

Salmón chileno, pepinos tibios, papas cambray, aceitunas negras y limón

AL ESTILO DEL CHEF MAYCOLI CALDERÓN 1 PORCIONES

**6 onzas de salmón**  
**Sal y pimienta negra**, cantidad necesaria  
**Acetate de oliva** extra virgen, cantidad necesaria

**Vinagreta:**  
**150 gramos** de jugo fresco de limón  
**100 gramos** de mostaza  
**75 gramos** de vinagre de champagne  
**5 gramos** de salsa tabasco verde  
**15 gramos** de sal  
**100 gramos** de echalote picado

**1 gramos** de gema guar (semilla)

**75 gramos** de aceite de oliva extra virgen

**Chiles y papas:**  
**3 piezas** de chiles jalapeños  
**2 dientes** de ajo  
**1 kilogramo** de papas cambray

**2 litros** de agua  
**20 gramos** de sal  
**5 gramos** de comino  
**10 gramos** de tomillo

**Montaje:**  
**12 a 15 piezas** de pepino persa  
**5 piezas** de papa pochada  
**Sal**, cantidad necesaria

**3 rodajas** de chile jalapeño  
**8 piezas** de aceitunas negras, sin hueso  
**limón**, cantidad necesaria  
**Pan de sal**, cantidad necesaria

**PREPARACIÓN**

Sazonar personalmente y y marinar el salmón con aceite de oliva. Cocinar a 500 grados hasta que sea término medio. Poner bajo la salamandra justo antes de servir.

**Vinagreta:**  
 Pisar echalotes, hervir mostaza, hasta que haga espuma. Mezclar todos los ingredientes. Dejar reposar por 15 minutos. Batir una segunda vez y mantener caliente durante el servicio.

**Chiles y papas:**  
 Lavarse y sacar chiles. Quemar directo en el fuego y frotar con una servilleta de papel. Cortar en rodajas de media pulgada. Hervir semillas y verter con una cucharada.

Añadir agua y combinar con papas, agua sal, comino y tomillo. Lavar el fuego. Cocinar a horno a 220°C hasta que las papas estén cocidas. Pelarlas y cortar en tiradas. Dejar reposar.

**Montaje:**  
 Sazonar pepino y papa con sal. Rociar con agua caliente en salamandra hasta que el pepino no deje estar caliente en el centro. Acornada aceitunas y chile en un plato. Agregar limón y rodajas vinagreta. Añadir pescado en el centro y rociar con aceite de la cocción. Poner fin de sal.

**PREPARACIÓN**  
 Sazonar personalmente y y marinar el salmón con aceite de oliva. Cocinar a 500 grados hasta que sea término medio. Poner bajo la salamandra justo antes de servir.

**Vinagreta:**  
 Pisar echalotes, hervir mostaza, hasta que haga espuma. Mezclar todos los ingredientes. Dejar reposar por 15 minutos. Batir una segunda vez y mantener caliente durante el servicio.

**Chiles y papas:**  
 Lavarse y sacar chiles. Quemar directo en el fuego y frotar con una servilleta de papel. Cortar en rodajas de media pulgada. Hervir semillas y verter con una cucharada.

Añadir agua y combinar con papas, agua sal, comino y tomillo. Lavar el fuego. Cocinar a horno a 220°C hasta que las papas estén cocidas. Pelarlas y cortar en tiradas. Dejar reposar.

**Montaje:**  
 Sazonar pepino y papa con sal. Rociar con agua caliente en salamandra hasta que el pepino no deje estar caliente en el centro. Acornada aceitunas y chile en un plato. Agregar limón y rodajas vinagreta. Añadir pescado en el centro y rociar con aceite de la cocción. Poner fin de sal.

**PREPARACIÓN**  
 Sazonar personalmente y y marinar el salmón con aceite de oliva. Cocinar a 500 grados hasta que sea término medio. Poner bajo la salamandra justo antes de servir.

**Vinagreta:**  
 Pisar echalotes, hervir mostaza, hasta que haga espuma. Mezclar todos los ingredientes. Dejar reposar por 15 minutos. Batir una segunda vez y mantener caliente durante el servicio.

**Chiles y papas:**  
 Lavarse y sacar chiles. Quemar directo en el fuego y frotar con una servilleta de papel. Cortar en rodajas de media pulgada. Hervir semillas y verter con una cucharada.

Añadir agua y combinar con papas, agua sal, comino y tomillo. Lavar el fuego. Cocinar a horno a 220°C hasta que las papas estén cocidas. Pelarlas y cortar en tiradas. Dejar reposar.

**Montaje:**  
 Sazonar pepino y papa con sal. Rociar con agua caliente en salamandra hasta que el pepino no deje estar caliente en el centro. Acornada aceitunas y chile en un plato. Agregar limón y rodajas vinagreta. Añadir pescado en el centro y rociar con aceite de la cocción. Poner fin de sal.

**PREPARACIÓN**  
 Sazonar personalmente y y marinar el salmón con aceite de oliva. Cocinar a 500 grados hasta que sea término medio. Poner bajo la salamandra justo antes de servir.

**Vinagreta:**  
 Pisar echalotes, hervir mostaza, hasta que haga espuma. Mezclar todos los ingredientes. Dejar reposar por 15 minutos. Batir una segunda vez y mantener caliente durante el servicio.

**Chiles y papas:**  
 Lavarse y sacar chiles. Quemar directo en el fuego y frotar con una servilleta de papel. Cortar en rodajas de media pulgada. Hervir semillas y verter con una cucharada.

Añadir agua y combinar con papas, agua sal, comino y tomillo. Lavar el fuego. Cocinar a horno a 220°C hasta que las papas estén cocidas. Pelarlas y cortar en tiradas. Dejar reposar.

**Montaje:**  
 Sazonar pepino y papa con sal. Rociar con agua caliente en salamandra hasta que el pepino no deje estar caliente en el centro. Acornada aceitunas y chile en un plato. Agregar limón y rodajas vinagreta. Añadir pescado en el centro y rociar con aceite de la cocción. Poner fin de sal.

**PREPARACIÓN**  
 Sazonar personalmente y y marinar el salmón con aceite de oliva. Cocinar a 500 grados hasta que sea término medio. Poner bajo la salamandra justo antes de servir.

**Vinagreta:**  
 Pisar echalotes, hervir mostaza, hasta que haga espuma. Mezclar todos los ingredientes. Dejar reposar por 15 minutos. Batir una segunda vez y mantener caliente durante el servicio.

**Chiles y papas:**  
 Lavarse y sacar chiles. Quemar directo en el fuego y frotar con una servilleta de papel. Cortar en rodajas de media pulgada. Hervir semillas y verter con una cucharada.

Añadir agua y combinar con papas, agua sal, comino y tomillo. Lavar el fuego. Cocinar a horno a 220°C hasta que las papas estén cocidas. Pelarlas y cortar en tiradas. Dejar reposar.

**Montaje:**  
 Sazonar pepino y papa con sal. Rociar con agua caliente en salamandra hasta que el pepino no deje estar caliente en el centro. Acornada aceitunas y chile en un plato. Agregar limón y rodajas vinagreta. Añadir pescado en el centro y rociar con aceite de la cocción. Poner fin de sal.

# Hechizos de otoño

Usar los productos de cada temporada permite que el menú sea variado, accesible y más rico



ATÚN en costra de arroz japonés, emulsión de sardina y cítricos

Adriana Silvestre Foto: Bertha Herrera

Siempre hay sabores específicos que identifican a una época del año, aunque también existen otros que permanecen año por temporada. Entre el otoño e invierno las verduras características son papas, pepinos, aceitunas, algunos tipos de hongos, coles de Bruselas, calabaza, camote y lechugas, además de especias como el tomillo y el romero, y opciones marítimas, por ejemplo, atún, cala de hacha o salmón, entre muchos más.

Para Maycoli Calderón, del restaurante J&G Grill, cada estación del año ofrece mil posibilidades para combinar.

“El verano lo pienso fresco y frías, por eso preparo platos más ligeros. Ahora, con el frío, hay que usar sabores complejos. Se me antoja más una pizza de hongos con huevo orgánico, una sopa de calabaza y una copa de vino, y ya puedo irme a dormir tranquilo”, asegura.

A su proceso creativo el chef agrega detalles que reflejan los gustos del paladar mexicano.

“He creado platos que incluyen frijoles negros, usamos mucho aguacate, siempre trato de emplear el chile sin abusar de él. Siempre tengo de árbol, jalapeño, guero o poblanos. Todos son muy mexicanos, sólo es para conquistar a los comensales”, agrega.

**GRAN EXPERIENCIA CULINARIA**

La manera en la que trabaja este chef venezolano es resultado de su amplia experiencia en el mundo gastronómico, pues en su recorrido ha vivido en países, como Colombia, Ecuador, República Dominicana, Puerto Rico, España, Estados Unidos y México. En este último, lo que más le ha sorprendido es el gusto de los mexicanos por el chile en sus diferentes presentaciones, aunque también utiliza mucho el aguacate en sus platos.

A los 16 años, el chef, decidió estudiar gastronomía y a los 18 viajó a San Sebastián, España, para estudiar. En el Virrey Mundo trabajó con reconocidos chefs, como Carlos Argüelles, José Martí Arzak, Ferran Adrià y Jean-Georges Vongerichten. Con éste colaboró en el proyecto para abrir varios restaurantes J&G Grill, por eso desde hace algunos años vive en tierras mexicanas.

Aquí, una de las cosas que más disfruta es ir al mercado, descubrir qué ingredientes están disponibles e iniciar el proceso creativo. Y es que el 95 por ciento de cada una de sus creaciones son productos mexicanos. “No hago cocina mexicana, pero utilizo los productos locales y por eso se realiza un cambio del menú en cada temporada”, concluye el profesional en artes culinarias, originario de Venezuela.



“Para la época de frío, hay que emplear, en los platos, sabores complejos y bien estructurados.”  
**Maycoli Calderón**, chef del J&G Grill.

Sopa de calabaza de Castilla con huitacoche y cebollín

AL ESTILO DEL CHEF MAYCOLI CALDERÓN 4 PORCIONES

**4 1/2 kilogramos** de calabaza de castilla  
**5 1/2 litros** de fondo de pollo  
**110 gramos** de sal  
**25 gramos** de pimienta blanca

**Antesala**, cantidad necesaria  
**1 1/2 kilogramos** de colme frías  
**90 gramos** de manteca  
**Quilates** por porciones:  
**25 gramos** de huitacoche  
**1 cucharada** de echalote  
**1 cucharada** de manteca

**Montaje:**  
**1/2 onza** de calabaza  
**Agua, manteca**, sal y pimienta, cantidad necesaria  
**1 porción** de huitacoche  
**12 piezas** de bastones de cebollín  
**6 onzas** de sopa

**PREPARACIÓN**

Retirar cáscara de la calabaza y cortar en trozos. Poner en cacerola con fondo, sal, pimienta y azúcar. Lavar y escurrir el chile y lavar de agua. Cortar en trozos hasta que sea adecuadamente frías. Agregar colme frías y manteca. Hervir a fuego lento. Retirar del fuego y licuar hasta que la textura sea tersa. Poner por un cubito chico.

**Cuñados por porciones:**  
 Pisar echalote finamente. Sazonar en manteca y agregar huitacoche.

**Montaje:**  
 Cortar calabaza en cubos y cocer con agua, manteca, sal y pimienta. Calentar calabaza y huitacoche. Agregar cebollín. Servir antes que la sopa.



CALLO de hacha, coliflor caramelizada y emulsión de alcázaras



ATÚN en costra de arroz japonés, emulsión de sardina y cítricos