

Dani Lechuga

Rest. Caldeni

***Bocata "d'Angus Beef", Nebraska,
calamar, yuzu i mojobravo de miso***



MAESTROS DE DOS CONTINENTES ▶ De izquierda a derecha, en la primera fila de la fotografía, Yukihiro Shidara-Tan (Icho), Carles Gaig (Gaig), Ferran Adrià (El Bulli), Nandu Jubany (Can Jubany), Enric Hernández (director de EL PERIÓDICO DE CATALUNYA), Carme Ruscalleda (Sant Pau), Joan Roca (El Celler de Can Roca), Mey Hofmann (Hofmann),

Xu Zhangchao-Sam (Koy Shunka). En la segunda fila, Christian Escribà (Escribà), Albert Raurich (Dos palillos), Dani Lechuga (Caldeni), Shigeru Sekido (Matsu), Marc Singla (La Mar Salada), Sergio Torres (Dos cielos; el otro gemelo, Javier Torres estaba de viaje), Pilar y Josep Maria Kao (Shanghai), Ly Leap (Indochine), Hideki Matsuhisa (Koy Shunka). En la última

fila de la imagen, Mohammad Dirawi (Abou-Khalil), Antonio Sáez (Lasarte), Marcelino Jiménez (La Xina), Takashi Ochiai (pastelería Ochiai), Albert Enrich (La Mar Salada), Aya Higuchi (Ochiai), Santi Rebés, Cristina Torres y Fidel Puig (Embat), Felip Llufríu (Moo), Jordi Parra (Grup GSR-Produccions de Gastronomia) y Sergi Such (L'Indret de Semon).



FERRAN ADRIÀ EL BULLI
El genio sin fin

El mejor cocinero del mundo, y Català de l'Any 2003, aporta al banquete su gambita con aceite de té. El maestro de la cocina tecnoemocional ha anunciado que en el 2012 cerrará su restaurante (tres estrellas Michelin y elegido como el mejor del mundo ininterrumpidamente desde el 2006 por 'The Restaurant Magazine') para reconvertirlo en fundación.



CARME RUSCALLEDA SANT PAU
La gran dama de la cocina

La única mujer con cinco estrellas Michelin –y finalista del Català de l'Any en el 2008– elabora un 'anko' de 'ganxet' y butifarra negra, que combina la cocina catalana con los sabores japoneses que tan bien conoce. Con restaurante en Tokio desde el 2004, la cocinera más prestigiosa del mundo dirige otro local en el lujoso hotel Mandarin de Barcelona, Moments.



JOAN ROCA EL CELLER DE CAN ROCA
La celebración del Año Roca

Ha sido el último catalán en conseguir las tres estrellas Michelin para el restaurante que comparte con sus hermanos Josep y Jordi en Girona. Considerado como el quinto mejor cocinero del mundo por 'The Restaurant Magazine', Joan Roca ofrece un 'brioche' al vapor con trufa, que combina la pasta del 'dim sum' con la mayonesa y la escudella. 2009 fue el Año Roca.



LY LEAP
INDOCHINE

El chef de uno de los locales más bellos de Europa descubre el sureste asiático con su pollo aromatizado con hoja de cítrico.



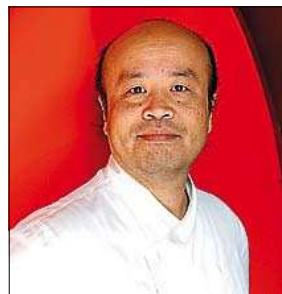
MARCELINO JIMÉNEZ
LA XINA

El más asiático de los restaurantes del grupo Tragaluz aporta su interpretación del clásico 'dim sum' de gambas, con setas y castañas.



MARC SINGLA
LA MAR SALADA

El padre de la tortilla de patatas deconstruida elabora un plato crudo, el tartar de atún con guacamole decorado con huevas de salmón.



YUKIHIKO SHIDARA
ICHO

El maestro Tan, descendiente de samuráis, ofrece su aplaudido cangrejo de caparazón blando frito con fécula de kuzu.



DANI LECHUGA
CALDENI

Uno de los líderes de la corriente bistrónica elabora un bocata de 'angus beef' de Nebraska, calamar, yuzu y 'mojibravo' de miso.



SERGIO Y JAVIER TORRES
DOS CIELOS

Con el reconocimiento como mejor restaurante del año según la Acadèmia Catalana de Gastronomia, los gemelos, inventores de máquinas como la Gastrovac, presentan en la cena del Català de l'Any una innovadora crema de raíces con perlas orientales, que combina la patata con la tinta de calamar.

LOS POSTRES

EL FINAL FELIZ DEL BANQUETE

Es apasionante buscar el juego dulce, ácido, refrescante o amargo en este *mix* de propuestas lejanas y cercanas (señalemos que el chocolate, el rey-postre, es un producto tropical). Entre los tres grandes *postristas* de la liga catalana, Gaig, Hofmann y Escribà, el maestro Ochiai y unas delicadezas que se funden en la boca.



CARLES GAIG
GAIG

El decano de la cocina de autor catalana, con local en el Eixample y reciente impulsor del nuevo Porta Gaig en la T-1 de El Prat, presenta el cremoso de 78% de cacao con té.



MEY HOFMANN
HOFMANN

Maestra de cocineros y reposteros, la cocinera y empresaria ofrece un postre de fusión con el chocolate blanco tostado con crema de yuzu y 'macaron' de té verde.



TAKASHI OCHIAI
OCHIAI

El propietario de la reconocida pastelería japonesa de Barcelona ofrece un clásico y deseado postre: su versión del tradicional 'moshi', relleno esta vez con fresas.



CHRISTIAN ESCRIBÀ
ESCRIBÀ

El heredero de la saga de pasteleros con locales en el Eixample y la Rambla funde en el 'borratxo thai' el clásico bizcocho occidental con el coco y la crema de cacahuete.



NANDU JUBANY
CAN JUBANY

Referente de la cocina de Osona desde su famoso Can Jubany, en Calldetenes, que en noviembre celebrará el 15º aniversario, ha escogido el mosaico de calamar, que combina colores de la tierra y el mar. Nandu Jubany y Jordi Parra son los cocineros ejecutivos del Sopar de l'Any, capitanes de capitanes.



ANTONIO SÁEZ
LASARTE

Con la segunda estrella Michelin en el bolsillo desde noviembre, el jefe de cocina del restaurante de Martín Berasategui (tres estrellas en su local del País Vasco) en Barcelona, Lasarte, en el Hotel Condes de Barcelona, propone un jugo claro de crustáceos y jengibre sobre aromas confitados de legumbres y citronelle.



HIDEKI MATSUHISA
KOY SHUNKA

Reconocido por la prensa especializada como uno de los mejores japoneses de Europa, ofrece su versión del 'nigiri' de atún, un clásico nipón.



ALBERT RAURICH
DOS PALILLOS

Con la apertura de un local en Berlín todavía reciente, el chef del restaurante anexo al hotel Casa Camper fusiona las navajas con salsa 'thai'.



JOSEP MARIA KAO
SHANGHAI

Maestro de alta cocina china, Kao elabora un 'jiazou' de pasta fresca relleno de ternera con calabacín, cebolleta y jengibre.



FIDEL PUIG Y SANTI REBÉS
EMBAT

Responsables del Mejor Restaurante del 2009, según EL PERIÓDICO, Fidel Puig, Santi Rebés y Cristina Torres, exponentes de la nueva cocina barcelonesa, la bistronomía, recrean un clásico de la cocina casera japonesa: la sopa de miso, a la que aportan un toque especial con mejillón, limón y falso tofu.



SERGI SUCH
L'INDRET DE SEMON

El jefe de cocina de uno de los restaurantes más emblemáticos de la zona alta de Barcelona presenta su versión del 'maki' de salmón.



MIGUEL KATIB
ABOU-KHALIL

Responsable del prestigioso libanés, con Mohammad Dirawi en la cocina, aporta una clásica mezcla de trigo y cordero, 'kib-bi' (croqueta) frita.



SHIGERU SEKIDO
MATSU

Desde su restaurante de Sant Cugat, fusiona Japón y el Mediterráneo. ¿La muestra? El sabroso 'tataki' de entrecot de buey tipo Kobe.



FELIP LLUFRIU
MOO

Con una estrella Michelin, el cocinero del restaurante del hotel Omm de Barcelona, con el gran sumiller Roger Viusà, y discípulo del aclamado El Cellar de Can Roca, presenta en esta cena del año unos bombones de 'foie' con lichis y rosas, que combinan la idea de la gastronomía lúdica con el preciosismo oriental.



SANT PAU

CARME RUSCALLEDA
c/ Nou, 10
08395 Sant Pol de Mar
93 760 06 62



CALDENI

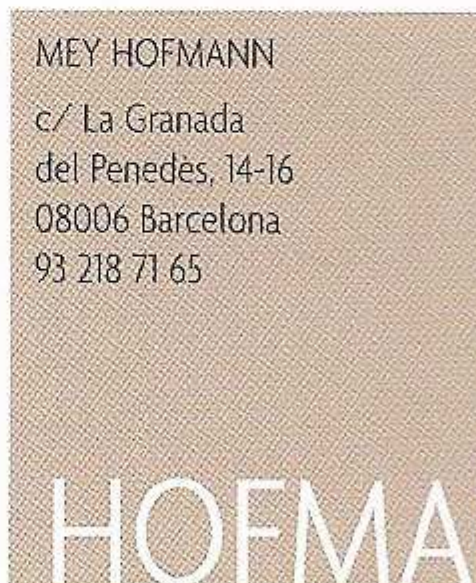


DANI LECHUGA
c/ València, 452
08013 Barcelona
93 232 58 11



EMBAT

FIDEL PUIG
CRISTINA TORRAS
SANTI REBÈS
c/ Mallorca, 304
08037 Barcelona
93 458 08 55



MEY HOFMANN
c/ La Granada
del Penedès, 14-16
08006 Barcelona
93 218 71 65

HOFMANN



BOCATA D'«ANGUS BEEF» NEBRASKA, CALAMAR, YUZU I MOJO BRAVO DE MISO

PER A 4 PERSONES

4 panets de pa de sèsam

100 g de llata

d'Angus beef Nebraska

80 g de calamar

2 peces de yuzu

Per al *mojo bravo* de miso

20 g de tomàquet sec

10 cl d'aigua

5 g de pebre vermell de la Vera

100 g de miso

20 g d'oli d'oliva

Pebre

Sal

Per a l'allioli

1 ou

½ gra d'all

15 cl d'oli d'oliva suau

Sal

DANI LECHUGA Restaurant CALDENI

1 Marcar la llata d'Angus beef a foc viu i cuinar-la al forn, a 160 °C i amb una mica d'aigua, durant 4 hores. Banyar-la, cada 20 minuts, amb el seu propi suc. Deixar-la refredar i tallar-la en porcions ben primes.

2 Congelar el calamar en forma de tub i, després, tallar-lo molt prim amb una màquina de tallar embotits. Saltar-lo i amanir-lo amb el suc del yuzu.

3 Per fer el *mojo bravo* de miso, barrejar bé tots els ingredients indicats per a la seva elaboració fins a obtenir una salsa espessa.

4 Fer l'allioli en un pot de batedora, triturant l'ou i l'all i afegint-hi l'oli a poc a poc.



Presentació

La presentació és en forma de *bocata*: tallar un panet per la meitat i posar, en una de les meitats, una cullerada d'allioli, una cullerada de *mojo bravo*, la carn i el calamar, i cobrir amb l'altra meitat del panet.