



Organizada por C-CAP, es la primera vez que permiten la participación de un cocinero no estadounidense

## La cocina madrileña de Javier Estévez triunfa en Nueva York en una gala ante mil personas

- Este evento forma parte del convenio firmado por la Comunidad de Madrid para que siete cocineros americanos se formen en restaurantes con estrella Michelín
- Además se hizo una puja por un viaje a Madrid por el que se han pagado 8.000 dólares

**9 de marzo de 2017.**- El cocinero madrileño Javier Estévez ha participado en Nueva York en la gala benéfica organizada por C-CAP, una asociación sin ánimo de lucro que ayuda a jóvenes desfavorecidos a través de la hostelería, que ha reunido a más de mil personas para degustar creaciones culinarias de los mejores chef de la ciudad donde por primera vez ha participado un español.

Este encuentro forma parte del acuerdo de la Comunidad de Madrid mediante el cual se beca a siete cocineros de Estados Unidos para realizar prácticas de tres meses en siete restaurantes madrileños con estrella Michelín: Alabaster, Álbora, A'Barra, Club Allard, Coque, Santceloni y Gaytán. El objetivo es promocionar la región como destino gastronómico en el continente americano.

El chef Javier Estévez preparó para la ocasión su famosa versión del steak tartar. Las condiciones que se ponían para participar en la gala era que fuese un plato frío y que no se podía usar fuego. El restaurante Huertas, ubicado en la 1st Avenue de Nueva York, cuyo chef ejecutivo y propietario, Jonah Miller, participa en el proyecto, fue el lugar donde se prepararon las mil tapas de steak tartar.

Estévez inició en febrero de 2015 su proyecto personal, La Tasquería de Javi Estévez, donde muestra al público su compromiso con la ciudad y, sobre todo, con esa cocina casquera que tan bien representa a los madrileños. Esta iniciativa le ha valido el premio Cocinero Revelación 2016 en el congreso internacional de gastronomía Madrid Fusión, así como una mención a Restaurante Revelación en los XIII Premios Gastronómicos de Metrópoli.