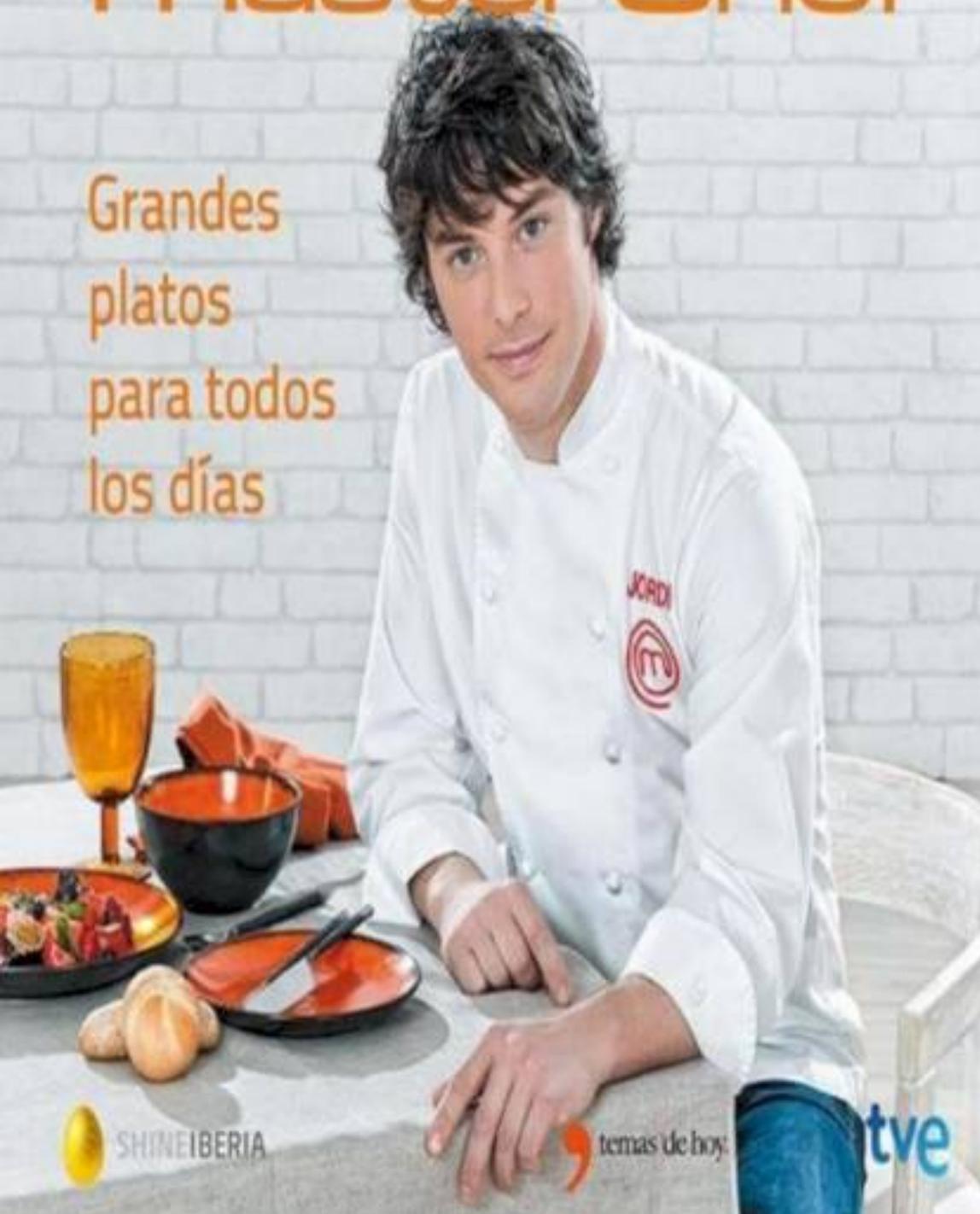


Jordi Cruz

MasterChef

Grandes
platos
para todos
los días



SHINEIBERIA

temas de hoy

ve

Índice

[Portada](#)

[Prólogo](#)

[Jordi Cruz. Talento, trabajo, seriedad... diversión](#)

[PRIMEROS](#)

[Vichyssoise de puerro y coco](#)

[Crema de alcachofas con aceite de oliva y trufa](#)

[Gazpacho de melocotón y fresas](#)

[Crema de calabaza y critonela con vieiras](#)

[Sopa de bacalao al aceite de oliva con nuez moscada](#)

[Tartar de tomate con helado de mostaza](#)

[Sopa de cebolla con queso ahumado](#)

[Carpaccio de gambas con helado de pan con tomate](#)

[Tartar de salmón con manzana e hinojo](#)

[Pequeños puerros confitados con romesco cremoso](#)

[Papillote de guisantes y tripitas de bacalao con piel de limón](#)

[Salteado de judías verdes con langostinos, panceta, romero y camisa de ibérico](#)

[Huevo a baja temperatura con parmentier de patata, ibérico y brotes de rúcula](#)

[Fideos con arroz salteados y fritos con secreto y setas orientales](#)

[Canelón de arroz con gambas y crema de alubias y aceite ibérico](#)

[Arroz de foie gras y langostinos](#)

[Rigatoni con pesto de calabacines y teja de parmesano](#)

[Ñoquis de parmesano con caldo de setas y citronela](#)

[Fritura de calamares con alioli de citronela](#)

[Mantequilla de foie con sal de vainilla](#)

SEGUNDOS

[Lubina asada a la tailandesa](#)

[Dorada a la sal con aromas asiáticos](#)

[Suquet de salmonete de roca con picada](#)

[Fritura de lenguado con texturas de coliflor y piel de limón](#)

[Merluza con salsa verde ligera y almejas al aceite de oliva](#)

[Rape asado con alcachofas y aceitunas negras](#)

[Rodaballo asado con uvas chardonnay](#)

[Costillar de cordero con zanahorias al comino](#)

[Cochinillo crujiente con ajos confitados y hortalizas asadas](#)

[Confit de conejo con verduritas glaseadas y puré de nabo a la mantequilla](#)

[Costilla de cerdo asada a la barbacoa con patatas pont neuf](#)

[Costillas de cordero a la milanesa con salsa tártara](#)

[Manitas de cerdo guisadas con gambas y crema de garbanzos y aceite de oliva](#)

[Espaldita de cabrito con compota de manzana y ajos guisados](#)

[Magret de pato con puré de patatas y salvia](#)

[Pollo de corral con cigalas](#)

[Tosta de láminas de ternera con mozzarella y pesto rojo](#)

[POSTRES](#)

[Coco, yogur y limón](#)

[Arroz con leche y almendras crudas, tostadas y caramelizadas](#)

[Mousse de nata fresca a la vainilla con frutos del bosque](#)

[Tatín de plátano y nuez moscada con nata fresca a la vainilla](#)

[Espumoso de chocolate, helado al baileys y nata a la naranja](#)

[Espuma de requesón, coca de piñones, miel caramelizada y flores de romero](#)

[Cubo de frutas aromatizadas con sorbete de menta y albahaca](#)

[Pantera rosa](#)

[Torrija asada con vainilla y crujiertes de cacao](#)

[Créditos](#)

PlanetadeLibros.com



Te damos las gracias por adquirir este EBOOK

Visita Planetadelibros.com y descubre una nueva forma de disfrutar de la lectura

[¡Regístrate y accede a contenidos exclusivos!](#)

Próximos lanzamientos

Clubs de lectura con autores

Concursos y promociones

Áreas temáticas

Presentaciones de libros

Noticias destacadas

Comparte tu opinión en la ficha del libro

y en nuestras redes sociales:

Explora Descubre Comparte



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»