

El especialista en carnes

El chef Dani Lechuga selecciona personalmente las piezas de vacuno más selectas y exclusivas que después cocina en el restaurante barcelonés Caldeni

EL PERIÓDICO
BARCELONA

«Dar bien de comer y en un buen ambiente», esta es la filosofía del restaurante Caldeni de Barcelona. Al frente de este restaurante «cómodo más que lujoso» encontramos a Dani Lechuga, un chef de 33 años, inteligente y emprendedor. Su carta es un bodegón con productos del mar y la montaña. Arroz cremoso de setas y zamburiñas, pulpo a la brasa, coca de foie caramelizada con verduras, bacalao confitado o ravioli de cola de buey son algunos de sus platos de alta cocina.

Pero si por algo se ha hecho famoso Dani Lechuga, a pesar de su apellido, es por convertir el Caldeni en un paraíso de las carnes exclusivas y selectas. «Mi familia se

ha dedicado siempre a la importación y exportación de carne y ahí vi una buena oportunidad de diferenciarme -explica-. No todo el mundo puede acceder a las carnes que tengo en mi restaurante». Selecciona personalmente las mejores carnes de vacuno porque la raza, la alimentación y el buen cuidado del animal son factores fundamentales cuando se escogen las mejores piezas para, después, cocinar verdaderas delicias.

Wagyu, Hereford, bruna del Pirineo y Angus de Nebraska son algunas de las razas de vacuno que maneja. El chef recomienda esta última por ser «exclusiva, diferente y a un precio más que razonable».

Una editorial supo ver todo su potencial y lo vertió en un libro, *La cocina de la carne*. En él Dani Lechu-

ga explica todo lo que hay que saber sobre la carne, su historia, propiedades, consejos en la compra y para la conservación, diferentes tipos y también, en una segunda parte, las 60 mejores recetas, desde las más tradicionales a las más vanguardistas. «En el libro tuve que adaptar las recetas profesionales a una cocina más básica. Se buscaba que la gente pudiera hacer en sus casas aquello que nosotros hacemos en el restaurante», cuenta el chef.

Sin embargo, el Caldeni es mucho más que esto. Sus clientes tienen un menú de mediodía para todos los bolsillos y, por las noches y los fines de semana, un menú de degustación.

Este chef se caracteriza por su continua evolución y su atrevimiento: «Quizá escriba *La cocina de Dani Lechuga*». Ya estamos ansiosos. ≡



Dani Lechuga restaurante Caldeni

La tradición familiar y sus amplios conocimientos le llevaron a especializarse en carnes selectas, e incluso a escribir un libro con consejos y recetas.

CÓMO VOTAR. Puede votar por Dani Lechuga, chef del Caldeni, en www.cuinerdelany.com y [\[tronicomic.com\]\(http://tronicomic.com\), llamando al teléfono 905.211.212 o enviando GUINER 3 con su nombre y apellidos al 27734.](http://www.forumgas-</p>
</div>
<div data-bbox=)