

Jesús Camacho: Transformando la cocina local con 'Actitud'

En un rincón tranquilo de **Tenerife**, en un mundo donde los sabores y las texturas se entrelazan para crear historias culinarias únicas, vivía un “futuro cocinero” llamado [Jesús Camacho](#). Este pastelero sensible tenía el don de transformar lo dulce en auténticas obras de arte comestibles, capaces de narrar historias profundamente arraigadas en su tierra natal.

Un comienzo humilde en la cocina

Su viaje en el mundo de la gastronomía comenzó de manera poco convencional. En sus primeros días, **Jesús** se encontraba lejos de los **reflectores de la cocina**. Un fregaplatos en el **Restaurante El Patio**. Sin embargo, fue en medio de la humilde rutina de lavar platos, donde surgió su amor por la cocina.

Las bases de la gastronomía lo intrigaron, desde los precisos cortes de pescado hasta la magia de crear fondos cargados de sabor. Pero fue un encuentro inesperado con un pastelero francés, lo que cambió el rumbo de su vida. Este maestro de la repostería le abrió las puertas a un mundo lleno de sabores y texturas que despertaron en **Jesús**, una pasión incontenible por la pastelería.

La búsqueda del conocimiento y la maestría en la pastelería



A pesar de tener algunas recetas bajo la manga, **Jesús** sabía que necesitaba formarse adecuadamente. Aunque asistir a una escuela formal estaba fuera de su alcance debido a sus responsabilidades, no se rindió. Empezó un viaje en busca de conocimiento, explorando fronteras y sumergiéndose en cursos monográficos de pastelería en **Francia y Barcelona**. Con

cada nueva técnica que aprendía, su amor por la pastelería se profundizaba.

Finalmente, **Jesús Camacho** encontró su hogar en el prestigioso [Restaurante Donaire](#) en **Tenerife**, donde se convirtió en el responsable de la pastelería. Aunque su enfoque principal estaba en la pastelería, nunca abandonó por completo su amor por la cocina. Su creatividad y pasión por los ingredientes siempre dejaban una huella en la carta del restaurante.

La magia de la fusión: Productos canarios y técnicas de pastelería en Donaire





En el presente, **Jesús Camacho** se encuentra al mando de la cocina en el **Restaurante Donaire**, donde ha emprendido una nueva etapa en su vida profesional. Esta oportunidad le permite fusionar su amor por la pastelería con su pasión por la cocina. Una dualidad que no solo le otorga una perspectiva única, sino que también le permite crear una filosofía gastronómica que transformará por completo el restaurante.

La filosofía de la nueva carta de **Donaire**, bajo la dirección de **Jesús**, se centra en un principio fundamental: **el producto**. **Jesús** sabe que, aunque la reinterpretación del recetario canario es común en muchos restaurantes, él quiere destacarse de manera especial. Su objetivo es convertirse en un **auténtico embajador de los productos canarios** y, a partir de ahí, darles una vuelta de tuerca.

Aplicar las meticulosas y elegantes técnicas de la pastelería a los ingredientes se ha convertido en su enfoque principal. El resultado es asombroso y se nota claramente en cada plato que sale de su cocina. Los sabores se respetan y realzan, la

presentación es impecable y cada bocado está lleno de un sabor pronunciado que habla de las raíces de la región y su profunda sensibilidad.

La línea maestra de su cocina es clara: cada plato debe incorporar al menos un producto canario. Y si por alguna razón ese producto no está disponible, entra en juego la receta canaria. Un ejemplo perfecto de esta filosofía es el **pato barbarie** de origen chileno, acompañado de un mojo hervido inusualmente exquisito, elaborado con caldo de pollo tostado y un toque picante, todo coronado con berros aliñados. Es un plato en apariencia simple, pero que demuestra que a veces, menos es más. La esencia del producto canario y una receta bien ejecutada que te transporta de vuelta a las raíces de la región.

El arte de la sorpresa en un cuenco

El plato favorito del chef, un plato que ha dejado intocable en la carta debido a los suspiros que arranca a todos aquellos que lo prueban, es una humilde **crema de calabaza ecológica**. Aunque lleva consigo todo el sabor reconfortante de las cremas caseras de nuestras madres, **Jesús** la presenta de una manera que la eleva a un nivel completamente nuevo.

La crema de calabaza se convierte en un espumoso espectáculo. Una textura ligera y etérea que envuelve el paladar con cada cucharada. Para darle un toque crujiente y sorprendente, **Jesús** ha sustituido los tradicionales picatostes por unas algas fritas, que añaden una dimensión de sabor y textura única a la crema.

Se sirve acompañada de un montadito de **pan bao artesanal**, elaborado con esmero en el propio restaurante. Este pan, con jugosa papada de cerdo, aporta un contraste perfecto de sabores y texturas al plato. Cada bocado es una sinfonía de sabores que te transporta a través de los contrastes y las sorpresas, una muestra de la creatividad y la pasión de **Jesús**

por la cocina.

Este plato es el epítome de la visión culinaria de **Jesús Camacho**, donde los ingredientes locales y humildes, se elevan a través de técnicas innovadoras y presentaciones sorprendentes. Cada cucharada es un recordatorio de que la cocina es un arte en constante evolución, y **Jesús** es un maestro en la creación de experiencias gastronómicas que despiertan todos los sentidos y dejan una huella imborrable en el paladar de quienes tienen el privilegio de probarlo.

La magia de Jesús Camacho en pequeños bocados













Los favoritos de aquellos que conocen la cocina de **Jesús Camacho** son los snacks. Estas pequeñas delicias son la representación perfecta de su cocina, que es sensible y humilde, pero al mismo tiempo profundamente significativa.

El primer bocado es un **bombón salado de millo ahumado**, una verdadera obra de arte que refleja su destreza como pastelero. La delicadeza en su elaboración y presentación es evidente, pero que sorprende por la profundidad de sabor que se esconde en su interior.

Tuile de jengibre y canela con batata de Lanzarote, cilantro y miso. Este pequeño manjar se coloca sobre un tuile, una especie de galleta al estilo francés, pero con un giro propio. Jesús la elabora con batata de Lanzarote, mojo y una mayonesa de miso. Aquí, su experiencia pastelera se combina con elementos salados, creando una experiencia única.

El segundo **aperitivo Cebolla de Guayonje texturizada, wakame y mayonesa coreana**, nos recuerda a los postres de vitrina, con

su base delgada que parece una galleta crujiente rota. Sin embargo, **Jesús** lleva esta técnica un paso más allá al usarla en un contexto salado. Comienza con una **cebolla frita de Guayonje**, como si fuera una cebolla frita de perro caliente, y luego la reconstruye con un prensado de manteca de cacao. Este delicioso bocado se sirve con alga wakame y **cebollas de Guayonje encurtidas**, y su sabor es sorprendentemente contundente. La técnica utilizada permite un viaje diferente de sabores en cada bocado.

¿Cómo llegó Jesús Camacho a crear estos aperitivos tan excepcionales? Para él, parece fácil, como si hubiera crecido con estas técnicas en su **ADN gastronómico**. Su habilidad para combinar la sensibilidad pastelera con la profundidad de sabores salados es un testimonio de su talento y su capacidad para reinventar la tradición culinaria.

Ingredientes humildes, platos extraordinarios

En el universo gastronómico de **Jesús Camacho**, la carne es una presencia sutil y cuidadosamente dosificada. En sus dos menús degustación, uno de 12 pasos y otro de 9, ambos culminan con un pato, siendo esta la única proteína cárnica en la experiencia. Lo que destaca en su propuesta, es su capacidad para transformar ingredientes aparentemente simples en platos excepcionales.

El gran desafío para **Jesús Camacho** es demostrar que es posible convertir una simple calabaza o un tomate en un plato memorable. Mientras que trabajar con ingredientes como el caviar, el foie o el bogavante puede ser relativamente seguro en términos de sabor, ya que es difícil hacerlo mal, la verdadera destreza de un chef se manifiesta al tomar ingredientes humildes y elevarlos a la categoría de exquisitez. En **Donaire**, **Jesús** acepta este desafío con entusiasmo.

Un ejemplo de su creatividad culinaria es un plato en el que el protagonista es el coliflor, cocinado al vapor hasta alcanzar el punto perfecto de dureza y luego encurtido en soja y miel de palma. Lo acompaña con una holandesa de mantequilla de cabra y pistachos, creando una sinfonía de sabores y texturas que eleva la humilde coliflor a nuevas alturas gastronómicas. Este plato refleja la habilidad de **Jesús** para resaltar la esencia de los vegetales y convertirlos en protagonistas en un menú degustación creativo consciente del territorio.

**El viaje culinario de Donaire:
Sabores que nos transportan a otros
mundos, pero con los pies en la
tierra**











Así es, la gastronomía es un viaje en sí mismo, un viaje de sabores que nos transporta a lugares lejanos sin dejar nuestro asiento. Si el menú **degustación de Donaire** fuera un viaje, cada plato sería una historia en sí misma, desde el inicio hasta el final, un viaje gastronómico que te lleva de la mano de **Jesús Camacho**.

La narrativa que impulsa el menú se basa en el producto y en el concepto de **Donaire: “cocina local con actitud”**. Aquí, la cocina es una fuente constante de motivación y creatividad. A partir de los productos locales, **Jesús** no se niega a utilizar ninguna técnica de cualquier parte del mundo.

Tomemos, por ejemplo, la crema de calabaza. **Jesús** la transforma en algo que te hace sentir como si estuvieras en **Bangkok**, con una base de leche de coco, citronella, jengibre y galanga. Pero al final, sigue siendo una crema elaborada con calabaza ecológica de nuestra propia tierra. Este plato te permite viajar a través de los sabores, llevándote en un abrir y cerrar de ojos a un rincón lejano del mundo, pero siempre

con los pies firmemente plantados en la tierra que valora y respeta a través de la cocina.

El **prepostre de Amalfi** es otro ejemplo de este viaje gastronómico. Elaborado con limones de una finca ecológica cercana, el **aceite de oliva Oleoteide** de **Arico** y albahaca local, te transporta a la costa amalfitana con solo un bocado. Es un viaje de ida y vuelta rápido, que te hace sentir presente en otro lugar del mundo, pero siempre reconociendo y valorando el trabajo de nuestros agricultores, ganaderos, pescadores y artesanos locales.

El futuro – Un legado de pasión y creatividad en la Gastronomía Canaria

La cocina de **Jesús Camacho** es un homenaje a la tierra, a sus ingredientes y a las tradiciones locales. Cada plato es una historia que narra el respeto por los productos autóctonos y la capacidad de transformarlos en experiencias que nos hacen viajar sin movernos de la mesa. Es un recordatorio de que, a través de la cocina, podemos valorar y celebrar el esfuerzo y la dedicación de quienes trabajan la tierra y el mar para ofrecernos ingredientes de calidad excepcional.

Su enfoque innovador es un testimonio vivo de cómo la creatividad culinaria no tiene límites, elevando ingredientes cotidianos a la categoría de platos extraordinarios. **Jesús Camacho**, con su pasión, dedicación y amor por la gastronomía, está marcando un avance significativo en la **escena gastronómica de Canarias**. Su legado perdurará como un faro que ilumina un camino hacia una cocina sincera y llena de actitud, que desafía las convenciones y cambia la forma en que entendemos la gastronomía de una región.