# Juan Andrés Morilla. Descubriendo una estrella.

Está a punto de concluir el servicio y Juan Andrés se sienta a la mesa con nosotras, para terminar de complacer nuestra curiosidad en torno a su manera de ver, hacer y entender la cocina.

Con la paciencia del santo Job y una serenidad extraordinaria, nos regala su visión de la gastronomía local y autonómica, mientras lo asaeteamos a preguntas.

Nos habla de sus comienzos y de cómo, sin ayuda ni respaldo, se alzó con uno de los galardones más prestigiosos dentro de la gastronomía nacional : Mejor cocinero de España; lo que le brindaría la posibilidad de terminar de formarse al lado de los más grandes de este país y representarnos meritoriamente en el Bocuse d´Or francés.

Lejos de guardarse el éxito para el mismo, se preocupa de que nuevos talentos tengan el apoyo que a él le faltó y se encarga del patrocinio del nuevo aspirante al título, haciendo hincapié en la necesidad de unión de los cocineros andaluces, excepcionales todos, para, desde los fogones, reflotar la marca España.

Nos da detalles además, de su lucha por conseguir que la gastronomía granadina se posicione en el lugar que merece y lo hace de la mejor manera posible; usando la despensa local para elaborar platos únicos con los que intenta, nos dice, sorprender y divertir al comensal; partiendo de un extraordinario respeto por la materia prima de nuestra tierra y el legado andalusí, pero aplicando su sabiduría y técnica, hasta crear bocados perfectos, donde el equilibrio de sabores, sumados a una estética depurada, no sólo alcanzan a cumplir con creces los objetivos del chef, sino que nos llevan a la emoción que suscita siempre disfrutar del ARTE en mayúsculas.

Desaparece un momento para regresar con sus cuadernos manuscritos, llenos de dibujos, en los que planifica sus recetas y ves como brillan sus ojos.
Juan Andrés es joven y tiene el dominio, la clase, la humildad, la entrega y energía suficientes para comerse, culinariamente hablando, el mundo.
No me queda más remedio que abrazarlo después de la comida y le prometo volver pronto; a emocionarme de nuevo y a por un par de botellas de su magnífico aceite, «Amarga y Pica» que, de tan rico, merecen un vuelo desde Osaka para probarlo.

Mis colegas las blogueras de granada y yo, asistimos a la presentación del menú de verano de este gran chef, en su restaurante El Claustro, de la mano de María y Ángel, gerentes de Oak Power Comunicación que han conseguido, tras dos años de duro trabajo, que la próxima gala de presentación de la nueva Guia Michelín tenga color Andaluz y se celebre en Marbella.
Este acontecimiento será sin duda, un aliciente para que nuestros chefs persigan

su sueño de brillar como astros y…. porqué no traerse uno para casa?
Un tercer lucero para Dani García no estaría nada mal, pero ya es hora de situar a Granada en el universo gastronómico y Juan Andrés Morilla es nuestra estrella.
Os dejo un resumen fotográfico de los maravillosos platos que tuvimos la suerte de probar (alguno en primicia) y que avalan mi reclamo desde aquí, para que Juan Andrés tenga un lugar en ese libro de honor; pues como vais a ver, su cocina, brilla con luz propia.

## *El Claustro*

# *Los Aperitivos*

Encurtidos en aceite de elaboración propia «Amarga y Pica». Comienzan los juegos visuales con esferificaciones espectaculares a base de queso de la tierra y ajo negro.

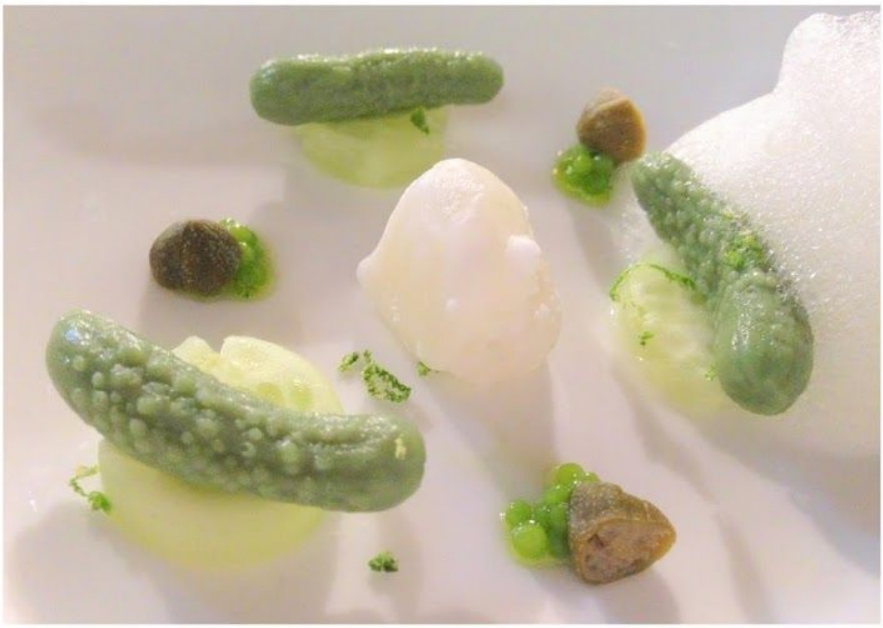
Ensaladilla sin Patata con huevas de Salmón y cebollino.
Veraniega y superligera.

Picos de pan con panceta ibérica y polvo de Jamón, convertidos en minijamones que volaron de un bocado.

Nidos de crujiente Pasta kataifi con falsos huevos de codorniz al aroma de Curry.

La manzana caída del «Arbol de la abundancia». Un delicioso bocado relleno de ligera crema de Foiè.

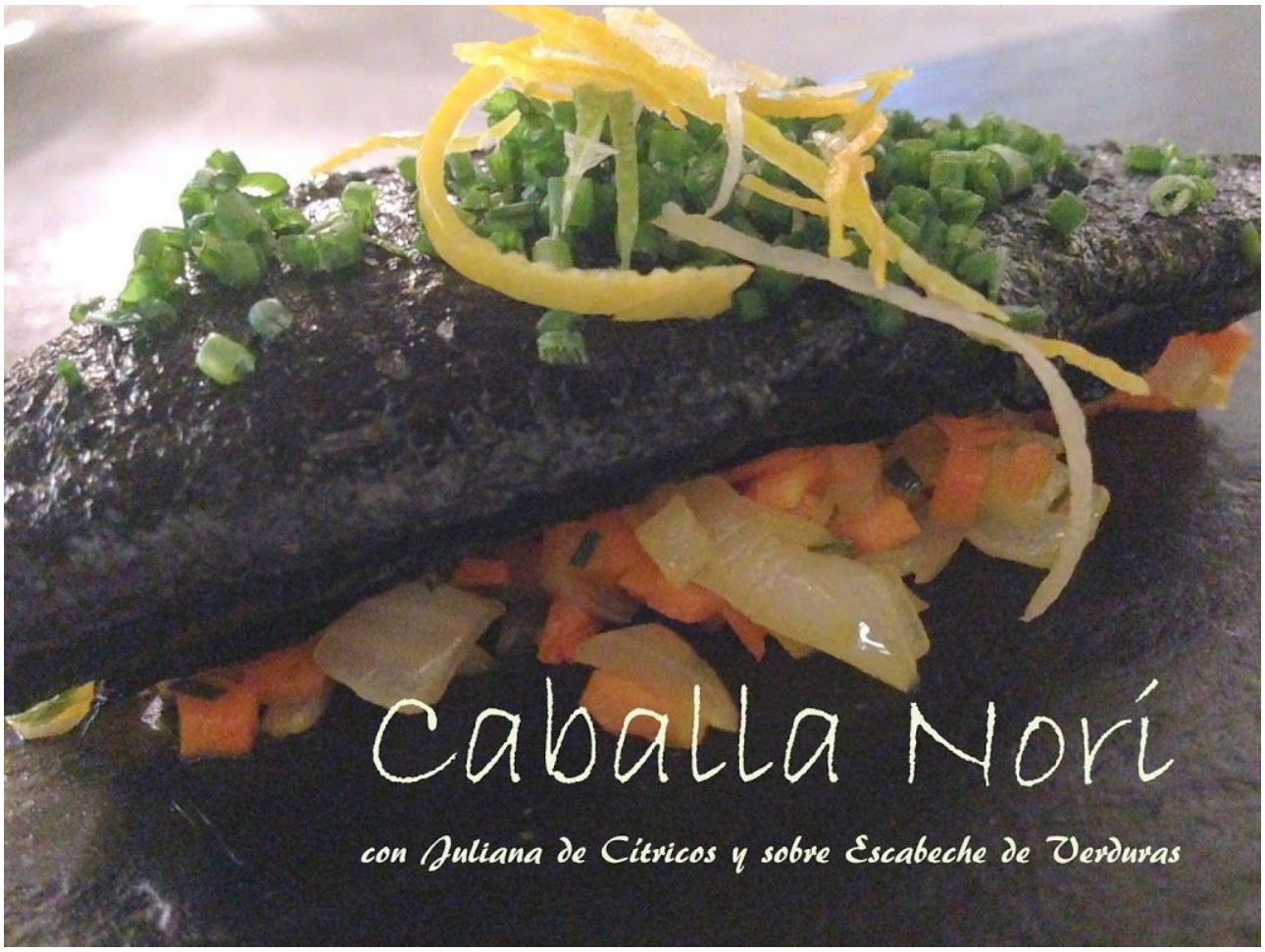
## *Los Platos*



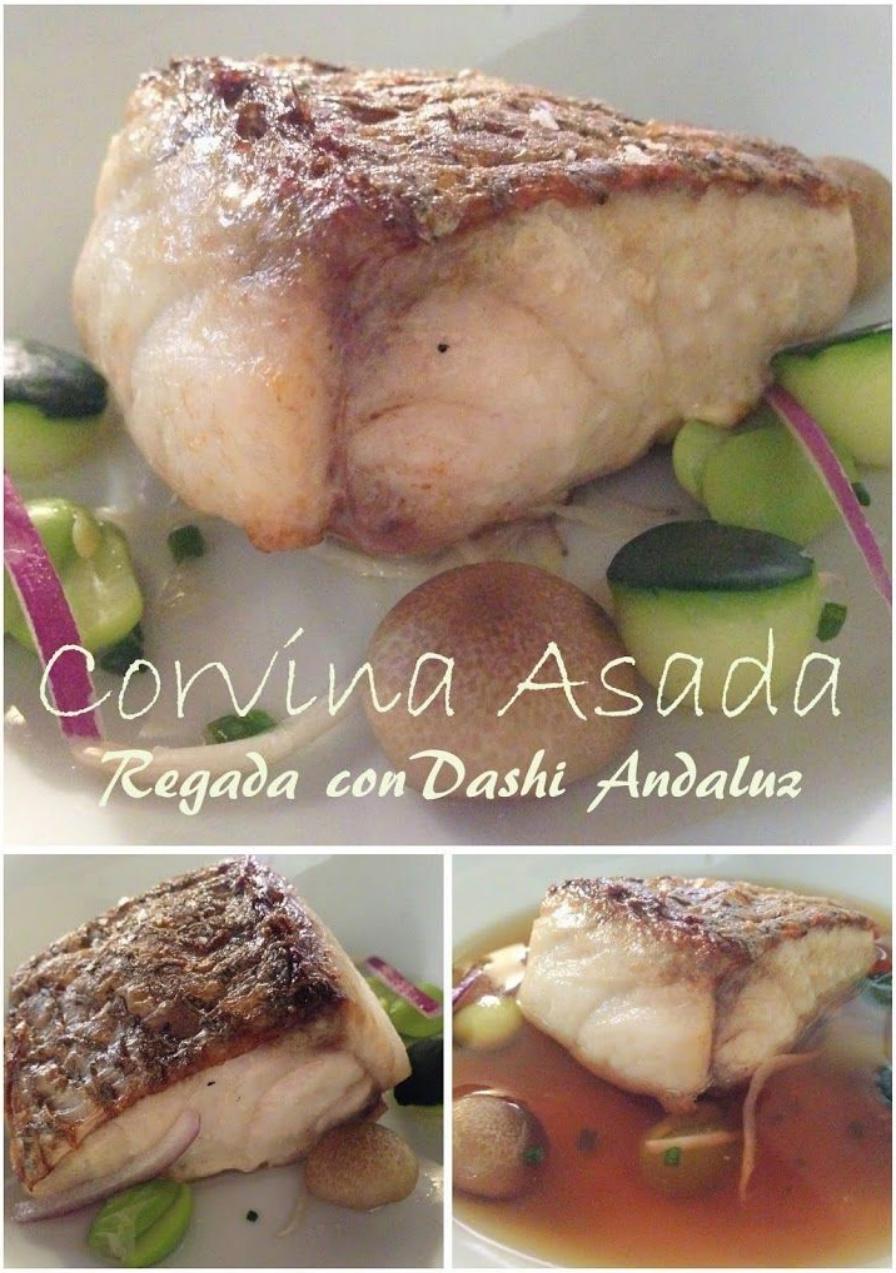
Resfrescante gazpacho verde de pepino, donde no todo es lo que parece.
Los pepinillos son de crema de aceituna y el caviar es de pimientos. El aire de lima  balanceaba los sabores de forma sublime.

Como Motrileña debo decir que este plato me llegó al alma, aunque creo que a los demás también.

Estaba… divino!!! jugoso, fresco, sabroso, canalla. Un exquisito bocado de nuestra costa.




Un pescado humilde como la caballa, convertido en una exquisitez gracias a la conjunción de ingredientes que daban al plato un extraordinario equilibrio.




La primicia: Corvina Asada regada con un Dashi de elaboración propia a base de nuestro esturión de Riofrío.
Tiembla, Japón.

La Carne; un Cochifrito Glaseado sobre Arena de Boletus cuarteada a mano, con puré de orejones y presentada bajo campana de plata, respetando las normas de la cocina más clásica.

## *Los Postres*

El postre; «Jardín Nazarí». Tocino de cielo con Ganache de Chocolate blanco infusionado; con menta y tierra de bizcocho, flores y frutas rojas liofilizadas. Una explosión de color, sabor y frescor.

Petit fours para acompañar cafés e infusiones.

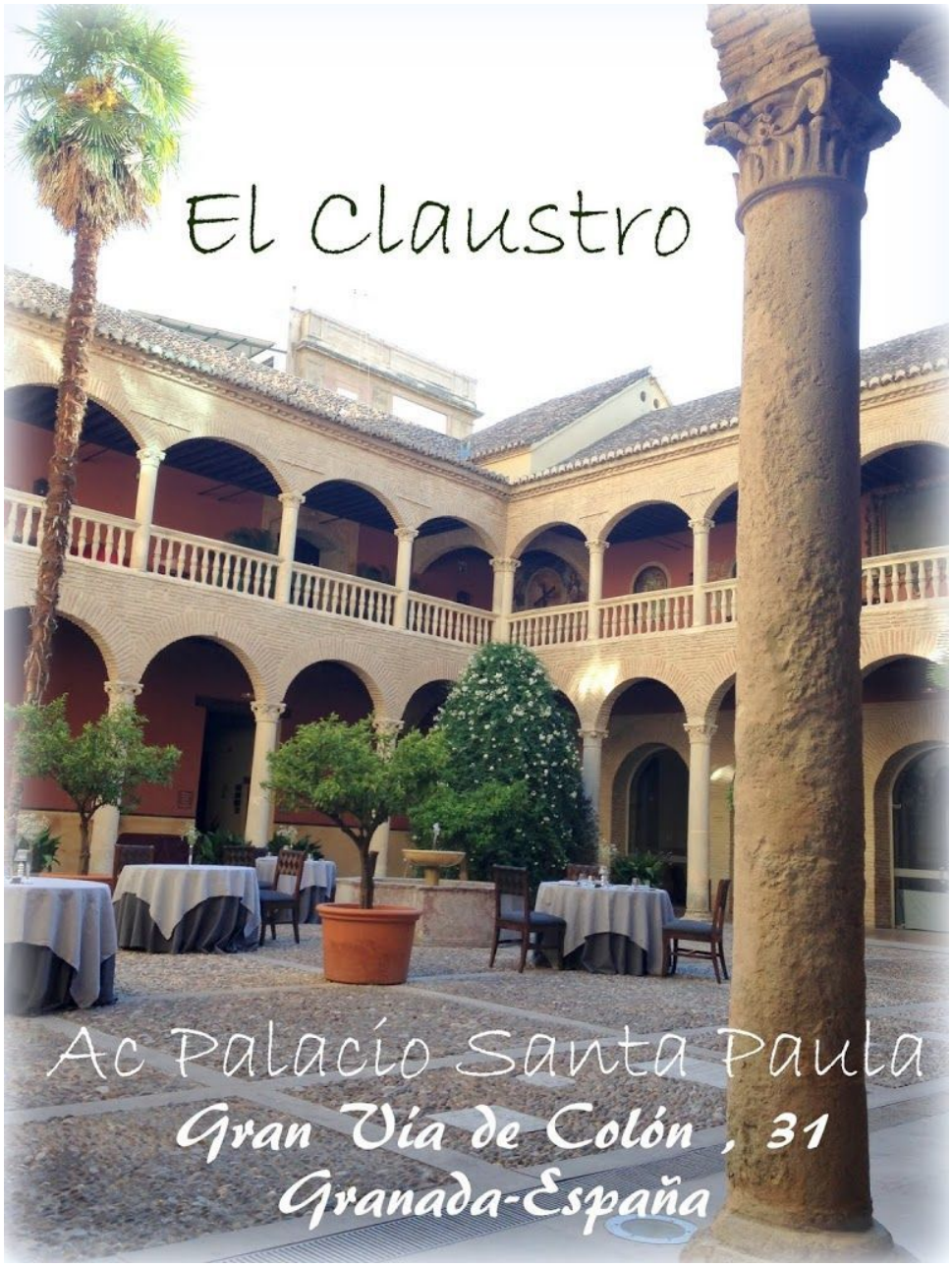
## *Los Vinos*

Los vinos, perfectamente maridados por Antonio, excelente sumiller.

## *El Chef con Las Bloggers*

Los
selfies

Arriba con el Chef; abajo con María y Ángel de Oakpower y Enzo con Las Bloggers.




A qué esperas para visitarlo????