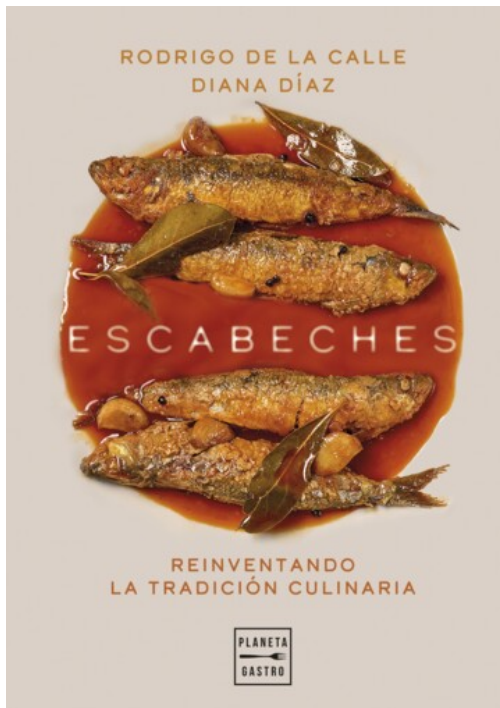




Escabeches

Rodrigo de la Calle, Diana Díaz

Los secretos y la magia de una de las técnicas de cocina más extendidas y populares, pero que sigue siendo una gran desconocida.

Los secretos y la magia de una de las técnicas de cocina más extendidas y populares, pero que sigue siendo una gran desconocida.

Los escabeches de bacalao, de bonito o de caballa nos han acompañado en la cocina durante siglos. Este adobo se utilizaba en nuestras casas para conservar los alimentos y para que no se estropearan. Y no deja de ser curioso cómo una técnica tan extendida ha sido la protagonista de tan pocos libros de cocina. Rodrigo de la Calle y Diana Díaz, reconocidísimos chefs y amantes declarados de los escabeches, están aquí para cambiar su historia.

Y es que la historia de este método de conservación está llena de curiosidades desconocidas, y sus adaptaciones culinarias son inmensas y tremendamente ricas en sabor y cualidades. En esta obra, los autores nos ofrecen una selección de creativas y originales recetas que nos llevarán a conocer nuevos sabores y texturas. Desde los escabeches clásicos de pescado hasta los innovadores escabeches de frutas y verduras, este libro es un verdadero tesoro para los amantes de la gastronomía, que nos abrirá las puertas de la cocina de Rodrigo de la Calle y Diana Díaz, dos grandes nombres del mundo gastronómico. Descubre la teoría y la tradición cultural detrás del escabeche y entusiásmate con las infinitas posibilidades que este método tradicional puede traer a tu mesa, de una forma absolutamente innovadora.

Si quieres dar con nuevas formas de utilizar la técnica del escabeche, aprender nuevas y creativas recetas o llevar las tuyas a otro nivel, sumérgete en este libro único.

Fecha de publicación:

14/05/2025

Sello Editorial:

Planeta Gastro

Contacto de prensa

Nombre: Paloma Cordón

Teléfono: 934928633

Email: pcordon@planeta.es

Nombre: Ester Torras

Teléfono: 934928895

Email: etorras@planeta.es

Rodrigo de la Calle

Obtiene su titulación de técnico en Hostelería en el Centro IES de Madrid. Tras alcanzar esta graduación, pasará por las cocinas de restaurantes madrileños renombrados como L'Hardy, Goizeko Kabi, Romesco o Lur Maitea.

Su incorporación al restaurante La Taula del Hotel Milenio de Elche marcará su trayectoria profesional. Allí conocerá en 2003 a Santiago Orts (biólogo propietario de los Viveros Huerto del Cura), quien le hará cambiar para siempre su percepción del mundo vegetal. A partir de ese momento empieza a cocinar con productos únicos (dátiles, cítricos...) originarios del huerto. Es el incipiente nacimiento de la gastrobotánica.

El destino le llevó hasta el restaurante Mugaritz, donde la cocina de Andoni L. Aduriz supuso para él una segunda revolución profesional. Tras su paso por Mugaritz, trabajó en El Poblet, allí aprendió junto a Quique Dacosta todos los secretos de los arroces y se empapó de nuevos conceptos estéticos. Asimismo, con Paco Torreblanca descubrió su pasión por el mundo dulce. En el restaurante Martín Berasategui culminó su formación junto al gran maestro de Lasarte, cuya influencia aún puede verse en los platos de Rodrigo.

Desde 2007, dirige su propio restaurante, Rodrigo de la Calle, en Aranjuez, su ciudad natal. En colaboración con Santiago Orts ha desarrollado el concepto de gastrobotánica, que aúna cocina y agricultura, y centra el trabajo culinario en los productos vegetales escasos o poco utilizados, especialmente en las llamadas verduras del desierto de Elche, pero también en las de la huerta del Tajo de Aranjuez, donde Rodrigo trabaja con jóvenes agricultores que le proveen de productos exclusivos.

En Madrid Fusion 2009 fue elegido Cocinero Revelación por la prensa gastronómica, que lo considera uno de los valores más importantes de la gastronomía madrileña. Desde entonces ha sido ponente en los congresos gastronómicos más relevantes del país, ha intervenido en simposios en el extranjero y ganado premios de gran prestigio, entre los que destaca el de Bacalao Giraldo.

Diana Díaz