

Endulce ese hongo

Utilice trufa negra fresca en una interesante variedad de postres. **7**

A beber té

Un breve diccionario sobre los tipos de infusiones. Conozca sus características, maridaje ideal y beneficios para el organismo. **2**



Ingredientes y platos prehispánicos

a la Conquista Sobreviven

► Gracias a la tradición oral, los mexicanos pueden degustar delicias con más de 500 años de historia

Ángel Rivas

Además de zonas arqueológicas, piezas de museo, leyendas, sobrevive de la cultura prehispánica un rico legado culinario. Muchos ingredientes utilizados por las civilizaciones antiguas se consumen a diario en platos ligeramente evolucionados.

“Si te comes un taco de frijoles con chile es algo prehispánico”, explica Edmundo Escamilla, investigador de la Escuela de Gastronomía Mexicana.

En provincia, sobre todo en zonas rurales, la permanencia de productos y recetas previas a la Conquista es más visible.

Por ejemplo, en los campos cercanos al Distrito Federal se consume ahuate (huevo de mosco), ajolotes y amaranto en tamales, salsas y dulces. Gusanos de maguey y acociles (crustáceos de agua dulce) también son comunes en la dieta de los campesinos.

“No sólo sobreviven los ingredientes, sino también las formas de comerlos. Un ejemplo son los huauzontles, que se consumen con caldillo de jitomate o los escamoles que para los campesinos tienen un alto valor por sus nutrimentos y sabor”, apunta el investigador Yuri de Gortari, de la Escuela de Gastronomía Mexicana.

Métodos de cocción, como el utilizado para el pib yucateco, en el cual se enciende leña y se colocan piedras dentro de un hoyo en la tierra, y platillos como los tamales son parte del legado indígena.

“El tamal cuántos siglos tiene de permanencia con el mismo valor ritual y festivo. No hay en ninguna gastronomía un pla-

to tan variado, podemos hablar de entre 3 y 4 mil tamales”, señala De Gortari.

Las frutas mexicanas y los chiles son también una herencia de ese periodo. Sin embargo la gente ha perdido noción de la diversidad de frutos como el aguacate; variedades como el chinene, el paga o el criollo han quedado en el olvido.

Así como algunas preparaciones han sobrevivido más de 500 años, otras han desaparecido o están por extinguirse.

“En el Valle de México había pajarillos, liebres, conejos y patos que comenzaron a escasear”, relata Fortino Rojas, chef del restaurante de cocina prehispánica Chon.

¡Llévelo!

Consígalos en mercados como San Juan, San Ángel y Medellín.

ESCAMOLES

700
pesos el kilo,

QUELITES

7.50
pesos el kilo,

ACOCILES

80
pesos el kilo,

AHUATLE

300
pesos el kilo,

HUAUZONTLES

12.50
pesos el kilo,

GUSANOS DE MAGÜEY

500
pesos el kilo,

CHAPULINES

300
pesos el kilo,

“Otros poco conocidos son el gusano de agua que se vende seco, el chichicuilete (garza pequeña), los quelites cenizos y la malva delgada que se prepara en sopa con flor de calabaza y pipicha (pápalo delgado)”.

Según explican los investigadores fue gracias a la tradición oral que estos platos lograron trascender, pues lo que se queda en la cultura gastronómica es aquello que pertenece a la cocina de todos los días.

“Debemos seguir festejando el ser independientes; conservar, impulsar y arraigar en las futuras generaciones nuestra cocina, así conservamos cultivos tradicionales y soberanía alimentaria”, dice De Gortari.

Escamoles en chile pasilla

- 1 porción
Grado de dificultad: sencillo
► 2 chiles pasilla oaxaqueños*
► 5 cucharadas de aceite de oliva
► 1 cucharadita de cebolla picada
► 1/2 taza de escamoles
► dSal
► 3 nopales miniatura
► 1 trozo de chicharrón
► Tortillas azules

*Consígalos en el mercado de Medellín

PREPARACIÓN: 20 minutos

- Asar los chiles y limpiarlos antes de moler en un molcaje-

- te con la mitad del aceite.
► Sofreír en el aceite restante la cebolla, agregar los escamoles y el chile. Sazonar y dejar 5 minutos, que suelten hervor.
► Cortar los nopales en tiras finas y asarlos.
► Servir en un molcajete los escamoles con nopales, un trozo de chicharrón y tortillas azules para acompañar.

Contenido Nutricional (Por porción)
Calorías: 412 Colesterol: 14mg
Proteínas: 25g Carbohidratos: 20g
Grasas: 26g Sodio: 115mg

Receta cortesía de Israel González, chef de Los Danzantes

Ofrece más de 400 etiquetas



Alberto Armendáriz
CORRESPONSAL

NUEVA YORK.- Cualquiera pensaría que tras establecer un imperio de 20 restaurantes repartidos entre en México, Estados Unidos y Dubai, el exitoso chef mexicano Richard Sandoval no teme al abrir un nuevo local.

Pero con La Biblioteca del Tequila, inaugurada esta semana en Nueva York, Sandoval se aventura en lo que para él es todo un desafío: ofrecer la mayor colección de tequilas en Estados Unidos en un bar exclusivamente dedicado a la bebida mexicana más famosa. Se trata de un lounge subterráneo que forma parte de la nueva sucursal de su restaurante Zengo, en el Midtown de Manhattan.

Con este proyecto -del que también participa su socio en Zengo, Plácido Domingo- Sandoval pretende educar al público estadounidense sobre los diferentes sabores y texturas del tequila. La variedad de la carta lo dice todo: 400 tequilas y 30 mezcales.

“En los últimos diez años el tequila ha tenido un boom impresionante en Estados Unidos. La gente conocía muy poco; apenas lo tomaban en shots, en fiestas, y al día siguiente tenían una cruda del diablo.

“No sabían degustarlo, pero ahora se han dado cuenta de la gran cantidad de tipos que hay, y queremos enseñarles a que los disfruten y aprendan más sobre el agave, la destilación y su historia”, explica el chef en medio de las oscuras estanterías de madera que albergan las diversas botellas.

Junto a él se encuentra la “bibliotecaria-sommelier” Courtenay Greenleaf, quien será la encargada de guiar a los clientes en este excitante recorrido por



Richard Sandoval ofrece en su nuevo local, un lounge subterráneo, la mayor colección de tequilas en Estados Unidos.

el mundo del tequila. Después de trabajar en las sucursales de Zengo en Denver y Washington, Greenleaf se sumergió en un exhaustivo programa de capacitación en México, visitando a grandes y pequeños productores en Jalisco para interiorizarse en todos los aspectos del proceso de elaboración y añejamiento.

“Estuve allí con los jimadores, cortando las piñas y todo”, señala emocionada y haciendo gala de la cicatriz en el brazo que le dejó un encuentro demasiado cercano con una planta de agave.

“El reto aquí es que la gente se anime a experimentar con su paladar los diferentes sabores”, agregó, y señaló que ella misma ha probado unas 300 etiquetas.

Greenleaf no estará sola. Como toda biblioteca que se precie de serlo, este lounge con aires de club privado posee gran cantidad

de libros que documentan clima, geografía e historia de la destilación del tequila; cuentan leyendas detrás de la bebida, y relatan coloridas historias sobre sus personajes.

Además, cada martes habrá degustaciones apadrinadas por distintos distribuidores y “embajadores” provenientes de México, desplegarán sus conocimientos sobre tequila y mezcal en la gran mesa comunal ubicada en el centro del salón.

En la profundidad de La Biblioteca los clientes podrán disfrutar de pequeños platillos de comida callejera mexicana, como tacos, tostadas y guacamole, además de la infaltable sangrita.

Los aficionados podrán comprar botellas, que van desde 50 hasta 2 mil 500 dólares, e incluso guardarlas en casilleros personalizados. Todo un lujo.

Sugerencias del gourmet

G.L. Othón
glathon@reformamex.com

Entre rocas

El lugar es hermoso. Teodoro González de León trabajó en el Museo de Arte Contemporáneo con espacios amplios y altos. Nube Siete está dividido en dos partes. La zona de fumadores, una terraza abierta, está separada del área exenta de humo por roca volcánica -una acumulación de piedras de singular belleza que llegan hasta una pared de cristal. Por cierto, el piso también es de cristal transparente. Una auténtica belleza.

Para comenzar se pide un Carpaccio de fresas con pollo ahumado (\$84.00). Es lamentable. Desde la presentación del platillo se notan las dificultades para darle sentido gastronómico: aparecen trozos de fresa solitarios que deben combinarse con pollo duro y palmitos ahogados en una “vinagreta balsámica con aderezo César”. Esto último en realidad es una salsa cremosa cargada de ajo, que apenas si puede probarse por sus excesos.

Se ha pedido un Caldo de gallina con salsa verde y queso de rancho (\$55.00). Debe tenerse en cuenta que en Nube Siete una cosa es lo indicado en la carta y otra lo que llega a la mesa. El mesero trae un caldo hipergrasoso ¿era muy difícil quitarle esa capa de feísimo aspecto?

Nube Siete

Insurgentes 3000, dentro del MUAC, Centro Cultural Universitaria
Estilo: informal
Cocina: mexicana

*El crítico no tiene sugerencias y decidió no otorgar cubiertos para este restaurante

Se le cuestiona al mesero sobre la salsa verde. Él va a preguntar sobre el asunto y regresa con la respuesta: “A muchas personas no les gustaba que llevara salsa, así que el chef decidió ponerla aparte”. Entonces, trae una burda salsa verde.

El comensal se inquieta; en todo caso, el cocinero debió mejorar el platillo, sobre todo porque una salsa verde puede ser de cilantro o de picante moderado, esa labor de “ars combinatoria” es el mérito de los chefs.

Casi de inmediato llega una Crema de poblano (\$68.00). En la carta mentirosa se indica que lleva granitos de elote. Se le hace la indicación al mesero, éste dice que ese día se terminaron los elotes. ¿De qué se trata?

Viene entonces el capitán con una sonrisa y trata de dis-

culpar las fallas. Para entonces, el mesero se ha molestado por los reclamos. A partir de ese momento su actitud es hosca, hostil. Si de por sí el servicio era pésimo, ahora debe lidiarse con malos humores. Todo parece encadenado para entregar al comensal una sensación de miseria culinaria.

Luego de una espera prolongada llegan a la mesa unas Crepas de pollo y flor de calabaza con salsa molcajeteadada (\$80.00). Incomibles, son una mescolanza que nada dice al paladar, un simple batidillo. El gratinado con queso oaxaca es una costra plástica. La salsa molcajeteadada es la que ya estaba en la mesa y que también se le agregaba al caldo grasiento.

Sólo la paciencia permitió continuar en un espacio alimentario que niega su vocación original en aras del descuido y la insolencia de sus colaboradores.

El siguiente desastre se llama Plato mexicano (\$155.00), que según la carta mendaza se compone de tampiqueña de filete, chile relleno de queso y carne de cerdo en adobo, así como frijoles.

En primer lugar, ese “filete” es una carne dura y recocida; el chile relleno naufraga en una salsa cremosa de lamentable sabor y el peor de todos es el trozo reseco e infame de puerco. Sin exageraciones: ¡de náusea! ¿Cómo se pueden cometer semejantes faltas de respeto a quien elige esa opción para comer?

Después de todo eso hay que evitar el postre y huir con toda celeridad de semejante sitio. Como diría el personaje de Joseph Conrad en El corazón de las tinieblas: “el horror, el horror, el horror”.

REFORMA.COM

Descubre cuáles son los factores que determinan la armonía de un vino, hoy en Sommeliers para llevar.

> podcast

Gastronomía para leer

El miércoles: libros de cocina para su colección.

> podcast

REFORMA.COM

EXTRAS DE HOY

Tapeando por la Ciudad

Conoce los mejores lugares para degustar una amplia variedad de tapas, pinchos y raciones al estilo tradicional de la Madre Patria.

> gráfico animado



Pedro Martín, chef de Jaleo.



“Fundado en 1974”

Estudia la carrera de

PROFESIONAL ASOCIADO EN ARTES CULINARIAS

RVOE 20100276-17/03/2010

* Iniciamos en Agosto

¡INSCRÍBETE YA!

¡ PARA QUE NO SE TE QUEME EL AGUA !

CURSO DE COCINA BÁSICA

Iniciamos en Mayo

* Turno vespertino

DIPLOMADO DE REPOSTERÍA Y PASTELERÍA INTERNACIONAL Y DIPLOMADO DE GASTRONOMÍA

* 6 meses

* Sabatino

* 100% práctico

* Uniforme, cuchillería y materia prima incluida

Iniciamos en Mayo

* Turno matutino

CURSO DE COCINA INTERNACIONAL

Iniciamos en Mayo

* Turno vespertino

CURSO DE REPOSTERÍA Y PASTELERÍA INT.

Iniciamos 24 de abril

*De 9:30 a 13:00 hrs

• Vía Magna No. 27, Magnocentro, Interlomas Tels. 5291-8143 y 5250-2431
www.leftygordon.com / interlomas@leftygordon.com
ventas@terrazasbelvedere.com.mx



vinarmoni
Club de Vinos

El lambrusco CANTINE CAVICCHIOLI procede de uvas cultivadas en las zonas con denominación de origen y por lo tanto, con las garantías de la marca.

CONOCE:
LAMBRUSCO TINTO
LAMBRUSCO BLANCO
Y ROSADO...



www.vinarmoni.com.mx/tienda raphael@vinarmoni.com.mx



ZECO
Caffè

Menú de la semana
Del 16 al 22 de abril
\$165 P/P

- Sopa verde de camarón
- Jugo de carne al Barolo
- Ensalada con gergonzola
- Variedad de lechugas con vinagreta de cebollin
- Carpaccio de pez al limón
- Frito de almejas y calamar
- Mini pizza con pollo glaseado al chipotle
- Rollo de pollo con hongos en salsa de parmesano
- Lomo de pescado con esencia de limón y vermouth
- Risotto a la crema de guindilla con mejillones
- Spagueti con filete de res en crema de ajo suave
- Nieve de limón con kiwi

El mediterráneo en el corazón de San Ángel

Av Revolución 1382, Col. Guadalupe Inn
Tel. 5562 - 5434 / 5563 - 1082 - www.zecocoffee.com.mx