

# COCINA SIN BOBADAS “ESPECIAL NAVIDAD”

El chef David de Jorge propone una Navidad “sensata” en ETB2



En ‘Cocina sin bodadas. Especial Navidad’ de Jorge, acompañado por el chef Martín Berasategui y el actor Gorka Otxoa, elaborará platos con ingredientes accesibles y económicos para estas fiestas.

El programa, que se emitirá el 22 de diciembre a las 10 de la noche, mostrará “una cocina sin complejos, alejada de la aparatosidad típica de estas fiestas, con menús breves, ricos y sustanciosos”

El programa se desarrollará en los dominios de la bodega Remelluri, en Rioja Alavesa, y allí David y Martín cocinarán para un grupo de amigos a los que prepararán una cena, un desayuno y una comida de Navidad.



El chef **David de Jorge** propondrá al público una Navidad “sensata” en el programa ‘Cocina sin bobadas. Especial Navidad’ que se emitirá el **próximo 22 de diciembre en ETB2 a las 10 de la noche**. Tras el gran éxito del especial cocina de verano emitido el pasado agosto, el reconocido cocinero elaborará una vez más platos con ingredientes accesibles y económicos y mostrará una cocina “sin complejos, lejos de la aparatosidad y rimbombancia típica de estas fiestas, con menús breves, sencillos, ricos y sustanciosos”.

---

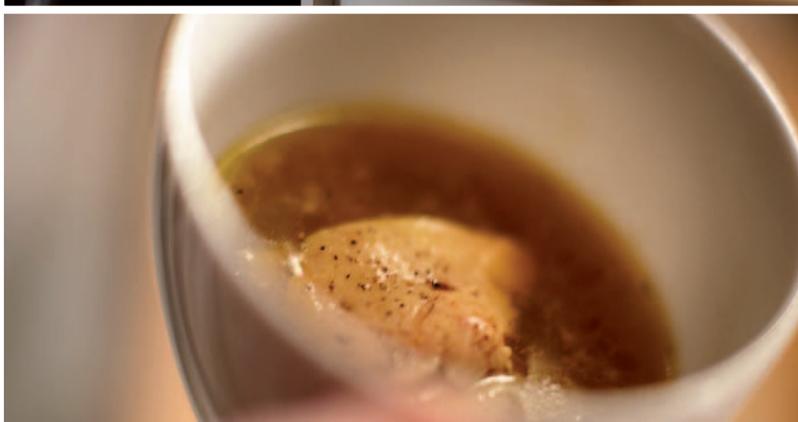
En este espacio, David se rodeará de dos amigos excepcionales: el chef **Martín Berasategui**, tres estrellas Michelin, que le acompañará en la aventura guisando platos auténticos y originales, y el actor **Gorka Otxoa**, que tiene que cocinar estas Navidades y no sabe ni por dónde empezar. En el programa aprenderá con sus dos colegas algunas recetas que le sacarán en el futuro de más de un apuro con excelente nota.

---

El programa se desarrollará en los dominios de la **bodega Remelluri**, en Rioja Alavesa, y allí David y Martín cocinarán para un grupo de amigos a los que prepararán una cena, un desayuno y una comida de Navidad. “Utilizaremos, sin complejos, el microondas para asar unas manzanas o hacer una terrina de foie gras casera, reciclaremos un panettone industrial horroroso para acomodarlo en un pudding delicioso y elaboraremos un licor de canela que es la versión pelotuda y sana del Baileys que todos conocemos...”, adelanta David de Jorge.

”Además, haremos unas escapadas para buscar algunos ingredientes que utilizaremos en la emisión, al mercado de San Martín en Donostia, a por verdura recién cortada de la amiga Maria Luisa, del caserío Bordatxo o a por ingredientes para hacer compota que nos traerá Rosa, nuestra frutera favorita. También visitaremos al carnicero Muñoa o viajaremos hasta las Landas, a Peyrehorade, y saludaremos a Jacques Barthouil, elaborador de las mejores conservas de foie gras que conocemos...”, anticipa de Jorge, “todo ello contado con gracia, gusto, sentido del humor y rodeados de buen vino”.

En el espacio abordarán, además, otros aspectos importantes a tener en cuenta en estas fiestas, como la decoración y presentación de la mesa, para lo cual contarán con la preciosa ayuda y el exquisito gusto de Luisa López.



---

“Entiendo como Gastronomía, no sólo aquello que se presenta en un plato, sino, también todo lo que rodea al hecho de comer y beber: utensilios, maneras de servir, modos de entender la buena cocina, la conversación, el bebercio, los libros...”, explica David de Jorge.

---

“Intentaré mejorar la calidad culinaria de los espectadores y mi objetivo no sólo será ofrecerles buenas recetas, sino darles las claves para ser exigentes y argumentos para que puedan elegir, prescindiendo de elementos raros, formas de cocinar demasiado extrañas o imposibles en el hogar”, adelanta el chef.

### **MEJOR COCINERO JOVEN DEL ESTADO**

David de Jorge es un jabalí, aunque algunos piensan que es un cachalote. Elegido en dos ocasiones “mejor chef joven del estado”, ha ejercido como consultor de grandes firmas alimentarias, es editor de Gourmandia, autor de algunos libros, responsable de imagen de cocineros estrellados y ex cocinero de escuadras floridas como las de Michel Guérard, Martín Berasategi, Jacques Chibois, Pedro Subijana o Hilario Arbelaitz.

---

Aborrece el fútbol y los telediarios, duerme sobre su costado izquierdo -como las vacas frisonas-, no sabe jugar al mus, come siempre con vino, agua con gas y remata con puro habano.

---

