

buenamesa

mural.com/buenamesa

Viernes, 9 de Octubre del 2009. buenamesa@mural.com / Tel. 3134 3921 / Editora: Wendy Pérez



BUSCAN SU LUGAR EN FRANCIA

Tras preparar 14 pasteles, Oswaldo Tapia, Andrés Díaz y Víctor Rivera, del hotel Four Seasons, ganaron el Gran Concurso Maya Latinoamericano de Repostería 2009. De triunfar en la edición latinoamericana en el 2010, viajarían a Francia a la Copa Mundial de Repostería 2011.

UN PARQUE DE CHOCOLATE

Beijing tendrá un parque temático dedicado a este legado mexicano. ¿Qué encontrarán los visitantes?, cinco pabellones y salas de exhibición donde podrán ver réplicas de los guerreros de terracota, la Muralla China y piezas de porcelana de la dinastía Ming. La apertura es en enero del 2010.

Por encima de todo...

LALA Crema



LALA Alimentamos toda la vida.

Zarela Martínez toma Manhattan

MÉXICO LA INSPIRA

> Su restaurante de sazón mexicana deleita paladares neoyorquinos

Stephanie Quiles

Cocinar con amor y entrega total han sido por 33 años los principales ingredientes empleados por esta chef de Agua Prieta, Sonora, que hoy la han convertido en una reconocida restaurantera, quien diariamente cautiva a más de 150 personas en la Gran Manzana.

Zarela, a través de su comedor homónimo ubicado en la Segunda Avenida en Nueva York y fundado en 1987, muestra en cada plato su historia de vida y no duda en viajar a México para refrescar sus raíces; siendo Guadalajara su última escapada culinaria.

Y como es sabido por los amantes de la cocina mexicana, ésta nunca deja de sorprender al más conocedor; y ahora puntos de la Ciudad como el Mercado Corona o San Juan de Dios llenaron de sabores su memoria.

“Cada vez que vengo a México, lo primero que pruebo es un elote y luego una paleta de tamarindo”, menciona la empresaria que comenzó en 1976 como banquetera en El Paso, Texas.

“En esta ocasión conocí el coquixtle y volví a probar el camote blanco con chile y limón, alimentos que me traen bellas memorias del tiempo que viví en Guadalajara”.

A su lista de logros se suman el haber cocinado para el World Economic Summit (G7) durante la presidencia de Ronald Reagan; la autoría de tres libros culinarios; fungir como consultora para empresas gastronómicas mundiales; la participación en programas de televisión de grandes figuras, entre ellas Martha Stewart y Julia Child, además de servir como anfitriona del propio, Zarela! La Cocina Veracruzana, y compartir su cultura a través de su página de internet www.zarela.com

POR SUS RAÍCES

Su camino hacia la culinaria comenzó desde pequeña, cuando dedicaba los veranos a cocinar en un rancho ganadero junto a su madre.

“Cuando vine a vivir a Guadalajara, tras terminar la secundaria en Estados Unidos, conocí otra parte de la gastronomía nacional, influenciada por técnica europea.

“Esta cocina es una parte de lo que hoy sirvo en el restaurante, junto a preparaciones regionales típicas de México”, añade la chef reconocida por impresos como



The New York Times.

Al paso del tiempo pulió su talento con la supervisión de maestros como Paul Prudhomme, chef propietario de K-Paul's Louisiana Kitchen; llevándola a definir su estilo como: cocina en capas.

De esta técnica que maneja se pueden citar sus famosos chilaquiles con una base de tortilla frita, cubierta de pollo con hierbas, tapizados de queso y salsa tomatillo; o su cochinita pibil con carne bañada en salsa de habanero, cubierta de cebolla y envuelta en hoja de plátano

“Yo tengo mis leyes del éxito; la clave es tener una identidad, la mía es la cocina mexicana”.

Ama su gastronomía

PÁG. 6

Folclórico y delicioso

Como si fuera una piñata surtida de dulces y regalos, Zarela Restaurant NYC alberga coloridas artesanías nacionales, papel de china picado y música latina.



ENTRADA

Picadas



(6 PORCIONES)

Masa:

- > 500 gramos de masa de maíz fresca
- > 1 cucharadita de sal
- > 1 taza de manteca

Salsa:

- > 2 dientes de ajo partidos
- > 1 1/2 cucharaditas de sal
- > 3 chiles serranos picados
- > 8 tomates verdes en cuartos
- > 1 aguacate hass
- > 12 ramitas de cilantro

Cubierta:

- > 230 gramos de queso fresco
- > 1/2 taza de crema
- > 1 cebolla blanca y picada

PREPARACIÓN 15 minutos

Masa:

Trabajar la masa con la sal y formar esferas, aplanarlas para formar círculos de 8 centímetros de diámetro por 2 de alto. Engrasar un comal y cocinar la masa durante un minuto y medio por ambos lados.

Salsa:

Mezclar los ingredientes en una licuadora y verter en las picadas.

Cubierta:

Añadir queso, crema y cebolla.

Receta: Zarela Martínez.



COSECHAN FILOSOFÍA

Denisse Hernández

Momento de alegría y gratitud, la cosecha representa el grato culmen de un trabajo arduo, concienzudos cuidados y la suerte de un clima bondadoso que toman forma en gustosos y coloridos frutos, vegetales u hortalizas.

Para ser parte de esta celebración a la naturaleza, la Asociación Comunitaria de Autosuficiencia A.C. (ACA) invita el próximo 17 y 18 de octubre a la Fiesta de la Cosecha que se realizará en Eco-Center, ubicado en Jaltepec, Jalisco.

“Es una oportunidad para que las personas interesadas en productos orgánicos y una vida más sana tengan un acercamiento tangible con los frutos de la tierra”, explica la canadiense radicada en Jaltepec, Wendee Hill, fundadora de ACA junto a Marie Prudent.

Dedicada a la educación agrícola sin fines de lucro, ACA ha orientado sus esfuerzos a ayudar a las comunidades locales en el desarrollo sustentable y la autosuficiencia con cursos, talleres, o tours, y este año, a una década de realizar esta fiesta verde, se le unen tres ONGs más: Ajjic Limpio, Green Group y Amigos del Lago.

“Ofrecemos a la gente un par de días para disfrutar de platillos preparados con productos orgánicos en los diferentes puestos, como los de distintos tipos de chile con carne, ensaladas, pays, mermeladas, todo acompañado de música en vivo de rock, jazz latino y mariachi”.

Se podrán adquirir más de 50 variedades de hierbas frescas, verduras, hortalizas como lechuga, verdolaga, arúgula y frutas como naranjas, limones y guayabas.

Tome nota

FIESTA DE LA COSECHA

- > Sábado 17 y domingo 18 de octubre
- > De 11:00 a 18:00 horas
- > Eco-Center, Jaltepec, Jalisco (a 3.5 kilómetros al oeste de San Juan Cosalá, a un costado de la carretera)

Costo: 50 pesos general (menores de 12 años gratis)

Transporte: Desde el Auditorio de Ajjic (10:30, 12:30 y 14:00 horas) y desde el Malecón de Jocotepec (11:30, 13:30 y 15:00 horas), cooperación por definir.

Más información: (387) 763-1568 y en acacentroecologico@gmail.com