

buenamesa

[elnorte.com/buenamesa] Viernes. 24 de Diciembre del 2010

8105 / Editora: Altagracia Fuentes / Sección semanal publicada por Editora El Sol, S.A. de C.V.

Te harán quedar bien
Crea deliciosos entremeses usando pocos ingredientes. **2**

¡Tu App de restaurantes!
Encuentra toda la información de restaurantes, bares, antros y cafés: teléfonos, menús, críticas de expertos, fotogalerías y más. Descárgala en App Store como "Rest & Bars".

Claudia Mendoza

Opciones para armar tu menú de fin de año

Para celebrar a lo grande

► La pierna de cerdo, el cuete, el lomo y el bacalao a la vizcaína integrarán las deliciosas viandas con las que darás la bienvenida al 2011



► Bacalao a la vizcaína servido sobre pan baguette, rica alternativa para tus fiestas.

jar que éste supere los 68 grados centígrados.

“El bacalao se pide preparar el mismo día y puede acompañarse de romeritos, nopalitos y arroz almeñero”.

Tanto el bacalao como las carnes rojas requieren de un buen pan para acompañarse o usarse en el recalentado, y aunque algunos prefieren el baguette, los artesanales resultan buenos, al igual que las teleras y bolillos recién horneados.

En cuanto a maridaje, los vinos a considerar para las carnes rojas dependerán de la potencia que tenga la salsa o receta, aunque Buendía menciona tintos como el merlot o una mezcla de tempranillo y cabernet sauvignon.

Platillos elaborados por el chef Javier Buendía, jefe de alimentos y bebidas, preparados por el chef operativo Carlos Cortés, cortesía del Hotel Crowne Plaza. Mesa decorada por Christian Schroeder, de Ivonq Eventos.

Invítalas a tu mesa **6**



► Cuete mechado en salsa de piña, acompañado de lentejas y romeritos.



► Pierna mechada con salsa de jalea de vinagre balsámico, rodeada de fruta y verdura confitada.

CHOCAN LAS COPAS AL ESTILO NY

► El mixólogo mexicano Junior Merino, radicado en NY, propone cocteles con champaña para recibir el 2011.

Claudia Mendoza

Los grandes rascacielos, las agitadas calles y el ambiente cosmopolita de Nueva York han sido por mucho tiempo el escenario perfecto para festejar el fin de año.

Aquí en Monterrey será fácil tener en casa una probadita de esta celebración, con recomendaciones del mixólogo Junior Merino, mexicano originario de Puebla

y radicado en Nueva York, quien cuenta ahora con una de las más importantes carreras en preparación de bebidas y cocteles.

El también llamado “Liquid Chef” ha ganado fama por sus innovadores cocteles y el laboratorio que ha creado, en el que hay una importante cantidad de ingredientes mexicanos.

“En esta temporada las bebidas que más se venden son las hechas con champaña o preparaciones únicas, ya que la gente quiere

empezar el año con algo nuevo y diferente”, explica Merino.

El ofrece una opción de bebidas para recibir este 2011 al estilo neoyorquino, con la más emblemática de estas fechas: la champaña.

Si bien ésta se puede degustar sola, también se ha servido en coctelería, como es el caso de la mimosa, que lleva jugo de naranja.

“Las bebidas de fin de año deben invitarnos a festejar, como es el caso de la champaña. Pero también están los ponches, las sangrías, el vino caliente con especias, las cremas con nuez moscada y canela, los cocteles de tequila y mezzal con chocolate y frutas de temporada.

“Las copas que se sirven en Navidad y Año Nuevo deben ser suaves, elegantes y festivas”, afirma.

En el caso de la champaña y los espumosos, Merino resalta el ácido cítrico de la bebida, lo que ayuda a balancear un coctel, dándole un toque de complejidad.

“Las burbujas ayudan a transportar los elementos aromáticos del coctel a la superficie, ya que el sabor se define en un 90 por ciento por nuestro olfato.

“Además, la champaña nos ayuda a crear una sensación cosquilleante y excitante para nuestras papilas gustativas”.

El toque burbujeante **3**



De Compras

Dante Abaunza
decompras@elnorte.com

EL ÚLTIMO JALÓN

A una semana de que acabe el año, es momento de dar rienda suelta a los antojos, empezando por los que indudablemente vendrán con la cena de hoy y el recalentado de mañana.

Aprovecha estos días para terminar todos tus pendientes y poder comenzar el nuevo año con muchos propósitos, así como energía y voluntad para cumplirlos.

Estas son las recomendaciones de la semana.



CATSUP CON TABASCO

Grata sorpresa me llevé cuando en el súper me encontré en el pasillo de la catsup una variación que sonaba muy bien: la **Heinz Hot & Spicy** hecha en mancuerna con la mismísima **Salsa Tabasco**.

Creo que no necesita mucha explicación. Deliciosa, sobre todo para quienes amamos el toquecito picoso en la comida.

Entre las novedades de Heinz también vi una **catsup reducida en azúcar**, pero, obvio, me fui de derecho a la otra.

El frasco de 425 gramos cuesta 26.50 pesos en **HEB**.

TOMATES DESHIDRATADOS

Y ya que andamos en el terreno del tomate, otro descubrimiento, pero en mi cocina, fueron los platillos con tomate deshidratado. Nunca lo había intentado porque sonaba muy extravagante, pero ahora dije: ¿por qué no?, y me llevé a casa un frasco de la marca **Bella Sun Luci** que encontré en el área gourmet de **Liverpool**.

Son **tomates deshidratados al sol en aceite de oliva** y van bien en ensaladas, pizzas, pastas y hasta para añadir un toque distinto al pollo o la carne.

El frasco de 241 gramos, que además trae un minirreceptario, cuesta 46.50 pesos.



MÁS PORCIONES MEDIANAS

Había comentado las nuevas presentaciones de cereales Kellogg's y Nestlé, pero parece que las cajitas medianas ya pegaron y otras marcas empezaron a lanzarlas.

Quaker es una de ellas. Con la leyenda de súper precio, sus cereales **Multibran Pasas**, el **Avena Oh's sabor vainilla** y el **Quaker Avena Flakes original** vienen en esta nueva imagen.

El sabor es el mismo; sólo cambió la presentación. La verdad, es muy buena idea porque permiten dar variedad al desayuno.

La caja de 220 gramos cuesta 10 pesos en **Walmart**.



HOJARASCAS

Y para cerrar con broche de oro te paso un tip que te puede sacar de apuro si tienes alguna visita que hacer en estos días y no quieres llegar con las manos vacías.

Se trata de unas **hojarascas** de la marca **Regional de García**, que están exquisitas y aparte vienen en cajas muy lindas, como para regalar. Incluso hasta moño traen, así que no batallas con el empaque.

Están las tradicionales, pero también unas de nuez que son las que probé, que en verdad no podrás comer sólo una. Así que aprovecha antes de que acabe el año y empiece la dieta.

Las tradicionales cuestan 37.90 pesos y las de nuez 39.90 pesos. Las cajas son de 120 gramos y traen 10 galletas cada una (por cierto, cada hojarasca viene empacada por separado).

¡Provechito y feliz Navidad!

BURBUJEANTE BIENVENIDA

Claudia Mendoza

Champañas y cavas brut serán la mejor opción a la hora de elegir las bebidas perfectas para darle la bienvenida al 2011, siendo estas últimas mucho más accesibles en precio.

Ludovic Analecto, sommelier de Vinoteca, señala que la champaña es una denominación de origen exclusiva de la región que lleva el mismo nombre en Francia, cuya principal característica es el suelo calcáreo que le aporta mineralidad al vino espumoso.

“La segunda fermentación es otra de las características importantes de la champaña, ya que de esta parte se obtienen las burbujas de gas carbónico, y en el caso de la champaña, este proceso se lleva a cabo en botella.

“Otros espumosos, como las cavas, tienen la doble fermentación en tanques, por lo que la champaña generalmente tiene burbujas más elegantes”, explica el sommelier.

El proceso de doble fermentación puede tomar de cinco meses a ocho o nueve años para lograr un resultado perfecto, y muchas bodegas deciden guardar sus mejores champañas para conseguir el mejor punto.

“Además de las champañas están las cavas españolas; los cremant, que son también franceses, pero de Borgoña y Burdeos; están los astis, que son más dulces; los sec, de Alemania; y los sparkling wines, de Estados Unidos”, agrega.

Después de abierta una botella de espumoso puede guardarse por un día, y aunque pierde características propias de la bebida, debe ponerse en refrigeración por unas cuantas horas con un corcho de vino.

Dentro de las bebidas emblemáticas hechas con champaña están los cocteles, que pueden llevar desde una crema de cassis hasta licores de frutas.

“Los cocteles hechos con champaña se pueden enriquecer con cualquier licor dulce, siempre y cuando tengamos el conocimiento de las bebidas para hacerlo”, indica Julio Merino, mixólogo mexicano radicado en Nueva York, también conocido como “Liquid Chef”.

Hay muchas bebidas clásicas, como el champagne coctel, que lleva amargo de angostura y azúcar; también hay otra preparación que lleva calvados, licor de naranja y angostura, añade Merino, pero todas ellas eran elaboradas con sabores fuertes y muchos toques amargos.

“Ahora se buscan bebidas más balanceadas y refrescantes, donde se sientan los sabores. Además se añaden ingredientes naturales, y esto es un poco el movimiento que empezamos con el concepto de The Liquid Chef, en donde se buscan elementos orgánicos, naturales y bajos en calorías”, explica el mixólogo.

Adicional a otros licores, las bebidas con champaña o espumosos pueden combinarse con frutas, especias, jarabes de frutas y flores.

Para este fin de año, Merino propone una bebida especial llamada ponche porfiriato, en donde festeja con sus seguidores el Bicentenario de México, pero también espera recibir un nuevo año con sabores mexicanos, como el tejacote y el tequila.



Porfiriato

1 porción
Tiempo de elaboración: 15 minutos
Grado de dificultad: bajo

- > Trozos de naranja, toronja, tejocote, caña de azúcar y guayaba
- > 1/2 onza de jugo de naranja natural
- > 1/2 onza de jugo de toronja natural
- > 1/2 onza de Dainzú Aloe mezclado con jarabe de hierba de limón o miel de agave
- > 1/4 onza de jugo de limón amarillo natural
- > 11/2 onzas de tequila blanco 100 por ciento de agave
- > 11/2 onzas de champaña brut
- > 1 onza de refresco de toronja
- > 1 ramita de tomillo fresco para decorar

PREPARACIÓN:

Cortar todas las frutas en cubos pequeños y poner en una copa hasta que se llene una cuarta parte de la misma.

Verter los demás ingredientes, mezclar todo muy bien y servir con la ramita de tomillo.

Recetas proporcionadas y elaboradas por Junior Merino, de Junior Merino The Liquid Chef.



Coming up roses

1 porción
Tiempo de elaboración: 10 minutos
Grado de dificultad: bajo

- > 1/2 limón persa
- > 3 pétalos de rosa (de preferencia orgánicos o libres de pesticidas)
- > 1/2 onza de jarabe de rosas
- > 2 onzas de ron Bacardí razz
- > Hielo en cubos (en cantidad al gusto)
- > 2 onzas de champaña brut
- > Pétalos de rosa para decorar (los necesarios)

PREPARACIÓN:

Triturar el limón con los pétalos de rosa y el jarabe dentro de un vaso mezclador con un mortero de madera chico.

Añadir el ron, un poco de hielo, agitar y luego incorporar la champaña. Servir en un vaso alto.

SÚPER TIRA

Para hacer sus compras

Carnes frías

- () chorizo
- () jamón
- () jamón ahumado
- () jamón de pavo
- () jamón serrano
- () lomo canadiense
- () mortadela
- () pastel pimiento
- () paté
- () queso de puerco
- () salami
- () salchichas
- () tocino

Lácteos y huevo

- () crema
- () huevo
- () leche entera
- () leche descremada
- () leche evaporada
- () leche condensada
- () mantequilla
- () margarina
- () queso amarillo
- () cottage
- () manchego
- () Oaxaca
- () panela
- () yogur

Carnes

- () bistec
- () cortadillo
- () deshebrada
- () hígado de res
- () molida
- () sirión
- () t-bone
- () chuleta de ternera
- () chuleta de puerco
- () pierna de puerco
- () pollo
- () milanesa de pollo

Pescados y mariscos

- () atún
- () almeja
- () bagre
- () calamares
- () camarón
- () cangrejo
- () cazón
- () guachinango
- () jaiba
- () langosta
- () ostiones
- () pulpo
- () robalo
- () salmón
- () surimi

Fruta

- () aguacate
- () chabacano
- () ciruela
- () durazno
- () fresa
- () guayaba
- () granada
- () jamaica
- () jicama
- () kiwi
- () limón
- () mango
- () manzana
- () melón
- () naranja
- () papaya
- () pera
- () piña
- () plátano
- () plátano macho
- () sandía
- () toronja
- () zarzamoras

Verduras

- () acelgas
- () ajo
- () alcachofa
- () apio
- () berros
- () betabel
- () brócoli
- () calabacita italiana
- () calabacita japonesa
- () cebolla cambray
- () cebolla de rabo
- () cilantro
- () col
- () coliflor
- () champiñones
- () chayote
- () chicharos
- () chile ancho
- () chile de árbol
- () chile guajillo
- () chile jalapeño
- () chile mulato

- () chile pasilla
- () chile pimiento
- () chile piquín
- () chile poblano
- () chile serrano
- () ejote
- () elote
- () epazote
- () espinacas
- () flor de calabaza
- () tomate bola
- () tomate saladet
- () tomate fresco
- () cuillacoche
- () lechuga
- () nabo
- () nopalitos
- () papa
- () pepino
- () perejil
- () rábano
- () zanahoria

Pan y cereales

- () bagels
- () bolillo
- () pan de caja
- () pan de dulce
- () pan integral
- () pan francés
- () pan molido
- () pan tostado
- () margarita
- () galletas saladas
- () galletas dulces
- () avena
- () granola
- () salvado
- () hojuelas de maíz
- () tortillas de maíz
- () tortillas de harina

Botanas y bebidas

- () cacahuates
- () chicharrones
- () dip
- () fritos
- () papitas
- () pepinillos
- () pistaches
- () agua embotellada
- () agua mineral
- () agua quina
- () brandy
- () cerveza
- () coñac
- () jerez
- () refrescos
- () ron
- () sangrita
- () tequila
- () vino blanco
- () vino tinto
- () vino rosado
- () vodka
- () whisky

Cocina

- () bolsas para basura
- () bolsas de plástico
- () cerillos
- () filtros para cafetera
- () limpiador de estufa /horno
- () paillitos
- () papel aluminio
- () papel encerado
- () platos desechables
- () servilletas
- () telas de limpieza
- () toallas absorbentes

Aseo personal

- () cepillo dental
- () cotonetes
- () crema
- () champú
- () acondicionador
- () desodorante
- () enjuague bucal
- () grasa para calzado
- () jabón de tocador
- () pañuelos desechables
- () papel sanitario
- () pasta dental
- () rastrillos/hojas de afeitar
- () spray/gel/mousse
- () toallas sanitarias

Especias y condimentos

- () achiote
- () albahaca
- () espárragos
- () manzanas
- () azafrán
- () canela
- () clavel
- () comino
- () jengibre
- () nuez moscada
- () pimienta
- () sal de ajo
- () sal de cebolla
- () salsa inglesa
- () salsa de soja
- () sazónadora
- () vainilla

Latería

- () atún
- () elotes
- () espárragos
- () champiñones
- () chiles jalapeños
- () chiles chipotles
- () chilorio
- () chicharos
- () frijoles
- () jamón endiablado
- () pimiento morrón
- () puré de tomate
- () sardinas
- () verduras mixtas

Varios

- () ate
- () azúcar
- () azúcar glass

Winter breeze

1 porción
Tiempo de elaboración: 10 minutos
Grado de dificultad: bajo

- > 5 uvas verdes
- > 1/4 onza de almíbar simple
- > 1 onza de jugo de piña (de preferencia fresco)
- > 1/2 onza de jugo de limón
- > 1 onza de licor de pera
- > 11/2 onzas de vodka
- > 1 onza de champaña brut
- > Hielo en cubos (en cantidad al gusto)
- > 3 uvas verdes en una lanza o brocheta para decorar

PREPARACIÓN:

Triturar las uvas con el almíbar dentro de un vaso mezclador con un mortero de madera chico.

A continuación, agregar el resto de los ingredientes, un poco de hielo, agitar en un shaker y servir en una copa de martini.

Decorar con las uvas ensartadas en la brocheta.



Cocina inteligente mente

tenlo en mente
www.nutrioli.com

Aceto Comestible Puro de Soya

Nutrioli
DHA

¡Nuevo!

LA SOYA ES NUTRITIVA