

LA
COCINA
DE

Jacinto
del Valle



INTRODUCCIÓN

Este libro no es el tipo de libro de recetas convencional de entrantes, pescados, carnes, postres, etc. Las recetas son aleatorias, no hay un orden concreto de platos, pero sí una agrupación de los mismos que coincide con tres etapas que creo que han sido las más importantes en mi vida profesional: los años del restaurante Porto Pi; una etapa posterior muy interesante en la que trabajé en una cuidada y novedosa presentación de platos para ser fotografiados de una forma fuera de lo convencional y cuyo resultado presento en este libro; y finalmente una última etapa en el restaurante Ca Na Joana.

PORQUE ME HICE CHEF

Nací en un pueblecito de Mallorca en el año 1966. Mi infancia fue como la de cualquier niño de aquella época, en la que pasábamos la vida en la calle e íbamos al colegio.

Al acabar mis estudios de EGB tenía 15 años, normalmente se terminaban con 14, pero yo repetí un curso. Era obvio que no me entusiasmaba estudiar, así que decidí abandonar mis estudios y ponerme a trabajar. Sólo encontraba trabajo en el campo en temporada de almendras, uvas, algarrobas etc., por lo que el resto del tiempo me lo pasaba en la calle, sin oficio ni beneficio.

Un día mi padre, que era camarero, me dijo que tenía que hacer algo, aprender una profesión, que así no podía seguir, sin hacer nada. Y me aconsejó que fuera a la escuela de hostelería. Me pareció buena idea y le dije que estudiaría para camarero como él, pero mi padre se opuso y me explicó que era mejor estudiar cocina, me convenció enseguida cuando dijo: «Un camarero con cuarenta años, sigue siendo un camarero, pero en la cocina nunca te