

A la carta

La estrategia para ganar será combinar la cocina clásica

Va Jalisco al Bocuse 2013

Hugo Ahumada, chef ejecutivo de Café des Artistes en Puerto Vallarta, representará a México en el concurso Bocuse d'Or 2013 en la ciudad de Lyon, Francia

Stephanie Quiles
Agencia Reforma

Hugo Ahumada, chef ejecutivo de Café des Artistes en Puerto Vallarta, preparará sus maletas llenas de sazón y conocimiento para representar a México, junto a su ayudante y sous chef del mismo recinto Gilberto Peralta, en el concurso Bocuse d'Or 2013.

Tras quedar este año en tercer lugar, luego de Guatemala y Brasil, en el Gran Concurso Culinario Latinoamericano Azteca Final Latinoamérica, este dúo de cocineros comienzan su plan de

preparación para viajar a la ciudad de Lyon, Francia, donde competirán contra 23 países en enero del 2013.

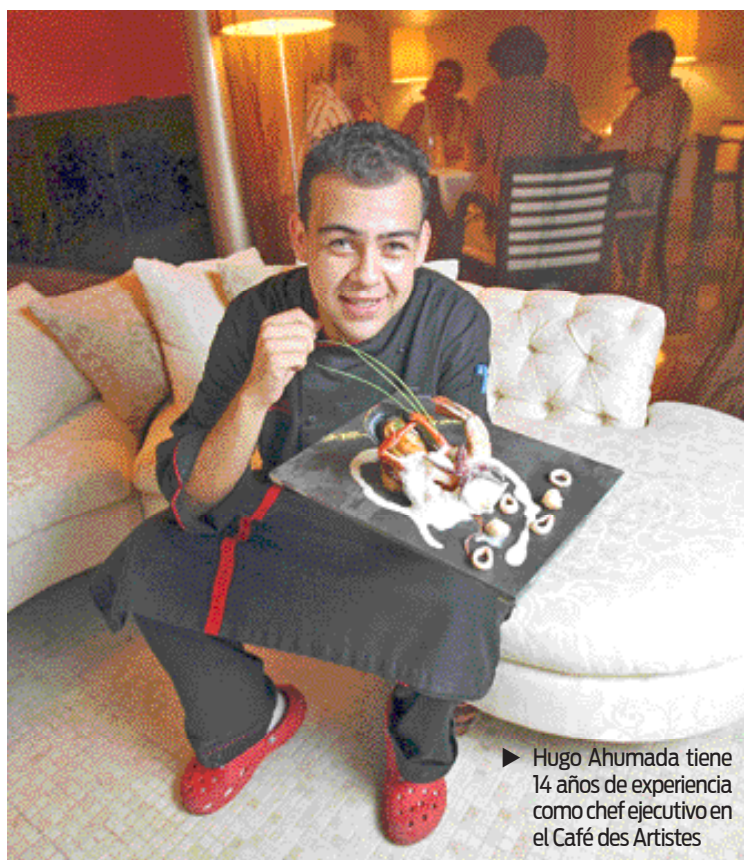
"Aún no se nos ha entregado el tema, pero ya vamos a empezar a experimentar con varias cosas; por ejemplo, con las guarniciones y platonos, porque lo que sabemos es que son tres guarniciones obligatorias y dos platonos.

"Uno de esos platonos siempre es pescado y el otro carne, y aunque no sabemos de qué ingredientes, vamos a empezar a ver formas de decoración para ir aventajando y cuando nos den el tema no estemos en cero", menciona Ahumada.

El Bocuse d'Or se fundó en 1987 y es un concurso bianual en el que se encuentran frente a frente los mejores cocineros del

mundo para mostrar las nuevas tendencias gastronómicas; para llegar a él se debe calificar a través de concursos locales como el Bocuse d'Or Europe (del que se seleccionan a 12 personas), la misma competencia versión Asia (con cuatro cocineros), la Copa Azteca (con los tres primeros lugares), participaciones individuales (con tres personajes) y dos países invitados.

"Será un concurso difícil pues es el mejor de lo mejor, lo que vimos en el concurso latinoamericano es que la tendencia va para cosas muy modernas como platonos con cristal y formas muy minimalistas, técnicas como espumas y gelatina calientes. Nosotros hicimos algo muy clásico, barro y demás, lo que nos quitó puntos en presentación pero nos dio mucho en sabor.



Hugo Ahumada tiene 14 años de experiencia como chef ejecutivo en el Café des Artistes

"También nos dimos cuenta que hay que mejorar detalles como que todo debe ir cortado casi milimétricamente y con regla, nosotros utilizamos rodillo; además, los otros concursantes casi no ensuciaron nada y nosotros estábamos verdaderamente en

la batalla cocinando", añade el ganador.

Por ello, la estrategia será combinar la cocina clásica con técnicas antiguas, que a decir de Hugo se están olvidando con la exigencia modernista de las tendencias.

Festejemos Juntos

En este mes patrio, con los mejores precios

IMPULSE SU NEGOCIO, EMPRESA O PRODUCTO

Promoción de Aniversario:

1000 FLYERS
EN COLORES VIBRANTES, TAMAÑO 1/4 DE CARTA, A TODO COLOR.

2000 VOLANTES
EN COLORES VIBRANTES, TAMAÑO 1/4 DE CARTA, A TODO COLOR.

500 POSTERS
EN COLORES VIBRANTES, TAMAÑO DOBLE CARTA, A TODO COLOR.

\$2,483 pesos + IVA

2000 COMANDAS
PAQUETE ORIGINAL Y COPIA, 1/4 DE CARTA A 1 TINTA.

2000 NOTAS DE VENTA
PAQUETE ORIGINAL Y COPIA, 1/4 DE CARTA A 1 TINTA.

500 FACTURAS
PAQUETE ORIGINAL Y COPIA, 1/4 DE CARTA A 1 TINTA.

\$1,160 pesos + IVA



PUBLICIDAD IMPRESOS
Imprimimos Calidad a todo lo que hacemos.

Revistas | Periódicos | Libros | Fóster | Calendarios | Folletos | Flyers
Catálogos | Carpetas | Trípticos | Dípticos | Hojas Membretadas | Sobres
Notas de Venta | Comandas | Blondas | Tarjetas | Invitaciones | Etc.

TELÉFONO DIRECTO: 226 0815
226 0802
Presupuestos sin compromisos:
auximpresos@gmail.com
www.tribunadelabahia.com.mx

¡Con nosotros vas a la segura!

TRIBUNA de la Bahía
Impresos Comerciales

21 de Marzo #1174 | Col. Lomas del Coahuilco | El Pitillal | C.P. 48200 | Puerto Vallarta, Jalisco, Méx.
Conmutador: (322) 226 0800 Ext. 840-841

Hijos del maíz



Empanada

Tiene forma de media luna, puede ser horneada o frita. A diferencia de la quesadilla, se sella por completo

Origen: se cree que es originaria de Chihuahua y Nuevo León, hecha con harina de trigo

Su nombre: hace referencia a envolver relleno en una masa de pan



Huarache

La masa de maíz se mezcla con frijoles negros y se cocina con manteca para preparar estos antojitos de forma alargada y oval

Origen: zona centro, Michoacán

Su nombre: es de origen náhuatl y se debe a su forma, similar a la de las chancas indígenas



Flauta

Taco de carne muy delgado y largo -generalmente del doble que una tortilla normal-, frito. Es clásico servirla en un plato hondo con salsa.

Origen: Distrito Federal y zona norte

Su nombre: se debe a que son delgadas, similares al instrumento musical

Arisbeth Araujo
Agencia Reforma

No por nada todos los conocen como antojitos. Esos pequeños -y a veces no tanto- placeres culposos que saltan al encuentro del paseante en cualquier barrio o colonia de la República Mexicana son el prólogo de la vasta y nutrida culinaria nacional.

"Son nuestras raíces y empezar con ellos en una comida es algo que no debe dejarse de lado", afirma contundente Patricia Quintana, chef de Izote e investigadora gastronómica.

Tamales mañaneros, chicharrones, elotes y esquites de carrito, quesadillas, tostadas y tacos de mercado, memelas y tlacoyos esquineros... todos caben dentro de la amplia definición del antojito mexicano, tan arraigado en la cultura culinaria que ni las cartas de los grandes restaurantes escapan de él.

Es un universo muy amplio, sin embargo, aquellos hechos con masa o tortillas de maíz son los más representativos, menciona Ricardo Muñoz en su "Diccionario Enciclopédico de Gastronomía Mexicana".

"Son un platillo popular que



Sope

Masa redonda y delgada que se pellizca de las orillas y se cocina con manteca. Originalmente se aderezaba sólo con salsa y queso, ahora se sirven con todo tipo de carne.

Origen: zona centro

Su nombre: suele usarse despectivamente cuando una persona es muy simple, pues se asocia con la austeridad de la preparación original



nace en las calles. Existen tantas variaciones, descripciones y mitos en torno a ellos como lugares en donde se preparan", describen los investigadores gastronómicos Cristina Barros y Marco Buenrostro.

"Puede afirmarse que muchos surgen antes de la Colonia y han evolucionado en cuanto a su preparación e ingredientes".

A pesar de formar parte de la cocina popular, los comensales desconocen su origen, preparación y significado. Muchos les llaman genéricamente garrachas, sin saber, que este nombre corresponde específicamente a una especie de gordita hecha con masa de maíz azul.

"La gente cree que una pellizcada y un sope son lo mismo o suelen decir 'vamos por una garracha', cuando ésta es un tipo de antojito y no un sinónimo", aclara Barros.

Pequeños deleites

Aún los expertos encuentran a los antojitos difíciles de clasificar. Lo más común es dividirlos en fritos o cocidos y hechos con masa o con tortilla.



Taco

Desde el taco de sal hasta el de guisado, pasando por los placeres, todos son una tortilla rellena, doblada o enrollada.

Origen: toda la República

Su nombre: viene de la deformación. Al no poder pronunciar el náhuatl quauhtlaqualli, los españoles lo llamaron taqualli y con el tiempo se convirtió en taco

gamacha

Una gordita delgada y pequeña regularmente hecha de masa azul y manteca. Se hace en comal, se rellena con carne de puerco, cebolla y después se frie. Se sirve con col, vinagre y queso fresco

Origen: Oaxaca y Veracruz

Su nombre: se debe a exceso de grasa que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

tlacoyo

Gordita de forma romboide rellena de pasta de haba o frijol que suele hacerse al comal. Se sirve sazonada y con queso.

Origen: prehispánico, zona centro

Su nombre: significa laponeo y se debe al hecho de que frióles, maíz y habas se muelen para obtener una pasta lisa

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

tetela

Gordita triangular que suele rellenarse de queso y hoja santa. Se elabora con maíz blanco y se sirve sobre todo en Huahuapán, Oaxaca

Origen: Oaxaca

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

codzito

Taco frito relleno de picadillo de puerco y cubierto de jitomate y queso

Origen: Yucatán

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

molote

Paralelo a una quesadilla frita, pero de forma cilíndrica. Se rellena en crudo y la salsa va por dentro. En Puebla y Tlaxcala pueden encontrarse hasta de 12 centímetros.

Origen: Hidalgo, Puebla y Oaxaca

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

enchilada

Tortilla de maíz, frita o no, que se rellena de carne o verduras, se baña con salsa y se adereza con queso rallado y crema.

Origen: desconocido, cada estado tiene su propia versión

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

memela

Tortilla larga y elíptica de 20 centímetros de largo que se rellena de diferentes guisos.

Origen: Puebla, Tlaxcala y Oaxaca, principalmente

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

tostadas

Tortilla frita u horneada que se usa como base para servir encima algún guisado. Las más comunes son de pata, picadillo y tinga. Las tostadas curadas se pasan por pulque y después se secan en el comal.

Origen: zona centro

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación

Su nombre: se debe a que involucra al preparación