

Un centenar de personas sucumbieron a “La experiencia capricho” en Gran Canaria

**Unas
carnes únicas y excepcionales se pudieron degustar
en El Caserón del Cortijo la
pasada semana**

**The New York Times calificó esta muestra como una
de las mejores selecciones de carne del mundo**

El pasado miércoles, 4 de diciembre la isla de Gran Canaria albergó una de las más deslumbrantes experiencias gastronómicas de los últimos tiempos: José Gordón – Maestro Asador, dueño de El Capricho y una de las eminencias nacionales sobre carne de buey – fue el maestro de ceremonias de un almuerzo exclusivo donde un centenar de personas pudieron descubrir la carne de buey en una cuidada selección de la misma que el periódico The New York Times no dudó en calificar como *“una de las mejores carnes del mundo”*.



José Gordon, el Chef Inti Ramsés y Fresnedo Espinosa

A juicio de José Gordon el evento *“no se trata solamente de un almuerzo, sino de una experiencia única con mucho trabajo detrás”* para continuar destacando la raza de los animales *“que alcanzan los siete años de edad llegando en algunos cortes, como la cecina, a sumar cuatro años más para su envejecimiento en bodega natural”*.

El Caserón del Cortijo (Telde, Gran Canaria) fue el escenario elegido para la ocasión, y en este paraje idílico el propio José Gordon y el Chef Inti Ramsés Fresnedo Espinosa, presentaron un menú de ocho platos en único y exclusivo servicio.





El evento culinario comenzó con una cecina de buey, envejecida en bodega natural durante más de cuatro años; prosiguió una lengua curada durante más de treinta días con adobo, secado posterior y una cocción larga de más de cinco horas antes de su pelado; a continuación un tartar cortado a cuchillo, elaborado con la cadera de buey y sazonado con más de siete encurtidos y un picante muy complejo elaborado a partir de guindilla y *ají rocoto*, un pimiento rojo picante procedente de Perú y Bolivia; el tiradito de lomo bajo consistió en un carpaccio madurado seis meses, de carnes seleccionadas que permiten una concentración de sabor inigualable, untuosidad y mantecosidad, a la que se une un atún salvaje marinado con setas *shiitake* – originarias de China muy utilizadas en la cocina japonesa – elaborando un rollito mar y montaña; para finalizar, la estrella de la jornada: el chuletón de buey madurado en cámara durante 120 días y obtenido de un chuletero de más de ochenta kilogramos procedente de animales de 1.400 kilos de peso, cortado en mesa en una ceremonia que se puede calificar de única, y acompañado de berros silvestres y pimientos traídos ex profeso para la ocasión.