

loguee con los
columnistas



Restricción Vehicular | Santoral | El tiempo | Visitas | Lunes 16 de Agosto de 2010

La Segunda online



BUSCADOR INICIO NOTICIAS ESPECTACULOS DEPORTES AVENTURA EXTREMA BLOGS BUENA VIDA CONTACTENOS

Cocina para el fin de semana

- CHEF INVITADO
- FANATICOS GOURMET
- COCINA REMOTA
- A PEDIR DE BOGA
- COQUINARIA
- A LA CARTA: POR YIN Y YANG
- PASTELERIA
- COCINA ITALIANA
- SABORES Y SENSACIONES
- COCINA S.O.S.
- COCINA PATRIMONIAL

*A la Carta

por Yin & Yang

Restaurante

Josef Gander y su nueva propuesta

Josef Gander, el gran chef del restaurante El Cid del hotel Sheraton (Santa María 1742, Providencia, reservas al 2335000), vuelve a sorprender con el cambio de carta para esta temporada. Quizás es su origen italiano, pero tan cercano a Suiza, o su formación culinaria europea, o incluso las diferentes corrientes culturales que se reciben en los hoteles de carácter internacional, pero Gander es uno de los pocos en Chile que se puede dar el lujo de mezclar, si lo desea, como se deduce de esta carta, sabores e influencias gastronómicas tan dispares en un mismo plato, resultando a la perfección. Siempre sofisticadas, sus recetas incorporan productos chilenos tradicionales con un tratamiento delicado y profesional.

Aparte de comer a la carta, es posible pedir un "menú degustación", para cuatro personas como mínimo (\$ 35.000 por cada uno), que incluye aperitivo a elección con un budino de foie gras con tostadas melba de pan brioche; hoja de pera caramelizada con camarones antárticos, bañados con salsa de naranja y vaina de vainilla de Tahiti; sorbete de limón de Pica; tournedo de res grillado con reducción de chalotas, vino tinto y médula, acompañado de verduras frescas; "Pasión de chocolate" con sorbete de guayaba y macedonia de fruta tropical; café o té con petits fours.

En cuanto a la lista de platos propiamente tal, destaca la simpleza refinada de la degustación de mariscos chilenos acompañados de una copa con consomé de leche de coco y espuma de naranja (\$ 12.200), o el consomé de langosta con un royal aliñado con jugo de trufas, lemon grass y crocante de barra de sésamo (\$ 4.200). Y sobresale también todo lo contrario, platos con gran cantidad de ingredientes maravillosamente bien combinados, como el magret de pato ahumado relleno con foie gras, acompañado con una fresca ensalada de uvas, rúcula y lechugas y condimentado con vinagreta de jugo de naranja, mostaza y balsámico blanco (\$ 11.800), o el lomo de ciervo marinado en vino y especias, asado al horno con una salsa cremosa de jugo salvaje, pimienta verde, oporto y cognac, acompañado de repollo morado, polenta y manzanas glaseadas (\$ 19.500). El gusto por lo agrídulce está, entre otras, en las recetas del carpaccio de locos sobre salsa "diosa verde", servido con ensalada libia de pimentones, mango y palta, seguido de un escabeche de camarones ecuatorianos (\$ 8.500), y del filete de res "prime", grillado a punto con pimentas y salsa bearnesa, servido con papas rústicas, pimentones asados y marinados con miel y vino, y cebollas acarameladas (\$ 12.200).



Aparte de la gastronomía europea que le acomoda tanto, los toques orientales y su profundo conocimiento de Italia y el Mediterráneo le aportan aun más variedad a la carta. Como ejemplos, atún fresco y grillado con costra de sésamo y shashimi sobre salteado de fideos de arroz con láminas de ajo y chalotas fritas, con reducción de salsa de soja, jengibre en vinagre y tempura de camarones y verduras (\$ 11.900); samosas picantes



M. Soledad y Jaime Martínez (Yin y Yang)

Restaurante

La cocina de Alan Kallens

A diferencia de otras ciudades, en Santiago la cocina hotelera casi nunca tiene esa marca típica que tiende a igualar a todos sus restaurantes con un tono "internacional" que en definitiva es falso y rutinario. Así, felizmente, cada hotel de cierta importancia marca su propio estilo. Así en el NH Ciudad de Santiago (Av. Condell 40, teléfono 3417575, Providencia) el chef Alan Kallens ha ido definiendo paso a paso una búsqueda de las raíces criollas, pero interpretadas en clave actual y, pese a algunas vacilaciones iniciales influidas por la admiración a Ferrán Adriá, que ha asesorado a esta cadena de empresas españolas y con quien estudió un tiempo, avanza ahora con seguridad en una línea original que ha merecido justificadas alabanzas.



En su última carta, Alan ha hecho coincidir esa tendencia con las restricciones de la crisis económica, simplificando sus diseños y aprovechando mejor los productos naturales de que dispone. En ella figuran, por ejemplo, como entradas una trilogía de mariscos, un cebiche de pulpo y un raviol crujiente de ostión (\$ 7.100 todas ellas). En los platos principales, encontramos salmón a la plancha con polenta cremosa, crispy de tocino, escamas de cebolla y salsa de paltas (\$ 10.900), y tapapecho de wagyu braseado en demiglace con papas a la crema y jugo de su cocción (\$ 11.300). Como postres, papayas en texturas, y chocolate sorpresa (en la foto), que según se comenta ha resultado un éxito (\$ 4.100 cada uno).

con pollo, cilantro y yogurt (\$ 8.000); steak de tofu marinado en soya, ajíes y jengibre, sellado con aceite de sésamo y servido sobre julianas de verduras, con aliño de aceite de maní, limón y cilantro (\$ 6.500), y chuletas de cordero magallánico asadas con puerros y cebollines confitados, y con arrollado primavera con pimentones y tomates asados, en una reducción de jugo de cordero a la menta y vinagre balsámico (\$ 13.900). Y sus agnolotti rellenos con truto de pato braseado y queso grana padana, cubierto con "vin cotto", vinagre balsámico y salsa de foie gras (\$ 6.200); turbot sellado en mantequilla y aceite de oliva, al estilo mediterráneo con habas, alcáparas, anchoas, aceite de perejil, chalotas y limones confitados (\$ 13.400); mero de profundidad pochado en un "court bouillon" y servido con salsa alioli, tomates confitados con cannelloni de verdura gratinados, chutney de naranjas, tomates y chorizo (\$ 13.500), y lasaña de verduras con láminas de berenjenas, zucchini, tomates y mozzarella de búfala, con orégano, aceite de oliva y coulis de tomates (\$ 8.500).

Finalmente en postres, la maestría e imaginación del chef vuelve a ser notoria en el triángulo de crèmes brûlées, de chocolate, cacao y sorbete de mango, con brocheta de piña y frutillas acarameladas (\$ 6.200); en la "ópera" de chocolates con sorbete de naranja y cebollines, junto a una salsa cremosa de caramelo (\$ 5.900); en las milhojas de chocolate y bananas caramelizadas con un toque de nuez moscada, mousse de chocolate amargo, salsa de caramelo con mango y sorbete de maracuyá (\$ 5.500), y en las delgadas crêpes Suzette, flambeadas con Grand Marnier, cointreau, y zestes de limón con salsa de caramelo naranja, y helado de vainilla (\$ 7.200).

Primer Vinalies Catad'Or América Latina

Los concursos de vinos abundan y evolucionan. Entre ellos, el prestigiado Catad'Or Grand Hyatt Awards, que se ha venido realizando por años con gran concurrencia de viñas y difusión de nuestros mejores productos, ha logrado un convenio con la Unión de Enólogos de Francia (que a su vez organiza Vinalies Internacionales) y Vinitech (principal Salón de Soluciones para la vid, el vino y los destilados). Todos en conjunto llevarán a cabo ahora las Vinalies Catad'Or América Latina, entre el 8 y el 10 del presente mes de julio, bajo las estrictas normas y con el patrocinio de la Oficina Internacional de la Viña y del Vino (OIV) y de la Federación Mundial de Grandes Concursos de Vinos y Espirituosos (VinoFed). Según explica Isabel Sáiz, directora ejecutiva del concurso, en él los productos de muy alta calidad y máxima expresión degustativa podrán alcanzar las distinciones Vinalies Catad'Or América Latina, de oro y de plata.



Tal como ha sido costumbre, las sesiones de cata a ciegas se realizarán durante esos días en el hotel Grand Hyatt de Santiago, mediante seis comisiones integradas por tres jurados internacionales y dos chilenos y presididas por un enólogo de nacionalidad francesa. Participarán quince enólogos y periodistas especializados procedentes de Francia, España, Grecia, Suiza, Portugal, Uruguay, Canadá, Brasil, México, Hungría y Argentina, y once chilenos. Esta labor culminará con una cena de gala el 10 de julio, con asistencia de autoridades y representantes de las viñas y entidades gremiales del sector.

En cuanto a la IV versión de Vinitech América Latina, ella tendrá lugar de manera simultánea entre el 9 y el 11 de julio en el Espacio Riesco, para mostrar a los interesados las últimas innovaciones tecnológicas que permiten obtener vinos de calidad premium.

Más jamón, de cordero y chileno

Es evidente que el tema de los jamones crudos de cordero magallánico se está poniendo de moda en nuestro país con diversas iniciativas. En esta ocasión, la empresa "Lara Hermanos" produce uno de ellos, en una línea llamada DePampa. Con este producto de alta calidad buscan no sólo ofrecerlo en el mercado nacional (incentivando su consumo especialmente en la zona central de Chile) sino también –en un futuro cercano- comenzar a exportarlo.

El nacimiento de este jamón crudo de cordero patagónico se inició con la incursión de Francisco y Felipe Lara en el negocio familiar, empresa que nació hace más de veinte años al alero de sus padres, quienes participan en el sector hotelero y gastronómico de la región de Aysén. Este rescate artesanal del cordero y el continuo consumo del producto en su hotel y restaurante El Reloj en Coyhaique, los motivó a buscar la mejor fórmula para producir el jamón industrialmente, rescatando en su proceso productivo las técnicas artesanales ayseninas, que le otorgan un sabor inconfundible. El resultado es el esfuerzo de cerca de dos años y medio de trabajo, contando con la asesoría de expertos como Juan Calfa y Hernando Gutiérrez, chef de Les Toques Blanchés. El jamón consiste en la pierna del cordero sometida a un proceso de elaboración y control similar al usado para el del jamón serrano, pero añadiéndole algunos toques especiales. Se trata de un producto cuyo sabor, textura y calidad recuerda de inmediato su procedencia de origen, la región de Aysén.

El lanzamiento se realizó en el Espacio Gastronómico de Guillermo Rodríguez, donde se anunció que estará disponible en tiendas del ramo y restaurantes de alta gastronomía, en una primera etapa, y pronto en secciones especializadas de los grandes supermercados.



FORO:

[>>Opine aquí](#)

[>>Leer otras opiniones](#)

[>>VER CRITICA ANTERIOR](#)