

Donaire, con solo dos años, ha logrado una buena posición entre el público conocedor

Algo en lo que siempre hemos tenido mucho cuidado, tanto en **Canariasgourmet!** como en **Cielo Mar & Tierra**, es darle cobertura a quienes se lo merecen. A cada uno en su momento les hemos visto un gran potencial, madera de cocinero, pasión y ganas de comerse el mundo; lamentablemente algunas de estas características se disipan con el tiempo, pero como dijo Bertolt Brecht: ***“Hay hombres que luchan un día y son buenos. Hay otros que luchan un año y son mejores. Hay quienes luchan muchos años y son muy buenos. Pero hay los que luchan toda la vida: esos son los imprescindibles”.***

El tema de **cocineros** es hoy día, un **pugilato** muy competido, muchas propuestas, mucho esnobismo por un lado, mucha pasión y necesidades por otro, y que a veces no se logra equilibrar; no es ningún secreto lo difícil que es esta época de **pandemia**, de cierres y aperturas, nuevamente cierres y nuevamente sin saber cuándo se reabrirán los **hoteles** y **restaurantes**, cuando el turismo volverá a ser la sangre que fluye por las venas de las **Islas Canarias**.

Así que, si antes ya era difícil sobresalir ante la competencia entre unos y otros, “competencia sana”, nadie emprende una carrera como la de los **fogones** sin esperar tener éxito; en cocina ha habido grandes amigos que luego son grandes competidores, maestros alcanzados por sus alumnos, pero si algo es cierto, es que al igual que el actor necesita los aplausos, el cocinero necesita el reconocimiento, la aceptación de un comensal conocedor de la calidad que puede haber en las manos culinarias de unos y de otros.

Esa misma **lucha**, muchas veces pasa con la carrera de jóvenes

cocineros y algunos medios de **comunicación** especializados, por la **velocidad** con que unos se mueven en este nuevo mundo interconectado por las redes sociales, canales de internet, etc, etc y otros no; se tiende a parcializar la atención de algunos medios, en algunos cocineros que logran captar mayor atención, y aunque esto nos puede pasar a todos, lo importante es darse cuenta de que debemos equilibrar la información de los que vienen, los que están y los que se van.

Esta entrevista la tenía en el tintero, ya que, tanto Leonor Mederos como yo, vivimos una muy grata experiencia **gastronómica** en el **Restaurante Donaire** (sin pandemia), capitaneado por el **Chef** Francisco Expósito, con un equipo brutal, tanto en **sala**, cocina y el apartado **dulce**.



Donaire, con solo dos años, ha logrado una buena posición entre el público conocedor

Francisco ha sido un **cocinero** de carrera, de esa que data de más de 20 años y, hay que decirlo, 20 años sin son algo, contrario a lo que nos dice el tango de Carlos Gardel. Con pases por diferentes restaurantes, algunos muy conocidos hoy

día y como todo, otros desaparecidos, pero dejemos que sea el mismo Francisco quien nos cuente sobre su trayectoria y mucho más.

José Garavito.- Francisco, bienvenido y gracias por aceptar darnos esta entrevista a **Canariasgourmet!** Hablamos de tu carrera, de tus comienzos. ¿hacemos un pequeño repaso?

Francisco Expósito.- Me formé en el Instituto de [Hostelería de Santa Cruz de la Candelaria](#), estuve los cinco años de formación de aquella época (cuando era la AGP) y después del Instituto, toque en algunos restaurantes y hoteles en el Norte, hasta que me trasladé al sur de la isla. Llevo más de 20 años en el sur trabajando en **hoteles** y desde hace ya unos tres años, en el [restaurante Donaire](#). Te puedo decir que este ha sido el momento laboral más satisfactorio de todo lo que ha sido mi carrera como cocinero.

José Garavito.- Y seamos claro, veinte años se dice fácil, pero es toda una trayectoria.

Francisco Expósito. – Eso es muy cierto, ahora para tomar en cuenta es que, de esos veinte años, 18 han sido con el **Grupo Fedola** y 16 de ellos estuve en El **Costa Adeje** como segundo Jefe de **cocina**. Posteriormente la empresa decidió ponerme al mando del **Restaurante Donaire**, y ahí estamos, batallando. Aunque bueno, con todo lo que se nos está cayendo encima, todo ha sido un poco a trompicones, ¿no?

La apertura (2018), fue demasiado complicada. Costó bastante arrancar, la verdad. Ya para finales de ese año el restaurante empezó a mostrar buenas señas de lo que queríamos y a coger rumbo de lo que nos habíamos planteado hacer en Donaire.

2019 fue el año en que estuvimos trabajando prácticamente todo 12 meses sin parar, poniendo y sentando las bases, como quien dice. Llega la pandemia en marzo de 2020... y bueno, tuvimos que parar.



■ Angulla ahumada, mostaza en texturas, aguacate, tomate



■ Bacalao, batata de Lanzarote, espuma quemada, caldo de cazuela



Barraquito Donaire



Bocanegra con mojo de remolacha, curry, frutos secos caramelizados y aire de cilantro

Retomamos y abrimos las puertas de nuevo en julio y te digo, con bastante alegría, tuvimos una gran acogida, muchísimos **clientes** que venían a **comer al restaurante** y por desgracia el 18 de diciembre tuvimos que dar el último servicio de **cena** dada la circunstancia que tenía **Tenerife** con la epidemia. Tuvimos que volver a cerrar y, hoy por hoy, continuamos a la espera de a ver si mejora la situación y poder volver a abrir las puertas, que te puedo asegurar, es un momento que todo el equipo de **Donaire** está deseando.

José Garavito.- Francisco, ese tiempo fue bien aprovechado ya que el restaurante logro entrar en el ranking de los 100 **Mejores restaurantes de España** según **Tenedor** y, aclaremos a los lectores, esto no es un premio, es un reconocimiento del público que a asiste a los restaurantes a través de este gigante como lo es **Tenedor**.

Francisco Expósito.- Si, así es José y, no solo eso, también

estamos en un muy buen puesto, en el 44, así que más que contentos porque hay que pensar que la lista debe ser bastante extensa, y como dices tú, no es un premio, pero seamos sinceros, todos queremos más que nada, la aceptación y, lo mejor para cualquier **cocinero**, es que el cliente regrese una y otra vez, que se hagan habituales y uno poder reconocer esos rostros de satisfacción en el salón; además eso quiere decir que lo estamos haciendo bien y que además, que sean ellos los que te ubiquen entre los 100 mejores de **España** en el puesto 44...que te puedo decir, emoción pura.

José Garavito.- Ahora, no solo eso, también están recomendados en el 2021 por la **Guía Repsol**, así que, si todo esto es con manos atadas, estoy seguro que en lo que puedan ponerse de nuevo al frente del restaurante, muchas metas que conseguirán

Hablemos un poco de tu cocina, de más de veinte años trabajando en una zona turística por excelencia; con esta visión ¿tú cocina ha evolucionado? ¿los **comensales** han evolucionado? ¿Cómo has visto en retrospectiva el cambio de tus **fogones**?

Francisco Expósito.- Bueno, primero déjame decirte que no es solo la cocina, hemos logrado lo que hemos logrado, porque trabajamos en **equipo**, el restaurante es una maquinaria que respira y se comunica, se complementa entre todos, tanto **Mayta** como maître, y yo, como cocina; hemos querido desde el primer minuto hacer un equipo de unión ¡y lo hemos logrado!



Equipo Restaurante Donaire

José Garavito.- Insisto, hablemos de tú cocina, yo entiendo y sé, que Donaire es un gran equipo, pero, la cocina, es esa alquimia la que nos envía ese primer mensaje mensaje de volver a degustar buenos platos...

Francisco Expósito.- Para serte sincero, desde los inicios, desde que me gradué en la escuela y hasta la fecha, siempre me he volcado por la **gastronomía canaria**, que es quien soy, de donde soy, lo que crecí comiendo en mi casa, lo que me gusta paladear cuando estoy fuera de mi trabajo; entonces lo que intento reflejar en mi cocina es exactamente eso, y en **Donaire** sé que es lo que a la gente le gusta.

*Lo tradicional nunca perderá su encanto, porque hablamos de raíces, de cercanía, de ese producto local que siempre defenderé, por la altísima calidad que tienen en su mayoría. Sea ya, carne, **quesos**, frutas, **pescados**, cuentas con una **gama** como para no tener que echar mano fuera del **territorio**, nuestros productos son increíbles.*

Ahora bien, no nos cerramos a nada, es la **filosofía** dentro de **Donaire**; buscar y tener la calidad como referente de nuestros **géneros** para nuestros clientes, ha productos en todo el mundo espectaculares, pero ¿qué hacemos con ellos? Lo llevamos a nuestro terreno dando esos toques a los platos de **tradición**, técnicas y producto, que estamos seguros van a resaltar la calidad de cualquier carta.

José Garavito.- Puedo dar fe de eso que nos dices, cuentan con platos muy bien logrados, **género, cocciones, emplatados** muy bien **equilibrados**; pero hay uno que me quedó y además me impresionó gratamente, y fue el de carne de cabra, me pareció **brutal**. Yo, no soy amante de este **género**, pienso que es una carne complicada para cocinar, pero tu **plato** estaba excelentemente ejecutado, en textura lo llevaste a la mayor suavidad de las que he probado y después en sabor, que fue lo más impactante. Cuéntanos un poco de este **plato**.

Link Receta: [Cabra, Apionabo, pasión y millo](#)

Francisco Expósito.- Desde pequeño, que te digo 12, 13 años, tuve la suerte de irme todos los veranos a **Fuerteventura** y fue de ahí donde tengo mis primeros registros de haber comida **cabra**. Con la familia que yo me quedaba estaban en un pueblito que celebran la Fiesta de Las Mercedes, la costumbre era comprar una cabra, la sacrificaban para luego **cocinarla** y te puedo decir que me enamoré de la **carne de cabra**, fue una suerte probarla justo en Fuerteventura, ya que es una de las **islas** donde mejor se prepara este plato y a partir de ahí, me hice fiel seguidor de los restaurantes que cocinaban carne de cabra.



Francisco Expósito: Una suerte probarla justo en Fuerteventura, ya que es una de las islas donde mejor se prepara este plato

Cuando ya estaba al frente de Donaire, sabía que yo iba a incluir en carta un plato con **cabra** a pesar que era toda una propuesta arriesgada, ya que uno sabe cómo te va a responder un público como el **inglés**, por ejemplo, que son comensales que no te **comen** conejo ¡imagínate ponerles **cabra**! pero a la final valió la pena tomar el riesgo ya que tuvo muy buena aceptación.



■ Carne cabra Apio nabo-maracuyá, millo tostado, espuma de millo a la brasa



■ Chipirón a la llama con salsa de potas, escaldón y mantequilla de cabra



Flores y cítricos. Flor de azahar, rosas, cítricos y vodka



Huevo a baja temperatura con puré de papa bonita, velouté de boletus y micuit, trufa negra y pan de cristal

José Garavito.- Ya para terminar, es imposible hablar con un cocinero que lleva veinte años en el sur de **Tenerife** y no preguntarle su opinión de la situación que atraviesa la zona - turística por excelencia- a causa de la pandemia. ¿cómo tendrán que **evolucionar** los **restaurantes**? Danos tu visión para nuestros lectores.

Francisco Expósito.- José, después de haber vivido la **crisis** del 2008, que como recordarás, también duró unos cuantos años y sirvió para fortalecer la llegada de turismo; yo quiero pensar, que una vez que pase todo y volvamos a una especie de “normalidad”, porque evidentemente, no se volverá al cien por ciento a lo que teníamos antes de la pandemia; la gente cambió y ese cambio se mantendrá por mucho tiempo, espero y es mi forma de visualizar esto, la gente va a querer **viajar** más, las limitaciones actuales están haciendo crecer ese deseo en el mundo entero, todos vamos a valorar más lo que tuvimos, lo que tenemos y lo que tendremos. La gente le gusta ir a los restaurantes, la gente va a volver paulatinamente a sus costumbres, pero con otra visión de aprecio, de añoranza, van a valorar mucho más el trabajo en la restauración.

José Garavito.- No me resta más que preguntarte ¿Tu **plato** favorito?

Francisco Expósito.- – Risas- pues no tengo, me gusta todo. Pero si te cuento no lo vas a creer: unos buenos huevos fritos, con papas fritas y **morcilla canaria** ¿no te lo esperabas?.

José Garavito.- Todos tenemos esos secretos **gastronómicos** (risas) ¿un producto canario?

Francisco Expósito.- Sin duda alguna...los **quesos**.

José Garavito.- ¿Un **postre**?

Francisco Expósito. – todos los **postres** que elabora Jesús en Donaire (risas).

José Garavito.— En eso esto de acuerdo contigo los postres de Jesús son inmensamente...**brutales**. Francisco gracias por pasar este rato con nosotros.

Cabra, Apionabo-pasión y millo

La receta de Cabra, Apionabo-pasión y millo, es una de las recetas estrella del [Restaurante Donaire](#), además, representa una de las carnes que, no sólo representa a Canarias, también es una de las favoritas de su Chef [Francisco Expósito](#)... para nosotros en un plato ¡Top! ¿Te animas a prepararlo en casa?

Ingredientes para la carne cabra:

- 5 k de carne cabra
- 2 cabezas de ajos
- 800 g de cebolla blanca
- 200 g de pimiento rojo
- 100 g de zanahorias
- 1 cucharada de pimentón de la vera
- 2 litro de vino tinto (de buena calidad)

Ingredientes para el majado:

- 5 dientes de ajo
- 1 o 2 pimientas piconas
- $\frac{1}{4}$ de cucharita de comino
- $\frac{1}{4}$ de cucharita de semillas de cilantro
- 2 o 3 clavos
- Unas cuantas ramas de perejil
- Un puñado de sal gorda
- Un chorrito de vinagre macho

Para el pure de apionabo y parchita

200 g de apionabo

20 g de mantequilla

30 g de jugo de parchita

Para la espuma de millo asado

2 piñas de millo (maíz)

300 g leche

100 g de nata

C/n de mantequilla de cabra

C/n sal

Otros ingredientes:

Millo tostado salado

Elaboración:

Para elaborar la carne cabra, la sazonamos muy bien con sal y pimienta negra y doramos en un caldero amplio junto con las cabezas de ajos cortadas sin necesidad de pelarlos, cuando la carne y el ajo estén bien dorados, los retiramos, dejamos escurrir bien el aceite y reservamos. En el mismo caldero pochamos las verduras junto con el laurel y un trocito de pimienta picon, añadimos la carne, damos unas vueltas y añadimos el vino, dejamos reducir y vamos desespumando.

Cuando se evapore el alcohol, añadimos agua mineral hasta cubrir unos dos dedos y empezamos con fuego fuerte, cuando empiece a hervir bajamos el fuego y dejamos cocinar unas 3 o 4 horas, esto va a depender mucho de el fuego que pida la cabra, el majado se lo añadiremos a media cocción. Una vez cocinada la dejamos reposar y siempre será mejor dejar de un día para otro. Ya con la cabra fría y reposada empezamos a deshuesarla y a separar los nervios, grasa y nos quedamos solo con la carne limpia con lo que haremos rulos y reservaremos. La salsa la colamos por un chino y dejamos un poco más al fuego para que reduzca y quede un poco más potente, si cabe.

Para el pure de Apionabo, pelamos, cortamos en dados y rehogamos en mantequilla, añadimos agua mineral y cocinamos hasta que este tierno, escurrimos muy bien y trituramos en el vaso, pasamos por un colador fino y añadimos el jugo de parchita, rectificamos de sal y reservamos.

Para la espuma de millo, después de pelados, los hacemos a las brasas pintándolos con mantequilla de cabra de cuando en cuando, una vez las piñas de millo estén bien doradas, las desgranamos y las cocinamos en la leche y la nata a fuego muy bajo durante unos 30 minutos, apagamos y dejamos infusionar por otros 30 minutos. Trituramos muy bien y pasamos por un colador fino, rectificamos de sal y metemos en un sifón con una carga y reservamos en el baño maría a unos 50º.

Emplatado:

Cortamos un cilindro de carne cabra y metemos en el horno a unos 180º por 6 o 8 minutos, napamos con su salsa, acompañamos con un poco de pure de apionabo y la espuma de millo. Espolvoreamos un poco del millo tostado y terminamos con una capuchina.