



Paco Flores, el cocinero malagueño que conquistó Madridfusión reinventando el gazpachuelo

LOCALIZACIÓN: Fuengirola (Málaga)

DURACIÓN VTR: 1'38"

RESUMEN: Paco Flores, de 29 años, es el cocinero malagueño que ha conseguido convertir el gazpachuelo en la mejor tapa de diseño española de la última edición de Madridfusión, donde tuvo que realizar su presentación con un solo brazo debido a que estaba escayolado por un accidente de moto. El gazpachuelo es un plato tradicional de la zona de Málaga del que este joven gastrónomo ha realizado una exquisita reinterpretación aportando nuevos y sabrosos ingredientes. A pesar de su juventud, Paco Flores cuenta con más de 15 años de experiencia en el mundo de la restauración y en el año 2007 consiguió, como segundo jefe de cocina del restaurante El Lago de Marbella (Málaga), una estrella Michelin. Ahora, es jefe de cocina del restaurante El Tostón de Fuengirola (Málaga).

TEXTO VTR:

Un plato tradicional reinventado, el gazpachuelo, con cuya exquisita versión el malagueño Paco Flores triunfó en el último concurso de tapas de diseño de Madridfusión.

TOTAL PACO FLORES **Jefe de cocina**

"Es un sueño que muchos cocineros, muchos compañeros, desean obtener y buscan a lo largo de su carrera, con un repercusión más allá de España. Estamos hablando de una de las ferias gastronómicas más importantes del mundo"

Una oportunidad que casi se le escapa por un accidente de moto.

TOTAL PACO FLORES **Jefe de cocina**

"Y no íbamos a ir, no íbamos a ir porque estaba escayolado..."

Y así, con un solo brazo, se impuso a 1.600 tapas elaboradas por cocineros de toda España. En el jurado, un paisano, el prestigioso Dani García.

TOTAL PACO FLORES **Jefe de cocina**

"He podido estar con los grandes, con Berasategui, con Sergi Arola, hablando, cenando y estando con ellos y realmente sentirme esos dos días que estuve allí, sentirme uno de ellos porque me trataron así. Para mí fue algo espectacular."

Y como cocinero que es Paco Flores se mete en su cocina del restaurante El Tostón de Fuengirola para enseñarnos cómo se preparar semejante exquisitez.

TOTAL PACO FLORES **Jefe de cocina**

"Es un plato autóctono de la zona de Málaga, un plato de pescadores. 'Gazpachuelo sopa de duelo' es un dicho que hay en Málaga porque era un plato que se llevaba a las familias cuando estaban de duelo".

Se hacía con las sobras del pescado, que él ha sustituido por carpaccio de gambas y suculentos carabineros. Anoten, anoten bien su nombre porque si con 27 años ya logró una estrella Michelin imaginen hasta dónde puede llegar.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico info@historiasdeluz.es