

NOVEDADES |||| Restaurante La Eñe

La fusión también se escribe con eñe

★ EL RESTAURANTE FAMOSO EN NUESTRO MEDIO POR SUS TRADICIONALES PLATILLOS IBÉRICOS, AHORA TAMBIÉN APUESTA POR LA MIXTURA DE LOS SABORES PERUANOS Y ESPAÑOLES

Paellas, tortillas de patatas, gazpacho... Si repasamos los platillos más emblemáticos de la cocina española es inevitable pensar en alguno de ellos. ¿Pero qué pasa si la paella es presentada en succulentos 'makis' de inspiración japonesa, si a la tortilla de patatas se le añaden ajíes peruanísimos, además de un toque de salsa huancaina o si el gazpacho tradicional se rebela hasta el punto de convertirse en un refrescante trío de copas en las que ajos y uvas se entrometen gloriosamente? Pues eso es precisamente lo que está ocurriendo en el epicentro de la culinaria ibérica en Lima: la creatividad propia de la fusión gas-

trónomica también está en el restaurante La Eñe de Miraflores.

"Nosotros empezamos siendo un restaurante de comida española, pero ahora hemos ampliado nuestra propuesta y podemos ofrecer algo más. Nos estamos adecuando al gusto del público peruano, que también es el nuestro porque llevamos muchos años aquí", asegura Juan Llopis, uno de los propietarios de La Eñe, responsable junto con su socio Manuel Conde y el joven chef César Castro de la alquimia culinaria que se viene produciendo en este acogedor establecimiento. No se lo pierdan. ●



GRAN AMBIENTE. El restaurante La Eñe se ha convertido en un punto de encuentro imprescindible en Miraflores.

LA RECETA

Tortilla de patatas con ajíes

INGREDIENTES

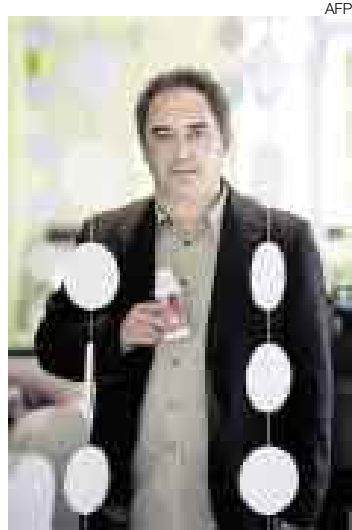
0,250 Kg de papa Perricholi;
0,130 Kg de cebolla blanca;
0,020 Kg de pimiento morroneado;
0,020 Kg de rocoto morroneado;
0,020 Kg de ají amarillo morroneado;
3 huevos
1 litro de aceite vegetal;
0,5 Lt de aceite de oliva;
Sal y pimienta

PREPARACIÓN

Pelar y cortar las papas en ojuelas y luego freírlas. Cortar la cebolla en cuadrados grandes y freír en abundante aceite. Cortar en tiras el pimiento, rocoto y ají amarillo. Luego mezclar la papa, la cebolla, ajíes, huevo, sal y pimienta. En una sartén de teflón calentar, echar aceite de oliva y luego freír la tortilla a fuego lento hasta que esté dorada por ambos lados. Servir y rociar salsa de huancaina sobre la tortilla.

BERLÍN |||| Invitado

Ferrán Adriá dictó cátedra en Alemania



MAESTRO. El chef protagonizó un encendido debate en Berlín.

BERLÍN [EFE]. El afamado cocinero Ferrán Adriá dejó la semana pasada con las ganas a quienes esperaban una demostración de su arte culinario en la Berlinale, donde se presentaron dos documentales sobre su dominio de los fogones, pero debatió animadamente sobre la pérdida de la cultura culinaria en el hogar.

Junto con su colega alemán Eckart Witzigmann y el italiano Carlo Petrini, precursor del movimiento Slow Food (comida lenta), así como una veintena de expertos en cine y gastronomía, Adriá protagonizó un encendido debate sobre la educación alimentaria de los niños, las consecuencias de la destrucción del medio ambiente para la gastronomía y el concepto de "cocinar como un acto de amor".

Todos ellos disfrutaron de un menú nada complicado preparado por Enrique Serván, cocinero del berlinés Restaurante Pata Negra, quien reconoció haber tenido "dificultades para dormir" los últimos días pensando en la responsabilidad de dar de comer a tanto entendido y profesional de la cocina.

Durante el acto, que tuvo lugar dentro del marco de la sección de Cine Culinario de la Berlinale, los asistentes pudieron disfrutar de una ensaladilla rusa con aceite de oliva y gambas, así como bacalao fresco con salsa de patatas violeta, trufas y espárragos verdes.

El menú se completó con un solomillo de cerdo ibérico con trigo fino y pisto manchego con salsa de jerez amontillado y un flan de almendras con chocolate negro, todo ello regado con vino de Albariño y Ribera de Duero.

El propietario del ya legendario restaurante El Bulli se mostró entusiasmado por la discusión, ya que "es la primera vez que no tengo que hablar de alta cocina" y aseguró a su término haber tenido "15 o 20 experiencias al máximo nivel, y esta es una de ellas".

Ferrán Adriá hizo una defensa a ultranza de la educación alimenticia para los niños, exigió la creación de una asignatura al respecto en los colegios y se desahogó en elogios para la película de animación "Ratatouille", que "ha hecho más por los niños que todas las campañas publicitarias sobre alimentación sana juntas". ●



El Perú te necesita para seguir avanzando. Postula a la Universidad de Lima.

Inscripciones del 4 al 20 de febrero

Examen de admisión
24 de febrero

sabes

piensas

haces

www.ulima.edu.pe

