



n.19 **Cuaderno de Alta Gastronomía** [www.apicius.es](http://www.apicius.es) **Journal of Haute Cuisine** [www.apiciusjournal.com](http://www.apiciusjournal.com) **#Apicius19 @Montagud1906**  
Jávi Antoja de la Rosa. **Gastón Acurio. Josean Aluja. Helena Rizzo & Daniel Redondo.** Josimar Melo. **Marcos Morán.** Carlos Maribona  
**Rodolfo Guzmán.** Rafael Rincón. **Alejandra Hurtado. Daniel Humm.** Luciana Bianchi. **Matias Perdomo. Enrique Olvera.** Lalo Plascencia  
**Jorge Vallejo.** Claudio Poblete. **Paco Pérez.** Belén Parra. **Mauro Colagreco.** Carlo Spinelli. **Jacob Torreblanca. Ángel León.** Rafael Ansóñ



enrique olvera

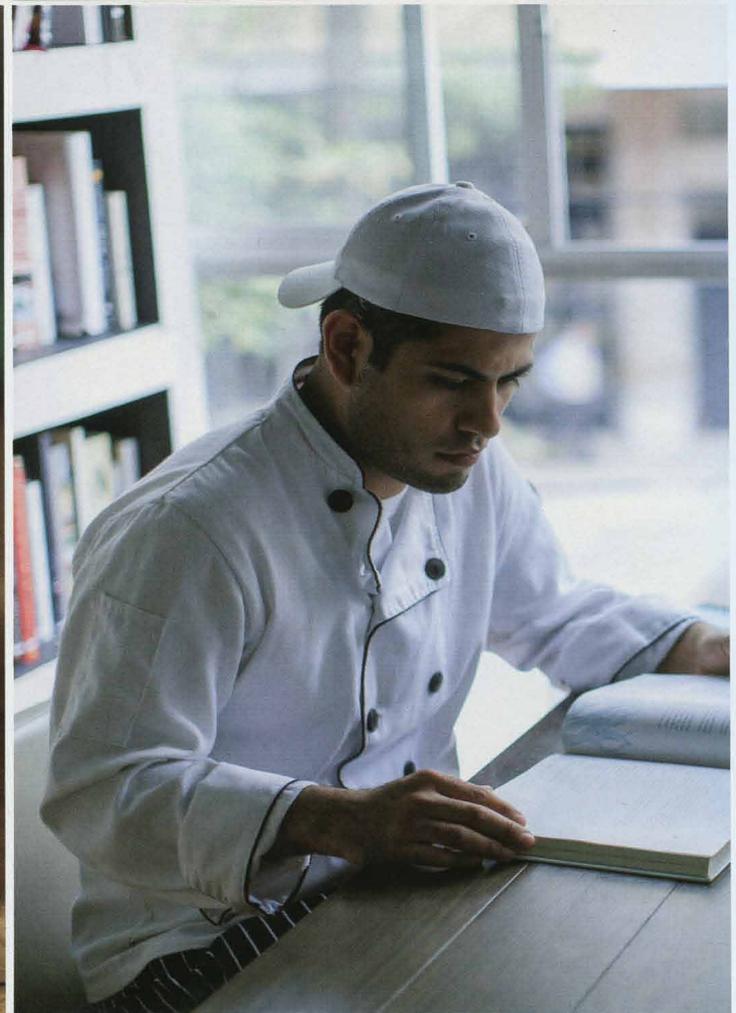
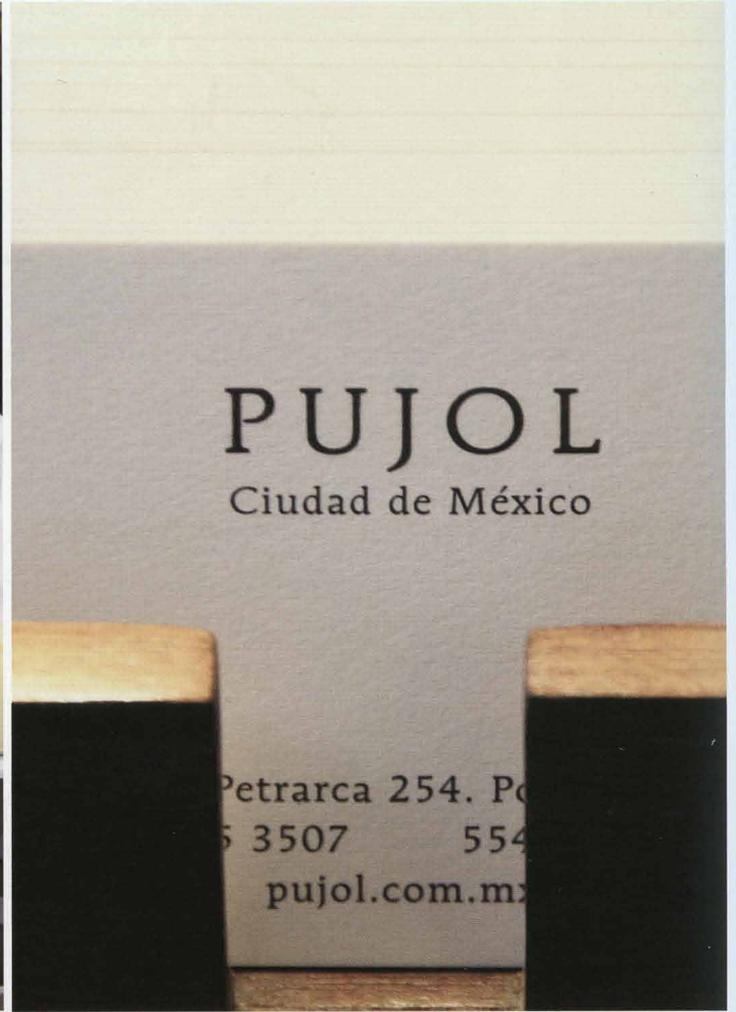
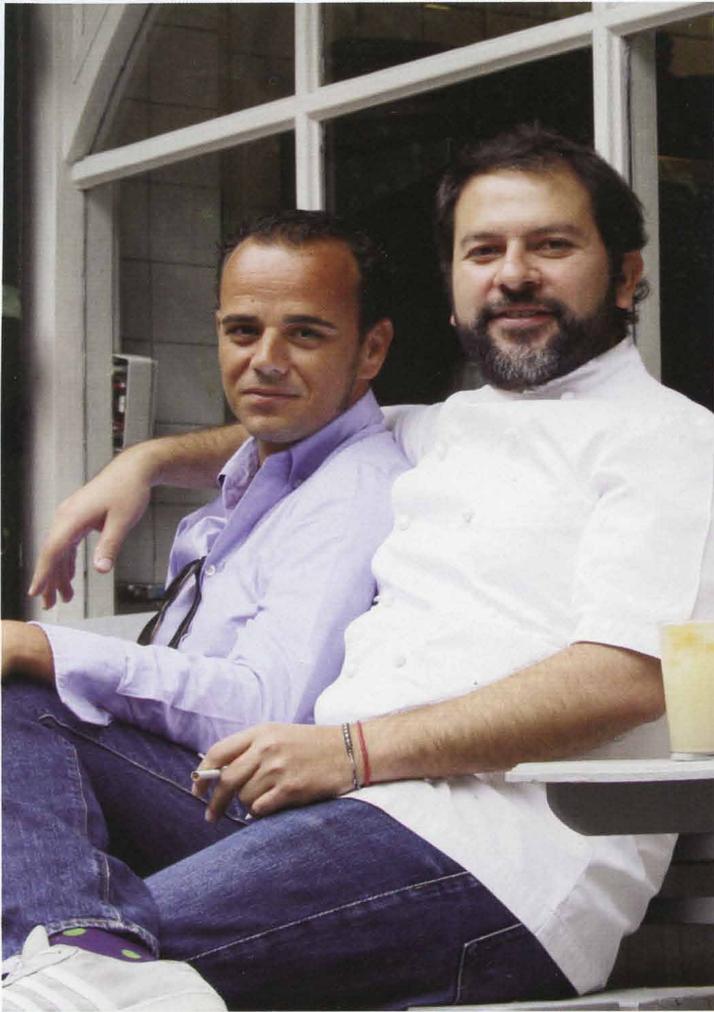
**pellizcando el futuro / reaching for the future**

pujol. francisco petrarca, 254 (polanco) ciudad de méxico. méxico. @enriqueolvera





by javi.antoja. photos: phoebe.theodora.



enrique olivera

## el héroe del silencio

Enrique Olvera, ese hombre al que el silencio le asusta. 'Pozole', así le apodan a Enrique, vivió en el año 2000 una de esas experiencias que le marcaron para siempre. Abrir Pujol con 24 años fue una locura, "una burrada", de la que no se arrepiente en absoluto. Pese a su inexperiencia al frente de un proyecto todo desembocó en éxitos. Abusó de la paciencia de sus clientes. Y admite que así fue entornado los ojos y negando con la cabeza... Efectivamente, por este motivo en el restaurante número 36 del mundo suena música en la sala durante el servicio. "No quiero revivir ese silencio", afirma contundente Enrique.

Pozole-Puyol-Pujol. Pues bien, tras aquella silenciosa apertura, Enrique temió haberse equivocado cuando había desestimado ser el chef de varios restaurantes, tanto en México como en Estados Unidos, donde se formó. "¿Cómo puede ser que en una ciudad de más de 20 millones de personas no me visiten ni tan siquiera 50 'pendejos'". Hoy, doce años después, se oyen voces, música, comensales, camareros... y se percibe que algo grande está pasando en esa cocina: un profundo amor a su tierra que plasma en una cocina de autor mexicana, una cocina contemporánea sabrosa en la que los platos tienen una razón de ser fundamentada en lo cultural y, en muchas ocasiones, apoyada por laboriosos estudios junto a especialistas en distintos campos. No es esa 'vueltillo' de la cocina tradicional mexicana. En absoluto, es la puesta en escena de la interpretación más rabiosamente actual de la cocina mexicana con claras intenciones de dar a conocer al mundo la grandeza de México. Ni vueltillos ni vueltillos. Gastronomía de altos vuelos, ni más ni menos. Y a Pujol se le unió Eno, establecimientos para desayunos y almuerzos.

Enrique está convencido de que la riqueza y el potencial del acervo culinario de México es excepcional y, por otro lado, está profundamente enamorado de su país. Por eso vive y trabaja en la capital: de México le inspira la pulsión vital que contiene. Cuando viaja y cuando recibe a gente extranjera en Pujol, intenta compartir esa pasión. Procura ser perfeccionista porque está seguro de que siempre se puede mejorar. Esa búsqueda le mantiene activo, entretenido y curioso. Es el símil de ese tatuaje del brazo derecho: el camino sin fin, que plasma que una vez se ha iniciado la travesía el final nunca se produce. "Estoy convencido de que el éxito se cifra en el trabajo duro, en la persistencia y en aprender de los errores."

Para Enrique, la experiencia de ir a un restaurante debe ir más allá de la comida. La experiencia en Pujol es completa. Arranca con un mezcal y ya ves cómo Enrique Olvera está en ese impas de cocina y sala controlando absolutamente todos los movimientos que se van sucediendo en un sitio y en otro. Conversar con él desemboca en un proceso de enamoramiento gastronómico, te embruja, te seduce y te hace comprender. Y, además, el resultado de su cocina es inapelable. Sabor.

Posiblemente la inmensa fortuna de estar unos días en México y estar con Enrique fue dar con la gran clave secreta de su cocina: su forma de ser. Ese humor y su eterna afabilidad hacen más comprensible aún todo el discurso culinario de Enrique Olvera: Pasión, compromiso con su tierra y contemporaneidad. Afrontando el presente para convertir el futuro en tradición.

## the hero of silence

Enrique Olvera, a man frightened by silence. In 2000, 'Pozole' (Enrique's nickname) experienced something that would affect him forever. Opening Pujol at the age of 24 was crazy, "a stupidity" which he does not regret in the least. Despite his inexperience at the head of such a project, everything ended up being successful. He took advantage of his clients' patience and he admits this with half-closed eyes while shaking his head... And that is exactly why this restaurant, listed 36 in the world, plays music in the dining room when open to clients. "I don't want to relive that silence", says Enrique firmly.

Pozole-Puyol-Pujol. In fact, after that silent opening, Enrique was afraid of having made a mistake when he turned down the offer of being chef at a number of restaurants, both in Mexico as well as in the US, where he trained. "How is it possible that in a city of over 20 million people, no more than fifty 'jerks' visited the restaurant?" Now, twelve years on, you hear voices, music, diners, waiters... and you can feel that something big is happening in the kitchen: a deep love for his country which he expresses in a very personal Mexican way of cooking, a way of cooking that is contemporary and full of flavour, with dishes whose *raison d'être* is rooted in the culture and, on many occasions, is sustained by painstaking research with specialists in other fields. It is not 'flirting' with traditional Mexican cuisine. On the contrary, it is the *mise en scène* of the most fervently current interpretation of Mexican cooking, with the clear goal of making the magnificence of Mexico known. No flirting in any shape or form. Significant gastronomy, no more, no less. And then Pujol was followed by Eno, a place for breakfast and lunch.

In addition to loving his country deeply, Enrique is convinced that the richness and potential of Mexico's culinary heritage is exceptional. He therefore lives and works in the capital: the heartbeat of Mexico City inspires him. When he travels and when he welcomes foreigners to Pujol, he tries to share this passion. He seeks perfection because he is certain that there is always room for improvement. That search keeps him active, busy and curious. It is like a comparison with a classic right arm tattoo: the road without end, which states that once the journey has begun, the end never appears. "I'm convinced that success is measured by hard work, perseverance and learning from one's mistakes."

For Enrique, the experience of going to a restaurant must go beyond the food, and the experience at Pujol is all-encompassing. It begins with a glass of mezcal and you can see how Enrique Olvera is at the junction of the kitchen and dining room, totally controlling everything that goes on everywhere. Chatting with him ends in a process of gastronomic enamourment; he enchants you, seduces you and makes you understand. And in addition, what emerges from his kitchen is unquestionable. Flavour.

Perhaps the greatest fortune of being in Mexico for a few days and being with Enrique was unlocking the true secret of his cooking: the way he is. His humour and constant affability make Enrique Olvera's culinary discourse clear: passion, commitment to his country and contemporaneity. Facing the present to transform the future into tradition.



### **Elotito asado con mahonesa de chicatana y café**

"Aunque para muchas culturas la sola idea de comer insectos suena repugnante, en nuestro país este hábito sigue vigente, sobre todo en la zona centro y sur, y se remonta a épocas prehispánicas. Esta costumbre logró subsistir más que en otras partes por su abundancia en la naturaleza y porque la recolección de insectos no competía con los cultivos que los españoles validaban como alimento. Se tiene conocimiento de 398 especies de insectos reportadas como comestibles, que se consumen en diferentes estadios de vida, ya sean larvas —como los gusanos de maguey—, huevecillos —como los escamoles— o adultos —como los chapulines—. Para prepararlos, existe una enorme cantidad de recetas de cocina memorables.

Los insectos constituyen una excelente fuente alimenticia, ya que poseen una gran riqueza proteínica y vitamínica (sobre todo del grupo B), tienen buenas cantidades de minerales como sodio, potasio, fósforo y calcio, y en algunos casos son ricos en grasas, como el gusano de maguey. Los chapulines son de las especies que cuentan con más proteínas, pues contienen entre 70 y 77% —más que el 50-57% que contiene la carne de res—. Los gusanos tienen entre 20 y 40%, y hay 16 especies con más de 50% de proteínas. El 80% de las especies se consumen en etapas inmaduras. Al tratarse de un grupo de animales tan nutritivo y común en sitios rurales, la opción de comer insectos supone una opción de insumos nutricionales relevante para los habitantes del campo, pues se encuentran a su disposición en los ecosistemas naturales y a bajo costo, sólo el de recolección.

El valor de los insectos como alimento sobrepasa las zonas rurales y se ha venido posicionando en la alta gastronomía por la variedad de sabores, texturas y formas de preparación. Pero además de las ventajas alimenticias que proporciona comer insectos, lo que puso a la onu a investigar y promover la cría de insectos para consumo humano es el hecho de que, en comparación con la cría de vacas, cerdos y ovejas, no perjudica al medio ambiente pues producen muy poca cantidad de gases de efecto invernadero. De hecho, la cría de insectos es mucho más eficiente, no sólo por lo reducido de los espacios utilizados, sino también por la cantidad de insumos necesarios para producir grandes cantidades. Por ejemplo, por cada 10 kilos de alimento, se obtienen 8 kilos de gusanos, mientras que de carne de puerco sólo se obtienen 3. Otro dato relevante es que las actividades ganaderas generan 20% de los gases que conducen al calentamiento global, y que el promedio de consumo de carne en el mundo solía ser de 20 kilos por persona por año, ahora es de 50, y en 20 años será de 80... ¿en donde cabrá tanto ganado? Lo anterior sugiere que la incorporación de insectos a nuestra dieta puede ser una opción para disminuir los efectos dañinos del cambio climático global, sobre todo si tomamos en cuenta que el crecimiento de la población mundial está aumentando drásticamente, y que con ello la escasez de comida se ha vuelto un asunto de seguridad internacional, todo esto es la razón por la cual cada vez más personas se convierten a la idea de que los insectos podrían ser la comida del futuro, y aunque aún quede sensación de repulsión por comer bichos rastreros, tal vez primero por necesidad y después por gusto, los insectos serán mejor valorados." Enrique Olvera.

### **Roasted corn with chicatana and coffee mayonnaise**

"Although for many cultures the mere idea of eating insects is repulsive, this custom is still alive in our country, in particular in the central and southern regions, and goes back to pre-Hispanic times. This tradition managed to survive there more than in other parts of the country due to their natural abundance and also because gathering insects did not compete with the crops the Spanish valued as food. Some 398 species of insects are known to be edible and are eaten at different stages of life: larvae - for instance maguey worms, eggs - such as escamoles, and adults - like chapulines (grasshoppers). Many recipes exist for the preparation of this food steeped in history".

Insects are an excellent source of food, are protein-rich and contain many vitamins (especially of the B group), are a good source of minerals such as sodium, potassium, phosphorus and calcium, with some even being rich in fat like the maguey worm. Chapulines are one of the most protein-rich species, containing between 70 and 77% - more than the 50-57% that beef has. Worms have between 20 and 40%, and there are sixteen species with a protein content of over 50%. Eighty percent of species are eaten at the pre-adult stage. Being such a nutritious group of animals and common in rural areas, insects are an important source of nutrition for those living in the countryside - they are easy and cheap to find in the wild, the only cost being collecting them.

Thanks to the variety of tastes and textures they have, as well as the many ways of preparing them, the value of insects as food has gone beyond rural areas and has found a place in haute cuisine. But in addition to the nutritional advantages of eating insects, what prompted the UN to research and encourage the rearing of insects for human consumption is the fact that, when compared to the raising of cattle, pigs and sheep, it does not harm the environment as it produces very little greenhouse gas. In fact, rearing insects is much more efficient, not only because of the small amount of space needed, but also because of the small amount of foodstuff needed to raise large quantities. For example, for every 10 kilos of feed, 8 kilos of worms are obtained, while, with pork, only 3 are obtained. Other significant facts are that livestock activities generate 20% of greenhouse gas, and that world average meat consumption has increased from 20 kilos per person per year to 50 kilos, and in twenty years time it will be 80 kilos... Where will all those cattle be raised? The above-mentioned suggests that the inclusion of insects in our diet could be a factor in reducing the harmful effects of global warming, especially if we take into account that the world's population is growing drastically and that, with it, food scarcity is once again a topic of international concern. Thus, more and more people are convinced that insects could be the food of the future, and although there is still a feeling of revulsion at eating creepy crawlies, perhaps first out of necessity and then for the pleasure of it, insects will come to be more appreciated." Enrique Olvera.



### Elote baby

**Ingredientes:** 12 piezas de elote\* baby limpio.

\* Mazorca de maíz que todavía está en la planta que la produjo (tanto maduras como inmaduras) o mazorca recientemente cosechada y en la cual los granos todavía guardan la humedad natural.

**Proceso:** Asar los elotes a fuego medio en el comal hasta que estén dorados y cocidos. Ensaltarlos en un palito de madera y reservar calientes.

### Mahonesa de chicatana

**Ingredientes:** 1 yema de huevo, 20 g de mostaza Dijon, 250 ml de aceite vegetal, 20 g de café molido fino, 5 g de hormiga chicatana\* molida, c.s. de jugo de limón colado, c.s. de sal.

\* Las hormigas chicatanas son un género de las hormigas arrieras u hormigas cogedoras de hojas.

**Proceso:** En un tazón, batir la yema de huevo y la mostaza hasta que se forme una emulsión. Agregar el aceite en forma de hilo sin dejar de batir hasta que tenga la textura de la mahonesa. Incorporar el café y la hormiga, y terminar integrando el jugo de limón y la sal. Reservar en cámara.

### Sal de totomoxtle

**Ingredientes:** 4 piezas de totomoxtle\*, c.s. de agua, 250 g de sal de Colima (Yucatán).

\* Hojas secas de la mazorca del maíz.

**Proceso:** Hidratar la hoja de maíz o totomoxtle en agua tibia hasta que esté flexible. Agregar agua a la sal para que se haga pastosa y se pueda aglutinar. Retirar el totomoxtle del agua y rellenarlo con la mezcla de sal. Cerrar como si fuera un tamal. Hornear a 160° C de 45 minutos a 1 hora, hasta que se sienta que la sal se ha compactado y está firme. Retirar el totomoxtle, desmoronar la sal y reservar en un contenedor hermético.

### Acabado

Untar los elotes con la mayonesa de chicatana. Espolvorear un poco de sal. Rellenar un 'lec' con totomoxtle. Con una pipa para ahumar -rellena con totomoxtle y encendida-, llenar el 'lec' de humo. Introducir tres elotes, taparlo y servir de inmediato.

**Nota:** Para un paladar aventurero y abierto a nuevas experiencias culinarias, la entomofagia (el consumo de insectos con fines alimenticios) representa una vivencia interesante; para los mexicanos puede ser común, y podemos aprovechar la enorme variedad de insectos comestibles que ofrece nuestro país, nada más hay que atreverse.

### Baby corn

**Ingredientes:** 12 piezas baby corn\*, cleaned.

\* A corncob still on the plant it came from (ripe or still small) or just harvested corn with the kernels still retaining their natural juice.

**Process:** Roast the corn cobs on a comal until they are golden and done. Thread them through wooden skewers and keep warm.

### Chicatana mayonnaise

**Ingredientes:** 1 egg yolk, 20 g Dijon mustard, 250 ml vegetable oil, 20 g finely ground coffee, 5 g ground chicatana\* ants, some strained lemon juice, pinch of salt.

\* Chicatana ants are a genus of leaf-cutter ants.

**Process:** Beat the egg yolk and the mustard in a bowl until you have an emulsion. Add the oil in a stream and beat constantly until the texture is that of mayonnaise. Add the coffee and the ants, and lastly the lemon juice and salt. Keep refrigerated.

### Totomoxtle salt

**Ingredientes:** 4 pieces of totomoxtle\*, some water, 250 g salt from Colima (Yucatan).

\* Dried corn husks.

**Process:** Soak the corn husk or totomoxtle in warm water until it is pliable. Add water to the salt until it is paste-like and holds together. Remove the totomoxtle from the water and fill it with the salt mixture. Close as if it were a tamale. Bake at 160° C for 45 minutes to an hour or until the salt is compact and feels firm. Remove the totomoxtle, break up the salt and keep in an airtight container.

### Assembly

Spread some chicatana mayonnaise on the corn cobs. Sprinkle with a little salt. Fill a 'lec' (dried gourd container) with totomoxtle. Using a smoking pipe -filled with lit totomoxtle - fill the 'lec' with smoke. Put three corn cobs inside, close it and serve at once.

**NB:** For those foodie adventurers open to new culinary experiences, entomophagy (the consumption of insects as food) is an interesting experience. For Mexicans this is something normal and we enjoy the huge range of edible insects our country offers... just be a little daring!



## Taco de barbacoa con consomé

### Tortilla verde

**Ingredientes:** 30 g de cilantro, 30 g de chile poblano (sin piel ni venas ni semillas), 15 ml de agua, 250 g de masa de maíz para tortilla.

**Proceso:** Licuar el chile poblano con el cilantro hasta formar un puré, agregando sólo el agua necesaria. Pasar por un chino fino. Mezclar con la masa y amasar hasta que se integre. Formar bolitas de 30 gramos y aplanarlas con una prensa para tortillas entre dos hojas de plástico. Cocinar en un comal muy caliente aprox. 20 segundos por cada lado. Reservar calientes.

### Barbacoa

**Ingredientes:** 1 kg de cordero lechal, 750 ml de agua, c.s. de sal, 250 g de penca de maguey, 1 hoja de aguacate.

**Proceso:** Cocinar en una budinera tapada y a fuego medio el cordero en agua con sal, penca de maguey y hoja de aguacate durante 3 horas. Deshuesar sin desgarrar la carne, colocar en bolsa de vacío, enfriar en baño María invertido para que la carne se compacte. Retirar la bolsa de vacío y hacer cuatro porciones. En una sartén bien caliente, sellar la carne antes de servir. Reservar el caldo de la cocción para elaborar el consomé.

### Puré de aguacate y chícharo

**Ingredientes:** 150 g de aguacate sin piel ni hueso, 10 g de chile serrano, 15 g de cebolla blanca, 10 g de cilantro, 75 g de chícharo (guisante) blanqueado, c.s. de sal.

**Proceso:** Moler todos los ingredientes. Rectificar sazón y pasar la mezcla por un chino de malla fina. Reservar.

### Consomé

**Ingredientes:** 250 g de Jitomate 'saladet' (*Lycopersicon esculentum*, tomate en forma de pera) troceado, 25 g de guajillo (condimento popular producido por la desecación del chile mirasol) sin semillas ni venas, 500 ml de caldo del cordero lechal, 60 g de arroz, 1 hoja santa\*, c.s. de agua.

\* (*Piper auritum*) Es de uso frecuente en la cocina mexicana, especialmente en los tamales de ciertas zonas del sur de México, donde los pescados o carnes se envuelven en sus hojas fragantes para cocinar exquisitos platillos, como el tapixte y el pilte del sur de Veracruz y Tabasco. Recibe este nombre pues cuenta una leyenda mexicana que la Virgen María secó los pañales del Niño Jesús en un arbusto de esta planta.

**Proceso:** En una olla tapada, cocinar a fuego medio el jitomate y el chile guajillo con el caldo de cocción de la barbacoa y el arroz durante 1 hora. Si hiciera falta, agregar un poco de agua para evitar que se reseque. Moler y pasar por un chino de malla fina, regresar a la budinera a fuego medio, y agregar la hoja santa y la hoja de aguacate. Rectificar sazón y reservar. Retirar las hojas antes de servir caliente.

### Acabado

Colocar en un plato una tortilla verde. Encima, la barbacoa y tres bombones de aguacate intercalados; espolvorear con cacao molido, brote de cilantro y chícharo. Colocar el consomé caliente en una jarrita y verterlo sobre la carne al momento de servir.

## Barbacoa taco with consommé

### Green tortilla

**Ingredients:** 30 g fresh coriander, 30 g poblano chilli (veins and seeds removed), 15 ml water, 250 g corn tortilla dough.

**Process:** Process the poblano chilli with the fresh coriander until you have a thick purée, adding only as much water as necessary. Strain through a chinois. Mix with the dough and knead until completely integrated. Use 30 g to make small balls and flatten between two sheets of cling film in a tortilla press. Cook on a very hot comal for 20 seconds each side. Keep warm.

### Barbacoa

**Ingredients:** 1 kg suckling lamb, 750 ml water, pinch of salt, 250 g penca de maguey (the outermost layer of the maguey leaf), 1 avocado leaf.

**Process:** Cook the lamb, the penca de maguey and avocado leaf in salted water in a covered pot over medium heat for 3 hours. Remove the bones, taking care not to tear the meat, and place in a vacuum bag. Cool in a cold bain marie so that the meat becomes firm. Remove from the bag and divide into four portions. Sear the meat in a very hot frying pan before serving. Keep the cooking liquid for the consommé.

### Avocado and pea purée

**Ingredients:** 150 g avocado, peeled and stone removed, 10 g serrano chilli, 15 g white onion, 10 g fresh coriander, 75 g blanched peas, pinch of salt.

**Process:** Process all the ingredients. Taste for salt and strain through a chinois. Set aside.

### Consommé

**Ingredients:** 250 g chopped plum tomatoes, 25 g guajillo chilli (a popular condiment made by drying fresh mirasol chillies), veins and seeds removed, 500 ml of the suckling lamb stock, 60 g rice, 1 hoja santa\* (*Piper auritum*), some water.

\* A commonly used leaf in Mexican cooking, especially for tamales in certain areas in the south of the country, where fish and meat are wrapped in these fragrant leaves to produce delicious dishes such as tapixte and pilte del sur from Veracruz and Tabasco. Its name, 'sacred leaf', comes from a Mexican legend which says that the Virgin Mary dried baby Jesus's nappies on this bush.

**Process:** In a covered pot, cook the tomato and the guajillo chilli with the lamb stock and the rice over medium heat for 1 hour. If necessary, add a little water to avoid it drying out. Process, strain through a chinois and put back in the pot over a medium heat, adding the hoja santa and the avocado leaf. Taste for salt and set aside. Remove the leaves and serve hot.

### Assembly

Place a green tortilla on a plate. Top with the lamb and three quenelle-shaped scoops of avocado and pea purée; sprinkle with ground cocoa and decorate with a sprig of fresh coriander and peas. Put the broth in a little jug and pour into the dish at the table in front of the diner.





### Cerdo con frijol y recaudo blanco

#### Lechón

**Ingredientes:** 4 piezas de patas de lechón, 500 g de frijol negro orgánico remojado durante una noche, 40 g de ajo troceado, 120 g de cebolla blanca, 3 g de orégano yucateco, 150 g de cilantro, 100 g de achiote blanco, 4 l de agua, c.s. de sal.

**Proceso:** Colocar las piernas del lechón con los demás ingredientes en una budinera, y cocinar aproximadamente 3 horas y media a fuego medio y tapado, o hasta que los frijoles estén cocidos. Deshuesar las piernas, cuidando que las piezas no se desgarren. Colocar en bolsa de vacío, enfriar en baño maría invertido para que la carne se vuelva firme. Retirar la bolsa de vacío y hacer porciones de aproximadamente 180 gramos en forma de cubo. Separar los frijoles del líquido. Molerlos, pasarlos por un chino fino y reservar. Rectificar sazón del caldo de los frijoles y reservar.

#### El rábano encurtido

**Ingredientes:** 1 rábano rojo en rebanadas de 0,5 cm, 100 ml de jugo de limón colado, c.s. de sal.

**Proceso:** Macerar los rábanos con jugo de limón, sazonar y reservar.

#### Acabado

En una sartén muy caliente, sellar las porciones de lechón. Colocar en un plato sopero un bombón de puré de frijol, encima, una rebanada de rábano, y arriba, un brote de cilantro. El lechón va a un costado, con una rebanada de chile manzano (*Capsicum pubescens*) y un brote de cilantro. Colocar el caldo de frijol en una jarrita, y verterla en el plato al momento de servir.

### Pork and black beans in a white sauce

#### Suckling pig

**Ingredients:** 4 suckling pig legs, 500 g organic black beans, soaked overnight, 40 g chopped garlic, 120 g white onion, 3 g oregano from the Yucatan, 150 g fresh coriander, 100 g white annatto, 4 L water, pinch of salt.

**Process:** Place the suckling pig legs and all the other ingredients in a large pot and cook -covered- for about 3 and a half hours over medium heat or until the beans are done. Remove the bones from the meat, taking care not to tear it. Place in a bag, vacuum seal it and cool in a cold bain marie until the meat is firm. Remove the meat from the bag and, taking about 180 g per person, shape into cubes. Separate the beans from the liquid. Process them, strain them through a chinois and set aside. Taste the bean broth for salt and set aside.

#### Pickled radish

**Ingredients:** 1 red radish cut into 5 mm slices, 100 ml strained lemon juice, pinch of salt.

**Process:** Macerate the radish in the lemon juice, season and set aside.

#### Assembly

Sear the portions of meat in a very hot pan. Place a quenelle-shaped scoop of bean purée in a soup plate with a slice of radish on it, and a sprig of fresh coriander on top. Place the meat on one side with a slice of manzano chilli (*Capsicum pubescens*) and a sprig of fresh coriander. Put the bean broth in a little jug and pour into the dish at the table.

**Plátano dominico pasado, ralladura de macadamia y crema ácida...**  
o uno de los grandes platos de Enrique Olvera

**Plátano**

**Ingredientes:** 4 piezas de plátano dominico (*Musa sapientum*) pasado, 80 g de mantequilla clarificada.

**Proceso:** Freír los plátanos en la mantequilla clarificada hasta adquieran un color de caramelo. Extender sobre una charola con papel estrella y reservar.

**Nuez de macadamia**

**Ingredientes:** 8 piezas de nuez de macadamia.

**Proceso:** Hornear la nuez a 140° C durante 18 minutos.

**Crema ácida**

**Ingredientes:** 25 g de crema ácida, 2 ml de vinagre de plátano.

**Proceso:** Montar la crema ácida con el vinagre de plátano. Rellenar una manga con ésta y reservar.

**Polvo de chile chilhuacle**

**Ingredientes:** 5 g de chile chilhuacle (originarios de Oaxaca), 1 g de cardomomo, 1 g de pimienta negra, 1 g de clavo.

**Proceso:** Tostar el chile chilhuacle y las especias. Moler y mezclar los polvos por partes iguales.

**Acabado**

En el plato, colocar en el centro el plátano frito. Rallar la macadamia horneada encima de éste cubriendo por completo en forma de nube. Hacer 1 bombón de crema ácida en cada extremo del plátano. Espolvorear con un poco de polvo de chile chilhuacle y decorar con brotes de menta. Terminar con un ligero espolvoreado de polvo de cacao.

**Overripe finger bananas, grated macadamia nuts and sour cream...**  
one of Enrique Olvera's emblematic dishes

**Banana**

**Ingredients:** 4 overripe finger bananas (*Musa sapientum*), 80 g clarified butter.

**Process:** Fry the bananas in the clarified butter until they are caramel coloured. Spread on a tray covered with baking paper and set aside.

**Macadamia nuts**

**Ingredients:** 8 macadamia nuts.

**Process:** Bake the nuts at 140° C for 18 minutes.

**Sour cream**

**Ingredients:** 25 g sour cream, 2 ml banana vinegar.

**Process:** Beat the sour cream with the banana vinegar. Fill a piping bag with the cream and set aside.

**Ground chilhuacle chilli**

**Ingredients:** 5 g chilhuacle chilli (from Oaxaca), 1 g cardamom, 1 g black pepper, 1 g cloves.

**Process:** Dry roast the chilhuacle chilli and the spices. Grind and mix the powders in equal parts.

**Assembly**

Place the fried banana in the centre of a plate and grate the baked macadamia on it, covering it entirely so it looks like a cloud. Place a quenelle-shaped scoop of sour cream at each end of the banana. Sprinkle with a little chilhuacle chilli powder and decorate with sprigs of mint. Finish with a light sprinkling of cocoa powder.





## Tostada de escamoles

### Tostada

**Ingredientes:** 80 g de masa de maíz para tortilla, c.s. de sal, c.s. de agua.

**Proceso:** Amasar la masa con un toque de sal hasta conseguir una textura suave. Si es necesario, agregar un poco de agua. Bolear porciones de 20 gramos y colocar una bolita en una prensa para tortilla, entre dos hojas de plástico y presionar. Con un aro, cortar los bordes para lograr un contorno limpio. Cocinar en un comal a fuego alto durante 2 minutos de cada lado aproximadamente hasta que la textura esté crujiente.

### Escamoles

**Nota:** Los escamoles son larvas de la hormiga *Liometopum apiculatum* muy apreciadas como alimento en estados como Guanajuato (en especial en San Luis de la Paz), Hidalgo, Puebla de Zaragoza y Tlaxcala. También se les llama azcamolli, huigues o maicitos.

**Ingredientes:** 10 ml de aceite de oliva, 30 g de cebolla blanca en brunoise, 20 g de chile verde en brunoise, 200 g de escamoles, 10 g de epazote en chiffonade, c.s. de sal.

**Proceso:** Calentar una sartén a fuego alto y agregar el aceite de oliva. Saltear la cebolla y el chile. Incorporar los escamoles y retirar del fuego. Agregar el epazote y sazonar. Servir de inmediato.

### Poro (puerro)

**Ingredientes:** 200 g de poro, 10 g de cáscara de naranja, 20 g de aceite de oliva, c.s. de sal.

**Proceso:** Cortar el poro con un grosor de 0,5 cm en rodajas. Sazonar con sal. Poner en una bolsa y sellar al vacío. Cocinar a 65° C durante 15 minutos. Enfriar y reservar.

### Colinabo

**Ingredientes:** 500 g de colinabo, 500 g de crema para batir, 150 g de leche.

**Proceso:** Cocinar todos los ingredientes durante 45 minutos o hasta que el colinabo esté suave y la crema se haya reducido a la mitad. Moler y pasar por un chino de malla fina. Colocar en una manga y reservar.

### Acabado

Poner la tostada en el centro del plato. Hacer 3 bombones con el colinabo. Agregar los escamoles encima. Colocar tres brotes de epazote y tres piezas de poro. Espolvorear ante el comensal con una ceniza de cebolla.

## Toasted tortilla with escamoles

### Toasted tortilla

**Ingredientes:** 80 g corn tortilla dough, pinch of salt, some water.

**Process:** Knead the dough with a little salt until smooth in texture. Add a little water if necessary. Form balls with 20 g of dough and flatten between two sheets of cling film in a tortilla press. Using a circle of the same size, trim the edges to neaten them. Cook on a very hot comal for 2 minutes each side until they are crispy in texture.

### Escamoles

**NB:** Escamoles are the larvae of the *Liometopum apiculatum* ant and highly regarded as a food source in states such as Guanajuato (in particular in San Luis de la Paz), Hidalgo, Puebla de Zaragoza and Tlaxcala. They are also called azcamolli, huigues or maicitos.

**Ingredients:** 10 ml olive oil, 30 g white onion cut into brunoise, 20 g green chilli cut into brunoise, 200 g escamoles, 10 g epazote sliced into chiffonade, pinch of salt.

**Process:** Heat a frying pan until hot and add the olive oil. Sauté the onion and the chilli. Add the escamoles and remove from the hob. Add the epazote and season to taste. Serve at once.

### Poro (leek)

**Ingredients:** 200 g leek, 10 g orange peel, 20 g olive oil, pinch of salt.

**Process:** Cut the leeks into 5 mm slices. Season with salt. Put into a bag and vacuum seal. Cook at 65° C for 15 minutes. Cool and set aside.

### Kohlrabi

**Ingredients:** 500 g kohlrabi, 500 g whipping cream, 150 g milk.

**Process:** Cook all the ingredients for 45 minutes or until the kohlrabi is soft and the cream has reduced by half. Process and strain through a chinois. Put in a piping bag and set aside.

### Assembly

Place the toasted tortilla in the middle of a plate.

Make 3 quenelle-shaped scoops of kohlrabi purée and arrange the escamoles on top of them. Decorate with three sprigs of epazote and three pieces of leek. Sprinkle with onion ash at the table in front of the diner.



## Taco de ceviche, tortilla de hoja santa, puré de frijol, polvo de chile chilhuacle

### Ceviche

**Ingredientes:** 120 g de ceviche, 20 g de jugo de limón, c.s. de sal.

**Proceso:** En un bol colocar el ceviche que se va a marinar en la preparación de limón y sal. Reservar en cámara.

### Tortilla de hoja santa

**Ingredientes:** 80 g de masa de maíz para tortilla, 10 g de puré de chayote (*Sechium edule*), c.s. de sal, c.s. de agua, 4 piezas de hoja santa pequeña.

**Proceso:** Amasar la masa con un toque de sal hasta conseguir una textura suave. Si es necesario, agregar un poco de agua y el puré de chayote (similar a la calabaza espinosa). Bolear porciones de 20 gramos y colocar una bolita en una prensa para tortilla, entre dos hojas de plástico. Presionar, colocar una hoja sobre la masa prensada, y presionar de nuevo. Con un aro, cortar los bordes para lograr un contorno limpio. Cocinar en un comal a fuego alto durante 20 segundos de cada lado aproximadamente.

### Puré de frijol

**Ingredientes:** 250 g de frijoles negros remojados una noche, 1 l de agua, 8 g de ajo, 75 g de cebolla blanca, 12 g de epazote (*Chenopodium ambrosioides*), media hoja de aguacate, c.s. de sal.

**Proceso:** Cocinar a fuego medio, y en una olla de barro con tapa, el frijol con el agua, ajo y cebolla durante 3 horas. Incorporar el epazote, la hoja de aguacate y la sal, y cocinar durante 1 hora más o hasta que los frijoles estén suaves y cocidos por completo. Moler la preparación agregando poco a poco el caldo para obtener una pasta semilíquida, y pasarla por un chino de malla fina. Reservar.

### Polvo de chile chilhuacle

**Ingredientes:** 5 g de chilhuacle, 1 g de cardamomo, 1 g de pimienta negra, 1 g de clavo.

**Proceso:** Tostar el chile chilhuacle y las especias, moler y mezclar los polvos por partes iguales.

### Piel de pescado

**Ingredientes:** 200 g de piel de pescado.

**Proceso:** Secar durante 12 horas. Freír hasta que quede crujiente.

### Acabado

En un plato colocar una hoja santa y 30 gramos de ceviche. Colocar alrededor unos bombones de puré de frijol, dos rodajas de chile serrano y colocar dos aros de cebolla. Espolvorear con polvo de chile chilhuacle.

## Ceviche taco, hoja santa tortilla, black bean purée, chilhuacle chilli powder

### Ceviche

**Ingredients:** 120 g ceviche, 20 g lemon juice, pinch of salt.

**Process:** Put the ceviche in a bowl to marinate with the lemon and salt. Refrigerate.

### Hoja santa tortilla

**Ingredients:** 80 g corn tortilla dough, 10 g chayote purée (*Sechium edule*), pinch of salt, some water, 4 small pieces of hoja santa.

**Process:** Knead the dough with a little salt until smooth in texture. Add a little water if necessary and then add the chayote purée (similar to spiny squash). Form balls with 20 g of dough and flatten between two sheets of cling film in a tortilla press. Place a piece of hoja santa on the dough and press again. Using a circle of the same size, trim the edges to neaten them. Cook on a very hot comal for 20 seconds each side.

### Black bean purée

**Ingredients:** 250 g black beans soaked overnight, 1 L water, 8 g garlic, 75 g white onion, 12 g epazote (*Chenopodium ambrosioides*), half an avocado leaf, pinch of salt.

**Process:** In a clay pot with a lid, cook the beans in the water with the garlic and onion over medium heat for 3 hours. Add the epazote, the avocado leaf and the salt and cook for another hour or until the beans are tender and cooked through. Process, adding the cooking liquid little by little until you have a semi-liquid paste. Strain through a chinois and set aside.

### Chilhuacle chilli powder

**Ingredients:** 5 g chilhuacle chilli, 1 g cardamom, 1 g black pepper, 1 g cloves.

**Process:** Dry roast the chilhuacle chilli and the spices. Grind and mix the powders in equal parts.

### Fish skin

**Ingredients:** 200 g fish skin.

**Process:** Dry for 12 hours. Fry until crispy.

### Assembly

Place an hoja santa leaf on a plate and on top of it, 30 g of ceviche. Arrange quenelle-shaped scoops of black bean purée around it, and two slices of serrano chilli and two onion rings on top. Sprinkle with chilhuacle chilli powder.





## Sorbete de frutos rojos

### Pulpa de frutos rojos

**Ingredientes:** 60 g de fresa, 60 g de frambuesa, 60 g de zarzamora.

**Proceso:** Moler todos los ingredientes y pasarlos por un chino de malla fina. Reservar.

### Base de sorbete de frutos rojos

**Ingredientes:** 125 ml de agua, 50 g de azúcar, 0,8 g de base de sorbete Nevefrutta, 7,5 g de glucosa, 12 g de dextrosa, 4,5 g de trimolina.

**Proceso:** Mezclar todos los ingredientes y ponerlos a fuego bajo hasta que hiervan. Retirar del fuego y reservar.

### Sorbete de frutos rojos

**Ingredientes:** 150 g de pulpa de frutos rojos, 38 g de agua, 38 g de azúcar, 175 g de base de sorbete de frutos rojos.

**Proceso:** Mezclar todos los ingredientes y verter la preparación en una sorbetera. Reservar en frío.

### Sal de gusano

**Ingredientes:** 25 g de sal, 12 g de polvo de gusano de maguey.

**Proceso:** Mezclar la sal con el polvo de gusano.

### Acabado

En un plato sopero, servir el sorbete en forma de 'quenelle', colocar encima un poco de ralladura de limón y sal de gusano de maguey. Frente al comensal servir mezcal y verter encendido sobre el postre.

## Red berry sorbet

### Red berry pulp

**Ingredientes:** 60 g strawberries, 60 g raspberries, 60 g blackberries.

**Process:** Process all the ingredients and strain through a chinois. Set aside.

### Red berry sorbet base

**Ingredientes:** 125 ml water, 50 g sugar, 0.8 g Nevefrutta sorbet base, 7.5 g glucose, 12 g dextrose, 4.5 g trimoline.

**Process:** Mix all the ingredients and place over a low heat until it boils. Remove from the hob and set aside.

### Red berry sorbet

**Ingredientes:** 150 g red berry pulp, 38 g water, 38 g sugar, 175 g red berry sorbet base.

**Process:** Mix all the ingredients and pour into an ice cream maker. Keep cold.

### Worm salt

**Ingredientes:** 25 g salt, 12 g ground maguey worms.

**Process:** Mix the salt with the ground maguey worms.

### Assembly

In a soup plate, serve a quenelle-shaped scoop of sorbet. Top with a little grated lemon zest and ground maguey worm salt. Set some mezcal alight in front of the diner and pour over the dessert.



