

buenamesa

mural.com/buenamesa

Viernes, 17 de Junio del 2011. buenamesa@mural.com / Tel. 3134 3921 / Editora: Wendy Pérez



UN VASCO EN EL NIEMEYER

Este Centro, ubicado en Avilés (Asturias), España, y creado por el arquitecto brasileño Oscar Niemeyer, abre Gastro, cocina-restaurant y a la vez espacio cultural. Arranca con el menú propuesto por el vasco Juan Mari Arzak, en el que lucen recetas como los chipirones mutantes.

MURAL.COM

EXTRAS DE HOY

De raíz francesa

El chef Rodrigo Díaz te muestra paso a paso la preparación de un pato confitado. > video

Listos para el Día del Padre

A SEMEJANZA DE PAPÁ

> Conozca a los hombres que inspiraron profesionalmente a cinco personajes de la gastronomía local



“Más que tener algún platillo favorito de ambos, disfrutamos de compartir un buen whisky o un buen vino”.

“Nuestro gusto por la cocina lo demostramos al recomendarnos lugares que conocemos, o bien, platicamos de recetas o ideas, libros... (risas) mi papá todos los años me regala muchos libros de cocina, siempre buscando que me prepare más”.

Rodolfo Poblete, hijo.

> Rodolfo y Juan Claudio Poblete, copropietarios de Hemingway's y Ofelia Bistro.

Stephanie Quiles

La cocina además de invitar a replicar platillos y disfrutar de aromas, texturas y sabores, es también el vehículo perfecto a través del cual los padres sirven de inspiración. La convivencia y comunicación al sentarse todos juntos a la mesa, la especial atención al momento de preparar alimentos, el respeto cuando los gustos son diversos, incluso, los buenos modales y el goce de la comida en compañía son valiosas herencias paternas.

Y como las experiencias padres e hijos son únicas y diferentes de casa en casa, Rodolfo Poblete, Alessandro y Pierluigi Pernazza, Tomás Fernández y Fernanda Vergara, integrantes del mundo culinario de la Ciudad, comparten a manera de homenaje las enseñanzas más importantes de sus padres.

Conozca cómo Juan Claudio Poblete y Paolo Pernazza por la línea de restauradores, y Patricio Fernández y Sergio Vergara por el camino de los fogones, crearon en sus descendientes amor a este mundo.

VIDEO

Cocina con los Poblete.

MURAL.COM

RICA LECCIÓN

Para Rodolfo, Tomás y Alessandro los recuerdos de papá en la cocina preparando algún platillo y haciéndolos partícipes de dicho ritual fueron punto de partida para enamorarse de la gastronomía y dedicar su vida profesional a ella.

“La receta más importante que mi papá me ha compartido es tener disciplina y orden, nobleza en el carácter y esfuerzo constante, bases culinarias que no vienen de la teoría sino de la práctica”, añade Fernanda Vergara.

Para Pierluigi la disciplina y la constancia han sido las cualidades que más admira de su padre y en las que más trabaja; cumplir con un cierto nivel de exigencia y dar buenos resultados, no sólo como familia, sino como socios en el negocio, es tarea cotidiana de los Pernazza.

Pedir consejos a papá, a decir de estos personajes, siempre es la mejor herramienta para crecer, pues esa voz de la experiencia no sólo va llena de sabiduría, sino también de cariño y profundo respeto.

¡Un legado muy padre!
PÁGS. 4 y 5

Chateaubriand al whisky

(2 PORCIONES)

Salsa:

- > 2 onzas de vinagre
- > 1 cucharadita de estragón picado
- > 2 yemas de huevo
- > Gotas de agua caliente y de limón
- > 100 gramos de mantequilla derretida
- > Sal y pimienta
- > 1 cucharadita de perejil picado

Chateaubriand:

- > 1 centro de caña de filete de 500 a 600 gramos
- > 4 cucharadas de aceite de oliva
- > Sal y pimienta
- > 300 gramos de mantequilla
- > 2 onzas de whisky
- > 3 papas cambray en forma de hongo
- > 1/2 taza de perejil finamente picado
- > 8 ejotes hervidos y atados
- > Zanahorias baby al gusto

PREPARACIÓN ⌚ 10 minutos

Salsa:

Mezclar el vinagre con el estragón, poner al fuego y reducir a la mitad.

Añadir las yemas y batir continuamente, adicionar unas gotas de agua caliente y de limón y seguir batiendo.

Colocar la mezcla a baño María sin dejar de batir y dejar que espese. Retirar del fuego y adicionar la mantequilla.

Salpimentar, añadir el perejil y retirar del fuego.

Chateaubriand:

Cubrir la carne con el aceite y salpimentar, dejar reposar en un recipiente tapado por una hora.

Poner un poco de mantequilla en una sartén y añadir la carne, cocinar a fuego fuerte, bajar la flama y cocinar por 8 minutos cada lado; añadir el whisky y flamear.

Tapar la sartén, cocinar por 3 minutos y marcar en la parrilla. Saltear las papas con mantequilla y perejil.

Montar el y acompañar con salsa.

Receta y platillo: Rodolfo y Juan Claudio Poblete, copropietarios de Hemingway's y Ofelia Bistro.