



Javier de las Muelas se alía en un nuevo libro con los mejores chef españoles

27/02/2017

Barcelona, 27 feb (EFE).- El coctelero Javier de las Muelas se alía en su nuevo libro, "Cocktails & Food", con algunos de los mejores chef españoles.

En el libro, editado por Planeta Gastro, De las Muelas ha seleccionado "el cóctel perfecto" para acompañarlo con un plato expresamente creado para esta obra.

En la presentación del libro en la popular coctelería barcelonesa Dry Martini, De las Muelas ha explicado que "esta obra es un homenaje a personas que me han influido mucho, empezando por mi padre, recientemente fallecido", y a una de sus primeras experiencias gastronómicas cuando, siendo niño, acompañaba a su madre al mercado de la Boquería y "el premio era comer en el bar Pinotxo, regentado por el chef Juanito".

Al acto han asistido cocineros como los hermanos Torres o el pastelero Christian Escribà, que forman parte de la extensa nómina de colaboradores con los que ha maridado sus cócteles.

En esa relación de cocineros figuran Carlos Abellán, Albert y Ferran Adrià, Andoni Luis Aulariz, Pedro Álvarez, Sergi Arola, Juan Mari y Elena Arzak, Oriol Balaguer, Martín Berasategui, Alberto Chicote, Jordi Cruz, Quique Dacosta, Manolo de la Osa, Romain Fornell, Carles Gaig, Nandu Jubany, Paco Pérez, Albert Raurich, Joan y Jordi Roca, Paco Roncero, Carme Ruscalleda, Mario Sandoval, Pedro Subijana o Paco Torreblanca.

"Si en mi anterior libro, 'Cocktails & Drinks Book', quise transmitir que no se trata de beber mucho, sino de beber bien, en este nuevo volumen quiero ir más allá y enseñar a beber bien cuando comemos, o si se quiere, a comer bien cuando bebemos", ha dicho.

El cochinillo Pekín de Albert Adrià con un Sherry Oyster Martini; el bonito en crudo de Aitor Arregui con el Vesper Martini, el preferido de James Bond; la sopa de castañas al cardamomo con mousse de paloma y germinado de apio de Martín Berasategui combinado con un Mo'Better Blues; o el super éclair de frutas de Escribà con un cóctel Folies Bergère son algunos ejemplos de los maridajes que propone el autor.

Considerado uno de los grandes maestros en el universo de la coctelería a nivel mundial, Javier de las Muelas (Barcelona, 1955) fundó la coctelería Gimlet y es propietario del Dry Martini, bar que permanece por séptimo año consecutivo en la lista del World's 50 Best Bars, en la que figura como el cuarto mejor bar de la historia a nivel mundial y el primero en Europa. EFE.