

# Puerto Rico inspira a José Andrés

El galardonado chef español abrirá su primer restaurante en Dorado

**POR GABRIELA PASTRANA**  
Especial El Nuevo Día

Uno de los chefs más reconocidos del mundo, José Andrés, se prepara para abrir su primer restaurante en Puerto Rico.

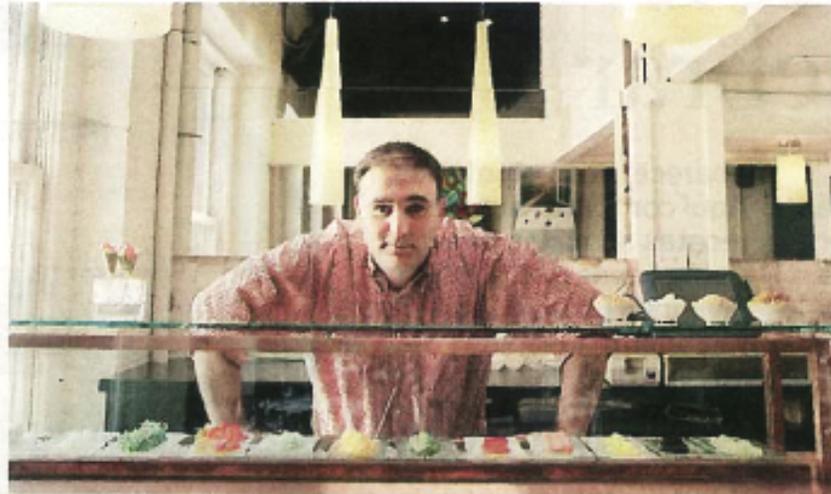
El local estará ubicado en el lujoso Dorado Beach Ritz-Carlton Reserve y se espera abra en diciembre del 2012.

"Dorado Beach me recuerda a mi niñez en Asturias (España) una asombrosa mezcla de escenarios que te roban el aliento, historia y deliciosos sabores", dijo José Andrés mediante comunicado de prensa.

Respecto al menú propuesto, el chef español aseguró que: "Mi visión es crear un menú que cuente la historia de esta región tan fascinante, sus diversas culturas e influencias que hacen una mezcla fabulosa de los sabores de la Isla", agregó.

Chef José Andrés Puerta, conocido en el mundo gastronómico simplemente como José Andrés es dueño de ocho restaurantes en Washington D.C., Los Angeles y Las Vegas. También está a cargo de varios proyectos gastronómicos en su natal España. Además fue reconocido por la prestigiosa fundación James Beard como uno de los mejores chefs internacionales.

El diseño y la ambientación de su restaurante en Puerto Rico



estará a cargo del diseñador Adam D. Tihany, quien dirigió importantes trabajos en Daniel, Le Cirque, Per Se y Jean Georges en Nueva York.

## TRAYECTORIA IMPECABLE

El cocinero español radicado en Washington se encuentra en uno de los mejores momentos de su carrera y ya en varias ocasiones había manifestado su interés en abrir un restaurante en Puerto Rico.

En una entrevista previa con este diario había manifestado: "Puerto Rico tiene ya una cocina muy imperante y creativa. Qué extraordinario trabajo en la utilización de ingredientes",

dijo sobre el trabajo de varios chefs locales.

El año pasado, José Andrés fue nombrado chef del año por la revista estadounidense GQ, que le dedicó un extenso reportaje en su edición de diciembre.

La revista destacó, que José Andrés conquistó a los estadounidenses con un renovado concepto de las tapas españolas.

## VIDA DE SACRIFICIOS

En sus constantes apariciones públicas José Andrés, es el primero en recordar que cuando desembarcó en Washington en 1991 llevaba 60 dólares en el bolsillo y apenas hablaba inglés. Casi 20 años más tarde, ha logrado construir un emporio cu-

linario. El cocinero, casado y padre de tres hijas, fundó la compañía ThinkFoodGroup, presenta su propio programa en la cadena de televisión PBS y colabora con 'Central Kitchen', una organización sin fines de lucro que además de ofrecer comida a los vagabundos les enseña a ser cocineros.

Su primer restaurante, Jaleo, continúa estando entre los favoritos en Washington.

"Jaleo es mi manera de mostrar a los estadounidenses cómo es España", asegura el chef, que reconoce que es al que le tiene más cariño.

José Andrés encabeza una campaña para promocionar la comida sana en Estados Unidos, que cuenta con el aval de la Secretaria de Estado, Hillary Clinton.

A pesar de las influencias americanas, el chef se mantiene tradicional y fiel a sus gustos y confiesa que su plato favorito sigue siendo los "huevos a la cubana", huevos fritos con arroz, tomate, salchichas y guineo frita.

El cocinero, que se formó entre los fogones de su colega catalán Ferran Adrià, reconoce que echa de menos algunas cosas de España pero asegura que sus sitio está en Estados Unidos.

(Con información de Agencia EFE.)

**EL CHEF** lleva 20 años en Estados Unidos y se ha convertido en embajador de la gastronomía española a nivel internacional