

Rebanadas

CONY DELANTAL
conydelantal@reformamex.com

Distinta cocción

La semana pasada acompañé a mi esposo a Polanco a la presentación de un libro que publicó un viejo amigo de la universidad. Se encontró a muchos ex compañeros, entre ellos a una pareja bastante incómoda que insistía en que fuéramos a cenar para ponernos al corriente.

Mi marido estuvo a punto de decir que sí, pero aprovechando mi vestido negro, se me ocurrió decir que teníamos que ir al sepelio de un tío mío, y hasta dejé escapar una lagrimita para hacerlo creíble.

La verdad es que ya teníamos plan de ir al **Acquarello** en Masaryk 298. Tiene arquitectura moderna que por fuera lo hace ver como caja de madera. Por dentro predominan azul claro y blanco, combinación un poco fría, pero agradable. Por cierto, no tiene terraza.

El chef creativo es el italiano Mario Gamba, quien tiene tradición en Europa con su concepto de cocina de autor. La comida es sofisticada y cara. Sus porciones son pequeñas y se vería mal compartir entrada; apenas alcanzan para uno.

Nos llevaron bollos recién horneados de varios tipos. Mi favorito fue el de miel y queso parmesano. Para acompañarlos hubo tres clases de aceite de oliva y cuatro tipos de sal, como una de oporto.

De las entradas del día, no en el menú, él pidió ravioles de salmón (\$250), minúsculos, ligeramente marinados y bañados con salsa de crema y yogur.

Yo pedí la sopa de papa atrufada, deliciosa. Era una especie de crema no tan espesa y traía encima espuma de perejil.

El servicio fue inmejorable. El mesero nos explicó a detalle el modo de preparación de lo que ordenamos y hasta nos abrumó un poquito por la cantidad de información.

Mi marido se quedó picado con las entradas y ordenó salmón sobre puré de chícharo, pas Pierre y espuma con avellanas doradas (\$410). Yo pedí el filete de res pochado con alcachofas asadas, nube de coco, reducción de mandarina y espejo de aceite de albahaca (\$410).

Estos platillos comparten el mismo tipo de cocción: "sous vide". La carne se mete en bolsas al alto vacío y después en agua a temperatura promedio de 52° C. Esto garantiza cocción en su jugo y tarda unos 40 minutos. El resultado: filetes suaves y en su punto, pero, aunque no me lo crean, con apariencia de carne cruda.

El mesero me advirtió que mi filete se vería completamente rojo, pero tendría consistencia y sabor de filete cocido y marinado. Me dio cosita pero, ¿qué creen?, estaba espectacular. Les garantizo que vale la pena.

Mi marido disfrutó su salmón, aunque reconoció que se quedó con hambre. Sin embargo, agradeció la experiencia que, eso sí, no es para todo gusto.

De postre pedí soufflé de chocolate hecho al momento, con zabaione de café, peras al vino tinto y helado (\$190). Bueno pero nada del otro mundo.

Para los que prefieran existe un menú degustación de 4 a 7 tiempos.

Acquarello importa vinos como el Bergamasca Moscato Giallo 2009 que pidió mi marido, el cual calificó de suave y perfumado. Como sea, nos pareció fuera de lugar que un restaurante de su categoría ponga en su carta de vinos el logo de la distribuidora.

Mi marido y yo opinamos que los precios son exageradamente altos. No es que no esté bien la comida, pero digamos que no a la altura de **Biko** o **Pu-jol**, como ejemplos de una buena relación precio-propuesta.

Qué bueno que no fue la otra pareja. En una de esas mi marido los hubiera terminado invitando, y con esos precios se hubiera querido morir.

LA CANDELARIA A LA VUELTA DE LA ESQUINA Muchos queremos probar algo diferente en La Candelaria. Es buen momento, pero voy por ordenes porque las marcas tradicionales también sacan novedades.

Un ejemplo es **Tamalli**, que para esta época tiene tamal gourmand (goloso). Lo hay salado, como el de pollo al curry, hecho con cúrcuma, coco, guiso de pollo y verduras. En esta categoría también manejan el ratatouille, con masa de albahaca fresca, berenjena, pimiento y queso de cabra. Otro delicioso es el llamado Cuitlacoche-Salvador Novo,

DEFENLAS VEGAS

➤ Su lucha consiste en erradicar al popular tex-mex para mostrar los auténticos placeres chilangos con los que creció

Carlos Borboa

Promotor de la gastronomía tradicional mexicana y amante de los sabores más emblemáticos de la Ciudad de México, Saúl Ortiz descubrió su pasión por la cocina a muy temprana edad.

"A mí no me nació el gusto por cocinar, la cocina me dio a luz. No es un chiste, sino que mi madre no alcanzó a llegar al hospital y literalmente me tuvo en la cocina", relata el chef ejecutivo del restaurante Tacos & Tequila de Las Vegas, EU.

Chilango de nacimiento, Ortiz creció en la cocina de su abuela, metiendo el dedo en salsas, y robando trozos de queso fresco y tortillas calientes.

"Toda mi infancia son memorias de sabores y comidas. Recuerdo los huaraches a la salida de la misa del domingo en la Basílica, así como los pambazos que intercambiábamos con doña Mari con tal de ayudarla a cargar su tanque de gas.

"Mis tías siempre me decían que la cocina no era un sitio para niños: 'no vengas para acá y

no agarres que te puedes cortar', frases que me cautivaron para hacer de ese espacio prohibido mi profesión", detalla.

En busca de una mejor vida, Ortiz -a los 13 años de edad- y su familia optaron por la tranquilidad de un poblado al norte de Nevada, Estados Unidos. Sin embargo, mantuvo el interés por la culinaria.

Después de tomar clases de cocina en la preparatoria, el aprendiz de cocinero inició su carrera intercambiando bandejas de comida en un pequeño restaurante buffet local; ayudante de mesero y cocinero fueron sus siguientes actividades. Siempre estuvo en búsqueda de obtener aprendizaje.

"Me dijeron que tenía posibilidades y entré a prueba en un restaurante 24 horas. Al poco tiempo dominaba la línea, mandaba a meseros y me encargaba de platos especiales", recuerda el chef.

Tras una estadía en el Valle de Napa, California, para estudiar los secretos de las salsas madres europeas, se integró como chef ejecutivo a un restaurante italiano de Nevada.

Saúl Ortiz: chef

Un verdadero cocinero es aquel que logra imprimir en su cocina los sabores de su cultura, esos gustos y aromas que te marcan desde niño".

Saúl Ortiz,
Chef

Conózcalo

Nombre: Saúl Ortiz

Profesión: cocinero autodidacta

Traectoria: chef del Café Allresco en Reno; chef del Pink Taco del Hard Rock Hotel & Casino; chef asistente del Isla, de Richard Sandoval, en el Treasure Island Hotel & Casino en Las Vegas, y ganador cuatro veces del premio al Mejor Restaurante Mexicano de Las Vegas Life

Proyectos cercanos: fundación de la primera asociación de chefs de auténtica cocina mexicana en Estados Unidos

Situación actual: jefe de cocina del Tacos & Tequila del Hotel Luxor en Las Vegas

Le gusta: seguir y jugar fútbol

Odia: los estereotipos



Agri Guerrero

Vinos



RODOLFO GERSCHMAN
rodolfo.gerschman@reformamex.com

El clima y el vino

Ahora regresan las temperaturas cálidas, seguramente mi perorata de la semana pasada acerca de los vinos blancos y tintos ligeros o de medio cuerpo, frescos y aromáticos, será acogida con más entusiasmo. No sé si todos recapacitamos sobre la relación entre las temperatura de afuera y de adentro con lo que comemos y bebemos, pero que la hay, la hay. Lo compruebo en cada momento. Y establezco también sinergias con el clima: soy más carnívoro cuando hace frío y más vegetariano con el calor.

No es novedoso el término "caliente" para un platillo cargado de especias y de chiles. Mucha de nuestra cocina es "caliente"; no por nada somos grandes consumidores de cerveza

helada. Ahora que ya sientes científicamente justificado el cheleo, querido lector, trasladémonos al vino. Además de sabores y aromas, ¿por qué no tomar en cuenta, cuando se menciona "maridaje", las temperaturas?

Tengo una hipótesis al respecto, y es que si no lo platicamos más es porque es demasiado evidente; y en el tema del vino nos gusta complicarnos. Combinar aromas y sabores de dos materias tan distintas como las de un platillo y un vino no es sencillo; pensar esa combinación en base a temperaturas si lo es (o al menos lo parece).

Algo que es cálido naturalmente en el vino es el alcohol. Quiere decir que, independientemente del color, los vinos con un grado alto de alcohol son

"calientes". Su combinación con un platillo "caliente" puede calentarnos hasta la médula. Si en Rusia y en los países nórdicos es habitual comer manjares grasos con vodka u otros aguardientes, es porque la temperatura interior combate la exterior. Pero aquí no es lo más agradable, salvo entre diciembre y enero.

Los tintos son más calóricos que los blancos -lo dicen también los nutriólogos-, entre otras cosas por su mayor concentración de materia. Entonces: hace calor, estoy cenando en la terraza de un restaurante y me traen mi filete a la pimienta. Se me antoja, por el lado de los aromas y sabores, un tinto de cuerpo con paso por barrica, que beberé a 16 grados. Pero la temperatura exterior crea una molestia.

Tal vez necesite algo más fresco. O me mudo al aire acondicionado o me hago a la idea de un tinto joven, enfriado a 14

grados. O ¿por qué no un blanco de cuerpo a 12 grados? ¿o un rosado a la misma temperatura? Puede ser que me resigno y busque el blanco o el rosado más compatible con los sabores del platillo. Ya lo he hecho y resultó bien. Si las temperaturas son tan determinantes, ¿no habría que tomarlas en cuenta cuando se propone un maridaje?

Por ejemplo: si vas a pedir una barbacoa de borrego bien sazónada y la temperatura ambiente es de 25 grados para arriba, pide un blanco Chardonnay fermentado en barrica, de preferencia con no más de 13.5 grados de alcohol. ¿Les parece muy jalado de los pelos? En Europa, sin embargo, me sucedió que un sommelier introdujo la variable temperatura ambiente (pero no el abominado término "chambré") en su recomendación. Me demostró que a base de introspección y sin necesidad de

PLATA .925 2010

Región: Valles de Guadalupe y San Vicente

Bodega: Plata .925

Enólogo: Erick Plata

Cepas: Petite Sirah y Zinfandel

Vista: color casi negro con reflejos violetas y morados

Nariz: aromas de frambuesa y jalea de mora y un dejo final de hierbas

Boca: Lleno, ligeramente dulce, frutal, acidez marcada en buen equilibrio, taninos suaves, persistencia media, notas finales de fruta confitada

Maridaje: carne de res a la parrilla

Calificación: 87 puntos

Precio: 310 pesos



pasearse con un termómetro, la temperatura puede ser la clave del disfrute.

CONSULTORIO DEL EXPERTO

Grado alcohólico

La graduación alcohólica en la etiqueta indica un porcentaje de alcohol por cada 100 mililitros de vino,

medido a 20 °C. 14 grados en volumen es 14 por ciento de alcohol. 14 °GL, quiere decir grados Gay Lussac (el científico que lo midió en el siglo 19) y es el mismo porcentaje.

con masa de estragón, guiso de cuitlacoche y maíz. También tienen dulces, de piñón y nutela, además de los tradicionales.

Obviamente también están los clásicos de **La Flor de Lis** en sus múltiples sucursales.

Pero hablando de otros menos conocidos, por así decirlo, están los **Emporio**, que abrieron un par de restaurantes llamados **Tamales y Algo Más** en Álvaro Obregón 154, Roma, y Manuel Contreras 18, San Rafael.

También venden para llevar y hay de pierna adobada, piña con nuez, cajeta, ate con queso e incluso hacen oaxaqueños, además de poblanos en hoja de plátano con queso gouda, salsa de jitomate guajillo y rajitas de chile

poblanos... Llame a los teléfonos 5535-1184 y 5703-3401.

Como es fecha donde hay pretexto para probar todo tipo de tamales originales, también recomiendo los Tamales Chabela, deliciosos. Son tipo sinaloen-

se, con picadillo, carne de puerco, papa, elote y aceituna. El teléfono para solicitarlos a domicilio es el 5675-9078.

Después de tanto tamal, a hacer ejercicio, pues no queda otra más que probar.