



# Disfrutar repasa sus mejores técnicas

**El trío de Disfrutar repasa en un vídeo con explicaciones cinco de las mejores técnicas que han creado en Disfrutar, restaurante que cumple ahora cinco años. “Hemos creado técnicas pero esperamos crear muchas más en un futuro”. Esperanza Disfrutar.**



“Intentamos abrir nuevos caminos y vías a proyectos e ideas que ya existen”. Parece fácil. “Se trata de conseguir resultados diferentes a base de un prueba y error y perpetuo”. Pues tampoco... Después ves y entiendes. Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas (Disfrutar\*\*, Barcelona) han repasado este jueves en Gastronomika Live cinco de las mejores técnicas que han desarrollado en estos cinco años de andadura del restaurante barcelonés. Una masterclass única para profesionales, para escuchar y aprender.

**Multiesferificación inversa**

Por primera vez juntos en un escenario (aunque sea virtual) -“siempre al menos uno se debe quedar guardando la nave”, comentaba Casañas-, el trío catalán ha desgranado saber con voz y vídeo, empezando por una técnica que nació en elBulli, con ellos como jefes de cocina, pero que transformaron en Barcelona: la multiesferificación inversa. “En 2003 creamos la esferificación en Montjoi, y en 2005 la mejoramos haciéndola inversa, a base de agua y alginato que esferificábamos para secar y lavar. No fue hasta 2015, ya en Disfrutar, que decidimos guardar esas perlas en un recipiente cuajadas, sin lavar”, comentaba Castro. Creatividad es ver lo que nadie ve. “Todo el mundo había utilizado la técnica pero nadie las había juntado”.

Con la técnica, las posibilidades “de jugar” son infinitas, “creado formas y figuras” como la que plantean en Disfrutar con la tarta Tatin con quicos de maíz, la mazorca, la salsa de pesto líquida esferificada con forma de gusano o las albóndigas de sepia, “un plato que habla de lo que es Disfrutar: técnica ligada a la tradición”. Un plato con albóndigas en dos versiones, de sepia picada cruda y de esféricos de guisantes. “Han esculpido el líquido. Un sueño”, explicaba el periodista gastronómico Xavier Agulló, moderador de la charla.

### **Las espumas de masa fritas**

Una técnica de 2016. Se trata de un trabajo con masas en sifón y cocinadas, del que el plato más representativo es el pan chino con caviar y crema agria. Se trata de hacer una masa semi líquida -siempre con un elemento que cuaje- en un túrmix que se introduce en un sifón. Tres horas en la nevera y después a freír. Paralelamente se prepara el relleno al gusto, que se introduce dentro de la masa para volver al fuego pocos segundos. “La masa queda crujiente por fuera y jugosa por dentro”. Es el brioche de vaciar, “un clásico” para Agulló.

### **La máquina OC’OO**

“La esferificación ya existía y la cambiamos, el sifón también. Nuevos usos creativos de ideas y aparatos ya existentes”. Casañas presentaba ahora la máquina OC’OO, que descubrieron en 2017 en Corea, “como una olla exprés que controla temperatura y tiempo, y que carameliza”. Con ella elaboran la coliflor negra -tras 17 horas metida en la máquina-, la bechamel de coco o la mazorca con pechuga de pichón. “Con la OC’OO también trabajamos los jugos, consiguiendo que un acompañante sea el actor principal de un plato”. Por ejemplo, en la miel salada de cebolla (jugo de cebolla a la OC’OO reducido).

“Queda densa y brillante”, explicaban. O con la esencia de chuletón, a base de piezas de chuletón maduradas que, dentro de la OC’OO, e reducen “para conseguir ese jugo potente”, que se presenta junto a un tartar de chuletón.

### **Hojaldre sin harina**

El hojaldre sin harina o las texturas de Disfrutar, conseguidas con una crema fina a base de inulina y nata mezcladas. Se cuele y se deja cuajar en la nevera. Con obulato crean como un milhojas pintando la crema sobre la película comestible. Y golpe de horno. Se sufla y se consigue un hojaldre “muy ligero, hueco por dentro”. “Es el concepto. A partir de aquí, cada uno puede jugar”, comentaban. “Nosotros hemos hecho una pizza, un pastel dulce... Lo importante -remarcaba- es que hemos creado un hojaldre sin harina, apto para aquellos que no pueden comer gluten”.

### **Trabajo sobre las grasas**

Uno de los últimos trabajos del trío, que ya presentó en San Sebastián Gastronomika 2019, creado de nuevo a partir de descontextualizar el uso acostumbrado de una máquina ya existente, en este caso una conchadora de chocolate. “Servía para hacer chocolates, y pensamos que el chocolate no es más que una mezcla de grasas así que, ¿por qué no ponemos otra grasa dentro? Mantequilla”. Xatruch comentaba que hicieron mantequillas con sabores tanto dulces como salados, “que podíamos consumir solas, con pan, o utilizarlas para cocinar”. También han utilizado la conchadora -de formato doméstico- para elaborar aceites de sabores (de naranja, mora, trompeta de la muerte, coco, tomate, menta o flor de Hibiscus). “Cualquier producto o elaboración cuyo contenido en agua no supere un 3% puede ser convertido en grasa pura”. Ideas Disfrutar.

Son cinco técnicas ya incorporadas al registro de la alta cocina mundial, cinco técnicas ahora vivas “gracias al prueba-error, al no desfallecer, a saber discernir de una idea lo que vale y lo que no aporta”, explicaba Xatruch. El tarraconense -que este jueves cumplía 39 años- despedía la conexión junto a sus compañeros sonriendo, como ellos hacen, y con ilusión: “Espero que os haya gustado. Y pensad que seguro que saldremos adelante”. “Hemos hecho muchas cosas, pero esperamos hacer muchas más en un futuro como colectivo”, resumía Casañas. Es liderazgo.

**Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas**

Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas se conocieron, formaron y trabajaron juntos durante más de 16 años en elBulli y hasta después de su cierre. Continuaron su camino como socios primero en el restaurante Compartir (Cadaqués, Girona) y más tarde, en 2014, con la inauguración del gastronómico Disfrutar, en Barcelona. En éste, Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas han realizado una carrera meteórica hasta lo más alto de la cocina de vanguardia española. En 2019, Disfrutar se ha situado en el número 9 de la lista de The World's 50 Best Restaurants, y The Best Chef Awards lo ha colocado en el número 5, siendo la mejor entrada en la lista. Ostenta dos estrellas Michelin.



[< ANTERIOR](#)

[SIGUIENTE >](#)