

saber y sabor

revista técnico profesional de restauración y hostelería | octubre '11 | n° 131 | e-restauracion.com



enrique olvera
méxico indígena

RESTAURANTE LASARTE | DOMINIQUE ANSEL | MENÚS CON CORAZÓN | MARTIN LIPPO | F&B CONSULTING



Fotos: Fiamma Piacentini

México indígena

enrique olvera

Restaurante Pujol. Ciudad de México

En los 11 años que lleva Enrique Olvera al frente del Restaurante Pujol de Ciudad de México no ha habido apenas sobresaltos en una progresión tan clara como la cocina que propone. Es, hoy por hoy, uno de los establecimientos con mayor proyección de México, en una cocina con raíces que reivindica su espacio en la alta cocina mundial. No sólo ha conseguido que Pujol haya entrado entre los 50 mejores restaurantes del mundo según Restaurant Magazine, también es un profesional inquieto con otras importantes líneas de negocio. Con apenas 35 años, además del restaurante tiene una lujosa sandwichería llamada Eno, es asesor de la destacada cadena hotelera Hábita, diseña los menús que se sirven a bordo de Mexicana Airlines y desarrolla la gama de chiles naturales para una de las marcas de patatas fritas más importantes de México.

En su restaurante, Olvera ha pasado de una primera etapa de revisión del recetario popular mexicano, a crear platos nuevos a partir del extraordinario universo de ingredientes del país. Las causas de esta peculiar transición hay que buscarlas en “la motivación para seguir explorando, creciendo, evolucionando”, comenta. El propio Olvera explica que haber mantenido el mismo enfoque de su primera etapa hubiera resultado aburrido. Porque si se respeta profundamente la tradición, hay que creer en que su potencial no se agota en su reinterpretación. La tradición, en palabras de Olvera, “está allí para avanzar, no para detenernos, y avanzar es precisamente lo que intento”. En este sentido,

Para el mexicano Enrique Olvera, la tradición no se agota en su reinterpretación. Si se establece un diálogo inteligente con ella se puede avanzar hacia el futuro. Desde su Restaurante Pujol en Ciudad de México, combina técnicas ancestrales y vanguardistas para llegar a un estilo personal que le ha granjeado importantes reconocimientos. Conocer al detalle las posibilidades de una rica despensa local, saber visitar la vasta gastronomía popular y mantener una curiosidad siempre despierta son las claves para dejar el pabellón mexicano bien alto. Todo lleva a Olvera hacia un discurso identitario bien armado de buenas intenciones y mejores resultados.

argumenta, la mejor manera de preservar el legado culinario de México consiste en observarlo con nuevos ojos y descubrir significados y posibilidades. En términos más cronológicos, Pujol tiene una cocina del presente que mira al futuro con un diálogo inteligente con el pasado. Éste es el leitmotiv de Enrique Olvera.

La nueva etapa reivindica una innegable identidad mexicana a través de la sabia combinación de técnicas vanguardistas y ancestrales. El empleo de las técnicas no se hace de manera gratuita o efectista, sino por el sentido que tiene su uso de acuerdo con lo que se está trabajando. Encurtidos de pescado a base de chile guajillo, zumo de naranja, ajo y anatto, cocciones de carnes con la ayuda de métodos tan tradicionales como la penca de maguey y las hojas de aguacate, conviven junto con otras técnicas más actuales como la cocina al vacío y los sifones. En este camino hacia un estilo de cocina personal hay elementos recurrentes, como la acidez y el picante.

Vasta gastronomía popular

Como otros países hispanoamericanos, México tiene una inagotable diversidad de productos y una vasta gastronomía popular que se manifiesta en las calles, en los mercados y en las casas. Y sin embargo, con tan buena base México ha tardado en desarrollar su propia cocina de autor. Enrique Olvera explica que México ha tenido, desde hace cientos de años, una cocina enormemente rica, diversa y sofisticada, que ha evolucionado como muchas otras, al paso del tiempo y del intercambio. Cuna y lugar de encuentro de diversas civilizaciones, la suma de las partes explica esa riqueza. “La cocina mexicana —y habría que abrir el término, y hablar tanto de la cocina que se hace en México, como de las múltiples cocinas regionales del país— ha debido hacer frente a déficits históricos que socavaban su identidad, en donde entran desde los complejos de inferioridad y los anhelos de lo extranjero, a problemas de competitividad internacional en algún momento, pasando por la globalización”, sostiene. Sin embargo, el horizonte que se abre para la cocina mexicana actual presenta nuevas oportunidades, que si se saben aprovechar darán frutos en múltiples sentidos. El reconocimiento que recibió la gastronomía mexicana en noviembre de 2010 como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO va en esta dirección.

Un repaso a los más de diez años de andadura del restaurante revelará una dinámica de mejora continua a través de cambios permanentes. Pero el suelo firme que sostiene esta filosofía de trabajo es una curiosidad general por lo que sucede fuera del restaurante, en otros ámbitos y en otras disciplinas. “Leer, viajar, conversar, ver televisión, navegar por internet, ir a una exposición, en definitiva, mantener viva la curiosidad, fomentarla y seguirla es otra estrategia que enriquece nuestra perspectiva personal y por lo mismo profesional. Y todo eso termina afectando positivamente al restaurante”.



“Elotes (mazorcas) miniatura, ahumados con mayonesa de café y polvo de hormiga, servidos dentro de una especie de tapara llamada jícara”





BARBACOA DE CORDERO LECHAL, CONSOME, CACAO

ingredientes

- 6.000 g cordero lechal (1 pieza)
- cs sal
- 3.000 g agua
- 1.500 g penca de maguey
- 5 u hojas de aguacate

elaboración

Porcionar el cordero lechal y cocinar en agua con sal con la penca de maguey y las hojas de aguacate durante 3 horas. Una vez cocinada, deshuesar las piezas y reservar.

Penca del maguey

El maguey o agave es un género de plantas originarias de zonas semidesérticas de México, que se ha extendido a otras latitudes por la acción del hombre. Su utilización en cocina se remonta a las culturas precolombinas de México, cuando se empleaban las anchas y espinosas hojas de esta planta para hacer barbacoas. La carne que va a ser cocinada se envuelve en las hojas o pencas del maguey, lo que le confiere un sabor característico. Se utiliza también de soporte en la presentación de los platos.

CONSOMÉ

ingredientes

- 2.000 g caldo de borrego
- 1.000 g jitomate (tomate)
- 100 g chile guajillo
- 2 u hojas de aguacate
- 3 u hojas santas
- 250 g arroz

elaboración

Cocinar el jitomate y el guajillo con el caldo de borrego y el arroz durante una hora. En este punto es importante que el arroz pueda desprender bien el almidón para espesar el consomé. Moler y pasar por un chino de malla fina, devolver al fuego y agregar las hojas santas y las hojas de aguacate. Rectificar el sazón y reservar.

Jitomate

Denominación que recibe el tomate en el centro de México.

Hoja santa

Piper auritum, acuyo, hierba santa o momo, es una planta aromática que crece en la Mesoamérica tropical.

PURÉ de aguacate y chícharo verde

ingredientes

- 300 g aguacate
- 20 g chile serrano
- 30 g cebolla blanca
- 20 g cilantro
- 150 g chícharo verde (o arbejas)
- cs sal
- 5 u cebolla cambray asada
- 100 g cacao molido
- 20 g chile serrano rebanado
- 5 g brote de cilantro

elaboración

Moler todos los ingredientes, pasar por un chino de malla fina y reservar.

FLAUTAS DE AGUACATE RELLENAS DE CAMARON CRISTAL, MAYONESA PICANTE



MONTAJE

Hacer dos láminas grandes y largas de aguacate, rellenar con el camarón y formar un rollo. Verter una gota larga de emulsión de cilantro en el centro del plato y colocar la flauta de aguacate justo encima.

Agregar sal en grano sobre el aguacate y frente al rollo colocar una quenelle de mayonesa. Terminar con una ralladura de limón sobre la quenelle.

MAYONESA picante (de chipotle)

ingredientes

- 1 u yema de huevo
- c.s. sal
- 1 cl jugo de limón
- 30 cl aceite
- 5 g mostaza
- c.s. puré de chile chipotle

elaboración

Mezclar en un cuenco la sal y la yema de huevo y deshacer bien los granos de la sal. Agregar la mitad de jugo de limón, la mostaza y añadir el aceite en forma de hilo. Cuando la mitad del aceite se ha vertido, incorporar el resto de jugo de limón. Formada la mayonesa, agregar el puré de chile chipotle.

Chipotle

Tipo de chile, de la variedad jalapeño, que se ha dejado madurar hasta enrojecer y secar. Se elabora mezclando el chile con diversos aliños para presentar al final del proceso un aroma muy picante y sabor complejo.

RELLENO de camarón cristal

ingredientes

- 250 g camarón limpio
- 40 g cebolla morada en brunoise
- 30 g chile verde en brunoise
- 20 g cilantro chiffonade
- c.s. jugo de limón

elaboración

Cocer al vacío el camarón a 146°C durante 5 minutos, picarlo y agregarle cilantro en chiffonade, cebolla morada en brunoise, chile verde en brunoise y jugo de limón.

OTROS

- 2 u aguacates grandes
- cs emulsión de cilantro
- cs mayonesa de chipotle
- 1 u limón para ralladura

TAMAL DE CUITLACOCHES CON ESPUMA DE NATA

TAMAL de cuitlacoche

ingredientes

- 3.000 g masa blanca para tortillas
- 2.000 g cuitlacoche
- 6 g levadura en polvo
- 2.000 g agua
- 2 g sal
- 750 g concasse de tomate
- 250 g cebolla blanca brunoise
- 6 g ajo brunoise
- 1 u hoja de plátano
- cs jitomate

elaboración

Saltear el ajo, la cebolla y el cuitlacoche con manteca de cerdo en una budinera por 20 minutos hasta que se cocine por completo, tome un color pálido y su sabor sea más sutil. Sazonar con sal y licuar la mitad del cuitlacoche. Esta preparación se servirá como salsa.

Licuar la masa, junto con la sal, la levadura en polvo, el agua y 1.000 gramos de cuitlacoche que se ha guisado previamente con la verdura. Colocar en una fuente la mezcla y agregar 500 gramos de cuitlacoche entero guisado junto con los jitomates cortados en cubos. Cortar cuadros de hoja de plátano de 30 x 30 cm y pasarlos por la flama para que queden flexibles. Rellenarlos con 60 gramos de la mezcla de tamal, envolverlos y colocarlos en la vaporera a fuego alto por 45 minutos.

Cuitlacoche

Ustilago maydis es un hongo comestible, parásito del maíz. De herencia prehispánica, el huitlacoche se puede consumir mientras no haya llegado todavía a su maduración.

SUERO de nata

ingredientes

- 1.000 g nata
- 1.000 g leche

elaboración

Calentar a fuego alto la nata y la leche en una budinera hasta que llegue al hervor. Después reducir a fuego medio durante 10 minutos, pasar por chino fino y enfriar. Introducir en un sifón 28 cl de suero de nata y 70 cl de crema líquida.



SALSA de tomate asado

ingredientes

- 1.500 g tomate verde
- 350 g cebolla blanca
- 160 g chile verde
- 5 g ajo
- 25 g cilantro
- 2 g sal

elaboración

Asar los tomates, chiles, cebolla y ajos hasta que estén de color oscuro, licuarlos con el cilantro y sazonar. Pasar por un chino fino y enfriar.