Buena Mesa

Triunfa *con lo nacional*

POR ARELI ÁVILA

● Richard Sandoval nace en la Ciudad de México y a los 8 años se muda junto con su familia a Acapulco. Desde jovencito ayuda a sus papás Manuel Sandoval y Bárbara Casanovas en sus restaurantes Madeiras y Villa Fiore.

● Su familia cambia de residencia a Estados Unidos, donde termina sus estudios básicos. Estudia la carrera de chef en The Culinary Institute of America en Nueva York.

● Regresa a México con título en mano y dirige la cocina de Madeiras. En 1992 es nombrado Chef del Año al ganar el concurso Toque De Oro.

● Cambia su residencia a Nueva York y en 1995 abre su primer restaurante de influencia francesa llamado Savann. Poco tiempo después, inaugura Savann East y empieza a llamar la atención de la prensa gastronómica en Manhattan.

● En marzo de 1997 inaugura su pequeño, pero exclusivo restaurante de cocina mexicana moderna Maya donde prácticamente invierte todo su patrimonio. Estando a punto de cerrarlo, en julio de ese año se publica una crítica en el influyente periódico The New York Times, que lo califica con dos estrellas ("muy bien").

● De estar recibiendo de 20 a 40 personas en Maya, de la noche a la mañana recibe alrededor de 250 comensales diarios.

● En 1999 abre el segundo Maya, pero en San Francisco, el cual es calificado con tres estrellas ("excelente") por el San Francisco Chronicle.

● En el año 2000 el prestigioso hotel Raffles en Singapur lo invita a formar parte de la serie de visitas de chefs ("Visiting Celebrity Chef Series"). Es ahí donde conoce al que después sería su socio y amigo, el chef hawaiano Troy Guard.

● En mayo del 2001 traduce su estilo a un concepto más accesible: Tamayo en Denver, Colorado.

● En septiembre del 2001, la revista Bon Appetite nombra a Maya el mejor restaurante de cocina mexicana en su edición especial de "Nuevos Restaurantes Étnicos".

● En julio del 2002 la revista Food & Wine considera a Tamayo el restaurante nuevo con la mejor carta de vinos del año.

● En el 2002, Zagat incluye a Maya entre los 50 mejores restaurantes en la ciudad de Nueva York.

● Viaja a México para coordinar la sesión de fotos de su primer libro, que sale publicado en octubre del 2002.

● Se asocia con el tenor Plácido Domingo y abre en marzo del 2003 el restaurante de pescados y mariscos de estilo mexicano conocido como Pampano, en Manhattan.

● En los años 2001, 2002 y 2003 es invitado por la Fundación James Beard, y colabora con institutos como el SOS (Share Our Strength) y la NFAA (The National Foundation for the Advancement of the Arts).

● La revista Esquire considera a Pampano uno de los "Mejores Restaurantes Nuevos en América". Sandoval es elegido uno de los "Mejores Chefs del 2003" por la revista New York Magazine.

● En febrero del 2004 inaugura junto con el chef Troy Guard el restaurante Zengo, de cocina latino-asiática en Denver, y sus oficinas corporativas tanto en Nueva York como en Colorado.

● En junio pasado abre Isla Mexican Kitchen & Tequila Bar en Treasure Island, Las Vegas.

● Actualmente, estrellas como Salma Hayek, Umma Thurman y otras celebridades son clientes frecuentes de Maya.

● Está casado con Gabriela, originaria de Venezuela, y es padre de dos niños: Giancarlo, de 8 años, e Isabella, de 5.

● Entre sus objetivos personales se encuentra el encontrar un balance entre el área laboral -no ha parado de trabajar en una década- y su vida familiar.

Fotos: MURAL/Roberto Antillón

El chef recomienda exponerse a diferentes cocinas; de ser posible, viajar al extranjero y a la Ciudad de México para ver qué están haciendo otros chefs y no "clavarse" solamente en lo que pasa en su propio restaurante ni olvidarse de lo que sucede en el exterior.

FUENTE: Información proporcionada por Richard Sandoval; Jennifer Baum, de Bullfrog & Baum en Nueva York, y por las oficinas corporativas de Modern Mexican Restaurants.

Lo que viene en camino...

● **Maya Modern Mexican Cuisine**
Próxima apertura: Enero del 2005
Lugar: Dubai, Emiratos Árabes Unidos

● **Zengo Latin-Asian Cuisine**
Próxima apertura: Verano del 2005
Lugar: Washington, Estados Unidos

● **En el ciberespacio**
Si desea saber más sobre Richard Sandoval o reservar una mesa en alguno de sus restaurantes, consulte su página oficial www.modernmexican.com.

● **Sus recetas**
Próximamente los secretos del chef Richard Sandoval saldrán al aire en un programa de televisión; mientras tanto, 125 de sus mejores recetas están contenidas en su primer libro titulado "Modern Mexican Flavors", editado por Stewart, Tabori & Chang y que está de venta a través del sitio www.amazon.com.

Cebiche de atún (5 PORCIONES)

Caldillo de chile poblano:
2 chiles poblanos, desvenados
15 tomatillos medianos, sin cáscara y lavados
1/4 de taza de agua
1/4 de taza de jugo de limón, recién exprimido
1 cucharadita de miel
1/2 taza de jugo de naranja
Sal al gusto
Pimienta al gusto

Atún:
400 gramos de filete de atún fresco
11/2 tazas de mango, en cubos pequeños
1/2 taza de cebolla morada, picada finamente
1/2 cucharadita de cilantro picado

Decoración:
1 totopo de tortilla de maíz (opcional)
2 tiras de mango (opcional)

PREPARACIÓN:

Caldillo de chile poblano:
_ Cortar el chile en padazos pequeños.
_ Cortar los tomatillos a la mitad o en cuatro partes, si están grandes.
_ Licuar en un procesador de alimentos los chiles, los tomatillos y el agua.
_ Colar en un colador fino la mezcla sobre un recipiente de vidrio o que no reaccione al ácido.
_ Presionar la mezcla para que saque todo su jugo; desechar los sólidos.
_ Mezclar aparte y en un recipiente mediano el jugo de limón, la miel, el jugo de naranja, la sal y la pimienta.
_ Mezclar este jugo con el caldillo de tomatillo y chile.

Atún:
_ Limpiar el atún y cortar en cubos de un centímetro cuadrado.
_ Añadir el mango, la cebolla, el caldillo y el cilantro picado.
_ Cubrir y refrigerar por una hora, moviendo ocasionalmente.

Decoración:
_ Servir el cebiche en tazones pequeños y decorar si se desea con un totopo y tiras de mango.
NOTA: Esta receta, por más inusual que sea, parte de la forma tradicional de preparar un cebiche nada más que en vez de marinar el pescado en jugo de limón, se prepara una mezcla de jugos del tomatillo con chile poblano y es el ácido de estos lo que permite que el pescado se "cueza". El producto final es una maravillosa mezcla de sabores.

Robalo en achiote
(5 PORCIONES)
Sal y pimienta al gusto
5 rebanadas de sandía, cortada en círculos de un centímetro de ancho y 8 centímetros de diámetro
1/4 de taza de tequila Herradura blanco
1/4 de taza de jugo de naranja
300 gramos de robalo, en cubos de 30 gramos cada uno
2 cucharaditas de aceite de canola
1 taza de salsa de achiote (ver receta)
5 cucharadas de guacamole
1/2 taza de germen de alfalfa

Salsa de achiote:
1/4 de taza de caldo de pollo
35 gramos de pasta de achiote
1/4 de taza de jugo de naranja
2 cucharadas de jugo de limón
2 cucharadas de aceite de trufa blanca
Sal y pimienta al gusto
1/2 cucharadita de miel

PREPARACIÓN:
_ Salpimentar la sandía y marinarla en el tequila con el jugo de naranja por 10 minutos.
_ Cocer la sandía en una parrilla bien caliente cuidando que no se rompa (cocinarla 30 segundos por cada lado).
_ Agregar sal y pimienta al pescado.
_ Calentar el aceite en una sartén mediana y sellar el pescado de los dos lados hasta que esté cocido.
_ Para servir, bañar el plato con la salsa de achiote y colocar una cucharada de guacamole en el centro.
_ Acomodar encima la sandía y sobre ésta, tres piezas de pescado.
_ Poner un poco del germen de alfalfa hasta arriba y decorar al gusto.

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

Plátanos flambe (5 PORCIONES)
5 plátanos Tabasco
5 cucharadas de mantequilla
1/4 de taza de azúcar
1/4 de taza de tequila Herradura añejo
11/2 tazas de cajeta
1/2 taza de leche
Canela en polvo al gusto

PREPARACIÓN:
_ Rebanar los plátanos en rodajas de un centímetro en diagonal.
_ Agregar en una sartén una cucharada de mantequilla y un poco de azúcar; agregar los plátanos.
_ Verter el tequila y flamear.
_ Mezclar por separado la cajeta y la leche.
_ Acomodar los plátanos en el plato, agregar la mezcla de cajeta y leche encima y espolvorear con canela en polvo.
_ Repetir los pasos anteriores para elaborar cada plato (cinco en total).

Platillos y recetas cortesía de Richard Sandoval, chef ejecutivo y propietario del corporativo Modern Mexican Restaurants.

Sandoval ha creado platos como el chile relleno de mariscos con puré de frijol en salsa de chile de árbol y el pipián de puerco marinado en tamarindo, servido en un puré de elote y salsa de semillas de calabaza.

Una pizca **de sal**

Sana alternativa

Nutricia es el nombre de la tienda naturista propiedad de la nutrióloga egresada de la licenciatura en Nutrición de UNIVA, Alejandra Villalobos Jiménez y Mary Jiménez, quienes tienen 8 años con este establecimiento que cambio de domicilio a un costado de su ubicación tradicional, ahora en Golfo de Cortés 4137. Entre los productos que venden sobresalen: leche orgánica, yogur casero, queso de cabra, tofu, complementos alimenticios, cosméticos orgánicos, tintes vegetales, moreliana integrales, productos dietéticos, oleaginosas, cereales, panes y pastas integrales, jocoque seco y *ghe* o mantequilla clarificada.

Los miércoles venden tamales integrales con acelgas, verduras o rajas. Abren de lunes a sábado de 9:00 a 14:00 horas y de 16:00 a 20:00 horas.

●

Con la cultura orgánica

Slow Food invita a su Curso Básico de Huertos Familiares Orgánicos impartido por la ingeniero horticultor Marie Pruden que se llevará a acabo el sábado 25 y domingo 26 de septiembre, de 9:00 a 14:00 horas.

El temario a tratar será: alternativas sanas para el control de insectos; sistemas de conservación de agua, composta y reciclaje de materiales vegetales; jardines de verduras y hierbas; enfermedades comunes de las plantas; siembra, trasplante y planeación de una huerta chica.

El curso se llevará a cabo en Jaltepec, Jalisco, en la ribera de Chapala, y para mayores informes puede contactarse con la chef Rose Marie Plaschinski al teléfono (044333)171-3051 o al e-mail: cursos@cordonross.com.

●

Para un dulce septiembre

Alfajores en tres colores, chupirules, menta blanca, serpentinas de frutas y cocadas, por mencionar algunos ejemplos, puede encontrar en Dulces Selectos Mexicanos de Raque (Plaza Universidad en Av. Pablo Neruda 4341, local J-10/ 3610-1628). En este mismo local los estados de Michoacán, Guanajuato, Coahuila, Nuevo León, Durango, San Luis Potosí, Querétaro, Zacatecas, Estado de México, Morelos, Sinaloa y Jalisco también tiene sus representantes como el cuero de mango,el mazapán de cacahuate, los jamoncillos, el tamarindo en vaina o pura pulpa, los borrachitos de cocula o la nuez encanelada.

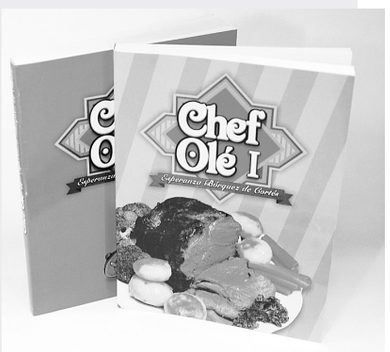
Además acaban de inaugurar en la entrada del restaurante Pargo (Av. Lázaro Cárdenas 4150) un módulo de venta. Atienden de lunes a sábado de 10:00 a 20:00 horas, y domingo de 10:30 a 17:00 horas.

●

Libros llenos de sabor

"Chef Olé I" y "Chef Olé II", escritos por Esperanza Bórquez de Cortés muestran recetas de varias cocinas y todo tipo de sabores para preparar en familia o para ese momento especial.

Editados por Ágata y de venta en librerías Gandhi (López Cotilla 1567, Col. Lafayette/3616-7374) y Gonvill (Plaza del Sol/3647-5090), ambos ejemplares presentan platillos como los tallarines verdes, el carpaccio de res y el cheesecake de chocolate blanco. Cada libro tiene un precio inicial de 200 pesos, pero están actualmente con 20 por ciento de descuento, e incluso puede encontrarlos con su autora llamando al teléfono 3616-8447.



●

Llega Expo Dieta, Nutrición y Salud

Del 24 al 26 de septiembre en las instalaciones de Expo Guadalajara (Av. Mariano Otero 1499, esq. Av. de las Rosas/ 33432276 ó 77) se llevará a cabo Expo Dieta, Nutrición y Salud, evento dirigido al público en general.

Conferencias, áreas de diagnóstico y expositores de giros como alimentos y bebidas; medicina y nutrición; ropa, equipos y accesorios deportivos y terapéuticos; acondicionamiento físico, y dependencias de salud y deportes estarán presentes.

El horario es de 10:00 a 20:00 horas, y la entrada cuesta 30 pesos por persona con el que tiene derecho a un prediagnóstico de salud. Para mayores informes llamar al 3563-4925 ó 26, o en www.expodieta.com.mx

●

Pan que ayuda

La Casa Hogar Estancia de María, con 13 años de existencia y que acoge a 121 menores maltratados o abandonados, acaba de abrir una panadería en Calle Xochimilco 565 en la Colonia El Álamo, con el fin de generar recursos para atender a los pequeños y progresivamente enseñarles un oficio.

Diariamente hornean pan de repostería, conchitas, chorreadas, cuernitos, empanadas, cortadillo, bisquets y donas, por mencionar algunas opciones. Y ya que viene diciembre tienen buñuelos por pedidos, los cuales puede realizar llamando al 3659-8654 con la Madre María del Socorro Cabrera, de lunes a sábado de 9:00 a 20:00 horas.