



DESPENSA

El Capricho reúne cocineros de Ecuador y Colombia para celebrar el mes del buey

Los chefs Jaime Rodríguez (Celele; Cartagena de Indias), Juan Sebastián Pérez (Quitú Identidad Culinaria, Quito), Marco Antonio Beltrán (Andrés Carne de Res, Chía) y Luis Maldonado (Tributo, Quito) participan en el diseño del menú y servirán la comida inaugural.



Redacción | 30/01/2023

Los cocineros colombianos **Jaime Rodríguez**, responsable del restaurante **Celele**, de Cartagena de Indias, uno de los más celebrados del país, y **Marco Antonio Beltrán**, jefe de cocina de **Andrés Carne de Res** cocinarán esta semana en el restaurante **El Capricho**, en Jiménez de Jamuz (León), junto a los ecuatorianos **Juan Sebastián Pérez (Quitú Identidad Culinaria)** y **Luis Maldonado**, creador de **Tributo**, ambos en Quito, un restaurante volcado en la puesta en valor de la vaca andina.



José Gordon con uno de sus bueyes en El Capricho

Una interesante combinación de cocineros jóvenes volcados en la alta cocina de carácter creativo, con asadores dedicados a la carne de vacuno desde perspectivas muy diferentes. **Andrés Carne de Res**, a partir de ganado de **corta edad** y la carne como epicentro de una fiesta multitudinaria, siguiendo las pautas que marcan los mercados argentino y norteamericano, y **Tributo** con **vaca adulta** -cuatro o cinco años- criada en la cordillera andina por encima de los 2500 metros de altitud. Los cuatro cocineros trabajarán con carne de **El Capricho**, configurando una experiencia inédita para el menú que estrenarán el próximo 1 de febrero y servirán durante todo el mes.

José Gordon y **Diego Nahuel**, jefe de cocina de El Capricho, ejercen como **anfitriones** y representan el tercer vértice del triángulo de la carne de vacuno, con una visión diferente a las de los anteriores. El Capricho trabaja exclusivamente con las carnes maduradas de **bueyes de entre 5 y 15 años** de edad.

El menú compartido por los cinco chefs dará el punto de salida a las tradicionales jornadas de exaltación de la carne de buey, que celebra **El Capricho** desde hace veintinueve años y se prolongarán durante todo el mes de febrero.

Como es habitual, **José Gordon** ha sacrificado en meses anteriores algunos de los animales que cría en las 130 hectáreas de terreno que dedica a la cría de sus bueyes (alrededor de unos 170 ejemplares de razas diferentes). El más destacado es un buey de **raza minhota de doce años** de edad. Se trata de una raza portuguesa de la zona del Miño, Braga, Famalicao, Guimaraes..., similar a la rubia gallega pero tal vez un poquito mejorada. Es una raza con buen rendimiento -la canal suele estar por encima de los 700 kilos- e infiltra muy bien la grasa en el músculo. Su **carne es sabrosa** y suele tener **buena textura**. Es poco habitual encontrar animales de esta raza que lleguen a los 12 años, porque come mucho más que una vaca y su rendimiento se limita a la carne.



Corte de un buey de raza minhota de doce años.

Además de la minhota, José Gordon ha sacrificado un **buey asturiano de los valles** -tronco ibérico, descendiente del *Bos taurus* primigenio y un **cacheno**. El asturiano es parte de la raza antigua -ha sufrido la modificación de un gen, para que tenga más nalga- cuya grasa infiltra muy bien el músculo y acumula grasa subcutánea que optimiza el proceso de maduración. La cachena es una raza orensana de muy bajo rendimiento, **actualmente en riesgo**; ha estado subvencionada por la Xunta de Galicia para intentar conservarla. Tiene buena coloración, buena grasa subcutánea y resulta muy sabrosa.



SOBRE LA FIRMA



Redacción
