


LA SOYA ES UN ALIMENTO NUTRITIVO.
6 porciones

01800 9 NUTRIOLI • www.nutrioli.com



Receta Pollo a la Kiev

Ingredientes:

- 6 milanesas de pollo delgadas.
- Sal y pimienta.
- 3/4 de barra de mantequilla.
- 1/4 de cucharadita de ajo en polvo.
- 5 cucharadas de perejil picado.
- 3 cucharadas de cebollín picado.
- Harina, la necesaria.
- 1 o 2 huevos.
- Pan molido, el necesario.
- 1/2 taza de aceite Nutrioli.

Preparación:

1. Espolvorea las milanesas con sal y pimienta por los dos lados.
2. Suaviza la mantequilla con un tenedor y agrégale el ajo en polvo, el perejil y el cebollín.
3. Extiende las milanesas y ponles en el centro una cucharada de la mezcla de mantequilla. Enróllalas, cuidando de cerrar bien los lados para que no se salga el relleno. Corta los rollitos en rebanadas, pásalos por harina, luego por el huevo batido y después por el pan molido.

Claridad es calidad

Nutrioli

Aceite Comestible Puro de Soya



► Patricio Wise es un chef empírico y cada semana prepara un menú de siete tiempos a sus comensales.

Invita a cenar por puro hobby

► Para convivir y practicar su pasión por la cocina, crea Patricio Wise un club del buen comer

Maria Silva

Nadie se le había ocurrido abrirle las puertas de su casa cada semana a 14 personas para que disfrutaran de un menú, a veces alocado y otras como una montaña rusa de sabores y texturas, con la única condición de hacer realidad su más grande hobby: cocinar.

Patricio Wise, sin haber estudiado formalmente gastronomía, innovó desde hace dos años el concepto **Wise'n Dine Dinnerclub**, que reúne a sus amigos y a quienes lleven una recomendación de alguno de sus conocidos, para convivir y obtener de ahí amistades que tal vez nunca se hubiera pensado lograr.

Son siete tiempos los que Patricio ofrece, y cada uno se marida con un vino diferente, por 500 pesos, básicamente una cuota de recuperación que no alcanzaría en cualquier otro lugar que se especializara en platos con cierto grado de complejidad y calidad de ingredientes.

"Empecé a hacer estas cenas, que no es negocio; es un hobby 100 por ciento. Todo empezó porque la gente me preguntaba que cuánto le cobraba por hacerle una lasaña o una paella, entonces me di la oportunidad de iniciarlo con mis amigos", agrega el graduado en Administración Financiera del Tec de Monterrey.

Sus conocimientos en la gastronomía surgen a partir de lo que ha leído en los libros, de las nuevas tendencias, como la llamada cocina molecular, que juega con las texturas, temperaturas y encapsulación de sabores.

Mientras que su técnica personal se basa en cocciones a la parrilla, en donde las proteínas "grandes", como carnes, pescados o langosta, toman un punto en que nunca se verá, por ejemplo, un rib eye de 2 pulgadas bien cocido por dentro, pero quemado por fuera.

Su entrenamiento es a diario, porque dice que cada mediodía se pone el mandil y prepara en casa la comida, ya que la práctica le ayuda a descubrir y a probar nuevos platillos, al mismo tiempo que su esposa está feliz de tener un chef en casa.

"Hay ocasiones que llego y me hago unas quesadillas", agrega con una carcajada, "pero si trato de hacer pruebas. De hecho, también he preparado mole, pero le pongo algo más elaborado".

Dice que no estudió para chef porque aun cuando tiene 26 años, en ese tiempo no había una escuela for-



► Dice que en su casa cocina a diario, lo que le ayuda a practicar sus creaciones.

mal como el ICUM, aparte de que no le hace mucha falta, pues desde niño organizaba cenas con 20 amigos en su casa.

"A mi mamá no le gustaba mucho la idea y la cocina quedaba hecha un relajo. Ahora ya es más estructurado y adecuó la casa para poder atender a la gente", continúa sonriendo.

Estas cenas se ofrecen una vez a la semana en la casa de Patricio. Quienes deseen asistir pueden revisar las convocatorias semanales en su blog (www.patriciowise.com), y si requieren una reservación, este medio o el correo electrónico les dará la oportunidad.

Aunque pareciera que no hay privacidad o se pudiera sentir molestia al convivir con 14 personas que a veces resultan desconocidas, se ha descubierto en la práctica que van surgiendo nuevas amistades.

"Me ha tocado, al principio, que estaban renuentes a que no querían ir, porque decían que iban puras parejas o porque no conocían a nadie, hasta que armaron un grupo una vez, luego quisieron ir de nuevo y les dije que sólo me quedaban cuatro lugares, y se vieron obligados a convivir y salieron de ahí intercambiándose tarjetas o direcciones del Messenger.

"La única regla para asistir a estas cenas es que tienen que ser recomendados por un conocido mío, porque es mi casa, no es un local comercial, y si no lo conozco o no sé quién es... imagínate; si llevas referencia es diferente", agrega quien se inspira en los libros del cocinero español Ferran Adrià.

Es que también Patricio y su esposa, Cynthia, departen con el resto de los comensales. Y entre que degustan los platillos y sirven cada uno de los tiempos, se destapan por lo menos de 14 a 18 botellas.

¿Y salen de ahí bien happyes?

"Bastantito", dice con una fuerte carcajada, "pero nunca ha habido un zafarrancho".

Patricio combina esta forma tan peculiar de convivencia con un negocio de catering. Por eso es que no piensa aumentar las citas del **Wise'n Dine Dinnerclub** a dos veces por semana.

"Últimamente ha estado lleno siempre. Se ha ido corriendo la voz y este año empecé a hacerlo cada semana. Está muy bien, porque es gente nueva. Hay muchos que repiten y a la vez llevan a sus amigos; se va haciendo la cadencia y te da la oportunidad de comer y tomar vino a discreción. Si fuera un psicólogo, te diría que es un súper ejercicio social, pero no sé analizar", expresa sonriendo.

Cada semana varía el menú y trata de no repetir. Señala que obtiene algunas ideas de los libros que lee y de cosas que se le ocurren, y las prepara antes para ver si le quedan bien.

"Juego mucho con los sabores y hay quien se ha quejado y me dice que parece que está en una montaña rusa, que lo traía vuelto loco (se ríe), y es que yo así quiero que sea; con altibajos en los sabores, y podrán decir que eso no se hace nunca, pero a mí me gusta mucho jugar con las texturas y los sabores.

"Es como un hobby; tienes que hacer lo que a ti te gusta. Esto es una propuesta mía que ha tenido éxito aquí en la casa, y los que ya han venido saben que el menú está alocado y los platillos así están diseñados", explica.

"En una ocasión un cliente me preguntó que si le hacía una cena en su casa cuánto le cobraba, y le dije que 1 mil 500 pesos por persona; es que lo que hago aquí es para convivir y conocer gente nueva; saco muy poca ganancia", agrega.

De Compras

Rocio Diaz
e-mail: rocio.diaz@elnorte.com

¡A 'TOMAR' TUNA!

Esta semana la novedad son las **Grekas de espinacas con queso**, esas gorditas que están hechas en lo que ellos llaman pan árabe, bien ricas. Antes había de carne molida y piñones, o de jamón y queso.

Otro producto estelar es el de los **bolis** marca **Happyfruits**, que contienen fruta natural, como fresa, mango y tamarindo, que venden en **HEB** a 30 pesos las ocho piezas.

Y en un intento por sacudirse lo común, **Sabritas** nos presenta las **Caseras cosecha especial**, pero aquí entre nos, ni digas que te las mencioné aquí porque de especiales no tienen nada. Nada qué ver con las **Chip's amarillas**. Es que en realidad las **Caseras** han estado bajando su nivel. En un inicio eran lo mejor: súper crujientes, gruesas y sabor intenso a papas, pero cada vez más se han ido pareciendo a las Sabritas de siempre, incluso éstas que se concibieron como algo especial.



TANG DE TUNA

Realmente éste es el sabor que el mundo había estado esperando. Como dijo alguien: "Sólo falta que inventen refrescos de tuna", pues ya es realidad. Y no sólo eso, de aquí en adelante podrían ser helados, cereales, trufas, chicles y pasteles. Es que cualquier pastelería podría usar sobrecitos de **Tang** en sus betunes de queso crema, y luego pedacitos de tuna encima. Ay, creo que ya estoy desvariando, pero es que esta marca logró que el sabor fuera muy parecido a nuestra fruta preferida, y eso pone feliz a cualquiera.

Tang tiene también otros sabores nuevos, como sandía, melón y moras, todos excelentes, pero ya sabes, especialmente el de tuna y melón.

METROMINT

Hace tres años, unos regios sacaron el **agua Ultramint** con muy buen éxito. Simple **agua con menta** que refresca por dentro y que es toda una experiencia, pero luego ya no la vendieron.

Ahora **HEB** trajo la **Metromint** original, que está lanzando sus presentaciones de sabores, como chocolate, naranja, cereza y limón. Sin endulzantes y todas transparentes.

Lo más interesante es el nivel de frescura que ofrece. A mayor aceite de menta, mayor golpe de frío, entonces, tienes el de mucha menta con menos nueve grados, y el de poca menta con sólo menos dos grados. Cada bote de medio litro cuesta unos 25 pesos.



BIMBO MANTEQUILA

No te imaginas la cantidad de ingredientes artificiales que contiene el nuevo **pan de Bimbo**, pero la novedad es lo que cuenta, y tú tienes la última palabra, así que te lo paso al costo.

Lo único que te comento es que el aroma a mantequilla que tiene es impresionantemente intenso, aunque el sabor no lo es tanto, y la suavidad deja mucho que desear.



CALDO IBERIA TRES CHILES

Para que no sigas haciendo el arroz con los mismos cubitos de siempre, o para que logres un guisadito diferente, estos **cubitos de Iberia** son el hit.

Tienen chile chipotle, mora y guajillo, y los puedes usar en lo que sea. Sólo se disuelven en agua y creas un caldito que te sirve para cualquier tipo de carne, pollo o pescado, incluso camarones. Aunque tiene un retrogusto más bien chipotludo, en general se agradece el resultado final.

¿QUÉ HAY DE NUEVO?

El Ex

Una novedosa base para guardar cuchillos ha tomado este nombre: **El Ex**. Se trata de una figura humana con cinco incisiones en las que se "encaja" este instrumento de cocina.

La imagen quizá no sea muy agradable, pero habrá quienes lo tomen con humor y hasta piensen en adquirir una de esta piezas que, además, se ha adaptado en otra muy peculiar para soportar la superficie de ollas o sartenes calientes.

En el sitio thinkgeek.com puedes encontrar más detalles sobre **El Ex**, aparte de saber cómo adquirir una de estas peculiares figuras vía internet.



Bate con intensidad

El atractivo colorido de estos batidores de globo hará más divertida la hora de cocina.

Se trata de los **Nemo Whisk**, originales accesorios diseñados en Francia por Laurent Mouveau, según se indica en el sitio pylones-usa.com.

Los encuentras en azul con plata, verde, rosa con rojo, blanco con negro y algunas otras combinaciones de tonos similares, cada uno a un precio aproximado de 25 dólares.



Érika Dávila