

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 recetas 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?¿tradicción? 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 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.

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.- Cuándo 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.canariasmgourmet.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.

Singular

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

Quesillo de azafrán:

- 750 gr. Leche
- 750 gr. Leche condensada
- 8 unds. Huevo
- 3 gr. Azafrán
- C/S. Azúcar

Caviar de caramelo:

- 250 gr. Caramelo liquido del Quesillo
- 50 gr. Café expreso
- 1gr. Agar Agar
- 2 gr. Hojas de gelatina
- C/S. Aceite de girasol

Sorbete de mango:

- 200 gr. Agua
- 20 gr. Azúcar invertido
- 200 gr. Azúcar
- 50 gr Dextrosa
- 30 gr. Glucosa atomizada
- 7,5 gr. Estabilizante para sorbetes
- 1000 gr. Puré de mango

Gelatina de mango:

- 300 gr. Puré de mango

- 30 gr. Azúcar
- 30 gr Zumo de limón
- 8 gr.Hojas de gelatina

Compota de albaricoque:

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

Albaricoque salteado:

- 300 gr. Albaricoque fresco en gajos
- 100 gr. Mantequilla

Curable de mango-naranja:

- 200 gr Harina de almendra
- 200 gr. Harina
- 200 gr. Azúcar Moreno
- 200 gr. Mantequilla
- 35 gr Mango Lyo en polvo (sosa)
- 8 unds. Ralladura de naranja

Elaboración

Para el Quesillo hacemos un caramelo con el azúcar y cubrimos la parte inferior de un recipiente de aluminio, a continuación, tostamos un poco el azafrán y lo llevamos a ebullición con la leche, apagamos el fuego y dejarnos infusionar 5 min.

Para el caviar de caramelo un día antes metemos en el congelador un recipiente hondo con el aceite de girasol, a partir de ahí en una olla hervimos el caramelo que suelta nuestro quesillo con el café y el Agar Agar, luego añadir la gelatina previamente hidratadas y lo ponemos en un biberón. Con mucho cuidado de no quemarnos dejamos caer gotas en el aceite que está a -18 grados automáticamente tendremos nuestro

caviar de caramelo, lavar con agua tibia y guardar hasta el pase.

Para el sorbete de mango llevar a 85 grados el agua con los azúcares y el estabilizante, luego añadir el puré de mango y dejar madurar 24h. Pasar por la sorbetera.

Para la gelatina calentar 100 gr de puré de mango y disolver las hojas de gelatina, a continuación mezclar con los demás ingredientes y verter en un recipiente y que nos quede una gelatina de 0,5 cm de altura.

Para la compota de albaricoque calentamos el puré con el azúcar invertido luego añadimos el azúcar y la pectina en forma de lluvia y mover fuerte para que no cree grumos, gelificar y pasar por la thermomix para obtener una compota lisa y guardar en un biberón hasta el pase.

Para los albaricoques salteados fundir la mantequilla y saltear los albaricoques hasta tomen un color dorado.

Para el crumble ponemos todos los ingredientes en la kitchen aid y amasamos hasta obtener una masa homogénea, extendemos en una bandeja de horno y horneamos a 130 grados 40 min (una cocción larga y de baja temperatura para que no se quemé el mango lyo)

Emplatado:

Hacemos una lágrima con la compota de albaricoque y una espátula, encima, y en fila ponemos el quesillo en un rectángulo pequeño, el albaricoque salteado, el crumble, lo decoramos con unos puntos de compota y dados de gelatina y al momento de salir, terminamos con el caviar encima del quesillo y el de sorbete encima del crumble.

Editorial

A pesar de los tiempos difíciles que estamos viviendo en el mundo entero, no podemos descuidarnos con lo más importante que puede tener cualquier sector; llámese aeronáutica, medicina o gastronomía: el talento joven, que no es lo mismo que nuevos talentos. Hago esta aclaratoria porque en Canarias contamos con un talento joven de profesionales que, hacen gala de un trabajo de primera línea, con creatividad, calidad y mucho profesionalismo como para no perder nunca la fe de que, Canarias, será uno de los mejores destinos gastronómicos de España, en todos los sentidos.

La gastronomía es y será la mejor postal que como destino podemos mostrar a los turistas que nos visitan años tras año, además, contamos con una calidad de productos de la tierra, con una carta de vinos grande y diferenciada por los aportes de la tierra volcánica, tenemos whisky, Gin, cervezas artesanas, quesos realmente brutales en calidad, y cuanto nos proponamos tener, lo tendemos y repito con sello de calidad.

Pero volviendo al talento joven, este preámbulo es para dar comienzo a nuestra nueva sección 'Jóvenes Talentos', compuesta por una serie de entrevistas, recetas, etc. a sus protagonistas, unos con más experiencia que otros, unos nacidos aquí y otros afincados y enamorados de las islas, pero de los cuales estamos seguros, les brindará muchísima satisfacción poder conocerlos a través de estas líneas, el poder conocer la parte humana de ellos, que son el presente y futuro del archipiélago.

Entre ellos tendremos, aparte de cocineros, reposteros, cocteleros, enólogos, agricultores, gente de sala, queseros, ganaderos y paremos de contar... todo un contingente de hombres y mujeres que forma parte del mundo de la gastronomía y que formarán parte, con pie firme, del relevo generacional del sector.

MUJER CHEF SOLO TU ERES Capaz

by Cristian Carrera Villarreal

De construirte y generar un impulso capaz de transformar los lados oscuros de tu vida en la más candente luz con la finalidad de encender los grandes fogones que alimentan la pasión por la gastronomía.

De vencer el temor para conquistar tus metas y demostrarte que eres invencible, porque el lado débil de una mujer se convierte en tu fortaleza cuando dejas atrás la que fuiste y conoces a la que hoy eres.

De rendirte ante la duda, pero únicamente para mostrarte a ti misma que puedes lograrlo todo si en ti existe la convicción de alimentar tu ser, tu profesión, tu camino al éxito, tu familia más no tu ego.

De acariciar el silencio para transformarlo en acciones que promuevan el surgimiento de un pensamiento, de un sentimiento, de una acción y de un ser mejor que tu mayor adversario divisado siempre en tu propio reflejo.

De alimentar tu mente con conocimiento y sabiduría que generan una apoteosis cuando algo adverso quiere atacar lo que ya has construido, porque una mujer gastronómica es una mujer de carácter, pasión y vida.

De pasar más tiempo con Dios y entender el propósito de su amor, para que empieces a amar la vida, porque la vida lo es "TODO".

De reconocer tus errores y enmendarlos, para que en esa cirugía en la que se cierran las heridas del pasado no dejen cicatriz alguna.

De madurar profesionalmente y reconocer tu importancia como

líder pero al mismo tiempo de ser capaz de reconocer y darles la importancia que se merecen a quienes están a tu lado.



De transformar el tiempo en tu mejor aliado, no para olvidar el pasado sino para reconstruir sobre él un presente, que te permita vivir como una heroína sin súper poderes pero si con una gran mente y un gran corazón.

De amarte y sentir desbordar la pasión por ti, por lo que haces, por lo que dices, por lo que piensas, por lo que expresas, por lo que sientes, por lo que cocinas, pero sobre todo por lo que das al mundo.

De ti aprendo y comprendo el significado de la vida porque tu presencia deja huella cuando tu ausencia empieza a hacerse presente en el reloj del mundo.

De rendirte ante la duda, pero únicamente para mostrarte a ti misma que puedes lograrlo todo si en ti existe la convicción de alimentar tu ser, tu profesión, tu camino al éxito, tu familia más no tu ego.

Como Mujer, eres capaz de todo, porque sólo tu alma logró enamorar a Dios para convertirte en Madre de la Humanidad, en Gestora de la Libertad y en Promotora de la Verdad.

Ya quisiera el HOMBRE haber sido creado de la costilla de una MUJER, para conquistar el mundo a través de los sabores mágicos que toda mujer chef deposita sobre los lienzos comestibles.

Nunca decaigas, levanta tu frente en alto porque el título más importante que tienes en la vida es ser MUJER, ser COCINERA y ser CHEF.

Gracias por trabajar, amar, pensar, crear y luchar incansablemente demostrándonos que no son el sexo débil sino esa fortaleza que hace que el mundo se mueva.

Ostra, pasta de trigo y coco

[mpprecipe-recipe:25]