

Buscan al mejor cocinero joven

En busca del mejor cocinero joven del mundo, San Pellegrino lanzará un concurso a nivel mundial.

El certamen S. Pellegrino Young Chef 2015 buscará a los chefs, sous chefs, o jefes de cocina de no más de 30 años

que cuenten con creatividad y talento.

La final se llevará a cabo el próximo año en la Expo Milan y la convocatoria comenzará a partir del 1 de noviembre y hasta el 15 de diciembre en finedinglovers.com.

Paulette Delgado



¡Que viva la pasta!

Creada en China o en Italia, donde se dice que hay vestigios que comprueban que Marco Polo no la llevó a este país en 1271, sino que existía desde 1152, la pasta celebrará mañana su día mundial, pero hoy como un ingrediente versátil elaborado a base de harina, agua, sal y huevo.



EL MENÚ SEMANAL

Sorprende a tu familia y allegados con nuevos platillos, como empanadas, hamburguesas y un rico flan.



VIERNES 24/ 10/ 2014 @elnortebuenames

buenamesa

buenamesa@elnorte.com / 8150-8105 / Editora: Altagracia Fuentes

SALOMÓN GARCÍA

En la primera edición de Paralelo, Foro Gastronómico del Noreste, Monterrey recibió a chefs y cocineros de diferentes destinos, pero fueron los españoles Pedro Subijana y Ángel León quienes palparon por vez primera el sabor noroesteño y la camaradería regia.

“La vida está llena de casualidades. Cuando a mí me llamaron por primera vez para venir a este foro creo que ni contesté. Recibo constantemente propuestas, pero yo tengo que estar en mi restaurante”, compartió Subijana, de Akelarre, en San Sebastián, que posee tres estrellas Michelin.

“Después las cosas se fueron dando y coincidió con unos días de cierre en el restaurante; finalmente venimos. Nos hemos encontrado con una gente encantadora en todos los aspectos. Estamos bien tratados y acompañados, y además hemos comido impresionante”, agregó.

Sin embargo, aclaró, en más de una ocasión mexicanos que han visitado su restaurante le decían que en Monterrey no había más que cabrito y carne asada; Subijana no hizo comentarios al respecto y emprendió el viaje, y se dejó consentir por sus invitados, quienes le mostraron ese rostro de la Ciudad que nadie le había descrito.

De igual forma Carlos Gaytán, chef de Mexique, en Chicago, con una estrella Michelin, disfrutó su experiencia.

“Aquí hay una escena culinaria de la que se tiene que hablar más, y sin duda la labor del Colectivo Paralelo ha sido muy importante”.

Ángel León, chef de Aponiente, en Cádiz, que cuenta con una estrella Michelin, destacó la unión de la comunidad gastronómica de la Ciudad.

“Estamos encantados, comimos y dimos una vuelta por Monterrey y está impresionante. Los cocineros se ven muy unidos y en buen rollo, y eso es importante”.

Para Subijana, estos congresos son importantes, pues sirven para mostrar una cocina o comunidad, y en ocasiones pueden cambiar el panorama que se tenía sobre una entidad.

“Se tienen que hacer las cosas juntos; al final eso es muy bueno para el conjunto de una profesión y para el conjunto del país, de la zona o de la ciudad”.

Descubren Monterrey culinario

Chefs internacionales que asisten a Foro Paralelo se llevan buen sabor de boca al conocer a los cocineros y restaurantes de la Ciudad



Carlos Gaytán
Restaurante: Mexique
Ciudad: Chicago
Estrellas: 1 estrella Michelin

Pedro Subijana
Restaurante: Akelarre
Ciudad: San Sebastián, España
Estrellas: 3 estrellas Michelin

Ángel León
Restaurante: Aponiente
Ciudad: Cádiz, España
Estrellas: 1 estrella Michelin

Participan en Paralelo...



Elena Reygadas

- + Chef de Rosetta, en DF
- + Fue nombrada la mejor chef femenina de América Latina de este año.
- + Compartió su pasión por la profesión que desempeña.
- + Destacó que cocinar genera un símbolo de convivencia y conexión con los comensales.



Enrique Olvera

- + Chef de Pujol, en el DF, y de Cosme, en NY.
- + A diferencia de Pujol, en Cosme ofrece platillos en donde combina ingredientes mexicanos y neoyorquinos.
- + Su menú en este lugar es de pocos platos y gran técnica culinaria.



Xano Saguer

- + Chef de EspaiSucre, escuela ubicada en Barcelona y el DF.
- + Plantea el análisis de sabores, combinaciones y técnicas para formar un postre.
- + Busca expandir su filosofía en las escuelas culinarias de otras latitudes.

Comparten su pasión

Conoce la trayectoria de estos tres chefs con estrellas Michelin y cómo es su cocina:

NO PIERDE SU ESENCIA

- + En sus platillos, este chef toma el producto mexicano y lo transforma con técnicas francesas.
- + En el fondo no pierde la esencia de lo nacional; por ejemplo, el chile siempre está implícito en sus platillos.



DE CUNA VASCA

- + Es uno de los forjadores de la nueva cocina vasca.
- + Reinterpreta los sabores del pasado con técnicas modernas concebidas en el seno del movimiento que dio pie a la actual culinaria española.



EL CHEF DEL MAR

- + Ángel León es amante del mar.
- + Su oferta de sabores en su restaurante es muestra de ello; el plancton, seres minúsculos del mar, ha sido llevado a sus platillos, desde entradas hasta platos fuertes y postres.



NO TE OXIDES

ALEJANDRO DUNGLA

El consumo de alimentos con compuestos antioxidantes puede prevenir la acción negativa que generan los radicales libres sobre las células del cuerpo.

“Estos radicales libres son moléculas extremadamente inestables que causan daño celular y pueden favorecer la aparición de enferme-

dades cardiacas y de cáncer”, señala la nutrióloga Mariana Serratos.

“El estrés, el ejercicio intenso, la mala alimentación, la contaminación, el tabaco, el alcohol y cierto tipo de medicamentos los producen”.

Frutas, verduras, nueces, granos y algunos productos de origen animal contienen antioxidantes, que entre menos procesados se aprovechan mejor.

EDAMAMES CON PIMENTÓN

4 PORCIONES

15 MINUTOS

GRADO: BAJO

Agua (la necesaria) + 2 tazas de edamames + 2 cucharadas de aceite de oliva virgen + 1 cucharada de aceite de ajonjolí + 1 pizca de pimentón dulce + 1 pizca de pimentón picante + 1 pizca de cebolla en polvo + 1 pizca de ajo en polvo + El jugo de 1 limón + Sal (en cantidad al gusto)

PREPARACIÓN:

En una olla con agua hervir los edamames durante 5 minutos; retirar del fuego y escurrir.

Calentar los aceites y agregar los edamames, el pimentón, la cebolla, el ajo y sal al gusto; retirar del fuego y bañar con el jugo de limón.

Recetas proporcionadas y elaboradas por Marianna Wise, chef de Boutique Gastronómica, en el DF.

