

Nuevos maestros de la Cocina Española

Escrito por Viajeroshoj. Fotos: Viajeroshoj



La Cocina Española vive un siglo de oro gracias a grandes maestros como Adriá, Arzak, Berasategui, los hermanos Roca, Subijana... y un gran elenco de estrellas jóvenes que han surgido a su alrededor.

Entre las estrellas emergentes destacan **Paco Roncero**, **Dani García** y **Ángel León**.

Nuevos maestros de la Cocina Española

Escrito por Viajeroshoj. Fotos: Viajeroshoj



□

***Dani García. 3 estrellas Michelin. 3 soles Repsol.**

BiBo Dani García. Paseo de la Castellana, 52. Tel. +34 91 8052556.

[/www.grupodanigarcía.com](http://www.grupodanigarcía.com) / .

BiBo Dani García Madrid (Andalusian Brasserie & Tapas) combina en su cocina la esencia de las raíces andaluzas del chef malagueño fusionada con sus experiencias viajeras. El concepto gastronómico del restaurante también se refleja en la decoración interior con 7000 bombillas que replican el alumbrado de la feria de Málaga así como un globo aerostático sobre la barra que desea reflejar una Andalucía cosmopolita y elegante. Brioches & Tapas: Brioche de rabo de toro, Ensaladilla rusa a la andaluza, Tortilla española de setas okonomiyaki; Clásicos Dani García: Gazpacho de cerezas, Tapa de yogur de foie...

La cocina de Dani García es creativa y se basa en contrastes y en rescatar los sabores tradicionales de la cocina andaluza. Nacido

en Marbella en 1975, a los 18 años estudió en la Escuela de Hostelería de Málaga `La Cónsula´. En 1996 realizó un stage en el Restaurante de Martín Berasategui en Lasarte (Guipuzcoa). Luego trabajó en diferentes restaurantes de la provincia de Málaga. En 1998 ejerce de Jefe de Cocina de *Tragabuches*, en Ronda, en 2005 crea *Calimaen*

Marbella y en 2014

BiBo Marbella

y dos años más tarde BiBo Madrid. Asimismo su cocina se extiende a los restaurantes *Lobito de Mar*(con establecimientos en Madrid y Marbella) cuyas materias primas son productos del mar.

-¿Cuál es su plato preferido?

D.G.- Es complicado decirlo, pero ahora en esta época del año el que me gusta mucho es el almendrado con higos. Es un plato de almendra tierna trabado con un poco de ajoblanco para potenciar el sabor y cubierto con un carpaccio de higos que nos da ese contrapunto dulce que tan bien le sienta a la almendra y al ajoblanco.

-¿Cuáles son las claves de su cocina?

D.G.- Creo que la clave es que se aleja del show por el show, es amable y asumible a cualquier paladar...

-¿Cuáles son sus referentes gastronómicos?

D.G.- Siempre Ferrán Adriá...

¿Tradición o innovación?

D.G.- No hay innovación sin tradición...



*Angel León. A Poniente. El Puerto de Santa María. Cádiz. 5 estrellas Michelin y 3 soles Repsol.

Francisco Cossi Ochoa s/n (El Puerto de Santa María). Tel. +34 956 851870.
[/www.aponiente.com/](http://www.aponiente.com/).

Angel León (1977), `el chef del mar´ como lleva por título su blog, es una de las figuras más destacadas de la cocina del Sur. Desde niño empezó a conocer todos los secretos del mar junto a su padre, pescador. Luego estudió en Sevilla, Francia y el norte de España hasta hacerse cargo de La Casa del Temple, en Toledo. Desde entonces no ha cesado de investigar sobre los diferentes tipos de pescado. Investigaciones sobre la relación entre el tipo de sacrificio y la calidad de la carne, las escamas de pescado o el desarrollo de una máquina que usa algas marinas para eliminar la grasa de un líquido. El New York Times eligió su restaurante **A Poniente** como uno de los 10 mejores del mundo.

-¿Su plato preferido?

A.L.- Arroz con plancton marino. Lo realizamos con un arroz arbóreo que rehogamos sobre un fondo de cebollita tierna, ajo y laurel. Luego le agregamos un fondo de calamares y cuando lo tenemos todo sofrito, rehogamos y le echamos fumé como a un arroz normal. Lo único diferente es que al final, cuando el arroz está en su punto, le agregamos tres cucharadas de plancton puro que produce un efecto cremoso como si fuese un risotto.



-¿Qué encontramos en A Poniente?

A.L.- Un restaurante de cocina marinera basada en la tradición y, sobre todo, muchos ingredientes nunca utilizados en la cocina como el plancton, los embutidos marinos (chorizo, salchichón, caña de lomo, morcón y butifarra) que hacemos cien por cien con pescados, los huesos de aceitunas para hacer los pescados, y un alegato al mar de productos sencillos que antes no se habían tenido en cuenta.

Carta: matanza marina de pescados; ostiones atemperados en vinagre de Jerez; Caballas de La Caleta curadas en sal; Lomo de Corvinata de la Bahía; La Acedía de Sanlúcar; Empanadillas de calamares; Arroz de plancton marino; Robalo; Huevos de chocos XXL; Pastel de Medina Sidonia...

-¿Cuáles son las claves de tu cocina?

A.L.- Productos sencillos, poco tratamiento de producto, cocciones cortas y basarnos en la cocina marinera tradicional gaditana.

-¿Tus referentes?

A.L.- Sigo a todos los compañeros. Creo que hay que estar al día de todo lo que se hace para aprender. Andoni, Quique da Costa, Ferrán Adriá, J.M. Arzak...