

¡Chef Tony Botella...al vacío!

Los días 11 y 12 de marzo, el Chef Tony Botella, estará en el Restaurante Etéreo con dos almuerzos y cenas

Al vacío, aunque el título es todo un aprovechamiento de un juego de palabras, cuando terminen de conocer a este chef, quien desde hace más 15 años se especializó en cocinar con esta técnica, tanto que, hasta escuelas (desde principios del siglo XXI), ha tenido la genialidad de fundar, todo para que, tanto profesionales como estudiantes, desarrollen esta especial técnica.

Cocinar al vacío es ver la cocina desde otra perspectiva, una donde se busca, no solo el mayor aprovechamiento de las esencias y jugos de los géneros; sino también la posibilidad de potenciar texturas y aromas, con una oportunidad de mejorar la calidad organoléptica de algunos productos. En pocas palabras, hablamos de acentuar lo mejor de cada producto.

Cocinar al vacío

Si lo explicamos de una manera gráfica, diríamos que se introducen los alimentos en una bolsa, a la cual, vamos a vaciar todo el aire que pueda haber en su interior y luego se sellará, pasar a darle un tratamiento con diferentes temperaturas controladas, durante diferentes cantidades de tiempo, esto, puede hacerse en hornos de convección de vapor, vaporeras, baños de maría termostáticos, etc.





Esta técnica luego se combina con otras, como la brasa por ejemplo y algunos procesos para poder obtener esos maravillosos platos finales. Al cocinar dentro de la bolsa

itodo cambia como por arte de magia! el comportamiento de los ingredientes es otro muy diferente a la cocina convencional, si bien es verdad que no todo se puede cocinar al vacío, pero algunos de los procesos de determinada receta, mejorarán si se le aplica esta técnica.

Tony Botella, barcelonés; es un chef que decidió, luego de formarse en Francia, especializarse en todo lo concerniente a la técnica del vacío. Después de regentar varios restaurantes, este cocinero de 59 años, ha logrado hacerse un excelente prestigio tanto nacional como internacional, así como el reconocimiento de los profesionales de los fogones en general como uno de los grandes especialistas en la técnica de la cocina al vacío.

Chef Tony Botella en Tenerife

Una excelente noticia es la pronta visita de este reconocido chef a Tenerife, el cual, estará los días [11 y 12 de marzo](#) con dos almuerzos y dos cenas en el restaurante de otro de los grandes cocineros con que contamos en las Islas Canarias, el Chef Pedro Nel.

JORNADAS GASTRONÓMICAS **TONY BOTELLA**

10 Y 11 MARZO
Menú Degustación

55€ IGIC y Maridaje incluidos
restauranteetereo@gmail.com



E T É R E O

by Pedro Nel



¡Chef Tony Botella...al vacío!

[El restaurante Etéreo](#), de Santa Cruz de Tenerife, será el escenario donde se podrá degustar estas inigualables comidas de plazas limitadas. Este evento, sin lugar a dudas, abrirá la posibilidad de disfrutar en un marco incomparable, una propuesta como pocas veces suelen verse.

Reservas: +34 922 19 41 95 o en la página web del restaurante,
www.etereobypedronel.com