Castro y Xatruch hicieron Disfrutar en Madrid Fusión con un juego de texturas

Cenovia Casas

Oriol Castro y Eduard Xatruch (Disfrutar, España) muestran sus creaciones - Madrid Fusión 2019/ Foto: Andreína Contreras

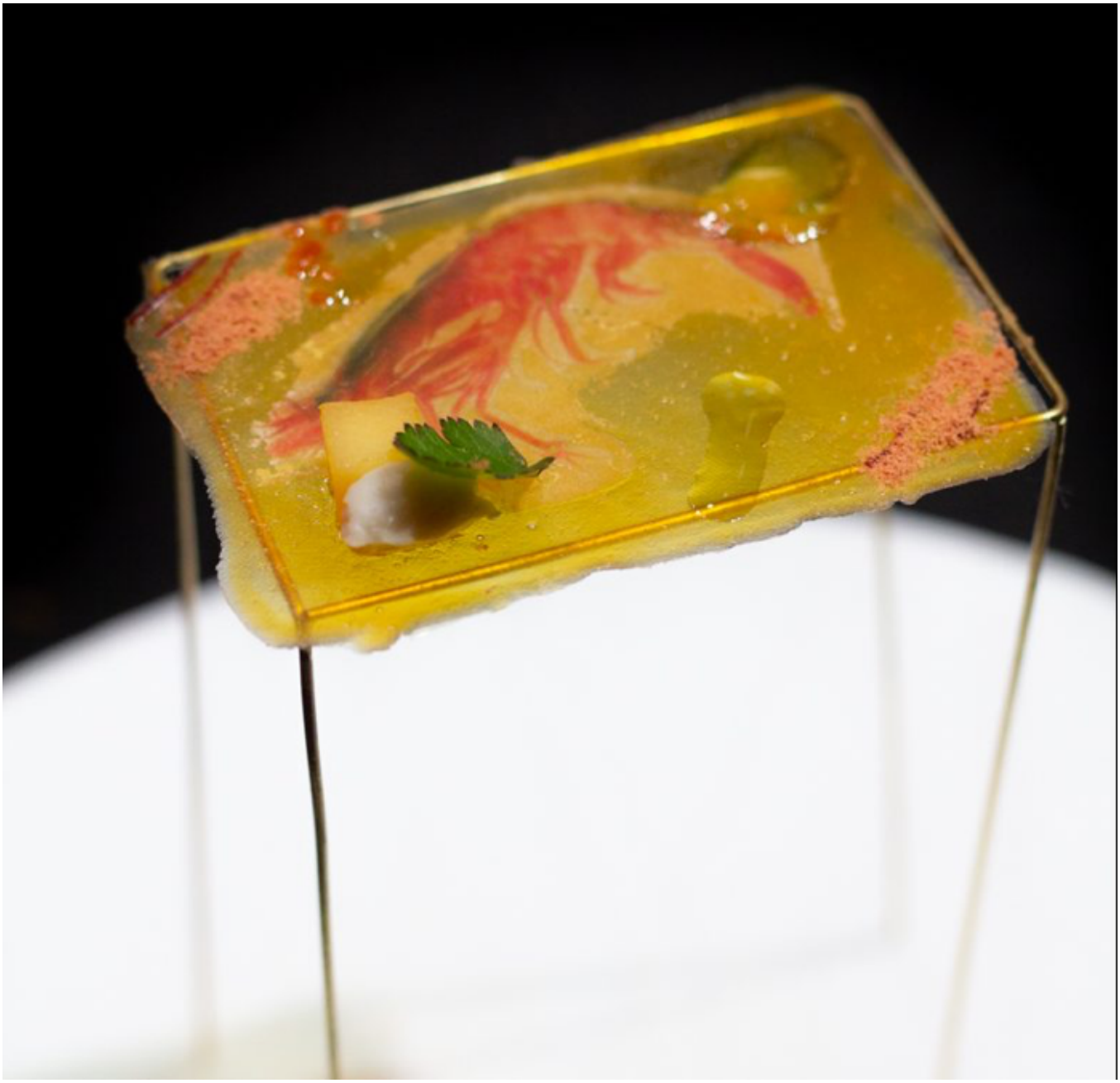
Una hora después de que Ferran Adrià se subiera al escenario de Reale Seguros Madrid Fusión, lo hicieron a su vez dos chefs que fueron sus últimos jefes de cocina en elBulli, y que ahora recrean esas técnicas y texturas, y las aplican en innovadores platos y recetas, en su restaurante Disfrutar, abierto en 2014 frente al mercado del Ninot, en Barcelona (España).

Oriol Castro y Eduardo Xatruch hicieron Disfrutar en Madrid Fusión con un juego de texturas/ Foto: Andreína Contreras

Oriol Castro y Eduard Xatruch presentaron una ponencia sobre “Texturas Naturales e Inducidas”, y explicaron técnicas a través de platos como Tortellini al huevo con aceite de tartufo; un hojaldre sin harina a base de nata e inulina; y un queso fresco de leche infusionada con aroma y sabor de jamón ibérico, que no es un queso propiamente sino un esférico cuajado a través de temperatura, un queso sedoso, que también se puede hacer dulce.

Eduard Xatruch (Disfrutar, España) haciendo montaje de platos- Madrid Fusión 2019/ Foto: Andreína Contreras

El objetivo que persiguen es conseguir “texturas diferentes y registros distintos” a partir de productos de primerísima calidad, como las gambas, el jamón ibérico o la trufa, dijeron.



Oriol Castro y Eduardo Xatruch hicieron Disfrutar en Madrid Fusión con un juego de texturas/ Foto: Andreína Contreras

Las texturas definen su cocina, y juegan al disfrute de las emociones en la mente de sus comensales

Sus platos vanguardistas con marcado acento mediterráneo, se llevaron los aplausos respetuosos y dejaron boquiabiertos a más de uno de los asistentes al Auditorio 2 de este congreso gastronómico internacional, por la versatilidad y destreza de estos cocineros, cuyo restaurante (junto a Mateu Casañas) ostenta dos estrellas Michelin y que en la reciente lista de The World's 50 Best Restaurants subió del lugar 55 al 18, de una manera vertiginosa.