



De: Luisa Cantú, experta en café y propietaria de El Sorbo de Café y Boca21Deli

Desde hace 22 años Luisa Cantú incursionó en el ámbito empresarial con una heladería y hace 13, conquistó a los tapatíos con su concepto de cafetería con El Sorbo de Café, por lo que en esta temporada de Navidad desea regalar dos de sus recetas consentidas para que usted tenga cálidas experiencias en torno a esta bebida, a los tés y a las tisanas.

“Deseo compartir estas recetas porque los clientes empiezan a pedir la Tisana Navideña o el Chocolate Bombón, fieles a la tradición en El Sorbo. Yo también creo que un pueblo que no consume sus tradiciones, tiene un problema de identidad”, menciona la experta que junto con su esposo cuenta con 9 establecimientos gastronómicos.

Aparte de sus valiosas recetas, embargada del espíritu navideño, Cantú quiere compartir con usted un tip para mitigar el estrés durante estos días:

“Vete a un Café a tomar un buen café. Si temes estar a solas

Chocolate bombón

(1 PORCIÓN)

- > 1 chocolate de su elección (en polvo o tabilla) con leche caliente
- > 5 minimalvaviscos
- > Crema batida al gusto
- > Malvaviscos al gusto
- > Chocolate líquido al gusto

PREPARACIÓN ⌚ 5 minutos

Preparar el chocolate con leche caliente y servir en una taza. Poner a flotar los mini-malvaviscos y agregar la crema batida. Decorar con un malvavisco en la cúspide y unos hilos de chocolate.

Bebidas y recetas: Luisa Cantú, experta en café y propietaria de El Sorbo de Café y Boca21Deli.

Tisana navideña

(4 PORCIONES)

- > 1 litro de jugo de manzana
- > 1 vara de canela
- > 20 pasitas
- > 8 aros de manzanas deshidratadas (orejones)

PREPARACIÓN ⌚ 5 minutos

Poner a hervir todos los ingredientes. Servir en tazas de cristal o tarros (copas de 8 onzas).

NOTA: Si se desea se puede escharchar la taza con azúcar y canela. También se puede endulzar con un poco de miel y saborizar con un chorrito de ron o brandy.

contigo mismo (a), acércate un libro y mientras consumes tus pensamientos junto a la taza de café, piensa que en esta época del año no hay que plantearse tantos deseos. El futuro no sabes si llegará y el pasado no volverá, hoy es el único día

que tienes para ser feliz: ¡sélo!, expresa la experta, quien asegura que a ella misma esta “receta” le funciona de maravilla, así como recomienda en este día tratar de recordar las tradiciones agradables de la Navidad.

De: Javier Orozco, copropietario de la importadora de vinos Saint Vincent Wine

Tres son los regalos de carácter muy personal que desea compartir con los lectores Javier Orozco, quien lleva 8 años importando vinos a Guadalajara. El primero es un deseo: “que se regalen a ellos mismos la oportunidad de probar y de conocer de etiquetas, que se den la oportunidad de construir su propio gusto con base en lo que vayan probando”.

El segundo es la recomendación de ver la película ganadora del Oscar por mejor guión adaptado y dos Globos de Oro como Mejor Película y Mejor Guión: **Entre Copas (Sideways)**. A él lo marcó tanto que no la ha querido ver una segunda vez por miedo a que se le quite el encanto.

Para el tercer obsequio navideño, Orozco desea hacer una confesión y recomendar un vino “nada rebuscado” ni caro y que ni siquiera él importa ni vende: el Nebbiolo de la bodega L.A.Cetto en Ensenada. Para él, éste es el *best value* del vino mexicano.

“Muchas veces la ignorancia es bien fea ¿no? porque veía Cetto y decía ‘es muy comercial, no va a estar bueno’ y mucho tiempo tuve esa idea errónea. Gracias al movimiento tan fuerte que se ha dado del vino mexicano y lo que ha crecido la cultura y conocimiento del vino, tuve un reencuentro con este Nebbiolo y me cautivó”, señala Orozco, quien dice maridarlos con cortes no muy condimentados, pastas sencillonas, una pizzita e incluso para una copa sola.



Herencia gourmet

De: Luigi Capurro, propietario del restaurante Recco

Uno de los restauranteros más apreciados por los clientes y respetados por la industria es Luigi Capurro, quien lleva 35 años dirigiendo Recco y satisfaciendo el antojo de cientos de comensales.

Con motivo de la Navidad, ahora también regala a nuestros lectores una de sus flamantes recetas de la Toscana italiana deseando que la repliquen en la calidez de su hogar.

“Como estamos en temporada navideña les voy a compartir un ba-

calao muy sencillo con salsa de tomate, ajo y cebolla”, menciona.

“En México el bacalao es muy común en la cena de Navidad y muchas familias lo usan, pero diferente: lo desmenuzan, lo hacen picadillo y le ponen chile amarillo. Este es más sencillo, no tiene sabor de chile ni nada, es para reforzar la forma de comer el bacalao más sencilla y sin batallarle tanto”.

Don Luigi asegura que para que el bacalao no quede salado se tendrá la precaución de meterlo en agua fría un día antes de prepararlo y de cambiarle el agua esporádicamente.



Bacalao alla Livornese

(4 PORCIONES)

- > 500 gramos de jitomates maduros
- > 800 gramos de bacalao sin espinas y sin piel
- > Harina para rebozar, la suficiente
- > 100 mililitros de aceite de oliva
- > 2 dientes de ajo
- > Pimienta negra recién molida al gusto
- > Sal de grano al gusto
- > 1 cucharada de perejil picado

PREPARACIÓN ⌚ 1 hora

Escaldar los jitomates en agua hirviendo

por poco tiempo para pelarlos con facilidad. Partirlos por la mitad, exprimirlos guardando su jugo (con ayuda de una coladera) y eliminar las semillas. Triturar la pulpa y reservarla juntándola con el jugo.

Cortar el bacalao en trozos grandes, secar muy bien y enharinar las piezas. Reservar.

Calentar el aceite en una cazuela ancha y añadir los ajos. Retirarlos en cuanto estén dorados. Añadir el pescado enharinado y dorar por ambos lados a fuego moderado por 10 minutos.

Agregar la pulpa y el jugo del jitomate reservado y la pimienta. Continuar la cocción por aproximadamente 30 minutos (agregar un poco de agua en caso de que se reseque).

Probar la salsa a la mitad de la cocción y decidir si es conveniente agrega la sal o no.

Esparcir el perejil picado sobre el pescado minutos antes de servir.

Enriquecer y complementar el platillo si se desea con papas al horno o papas al vapor.

Platillo y receta: Luigi Capurro, restaurante Recco.

MIGUEL TORRES Chile

MIGUEL TORRES Chile

SANTA DIGNA CABERNET SAUVIGNON RESERVA

La Familia Torres se ha dedicado a la vinicultura desde el siglo XVII. Con un vino Santa Digna hacen un vino producido por el mismo proceso que define a UVA.

SANTAS HAY MUCHAS, PERO DIGNA SÓLO UNA. LO MEJOR DE CHILE EN UNA BOTELLA.

EVITA EL EXCESO SSA. 06330022450092