publicidad

ANUARIO
• El año, en imágenes
• Resumen del 2005
• 2005 con humor
• Doce meses, doce portadas

TECNOLOGÍA
Superando la brecha digital: internet, TDT

TRÁFICO
Las claves del nuevo carné por puntos

SALUD
Actualidad, consejos de salud

ADEMÁS
• La amenaza de la gripe aviar
• Prohibido fumar
• La LOE: una nueva vuelta de tuerca
• La violencia en las aulas
• El genoma humano

SOCIEDAD

EDICIÓN IMPRESA - SOCIEDAD

Dani García revoluciona el mundo de la fritura de pescado

J. P.

MADRID. Es marbellí, tiene 29 años y es el cocinero español con más futuro. Sencillo, cordial, afable, está en el punto de mira de los grandes maestros porque sabe muy bien lo que se hace y que la vanguardia no está reñida con las raíces. Por eso su cocina es andaluza por los cuatro costados. Como buen malagueño siente devoción por la fritura de pescado, pero jamás pensó que pudiera hacer nada para mejorarla. Sin embargo, de sus trabajos con el profesor Del Moral, catedrático de la Universidad de Granada, ha surgido una fórmula revolucionaria que ayer presentó en el gran escenario de Madrid Fusión ante la mirada atónita de los congresistas. Hasta Juan Mari Arzak, uno de nuestros míticos cocineros, sentado en primera fila, se entusiasmó con su trabajo y le planteó varias preguntas.

Imprimir Votar Enviar

Visitas: 64 Puntuación: 0
Envíos por email: 0
Impresiones: 3
Lo más destacado

Para que esta nueva fórmula funcione se necesitan varias cosas. Los pescados deben ser planos, con pocas escamas y de no más de 300 gramos. En otro caso puede haber problemas. Han de estar como recién sacados del mar: fresquísimos, porque se fríen enteros, con tripa, y no deben tener ningún golpe ni rasguño. Al sumergirlos en aceite de oliva virgen extra a 180 grados, la piel se hincha y actúa como una capa protectora, un «papillote» natural que permite que el interior se haga con el propio vapor que desprende el pescado al calentarse. De esta forma la piel queda crujiente, y la carne tersa y delicada, nacarada, impecable.

Esto no es ciencia ficción. Se puede probar ya en el restaurante Calima del hotel Meliá Don Pepe, de Marbella, un lenguado frito con labios de cerdo ibérico. Por un lado, la carne del lenguado; por otro la piel, que después de frita se vuelve a freír en grasa de cerdo, y debajo, y sin mezclarse, un «emblanco», caldo de pescado andaluz.

Ver noticias de hoy | Ver noticias de ayer

Enlaces Patrocinados

Chef 2000
A partir de ahora, la comida rápida si puede ser sana y natural. .
www.shopo.tv

Curso cocina profesional
Combina sabor, diseño y presencia en una profesion de alta demanda. .
www.mailxmail.com

Más de 8.000 restaurantes
Reserve en España, Francia, Portugal, Andorra ¡Grandes ofertas! .
www.reservamesa.com

Rest. Japonés Samurai
Especialidad en Sushi y Sashimi. Cocineros japoneses profesionales. .
www.restaurantsamurai.com

Subir

Violencia en las aulas
El fenómeno de los terremotos
El genoma humano
Envía tus fotos
Libros: «Viajar por el mundo»

Powered by SARENET

vocento

Quiénes somos | Tarifas | Cont@cte | Alianza Europea de Diarios
Aviso Legal | Condiciones generales de contratación
RSS

Copyright © ABC Periódico Electrónico S.L.U, Madrid, 2005.
Datos registrales: Inscrita en el Registro Mercantil de Madrid,
Tomo 13.070, Libro 0, Folio 81, Sección 8, Hoja M-211112, Inscripción 1ª
C.I.F.: B-81998841. Todos los derechos reservados.
ABC Periódico Electrónico S.L.U. contiene información de Diario ABC. S.L.
Copyright © Diario ABC. S.L., Madrid, 2005. Todos los derechos reservados.
Cualquier reproducción total o parcial debe contar con autorización expresa.