



Comer & Beber

Revista Virtual Uruguaya de Gastronomía

enero 2011 N° 13

Karim Rashid

Los rostros del té

Deliciosas recetas

Novedades del vino





Estimados Amigos,

Tras una larga ausencia -debido a compromisos laborales-, nos reencontramos a través de las páginas de Comer y Beber.

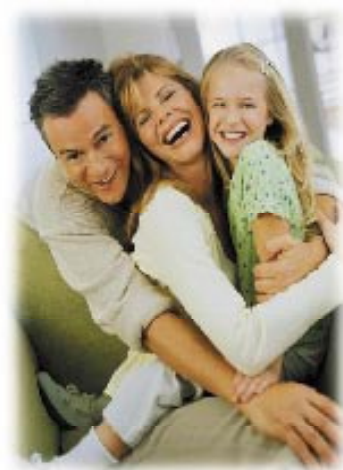
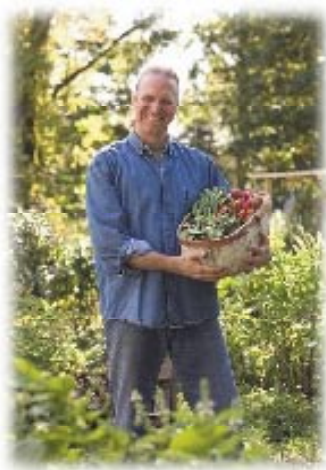
En este número, les proponemos una breve recorrida por dos ciudades que marcan su impronta en el contexto de la gastronomía Latinoamericana, San Pablo y Buenos Aires.

Además, visitaremos un hotel emblemático de la ciudad de Nueva Orleans, vestigio de un pasado que aún se respira al recorrer sus calles.

Les propongo disfrutar de los aromas y sabores del café, a través de un breve recetario de deliciosas preparaciones.

Espero que disfruten de esta nueva salida, que sólo intenta acercarnos a través del ciber espacio de vinosuy.

Sylvana Cabrera Nahson



MARKETING GASTRONÓMICO

Única empresa especializada en el Uruguay



Marketing Gastronómico

Diseño, desarrollo de recetarios, revistas, fotografía, periodismo, lanzamientos, eventos, mystery shopping, capacitación, todo vinculado al vasto mundo de la gastronomía.

Rincón 615 Ciudad Vieja: Tels: 00598 / 2915 5357 // 2916 4644

marketingastronomico@adinet.com.uy

www.marketingastronomico.com



The Windsor
Court Hotel,
sublime elegancia

La máxima calidad hotelera al estilo británico en Nueva Orleans -la ciudad que nunca duerme-, a orillas del Misisipi, en el barrio financiero y a un paso del French Quarter. Veintitrés pisos permiten tener desde las habitaciones, vistas sobre el río Misisipi y sobre el barrio francés, el centro histórico de la ciudad.

La decoración de corte clásico británico, hacen de este lugar, uno de los hoteles con más clase del mundo. No en vano pertenece a la cadena de hoteles y trenes de la sofisticada empresa Orient Express, que solo ha elegido lugares irreproducibles a lo largo del planeta.

Por su estilo refinado, The Windsor Court Hotel ha conseguido tres veces la calificación de mejor hotel del mundo por los lectores de la revista Conde Nast Traveller y está siempre entre los 10 mejores en USA.

Las rosas frescas que adornan el lobby, llegadas directamente de Ecuador para el hotel, perfuman el ambiente exquisito de los salones, en los que una colección de arte anterior al siglo XVII, valorada en 8 millones de dólares, dan un toque de distinción. El edificio es de líneas modernas en su exterior, pero mantiene en sus interiores, el refinamiento de tiempos pasados.

Confortables sillones Chestefield, invitan a horas de reposo y regocijo en compañía de música clásica complementada con el más puro jazz.



En el primer piso se encuentra un espacioso bar (The Polo Lounge), donde se reproduce el estilo de un club privado británico, en el que se puede probar la comida al estilo de Louisiana. El cuero, la madera, los espejos y el refinamiento de sus detalles en plata, le dan al lugar un ambiente especial. Allí se pueden degustar una extensa variedad de cócteles, whiskies de distintas añadas y vinos de los más selectos puntos del planeta. Siguiendo por sus corredores, adornados de cuadros enmarcados en imponentes marcos de madera, se encuentra el restaurante liderado por un reconocido chef Collins que amablemente se acerca a las mesas al finalizar la velada. El ambiente reservado para el desayuno, cuenta con la calidez y el colorido propio de la mañana. Las tartas tibias, scones calientes, brownies de pistachos, nueces y almendras, mermeladas y jaleas caseras de naranja y frutos rojos, sumados a la irresistible panera de plata con sus humeantes panes recién elaborados, hacen de este momento un placer sin igual.

Para los que prefieren un ambiente más relajado el hotel ofrece un segundo restaurante (Grill Room), también reentrado por el galardonado Collins, en el cual se pueden disfrutar de platos en base a ostras, cangrejos, langosta y carne de cocodrilo. The Windsor Court Hotel, ofrece a sus huéspedes y visitantes, Le Salon donde se puede tomar el té escuchando música de cámara. Fue sin dudas una de las experiencias más sublimes de nuestra vista a la ciudad de Nueva Orleans, que sin dudas merece visitar.





El Café

del grano a la taza...



Mujer limpiando el grano
manualmente en, Kenya

Sabrosas preparaciones por Sylvana Cabrera Nahson

Piccolino:

Es un café solo, muy corto, típico de Italia.

Café americano:

Café largo y poco concentrado, se suele utilizar en los desayunos, consiste en un café solo que se presenta en una taza grande acompañado de agua caliente para que el consumidor, lo rebaje a su gusto.

Capuchino:

Típico de Italia, se elabora con espuma de leche, sirviéndolo en vaso o taza de cristal transparente que realza muchísimo su presentación.

Café del Diablo:

Se calienta una copa de brandy o coñac con una cáscara de limón, una vez caliente se añade a un café espresso. En el momento de servir se coloca en una cuchara un terrón de azúcar rociado con brandy y se enciende. Verter de inmediato dentro del café.

Carajillo:

Se calienta una copa con una medida de brandy y se le prende fuego, añadiendo a continuación un café solo con el brandy encendido. Se decora con 3 granos de café.

Café Vienes:

Café solo con crema de leche batida.

Café escocés:

Café solo con una cucharada de helado de vainilla o crema.

Café irlandés (Irish Coffee):

En una copa ponemos una cucharada de azúcar rubio y whisky irlandés. Se calienta con el vaporizador de la cafetera, una vez caliente, se añade un café solo y crema de leche líquida. Un consejo: para que la crema de leche líquida se quede en la superficie y no se mezcle con el café, se va añadiendo muy despacio sobre la parte convexa de una cucharita de café.

Café Royal:

Impregnamos un terrón de azúcar en buen Cognac y lo colocamos en una taza. De inmediato prepare en esa misma taza un café espresso. Sirva enseguida.

Café turco:

En un recipiente de cobre o en una "cafetera turca", se echa una taza y media de agua y se pone al fuego. Cuando este a punto de hervir, se añade café molido y cuatro cucharadas de azúcar. Se deja hervir tres veces, se retira del fuego añadiendo unas gotas de agua de azahar fría y se deja reposar para que la borra del café se deposite en el fondo del recipiente. Posteriormente se sirve en tazas pequeñas y acompañado de un vaso de agua. El resultado es un café muy negro y amargo.

Café Mónaco:

En un vaso se hace un café solo, añadiendo a continuación leche condensada, que por ser más densa se ira al fondo, al servirlo se advertirán dos colores bien diferenciados. No se sirve con azúcar.

Café Caribe:

Se prepara en copa de café irlandés o en copa de agua. Se agrega una cucharada de azúcar rubia, una copa de Tía María, Kalua o cualquier licor de café bien caliente y a continuación se añade un café sólo largo y muy caliente. Se añade crema de leche semi batida con la ayuda de una cucharita y se termina espolvoreando ligeramente con café soluble.

Café Gaudí:

En un recipiente a parte, se bate una yema de huevo con una copa de ron añejo y dos cucharadas de azúcar rubio.

Una vez bien batido, se pasa a una taza de café con leche o un vaso mediano y sobre ello se hace un café sólo largo, mezclándolo antes de servirlo.

Café Black & White:

Mezcla de café granizado y una bola de merengue merengada que se sirve en vaso acompañado de cuchara larga y una pajita.

Café Ruso:

Helado de vainilla y café granizado, se sirve igual que el blanco y negro.

Café Monet:

Se prepara en vaso de combinación, con una copa de brandy o de ron, almíbar y se termina de llenar con café granizado, agregando una rodaja de limón. Se presenta con cucharilla larga y una pajita.

Café Azteca:

Se prepara en copa de helado, se añade café frío y una bola de helado de chocolate y encima la crema de leche batida. Se decora con chocolate amargo rallado.

Café Marbella:

Se prepara en una copa de champagne, con café frío y crema de leche sin batir. Se termina decorando con una rama de canela o espolvoreando con canela en polvo.

Café Francés:

Se prepara en copa de champagne o de helado especial tipo flauta. Consta de 1/3 de café frío, 1/6 de Cointreau o de triple seco, 1/6 de Curaçao, una fina juliana de piel de naranja y rama en canela.

Café granizado Italiano:

Se presenta en vaso o en copa de agua, se prepara con café granizado hasta sus 4/5 partes, terminando de llenar con crema de leche montada. Se finaliza espolvoreando café soluble y se acompaña con cucharita larga y pajitas.



Café Misiones:

Se prepara en copa de helado amplia de cristal, se pone un café frío y una bola de helado de café, terminando de llenar con crema de leche montada. Se puede decorar espolvoreando café soluble mezclado con azúcar o granos de café para que resalten sobre la crema de leche.

Café del Puerto:

Se prepara en vaso de whisky con un café frío, una copa de whisky escocés, una bocha de helado de vainilla y una cucharadita de miel. Se sirve acompañado de cucharita larga y una pajita.

Café Sarandí:

En una copa tipo flauta un chorro de sirope de caramelo, una bola de helado de vainilla, un café concentrado, y rematando con crema de leche montada. Se decora con siropes de varios sabores.

Café Tango:

Se prepara en la batidora una yema de huevo, una cucharada de azúcar, un café bien concentrado y una cucharada de crema de leche líquida. Se sirve en copa flauta.

Café Drambuie:

Una taza de café muy cargado, crema de cacao, $\frac{2}{4}$ de Drambuie, $\frac{1}{4}$ de crema de leche montada y se espolvorea con canela. Se sirve en copa flauta.





Los rostros del té



Cuando se habla de té, se habla sobre sus características: colores, aromas, notas de sabor y texturas.

El Té proviene de una sola planta: es un arbusto cuyo nombre científico es *Camelia Sinensis*.

Crece en zonas tropicales y sub-tropicales con clima húmedo y calido, con lluvias abundantes y regulares, donde los mejores té se cosechan a unos 1000-2000 metros de altura.

Si no se poda, este arbusto puede llegar a medir más de 30 metros de altura.

En la antigüedad, se entrenaban monos para que cortaran las hojas más altas y frescas de estos arbustos.

Las hojas de té solo provienen de este arbusto.

A las bebidas calientes provenientes de otras plantas, frutos o flores, se les llama infusiones.

Una vez cosechadas, las hojas frescas de la planta de té son procesadas y el nivel de contacto con el oxígeno determina el tipo de té (color, aroma, sabor y textura). Investigaciones recientes han descubierto que el té reduce el colesterol y la presión sanguínea, ayudando a disminuir el riesgo de enfermedades cardíacas en 40%.

El té no contiene calorías ni grasas, pero sí varias vitaminas y minerales, incluyendo flúor, que ayuda a proteger el esmalte de los dientes, a prevenir las caries y a fortalece los huesos.

Polifenoles, potente antioxidante. La cantidad de antioxidante en una taza de té verde, equivale a 4 vasos de jugo de naranja o a 10 vasos de jugo de manzana.

El té negro contiene 1/3 menos de cafeína que el café o las gaseosas cola.

El té verde contiene aun menos cafeína.

El cuerpo absorbe rápidamente la cafeína del café, lo que provoca un inmediato incremento de la actividad cardiovascular. En cambio, los efectos de la cafeína del té se dan más lentamente pero son más duraderos, lo que ayuda a reducir el cansancio y mantener la mente en alerta.

Es por eso se dice que el té puede estimular o calmar, dependiendo del momento y de la persona.



Tipos de Té:

Té Verde:

Sin fermentar, o sea que la hoja tiene un proceso de secado y posteriormente un tratamiento con calor (cocción al vapor y secado al fuego) para detener la fermentación y así evitar su descomposición. Este proceso permite que las hojas mantengan sus aceites naturales y los importantes antioxidantes que las mismas poseen.

Se bebe principalmente en Japón, Taiwán y China, donde han logrado que el sabor del té se mantenga como si la hoja estuviera recién cortada.

Té Oolong o semifermentado (entre 20% y 80%). Se detiene el proceso de fermentación con calor, para obtener un té con un gran perfume y gusto aromático, que está entre el té negro y té verde. Oolong se traduce directamente como "Dragón Negro", y se sirve generalmente en restaurantes chinos.

Té Negro:

Se encuentra 100% oxidado y tiene un sabor fuerte y consistente. Las hojas son secadas expuestas al sol sin la utilización de calor. Su color puede variar de muy profundo a un ámbar brillante, dependiendo de su procedencia.

Regiones productoras de Té:

Darjeeling:

Jardines al noroeste de la India, al pie del Himalaya a 1800 metros de altura, entre Nepal y Bhután. Es considerado el champagne del té negro debido a su sutil sabor a moscatel y almendras que les proporciona un clima fresco y nublado, la altitud, las lluvias, el terreno y la calidad del suelo y del aire

Assam:

Originario de la mayor región productora de té del mundo, el valle Brahmaputra de Assam, India.

Su color rojizo, aroma y sabor son intensos, y se caracteriza por tener mucho cuerpo.

Excelente como base para Blends por su equilibrado aroma y sabor.

Ceylon:

Procedente de la isla de Sri Lanka, situada en el océano Indico, al sudeste de India. Región que produce té de hojas largas y negras, muy perfumadas, con notas florales.





El Sándwich

Cuántas veces hemos preferido sacrificar una comida elaborada para tener tiempo y poder hacer un poco de gimnasia, cualquier actividad saludable, estudiar alguna materia, leer un libro, ver una buena película o, por qué no, para seguir jugando a las cartas.

En esta circunstancia se encontraba el cuarto conde de Sándwich, jugador empedernido de naipes, cuando un día, el camarero de su club social le anunció que su carne estaba servida, a lo que nuestro buen aristócrata respondió rápidamente: “¡Pues que me la traigan entre dos rebanadas de pan!”. Y así, de esta curiosa manera, fue como nació el sabroso sándwich que todos conocemos.

Es curioso que el sándwich que es un alimento tan popular y fácil de hacer, tenga un encumbrado linaje en su origen. Es un platillo aristocrático porque su creador fue Sir John Montagnu (1718-1792) cuarto Conde de Sandwich.

Cuentan algunos historiadores que la fecha exacta del nacimiento de este alimento se remite a 1762.

El Conde de Sandwich era un personaje con renombre en la política de la sociedad británica, pero tenía una tremenda debilidad: era adicto al juego. Claro que muchos autores dicen que su pasión era el ajedrez pero otros afirman que eran las cartas.

En lo que todos coinciden es que a la edad de 44 años, este conde se pasó 24 horas jugando sin levantarse de su silla. Llegó un momento que su estómago rugió y se vio en el grandísimo dilema de suspender la partida o comer. Optó por pedir que le trajeran cualquier cosa para comer en la mesa de juego.

Fue en esa disyuntiva que se alumbró su mayordomo -que en realidad fue el creador pero como no era conde, ya se imaginan y preparó un pedazo de carne entre dos panes: ¡Eureka! había nacido el sándwich.

Lo que sí es innegable que su actitud fue imitada por sus compañeros, quienes empezaron a llamar a esta manera rápida de hacer un refrigerio “comer un sándwich”. Al fin y al cabo aunque perdió en los naipes, lord Sandwich se sintió muy orgulloso de este aporte culinario, así que no dejó de mencionarlo en su testamento, como el mejor legado que dejaba a su país. Y fíjense adonde llega toda esta historia que los herederos actuales del conde tratan de sacar provecho al invento de su antepasado y pretenden ser los proveedores de sándwich para Londres. Según el periódico británico The Times el undécimo conde, John Montagnu, tiene como meta ser el rey de esta comida rápida.

Karim Rashid

La democratización del diseño



“No es necesario derrochar dinero para generar un espacio lleno de diseño”, este ha sido el lema de Rashid desde sus inicios.

Karim Rashid, el diseñador rebelde

Cada vez con más frecuencia se pueden encontrar diseños que llevan el sello de este joven egipcio, nacido en El Cairo en 1960.

Artista y diseñador multidisciplinario con cierto aire de mítico actor por sus gafas gruesas o su aspecto de cómico, Karim esconde un espíritu crítico no exento de humor y con mensaje positivo.

Desde hace tiempo desterró de su armario el color negro - sólo viste prendas en dos tonos: blanco nuclear y rosa chicle- y como la goma de mascar, este genio del diseño, es elástico en sus propuestas. Con una mezcla de ingenuidad y extravagancia, Rashid intentó desde el principio democratizar el diseño, no sólo creando piezas cotidianas a las cuales muchos diseñadores desviaban la vista, sino que buscando que sus creaciones lleguen a precios lógicos para los tiempos que se viven. "No es necesario derrochar dinero para generar un espacio lleno de diseño", este ha sido el lema de Rashid desde sus inicios.



"Tan sólo hace 200 años no había coches ni cuartos de baño. No había vasos de papel ni zapatillas de deporte. No existían los plásticos. El diseño ha moldeado la cultura y el mundo desde la prehistoria. El ser humano ha diseñado ciudades y civilizaciones enteras; por eso mi deseo es participar en lo contemporáneo y liberarnos de la nostalgia, de las tradiciones anticuadas, de los viejos rituales, de las cosas feas e inútiles, y que afinemos nuestros sentidos y nuestras conciencias con el mundo actual. Si ser humano es vivir en el pasado, cambiar el mundo es cambiar al ser humano".





¿Nunca sientes nostalgia?

Sólo de mi infancia. Mi padre fue un referente, porque diseñaba cualquier cosa, desde un set de televisión a muebles o ropa.

Era un artista, y yo me di cuenta de cuál sería mi misión en la vida con 6 años, cuando empecé a hacer bocetos con él, mientras dibujaba iglesias en Londres.

Él me enseñó a mirar, me enseñó que podría dibujar cualquier cosa y tocar cualquier aspecto del paisaje humano y físico.

¿Qué llamaba más tu atención?

De pequeño estaba obsesionado con dibujar gafas, zapatos, radios, maletas...

Cuando tenía 6 años nos fuimos de Inglaterra para vivir en Montreal, y viajamos en el Queen Elizabeth.

En el barco hubo un concurso de dibujo para niños y yo decidí pintar maletas porque me fascinaban tras haber visto a mis padres empaquetar nuestras cosas.

En ese momento creo que fui consciente de que podría dibujar mi propio equipaje, mi plan de contención...

Qué precoz...

En realidad sucedió más tarde, con 12 años.

Mi padre nos llevó a mi hermano Hani y a mí a la Expo de 1967 en Montreal, en la que vimos una muestra del Moma sobre los nuevos paisajes domésticos.

Recuerdo bien la habitación gris de Ettore Sottsass, y que entonces pensé que algún día viviría en un sitio así, sin bordes ni fronteras, abierta, para vivir y pensar libremente. Desde entonces el diseño forma parte de mi ADN.

¿Y cuándo te diste cuenta de que poseías sentido de la belleza?

De niño, al mamar del pecho de mi madre.

¿Cuál es su creación favorita?

Cuando Dios creó a la mujer.





Un cóctel a base de aguardiente de uva, el Pisco Sour, se ha convertido en una institución en el Perú. Inscrito en el Patrimonio Cultural de la Nación, utilizado para las recepciones de Estado, motor de las exportaciones de destilados, en la actualidad está presente en el mundo entero.

Cada primer fin de semana de febrero desde 2003, grandes catas públicas en todo el país andino, celebran el "Día Nacional del Pisco", como parte de la estrategia desarrollada en torno a esta emblemática bebida. Miles de turistas y locales, asisten a esta celebración que cada año despierta mayor interés.

Hecho a base de un aguardiente, de jugo de limón verde, de jarabe de caña de azúcar, de clara de huevo y de Angostura-, el Pisco Sour tiene su leyenda.

El pisco, aguardiente de 40 a 45 grados, viene de Pisco, puerto de 300 km al sur de Lima y la primera referencia de este alcohol es del siglo XVII, durante la colonia española.

Desde hace más de 400 años, el pisco forma parte de la identidad, peruana y el pisco sour, que lo emplea, se ha convertido en una bebida emblemática, un símbolo nacional.

Desde el 2007 ha sido inscrito en el Patrimonio Cultural de la Nación y están procurando que sea reconocido por la Unesco como Patrimonio Cultural Inmaterial.

Bajo la presidencia de Alejandro Toledo (2001-2006), el pisco sustituyó al vino o espumoso en las recepciones oficiales. La ofensiva del Estado en torno al pisco avanza en todos los frentes.

Por ejemplo, en la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI), para ser reconocido el peruano como único dueño de la denominación de origen a costa del vecino y rival andino, Chile, también productor y exportador importante. La "Campaña Pisco" ha dado sus frutos, y el primero entre los propios peruanos, que lo han redescubierto.

La producción se ha cuadruplicado en siete años, elevándose a 6,7 millones de litros en 2009. "Hace 10-15 años, en nuestros restaurantes se servía un promedio de diez whiskies por cada pisco sour. Hoy en día la proporción es la inversa", dice Gastón Acurio, portaestandarte de una oleada de chefs peruanos que propagan la cocina del Perú en el extranjero.

Pero el "boom" del pisco tiene sus límites, debido a la falta de infraestructura y a los medios de los 300 productores, la mayoría pequeños, que tienen dificultades para atacar los mercados exteriores. Dos de las haciendas más grandes acaban de ser adquiridas por un consorcio estadounidense.

Cocina a la Moda

Los cupcakes son pequeños pasteles y es que su función es la propia de un pastel pero en tamaño individual. Así pues, la elaboración de la masa de un cupcake es como la de un bizcocho pero se hornea en los mismos moldes rizados que las magdalenas, aunque también pueden ser moldes lisos. Después se rellenan y/o se cubren con los ingredientes que normalmente forman parte de un pastel, crema pastelera, crema de mantequilla, chocolate...

La cocina, al igual que la indumentaria, tiene sus modas. Los chefs más jóvenes del planeta -caracterizados por darle aires nuevos a la profesión-, van en busca de ingeniosas combinaciones, nuevos sabores, presentaciones más osadas, menos acartonadas, un tanto retro, futuristas o algo que los haga despegar del pelotón de la tradicional cocina lugareña o internacional. Parece haberle llegado la hora a los postres. Más bebidas (servidos en copas modernas, antiguas o shots) y porciones donde se combinan distintos sabores y texturas (en platos de rasgos orientales o propios de la campiña francesa), son el capricho culinario del momento.



Por su parte, los minicakes, minigateaux o cupcakes en sus distintas versiones, han ganado terreno en las mesas más sofisticadas de las principales ciudades del mundo.

La influencia del cine -que le ha dedicado títulos en las últimas horas a los chefs- así como la enormidad de series televisivas donde se deja entrever algunas preferencias culinarias de sus protagonistas, han ayudado al resurgimiento de una moda retro, impulsada en su momento por la serie norteamericana *Sex & the City*, cuyas protagonistas olvidaban la dieta ante las tentadoras pink cupcakes de Magnolia Bakery, por solo citar un ejemplo.

Dotar a las preparaciones de sabores y colores en acuerdo con las nuevas tendencias, es el desafío de la nueva generación de chefs que se vieron seducidos por este dulce bocado.



Cupcakes de Vainilla

Ingredientes:

120 g de manteca
380 g de azúcar
2 huevos
350 g de harina cernida
2 y 1/2 cditas de polvo de hornear
1 1/4 taza de leche
1 cdlita de vainilla

Preparación:

Mezclar la manteca con el azúcar y los huevos.
Cernir harina con polvo de hornear.
Agregar alternando la leche con la vainilla.

Decoración de Merengue:

5 claras
2 tazas de azúcar

Preparación:

Mezclar las claras con el azúcar a fuego lento revolviendo constantemente hasta que se vuelva espumoso.
Batir hasta que el merengue que forme picos.
Decorar con variedad de chispitas de colores.



Quesos

Quesos de pasta blanda

Con un periodo de maduración muy corto o nulo y cuya pasta es untuosa.

No tienen cáscara y algunos son protegidos con parafina, por su vulnerabilidad ante los agentes externos. Poseen entre un 45 a un 55 % de agua. Algunos tipos: Athuel, Por Salut, Camembert, brie, a las finas hierbas, al salmón, untables, ricotta, mozzarella, mascarpone, gorgonzola, quesos crema, bel paese, caer philly, vacherin, velveta, etc.

Queso azul o roquefort

Pueden ser semiduros o blandos, el moho azul provocado por el hongo le brinda su sabor y aspecto característico.

Quesos Semiduros

De consistencia firme pero elástica y de sabor suave y bien definido. Algunos poseen agujeros u ojos que se producen por adición de ciertas bacterias que producen “burbujas” en la pasta. Tienen entre un 36 y un 46 % de agua. Algunos tipos: gruyère, huemul, cheddar, edan, pategras, emmental, provoleta, de cabra, Mar del Plata, quesos de barra, chester, dambo, edamer, fontina, gorda de 5 a 8 semanas, mysost, samso, sbrinz, schabzieger, vacherin á fondue, walliser (gomser, bagnes).

Quesos duros

De maduración prolongada, su masa es más resistente a las condiciones ambientales. Posee una cáscara ancha, pintada según la variedad Su pasta es compacta, con una superficie de gránulos pequeños y homogéneos. Poseen entre un 27 a un 35 % de agua. Algunos tipos: regianito, provolone, sardo, parmesano, pecorino, cacciocavallo, emmental tipo allgau, asagio, beaufort, conté gauda de 2 a 6 meses, montasio, sbrinz de 4 a 8 meses, ricotta seca para rallar.



Fondue de Queso

Cuanto más fresco sea el queso, más suave resultará la fondue, pero cuanto más curado más fuerte resultará . Por eso los expertos suelen mezclar quesos con diferentes tiempos de curación.

Tabla de quesos

No es necesario colocar una gran cantidad y tipos, eligiendo entre 5 y 7 variedades ya es suficientes. En el mejor de los casos sólo optar por 3, uno duro, uno semiduro y uno blando.

Un detalle es sacarlos de la heladera por lo menos una hora antes de servirlos, y, un tema fundamental es su conservación: los quesos no toleran cambios de temperatura, deben guardarse en la heladera envueltos en papel aluminio o film transparente o en recipientes herméticos; “jamás en el freezer”. Se sirven a temperatura ambiente distribuidos en la tabla según sus sabores, fuertes o suaves. Pueden servirse en porciones ya cortadas, pero recuerden que esto favorece a que se sequen más rápido. Si los van a servir cortados deben mantenerlos cubiertos con un film hasta el momento de ofrecerlos.

Es aconsejable acompañarlos con frutas frescas y secas que formarán un complemento ideal, uvas e higos son las mejores, jamás cítricos ya que su acidez cambiará el sabor del queso; para complementar nueces, almendras, castañas etc. Será bueno también colocar vegetales que pueden ser consumidos frescos y mejoran la presentación del plato.

Maridaje de Quesos y Vinos

El vino es el acompañante obligado de un buen queso, en general blancos y rosados se eligen para quesos suaves y los tintos con cuerpo para los fuertes. Para realizar una buena degustación sin alterar los sabores de nuestro paladar y valorar en mayor grado las características de cada queso, es recomendable comenzar por los quesos de pasta suave y blanda e ir subiendo hasta los más fuertes, entre queso y queso limpiar la lengua con alguna fruta y vino. En general, se elegirán los vinos secos y semisecos. Un vino con alto contenido de acidez, se mezcla mejor con el queso, que uno dulce.

Los quesos suaves, se complementa con los vinos blancos ligeros o los rosados, que hacen gala de un intenso color y aroma penetrante a violetas.

El italiano conocido por el nombre de Parmesano, vive una intensa relación con los tintos jóvenes o con los blancos suaves.

Vinos con queso cheddar y queso feta

Un auténtico idilio existe entre el queso Cheddar suave con el vino tinto ligero y frutoso, con el blanco y el champagne. El queso feta, que es muy popular en Grecia a nivel doméstico, va de maravillas con el vino tinto ligero y el blanco frutal.

Vinos con quesos frescos

Los quesos frescos recomendamos acompañarlos con vinos blancos ligeros y secos, que hacen gala de un intenso color y aroma penetrante a violetas.

Maridaje vinos con tabla de quesos

Para maridar una tabla con varios tipos y sabores de queso, recomendamos escoger un vino tinto joven.

Vinos y queso gruyere

El queso Gruyere se complementa con el vino blanco semidulce, el Brie con el tinto, con el blanco frutoso, o también puede mantener una excepcional relación con el cava o cerveza liviana, al igual que el Cabernet.

Vinos y queso parmesano

El Parmesano marida bien con los tintos jóvenes o con los blancos suaves.

Vino y quesos de oveja

Los quesos de oveja de pasta cocida, combinan perfectamente con los vinos tintos con cuerpo.

Vinos y quesos de pasta azul

Los quesos de pasta azul, maridan con vinos tintos con cuerpo y fuertes; también es buena combinación con vinos blancos jóvenes y secos y ácidos pero de potente cuerpo y buen grado alcohólico, e incluso un espléndido vino espumoso fresco, floral, con notas afrutadas y finas burbujas, cuya frescura liga y limpia perfectamente la potencia de los azules.

Vinos y quesos de pasta blanca

Los quesos de pasta blanca, enmohecidos o amasados, maridan con vinos tintos nobles, afrutados y finos.

Vinos y quesos de pasta blanda

Los quesos de pasta blanda, cerrada y untuosa o el queso Mahón, maridan con vinos blancos jóvenes, ligeros y afrutados y en una combinación diferente, con vinos blancos secos.

Vinos y quesos de pasta cremosa

Los quesos de pasta cremosa es recomendable combinarlos con vinos tintos con cuerpo, vigorosos y de buen aroma.



Conejo a la cazadora (Para 4 personas)

Ingredientes

1 conejo de 1.800 kg. aprox.
3 cdas. de manteca
2 dientes de ajo
1 ramita de romero
50 gr. de hongos chilenos
Sal y pimienta a gusto
1 vaso de vino tinto
1 cebolla grande

Preparación

Trozar el conejo en presas (igual que el pollo). Colocar la manteca en una cacerola, derretir y sellar el conejo trozado. Condimentar con el ajo en trozos grandes, el romero, la sal y la pimienta. Incorporar la cebolla cortada en aros. Agregar los hongos remojados en el vino tinto y caldo de verduras si hace falta líquido para cubrir el contenido de la cacerola. Tapar la olla y dejar cocinar a fuego lento hasta que el conejo esté tierno y la salsa reduzca. Acompañar con papas al natural o mezclum de hojas verdes.



Cerdo a la cerveza negra y romero (Para 4 personas)

Ingredientes

8 costillas de cerdo
1lt. de cerveza negra
1 cda. de mostaza en granos
1 cda. de mostaza Dijon
Sal a gusto
Pimienta negra a gusto
1 ramita de romero fresco

Preparación

En un bowl, mezclar la cerveza, la mostaza de Dijon y la mostaza en granos. Condimentar a gusto con sal y pimienta. Incorporar la ramita de romero y los demás ingredientes. Cubrir completamente las costillitas con el líquido, agregando más cerveza en caso de ser necesario. Llevar a heladera y dejar macerar toda la noche. Al otro día, cocinar referentemente en un plancha o a las brasas. Acompañar con puré de manzanas o de calabazas.



Bondiola de cerdo al curry (Para 4 personas)

Ingredientes

1 kg. de bondiola de cerdo
1 cebolla
3 manzanas
6 cdas. de aceite de oliva
200 c.c. de crema de leche
1 cda. de curry
Sal y pimienta, a gusto

Preparación

Cortar la bondiola en rodajas de aproximadamente 2 cm. de grosor. Pelar las manzanas y cortarlas en finas láminas. Cortar en juliana la cebolla y cocinar en una cacerola con un poco de aceite. Agregar las manzanas y continuar la cocción 5 minutos. Añadir la crema previamente mezclada con el curry. Cocinar 2 minutos más, para que la crema tome consistencia. Salpimentar a gusto. Cocinar los filetes de bondiola de cerdo a la plancha. Servir en un plato junto con las manzanas y la cebolla confitada con la salsa de curry.

Lomo de cerdo a la miel (Para 4 personas)

Ingredientes

1 kg. de lomo de cerdo
4 cdas. de miel
Sal y pimienta negra recién molida, a gusto

Preparación

Salar el lomo y untarlo completamente con miel. Mientras tanto, precalentar el horno a 200°C. Colocar el lomo en una asadera y llevar al horno por unos 20 minutos. Pasado ese tiempo, dar vuelta y continuar la cocción durante unos 20 minutos o hasta que la carne esté cocida pero no demasiada seca. Se puede acompañar con puré de manzanas, de calabaza o de boniatos.

Coq au vin (Para 4 personas)

Ingredientes

1 pollo
100 gr. de panceta
12 cebollas baby
100 gr. de hongos frescos
2 cdas. de aceite
1 rama de perejil y 1 cdta. de tomillo
1 hoja de laurel
1 copa de coñac y 2 vasos de vino tinto
1 cda. de harina
50 gr. de manteca

Preparación

Cortar la panceta en dados de 1 cm. y saltear con el aceite. Retirar y, en la grasa restante, dorar las cebollas baby. Incorporar los champiñones cortados en cuatro. Trocear el pollo en ocho presas parejas y sellar en otra sartén con aceite. Colocar las presas sobre la mezcla de panceta, cebolla y hongos. Agregar el ajo, el perejil, el tomillo y el laurel. Rociar con coñac y flambear brevemente. Bajar el fuego e incorporar la harina disuelta en el vino tinto. Cubrir con caldo hasta completar. Salpimentar y cocinar entre 30 y 45 minutos o hasta que la carne esté hecha. Al final, ligar con la manteca. Servir

Pato a la naranja (Para 4 personas)

Ingredientes

4 supremas de pato
2 cdas. de manteca
2 cebollas y 1 morrón
2 dientes de ajo
Sal y pimienta a gusto
2 cubitos de caldo de pollo
Jugo de 2 naranjas

Preparación

Cortar la cebolla, el morrón y los dientes de ajo en juliana. Colocar la manteca en una sartén honda o cacerola, derretir y colocar las verduras. Saltear unos minutos. Incorporar las presas de pato, saltear durante 10 minutos y agregar el jugo de limón y naranja y los dos cubitos de caldo de pollo. Servir.

Faisán al horno (Para 2 personas)

Ingredientes

1 faisán
400 gr. de uvas blancas
1 cdta. de ralladura de limón
Sal y pimienta a gusto
15 gr. de manteca blanda
2 fetas de panceta
300 ml. de caldo
5 gr. de harina

Preparación

Pelar, partir por la mitad y quitar las semillas de las uvas. Mezclar la mitad con la ralladura del limón. Encender el horno a 200°C. Salpimentar el faisán por dentro y fuera y rellenar con las uvas. Atar el faisán y cubrir de manteca. Envolver con la panceta. Colocar en una fuente de horno. Echar sobre el faisán todo el caldo frío. Cocinar durante 30 minutos, enmantecando a menudo. Cinco minutos antes de finalizar la cocción, retirar la panceta y espolvorear de harina el faisán y dejar que se dore. Pasar a una fuente de servir caliente.



Novedades del Vino

PREMIOS PARA VINOS DE URUGUAY EN CONCURSOS INTERNACIONALES 2010

MEDALLAS GRAN ORO

Tannat Viejo 2006 - Vinos Finos H. Stagnari - Bacchus (ESPAÑA)

Tannat Viejo 2007 - Vinos Finos H Stagnari - Selecciones Mundiales (CANADÁ)

Tannat Viejo 2007 - Vinos Finos H Stagnari - Vinagora (HUNGRÍA)

MEDALLA DE ORO

Amat 2007 – Vinos Finos Juan Carrau – Selecciones Mundiales (CANADÁ)

MEDALLAS DE PLATA

Jano Tannat 2008 – Estancia La Cruz – Vinalies (FRANCIA)

Tannat Crianza 2006 – Bertolini & Broglio – Selecciones Mundiales (CANADÁ)

Casa Filgueira Tannat 2009 – Bodega Filgueira – Selecciones Mundiales (CANADÁ)

Reserva Personal de la Familia Tannat 2006 – César Pisano e hijos – Selecciones Mundiales (CANADÁ)

100 Años Reserva Familiar Cabernet Sauvignon 2008 – Giménez Mendez-Plaza Vidiella – Vinagora (HUNGRÍA)

Pueblo del Sol Tannat 2009 – Almena S.A. – Vinhos do Brasil (BRASIL)

Osiris Reserva Merlot 2006 – Antigua Bodega Stagnari – Vinhos do Brasil (BRASIL)

Ragazza Tannat 2007 – Antigua Bodega Stagnari – Vinhos do Brasil (BRASIL)

Bouza Monte Vide Eu 2007 – Bodega Bouza – Vinhos do Brasil (BRASIL)

Bouza Tannat B6 Tinto 2007 – Bodega Bouza – Vinhos do Brasil (BRASIL)

100 Años Cabernet Sauvignon Reserva Familiar – Giménez Mendez – Plaza Vidiella – Vinhos do Brasil (BRASIL)

GRAN MENZIONE

Don Adelio Tannat 2006 – Ariano Hnos. – Vinality (ITALIA)

Jano Tannat 2008 – Estancia La Cruz – Vinality (ITALIA)



La Ruta del Vino Latinoamericana

Una buena noticia para los amantes del vino que gustan de viajar, es que la compañía Andes Wines diseñó un circuito que se extiende por los cuatro países, cuyo objetivo es fomentar a nivel mundial el Malbec argentino, el Espumante brasileño, el Tannat uruguayo y el Carmenere chileno.

Diseñar la plataforma vitivinícola latinoamericana les llevó ocho años, pero al parecer el esfuerzo dará frutos.

La Ruta del Vino Latinoamericana, que unirá a Uruguay, Brasil, Chile y Argentina, tiene como mercado objetivo visitantes, inversionistas, empresarios y amantes del vino, que buscan recorrer zonas vitivinícolas de forma independiente guiados por un especialista en el tema.

En el mes de febrero un grupo de pasajeros del Crucero Nat. Geo. Explorer fue el primero en contratar estos servicios incluyendo por primera vez a destinos enoturísticos de Argentina y Chile como hoteles de lujo, bodegas boutique y alta gastronomía en restaurantes temáticos durante una semana.

Esta experiencia generó divisas para los hoteles y viñas valorizadas en más de 15.000 dólares en pocos días, así que al parecer el negocio está 'bien rumboado'.

Esperemos que este tipo de proyectos sigan proliferando para que los países productores de vino aúnen sus esfuerzos para dar a conocer sus productos.



EL SERVICIO DEL VINO

El servicio del vino tiene su ritual. No se trata de un rito caprichoso, sino de un ejercicio ajustado al momento y a la exigencia. En el servicio empieza el placer de degustar un vino.

El momento

El mejor momento para degustar un vino es en las comidas, acompañando algún plato, o bien cuando se está en compañía de amigos, más que beber solo. El vino sabe mejor cuando se comparte.

Cómo abrir la botella

1. Se toma la botella con cuidado, transportándola verticalmente o levemente inclinada. Nunca se agitará ni volteará.
2. Se corta la cápsula por debajo del reborde de cristal que hay en el cuello de la botella.
3. Se saca el corcho girando el sacacorchos, nunca la botella, y se hace con delicadeza evitando que se caiga sobre el vino, o que se produzca un inoportuno ruido.
4. Se pasa una servilleta por la boca de la botella.
5. Se huele el corcho para captar una primera impresión del vino que nos vamos a encontrar.
6. Se escancia una pequeña cantidad en una copa y se ofrece al anfitrión, o a la persona considerada más entendida, para que dé su aprobación y autorice el servicio.



Algunas reglas de maridaje:

7. Existe una norma general que aconseja vinos blancos para pescados y tintos para carne, aunque cabe matizar que los rosados y tintos jóvenes son ideales para platos más ligeros, mientras que los tintos de crianza para carnes fuertes, guisos y caza.
8. Aquellos guisos que han sido cocinados con vino, deberán servirse con el mismo vino usado en la elaboración, que el cocinero habrá procurado que sea de calidad, pues un mal vino puede desmejorar cualquier preparación.
9. Todo aquello que esté sazonado con vinagre, cebolla, ajo, curry o mostaza, es difícil de maridar. Mejor evitar la bebida, tomar agua o vinos muy fuertes que dominen el gusto de los alimentos.
11. No deben servirse demasiados vinos diferentes en una comida.

Café tribunales

El Café Tribunales, ubicado en el emblemático edificio de la Onda, cuenta con 300 metros cuadrados y es una clara inspiración del antiguo Sorocabana.

Pensado como un punto de encuentro, Café Tribunales se ha convertido en un referente de la ciudad. Oficinistas, escritores, turistas y transeúntes, otorgan a este lugar, las características de los añorados recintos de antaño, donde las tertulias, el ruido de las tazas y la lectura del periódico se instalaban en la ciudad montevideana. El lugar también funciona como un centro cultural. Hay un café literario donde se presentan libros. Y exposiciones itinerantes.

Existen dos formas de acceder al local, una por la Plaza, la calle San José o por las propias sedes judiciales del Palacio de los Tribunales.

La gastronomía nada pretenciosa, calza a la perfección con esta propuesta sencilla pero noble. Lugar ideal para comenzar el día desayunando con un humeante café con medialunas calinetes con un jugo de naranja y un sandwich de jamón y roquefort o de choco, huevo y jamón. Los amantes de la poesía pueden optar por el Especial Idea -peculiar homenaje a Idea Vilariño-, que consiste en varias medialunas de jamón y queso.

Para los que prefieran un almuerzo sin demoras, existe una oferta interesante de tartas de variados sabores o algunos platos de pasta, entre los cuales se encuentra la especialidad de la casa, que son unos recomendables sorrentinos acompañado por varias salsas clásicas.

El menú ejecutivo que incluye refresco, aperitivo, plato principal y postre, ronda los 200 pesos. En cuanto a los postres puede optar entre la Navarra, el Cheese Cake, el Lemon Pie, entre otros. En la tarde el café se convierte en un afterhour. Y para las noches la casa recomienda toda la parte de tablas, como la de mar (chipiñones a la plancha, gambas al ajillo, mejillones gratinados, pescado marinado, papillotes de mariscos). Los precios por cierto, son por demás razonables.





El Top Paulista

¿Por qué vivir en San Pablo?

San Pablo es grande. Más bien, enorme. Con un tránsito de autos infernal, largas avenidas, calles intrincadas, parques, cemento, y miles de lugares para ver y conocer.

3. D.O.M.

San Pablo tiene más de un buen restaurante para elegir cada día del año. Sin embargo, ninguno con el renombre y los premios internacionales de D.O.M. que por estos días cumple ya diez años. Es la creación del chef-celebridad de brazos tatuados Alex Atala, campeón paulista de la cocina brasileña contemporánea, moderna, fusión; en fin, creativa y cool. Para los desprevenidos, cabe aclarar que, aparte del más famoso, D.O.M. es, lejos, uno de los restaurantes más caros de esta cara ciudad. Queda en Barao de Capanema 549, Jardins. Entre los restaurantes de una metrópolis gastronómica como São Paulo, D.O.M y su chef y socio, Alex Atala, alcanzan una proyección internacional. Gran parte de su prestigio es resultado del talento del chef Atala y su opción por elaborar una cocina no sólo creativa y contemporánea, sino también profundamente basada en ingredientes brasileños que busca con tenacidad. De esta forma, en D.O.M es posible degustar una versión del aligot de Michel Bras elaborada con quesos brasileños, o encontrar pescados del Pantanal del Mato Grosso (región centro oeste de Brasil) servidos con castañas y tubérculos típicos de la Amazonia y muy poco conocidos entre los brasileños. Alojado en una construcción de arquitectura moderna en el elegante barrio de Jardins, el restaurante se convirtió en una referencia de la alta gastronomía, creatividad y rescate de las tradiciones nacionales.



D. O. M.
GASTRONOMIA BRASILEIRA



Otros dos restaurantes muy recomendables, que ponen al día la cocina brasileña tradicional de distintas regiones y no resultan tan caros como D.O.M., son: Capim Santo (Ministro Rocha Azevedo 471) y Tordesilhas (Rua Bela Cintra 465, Consolação). El primero es originalmente de Trancoso, Bahía, con sucursal paulista en el barrio de Jardins, y patio con cocoteros entre las torres del centro financiero. Carta nordestina-moderna, con conveniente buffet ejecutivo para el mediodía, todo a cargo de la chef Morena Leite. Por su lado, Tordesilhas, en una antigua casona del mismo barrio, es un número fijo en las listas de “los mejores” de la súper influyente revista Veja. Elegir el menú degustación “combinado Brasil”.

Parque do Ibirapuera

Más que pulmón, corazón (verde) de la ciudad. Las cien hectáreas del Parque Ibirapuera, en el barrio de Moema, son el lugar donde ver pasar el día sin apuro para sentirse un auténtico paulista. O algo así. Ideal tanto para consumir arte (allí está el Museo de Arte Moderno y el pabellón sede de la Bienal de San Pablo y la S.P. Fashion Week) como para correr o andar en bicicleta entre los lagos. Fue diseñado por el gran arquitecto brasileño Oscar Niemeyer, que curiosamente culminó recién hace un par de años el último edificio de un proyecto iniciado en la década del cincuenta para celebrar los 400 años de la ciudad. Esta última pieza de un juego admirable es un auditorio que parece una gigantesca rampa de skate y que tiene una acústica capaz de volverte fan de cualquier género musical.

Calle Oscar Freire

¿Suficiente verde, demasiado arte? No muy lejos del Ibirapuera (en términos de distancias paulistas) espera “la” calle de compras chic: Oscar Freire. Diseñadores internacionales y locales, consagrados y emergentes, conviven en media docena de cuadras repartidas a cada lado del eje de la Rua Augusta (donde es recomendable chequear también la galería Ouro Preto, poblada de minilocales de diseño independiente y alternativo). Dos buenas paradas: el futurista megastore de los brasileñísimos zapatos Melissa (al 827) y el riquísimo café Santo Grão, con su carta de infusiones gourmet y tragos cafeteros, frente el hotel Emiliano (al 413).

Hoteles

Cuando en Buenos Aires no se hablaba aún de hoteles boutique o de diseño, S.P. ya tenía a Fasano. Quizás el hotel que con más autoridad definió un “standard boutique” en Sudamérica, es responsabilidad de una conocida familia de restaurateurs. Sus suites son el colmo de la elegancia “estilosa”, queda en pleno barrio de Jardins y tiene una callecita propia. Su restaurante de pastas (a la cabeza de la decena de propiedades gastronómicas de los Fasano) también es de los mejores lugares donde comer en la ciudad. Y su clásica barra es ideal para beber Dry Martinis o cachaça añeja con jazz en vivo. Otras opciones hoteleras en zona: más boutique, Emiliano (en la Oscar Freire); business con servicio impecable, L’Hotel (sobre la corporativa Avenida Paulista); supereconómico, low cost, pero bien ubicado, Formule 1 (en Jardins y en Paraiso).

Virada Cultural

Una vez al año, desde 2005, San Pablo se detiene. O se pone en marcha, según se mire, cuando en los primeros días de mayo se realiza la llamada Virada Cultural. Megafiesta a la brasileña, se trata de una impresionante programación de 24 horas ininterrumpidas de arte, particularmente de música, pero también teatro, cine y circo, al mismo tiempo por toda la ciudad. Millones de paulistas y visitantes vibran entonces con shows gratuitos que van de la orquesta sinfónica municipal al colectivo hip hop más callejero.



SESC

Si a uno le interesan los espectáculos, pero no tiene la suerte de caer en San Pablo para la Virada Cultural, el remedio es chequear la agenda de SESC, que no es un centro cultural sino toda una cadena de ellos, como si fueran locales franquiciados. Administrados por una especie de Cámara de Comercio, los SESC casi no fallan: ubicaciones por toda la ciudad, instalaciones óptimas, programación de calidad, entradas accesibles y, sobre todo, un clima absolutamente local. El más recomendable es el del barrio de Pompéia.

Estação da Luz

Al margen de las torres y los helipuertos del centro y la avenida Paulista, esta estación de tren del siglo XIX es uno de los tesoros arquitectónicos de la ciudad. Reciclada en 2006, y todavía en uso, hoy alberga además el moderno e interactivo Museo de la Lengua Portuguesa, aún no muy conocido internacionalmente, pero de peregrinación obligada para los amantes de este idioma, que deberán reservarle un buen rato durante su eventual city tour personalizado (de martes a domingo; entrada, 6 reales). A pocos metros, ya fuera de la estación, está allí también la excelente Pinacoteca del Estado de San Pablo, en otro edificio ferroviario reciclado, con notables colecciones de arte brasileño latinoamericano (otra vez, de martes a domingos, con entrada a 6 reales).

Pizzería Castelões

Si te gusta comer pizza, comencé la lista en este punto, la verdadera razón por la cual visitar esta megaciudad: Castelões. Se trata de un antigua pizzería, en un punto muy "porteña", en el tradicional barrio de inmigrantes italianos Brás, algo alejado y oscuro. Es difícil explicar lo bueno que es este sitio, incluso para quienes aseguren que la mejor pizza se come en Buenos Aires. Pobres de ellos... Alameda Jairo Góis 126
Glam Out POR DANIEL FLORES

escapadas

Comer en Buenos Aires



Osaka

Soler 5608 Tel: 4775-6964

Barrio de Palermo

<http://www.osakafusion.com>

Osaka es un restaurante que transita entre lo japonés y peruano, aunque priman sin duda los sabores nipones. Tienes tres opciones: comer en la barra de sushi, en una mesa en el interior o en la terraza exterior situada en la parte de arriba. Si se deciden por la barra de sushi pueden ver a varios mozos preparando el sushi. Recomendaría el plato de salmón o atún (según lo que consigas en el mercado) rebozado con sésamo en salsa de ajonjolí y acompañado de un risotto al estilo thai con leche de coco.

La presentación es delicada y las raciones adecuadas. También pueden pedir como entrante unos rollitos de primavera que son verdaderamente deliciosos. Para el postre pueden optar por algo fresco como un mousse de lima con crujiente de coco.

La verdad que la combinación entre el ácido de la lima y el crujiente de coco es muy interesante. Es importante saber que no aceptan tarjetas de crédito. Precio aprox por un entrante, vino, dos platos principales y un postre unos 40 dólares por comensal.

Nectarine

Comer a la francesa:

Vicente López 1661 4813-6993

Hacía mucho tiempo que no salía de un restaurante pensando “qué bien he comido”, con esa sensación de haber disfrutado cada uno de los platos y ver lo bien cocinados que estaban. Pues bien, Nectarine, es uno de esos sitios. Ubicado en un estrecho pasaje y en la segunda planta de un edificio, se encuentra este restaurante gourmet regentado por una familia que produce y cría todo lo que se consume allí.

Sus platos estrella son la perdiz, el faisán, el pato o el cordero. También tienen algún pescado del día pero no es su especialidad. Además de ofrecer buen producto se animan a cocinarlo de forma creativa.

Las entradas son bastante escasas pero el plato principal es bastante completo.

No hay que dejar de lado tampoco los postres. El precio obviamente está fuera de los estándares argentinos pero para un europeo está bien. Eso sí, tienes que tener en cuenta que es un restaurante clásico, para celebraciones familiares o en pareja, nada para ir una noche cualquiera.



Comida orgánica y algo más:
Natural Deli, Buenos Aires
Gorostiaga 1776 (Canitas),
Laprida 1672 (Barrio Norte)
Buenos Aires, Argentina
Teléfono: 45141776

Little Rose

Armenia 1672, Palermo Buenos Aires
Tel: +54 (11) 4833 9496 Para comer sushi:
Llamas al timbre, alguien baja a abrirte la puerta, subes una escalera hasta llegar a un pequeño. Al principio da la sensación de estar en un sitio muy oscuro, tenue e incluso un poco tétrico pero poco a poco vas percibiendo el encanto del lugar. Inmensas ventanas de estilo inglés, paredes negras, pisos de roble y espejos biselados; son algunos de los ingredientes para el resultado de simpleza y excelencia que propone el restaurante Little Rose, situado en el barrio de Palermo Soho. Ideado por un estudio de arquitectura, un estudio de fotografía y socios gastronómicos, el objetivo fue conservar los rasgos del local inicial. Se conservaron los pisos, las molduras y puertas. Trabajaron el contraste entre grandes superficies de espejos y plantearon la iluminación nocturna a modo de juego entre proyecciones sobre la barra y enormes artefactos de iluminación. En cuanto a lo gastronómico, en Little Rose se puede degustar sushi clásico, con ciertas variaciones especiales que lo hacen único. Un menú de pocos platos, muy especializados. Los que se llevan los aplausos son el roll de tempura de salmón rosado, pepino, philadelphia, verdeo y palta, el sushi clásico y calientes como el New York philadelphia apanado. Para la hora del postre las láminas de chocolate con mousse de maracuyá.

Natural Deli es un nuevo concepto de local orgánico que combina un restaurante, una tienda de productos orgánicos y asesoramiento por nutricionista. Esta innovadora idea se le ocurrió a Michael Legge, un geólogo inglés que, en su primera visita a Buenos Aires, se dio cuenta que apenas había oferta de productos orgánicos, sólo en escasos locales. Legge se asoció con Federico Grant, (ex gerente comercial de Nike) y Sebastián Popik, para crear este espacio que promueve una alimentación sana. Natural Deli se convirtió en el primer lugar en Buenos Aires en ofrecer café orgánico, 100% colombiano, además de semillas, fideos, granos, variedad de té, vinos y pastelería a base de harina de almendras hasta jugos naturales, wraps y muffins. Próximamente abrirán más locales en Puerto Madero y en la zona del Botánico.

NOVEDADES VINOSUY

9 de abril 2011

VINOSUY tiene programada para el 9 de abril una visita a Almazara de SOMACOR en la ciudad de MINAS.

La palabra almazara proviene del árabe (al-ma'sara) y significa «lugar donde se exprime» (en referencia a la aceituna u oliva). Con este mecanismo se obtiene, principalmente, aceite de oliva.

Por segundo año consecutivo en plena cosecha de aceitunas, tendremos la oportunidad de visitar una Almazara (planta de elaboración de aceite de oliva) procesando las aceitunas para la elaboración de aceite de oliva extra virgen "DE LA SIERRA".

Aprovecharemos para visitar un olivar (OLIVOS DEL CAMPANERO) y luego visitaremos esta almazara localizada muy cerca de la ciudad de Minas, podremos ver como se obtiene el aceite de oliva extra virgen "DE LA SIERRA".

Degustaremos las diferentes variedades de aceites que se están elaborando en esta cosecha 2011.

Al mediodía compartiremos un almuerzo (parrilla) acompañado de vinos uruguayos en la misma planta aceitera.

Agende esta fecha, muy pronto tendremos detalle de las actividades a realizar.

