

 **A la Carta**
JORGE TOLEDO

Una chef mexicana

Josefina Santacruz es una verdadera chef mexicana.

Nacida en la ciudad de México, tanto su abuela materna como su madre eran dedicadas cocineras caseras, que preparaban meticulosamente a diario todos los alimentos, por lo que creció y estuvo expuesta ese ambiente desde sus primeros años.

Su abuelo, banquero de profesión, era una persona muy sociable, que recibía en casa, sobre todo los domingos, a familiares y amigos, a los que prodigaba con verdaderos banquetes elaborados por las mujeres de la familia.

Las memorias gustativas más antiguas que recuerda Josefina son un alimento de bebé con plátano (sería muy pequeñita) y, a la edad de ocho o nueve años, quesos franceses *Port-Salut*, *Roquefort* y *Camembert*, con pan recién horneado, que acompañaban una ensalada fresca de lechugas aderezadas con un poco de ajo.

Años después, terminada la licenciatura de Administración Hotelera, viajó a Nueva York y Londres, ciudad en donde descubrió la cocina asiática (que sigue siendo su favorita), que la condujo a viajar a lugares tan exóticos como Zanzíbar y Nepal.

Josefina se formó como chef en el Culinary Institute of America, donde obtuvo el

conoce al magnate restaurador de origen mexicano Ricardo (Richard) Sandoval (dueño de una docena de restaurantes de *Modern Mexican Cuisine*), y al internacionalmente famoso tenor Plácido Domingo, con quienes establece, hace cinco años, el restaurante Pampano (así, sin acento), de cocina mexicana de pescados y mariscos.

El año pasado decidieron abrir el Pampano en el Distrito Federal (Moliere 42, colonia Polanco, teléfonos 5281-2004, 5281-2015), de pescados y mariscos el estilo contemporáneo mexicano, y con el producto auténtico nacional, Josefina, auxiliada por su chef ejecutivo Jaciel Almaráz, se ha dado gusto preparando los novedosos y originales platillos que ahí se ofrecen.

Para tener una idea de los platillos que Josefina ha creado, he aquí algunos de los que me dio a probar...

Para picar, *Edamame* Pámpano, que son vainas de frijol de soya en una salsa que se prepara con camarón y callo de hacha secos, ajo, aceite de ajonjolí, chile de árbol y jamón serrano; *dip* de pez espada ahumado en casa, mayonesa caseira, cebolla, jitomate y cilantro, acompañado con totopos de tortilla de nopal.

Un trío de ceviches, de camarón del Pacífico pochado e inmerso en una emulsión de jugo de limón, aceite de oliva

con colitas de este crustáceo pochadas y salteadas en mantequilla, aceite de chile guajillo y limón, en tortilla de harina embarrada con puré de frijol negro y bañadas con salsa de chile de árbol, un antojito muy sofisticado y sabroso.

El tamal de huitlacoche, creación de Josefina, integra este hongo de maíz (guisado con cebolla, ajo, epazote y caldo de pollo), a manteca vegetal que después cocina al vapor, previamente relleno de requesón y queso de cabra, servido sobre una cama de hongos rostizados y granos de elote con aceite de trufa blanca y un espejo de salsa de chile guajillo, mezcla de dos trufas, la italiana y la mexicana.

Los tostones de plátano macho frito se presentan enrollados sobre una ración de "ropa vieja" de costilla de res braseada en adobo, piloncillo, cebolla morada, cilantro y salsa china oscura *hoisin*, servidos con *relish* de pimientos rojos y guacamole aguado con tomatillo y chile verde.

Los molotes, típicos de Oaxaca y Puebla, son unas quesadillas de masa de maíz rellenas de pescado (pez vela y aceitero) guisado con jitomate, epazote, chile serrano y queso Oaxaca, bañados con salsa verde y roja, antojitos coloridos y sabrosos.

Los callos sellados son de almeja garra de león, sobre una

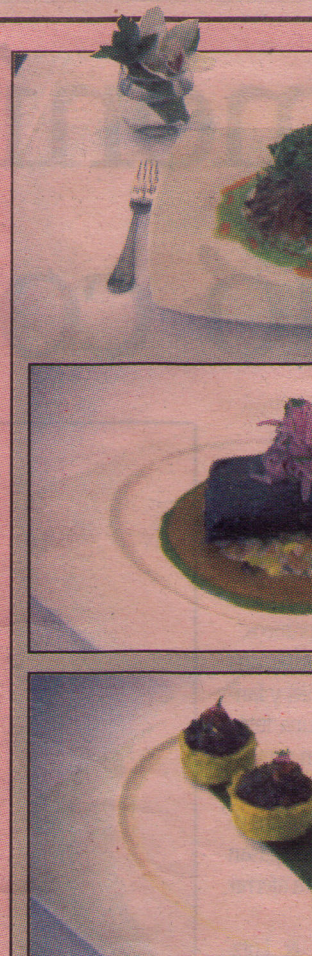
y huesos de pescado, cebolla, poro, hierbas, limón, tomatillo, chile poblano, hierbabuena, cilantro, masa para espesarlo, y como tropiezos, pulpo, calamar, callos de hacha y pepitas de calabaza enchiladas, una verdadera *bouillabaise* nacional, el platillo que más me gustó.

No podía faltar el pámpano del Golfo de México al vapor, envuelto en hoja de plátano con acuyo, plátano macho, jitomate y chile poblano servido con salsa de guajillo, aunque debo confesar que este pez no es de mis favoritos, lo encuentro con poco sabor.

Por último, la mariscada, con camarones, calamares, pulpos y callos de almejas, salteados con un poco de ajo, acompañado con arroz verde al cilantro y salsa de leche de coco, axiote y chipotle.

Los postres: el flan con cacahuete y salsa de caramelo con licor de tequila, y el gaznate relleno con calabaza en tacha, preparada con piloncillo, canela, anís y clavos de olor.

Bienvenida Josefina de nuevo a tu país, en donde estoy seguro que refrendarás los éxitos que has cosechado en épocas pasadas.



Atún sellado, tamal de huitlacoche y tostón de costilla. (Claudia)

