LOS TRUCOS DEL CHEF

GRANDES COCINEROS NOS SOPLAN CONSEJOS PRÁCTICOS Y NOS CONFIESAN SUS GUSTOS PERSONALES. TOMA NOTA.

POR **ISABEL LOSCERTALES**

De izda. a dcha., Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch.

Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas

Fueron los jefes de cocina de elBulli durante casi 18 años y cuando cerró, en 2011, no lo dudaron: «Estábamos acostumbrados a trabajar los tres y teníamos una relación más allá de la profesional, así que lo natural era abrir un restaurante juntos.» Prefirieron ir paso a paso y aprender, primero, lo que era gestionar un local. Abrieron Compartir, en Cadaqués (Girona), con un concepto más sencillo, donde cogieron la confianza necesaria para, posteriormente, lanzarse con un proyecto de mayor envergadura. Así nació Disfrutar, que con apenas un año de vida se llevó la estrella Michelin. Ofrecen tres menús degustación (a 75 €, 105 € y 135 €), con un estilo de cocina muy conectada a aquella que hiciera famosa a Ferran Adrià. «Está en nuestro ADN, somos como los grandes discípulos de muchos pintores de la historia, con su propio estilo pero con rasgos de su maestro», explican. Lo que aprendieron de Ferran: «La perseverancia, la constancia y el inconformismo.»

La cocina del Disfrutar, abierta al público. Abajo, el plato Disfruta de la Aceituna.

El comedor del restaurante Disfrutar (Villarroel, 163. Barcelona).

«Llevábamos 18 años en elBulli. Si has mamado un tipo de cocina así, no puedes borrarlo, nuestro ADN es ese.» Eduard Xatruch

RECOMENDACIONES

- **Restaurantes:** Su favorito, el triestrellado Celler de Can Roca (Can Sunyer, 48. Girona). ¿Uno económico? La Taverna del Suculent, de Carles Abellán (Rambla del Raval, 39. Barcelona). Y un chef a seguir, el danés Christian Puglisi, quien tras su paso por elBulli abrió en Copenhague el restaurante Relæ (Jægersborggade, 41).
- **Viajar:** Recomiendan un viaje por Japón, por Estados Unidos y la vuelta a España. «Desconocemos muchas veces lo nuestro», dicen. Un hotel con encanto para una escapada: Cal Joan del Batlle, un pequeño hotel rural en La Coma (Lleida), del que destacan su desayuno abundante y rico (caljoandelbatlle.com).
- **Comprar:** Les encanta el recién renovado Mercat del Ninot (Mallorca, 133. Barcelona), muy cerca de su restaurante Disfrutar.
- **Un libro:** "La comida de la familia", de Ferran Adrià (RBA).

Sus trucos

Crema de parmesano. «Es muy fácil de preparar –con nata y parmesano– y la puedes tener siempre a mano para acabar risottos o salsear un plato.»
Aprovechar la grasa del jamón. «En lugar de tirarla, la fundes en el microondas con un poco de agua y obtienes un aceite de jamón riquísimo para acompañar un pan con tomate, un pescado a la plancha o para dar el toque final a cualquier guiso. Sabroso y fácil.»