

## FÓRUM MONTERREY 2007

## ¿Por qué gusta el vino?

► Pedro Poncelis Jr. explica en cata cómo interfieren los sentidos

Yedid Padilla

Tomar una copa de vino para maridar una buena cena es algo que casi todos han hecho, sin embargo, pocos son los que en verdad han sabido apreciar esta bebida en su totalidad.

Los vinos no se miden sólo en función a su sabor o a su aroma, sino en base a un conjunto de sensaciones percibidas a través de la vista, olfato, gusto y tacto, señaló Pedro Poncelis Jr. la semana pasada en su segunda participación en el Fórum Universal de las Culturas Monterrey 2007.

"Muchas veces tomamos un vino y sabemos si nos gustó o no, pero no sabemos por qué. Esto es algo que no es tan superficial, es mucho más profundo y, para poder deducirlo, se requiere de un poquito de práctica y constancia".

"Cata de Vinos y Análisis Sensorial" fue el título de la charla impartida por el sommelier, quien llegó a sustituir a Paulina Velez, la expositora que originalmente estaba anunciada en la agenda de los eventos gastronómicos y que, al parecer, cambió su participación para el 14 de noviembre.

En un poco más de una hora y media, Poncelis Jr. dio una condensada explicación sobre la importancia de la cata y las funciones específicas de cada uno de los sentidos a la hora de catar un vino.

"Las fases de una cata son tres, sin embargo, cuatro son los sentidos que están involucrados.

"A través de la vista se analiza la intensidad, color, matices, nitidez, brillantez y transparencia de los caldos. Mientras que en gusto se estudia el ataque, sabor, acidez, tannicidad, generosidad alcohólica, permanencia, equilibrio y retrogusto del vino".

Pero no sólo esta bebida se puede catar o desmenuzar, añadió el especialista. También el café, la cerveza, el tequila y cualquier platillo puede profundizarse por medio de sus características organolépticas.

Y después de la teoría vino la práctica, pues al final del evento los cerca de 100 asistentes, principalmente jóvenes, pusieron a prueba lo aprendido al evaluar un caldo María Tinto de la Cosecha 2003.

## DEBUTAN EN EL FÓRUM

Nerviosos por ser su primera exposi-



► Pedro Poncelis Jr. explicó que el olfato y el gusto son los sentidos menos desarrollados a la hora de catar un vino.

ción culinaria fuera de las aulas, pero ansiosos por demostrar por qué son los Nuevos Talentos de la Gastronomía en Nuevo León, ocho estudiantes de cocina se presentaron el sábado pasado en el recinto Gambusinos, como parte de los eventos del Fórum.

En una especie de demostración-degustación, los jóvenes presentaron platillos sencillos, tanto de cocina salada como postres emplataados.

Ravioles fritos de salmón con mermelada de chipotle, tapas de atún con ensalada de lechuga mixta y vinagreta de cava, y salmón fresco con pesto de cilantro, albahaca, perejil y almendra, fueron los platos salados que los alumnos prepararon.

Mientras que en postres algunas de las creaciones elaboradas fueron blondies y un mousse helado de mascarpone.

Dania Gálvez, Juan Carlos Vázquez, Erick Ibarra, Francisco Cázares y David Vaquera, del Instituto Culinario de Monterrey; Moisés Villarreal y Paulina Quiroga, del Centro de Estudios Culinarios Roccatti; y Mariana González, del Instituto Regiomontano de Hotelería; fueron los alumnos presentados.

Para ayudarlos en su interacción con el público, los jóvenes estuvieron asesorados por Antonio Márquez, chef ejecutivo de los restaurantes Pancracio, Muelle 17 y Muelle de al Lado, quien a través de cuestionamientos hizo que los estudiantes explicaran su sentir en este tipo de eventos, así como los retos que enfrentaron durante el concurso Joven Promesa Culinaria 2007.

"(En el concurso) Me sentí algo presionado, algo tenso, porque era una canasta sorpresa, no sabía qué era lo que me iba a tocar. No tienes idea de lo que vas a hacer, pero hay que ingeniar-selas", mencionó Villarreal.

## Calidez otoñal en casa

Areli Ávila

Por su gran contenido de hidratos de carbono, vitamina C, calcio, hierro y potasio, las calabazas son las invitadas esenciales de la temporada, pues fortalecen al organismo cuando más se necesita.

Las especias con cortezas anaranjadas son, además, ricas en luteína y en alfa y betacarotenos, propios de la vitamina A.

Otra de las ventajas de estas aliadas de la cocina es su larga duración, ya que en un lugar frío y seco permanecen varios meses sin perder su compostura.

Rendidoras y sabrosas, las calabazas se añaden con facilidad a platos salados y dulces y se sirven sin miramientos de principio a fin de una comida o cena.

## Brochetas de res con calabaza

4 porciones

Para el aliño:

- 2 cucharadas de mostaza de Dijon
- 2 cucharadas de vinagre de vino blanco
- 1/2 taza de aceite de oliva extravirgen
- 2 ajos finamente picados
- Sal y pimienta negra molida (en cantidad al gusto)

Para las brochetas:

- Ramas de romero al gusto
- 450 gramos de res cortada en escalopos
- 1 calabaza acorn amarilla pelada, sin semillas y finamente rebanada
- Aceite de oliva (el necesario)

## PREPARACIÓN:

Para el aliño, mezclar todos los ingredientes y dejar reposar.

Para las brochetas, preparar las varitas de romero para que funjan como palitos de brocheta, dejando en un extremo un copete de la hierba.

Salpimentar las escalopos de ternera. Ensamar una escalopa y una rebanada de calabaza en cada una de las varitas de romero.

Barnizar por ambos lados con el aliño y poner a asar en una sartén o grill con un poco de aceite de oliva. Servir de inmediato.

Nota: durante la cocción se debe estar atento, pues por lo delgado de las escalopos y de la calabaza se cocinan muy pronto.

## Calabaza espagueti a la mantequilla

4 porciones

- 1 calabaza espagueti de 1 kilo
- 1 barra de mantequilla
- 4 dientes de ajo finamente picados
- 1/2 cebolla mediana finamente picada
- 3 cucharadas de perejil fresco finamente picado
- Sal y pimienta negra molida (en cantidad al gusto)
- Queso parmesano rallado (en cantidad al gusto)

## PREPARACIÓN:

Limpia por fuera la calabaza y pícala seis veces con la ayuda de un cuchillo filoso, para que al ponerla dentro del microondas no explote. Poner en éste a temperatura alta por ocho minutos, volteando de lado a la mitad del tiempo (cuatro minutos).

Saca del microondas con la ayuda de un trazo (su consistencia por fuera será blanda) y dejar enfriar 20 minutos por lo menos.

Partir por la mitad de manera transversal cuando esté fría. Retirar las semillas con la ayuda de un tenedor y desecharlas. Sacar poco a poco los espaguetis con el mismo tenedor y ponerlos en un plato.

Derretir en una sartén la mantequilla y sofreír el ajo junto con la cebolla por un minuto. Agregar el perejil, salpimentar y cocinar por un minuto más. Incorporar los espaguetis de calabaza y mezclar bien. Servir caliente y espolvorear queso parmesano al gusto. Si se desea, acompañar con pan de ajo y ensalada verde.

## Pepitas saladas

- Semillas de calabaza limpias (en cantidad al gusto)
- Aceite de canola (el necesario)
- Sal al gusto
- Ajo en polvo, cebolla en polvo, paprika, chile piquín molido o pimienta al gusto (opcional)

## PREPARACIÓN:

Lavar bien las semillas, escurrir y quitar cualquier residuo de pulpa. Dejarlas secar toda la noche.

Precalentar el horno a 150 grados centígrados. Saltear en una sartén las semillas con poco aceite. Espolvorear con sal y los condimentos elegidos.

Colocar en una charola con un poco de aceite y hornear por 40 minutos, dándole vuelta a los 20 minutos. Enfriar.

Nota: si se desean más saladas, pasar por agua de sal y dejar secar una noche antes.



Ana Paula Chavez

## Pechugas otoñales

4 porciones

- Sal y pimienta negra molida (en cantidad al gusto)
- 2 pechugas de pollo deshuesadas
- 1/2 barra de mantequilla
- 2 dientes de ajo picados finamente
- 1 echalote picado finamente
- 120 gramos de setas
- 1 taza de vino tinto
- 1 taza de agua
- 1 cucharada de mantequilla
- 2 tazas de calabaza de la que desees, pelada, sin semillas y cortada en cubos
- 2 tazas de espinacas desinfectadas y fileteadas
- 2 cucharadas de cebollín fresco picado finamente

## PREPARACIÓN:

Salpimentar las pechugas en una sartén. Derretir la mitad de la mantequilla y dorar por ambos lados el pollo hasta que esté medio cocido.

Derretir el resto de la mantequilla para dorar el ajo junto con el echalote por unos minutos. Agregar las setas y cocinar por un minuto, volteando las setas sólo una vez. Salpimentar al gusto, verter el vino, el agua y rectificar la sazón con una poca de sal. Colocar las pechugas en la misma sartén, tapar y cocinar a fuego bajo por cinco minutos.

Derretir en otra sartén la cucharada de mantequilla y dorar los cubos de calabaza moviendo constantemente por tres minutos. Incorporar las espinacas y salpimentar. Darle la vuelta a ambas verduras y colocarlas en el centro de un plato.

Poner las pechugas encima de las verduras, bañar con la salsa de vino y decorar con el cebollín.



## Rollo hojaldrado de calabaza

4 porciones

- 500 gramos de calabaza de la que desees, pelada, sin semillas y partida en cubos chicos
- Agua (la necesaria)
- 1/2 taza de azúcar moscabado
- 1/4 cucharada de canela molida
- 1/4 cucharada de jengibre molido
- 1/4 cucharada de nuez moscada molida
- 1/4 cucharada de cardamomo molido
- 500 gramos de pasta de hojaldrado
- 1 queso crema de 190 gramos
- 1 taza de nuez picada
- Cajeta al gusto
- 4 bolas de helado de vainilla

## PREPARACIÓN:

Encender el horno a 200 grados centígrados. Poner a cocer la calabaza

en una cacerola con agua por 20 minutos. Escurrir y reservar. Mezclar en un recipiente la calabaza cocida, el azúcar y las especias.

Dividir en cuatro partes la pasta de hojaldrado para elaborar un rollo con cada una. Estirar la masa con la ayuda de un rodillo y colocar al centro un cuarto del queso crema. Espolvorear un poco de nueces y otro poco de la calabaza preparada. Seguir así hasta terminar con los rollos. Enrollar y pinchar con un tenedor cada rollo para que se inflen de manera uniforme.

Acomodar en una charola y hornear por 30 minutos sin abrir el horno los primeros 15 minutos, para evitar que se desinflen. Servir cada rollo bañándolo con hilos de cajeta y una bola de helado.

## Risotto de calabaza y salvia con mejillones picantes

4 porciones

Para los mejillones picantes:

- 1/2 taza de aceite de oliva virgen
- 4 dientes de ajo
- 6 chiles de árbol rojos, picados
- 1 limón rebanado
- 1 cucharada de perejil finamente picado
- Sal y pimienta negra molida (en cantidad al gusto)
- 1 kilo de mejillones, de preferencia neozelandeses
- 1/2 taza de vino blanco

Para el risotto:

- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen
- 60 gramos de mantequilla
- 1 cebolla mediana picada finamente
- 600 gramos de calabaza de la que desees, pelada, sin semillas y cortada en cubos
- 5 tazas de caldo de pollo caliente
- 1 1/2 tazas de arroz arborio
- Sal y pimienta negra molida (en cantidad al gusto)
- 1/2 taza de hojas de salvia frescas
- 100 gramos de queso parmesano rallado
- 60 gramos de mantequilla

## PREPARACIÓN:

Para los mejillones, calentar el aceite de oliva en una sartén y acitrionar el ajo por un minuto. Agregar el chile, limón, perejil, salpimentar y dorar por dos minutos.

Añadir los mejillones con la carne hacia abajo y bañar con el vino blanco. Cocinar por dos minutos y voltear los mejillones. Rectificar la sazón con sal y retirar el limón. Reservar.

Para el risotto, calentar en una olla el aceite de oliva y la mantequilla a fuego medio. Agregar la cebolla cuando las grasas empiecen a burbujear. Saltear hasta que se vea suave, incorporar la calabaza y mezclar bien.

Bajar el fuego, incorporar una taza de caldo, tapar la cacerola y cocinar por cinco minutos. Añadir el arroz y mezclar, cocinar por dos minutos y subir el fuego a medio. Agregar un cuarto de taza de caldo de pollo, la sal y la pimienta. Mover para evitar que se pegue. Cuando se evapore, verter más caldo, de media taza en media taza, conforme se vaya evaporando. Poner la salvia y cocinar por dos minutos.

Incorporar el queso parmesano y la otra mantequilla. Terminar el arroz cuando se evapore el caldo y su consistencia sea al dente, es decir, durito por dentro. Servir el risotto acompañado de los mejillones.

Nota: el tiempo total de cocción del risotto es de 10 a 15 minutos.

## Sopa de calabaza (Para olla de cocimiento lento)

6 a 8 porciones

- 4 cucharadas de mantequilla
- 1 cebolla amarilla o blanca picada
- 1 pieza de jengibre de 5 centímetros, sin piel y rallada
- 1/2 cucharadita de canela molida
- 1/8 cucharadita de nuez moscada molida
- 2 calabazas de las que desees (cerca de 2 kilos en total), sin piel, cortadas en trozos
- 1 cucharada de azúcar moreno
- Sal y pimienta blanca molida (en cantidad al gusto)
- 4 tazas de caldo de verduras
- 1/2 taza de crema ácida
- Cebollín fresco o perejil liso fresco picado (en cantidad al gusto)

## PREPARACIÓN:

Derretir la mantequilla en una sartén sobre fuego medio. Agregar la cebolla y saltear aproximadamente por cinco minutos, hasta suavizar. Añadir el jengibre, la canela y la nuez moscada. Saltear cerca de un minuto más, hasta que aromatice.

Poner los trozos de calabaza en la olla de cocimiento lento y espolvorear con azúcar moreno, media cucharadita de sal y un cuarto de cucharadita de pimienta blanca.

Verter los ingredientes de la sartén sobre la calabaza y añadir el caldo. Tapar y cocinar a temperatura alta durante tres horas o a temperatura baja por seis horas.

Procesar la mezcla de calabaza en licuadora o un procesador de alimentos, trabajando en tandas, hasta obtener un puré terso.

Regresar la sopa a la olla de cocimiento lento para mantenerla caliente hasta servir. Sazonar al gusto con sal y pimienta.

Pasar a los tazones usando un cucharón y adornar con una cucharada de crema ácida y el cebollín. Servir.

Todas las recetas fueron proporcionadas y elaboradas por Melania Bravo, instructora de cocina, excepto la sopa de calabaza que fue tomada del libro "Olla de Cocimiento Lento", de Williams-Sonoma.



**Una tradición con sabor a los nuestros**

**Lo mejor en:**

- Rib eye
- Caña de Filete
- Exquisitos Chiles en Nogada
- Nuestra famosa parrillada
- Antojitos

**Parrillada**  
Para 2 ó 4 personas  
**\$85 p/p**

**Combos Desde: \$59**

**Gratis Cocktail de Bienvenida**

Ave. Bosques del Valle 110 Local 8, Bosques del Valle  
Horario: Lunes a Domingo de 1:30 p.m. a 12:00 a.m.  
Tel. (81) 8378-2797 fax 8129-4888