

CincoSentidos

## Chispa andaluza en Londres

   ¿le interesa?  

Ana Hernando / LONDRES (25-04-2005)

El cocinero español Dani García dejó boquiabiertos a los asistentes a la presentación celebrada la pasada semana en el Hotel Meliá de Londres con sus platos realizados con nitrógeno líquido a una temperatura de 196 grados bajo cero. García fue pionero en España en el uso de este gas inerte con el que se pueden efectuar congelaciones casi instantáneas sin formar cristales de hielo y que permite crear texturas sorprendentes sin alterar el sabor, aroma o color de los alimentos.

García, que a sus 29 años ya cuenta con una estrella Michelin, es el chef del restaurante Don Pepe del Gran Meliá de Marbella y en su presentación londinense mostró algunas de sus recetas más vanguardistas.

En lo que parecía más un experimento científico que gastronómico, preparó una sémola helada de aceite de oliva picual con aromas de arbequina. El proceso es sencillo. El cocinero introdujo el aceite en un sifón culinario y lo disparó en un recipiente que contenía nitrógeno líquido, lo que produjo una gran nube de vapor. A continuación, sacudió el contenido un par de veces y tras un minuto extrajo el aceite en forma de pequeñas esferas que, por su color y tamaño, recordaban a la sémola. Con el empleo de esta técnica se elimina la sensación grasienta y el aceite de oliva helado se disuelve instantáneamente en la boca desplegando todo su sabor y aroma.

El siguiente experimento criogénico de Dani García consistió en mezclar aceite de oliva con jugo de tomates frescos. El restaurador disparó de nuevo el contenido del sifón en el recipiente de nitrógeno líquido. Tras unas breves sacudidas mostró el resultado en formas sólidas que se asemejaban a palomitas y que se derretían instantáneamente en la boca dejando un sabor puro de aceite y tomate.

Dani García, que ha desarrollado la técnica en colaboración con científicos de la [Universidad de Granada](#), aplica también este método para lograr nuevas texturas en sopas frías como el gazpacho.

Por ejemplo, en el menú que se podrá degustar a partir de hoy y hasta el 30 de abril en el restaurante Albufera del Meliá White House de Londres, las recetas al nitrógeno como la sémola acompañan a platos con pan, jamón y ajo. Y las palomitas de aceite y tomate se sirven junto a un bogavante escabechado.

   ¿le interesa?  