

GASTRONOMÍA / EL RESPONSABLE DEL RESTAURANTE 'LA REBANÁ' COMBINA LA TRADICIÓN CON LA VANGUARDIA

El don de mezclar sabores

El joven malagueño Carlos Caballero Sanguino gana el tercer puesto en el VI Certamen Nacional de Cocina. Tres aperitivos con salmón y un triángulo con avestruz con salsa y guarnición le dan el premio

Carlos Caballero tiene 25 años y a las 12.30 horas termina de 'despachar' con los proveedores para ponerse manos a la obra en la cocina de su restaurante en el Centro, 'La Rebaná'. Confiesa que le apasiona su trabajo y quizás por eso, y a pesar de ser tan joven, su carrera de cocinero le está dando tantas satisfacciones, entre ellas, lograr el tercer puesto en el Certamen Nacional de Cocina

CRISTINA ALCARAZ
Málaga

Salmón con yogur de menta, con beicon y gorgonzola a la miel de caña y con sorbete de manzana e infusión de queso como aperitivo y un triángulo de avestruz como plato opcional han sido los que le han dado al cocinero malagueño Carlos Caballero el tercer premio (1.000 euros) de la VI edición del Certamen Nacional de Cocineros

Carlos Caballero:
"A veces los clientes me piden que ponga cosas nuevas en la carta"

organizado por la Federación de Asociaciones de Cocineros y Reposteros (FACYRE), celebrada el pasado día 20 de octubre, y en la que participó junto a su ayudante, Pablo Moreno.

"No tuve tiempo de prepararme el certamen y por eso no pensé que



COCINA MALAGUEÑA. Carlos Caballero y su ayudante Pablo Moreno, en 'La Rebaná'.

fuese a ganar nada. Además el salmón no es un pescado fácil de cocinar, es soso y no da mucho juego en la cocina de vanguardia", afirma este joven cocinero malagueño, formado en la escuela de la ACYRE de Torremolinos, donde, a sus 25 años, ya lleva dos de profesor de cocina.

Nuevas recetas

Confiesa ser un apasionado de su profesión y ponerle ilusión hasta al más sencillo de los platos que prepara en su restaurante del Centro, 'La Rebaná', en el que intenta combinar la cocina tradicional con la de vanguardia. "Quiero ir introduciendo algo de cocina de autor de hoy porque es lo que a mí me gusta y porque muchas veces la gente me la pide, pero también cuidó mucho la cocina tradicional

PREMIO

Platos ganadores

En el certamen nacional de cocineros, en el que participaron 12 cocineros de toda España, Carlos Caballero presentó como aperitivos preparados con salmón (obligatorio): yogur menta con salmón, salmón con beicon y gorgonzola al ali-oli y miel de caña y salmón con sorbete de manzana e infusión de queso. Como plato libre llevó: triángulo de avestruz con salsa de vino tinto espaciado salteado de setas tomate y albahaca y falso risotto de patata. Caballero participó con su ayudante Pablo Moreno.

porque es la esencia de este restaurante que regento desde el 2002", asevera Caballero, mientras asegura que en Málaga la cocina de vanguardia va calando poco a poco, aunque aún falta cultura gastronómica en la ciudad. No obstante, este cocinero malagueño, que ya en el 2001 se hizo con el primer premio del Certamen de Jóvenes Cocineros Andaluces, está convencido de que la cocina está de moda y que cada vez son más las personas que se atreven a probar cosas nuevas, a experimentar nuevas combinaciones.

Sabor, textura y color

"Hay que mezclar sabores. Buscar en un mismo plato sabor, textura y color, y bajo esos tres índices ir combinando ingredientes pero en sintonía, con un orden. Y, sobre

LAS FRASES

■ "En un plato siempre hay que buscar una buena combinación de sabor, textura y color"

■ "En Málaga aún falta cultura gastronómica, pero cada vez más la gente se atreve a probar nuevas combinaciones"

■ "El éxito en la cocina está en respetar el producto"

CARLOS CABALLERO SANGUINO
Cocinero

todo, hay que respetar el producto", comenta Caballero, que no deja de formarse a diario, para lo que dentro de unos días acudirá a un congreso nacional de cocineros con Ferrán Adriá y Martín Berasategui, entre los ponentes.

Con una amplia carta de tapas, ensaladas, rebanás y vinos, Carlos Caballero pone cada año novedades culinarias para su clientela en su restaurante, que ahora completará durante algunas semanas con los platos que le dieron el tercer premio en el certamen nacional.

Bajo la filosofía de que sobre todo debe primar una buena calidad precio en el restaurante, Carlos Caballero, no cesa de pensar en nuevas posibilidades para su local que espera poner en marcha a breve.