Opciones de "menú negro" en CDMX

Sud777

● Edgar Núñez preparó un menú negro para celebrar la temporada. En esta ocasión encontrarás platos como: macarrón de cenizas y calabaza con cempasúchil o pato añejado con amarillito y puré de cempasúchil con polvo de cebolla.

Dirección: Boulevard de la Luz 777, col. Jardines Del Pedregal
Tel: 5568 4777
Twitter: @@Sud777Mx
Horario: lun-mié 8-23 hrs. / jue-sáb 8-00 hrs. / dom 10-17 hrs.

Corazón de Maguey

● Hasta el 4 de noviembre podrás disfrutar del menú "Muertos de Corazón", compuesto por crema de calabaza, conejo en adobo y curados de calabaza y cempasúchil.

Dirección: Jardín Centenario 9-A, Coyoacán Centro
Tel: 5554 7555
Twitter: @corazondemaguey
Horario: lun 12:30-01 / mar-jue 9-01 / vie-sáb 9-02 hrs. dom 9-00 hrs.

Los Danzantes

● El chef Omar Díaz presenta su "Ofrenda de Muertos", un recorrido culinario por el país con ingredientes de temporada. Te recomendamos el jurel con requesón de Míxquic, caldo Wakabak y amarillito con chilacayotes. Hasta el 4 de noviembre.

Dirección: Plaza Jardín Centenario 12, Col. Villa Coyoacán
Tel: 6585 2477
Twitter: @losdanzantes
Horario: lun-mié 12:30-23 / jue 12:30-00 / vie-sáb 9-1 / dom 9-23

Roldán 37

● Celebra el Día de Muertos en el Centro Histórico como ¡Alma en pena!, un evento que consiste en una cena, mezcal y narración de leyendas. Además, durante noviembre, disfruta de postres como flan de calabaza en tacha y empanada de higo cristalizado

Dirección: Roldán 37, col. Centro
Tel: 5542 1951
Facebook: @Roldan37
Horario: dom-jue 12-19 hrs. vie-sáb 12-21 hrs.

Dulce Patria

● Todos los platillos que prepara Martha Ortíz son una obra de arte y su menú negro de temporada no podía ser la excepción. Encuéntralo en Dulce Patria a partir del próximo fin de semana. Tampoco te pierdas su pan de muerto color violeta.

Dirección: Anatole France 100, col. Polanco
Tel: 3300 3999
Instagram: @dulcepatriamx
Horario: lun-dom 13:30-23:30 hr.

Alimento para ánimas

México consiente a los que se nos adelantaron con platillos y el esfuerzo que implica prepararlos

MARIANA CASTILLO
marcastillohernandez@gmail.com
Foto: **LUIS SANDOVAL**

La diversidad culinaria de las diferentes regiones de México encuentra un fiel reflejo en lo que se cocina tradicionalmente para la celebración del Día de Muertos. En Xochimilco, por ejemplo, una de las preparaciones que los identifica más es el pipián. "Se le nombra así al que hacemos con las pepitas de los chiles que se van juntando en todo el año. Procuramos que sean de los chiles chicuarote o tornachile ya que no son tan picantes", explica Lorena Estrada, antropóloga, cocinera y promotora cultural de Xochimilco. Ambas variedades de chiles crecen en sus chinampas y son de los más socorridos para preparar sus guisos durante todo el año.

Este pipián se acompaña con quelites, como lenguas de vaca o vinagreras, y hasta de chilacayota. "Es muy apreciado: seguimos haciéndolo igual, como lo hacías mis tías. El chiste es comenzar a cocinar temprano, antes de las ocho de la noche, pues lo que servimos no es una escenografía. Todo tiene que estar listo para que los nuestros lleguen y coman con gusto", afirma. Tampoco puede faltar un postre: se coloca dulce de camote con guayaba o tejocote, y también nicuatole, que no es el que se hace con maíz en Oaxaca, sino la forma en la que se conoce al dulce de calabaza en tacha.

Otra muestra de esta diversidad culinaria, en un panorama más urbano y en el corazón de la colonia , es la que ofrece David Bravo, chef de la cantina Riviera del Sur. Él busca que los comensales den un viaje culinario por diferentes regiones. Originario de la CDMX y diseñó con su equipo un menú de seis tiempos. Su objetivo es mostrar la diversidad de posibilidades culinarias alrededor de esta celebración, y destacan el *mucbipollo*, el tamal maya para el *Hanal Pixán*, o "Comida de las ánimas", que elaboran con una masa de maíz con achiote, carne de cerdo y pollo, envuelto en hoja de plátano y acompañado de frijoles negros. De otra latitud es el mole del Convento de Santa Rosa, en Puebla, que se logra con chiles mulato, pasilla y ancho, y que David sirve con pechuga de pavo en una hojaldra.

Otras de las opciones saladas son sus enchiladas potosinas, que salen de lo común, pues se rellenan de salsa verde con quesos Chihuahua y añejo; el mole amarillo de Oaxaca y el mixiote de carnero de Hidalgo.

"Es una reinterpretación de lo que investigué. Queremos que los clientes se empapen de la cultura gastronómica que tenemos y dar el reconocimiento que nuestra cocina tradicional mexicana merece", concluye. ●

INSTAGRAM @CANTINALARIVIERA

Cantina Riviera Del Sur
Dirección: Chiapas 174, col. Roma Norte
Tel: 4938 9766
Facebook: @cantinariviera
Horario: lun-dom 13-00 hrs.

❸ Enchiladas potosinas

10 porciones • 65 minutos

Ingredientes

Para el relleno de queso
75 gr de cebolla blanca
500 gr de jitomate
25 gr de chile serrano
25 g de ajo picado finamente
50 gr de cilantro finamente picado
250 gr de queso chihuahua
20 gr de consomé de pollo
2 cdtas de sal de cocina

Para la salsa de chile
125 gr de chile guajillo sin semillas
20 gr de chile ancho sin semillas
50 gr de cebolla blanca
25 gr de ajo

Para las enchiladas
600 gr de tortillas de maíz
955 gr de relleno de queso
220 ml de salsa guajillo
200 ml de crema
200 gr de queso panela
200 gr de aguacate
100 gr de cebolla morada

Preparación

Para el relleno de queso
Pica la cebolla, el jitomate y el chile serrano en cubos finos. En un bowl, agrega todos los ingredientes, el ajo, el cilantro y el queso chihuahua. Sazona con consomé y sal a tu gusto e incorpora.

Para la salsa de chile
Pon a hervir el chile guajillo y el chile ancho con la cebolla y el ajo. Licúalos y cuela. Sofríe en aceite y sazona con sal a tu gusto. Reserva.

Para armar las enchiladas
Fríe las tortillas ligeramente y remójalas en la salsa de chile. Rellena con el guisado de queso y dobla a la mitad a manera de quesadilla. Emplata y finaliza con un poco de crema, queso panela, aguacate y las rodajas de cebolla.

Mixiote (en portada)

10 porciones • 2 horas

Ingredientes

Para el mixiote
5 piezas de chile guajillo
2 piezas de chile ancho
200 ml de aceite vegetal
150 gr de cebolla blanca
50 gr de ajo
1 cdta de canela
1 cdta de orégano
1 cdta de comino
1 cdta de pimienta
1 cda de tomillo
2 cdas de sal de cocina
2 cdas de consomé de pollo
400 ml de jugo de naranja
30 ml de vinagre de caña
2 kilos de pierna de carnero
10 hojas de papel para mixiote
1 kilo de nopales cortados
6 hojas de aguacate
c/s de fijoles de la olla
400 gr de aguacate

Para los frijoles de olla
500 gr de frijol negro
75 gr de cebolla blanca
25 gr de ajo
50 gr de manteca
50 gr de epazote
1 cda de sal de grano

Preparación

Para el mixiote
Hidrata el chile guajillo y el chile ancho en agua caliente y desvena. Fríe la cebolla y el ajo y licúalos con el chile, la canela, el orégano, el comino, la pimienta, el tomillo, la sal, el consomé de pollo, el jugo de naranja y el vinagre de caña. Cuela la mezcla y baña con ella la carne de cordero para que se marine. Hidrata las hojas de mixiote y coloca en cada una, carne con salsa, nopales y un trozo de hoja de aguacate. Cierra con hilo cáñamo y cuece en una vaporera de 90 a 120 minutos. Acompaña con frijoles de la olla y rebanadas de aguacate.

Para los frijoles de la olla
Limpia los frijoles y enjuágalos. Ponlos a cocer en una olla express durante una hora. Pica la cebolla y el ajo finamente y fríelos en una cacerola con manteca de cerdo. Añade los frijoles y el epazote. Rectifica sazón y deja cocinar 15 minutos más.

Mucbipollo (en portada)

15 porciones • 75 minutos

Ingredientes
250 gr de pechuga de pollo
250 gr de cabeza de lomo c/s de agua
1 cebolla blanca
1 ajo
1 cda de sal de grano
1 taza de caldo de pollo
100 gr de achiote
1 kilo de masa de maíz
250 gr de manteca de cerdo
2 hojas de plátano
Hojas de epazote
600 gr de frijoles de olla

Preparación
Cuece por separado la pechuga de pollo y la cabeza de lomo de cerdo en agua con la cebolla, el ajo y la sal de grano.
Desmenuza el pollo y pica la cabeza de lomo finamente.
En un poco de caldo de pollo diluye el achiote e incorpora a la masa de maíz y la manteca.
Amasa hasta que se incorporen bien todos los ingredientes. Porciona la masa en bolitas de 70 gramos cada una y extiéndelas a manera de tortillas.
Incorpora un poco de pollo y cerdo en medio y envuelve formando el tamal.
Corta las hojas de plátano en cuadros de 20 centímetros cuadrados. Cuece las hojas pasándolas rápidamente por una sartén.
En cada hoja, coloca un tamal y envuélvelo como regalo. Acomoda los tamales en una olla de vapor y cuécelos durante una hora.
Sirve con una hoja de epazote y frijoles de la olla.

❶ Mole del convento

10 porciones • 70 minutos

Ingredientes
1 kilo de pechuga de pavo
50 gr de chile pasilla
50 gr de chile mulato
50 gr de chile ancho
100 gr de chocolate semiamargo
10 hojaldras

Preparación
Cuece la pechuga, deshebra y aparta.
En agua caliente, hidrata los chiles pasilla, mulato y ancho. Una vez blandos, desvena y licua con un poco del caldo de pavo.
Vierte en una cacerola y deshaz el chocolate semiamargo en la salsa.
Mezcla hasta conseguir un mole espeso. Añade la pechuga de pavo deshebrada e incorpora.
Corta por la mitad las hojaldras y caliéntalas en el comal. Rellénalas con mole y el pavo deshebrado.

❷ Mole amarillo

6 porciones • 75 minutos

Ingredientes

Para el mole amarillo
3 chiles guajillo
50 gr de jitomate
25 gr de tomatillo
200 gr de masa de maíz
1 cdta de pimienta negra
1 pizca de clavo
2 cdtas de orégano
1 hoja santa
700 gr de chambarete sin hueso cocido
500 gr de chayote cocido y en cubitos
500 gr de papa cocida y en cubitos
500 gr de calabaza cocida y en cubitos
1 pizca de sal
1 cdta de consomé de pollo

Preparación
Asa el guajillo, los jitomates y tomatillos sin que se quemen. Calienta agua y ponlos a hervir. Desvena el chile y quita la piel del jitomate y tomatillo.
En un recipiente pon la masa de maíz y agrega un poco de agua para diluirla ligeramente. Tiene que mantener su espesor pues con ella espesaremos el mole.
Licua el chile, el jitomate, los tomatillos, la pimienta negra, clavo y orégano. Pásalo a una cacerola con un poco de aceite y aromatiza con la hoja santa. Cuando suelte el primer hervor, añade la masa, mueve y sazona con sal y consomé de pollo.
Incorpora el chambarete y los vegetales y deja cocinar durante 15 minutos más. Acompaña con tortillas.

Vinícola en Tinta

Por **CARLOS BORBOA**
@Carlos_Borboa
carlos.borboa.s@gmail.com

La complejidad del sake

La semana pasada apuntábamos a los diferentes *tipos de sake*, bebida alcohólica fermentada a partir de arroz, agua, *koji* (hongo del arroz) y levadura. Le decía, querido lector, que las posibilidades son amplísimas y fascinantemente complejas.

Para entender las distintas categorías del sake, es necesario volver al año 1989, al final del período Showa. Hasta ese momento este fermentado, el gran ícono de Japón, se catalogaba en tres grados: especial, de primera y de segunda. La diversidad de estilos producidos a lo largo y ancho del archipiélago asiático obligó a la creación de un sistema de clasificación más amplio: *tokutei-meisho-shu* o "sake de designación especial".

Existen ocho tipos de "sake de designación especial", diferenciados por el grado de pulimiento del arroz y su proceso productivo. En la base de este complejo sistema de clasificación se ubican los *Junmai-shu* y los *Honjozo-shu*; los primeros se elaboran con arroz con 70% o menos de pulimiento, agua, *koji* y levadura; los segundos se producen con idéntica combinación de materias primas, pero se enriquecen con alcohol destilado para ganar aromas, definir sabores y evitar el deterioro del fermentado. *Piense usted en dos grandes grupos, diferenciados por pulimiento del grano de arroz y la adición, o no, de alcohol alimenticio.*

A partir de ahí podemos citar designaciones especiales: *Tokubetsu junmai-shu*, producido con arroz pulido hasta 60%, sin la adición de alcohol. *Junmai ginjo-shu*, con arroz pulido mínimo 60%, sin alcohol. Y *Junmai daiginjo-shu*, hecho con arroz pulido mínimo 50%, sin alcohol destilado. Por el otro lado: *Tokubetsu honjozo-shu*, elaborado con arroz pulido hasta 60% y enriquecido con alcohol. *Ginjo-shu*, con arroz pulido mínimo 60% y alcohol. Y *Daiginjo-shu*, producido con arroz pulido mínimo 50% y adicionado con alcohol destilado. ¿Complejo? Realmente no. Solo piense que el porcentaje de pulimento determinará la categoría; entre más pulido se encuentre el arroz, mayor será la pureza y calidad del fermentado.

Pero no es todo, ¡no! Después de su obtención, el sake puede adoptar un sinfín de nuevas subcategorías. Los *Genshu*, por ejemplo, son sakes que no han sido diluidos con agua para ajustar su grado alcohólico; los *Nama-zake* son fermentados que no han sido pasteurizados, y los *Taruzake*, también llamados sakes de barrica, son aquellos que desarrollan un aroma de cedro, denominado *kiga*, después de su paso por madera.

¿Sensorialmente? Nada está escrito, todo depende del tipo de arroz empleado *(ya le dije que existen cerca de 50 variedades diferentes)*, calidad del agua, grado de filtración, tiempo de maduración... Así, es posible hallar grandes *Daiginjo-shu* con notas de manzana cocida, almendras confitadas, uva moscatel y membrillo, bien minerales y agudos en boca, o fascinantes *Honjozo-shu* pasteurizados, repletos de aromas de nueces tostadas, pan fresco y litchi. ¡Sí!, todo un universo por descubrir.●

—Carlos Borboa es periodista gastronómico, sommelier certificado y juez internacional de vinos y destilados.

CORTESÍA

$760.00
ultramarino.com

DEWATSURU KIMOTO JUNMAI
Arroz Miyamanishiki y Menkoin
Zona de producción: Akita, Japón
Vista: cristalino, con reflejos paja muy sutiles.
Nariz: delicados y complejos aromas de manzana verde, arroz dulce y ligeros recuerdos especiados en el fondo.
Boca: estructurado, con acidez vibrante y dulzor sutil. Final largo y limpio, con matices de guayaba, maracuyá y piña.