

SALTO A LA FAMA

# Dani Lechuga

ISABEL A. CARRERO

Aunque su apellido proviene de un noble linaje jienense -en 1393 Don Juan Alonso Lechuga fue el alcalde de Baeza-, Dani Lechuga poco tiene que ver con aristócratas o valientes caballeros. Es su cocina, sin embargo, señorial, linajuda e ilustre. Este joven chef-empresario tiene la virtud de elevar hasta un auténtico trono culinario los alimentos que manipula, transforma o, simplemente, dignifica. En su pequeño, coqueto aunque muy confortable comedor público **Caldeni** (Barcelona) logra convertir las recetas de vanguardia en aparentemente sencillas especialidades, para que el comensal identifique todos los ingredientes y saboree viejas y nuevas combinaciones. Domina con maestría los pescados -sublimes sus sardinas marinadas en aceite cinco especias-, borda recetas "de toda la vida" -no perderse las croquetas de jamón-, homenajea a los que fueron sus maestros -sus patatas bravas compiten con las del reputado Sergi Arola-, coquetea

con las técnicas de vanguardia -deliciosos los huevos escalfados a 63º con *foie gras*, pamentier de trufa y polenta de kilos-, y, definitivamente, convence, conquista y deslumbra con sus especialidades carnívoras, todas ellas elaboradas con carnes de primerísima calidad. De hecho, este joven chef catalán (Barcelona, 1977) ha conseguido colocar en su carta la apreciadísima y buscadísima carne de wagyú "kobe beef" -y a un precio más que asequible-. Pero no sólo de exotismo se nutre el apartado de la minuta que él ha bautizado como "de la montaña". Otras carnes a veces denostadas, otras recuperadas, lucen esplendorosas, como el cochinito de Hornuez crujiente, que adorna con manzana homeada y mostaza antigua; o las manitas de cerdo sin faena, que prepara con setas y *foie gras*. En definitiva, especialidades que hablan por sí solas de la autoexigencia, inquietud, y espíritu emprendedor y luchador de su creador, cuyo apellido es Lechuga.



Caldeni. València, 452 (Barcelona). Tel.: 932 325 811  
info@caldeni.com - www.caldeni.com