

CALAVERITAS EMPERIFOLLADAS

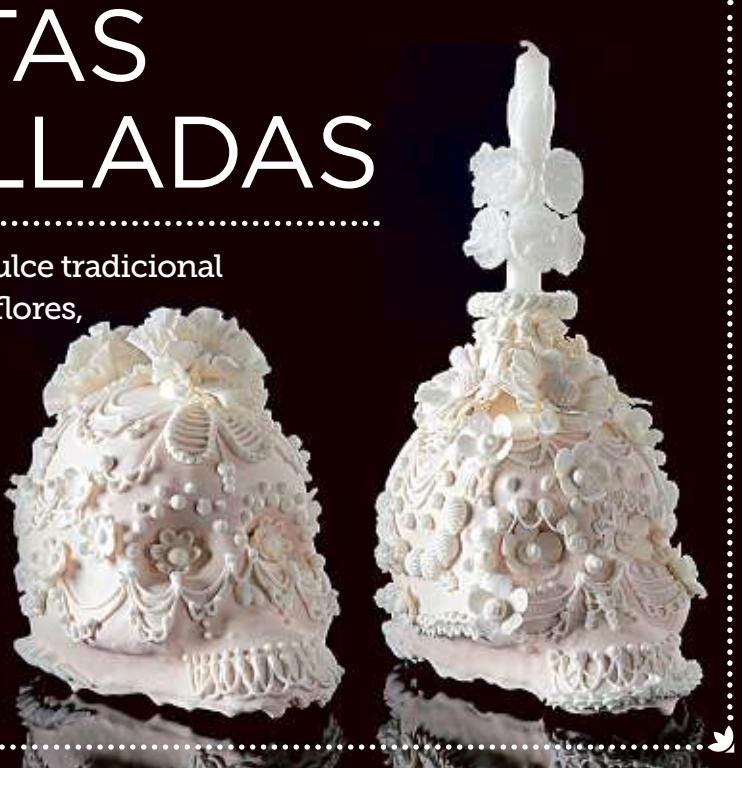
Este diseñador y repostero toma el dulce tradicional del Día de Muertos y lo enchula con flores, tocados y listones azucarados

#AGÉNDALO

FERIA DEL ALFEÑIQUE

Calaveras, calacas, catrinas y ataúdes de azúcar realizados por más de 80 artesanos. Los Portales de Toluca y Parque España, Estado de México. Concluye, Sá 2 de noviembre.

Puro Gusto Madero 10 A2, San Ángel Lu a Sá 10:30 a 19:00; Do 11:00 a 18:00 @purogustomx



Hugo Balcázar

NAYELI ESTRADA

En México, no hay emblema más poderoso de la muerte que la calavera, desde la de José Guadalupe Posada –bautizada como Catrina por Diego Rivera–, hasta las de azúcar, que veneran e invitan a las almas de nuestros seres amados a disfrutar el banquete dispuesto en ofrendas altares y fiestas populares.

“La elaboración del dulce de alfeñique es una práctica social que se involucra en los procesos informales y esto data desde la Nueva España y sigue perviviendo hasta nuestros días a través de los talleres familiares. Esta dulcería tradicional es una práctica cultural donde intervienen las relaciones sociales y se conjugan los intereses económicos con los aspectos simbólicos”,

destaca la investigadora María Teresa Pormar en su libro “Alfeñique”.

Partiendo de las calaveras de azúcar o alfeñiques confecionados por artesanos mexicanos, José Ignacio González, diseñador, repostero y fundador de la dulcería Puro Gusto, elabora con filigrana complejos diseños en los que invierte hasta 15 horas de minucioso trabajo que honra la tradición artesanal.

“A nivel mundial, las calaveras son un símbolo mexicano muy poderoso. La característica principal de estas piezas, es la decoración con filigrana, una técnica de repostería que combina el azúcar con grados muy específicos de humedad para tener una pasta de buena consistencia. Además, incorporo pastillaje en las flores que adornan las calaveras”, detalla el experto.

Los cráneos, elaborados a partir de tres técnicas distintas, van de los 300 a los 8 mil pesos y, si se conservan con bolsas contra la humedad en lugares frescos y secos, podrán acompañar los altares y ofrendas durante varios años.

“La dulcería de alfeñique y charamuscas en México produce verdaderas obras de arte populares, que a fuerza de coméronoslas

y mirarlas en los puestos los días de difuntos, no les damos la importancia que como obras de arte del pueblo contienen; sin embargo, son verdaderas esculturas de azúcar, material infinitamente más dedicado y difícil de trabajar que el barro”, destaca la autora.

Cada año, los diseños de Puro Gusto son distintos. Esta temporada el hilo conductor es la pureza y elegancia del blanco.

PARA LAS ÁNIMAS HAMBRIENTAS

PARA INVITAR A LA MESA A QUIENES SE ADELANTARON, GERARDO QUEZADAS PROPONE ALGUNAS VERSIONES CASERAS DE LOS TAMALES QUE SE SIRVEN DURANTE EL DÍA DE MUERTOS

TERESA RODRÍGUEZ



CORUNDAS DE CONVITE

24 PIEZAS
2½ HORAS MEDIO

Caldillo

+ 4 tazas de agua + 6 jitomates

+ 3 dientes de ajo

+ 1 cebolla grande

+ 3 cucharadas de aceite vegetal

Adobo

+ 4 chiles anchos

+ 4 chiles morita

+ 4 chiles guajillo

+ 2 cucharadas de aceite

+ 4 dientes de ajo

+ 1 cebolla mediana

+ 6 pimientas negras

Masa

+ 1 kilo de masa de nixtamal

+ 1½ tazas de agua

+ 250 gramos de manteca de cerdo

+ 250 gramos de harina de arroz

+ 1½ cucharadas de polvo para hornear

+ 1½ cucharadas de bicarbonato

+ 1 taza de queso fresco rallado

+ Sal

Armando

+ 30 hojas de maíz secas

+ 250 gramos de falda de res cocida y deshebrada

PREPARACIÓN

Caldillo

Hervir los jitomates, el ajo y la cebolla y licuar. Calentar el aceite, sofreír y reducir hasta espesar. Rectificar sazón.

Adobo

Asar los chiles en un comal hasta oscurecer ligeramente. Calentar el aceite y sofreír todos los ingredientes. Licuar y sazonar.

Masa

Mezclar la masa con el agua y 1½ tazas del adobo y amasar. Agregar el resto de los ingredientes y trabajar hasta obtener una pasta suave y tersa.

Armando

Remojar las hojas en agua tibia y cortar las hojas en tiras. En la parte de abajo, colocar la masa y poner un poco de la carne deshebrada.

Doblar llevando una esquina al lado opuesto hasta formar un triángulo. Agregar queso cotija y crema.

CONTENIDO NUTRIMENTAL (Por porción)

Calorías: 287 Colesterol: 21mg Proteínas: 7g Carbohidratos: 29g Grasas: 16g Sodio: 34mg

#agéndalo

FESTÍN PARA MUERTOS MUY VIVOS

Para conjugar simbolismos y gastronomía del Día de Muertos, el chef Gerardo Quezadas convocó a varios artistas a intervenir su restaurante Angelopolitano.

“Selecciónamos alimentos de 12 estados de la República y, a nivel artístico, tenemos representación de 18 estados”, comenta el antropólogo Jorge Martínez, de Arte Yawi, la galería detrás de esta intervención.

El menú de temporada es una colaboración del chef anfitrión y el veracruzano Arodi Orea. Además de los tamales, que no pueden faltar, hay pipián rojo de Xalapa, pipián verde de Atlixco, enmoladas y otras delicias de la estación.



Recetas cortesía de Gerardo Quezadas, chef de Angelopolitano y Juliana

Roberto Antillón / Dirección de producción: Teresa Rodríguez

MUKBIL POLLO

16 PORCIONES

1¼ HORAS MEDIO

Asar las hojas de plátano para suavizar. Forrar el fondo de un refractario. Verter la mitad de la masa y extender hasta cubrir el fondo. Distribuir el pollo, la carne, los chiles, el epazote, la cebolla y los jitomates. Sazonar y cubrir con el resto de la masa. Tapar con el excedente de las hojas para formar un envoltorio. Colocar el molde entre dos losetas de piedra laja dentro del horno y,

al fondo, un recipiente con un litro de agua; esto simulará el horno de tierra. Hornear por 1 hora a 180 °C.

Recetas cortesía de Gerardo Quezadas, chef de Angelopolitano y Juliana

CONTENIDO NUTRIMENTAL (Por porción)

Calorías: 379 Colesterol: 56mg

Proteínas: 18g Carbohidratos: 28g

Grasas: 22g Sodio: 48mg

+ 1 barra de pasta de achioté + 6 dientes de ajo + ¾ de taza de caldo de pollo + 250 gramos de manteca de cerdo + 1 kilo de masa de nixtamal + 1 taza de frijoles negros cocidos + Hojas de plátano + 4 chiles habaneros en rajas + 2 ramas de epazote, las hojas + 1 cebolla morada fileteada + 6 jitomates salados rebanados

PREPARACIÓN

Licuar el achioté, el ajo y 1 cucharadita de sal con el caldo.

Batir la manteca hasta aclarar.

Integrar la masa, el caldo con achioté y, finalmente, los frijoles.

Colocar el molde entre dos losetas de piedra laja dentro del horno y,

+ ½ kilo de pechuga de pollo en cubos de 2 cm + ½ kilo de lomo de cerdo en cubos de 2 cm + 4 chiles xcatik en rajas

al servicio, aunque un poco atropellado en algún momento, fue atento. Pronto, nuestra mesera nos ofreció una copa de tinto (\$125), que disfrutamos mientras llegaban los primeros tiempos. Nos pareció riquísimo la lengua, que llega sobre humus de garbanzo y se corona con una generosa porción de huevo rallado. Entre lámina y lámina, hay jitomate y cebollita finamente picada. Al combinar todos los elementos descubrimos deliciosos sabores y texturas. Me pareció un buen modo de comenzar.

El vitel toné, un platillo muy típico de Italia, no es más que rebanadas de carne bañadas con una salsa que se prepara con huevo, aceite vegetal y anchoas.

Esta entrada me quedó a deber un poco. Me habría encantado que tuviera un toque de alcachofa para reforzar el sabor. La lengua, por su complejidad de sabores, me pareció mucho más rica.

Comimos unos deliciosos camarones con nuez y una carne en salsa de ostión y arroz, aunque a esta última, debo decirles, le faltaba sazón.

Cerramos con un par de helados que disfrutamos en una atmósfera acogedora, rodeados de muchísimas familias, con la insuperable atención que en todo momento nos brindaron los meseros.