

GOURMET

Revaloran a la cocina mexicana en Estados Unidos

Hubo una época en que solamente se conocían en Estados Unidos los burritos, el arroz, los frijoles y los tacos. Quise mostrar lo demás: Richard Sandoval

PATRICIA WRIEDT

La imagen de la cocina mexicana en el vecino país del norte ha cambiado en los últimos años: La revolución de la que ha formado parte Richard Sandoval, ha puesto a los chiles, el achiote, el maíz, el cuitlacoche, los nopales y otros ingredientes muy mexicanos, en primer plano en una cocina distinguida.

“La comida mexicana en Estados Unidos no había pasado por una evolución como la que han pasado otras cocinas del mundo: La francesa pasó de la cocina tradicional a la *Nouvelle* y luego a la moderna. La italiana dejó de ser sólo pizzas y pastas, en contraste, la cocina mexicana estaba en muy bajo nivel”, dijo Sandoval, propietario y chef de seis restaurantes de cocina mexicana en Estados Unidos, entrevistado en Guadalajara, Jalisco.

La cocina mexicana de Sandoval es refinada, su amplio conocimiento en las técnicas e ingredientes de las cocinas de otros países, le ha permitido regresar a su cocina natal, elaborando novedosas propuestas de cocina mexicana como Chuletas de cordero con mole blanco, Pesto de cilantro, Sopa de elote con *dumpling* de cuitlacoche, Pipián de cerdo marinado en tamarindo con puré de elote, Pescado a la talla con ensalada de col con tomates amarillos o Pechuga adobada con ensalada de cebolla, elote y cilantro; todos ellos platillos que están en sus menús.

“Solamente cambié un poco las recetas tradicionales. No toco ni la base, ni las invento, a la cocina mexicana no hay que hacerle nada, solo mover algunas combinaciones, para hacer cosas nuevas”, dijo Richard Sandoval.

Una historia de éxito

Mexicano de nacimiento, con experiencia familiar en el manejo de restaurantes y con estudios en el Culinary Institute of America, en Nueva York, Richard Sandoval abrió dos restaurantes de cocina francesa fusión. Cuando logró lla-



mar la atención con éstos, decidió que lo suyo era transformar la idea que se tenía de la cocina mexicana, así que los traspasó y le apostó a la comida mexicana de hoy. En 1997 abrió Maya en Nueva York, con una arquitectura y decoración contemporáneas.

“Vi la oportunidad de abrir en el mercado americano un restaurante moderno, salirme del estereotipo que tienen en Estados Unidos los restaurantes mexicanos donde todo era piñatas, papel picado y talavera, aunque es mexicano, eso

Robalo en achiote

5 PORCIONES

- 5 rebanadas de sandía, cortada en círculos de 1 cm. Y diámetro de 8 cm.
- 1/4 de taza de tequila
- Herradura blanco
- 2 cucharaditas de aceite de canola
- 450 gramos de robalo, en cubos (de 30 gramos c/u)
- 1 taza de salsa de achiote
- 1/2 taza de germen de alfalfa

Salpimentar la sandía y marinarla en el tequila con la naranja por 10 minutos. Cocer la sandía en un grill bien caliente, cuidando que no se rompa, por 30 segundos de cada lado. Salpimentar el pescado. En un sartén mediano calentar el aceite y sellar el pescado de los dos lados hasta que este cocido.

PARA SERVIR:

Bañar el plato con la salsa de achiote

Poner una cucharada de guacamole en el centro plato. Acomodar encima la sandía. Sobre la sandía poner 3 trozos de pescado y decorar con germen de alfalfa.

SALSA DE ACHIOTE

- 3 tazas de caldo de pollo
- 35 grs. pasta de achiote
- 3 cucharadas de jugo de naranja
- 2 cucharadas de jugo de limón.
- 1 cucharadita de aceite de trufa blanca
- 1/2 cucharadita de sal
- pimienta al gusto
- 1/2 cucharadita de miel

Calentar un poco el caldo de pollo en una olla pequeña. Agregar la pasta de achiote hasta disolver. A fuego lento, agregar el resto de los ingredientes y revolver bien hasta que se integren.

Plátanos flambé

5 PORCIONES

- 5 plátanos Tabasco
- 5 cucharadas de mantequilla
- 1/4 de taza de azúcar
- 1/4 de taza de tequila
- Herradura Anejo
- 1 y 1/2 taza de cajeta
- 1/2 taza de leche
- Canela en polvo

Rebanar los plátanos en rodajas diagonales de 1 cm. En un sartén colocar una cucharada de mantequilla, azúcar y agregar los plátanos. Añadir el tequila y flamear. Mezclar por separado la cajeta y la leche. Acomodar los plátanos, verter encima la cajeta y espolvorear con canela en polvo.

no es todo lo que vemos en México” comentó Sandoval.

Para 1999, abrió otro Maya en San Francisco. El de nombre Tamayo lo abrió en Denver, Colorado en mayo de 2001. En 2003, se asoció con Plácido Domingo y abrió Pámpano en Nueva York. Este año, en febrero abrió otro más en Denver: Zengo, y en junio pasado abrió Isla Mexican kitchen & tequila bar, en Las Vegas, Nevada.

Todos los restaurantes de Sandoval tienen premios y menciones en las mejores guías de ese país como

la Zagat, asimismo han llamado la atención de secciones gastronómicas en periódicos. *The New York Times*, *The New York Post*, *San Francisco Chronicle* y *The Denver Post*, revistas como *Gourmet* y *Bon Appetite* lo mencionan como entre los mejores.

En un país donde la mayoría de los comensales acuden a comer al lugar que recomiendan los críticos gastronómicos, lograr la conquista de la mayoría de estos paladares especializados ha sido fundamental en la carrera de Richard.



UNIDOS: Plácido Domingo y Richard Sandoval en Pámpano.



MAYA: alta cocina mexicana en Nueva York.



TAMAYO: sabores de México en Denver, Colorado.

EN EL PLATO Y EN LA COPA

PATRICIA WRIEDT

De Guadalajara y sus delicias

La semana pasada estuve en Guadalajara, no tenía ni dos horas de haber llegado y ya estaba instalada en el local “Carnitas el gringo” dentro de la Central de Abastos, probando una novedad: la Pizza azteca, es un sope con queso derretido y tapa al que antes de servir le ponen Carnitas, cebolla, cilantro y salsa de chile de árbol. La especialidad del lugar son las carnitas, en taco y en tortas ahogadas, estaba muy rica, pero qué difícil pensar que no se ofrece un sope insólito, sino como pizza.

La invitación, por parte de Modern Mexican Restaurants la empresa que maneja los restaurantes de Richard Sandoval, fue para probar la cocina de Richard y hacer un “tour” gastronómico y cultural.

Después del recorrido por los mercados y de escuchar las expresiones de asombro de algunos norteamericanos del grupo, cuando observaban las magníficas frutas y hortalizas del campo mexicano, toda la comitiva nos fuimos a Tlaquepaque, donde es imponente ver la cantidad de tiendas de arte mexicano de excelente calidad.

Por supuesto había que comer algo por ahí y paramos en el restaurante Adobe que está dentro de

una de esas tiendas. Margaritas de limón, de mango, de sandía y de muchos otros sabores, acompañadas de las especialidades del lugar como las empanadas de camarón en pasta *filo* con guarnición de nopales o quesadillas de maíz, ambas cubiertas con queso Parmesano, una cocina muy bien elaborada.

Para rematar esa noche, la cena fue en el i latina, un restaurante que abrió hace unos cuatro años, en un lugar donde a nadie se le hubiera podido ocurrir abrir un restaurante: avenida Inglaterra 3128, justo a un lado de las vías del ferrocarril; hoy otros restaurantes se han instalado ahí. El lugar ha sido todo un éxito, la decoración puede decirse que es ecléctica y su cocina que definen como mediterránea con fusión tailandesa es innovadora, rubro en el que ganaron el Premio al mérito empresarial de la Canirac. Si va a Guadalajara, le recomiendo que vaya, pero haga reservación. Tel. (33) 36 47 77 74.

Al día siguiente, después de un plato de fruta como desayuno, en el intento de hacer penitencia por la gula del día anterior, nos trasladamos a Amatitán, a la Hacienda San José del Refugio, donde observamos cómo se elabora el tequila

de Casa Herradura. Al final del recorrido: cocteles con tequila y Tortas ahogadas.

Más tarde, después de una cata de tequilas, probamos la deliciosa comida que Richard preparó en la magnífica cocina estilo hacienda, el chef estaba feliz de cocinar en un lugar así.

El menú inició con un cebiche de atún, en el que marina el atún con una mezcla de jugo de tomatillo con chile poblano, seguido del Robalo en achiote del cual le traigo la receta y para terminar las Carnitas Maya, que tienen la peculiaridad de que marina la carne en tamarindo y tequila, lo que da un sabor exquisito. Sin duda Richard es un chef innovador.

El postre: Plátanos flambé, muy sencillos. En esta misma página tiene la receta para que los prepare en casa y disfrute la estupenda combinación con la cajeta. Como digestivo, el tequila Herradura, selección suprema, lo añejan cinco años y de verdad tiene un sabor excepcional, no le pide nada a los mejores cognacs franceses u otros similares, bebidas con las que debe compararse.

Ya para regresar a la Ciudad de México le pregunté al taxista Adolfo Carrillo si de veras la Birria y las Tortas ahogadas son platillos que cocinan en los hogares o han quedado como expresiones culinarias de los restaurantes y dijo que sí son caseros, pero que el Pozole es otro platillo muy socorrido para cuando los jaliscienses quieren festejar.

Analista gastronómica.

Correo electrónico:

gourmet@monitor.com.mx

Del agave azul: tequila

DIARIO MONITOR

Tierra volcánica plagada de minerales y con 260 días de sol al año en promedio, en Amatitán, Jalisco, cultivan agaves azules, agaves tequilana *weber* azul, su nombre oficial, con los que en la Hacienda San José del Refugio, elaboran el tequila Herradura y Jimador.

La piña de agave o bola de mezcal se obtiene del arduo trabajo de los jimadores, jornadas que comienzan a las 6 de la mañana. Con una coa cortan las pencas de los agaves maduros de entre 8 y 10 años, hasta completar 100 en 5 horas.

Las piñas abiertas en dos, se cuecen a vapor que alcanza una temperatura entre 85 a 90° C, por 26 horas, de ahí pasan a un difusor que machaca toda la planta cocida y le extraen el jugo que se envía por tubería aérea a la zona de fermentación.

“El tequila que producimos es la única bebida espirituosa en el mundo que tiene permiso para ser etiquetada como producto natural, según las normas internacionales, ya que la fermentación se lleva a cabo con bacterias que se obtienen de los árboles de esta Hacienda”, dijo: Gerardo González Ongay, eje-

cutivo de Casa Herradura.

Después de entre 4 y 6 días que pasa en los tanques de fermentación de 64 mil litros, las bacterias hay llevado a cabo su trabajo que es alimentarse de los azúcares para convertirlos en alcohol.

La última etapa es la destilación, el jugo obtenido se calienta en un alambique y a los 75 u 80° C, comienza la ebullición; suben los alcoholes y evaporan para pasar a un condensador, donde vuelve a convertirse en líquido. La segunda destilación se lleva a cabo más lentamente. Si el tequila es blanco, se embotella o si es reposado o añejo se lleva a guardar en barricas.

El proceso de la elaboración del tequila que toma 8 días desde el cocimiento, hasta la destilación, es verificado por personal del Consejo Regulador del Tequila. Median- te sellos en las barricas certifican las fechas de elaboración y el tiempo que estará en barrica. Para los tequilas reposados se requiere un mínimo de 2 meses y para el añejo un mínimo de 1 año, según la norma. Sin embargo, en Casa Herradura dejan el reposado 11 meses y el añejo 2 años, esto explicó González Ongay, porque así lo establecen sus estándares de calidad.



“... pero aquellos mariachis y aquél tequila, me hicieron llorar”

“ELLA”, J. A. JIMÉNEZ

FOTOS: CORTESÍA MODERN MEXICAN RESTAURANTS