



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



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 Pomar en su libro “Alfeñique”. Partiendo de las calaveras de azúcar o alfeñiques confeccionados 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 popular, que a fuerza de comérselas

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.

Hugo Balcazar

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
- Armado**
- + 30 hojas de maíz secas
 - + 250 gramos de falda de res cocida y deshebrada

- + 80 gramos de crema ácida
- + 50 gramos queso cotija rallado

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.

Armado
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	Coolesterol: 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. “Seleccionamos alimentos de 12 estados de la República y, a nivel artístico, tenemos representación de 18 estados”, comenta el antropólogo Jorge Martínez, de Arte Yawí, 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.



MUKBIL POLLO
 16 PORCIONES
 1¼ HORAS MEDIO

- + 1 barra de pasta de achiote
- + 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
- + 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

- + 4 chiles habaneros en rajas
 - + 2 ramas de epazote, las hojas
 - + 1 cebolla morada fileteada
 - + 6 jitomates saladet rebanados
- PREPARACIÓN**
- Licuar** el achiote, el ajo y 1 cucharadita de sal con el caldo. **Batir** la manteca hasta acremar. **Integrar** la masa, el caldo con achiote y, finalmente, los frijoles. **Rectificar** sazón.

Asar las hojas de plátano para suavizar. **Fornar** 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	Coolesterol: 56mg		
Proteínas: 18g	Carbohidratos: 28g		
Grasas: 22g	Sodio: 48mg		

Rebanadas CONY DELANTAL conydlantal@reforma.com

AMOR DIGITAL

Una pensaría que el amor es cosa del destino, aunque quizá tiene que ver más con una serie de variables que, de repente, coinciden. O al menos así parece ser en el mundo de Tinder, esa aplicación de citas que te sugiere perfiles según tu grado escolar, nivel socioeconómico, inteligencia o hasta cómo te expresas.

No vayan a pensar que esto me lo saqué de la manga; recién leí un artículo que habla sobre los algoritmos que hacen la magia. Para muestra, el caso de mi sobrina, quien hace poco más de un año conoció a alguien en Tinder y hoy están por celebrar el primer cumpleaños de su bebé. Para planear la íntima fiesta familiar, mi querida me invitó a **Sonia**, un restaurante que abrió sus puertas en la colonia **Juárez**, muy cerquita de donde está **Niddo**.

Una encantadora casona, con coloridas paredes y acogedora, alberga a este espacio que promete conquistar con recetas de la abuela recreadas con técnicas modernas e ingredientes de calidad. El lugar, que también tiene una pequeña terracita que se descubre al pasar una magnífica barra de bar, se llena a pesar de que abrió sus puertas hace sólo un par de semanas.

Nos sentamos en una pequeña mesa pegada a la barra, desde donde se observa el cálido salón principal. La carta, que corre a cargo del chef Edgar Delgado, es minúscula, pues reúne alrededor de 20 platillos de la entrada al postre. Nosotras arrancamos con una lengua a la vinagreta (\$160) y un vitel toné (\$155) como entrada, y mi querida aprovechó para pedir un taco de papada (\$75), que se le antojó muchísimo.

El 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 riquísima 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 alcaparra para reforzar el sabor. La lengua, por su complejidad de sabores, me pareció mucho más rica.

Poco le duró a mi querida el taco de papada que llegó a su plato. La carne, frita y cortada en pequeños cubos, se adereza sólo con un poco de salsa y aguacate. Una tortilla delgada abraza este antojito. Cuando terminamos de checar que todo estuviera listo para la fiesta, al fin pudimos disfrutar los platos fuertes.

Yo opté por la caldereta de lobina con almejas (\$295), que se sirve sobre una cama de puré de papa y lleva sólo jitomates cherry. El pescado, de consistencia cremosa, me dejó más que satisfecha.

Aunque mi plato me gustó, les confieso que cuando probé el que ordenó mi querida, me arrepentí en el acto. Ella eligió unas carnitas de guajolote en mole negro (\$250), que disfruté con tortillas hechas en casa. Una muy buena opción para los amantes de sabores contundentes. Definitivamente, no creo que Tinder funcione para todos, aunque me parece interesante que te acerque a personas afines. Mi sobrina salió rayada, pues encontró a una gran persona con la que ahora ha formado una familia.

Al recordar lo mucho que se enojó mi hermana cuando supo que su hija le había salido con un domingo siete, ordenamos un postre para endulzar el momento.

Cerramos con un teijate con chocolate (\$80), una bebida que se prepara con maíz y cacao, y que en Sonia disfrutamos con un helado y un crujiente, ambos de chocolate. Me pareció el cierre ideal.

Sonia es uno de esos lugares que, por su estética, cocina y esa barra que invita a disfrutar un buen coctel, pronto estará en boca de todos. Falta pulir un poquito la atención de los meseros, pero vale la pena conocer su propuesta, cálida y aterrizada.

HUNAN ARTZ PEDREGAL
 Hace poco fui a comer a **Hunan**, en **Artz Pedregal**, y fue tan grata mi experiencia que no quería dejar de contárselas. Desde que hice mi reservación hasta que salí del restaurante me atendieron de maravilla. Una de mis sobrinas iba en muletas y la hostess, súper amable, nos acomodó en una mesa más cercana a la entrada, para que Brenda no tuviera que caminar tanto. Me pareció un gran detalle.

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 apacible, rodeados de muchísimas familias, con la insuperable atención que en todo momento nos brindaron los meseros.