



LO+CALIENTE
Michelle Lucio diseño latino
■ PÁGINA 4C

tu sabor

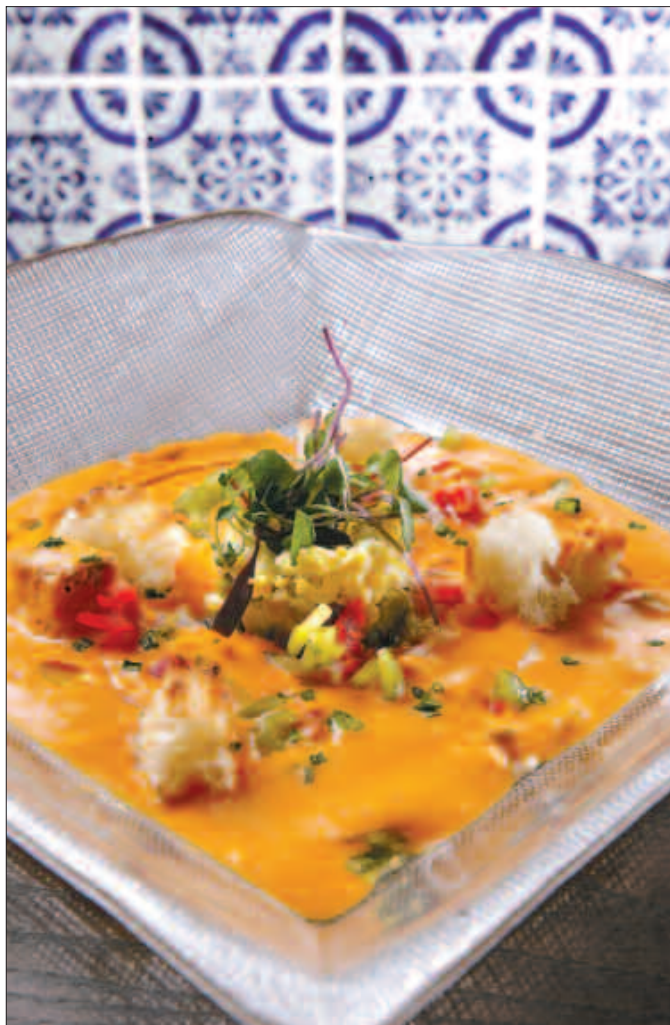


TU SABOR
Frijoles pa'enfrentar la crisis
■ PÁGINA 3C



el placer de comer

Que levante la mano la persona que no le guste comer. ¡Nadie! Disfrutar de un platillo que al final te deje con la panza llena y el corazón contento es un placer que no tiene precio. Este nuevo espacio llevará hasta tu hogar historias, recetas, platillos y sugerencias que enriquecerán tus aventuras culinarias.



El gazpacho andaluz es una agradable y crujiente sorpresa gracias a sus trocitos de croutones, pimiento morrón rojo, aguacate y pepino.



La paella valenciana viene con camarón, calamares y mejillones. Rinde para dos personas.



FOTOS: ROBERTO M. SÁNCHEZ/AL DÍA

Este plato de quesos ofrece un montadito de crema de queso idiazábal, canutillo de hojaldre relleno de bechamel de espinacas y nubes de queso manchego, entre otras variedades.



Sabores de la Madre Patria



Por PAULINA MAGDALENO/AL DÍA

Mariano Fernández se siente como pez en el agua en los cuatro meses que lleva como chef ejecutivo de Sangría Tapas y Bar. “Estoy encantado de la vida, como niño con zapatos nuevos, esta es mi cocina y tengo libertad para hacer lo que quiera”, asegura Fernández, nacido en Barcelona, pero criado en Valencia.

Esa libertad consiste en ofrecer un menú con platillos auténticos de distintas regiones de la Madre Patria como Andalucía, Navarra y Galicia, entre otras.

“Trabajamos sabores 100 por ciento españoles, si no, no tendría sentido que yo estuviera aquí. No todas las cosas que comemos en España pueden comerlas aquí, pues al final todo funciona con memoria gastronómica: tú comes en función de cómo has crecido y has comido de pequeño.”

“El punto es ir poco a poco, que la gente se vaya acostumbrando a nuevos sabores. Es complicado a veces, pero nos pasaría igual a nosotros con cualquier otra cultura”.

Como su nombre lo dice, el lugar se especializa en las típicas tapas, alimento que Fernández considera lo más representativo de la gastronomía española.

“La cocina española en sí es mucho más compleja que las tapas, pero lo más interesante de ellas es que son algo que se ha simplificado hasta convertirse en pequeños bocados que se toman de manera casual. Te dan la posibilidad de crear tantos bocados como tu imaginación y conocimiento te permitan”, dice.

La carta de tapas incluye pinchito de cordero, espárragos y setas a la plancha, pimientos del piquillo rellenos de queso de cabra y berenjena, patatas bravas con aioli, tortilla española, gambas al ajillo y choricitos, por mencionar algunas.

Otros platillos

Para quienes deseen probar algo distinto, pero también muy español, Sangría tiene el gazpacho andaluz, una sopa fría hecha con tomate, aceite de oliva, aguacate, pepino y pimiento morrón rojo.

“Es fría porque Andalucía es una provincia donde las temperaturas medias en verano llegan a los 40 y pico grados centígrados. El clima es de las cosas que marcan la diferencia entre las comidas del norte o del sur. En Andalucía no tienen comidas pesadas, todas son bien livianas, como el gazpacho, las pipirras (ensalada de verduras crudas frescas) y el salmorejo (sopa hecha con tomate y pan)”.

La paella no podía faltar en el menú, y se ofrece a la valenciana y vegetariana.

“La paella en sí es una técnica de cocinar un arroz. Los arroces en Valencia y Cataluña se hacen de cuatro maneras diferentes: secos, melosos, al horno, y en paella. Así, la paella puede ser cualquier tipo de arroz, pues el nombre corresponde al recipiente en el que se cocina”, cuenta Fernández.

No es lo mismo ajustar que adaptar

La pasión y el orgullo que Fernández tiene por la gastronomía de su país se hace aún más evidente cuando se le pregunta si algunos de los platillos se han “adaptado” al paladar del estadounidense.



Mariano Fernández, chef ejecutivo de Sangría Tapas y Bar.

“A mí cuando me dicen adaptar... no me gusta esa palabra. Yo hago cocina española y lo que intento es hacerla con un sabor genuino. Si la adaptara al paladar americano sería imposible que supiera a española. Lo que hago es intentar ajustarme, manteniendo los ingredientes principales”, enfatiza.

“Yo he comido en restaurantes españoles que realmente de cocina española no tienen nada, porque los sabores no son, ahí sí que ‘adaptan’ o cambian un ingrediente. Una paella es una paella y se hace de una manera, un gazpacho se hace de una manera... puedes a lo mejor bajar la cantidad de ajo o de vinagre, lo que sea, pero nunca cambiar o sustituir, porque dejaría de ser comida española”.

pmagdaleno@alدياتx.com
469-977-3631

visítalo

Sangría Tapas y Bar
■ 4524 Cole Ave., Dallas, 214-520-4863
■ www.sangriatapasbar.com
■ Horarios: Lunes a jueves de 4 p.m. a 11 p.m.; viernes de 4 p.m. a 2 a.m.; sábados de 11 a.m. a 2 a.m., domingos de 11 a.m. a 10 p.m.

si vas por primera vez

Todo sabe delicioso en Sangría, pero si vas por primera vez y no sabes qué ordenar, el chef Mariano Fernández te sugiere empezar con un buen plato de embutidos que incluya jamón serrano, salchichón de Vic y lomo curado, acompañado de una tabla de quesos como cabrales, garrotxa e idiazábal. Puedes seguir con unas croquetas de champiñón o camarón y cangrejo, y terminar con una paella valenciana. No olvides acompañar este banquete con un buen vino español o una refrescante sangría.

