

Delicias
al carbón

SABORES/30



Se declara culpable
holandés en Perú

PRIMER PLANO/4A



Nace una estrella en
Washington

DEPORTES/20



el Nuevo Herald

AÑO 35, NO. 73 (2010)

50¢

PREMIO ORTEGA Y GASSET

elNuevoHerald.com



MIÉRCOLES 9 DE JUNIO DEL 2010

sabores

GALERÍA

el Nuevo Herald



elNuevoHerald.com



DELICIAS AL
CALOR DEL

carbón

PÁGINA **6**

EL CARBÓN, YA SEA EN HORNOS O EN PARRILLAS, LE DA A LOS ALIMENTOS UN SABOR RÚSTICO INIGUALABLE. EN LA FOTO, KRISTEN GOFF MUESTRA UNA PIZZA DE TOMATE FRESCO DE ANTHONY'S COAL FIRED PIZZA.

ROBERTO MOLÓN / El Nuevo Herald

guesas sazonadas y rellenas con ingredientes como los champiñones o la piña caramelizada, entre otras opciones.

"Cocinamos con carbón de leña natural que se importa de Argentina; eso es lo que da un sabor especial a los platos", dice Hernández.

"El fuego debe ser moderado para que la comida no se quemé y coja mal sabor", indica.

Todo lo que sale de la parrilla, por lo general se complementa con un buen "hogao" colombiano, una especie de sofrito que acompaña carnes, arepas y otros platos.

EL SECRETO ESTÁ EN EL HUMO

Michael Altman, *chef* ejecutivo del restaurante Smoke't Southern Kitchen & Tap, se especializa en comidas sureñas tradicionales, como el pollo frito, los *steaks*, el pan de maíz y las costillas *barbecue*, que al momento de servir se cocinan en una parrilla de gas.

No obstante, varias selecciones del menú, como las *BBQ Beef Ribs*, las *St. Louis Spare Ribs* o el *Brisket*, antes de pasar por la parrilla se les ha impregnado con el olor de la madera ahumada.

"Es un proceso que se realiza en un horno especial para ahumar, que puede tomar de tres hasta 10 horas de acuerdo con el tipo de carne", explica Altman.

En el horno de ahumar el secreto del sabor es la madera de *hickory* o nogal. Sus temperaturas alcanzan 250 grados para lograr el proceso de manera lenta.

Altman complementa sus carnes con su receta de salsa *BBQ*.

Las recetas son cortesía de *Smoke't BBQ Restaurant (1450 S Dixie Hwy., Coral Gables), Al Carbón (2280 Coral Way, Miami)* y *Anthony's* (anthonyscoal-fired-pizza.com)

PIZZA DE MOZZARELLA, TOMATE Y ALBAHACA Anthony's Coal Fired Pizza

INGREDIENTES:

12 ozs. de masa fresca para hacer pizza
9 ozs. de queso mozzarella fresco
9 ozs. de tomates 'plum'
sal y pimienta al gusto
hojas de albahaca fresca, cortadas a la juliana
aceite de oliva

PREPARACIÓN:

Prepare la masa y déjela reposar en un tazón por 2 o 3 horas hasta que se doble su tamaño. Ponga la masa sobre una tabla y estírela en forma de círculo hasta que alcance un diámetro de aproximadamente 14 pulgadas. Cubra la masa con una capa uniforme de queso mozzarella, coloque el tomate cortado en rodajas. Espolvoree con sal y pimienta. Cocine en un horno de carbón a 800 grados por 4 minutos. En un horno convencional se debe hornear a 450 grados, por 12 a 14 minutos, ya sea sobre un recipiente de piedra o una bandeja de metal. Cuando esté lista la pizza, cubra con albahaca fresca y rocíe un poco de aceite de oliva. Rinde 2 porciones.

HAMBURGUESA HAWAIANA Al Carbón

INGREDIENTES:

8 ozs. de carne molida por cada hamburguesa
1 cda. de piña caramelizada
1 tajada de queso suizo

PREPARACIÓN:

Para la piña caramelizada: Corta 1/2 piña fresca en cuádriles y póngala a caramelizar al fuego en una taza de azúcar y media taza de agua por aproximadamente 25 minutos o hasta que espese. Arme cada hamburguesa y rellene con la piña y la tajada de queso. Ponga a la parrilla y cocine al gusto.

'HOGAO' COLOMBIANO Al Carbón

INGREDIENTES:

3 cdas. de aceite
1 1/2 tazas de cebollinos picados
2 tazas de tomate picado
1 diente de ajo picado



C. M. GUERRERO / El Nuevo Herald



C. M. GUERRERO / El Nuevo Herald



ROBERTO KULTON / El Nuevo Herald

ARRIBA, CARLOS BARRERA, PROPIETARIO, Y LA 'CHEF' CARMEN HERNÁNDEZ DE AL CARBÓN. A LA IZQUIERDA, MICHAEL ALTMAN, 'CHEF' Y PROPIETARIO DE SMOKE'T. ABAJO, CHARLES LOCKE DE ANTHONY'S COAL FIRED PIZZA.

tostadita, para darle más sabor a la carne o también sobre yuca hervida o frita.

'STEWED OKRA' Smoke't

INGREDIENTES:

Una taza de 'okra' o quimbombó fresco cortado en tajaditas
1 lata pequeña de 'Stewed Tomatoes'
una cebolla cortada en cuádriles
3 cdas. de aceite de oliva

PREPARACIÓN:

Ponga aceite a calentar en un sartén y dore la cebolla. Añada el quimbombó y cocine a fuego lento por siete minutos. Añada los tomates, cubra y deje hervir por 10 minutos. Con esta salsa puede acompañar pescados o carnes a la parrilla.

MARINADA PARA CARNE A LA PARRILLA De Smoke't

INGREDIENTES:

7 ajíes chipotle
1 cda. de jugo de chipotle
1 cda. de jugo de limón
1/4 de cda. de ajo picado
chill, pàpikra y polvo de mostaza en polvo al gusto

PREPARACIÓN:

Mezcle todos los ingredientes y ponga a marinar la carne tres horas antes de ponerla a la parrilla.

sal, pimienta y sazón compuesta al gusto

PREPARACIÓN:

Caliente el aceite en un sartén y sofría los cebollinos por 3 minutos, añada el ajo y el resto de los ingredientes. Sofría por unos cinco minutos. El 'hogao' o sofrito es ideal para poner sobre una arepa