



David de Jorge, que ha adelgazado 130 kilos, estrena en Nova «El sabor es ciego» y rinde homenaje a través de un libro al plato más emblemático de la cocina española

¿Cómo se hace una tortilla?

TATIANA FERRANDIS - MADRID

Prefiere estar un año en barbecho televisivo que aburrir. Por eso, ha dejado que sus seguidores le echaran de menos hasta el estreno de «El sabor es ciego» (Nova). Es uno de tantos cocineros que ponen todo su empeño para que el común de los mortales guisemos en casa y sigamos una alimentación saludable: «Los programas de cocina son didácticos y entretienen. Sin embargo, es difícil que quien está sentado en el sofá levante el trasero para poner en práctica lo que ha aprendido», dice David de Jorge sin pelos en la lengua. Ha crecido rodeado de cocineros mediáticos: «En casa, mi padre nos ponía los canales franceses, así que desde niño veía a Robuchon y Bocuse entre fogones. Somos unos privilegiados por ocupar páginas en los periódicos y minutos en la tele», afirma consciente de que los chefs son embajadores de una cultura, pero también de que en el escenario culinario «hay mucha pose, aunque debemos estar orgullosos de nuestra hostelería».

Jugosa y poco cuajada

En menos de un mes, el 19 de junio, se celebra en Bilbao la ceremonia de entrega de los premios The World's 50 Best Restaurants, un listado «muy subjetivo. Al parecer, la gente necesita asistir a estos espectáculos y dejarse asombrar por tonterías. Hay tantos mejores restaurantes como personas existen en el mundo. ¿Por qué lo



David de Jorge regresa a la televisión con «El sabor es ciego»

tenemos que puntuar todo?», se pregunta, al tiempo que asegura que la salud de la gastronomía española es muy buena, sí, aunque, a veces, es consciente de que la fiebre culinaria que vivimos resulta exagerada: «Es una boutard», opina entre risas alguien a quien toda esta revolución no le afecta lo más mínimo.

Lo que sí le parece realmente necesario es dar importancia al sabor de las recetas, las mismas que elabora Josefina en la cocina, aún de carbón, del Kasino de Lesaka. Su paladar le desvela que su tortilla de patata es la mejor que ha probado jamás, además de la suya, claro. Lo dice alguien que ha rendido tributo

al plato más emblemático de la cocina española a través de un libro editado por Debate. ¿Cómo se prepara la tortilla de patata perfecta?, preguntamos a escasas horas de la final de la Champions entre el Real Madrid y el Liverpool: «Tiene que quedar jugosa, que no líquida. Que la puedas cortar en triángulos y el interior se deshaga. Es importante que la patata esté en ese punto de haberse empezado a tostar. Que tenga bastante cebolleta, mejor que cebolla, que esté lo más oscurita posible y usar unos buenos huevos». ¿Lo mejor? Que la puedes disfrutar recién hecha o con tres días. Fría o templada. A él le entusiasman las tortillas reposadas. Y, ojo, no

le gustan frías de la nevera, ni rellenas, ni con mayonesa. Solo las acepta con trufa, una pizca de bacalao desalado, con ajetes o algo de chorizo: «Con champiñones, guisantes o pimientos rojos me parece una guarrindonga», añade. Por último, varios trucos: no sazonar la patata que vayamos a freír a un fuego potente para que no se convierta en un puré. Si no somos muy duchos, freír la patata y la cebolleta por separado. Antes de cuajarla, dejarla cinco o diez minutos en el huevo batido a remojo para que la sal entre en la patata. Son mandamientos del chef, que ha adelgazado 130 kilos y confiesa lo difícil que es no engordar un gramo.

Estilo Betanzos

Nuestras preferidas son la de Sacha, La Penela y **Taberna Pedraza**. Desde su apertura en 2015, Carmen Carro ha servido 35.000, cifra que desvela el contador de la sala.