

EDITORIAL



No. 09

Sabor

A MÉXICO



\$70.00 USD \$7.00



HECHO EN MEXICO



Su trayectoria se refleja en *Alquimias y Atmosferas de Sabor*, libro de su autoría premiado por los Gourmand World Cookbook Awards 2002. *The New York Times* la nombra "matriarca de la cocina mexicana". Durante 10 años representa a la comida mexicana en The Culinary Institute of America (California, EEUU) y en el Festival del Centro Histórico (DF). Su cocina ha llegado también a Portugal y a Malasia.

Carmen Ramírez Degollado

Chef Propietaria / Restaurantes El Bajío (México, DF)

Chiles jalapeños en escabeche

Rinde 6 porciones

Chiles desflemados

- Agua, la necesaria (que cubra los chiles)
- 1 manojo de hierbas de olor
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharada de azúcar
- 24 chiles jalapeños grandes, abiertos a lo largo, sin venas ni semillas

Relleno de jaiba

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla mediana, picada finamente
- 2 dientes de ajo, picados finamente
- 1 kg de jitomate, picado finamente
- 250 g de pulpa de jaiba cocida y desmenuzada
- 2 chiles jalapeños frescos, en rajas delgadas
- 1 cucharada de vinagre blanco
- Sal, al gusto

Chiles desflemados

En suficiente agua, caliente las hierbas, la sal y el azúcar, al hervir, retire del fuego, sumerja los chiles y déjelos unos minutos hasta que se desflemen, reserve.

Relleno de jaiba

Caliente el aceite, sofría la cebolla hasta que se transparente, agregue los ajos y deje que suelten su aroma, añada el jitomate, deje freír.

Incorpore la jaiba, los chiles y el vinagre, sazone, reduzca el fuego y deje que se reseque, mueva de vez en vez, deje enfriar y reserve.

Escabeche

Caliente el aceite, fría dos ajos y retirelos cuando suelten su aroma, agregue la cebolla y los ajos restantes, las hierbas y la pimienta.

Vierta el vinagre y el agua, sazone, reduzca el fuego al mínimo y deje cocer de 5 a 10 minutos, reserve.

Escabeche

- ½ taza de aceite de oliva
- 5 dientes de ajo
- 2 cebollas grandes, fileteadas
- 1 rama de tomillo
- 1 rama de orégano fresco
- ½ cucharada de orégano seco, triturado
- 5 hojas de laurel
- 3 pimientas gordas
- ¼ de taza de vinagre blanco
- ½ taza de agua
- Sal, al gusto

Decoración

- 6 hojas de laurel secas



Montaje

Ya que se han desflemado los chiles, escúrralos y séquelos, coloque una porción del relleno de jaiba en cada uno.

En platos largos, coloque una cama de escabeche, encima disponga cuatro chiles, corónelos con más escabeche y decore con una hoja de laurel.