

A cuatro manos: la cocina homenaje de Dani García

Si piensas que cuatro manos en la cocina estorban más que ayudan, olvídalos: los mejores chefs de España se unen en un homenaje al chef Nobu (y el resultado será para chuparse los dedos)



Diego Guerrero, Dani García y Albert Adrià, tres de los chefs del A Cuatro Manos

¿Qué cosas se hacen mejor a cuatro manos? La verdad es que lo pienso y no se me ocurren muchas, quizás porque uno tiende a pensar que, si bien es verdad que cuatro ojos ven más que dos, cuatro manos pueden estorbarse y, más que ayudarse, enredar.



Chef Nobu

Pero hoy traemos aquí una idea diferente. Hablamos de que grandes maestros de la cocina **unan no sólo sus manos sino sus ideas, sus conceptos, sus obsesiones**. Hablamos del A Cuatro Manos que, hace tres años, iniciara **Dani García** y cuya cuarta edición se va a celebrar del 27 al 31 de marzo en **Dani García Restaurante**.

En esta ocasión, la excusa para celebrar esta fiesta de la gastronomía es el homenaje que un grupo de cocineros españoles quiere rendir a **Nobuyuki Matsuhisa**, mundialmente conocido

como Nobu. ¿Quién es Nobu? Uno de los chefs más prestigiosos del mundo, fuente de inspiración para un sinfín de cocineros de todo el mundo y un **revolucionario de la cocina nipona**.



Restaurante Dani García. Aquí es donde se cocerá todo

Vayamos a la juerga: el 27, lunes, Dani García cocinará junto al holandés **Jonnie Boer**, propietario del tres estrellas Michelin **De Librije**. Y así, a cuatro manos, elaborarán un menú que fusionará Holanda y Andalucía. El 28, martes, **el menú no será a cuatro, sino a treinta y dos manos**: comandados por García, allí estarán desde **Ferrán Adriá** a **Joan Roca**, desde Juan Mari Arzak a **Paco Morales**, **Ángel León**, Diego Guerrero... Será un menú de 16 pasos en el que cada uno de ellos versionará, desde su forma de entender la cocina, una receta de Nobu. El jueves 30 será el momento del lirismo, cuando Nobu y Dani García fusionen en un tándem sus **fantasías, visiones e inspiraciones**. El broche final lo pondrán el viernes 31, en un menú a seis manos, Dani García junto a Jordi Cruz (dos estrellas en **Abac**) y Pepe Rodríguez (una estrella en **El Bohío**).

Colombia a cuatro manos con Roncero y Rausch

Y esta misma semana tenemos otro menú a cuatro manos en Madrid. ¿De quién son esas manos? De **Paco Roncero**, chef de La Terraza del Casino, y de **Jorge Rausch**, número 29 en 50 best de América Latina por su restaurante **Criterion**. Ambos unen sus cocinas dentro de la experiencia del restaurante pop up #ColombiainResidence, en una experiencia de una única noche que se celebra **el 22 de marzo en el NH Collection Eurobuilding**.



Paco Roncero y Jorge Rausch

¿En qué consiste esta celebración? En un menú de 10 pasos que viajará con las **arepas de trufa, foie gras y huevo** -de Roncero- hasta la tarta tres leches, tan popular en América Latina. Por su parte, Rausch reinventa el buñuelo de chicharrón y el ceviche de pez león