



Conocimiento y complicidad

Los últimos meses han sido bastante frenéticos –en positivo– para Dani Lechuga, chef y propietario del restaurante Caldeni (www.caldeni.com). En octubre publicaba su primer libro, *La cocina de la carne*; la Academia Catalana de Gastronomía le otorgaba el título Cocinero Joven del 2010 en diciembre; y en febrero llegaba la culminación con la distinción de Cuiner de l'Any 2011 del Fòrum Gastronòmic de Girona. “Valoro mucho estos premios porque no son fruto de un concurso en el que elaboras un plato que no volverás a hacer nunca, sino que reconocen tu trabajo del día a día ante los clientes”, señala.

Así que, visto en perspectiva, el cambio de orientación emprendido hace cerca de dos años fue más que acertado. Como muchos otros jóvenes chefs, Dani Lechuga se decidió un día a abrir su propio restaurante en un pequeño local del Eixample, cerca de la Sagrada Família, donde poner en práctica su

visión de la gastronomía de autor. Las cosas no le fueron mal, pero todavía no había encontrado su propio camino. Hasta que decidió volver a los orígenes y centrarse en la carne, un mundo que conocía bien por tradición familiar. “Especializarte te permite diferenciarte, dejar de ser uno más, además de seguir aprendiendo continuamente”, señala.

Eso sí, la carta del Caldeni no es un extenso tratado *carnívoro*. Al contrario, en el apartado de la carne solo constan cuatro recetas –más algunas sugerencias según la temporada o la materia prima– excepcionalmente seleccionadas: filete Angus Beef Nebraska, Wagyú Kobe Beef de Uruguay pero criado al estilo japonés, buey de más de 48 meses de selección especial y *steak tartar*. A los que hay que sumar otro plato marca de la casa, como el ravioli de cola de buey, que para esta ocasión adereza con Emmentaler AOC. La clave, como siempre, se encuen-

tra en la materia prima: “Gracias a la confianza con los proveedores puedo seleccionar las piezas antes de que lleguen al mercado”. Aunque luego se debe dominar el arte de la plancha: “Hemos ido aprendiendo que cada carne requiere un trato diferente, más o menos tiempo de cocción, cocinarla de una pieza o cortada, servirla más o menos hecha...”.

Pero las opciones gastronómicas no se quedan aquí. Dani Lechuga trata el pescado –el bacalao fijo en la carta más la sugerencia del día– con la misma rigurosidad, al que se deben sumar entrantes que van camino de convertirse en clásicos de la casa como el tataki de atún o la coca de *foie micuit*. E incluso algunas tapas como las patatas bravas o la cecina de León. “Son detalles que suman, queremos que la gente coma bien sin necesidad de ser un gran gastrónomo. Al fin y al cabo, buscamos ofrecer una cocina de complicidad”, concluye.

RAVIOLI DE COLA DE BUEY CON QUESO EMMENTALER AOC

Sabor intenso marca de la casa

INGREDIENTES

PARA CUATRO PERSONAS

- 2 kilos de cola de buey
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 rama de tomillo
- 3 granos de ajo
- Sal
- Pimienta
- 2 litros de vino tinto
- 150 gramos de *rossinyols*
- Mantequilla
- Espesante
- 4 láminas de pasta fresca
- 4 láminas de queso suizo Emmentaler AOC

PREPARACIÓN

En primer lugar, se cortan las verduras y se colocan en una bandeja para el horno, con la cola de buey también cortada. Se salpimientan y se hornean una hora a una temperatura de 180 grados. A continuación se deja enfriar el contenido y se pasa a una cazuela, donde se vierte el vino tinto hasta que quede cubierto por completo, para dejarlo macerar en la nevera durante un total de 12 horas. Una vez pasado este tiempo se hierve durante cuatro horas a fuego lento hasta que la carne se separe del hueso. Se va añadiendo agua a medida que el vino se vaya reduciendo.

Una vez cocinado, se separa la carne del hueso y se reserva. Se rectifica de sal y pimienta y se cuele la salsa resultante, reduciéndola en el fuego hasta la mitad. Luego se liga con la mantequilla y algún espesante, siempre y cuando fuera necesario. Por otro lado, se hierve la pasta para poder elaborar los raviolis con unos 120 gramos de cola de buey.

Finalmente se calientan los raviolis, se vierte la salsa por encima y se añaden los *rossinyols*. El toque final lo aportan las láminas finas de queso suizo Emmentaler AOC, que se colocan en la parte superior.

