

DOS ACADEMIAS IBEROAMERICANAS HERMANADAS

Laura B de Caraza Campos

Presidenta de la Academia Mexicana de Gastronomía

El pasado mes de Junio tuvimos la suerte la chef Isabela Dorantes y yo de haber sido invitadas a visitar Santo Domingo, capital de la República Dominicana, por el presidente de la Academia Dominicana de Gastronomía, Luis Ros. Una experiencia extraordinaria debido a que nos alojó en su casa y así pudimos conocer parte de sus costumbres en cuanto a lo que frecuentemente encuentras en otras culturas; si aquí en México tenemos tortillas, allá el pan casabe (ya me volví adicta), que es una delicia, hecho a base de harina de yuca; o plátanos fritos de todo tipo, pequeños, enormes, dulces y salados, o tostados. Los probamos solos y con un dip que hace Luis de aguacate molido con anchoas, regio.



PAN CASABE

El primer día, después de un atribulado viaje, Luis no llevó a cenar a Don Pepe, gran restaurante español, cuyo propietario, el señor Pepe Diez, lleva más de 30 años en Santo Domingo. Para empezar, nos trajeron unas deliciosas croquetas de jabugo y queso manchego y por supuesto unos tostones de plátano verde, de primera. Luis cenó un rico bacalao a la donostierra, yo disfruté un chillo (huachinango) alcaparrado delicioso, y la chef un bacalao al ajillo.



RESTAURANTE DON PEPE



BACALAO A LA DONOSTIERRA

A la mañana siguiente, visita al supermercado, enorme lugar en donde conocimos el sinfín de tubérculos para nosotros desconocidos y base de los platillos dominicanos. También, compramos los ingredientes que nos faltaban para la cena mexicana que estaríamos preparando unos días después en la casa de Luis.



LAS CHEF ISABELA DE VISITA EN EL MERCADO

Saliendo del supermercado, a Casa Luca, restaurante que maneja el chef Cristóbal Martos, quien también dirige la cocina de La Cassina. ¡Una delicia! Luis, que es un experto, nos ordenó todo: Un fresco ceviche acompañado de bolitas de aguacate empanizadas con panko, un raviol inolvidable de plátano maduro y short rib, un dorado con parmesano, panceta, espinaca y tomate confitado, acompañado por un tinto merlot Duckhorn, del Valle de Napa, y para terminar un postre original y buenísimo, bizcocho de aceite de oliva y romero con helado de vainilla.



RAVIOL DE PLÁTANO MADURO Y SHORT RIB



CEVICHE DE BOLITAS DE AGUACATE EMPANIZADAS CON PANKO



DORADO CON PARMESANO PANCETA, ESPINACA Y TOMATE CONFITADO



TINTO MERLOT DUCKHORN DEL VALLE DE NAPA



BIZCOCHO DE ACEITE DE OLIVA Y ROMERO CON HELADO DE VAINILLA

De ahí al emblemático hotel El Embajador, en donde se encuentra la sede de la Academia Dominicana de Gastronomía, para encontrarnos allí con Doña Rosalía Gómez de Caro, con quien tuvimos un gratísimo momento, y nos obsequió un precioso libro de cocina y decoración “El Arte de Vivir“, de su autoría. Aprovechamos para conocer y saludar a Don Ventura Serra, Director General del hotel, quien nos recibió en su despacho con mucho cariño.



LA CHEF ISABELA DORANTES, LAURA CARAZA, ROSALÍA GÓMEZ DE CARO Y LUIS ROS EN EL HOTEL EL EMBAJADOR

Concluida la reunión en el hotel, salimos con Luis rumbo a conocer el centro histórico (Zona Colonial), que personalmente me emocionó; ahí se fundó Santo Domingo, Ciudad Primada de América, con la llegada de Cristóbal Colón a la isla que bautizaron con el nombre de La Española; fue el primer territorio español en el Nuevo Mundo, tras su descubrimiento en 1492. La isla presenta una rara dualidad notoria a nivel político, económico, cultural, étnico y ecológico entre sus mitades oriental y occidental (República Dominicana y Haití), dos países con marcadas diferencias compartiendo territorio en la segunda isla más grande de las Antillas Mayores.



PARQUE COLÓN

Todo el centro histórico de Santo Domingo cuenta con edificios coloniales y calles con vetustos adoquines de gran atractivo turístico, como son el Alcázar de Colón, que perteneció al Virrey Diego Colón, el Museo de las Casas Reales y la Catedral Primada de América, entre muchos otros. Nada como caminar por ahí y sentarnos en una banca un rato bajo la sombra de los grandes y viejos árboles (higuillos) en el Parque Colón, imaginando miles de historias que se habrán tejido durante los últimos 500 y tantos años.



LA CHEF ISABELA Y LAURA DISFRUTANDO EN EL PARQUE COLÓN



PALACIO VIRREINAL DE DIEGO COLÓN



ZONA COLONIAL DE SANTO DOMINGO

Muy temprano al día siguiente pasó por nosotras la encantadora chef dominicana Ana Lebrón para llevarnos al mercado más importante de Santo Domingo. Lleno de colorido y de ingredientes conocidos y desconocidos para nosotras, tales como los tubérculos: la yuca, las diferentes yautías (blanca, morada, amarilla y coco), el ñame, la batata, además de raíces como la cúrcuma y el jengibre, una variedad de plátanos, lo mismo que piñas, cocos, pimientos de todos los colores, berenjenas y algo que nos asombró mucho, una variedad de aguacates que no existen en México, como es el Carla, en forma de bola, suave, sabroso y perfecto para varios platillos.



LAS CHEFS ISABELA Y ANA LEBRÓN EN EL MERCADO DE SANTO DOMINGO

De regreso, ya Luis nos esperaba para llevarnos al Morirsoñado, importante restaurante de la nueva cocina dominicana muy cerca del aeropuerto internacional, propiedad de la famosa Chef Tita (Inés Páez Nin), autora del libro La Nueva Cocina Dominicana, con rescate de 100 recetas reinventadas y actualizadas. Comimos tanto y tan bien que casi no podría mencionar los platillos.



LA CHEF INÉS PÁEZ NIN CONOCIDA COMO TITA

Las presentaciones de la chef espectaculares como el ceviche de lambí (caracol rosa), servido en grandes conchas del mismo molusco, y el famoso Sancocho, platillo regional por excelencia, dividido entre una especie de croqueta grande rellena de carnes y luego aparte muy bien presentado el caldo con sus verduras. Tita basa todo su menú en el apoyo que ofrece a los pescadores artesanales y a los pequeños agricultores. Por supuesto, probamos también el Morir Soñando, bebida típica y ancestral hecha con leche de vaca y jugo de naranja; se sirve muy fría; y no lo van a creer, ¡buenísima!



PLATILLO REGIONAL POR EXCELENCIA CONOCIDO COMO SANCOCHO
ACOMPAÑADO DE UNA BEBIDA TÍPICA ANCESTRAL



CALDO CON VERDURAS SANCOCHO

En la noche no podía faltar salir al Restaurante Piano. Nos acompañaron los muy amigos de Luis, Johnny Núñez y Mireya Rizek de Núñez, y su guapísima hija Yamel Ros, con su marido, el famoso Jandy Ventura, músico y cantante de merengue, hijo del fallecido artista Johnny Ventura. Pasamos un buen rato escuchando a una magnífica cantante venezolana, Gaby Puche, acompañada por un excelente pianista dominicano. Disfrutamos de un gran repertorio de música local, cubana y, por supuesto, mexicana, mientras tomamos un rico tequila, Luna Azul, entre deliciosas botanas y las mejores y famosas hamburguesas del restaurante.



YAMEL Y YANDY EN EL RESTAURANTE PIANO

Al día siguiente, con ganas de enseñarnos lo que se disfruta el mar en Santo Domingo, Luis nos llevó al Club Hemingway, muy exclusivo club privado en la ciudad de Juan Dolio, a unos 60 kilómetros de Santo Domingo, en dirección Este. Llegando, nos recibió el chef Alberto Martín, de origen español, que ya es más dominicano que la tambora (expresión coloquial dominicana), con un pez aguja que hacía unos minutos acaban de pescar frente al restaurante construido sobre el mar en una palapa.

Pedimos unas cervezas bien frías y rápidamente nos preparó un fresco ceviche, para empezar, y de ahí en adelante, quesos, jabugo, tostones, pan casabe y una serie de platillos de primera, como pulpo a la gallega, sea bass con una salsa dulzona deliciosa, un corazón de chuletón trinchado y, de postre, un exquisito helado de aguacate, con presentación de vanguardia dentro de media cáscara de la misma fruta.



CHEF ALBERTO MARTIN Y LUIS ROS



SEA BASS, CREACIÓN DEL CHEF ALBERTO MARTÍN



AGUACATE RELLENO DE HELADO DE AGUACATE CON LICOR DE NARANJA

De regreso a casa, ya para empezar a preparar la cena mexicana del día siguiente en casa de Luis (el mejor anfitrión en todos sentidos), que ofreceríamos a un importante grupo de amigos vinculados a la gastronomía y al buen comer. Hacer todo el “mise en place” necesario, incluyendo el corte y preparación de un filete de res criollo, pelar unos camarones de la Bahía de Sánchez, y todo lo requerido para el menú de seis tiempos que se estaría sirviendo. Luego a descansar.



LUIS ROS Y LA CHEF ISABELA PREPARANDO EL FILETE DE RES CRIOLLO PARA EL MOLE

En la mañana del jueves 22 de junio, agitados desde temprano en todos sentidos; poner las mesas, las flores, las velas y apoyar a las chefs Isabela Dorantes y Ana Lebrón en todo lo requerido. Muchos de los guisos los llevamos desde nuestro país, y al llegar a Santo Domingo tuvimos un gran apoyo de parte de la aduana, gracias a la recomendación que hizo la embajadora de la República Dominicana en México, María Isabel Castillo.



CHEF ANA LEBRON Y CHEF ISABELA DORANTES
PREPARANDO GUISOS

A las 20:00 pm en punto empezaron a llegar los invitados, era una cena para festejar a algunos miembros de la Chaîne de Rôtisseurs, a la misma que también pertenece Luis. ¡Un éxito!



LOS PRESIDENTES LUIS ROS Y LAURA CARAZA CAMPOS



INVITADOS A LA CENA



LA CHEF ISABELA EXPLICANDO EL MENÚ DE LA CENA

Se sirvió lo siguiente:

AMUSE BOUCHE

1 taquito de chilorio con tortilla de harina

1 uchepito , tamal de elote tierno, michoacano, sobres salsa verde y adornado con crema y queso

EL MENÚ

Sopa de chile poblano con elote, bolitas de queso y tiritas de tortilla fritas.

Camarones Huérfanos, adornados con un crocante de parmesano.

Mole Negro de Oaxaca, servido con filete de res y una arañita de plátano verde.

Xoconostles rellenos de queso y frutos secos, con helado de vainilla.

Todo esto acompañado con los siguientes vinos:

Gramona Imperial, Cava

LIVE French Sparkling Rosé

Roda I Reserva 2017

Nosotras propusimos los espumantes para acompañar los camarones y el Mole, debido que armonizan muy bien con estos platillos que llevan toda clase de chiles secos, y además frutas, en el caso del mole; pero hubo quién prefirió el excelente Rioja y no pudimos dejar de notar el gran disfrute colectivo de los comensales.

Todos quedamos felices, y aún más contentas Isabela y yo al darnos cuenta lo que los dominicanos quieren y estiman a México. ¡Gran honor!



SOPA DE CHILE POBLANO



CAMARONES HUÉRFANOS ADORNADOS
CON UN CROCANTE DE PARMESANO



FILETE DE RES CON MOLE NEGRO DE OAXACA



VINOS ESPUMOSOS PARA ACOMPAÑAR LOS
CAMARONES Y EL MOLE



XOCONOSTLES RELLENOS DE QUESO Y FRUTOS SECOS, CON HELADO DE VAINILLA

Amanecimos tarde y la chef y yo decidimos prepararles a los chicos de la casa Luis y su hijo Luis David, quién está entusiasmado con ingresar a una escuela de gastronomía y fue de gran ayuda la noche anterior, unos sabrosos chilaquiles, para no perder la costumbre. Como nos habían sobrado salsas de la noche anterior los hicimos, rojos y verdes.

Tarde de descanso para prepararnos para la cena de despedida en La Cassina, un restaurante realmente precioso además de reconocido como uno de los mejores de Santo Domingo.

Nos reunimos en un privado, el Salón MacAllan, con un grupo perteneciente a la Academia Dominicana de Gastronomía y nos prepararon un excelente menú.



SALON PRIVADO MACALLAN EN LA CASSINA



CHEF ISABELA EN LA CASSINA



LA PRESIDENTA DE LA AMG EN LA CASSINA

ENTRADAS PARA COMPARTIR

MILOS INSPIRATION

Rodajas de berenjena y calabacitas ligeramente fritas, salsa Tzatziki

AGUACATE JAPONÉS

Aguacate al horno con salsa japonesa y camarones salteados.

MOZZARELLA MARINARA A LA CASSINA

Salsa pomodoro

CARPACCIO DE CARITE

Aromatizado con vinagreta de soya y trufa, servidas con chips de ajo

CANASTA DE CASABE



AGUACATE AL HORNO CON CAMARONES
SALTEADOS



CARPACCIO DE CARITE SERVIDAS CON
CHIPS DE AJO

PLATO FUERTE A ELEGIR

LINGUINE GRANCHIO *Linguini con centollo dominicano, salsa “aglio e olio” con tomate fresco*

CARITE LIVORSESA

Con aceituna negra, alcaparra, tomate fresco, puré aromatizado al chalote

TAGLIATA

Strip loin con rúcula, tomate confitado, y fondue de Grana Padano



LINGUINE GRANCHIO



CARITE LIVORSESA



TAGLIATA

POSTRES PARA ELEGIR

MIL HOJAS DE QUESO CREMA Y GUAYABA

TO DIE 4

Chocolate Bomb con salsa de marshmallow, nueces caramelizadas y helado

FONDANT DE DULCE DE LECHE

Opcional con coco



MIL HOJAS DE CREMA Y GUAYABA



ACADÉMICOS DOMINICANOS

La cena exquisita, el grupo encantador. Tienen ganas que les organicemos un buen viaje gastronómico en México, a lo que nos comprometimos. Acabando el verano pondremos fechas posibles.

Fin del viaje. Gracias, gracias Luis; es imposible superarte como anfitrión, pero con buenos tequilas y muchas ganas, disfrutaremos pronto de los mejores sabores de México y del cariño que transmiten en cada plato nuestros talentos culinarios más sobresalientes.



**Academia Mexicana
de Gastronomía®**

