

LIFESTYLE

Gente

Moda

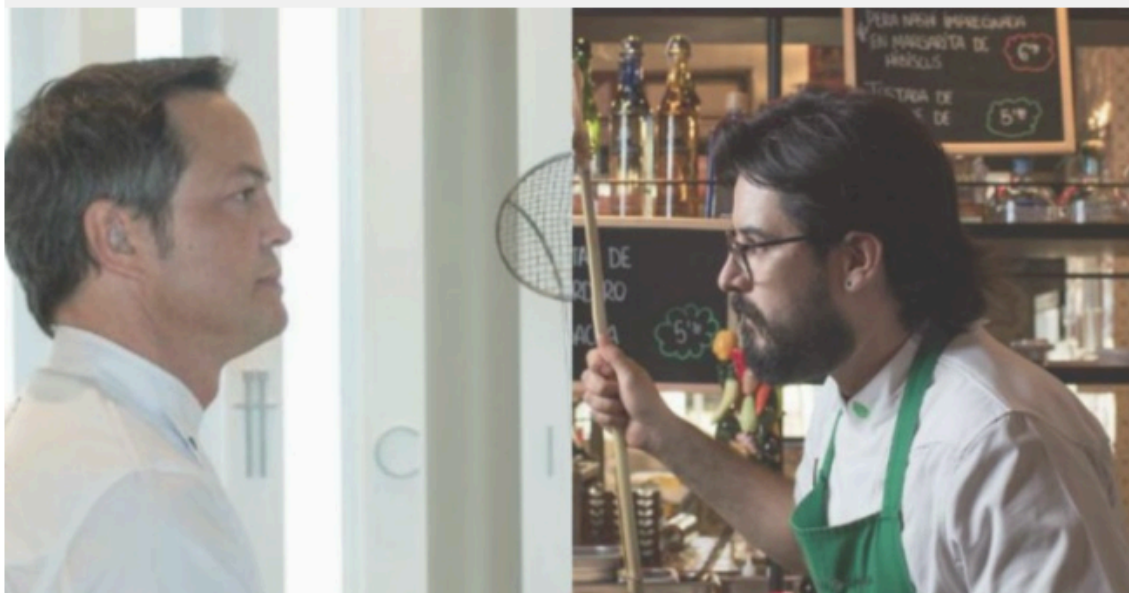
Belleza

Tendencias

Gastronomía

Javier Torres vs. Paco Méndez: El mole y el cabrito entran en combate

Dar a conocer la gastronomía mexicana es el objetivo de Paco Méndez, y lo hace desde Hoja Santa y Niño Viejo. Por otro lado, Javier Torres y su hermano Sergio juegan con las materias primas para ofrecer una cocina innovadora en la que predomina el sabor.



Javier Torres y Paco Méndez

Tatiana Ferrandis. 12 de julio de 2017. 14:42h

Javier Torres y Paco Méndez son los rivales que hoy nos ocupan. El primero, junto a su hermano Sergio, vive un sabroso momento al protagonizar el programa de televisión «Torres en la cocina» y porque ambos trasladan el paisaje que les rodea al plato de los comensales que ocupan las mesas de sus espacios tanto en Madrid como en Barcelona. El cocinero de Hoja Santa, por su parte, está al frente de los fogones de los establecimientos mexicanos dirigidos por Albert Adrià, cuya preocupación es que el cliente haga suyas las recetas emblemáticas de su país.

Javier aborda el campo de batalla respaldado por su mejor arma, la presencia de su hermano Sergio. El resultado de su labor entre fogones es cosa de dos. Juntos han diseñado en Dos Cielos Melià Barcelona Sky una nueva estrategia en la que han optado por poner todas sus fuerzas en el servicio de la noche. Durante éste, desean

obtener la máxima puntuación en el marcador gracias a un menú relajado, completo y divertido compuesto por nueve elaboraciones. Su mejor gancho es conceder libertad al comensal al ofrecer, además, una carta alimentada por recetas de temporada para quienes demanden opciones flexibles y asequibles. La primera fila del ejército culinario la componen buenos alimentos, entre ellos, el espárrago blanco, los guisantes, los carabineros de Huelva y los cabritos, que crían en la finca que tienen en Extremadura y sirven a la brasa. Protagoniza un cara a cara con los aportados por el mexicano Paco Méndez, jefe de cocina de los restaurantes Hoja Santa y Niño Viejo, de Albert Adrià. Por un lado, presenta las hierbas mexicanas, que cultiva en un huerto de mil metros de su propiedad. El punto que se lleva es que son grandes desconocidas en Europa, se trata del pápalo, el epazote, la hoja santa, los quintoniles, la pipicha, el anís de monte y la pitona. En cuanto a los chiles, triunfador es el huacle, endémico de Oaxaca, en peligro de extinción. Si Méndez lucha por demostrar que la gastronomía mexicana camina más allá de los nachos, los burritos y las enchiladas, que no tiene por qué ser una culinaria barata y mal hecha, los Torres se las ingenian para sorprender a los comensales con elaboraciones creativas en las que los productos de temporada son los protagonistas. El cabrito a la brasa acompañado de una guarnición de ajo negro y frutos rojos, el tomate con salazones y encurtidos y el San Pedro con salsa cítrica de limón son bocados redondos para retarse con elaboraciones aztecas poco conocidas, como la salsa pipian, que Méndez hace con una base de pepitas de calabaza, o el mole de fiesta, que para realizarlo necesita nada menos que setenta ingredientes y siete días. Como platos de temporada, resultan invencibles su almendra tierna con sorbete de aguacate, una ensalada de tomate con emulsión, además de un ceviche de espárragos blancos y otro de frutas de verano con melón cantalup y espuma de hibiscus y zumo de nopal. Para suavizar la contienda, invitaría a su rival a un agua de limón con chía y a un margarita de pastor.

Desde hace unos meses Dos Cielos Madrid ocupa las antiguas caballerizas del Palacio de los Duques, hoy convertido en el Gran Hotel Melià. Asimismo, en la sede de Barcelona los Torres cuentan con un as, el Sky Lounge 24 Cielos, un espacio en el que tocar realmente el cielo desde el mediodía hasta la noche. En un duelo con vistas a la Ciudad Condal, toman posiciones la crujiente coca pizza, el canelón de la abuela con parmesano y el mollete al vapor de carrillera ibérica y pico de gallo. En Niño Viejo, la taquería informal de cocina urbana de México, Méndez ataca en la retaguardia con un gazpacho de aguacate y unas albóndigas de chipotle. La constancia, ser trabajador y tener ilusión por lo que haces otorgan valor a Javier ante un contrario como Méndez. De su propuesta mexicana, Torres destaca el gusto y ligereza de todas sus elaboraciones. Por ese punto de sorpresa que las caracteriza, siempre que acude a Hoja Santa Javier se deja recomendar por su colega: «Haz lo que quieras conmigo», le dice, mientras que el mexicano cae rendido ante el buen rollo que transmite el trabajo del catalán.