilar de cualquier buena vanguardia, en poca palabras: más base y menos esferificaciones, ese sería mi reclamo.

La receta de Elizabeth Boix...

[Arroz viejo de chuleta de cochino negro ahumada en Jack Daniels](#)



Arroz viejo de chuleta de cochino negro ahumada en Jack Daniels

JÓVENES TALENTO

[By Chef Elizabeth Boix](#)

Ingredientes:

[Para Costilla papa y piña](#)

- 1kg costilla salada
- 1 kg papa canaria
- 3 piñas de millo
- 5 g Azafranillo canario

Para el arroz

- 400 g arroz bomba
- 1,2 l caldo (guiso costilla, papa y piña)
- 250 g costilla salada (guisada)
- 3 ajos
- 1 cebolla morada
- 1 puerro
- 1 pimienta roja
- 3 C/s de AOVE
- 200 ml vino blanco seco
- 1/2 C/c de comino
- 2 C/s pimentón ahumado de la Vera
- Sal y pimienta negra al gusto

Otros:

- 1 chuleta de cochino negro (400 g)
- Serrín de Jack Daniels
- 1 C/s mojo verde
- 1 Naranja
- Sal Maldon

Elaboración de Costilla, papa y piña

Desalar la costilla 2 días con 3 cambios de agua. En una olla tostar el azafranillo con un poco de la grasa del cochino negro. Una vez tostado añadimos las costillas, abundante agua y cocer a fuego lento una hora y media. Pasado el tiempo incorporamos las papas a cachelos grandes y cocemos por media hora más. Seguidamente las piñas de millo 25 minutos. Ya tenemos preparado nuestro guiso. Colar y reservar el caldo para el arroz.

Elaboración del arroz

Cortar la cebolla, ajos, pimiento rojo, puerro en brunoise y sofreír con el AOVE 15 minutos a fuego medio bajo. Añadir los 250 de costilla guisada desmenuzada y sofreír 5 minutos más. Añadir el vino blanco y reducir 2 minutos el alcohol. Espolvoreamos las especias, y removemos para que no amarguen. Añadimos el arroz y salteamos para que se integren bien todos los aromas.

Empezamos a empapar el arroz con el caldo caliente (previamente elaborado). a fuego alto durante 7 minutos. Seguidamente bajamos a fuego medio-bajo. Vamos añadiendo caldo según lo vaya necesitando el arroz, consumirá el 1,2 l entero, pero a su ritmo. Una vez cocinado apagamos fuego y reposamos 5 minutos.

Ahumamos la chuleta con el serrín de Jack Daniels 7 minutos. Salpimentamos, marcamos en la parrilla a fuego fuerte 5 minutos por cada lado. Marcamos la piña de millo salpimentada en la parrilla.

Emplatado:

Cortamos la chuleta al bies, el millo en rodajas de 1 cm y la naranja en 0.5 cm. Coronamos el arroz a nuestro gusto con estos ingredientes y terminamos con un poco de mojo verde sobre la chuleta.

La dulce creatividad de Jesús Camacho

Con un corto recorrido, este joven canario ha dado grandes pasos al lado de algunos de los mejores reposteros del mundo

dulce de España. Su comienzo en el restaurante El Patio, al lado de Lázaro Rodríguez y Jesús Marrero, marcó lo que sería el principio de una excelente carrera.

Pero es el conocido chef canario David Moraga, quien enrumba definitivamente a Jesús Camacho a la pastelería, esto en el Hotel Villa María, lugar donde nació esa chispa gastronómica, dulce y creativa que hoy día, lo distingue entre los mejores en Donaire.

Inquieto y con una clara visión de la importancia de la formación, explora las dimensiones del mundo dulce con los mejores y las mejores instituciones: [Chocolate Academy Barcelona](#), Xano Saguer y Jordi Buitrón ([Espaisucre](#)), Frederic Bau ([Valrhona](#), Lyon), [Oriol Balaguer](#), [Jordi Bordas](#), [Celler de Can Roca](#)...







La entrevista...

José Garavito.- Cuando la mayoría de los jóvenes que ingresan en gastronomía buscan trabajar la parte salada, tú te decidiste por la dulce ¿por qué?

Jesús Camacho.- Cuando empecé en el Restaurante El Patio, con Lázaro Rodríguez, fui el encargado de la pastelería y, además, donde primero me mandaron a ayudar. Allí aprendí muchísimo y me enamoré de la profesión, pero cuando de verdad tomé la decisión, fue después de unos años y varias jornadas gastronómicas tuvieron que pasar para darme cuenta que, aquí, en Canarias, estábamos ricos en grandes chefs con talento, pero decaía mucho en la parte dulce y que, era el talón de “Aquiles” de casi todos los restaurantes. Así que si quería destacar, tenía que elegir ese camino, que no te lo voy a negar, ya me gustaba mucho, así que, busqué reforzar las bases que tenía y formarme de la mejor y más completa manera. ¡Eso

fue lo que hice!

En un menú degustación tan largo, cuando toca mi turno, el cliente ya no tiene hambre y está un poco cansado, así que lo que intento es afrontar que el cliente se sienta como en una “montaña rusa” de sabores, texturas, aromas y terminaciones...

José Garavito.- La parte dulce es el último sabor que nos llevamos de un menú. Esa responsabilidad ¿Cómo la enfocas a la hora de hacer tus postres?

Jesús Camacho.- Esa responsabilidad es la que no me hace bajar la guardia en ninguno de los cinco postres que tenemos en carta, porque en un menú tan largo, cuando toca mi turno, el cliente ya no tiene hambre y está un poco cansado, así que lo que intento es afrontar que el cliente se sienta como en una “montaña rusa” de sabores, texturas, aromas y terminaciones en mesa para que no decaiga en ningún momento y, así, pueda darle continuidad a una experiencia que ya empezaron mis compañeros momentos antes en cocina.

José Garavito.- Recientemente estuviste en una corta estancia en el **Celler de Can Roca** ¿Qué fue lo que te llevaste de ese par de semanas al lado de un grande como es Jordi Roca?

Jesús Camacho.- Fue una experiencia increíble, ya desde el día uno sabes que va a merecer la pena y durante los 15 días que estuve allí, no paré de aprender -te digo de verdad-, en ningún momento. Yo tenía claro mi objetivo, que no era otro sino el de aprender organización y creatividad al mejor nivel. Hablando muy claro, unas recetas las puedes encontrar en cualquier libro o en internet, pero el estar ahí, todos esos días y a escasos metros de Joan y Jordi, viviendo cómo es el mecanismo desde dentro de un restaurante como el Celler de Can Roca, es lo máximo y es lo que más me ha alimentado como profesional en mucho tiempo.

José Garavito.- Este confinamiento da para poner a volar la

imaginación y creatividad. ¿Qué de nuevo nos brindara en tus postres al regreso?

Jesús Camacho.- La verdad es que el confinamiento nos pilló en **Donaire** con una carta de postres a punto de salir, pero aquí, encerrado no me da para mucho, mis postres son viajeros, de experiencias vividas por ahí o sabores probados. Estar en casa no da para mucho más que leer un par de libros y luego volverte un poco loco al no poder realizar alguna prueba o llevar a cabo una idea nueva, pero te aseguro que, en mi cabeza hay muchas ideas dando vueltas.

Recetas...

Te invitamos a acercarte al universo de Jesús Camacho con 2 recetas que dejará sin aliento a tus invitados ¿cocinamos?



Tijoco: <https://www.canariasgourmet.es/tijoco/recetas>



Singular: <https://www.canariasgourmet.es/singular/recetas>

Tijoco

JÓVENES TALENTOS

By: Jesús Camacho | **Restaurante Donaire** – Isla de Tenerife

Una receta del repostero del Restaurante Donaire ubicado en el [Hotel GF Victoria](#) en el sur de la isla de Tenerife.

Ingredientes

Cremoso yogur de cabra:

- 1 gr. Sal
- 80 gr. Azúcar glass
- 8 gr. Yogur natural en polvo (sosa)

- 100 gr. Yogur de cabra
- 320 gr. Queso crema

Crumble de cabra:

- 3 gr Sal maldom
- 100 gr. Azúcar Moreno
- 50 gr. Mantequilla
- 20 gr. Maicena
- 100gr. Harina
- 230 gr. Queso curado de cabra

Compota de frambuesa:

- 10 gr. Pectina NH
- 50 gr. Azúcar
- 50 gr. Azúcar invertido
- 500 gr. Puré de frambuesa

Sorbete frambuesa-tomate:

- 5 gr. Estabilizante para sorbetes
- 20 gr. Dextrosa
- 180 gr. Azúcar
- 200 gr. Agua
- 300 gr. Pasta concentrada de tomate
- 500 gr. Puré de frambuesa

Otros:

- Frambuesas frescas
- Brotes de albahaca
- Caviaroli de albahaca (esferificaciones de aceite de olvida y albahaca)

Elaboración

Para el cremoso de yogur de cabra vertemos todos los ingredientes en la Kitchen Aid y con la ayuda de la pala emulsionamos todo hasta que quede un cremoso homogéneo, reservamos en una manga con boquilla del 10 hasta el servicio.

Para la compota de frambuesa llevamos a 50 grados el puré y el azúcar invertido, a continuación le incorporamos en forma de lluvia la pectina y el azúcar previamente mezclados, mover con fuerza con la ayuda de una Varilla para evitar grumos y hervir durante 2 min. Dejar gelificar en la nevera, pasar por la thermomix y reservar en un biberón hasta el servicio

Para el crumble de cabra rallamos el queso y lo mezclamos con los demás ingredientes, una vez obtenida una masa homogénea la extendemos sobre una bandeja de horno y cocemos a 150 grados-25 min.

Una vez cocido y enfriado rompemos con las manos y le añadimos 10gr de manteca de coco y colorante laca blanco, lo mezclamos bien para que impermeabilice la galleta y guardamos en un recipiente hermético hasta el servicio.

Para el sorbete hervimos el agua, el azúcar y la dextrosa. Luego añadimos la frambuesa y el tomate y llevamos a 85 grados, dejamos madurar en cámara 24 horas y pasamos por la sorbetera

Emplatado:

Con la compota de frambuesa y una brocha pintamos el fondo del plato, a continuación incorporamos la base de galleta de cabra encima de forma irregular el cremoso de yogur de cabra, seguimos con frambuesas frescas. puntos de compota de frambuesa brotes de albahaca y el caviaroli Justo a la hora de salir terminamos con el sorbete de tomate- frambuesa en la parte izquierda del postre.