



CYAN

MAGENTA

YELLOW

BLACK



Buena Mesa

De paso por Guadalajara

POR ARELI ÁVILA

Donde quiera que va, Richard Sandoval no pierde la oportunidad de descubrir sabores, así como para recordar aquellos que guarda en su memoria y que cada vez que visita México los disfruta una y otra vez.

De la cocina de Jalisco confiesa ser admirador del pozole y de las tortas ahogadas, pero también se le hace agua la boca al ordenar molcajetes -que dice sólo verlos aquí- y rondas de tequila "derecho" o margaritas de sabores.

En su ajetreada visita a la capital tapatía, el chef aclamado en los Estados Unidos también repasó la forma como se elabora el destilado jalisciense en Amatitán, información que después comparte en degustaciones de tequila en sus establecimientos, y cocinó con entusiasmo un menú de cuatro tiempos para deleitar el paladar de sus anfitriones en la Hacienda de Tequila Herradura y sus acompañantes.



Sandoval admira fotos antiguas de Guadalajara en la tradicional cantina La Fuente, en el Centro Histórico.



Mónica Villa, chef de Tequila Herradura, Richard Sandoval y Alfredo, su hermano, director de operaciones del corporativo Modern Mexican Restaurants cenan en el restaurante Santo Coyote.



Visita los campos de agave de Tequila Herradura en Amatitán, Jalisco, y observa el proceso.



A punto de comprar una bolsita de camote del cerro a las afueras del Mercado de Abastos.



El chef Richard disfruta al ver el panorama de chiles existentes en el mercado.



Antes de comer en el restaurante Adobe, Richard Sandoval observa las artesanías de la también tienda ubicada en Tlaquepaque.



Tras probar las entradas y los especiales del día del restaurante Latina, el chef se dirige al bar para brindar con tequila.

2da.

COMPETENCIA DE COCINA DE JALISCO



La competencia se llevará a cabo los días 2 y 3 de octubre en el marco de Expo Gourmet,

La Mesa del Buen Gourmet 2004

Premios:

1er Lugar de cada Categoría

- Una Estancia Doble al destino turístico de Nuevo Vallarta en el Hotel de Gran Turismo Paradise Village.
- La cantidad de \$1,300.00 pesos en efectivo
- Canasta sorpresa de regalos
- Caja sorpresa de productos Nestlé

2ndo Lugar de cada Categoría

- La cantidad de \$ 700.00 pesos en efectivo
- Beca para Diplomado en Repostería de la Academia ROMI
- Canasta sorpresa de regalos
- Caja sorpresa de productos Nestlé

3er Lugar de cada Categoría

- La Cantidad de \$ 400.00 pesos en efectivo
- Uniforme completo patrocinado por CLINIK
- Canasta sorpresa de regalos
- Caja sorpresa de productos Nestlé

Bases del Concurso:

- Convocan: La Asociación Gourmet de Guadalajara, CANIRAC y Expo Gourmet "La Mesa del Buen Gourmet" 2004.

- Tema: COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA.

- Categorías: A) PLATO FUERTE CON PATO B) POSTRE CON CHOCOLATE.

- Participantes: Se seleccionarán 12 concursantes para cada categoría, siendo en total 24 concursantes.

- Requisitos:

- 1) Podrán participar cocineras o cocineros que actualmente estén trabajando en la profesión gastronómica.
- 2) La edad de los concursantes será de 20 a 35 años
- 3) Los participantes deberán llenar su solicitud de participación anexando su receta y deberán entregarla en las oficinas de CANIRAC Jalisco, ubicadas en Av. España No. 1400, en la Colonia Moderna en horario de las 9:00 a las 18:00 hrs. De Lunes a Viernes, antes del día 14 de septiembre.
- 4) En caso de ser una de las recetas seleccionadas, el concursante deberá formalizar su inscripción presentándose a pagar la cantidad de \$200.00 (Doscientos pesos 00/100 m.n.). Así también deberá presentarse a la plática que se llevará a cabo en las Instalaciones de CANIRAC el viernes 24 de septiembre, para explicarles personalmente la mecánica que tendrá el concurso, las reglas y los tiempos.
- 5) Los concursantes deberán presentarse el día del certamen con uniforme adecuado respecto a los principios de la gastronomía.
- 6) El día del concurso, deberán presentarse en las instalaciones de Expo Guadalajara a las 13:00 horas del día del Certamen en que competirán (2 de Octubre categoría "A", 3 de octubre categoría "B"). A las 14:00 hrs. arrancará el tiempo de 3 horas para elaborar y montar sus platillos, mismos que deberán tener presentados en la mesa de competencias, a las 17:30 en punto.
- 7) Los participantes deberán traer su equipo personal e ingredientes necesarios, ya que los ingredientes principales, pato y chocolate, les serán proporcionados según nos lo soliciten.
- 8) Podrán contar con un ayudante por participante, al cual deben registrar en su solicitud presentada al jurado, para estar acreditado. De no ser así, el participante deberá omitir su presencia o quedará descalificado. El equipo con que contarán será: mesa de trabajo, horno, parrilla, microondas, refrigerador y congelador.

www.caniracjal.com

•

www.expogourmet.com.mx

CYAN

MAGENTA

YELLOW

BLACK

