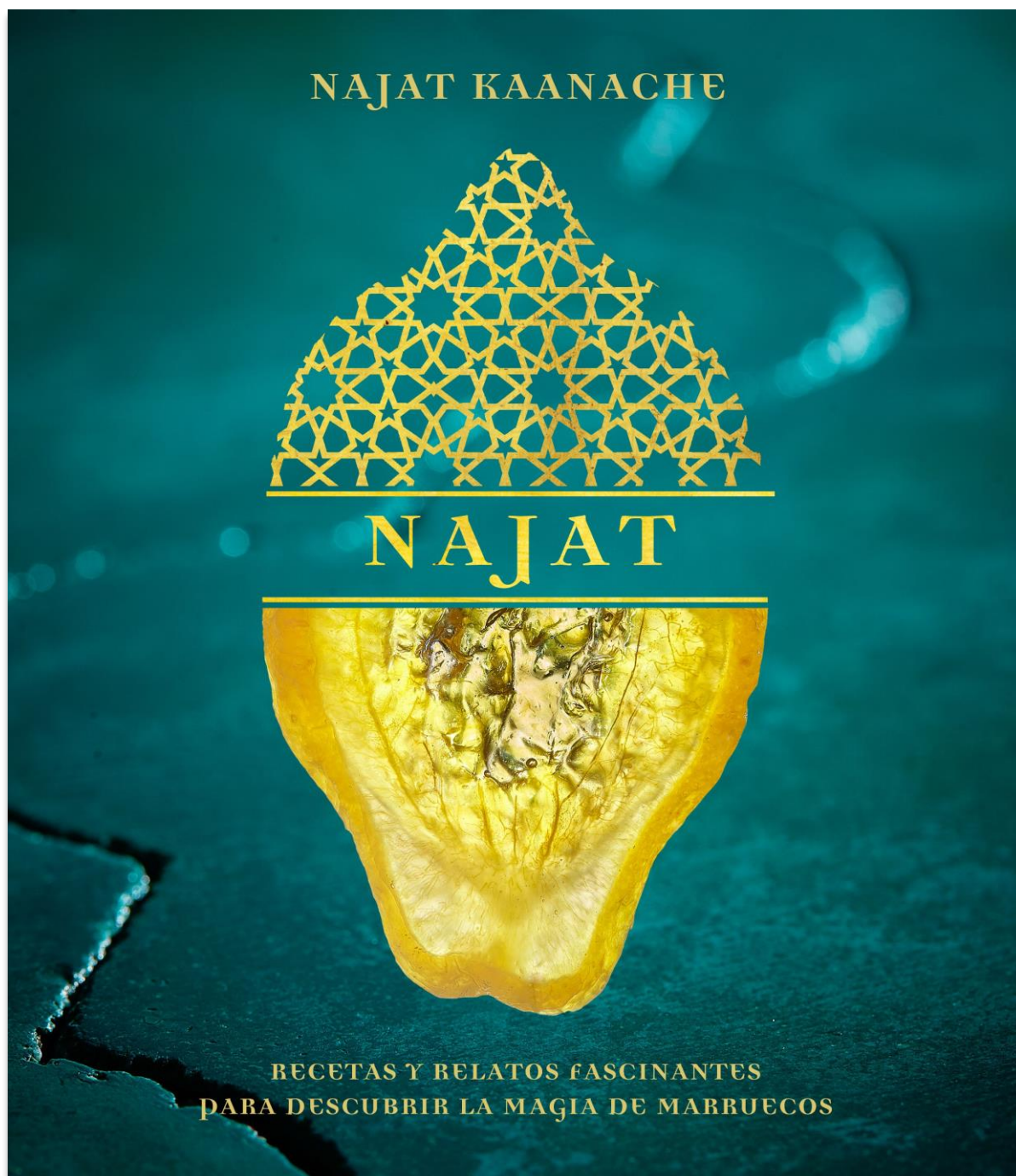




ENTREVISTAS CON LA AUTORA:
Lola Escudero. Comunicación Planeta Gastro
T. 619 212 722. lescudero@planeta.es



A la venta desde el 3 de febrero de 2021



NAJAT

RECETAS Y RELATOS FASCINANTES
PARA DESCUBRIR LA MAGIA DE MARRUECOS

NAJAT KANACHE



El libro de la gran embajadora de la cocina marroquí

NAJAT es un viaje por la cultura culinaria y la personal cocina marroquí de la chef mundialmente aclamada, Najat Kaanache. El libro nos transporta a través de sus coloridas recetas, profundos relatos y maravillosas fotografías a las montañas marroquíes, a cosechar morillas, al mar a atrapar pulpo y sardinas, y a la medina de Fez para encontrar hierbas y especias para sus adobos, para construir una cocina llena de sabores, colores y aromas que representan a su país, entretejiendo anécdotas culturales, personales e históricas para dar un sabor completo a la cocina marroquí.

Nacida en San Sebastián, de origen marroquí, Najat Kaanache es una de las grandes estrellas de la gastronomía mundial. Su poderosa personalidad brilla a través de cada plato, lo que convierte su libro, NAJAT, en un trabajo profundamente personal de la llamada «chef peregrina», ofreciendo recetas mágicas y modernas, historias con trasfondos fascinantes e impresionantes fotografías que, además de abrir el tesoro de la cocina marroquí, comparten la historia de cómo Najat Kaanache ha luchado sin descanso para llegar a ser una chef internacionalmente elogiada.

Su restaurante, Nur, en la medina de Fez, está reconocido como el Mejor Restaurante de África y el Mejor Restaurante Marroquí del Mundo. Najat es una de las figuras femeninas más influyentes de África, objeto de grandes reportajes en revistas y medios internacionales y defensora incansable de los derechos de las mujeres a través de varias ONG.

EL VIAJE CULINARIO DE NAJAT

«Mi pasión por la cocina me ha llevado por todo el mundo; desde el fregadero de mi abuela hasta los mejores restaurantes internacionales con estrella. En este viaje lleno de sabores y experiencias siempre había algo que aprender y probar en el camino».

«Crecí **entre dos culturas: la del País Vasco en España y la de la campiña del norte de Marruecos.** Mi padre y mi madre son originarios de pequeños pueblos de las montañas del Atlas, a dos horas en coche desde la localidad de Fez. En 1975 se trasladaron a San Sebastián en busca de trabajo, y allí nació y pasó mi juventud. **Durante mucho tiempo fuimos los únicos marroquíes en un barrio profundamente vasco,** donde casi nadie hablaba español. Cuando mi madre hacía cuscús lo compartía con todo el barrio, y de las flores que cultivaba siempre ofrecía la mayor parte a los



vecinos. «¿Por qué haces eso?», le pregunté en una ocasión cuando era niña. «Venimos de fuera. Tenemos que esforzarnos un poco más», respondió mi madre.

Cuando regresaba de la escuela y olía el aroma del comino sabía que ya me acercaba a mi casa. En ese barrio vasco tradicional mi madre era la única que cocinaba con esa especia. **Ya desde pequeña me metí en la cocina,** y ahora que conozco mejor la cultura marroquí me doy cuenta de que me formaron para cocinar para mi marido y mis hijos. **Nuestra comida era sencilla: mucha verdura, legumbres y pescado, fuentes importantes de vitaminas y minerales, algo muy**

inteligente. Un día lentejas, al día siguiente guisantes, y al otro remolacha. Cada día algo distinto, pero carne pocas veces o casi nunca, era demasiado cara para nosotros. El viernes, el día que regresaban los pescadores tras una semana en el mar, mi madre venía cargada con una bolsa llena de boquerones, calamares y pulpo.





Nuestra forma de comer era distinta de la de mis compañeras de clase españolas. A media mañana ellas comían un bocadillo con Nocilla, mientras yo tenía pan con legumbres. Con el tiempo aprendí que **nuestra sobria manera de vivir era, en realidad, muy natural y saludable. Comíamos con las estaciones, y conservábamos de forma natural la verdura y la fruta** para cuando ya no nos la proporcionara la tierra. Preparábamos la comida en casa de forma genuina, y **vivíamos de los conocimientos tradicionales** probados, que pasaban de generación en generación.

Notaba el olor cuando llegábamos a Marruecos: el típico **aroma de menta, naranjas, fuegos de leña que preparaban los hombres, la carne que asaban...** La primera noche siempre dormíamos en Tetuán, donde compartíamos un tajín de judías blancas con pollo, y al día siguiente ya llegábamos a Fez y nos quedábamos un par de días. Lo recuerdo como una explosión de colores, aromas, gente y tráfico. Crecían naranjas en los árboles, y unos hombres se paseaban con una gran bolsa de cuero colgada al hombro ofreciendo vasos de agua. Yo me fijaba en todo, y tras esta parada técnica, después nos íbamos a las montañas.

Meses después terminaba el verano. En esta ocasión el coche se llenaba de flores, hierbas y especias, nueces y almendras, suficiente para todo el año en España, y regresábamos de nuevo a San Sebastián. **Llevo todos estos recuerdos grabados en el corazón, y mi cocina se basa en ellos.»**



«Después de mi aprendizaje en los restaurantes con estrella hice muchas cosas. Tuve restaurantes en América, unas veces fue bien, otras no tanto, pero cada vez volvía a levantarme como el boxeador Rocky Balboa. Mi historia no ha sido una sucesión de éxitos, pero siempre he trabajado duro. He conocido a un montón de personas fantásticas, he vivido en países maravillosos y podía elegir en qué lugar quería vivir. Tengo la nacionalidad española, así que puedo residir donde quiera, pero la fuerza del Universo me trajo a la tierra de mis abuelos. Nadie me obligó, lo elegí yo misma.»

YA HAN DICHO...

«Si el libro de Najat no te hace llorar, entonces ¡nada lo conseguirá!»

PAULA WOLFERT,
Autora de *The Food of Morocco*



«A través del lenguaje de la cocina, Najat Kaanache representa el espíritu de Marruecos. Su pasión por la creatividad y la innovación deberían ser un ejemplo para todo el país»

FERRAN ADRIÀ,
elBulli 1846



«Najat es una de las mejores chefs de Marruecos y lo sabe prácticamente todo de la cocina marroquí. Cuando estuve en Marruecos por mi programa de televisión en el canal National Geographic, Gordon Ramsay: Fuera de carta, me quedé perplejo ante sus enormes conocimientos, y estoy convencido de que esto se nota en sus platos»

GORDON RAMSAY

«Es evidente que la cocina marroquí tiene en Najat una representante vehemente y apasionada que integra en sus ideas las tradiciones y los retos de su cultura»

VIRGILIO MARTÍNEZ,
Restaurante Central, Lima



«Conocí a la chef Najat Kaanache en elBulli. Estaba allí, en la cocina, como una líder nata y una chef extraordinaria de gran talento. Najat no solo sabe mucho, sino que además posee la capacidad de enseñar y compartir estos conocimientos»

BILL YOSSES,
Chef ejecutivo de pastelería de la Casa Blanca

«Un talento creativo brillante, una cocinera única, una amiga insustituible. Te doy las gracias por tu increíble dedicación, siempre has sabido que sin disciplina no se obtienen resultados. Eres una grande entre las grandes»

MARTÍN BERASATEGUI,
Restaurante Martín Berasategui,
Lasarte-Oria, Guipúzcoa



NUR. EL RETO DE SER MUJER Y CHEF EN MARRUECOS

«En la medina de Fez abrí un restaurante donde pudieran confluír personas y sabores alegremente. Lo más importante que enseñó a mis huéspedes es que la cocina marroquí es mucho más que cuscús.»

«Mi objetivo era hacer de Nur el mejor restaurante marroquí del mundo, y lo conseguí en solo un año. En los premios World Luxury Awards de 2017 fue proclamada la mejor cocina marroquí del mundo, ¡y también en 2018 y 2019! Pero esto no quiere decir que podemos dormirnos en los laureles: cada día me pongo el listón un poco más alto. En cada servicio tenemos que igualar como mínimo nuestro nivel en la cocina del día anterior, pero aún mejor si podemos superarlo.

Tengo un restaurante de lujo en un país norteafricano, pero cada día es un reto. A menudo todavía nos llegan productos en burro al restaurante. Agua, vasos, servilletas: debo buscarlos por todas partes. Aquí todo cuesta al menos dos veces más que en otros sitios. Y encima soy una mujer. Esto requiere a menudo cierta pericia. Tengo en cuenta las sensibilidades locales. Se trata sobre todo de respeto: **los hombres respetan a las mujeres y viceversa. Esto lo han tenido que aprender en mi cocina.** Me he convertido en quien soy por todo lo que he vivido y lo que he visto, todo ello me lo he llevado a Fez. Soy como Suiza: unificadora y neutral. En Nur enseñó a mi gente que los hombres no son mejores que las mujeres, ni las mujeres mejores que los hombres. Por lo que a mí respecta todos son campeones: sin ellos no puedo hacer nada. Juntos intentamos hacer algo bonito cada noche.

En el continente africano el negocio de la hostelería está mayormente en manos de las mujeres. Están en las cocinas, en los hoteles y se ocupan del dinero. Pueden hacerlo porque también en casa se ocupan de que todo funcione bien: las mujeres deben llegar a final de mes con su dinero para gastos domésticos, ellas se encargan de que todos salgan a la calle bien alimentados y vestidos. Muchas lo hacen todo sin saber leer ni **escribir. En mi empresa yo asumo mi responsabilidad, e invierto en las personas, de forma directa y práctica.** ¿Esta mujer cocina bien? Genial, entonces invertimos en un pequeño negocio para ella. ¿Una chica que quiere pagarse la formación escolar secundaria trabajando conmigo? Fantástico, también puede usar las pieles de naranja y limón para elaborar mermelada y venderla. Así obtiene ingresos adicionales. Intento que las mujeres que trabajan para mí sean independientes. Si no eres mejor que yo, les digo siempre medio en broma, entonces no he hecho bien mi trabajo».

«Soy como Suiza: unificadora y neutral. En Nur enseñó a mi gente que los hombres no son mejores que las mujeres, ni las mujeres mejores que los hombres.»



SI LA VIDA TE DA LIMONES... ¡HÓNRALOS EN LA COCINA!

En el estilo de cocinar de Najat, **el limón desempeña un papel esencial de distintas formas**. No es azaroso que protagonice la portada de este libro. Lo utiliza tanto en platos dulces como salados; a veces solo la piel, a veces solo la pulpa, a veces ambas, pero siempre aporta algo especial. Por eso la cocina marroquí no es nada sin su orgullo nacional: el limón encurtido.

Al elaborar un menú, siempre es buena idea empezar con algo ácido y terminar con algo dulce. Si se comienza con algo ácido las papilas gustativas se despiertan y están más receptivas a lo que vendrá después.

«Mi país tiene unos limones jugosos y aromáticos fantásticos. Una variedad muy especial es el etrog, pero poca gente lo conoce. Para la comunidad judía es un fruto sagrado que se come durante el Sucot, la Fiesta de los Tabernáculos».

LIMONES EN SALMUERA

Ingredientes

PARA 12 UNIDADES

12 limones biológicos, de cultivo ecológico (300-400 g)

Unos 3 kg de sal marina o sal kosher* para cubrir los limones y llenar los tarros y también

Un tarro hermético grande o varios pequeños, esterilizado/s

Elaboración

Lava los limones y con un cuchillo afilado haz un tajo profundo en forma de X en la parte superior y en la inferior del limón.

Espolvorea los tajos con sal y cubre el fondo del tarro (o tarros) con sal. Introduce los limones y llena de sal hasta que queden totalmente cubiertos.



Deja el tarro con los limones como mínimo durante 4 semanas en un lugar oscuro y fresco. Recuerdo que mi abuela los guardaba en la oscuridad, al igual que la mantequilla, siempre en un lugar oscuro, pero nunca en el frigorífico. Así funciona la magia de los limones encurtidos: se dejan 4 semanas en un lugar oscuro. Si observas burbujas en los limones es perfecto, no hay que preocuparse, eso significa que el proceso de fermentación está en marcha. Esto hace que los limones puedan conservarse. Conviene agitarlos cada día, para que la sal se distribuya bien por todo su interior.

JARRETE DE TERNERA

Ingredientes

600 g de jarrete
500 g de garbanzos en remojo
2 cebollas grandes
8 dientes de ajo
5 hebras de azafrán
2 cs de ras el hanout (véase pág. 20)
4 cs de comino molido
1 manojo de perejil (15 g)
6 cs de aceite de oliva virgen extra
250 ml de agua
+ Una olla a presión

Elaboración

Pela y trocea el ajo. Calienta aceite de oliva en una cazuela y cuece la cebolla y el ajo a fuego lento hasta que esté transparente.

Entretanto, vierte agua en un vaso o en un bol e introduce las hebras de azafrán hasta que liberen el sabor y el color.

Añade el agua de azafrán, el ras el hanout y el comino en la cazuela con la cebolla y el ajo, remueve, lleva a ebullición y retira directamente del fuego.

Para preparar la carne en la foto usamos una tangia, una cazuela de barro tradicional. Puedes poner la cazuela al fuego o enterrarla en un hoyo con chimenea. En casa se puede usar una olla a presión, ya que sin esta olla serán necesarias unas 6 o 7 horas para prepararlo.

Ata el perejil con una ramita del mismo perejil o un trozo de hilo de cocina. Coloca el perejil con todos los ingredientes en la tangia o en la olla a presión y mezcla todo bien. Cierra la olla, lleva a ebullición y baja el fuego. Cuece durante 1 hora. Los jarretes son grasos y requieren tiempo. Tras este tiempo comprueba y añade sal o hierbas al gusto. Retira el perejil antes de servir.

De los jarretes se come todo: la carne, el tuétano, ¡menos el hueso! Con una salsa picante y un buen trozo de pan es un plato delicioso.



ÍNDICE DE CONTENIDOS

- El viaje culinario de Najat
 - Hierbas y especias
 - Limón
 - Conservas y fermentaciones
 - Lácteos
 - Nur
 - Pan
 - Ensaladas
 - Sopas
 - Pescados
- 
- Carne
 - Setas y hortalizas de montaña
 - Hortalizas y guarniciones
 - Pasta originaria de Marruecos
 - Dulces
 - Té
 - Índice temático de recetas
 - Agradecimientos
 - Sobre la autora

SOBRE LA AUTORA

Najat Kaanache nació en San Sebastián (Guipuzcoa) y gracias a sus padres marroquíes aprendió desde niña a apreciar la comida. Estudió en Inglaterra y vivió varios años en La Haya. Deseosa de descubrir la magia de la cocina, ha trabajado en hasta en cinco restaurantes con 3 estrellas Michelin: **El Bulli** (Girona), **Noma** (Copenhague), **French Laundry** (California), **Per Se** (Nueva York) y **Alinea** (Chicago), aprendiendo de genios de la cocina como **Ferrán Adriá** o **Bill Yosses**.

Cuando cerró El Bulli, en 2011, decidió viajar por todo el mundo para empaparse de la cultura gastronómica de cada país y descubrir la conexión que tiene cada ser humano con su tierra a través de la comida. Desde entonces, es conocida como **The Pilgrim Chef**.

Najat ha impartido clases y conferencias sobre la ciencia de la cocina en la **Universidad de Harvard**, en la **Universidad de Nueva York** y en **Le Cordon Bleu Institute**. Además, expone su conocimiento sobre Ciencia y Alimentación a través de la creatividad para educar a los niños en gastronomía y hábitos alimenticios en diferentes festivales de ciencia mundial. También ha tenido un programa propio en **Canal Cocina**.

En 2013 abre con gran éxito **Souk**, un Bistro & Bazaar mediterráneo en Dallas (Estados Unidos). Dos años después, se convierte en partner del restaurante **Piripi** de Miami llevando la gastronomía española al estado de Florida. Ahora tiene su propio restaurante, **Nur**, en la medina de Fez, con el que ha ganado dos años consecutivos el **premio World's Best Moroccan Cuisine**. Está reconocido como **el Mejor Restaurante de África** y **el Mejor Restaurante Marroquí del Mundo**.



«Su misión se ha convertido en representar el pasado, presente y futuro de la cocina marroquí en el plato.» The World's 50 Best Restaurants



NAJAT

Najat Kaanache

Con fotografías de Javier Peñas

Traducción de Elisabet Bruna Güell

Planeta Gastro, 2020

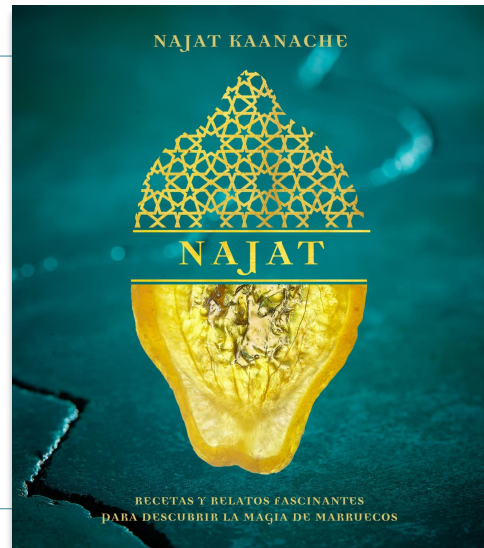
24 x 28 cm.

312 páginas

Cartoné

PVP c/IVA: 34,00 €

A la venta desde el 3 de febrero de 2021



Para más información a prensa, imágenes o entrevistas:

Lola Escudero. Directora de Comunicación de Planeta Gastro

Tel: 91 423 37 11 - 680 235 335

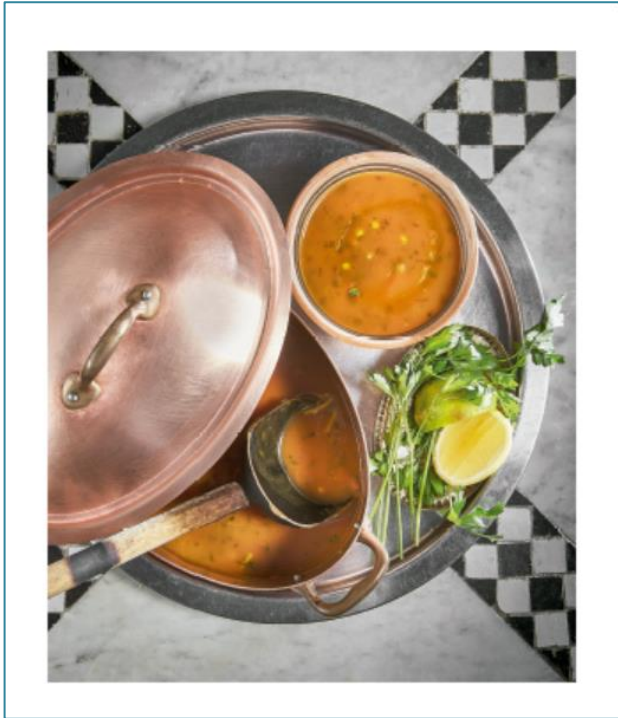
lescudero@planeta.es

www.planetagastro.com

twitter.com/planetagastro / [instagram.com/planetagastro/](https://www.instagram.com/planetagastro/) / Facebook: PlanetaGastro



¿CÓMO ES EL LIBRO POR DENTRO?



HARIRA (SOPA DE LEGUMBRES Y VERDURAS)

Ingredientes
 1/2 kg de carne de vaca en trozos
 (por ejemplo, con hueso caído)
 2/3 kg de lentejas
 4 zanahorias
 1 cebolla
 4 dientes de ajo
 1 vaso de aceite de oliva
 40 cl de tomate
 1/2 kg de hojas de perejil picadas
 1/2 kg de cilantro picado
 1/2 kg de apio picado
 1 cucharada de jengibre en polvo
 1 vaso de cilantro
 1 cucharada de sal
 1 cucharada de pimienta
 1/2 kg de pan de tomate
 1 limón
 Cilantro, perejil y apio, para decorar
 1 litro de agua

Elaboración
 Poner en remojo con agua las lentejas y los garbanos por separado toda una noche. Pela los garbanos remojados, altera la piel sale fácilmente.
 Ralla los tomates enteros. Pela y pica la cebolla y el ajo. Calienta aceite en una olla grande. Fríe los cebollas a fuego lento hasta que estén doradas. En ese momento añade el ajo y la carne. Cocina la carne hasta que esté dorada. Añade 2/3 litro de agua y el tomate rallado y sazónalo con perejil, cilantro, apio, jengibre, cúrcuma, sal y pimienta. Remueve todo y deja rehoger 4 minutos.
 Añade 1 litro y medio de agua y lleva a ebullición. Añade los garbanos y cuece 20 minutos con la olla tapada. Añade ahora las lentejas y cuece con la tapa 25 minutos más.
 Mezcla el puré de tomate en un bol con un poco de líquido de la olla y añádelo a la sopa. Cuece entre 10 minutos.
 La harira debe ser espesa en un bol mezcla la harira con un poco de líquido de la olla y añádelo a la sopa. Cuece a fuego lento durante 20 minutos.
 Decora la sopa con hojas de cilantro, perejil y apio.

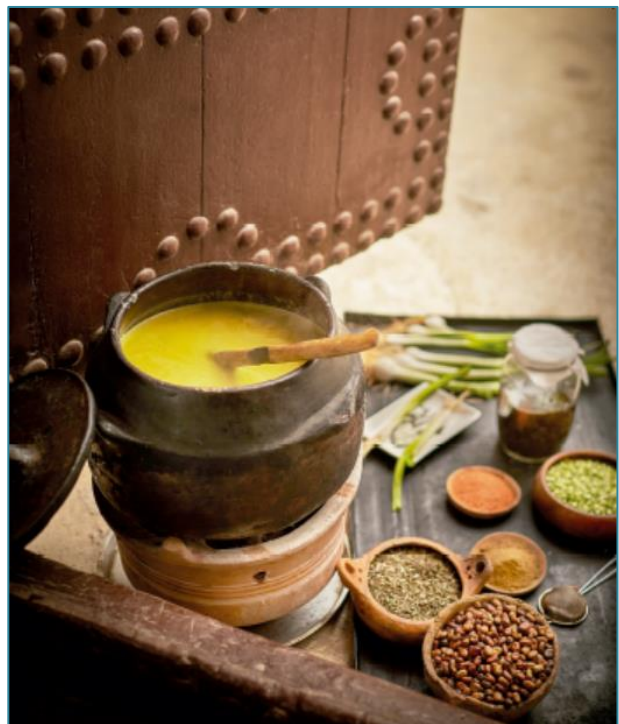
Mi abuelo tenía la costumbre de comprar un huevo sobre la harira, que se cocía en la sopa antes de llevarla a la mesa. Yo sí como a veces de hecho a parte para que el comensal se cheque un poco de huevo justo antes de comerlo.

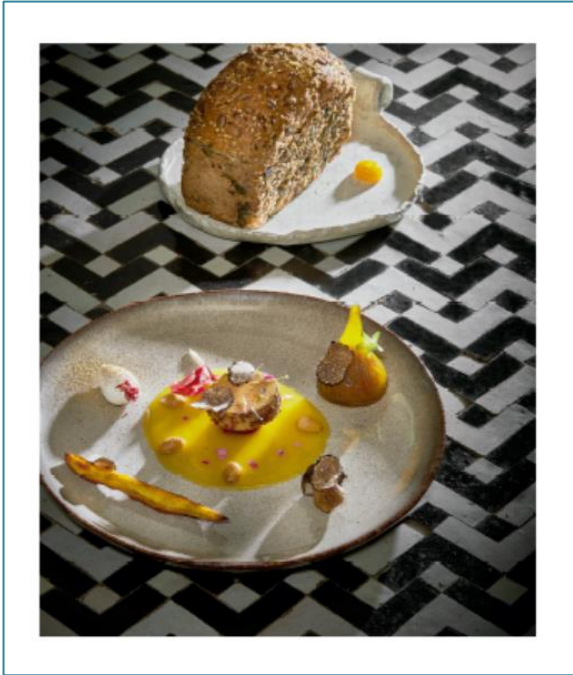
BISSARA (CREMA DE HABAS)

Ingredientes
 400 g de habas secas y partidas (judías, variedad de verano en agua*)
 1/2 kg de carne molida
 1/2 vaso de aceite de oliva
 1 vaso de pimienta (pimentón) un poco más para decorar
 1 vaso de aceite de oliva y un poco más para decorar
 1 vaso de sal
 1 limón (opcional)
 1/2 litro de agua fría

Elaboración
 Cocerme el agua de las habas en remojo. Pela el ajo y añádelo en una olla junto con las habas y agua fría.
 Cocina a ebullición suave las habas a fuego medio con la tapa entre 20 minutos, hasta que estén suficientemente blandas para hacer un puré. Deja la tapa inclinada sobre la olla para que el agua no rebalse si fuera necesario e retirando la espuma.
 Remueve las habas y el ajo con una cuchara hasta obtener un puré o colorea con el procesador de alimentos, la batidora o la licuadora. Añade aceite de oliva, comino, pimentón y sal. La Bissara puede ser tan espesa o líquida como desees. Para hacer esta sopa añádele más agua, por el contrario, si la quieres más espesa, caliéntala con menos agua.
 La Bissara se sirve en un bol con unas gotas de aceite de oliva y se espolvorea con comino y pimentón adicional. Algunas personas añaden un poco de zumo de limón mejor servido aparte.

*Si no encuentras habas partidas, pero sí enteras, túllaslas enteras y 1 hora mínimo en agua y pimiento. Luego déjalas una noche en remojo. En lugar de habas secas también se pueden usar guisantes secos partidos. En caso, en general, no deben remojarlas.





HÍGADO DE PATO CON TRUFA Y MOUSSE DE NARANJA

Ingredientes

para el Hígado de pato con trufa
 1 kg de Hígado de pato
 1 litro de leche
 100 g de café
 1 cucharada
 100 g de queso
 100 g de queso mascarpone
 100 g de queso de cabra
 100 g de queso de cabra
 100 g de queso de cabra
 100 g de queso de cabra

y también
 100 g de queso
 100 g de queso
 100 g de queso

Elaboración

Hígado de pato con trufa
 Calienta el Hígado de pato en un sartén vierte la leche por encima. Calienta con papel filtro de café o bolsa de café.

Retira el Hígado de la leche seca con papel de cocina. Elimina el exceso de agua, corta el Hígado por en medio pero no del todo, en modo mariposa. Ahora se pueden ver bien las venas, que se eliminan con un poco de queso de cabra, así el plato será más homogéneo.

Deposita el Hígado limpio en un bol y añade los demás ingredientes, excepto la trufa. Mezclamos hasta obtener una especie de puré. Extiéndelo con un poco de papel filtro en la superficie calienta el Hígado encima. Extiéndelo en el plástico formando una especie de cubito de queso y déjalo que repose unas 24 horas en el frigorífico.

Taca el Hígado del frigorífico y déjalo fuera 45 minutos para que haga un poco de temperatura y así poder darle forma. Extiéndelo el Hígado en una escudilla y aprieta y presiona hasta obtener el grosor y la longitud deseados.

En una olla grande lleva agua a ebullición, y cuando esté sacada retira del fuego para escalfar el Hígado durante 3 segundos en agua caliente. Acompáñalo, introdúcelo inmediatamente en una fuente con agua helada para detener el proceso de cocción. Ahora está listo en la parrilla de horno, gira los 40 minutos de la cocción, para que el Hígado quede bien cocinado, y déjalo enfriar en el frigorífico por lo menos 24 horas. Entonces, ahora lo puedes decorar y servir.

CARNE 217

NUR

«En la medida de lo posible un restaurante donde puedas confiar personas y valores de gran calidad. Lo más importante que me gusta es que en Nur la cocina marroquí es mucho más que una comida»

«Nur, he encontrado un local en plena madina de las, ideas que hacer algo con ello. Yo tenía un negocio en Ciudad de México cuando un día de 2016 me llamó por WhatsApp Sophie de Anza, directora creativa del Justo Marroquí, el justo hermano del Salsado marroquí. Desde New York me llamó en Madrid, ¿qué hago yo en España, le pregunté. Luego le envié un vídeo y me preguntó si podía. A lo mejor me daba un no se cruzó ahora en mi camino porque él, pensé, qué sé yo, qué sé después de todo mi peregrinación por el mundo en el momento de regresar a casa. Cogí un avión y me planté en esa ciudad. Viéndolo el lugar y pensé: ¿qué entonces regresé de nuevo a Ciudad de México y le pedí a Sophie, «¿cómo pensaba una semana. No semana pasó mucho por las calles marroquí de la obra. Más la pedía por el día que empezó el segundo desde cero. Al final, lo que me convenció fue que con este negocio tendría toda la libertad del mundo. Desde el momento al riesgo, y llegó a las con dos mil euros dispuestos a crear Nur, ahora es libre. Mi objetivo era crear el mejor restaurante marroquí del mundo.»

Cuando llegamos a la cocina marroquí lo que me gusta es mucho más que una comida, que ahora tiene su propia identidad — marca la comida en el día. Mi abuelo tenía un negocio de queso y queso de cabra para la comida, pero no era el día. En Nur tenemos cocina marroquí moderna, basada en mis recuerdos infantiles de la escuela y el viaje gastronómico que empezó después. En mi restaurante queremos dar a probar a nuestros clientes el pasado, el presente y el futuro de nuestra cocina, preparando por marroquí con auténticos productos de nuestra tierra. Marroquí fue una cocina francesa durante mucho tiempo, las recetas de cocina marroquí tienen una gran influencia francesa, pero en Nur no tenemos así. La cocina marroquí tiene sus propias recetas propias tanto de la gastronomía que se elabora. Los sabores de mi infancia, los sabores y los sabores de Marroquí, deben destacar en mis platos de forma sencilla, pero también de un modo especial. Así también espero despertar al niño que mis clientes tienen dentro al niño que quiero tenerlo todo en su vida.

