



MILHOJAS DE
IDIAZÁBAL

Nuevas técnicas de vanguardia, Disfrutar (Barcelona)

Desde que cerrara elBulli en 2011, ¿qué ha habido nuevo en cocina? Es una pregunta que nos realizaba Ferran Adrià durante la reveladora entrevista que nos concedió en septiembre. Si tuviéramos que destacar lugares donde verdaderamente se está innovando, sin duda no dejaríamos de mencionar el restaurante Disfrutar de Oriol Castro, Mateu Casañas y Eduard Xatruch. A lo largo del año hemos visto nacer nuevas técnicas como la semolina de gelatina saborizable, como la multiesferificación inversa moldeada, y como las masas fritas creadas con sifón. Esta última técnica, por ejemplo, les permite crear pases como este sabroso Milhojas de Idiazábal, de textura crujiente e intenso sabor a queso.