

SABORES |||| Propuesta culinaria

Unos toques de cocina molecular

★ EL CHEF ISRAEL LAURA PRESENTÓ LA NUEVA CARTA DEL RESTAURANTE CHALA ★ GELATINAS, FALSAS YEMAS Y CAVIAR DE CABERNET SAUVIGNON REVELAN LA INFLUENCIA DEL ESTILO DE FERRÁN ADRIÁ

La carta se renueva en el restaurante Chala. Y lo hace presentando detalles que rozan el estilo de cocina que Ferrán Adriá impulsa desde su restaurante El Bulli, en España.

El chef peruano Israel Laura, cuya experiencia personal incluye su paso por las cocinas del especialista catalán, deconstruye el sabor de la cocina tradicional peruana para presentarla de manera distinta al comensal. Pero no es solo eso. Ahora, en su nueva carta, incluye algo de cocina molecular, "que hace la cocina más divertida", en palabras del propio chef, que presenta trabajos con una nueva generación de productos, con los que experimenta texturas y sensaciones, preparando gelatinas, falsas yemas e incluso caviar.

Uno es su enrollado huachano, que contrasta el sabor de unos rollitos de pasta philo rellenos de salchicha huachana y majado de papa amarilla con pasas, acompañado por camote horneado con tocino, con una falsa yema de piña "que al morder explota en sabor".

Esta experiencia también se repite en el suave cabrito con rigatoni en salsa de morcilla, que van acompañados por un detalle de caviar de cabernet sauvignon. Y la experiencia de las gelatinas se percibe en su 'combinado': canelón de mazamorra relleno de arroz con leche y acompañado por espuma de membrillo.

El codillo de cerdo, un plato que al chef lo remite directamente a la sierra, también destaca y es la estrella de la carta. Lo presenta confitado durante cuatro horas, con salsa de maní y pastelito de olluco, camote y tocino, con salado de langostinos y, como contraste, una picada criolla. ●



MARCO GARRO

EXPERIMENTA. El chef Israel Laura propone contrastar algunos sabores de la cocina peruana con las sensaciones que regala la cocina molecular.



ENROLLADO HUACHANO. El intenso sabor de la salchicha huachana finaliza al probar la yema de piña.



CLÁSICO COMBINADO. La mazamorra gelatinizada se convierte en un canelón relleno de arroz con leche.

LA RECETA



Cabrito del istmo

INGREDIENTES

Cabrito: 180 g cabrito, 1/4 atado menta, 100 ml vino blanco, 30 ml sillao, 1 diente ajo, 50 ml brandy. Rigatoni: 60 g rigatoni agnesi, 30 g relleno, 10 g cebolla, 1 diente ajo, 5 g orégano, 30 g parmesano, 50 ml pisco, 10 ml aceite de oliva.

PREPARACIÓN

Cabrito: deshuesar el cabrito y dejar marinando con el sillao, vino blanco, ajo molido y brandy. Licuar la menta con un poco de agua, mezclar con la marinada. Dejar marinar por 12 horas en frío. Cocer al horno a 180 °C. Hacer un aderezo con la cebolla, el ajo y el orégano. Deshacer el relleno y mezclar con el aderezo. Desglasar con el pisco. Añadir el parmesano y licuar todo. Si hace falta, añadir un poco de caldo de pollo. Mezclar la pasta hervida con la salsa. Servir.

MÁS INFORMACIÓN

CHALA Bajada de Baños 343, Barranco. Mar. a sáb de 1 p.m. a 4 p.m. y de 8 p.m. a 12 p.m. Dom. de 1 p.m. a 5 p.m.

HANSA |||| Grano peruano

El café de la cumbre

Hans Pundsack Krause, un alemán que hace 25 años descubrió el valor real del café cultivado en el valle de Villa Rica, ha logrado que este producto peruano de gran calidad pudiera ser degustado por los mandatarios, cancilleres y demás integrantes de las delegaciones que participan en la V Cumbre ALC-UE.

El café Hansa especial, un café arábigo lavado, orgánico y de alta calidad gourmet, está presente con su sabor, aroma y cuerpo en ocho puntos: uno en el aeropuerto internacional, dos en el Museo de la Nación, dos en el anfiteatro del Centro Internacional de Prensa, uno en la sala de cadenas internacionales y otro en la terraza de la Biblioteca Nacional.

Durante los días de la cumbre, Pundsack—que para esta cita trajo desde Suiza cafeteras de última generación—ha programado servir un total de 10.400 raciones de variedades de café, entre ellas capuchino, expreso, cortado, americano y otros.

Apoyan a Hansa en esta presentación del café peruano de exportación, los alumnos de la escuela de gastronomía D'Gallia, quienes además ofrecen 'petit-fours' como acompañamiento. ●

JUAN PONCE



CALIDAD. Hansa exporta a Alemania, Finlandia y EE.UU.

QUÓRUM NAZCA SAATCHI & SAATCHI

120 páginas de ideas que combinan con toda tu casa.



casamás
Edición Especial

Una edición de lujo con las últimas tendencias y los mejores consejos para vivir como soñaste.

A todo color, con fotos a página completa e impreso en papel couché. Con información y productos locales.

Decoración • Mantenimiento • Guía de Productos • Casa • Inmobiliaria. **A solo S/. 9.50**

PÍDELO EN QUIOSCOS Y ESTABLECIMIENTOS DESDE EL SÁBADO 24 DE MAYO

El Comercio