

MIS PLATOS

Pedro Monge

CHEF



El cocinero de las estrellas Por Antonio Orti

Empezó lavando platos y terminó colándose en la cocina de Bill Clinton.

Por el camino, Pedro Monge conquistó el estómago de David Bowie ("un tipo encantador, irónico y de lo más sencillo"), Mick Jagger o Julio Iglesias. En la cocina de Steven Spielberg, cocinó un atún con chocolate que para el director vino a ser un encuentro en la tercera fase. Impresionó a Rudolph Giuliani, alcalde de Nueva York, en una recepción oficial; consiguió que el sultán de Qatar le fletara un avión; sorprendió a Hillary Clinton con un tiramisú...

Este madrileño, bohemio y autodidacta, se ha pasado media vida huyendo de no se sabe qué: París, Nueva York, Ibiza, Berlín y ahora... Barcelona. En la Ciudad Condal estará a tiro de piedra del Bulli, por cuyo mandamás siente un fervor incondicional. "Soy Adrià total", explica este cocinero al que le pedimos que nos cuente sus pequeños secretos para triunfar en la mesa.

Satisfacer a un cliente exigente

"Para no fallar, lo más importante es conocer los gustos de la persona para la que vas a cocinar. También es básico contar con productos de primerísima calidad. Otra cosa que recomiendo es acompañar algunos platos con una pequeña explicación: qué es lo que se va a comer, cómo se ha preparado, que sensación se tiene, cuáles son los sabores primordiales, por qué motivo es sano... Satisfacer a la gente no es tan difícil. En realidad, sólo hay dos formas de cocinar: bien o mal".

Platos que nunca fallan

"El atún con foie. Es una combinación muy sencilla que no requiere prácticamente preparación. La grasa del foie y la del atún se contrarrestan; en boca notas el sabor de una cosa, de la otra y luego del conjunto; es frío y caliente... Una delicia. Otro plato con éxito asegurado es un guisado de la abuela de carne. Mi consejo es hacerlo todavía más lento y a menor temperatura, es decir, con menos "chup-chup". El secreto es la reducción. Para combinarlo, nada mejor que un puré que limpie el paladar. Para acabar, un postre con un acabado de chocolate, que juegue con las texturas y sea ligero".

El anfitrión perfecto

"Lo primero es saber elegir a los invitados. Un arte más complicado de lo que parece. La base debería ser un grupo de personas que no choquen abiertamente, que tengan nexos en común, sean los que sean. Después, eso sí, se puede invitar a alguien que sorprenda, que dé un toque especial a la velada. El segundo consejo es ser elegante y, a la vez, sencillo en la puesta en escena: mantel blanco de lino, un centro de mesa simple... Se trata de que todas las sensaciones provengan del plato; de que los colores los ponga la comida y nunca la mesa".

Detalles que marcan la diferencia

"La vajilla y la cubertería, sin duda. Los cubiertos han de ser clásicos y de calidad. A mí me gustan los de plata antigua, que siempre aportan un toque de distinción. Los platos, sencillos, redondos, blancos y de porcelana fina. Respecto a las copas, yo las prefiero de balón de cristal. ¿La luz? Se tiene que ver muy bien lo que hay en el plato, pero sin cegar. Llegados a una edad, un exceso de luminosidad no favorece... Lo mejor es una luz tenue y suave, que acaricie. Como la música, si es que la hay. La clásica siempre es una apuesta segura".

Mejor fresco que caro

"Cualquier alimento fresco y bien seleccionado puede dar lugar a una experiencia excepcional: gambas de Denia o de Palamós, marisco del norte de España... Yo siempre recomiendo comprar en la lonja pescado recién sacado del agua. Es mucho mejor una sardina fresca que una lubina de piscifactoría".

La regla de oro

"Una velada inolvidable es aquella en la que la comida está de telón de fondo y la conversación es lo más importante... o al revés. Es como una ola. El objetivo final es, en cualquier caso, olvidarse de todo y disfrutar plenamente del momento".