

REVOLUTION

**La creatividad en la cocina española contemporánea
100 platos inolvidables**

PEPE BARRENA



REVOLUTION

**LA CREATIVIDAD EN LA COCINA ESPAÑOLA CONTEMPORÁNEA
100 PLATOS INOLVIDABLES**

PEPE BARRENA



Créditos

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).
Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© del texto: José Luis Barrera, 2017

Diseño: Karakter Studio

Primera edición: octubre de 2017

© Editorial Planeta, S. A., 2017
Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)
Planeta Gastro es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.
www.planetadelibros.com

ISBN: 978-84-08-17372-4
D. L.: B. 7.580-2017

Impresión: Talleres Gráficos Soler
Impreso en España – *Printed in Spain*

Fotógrafos

Ajoblanco (Ferran Adrià, El Bulli)
Francesc Guillamet

Ametlló (Macarena de Castro, El Jardín)
Nando Esteva

Anchoas a la brasa (Bitor Arginzoniz, Etxebarri)
Cedida por el restaurante

Angulas ahumadas con guisantes lágrima (Dani García)
Pablo Jiménez

Arroz Arborio de almendras... (Quique Dacosta)
Javier Peñas

Arroz de cañallás (Ángel León, Aponiente)
Álvaro Fernández Prieto

Bacalao a 40º ... (Aitor Elizegi, Gaminiz)
Richard van Herckenrode

Bajo un manto de hojas... (Francis Paniego, Echaurren)
Mikel Ponce

Begi handi ... (Álvaro Garrido, Mina)
Cedida por el restaurante

Berberechos al txakoli ... (Martín Berasategui)
Richard van Herckenrode

Bocata de calamares (Ricardo Sanz, Kabuki)
José Antonio Aparicio

Bogavante asado con globo... (Pedro Subijana, Akelarre)
Juantxo Egaña

Bonito canela (Arzak)
José López

Borracho al curry (Paco Torreblanca)
Javier Peñas

Brioche de sardina... (Nacho Manzano, Casa Marcial)
Elastic

Buñuelos de queso Idiazábal (Koldo Rodero)
Gorka Álava

Calamar en brunoise... (Daniel García, Zortziko)
Richard van Herckenrode

Caseína batida de leche... (Josean Martínez Aluja, Nerua)
Richard van Herckenrode

Caviar esférico de melón (Ferran Adrià, El Bulli)
Francesc Guillamet

Cebolleta glaseada ... (Sergio Bastard, La Casona del Judío)
Cedida por el restaurante

Cereales (Jesús Segura, Trivio)
Javier Peñas

Chicharrones de morena (Ángel León, Aponiente)
Álvaro Fernández Prieto

Cigala a la sal (Ricardo Sotres, El Retiro)
Cedida por el restaurante

Cocido «leonés» (Yolanda León, Cocinandos)
María Jesús Ortega

Cocochas planctónicas (Marcos Morán, Casa Gerardo)
Joaquín Fanjul

Consomé frío de tomate ... (Patxi Eceiza, Zaldiaran)
Richard van Herckenrode

Contesa de espárragos (Joan Roca, El Celler de Can Roca)
Fondo El Celler de Can Roca

Coulant de cocido de garbanzos (Pedro Martino, Naguar)
Cedida por el restaurante

Crema helada de aceite... (Mª José San Román, Monastrell)
Álvaro Fernández Prieto

De todo corazón (Diego Guerrero, DSTAgE)
Álvaro Fernández Prieto

Deshielo (Ferran Adrià, El Bulli)
Francesc Guillamet

Dolce pesto (Paco Pérez, Miramar)
Frances Guillamet

El huevo roto... (Andoni Luis Aduriz, Mugaritz)
José Luis López de Zubiría

El postre azul (Carmen Ruscalleda, Sant Pau)
Becky Lawton

Encurtidos (Sergio Sierra, El Portal)
VCrown

Ensalada de hierbas... (Andoni Luis Aduriz, Mugaritz)
Richard van Herckenrode

Ensalada de queso y pistacho... (Nacho Solana)
Cedida por el restaurante

Erizo con pan negro... (Hermanos Torres, Dos Cielos)
Carlos Rondón

«Escabechado» de pichón o paloma (Luis Alberto Lera)
Juan de los Ríos

Esencia de remolacha (Rodrigo de la Calle, El Invernadero)
Javier Peñas

Espaguetis de aceite (Paco Roncero, La Terraza del Casino)
Javier Peñas

Espardenya con tocino... (Marc Gascons, Els Tinars)
José Luis López de Zubiría

Esqueixada con careta (Alberto Molinero, La Roca) Cedida por el restaurante	Lienzo de tomate... (Manuel Alonso, Casa Manolo) Cedida por el restaurante	«Rulos» vegetales (Senén González, Sagartoki) Cedida por el restaurante
Estudio del tomate (Ramón Freixa) Javier Peñas	Mazorca de maíz multiesférica... (Disfrutar) Francesc Guillamet	Sobre unas cremas... (Andoni Luis Aduriz, Mugaritz) José Luis López de Zubiria
Eternity de Calvin Klein (Jordi Roca, El Cellar de Can Roca) Fondo El Cellar de Can Roca	Merluza terrestre (Arzak) José López	Sopa de ajo (Manolo de la Osa, Las Rejas) Víctor Hugo Antón
Explosión Saint Honoré (Romain Fornell. Caelis) Vera Lair	Miel (Eneko Atxa. Azurmendi) Cedida por el restaurante	Sopa de cebolla (Carmelo Bosque, Lillas Pastia) Gabi Orte
Flan de caramelo (Pepe Rodríguez Rey, El Bohío) Javier Truchado	Milhojas caramelizado... (Martín Berasategui) Richard van Herckenrode	Sopa de letras (Albert Adrià, El Bulli) Francesc Guillamet
Foie gras de pato asado... (Andoni Luis Aduriz, Mugaritz) Richard van Herckenrode	Nécora en su hábitat (Javier Ruiz, Sambal) Patricia Rivas	Tartar de corazones (Francis Paniego, Echaurren) Mikel Ponce
Foie gras de pato asado... (Josean Martínez Alija, Nerua) Richard van Herckenrode	Ortigas de mar... (Raúl Aleixandre. Vinícolas) Javier Peñas	Terrina de ostras... (José Mari Arbelaitz, Zuberoa) Richard van Herckenrode
Gamba roja asada... (Quique Dacosta) Joan Llenas	Ostra con destilado... (Joan Roca, El Cellar de Can Roca) Fondo El Cellar de Can Roca	Teselas vegetales... (Andoni Luis Aduriz, Mugaritz) José Luis López de Zubiria
Gamba roja con calabaza... (Sergio Humada. Vía Veneto) Marc Monje	Ovas de choco al pilpil de su coral (Xanty Elías, Acánthum) Cedida por el restaurante	Todo el txangurro con teja de su caparazón (Arzak) Richard van Herckenrode
Gastrogenómica (Mario Sandoval, Coque) Félix Soriano	Pan líquido en aerosol (Marcelo Tejedor, Casa Marcelo) Cedida por el restaurante	Tortillita de camarones (Ángel León, Aponiente) Álvaro Fernández Prieto
Gilda melosa (Koldo Rodero) Gorka Álava	Pastel de brevas (Susi Díaz, La Finca) Cedida por el restaurante	Trufa con yema, tocino y patata (Patxi Eceiza, Zaldiaran) Vícto Hugo Antón
Gin-tonic helado (Pedro Subijana, Akelarre) Richard van Herckenrode	Patatas bravas (Sergi Arola) Cedida por el restaurante	Vieira marinada... (Martín Berasategui) Richard van Herckenrode
Granito (Quique Dacosta) Carlos Rondón	Pato azulón asado... (Pedro Subijana, Akelarre) Juantxo Egaña	Won-ton de pilpil y rúcula... (Alberto Chicote) Javier Peñas
Helado de masa madre (Jordi Roca, El Cellar de Can Roca) Fondo El Cellar de Can Roca	Pinares y piñones (Miguel Ángel de la Cruz, La Botica) Patricia García Grande	Xaxu con helado espumoso... (Pedro Subijana, Akelarre) Juantxo Egaña
Hongo dulce (Óscar García, Baluarte) Cedida por el restaurante	Pollo de corral con pisto... (Óscar Velasco. Santceloni) Joan Pujol-Creus	Yemas (Marcos Morán, Casa Gerardo) Joaquín Fanjul
La Mandarina (Disfrutar) Francesc Guillamet	Pipirrana nitro (Dani García, Calima) Pablo Jiménez	
La menestra de verduras... (Ferran Adrià, El Bulli) Francesc Guillamet	Pompas de fresa (Arzak) Richard van Herckenrode	
La tortilla de Amós (Jesús Sánchez, Cenador de Amós) Jesús Sánchez	Potaje de chipirones... (Hilario Arbelaitz, Zuberoa) Richard van Herckenrode	
Las ostras de Sacha (Sacha Hormaechea. Sacha) Sacha Hormaechea	Pringá (Pepe Rodríguez Rey, El Bohío) Javier Truchado	
Lascas de bacalao... (Rodrigo de la Calle, El Invernadero) Javier Peñas	Raviolis de tomate... (Oriol Balaguer) Joan Pujol-Creus	
Leche... (José Antonio Campoviejo, El Corral del Indianu) Cedida por el restaurante	Revuelto de gambas y ajetes (Aitor Elizegi, Gaminiz) Richard van Herckenrode	
	Royal de azafrán con caviar (Carmelo Bosque, Lillas Pastia) Pedro Montaner	

SU MA RIO

Cien dosis de talento	8
Aquellos maravillosos años	10
Interpretaciones	38
Sin límites	70
La estética	170
Índice de platos	218
Índice de cocineros	220
Índice de capítulos	222

CIEN DOSIS DE TALENTO

Hay un pilar básico sobre el que se ha construido este libro. Es la creatividad en cualquiera de sus formas, como el lector comprobará en los textos que apoyan el centenar de platos seleccionados pertenecientes todos ellos a la inigualable época de los últimos treinta años, período en el que la cocina española ha impuesto su estilo y personalidad a todo el universo gastronómico. Y al mencionar la palabra mágica que significa crear es fundamental especificar que ha primado en el repertorio tanto el genio como el talento, entendiendo por ambos conceptos respectivamente la capacidad de alumbrar ideas novedosas y la capacidad de asimilar, componer y exponer las ideas de otros, diferencia que ha explicado con clarividencia el ensayista y escritor Javier Gomá al recordar a Ortega y Gasset, un gran talento sin genio.

Lo que desfila por estas páginas es una especie de acta notarial de lo acontecido en estos años prodigiosos, un resumen muy particular del análisis de casi tres mil platos derivado de una vieja pasión, la que este cronista hacía cada temporada seleccionando y premiando las obras más destacadas en diversas categorías. Revolution es un libro para todos, para los chefs de vanguardia, para los jóvenes cocineros que inician su dura aventura o los que ya están a mitad del camino, para los gourmets avezados y nostálgicos que espero gocen con algunas reliquias fotográficas y para los foodies que saborean el influjo de las redes sociales

y que verán en primer plano el asombroso legado que nos han dejado nuestras luminarias de los fogones.

Un libro estructurado en 4 capítulos para concentrar más el disfrute, que se inicia con un menú inolvidable de platos pioneros y eternos, sigue con las ingeniosas actualizaciones de la gran cocina popular, continúa con la libertad absoluta sin límites creativos y culmina con algo en lo que los nuestros son únicos, la estética y la puesta en escena. En este cóctel se ha optado editorialmente por el orden alfabético de seguimiento, salvo en el primer capítulo, lo que implica que se da la misma importancia a todos los que nos han cedido sus creaciones, un elenco de figuras suficientemente representativo en el que solo faltan algunos chefs que por una u otras razones no han podido estar. Bienvenidos a la cocina emocionante que cambió la historia de la gastronomía. Aquí tienen cien dosis de talento.

Pepe Barrena

AQUELLOS MARAVI LLOSOS AÑOS

«Si enfrentamos los 500 mejores restaurantes de Francia con los 500 mejores de España, nos vapulean de lo lindo. Si el partido se juega entre los 100 primeros de cada país, nos siguen goleando estrepitosamente. Si en cambio seleccionamos los 10 súper de cada bando, no tengo tan claro que vencerían».

(Ferran Adrià)

Esta lúcida opinión de Adrià expresada en sus conferencias de finales de los 80 y primeros de los 90 del siglo pasado concentra de forma magnífica lo que se estaba fraguando en la cocina española en aquellos maravillosos años.

Un grupo inolvidable de nuestros cocineros estaban tallando el ascenso al liderazgo mundial de la vanguardia con su desbordante imaginación y creatividad, con sus increíbles innovaciones técnicas, con sus rupturas con todo lo establecido. Francia y su *grandeur* temblaban ante la apisonadora del otro lado de la frontera. Se llegó incluso al «enfrentamiento», al torneo entre

ilustres colegas, al debate consiguiente entre críticos y gourmets. De ahí nació la leyenda de los añorados Congresos de Alta Cocina del Zaldiaran (en Vitoria empezó todo), donde los mejores chefs galos demostraron su poderío pero también hincaron la rodilla ante las nuevas estrellas del firmamento culinario. Los platos que a continuación desfilan por este capítulo constituyen un menú homenaje a esa época deslumbrante.

La menestra de verduras en texturas

- Ferran Adrià, El Bulli -

Hemos elegido este plato del chef más genial como punto de partida de nuestra revolución culinaria, no por ser de los mejores de Adrià, sino por condensar las ideas y conceptos que marcaron el camino. Data de 1994, un año esencial para el tuneado o reinterpretación de las recetas de siempre, fenómeno que el cocinero de El Bulli bautizó como «deconstrucción». Más allá de esta controvertida palabra, la menestra marca un momento clave en la grandiosa obra gastronómica del restaurante de Roses (Girona) ya que se combinó en su título magistralmente la aparición de una novedosa técnica de tratamiento de los productos con el nombre de uno de nuestros platos más populares bajo el manto de la sorpresa visual. El juego

de texturas, en definitiva, se aprecia inmediatamente al describir la forma de presentar los ingredientes: leche y sorbete de almendras, puré y espuma de remolacha y tomate, granizado de melocotón para lograr escamas, agua de albahaca, puré y mousse de maíz y de coliflor, semicírculos de aguacate. Ese año fue también el de la primera espuma «adriática», el de las piruletas, el del viaje de especias, pero esta conjunción de texto y textura resultó inolvidable.



Consomé frío de tomate con gelatina, mamia y frutos de mar

- Patxi Eceiza, Zaldiaran -

Un plato de tomate «esencial» que ha marcado un estilo y que en su momento produjo un vuelco total cromático y sávido. Ahora y después de utilizarse en crudo y más tarde como acompañamiento, esta dietética hortaliza va más allá en los fogones de altura y su esencia es imprescindible para redondear platos estivales de enjundia. Todo, por no salirnos de nuestras fronteras, gracias a Patxi Eceiza, el jefe de cocina del Zaldiaran vitoriano, que fue el primero que dio la campanada a primeros de los noventa; y lo hizo tras observar detenidamente al alemán Harald Wohlfahrt officiar su menú en las añoradas Jornadas de Alta Cocina

de Autor de la capital alavesa.

La decantación de los jugos transparentes de la hortaliza roja que propiciaba el germano constituyó la base de este maravilloso consomé frío y gelatinizado de tomate con mamia (cuajada) y frutos de mar (ostras y almejas) más el detalle de una *quenelle* de caviar.



Las ostras de Sacha

- Sacha Hormaechea -

Utilizando una frase castiza podríamos decir que ¡Sacha es la ostra! Así, con admiración y con doble sentido ya que el gran Sacha Hormaechea, además de espléndido fotógrafo y cocinero, es uno de los grandes animadores de la escena y el pensamiento gastronómicos del país. Su adorable botillería revestida de bistrot, sitio obligado y favorito de los chefs que visitan la capital del reino, es un lugar perfecto para devorar como se debe las ostras fritas y escabechadas traídas de Galicia, tierra de la que proviene el patrón, y calibrar la suntuosidad de ambos tratamientos aplicados a las de los «bellos párpados» –expresión de antiquísimos gastrónomos refiriéndose

a las ostras que estaban bordeadas por un filete de color púrpura-. Es un aperitivo sin igual que tonifica el cuerpo y que es un compendio de lo que ha de ser la gran cocina: sencilla, inteligente, basada en las apetencias memoriales de cada autor, que no persiga el exceso de artificio pero que tampoco reniegue de la imaginación y con una materia prima excelente. No es extraño que lleven tanto tiempo en la carta.





Gamba roja asada en costra untuosa de sal

- Quique Dacosta -

Al igual que la cultura elige a sus dueños, nunca al revés, seleccionándolos entre quienes se toman el esfuerzo de conocerla a fondo y amarla con pasión, cada manjar y cada geografía gastronómica eligen su chef o su cronista. Hablando de Quique Dacosta no existe ninguna duda: Dénia y la gamba roja son inseparables en su trayectoria. La pintoresca población costera de la Marina Alta, donde la luz y la brisa mediterránea son un regalo, es el paraíso de la reina de los crustáceos nadadores, ejemplo supremo de la cocina de producto que ahora todos ansían y que el chef ha colocado en el trono de las exquisiteces. Después

de muchos años oficiando la gamba roja hervida perfecta, Dacosta decidió asar esta maravilla en una costra de sal que fuera comestible (con fondo de carcasas de gamba), poniéndola en el horno a 120° con un 12% de humedad ambiental. Sublime elegancia rematada con detalles florales y un merengue en sifón, por supuesto de gamba.

Todo el txangurro con teja de su caparazón

- Juan Mari Arzak -

De manera similar a lo que ha hecho con el chipirón durante décadas, Juan Mari Arzak también se ha recreado con el *txangurro* (centollo) en las sucesivas «añadas» de su legendario restaurante. La geometría de las formas en la puesta en escena, los matices insospechados que multiplican su excelencia, las innovaciones técnicas en su elaboración han sido refuerzos de calibre para sacar lo mejor de sí a este sibarítico cangrejo. El resultado final de tantos experimentos es este plato cuyo título no deja lugar a duda: todo el *txangurro*. Y así es: brandada de sus carnes e interiores, *txangurro* a la donostiarra, polvo del centollo y teja crujiente de su caparazón.

El plato en cuestión es, por tanto, como el cuadro o la mancha de un único color del artista abstracto, aquel que atrapa todas sus inquietudes y concentra la esencia de lo perseguido. Como es habitual en la obra de Arzak, la aparente sencillez de sus creaciones encierra todo un sinfín de complejidades.





Milhojas caramelizado de anguila ahumada, foie gras, cebolleta fresca y manzana verde

- Martín Berasategui -

El enorme legado culinario de Martín Berasategui se desgrana, temporada a temporada y estación a estación, en sus fabulosos menús degustación, repertorios que, por lo general, se componen de ocho o diez platos «patrimoniales» de la casa en dosis adecuadas más cuatro o cinco nuevas propuestas. El bocado que nunca falta es este milhojas caramelizado de anguila ahumada, *foie gras*, cebolleta y manzana verde, que data de 1995 y que posiblemente es una de las obras más copiadas de la cocina moderna. La sucesión de capas que monta el genio de Lasarte produce en la boca un torrente de texturas crujientes,

cremosas, tersas, junto a sensaciones dulces, ácidas, saladas; pero, sobre todo, sustanciosas gracias al acertado y meditado contraste de ingredientes, aparentemente imposibles de casar, y por el virtuosismo del chef en la elaboración. Un milhojas legendario y una de esas creaciones que justifican la fama de un artista.

Anchoas a la brasa

- Bittor Arginzoniz, Etxebarri -

Bittor Arginzoniz, el gran revolucionario de la parrilla, el hombre que ha puesto su caserío entre la élite de los restaurantes del mundo, el que ha inventado utensilios racionales para cada producto antes de ser pasado por los aromas de las ascuas, el que utiliza un tipo de leña para cada manjar o el que ha dado la brasa a toda la despensa *gourmet* de lujo, incluso al caviar o a la mantequilla (para que luego se rían del que asó la manteca), inició sus experimentos con estas antológicas anchoas. La potencia o levedad del calor era vital para mantener los sabrosos y delicados pececillos en su correcto estado de cata, aparte de la inteligente forma de presentarlos, lomo

contra lomo con las pieles por fuera.

Un leve golpe de humo y temperatura fueron suficientes para alcanzar la gloria y plantearse que la leñera del Etxebarri se fuera complementando con tajos y troncos de encina local —dura, potente y calorífica—, con sarmientos y cepas de vid, con maderas de olivo, con el objeto de conseguir aromas limpios, naturales y sanos. El resto ya es historia.





Bacalao a 40° en jugo de almendra verde y pilpil yodado

- Aitor Elizegi, Gaminiz -

La Historia de la Gastronomía, con mayúsculas, hará justicia a Aitor Elizegi.

El cocinero vizcaíno del Gaminiz lleva años demostrando que es el gran revolucionario y creativo del bacalao a nivel mundial. En sus manos, el ahora manjar de las mesas más reputadas y antaño bocado populachero ha sufrido un proceso asombroso de reconversión. Con este plato de una lógica apabullante, creado a finales de los noventa y que ha marcado escuela en la forma de oficiar el gádido, Elizegi no solo trazó el punto de cocción de los pescados antes de aparecer el Roner y otros artilugios, sino que aplicó su sabiduría al poner la temperatura exacta que

requiere este producto, ya desalado y por tanto ya «cocinado», a diferencia del de otras especies. Y como es habitual en el chef, un plato con guarniciones tan apropiadas como armónicas (pilpil yodado y jugo de almendra verde) para esa seda pura que representa el buen bacalao a su temperatura adecuada.

Potaje de chipirones y bogavante en caldo de garbanzos

- Hilario Arbelaiz, Zuberoa -

Con la majestuosidad y la elegancia que le caracterizan, a Hilario Arbelaiz le gusta recrearse en variaciones sobre el mismo tema. Erigido en un mago de los platos de cuchara, en las cremas aterciopeladas, en los sabores infinitos, cómo no nos iba a cautivar este fabuloso potaje de temporada embebido en un caldo que es pura esencia de chipirón y que antecedió a las infusiones y los concentrados líquidos hoy tan en boga. El gran cocinero del Zuberoa tampoco olvidó realzar la propuesta con dos de sus pasiones: por un lado, y en la base de la vajilla, ese fabuloso puré

de garbanzos marca de la casa y que tantos adeptos tiene; por el otro, unos tersos trozos de bogavante en bolitas envueltas en hojas de espinacas. Una creación con muchos años a cuestas, magistral, culminada por un picadillo del cefalópodo apenas hecho. Como sucede con la música clásica, hay partituras que perduran en el tiempo transmitiendo emociones profundas.



Foie gras de pato asado a la parrilla con caldo de arroz y lechuga de mar

- Andoni Luis Aduriz, Mugaritz -

Esta genial creación de Andoni Luis Aduriz corroboró por enésima vez que comer *foie gras* en el Mugaritz es una experiencia inolvidable, ya que es norma de la casa que el taco o troncho que se sirve sea de una calidad suprema y de subyugantes tonos que semejan al oro. En esta ocasión, lo verdaderamente importante fue la técnica de su elaboración, en la que el humo de las brasas adquiriría un papel fundamental e innovador. El chef primero lo doraba por las dos caras en la sartén, bañándolo con su propia grasa hasta que el tostado fuera perfecto. A continuación, colocaba el *foie gras* en una parrilla echando la sal correspondiente para provocar la

humareda y aportar el aroma deseado. Separando lo justo los hierros del carbón, se tapaba el manjar con una campana para que el perfume quedase aprisionado. Reposo y a comprobar la temperatura interior, que debe ser de 30º-40º. El plato, que se remataba con un caldo de arroz bomba y algas, rompía con los sempiternos maridajes agridulces y corroboraba que la «amargura» también da la felicidad.



Borracho al curry

- Paco Torreblanca -

El mundo dulce en los restaurantes y la repostería en general tienen una deuda perpetua con Paco Torreblanca, el pastelero alicantino de Elda que lideró a finales del siglo pasado la revolución «postre». Considerado durante años el mejor artesano del mundo en su especialidad, de su pionero laboratorio de I+D salieron golosinas, bombones y platos que han copiado y han comprado muchos de los grandes chefs de todos los continentes. Una de sus recetas históricas es este borracho al curry, un riesgo en su momento por incorporar las especias y los picantes a un savarín de bizcocho con frutas del bosque más una

nata templada que culminaba la famosa «campana» de azúcar isomalt que, sin duda, podría competir en su elaboración con los más virtuosos sopladores de cristal. Un postre del que se han hecho cientos de versiones.

