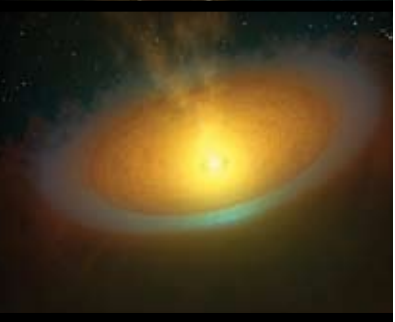


¿Un nuevo planeta?

ASTROS EN EL COSMOS

La fotografía de la NASA revela la posible existencia de un planeta de hielo, muy remoto, ubicado más allá del sistema solar, cerca de la estrella joven llamada TW Hydrae. Un nuevo secreto que revela el espacio exterior.



Festival de tamales en Tysons Corner

n Richard Sandoval, dueño de 31 restaurantes en todo el país, celebra la comida mexicana en Virginia

Por Ana Cubías

Richard Sandoval se sentaba a la mesa todos los domingos religiosamente junto con toda su familia en la casa de su abuela ubicada en el Distrito Federal en México, y lo hacían para disfrutar de los tradicionales tamales que ella misma preparaba.

Hoy Sandoval, chef y dueño de 31 restaurantes en todo el país, decidió transportar esa tradición familiar a través de un Festival del Tamal que se celebra durante todo este mes de febrero en el restaurante La Sandía de Tysons Corner.

“De mi abuela aprendí a respetar y a usar ingredientes frescos y auténticos para crear los sabores únicos que convertían cada comida en un motivo de celebración en mi familia”, dijo Sandoval a El Tiempo Latino.

Para recrear esta rica fiesta tradicional, Sandoval creó un menú con siete tamales diferentes de diferentes regiones de México.

Sandoval, quien emigró al país desde hace 15 años, aseguró que quiere hacer de este festival un evento anual para que las personas del área lo puedan disfrutar.

Según el chef, la idea de celebrar el tamal nace a partir de la tradición mexicana de la Rosca de Reyes, que dice que a la persona que le sale el muñequito en el pan dulce, se ve comprometido a ofrecer una fiesta de tamales el Día de la Virgen de



CHEF. Richard Sandoval es el creador de siete tamales diferentes en el restaurante La Sandía en Virginia.

La degustación de tamales especiales se realiza durante todo febrero.

Candelaria el 1 de febrero.

“El tamal no sólo es una comida mexicana, si no un platillo internacional y vale la pena que las personas que no los conocen tengan la

oportunidad de probarlos”, señaló Sandoval.

“Los siete tamales que ofrecemos en el menú les permitirán a las personas viajar en su mente por cada uno de los diferentes estados y culturas de México. Será una experiencia única”, agregó.

Sandoval, quien reside en California, pero visita su restaurante de Virginia con frecuencia, apuntó que cada tamal tiene un distintivo del estado al que pertenecen.

Por ejemplo, la Torta de Tamal,

es de la Ciudad de México, y es un tipo de tamal de pollo que se coloca en medio de dos trozos de pan como para simular un sándwich. Además se le agrega lechuga, tomate, cebolla, salsa verde, chile chipotle y chile ancho.

El toque costeño lo pone el Tamal de Pescado a la Campeche. Es de pescado Mahi Mahi envuelto en hoja de banano y lo sirven en un molcajete —una piedra que usaban los indígenas para preparar comidas— acompañado de



ÚNICO. Tamal de Pescado a La Campeche, muy propio de la costa de México.

tomate, cilantro, plátanos fritos y calabacitas a la parrilla.

El chef de cocina de La Sandía, Charles Cihlar, explicó que el tamal de pescado ha sido muy popular entre los clientes. Cerca de 50 por ciento de las personas han pedido el platillo en lo que va del mes.

“Este tipo de tamal nos permite usar un clásico de la cocina mexi-

El menú también incluye un Tamal Dulce de Elote, con crema, pasas y churros el cual lo sirven con café de hoya.

Además ofrecen dos cócteles: la Margarita de Granada y el Mojito de Maracuyá.

Manuel Flores, director de operaciones y creador de las bebidas en La Sandía, aseguró que creó estos dos cócteles con la “fusión perfecta que acompaña a los tamales”. “Este festival es una celebración a las tradiciones mexicanas y aquí utilizamos todos los ingredientes frescos para preparar cada bebida”, añadió Flores.

“Mi objetivo es que al oler y probar los tamales las personas se transporten a México”, enfatizó Sandoval.

El restaurante La Sandía está ubicado en 7852L Tysons Corner Center, McLean, VA. Para información y reservas 703-893-2222.

ADEMÁS

A19

Salud: contra la violencia doméstica en Perú

A20

Casas: nuevas duchas que “acarician” la piel

A23

Show: Víctor Manuelle presenta CD en el área