

Jordi Cruz

MasterChef

Grandes
platos
para todos
los días



SHINEIBERIA



temas de hoy

tve

Jordi Cruz

MasterChef

Grandes platos
para todos
los días



SHINEIBERIA



tve

El papel utilizado para la impresión de este libro es cien por cien libre de cloro y está calificado como papel ecológico.

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 este 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.

© CRTVE SAU, 2015

© 2015 Shine Iberia. MasterChef y el logo de MasterChef son marcas registradas de Shine Limited utilizadas bajo licencia.

Todos los derechos quedan registrados. MasterChef está basado en un formato de Franc Roddam.

En asociación con Ziji Producciones.

www.masterchef.com



© Elaboración de las recetas, Jordi Cruz, 2015

© Fotografía de cubierta, Nines Míguez, 2015

© Diseño de cubierta y de interiores, María Pitironte, 2015

© Fotografías de recetas: Joan Llenas, 2015

EDITORIAL PLANETA S. A., 2015

Temas de Hoy es un sello editorial de Editorial Planeta S. A.

Avda. Diagonal, 662-664 08034 Barcelona

www.temasdehoy.es

www.planetadelibros.com

ISBN: 978-84-9998-473-5

Depósito legal: B. 6.887-2015

Preimpresión: Safekat, S. L.

Impresión: Unigraf, S. L.

Printed in Spain-Impreso en España

ÍNDICE

Prólogo 9

Jordi Cruz. Talento, trabajo, seriedad... diversión 12

Primeros 16

Segundos 98

Postres 168

Índice alfabético de recetas 206



NUESTRA PASIÓN, NUESTRO MUNDO

El oficio de cocinero es una tarea artesana que requiere de mucha vocación. Desde los fogones de **MasterChef** hemos procurado acercar la cocina profesional a todos, con la intención de dar una oportunidad a los que sienten que en esta afición podría haber estado su futuro o en aquellos que tienen la necesidad de cambiar.

También hemos hecho hincapié en las virtudes que necesita todo cocinero para poder andar su camino con el máximo de garantías: humildad, tenacidad, capacidad de trabajo. Todas ellas necesarias, incluso las que a veces creemos negativas, como la ambición, que en su justa medida es un ingrediente básico e imprescindible para llegar lejos. Las cualidades de cada uno construyen y definen nuestro carácter, pero ¿de donde sale la energía? ¿De dónde sale el impulso, la necesidad de hacer algo de lo que sentirse orgulloso y realizado? ¿Cuáles son los cimientos, el punto de inicio, el Big Bang de nuestra vocación en la vida?

Imagino que la respuesta no es nada sencilla. En mi caso, siempre he intentado hacer algo que aporte, que mi gente se sienta orgullosa y que yo pueda sentirme realizado. Tengo la suerte de trabajar en mi vocación, en lo que más me gusta, y estoy feliz por mantener intactas las ilusiones y motivaciones que tenía de pequeño.

La cocina no es solo un oficio; cocinar es un acto de vida que nos alimenta y también es una forma de decir cómo somos, cómo sentimos. La cocina es un reflejo de nuestra personalidad, una manera de expresarse sin palabras, algo que todos tendríamos que hacer como regalo a nosotros mismos y a nuestros seres queridos.

Han pasado muchas cosas desde la primera vez que Eva dijo « Buenas noches y bienvenidos a las cocinas de **MasterChef** ». Hemos gritado a los cuatro vientos las bondades de nuestra gastronomía, pero la razón de ser ha cambiado. En principio queríamos mostrar cómo era nuestra profesión; ahora, poco a poco, intentamos acercar a todos el acto de cocinar. Y poco a poco, también, nos damos cuenta de la gran tarea realizada. Personas que jamás habían cocinado, pequeños chefs abriendo armarios y preguntando a sus mayores si les pueden ayudar, aficionados a la gastronomía que buscan mejorar sus recetas y perfeccionar sus elaboraciones, y gentes que van a los restaurantes en busca de algo más que les emocione. Por todo ello sentimos la certeza de que el tiempo invertido, las muchas horas junto a Pepe y Samantha, tienen sentido.

Junto al equipo del ABaC hemos cocinado estas páginas para acercar a muchos grandes recetas que se pueden hacer en casa. Elaboraciones cargadas de ideas y conceptos, preparaciones que se podrían servir en restaurantes, pero pensadas para ser cocinadas por todos sin problemas.

En tus manos tienes un libro escrito con el corazón, cocinado por un equipo que siente la pasión y la devoción por cocinar a diario. Un libro que puede hacer mucho por ti si pones el esfuerzo y la energía necesarios. Ahora solo nos queda dejarnos de tantas palabras... ¡¡y ponernos a cocinar!!

Jordi Cruz





JORDI CRUZ

TALENTO, TRABAJO, SERIEDAD... DIVERSIÓN

Ganó su primera estrella Michelin en 2004, siendo el cocinero más joven de España —y el segundo del mundo— en tener tal honor. Se convirtió así, en un astro más de nuestro firmamento gastronómico y desde 2013, también comenzó a ser conocido en todos los hogares españoles, después del estreno de **MasterChef**.

EL BIG BANG

Jordi Cruz nos desveló sus inicios con la cocina precisamente durante un programa de **MasterChef Junior**, mientras conversaba ante las cámaras con el que sería el ganador de su primera edición, Mario, ya que este se había iniciado de forma muy similar.

— Mi madre estaba enferma — cuenta Jordi —, y yo, con siete años, le hice unas judías con patatas. Cuando se las di, ella me dijo que sería cocinero. Y me lo creí.

Tanto es así, que años más tarde, aún jovencito, se puso a estudiar en la Escola d'Hoteleria Joviat de Manresa, su localidad natal. Y es que trabaja en restauración desde los catorce años. Todo ese esfuerzo le ha llevado finalmente a ser chef de varios restaurantes de reconocida fama; los cuales, han sumado cuatro estrellas Michelin.

Lo que caracteriza al chef manresano es su inquietud y su enorme talento, que hacen que su dinámico trabajo sea calificado por los entendidos como de « constante evolución ». Por eso también está considerado por la

crítica y sus propios compañeros de profesión como uno de los mejores cocineros del mundo.

Desde que en 2002 ganara el Campeonato de España de Jóvenes Chefs no ha dejado de cosechar premios. Su palmarés es envidiable. En 2003 consigue el Premio Internacional con Aceite de Oliva y conquista el Campeonato de España de Jóvenes Valores. En 2004 obtiene la mencionada primera estrella Michelin en el restaurante Estany Clar (Barcelona). En 2006 es campeón del Concurso Cocinero del Año, competición de cuyo jurado actualmente es vicepresidente. En 2007 abre el restaurante L'Angle en Sant Fruitós de Bages, y solo un año después la Guía Michelin lo reconoce con una estrella. En 2010 se traslada a Barcelona y abre el hotel restaurante ABaC, que al año siguiente ya es el Mejor Restaurante de Cataluña según la Acadèmia Catalana de Gastronomia. Aquí, dos estrellas Michelin más completan el currículum de Jordi Cruz — más tres soles Repsol —, al que se añade el galardón de Chef l'Avenir que le otorga la Académie Internationale de la Gastronomie en 2013.



« QUIEN POSEE VIRTUD TIENE LA OBLIGACIÓN DE LUCHAR »

Con esta sentencia se dirigió Jordi a un aspirante en un programa de la primera edición de **MasterChef**. Hay que reconocer que la frase, además de reveladora, es constructiva. Le hemos visto varias veces clavar la mirada a los aspirantes después de que sus platos le hubieran decepcionado.

Aunque Samantha y Pepe son igual de exigentes que él, parece que Jordi es el « hueso » del jurado, el « profesor » que nadie quiere tener en un examen.

—Jordi se toma **MasterChef** muy en serio. Hacemos muchos sacrificios en nuestro día a día para estar aquí y él es especialmente exigente consigo mismo y con su trabajo. Cuando los aspirantes cometen algún error en las pruebas se lo toma casi como una afrenta personal —comenta Samantha.

Pero no todo son críticas y malas caras. Por ejemplo, con sus compañeros de jurado, con quienes mantiene una relación tanto profesional como de amistad. En muchos casos es particularmente divertida la camaradería con su amigo Pepe. Y también con los concursantes, sobre todo los niños, que es cuando Jordi muestra su faceta más « benévola ».

Quizá una de las facetas más desconocidas de Jordi es lo mucho que le gusta enseñar y apostar por nuevos talentos y ese es quizá uno de los motivos que le llevaron a convertirse en jurado de **MasterChef**. Es una de las caras más habituales de los congresos de gastronomía, donde le encanta compartir sus últimas creaciones y técnicas; pero, además, gracias a **MasterChef**, puede trasladar todo ese conocimiento al gran público. Buena prueba de ello son las *masterclasses* a los aspirantes, los consejos durante los programas y especialmente, la Escuela **MasterChef**, proyecto online que dirige y está resultando todo un éxito.



MOMENTOS «MAESTROS» DE MASTERCHEF

El día de la final de la primera edición de **MasterChef**, cuando los tres miembros del jurado acaban de explicar en qué va a consistir ese programa, Jordi se dirige en petit comité a sus compañeros y comenta:

—Hoy va a ser una noche dura, pero ¿cómo lo hemos pasado?

Samantha y Pepe asienten con una sonrisa sin decir nada. Jordi cambia ligeramente su semblante, se dirige a Pepe y añade:

—Lo malo es que ninguno ha conseguido envenenarte. Y eso que lo han intentado. Alguno, incluso, ha insistido, ¿eh?

Este momento ilustra perfectamente la relación de Jordi con sus compañeros del jurado. Pero hay muchos más. Por ejemplo, Maribel, aspirante en la primera edición de **MasterChef**, presenta su plato ante el jurado. Pepe, después de catarlo y emitir el juicio, le dice a la concursante:

—¿Sabes, Maribel, lo que más me duele? Que ya no soy tu ojito derecho. Ahora es Jordi.

Entre las risas de todos, Jordi irrumpe con cara de inocente, disimulando lamentar la decepción de su compañero:

—Yo no quiero malmeter, Pepe, pero... me ha hecho ojitos —comenta divertido.

O el día en que Jordi invitó a Mario, vencedor de la primera edición de **MasterChef Junior**, para trabajar mano a mano con él y competir contra los concursantes de la segunda edición. Samantha y Pepe conspiran en silencio y deciden sabotear a Mario y Jordi quitándoles ingre-

dientes o apagándoles los fogones cuando estos están despistados. Tras el consiguiente pique de Jordi, la pareja logra rehacerse de todos los males y saca adelante su receta. Entonces, el chef manresano, desde su cocina, se dirige a ellos y les dedica una sardana mientras canturrea:

—Por muchas trampitas que nos hagáis...

Y es que Jordi Cruz reúne las dos facetas perfectas que toda persona trabajadora necesita: profesionalidad y seriedad, y la energía positiva necesaria para continuar trabajando.

