

# MÉXICO FOOD

# and TRAVEL



**Valle del Loira**

*Postales de cuentos de hadas*

**Temporada de lluvias**

*creaciones con hongos*

**SAVOIR FAIRE**  
*recetas francesas*

Para suscripciones



MEX. \$60



SEPTIEMBRE 2014

# HASTA LA COCINA POR SUECIA CENTRAL

*Celebramos México con Cuixmala, Puebla, Pujol y la comida callejera*



# TRADICIÓN MOVIMIENTO

La propuesta de **Enrique Olvera** ha pasado por diferentes procesos: cocina contemporánea, una etapa de reinterpretación de recetas populares y la creación de nuevos platos a partir del rico universo de ingredientes nacionales. En este recuento, los 14 años de Pujol revelan una evolución constante, siempre basada en el respeto y la exploración

TEXTO Y PRODUCCIÓN: ELSA NAVARRETE  
FOTOS: CHARLY RAMOS  
MARIDAJES: MIGUEL ÁNGEL COOLEY



CAPUCHINO DE FLOR DE CALABAZA  
CON ESPUMA DE LECHE DE COCO

**MARIDAJE** F&T Vino mexicano, aromas de frutas tropicales, cítricos y plátano. (Por ejemplo: Nuva, Vinícola Fraternidad)

RECETAS A PARTIR DE LA P. 134

*En 2000, en la Ciudad de México, se abrieron las puertas de Pujol con una novedosa propuesta de cocina contemporánea, como este amuse-bouche con el que recibía a sus comensales. En este plato se percibe la influencia que traía de Estados Unidos, donde estudió y trabajó. “Al ver este plato me da cierta nostalgia, pero a la vez siento hasta ‘penita’, porque ahora hacemos una cocina más madura y sensata: producto de tantos años de exploración”.*

AGRADECEMOS EL APOYO A LA TIENDA CRATE & BARREL, ANTARA FASHION HALL



## DE ANTOLOGÍA

*Con ganas de seguir experimentando y creciendo, en 2010 comenzaron a diseñar sus propias recetas, dejando a un lado la interpretación de las ya existentes. Un ejemplo de ello fueron estos elotes que nacieron en un viaje a la sierra de Oaxaca. “Ahí comí por primera vez hormigas chicatanas: su sabor me volvió loco”. Esa tarde nublada, sentado en una finca de café, trató de describir ese sabor, y llegó a la conclusión de que sabían exactamente a café tostado: así surgió esta mezcla. “Los ahumamos en un lek para obtener el aroma rector del país”.*

ELOTITOS CON MAYONESA  
DE CHICATANA Y CAFÉ

**MARIDAJE** F&F Mezcal de agave Tobalá, aromas florales, herbáceos y ahumados. Untuoso y fresco.  
(Por ejemplo: Mezcal Wahaka Joven Tobalá)





*“Este mole de olla es muy especial porque marcó el momento en que Pujol dejó de servir alta cocina para ofrecer cocina mexicana contemporánea”. Se confeccionó por primera vez para un maridaje con Hugo D’Acosta y ahí, en ese momento, se marcó el camino a seguir. Así empezó la época donde la tradición era la musa.*

#### ROBALITO AL PASTOR

**MARIDAJE** F&T Tequila de Jalisco 100% de agave azul, aromas de fruta, vainilla, miel y madera. (Por ejemplo: Tequila Revolución Reposado)

**RECETAS** A PARTIR DE LA P. 134



*“Al principio traía arena de tortilla y aire de cilantro. La piña se ha presentado en tiras, láminas o cubos. Siempre buscamos evolucionar la experiencia del plato”. Confiesa que, tal vez, él fue el primero en reinventar la comida callejera. En este caso, los famosos tacos al pastor. Este platillo se volvió un clásico y gustó tanto que decidieron quitarlo de la carta: “Era jugar demasiado seguro”.*





**MOLE DE OLLA**

**MARIDAJE** F&T Vino del Valle de Colchagua, rojo rubí con aromas de frutos rojos, higos y especias. Redondo, elegante y de final largo. (Por ejemplo: Clos Apalta Lapostelle)



PAY CREMOSO DE LIMÓN VERDE

**MARIDAJE** F&T Vino chardonnay francés, aromas de manzana, peras, cítricos, miel y flores. Semidulce de buena acidez. (Por ejemplo: François Chidaine Clos Baudoin Vouvray)



*Se empezó con poco dinero y no había una carta dulce importante. Este postre representa el primer esfuerzo para hacer una repostería en forma. “Con él nos dimos cuenta de que había un mundo inexplorado en el que valía la pena profundizar”. Más que meterse en la confección, aporta ideas para la construcción de sabores, porque considera que la presentación no contribuye a la belleza, sino que la belleza más bien es el lenguaje de lo bien hecho.*