

El español Dabiz Muñoz es premiado en Ámsterdam como mejor chef del año

Efeagro

El cocinero español Dabiz Muñoz, del DiverXo con tres estrellas Michelin, ha sido galardonado como el mejor chef del año en la quinta edición de los premios The Best Chef Awards 2021, celebrados de forma presencial en Ámsterdam, tras su edición digital del año pasado.

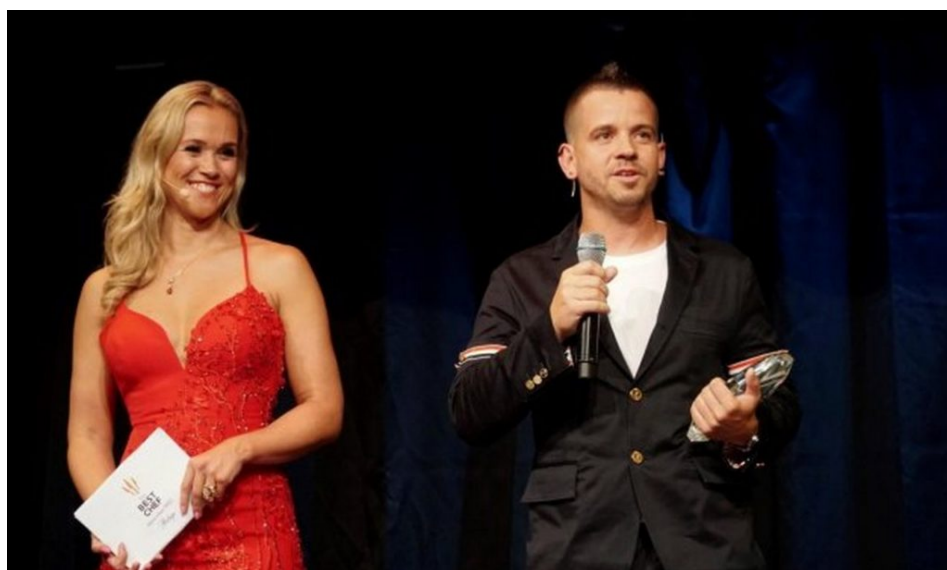
En una rueda de prensa posterior a la entrega de los premios, Muñoz destacó que **el momento actual “es duro debido a la pandemia”** para los cocineros de todo el mundo, y subrayó que este tipo de galardones *“ayudan a los restaurantes, pero también a la gente del país”* de los cocineros que se encuentran en la lista de los 100 mejores chefs del año, entre los que hay 13 españoles.

“Lo mismo va para mí, [Madrid](#), que me parece una de las ciudades más emocionantes del mundo en la actualidad para la gastronomía”, señaló Muñoz, que cree que este premio ayudará también a la capital española a *“seguir creciendo”*.

El pasado marzo, Muñoz repasó en San Sebastián el cúmulo de incidencias que ha logrado superar de una forma *“disruptiva”* desde que se declaró la pandemia de coronavirus y que le han llevado a *“renovar sus votos”* con su restaurante madrileño.

El chef **Björn Frantzén**, de Suecia, quedó como el segundo mejor cocinero en la lista de los 100 seleccionados, pero también se llevó el galardón *“Votado por todos los [chefs](#)”*, mientras que el cocinero vasco **Andoni Luis Aduriz**, del restaurante Mugaritz, quedó segundo en la misma lista.

El español **Joan Roca** recibió el Premio Ciencia y, al recoger el premio, destacó que su equipo *“está fuertemente comprometido con la ciencia y la sostenibilidad”*.



El cocinero español Dabiz Muñoz (d), en los premios The Best Chef Awards 2021 en Ámsterdam. Efeagro/Imane Rachidi

Roca destacó además que este tipo de premios *“benefician más al país que al chef”* porque los cocineros representan *“una estructura, unos productos, unos productores, y eso acaba beneficiando más al territorio, que al propio chef”*, y recordó que los cocineros también acaban reforzando el turismo y el trabajo de los productores locales.

El chef italiano **Alfonso Iaccarino** ha sido premiado como *“Leyenda de la gastronomía”*, y, durante la recogida del premio, ha recordado sus *“casi cincuenta años de trabajo duro”* en los que *“puso toda su atención en la calidad de la comida”* para hacer sus platos mediterráneos.

El galardón de joven estrella emergente ha sido para **Fatmata Binta**, de Sierra Leona, por su proyecto Fulani Kitchen, y explicó que es una chef que aprovecha *“todo lo que crece a nuestro alrededor”* para elaborar sus platos, por lo que -aseguró- *“dedica todo su tiempo a los ingredientes”* y a mantener *“una relación con los agricultores”* de la región.

El premio a la mejor pizza lo recibió el chef italiano **Franco**

Pepe, mientras que el galardón artístico se lo llevó **Vicky Lau**, jefa de cocina del restaurante Tate en Hong Kong, que cuenta con dos estrellas Michelin.

Carrillada de cerdo estofada con malvasía

Chef [Rogelio Quintero Montesdeoca](#) Foto: [Roger Méndez](#)

Carrillada de cerdo estofada con malvasía

[Ingredientes](#)

Para 4 raciones

Estofado y salsa:

- 1 kg de carrillada de cerdo
- 100 g de cebolla
- 100 g de puerro
- 100 g de pimienta verde
- 75 g de zanahoria
- 3 dientes de ajo
- 1 rama de tomillo
- 2 hojas de savia
- Sal y pimienta
- Fondo de cerdo (receta básica)
- 300 ml de malvasía dulce
- 100 ml de vino tinto
- Aceite de vainilla:
- 200 ml de aceite de girasol
- 1 vaina de vainilla
- La calabaza

- 300 g de calabaza roja
- 25 g de piñones
- Aceite de vainilla



Elaboración

Estofado y salsa:

Salpimentar la carne y dorarla ligeramente en aceite de oliva. Apartar la carne y rehogar en el mismo aceite la cebolla y el puerro (cortados en pequeños dados) así como los ajos en filetes durante unos 10 minutos. Añadir la zanahoria, el pimiento (cortado en dados) y hacer otros 10 minutos.

Por último, añadir el tomate (cortado finamente) y hacer unos 15 minutos más. Añadir las carrilladas, 50 ml de vino tinto, 100 ml de malvasía, el tomillo, la salvia, y cubrirlo con el fondo de cerdo. Hacer a fuego muy suave hasta que estén tiernas.

Mientras, reducir la malvasía con el vino tinto restante hasta l 174 parte. Sacar la carne del estofado y limpiarla bien. Colar el caldo y juntar con la reducción de vino tinto y malvasía y reducir con la carne hasta obtener una textura ligada. Reservar.

Aceite de Vainilla

Calentar el aceite de semillas a 70°C, apartar e introducir las vainillas en su interior abiertas a lo largo y dejar macerando unas 12 horas. Colar y reservar.

La calabaza

Cortar la calabaza en dados de un centímetro y cocinarla en el aceite de vainilla con el fuego al mínimo hasta estar al dente. Apartar.

Terminación y presentación:

Hacer los tacos de calabaza en sartén y tostar ligeramente los piñones. Cortar la carrillera y colocarla en el plato, disponer a su lado los tacos de calabaza y los piñones. Salsear y decorar con rama de tomillo y hoja de salvia.

Costillas de cochino confitadas y lacadas en miel de palma

Chef [Rogelio Quintero Montesdeoca](#) Foto: [Roger Méndez](#)

Costillas de cochino confitadas y lacadas en miel de

palma

Ingredientes

Para 4 raciones

- Costillas confitadas:
- 1 kg costilla de la parte más gruesa deshuesadas
- Manteca de cerdo
- Pimienta de Jamaica
- Anís estrellado
- Sal

La salsa:

- Huesos y recortes de las costillas
- 100 g de cebolla
- 75 g de puerro
- 2 dientes de ajo
- 50 g de zanahoria
- 100 ml de vino tinto
- 100 ml de miel de palma
- El zumo de 1 naranja
- Sal
- Pimienta de Jamaica

Prensado de verduras:

- 1 calabacín
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 berenjena

Además:

- 50 ml de miel de palma
- Cebollino



Elaboración

Costillas confitadas:

Colocar las costillas cortadas en tacos en una cacerola en la que queden ajustadas y previamente especiadas, las cubrimos con la manteca de cerdo y hacemos con el fuego al mínimo hasta estar muy tiernas (2.5 horas aproximadamente). Sacar de la

manteca y escurrir.

La salsa de miel de palma:

Dorar los huesos con la manteca a fuego fuerte. Agregar las verduras cortadas en pequeños dados y mantener el fuego fuerte para dorarlas. Seguidamente añadir el vino tinto, reducir a la mitad y mojar con 1.5 litros de agua.

Hacer con el fuego al mínimo durante unas 2 horas.

Poner al fuego la miel de palma con el zumo de naranja y caramelizamos ligeramente. Agregar el caldo elaborado (colado y desgrasado) y reducir hasta obtener una salsa de textura ligada.

Prensado de verduras:

Asar los pimientos a horno fuerte, y quitarles la piel y las semillas. Cortar el calabacín longitudinalmente con 3 mm de grueso. Asar en sartén con aceite dejando al dente. Cortar la berenjena de igual forma que el calabacín y la mantenemos con agua y sal durante 1 hora para restarle amargor.

Posteriormente asar la berenjena debiendo quedar al dente. Cuando estén todas las verduras frías colocarlas en una terrina (forrada con film) alternando las verduras. Poner una tapa del tamaño de la terrina y algo de peso encima y mantenerlo 10 horas en la cámara.

Terminación y presentación:

Pintar las costillas con la miel de palma restante y hacer en el horno a 210°C. Cortar la terrina de verduras y colocarlas en el plato, situar a su lado las costillas y salsear. Decorar con cebollino y pimienta de Jamaica.

Solomillo de cochino en adobo y miel

Chef [Rogelio Quintero Montesdeoca](#) Foto: [Roger Méndez](#)

Solomillo de cochino en adobo y miel

Ingredientes

Para 4 raciones

- 4 solomillos de cochino de ración 2 C.S. de miel
- El adobo:
 - 2 dientes de ajo
 - C.C. de pimentón dulce
 - 1 brizna de orégano
 - 1 rama tomillo
 - 1 hoja de laurel
 - Sal gruesa
 - Pimienta negra en grano
 - 100 ml de aceite de oliva 25 ml de vinagre de vino



En
un
mo
rt
er
o
ma
ch
ac
ar
lo
s
aj
os
,
la
pi
mi
en
ta
,
y
la
sa
l
gr
ue
sa
ha
st
a
pu
li
r
to
ta
lm

en
te
.
Se
gu
id
am
en
te
añ
ad
ir
le
el
or
ég
an
o,
un
a
br
iz
na
de
to
mi
ll
o
y
el
pi
me
nt
ón
,
ma
ja

r
nu
ev
am
en
te
. Ag
re
ga
r
el
vi
na
gr
e,
el
ac
ei
te
y
la
ho
ja
de
la
ur
el
y
me
zc
la
r.
Li
mp
ia
r

el
so
lo
mi
ll
o
de
l
ex
ce
so
de
gr
as
a
y
br
id
ar
lo
pa
ra
qu
e
te
ng
a
un
a
bo
ni
ta
fo
rm
a.
Po
ne

r
el
so
lo
mi
ll
o
co
n
el
ad
ob
o
du
ra
nt
e
un
as
2
ó
3
ho
ra
s.

Sacar el solomillo del adobo y limpiarlo bien de los ingredientes del majado para que no se quemen durante el asado. Asar el solomillo en sartén con poco aceite de oliva hasta dorar. Terminar de cocinar en el horno. Debiendo quedar jugoso. Mientras, agregar a la sartén de hacer el solomillo la miel y dorar ligeramente. Seguidamente añadir el adobo y calentar el conjunto. Por último, colocar en el plato el solomillo cortado en medallones y salsear con el adobo suavizado con la miel.

Cómo tener un restaurante de premio

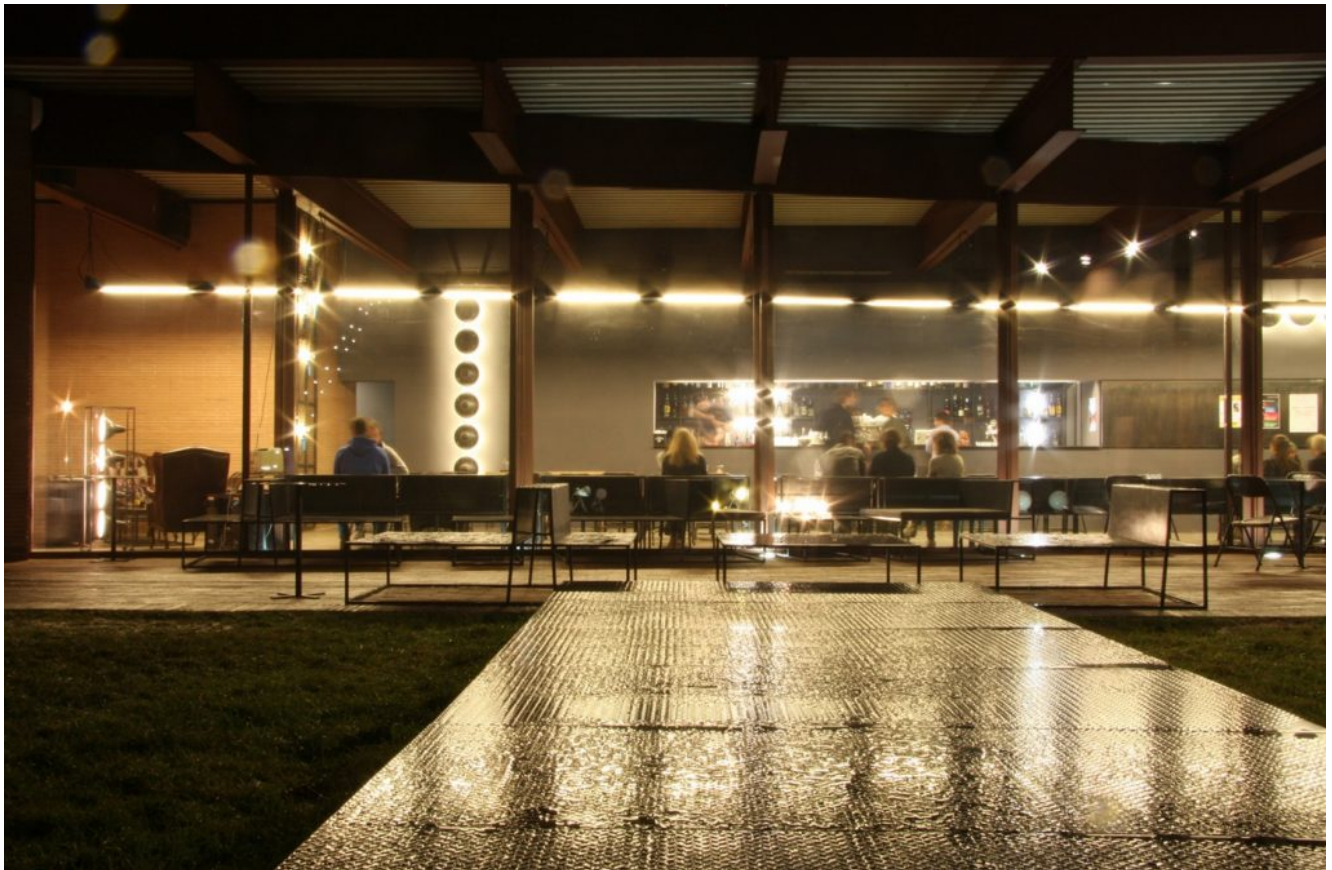
Por: [Eduardo del Toro Doctor Arquitecto](#) // Islas Canarias

De cara a optar por un reconocimiento para un negocio como un **restaurante**, es evidente que la calidad de la comida que se sirve es el aspecto más importante a tener en cuenta, pero es igualmente cierto que existen muchos otros factores que pueden sumar o restar puntos en la evaluación que realiza el crítico o evaluador **gastronómico**, como pueden ser: la calidad y adecuación de los caldos, la profesionalidad del servicio de sala o las características del local.

En relación a este último aspecto, podemos decir que a su vez se subdivide en muchos factores, como el ambiente que genera, la calidad del espacio o las sensaciones que transmite a los comensales.

Restaurante de premio

A la hora de **diseñar** estos espacios, la preocupación habitual suele ser generar un [restaurante bonito](#) -con lo ambiguo que este término resulta- empleando para ello los últimos materiales y las tendencias del momento. Pero detrás de un buen diseño hay mucho más, como son una gran cantidad de cuestiones técnicas que se le escapan a la mayoría de los proyectistas de estos [templos gastronómicos](#).



Cómo tener un restaurante de premio

El correcto proceso de creación de un local de [restauración](#) tiene que contener el sabio [equilibrio](#) entre los aspectos formales **-tales como el tamaño o la proporción-**, los aspectos sensoriales -los colores, sonidos y olores, principalmente- los aspectos técnicos -control de deslumbramientos, reverberación, climatización, etc.- y los aspectos funcionales -recorridos, personas con movilidad reducida, eficiencia energética,...- de tal forma que todos ellos interactúen en armonía transmitiendo el mismo tipo de sensaciones que el chef quiere expresar con su cocina.

Es importante que el **comedor** tenga unas [dimensiones suficientes](#), con unas proporciones largo-ancho-alto controladas, donde se posicione el mobiliario **-marcado por su funcionalidad y, sobre todo, por su comodidad-** con unas apropiadas dimensiones y convenientemente distribuido, tanto en número como en posición, gracias a un proyecto que los organice de forma adecuada para generar espacios acordes al uso.

En este sentido es muy importante **estudiar** los distintos recorridos que se van a producir en el local, tanto del personal como de los diversos tipos de público **-niños, personas con movilidad reducida, con discapacidad visual, etc.-** diseñándose para que se produzcan de la forma más directa posible, evitando que se originen conflictos entre los mismos, para garantizar un óptimo resultado.



Es muy importante estudiar los distintos recorridos que se van a producir en el local

La posibilidad de contar con varios [ambientes da flexibilidad](#) y versatilidad al negocio, dando respuesta a diferentes demandas de servicios, como un lugar para situarnos cuando estamos solos o vamos con prisas, como la [barra](#); un espacio para el tapeo o el **aperitivo**, con **taburetes y mesas altas**.

El [comedor](#) para la comida más convencional; una terraza, que expande el espacio del propio local y se convierte en el sitio ideal donde tomar el café, los postres y la copa; los reservados, lugares de mayor intimidad normalmente para **comidas de negocios** o [celebraciones de eventos](#); o un espacio especialmente adaptado a los infantes, donde se pueda compatibilizar la sobremesa de los padres con el juego de los

hijos, sin entrar en conflicto.

El [espacio](#) debe contar con una iluminación suficiente, que nos permita apreciar el plato, pero controlada y bien distribuida, evitando deslumbramientos y creando ambientes agradables con cierta intimidad.

Por otro lado, tenemos que entender que el [comportamiento acústico](#) de un local es muy frágil. Así que debe estar bien aislado acústicamente, para que los ruidos que se produzcan en el exterior no interfieran en nuestra degustación, y acondicionado, para facilitar el diálogo con el resto de comensales.

Con una música ambiente de una intensidad sonora suficiente para que **-sin entorpecer la conversación-** aumente la sensación de intimidad en un espacio colectivo; algo que hay que reforzar con una música de mayor volumen en aquellos [espacios](#) donde la sensación de intimidad es más importante, como el caso de los aseos. Las condiciones térmicas también tienen gran importancia.



Es importante que el comedor tenga unas dimensiones suficientes, con unas proporciones largo-ancho-alto Para ello, será necesario que el local esté bien diseñado térmicamente -impidiendo que entre un exceso de radiación solar a través de las ventanas en la época estival o que el calor se escape por paredes y techos en invierno- y que cuente con equipos específicos de alta eficiencia energética que terminen de corregir la humedad y temperatura cuando no sea suficiente con el correcto diseño.

Se debe también garantizar una adecuada renovación de aire, que evite los ambientes cargados y los malos olores, ya que la percepción de los sabores se produce no sólo por medio de la sensación del gusto, sino que el sentido del olfato tiene un importante peso en este proceso. Normalmente, las fuentes principales de contaminación olfativa que solemos encontrarnos en los locales de restauración son tres: la polución exterior, los aseos y la propia cocina. El correcto diseño de los sistemas de climatización, extracción y renovación de aire es fundamental en estos casos.



El espacio debe contar con una iluminación suficiente, que nos permita apreciar el plato, pero controlada y bien distribuida, evitando deslumbramientos y creando ambientes agradables con cierta intimidad.

Finalmente, todo este conjunto de condicionantes tienen que combinarse en una decoración cuidada -acorde con el tipo de comida que se sirve- empleando materiales nobles de gran calidad, tanto en el espacio interior como en su fachada, que es la tarjeta de presentación que debe invitar a entrar.

Porque no es sólo importante el plato que se le presenta al comensal, sino que todo el establecimiento ha de participar de la misma armonía.

El restaurante es un espacio donde el diseño está presente en todas las cosas, cualquier elemento que nos encontramos o manipulemos tiene un cuidado proceso creativo que pretende aumentar el placer sensorial que estamos disfrutando, al tiempo que refuerza el ambiente del local. Desde la ropa del personal que nos atiende, a cada uno de los elementos que se emplean, como la **vajilla** sobre la cual se van a servir las creaciones, pasando por una cristalería y una cubertería que esté a su nivel, hasta las mantelerías, los **centros de mesa** o las **cartas**.

Como vemos, y a pesar de que sólo hemos tratado a modo de

rasgos generales los puntos a tener en cuenta, adecuar un local para ser un restaurante de mención no es nada sencillo. Son mucho las cuestiones que tenemos que cuidar para conseguir obtener todos estos objetivos *-igual que en los **fogones** y la sala de un restaurante haría falta contar con un excelente personal comandados por un **Chef** con unos amplios conocimientos de cocina-*

En el diseño de estos espacios necesitaremos un grupo de proyectistas altamente capacitado y cualificado, que sepa conjugar el sacar el mayor provecho posible al local, al tiempo que exprese de forma palpable lo que el restaurante quiere ofrecer con su comida, materializando la manera que se tiene de entender la gastronomía y la restauración desde la empresa.

Por tanto, contar con un equipo técnico de refutada experiencia que sepa prever y solucionar los posibles problemas antes de que se produzcan es la estrategia más fácil y económica, siempre mejor que tener que solventar los problemas a posteriori, siendo más costoso y en algunos casos imposibles de resolver.

La norma de calidad del aceite se actualiza con más requisitos y prohibiciones

La nueva norma sobre calidad y trazabilidad del aceite de oliva aprobada por el Gobierno ha sido

acogida por el sector con objeciones a ciertas obligaciones y prácticas prohibidas por motivos en los que difieren los productores y la industria.

Efeagro

Hacía tiempo que el sector oleícola venía reclamando una reforma profunda de la anterior normativa, que databa de 1983 y había sido modificada en repetidas ocasiones.

El nuevo decreto se aplica a [todos los aceites de oliva y de orujo de oliva elaborados y comercializados en España](#), al margen del reconocimiento de otros de la Unión Europea (UE), con el fin de poner en valor ese producto básico de la dieta mediterránea, modernizar la competitividad en el exterior y dar seguridad a los consumidores.

Una norma actualizada

Entre las novedades, será obligatorio un **sistema de registros de trazabilidad** en las instalaciones de los operadores y la notificación del transporte de los aceites de oliva a granel, la cual deberá efectuarse antes de que entre en territorio nacional en el caso de las importaciones.

Un punto que ha generado controversia es el de obligar a las **nuevas almazaras, refinerías y extractoras de aceite de orujo** a *“estar ubicadas de manera independiente”*.

La industria considera que esta medida les resta competitividad frente a otros países europeos donde no existe tal requisito, mientras que los productores hubieran preferido que la medida se ampliase a las instalaciones ya creadas para evitar posibles fraudes.



La norma de calidad del aceite se actualiza con más requisitos y prohibiciones.

Almazara de una empresa oleícola en Galicia. Efeagro/Brais Lorenzo

También hay otras obligaciones específicas en relación con los aceites y los envases, que siguen sin poder reutilizarse en los establecimientos colectivos.

En la **lista de prohibiciones** están la de elaborar mezclas de aceites de oliva con otras grasas de origen vegetal para consumo interno y la de utilizar los términos “*virgen*” y “*virgen extra*” en aceites que no sean de oliva.

Otras prácticas prohibidas tienen que ver con mezclar categorías de aceites de oliva vírgenes para pasar a una superior, recibir o procesar orujos procedentes de otras almazaras y llevar a cabo ciertos tratamientos no autorizados.

Se prevé un plan nacional de control de trazabilidad, la **publicación de los informes con los resultados que se obtengan de los controles**, un sistema informatizado donde

deberá notificarse cualquier movimiento que afecte al producto y un código voluntario de buenas prácticas para promover la imagen del aceite de oliva virgen extra.

Productores a favor

Los actores del sector comparten la idea de que era [necesaria una norma que actualizase la anterior](#), que se había quedado desfasada, aunque su contenido final les deja con algunas inquietudes.

El técnico de Aceite de la organización agraria Asaja José Ramón Díaz apunta a Efeagro que la normativa mejorará la trazabilidad, pero sobre todo **hace falta que se cumpla**, adecuándola al conocimiento actual, que incluye nuevas tecnologías y métodos de detección.



Planta embotelladora de una almazara de Jaén. Efeagro/José Pedrosa

El responsable de Aceite de COAG, Juan Luis Ávila, ve positivo que se dé publicidad al resultado de los controles, se refuerce la trazabilidad y se notifiquen las importaciones a granel, aunque *-a su juicio-* ha faltado ambición al dejar que las instalaciones que procesan otras grasas permanezcan

conectadas y queda por trabajar en la **defensa del olivar tradicional**.

Desde UPA, su responsable del Olivar, Cristóbal Cano, coincide en que se requiere aún una definición de este tipo de olivar que lo diferencie del resto e insiste en que se debía haber fijado la separación total de las industrias y limitado los términos **“suave” e “intenso”** en el etiquetado.

Por parte de la industria, el director de la Asociación Nacional de Industrias Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles (Anierac), Primitivo Fernández, da la bienvenida a la norma, si bien destaca que los nuevos requisitos impuestos a los operadores españoles les llevarán a un **sobrecoste** que no deberán afrontar en otros países.

En la misma línea se expresa el director gerente de Asociación Española de la Industria y el Comercio Exportador del Aceite de Oliva (Asoliva), Rafael Pico, que pide que estas reformas se acuerden en el ámbito comunitario para no comprometer la **posición de España en el comercio internacional**.

España, con más de 2,75 millones de hectáreas de olivar, es el principal productor y exportador de aceite de oliva del mundo, con ventas a más de 150 países que superan los 2.800 millones de euros anuales.

Ensalada de apio y endivias con nueces

Por: Chef Diego Dato Del [Restaurante Melvin](#) By Martín

Berasategui

Ingredientes

Ensalada

- 350 g de apionabo pelado
- Un puñado de rúcula
- 1 endivia
- 1 manzana verde Granny Smith
- El zumo de un limón
- Un puñado de nueces
- 1 cucharada sopera de queso azul
- 1 cucharada sopera de vinagre de sidra
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 cucharada sopera de perejil
- Sal
- Pimienta

Mantequilla clarificada:

120 g de mantequilla sin sal

Elaboración

Para la ensalada:

Poner en un bol el queso, el vinagre, el perejil, el aceite de oliva y mezclar todo bien hasta conseguir una sala de queso untuosa.

Cocer durante treinta segundos en agua hirviendo el apionabo.

Sacar de la cazuela, escurrir y enfriar bajo el chorro de agua.

Cuando haya templado saltearlo cortado en dados durante unos segundos a fuego vivo con un poco de mantequilla clarificada.

Lavar la rúcula, la endivia y la manzana verde. Cortar la manzana en bastones con la piel incluida.

Mezclar las verduras y los frutos secos y aliñar con la salsa de queso.

Para la mantequilla clarificada: Derretir a fuego muy lento y retirar la espuma de la superficie. Verter suavemente la mantequilla líquida en un cuenco, procurando que no caiga el sedimento lácteo, el suero, depositado en el fondo del cazo. La mantequilla clarificada debe tener un color parecido al aceite de oliva ligero. Esta mantequilla se conserva en el frigorífico durante varias semanas.

Ceviche de langostinos

Por: Chef Diego Dato del [Restaurante Melvin](#) By Martín Berasategui

Preparación 30 minutos

[Ceviche de langostinos](#) ingredientes:

- 500 g de langostinos crudos
- 1 cucharada sopera de cebolleta picada
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de café de alcaparras
- 1 pizca de orégano seco
- El zumo y la pulpa de 1 lima
- 2 cucharadas soperas de vinagre de sidra
- 1 cucharada sopera de aceite de oliva virgen
- 1 chile jalapeño
- 4 cucharadas soperas de vinagre de sidra
- 2 cucharadas soperas de aceitunas negras en rodajas
- 1 cucharadita de café de cebollino picado

Mezclar el chile, cortado en trozos menudos, con las cuatro cucharadas de vinagre de sidra.



Limpiar los langostinos; por un lado, las cabezas, limpias de ojos y por el otro los cuerpos pelados y destripados.



Ceviche de langostinos

Saltear las cabezas con aceite de oliva a fuego medio durante un minuto más o menos, para que queden rosadas. Poner después estas cabezas en un chino fino y machacarlas con ayuda de un cazo. Recoger el jugo de las cabezas y reservar.

Poner en un recipiente hondo el ajo picado muy fino, la cebolleta y las alcaparras picadas. Mezclar con el zumo de las limas y el vinagre restante y emulsionar con el aceite. Con la ayuda de una varilla añadir poco a poco el jugo de las cabezas, mezclar bien, agregar los chiles en vinagre y los cuerpos de las gambas y marinar durante 15 minutos.



Es importante no incrementar el tiempo de marinado ya que se pierde la textura mantecosa del langostino.

Acabado y presentación

A la hora de servir se puede hacer todo junto en un bol o disponer los langostinos en un plato de forma irregular y ponerle en uno de los lados los ingredientes del marinado creando una línea, a los que habremos añadido las aceitunas deshuesadas y en rodajas y el cebollino picado.

Truco

Es importante que el chile no sea muy picante, puede tener un punto, pero no en exceso porque nos anularía buena parte del sabor del pescado y del resto de ingredientes.

50 Best reconoce la excelencia otorgando a Pía León el Premio THE WORLD'S BEST FEMALE CHEF 2021, patrocinado por NUDE GLASS

El premio busca realzar a las mujeres chefs, ya que la mayoría de los restaurantes que gozan de reconocimiento a nivel mundial están dirigidos por hombres

La peruana, Pía León, es la chef propietaria de Kjolle, en Lima, y copropietaria de Central, tres veces ganador del premio The Best Restaurant in Latin America

León fue nombrada anteriormente Latin America's Best Female Chef 2018

La serie de premios Best Female Chef reconoce el talento para concienciar sobre la disparidad de género en el sector de la restauración

La serie de premios Best Female Chef reconoce el talento para concienciar sobre la disparidad de género en el sector de la restauración

50 Best proclama hoy a la chef peruana Pía León como la ganadora del premio The World's Best Female Chef 2021, patrocinado por [Nude Glass](#). La chef y propietaria de [Kjolle](#), en Lima, y copropietaria de Central, recibe el reconocimiento por llegar a lo más alto en el mundo de la gastronomía.



La chef y propietaria de [Kjolle](#), Pía León ganadora del premio **The World's Best Female Chef 2021**

Este año, el premio es más relevante que nunca en sus 10 años de historia, ya que el panorama de la restauración sigue sufriendo una disparidad de género generalizada. La cocina de **Pía León** busca la inclusión de todas las personas cualificadas, independientemente de su género.

El premio [The World's Best Female Chef](#), patrocinado por **Nude Glass**, forma parte del próximo programa de **The World's 50 Best Restaurants 2021**, patrocinado por S.Pellegrino y Acqua Panna, y la ceremonia principal de entrega de premios tendrá lugar en **Amberes**, Flandes, en octubre de este año.





León ya fue nombrada **Latin America's Best Female Chef 2018**, un galardón que honra los logros y el impacto de la chef en la **región** y su contribución al panorama **gastronómico** de América Latina. **Kjolle** también recibió el premio Highest New Entry en la lista **Latin America's 50 Best Restaurants 2019** cuando, apenas 15 meses después de su apertura, debutó en el No.21.

Tras graduarse en [Le Cordon Bleu](#) en la capital peruana, la

limeña comenzó su carrera entre los fogones de la ciudad. Después de ocupar un puesto en Central en 2009, ascendió hasta convertirse en su chef principal. Junto con su ahora marido **Virgilio Martínez**, convirtieron su restaurante insignia en un referente de la **gastronomía** no solo en **Perú**, sino en todo el mundo, ya que Central fue nombrado **The Best Restaurant in Latin America** tres veces entre 2015 y 2017.



Chef Pía León y el Chef Virgilio Martínez. Foto: CCN español

León y Martínez también han abierto juntos Mil, un restaurante situado a 3500 m de altura en **Cuzco**, que es también un centro de investigación, desarrollo e interpretación que abarca Mater Iniciativa. León es una pieza clave en esta organización de **investigación**, fundada por Martínez y su hermana Malena, que trabaja estrechamente con los hermanos en **investigaciones** y estudios para conocer mejor los productos **peruanos** y su lugar de origen.

Kjolle es el primer proyecto en solitario de León: inaugurado en la capital **peruana** hace tres años, el restaurante renuncia a un menú fijo para crear platos que expresen su propia personalidad **culinaria** de acuerdo con los **ingredientes** de **temporada** y la **comida** autóctona de la región.

El propio nombre de **Kjolle** procede de una **flor de naranjo**

local que crece a gran altura. El restaurante, junto con Central, refleja la visión de León y Martínez de mostrar algunos de los ingredientes menos conocidos y autóctonos de Perú, muchos de los cuales se utilizan en sus menús.

William Drew, director de contenido de [The World's 50 Best Restaurants](#), afirma: *“Es un honor nombrar a Pía León como The World's Best Female Chef 2021. Su dedicación a la paridad de género en su cocina y su pasión por el uso de los ingredientes autóctonos de su país han establecido un punto de referencia para los demás. No dudamos de que el trabajo de Pía cambiará el futuro de la gastronomía y contribuirá a que más mujeres tengan éxito en algunas de las mejores cocinas del mundo”.*

“Lo más positivo de estos momentos tan excepcionales y difíciles es que he podido seguir trabajando con un equipo de personas formidables. Ellos verán este premio, al igual que yo, como una gran señal de que vamos por el camino correcto de cara al futuro”. **Pía León**

Aslı Aydoğan, director de **Nude Glass**, afirma: *“Estamos encantados de apoyar un premio que pone de relieve los logros de las mujeres en el ámbito de la restauración. Lo que Pía ha creado en sus años al frente de Central y Kjolle es extraordinario. Es un placer premiar tanto su devoción creativa por su cocina nativa como su impulso de encumbrar la gastronomía peruana en todo el mundo”.*



Entre los galardonados con el premio The World's Best Female Chef se encuentran Daniela Soto-Innes, anteriormente de Cosme

y Atla en Nueva York (2019); Clare Smyth, del Reino Unido (2018); Ana Roš, de Hiša Franko en Eslovenia (2017); Dominique Crenn, en San Francisco (2016), y la chef francesa Hélène Darroze (2015).

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.