

# experiencia

G O U R M E T

**GASTRONOMÍA  
PERUANA**  
Sabores criollos

Tania Libertad  
Cocinar desde  
el recuerdo

La prodigiosa papa  
Ingrediente global

Secretos  
de las barricas

Maridaje peruano  
con vinos franceses



JOHNNIE WALKER  
KEEP WALKING



ANGEL DE JESUS

## Hola,

Perú sabe a cebiche y a pisco, pero también a siglos de historia, a mestizaje y otras influencias, a selva y cordillera, a mar y brisa, a orgullo y renovación. Su afamada gastronomía y el auge que ha experimentado en años recientes se explican por la sabiduría y el tesón con que los peruanos han sabido combinar lo propio con ingredientes y técnicas del exterior. Gracias también al clima benévolo, cientos de recetas se hacen presentes en sus mesas a lo largo del año. Para los extranjeros, el recetario de ese país parece inagotable o, parafraseando al escritor peruano *Ciro Alegria*, es un mundo ancho y ajeno.

En esta edición de *Experiencia Gourmet* hemos querido acercar al lector a esa magnífica diversidad culinaria, con ingredientes únicos, como la quinua, los ajíes, las variedades de maíz y papa, el característico limón peruano e infinidad de especias marinas, a los que se suman preparaciones con todo tipo de carnes o arroces, así como postres deliciosos.

Un recorrido por ese país, con entrevistas en Lima a grandes exponentes de la cocina nacional contemporánea, se complementa con algunas recetas clásicas, que el comensal mexicano puede preparar haciendo unas cuantas adecuaciones. Además, el mundo está en deuda con el Perú gracias precisamente al legado de la papa. ¿Habría algún país que no haya incorporado el polifacético tubérculo en su cocina? Para muestra, las recetas europeas que aquí compartimos.

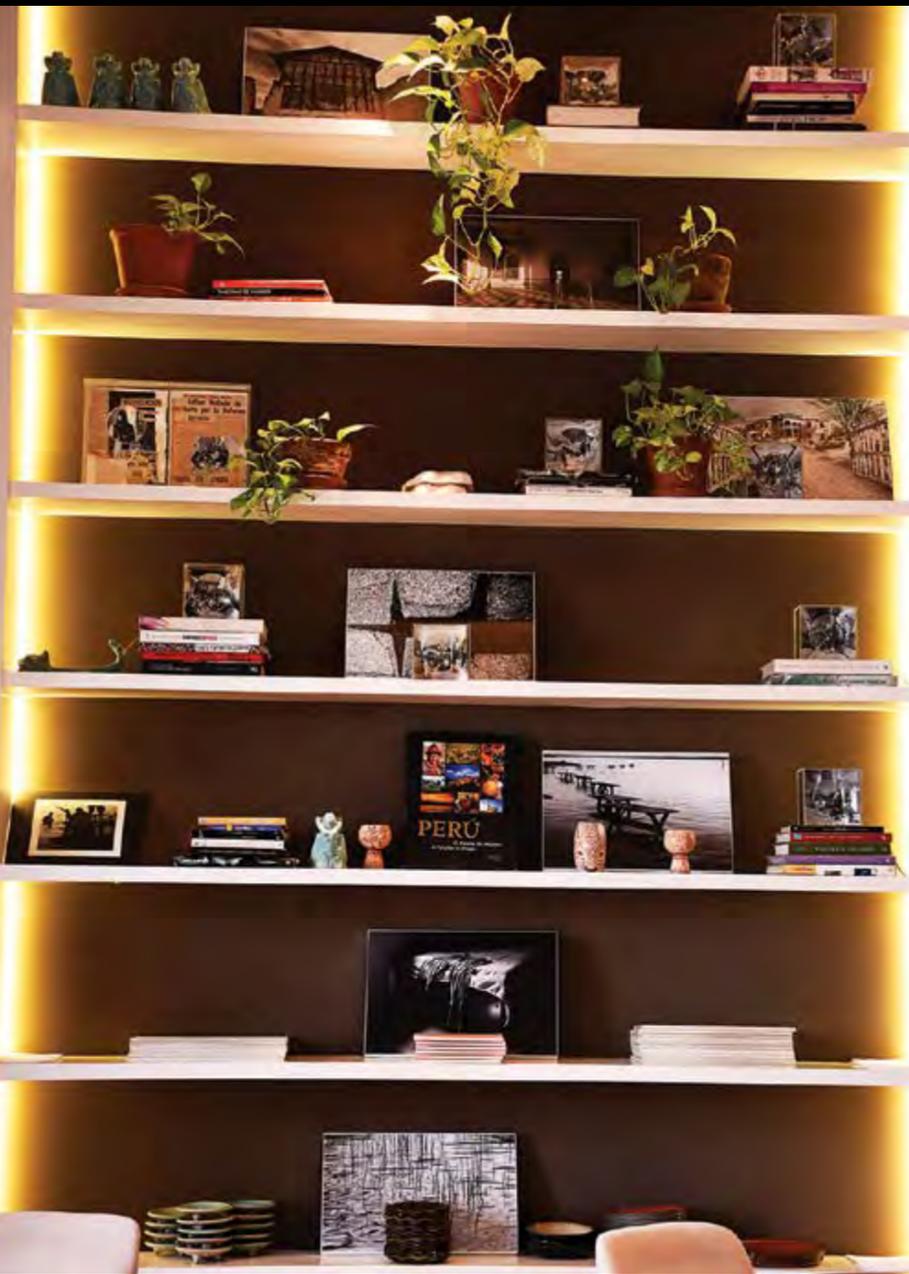
A propósito de adecuaciones, la intérprete *Tania Libertad* explica en entrevista cómo combate la nostalgia por el terruño cocinando intuitivamente las causas rellenas y otros platillos favoritos con los productos disponibles en México, su segunda patria. Y lo mismo se aplica para varios restauranteros

peruanos asentados en la capital mexicana, que ahora invitan a los visitantes a contrastar y, finalmente, hermanar su gastronomía con la nuestra.

Para redondear semejantes festines, en esta ocasión recomendamos vinos de calidad *premium*. Por un lado, tres insuperables franceses para maridar sofisticados platos peruanos a base de pescados y mariscos. Además, excelentes tintos provenientes de Italia, Argentina y Australia, más una propuesta ideal para la temporada: una decena de fantásticos vinos blancos y rosados, tanto secos como semidulces, seleccionados por el Comité de Sommeliers de Liverpool. Y, por último, imaginativos y refrescantes cocteles elaborados con *champagne*, *whisky* y ron, más un toque frutal.

Esperamos que disfruten de esta singular experiencia que, como la flor de la canela de Chabuca Granda, derrama lisura y deja a su paso aromas de mistura.

**Los editores**



**Directora editorial**  
Patricia Bueno de Ariztegui

**Director creativo**  
Jorge Ruiz Esparza

**Directora de arte**  
Karina Vázquez Anguiano

**Editora**  
Teresa Martínez Arana

**Foto de portada**  
Jorge Garaiz

**Estilistas de alimentos**  
Brenda y Maricarmen García C.

**Productora de foto**  
Ana Laura García G. / Tribu Producción

Agradecemos a la Oficina Comercial del Perú en México y a Promperú (Comisión de Promoción del Perú) las facilidades otorgadas para la edición de este número de *Experiencia Gourmet* de Liverpool.

*Experiencia Gourmet* es una publicación para los clientes de Liverpool editada por Enfoque Virtual, S.C., Dakota 26-502, Col. Nápoles, Del. Benito Juárez, 03810 Ciudad de México. Impresa en Metrocolor de México, S.A. de C.V., Rafael Sesma Huerta 17, Parque Industrial Finsa, 76240 El Marqués, Querétaro, México.

ENVÍA TUS COMENTARIOS Y SUGERENCIAS: [jruizesparza@enfoquevirtual.com.mx](mailto:jruizesparza@enfoquevirtual.com.mx)

# Contenido

- 1. Editorial**
- Mundo del vino**
- 4. Dos grandes sudamericanos del vino
- Escaparate**
- 6. La Selección del Sommelier
- Mi vino**
- 10. Tania Libertad
- Lo básico**
- 12. Alacena peruana
- Tendencia**
- 14. Cocteles con arte
- Cata**
- 18. Opus One
- 20. Cognac Hennessy X.O
- Maridaje**
- 22. Mancuerna sin igual
- Vinopedia**
- 28. Las barricas
- Entrevista**
- 34. Virgilio Martínez: una propuesta de altura
- Cava**
- 40. Tintos excepcionales
- Experiencia Gourmet**
- 44. En boca de todos
- Rápido y gourmet**
- 48. El toque peruano en un 2x3
- Comer en México**
- 54. Fusión latina en la CDMX
- Materia prima**
- 60. Del Perú al mundo
- Buena mesa**
- 64. Su majestad la papa
- Reportaje**
- 70. Cuando la cocina hace país
- En portada**
- 74. Platos peruanos clásicos
- Turismo gastronómico**
- 84. Comer en Lima
- El clásico**
- 92. El gusto del pisco
- Cepa**
- 95. Carménère
- Colofón**
- 96. Deleites para compartir



SOMOS RESPETUOSOS  
**DE NUESTRA TIERRA**

30 AÑOS  
MONTE XANIC  
ORGULLO POR LO QUE SOMOS



WWW.MONTEXANIC.COM.MX

EVITA EL EXCESO

CLAVE DE AUTORIZACION: 1733002T1B0031

# MARIATINTO



SKU 1038141445

Evite el exceso



SKU 20208261

SKU 1061525277

Evite el exceso

*Distinción y carácter excepcional, gran potencial de guarda y representan nuestra obsesión por crear siempre los mejores vinos de la más alta calidad.*

DOS GRANDES SUDAMERICANOS DEL VINO

# Argentina y Chile

Los excelentes vinos argentinos y chilenos, producto de una fina elaboración y terroirs benévolos, los ha llevado a consolidar un sólido lugar en el mundo.

Texto **Manuel Orgaz\*** Foto **Jesús Cornejo**



**CON MÁS DE 400 BODEGAS EXPORTADORAS**, Argentina es el quinto productor mundial de vino y ocupa el octavo lugar en hectáreas cultivadas. Tres son sus regiones productoras: la Centro Oeste, comprendida por Mendoza y San Juan. Valga saber que ahí se encuentra Luján de Cuyo, la única Denominación de Origen Controlada (DOC) del continente americano. En la región Noroeste, el Valle de Calchaquíes es el más afamado, junto con Valles de la Provincia de Catorce y la Rioja. Por último, en la región Sur, el área vitícola más importante es Alto Valle del Río Negro.

La uva que identifica a Argentina es la Malbec, aunque también se cultivan otras cepas que se han ido situando en el paladar de los extranjeros, como es el caso de la Torrontés.

“Argentina es el quinto productor mundial de vino y ocupa el octavo lugar en hectáreas cultivadas.”

Este país es conocido por bodegas de gran tradición, como Catena Zapata, Luigi Bosca, Terrazas de los Andes y Kaiken. Todas ellas tienen una proyección importante en los mercados internacionales, con etiquetas como Nicolás, Icono, Malbec Single Vineyard y Mai.

Los principales compradores de este país sudamericano son Estados Unidos, Reino Unido, Canadá, Brasil, los Países Bajos, México y China. Cabe mencionar que, después de París, Buenos Aires es la segunda ciudad del mundo en cuanto a consumo de vino per cápita.

Por su parte, en Chile se redescubrió la cepa Carménère en la década de los noventa. A partir de entonces, el país trabajó arduamente para que el mundo enfocara su atención en esa uva, agradada por las condiciones climáticas de su suelo.

Las regiones chilenas productoras de vino son Coquimbo, donde se encuentran el Valle de Limarí y el Valle de Elqui. Asimismo, destacan el Valle de Aconcagua, el Valle de Casablanca, el Valle del Maipo, el Valle del Maule y el Valle de San Antonio, entre muchos otros.

Chile es el cuarto exportador mundial de vino, con Estados Unidos, China y Brasil entre sus principales mercados.

Desde hace dos décadas, las bodegas de don Aurelio Montes y don Miguel Torres mantienen una posición de liderazgo con productos como Taita y Manso de Velasco. Existen otras distinguidas marcas, como Clos Apalta, de Bodegas Lapostolle, y Señal, de Bodega Errazuriz. Y, por supuesto, está Concha y Toro, la principal productora y exportadora de vinos de Latinoamérica. Se ha ganado millones de paladares con sus productos Almaviva, Don Melchor, Carmín de Peumo, Cono Sur y, claro está, Casillero del Diablo, su vino más emblemático. /eg

\* Sommelier del Club de Industriales en la Ciudad de México.

CASA MADERO  
DESDE 1597

LA VINÍCOLA MÁS ANTIGUA DE AMÉRICA.

Gran Reserva

VALLE DE PARRAS, MÉXICO

WWW.MADERO.COM.MX



**VOSS**  
artesian water from norway

Create your own VOSS Fruit Infusion.

Splendidly Still, Luxuriously Sparkling...  
Beautifully Refreshing



# La Selección del Sommelier

Los vinos blancos y rosados no solo aportan un sabor suave y fresco a los platos. También se aclimatan a las temperaturas cálidas, los gratos encuentros y las charlas de sobremesa.

Texto **Gabriela Guerra Rey** Fotos **Jorge Garaiz**



## VINOS BLANCOS SECOS

AUNQUE EXISTEN VARIOS mitos vinculados a las cualidades y calidades de los vinos blancos y rosados, no hay duda de que son ideales para acompañar ciertas comidas, como pescados, carnes blancas, *sushis*, *carpaccios* y *sashimis*, sin faltar los cebiches y tiraditos de la comida peruana. También suelen funcionar muy bien como aperitivos.

En este número de *Experiencia Gourmet*, La Selección del Sommelier, realizada por el Comité de Sommeliers de Liverpool en una cata a ciegas, ha elegido diez vinos espléndidos de distintas regiones del mundo.

### Clarendelle Bordeaux Sémillon-Sauvignon

Este vino de color amarillo pálido reúne variedades Sémillon (49 por ciento), Sauvignon Blanc (45 por ciento) y Muscadelle (6 por ciento). Su *bouquet* posee notas de frutas como chabacano y toronja. Muestra mineralidad y una gran estructura. Muy recomendado para acompañar mariscos, ensaladas, quesos de cabra y pescados, especialmente a la plancha.

### Parini Pinot Grigio delle Venezie

Vino del Veneto, con clasificación IGT (Indicación Geográfica Típica) y elaborado 100 por ciento con uvas Pinot Grigio. Es limpio, refrescante, seco, suave, fresco, animado, agradable y sabroso. Tiene un *bouquet* de flores silvestres, frutas cítricas, manzana verde y toques de miel y plátano, más un gusto persistente a peras maduras. Marida muy bien con carnes blancas, comida india y quesos frescos.

### Monte Xanic Chenin Colombard

Del Valle de Guadalupe, esta mezcla de Chenin Blanc (98 por ciento) y French Colombard (2 por ciento) destaca por su color entre verde y amarillo pajizo. El aroma es franco y deja entrever notas de piña, guayaba y mandarina, entre otras frutas, así como toques de anís, nardos y azahar. En boca es suave, seco y de acidez fresca. Se recomienda con mariscos, platos peruanos y japoneses, lo mismo que con ensaladas con cítricos.

### Kim Crawford Marlborough Sauvignon Blanc

Este vino neozelandés, 100 por ciento Sauvignon Blanc, tiene color amarillo paja con destellos verdosos. En nariz deja una sensación de mango, manzana verde, piña y cítricos, con aromas de eneldo, hinojo y alcatraz. En boca es fresco, elegante y con un posgusto intenso y prolongado. Ideal para acompañar cocteles de fruta, ensaladas de cítricos con queso, cebiches y mariscos.

### Andrómeda Chenin Blanc

De Bodegas El Cielo, en el Valle de Guadalupe, Baja California, se elabora con uva 100 por ciento Chenin Blanc. Su color es amarillo paja con destellos verdes. Posee un *bouquet* intenso, con notas de guayaba y manzana verde, cáscara de limón amarillo, flores blancas y miel. En boca es amable e intenso, con carácter y frescura al mismo tiempo. Se recomienda con ensaladas, quesos frescos y cocina del mar.

### “U” Undurraga Chardonnay

Procedente del Valle Central de Chile, es hijo de una de las viñas con más prestigio mundial y heredero de don Francisco Undurraga, pionero vitivinicultor en el país andino. Este vino 100 por ciento Chardonnay es seco, afrutado, de color amarillo pálido y con intenso aroma a frutas tropicales frescas, carácter que se confirma en boca. Altamente recomendable para acompañar pescados, mariscos y ensaladas.



**VINOS ROSADOS SECOS**

**Aire de Protos**

De las bodegas Protos en Peñafiel, España, está elaborado 100 por ciento con uva Tempranillo. De sutil y brillante color rosado, es ligero y fresco, y en su *bouquet* dominan las frutas rojas con toques de melocotón y sutiles notas florales. En boca predomina una sensación sedosa, golosa y afrutada, con un posgusto largo y fresco. Acompañante ideal de platillos como pescados azules, arroces con *curries*, pastas y quesos suaves.

**Laus Rosé Somontano\***

De los viñedos de Barbastró, en Huesca, España, combina variedades de uvas Syrah y Garnacha Tinta. Destaca su color rosa pálido con aspecto cristalino, además de ser rico en aromas frutales, limpio y con matices claros de frutos rojos y violetas. En boca es goloso, fresco y con un suave paso por el paladar. Es un vino agradable y equilibrado. Marida muy bien con arroces a base de pescados y mariscos.

\*Este vino no aparece en la foto.

**VINO BLANCO SEMIDULCE**

**New Age Casa Bianchi**

De las bodegas Casa Bianchi, en Mendoza, Argentina, es un vino chispeante, resultado de la combinación de las variedades de uva Torrontés y Sauvignon Blanc. Su color es amarillo verdoso con leve tonalidad. En nariz, el aroma es frutal y floral de gran intensidad. En boca resulta refrescante, con una mezcla de frutos maduros y flores multicolores, más una acidez equilibrada. Dulce y chispeante, puede acompañar canapés y mariscos.

**VINO ROSADO SEMIDULCE**

**Beringer White Zinfandel**

De los viñedos Beringer en el Valle de Napa, California, nos llega este vino de color rosa salmón con tonos anaranjados y aromas a fresa, cereza, ciruela, frambuesa y miel, más toques cítricos. En boca es de cuerpo medio, dulce y con excelente balance. Se sugiere servirlo como aperitivo, para acompañar entradas tanto frías como calientes, así como pescados, pollo, pastas y también algunos platillos tradicionales mexicanos.

# THE BEGINNING OF WHISKEY



IRISH WHISKEY  
SINCE 1608

The first will always be the first. And so, the history of whiskey as we know it began in Ireland. In 1608 the first licensed whiskey distillery in the world was conceived, The Old Bushmills Distillery, where passion and perfection came together to create Bushmills.



EL INICIO DEL WHISKEY DESDE 1608. [www.alcoholinformate.org.mx](http://www.alcoholinformate.org.mx) EVITA EL EXCESO. SSA 163300201A2815

El primero siempre será el primero. Y así, la historia del whiskey como la conocemos inició en Irlanda. En 1608 fue concebida la primer destilería de whiskey con licencia, The Old Bushmills Distillery, donde la pasión y la perfección se unen para crear Bushmills.

“La forma de manifestar mi cariño a los amigos es con la comida versión”.  
Tania Libertad.

LOS INGREDIENTES DE LA NOSTALGIA

# Tania Libertad

Todavía muy joven, Tania vino a México para expandir sus horizontes. Aquí aprendió a cocinar y ahora recibe a sus amigos con sus recetas, acompañadas lo mismo de pisco que de tequila.

Texto Jorge Ruiz Esparza Foto Lou Peralta

**TANIA LIBERTAD** ARRIBÓ a nuestro país para impulsar su carrera como cantante. Es originaria de Chiclayo, en la costa norte de Perú, región que, según dice, ofrece la comida más sabrosa de su país, en parte porque usa mucho la cerveza negra y la chicha (fermento de maíz), y también porque tiene gran influencia africana.

La cantante, que ha hecho una carrera muy exitosa, reconoce que llegó a este país sin saber cocinar. “Aprendí por una necesidad de afecto, porque me sentía muy sola y extrañaba la comida peruana, los amigos, la familia. Vivía sola en un departamento, y empecé a arroparme a mí misma con la comida. Iba al súper y decía: ‘Hoy me voy a preparar un arroz con pato’, y si no encontraba pato compraba pollo. Me preguntaba: ‘¿A qué sabía el arroz con pato?’; y a través de mis recuerdos hacía la lista de ingredientes. Cocinaba con manteca, que es también muy común en mi tierra. Así logré una cocina personal, que no es exactamente igual a la peruana porque tenía que sustituir los ingredientes; por ejemplo, chile de árbol por ají limo”.

Desarrolló entonces sus propias versiones con base en la nostalgia y los recuerdos, con tan buenos resultados que los amigos que la visitan en su casa de México hasta le piden las recetas. “Le he preparado cocina peruana a gente muy querida, como Gabriel García Márquez, Joan Manuel Serrat y Philip Glass. Un día le hice humitas (una especie de tamales) a Mercedes Sosa, que se comió cerca de una docena. La forma de manifestar mi cariño a los amigos es con la comida versión Tania Libertad”.

La intérprete de “Alfonsina y el mar”, entre otros muchos éxitos, piensa que es

una cocinera más bien intuitiva. “No te podría dar una receta. Me pongo frente a la olla y ahí le voy echando los ingredientes”. Para los tamales emplea harina de nixtamal, “pero el guisado lo hago muy similar al peruano. Tiene un sabor muy fuerte y lleva carne de cerdo cortada en trocitos y cocinada con achiote, chiles guajillo y pasilla, manteca de cerdo, cebolla, ajinomoto y un montón de otras cosas”.

Entre sus platillos favoritos están el cebiche, la causa de papa amarilla con relleno de atún, la papa a la huancaína, el chupe de camarón, el cabrito (“que hago guisado”), pero sobre todo el concolón. “Cuando haces un arroz con pato, por ejemplo, retiras de la olla las piezas de carne para que no se deshagan y haces varios huequitos en el arroz. Luego vas echando un poquito de aceite, que se va filtrando. Entonces, todo el fondo se dora y sale crocantito”. Se entusiasma tanto, que se lanza a cantar: “Arroz con concolón, con su bitute [sabor peruano], ollita nomás...” Entre los cebiches menciona el de guitarra, un pescado seco que se desmenuza y al que se le añade limón, cebolla morada, ají limo y sal. “Es una delicia”.

La comida peruana se acompaña generalmente con cerveza o con Inca-Cola, el refresco nacional peruano, aunque la cultura del vino ha ido creciendo también. A Tania le encanta el pisco, sobre todo el más fino, que se toma solo, pero confiesa que le fascina el tequila. “Cuando salgo de gira, viajo con mis propias botellas, porque en el extranjero no sabes qué vas a encontrar. El mezcal me gusta menos. A ese hay que tenerle cuidado”, advierte. **/eg**

Texto Sally  
Pimienta Fotos  
Jorge Garaiz

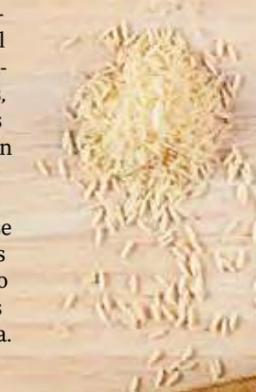
# Alacena peruana

Con estos diez productos básicos, el país sudamericano y su gastronomía han conquistado el mundo.

**Quinua.** Rica en proteínas, hierro y magnesio, la quinua —o quinoa, como la llamamos en México— es un alimento de origen prehispánico que da sabor y textura a sopas, cocidos y postres, además de ser un gran sustituto del trigo para preparar un tabule.



**Arroz blanco.** Cuenta la historia que los primeros granos de arroz se sembraron en Perú en 1535, mismo año en que se fundó Lima. Siglos después, a finales del XIX, una importante inmigración china y japonesa consolidó la importancia de este grano, que se ha convertido en parte de la dieta cotidiana. Se acostumbra cocerlo y prepararlo con pescados y mariscos o aves y sus caldos.



**Papa.** Entre sus cientos de variedades está la papa amarilla, utilizada para las típicas causas: el tubérculo se cuece en agua con sal, con todo y piel, por 15 minutos, se pela y se prensa aún caliente. Por cada papa se agrega 1 cucharada de crema de ají amarillo, 2 cucharadas de aceite vegetal, el jugo de  $\frac{1}{4}$  de limón y sal al gusto. Estos ingredientes se mezclan, de preferencia con las manos, hasta formar una pasta compacta.



**Limón.** Por su acidez, jugosidad y sabor distintivo, el limón peruano —que solo se encuentra en ese país— es considerado uno de los mejores del mundo. Además de ser ingrediente básico del famoso pisco *sour*, así como de cebiches y tiraditos, se utiliza en salsas, sopas y causas. Como cualquier cítrico, debe utilizarse en cuanto se exprime.



**Pescado.** Perú es famoso por su cebiche: pescado crudo cocido en jugo de limón y preparado con cebolla morada, ají limo y sal. Hay que servirlo de inmediato y tener una cuchara a la mano para saborear la leche de tigre, es decir, los jugos de la maceración. Otra variante del pescado crudo es el tiradito. Este platillo, similar al *carpaccio*, no lleva cebolla y el limón se sazona con ají molido.



**Ajies.** Son el alma de la cocina peruana. El ají amarillo es afrutado, muy aromático y poco picante (se puede sustituir por chiles güeros mezclados con pimienta anaranjado). El rocoto, similar al chile manzano pero más grande, suele comerse relleno. Por su parte, el ají limo (parecido al habanero), en cebiches y tiraditos, va del amarillo al rojo, pasando por el naranja. En tanto, el ají panca (comparable al guajillo) es seco y se consume en polvo o en pasta.



**Cebolla roja.** Muy similar a la morada, con ella se prepara un aderezo clásico, para el cual se saltea con ajo y se aromatiza con hierbas, especias y un poco de ají. También suele cortarse en rodajas finas, que se cuecen en aceite de oliva a fuego muy bajo durante dos horas hasta que adquieren un intenso color oscuro y un sabor ligeramente dulce.

**Hierbas aromáticas.** Las más comunes son el culantro o cilantro, el perejil, la albahaca, la hierbabuena y el huacatay (difícil de conseguir en México). Con ellas se prepara el famoso aceite de hierbas: utilizar solo las hojas, blanquearlas por 10 segundos en agua hirviendo, refrescarlas en agua helada para detener la cocción y licuar con abundante aceite de oliva. Colar y reservar en un frasco cerrado.

**Ajo.** De procedencia asiática, fue introducido en el continente americano desde el siglo XV y se ha convertido en uno de los condimentos favoritos de la cocina peruana. Se utiliza picado o en pasta. Para esta última, las cabezas se rocían con un chorrito de aceite de oliva y luego se hornean durante una hora a fuego bajo. Después, se cortan por la mitad y se les extrae la pulpa. /eg





## CLICQUOT RICH SPRITZ

- 1 oz de licor de granada
- 4 oz de *champagne* Veuve Clicquot
- 1 toque de agua mineral
- Cáscara de limón eureka (amarillo)
- Flores comestibles

Verter el licor de granada directamente en la copa, agregar un hielo pequeño y servir el *champagne* lentamente sobre él para que se separe del licor dentro de la copa. Terminar con el agua mineral y perfumar con cáscara de limón y un par de pétalos de flores.



### SUGERENCIA

Alternativa original frente a las mimosas, este coctel es perfecto con un desayuno ligero y poco condimentado: ensalada de frutas y, como segundo plato, una omelette de champiñones y espinaca o un sándwich con queso blanco.

Texto Isabel Ibáñez de la Calle\*  
Fotos Jorge Garaiz  
Mixólogo David Ampudia\*\*



Un ron mexicano con jarabe de melón natural, champagne con licor de granada, whisky y maracuyá... ¿Se puede pensar en algo más original? Para esta temporada primavera-verano queremos que te atrevas a probar nuestro ingrediente principal: la imaginación.

# Cocteles con arte

**DESPUÉS DE LA TENDENCIA VINTAGE** que enmarcó la coctelería durante los últimos años, en 2018 brillan fulgores renovados. En los bares más vanguardistas encontramos recetas que buscan darle la vuelta a los tragos tradicionales y sacarnos así de nuestra zona de confort. México sigue siendo el rey de la fiesta, pero ahora con bebidas que van más allá del tequila o el mezcal. En esta ocasión, el protagonista de uno de nuestros cocteles es el ron veracruzano cristalino La Gloria, que se adapta mejor a nuestros paladares por poseer sabores más robustos y secos que los rones caribeños. También quisimos darle un giro a la archiconocida mimosa, combinando *champagne* con licor de granada mexicana. Una auténtica delicadeza.

David Ampudia es el creador de estos tres cocteles diseñados especialmente para *Experiencia Gourmet*. No los encontrarás en ningún lado y pue-

des prepararlos en tu hogar. El hilo conductor resulta claro: apostar por ingredientes de temporada, producidos en el país y de la mejor calidad. Según explica el mixólogo, los cocteles cambian conforme transcurre el año, y no solo dependen del clima, sino de la temporalidad de los productos. "Un buen coctel se rige por no utilizar insumos artificiales en la medida de lo posible. Mi idea con estas mezclas es mexicanizar bebidas extranjeras, como el *whisky*, añadiendo toques inesperados".

\* Aunque estudió filosofía, actualmente se dedica a viajar, comer, ir al teatro y leer todo lo que puede. Escribe sobre literatura, viajes, gastronomía, arte contemporáneo y teatro en diversas publicaciones.  
\*\* Campeón nacional de coctelería 2016 por el grupo Chivas Regal.

#### SUGERENCIA

Este trago, ideal para una tarde de calor, se puede combinar con entradas mexicanas, como sopes, quesadillas o flautas, pues la acidez del maracuyá nivela la grasa. También se recomienda para acompañar una carne asada.

## TROPICAL BRILLIANT

- 2 oz de *whisky* de una sola malta The Singleton 12 años
- 1 oz de puré de maracuyá
- 1 oz de jugo naranja
- ½ oz de jarabe natural
- 3 gotas de *bitter*
- 1 cáscara de naranja en nido para decorar
- Anís estrella para decorar

Verter todos los ingredientes en una coctelera con mucho hielo. Agitar con movimientos circulares para diluir lo menos posible el líquido. Hacer un colado sencillo sobre un vaso con hielo. Decorar con la cáscara de naranja y el anís estrella.

## PERFECT DAIQUIRÍ

- 1½ oz de ron La Gloria añejo cristalino
- ½ oz de licor Aperol
- 1½ oz de jarabe de melón natural
- ½ oz de jugo de limón eureka
- 1 toque de *bitter* de naranja
- Rodajas de naranja caramelizada para decorar

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera, agregar abundante hielo y agitar vigorosamente. Servir en un vaso y decorar con rodajas de naranja caramelizada. /eg

#### SUGERENCIA

Aunque es tropical y veraniego, resulta idóneo para la noche. Se sugiere maridar con un corte magro de carne asada, plato al que el ron aporta un perfecto equilibrio. También acompaña muy bien pastas con salsa de jitomate.

# Opus One

Un vino de la más alta calidad, proveniente de los míticos valles californianos y amparado por el terruño, el sol y la mano que cultiva la vid.

Texto **Gabriela Guerra**  
Foto **Jorge Garaiz**



## NOTA DE CATA

Su color es casi negro con reflejos violáceos granate. Pasa 18 meses en barricas nuevas de roble francés. El cautivador aroma frutal del bosque se acentúa con notas sutiles de suelo forestal y grafito. En nariz se suman moras, pétalos y chocolate. Es amplio en boca, y sus taninos satinados envuelven los clásicos sabores de *cassis*, zarzamora y cereza negra. La textura es sedosa, con un toque de mineralidad. Ofrece una acidez viva y una estructura robusta, con un acabado largo y persistente.

UN DÍA DE 1984, DOS HOMBRES, el barón Philippe de Rothschild, de Château Mouton Rothschild en Burdeos, y Robert Mondavi, legendario viticultor del Valle de Napa, concibieron un sueño: dar vida, cuerpo y alma a un vino exclusivo y de calidad excelsa. Eran los inicios del Opus One.

En 1991 se terminaron de construir las bodegas Opus One en Oakville, dentro del famoso valle. El carácter único de este sitio reúne elementos europeos y californianos, clásicos y contemporáneos. Ese mismo año, la baronesa Philippine de Rothschild y la familia Mondavi celebraron ahí la primera cosecha.

En cuatro parcelas de viñedos se cultivan cinco variedades de uvas de Burdeos: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot y Malbec. Allí, la esencia del tiempo se expresa en el carácter de cada cosecha. En el *terroir* está la magia de la geografía, el clima y la persona que lo cría. Opus One equilibra fuerza y finura con estructura y textura.

En 2012, la cosecha fue especialmente bendecida por la naturaleza. La fruta mostró una excelente estructura y sabor intenso, desdoblado en múltiples capas. /eg



#CASAPEDRODOMECCO

CONSULTE LISTA DE PRECIOS  
CONOCER ES NO EXCEDERSE



# hidratación + burbujas



Ahora puedes integrar en tu rutina diaria una forma más placentera para hidratarte con **Ciel Mineralizada**.

Date un momento e hidrátate mientras **disfrutas sus burbujas**.



Salmón ahumado en Noruega Hanseatik  
fusilli de chíla *gluten-free* El Dorado,  
mermelada de mora azul *Donne Maman*,  
dulce de leche *Los Nietitos* y almendras  
peladas saladas *Almondeli*.  
www.hanseatik.com



## Conozca los beneficios del AGUA ALCALINA

- Brinda una **mejor hidratación**
- Evita **retención de líquidos**
- Proporciona **antioxidantes**
- Aporta **minerales**



**HENNESSY ES UNO DE LOS FABRICANTES** de *cognac* más antiguos. En 1765, su fundador, Richard Hennessy, de origen irlandés, se hizo acreedor a varias tierras en Cognac, Francia, tras trabajar para el rey Luis XVI.

Fue su hijo Maurice quien comenzó propiamente con la elaboración de esta bebida de renombre mundial. Y, más específicamente, a él le debemos el Original X.O, que concibió en 1870 para sus amigos cercanos. Nació así un nuevo estilo de *cognac*: audaz, sumamente rico y complejo. Las cien aguas de vida (*eaux-de-vie*) mezcladas para crear el X.O fueron añejadas durante mucho tiempo, algunas cerca de 30 años, para lograr una robustez inigualable.

Hoy, este magnífico "extra añejo", elegante y con una fuerte identidad, puede degustarse solo, con hielo o con un toque de agua o soda. En cualquier caso, los verdaderos *connaisseurs* quedarán fascinados con esa sensación única que resulta de combinar tradición con un innegable modernismo. /eg



# Cognac Hennessy X.O

Texto Alonso de Oliveira Foto Jorge Garaiz

El carácter profundo y robusto de este cognac seduce a los conocedores, ante quienes se revela una sucesión de capas de sabores que lo vuelven único.

### NOTA DE CATA

Su profundo e intenso color ambarino es símbolo de robustez. Los sabores de frutas confitadas y las notas sutiles y ligeramente especiadas crean una armonía completa; en suma, una insignia de su redondez. En boca, la sensación suave y generosa le confiere una tonalidad firme y delicada a la vez, con un toque de cacao y presencia frutal cálida. El largo final expresa toda la complejidad de su mezcla y su largo proceso de añejamiento.



EVITA EL EXCESO.

CUMPLIMOS  
20 AÑOS CREYENDO  
EN EL MEZCAL



Mezcal Los Danzantes

# Mancuerna sin igual

América y Europa se hermanan nuevamente. Para acompañar estas tres recetas peruanas a base de pescados y mariscos, nada mejor que tres excelentes vinos franceses.

Elías Castro Verástegui\*  
Recetas Laura B. de Caraza  
Campos Fotos Jorge Garaiz



## TIRADITO DE ATÚN Y ERIZOS EN SALSA DE MIEL Y MARACUYÁ

(4 personas)

- 50 gramos de lenguas de erizo cortadas en láminas muy delgadas
- 400 gramos de lomo de atún *saku* fresco cortado en láminas
- ½ taza de jugo de limón
- 1 maracuyá grande partido por la mitad
- ¼ de taza de agua
- 4 cucharadas de miel
- ¼ de taza de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- Nabo pelado, sin la parte verde y rallado para decorar
- Cebollín picado para decorar
- Hojas de cilantro para decorar

En un platón, acomodar las láminas de erizo en forma circular, colocar encima las rebanadas de atún y bañar con el jugo de limón. Retirar la pulpa del maracuyá y pasarla por un colador para extraer el jugo. Verter el agua en una sartén y agregar el jugo de maracuyá. Cuando suelte el hervor, incorporar la miel y cocinar a fuego lento durante 10 minutos o hasta que la mezcla esté ligeramente espesa. En un tazón, mezclar la salsa de maracuyá y miel junto con el aceite de oliva, sal y pimienta. Revolver muy bien y bañar las láminas de atún y las lenguas de erizo con esta mezcla. Decorar con nabo, cebollín y hojas de cilantro.

### CHÂTEAU ROMASSAN DOMAINES OTT

Oriundo de la región de Provenza, en el sur de Francia, y con Appellation d'Origine Contrôlée, Bandol, este vino rosado se elabora con uvas Mourvèdre (55 por ciento), Cinsault (30 por ciento) y Grenache (15 por ciento). Destaca por su color rosa pálido con reflejos salmón, mientras que en nariz es complejo, pues posee elegantes notas de fruta de la pasión, melocotón, durazno, fresa y cítricos. En boca es redondo y de una vivacidad agradable, que trae a la memoria sabores cítricos y especiados. Excelente para acompañar *sashimi* de atún, salmón marinado al eneldo, cebiches, mariscos, *carpaccios* y pastas en salsa marinera.

# CAUSAS RELLENAS DE CANGREJO, PULPO Y CAMARÓN

(4 personas)

- 1 kilo de papas peladas
- ¾ de taza de jugo de limón recién exprimido
- ½ taza de aceite de oliva
- 1 cucharada de ají amarillo molido con un poco de aceite hasta obtener una pasta (se puede sustituir por chile manzano)
- Sal y pimienta negra recién molida al gusto
- 120 gramos de pulpa de cangrejo
- 120 gramos de camarones cocidos, pelados y picados
- 120 gramos de pulpo cocido y picado
- Mayonesa al gusto
- ¼ de cebolla cortada en plumitas y macerada en un poco de aceite de oliva y jugo de limón

- 2 aguacates pelados y cortados en rodajas
- 2 huevos cocidos y cortados en rodajas

## Para decorar

- Camarones cocidos y toscamente picados
- Pulpo cocido y toscamente picado
- Pulpa de cangrejo
- 6 aceitunas negras sin hueso y cortadas en rodajas
- Huevo cocido rallado
- Perejil finamente picado

Cocer las papas hasta que estén suaves. Tirar el agua de cocimiento y regresar a la lumbre durante aproximadamente 4 minutos o hasta que suelten la humedad, revolviendo constantemente. Pasar

las por el prensa papas, revolver con el jugo de limón, el aceite de oliva y el ají amarillo, y sazonar con sal. Mezclar perfectamente con las manos hasta que quede una pasta lisa y homogénea. Reservar. Combinar, por separado, los 120 gramos de carne de cada marisco con mayonesa y sazonar con sal y pimienta. Reservar. Extender la masa de papa sobre una mesa y, con ayuda de un cortador redondo de unos 8 centímetros de diámetro, cortar ruedas de 2 a 3 centímetros de grueso. Colocar tres ruedas en cada plato. Cubrir la primera con un poco de cebolla y rodajas de aguacate y huevo cocido. Continuar con otra rueda de papa y poner encima la mezcla de cada marisco. Tapar con la tercera rueda de papa y decorar, según sea el caso, con los camarones cocidos, el pulpo cocido o la pulpa de cangrejo. Finalizar con un poco de mayonesa, aceitunas, huevo cocido rallado y perejil. Proceder de la misma forma hasta obtener 4 causas de cangrejo, 4 de camarón y 4 de pulpo.

## CLARENDELLE BLANC

De la región de Bordeaux, Francia, este vino se elabora con uvas Sémillon (71 por ciento), Sauvignon Blanc (24 por ciento) y Muscadelle (5 por ciento). De color amarillo pálido con reflejos brillantes, en nariz se aprecian aromas cítricos (limón eureka y toronja) y toques de piña, para pasar a marcadas notas tropicales de guayaba, durazno, maracuyá y matices florales. En boca es complejo, con buena frescura, acidez y mineralidad, que lo hacen largo y persistente. Es perfecto para maridar con ostras frescas, mariscos, sushi y ensaladas con quesos.





### CHATEAU BRANE-CANTENAC

Gran vino tinto de la región de Bordeaux, Francia, donde la comuna de Cantenac es el corazón de la Appellation d'Origine Contrôlée Margaux. Se trata de un segundo Grand Cru Classé, elaborado con un *coupage* (mezcla) de uvas Merlot, Cabernet Sauvignon y una mínima proporción de Cabernet Franc. A la vista presenta un color rojo rubí con tonalidades púrpuras, y en nariz se identifican al instante aromas a frutas rojas (frambuesa y cereza), seguidas de notas de violetas, roble y especias como la pimienta. En paladar es elegante, complejo, con taninos sedosos, suave, bien equilibrado y fresco. Tiene un gran potencial de guarda y es ideal para maridar con platos especiados de carnes, pescados y mariscos.



Elías Castro Verástegui sugiere algunos maridajes de tres magníficos vinos que podrás encontrar en Experiencia Gourmet de Liverpool.

## RISOTTO CON LANGOSTINOS

(4 personas)

- 1 taza de arroz precocido
- 300 ml de agua
- 4 langostinos enteros para decorar
- 400 gramos de colas de langostinos
- 90 ml de aceite de oliva
- 100 gramos de cebolla morada finamente picada
- 20 gramos de ajo molido
- 80 gramos de jitomates finamente picados
- 60 gramos de pimiento morrón rojo cortado en bastones
- 50 gramos de salsa de chiles guajillos (desvenados, despepitados,

- ablandados en agua hirviendo y molidos)
- Sal y pimienta al gusto
- 180 ml de vino blanco
- 1 lata de leche evaporada
- 500 ml de crema ácida
- 1 gramo de azafrán en polvo o en hebras

- 100 gramos de queso parmesano rallado
- 1 manojo de cebollín finamente picado

Cocer el arroz. Mientras tanto, verter el agua en una olla y cocer las colas de langostinos y los langostinos enteros. Retirarlos, pelar las colas de langostinos y reservar el caldo previamente colado. En una cacerola, calentar el aceite y freír la cebolla hasta que quede transparente. Agregar el ajo, los jitomates, el pimiento morrón, la salsa de chile guajillo, sal, pimienta y las colas de langostinos, y flamear con el vino blanco. Reservar las colas de langostinos. En la misma cacerola, verter el caldo colado y agregar el arroz cocido, la leche, la crema y el azafrán. Revolver y dejar cocinar a fuego lento durante 5 minutos o hasta que la mezcla esté cremosa. Incorporar las colas de langostinos y la mitad del queso parmesano, revolver y rectificar la sazón. Servir en platos hondos, espolvorear el resto del queso y el cebollín, y decorar con los langostinos enteros. /eg



# Las barricas

Texto Jesús Díez Sánchez\*

El tema de las barricas para vinos y licores es fascinante y complejo, pues en él intervienen factores como la elección del árbol, el tiempo de exposición al calor de la madera y el tipo de tostado.

**LARGO TIEMPO HA PASADO** desde que los fenicios, hábiles mercaderes, visitaron la Galia. En aquel entonces, el vino y los aceites negociados por ellos se transportaban en ánforas pesadas y quebradizas. Pero, después de conocer los revolucionarios barriles de madera, los fenicios cambiaron sus vasijas y, de este modo, el tránsito se volvió mucho más sencillo. Desde entonces, las barricas de madera de diferentes dimensiones se utilizan para el traslado, conservación y aporte de características aromáticas a los productos que contienen.

Las maderas utilizadas para elaborar barriles son muy variadas: encino, roble, cedro, cerezo, acacia, pino y castaño. De ellas, el roble es la más empleada gracias a sus atributos de estanqueidad, resistencia, baja concentración de resinas y carácter aromático. Las especies más comunes son el roble de Estados Unidos (*Quercus alba*, también conocido como roble blanco), el roble francés (*Quercus petraea*), el roble húngaro (*Quercus robur*) y el roble español (*Quercus pyrenaica*). Cada una tiene características especiales de aroma y estructura.

El *Quercus alba*, típico roble del este de Estados Unidos, se distingue por su crecimiento rápido, lo que hace que el poro de la madera sea grande y haya una baja cesión de taninos. De hecho, gracias a sus taninos estructurados y astringentes, los vinos evolucionan de manera lenta. En los elaborados con uvas Tempranillo, Syrah y Malbec, el resultado es espectacular. También, debido a su notable aporte aromático, las barricas hechas con este roble son ideales para contener destilados, como el compuesto *whisky-lactona*, que en el caso específico del *whisky* es intenso por estar ligado a la materia prima. En ellas, además, envejecen rones, tequilas y algunos mezcales.



Cuando hablamos del *Quercus petraea* y el *Quercus robur*, originarios de Europa, tenemos características diferentes. El crecimiento de los robles es lento, por lo que se generan muchas células (poros) de tamaño pequeño, lo que permite que los vinos o licores estén en contacto con la madera. El carácter aromático (vainilla y notas de nuez moscada, pimienta, canela o clavo) está determinado por la especie del árbol, el clima, el suelo, la pluviometría y otras condiciones climatológicas. Los varietales más adecuados para este tipo de barrica son Cabernet Sauvignon, Merlot y Pinot Noir. Los destilados que tienen un gran desarrollo en estas barricas los conocemos bien: *cognac*, *armagnac* y *whisky*, entre otros.



El roble es el árbol por excelencia para producir barricas, tanto para añejar vinos como otras bebidas, entre ellas el *cognac*, el *whisky* e incluso nuestro tequila.



#### DEL TOSTADO Y SUS INTENSIDADES

Los factores antes mencionados generan diferentes aromas en la barrica, aunque esto depende también del tratamiento, detalle técnico que marca la diferencia. Cada enólogo, *master blender* o químico puede escoger el tostado adecuado para la evolución del producto. Existen cuatro tipos o mecánicas de tostado:

**Tostado tradicional.** La parte interna de la barrica se expone al fuego producido con recortes de la misma madera. Se procesa midiendo el tiempo de exposición y la intensidad para crear un carácter aromático especial.

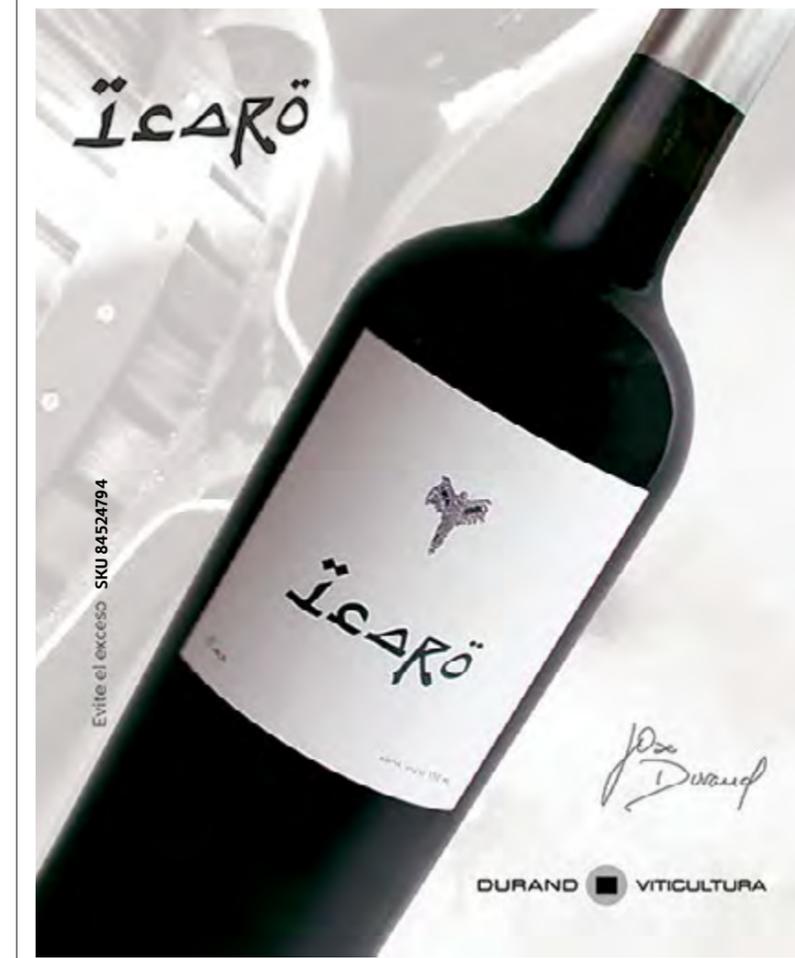
**Tostado de corazón.** Aquí también la parte interna de la barrica se somete a fuego directo, solo que en este caso se humedece continuamente para que la penetración del calor y la temperatura adquieran profundidad, lo que genera otro tipo de aromas e intensidades.

**Tostado de convección.** A diferencia del fuego directo, la barrica se tuesta con aire caliente. De esta manera se logra un tostado más uniforme y un equilibrio sutil, al tiempo que se evitan los intensos aromas de madera tostada. Como resultado, las añadas en los vinos resultan mucho más homogéneas.



Finalmente, llegamos a la intensidad en el tostado, el cual puede ser de tres tipos: **Ligero.** La barrica se expone por corto tiempo a un tostado sutil para destacar los aromas propios de la madera (vainilla, coco y especias). Se utilizan para potencializar las notas de la madera en bebidas como tequilas reposados y añejos, *cognac* y ron. **Medio.** Al alcanzar temperaturas más altas, el fuego quema la celulosa y produce aromas diferentes. El tiempo de exposición también es mayor, lo que se refleja en nariz con toques de vainilla y de frutos secos (almendra, nuez y avellana). **Intenso.** En este caso, el quemado de la barrica es mucho más fuerte y el tiempo es también más largo; incluso llega a formarse una costra en la superficie. Ello evita el flujo de los aromas de la madera y potencializa las notas de celulosa tostada, con regusto a café, chocolate y caramelo.

Como puede verse, es preciso hacer los ajustes necesarios para obtener el perfil aromático de cada madera, lo que, aunado al tipo de envejecimiento que tenga nuestro producto, nos lleva por nuevos caminos. /eg



Una buena maduración en barricas protege al vino y le otorga parte de su carga aromática.





EL PRIMERO SERÁ SIEMPRE EL PRIMERO

# BUSHMILLS

EN THE OLD BUSHMILLS DISTILLERY, LA PASIÓN POR EL WHISKEY SE UNE AL REFINAMIENTO DE PROCESOS QUE SE HAN IDO PERFECCIONANDO DURANTE MÁS DE CUATRO SIGLOS.

**¿QUÉ HACE TAN SINGULAR AL WHISKEY IRLANDESES?** Irlanda es conocida no solo por sus hermosos paisajes, sino por su diversidad natural. Baste saber que el agua de algunos ríos es particularmente cristalina y pura, lo que contribuye al sabor distintivo de sus destilados.

Por la costa norte del Condado de Antrim corre el río Bush, que da su nombre al pequeño poblado de Bushmills, donde se asienta The Old Bushmills Distillery. El *whiskey* que producen ahí presenta características únicas, como su proceso artesanal de triple destilación y su añejamiento mayoritariamente en barricas de jerez, que le confieren su carácter complejo.

## ENTRE EL AZAR Y EL ÉXITO

Todo comenzó en 1608, cuando el monarca británico concedió la primera licencia a una destilería de *whiskey* en Irlanda. Bushmills veía nacer una bebida de *bouquet* inconfundible y un sabor simultáneamente sutil e intenso. De entonces a la fecha, la zona de The Old Bushmills Distillery ha mantenido su tradición como productora de este destilado.

Como las mejores historias, la de esta destilería no ha estado exenta de percances. Por ejemplo, un impuesto de 1850 obligó a los productores de *whiskey* a cambiar su receta. Por fortuna, Bushmills se negó a hacerlo. En 1885, un incendio arrasó con la destilería,

pero esta se sobrepuso rápidamente: cuatro años después no solo se reconstruyó, sino que su producto insignia obtuvo la medalla de oro en el marco de la Exposición de París.

En 1890, un barco de vapor propiedad de la destilería cruzó el Atlántico hasta llegar a Filadelfia y Nueva York. En Estados Unidos, el mercado del *whiskey* adquirió un gran auge, al grado de sobrevivir a la promulgación de la Ley Seca a principios de los años veinte.

En 1939, durante la Segunda Guerra Mundial, sus instalaciones fueron bombardeadas, pero la tenacidad irlandesa las hizo resurgir. Hoy, el *whiskey* Bushmills está presente en más de 40 países de los cinco continentes. La producción recae en el *master distiller* Colum Egan, quien cuida cada detalle para que la reconocida marca cumpla e incluso exceda los estándares de calidad. /eg



La tierra fértil de Irlanda y los procesos centenarios de la destilería que los produce colocan a los *whiskeys* de Bushmills entre los más apetecibles del planeta.



## TRÍO ESTELAR

Fuente de inspiración para nuevos productores, Bushmills sigue creando mezclas para deleite tanto de los consumidores habituales como de quienes se inician en el disfrute de este destilado. He aquí tres magníficos exponentes de la marca, famosa también por el diseño clásico y sofisticado de sus botellas:

**Bushmills Black Bush.** Consiste en una mezcla de *single malt* tres veces destilada y *whiskey* de granos finos. Su color rico y profundo obedece a las finas barricas de jerez en que es añejado, a lo que se añaden sus características notas ligeramente picantes y frutales. En boca, la sensación es de nueces dulces más un toque de *fruitcake*. Con un final excepcionalmente duradero, es ideal para beberse solo o en las rocas.

**Bushmills 16 años.** Varias generaciones de destiladores expertos lograron imprimir su talento y maestría en este triple destilado de malta pura, añejado al menos durante 16 años. La maduración comienza en barricas de jerez y *bourbon* para finalizar en otras de *oporto*. Esa combinación de tiempo y esmero explica las notas de frutas y especias que distinguen a este *whiskey* generoso, muy complejo, rico, profundo y con un final largo y suave.

**Bushmills 21 años.** Se trata de una malta pura sometida a 21 años de maduración, 19 de los cuales tienen lugar en barricas de *bourbon* y jerez, para de ahí pasar a barricas de vino de Madeira por otros dos años. Al final de este tiempo, la bebida destaca por su profundidad, sus notas de chocolate amargo y una explosión de pasas maduras, avellana y miel. En boca, el *whiskey* revela más capas de sabor, con una terminación larga y muy poco común. Es, definitivamente, la opción para esas celebraciones especiales.

UNA PROPUESTA DE ALTURA

# Virgilio Martínez

El reconocido chef peruano expone su visión humanista de la sostenibilidad del alimento, algo que ocupa actualmente toda su energía.

Encuentro a Virgilio en el bar de Central, su restaurante en Lima, entre los 50 Best desde hace tres años. Viste *jeans* y una camiseta blanca; es joven, alto, esbelto y de sonrisa sincera. Al saludar, comenta que acaba de llegar de un evento en Rusia, tal vez para explicar que su agenda está cronometrada minuto a minuto, pues está por inaugurar Mil, proyecto de investigación y restauración en la cordillera de los Andes.

Virgilio reconoce mentores más que influencias a lo largo de su carrera, y menciona en especial a su madre y la familia de esta, todos artistas: pintores, diseñadores, arquitectos... "Eso es lo que yo quería hacer". Solo que su lienzo es un plato y sus creaciones se saborean. Hay que decir que Central es un restaurante donde cada tiempo del menú despierta interrogantes en el comensal, desde el ingrediente hasta la puesta en escena. Es una experiencia gastronómica en toda forma que conlleva su parte de espectáculo y emoción. La degustación está concebida por ecosistemas. Cada tiempo corresponde a una altitud y se sirve en su contexto, del cual no todo es comestible. Puede haber piedras, maderas, cabezas de pirañas congeladas o un corazón de alpaca. Apenas 30 por ciento corresponde a ingredientes más o menos familiares, incluso para los peruanos.



En Central, la puesta en escena es tan importante como los ingredientes. Entre las opciones de maridaje, hay una a base de jugos y extractos vegetales.



Texto Eva Muñoz Ledo  
Fotos Ángel de Jesús



piensa que los va a reconocer. Sin embargo, le damos un jugo que contiene madera o el dulce de una planta. Esas experiencias no son para todos los días”.

**LA GASTRONOMÍA REQUIERE COHERENCIA**

El chef de Central sabe que hay quienes se sienten fuera de su zona de confort. “Para venir a un restaurante de este tipo debes tener sensibilidad, mucha apertura y, si no eres creativo, no vas a entender nada. En ese caso es preferible ir a otro lugar; lo digo honestamente, pues existen muchas personas haciendo cola para vivir esta experiencia. La gente tiene que saber que se le van a servir cosas raras y que esto puede ser difícil. Compartimos eso con muchos restaurantes en el mundo. Algunos comensales se van; no les cobro nada”. En opinión de Virgilio, la gastronomía puede ser superficial, por lo que “el chiste acá es la coherencia. Acá hablamos de biodiversidad, de sostenibilidad, y eso es lo que encuentras en el menú”.

La apuesta de Central se complementa ahora con Mil, a casi 4 kilómetros de altura y 45 kilómetros de Cuzco, donde Virgilio lleva a cabo un experimento culinario con las comunidades locales y la participación de sociólogos y antropólogos, entre otros expertos.

El cocinero peruano admite que, al regresar a su país tras haber trabajado en grandes restaurantes en Europa, tuvo un periodo de confusión gracias al cual reencontró su identidad. Hoy se encuentra en uno de los mejores momentos de su carrera. Cuestiona la subjetividad de los 50 Best y advierte que no hay que obsesionarse con eso. “Claro que durante una época he sido el chico de moda, no sé si todavía, y tengo un lugar para decir las cosas. ¡Qué alivio!, ¿no? Creo que el éxito no es superficial; el restaurante está lleno y estamos haciendo las cosas como queremos: bien y contentos”.

El chef aborda el doble discurso en el mundo de la cocina y admite que puede haber contradicciones en su propia labor, como tener un restaurante en una ciudad tan artificial como Dubái para una cocina que expresa tanta naturalidad como la suya. “La solución es darle un sentido; por ejemplo, hemos llevado papas del Perú que se han pagado a un precio increíble, lo que ha ayudado mucho a las comunidades”. Al final, el objetivo es que la cocina peruana esté en el mapa y trabajar con comunidades campesinas para revalorizar productos regionales, orgánicos, y comprarlos a un precio justo. “Hay un trabajo social muy profundo del que no nos percatábamos. Antes, recogíamos productos, pero no hacíamos nada por mejorar la situación imperante. Ahora vemos cambios en nuestra economía, en nuestra cocina, y conectamos con más gente. Estamos haciendo algo que no se ha visto en Latinoamérica y quizás en el mundo”, comenta satisfecho.

**EL INICIO DE UN MOVIMIENTO**

En la búsqueda del mejor ingrediente, muchos cocineros están implicándose en el bienestar de los productores, especialmente pescadores y agricultores, de cuya supervivencia dependen todos. Esta es la mística que alimenta a Mil, un concepto único a 3,900 metros de altitud en la cordillera de los Andes, a 45 kilómetros de la legendaria Cuzco, donde solamente habrá lugar para 20 comensales. Se van a servir muchos platos para comer con la mano, de modo que no es un formato de *fine dining*, e incluso uno mismo puede tomar de la tierra lo que va a comer y sentarse en el piso. “Hoy en día —afirma Virgilio Martínez—, es un lujo poder apreciar el amor que pone el campesino en su cultivo; eso no tiene precio. Solo tendremos productos andinos, que a esa altitud son extremos. Será una experiencia muy vegetal, sin vinos ni pisco *sour*. Vamos a hacer nuestros propios destilados a base de tubérculos y raíces; las infusiones, los cocteles y los jugos van a ser un tema



“Para venir a un restaurante de este tipo debes tener sensibilidad, mucha apertura y, si no eres creativo, no vas a entender nada.”

El menú presenta platillos que exigen sensibilidad al comensal, con ingredientes que crecen a diferentes altitudes, incluyendo las alturas de los Andes y las aguas frías del Pacífico.

“Cuando comes algo muy desconocido por 20 minutos te sientes algo incómodo, lo cual a veces es interesante, pero vamos jugando con eso —aclara el chef—. Te doy algo que conoces y luego algo que no has visto; en otro momento, algo que es totalmente nuevo, y luego, algo que seguramente identificas. Esto es muy complejo, porque tú vienes de México, pero en la mesa de al lado puede haber una australiana, y en la de enfrente, un japonés. Por ejemplo, servimos un maridaje con jugos (“extractos”) y la gente



vital porque no hay muchas hierbas aromáticas. Prepararemos un menú de degustación de ocho tiempos. Tiene que ser corto, y cada platillo corresponderá a la producción de ese día”.

El sitio cuenta con hectárea y media de producción de cultivos propios; alrededor viven dos comunidades que suman casi 300 familias. “Queremos relacionarnos con ellas, seguir sus ritmos y forma habitual de trabajar, incorporar nuevos productos y asumir que la mitad de la cosecha es para ellas. Allá no impulsamos una producción con toda la capacidad y tecnología. No, nos vinculamos como familia, así de simple. Ahí radica el tema social, ancestral y mucho más humano, que en la gastronomía muchas veces no vemos o que los clientes no quieren ver. La idea en Mil es comerse el paisaje, ese que estás viendo. Hemos querido llegar a un lugar para expresarnos en la naturaleza. Ir a cocinar ahí es lo que consideramos éxito actualmente”.

En 80 por ciento de la instalación habrá un equipo multidisciplinario de 30 personas; entre ellos, un sociólogo, un antropólogo, un biólogo y un botánico, dedicados a la investigación, a trabajar con la comunidad y a profundizar en la cultura. El resto corresponde al restaurante. “Sabemos que los costos van a ser tremendos, pero la idea es replicar Mil entre las comunidades amazónicas; si esto sale bien, va a ser muy inspirador. Para mí lo es”.

El proyecto ha encontrado el apoyo de la asociación Inkaterra, pionera del ecoturismo en Perú. “Yo nunca había sentido tanta emoción por hacer algo luego de Central, que era el proyecto de mi vida. Sigue siendo muy importante, pero hay muchas cosas que tengo pendientes y que son más grandes que un restaurante. Mil es el comienzo de un movimiento”. /eg

Los comensales se pueden sorprender por la oferta de Central, pero en el fondo la búsqueda de Virgilio Martínez está relacionada con la sustentabilidad, la biodiversidad y la coherencia.



Una de las dinastías productoras de vino más antiguas de España  
Once generaciones de padres a hijos

Evite el exceso - SKU 1004169880



MÁS DE RECORDAR ESOS BUENOS MOMENTOS.  
#MásDeLoQueTeGusta

HECHO CON INGREDIENTES DE ORIGEN 100% NATURAL

**Splenda**  
Naturals  
Stevia

HAZ EJERCICIO

**SABOR DEL AÑO**  
2018

**Real Earth**  
NATURAL

Cuando amamos lo que la naturaleza nos da...

Berries - Jengibre - Cerezas

Al Natural  
Chocolate  
Yogurt Griego

**KV** KOSHER CHECK

# Tintos excepcionales

Vinos que seducen los sentidos y complacen a los verdaderos conocedores en ocasiones especiales.

Texto Consuelo Soto Fotos Jorge Garaiz



## VIEJO MUNDO ITALIA

### Masseto 2012

Este vino icónico, de producción muy limitada en la Toscana, goza de una enorme reputación. Es la estrella de la bodega Tenuta dell'Ornellaia, reconocida por sus vinos de uva Merlot, pues se trata de una versión más cosmopolita y moderna de los vinos de aquella región. De color rubí intenso, posee aromas de frutos rojos maduros y violetas, con notas de roble tostado, café, regaliz, vainilla y chocolate negro. Es fresco, con taninos finos, y concluye con una gran acidez.

Célebres bodegas italianas, argentinas y australianas nos entregan una muestra de su reconocida producción vinícola. Se trata de vinos tintos de alta gama, elaborados con gran esmero para garantizar su extraordinaria calidad. La elección del *terroir*, el amoroso cuidado de las viñas, la permanencia en barrica... cada paso del proceso se vigila rigurosamente y los resultados hablan por sí solos.

En la vida de toda persona hay acontecimientos únicos, irrepetibles, que merecen celebrarse por todo lo alto. En estas circunstancias, nada mejor que acompañar la velada descorchando un tinto *premium*, también único e irrepetible, que nos dejará un recuerdo imborrable.



### Solaia 2012

Excelente vino toscano, resultado de la mezcla de uvas Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Sangiovese. Su color es rubí con reflejos púrpuras, y en nariz se muestra afrutado, con ciertos matices de madera y chocolate que le dan una excelente frescura. En boca se percibe una gran armonía por su equilibrio entre acidez, taninos y frutas maduras, como mora y cereza. ¿El resultado? Un acabado complejo y vibrante.

### Sassicaia 2013

Es, posiblemente, el vino más prestigioso de la vitivinicultura italiana contemporánea, con la ventaja de que puede envejecer durante décadas. Su longevidad nos habla directamente del potencial del *terroir* de la costa del Tirreno. Producto de la mezcla de uvas Cabernet Sauvignon (85 por ciento) y Cabernet Franc (15 por ciento), sobresalen su elegancia y aromas a *cassis*, ciruelas y madera de cedro. Se trata de un vino para auténticos coleccionistas de vinos italianos.



## NUEVO MUNDO AUSTRALIA



**Penfolds Grange**  
Este vino tinto, mezcla de Shiraz (98 por ciento) y Cabernet Sauvignon (2 por ciento), sobresale por su color rojo profundo. En nariz se perciben notas de arándano azul y zarzamoras, cerveza cremosa y regaliz. Además, producto de su estancia de 17 meses en barricas de roble nuevo, desprende aromas a moca e higos maduros que completan su sorprendente bouquet. En boca, la presencia de taninos firmes, pero finos, forma un tapete sedoso de retrogusto amplio.

### Penfolds BIN 389

Color púrpura intenso y aromas a frutas negras, chocolate oscuro, cerezas, pan de nuez con pasas, tabaco y cuero, dan como resultado un vino fuera de serie. Mezcla de uvas Cabernet Sauvignon (53 por ciento) y Shiraz (47 por ciento), en boca resulta amplio, succulento, equilibrado y persistente, gracias a sus finos taninos que se perciben detrás de los toques de grosella y frutas negras, más una combinación de regaliz y moca.



### Penfolds BIN 407

Elaborado 100 por ciento con uva Cabernet Sauvignon, este vino es único por sus aromas a olivo negro, carbón vegetal, jugo de carne, betabel y romero, más acentos de cassis, violeta, roble, cedro y pimienta negra. A la vista se aprecia un color carmesí oscuro y brillante. Sólido y generoso en boca, amalgama en el paladar sabores a caramelo, chocolate, carnes ahumadas y frutas negras (sobre todo moras), con un toque mineral.

## ARGENTINA

### Luigi Bosca Icono

De color rojo granate, con reflejos tintos y profundos, está elaborado con uvas Malbec (51 por ciento) y Cabernet Sauvignon (49 por ciento). En nariz se descubren su elegancia y fineza, presentes en los aromas a frutas negras, trufas y especias, con sutiles toques florales y granos de café. En boca es intenso, con sensaciones afrutadas, florales y una nota de cuero al final. Posee complejidad, acidez equilibrada y taninos firmes y maduros.



### Terraza de los Andes Single Vineyard Las Compuertas

Auténtica expresión de la variedad Malbec, posee aromas a cerezas negras y ciruelas, acentos especiados y ahumados, y notas florales a violeta que confirman el carácter típico de la uva. De color rojo oscuro con matices violáceos, es un vino estructurado, con gran concentración de taninos maduros y sedosos, que se aprecian en boca junto con los omnipresentes toques florales. Posee un potencial de guarda de 20 años. El envejecimiento aumenta la complejidad de este vino.



### Mai Malbec

Su sello distintivo lo aporta la uva Malbec, con la que está elaborado en su totalidad. Se trata de un tinto refinado y complejo, de intenso color púrpura, taninos suaves y gran persistencia en el paladar. Sus aromas a frutas, como ciruela y cereza, más los toques especiados a tabaco y canela, provienen tanto de la uva como de su permanencia durante 18 meses en barricas nuevas de roble francés. Puede disfrutarse de inmediato, pero también, dados su gran estructura y volumen, cuenta con gran potencial de guarda. /eg



Texto Gabriela Guerra Rey\* Fotos Ángel de Jesús

# En boca de todos

Experiencia Gourmet cimienta su éxito con la apertura de los corners peruanos, donde los comensales podrán degustar platillos de esta afamada gastronomía.



Tiradito *nikkei* (Perú-Japón): láminas de atún enrolladas con una base de salsa oriental, *togarashi* (condimento) de aji charapita, quinua negra, *mousse* de guacamole y rabanito baby.

Dicen que la buena bebida y la buena comida enriquecen la vida, acarician el alma y fortalecen las amistades. Alrededor de algunos platillos suculentos, bañados por vinos espléndidos, la conversación fluye y las relaciones florecen. Además, nos dan una pausa para volver al trajín cotidiano contentos y satisfechos.

Quizá por eso ha sido tan exitoso el concepto de Experiencia Gourmet, que Liverpool introdujo hace casi siete años y hoy se extiende a cada vez más tiendas, incluyendo la recientemente rediseñada sucursal de Perisur. La idea de hacer compras de productos de alta gama y comer en alguno de sus *corners* tiene cada vez más adeptos, tanto en la capital como en otras ciudades de la república. Cada lugar posee su propia personalidad y características, pero espacios como Tapas, Mariscos y Pastas están en boca de todos. Hay también rincones exclusivos que no se encuentran en todas las plazas, pero son muy apreciados por la clientela de algunas de ellas, como la Fromagerie y Mi Dulce Experiencia, disponibles en Liverpool Polanco.



\* Editora, periodista y escritora premiada. Amante de la montaña y las bellas artes. Colabora para varias publicaciones, dirige Aquitania Storytelling y edita el blog guerraa4manos.com

Desde luego, la inclusión de cavas bien provistas, con asesoría de *sommeliers* profesionales y gran variedad de etiquetas y precios, ha sido determinante en la popularidad del concepto entre los conocedores de la gastronomía y las bebidas de calidad. A los buenos vinos se suma una gran oferta de licores, desde el tequila y el mezcal hasta *whiskies*, ginebras, *cognacs*, rones y vodkas. Y, por supuesto, en Experiencia Gourmet se encuentra una gama de más de 150 cervezas procedentes de diversos países del mundo.

Además, a las muchas personas que visitan con frecuencia el área de Experiencia Gourmet les agrada tener opciones como Enomatic, que permite degustar vinos por copeo y organizar maridajes al gusto de cada comensal.

Todo esto aporta un lugar único de reunión para conversar y tener experiencias *gourmet* a cualquier hora y en cualquier día de la semana. Y, claro está, a precios accesibles.

### SENSACIONES PERUANAS

A últimas fechas, la gastronomía peruana ha dejado una honda huella en la alta cocina internacional. Sus ingredientes variados y muchas veces únicos, sus extraordinarios productos del mar y la confluencia de las culturas indígena y española, junto con las oleadas de migrantes venidos especialmente de Asia, han producido una mezcla que asombra y deleita a comensales de los cinco continentes.

Experiencia Gourmet aprovecha toda esa riqueza y, a partir del 12 de abril, inaugura sus *corners* peruanos, empezando por cinco tiendas. La primera es Liverpool Polanco, para de ahí extenderse a Insurgentes, Santa Fe, Interlomas y Perisur, a razón de una tienda por semana. Se espera tener esta primera fase funcionando para las celebraciones del 10 de mayo.



**Cebiche grill:** piezas de pescado marinadas en salsa de aji amarillo cocidas en el grill sobre hojas de elote; para acompañar, chalaquita picante y elotes *baby* sellados.



**Pan con chicharrón:** crocantes bollos de pan de achiote rellenos de cerdo laqueado en salsa oriental marinada con chalaquita y texturas de camote.



Además de los platillos a degustar en sus diferentes *corners*, Experiencia Gourmet te permite hacer maridajes por copeo con su opción Enomatic. Así puedes probar una variedad de buenos vinos para después llevarlos a casa.



Con la finalidad de desarrollar el concepto, Liverpool recurrió al talento y la creatividad de Enrique Paredes, chef de Barra Khuda y uno de los representantes de la Generación con Causa, para producir una fusión peruana-asiática en versión cocina de barrio, llena de texturas y sabores sorprendentes a base de cebiches, tiraditos y otras maravillas de la cocina de ese país sudamericano. Además de platos como el pulpo al olivo, las causas de pollo y camarones, el arroz con mariscos, el lomo saltado, el chupe de camarones y el ají de gallina, los comensales podrán degustar la famosa leche de tigre, esa sabrosa mezcla que adereza los cebiches peruanos.

Para darle forma a esta propuesta ha sido fundamental la participación de Mauricio Estrada, Chef Corporativo de Liverpool, encargado de echar a andar el concepto en las tiendas participantes. /eg

# El toque peruano en un 2x3

Texto Pola Thrace\*  
Fotos Jorge Garaiz

Algunos de los platillos más conocidos de la gastronomía peruana sirven ahora de inspiración para preparar estas recetas en un abrir y cerrar de ojos.

## TABULE DE QUINUA

(6 personas)

- 2 tazas de **quinua blanca Hanseatik**
- 6 tazas de agua
- 2 limones, su jugo
- ¼ de taza de **aceite de oliva virgen extra L'Amo**
- 2 dientes de ajo exprimidos
- Sal al gusto
- 3 jitomates cortados en cubos pequeños
- 1 pepino cortado en cubos pequeños
- ½ taza de perejil fresco finamente picado
- ⅓ de taza de menta fresca finamente picada

Colocar la quinua en el agua hirviendo y dejarla cocer durante 15 minutos. Escurrir y reservar. Preparar un aderezo con el jugo de limón, el aceite y el ajo. Sazonar con sal. En una ensaladera, mezclar la quinua fría con los jitomates, el pepino, el perejil y la menta. Bañar con el aderezo y revolver muy bien.

\* Es entusiasta de la cocina desde que tiene memoria. Titular del programa de radio *Wild Brunch* en Radio BUAP y directora general del Black Cat Bones Café en Puebla. Bloguera desde 2008, mantiene un blog especializado en comida: [ypolacocinaasi@blogspot.com](mailto:ypolacocinaasi@blogspot.com).

## ARROZ CHAUFA

(6 personas)



- 2 huevos
- Aceite vegetal para freír
- 250 gramos de pechuga de pollo o filete de res
- 2 cucharadas de jengibre rallado
- 100 gramos de cebollitas cambray picadas
- 1 pimiento morrón rojo cortado en cubos
- ½ taza de salsa de soya Lee Kum Lee
- 1 kilo de arroz Satōru cocido al vapor

Batir los huevos y cocinarlos en una sartén con poco aceite hasta formar una tortilla. Voltar esta, cocinar durante un minuto más y cortarla en tiritas; reservar. En la misma sartén, con un poco más de aceite, cocer el pollo o la carne y picar en trozos pequeños; reservar. Agregar una cucharada de aceite a la sartén y freír el jengibre durante 1 minuto. Incorporar las cebollitas y el pimiento, y cocinar hasta que estén suaves. Verter la salsa de soya y añadir las tiritas de tortilla de huevo y la carne. Finalizar con el arroz cocido y revolver muy bien. Ajustar la sazón con salsa de soya y servir caliente.

## FILETE SALTADO

(4 personas)

- 4 cucharadas de vinagre de sidra Borges
- 1 rama de canela
- 3 cucharadas de salsa de soya Tamari
- Sal, pimienta y comino al gusto
- 1 kilo de filete de res cortado en medallones
- Aceite para freír
- 750 gramos de cebolla rebanada en lunas
- 1 cucharadita de ajo picado
- 3 cucharaditas de perejil picado
- 2 huevos cocidos, pelados y partidos por la mitad

En un tazón, mezclar el vinagre con la canela, la salsa de soya, la sal, la pimienta y el comino, y marinar la carne en esta mezcla.



En un wok o sartén grande, calentar 3 cucharadas de aceite y acitronar la cebolla y el ajo. Añadir el filete y dejar sobre la lumbre hasta que esté cocido. Rectificar la sazón y agregar el perejil, revolviendo ligeramente. Servir con los huevos cocidos.



## BIENMESABE

(6 personas)

- 1 kilo de camote pelado y cortado en cubos
- 3 clavos de olor
- 3 ramas de canela
- 1 kilo de azúcar
- 1 taza de leche
- 9 yemas de huevo
- ¼ de taza de **vino blanco semidulce Cune**
- 2 cucharaditas de **extracto de vainilla Mamima**
- Cacahuates tostados para acompañar

En una olla, colocar el camote junto con los clavos de olor y la canela. Verter agua a cubrir y dejar hervir hasta que el camote esté suave. Retirar, escurrir y aplastar con un tenedor hasta formar un puré. Agregar el azúcar y la leche, y regresar la mezcla a la olla. Batir las yemas e integrarlas con el vino y el extracto de vainilla a la mezcla anterior. Cocinar a fuego lento durante 20 minutos, revolviendo constantemente y cuidando que las yemas no se cuezan. Verter en moldes individuales y refrigerar durante al menos 2 horas. Servir con cacahuates tostados. /eg



EVITE EL EXCESO

[www.alcoholinformate.org.mx](http://www.alcoholinformate.org.mx)

SSA 163300201A1385



[@toyofoodsmx](https://www.facebook.com/toyofoodsmx)

[www.toyofoods.com.mx](http://www.toyofoods.com.mx)



# Fusión latina en la CDMX

Texto Michelle Meyer\*

La Ciudad de México ofrece una variedad infinita de restaurantes. Las cocinas de los más diversos países cruzan fronteras y se mezclan con las originarias de cada lugar, con resultados asombrosos y muy afortunados. Al igual que en México, las naciones sudamericanas han sabido combinar lo propio —lo que su tierra y sus mares les han dado— con cocinas tan variadas y exóticas como las orientales.

He aquí formidables ejemplos de la fusión gastronómica de América Latina que podemos disfrutar en nuestra megalópolis.



CORTESÍA TORO



**TORO**  
El reconocido chef Richard Sandoval incursiona en la capital mexicana con Toro, su concepto más exitoso. Chilango de origen, y considerado uno de los impulsores de la comida mexicana contemporánea en el extranjero, Sandoval cuenta con más de 40 establecimientos alrededor del mundo. En su restaurante Toro de Park Plaza, en Santa Fe, podemos disfrutar platillos hispanoamericanos con influencias de Japón y China. Sugerimos iniciar la aventura con uno de sus interesantes cocteles, el sake sangría, elaborado con vino tinto, brandy, cointreau, sake y fruta, para luego adentrarse en la experiencia de su comida. Se recomienda ordenar varios platillos para compartir. Los comensales pueden comenzar con los tacos de jaiba suave y continuar la fiesta con el rollo acebichado *nikkei*, el anticucho de pulpo y el escolar miso-chipotle, un pescado de fuerte sabor que se equilibra con salsa de chipotle. Para cerrar con broche de oro, hay postres espectaculares: pastel de zanahoria (un bizcocho de nueces y canela con helado de zanahoria casero), cremoso de queso o pastel de elote dulce con salsa de jamaica y mezcal, coronado con almendras caramelizadas, rompopo y helado de vainilla artesanal.

[richardsandoval.com/toromexicity/](http://richardsandoval.com/toromexicity/)  
Park Plaza, Javier Barros Sierra 540, Torre 1, 53, Lomas de Santa Fe  
Tel. (55) 5292 4688

\* Recorrer el mundo y comer son sus pasiones. Estudió hotelería en Les Roches, Suiza, y en el Kendall College de Chicago. Es autora del blog personal [michelleonbell.com](http://michelleonbell.com), donde escribe sobre restaurantes y viajes. @michelleonbell

### ROSA NEGRA

Los capitalinos o fuereños que hayan pasado recientemente por la esquina de Masaryk y Aristóteles habrán notado el nuevo Rosa Negra, que al poco tiempo de su apertura se ha convertido en un lugar de moda para los asiduos comensales de Polanco. Este restaurante, también con sucursales en Tulum y Cancún, rinde tributo a las tradiciones gastronómicas de Perú, Argentina, Colombia, Brasil y, por supuesto, México. El resultado es una ecléctica combinación de originales y atrevidos sabores en un ambiente relajado y con buena música, que invitan a una larga sobremesa.

Lo ideal es comenzar con uno de los cocteles artesanales, preparados con infusiones exclusivas de la casa, como "el cartel", que lleva vodka, mango, limón, pimienta rostizado, sal de apio y salsa Tabasco. Del menú se sugiere degustar el cebiche de salmón con leche de coco, seguido por la ensalada azul (con aderezo de queso roquefort), el tiradito de *hamachi*, el magnífico pescado Don Ricardo (aderezado con salsa *hoisin*, cítricos, chile seco y jengibre) o el pulpo a las brasas (preparado con sal de

mar, páprika y aceitunas). De postre hay dos posibilidades de ensueño: el *cheesecake* de *blueberry* y el pastel de zanahoria.

rosanegra.com.mx  
Av. Masaryk 298, Polanco  
Tel. (55) 2155 2151 y 5282 2603



En un ambiente relajado, Rosa Negra ofrece a sus comensales platillos como el pescado Don Ricardo, el pulpo a las brasas y el pastel de zanahoria.

CORTESÍA ROSA NEGRA



ANGEL DE JESÚS

### ASIA PERÚ

Hace cuatro años, el chef Rosas Damián, oriundo del distrito de Chorrillos, en la provincia de Lima, Perú, fundó con otros dos socios este establecimiento que gira en torno a un concepto muy claro: hacer sentir como en casa a la comunidad peruana, pero sobre todo, atraer a los mexicanos para que conozcan y disfruten de esta otra gran gastronomía de Latinoamérica.

Como resultado, Asia Perú ofrece una carta con varios platillos tradicionales. Valga saber que tan solo de cebiche hay alrededor de diez recetas, más la fuente exótica: un trío de cebiches afrodisiacos y reconstituyentes (de camarón, de conchas negras y de pescado). Desde luego, también se sirven causas, tiraditos, ensaladas de mariscos, chaufas y otros arroces, lomo saltado, anticucho, ají de gallina y el típico tamalito verde. Para beber se recomienda la chicha morada, el jugo de maracuyá o el jugo de arándano, o bien alguno de los distintos cocteles peruanos, como el *sour* de tamarindo, el pisco *beer* o el pisco Machu Picchu, por mencionar unas cuantas posibilidades. Y de postre, el comensal se debate entre una decena de delicias, entre las que sobresale el llamado clásico: combinación de arroz con leche y mazamorra morada con el típico sabor limeño.

asiaperu.com.mx  
Benjamín Franklin 239, Hipódromo Condesa  
Tel. (55) 6363 6891

Los restaurantes latinoamericanos, con influencia de muchas otras cocinas, han enamorado a los capitalinos.

### LIMA 700

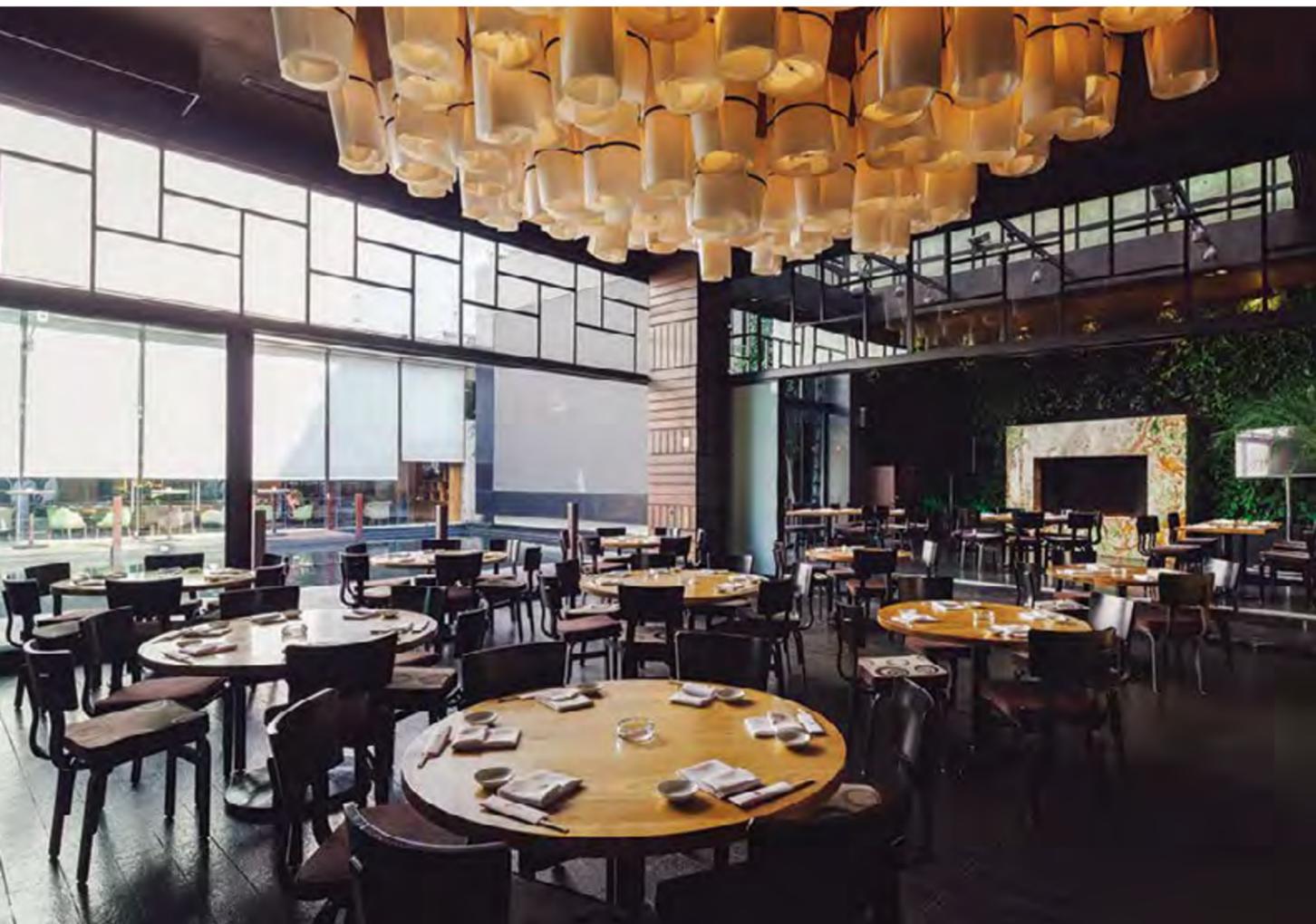
Este restaurante rinde tributo a los siete siglos de la gastronomía peruana (de ahí su nombre), desde el floreciente imperio incaico —con productos básicos como la papa, el maíz, el cacahuete, el ají y los pescados y mariscos— hasta la actualidad, pasando por la afortunada mezcla que ahora puede disfrutarse en una hermosa y amplia casona antigua de la colonia Roma.

Para beneplácito de los comensales, en Lima 700 es posible saborear los auténticos sabores de Perú, para lo cual se sugiere comenzar con el imprescindible cebiche, la causa a la limeña o el pulpo, ya sea al olivo o a la parrilla. Como plato fuerte, sin duda hay que probar el lomo con *fettuccine* a la huancaina o el salmón con camarones a la mantequilla negra. Y para terminar con un buen sabor de boca, nada como el suspiro a la limeña. Ahora bien, si lo que se busca es recrear un poco de la vida nocturna de aquel país, lo ideal es visitar la terraza y deleitarse con unos piscos.

lima700.com  
Tonalá 144, Roma Norte  
Tel. (55) 5264 1769 y 3717 5411



CORTESÍA LIMA 700



CORTESÍA NOBU

Nobu es resultado de la trayectoria internacional del chef Matsuhisa, quien se ha apropiado de las tradiciones culinarias de diferentes rincones del mundo.



**NOBU**

Nobu Matsuhisa comenzó su carrera en Tokio, donde afinó sus habilidades como chef de *sushi*. Gracias a su espíritu aventurero, a lo largo de los años trabajó en lugares tan distantes y disímolos como Alaska y Perú. Fue precisamente en Lima donde descubrió los sabores locales, a los que complementó con la delicadeza de la cocina japonesa tradicional. El chef alcanzó el éxito con Matsuhisa, su primer restaurante, inaugurado en Beverly Hills, California, donde logró combinar todos los sabores e influencias de su vida.

Nobu llegó a la Ciudad de México en 2009 y pronto enamoró a los capitalinos con sus técnicas sencillas y sus originales platillos. Algunas de sus grandes creaciones incluyen el *sashimi* de *hamachi* con jalapeño, el cebiche de langosta, el tiradito de pulpo, el bacalao negro con miso, los tacos de *rib eye* y el rollo de toro jalapeño. Para rematar tan extraordinaria experiencia gastronómica habría que ordenar el *cheesecake evolution* con salsa de frambuesa o el banana *harumaki*: exquisitos rollos calientes rellenos de plátano y dulce de leche (cajeta para nosotros). **/eg**

nobumexico.com  
Paseo de Tamarindos 90-21a, PB, Bosques de las Lomas  
Tel. (55) 9135 0060 al 63

**LAS BALSAS®**

### Beneficios de los Electrolitos

- Ayuda a rehidratarte
- Regula la temperatura de tu cuerpo
- Añade calcio, potasio, fosfato, magnesio, calcio y sodio.

AGUA CON ELECTROLITOS  
CON UN TOQUE DE SABOR A COCO-MARACUYÁ

www.lasbalsas.mx

**HACIENDA DE LOS ANDES**

SKU 89980330  
SKU 89980348  
SKU 1009211841

VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA.

www.haciendadelosandes.com | #HaciendaAndes | @hacienda\_de\_los\_andes

## Tu agua siempre contigo

- Alcalina (pH 8.5)
- Antioxidante (ORP-130)
- Muy Ligera
- No contiene cloro

Agua Alcalina Ionizada  
Libre de Sodio  
pH 8.5  
Cont. Net 900ml

Zoé Water creada por y para tu salud.  
Conoce nuestra historia en [tomazoewater.com](http://tomazoewater.com)

DEL PERÚ AL MUNDO

# La prodigiosa papa

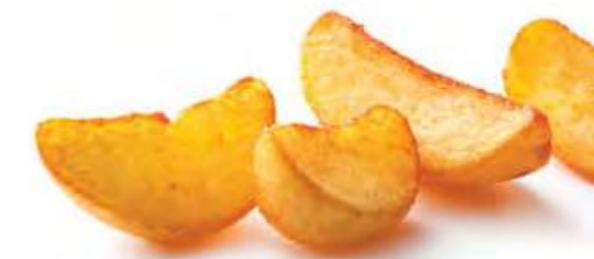
Ingrediente principal de cientos de platillos, secreto para espesar guisados y guarnición favorita de chicos y grandes, la papa es un básico de cualquier cocina.

Texto Almudena Teixeira\*

La papa es una migrante natural que salió de lo que hoy es el Perú para instalarse cómodamente en las cocinas de todo el mundo.

Junto con el maíz, el cacao, el jitomate y otros productos precolombinos, la papa o patata adquirió carta de naturalización en todos los rincones del planeta. ¿Y cómo no, si puede freírse, asarse, cocerse, hornearse y, en suma, es apta para todas las técnicas de cocción? Además, gracias a su textura y sabor más bien neutro, es enormemente versátil, ya sea como protagonista de muchísimas recetas o como complemento de otras. Lo mismo puede hacer su aparición en el desayuno que en la comida y la cena, e incluso a la hora de la botana o el antojo. Sopas, purés, croquetas, tortitas, ensaladas y potajes, por no hablar de las delgadas rebanadas fritas (las famosas papitas de las que no puedes comer solo una)... pocos productos resultan tan gratificantes al paladar.

Antes de alcanzar la fama, sin embargo, la papa tuvo que recorrer miles de kilómetros desde su lugar de origen, cruzar mares y sufrir más de un desaire.



## REGALO DE LOS INCAS

Según algunos vestigios, hacia el año 8000 a.C., comunidades de recolectores lograron domesticar la planta de la papa en la actual frontera entre Perú y Bolivia. Tiempo después, los incas perfeccionaron el cultivo del tubérculo comestible, que finalmente llegó a Europa vía España. No obstante, tuvieron que transcurrir muchos años para que este producto se incorporara a las mesas más selectas, pues en un principio únicamente se usaba para alimentar al ganado, los presos y los indigentes. El resto prefería morir de hambre antes que probar la "manzana diabólica".

Las guerras que asolaron Europa en los siglos XVI y XVII dejaron tras de sí terribles hambrunas que solo pudieron combatirse con el cultivo a gran escala del tubérculo. De hecho, durante la Guerra de los Siete Años, el farmacéutico y agrónomo francés Antoine-Augustin Parmentier constató su valor alimentario y, posteriormente, promovió su consumo. En su honor, algunos platillos a base de papas se denominan Parmentier.

Llegó a Europa vía España, pero tuvieron que transcurrir muchos años para que se incorporara a las mesas más selectas, pues al principio la usaban como forraje.

\* Sibarita y curiosa por naturaleza, es investigadora y redactora de temas relacionados con gastronomía, enología y otros placeres.



Hay cientos de variantes de la *Solanum tuberosum*. En México se consume sobre todo la papa blanca y la criolla.

Posteriormente, a mediados del siglo XIX un hongo —el tizón tardío— arrasó los cultivos de papa en Irlanda. Como consecuencia, alrededor de dos millones de irlandeses murieron de hambre y muchos más debieron emigrar a América y Australia. Al poco tiempo, la planta llegó también a África y Asia, multiplicándose las variedades del cultivo original y, desde luego, las recetas.

#### PRODUCTO UNIVERSAL

En el mundo hay cientos de variantes de la especie *Solanum tuberosum*, con diferentes tamaños, formas, texturas y colores (de la cáscara y la pulpa), al grado que es posible encontrar algunos ejemplares casi negros o extremadamente alargados. Tan solo en Sudamérica hay registrados cerca de 300 tipos de papa. En México se consumen sobre todo la papa blanca y otra más redonda, mal llamada criolla, con ojos profundos y piel amarilla o rosada. Ambas están disponibles también en su versión pequeña o cambray.



#### NO TODOS SABEN QUE...

- El chuño (papa deshidratada) se consume desde tiempos prehispánicos.
- La palabra patata es resultado de la confusión de los conquistadores españoles entre la papa —término de origen quechua— y la batata (camote).
- En 1947, el suizo Alfred Neweczerzal inventó el pelapapas.
- En la década de los sesenta, el científico holandés Edward Asselbergs desarrolló el revolucionario puré instantáneo.
- Como parte del combate al hambre en el mundo, la FAO pugnó para que 2008 se declarara año internacional de la papa.



Asadas o fritas, como botana o acompañamiento de carnes, en puré o *hash browns*, las papas aparecen con frecuencia en las mesas del mundo.



Con tal gama, es imposible enumerar todas las recetas basadas en este producto. He aquí unos cuantos ejemplos: tortilla española, patatas bravas, pambazos, tacos dorados, croquetas, *vichyssoise*, *soufflés*, *hash browns*, ñoquis, ensalada alemana, papas con tocino al gratín, papas cambray con ajo y perejil o en vinagreta y, claro está, las papas que crearon los franceses (¿o los belgas?) y perfeccionaron los estadounidenses. Nada como unas papas a la francesa para acompañar una hamburguesa, unos huevos rotos con jamón ibérico, una chorrillana (plátano chileno con carne, huevo o cebolla), una *poutine* (especialidad de Quebec que se prepara con carne y queso) o unas salchipapas (de gran consumo en buena parte de Sudamérica).

Obviamente, la cocina peruana no se queda atrás. Ofrece, entre muchos otros platillos, la papa a la huancaína (sancochada, bañada con una salsa picante a base de queso y acompañada de huevo cocido), la carapulcra (potaje de papa seca sancochada con cacahuates y carne de gallina, res o cerdo), el cau cau (con mondongo), la chanfainita (con bofe de res o cordero) y la causa a la limeña (capas de papa amarilla machacada con las que se cubre pollo, pescado o mariscos). ¿Alguien puede resistirse a tan fantástico ingrediente? **/eg**

ITALIA

## ÑOQUIS CON CREMA A LOS CUATRO QUESOS

(4 a 6 personas)

- 1 kilo de papas sin pelar
- 300 gramos de harina
- 1 huevo mediano ligeramente batido
- Sal al gusto
- Crema a los cuatro quesos

Colocar las papas en una cacerola grande y cubrir con agua fría. Al soltar el hervor, dejar de 40 a 50 minutos o hasta que, al meter un cuchillo en el centro de las papas, estas se sientan suaves. Retirarlas de la cacerola, dejarlas enfriar un poco y pelarlas aún calientes. Reservar. Poner la harina en una mesa y hacer un hueco en el centro. Prensar las papas sobre esto, añadir el huevo y mezclar rápidamente con las manos hasta lograr una pasta suave pero compacta. Tomar un trozo de masa (cubrir el resto con un trapo húmedo) y hacer un rollo de unos 2 centímetros de grueso, enharinando la mesa de vez en cuando. Cortar el rollo en trocitos de aproximadamente 3 centímetros y, con la parte trasera de un tenedor, darles la formá de ñoquis. Acomodar estos en una charola para horno con papel encerado ligeramente enharinado. En una cacerola grande con agua hirviendo con sal, cocerlos por tandas y, cuando floten, retirarlos con una cuchara perforada. Mezclar con la crema a los cuatro quesos y servir de inmediato.

### Crema a los cuatro quesos

- 250 gramos de crema
- 150 gramos de queso gorgonzola cortado en trocitos
- 100 gramos de queso *fontina* cortado en trocitos
- 100 gramos de queso parmesano *reggiano* rallado
- 100 gramos de queso emmental cortado en trocitos
- Pimienta negra recién molida al gusto
- 1 pizca de nuez moscada

Calentar la crema en un cacerola, añadir los cuatro quesos y, sin dejar de mover, cocinar a fuego muy bajo durante unos 20 minutos. Añadir la pimienta y la nuez moscada, moviendo suavemente para que la salsa no se corte.

# Su majestad la papa

Texto **Laura B. de Caraza Campos\***  
Fotos **Jorge Garaiz**

La gastronomía europea no se entendería sin las infinitas posibilidades que ofrece este fabuloso producto traído de América. Para quien lo dude, he aquí una selección de platillos clásicos.

\* Autora de numerosos libros de recetas, entre los que destacan *La cocina de Laura* y *El gran libro de la cocina mexicana*, actualmente es consejera de la Academia Mexicana de Gastronomía y asesora del restaurante Cabrera 7.

ESPAÑA

## PATATAS BRAVAS A LA MADRILEÑA

(4 personas)

- 4 papas medianas peladas y cortadas en trozos irregulares de 3 a 4 centímetros
- ½ taza de aceite de oliva
- Salsa brava

Cocer las papas en agua salada de 3 a 4 minutos o hasta que se ablanden un poco. Escurrir, secar y dejar enfriar. Calentar el aceite, añadir las papas y freír a fuego medio durante 5 minutos. Subir la lumbre y freír 2 minutos más hasta que queden ligeramente doradas. Escurrirlas sobre toallas de papel absorbente, acomodarlas en un platón de servicio y bañarlas con la salsa brava.

### Salsa brava

- Aceite de oliva para freír
- 1 cebolla mediana picada
- 1 cucharadita de pimienta blanca
- 2 cucharadas de pimentón dulce
- 2 cucharaditas de pimentón picante (o al gusto)
- 100 gramos de harina o 1 taza menos 4 cucharadas
- 2 tazas de caldo de pollo
- Sal

Calentar el aceite de oliva a fuego medio, añadir la cebolla y cocinar durante 4 minutos o hasta que esté ligeramente dorada. Agregar la pimienta blanca y los dos pimentones, y dejar sobre la lumbre unos 40 segundos. Incorporar la harina y revolver con un batidor de alambre para que no se hagan grumos (aproximadamente 2 minutos). Verter poco a poco el caldo muy caliente, revolviendo constantemente, hasta integrar bien los ingredientes. Retirar de la lumbre, dejar enfriar un poco y licuar, pero no colar. De ser necesario, recalentar un poco antes de bañar las papas.



FRANCIA

## VICHYSOISE

(6 personas)

- 2 tazas de papas peladas y picadas
- ½ taza de cebollas de cambray finamente picadas
- 1 taza de poros finamente rebanados (solo la parte blanca)
- 4 tazas de consomé de pollo (se puede usar concentrado)
- 3 cucharadas de cebollín picado
- 2 tazas de leche
- 1¼ tazas de crema dulce o natural
- Sal al gusto

Cocer las papas, las cebollas y los poros en el consomé de pollo hasta que estén suaves. Licuar con 3 tazas del consomé donde se cocieron y 1 cucharada de cebollín. Pasar por un colador fino, agregar la leche y la crema, sazonar con sal y espolvorear el resto del cebollín. Meter en el refrigerador. Debe tomarse muy fría, por lo que es preferible prepararla con un día de anticipación.



GRAN BRETAÑA

**ROAST POTATOES**

(4 personas)



- 1 kilo de papas medianas o papas cambray, peladas
- 100 gramos de manteca o 100 ml de aceite de oliva
- 2 cucharadas de harina
- Sal de grano al gusto

Precalear el horno a 180°C (356°F) y calentar una charola para hornear. Cortar las papas en cuatro si son medianas o dejarlas enteras si son pequeñas. Ponerlas en una olla con agua ligeramente salada y dejar hervir durante 2 minutos. Colarlas y zarandearlas ligeramente en el colador. Espolvorear la harina y agitarlas un poco más hasta cubrir las de manera uniforme. Untar el aceite o la manteca sobre la charola y regresar esta al horno unos minutos más. Con cuidado, colocar encima las papas y mover la charola para que las papas queden bien cubiertas de grasa. Una vez distribuidas en una sola capa y con amplio espacio entre una y otra, hornearlas durante 15 minutos y voltearlas. Repetir el procedimiento y dejarlas en el horno otros 15 minutos o hasta que estén doradas y crujientes. Sazonar con sal de grano y servir de inmediato. Son excelentes para acompañar aves y carnes asadas.

ALEMANIA

**ENSALADA DE PAPA Y SALCHICHA**

(4 personas)

- 4 papas bien lavadas
- 3 huevos medianos
- ½ cebolla amarilla cortada en plumitas finas
- 1 cucharada de vinagre
- 3 salchichas de Frankfurt
- 4 cucharadas de mayonesa
- 2 cucharaditas de mostaza de Dijon
- 8 a 10 pepinillos finamente picados
- 1 ramito de cebollín desinfectado y finamente picado
- Sal y pimienta recién molida al gusto

En una olla, cocer las papas con cáscara en agua con 1 cucharada de sal. Añadir ahí mismo los huevos a que hiervan durante 9 minutos. Retirarlos de la olla, ponerlos en agua fría, pelarlos, cortarlos en trozos y reservar. Las papas seguirán cociéndose hasta que estén suaves (de 20 a 30 minutos). Dejarlas enfriar un poco, pelarlas, cortarlas en trozos y reservar. Macerar la cebolla en el vinagre. Mientras tanto,

hervir las salchichas de 2 a 3 minutos y rebanarlas en rodajas. En una ensaladera grande, mezclar la mayonesa con la mostaza. Añadir todos los ingredientes y revolver muy bien para que la mayonesa se distribuya de manera uniforme. Salpimentar y refrigerar por lo menos 1 hora. Retirar la ensalada del refrigerador y esperar a que esté a temperatura ambiente. Si se desea, decorar con un poco más de cebollín. /eg



# Cuando la cocina hace país

La gastronomía peruana, con un profundo sentido de identidad, es motivo de orgullo, unión y gozo infinito en ese país.

Texto Eva Muñoz Ledo\* Fotos Ángel de Jesús



La riqueza culinaria del Perú se sustenta en buena medida en una enorme gama de productos, desde diversas especies de pescados y mariscos hasta los proverbiales ajíes.

Pocos destinos pueden saborearse como el Perú. Cada plato da cuenta de su geografía e historia, de la riqueza del mestizaje entre las culturas prehispánicas y las corrientes migratorias que, a partir de la Conquista, llegaron a lo largo de siglos: la española, la italiana, la china y la japonesa.

Cada unión culinaria dio lugar a una cocina con nombre y apellido: la criolla, una mezcla entre la cocina autóctona de Perú y la europea, mayormente española, con algunos guiños de China y África, como el anticucho; la ítalo-peruana; la chifa, que es la tradición sobre todo cantonesa con sazón peruano, y la *nikkei*, que es la cocina peruana con influencia japonesa, especialmente apreciada por la población local.

Entender esta codificación es solo una parte del universo culinario, pues además están las cocinas regionales, que se nutren de las áreas naturales: costas de gran riqueza en pescados y mariscos; la selva amazónica, que cubre más de la mitad del país; la cordillera de los Andes, el desierto y los fértiles valles agrícolas.

Mitsuharu Tsumura, a quien todos llaman *Micha*, chef propietario del prestigiado restaurante Maido, lo expresa así: "Lo mejor de la cocina peruana son sus diferencias, pero todo va de la mano". Hay insumos singulares que únicamente se encuentran, preparan y comen aquí; su biodiversidad la convierte en una de las cocinas más variadas del mundo: más de cuatro mil especies de papa, dos mil de camote, 600 frutos originarios de estas tierras, 35 tipos de maíz, 15 de tomate y 14 de pimientos o ajíes de variado picor.

## EL CULTO A LA PACHAMAMA

Tras diversos viajes a este país, donde he tenido la oportunidad de hacer excursionismo en la cordillera, he apreciado a qué grado ese vínculo con la Pachamama, divinidad de los pueblos andinos que

\* Periodista y fotógrafa independiente, viajera y nómada. Entre sus grandes pasiones están la cocina y los vinos, y escribe sobre ello como la aprendiz de chef y hacedora de vino que es. Ha colaborado en *Experiencia Gourmet* desde el primer número.

representa a la Tierra, está arraigado en su cultura. El culto a esta deidad proveedora se percibe en el cuidado y agradecimiento por los frutos de la tierra, así como en la mística en torno al alimento.

La contribución de la cocina al mundo se aprecia en las iniciativas y el entusiasmo de sus creadores. Gastón Acurio es el reconocido chef que ha liderado con inteligencia, carisma y apoyo gubernamental una visión empresarial coordinada, donde participan cocineros y productores. Desde luego, se trata de una propuesta comprometida con la preservación. Virgilio Martínez, chef propietario de Central, establecimiento que ocupó el quinto lugar en la lista 2017 de los mejores restaurantes del mundo (patrocinada por S. Pellegrino), comentó que “el boom de la cocina peruana suena muy bonito, pero resulta muy superficial si se queda a nivel de restaurantes. Yo creo que la revolución empieza ahora porque viene desde adentro, y no solo como un tema de coherencia con la salud, sino con los productores. ¡Que se les remunere con un precio justo!” Ese es el carácter con el que la cocina peruana se proyecta hoy en el mundo entero, inspirada en un ánimo comunitario.

El chef asegura que ahora el comensal “viene con el chip cambiado”. El ingrediente le incumbe y busca la comida local, esa que solo se puede saborear en ese lugar porque se está ahí; no tiene sentido comer lo mismo en todas partes. Todo ello impli-



La nueva generación de chefs pugna por valorar a los productores locales y proyectar al mundo su ánimo comunitario.



## Las culturas prehispánicas y las distintas corrientes migratorias han dejado su impronta en la afamada cocina peruana.



ca, por un lado, la sostenibilidad de los alimentos y, por el otro, un tema que está en boga en el mundo culinario y del que Perú es ejemplo patente: la búsqueda de ingredientes, hallazgos que enriquecen la cocina.

En cuanto al primer tema, *Micha* citó la pesca, un asunto sensible entre los cocineros del mundo entero, pues muchas especies están seriamente amenazadas por la sobreexplotación; no solo hay falta de controles, sino de información. Lo primero que han hecho es trabajar de cerca con los pescadores para determinar la calidad de producto que requieren y su tamaño mínimo, además de respetar las épocas de veda y procurar el mejor pescado de cada temporada, en el entendido de que un producto mejor trabajado se vende mejor. Para concientizar a la población, están por emprender una campaña en la que los pescados se van a mostrar disecados en un museo, como si ya se hubieran extinto. “Al final, es un tema de oferta y demanda: mientras exista esta última, siempre habrá forma de que la oferta llegue; por eso hay que tomar diferentes acciones y que todo vaya de la mano”.



“Nuestro sueño como cocineros es tener una enciclopedia de los productos, pero no solamente peruanos”.

—Micha



Arriba: *Micha*, chef del restaurante Maido, es uno de los grandes exponentes de la cocina *nikkei*. Izquierda: El país sudamericano cuenta con insumos únicos y tal biodiversidad que su gastronomía se vuelve casi inabarcable.



### VALORAR LOS INGREDIENTES

En lo que se refiere a la búsqueda de ingredientes, hay iniciativas como *Mater*, impulsada por Virgilio Martínez, que consiste no únicamente en salir al campo y recolectar productos peruanos, sino en “valorar el quehacer de nuestros productores, su cultura y sus conocimientos, que son la base de nuestra diversidad”. El chef, cuyo menú tiene al menos 70 por ciento de ingredientes desconocidos —aún para los peruanos—, relativiza el éxito mediático y cuestiona hasta cuándo va a durar. En cambio, “nosotros vamos a vivir de lo que tenemos acá, y si no sabemos qué es lo que hay, no podemos darlo a conocer. Cuando vamos a una comunidad, nos repiten que esto cura no sé qué y que aquello es bueno para esto otro. ¡Y cuánto de eso hay! Es el momento de hacer un inventario de esa naturaleza”.

Un caso interesantísimo de cómo, a través del uso culinario, puede revalorarse un producto, es el de la quinua, cereal de consumo ancestral en los pueblos andinos, visto hasta hace poco con indiferencia y hoy considerado un alimento maravilloso. “¿Quién comía quinua hace diez años? —exclama *Micha* cuando aborda el tema—. Ahora, en todo el mundo, la quinua para acá, la quinua para allá. De una manera u otra, revalorar estos productos cambia a un país”. Hoy, la quinua es un buen ejemplo de cómo la cocina puede contribuir al desarrollo y que toda la cadena productiva se vea beneficiada.

Cocineros peruanos formados en el extranjero, como Gastón, Virgilio y *Micha*, entre otros, han reconocido que al regresar al país redescubrieron los productos de su tierra, se reencontraron con los sabores de la memoria y evolucionaron de manera natural hacia la “peruanización” de la cocina. “Nuestro sueño como cocineros es tener una enciclopedia de los productos, pero no solamente peruanos —continúa *Micha*—. La idea es abarcar América Latina como región, pues tenemos muchos productos en común con otros nombres, aunque sean un poco diferentes en sabor. Tenemos costas, desiertos, selvas y cordilleras. Los países se crearon mucho después que las áreas naturales. Tenemos mucho en común y no sólo el idioma”. **/eg**

# Platillos peruanos clásicos

Fotos Jorge Garaiz

Agradecemos el apoyo de la Dirección de las Oficinas Comerciales del Perú en el Exterior. Asesoría especial del chef Rosas Damián

Ya sea de la región andina, la sierra, la costa o la capital, Perú nos obsequia cientos de recetas que reflejan su afortunada conjunción de tradiciones, biodiversidad e influencias. Bastan unas cuantas adecuaciones con ingredientes locales para disfrutar de esta cocina de fama mundial.

## CEBICHE

(2 personas)

- 200 gramos de filetes de pescado blanco fresco (puede ser lenguado, huachinango, robalo o extraviado)
- ½ taza de cebolla morada cortada en julianas
- Sal al gusto
- 2 limones, su jugo
- Leche de tigre
- ½ aji limo picado (se puede sustituir por chile habanero) o al gusto
- 1 cucharada de cilantro picado

Cortar el pescado de manera sesgada en cubos de 1.5 cm y reservar la merma. En un tazón con agua, remojar la merma. En un tazón con agua, remojar la cebolla y reservar. Colocar el pescado en un tazón bien frío. Sazonar con sal, revolver con cuidado y verter el jugo de limón. Dejar reposar durante 1 minuto, añadir la leche de tigre, el aji limo y la mitad de las julianas de cebolla escurridas; revolver. Servir el cebiche en dos platos, poner encima el resto de la cebolla y el cilantro picado. Se sugiere acompañar con una guarnición a base de lechuga, granos de elote cocidos y camote glaseado.

### Leche de tigre

- ¼ de taza de la merma de pescado
- ½ rama de apio
- 1/8 de cebolla morada
- 1 diente de ajo
- 1 taza de jugo de limón
- Sal y pimienta al gusto
- ¼ de aji limo (se puede sustituir por chile habanero licuado con un poco de agua) o al gusto
- 5 ramitas de cilantro

Moler en la licuadora la merma de pescado con el apio, la cebolla morada, el ajo, el jugo de limón, sal y pimienta hasta integrar perfectamente los ingredientes. Agregar el aji limo y las ramitas de cilantro, y licuar durante unos cuantos segundos. Pasar por un colador, rectificar la sazón y refrigerar.



Receta proporcionada por Pola Thrace

## PAPA A LA HUANCAÍNA

(2 personas)

- 2 papas medianas
- ¼ de taza de aceite vegetal
- ½ taza de cebolla morada picada
- ½ taza de leche fresca
- ½ taza de queso de cabra
- ½ taza de queso fresco
- 2 tazas de salsa de ají amarillo (o chiles güeros)
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharada de jugo de naranja agria
- 2 hojas de lechuga
- 1 huevo cocido pelado y partido en cuarterones
- 4 aceitunas negras sin hueso y toscamente picadas

En una olla con agua hirviendo, cocer las papas (no deben quedar demasiado cocidas, sino más bien firmes). Pelarlas y cortarlas en rodajas gruesas. En una sartén, calentar el aceite y freír la cebolla a fuego lento durante 10 minutos. Retirar la sartén de la lumbre y moler esta mezcla en la licuadora junto con la leche, los quesos (reservar un poco para el final) y la salsa de ají amarillo. Sazonar con sal y pimienta, y agregar el jugo de

naranja y los quesos que se reservaron. Rectificar la sazón y revolver muy bien. Acomodar las rodajas de papa y la lechuga en un platón, cubrir con la mezcla anterior y decorar encima con el huevo cocido y las aceitunas.

**Salsa de ají amarillo**  
(receta proporcionada por el chef Rosas; rinde 1 litro)

- 800 gramos de chiles güeros despepitados y desvenados
- 800 gramos de pimientos anaranjados despepitados

- 60 ml de aceite vegetal
- 30 gramos de ajos sin pelar
- 80 gramos de cebolla morada
- 1 litro de agua
- Sal al gusto

Hervir ligeramente los chiles en agua con sal para aminorar el picor. En una sartén, calentar el aceite y agregar los chiles y los pimientos, la cebolla y los ajos. Sofreír y verter el agua. Dejar hervir hasta que el agua se evapore y, una vez que la mezcla esté fría, pelar los ajos, sazonar con sal y licuar hasta obtener una pasta.

## ANTICUCHO DE FILETE

(4 personas)

- 4 cucharadas de ají panca molido (se puede sustituir por chile guajillo desvenado, despepitado y hervido, cambiando el agua tres veces)
- 1 cucharada de ajo molido
- 2 cucharaditas de orégano
- ½ taza de vinagre blanco o de manzana
- 1 taza de cerveza oscura
- Comino, sal y pimienta al gusto
- 800 gramos de filete de res, perfectamente limpio, cortado en cubos regulares o tiras delgadas
- 1 pizca de sal
- 1 taza de aceite vegetal
- 8 palillos de madera para brochetas
- 1 brocha hecha con hojas de maíz

En un tazón, mezclar la mitad del chile molido, el ajo, el orégano, el vinagre, la cerveza, comino, sal y pimienta. Revolver hasta obtener una mezcla homogénea. Introducir los trozos de filete y dejar macerar por 3 horas como mínimo o, preferentemente, de un día para otro. En otro tazón, mezclar bien la otra mitad del chile, la sal y el aceite. En una parrilla, verter un poco de esta mezcla y asar los trozos o tiras de filete. Cocinar durante 2 minutos, insertar en los palillos y regresar estos a la parrilla hasta que estén bien cocidos por ambos lados, untando más mezcla con la brocha. Servir con granos de maíz y rodajas de papa bien doradas.



Receta proporcionada por Brenda García Campos

## PULPO BRASEADO CON SALSAS DE AJÍ AMARILLO

(4 personas)

- 8 cucharadas de mayonesa casera
- 8 cucharadas de salsa de ají amarillo (ver receta en la página 76)
- 1 chile habanero desvenado, despepitado y finamente picado
- 1 limón, su ralladura
- Sal al gusto
- 8 tentáculos de pulpo grandes
- (aproximadamente 900 gramos), cocidos
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 papas cocidas y cortadas en cuarterones
- 1 camote amarillo cocido y cortado en cuarterones
- 4 betabeles *baby* de distintos colores pelados y cortados por la mitad
- 2 limones cortado en rodajas



Calentar la parrilla para asar. En un tazón, mezclar la mayonesa con la salsa de ají amarillo, el chile habanero y la ralladura de limón, y rectificar la sazón. Untar la mitad de esta mezcla en los tentáculos de pulpo y asar estos en la parrilla hasta que adquieran un color dorado y una textura crujiente. Untar el aceite de oliva en las papas, el camote y los betabeles, y sazonar con sal. Asar hasta que se marquen las líneas de la parrilla. Servir los tentáculos acompañados de los vegetales, las rodajas de limón y el resto de la mayonesa.

### Mayonesa casera

- 2 yemas de huevo
- ½ cucharadita de sal o al gusto
- 1 cucharada de jugo de limón
- ½ taza de aceite de oliva mezclado con ½ taza de aceite de girasol

En el tazón de la batidora, colocar las yemas, la sal, el jugo de limón y 1 cucharada de aceite. Batir durante 2 minutos o hasta obtener una mezcla homogénea. Sin dejar de batir, verter el resto del aceite en forma de hilo y continuar batiendo hasta que la mayonesa esté espesa.

## TRÍO DE CEBICHES

(4 personas)

### Cebiche amarillo

- Leche de tigre
- 2 chiles güeros asados, pelados y despepitados
- ½ pimiento morrón amarillo asado, pelado y despepitado
- 1 chile habanero amarillo asado, desvenado y despepitado
- 200 gramos de robalo cortado en cubos medianos
- Sal y pimienta al gusto
- ¼ de cebolla morada fileteada
- Crujientes de ñame para acompañar

Licuar la leche de tigre con los 3 chiles. Vaciar esta mezcla en un tazón y revolver con el robalo. Rectificar la sazón y marinar al menos 15 minutos en el refrigerador. Servir con la cebolla y los crujientes de ñame.

### Cebiche rojo

- Leche de tigre
- 200 gramos de huachinango cortado en cubos medianos
- 1 cucharadita de pasta de rocoto (se puede conseguir en el mercado de Medellín)
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharadita de cilantro picado
- 8 cucharadas de aguacate pelado y cortado en cubos pequeños
- Crujientes de plátano para acompañar

En un tazón, mezclar la leche de tigre con el huachinango y la pasta de rocoto. Rectificar la sazón y dejar marinar durante al menos 15 minutos en el refrigerador. Servir con el cilantro, el aguacate y los crujientes de plátano.

### Cebiche blanco

- Leche de tigre
- ¼ de ají limo (se puede sustituir por 1 chile habanero verde desvenado y despepitado)
- 200 gramos de lubina cortada en cubos medianos
- Sal y pimienta al gusto
- ¼ de cebolla morada fileteada
- 1 cucharadita de cilantro picado
- Crujientes de camote para acompañar

Licuar la leche de tigre con el ají limo. Vaciar esta mezcla en un tazón y revolver con la lubina y la cebolla. Sazonar con sal y pimienta, y dejar marinar por al menos 15 minutos en el refrigerador. Servir con el cilantro y crujientes de camote.

### Leche de tigre

(1½ tazas)

- ¼ de taza de merma de pescado
- ¼ de cebolla blanca
- 1 diente de ajo
- 1 taza de jugo de limón
- Sal y pimienta al gusto

Licuar todos los ingredientes y reservar.

Receta proporcionada por Brenda García Campos

## CALLOS DE HACHA CON CHOCLO

(4 personas)

- 2 dientes de ajo asados y machacados
- 4 cucharadas de mayonesa
- 1 cucharadita de mostaza de Dijon
- Sal y pimienta al gusto
- 3 elotes desgranados y cocidos
- ¼ de taza más 1 cucharadita de aceite de maíz
- 2 limones, su ralladura
- 2 ramitas de hierbabuena fresca
- 12 callos de hacha (aproximadamente 800 gramos)
- 2 cucharaditas de aceite de oliva
- 2 rocotos asados, pelados, desvenados, despepitados y molidos (en el mercado de Medellín se puede encontrar la pasta de rocoto)



En un tazón, mezclar el ajo con la mayonesa y la mostaza, y rectificar la sazón. Reservar. Calentar una sartén y agregar los granos de elote y unas gotas de aceite de maíz. Cocinar a fuego alto, revolviendo constantemente hasta que los granos adquieran un color dorado intenso. Sazonar con sal y pimienta. Reservar. Licuar el aceite de maíz con la ralladura de limón y las ramitas de hierbabuena. Colar y reservar.

Calentar la parrilla. Untar los callos de hacha con el aceite de oliva, sazonar con sal y pimienta, y asar por ambos lados durante 3 minutos o hasta que queden tiernos y jugosos y adquieran un color dorado. Servir con un poco de pasta de rocoto los granos de elote, y la mezcla de aceite de maíz y hierbabuena.

## SUSPIRO LIMEÑO

(6 personas)

- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de leche condensada
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 5 yemas de huevo
- 1½ tazas de azúcar
- 1 taza de oporto
- 5 claras batidas a punto de nieve
- 1 cucharada de canela en polvo o al gusto



En una olla, verter la leche evaporada y la leche condensada. Cocinar a fuego muy lento durante 2 horas, revolviendo con una cuchara de madera hasta que se pueda ver el fondo de la olla y la mezcla se reduzca y adquiera una tonalidad similar a la de la cajeta. Retirar de la lumbre y agregar el extracto de vainilla y las yemas. Mezclar, regresar la olla a la lumbre y seguir cocinando durante 3 minutos, revolviendo constantemente. Retirar la mezcla de la lumbre y dejar que se entibie. Mientras tanto, preparar un almíbar mezclando el azúcar y el oporto. Poner esta mezcla a fuego lento durante 20 minutos o hasta que espese. Añadir poco a poco el almíbar (en forma de hilo) a las claras hasta que estas queden satinadas y se formen picos suaves. Servir en copas colocando primero la mezcla de leche y luego el merengue. Espolvorear la canela al final. /eg

Uno de los salones de la hacienda Moreyra. Astrid y Gastón han convertido este lugar en un templo a la gastronomía andina.

Es por la puerta de la cocina donde se puede conocer mejor la historia, geografía e incluso el ánimo de un país. He aquí algunas de las direcciones que no te puedes perder si vas a Lima, una de las capitales gastronómicas más atractivas del mundo.

Texto Eva Muñoz Ledo Fotos Ángel de Jesús

# Comer en Lima



Gastón Acurio es el gran abanderado de la nueva cocina peruana.



**ASTRID & GASTÓN**

Casa Moreyra es la majestuosa casona de una ex hacienda rural, hoy ubicada en un céntrico barrio de Lima, que alberga a este emblemático restaurante de Gastón Acurio —chef que encabeza el movimiento que ha proyectado a la cocina peruana en el mundo entero— y su esposa, la repostera Astrid Gutsche. El menú refleja el carácter multicultural de Lima. Cada plato es un guiño cómplice a las diversas influencias de su rica gastronomía: un acento de pimienta Sichuan, *dumpling nikkei*, *curry*, jugo con sazón de mole e incluso tortillas para taquear, cuyo (en México lo conocemos como cuyo) estilo pekinés, platos tradicionales de la cocina criolla y, desde luego, cebiches, tiraditos y un plato de conchas. La cocina como pretexto para expresar lo que Gastón, eterno activista, quiere comunicar. En el menú del día puede leerse: “Celebrando sin miedo, agradecidos de ser limeños, hijos de todas las sangres (...) Aquí estamos hoy, buscando ser libres al fin, diciéndole a todos, entre ajíes y aderezos, que no hay que construir muros sino puentes”.

Av. Paz Soldán 290, San Isidro  
astridygaston.com

“Aquí estamos hoy, buscando ser libres al fin, diciéndole a todos, entre ajíes y aderezos, que no hay que construir muros sino puentes”.



Central nos lleva a una aventura culinaria de la mano de Virgilio Martínez, uno de los chefs más prestigiosos del mundo.



**CENTRAL**

La propuesta culinaria de Virgilio Martínez, quien aparece entre los cinco mejores del mundo según los 50 Best de S. Pellegrino, bien vale el viaje. El concepto consiste en representar al Perú a través de su biodiversidad: cada tiempo corresponde a una altitud especificada en el menú, que va de los -10 a los 4,100 metros sobre el nivel del mar. En cocina suele afirmarse que lo que crece junto combina bien. El chef así lo demuestra: cada plato es una estilizada puesta en escena de distintos productos de un mismo ecosistema que armonizan en el paladar. La vanguardia de esta cocina radica en la estética, técnica y novedad de los ingredientes, de los cuales más de 70 por ciento son desconocidos para la mayoría, al menos como comestibles: el chicharrón de una papa que crece adherida a una liana; un alga esférica que se encuentra en lagunas a 3,000 metros de altitud; un puré de piraña. El servicio mantiene un ritmo sostenido a lo largo de 17 tiempos, que se degustan durante tres horas bajo un estricto control de temperaturas para definir texturas, sabores y sensaciones.

Santa Isabel 376, Miraflores  
centralrestaurante.com.pe





Enrique Paredes forma parte de los jóvenes que se integran a la llamada Generación con Causa, una treintena de cocineros destacados por su propuesta y realización.



#### BARRA KHUDA

Una barra marina en un barrio popular que anuncia en la pizarra “cocina con libertad”, expresada en platos festivos y alegres. Enrique Paredes forma parte de los jóvenes que se integran a la llamada Generación con Causa, una treintena de cocineros destacados por su propuesta y realización, a los cuales convocó Gastón Acurio, chef de chefs en Perú, para involucrarlos en la sostenibilidad del producto, punta de lanza del actual movimiento culinario de ese país. Es una manera de sumar y a la vez pasar el relevo. El chef incorpora con soltura y creatividad productos de la selva que no suelen usarse en los cebiches; realiza cocciones a la parrilla envueltas en hojas tropicales, y usa únicamente producto local de temporada que él mismo va a buscar al mercado. Enrique describe su cocina como “amorosa y divertida... eso es lo que queremos transmitir al comensal”, y lo logra con una armonía de sabores y colores.

Juan Voto Bernales 340, Santa Catalina  
Facebook: /BARRAKHUDA



Con su creatividad, Enrique Paredes ha convertido una barra cebichera en un lugar mágico.





Inspirado en la Amazonía peruana, amaz presenta platos selváticos y peces de río en ambiente sombreado.



**ÁMAZ**

Una carta inspirada en los productos de la Amazonía ha convertido a este restaurante en uno de los indispensables en Lima; su menú ofrece ingredientes exóticos y nuevos sabores aun para los peruanos. La motivación del chef Pedro Miguel Schiaffino ha sido contribuir a crear mercado para esos insumos y apoyar a las comunidades. En la decoración predominan las maderas tropicales. Sobre algunas mesas hay una especie de choza tejida con liana, mientras la poca luz evoca las sombras de la selva y deja el protagonismo a platos inspirados en la tradición. En el menú hay cebiches y tiraditos preparados con la pesca del día, guisos envueltos en grandes hojas tropicales para ser cocidos en salsas a base de ajíes y caldos ahumados en el hueco de un bambú. Uno de los platos que en pocos lugares podrás degustar es la posta de paiche, un carnosos pez amazónico de deliciosas lonchas. Una cocina con genuino sabor peruano, excelente ejecución y un original toque selvático.

Av. La Paz 1079, Miraflores  
amaz.com.pe  
reservas@amaz.com.pe



**MAIDO**

Mitsuharu Tsumura, *Micha*, es el chef peruano que encarna por excelencia el mestizaje que representa la cocina *nikkei*, nacida en Perú pero con ADN japonés. Esta cocina que, como dijera los hermanos Albert y Ferran Adrià, “ha invadido pacíficamente al mundo”, es la mezcla de dos culturas milenarias, lejanas pero no ajenas, cada una con igual carácter sin que ninguna se imponga. Perú aportó sabor y color en el aderezo, mientras que la sobriedad nipona contribuyó a ir a lo esencial de un producto sin abrumarlo; la cocina *nikkei* se encuentra en el justo medio. *Micha*, número uno de los 50 Best de Latinoamérica, describe a la suya como una cocina muy contemporánea, fresca e informal, de inspiración peruana. En Maida no hay adornos, las mesas son de madera clara y las paredes están pintadas de negro, en tanto que cada plato es un espectáculo que emociona. “No hay momento más lindo para mí que cuando salgo a la sala y alguien me dice que la pasó increíble. Uno busca la satisfacción de saber que la cocina puede llegar a tocar a un ser humano hasta un punto muy íntimo”. /eg

San Martín 399, Miraflores  
maido.pe

“No hay momento más lindo para mí que cuando salgo a la sala y alguien me dice que la pasó increíble”.



Maido combina la variedad de ingredientes que ofrece el Perú con la precisión y técnica de la gastronomía japonesa. La cocina *nikkei* en su máxima expresión.



# El gusto del pisco



Este aguardiente, elaborado a base de uva, nació y se desarrolló en Perú. Hoy es Patrimonio Cultural del país andino y uno de sus productos bandera.

Texto Eva Muñoz Ledo  
Fotos Ángel de Jesús

A mediados del siglo XVI, los conquistadores españoles llevaron las uvas a tierras incas. En pocas décadas, la producción de pisco se consolidó. En la actualidad, esta rebasa los 10 millones de litros por año y, curiosamente, su mayor consumo está fuera del país. El mayor comprador es Chile, pese a las rencillas entre ambas repúblicas por el uso del nombre para sus respectivos aguardientes de uva.

Existen ocho variedades de uvas pisco, divididas en no aromáticas (Quebranta, Negra corriente o criolla, Mollar y Uvina) y aromáticas (Italia, Moscatel, Torontel y Albilla).

Es precisamente la uva la que determina los distintos tipos de pisco:

- **Puro.** Se elabora con una sola variedad no aromática, usualmente Quebranta.
- **Puro aromático.** Se obtiene de una sola variedad aromática y lleva el nombre de la uva utilizada.
- **Acholado.** Se trata de un *blend* con distintas uvas pisco.
- **Mosto verde.** Se obtiene del mosto, cuya fermentación se interrumpe; por eso se le llama verde. Es también el más caro, pues requiere doble cantidad de uva.

## UN COCTEL CENTENARIO

El famoso pisco *sour* fue creado por Victor Morris, un estadounidense que llegó al Perú a principios del siglo XX para trabajar en las minas. Cuando el precio de la plata bajó, con sus ahorros abrió el Morris Bar, en el centro de Lima, el 1 de abril de 1916. Ese día nació el pisco *sour*, que le valió la fama al establecimiento y, al poco tiempo, la original mezcla se hizo presente en los bares del mundo entero. Este coctel ha llegado a ser tan popular que en 2007 no solo fue declarado Patrimonio Cultural del Perú, sino que también tiene su día nacional, el primer sábado de febrero, durante el cual se vende un promedio de 750 vasos en los bares más tradicionales del país.



Para destilar el pisco se utilizan ocho variedades de uva, divididas en aromáticas y no aromáticas.



Uno de los sitios emblemáticos en Lima para degustar un buen pisco es el bar Capitán Meléndez, quien aprendió el oficio trabajando con su padre y se ufana de preparar la receta original del pisco sour en toda regla, cuidando cada detalle (ver recuadro). El licor es pisco puro de Quebranta; los limones son de Lambayeque, al noroeste del Perú, es decir, los mejores del país; el jarabe de azúcar tiene 53 brix (cantidad de azúcar disuelta en el líquido), y el hielo se hace con agua destilada para no aportar sabor a la mezcla.

No hay otro bar en el mundo que tenga una mejor oferta de piscos que el de Roberto Meléndez: al menos 75 botellas, una curaduría de lo más selecto de la producción del país, aunque tal vez su pisco favorito sea el elaborado únicamente con uva Quebranta.

“Pocos son los bares donde el propio dueño te atiende”, afirma con su generosa sonrisa al otro lado de la barra, mientras revela los pasos para hacer el auténtico pisco sour. Meléndez confía que algunos clientes vienen no solo por los cocteles que prepara, sino porque, mientras disfrutan de un trago, encuentran un alma cómplice con quien compartir las cuitas del día. /eg



El capitán Meléndez, experto en pisco y alma cómplice de quienes lo visitan, está al frente del bar que lleva su nombre en la ciudad de Lima.



## PISCO SOUR ORIGINAL

- 4 oz de pisco
- 1 oz de jugo de limón con semilla fresco (muy similar al limón agrio mexicano)
- 1 oz de jarabe de azúcar
- 1 clara de huevo
- 5 cubos de hielo de unos 4 cm
- 1 copa bien helada
- 3 gotas de amargo de angostura

Verter el pisco en la coctelera. Aparte, exprimir ligeramente el limón para que los aceites de la cáscara no entren al jugo (pueden amargar el coctel) y colar en la coctelera. Agregar el jarabe de azúcar. Licuar la clara de huevo para volverla líquida y, así, darle textura y fuerza al coctel. Vaciar solo un tercio en la coctelera (por cada clara de huevo salen tres buenos piscos). Añadir al final los cubos de hielo y agitar vigorosamente durante 30 segundos para que los líquidos se mezclen bien y se forme la espuma. El exterior del shaker debe sentirse frío, indicio de que el coctel también se habrá enfriado. Servir en la copa helada en tres tiempos: primero verter solo una tercera parte para que la clara de huevo suba como una aureola en el coctel. Hacer una pausa. Agregar otro tercio. Hacer otra pausa y verter el resto; de esta forma, la espuma queda en la superficie del vaso. El toque final son las gotas de amargo de angostura para contrarrestar el aroma del huevo. El capitán Meléndez desaconseja hacer el coctel en la licuadora, pues el hielo se deshace y diluye la bebida. También recomienda acompañar con una botana deliciosa: las canchitas (granos de maíz ligeramente tostados y salados).



JORGE GARAYZ

EL CARMÍN HECHO UVA

# Carménère

Texto Joao Pellegrini



Aunque esta cepa se considera una de las seis tintas nativas de Burdeos, probablemente de la región de Médoc, hoy es en Chile donde se encuentra la mayor cantidad de viñedos. No falta quien postula a esta uva como emblemática del país sudamericano, donde sigue evolucionando.

**LA UVA CARMÉNÈRE** es originaria de la región de Burdeos, Francia. Forma parte de la familia Cabernet, y su nombre proviene de la palabra francesa *carmin*, en referencia al color que toman sus hojas durante el otoño.

Sin embargo, la plaga de la filoxera, que asoló dicha región en el siglo XIX, hizo estragos en los viñedos de Carménère, al grado de que muchos consideraron que había desaparecido por completo. Aunque hubo algunos intentos por retomarla, al final se optó por no hacerlo debido al modo en que la afectaban las plagas.

Por suerte, las tierras de Chile resultaron benéficas para esta uva, que se ha multiplicado y enriquecido en los *terroirs* sudamericanos. Introducida desde mediados del siglo antepasado, los productores locales pensaban que se trataba de una variedad de Merlot —y así la denominaban—, hasta que, a finales del siglo XX, los expertos confirmaron que en realidad se trataba de aquella cepa que habían dado por perdida.

Además de Chile, donde prospera sobre todo en los valles centrales, la Carménère se cultiva en algunas regiones de Italia y un poco en Francia, pero sobre todo se ha consolidado como una uva del Nuevo Mundo (Estados Unidos, Australia y Nueva Zelanda, e incluso Argentina).

La cepa Carménère produce vinos potentes, de alta expresión y colores intensos, con perfiles de frutas negras (zarzamora, ciruela y grosella). Tiene dejos de tierra húmeda y especias como la canela y el clavo, así como *espresso* y moca. En general, estos vinos pueden guardarse entre cinco y siete años. Maridan espléndidamente con carnes rojas y platillos especiados, tales como los agridulces de Oriente y los picantes de México. /eg

Estos productos confirman que la comida es el medio perfecto para experimentar los placeres de la vida.

# Deleites para compartir

Texto Consuelo Soto Foto Jorge Garaiz

LA MISIÓN DE AMORES Y SABORES LO DICE TODO "Inspirar a la persona saludable que llevas dentro". Desarrollada en 2012 por la actriz Dominika Paleta junto con dos amigas, esta línea consta de productos naturales cien por ciento mexicanos y de la más alta calidad, con ese toque *gourmet* que tanto apreciamos en la mesa. /eg

**Mermelada de manzana con chai.** Combina manzanas de Chihuahua, té negro y especias (pimienta, cardamomo y jengibre, entre otras). Puede untarse sobre pan, queso y postres, o servir como salsa en unos medallones de pavo.

**Mermelada de jamaica.** Endulzada con Stevia, la mezcla de flor de jamaica, tejocote, clavo y canela es ideal para acompañar un pescado al horno o, combinada con salsa de chipotle, darle un toque singular a quesadillas y aves.

**Crema de almendras.** Con textura cremosa y sabor intenso y sutil, es ideal para untarse sobre pan tostado o rebanadas de manzana, así como para preparar un robalo con costra de crema de almendras y limón amarillo.



RÉMY MARTIN

EVITE EL EXCESO

[www.alcoholinformale.org.mx](http://www.alcoholinformale.org.mx)

SKU 80165251

# GLENMORANGIE

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY



EVITE EL EXCESO

[www.alcoholinformate.org.mx](http://www.alcoholinformate.org.mx)

163300201A0690