



#PairLikeaPro

COOKBOOK



MIXÓLOGO

**RICARDO
SANDOVAL**

SOMMELIER

**SANDRA
FERNÁNDEZ**

SPIRITS SPECIALIST

**JUAN PABLO
MOLINAR**

MEZCALIER

**BENJAMÍN
NAVA VARGAS**



**CHEF EMBAJADOR
DE CANADIAN BEEF**

FEDERICO LÓPEZ

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 de los banqueteros más importantes de México. 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.





S E S I Ó N 1

Appetizers & Cocktails

CON EL MIXÓLOGO **RICARDO SANDOVAL**

SESIÓN 1

RICARDO SANDOVAL

Originario de la ciudad de Morelia, Ricardo Sandoval comenzó su trayectoria en el mundo gastronómico en el restaurante Los Mirasoles de Morelia y fue ahí donde también despertó su interés profesional por las bebidas, detonado por los cursos de enología de la mano del sommelier Fernando Figueroa.

Luego de algunos años ya instalado en la Ciudad de México, se posicionó como bartender para distintos centros de consumo como Grupo Habita, la famosa cadena tailandesa de los Thai Gardens y también en Licorería Limantour, éste último presente en el listado The World's 50 Best Bars.

Su trayectoria tras las barras continuó por dos años en Maison Artemisia como *head bartender*, al igual que unos años más tarde en el Hotel St. Regis Mexico City cuyo bar también se posicionó en el top ten de los *Best New Cocktail Bars in America* que otorga *Tales of the Cocktail Foundation*.

De entre los reconocimientos que ha recibido se encuentran, el primer lugar del *Master Class de Havana Club México 2011* y el título de bartender del año de *World Class Raising The Bar México* en 2014. Para el 2012 fungió como representante de México en el *Grand Prix Global* en la Habana, Cuba, y ha sido invitado a participar en varias ediciones de los festivales Morelia en Boca y Mitotl, ya sea impartiendo talleres, pláticas o maridajes al lado de los mejores chefs del país.

Colaboró con Tequila Casa Dragones en el *Jamming Session* de San Miguel de Allende 2013 con el chef Mads Refslund de NOMA y como embajador del *Portafolio Reserve* para Diageo.

Es socio del bar Yellowbird el cual fue incluido en los diez mejores nuevos bares de América Latina y el Caribe en la categoría *Spirited Awards Regional Honoree* de *Tales of the Cocktail*.

Hoy en día colabora y da asesoría a la cadena de hoteles Mundo Imperial en Acapulco y a algunos de los restaurantes catalogados en la lista de los 50 Best Restaurants.





TACOS SUDADOS DE SHORT RIB AAA

6 porciones

INGREDIENTES

Para la carne

- 1 kg short rib canadiense AAA
- 1 cucharada chile pasilla en polvo
- 1 cucharada chile mulato en polvo
- 1 cucharada chile ancho en polvo
- 1 pieza panela o piloncillo
- 90 ml tequila
- 355 ml cerveza clara
- 250 g nopales
- 2 piezas jitomate asado
- 1 pieza cebolla asada
- 1 pieza diente de ajo asado
- c/s sal fina
- c/s pimienta

Para los tacos

- c/s tortillas taqueras

PREPARACIÓN

Para la carne

Disponer en un recipiente adecuado para horno los nopales en la base a manera de cama, por encima colocar el corte de carne y el resto de ingredientes. Tapar con papel aluminio y meter al horno por 6 horas (si se hace en olla exprés el tiempo se reduce a la mitad).

Una vez transcurrido el tiempo de cocción, desmenuzar la carne.

Para armar los tacos

Sumergir las tortillas taqueras en un poco de la grasa de la cocción de la carne y armar taquitos con la carne desmenuzada y los nopales.

MARGARITA AL CARBÓN

1 porción



El perfil de este trago es perfecto para los tacos sudados con esas notas de polvo de chile e ingredientes asados. Puede maridar en general con platillos que armonicen con el toque de humo como en algunas barbacoas o ingredientes tatemados. El carbón vegetal, como la tortilla quemada, nos ayuda a tener una mejor digestión, absorción y a darle un toque de sabor y color poderoso a esta bebida.

La acidez es un factor importante para armonizar y funciona bien con los alimentos, si queremos bajar el nivel podemos cambiar el limón verde por amarillo, naranja o mandarina (cualquier cítrico con azúcar se denomina sour mix).

En cuanto al dulzor, se genera una conexión con el piloncillo de los tacos al agregar la miel.

INGREDIENTES

- 30 ml jugo de limón
- 15 ml miel de agave
- 15 ml triple sec
- 1 pizca de carbón vegetal activado (como tortilla quemada)
- 50 ml tequila blanco o reposado
- c/s hielo
- 1 pizca de sal fina

PREPARACIÓN

Integrar en un shaker el jugo de limón verde y la miel con ayuda de una cuchara.

Añadir el triple sec, carbón vegetal activado (tortilla quemada). Shakear por 10 segundos para obtener una mezcla cremosa y burbujeante.

Servir colado en un vaso con hielos y espolvorear una pizca de sal encima (que además ayuda a mantener el hielo por más tiempo).

ALBÓNDIGAS EN CHILMOLE NEGRO

4 porciones

INGREDIENTES

Para las albóndigas
500 g carne molida de sirloin canadiense AAA
¼ pieza zanahoria rallada
¼ pieza cebolla morada en cubo chico mini (brunoise)
1 cucharada de recaudo negro
1 cucharada de recaudo blanco
2 piezas huevo
1 manojo chico de hierbabuena
c/s polvo de tortilla quemada
c/s sal fina
c/s aceite para sofreír

Para el caldillo de jitomate
4 piezas jitomates asados
1/2 pieza cebolla
1 pieza chile habanero asado
1 pieza rama de canela
2 piezas diente de ajo
2 cucharadas de aceite
c/s caldo de res (agua si no hay caldo)
c/s sal

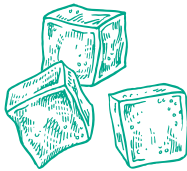
PREPARACIÓN

Para las albóndigas
Mezclar todos los ingredientes, dejar macerar por un par de horas y formar pequeñas albóndigas de aproximadamente 15 g cada una.

Sofreír en una sartén con un poco de aceite.

Servir acompañadas del caldillo de jitomate

Para el caldillo de jitomate
Licuar todos los ingredientes, sofreír y rectificar la sazón. Hervir por unos 15 minutos antes de servir.



MOJITO AHUMADO

1 porción

Las albóndigas son una botanita típica mexicana. En esta propuesta destacan notas ahumadas y tostadas que se refrescan con la hierbabuena. La grasa de la carne aporta jugosidad y sabor, junto con un toque caramelizado y bastante umami. Este drink queda divino con los ahumados del platillo y se potencia aun más con el quemado final de romero o canela, el limón y la hierbabuena armonizan con la preparación y, por su dulzura, acompaña platillos caramelizados como podrían ser también algunas recetas de carne confitada.

INGREDIENTES

1 rama de hierbabuena fresca (sólo hojas)
30 ml jugo de limón
20 ml jarabe natural
45 ml ron blanco o añejo
3 cubos de hielo
c/s agua mineral
1 pieza rama de romero o canela
c/s carbón vegetal (como tortilla quemada)

PREPARACIÓN

Colocar la hierbabuena en la palma de la mano y golpearla para despertar la frescura, depositarla en el shaker.

Agregar el jugo de limón y el jarabe. Machacar ligeramente los ingredientes con ayuda de un macerador.

Añadir el ron, 3 cubos de hielo y shakear por 10 segundos.

Servir en un vaso Collins y terminar con agua mineral.

Para conseguir un toque ahumado, colocar la rama de romero o canela en el borde del vaso, prender fuego por unos segundos, apagar y retirar.





HAMBURGUESAS AAA MINI SNACK PICANTES

10 porciones (30 piezas)

INGREDIENTES

Para la carne
1 kg carne molida de sirloin canadiense AAA
1 pieza manojo de hierbabuena picada finamente
1 cucharada de cardamomo molido
1 cucharada paprika
1 cucharada pimienta negra
1 cucharada ajo en polvo
1 cucharada mostaza
1 pieza jitomate picado
1 pieza pepinillo finamente picado
c/s sal
c/s pimienta
2 piezas huevo
c/s aceite para sofreír

Para el montaje
30 rebanadas de queso ahumado
30 piezas de pan brioche miniatura de 30 g c/u
c/s mayonesa de hierbas casera
c/s mostaza Dijon
c/s salsa catsup casera con chile de árbol

PREPARACIÓN

Para la carne
Mezclar todos los ingredientes y formar bolitas de 30 g c/u, aplastar un poco y llevar a la sartén con un poco de aceite para sofreír por ambos lados hasta alcanzar el término deseado.

Para el montaje
Montar las hamburguesas con un poco de mayonesa y mostaza, colocar una rebanada de queso, fundirlo con ayuda de un soplete y servir con catsup al gusto.

RED SNAPPER SPICE

1 porción

Este trago destaca por su carácter umami, obtenido en parte por la presencia de las notas ahumadas del pimienta rojo en el jugo de tomate. Tenemos la nota especiada muy presente lo cual nos da una experiencia completamente distinta y muy acorde a la preparación de la hamburguesa, especialmente con el cardamomo. Si se busca cambiar el perfil de sabor para otras preparaciones se pueden ajustar o modificar las especias e intercambiar el destilado por cualquier otro.

INGREDIENTES

Para el jugo de tomate y pimienta
1 pza pimienta roja asado
100 ml agua
c/s jugo de tomate

Para el trago completo
100 ml jugo de tomate y pimienta
30 ml jugo de limón
1 pizca cardamomo molido
1 pizca sal
1/8 cucharadita pimienta molida
50 ml ginebra
c/s hielo
1/4 pza rama de apio
1 pza rodaja de tomate verde

PREPARACIÓN

Para el jugo de tomate y pimienta
En la licuadora moler pimienta morrón asado y agua. Colar con ayuda de un colador fino.

Mezclar la cantidad de jugo obtenida con un tanto igual de jugo de tomate.

Para el trago completo
Colocar hielo en una copa de 14 oz o bien, en un vaso Collins.

Mezclar en el shaker jugo de tomate y pimienta, jugo de limón, cardamomo, sal, pimienta negra, ginebra y hielo.

Realizar técnica de escanciado o bien pasar de un vaso del shaker al otro en 5 ocasiones para oxigenar el trago.

Servir el trago colado sobre la copa con hielos.



S E S I Ó N 2

Bites & Wines

CON LA SOMMELIER **SANDRA FERNÁNDEZ**

SESIÓN 2

SANDRA FERNÁNDEZ

Una de las figuras más importantes en la industria del vino en México es ocupada por una mujer cuya trayectoria y logros profesionales son destacables. Sandra Fernández inició sus estudios en California, Estados Unidos y a partir de ahí, ha forjado una carrera que se distingue por contar con diversas certificaciones en el ramo, entre las que se encuentran: *Certified Wine Profesional* por el *Culinary Institute of America*; diplomado en enología y viticultura por la *UC Davis*; *Certified Sommelier* por parte del *Court of Master Sommeliers*; y *Certified Specialist in Spirits and Specialist in Wine* por la *Society of Wine Educators*.

Además es Maestra Tequilera reconocida por la Academia Nacional de Catadores de Tequila, cuenta con una especialización en vinos de Napa y también de California; es Formador Homologado en vinos de Jerez por su Consejo Regulador. Todo esto redondea una visión muy completa con sus estudios en Administración Hotelera en la Universidad Iberoamericana y el posgrado en gastronomía que cursó en Le Cordon Bleu.

Los logros profesionales que acompañan el camino de la sommelier han moldeado con el paso de los años una larga trayectoria en la que no sólo ha ofrecido centenares de catas, cursos y conferencias, sino que también destaca por haber creado vinos que han alcanzado un éxito contundente como el 3V y el 2V de Casa Madero, así como su vino “L by Baumgartner” que ganó medalla de oro en el Concurso Mundial de Bruselas. Ha creado otras etiquetas tanto en México como en España en las zonas de Rioja y Ribera del Duero. Su más reciente proyecto lleva el nombre de Blends.

Uno de sus grandes aciertos fue la dirección de vinos del emblemático restaurante *Tierra de vinos*, que ha sido sin duda, el referente más importante en el país sobre cultura, servicio y maridaje de vinos. Se ha desempeñado como directora de mercadotecnia en vinos de Grupo La Europea y también como representante en México de la Denominación de Origen Somontano y Wines of Australia.



ALGUNOS PRINCIPIOS DE MARIDAJE

Lo primero que debemos pensar cuando se decide hacer un maridaje es que no se necesita ser experto para poder hacerlo. Lo que se busca esencialmente es generar una sinergia entre los productos, una correcta empatía entre el platillo y el vino que se va a beber. Hay reglas muy sencillas para poder maridar y si éstas se cumplen, se puede lograr un correcto acompañamiento.

Idealmente se debe pensar no sólo en los ingredientes sino en las técnicas de preparación y también los métodos de cocción. Esto deviene en una serie de texturas por la presencia de grasa y a su vez, en sabores específicos, que es en esencia lo que se considera para la realización de un maridaje.

Uno de los fenómenos presentes cuando se prepara carne (y muchos otros platillos) es la reacción de Maillard, la cual toma lugar en presencia de azúcares, aminoácidos o proteínas, frente a una fuente de calor (o por almacenamiento) que da como resultado colores, aromas y sabores deseados; ejemplo de ello es la costra que se forma en la carne cuando se somete a cocción.

Uno de los mitos más consolidados cuando se habla de maridaje es que los vinos tintos son los únicos que se llevan bien con platillos cárnicos, cuando no es así. La verdad es que se debe pensar en esencia en los aspectos anteriormente mencionados para elegir el tipo de vino que puede acompañar mejor a un platillo e incluso se pueden

añadir ingredientes a las preparaciones que ayuden a enaltecer las notas umami para con ello, lograr mejores armonías. Algunos de los ingredientes que aportan este sabor son las salsas concentradas (soya, inglesa, etc.), queso parmesano, ciertos pescados grasos (anguila, macarela, sardina), chiles secos, cebolla, ajo, chiles, jitomates y hongos, sobre todo si se rostizan antes de utilizarlos. Incluirlos en las preparaciones los convierte en puentes de maridaje, facilitando el proceso.

Cuando los vinos de acidez media-alta evolucionan, empiezan a denotar notas umami, de ahí la explicación de que los vinos evolucionados suelen ser más fáciles de maridar. De hecho algunos jereces como finos, amontillados o palos cortados tienen estas notas metálicas y minerales, por lo que son excelentes opciones para acompañar un abanico muy diverso de opciones en carnes.

Además los maridajes se pueden clasificar según su principio: por región (vino y platillo del mismo sitio), de contraste o de complemento por nombrar algunos de los más importantes.





ALBÓNDIGAS MARROQUÍES

10 porciones (30 albóndigas)

INGREDIENTES

- 1 kg carne molida de sirloin canadiense AAA
- 150 g de trigo previamente remojado
- 1 pieza de cebolla finamente picada
- 1 pieza de zanahoria rallada
- 5 piezas diente de ajo finamente picado
- 1 pieza manojo hierbabuena
- 1 cucharada cúrcuma
- 1 cucharada paprika
- 1 cucharada comino
- 1 cucharada jengibre polvo
- 1 cucharada ajo en polvo
- 1 cucharada cardamomo
- 1 cucharada pimienta blanca
- ½ pieza manojo de perejil picado
- c/s sal
- c/s aceite de oliva

PREPARACIÓN

Revolver todos los ingredientes en un bowl hasta obtener una pasta homogénea y dejar macerar de 2 a 3 horas.

Formar pequeñas albóndigas de 30 g. aproximadamente

Sofreír las albóndigas en una sartén con un poco de aceite de oliva hasta obtener una costra dorada.



MARIDAJE ESPECIAS DE EL MAGREB

La combinación específica de especias de El Magreb permite una sensación de calidez, así como aromas picantes, amaderados y cítricos. Algunas opciones para el maridaje pueden ser jereces, vinos secos de varietales como riesling o bien gewürztraminer que se distinguen por su alto carácter aromático, que acompaña muy bien las mismas notas del platillo con una acidez refrescante y sin azúcar residual.

Para maridar con un tinto se puede optar por: un vino de carácter tánico suave, como es la gama de pinot noir o sangiovese; o un tinto de cuerpo medio con algo de evolución como puede ser uno de la cepa tempranillo, ya sea reserva o gran reserva, de toques amaderados cuyas notas especiadas armonizarán con las albóndigas.

KEBBES FRITOS ESTILO ÁRABE

9 porciones (18 kebbes)

INGREDIENTES

- 1 kg carne molida de sirloin canadiense AAA
- 150 g de trigo previamente remojado
- 1 pieza de cebolla picada
- 1 diente de ajo finamente picado
- 1 pieza manojo de hierbabuena deshojado y picado
- c/s sal
- c/s pimienta negra
- c/s aceite para freír

PREPARACIÓN

Revolver todos los ingredientes en un bowl hasta obtener una pasta homogénea y dejar macerar de 2 a 3 horas.

Formar los kebbes de 60 gramos aproximadamente y freír a profundidad.

EL CARÁCTER
DE LAS
HIERBAS



En este plato el puente para maridar es la presencia de la hierbabuena. Se trata de un ingrediente que aporta frescura, notas balsámicas, incluso dulces y mentoladas.

Se antoja mucho un vino blanco expresivo, pero no tan extrovertido como en el maridaje anterior ya que no se desea opacar el carácter de la hierbabuena, buscamos que sean ricos en acidez con inclusive algunas notas amargas en retrogusto que recuerden a la piel de lima; tal es el caso de vinos como los de uva albariño pues sus notas finales potencian el sabor de las hierbas en el plato. También con vinos blancos italianos de final astringente y ácido como los de Friuli de gran acidez o los de zonas un poco más cálidas como los que provienen de variedades como un greco di tufo, fiano di avellino o hasta un bombino bianco. Un sauvignon blanc de origen europeo por sus notas herbales y su final amargo puede llegar a ser otra opción recomendable para este plato.

En cualquier maridaje es importante considerar el peso y volumen tanto del vino como del plato, en este caso para un maridaje con vino tinto se debe pensar en aquellos de peso más ligeros, más delgados, más suaves como es el caso de los de uva pinot noir, sangiovese o barbera, todas opciones ideales por sus características.





OPEN SANDWICH DE ROAST BEEF

6 porciones

INGREDIENTES

Para el roast beef
1 kg rib eye canadiense AAA
120 ml mostaza de Dijon
3 cucharadas finas hierbas
2 cucharadas ajo picado
c/s sal gruesa

Para el alioli de roast beef
El jugo de la carne obtenido de la preparación anterior
2 cucharadas mostaza de Dijon
2 cucharadas cebolla finamente picada
c/s sal
c/s pimienta negra
c/s aceite de oliva

Para el montaje
12 rebanadas pan de hogaza de 1.5 cm
2 cucharadas alioli de roast beef
12 rebanadas de jitomate bola
c/s verduras encurtidas (pepinillos, zanahoria, coliflor, ajos, etc.)
c/s aderezo de mostaza

PREPARACIÓN

Para el roast beef
Untar la pieza de carne con la mostaza de Dijon con ayuda de unos guantes e integrar el resto de ingredientes para sazonarla.

Colocar en un recipiente para horno con al menos 5 cm de profundidad para recolectar los jugos. Cocinar a baja temperatura en el horno entre 65-68°C por varias horas hasta obtener una costra dorada perfecta y una cocción interna que alcance los 60 °C.

Dejar enfriar y rebanar finamente. Reservar.

Para el alioli de roast beef
En un bowl colocar todos los ingredientes excepto el aceite de oliva, integrar con ayuda de un batidor globo y rectificar la sazón.

Sin dejar de batir integrar el aceite de oliva en forma de hilo hasta obtener una consistencia espesa y firme. Dejar enfriar y reservar.

Para el montaje
Tostar el pan de hogaza por ambos lados.

Disponer un poco de alioli de roast beef en cada una de las rebanadas así como un poco más de mostaza de Dijon, una rebanada de jitomate bola y las rebanadas de roast beef.

Servir con verduras encurtidas al gusto.



VINOS CORPULENTOS PARA UN GRAN SANDWICH

La mostaza es uno de los ingredientes que dirige el ritmo de este maridaje pues esta especia aporta mucho sabor, notas especiadas, florales y acidez. —el conductor más importante de sabor —; en combinación con el carácter dulce y tostado del pan así como por la reacción de Maillard desarrollada tanto por éste como por el roast beef, este sándwich se presta perfecto para vinos tintos poderosos, intensos en tanino —y por lo tanto en astringencia— y de gran volumen en alcohol. ¡Este es un maridaje perfecto para los amantes de vinos corpulentos! Así aparecen en escena los de uva cabernet sauvignon, nebbiolo, syrah y hasta algunos merlot. Se debe tener especial cuidado si se acompaña de encurtidos, ya que la presencia de vinagre puede potenciar el ácido acético presente naturalmente en el vino y arruinar el acompañamiento. Aquí el consejo es utilizar sólo la verdura (sin el caldo de encurtido). Otra opción para cuando existan este tipo de ingredientes en los platillos es elegir vinos espumosos neutros.

BRISKET EN SU JUGO

4 porciones

INGREDIENTES

Para el brisket
1 kg pecho de res canadiense AAA
c/s sal
c/s pimienta negra
1 pieza cebolla grande cortada en cubos grandes
2 piezas zanahoria pelada y cortada en rebanadas
1 l fondo oscuro
1 cucharada polvo chiles secos

Para la salsa de carne
Los jugos de la carne del sous vide
1 cucharada harina de trigo

Para el montaje
Brisket al sous vide (alto vacío)
Salsa de carne
100 g chícharos al vapor
100 g zanahorias al vapor
1 pieza papa cortada y frita

PREPARACIÓN

Para el brisket
Rebanar el pecho de res en pequeños trozos, sazonar con sal y pimienta negra, colocar en una bolsa de vacío para llevar a cabo una cocción sous vide.

En la misma bolsa introducir cebolla, zanahoria, fondo oscuro y polvo de chiles secos. Cerrar y cocer por 10 horas en sus jugos.

Para la salsa de carne
Disponer ambos ingredientes en una pequeña cacerola, integrar perfectamente y llevar a ebullición moviendo ocasionalmente.

Servir sobre la carne

Para el montaje
Disponer trozos de la carne en un plato hondo, colocar chícharos y zanahorias al vapor. Salsear y terminar con un poco de papas fritas.

AL ESTILO FRANCÉS-MEXICANO

En este tipo de braseado se pueden degustar los trozos de carne en boca a través de una masticación lenta con la finalidad de extraer todo el sabor del producto. La presencia del caldo es un conductor muy importante, la cebolla y la zanahoria aportan caramelización y acidez. Los estofados son carnes más dulces, en donde la grasa se ha soltado y está incorporada en el líquido. Este platillo pide un vino de tersura media y acidez alta que balancee el ritmo de los sabores en el paladar. Un pinot noir cumple con las características para alcanzar este objetivo, pero por el carácter que aportan los chiles secos se sugiere de una procedencia de “Nuevo Mundo” (Oregon en EUA, British Columbia en Canadá, etc.). Debido a que se genera reacción de Maillard al principio y luego se hierva (en sus propio jugo) se sugieren tintos pero no tan tánicos como los elegidos para el sándwich de roast beef. Ejemplos de estas opciones son: merlot, barbera, malbec o zinfandel.





CEVICHE DE ARRACHERA AAA

4 porciones

INGREDIENTES

- 1 pieza arrachera canadiense AAA
- ½ pieza cebolla
- 1 pieza chile poblano
- 1 pieza pimiento rojo
- 2 piezas jitomate en cubo chico
- ½ pieza manojo cilantro finamente picado
- c/s aceite de oliva
- c/s jugo de limón
- c/s sal
- c/s pimienta negra

PREPARACIÓN

Sazonar la carne y cocinar la carne a la parrilla o a la sartén hasta obtener un término tres cuartos. Dejar enfriar y porcionar en cubos pequeños.

Asar la cebolla y picarla finamente.

Asar chile poblano y pimiento, picar ambos en brunoise pequeño.

Mezclar carne con los vegetales, cilantro, jugo de limón, rectificar sazón y terminar con aceite de oliva. Servir.



CUANDO EL CEVICHE ES ALTERNATIVO

Para este plato en donde la carne va asada al principio y luego curada en limón se despiertan notas caramelizadas, alimonadas y hasta umamis por la presencia no sólo de la carne sino también de los vegetales asados, que se termina enriqueciendo con el picante del chile poblano. Esto, aunado al carácter propio de la carne canadiense, que presenta notas herbales y dulces en su grasa por el origen y alimentación de su ganado, permite un maridaje con vinos de acidez muy alta como es el caso de los blancos con notas cítricas y herbales que armonicen el carácter alimonado del platillo. Un sauvignon blanc del “Viejo Mundo” queda a la perfección.



SESIÓN 3

Entrées & Spirits

CON EL SPIRITS SPECIALIST

JUAN PABLO MOLINAR

SESIÓN 3

JUAN PABLO MOLINAR

Con un perfil de mercadólogo egresado de la Universidad Iberoamericana, Juan Pablo Molinar ha trabajado durante 10 años en Diageo en el área de responsabilidad social y empresarial, en la creación de la agenda multimarca del departamento de Relaciones Públicas de la empresa, en asignaciones especiales en el área comercial y en el canal de ventas. Hoy en día se desempeña como Brand Ambassador de Ron Zacapa, cremas & maltas.

Gracias a su amplio gusto por la gastronomía y a su experiencia en el área de Relaciones Públicas y eventos, con tan sólo 35 años, Juan Pablo ha desempeñado una gran labor en la construcción de Zacapa como una de las marcas de ron más reconocidas y aclamadas en México, liderando iniciativas como Zacapa room, Zacapa Reserva Limitada, Zacapa Ámbar, Ruta Gastronómica Zacapa y también diferentes plataformas e iniciativas tanto para la marca como la compañía de origen gastronómico, lo cual ha posicionado a este ron en el mercado mexicano.

Su amplio conocimiento en bebidas espirituosas lo convierte en un especialista que sorprende paladares con una amplia variedad de propuestas de maridaje.





TACOS DE PECHO DE RES CON ESPECIAS ORIENTALES

4 porciones

INGREDIENTES

Para el pecho de res
1 kg pecho de res canadiense AAA
60 g azúcar mascabado (o piloncillo)
1 pieza anís estrella
1 cucharadita polvo de jengibre
1 cucharadita polvo de ajo
2 piezas diente de ajo finamente picado
½ pieza cebolla finamente picada
3 cucharadas polvo de chiles secos (ancho, mulato y guajillo)
c/s sal
c/s pimienta
120 ml ron añejo

Para servir
12 tortillas pequeñas
c/s salsa al gusto
1 pieza cebolla finamente picada
1 pieza manojo cilantro finamente picado
4 piezas rábano en láminas delgadas

PREPARACIÓN

Para el pecho de res
En una bolsa de vacío colocar el pecho de res y el resto de ingredientes. Llevar a cocción por espacio de 24 horas a 60 °C. Si no se tiene un runner para llevar a cabo esta cocción, se puede también preparar en olla exprés o bien, en una cocción lenta al horno.

Para servir
Una vez transcurrido el tiempo de cocción, rebanar finamente la carne y servir en tortillas con salsa al gusto, un poco de cebolla, cilantro y láminas de rábano.



RUM OLD FASHIONED

1 porción

El old fashioned original fue creado en Nueva York en la década de los ochentas. Aquí se le da un twist con la presencia de ron el cual también se encuentra en la preparación de los tacos de pecho. El ron y las notas cítricas cortan muy bien la parte grasa de la carne. La dulzura del ron armoniza excelente con el toque tatemado y redondea con la naranja.

INGREDIENTES

50 ml ron oscuro
10 gotas Angostura bitters
1 cucharadita azúcar
15 ml agua fría
1 pieza garnish de piel de naranja
c/s hielo

PREPARACIÓN

Colocar en un vaso old fashioned azúcar, Angostura, agua y disolver muy bien con una cuchara.

Integrar ron añejo a la mezcla anterior, remover ligeramente.

Integrar un par de hielos grandes, remover para diluir un poco y así enfriar el trago.

Terminar aromatizando con el garnish de piel de naranja presionando la piel para extraer sus aceites esenciales.

SALPICÓN DE ARRACHERA

4 porciones

INGREDIENTES

Para el salpicón
500 g arrachera canadiense AAA
c/s sal gruesa
2 piezas zanahoria rallada
½ pieza cebolla morada picada
¼ pieza lechuga romana picada en chiffonade
c/s orégano seco

Para la vinagreta de cítricos
30 ml jugo de naranja agria
15 ml jugo de limón
180 ml aceite de oliva
c/s sal
c/s pimienta negra

Para servir
4 tostadas de maíz

PREPARACIÓN

Para el salpicón
Llevar a cocción la arrachera en agua con sal gruesa hasta que se pueda desmenuzar. Dejar enfriar.

Desmenuzar la carne e integrar con el resto de ingredientes. Reservar.

Para la vinagreta de cítricos
Integrar perfectamente los ingredientes hasta emulsionar. Reservar.

Para servir
Servir el salpicón aderezado con la vinagreta de cítricos y acompañar sobre tostadas de maíz.

WHISKY SOUR

1 porción



Este trago utiliza whisky blend lo que deriva en notas frescas. La clara de huevo no sólo ayuda a darle estructura al cocktail y a espumar, sino que también refuerza las notas cítricas que terminan conjugándose con los aromas de la piel de naranja que van perfecto con la vinagreta de cítricos.

Un coctel siempre que tener una parte amarga, una ácida y una dulce.

INGREDIENTES

45 ml whisky blend
30 ml jugo de limón
2 cucharaditas de azúcar
1 pieza clara de huevo
1 pieza garnish de piel de naranja
c/s hielo

PREPARACIÓN

Enfriar una copa con hielo y agua mientras se prepara el trago.

Colocar en el shaker whisky, jugo de limón, azúcar y clara de huevo. Shakear por diez segundos (a esto se le llama dry shake).

Abrir el shaker, agregar hielo y volver a shakear por 15 segundos.

Colar en la copa fría sin hielos y aromatizar con el garnish de piel de naranja presionando la piel para extraer sus aceites esenciales.



SUKIYAKI

4 porciones

INGREDIENTES

200 g rib eye canadiense AAA
rebanado en láminas finas
2 cucharadas de grasa de rib eye canadiense AAA
2 litros de dashi (caldo de pescado)
40 g azúcar
30 ml mirin
60 ml sake
30 ml salsa de soya
1 cucharadita de jengibre rallado
1 pieza anís estrella
100 g brócoli cortado en pequeños ramilletes
100 g hojas de espinaca
½ pieza col japonesa troceada
100 g chícharos japoneses
2 piezas zanahoria en rebanadas
100 g tofu en cubos
50 g hongo shiitake
c/s sal

PREPARACIÓN

Colocar un poco de la grasa del corte de carne para derretir en una cacerola de hierro fundido o un sartén hondo.

Añadir la mitad de las láminas de carne, saltear ligeramente.

Integrar azúcar, mirin, sake, salsa de soya, jengibre y anís estrella. Agregar dashi y dejar sazonar hasta que suelte el hervor.

Incorporar los vegetales y dejar cocer por algunos minutos.

Rectificar la sazón.

Integrar el resto de carne para que se pueda disfrutar de un sabor más puro. Servir.



TRILOGÍA DE TÉS

Este cocktail fue pensado para servir un pequeño shot de cada uno y poder degustar los tres tragos al mismo tiempo, mientras se come el Sukiyaki, un plato que se sirve al centro de la mesa y se comparte en familia. Para jugar con este acompañamiento se parte de la misma base de ingredientes y se cambian los destilados y la infusión. En cada bebida se utiliza un white spirit —tequila añejo reposado cristalino, vodka holandés cristalino y ginebra cristalina—, que se redondea con las distintas infusiones de té, elegidas según el carácter del destilado.

El tequila se suaviza con el té negro y se obtienen notas cálidas de la barrica; el vodka con té verde ofrece un toque más oriental; y la ginebra, que en su proceso ya destaca por tener algo de manzanilla, se infundiona con la misma y ofrece una nota floral con un retrogusto espectacular.

Estas preparaciones respetan mucho el sabor del destilado y se sugiere empezar con el de vodka, seguir con el de ginebra y finalizar con el de tequila.

Tip: Se puede preparar un concentrado de té con limón y jarabe, hacer con ello unos hielos y simplemente agregar el destilado encima al momento de servir.

TÉ NEGRO – TEQUILA

1 porción

INGREDIENTES

- 25 ml tequila añejo cristalino
- 15 ml jugo de limón
- 10 ml jarabe natural
- 50 ml té negro
- 1 rebanada limón amarillo

PREPARACIÓN

Integrar en un shaker el tequila, jugo de limón, jarabe natural y té negro.

Colocar un par de hielos y diluirlos un poco con ayuda de una cuchara. Esta preparación también puede ser preparada en una tetera.

Colar y servir en un shot.

Decorar con gasrnish de limón amarillo.

MANZANILLA – GINEBRA

1 porción

INGREDIENTES

- 25 ml ginebra botánico que incluya manzanilla
- 15 ml jugo de limón
- 10 ml jarabe natural
- 50 ml infusión de manzanilla
- Piel de naranja

PREPARACIÓN

Integrar en un shaker la ginebra, jugo de limón, jarabe natural e infusión de manzanilla.

Colocar un par de hielos y diluirlos un poco con ayuda de una cuchara. Esta preparación también puede ser preparada en una tetera.

Colar y servir en un shot.

Decorar con garnish de piel de naranja.

TÉ VERDE – VODKA

1 porción

INGREDIENTES

- 25 ml vodka
- 15 ml jugo de limón
- 10 ml jarabe natural
- 50 ml té verde
- 1 pieza garnish de jengibre

PREPARACIÓN

Integrar en un shaker el vodka, jugo de limón, jarabe natural y té verde.

Colocar un par de hielos y diluirlos un poco con ayuda de una cuchara. Esta preparación también puede ser preparada en una tetera.

Colar y servir en un shot.

Decorar con garnish de jengibre.



The background of the entire page is a textured, light beige surface. In the upper left, a large, dark green agave leaf with sharp, reddish-brown spines extends diagonally across the frame. In the lower left, a small, clear glass filled with a light-colored liquid sits on the same surface, casting a soft shadow.

S E S I Ó N 4

Fuertes & Agaves

CON EL MEZCALIER

BENJAMÍN NAVA VARGAS

SESIÓN 4

BENJAMÍN NAVA VARGAS

El trazo de su profesión está influido por la experiencia internacional que adquirió trabajando en diversos restaurantes de México, Estados Unidos, Canadá y Corea del Sur. Benjamín Nava es egresado del Instituto Culinario de México, miembro activo de Vatel Club México Capítulo Quintana Roo y miembro de *L'Academie Culinaire de France*. Cuenta también con diversos cursos y especializaciones a lo largo de su carrera en temáticas de la industria alimentaria que van desde administración, innovación, planeación, costos e higiene hasta servicio y viticultura.

En 2010 obtuvo la certificación como sommelier por la Syrah Sommelier School y como Mezcalier en 2016, por la Asociación Pro Cultura del Mezcal, el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana y CONOCER. A partir de entonces promueve los destilados mexicanos en diversos festivales culinarios tanto en México como en los Estados Unidos y ha participado en seminarios y catas de vino tanto a nivel nacional como internacional.

Actualmente es director de la carrera de Gastronomía en la Universidad Tecnológica de Cancún y asesor de restaurantes en Miami, Cancún y Riviera Maya. Desde la visión de Benjamín usar las habilidades profesionales es esencial en un camino de desafío personal para seguir creciendo hasta alcanzar sus metas.



MEZCAL

Este destilado resulta de la cocción de los corazones de maguey. El término proviene de la combinación de dos vocablos en náhuatl, metl (maguey) e ixcalli (cocido o tatemado). Este proceso que ya se llevaba a cabo entre los antiguos pobladores se combinó con la técnica de destilación traída por los colonizadores, resultando en la bebida espirituosa que conocemos hoy en día. Se pueden ocupar cerca de 50 agaves distintos para destilar.

La Denominación de Origen Mezcal comprende 12 estados: Oaxaca, Guerrero, Durango, San Luis Potosí, Zatecas, Guanajuato, Michoacán, Tamaulipas, Puebla, Estado de México, Aguascalientes y Morelos.

Oaxaca es insignia por la importancia que han cobrado sus mezcales a lo largo del tiempo en el gusto del paladar conocedor y algo en lo que destaca es en la gran diversidad de agaves a partir de los cuales se puede producir el destilado.

En la producción de mezcales existen tres estilos de destilación: ancestral, artesanal e industrial. En la ancestral se lleva a cabo la cocción en hornos cónicos bajo tierra forrados con piedra de río o volcánica, las piñas se ma-

chacan a mano (con mazo), luego se fermentan en bolsos de cuero u ollas de barro con levaduras silvestres y se destilan en ollas de barro a la hoguera de leña.

Un método artesanal comprende también una cocción bajo tierra, luego se muelen las piñas en un molino egipcio o tahona, la fermentación se lleva a cabo en tinas de madera o mampostería y se destila en alambique de cobre.

Finalmente el método industrial o de producción masiva lleva a cabo la cocción de las piñas en hornos autoclave que luego muelen en trituradoras mecánicas, la fermentación toma lugar en tanques de acero y luego sucede una destilación continua.

Los mezcales tradicionales por lo regular hacen uso de agaves endémicos lo cual perfila a los espirituosos tanto como su proceso de elaboración.



HUARACHE DE RIB EYE CON RECADO BLANCO Y ENSALADA DE QUELITES

4 porciones

INGREDIENTES

Para el rib eye
4 rebanadas de 120 gr. rib eye
canadiense AAA
60 g recado blanco yucateco
150 ml jugo de naranja agria
yucateca
c/s sal de grano

Para la ensalada
1 manojo cilantro
1 manojo perejil
1 manojo albahaca
2 manojos quelite cenizo

Para la vinagreta
15 ml vinagre
30 ml jugo de naranja agria
yucateca
180 ml aceite de oliva
c/s sal
c/s pimienta negra

Para el montaje
4 huaraches de harina de maíz
1 chile verde en rodajas
30 ml mezcal salmiana de San
Luis Potosí
1 cucharadita de ralladura de
naranja agria

PREPARACIÓN

Para el rib eye
Cortar la carne a 1 cm de ancho
directo en la rebanadora o a
cuchillo.

Diluir el recado con la naranja
agria, agregar un poco de sal de
grano. Marinar la carne con esta
mezcla.

Calentar la parrilla y cocinar
la carne a un término rojo.
Reservar.

Para la vinagreta
Combinar los ingredientes hasta
emulsionar. Reservar.

Para la ensalada
Deshojar en un bowl cilantro,
albahaca y perejil y quelites
cenizos. Reservar.

Para el montaje
Macerar la ralladura de naranja
en el mezcal. Reservar.

Calentar el huarache en comal.

Colocar la carne sobre el
huarache.

Decorar con la ensalada
aderezada con la vinagreta.

Disponer unas rodajas de chile
sobre la ensalada y la ralladura
macerada con mezcal.

MEZCAL SALMIANA DE SAN LUIS POTOSÍ

*El mezcal que se sugiere para
acompañar el huarache de rib eye
es del tipo salmiana del estado de
San Luis Potosí. A esta planta
también se le conoce como maguey
verde o pulquero y éste es cocido
en hornos de mampostería, con lo
que se enaltecen las notas propias
de la especie entre las que destacan
aromas herbales, pimienta mo-
rrón, cáscara de pepino, albahaca
morada y algunas flores blancas,
presenta un retrogusto dulce
elegante y una nota mineral, todo
esto acompaña muy bien el perfil
del platillo con los quelites, la
frescura de la naranja agria y la
nota especiada del recado.*

*Se sugiere degustar en un reci-
piente apropiado de boca ancha
para poder apreciar su potencial
aromático. Una jícara, una
copa flauta o hasta una copa
especializada, son ideales para
este propósito.*

*¡El mezcal se bebe a besos! poco a
poco, saboreando y degustando. El
proceso artesanal tiene más carga
de aromas y sabores pero también
de alcohol, si se toma rápido se
cierran las papilas gustativas y
solo se percibe el alcohol.*



PECHO DE RES CON COSTRA DE CACAO Y CHILE

4 porciones

INGREDIENTES

Para la carne

- 1 kg pecho de res canadiense calidad AAA
- 1 cucharada chile pasilla en polvo
- 1 cucharada chile mulato en polvo
- 1 cucharada chile ancho en polvo
- 45 g nibs de cacao
- c/s sal
- c/s pimienta negra

Para el alioli

- 1 pieza diente de ajo
- 1 pieza yema de huevo
- ½ pieza limón (el jugo)
- 200 ml aceite vegetal
- c/s sal

Para las cebollitas caramelizadas

- 16 piezas cebollita cambray sin rabo
- 10 ml aceite vegetal
- c/s sal
- c/s pimienta negra

Para el montaje

Reducción jugo de cocción

PREPARACIÓN

Para la carne

Cubrir el pecho de res con sal, pimienta, el polvo de chiles y cacao.

Colocar en una bolsa al alto vacío y dejar reposar en el refrigerador durante una noche.

Precalentar el horno a 160 °C.

Cocinar en el horno durante 4 horas.

Retirar del horno cuando se alcance el término rojo.

Reservar el jugo de la cocción, pasar por un colador y reducir en la estufa hasta obtener un jugo concentrado, rectificar la sazón.

Para el alioli

Colocar en la licuadora ajo, yema, jugo de limón y sal. Triturar y con la licuadora en marcha agregar en forma de hilo el aceite hasta lograr una emulsión. Reservar.

Para las cebollitas caramelizadas

Cortar las cebollitas por la mitad a lo largo y saltear en una sartén con aceite.

Sazonar con sal y pimienta; dejar cocinar a fuego lento para que las cebollitas caramelicen con sus propios azúcares. Remover de vez en cuando hasta que adquieran una tonalidad marrón y reservar.

Para el montaje

Rebanar el pecho de res, servir con alioli, cebollitas caramelizadas y jugo de la cocción reducida.

Tip: Este corte tiene un tejido conectivo fibroso por eso es importante cocinar durante largo tiempo, idealmente a baja temperatura para lograr gran suavidad, que la grasa se funda y se integre en textura y sabor por toda la carne.

SOTOL

Es uno de los destilados que hoy en día está a la vanguardia y es muy cotizado entre los conocedores. Este espirituoso se produce a partir de la destilación de una planta conocida como sotol o sereque y aunque muchos lo confunden con un agave, no pertenece al mismo orden. Crece en los estados de Chihuahua, Coahuila y Durango los cuales comprenden la Denominación de Origen Sotol. Su proceso de producción es artesanal.

En Chihuahua se está apostando por las características del terroir que se compone por desierto en el este, pastizales en el centro y montaña al oeste, en todos los terrenos crece la planta de forma silvestre y encuentra su plena madurez veinte años después de plantada para poder ser jimada. El sotol que se utilizó para maridar tiene una mezcla de terroirs que lo hace muy interesante. Destaca por sus notas terreas, minerales, herbales (musgo), dulces y avainilladas. Se trata de un destilado muy sutil, ideal para acompañar y realzar los sabores del pecho de res en costra de cacao. Además se sugiere en un cocktail muy fresco que se detalla a continuación.

COCKTAIL DE SOTOL Y HABANERO

1 porción

INGREDIENTES

- 3 piezas zarzamora
- 30 ml jugo de limón
- 90 ml refresco de lima-limón o ginger ale
- 1 dash de jarabe chile habanero
- 60 ml sotol
- c/s hielo

PREPARACIÓN

En un vaso alto macerar zarzamoras con jugo de limón y jarabe con ayuda de un mortero. Agregar hielo.

Agregar el sotol.

Rellenar con refresco.





SOPECITOS DE ARRACHERA

4 porciones

INGREDIENTES

Para los sopos
600 g arrachera canadiense
AAA
4 sopecitos a base de maíz de
12 cms de diámetro
1 tuétano

Para los esquites
150 g granos de maíz tierno
cocido
20 ml jugo de limón
3 cucharadas de mayonesa
60 g queso Cotija
desmoronado
c/s sal grano

Para la salsa tamulada
1 pieza diente de ajo asado
1 pieza chile habanero
½ pieza cebolla asada
3 piezas jitomate asado
c/s sal

Para el montaje
c/s hojas cilantro

PREPARACIÓN

Para los esquites
Mezclar los granos de maíz
cocidos con jugo de limón,
mayonesa, sal de grano y
queso Cotija desmoronado.
Reservar.

Para la salsa tamulada
Colocar el ajo con sal en el
molcajete y machacar.

A la mezcla anterior agregar el
habanero y machacar.

Integrar cebolla y finalmente
los jitomates sin dejar de
machacar. Rectificar sazón.

Para los sopos
Cocer el tuétano con sal y
pimienta al horno a 180° C
durante 25 minutos. Reservar.

Cortar la arrachera en cuadritos
de 1 pulgada. Asar en una
sartén muy caliente con
la finalidad de obtener un
producto dorado y crujiente por
fuera pero jugoso en el centro.

Calentar el sopecito en el
comal.

Para el montaje
Colocar el sopecito en un
plato y cubrir con la arrachera
doradita y caliente.

Disponer el tuétano encima de
la carne.

Verter un poco de la salsa
tamulada encima y esquites
arriba.

Terminar con cilantro fresco.



BACANORA

Este destilado cuenta con denomi-
nación de origen desde el año 2000 y
comprende 35 municipios sonorenses.
Para la producción de esta bebida
se utiliza el agave del tipo Pacífica.
Este fue uno de los destilados que
sufrió por la Ley Calles en 1915, la
cual prohibía la manufactura y co-
mercialización de bebidas alcohólicas,
ya que eran consideradas fuente de
perversión moral, de criminalidad y
malestar económico. Esta fue deroga-
da cuatro años después, luego de con-
siderar el beneficio que significaba en
términos económicos esta industria.
Aún así la producción durante varios
años se vio mermada.

Hoy el bacanora es reconocido como
una auténtica bebida de tradición
sonorense. La cocción de las piñas se
hace en hornos de piedra y regular-
mente se utiliza leña de mezquite lo
que aporta aromas y sabores únicos
a la bebida. Presenta notas lácticas,
herbáceas, ahumadas y minerales y,
según sea su paso por maderas, será la
cantidad de notas terciarias como ca-
ramelos, maderas y especias. También
los hay abocados. La selección para
el platillo funciona muy bien con la
arrachera, resalta la cocción de la car-
ne y sus notas caramelizadas, ayuda
a cortar la carga de grasa y redondea
con su nota láctica y los esquites.

Una de las características funda-
mentales es la calidez innegable que
denota en boca, pues se trata de un
destilado que va de los 38 a los 55
grados de volumen alcohólico.

TACOS DE QUESO COTIJA CON SIRLOIN

4 porciones

INGREDIENTES

Para los tacos
800 g de sirloin canadiense AAA
400 g queso Cotija
200 g tocino

Para el montaje
c/s salsa verde al gusto
½ pieza de aguacate en rebanadas
c/s hojas de cilantro

PREPARACIÓN

Para los tacos
Dorar el tocino en una sartén o en el horno.

En una sartén colocar el queso Cotija desmoronado finamente y dorar hasta lograr una costra crujiente. Repetir hasta obtener 4 costras.

Rebanar la carne en láminas delgadas de 3 mm aproximadamente. Sazonar con sal y pimienta y asar en una sartén bien caliente hasta alcanzar un término medio rojo.

Para el montaje
Colocar la costra de queso sobre un plato.

Disponer varias láminas de carne sobre la costra.

Cubrir con un poco más de queso Cotija desmoronado y trozos de tocino.

Disponer un poco de salsa verde encima.

Terminar con láminas de aguacate y cilantro fresco.

Tip: La carne canadiense nos ofrece dulzura, marmoleo, carne muy noble y suave que nos permite grandes preparaciones y maridajes muy versátiles. Una carne que debemos cocinar al término correcto para que ofrezca la mejor expresión de sí.

MEZCAL CUPREATA DE MICHOACÁN

Michoacán es uno de los estados con mayor tradición mezcalera y quizás el agave más emblemático de esta zona es el cupreata, que también se conoce como chino o gordito.

El mezcal que se degustó con este plato procede de agaves de origen silvestre que crecen a las faldas del volcán y tienen una edad de 10 años como mínimo. Su proceso de fabricación es artesanal, en un horno cónico alimentado por lo regular con madera verde de encino en donde las piñas se cocinan durante cinco a seis días. La fermentación toma lugar a partir de levaduras silvestres y el agua utilizada tanto en la fermentación como en el ajuste final es procedente de un manantial de montaña que se encuentra a sólo 200 metros de la destilería. Usan alambique estilo filipino que posee un turbante o copa de madera de pino y oyamel que dota de aromas particulares a este espíritu. Es de notas lácticas con recuerdos a jocoque y leche bronca, algunas caramelizadas procedentes del agave cocido, herbales (epazote morado) y dulces (zacate limón). De retrogusto prolongado y calidez rica en boca. Este maridaje crea una excelente sinergia con la carne canadiense que tiene dulzura, grasa y una gran suavidad; la untuosidad del aguacate, la acidez de la salsa y, de manera destacada, con las notas del queso Cotija, también propio de la misma región entre Michoacán y Jalisco.





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.

PARA MÁS INFORMACIÓN

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

www.canadabeef.mx
f @ CanadaBeefMex
www.canadabeef.ca

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.



#PAIRLIKEAPRO

57

CANADA BEEF





WWW.CANADABEEF.MX
[@CANADABEEFMEX](https://www.instagram.com/CANADABEEFMEX)