CANADIAN BEEF™

SERIE 1

#EatLikeaGourmet
COOKBOOK





Taste it once. Love it *forever.*





SERIE 1

#EatLikeaGourmet
COOKBOOK

CHEF EMBAJADOR DE CANADIAN BEEF	FEDERICO LÓPEZ	10
SESIÓN 1	NACHO URQUIZA	22
	CARLOS LEAL	26
SESIÓN 2	ALBERTO SENTÍES	32
	ALEJANDRO KURI	38
	CALIXTO SERNA	44
SESIÓN 3	PATRICK CROS	48
	GUADALBERTO ELIZONDO “WEBER”	54
	CECY GONZÁLEZ	60
SESIÓN 4	RICARDO MUÑOZ ZURITA	66
	GERARDO RIVERA	72

EDICIÓN DE RECETARIO Y CONDUCCIÓN DE SERIE

KARLA SENTÍES

Encuentre la serie completa de #EatLikeaGourmet en nuestro canal de YouTube:

YouTube @Canada Beef Latinoamerica

FOTOGRAFÍA DE PORTADA:
@AlexVeraFotogastronomica

SÍGUENOS @CanadaBeefMex



FEDERICO LÓPEZ

CHEF EMBAJADOR DE CANADIAN BEEF



La industria gastronómica mexicana no sería la misma sin la aportación profesional de Federico López. Considerado a sí mismo como clásico, pero fiel defensor responsable de la cocina mexicana, Federico incursionó en el espacio culinario a los 15 años y se graduó con honores del Culinary Institute of America en Nueva York. Su camino ha recorrido las instituciones emblemáticas de formación gastronómica en el país como Universidad del Claustro de Sor Juana y Centro Culinario Ambrosía.

Entre sus haberes destacan innumerables premios y reconocimientos, por nombrar algunos: Chef del Año Vatel Club 2018, Medalla Ricardo Muñoz Zurita; Decano Gastronómico en el congreso Paralelo Norte 2015, Premio Nacional en Gastronomía “San Pascual 2013” por la Cofradía gastronómica de México, uno de los Top 20 chefs más influyentes del país por Larousse, Iron Chef Competition durante el Hot & Spicy Food Festival en Toronto Canadá, considerado por grupo CARSO como uno de los mejores chefs del país. Es chef fundador y organizador del Cancún-Riviera Maya Wine and Food Fest en Cancún y Ciudad de México.

De carácter fuerte, decidido y apasionado por la gastronomía de su país (y del chichilo negro) es miembro activo del movimiento nacional de promoción del patrimonio gastronómico de México; participa en infinidad de eventos, colabora con medios de comunicación, hace realidad innumerables proyectos sabiendo como unir las piezas del rompecabezas y es sin duda, uno de los chefs más queridos de México por su compromiso con nuestra cocina pues en sus propias palabras: “Nosotros no somos dueños de nada, somos vehículos para informar; la cocina mexicana está muy dentro en el terruño, en nuestras tierras y lo que debemos hacer es difundirla y no permitir que se muera. Que la gente la conozca y cuando lo hagan, la van a pedir”.

Actualmente es embajador de Canadian Beef México y uno los banqueteros más importantes de México y desde 2004 dirige Taller Gourmet y Event Solutions así como Federico López Catering (en Cancún, Quintana Roo), empresas especializadas en eventos, banquetes, capacitación gastronómica y administración de restaurantes.

Federico ha apostado por la cocina mexicana, el trabajo arduo, la herencia del conocimiento y el impulso de los jóvenes talentos. Para este chef, no hay reto que no se pueda alcanzar.

FEDERICO LÓPEZ

COWBOY HORNEADO CON VERDURAS CARAMELIZADAS Y ARROZ INTEGRAL

6 porciones

INGREDIENTES

Para la carne
2 piezas de Cowboy con hueso canadiense AAA de 500 g c/u
2 cucharadas pimienta negra recién molida
2 cucharadas sal gruesa marina (o espuma de sal)
2 cucharadas romero fresco y hierbas de olor
2 cabezas de ajo
4 zanahorias
2 cebollas blanca

Para el arroz
2 tazas arroz integral
c/s grasa de rib eye fundida
1 cebolla picada finamente
4 tallos apio finamente picado
2 tazas nuez pecana
6 tazas caldo de res

PREPARACIÓN

Para la carne
Sazonar con sal y pimienta los cortes, agregar las hierbas de olor. Sellar la carne en una sartén de hierro por ambos lados.

Cortar las zanahorias en tiras, la cebolla en gajos gruesos y cortar el ajo por la mitad. Distribuir los vegetales en una placa para hornear y colocar la carne sellada sobre estos. Hornear al máximo del horno por 5 minutos y luego bajar la temperatura a 180ºC para continuar la cocción por otros 30 minutos. Retirar del horno y dejar reposar durante 5 minutos antes de rebanar para servir.

Para el arroz
Dorar el arroz en la grasa de res fundida hasta obtener un color dorado, agregar la cebolla, el apio, la nuez y el caldo. Incorporar y cocinar a fuego bajo hasta que el arroz esponje y se haya evaporado todo el líquido.

Para el montaje
Colocar un poco de arroz en cada plato, disponer los vegetales horneados y terminar con rebanadas de Cowboy.



FEDERICO LÓPEZ

CENTRO DE RIB EYE GLASEADO CON MAPLE AL ROMERO

6 porciones

INGREDIENTES

1 kg corazón u ojo de Rib Eye
Canada Prime de 500 g c/u
2 cucharadas pimienta negra recién molida
2 cucharadas sal gruesa marina (o espuma de sal)
2 cucharadas miel de maple
2 cucharadas romero fresco picado
c/s grasa de Rib Eye fundida

PREPARACIÓN

Preparar la brasa al rojo vivo.

Mezclar la pimienta, sal, miel, romero y grasa del Rib Eye hasta obtener una salsa homogénea. Reservar.

Cocinar la carne en la parrilla durante 3 a 4 minutos por cada lado. Laquear la carne con el glaseado.

Servir con elotes dulces y vegetales.

FEDERICO LÓPEZ

TATAKI DE FLAT IRON CON PURÉS DE JITOMATE Y CEBOLLA, Y ENSALADA DE NOPALES

6 porciones

INGREDIENTES

Para la carne
1.2 kg Flat Iron canadiense AAA
4 cucharadas sal gruesa marina (o espuma de sal)
4 cucharadas pimienta negra recién molida
c/s grasa de res fundida

Para el puré de jitomate rostizado
8 jitomates asados
c/s sal
c/s grasa de res fundida o mantequilla
c/s agua

Para el puré de cebolla rostizada
8 cebollas asadas
c/s sal
c/s grasa de res fundida o mantequilla
c/s agua

Para la ensalada de nopales
8 pencas de nopal limpias
400 g sal de mar gruesa
4 rábanos
2 cebollas moradas
1 cucharadita sal gruesa marina (o espuma de sal)
1 cucharadita pimienta negra recién molida
4 limones (el jugo)
180 ml aceite de oliva

Para el montaje
c/s brotes de chícharo, cilantro o hierbas frescas

PREPARACIÓN

Para la carne
Precalentar la plancha o parrilla.

Sazonar la carne con sal y pimienta.

Sellar la carne durante 5 minutos por cada lado y dejar reposar antes de cortar en láminas de 1 cm. Bañar con la grasa si es necesario para dorar la capa externa y dar brillo.

Para el puré de jitomate rostizado
Moler los jitomates en licuadora potente, sazonar con sal y agregar un poco de grasa de res o mantequilla hasta formar un puré terso (se puede agregar un poco de agua si es necesario para emulsionar).

Para el puré de cebolla rostizada
Llevar a cabo el mismo procedimiento que para el puré de jitomate.

Para la ensalada de nopales
Cortar los nopales en julianas, agregar la sal y dejar marinar durante 30 minutos. Enjuagar para retirar la sal.

Incorporar en un bowl nopales, cebolla fileteada y rábanos laminados finamente.

Hacer una vinagreta sencilla con sal, pimienta, jugo de limón y aceite de oliva. Aderezar la ensalada de nopales.

Para el montaje
Disponer en un plato un poco de puré de jitomate y otro poco de puré de cebolla como una cama sobre la cual, se acomodan las rebanadas de carne y un montoncito de ensalada de nopales en uno de los extremos. Decorar con brotes frescos.





FEDERICO LÓPEZ

COWBOY A LA PARRILLA CON COSTRA DE CINCO ESPECIAS Y FIDEOS ORIENTALES DE EDAMAME

6 porciones

INGREDIENTES

Para la carne
1 kg Rib Eye Canada Prime
2 cucharadas pimienta negra recién molida
2 cucharadas sal gruesa marina (o espuma de sal)
c/s mezcla de 5 especias orientales (anís estrella, pimienta de Sichuan, semillas de hinojo, canela y clavo de olor)

Para los fideos
c/s grasa de Rib Eye fundida
2 cucharadas aceite de ajonjolí
2 cebollas en cubos gruesos
2 cucharadas ajo picado
2 cucharadas jengibre fresco
2 cucharadas tallo de cebolla picado
2 zanahorias en corte diagonal
2 paquetes fideos de edamame
2 cucharadas salsa de soya
1 taza hojas de cilantro

PREPARACIÓN

Para la carne
Preparar la brasa al rojo vivo. Sazonar la carne con sal y pimienta. Cocinar durante 3 a 4 minutos por cada lado. Cubrir la carne por todos sus lados con la mezcla de 5 especias y dejar reposar por 5 minutos. Rebanar en láminas delgadas de ½ a 1 cm.

Para los fideos
En un wok, precalentar la grasa de res y el aceite de ajonjolí. Agregar cebolla y ajo hasta que estén translúcidos; añadir jengibre, tallos de cebolla, zanahoria, agregar los fideos previamente cocidos en agua caliente, saltearlos en el wok agregar la salsa de soya y finalmente el cilantro para aromatizar.

Servir una cama de fideos en el plato y disponer encima las rebanadas de carne.

FEDERICO LÓPEZ

SATAYS DE CURRY CON SALES DE GARAM MASALA

6 porciones

INGREDIENTES

1.2 kg lomos Flat Iron canadiense
AAA de ½ x 4 pulgadas
4 cucharada sal gruesa marina (o espuma de sal)
4 cucharada pimienta negra recién molida
4 cucharadas garam masala
4 cucharada cardamomo molido
18 palillos de bambú para brocheta
4 cucharadas grasa de res fundida
2 limones (la ralladura)
c/s brotes cítricos (cilantro, tomillo limón, etc.)

PREPARACIÓN

Precalentar la plancha o parrilla

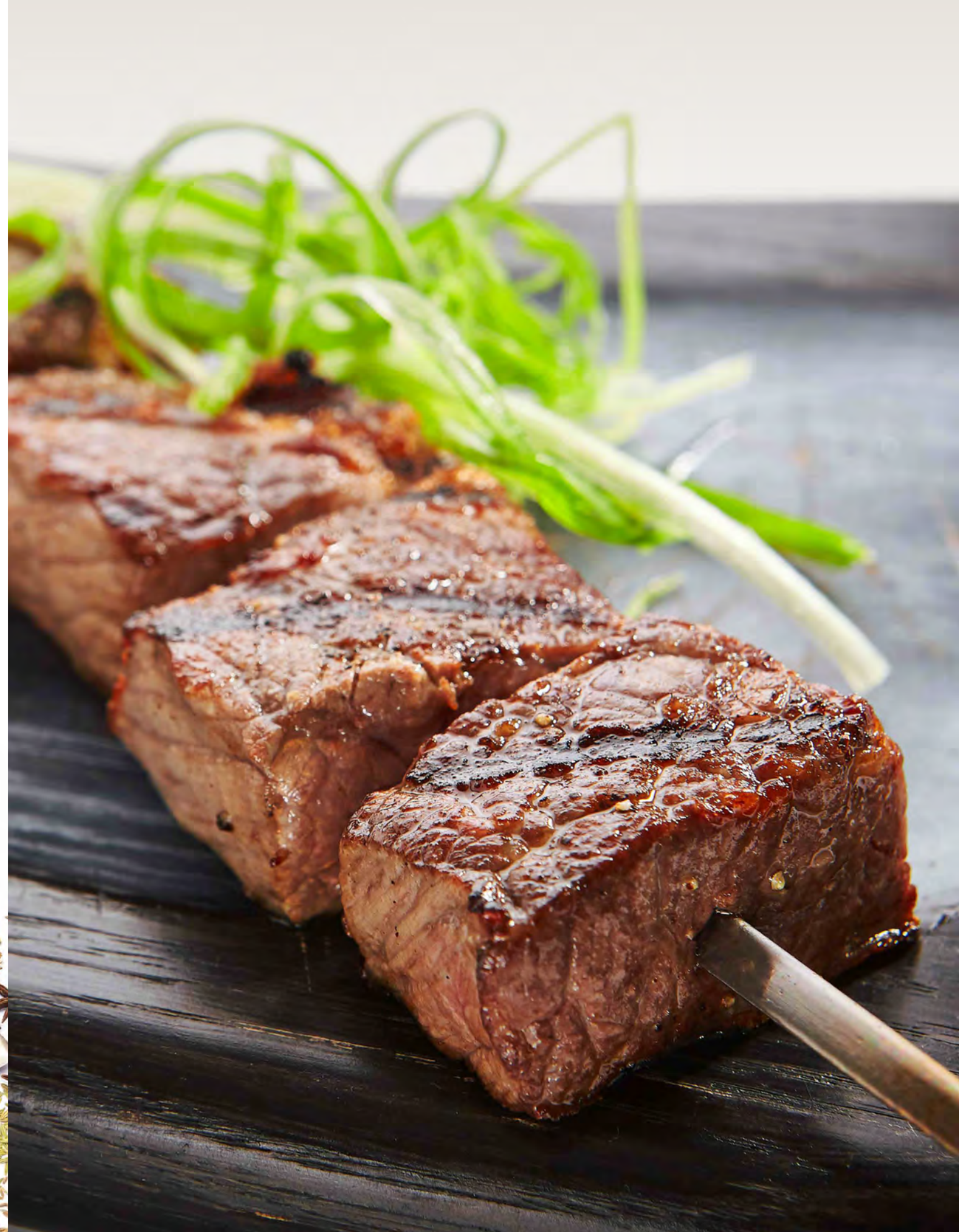
Sazonar la carne con sal, pimienta y especias.

Remojar los palillos de bambú en agua y crear los satays con la carne.

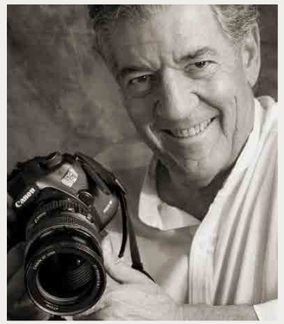
Asar a la parrilla las brochetas de 2 a 4 minutos por cada lado. Bañar con la grasa de ser necesario.

Servir y espolvorear con un toque de ralladura de limón. Decorar con brotes cítricos.





NACHO URQUIZA



De formación en el ámbito de las artes visuales, su esencia no podía más que resumirse en sus tres pasiones: arquitectura, viajar y cocinar.

Nacho es definitivamente el exponente más renombrado de fotografía culinaria en México, uno que ha sabido capturar la esencia de la cultura, de las preparaciones de una auténtica cocinera tradicional o del más galardonado chef del país. Su admiración por la cultura gastronómica y sus ingredientes surgió durante su participación en la producción del libro The Taste of Mexico junto a la chef Paty Quintana en 1986, ello lo encaminó en una búsqueda constante de reflexiones estéticas sobre el tema.

Su trayectoria alberga infinitas historias de alimentos en las que, a través de su técnica y visión, ha sabido despertar en el espectador no sólo vivencias sino el verdadero placer de los espacios culinarios. Ha realizado infinidad de campañas publicitarias de alimentos, empaques, artículos y más de un centenar de libros en los que miles de fotos son fiel reflejo de la realidad de México y el mundo.

Lo que para un comensal pudiera ser un corte de carne listo para devorar, para este erudito de la fotografía significa el análisis visual que remite a la multisensorilidad: “Cuando veo un trozo de carne cocinado, sellado perfectamente, con las marcas que le deja el calor del grill, me emociona y lo analizo en un segundo: en automático percibo cómo está de color, de temperatura, si tiene vetas de grasa… pero cuando entra el tenedor a sujetarlo para que el cuchillo corte y nos deje ver el interior, ahí ya es mucho más que una simple sensación. Si la tonalidad roja al interior está en el punto adecuado y jugoso, se convierte el momento en un éxtasis que me remonta a que somos sapiens y que esto nos gusta. Es ahí donde nuestro antojo explota y la imaginación se desborda hasta que probamos el primer bocado, en donde lo salado, lo dulce y la textura del buen término convergen para hacer su entrada triunfal”.

Actualmente Nacho Urquiza vive en México donde dirige su estudio y escuela de fotografía.

FOTOGRAFÍA: NACHO URQUIZA

NACHO URQUIZA

PRIME RIB “NACHO” AL HORNO

6 porciones

INGREDIENTES

3 kg Prime Rib canadiense AAA
125 g mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
c/s pimienta negra recién molida
c/s hierbas de Provenza
c/s sal fina

PREPARACIÓN

Mezclar en un tazón la mantequilla, pimienta, hierbas de Provenza y sal hasta obtener una pasta tersa y manejable.

Cubrir la carne con la mantequilla preparada. Dejar sazonar por media hora.

Precalentar el horno a 260ºC. Introducir la carne durante 30 minutos (importante considerar que se consideran 5 minutos por cada ½ kg de carne).

Apagar el horno sin abrir la puerta y dejar la pieza de carne dentro durante 2 horas.

Rebanar y servir.

Acompañar con puré de papa o papas al horno.





FOTOGRAFÍA: NACHO URQUIZA

CARLOS LEAL



Apasionado, autodidacta de la cocina, buscador incansable de innovación y experimentación y de naturaleza emprendedora, Carlos Leal es creador de empresas gastronómicas en México como Compañía de Sales, Loyal & Febre Destilados de Agave y Dodo el Vino. Sus productos tienen presencia en diversos festivales de importancia a nivel internacional además de que han logrado posicionarse en más de 400 puntos de venta en México, Estados Unidos y Canadá.

La pantalla chica le recibió como semi finalista de Masterchef México en 2018 en donde demostró un desempeño destacado además de un gran interés por experimentar en el mundo de la cocina.

Carlos también ha sido partícipe en el marco de diversos foros como TedX, en donde sobresale por ser uno de los principales promotores del consumo de insectos en México; también ha impartido conferencias como experto en destilados de agave y catas en el Foro del Año Dual México-Reino Unido en Londres. La Embajada de México en Panamá lo invitó para promocionar la gastronomía mexicana.

Actualmente es embajador global para el Cook and Chef Institute y la empresa Bergner con base en Viena, Austria. Recientemente inició el programa ¿A qué sabe Santiago? En conjunto con el ayuntamiento de Santiago, Nuevo León el cual está enfocado en la promoción gastronómica del municipio a través de diversas herramientas de impulso económico, turístico y social.

Desde septiembre de 2020 fue seleccionado como parte de la campaña #genteextraordinaria de la Secretaría de Turismo del Estado de Nuevo León en donde fue invitado a representar a México en el Learning Festival 2020 por parte de la UNESCO a través de la gastronomía norestense.

CARLOS LEAL

CALABAZAS RELLENAS DE RIB EYE

6 porciones

INGREDIENTES

Para las calabazas
6 calabazas Acorn pequeñas (o similares)
c/s sal de habanero-naranja
c/s pimienta negra
180 g mantequilla en cubos

Para el Rib Eye
1 kg Rib Eye canadiense AAA (en porciones de 1 ½ a 2 pulgadas)
c/s sal de habanero-naranja
c/s pimienta negra

Para la presentación
c/s hojas de albahaca fresca

PREPARACIÓN

Para las calabazas
Precalentar el horno a 180°C.

Limpiar las calabazas retirando la tapa superior con un cuchillo, vaciar de pepitas y fibras.

Salpimentar el interior de las calabazas y con ayuda de una brocha barnizar el interior con una cucharada de aceite de oliva.

Cerrar las calabazas con su misma tapa y llevar al horno por 1 hora aproximadamente o hasta que el interior esté muy suave.

Una vez que las calabazas están cocidas, retirar la pulpa con cuidado para mantener la cáscara entera. Mezclar la pulpa con la mantequilla hasta formar un puré rústico y reservar caliente en un bowl.

Para el Rib Eye
Precalentar el horno al máximo de temperatura por al menos 20 minutos. Introducir una charola.

Sazonar el Rib Eye (con 30 minutos de anticipación) y en una sartén muy caliente sellar por completo.

Posteriormente colocar la pieza dentro del horno en la charola caliente y apagar el fuego de inmediato. Dejar 10 minutos, retirar del horno y permitir que la carne repose otros 10 minutos cubierta de papel aluminio.

Porcionar en cubos.

Para la presentación
Rellenar las cáscaras de calabazas con puré e integrar el Rib Eye en cubos. Decorar con hojas de albahaca y un toque de pimienta recién molida.





CARLOS LEAL

ROLLO DE TAPITA DE RIB EYE

6 porciones

INGREDIENTES

Para el puré de calabaza
1 calabaza común de 3 a 5 kg
180 g mantequilla en trozos
60 ml aceite de oliva
c/s sal
c/s pimienta negra quebrada

Para los hongos
30 champiñones grandes
c/s aceite de oliva
c/s sal de epazote-jalapeño
c/s pimienta negra quebrada

Para el rollo de carne
1 tapa completa de Rib Eye (o Spinalis) candiense AAA
c/s aceite de oliva
c/s sal de epazote-jalapeño
c/s pimienta negra quebrada
c/s hilo cáñamo

Para el montaje
c/s albahaca

PREPARACIÓN

Para el puré de calabaza
Limpiar la calabaza, retirar con ayuda de un cuchillo la tapa y sacar las pepitas y las fibras.

Bañar la calabaza con aceite de oliva de forma uniforme y sazonar con sal y pimienta.

Tapar la calabaza y meterla al horno caliente a 180°C durante 90 minutos o hasta que esté muy suave la pulpa.

Retirar del horno y extraer con un cucharón la pulpa, licuarla junto con trozos fríos de mantequilla hasta obtener una mezcla uniforme.

Colar y pasar a una sartén caliente, sazonar al gusto con sal y pimienta. Reservar en un lugar caliente.

Para los hongos
Rebanar los champiñones y saltear en aceite de oliva caliente durante 30 ó 45 segundos. Sazonar con sal y pimienta. Pasar a un plato cubierto con una servilleta absorbente y reservar en un lugar caliente.

Para el rollo de carne
Untar la pieza de carne con aceite de oliva, sazonar con sal y pimienta.

Enrollar la carne en sí misma y bridar con hilo cáñamo.

Precalentar el horno al máximo por espacio de 20 minutos con una charola adentro.

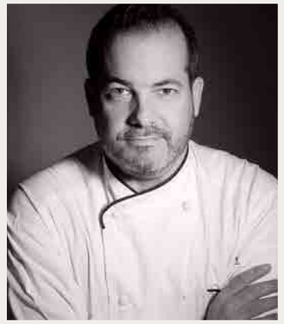
Calentar una sartén y sellar la pieza.

Colocar sobre la charola caliente en el horno y apagar de inmediato el fuego. Dejar cocinar durante 10 minutos. Sacar la pieza, cubrir con aluminio y dejar reposar por otros 10 minutos.

Retirar el cordón, porcionar.

Para el montaje
Colocar un poco de puré de calabaza en cada plato, sobre éste servir una porción del rollo de carne y acompañar con los hongos salteados y unas hojas de albahaca para decorar.

ALBERTO SENTÍES



Acapulco, Guerrero fue la tierra que vio nacer a este talento culinario. Si bien su trayectoria profesional se caracteriza por especializarse en el catering, su camino comenzó con la formación a nivel superior en el Tecnológico de Monterrey como licenciado en Arquitectura. Posteriormente se decidió por continuar sus estudios en una rama diferente al perfilarse al mundo culinario en L'École Ritz Escoffier en París, Francia, especialización que complementa con su estancia en la Escuela Luis Irizar en San Sebastián, España.

El amor por los fogones lo siguió forjando durante los cursos en que se desarrolló en la Escuela Hoffmann y en Espai Sucre en Barcelona, así como en Florencia, y en el Instituto Blue Elephant en Tailandia.

Para el año 2001, Sentíes se decidió por abrir bajo su nombre una compañía de Banquetes y a partir del 2003 asume a su cargo las banqueteras de la Casona de Santa Lucía y Tenerías. Para el 2007 llevó a cabo la apertura del restaurante Riviera y siete años después con su experiencia acumulada en el servicio de catering abre Montelena, un salón para eventos pequeños.

Actualmente Alberto Sentíes se encuentra a la cabeza de la cocina del salón de eventos Metropolitan de Safi, del Centro de Convenciones Pabellón M y continúa ofreciendo sus servicios a La Casona de Santa Lucía.

RIB EYE CON RUB DE PORCINI, PIMIENTOS DE PADRÓN Y CREMOSO DE DOS ELOTES

6 porciones

INGREDIENTES

Para el Rib Eye
6 piezas de Rib Eye Canada Prime de 2 pulgadas
120 g hongo porcini seco y pulverizado
6 cucharadas ajo en polvo
6 cucharadas pimentón
6 cucharaditas sal de mar

Para la salsa de porcini
60 g hongo porcini
180 ml vino tinto
120 g mantequilla
6 echalotes o cebolla morada picada
1.5 lt fondo o caldo de res oscuro
250 ml crema para batir

Para el cremoso de dos elotes
1.2 kg elote amarillo
6 elotes blancos rebanados
c/s sal
1.5 cebollas blancas grandes
180 g mantequilla
6 dientes de ajo
1 pizca estragón
1 pizca nuez moscada

Para los pimientos de Padrón o Gernika
36 pimientos de Padrón o Gernika
90 ml aceite de oliva extra virgen
c/s sal de mar

PREPARACIÓN

Para el Rib Eye
Mezclar el hongo porcini con el ajo en polvo, el pimentón y la sal de mar.

Cubrir la pieza de Rib Eye por todos sus lados.

Asar en la parrilla hasta que la temperatura interior sea de 55°C.

Dejar reposar por 2 minutos y rebanar al gusto.

Para la salsa de porcini
Hidratar el hongo porcini con el vino tinto por 30 minutos.

En una sartén mediana cocinar en mantequilla el echalote o cebolla morada hasta que sude o adquiera un color translúcido.

Agregar el hongo porcini incluyendo el vino tinto donde se hidrató y cocinar hasta que el vino reduzca a la mitad.

Agregar el fondo o caldo de res y cocinar hasta reducir nuevamente a la mitad.

Agregar la crema, integrar hasta homogeneizar y apagar el fuego.

Para el cremoso de dos elotes
Licuar el elote amarillo hasta conseguir una pasta homogénea.

Cocinar el elote blanco desgranado en agua salada durante 30 minutos o hasta que esté suave, escurrir y reservar.

En una sartén mediana cocinar la cebolla con la mantequilla a fuego medio durante 10 minutos, hasta que la cebolla esté translúcida.

Agregar el puré de elote amarillo y los granos de elote blanco.

Sazonar con el estragón y la nuez moscada. Reservar caliente.

Para los pimientos de Padrón o Gernika
En una sartén mediana saltear en el aceite de oliva a fuego alto los pimientos, sazonar con sal de mar y reservar caliente.

Para el acabado final y presentación
Montar en un plato extendido el Rib Eye previamente rebanado, agregar al gusto la salsa de porcini, los pimientos asados y servir con el cremoso de dos elotes.





TATAKI DE RIB EYE CON CHILE PIQUÍN DEL MONTE Y SALSA PONZU AL YUZU

6 porciones

INGREDIENTES

Para el Rib Eye
6 piezas de Rib Eye canadiense AAA de 2 pulgadas
60 g pimienta negra recién molida
4 cucharadas carbón activado en polvo
c/s sal de mar
180 g aceite de oliva extra virgen

Para la salsa ponzu al yuzu
180 ml salsa de soya baja en sal
60 chiles de monte o chiles piquines verdes finamente picados
3 naranjas (su jugo)
90 ml yuzu (jugo de limón japonés)
90 ml aceite de oliva extra virgen
30 ml mirin (vino dulce de arroz)
c/s sal de mar

Para el acabado final y presentación
6 rábanos tiernos finamente rebanado
18 vainas de chícharo
24 flores comestibles
18 tomatitos cherry
36 chiles piquines o chiles de monte
90 ml salsa ponzu al yuzu

PREPARACIÓN

Para el Rib Eye
Mezclar la pimienta con el carbón activado y la sal de mar. Sazonar el Rib Eye con este polvo por todos lados.

En una sartén de fondo grueso calentar el aceite de oliva hasta que humee ligeramente y sellar el corte durante 3 minutos por cada lado.

Retirar del fuego y dejar reposar durante 3 minutos. Rebanar en escalopas de medio centímetro y reservar.

Para la salsa ponzu al yuzu
Mezclar todos los ingredientes y rectificar la sazón con sal de mar al gusto, reservar.

Para el montaje
Enrrollar las rebanadas de Rib Eye y colocar al centro del plato.

Decorar con el resto de los ingredientes y sazonar con la salsa ponzu al yuzu.

ALEJANDRO KURI



Kuri tiene una trayectoria impregnada de pasión y amor por México, así como respeto por sus raíces y costumbres y que es común para muchos gastrónomos mexicanos. Luego de iniciarse como practicante en Camino Real y tener como mentor al chef Alejandro Heredia, estudió en la UIC la licenciatura en Administración Hotelera. Tras su graduación partió a Estados Unidos, Francia y Suiza para complementar sus conocimientos de hotelería y culinaria. En su paso por distintas academias adquirió conocimiento sobre algunas cocinas del mundo, especialidades en administración y hasta antropología culinaria mexicana. The Culinary Institute of America, la Universidad de Cornell, el ITAM, la UNAM, la Universidad Anáhuac, así como Lenôtre y Le Cordon Bleu son algunas de las instituciones por las que Kuri pasó que, sin lugar a duda, dejaron una huella en su identidad profesional.

Además de implementar, fomentar y compartir sus conocimientos en gastronomía mexicana, participa recurrentemente en las diciplinas que lo caracterizan: durante tres años consecutivos fue considerado el mejor juez catador de vinos y tequilas por el Grupo Enológico Mexicano, en donde participó en diversas catas a ciegas y como juez en concursos gastronómicos. Ha realizado festivales gastronómicos en Latinoamérica, el Caribe y Estados Unidos y ha sido regularmente invitado a impartir conferencias y seminarios de quesos en México, Perú, Chile, Panamá, Costa Rica y El Salvador ya que además es conocedor de quesos y se desempeña como chef asesor de US Dairy Export Council desde hace casi dos décadas. En el 2015 participó en el International Catering Cup en Francia quedando entre los diez mejores del mundo.

Durante una temporada se desempeñó como Director A & B en importantes cadenas hoteleras en México, hasta que decidió independizarse y desde hace más de veinte años ha desarrollado la cadena de restaurantes “La Casa de las Enchiladas”. Caviar Suite es otro de sus conceptos que toma forma de un restaurante itinerante.

Ha sido presidente del Vatel Club (CDMX) y miembro de la Academia Culinaria de Francia, así como presidente y fundador del Fondo México Patrimonio Gastronómico creado para la difusión de la cocina mexicana en el mundo y su salvaguarda.

FOTOGRAFÍA: ALEJANDRO VERA



ALEJANDRO KURI

PRIME RIB AL ROMERO

6 porciones

INGREDIENTES

3 kg Prime Rib canadiense AAA con hueso
c/s romero fresco finamente picado
3 kg sal gruesa
5 g pimienta gorda molida
30 ml aceite de oliva

PREPARACIÓN

Retirar un poco de la grasa exterior de la carne y limpiar el extremo para dejar expuestos los huesos.

Untar toda la superficie externa de la carne con aceite para que se adhiera el romero más fácilmente.

Cubrir la carne con romero y pimienta.

Colocar la carne sobre una charola para hornear, con los huesos en la parte inferior.

Cubrir totalmente, hasta donde sea posible y la superficie lo permita, con la sal gruesa.

Hornear a 180°C hasta que el centro de la pieza llegue a 57°C (esto puede tomar de 2.5 a 3 horas aproximadamente) y servir.

Acompañar con un puré de camote con aceite de trufa y vegetales a la parrilla.

FOTOGRAFÍA: ALEXVERA FOTOGASTRONÓMICA



FOTOGRAFÍA: ALEXVERA FOTOGASTRONÓMICA

ALEJANDRO KURI

COWBOY AL ALTO VACÍO

6 porciones

INGREDIENTES

1 kg Cowboy (Rib Eye con hueso) Canada Prime
5 g sal de mar molida
4 g pimienta negra molida
2 g carbón natural

PREPARACIÓN

Limpiar el extremo del hueso para dejarlo expuesto.

Salpimentar la carne y sellar a la parrilla. Dejar reposar por 30 minutos.

Espolvorear el carbón natural sobre la carne y empacar al alto vacío.

Cocinar sous vide a 57°C durante 4 horas.

Retirar la bolsa de vacío y servir.

Acompañar con una ensalada y espárragos gratinados con queso parmesano.



CALIXTO SERNA

Este joven estudiante de Negocios Internacionales ha encontrado en el mundo de la cocina y la parrilla un espacio para expresar sensaciones, pero también para antojar a quienes lo siguen. Lo que empezó siendo un hobbie en redes a través de la subida de imágenes antojables, se ha convertido en su cotidiano vivir pues ahí denota su pasión por la gastronomía creando contenido digital alrededor de los alimentos.

Las redes de este joven son todo un deleite para la pupila pero también, motivo suficiente para aquellos que buscan perder el miedo a cocinar a través de recetas rápidas pero deliciosas. Sus contenidos transmiten sencillez a través de la preparación de buena comida casera y con ello la promoción de la comida mexicana.



CALIXTO SERNA

RIB EYE CON SALES

6 porciones

INGREDIENTES

Para la carne
2 piezas de Rib Eye Canada Prime de 500 g c/u
c/s sal de chile guajillo
c/s sal de alacrán

Para la salsa molcajeteada
8 tomatillos
5 cebollas cambray
2 chiles anchos remojado en agua caliente
4 chiles morita remojado en agua caliente
4 dientes de ajo
c/s sal de mar
¼ taza cilantro picado

PREPARACIÓN

Para la carne
Sazonar uno de los cortes con sal de chile guajillo y el otro con sal de alacrán, frotando suavemente cada uno para impregnar bien la carne.

Sellar a la parrilla por todos lados y pasar a fuego indirecto hasta alcanzar los 55°C al interior de las piezas.

Reposar la carne 15 minutos.

Rebanar en láminas de 1 cm.

Para la salsa molcajeteada
Asar cebollas y tomatillos a la parrilla hasta que estén tatemados.

Remojar los chiles secos en agua caliente por 20 minutos. Escurrir.

En un molcajete machacar los dientes de ajo con sal; agregar las cebollas, chiles remojados y tomatillos hasta integrar por completo. Incorporar con una cuchara el cilantro a la salsa, rectificar sazón y reservar.

Para el montaje
Presentar sobre un platón al centro la carne rebanada y salsear al gusto. Se recomienda acompañar con tortillas de maíz recién hechas.



PATRICK CROS

Este chef de origen francés que hoy en día reside en Campeche inició su carrera culinaria hace más de 26 años.

En su trayectoria se documenta la apertura de veintitrés restaurantes en diferentes países, así como de proyectos propios entre los que destacan cuatro restaurantes y un pequeño hotel en Cancún, Quintana Roo.

Su aventura tras los fogones comenzó luego de no encontrar a un chef que expresara lo que él buscaba en uno de sus restaurantes. Desde entonces, se puso el mandil y se adentró en la cocina en donde denotó facilidad para crear platillos suculentos de manera inesperada. Indudablemente, hablar de Patrick Cros es sinónimo de sensibilidad, pasión, buen gusto y un expertise.



Luego del paso de un huracán por el Caribe, Cros comenzó de nueva cuenta, pero esta vez en Campeche, donde junto con Paco Castilla, remodeló un inmueble del siglo XVII al que llamaron “La Casa de los Murmullos”, un espacio místico en donde convergen refinamiento y servicio personalizado a puerta cerrada. Esta experiencia privada se ha convertido en una de las favoritas a nivel nacional y Patrick, en el chef que ha puesto el nombre de Campeche en alto.

El mestizaje en sus creaciones culinarias es ya una insignia en donde refleja su origen, y el gran respeto que tiene por las técnicas e ingredientes locales. Con ello ha conquistado a paladares diversos del mundo artístico, cultural y político.

PATRICK CROS

SHORT RIB 24 HORAS

6 porciones

INGREDIENTES

Para la carne
1.3 kg Short Rib canadiense AAA
cortado en 6 porciones
4 ramitas de tomillo

Para el polvo de chaya
2 tazas hojas de chaya (20 piezas)
c/s sal fina

Para la salsa
120 ml fondo o caldo (res de preferencia)
60 g recado negro
½ limón (la ralladura)
c/s sal

Para el montaje
12 ejotes verdes blanqueados
y cortados por mitad
6 zanahorias baby blanqueadas y
cortadas por mitad a lo largo
20 g mantequilla
c/s sal

PREPARACIÓN

Para la carne
Empacar al vacío la carne con el tomillo, colocar la bolsa sous vide e introducir en agua a 57°C durante 24 horas.

Sacar la carne de la bolsa, salpimentar y sellar rápidamente por todos los lados (menos de un minuto por lado).

Para la salsa
Licuar todos los ingredientes, llevar a ebullición en un cazo pequeño hasta obtener una consistencia untuosa, rectificar punto de sal y reservar.

Para el polvo de chaya
Disponer las hojas de chaya en una charola para hornear y deshidratar en el horno a temperatura baja hasta que estén crujientes y totalmente secas.

Licuar con sal para pulverizar y pasar por un colador para obtener un polvo uniforme.

Para el montaje
Una vez sellada la carne, empanizar con el polvo de chaya y rebanar cada porción en dos para tener una mejor presentación.

Saltear ejotes y zanahorias en una sartén caliente con mantequilla. Sazonar con sal.

Colocar en un plato un espejo de salsa de recado negro, sobre este disponer la carne y acompañar con las verduras a la mantequilla.





PATRICK CROS

BAVETTE

6 porciones

INGREDIENTES

Para la carne
1 pieza de Flap Meat AAA canadiense
c/s sal fina
c/s pimienta negra recién molida

Para la salsa de vino tinto
150 g echalote o una cebolla morada fileteada muy delgada
c/s mantequilla
1 diente de ajo picado
30 g azúcar
100 ml vino tinto
1 ramita de tomillo
2 hojas de laurel

PREPARACIÓN

Para la carne
Cortar la carne en porciones de 220 gramos, salpimentar y sellar durante 3 a 4 minutos por ambos lados. Dejar reposar la carne durante 8 minutos bajo papel aluminio.

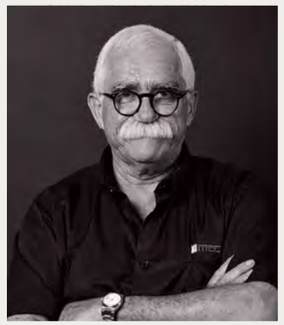
Para la salsa de vino tinto
Sofreír en mantequilla el echalote o la cebolla morada en una sartén hasta que se ponga translúcida, agregar ajo picado y azúcar, y dejar caramelizar.

Agregar el vino tinto así como hierbas aromáticas y dejar reducir.

Para el montaje
Cortar la carne en cortes gruesos y bañar con la salsa.



GUALBERTO ELIZONDO



Weber, como le dicen los amigos, se describe a sí mismo como “agradecido con la vida”. Si bien tiene pasiones diversas como los autos y la fotografía, la gastronomía es lo que más gusto y disfrute le ha traído.

Un buen día mientras se dedicaba al mantenimiento automotriz, descubrió su gusto por la cocina y sin más, se convirtió en una de sus pasiones más intensas. Se considera autodidacta de la gastronomía, pues ha aprendido mucho de sus mayores y ahora de los maestros, sus amigos chefs. Es miembro de la Sociedad Gastronómica de Monterrey y Fire Master por la Sociedad Mexicana de Parrilleros.

Su gran placer se encuentra en la cocina tradicional norestense, con la cual se expresa y transmite sus sabores y experiencias de todas las formas posibles, como por ejemplo, cocinado como invitado de restaurantes o en sus redes sociales, donde complace con sus delicias a sus seguidores de Instagram en @weberfoods.



GUALBERTO ELIZONDO

COSTILLAS WEBER

6 porciones

INGREDIENTES

2 kg Short Rib con hueso canadiense AAA, cortadas en piezas
c/s agua
c/s sal de mar

PREPARACIÓN

En una sartén de acero (iron cast pam, skillet pan) acomodar las costillas y cubrirlas con agua, dejar que se cocinen a fuego bajo hasta que esté por terminarse el agua (que con el tiempo se volverá un fondo de res grasoso). Es recomendable estar dándoles la vuelta. Subir el fuego con el objetivo de consumir el agua hasta que las costillas se doren en su propia grasa.

Retirar del calor una vez que adquieran un color dorado y colocarlas sobre papel absorbente. Sazonar con sal al gusto y servirlas.

Se recomienda montarlas sobre unas tostadas de maíz y acompañarlas con pico de gallo o salsa de su elección.

Nota: las costillas deberán ser porcionadas antes de cocerlas de manera que quede un hueso al centro por pieza.







GUALBERTO ELIZONDO

FLAP MEAT PARA TODOS

6 porciones



INGREDIENTES

1 pieza de Flap Meat canadiense AAA de aproximadamente 2.5 kg
c/s sal de mar
c/s pimienta
1 pizca comino
1 pizca chile piquín seco
3 kg carbón
1 leño de mezquite (opcional)

PREPARACIÓN

Limpiar el exceso de grasa sin llegar a retirarla por completo.

Sazonar con abundante sal y pimienta y dejar reposar la pieza.

Una vez encendido el carbón, acomodarlo en la parrilla a manera de tener una zona de fuego directo y otra de indirecto. Poner el leño por un lado en contacto con las brasas para que aporte un toque de humo.

Colocar el Flap Meat sobre la parrilla, primero en el lado de fuego directo por ambos lados hasta que caramelice sin dejar que se queme. Luego, pasar a la zona de fuego indirecto por unos 12 a 15 minutos.

Para servir, moler en un mortero sal, comino y chile piquín; ofrecer con el corte este condimento para espolvorear sobre el corte. Acompañar con tortillas de maíz y salsa molcajeteada.

Nota: Este maravilloso corte tiene la peculiaridad de tener diferentes grosores lo que permite, que en un mismo proceso se obtengan distintos términos de cocción que van del medio al bien cocido ofreciendo en un solo plato cortes para todos los gustos.

CECY GONZÁLEZ



Apasionada por la cocina y amante del ahumado, Cecy González se ha posicionado como una de las pocas parrilleras de México. Inició su trayectoria muy joven en 2002 de la mano del chef Antonio Máquez, para luego desempeñarse desde 2007 como chef ejecutivo de la Arena Monterrey, donde creó el departamento de catering para artistas teniendo a su cargo a más de 150 personas con quienes atendió a bandas musicales y artistas de talla internacional.

Ha viajado por México y Estados Unidos en busca de experiencias, aprendizaje y crecimiento profesional. En 2013 inició en conjunto con el Municipio de San Pedro y la iniciativa privada el proyecto San Pedro Restaurant Week, que ayuda a promover y posicionar a empresarios gastronómicos locales. En 2015 fue nominada en los Cuisine Awards por la Revista Chic como Chef Promesa y Restaurante revelación con su propuesta de SISU.

Ha expresado su gastronomía a través de propuestas como Ok Baldío, un concepto que se especializado en la cocina de ahumados, y en Taquería Josefa, con tacos muy “a su estilo”.

No cabe duda que su personalidad, visión y sello personal marcan el camino de una propuesta diferente e innovadora a los eventos y cocina de México.



CECY GONZÁLEZ

VACÍO SUCULENTO

6 porciones

INGREDIENTES

Para la salsa
3 jitomates guaje
1 tomate verde
¼ cebolla blanca
2 dientes de ajo
3 chiles serranos o jalapeños
c/s sal de grano

Para la carne
6 piezas de Flap Meat canadiense AAA de 400 g cada uno
c/s sal fina
c/s pimienta negra recién molida

PREPARACIÓN

Para la salsa
Tatemar los vegetales al fuego vivo y sobre el carbón.

Una vez tatemados, molcajetear incorporando sal de grano para hacer la fricción más sencilla. Reservar.

Para la carne
Sazonar los cortes con sal y pimienta.

Sellar en el asador a fuego alto de 4 a 6 minutos hasta obtener una temperatura interna de 66°C.

Dejar reposar de 3 a 4 minutos antes de cortar y terminar con la salsa molcajeteada encima. Recomendable acompañar con tortillas.





CECY GONZÁLEZ

AGUACHILE NEGRO DE RIB EYE

6 porciones

INGREDIENTES

Para la carne
2 piezas de Rib Eye canadiense AAA de 500 g cada uno y de 2 pulgadas
15 g sal fina
7 g pimienta negra recién molida

Para la salsa negra
1 cucharadita sal
2 dientes de ajo
1 chile serrano o el equivalente de chile piquín, según el gusto
1 cucharada salsa Maggi
1 cucharada salsa inglesa
1 dash salsa Tabasco
7 limones (el jugo)

Para el montaje
1 aguacate en rebanadas
1 cebolla morada en julianas
c/s hojas frescas de cilantro

PREPARACIÓN

Para la carne
Sazonar los cortes con sal y pimienta por ambos lados.

Sellar la carne en la brasa de la parrilla a una temperatura alta durante 3 a 4 minutos por cada lado hasta obtener un color dorado.

Sacar del fuego y dejar reposar por 3 a 4 minutos.

Cortar la carne en rebanadas y disponer en 6 platos.

Para la salsa negra
En un molcajete triturar sal con los dientes de ajo y un poco de chile piquín o chile serrano al gusto. Agregar a la pasta anterior las salsas y el jugo de los limones. Mezclar y reservar.

Para el montaje
Servir la salsa negra sobre las rebanadas de carne y decorar con aguacate, cebolla morada y cilantro.

RICARDO MUÑOZ ZURITA



Un referente obligado en el medio gastronómico es sin lugar a dudas el chef Muñoz Zurita. Su talento y dedicación por la investigación de la culinaria nacional le han valido el reconocimiento de sus homólogos y su influencia es ya un legado en la gastronomía nacional.

Fue nombrado por la revista Time como “profeta y preservador de la cocina mexicana”. Su trayectoria profesional deviene desde los distintos lugares en donde se formó en el mundo de las ollas y los fogones: Ciudad de México, San Diego y París. En sus viajes por el mundo, que no son pocos, ha descubierto las bondades y vicisitudes de distintos contextos culturales relacionados al mundo de la cocina que han incrementado su interés por el aprendizaje y la difusión de este saber.

Aunque su conocimiento ya era vasto, Ricardo siempre ha sido devoto a su pasión auténtica con México por lo que se comprometió con ella y ha dedicado su camino a la investigación y difusión de la gastronomía mexicana. Se ha adentrado en el análisis de recetarios antiguos, ha viajado a los lugares más recónditos del país y en ellos, explorado sus tradiciones, ingredientes y sabores.

Uno de sus más grandes proyectos es el Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana, Larousse, un referente imperdible sobre la cocina de nuestro país. Su obra literaria sigue creciendo y es indispensable en los acervos culinarios. Las recetas de los platillos que ofrece en sus Restaurantes Azul, pasan por un minucioso proceso de autenticación, y son una exquisitez no sólo en el paladar sino también para el intelecto, pues reflejan cuán comprometido está con el respeto a los ingredientes y tradiciones así como por ser fiel a la cocina mexicana.

Ricardo cuenta con un sinnúmero de reconocimientos como reflejo de su invaluable aportación a la herencia culinaria de México.

Si lo tuviéramos que describir cariñosamente en unas cuantas palabras diríamos que es un cocinero de profesión, investigador gastronómico por vocación y viajero implacable por pasión.

RICARDO MUÑOZ ZURITA

FILETE DE RES ENCHIPOTLADO

6 porciones

INGREDIENTES

Para la salsa de chipotle
½ l agua
3 chiles chipotle tamarindo grandes, asados, sin venas, semillas ni pedúnculo
3 chiles guajillo grandes, asados, sin venas, semillas ni pedúnculo
500 g jitomate guaje maduro, muy asado
3 dientes de ajo grandes, asados con su piel y luego pelados
75 g cebolla blanca asada
2 cucharadas aceite de maíz
240 ml crema para batir
10 g sal

Para el puré de papa
1.5 l agua
1 kg papas limpias y peladas
1 cucharada sal de Colima para cocer las papas
480 ml crema para batir
100 g mantequilla sin sal
60 g queso parmesano rallado
1 cucharadita sal

Para la carne
60 ml aceite de oliva para untar los filetes
15 g sal
2 cucharaditas pimienta negra recién molida
6 piezas de filete de res Canada Prime de 180 g cada uno a temperatura ambiente

Para ensamblar cada filete
1 cucharada aceite de oliva
1 pieza de filete de res reposado
34 ml salsa de chipotle
50 g puré de papa en quenelle
¼ calabaza criolla salteada en mantequilla clarificada
1 zanahoria baby salteada en mantequilla clarificada
1 gota salsa de frijol
¼ cucharadita sal de Colima
1 brote de chícharo sin rabo
1 hoja de arúgula
1 hoja de acedera

PREPARACIÓN

Para la salsa de chipotle
En una olla a fuego alto calentar el agua. Al hervir, retirar del fuego y sumergir los chiles chipotle y guajillo. Dejar reposar durante 20 minutos o hasta que estén suaves, colar y desechar el agua. Reservar los chiles.

En el vaso de la licuadora colocar los chiles, jitomates, ajo y cebolla hasta lograr una salsa tan fina y tersa que pase por un colador casi sin dejar bagazo. Colar, desechar el bagazo y reservar el molido.

En una olla a fuego medio calentar el aceite y cuando comience a humear ligeramente freír la salsa por 10 minutos sin dejar de mover. Cocinar a fuego bajo, añadir la crema y la sal. Rectificar punto de sal y reservar caliente para servir.

Para el puré de papa
En una olla a fuego alto colocar el agua, las papas y la sal. Dejar cocer durante 15 minutos a partir de que comience a hervir el agua o hasta que estén muy suaves. Retirar del fuego, escurrir las papas, pelarlas y machacarlas pasándolas por un colador chino. Reservar.

En un coludo a fuego lento añadir la crema, la mantequilla y el queso. Cocinar sin dejar de mover durante 5 minutos a partir de que rompa el hervor.

Incorporar el puré de papa a la salsa blanca y cocinar a fuego lento hasta obtener una mezcla homogénea (aproximadamente 5 minutos). Ajustar la sal, retirar del fuego y reservar caliente.

Para la carne
Calentar una sartén grande a fuego medio. En lo que se calienta la sartén, untar los filetes con aceite, sal y pimienta por toda su superficie.

Cuando la sartén esté lo suficientemente caliente, colocar 3 filetes para que el sartén no se enfríe de golpe y así obtener un dorado apetitoso, sellar la carne por 2 minutos de cada lado incluyendo los costados. Cuando la carne esté ligeramente dorada por toda la superficie retirar del sartén y colocar sobre un platón para que la carne repose de 5 a 10 minutos.

Esperar a que la sartén vuelva a tomar temperatura y repetir el procedimiento con los 3 filetes restantes.

Para ensamblar cada filete
En una sartén a fuego medio verter aceite y cuando comience a humear ligeramente añadir el filete, freír lo suficiente para darle término deseado a la carne. Retirar y dejar reposar.

En un plato colocar el filete cortado a la mitad, dibujar una gota con la salsa de chipotle y arrastrar formando una curva. Sobre la salsa poner la gota de salsa de frijol. Colocar el puré de papa a un lado. Del otro lado del filete poner la calabaza y la zanahoria baby en medio. Terminar con sal de Colima espolvoreada sobre la carne y los brotes.



FOTOGRAFÍA: NACHO URQUIZA



RICARDO MUÑOZ ZURITA

RIB EYE CON PAPAS A LA FRANCESA

6 porciones

INGREDIENTES

Para las papas a la francesa
c/s aceite vegetal para freír las papas
1 kg papas blancas alfa grandes, en bastones de 1 cm de lado y 7 cm de largo
15 g sal

Para la carne
80 ml aceite vegetal
6 piezas de Rib Eye canadiense AAA de 3 cm de grosor (500 g cada uno aproximadamente)
3 cucharadas sal
2 cucharaditas pimienta negra recién molida

PREPARACIÓN

Para las papas a la francesa
En una olla de unos 30 centímetros de diámetro por 10 de profundidad calentar el aceite, cuando esté bien caliente, agregar las papas, freír por 3 minutos. Retirar del aceite, escurrir y reservar.

Justo 15 minutos antes de servir las papas con la carne, volver a calentar el aceite y cuando esté bien caliente volver a introducir las papas, freír durante 10 minutos o hasta que las papas estén ligeramente doradas y crocantes. Colar, escurrir el exceso de grasa, colocarlas en un tazón grande, añadir sal y mezclar para que las papas se impregnen bien de la sal. Servir inmediatamente.

Para la carne
Salpimentar los cortes de carne.

En una sartén a fuego alto calentar 10 ml de aceite. Cuando está bien caliente freír cada corte, dejar cocer por 5 minutos de cada lado o hasta obtener el término de cocción deseado. Retirar de la sartén, reposar por 5 minutos y servir inmediatamente. Esperar a que el sartén vuelva a agarrar temperatura para que la carne se selle bien.

Nota 1: Caliente dos o tres sartenes al mismo tiempo para que las carnes se terminen de cocinar casi al mismo tiempo.

Nota 2: Puede hacerlo en un grill para estufa con el fin de que la carne se marque y tenga un aspecto más apetitoso.

GERARDO RIVERA



Si bien la carrera de este chef se puede resumir en 33 años de trayectoria profesional, cabría destacar que fue él quien en 1999 posicionara a México en el noveno lugar en Bocuse D'or, la contienda gastronómica más importante del mundo.

Rivera se ha encargado de la apertura y crecimiento de restaurantes que alcanzaron el éxito en la Ciudad de México, entre los que se pueden nombrar La Fenêtre y Sales y Soles. De entre sus participaciones destacadas están ser chef asesor de Nestlé FoodServices por varios años así como su colaboración activa en el Gourmet.com.

Este discípulo de Olivier Lombard ha representado al país en diversos festivales internacionales, en ciudades como Río de Janeiro, São Paulo y Buenos Aires. Ha sido invitado a participar como jurado internacional en concursos gastronómicos celebrados en ciudades como Lyon, Francia así como también en Uruguay y Chile.

Actualmente tiene la posición como chef corporativo de Grupo Posadas y es miembro activo de Maestros Cocineros de México y de L'Académie Culinaire de France la cual le otorgó la medalla "Chevalier de l´Ordre Mondial". Este 2020 fue nombrado como "Chef del año" por el Vatel Club de México, asociación de la que es Presidente en Baja California Sur.

GERARDO RIVERA

AGUACHILE DE RIB EYE

4 porciones

INGREDIENTES

Para el Rib Eye
1 kg Rib Eye canadiense AAA
c/s sal

Para la salsa negra
4 cucharadas salsa tipo inglesa
4 cucharadas jugo Maggi
4 cucharadas salsa de soya
4 cucharadas jugo de limón
4 cucharadas aceite de trufa
4 cucharadas agua

Para el alioli
1 diente de ajo
1 yema de huevo
½ limón
1 pizca sal
240 ml aceite vegetal

Para la guarnición
2 chiles serranos
2 cucharadas salsa soya
8 tallos cilantro
16 rebanadas muy delgadas de pepino
4 láminas de rábano muy delgadas
16 alcaparras fritas
4 tomates cherry cortados en cuartos

PREPARACIÓN

Para el Rib Eye
Sazonar el Rib Eye con sal por ambos lados, una vez a temperatura el grill, colocar por 2 minutos de cada lado logrando una ligera costra para que permanezca en término rojo al interior. Retirar de la brasa y dejar reposar durante 15 minutos.

Para la salsa negra
Integrar todos los ingredientes en un bowl hasta obtener una mezcla homogénea.

Para el alioli
Colocar en la licuadora el ajo, la yema de huevo, el jugo de medio limón y la pizca de sal. Mezclar y, sin detener la licuadora, agregar ligeramente el aceite hasta lograr una emulsión.

Para la guarnición y presentación
Cortar los chiles serranos en pequeñas rodajas, colocar en una sartén con 2 cucharadas de salsa de soya a reducir por 2 minutos. Enfriar y reservar.

Servir un poco de salsa negra sobre los platos a manera de espejo.

Rebanar el corte en láminas de 1cm de ancho colocando 6 en cada plato.

Finalmente disponer algunos chiles serranos sobre las láminas de carne así como el alioli en forma de puntos con ayuda de una mamila; decorar cada plato con cilantro, pepino, rábano, alcaparras y jitomates cherry de manera armoniosa.



GERARDO RIVERA

RIB EYE A LA SARTÉN

4 porciones

INGREDIENTES

Para el Rib Eye
1 Rib Eye canadiense AAA de 1 kg
20 g sal de Colima
100 ml aceite de oliva
200 g mantequilla sin sal
2 g hojas de salvia
2 g hojas de tomillo
4 dientes de ajo con piel

Para las papas a la sal:
2 litros de agua
500 g sal de grano
500 g papa cambray

Para las zanahorias al rescoldo
1 kg zanahorias

Para el aderezo ranch
200 g yogurt griego
50 g cebolla picado en cubos pequeños
15 g ajo picado
15 g perejil picado finalmente
15 ml jugo de limón
5 g sal
2 g pimienta recién molida

PREPARACIÓN

Para el Rib Eye
Sazonar el corte por toda la superficie. Calentar una sartén de hierro y sellar con ayuda de un poco de aceite de oliva por todos los lados hasta generar una costra dorada (resultado de la reacción de Maillard).

Al llegar al término deseado incorporar mantequilla, salvia, tomillo y ajo. Aplicar la técnica arroser, es decir, bañar la pieza de carne con esta mantequilla en todo momento y si es necesario, ir moviendo la pieza de rib eye de manera que la cocción sea uniforme por todos sus lados.

Para las papas a la sal
Colocar en una cazuela agua, sal y disolver. Agregar las papas y llevar a fuego hasta que estén cocidas.

Retirar del agua y colocar en una sartén caliente en la cual crearán la costra de sal.

Para las zanahorias al rescoldo
Colocar las zanahorias directo a la brasa durante 10 minutos aproximadamente. De ser necesario ir rotando para una cocción pareja, el fuego agresivo quemará toda la superficie.

Retirar hasta que se encuentren cocidas.

Para el aderezo ranch
Mezclar todos los ingredientes en un bowl, sazonar al gusto y reservar.

Para el montaje
El Rib Eye se puede servir al centro para compartir y las guarniciones al gusto o bien, porcionar y servir acompañado de papas a la sal, zanahorias al rescoldo rebanadas para mostrar su vibrante color anaranjado y un poco de aderezo ranch.



CANADIAN BEEF

La industria de la carne de res canadiense se compone de una diversa red de familias de granjeros y ganaderos, corrales de engorda, empacadores, agencias gubernamentales, socios comerciales, asociaciones provinciales, distribuidores, cadenas de restaurantes, minoristas y, por supuesto, consumidores.

Canada Beef representa esta cadena de valor que produce una de las mejores carnes del mundo. Al asumir nuestro trabajo en nombre de los productores, nos dedicamos a una visión de un mundo en el que la carne de res canadiense y todos aquellos que participan en llevarla al mercado son apreciados y recompensados con reconocimiento internacional.

Nos dedicamos a difundir el valor del producto y así aumentar la demanda global y la lealtad a la carne que se cría y produce en Canadá. Al servicio de esta visión, compartimos las ventajas de la carne de res canadiense para mantener la conciencia global, el deseo y la demanda de nuestra carne, posicionándola como lo que es, un producto premium y una experiencia gastronómica excepcional.

Nos dedicamos a difundir el valor del producto y así aumentar la demanda global y la lealtad a la carne que se cría y produce en Canadá.

PARA MÁS INFORMACIÓN

Canada Beef Latinoamérica
+52 (81) 8625-5790, 91 y 92
mexico@canadabeef.ca

www.canadabeef.mx
CanadaBeefMex
www.canadabeef.ca

ESCANEE EL CÓDIGO QR PARA CONOCER LOS ATRIBUTOS DE LA CARNE DE RES CANADIENSE.



#CANADIANBEEF
#EATLIKEAGOURMET
#NOESCUALQUIERCARNE
#LOVECNDBEEF
#GOURMET
#BESTSTEAK
#MEXICANCHEFS
#GRILLING
#FOODIELIFE
#STEAK
#AAABEEF
#BEEFBELONGS
#GASTRONOMIAMEXICANA
#COCINEROSMEXICANOS
#CANADABEEFMEX









CANADIAN BEEF™

WWW.CANADABEEF.MX

@CANADABEEFMEX