



# MAESTRO MEXICANO



**Inspiración indígena.** Las reinterpretaciones de platos tradicionales del chef Enrique Olvera están contribuyendo a convertir Ciudad de México en la meca de la cocina de vanguardia. Disfrute este menú con sabor a café: una comida perfecta para celebrar la inauguración de la primera Boutique Nespresso en México\*.



La invención de recetas con café para Nespresso no supuso un gran trabajo para el chef mexicano Enrique Olvera. Por un lado, aunque el café no es un ingrediente autóctono mexicano, lleva allí más de dos siglos, ya que los españoles lo importaron de las Indias Occidentales. Y por otro lado, desde que Olvera abriera su restaurante Pujol en Ciudad de México en el año 2000, los sellos distintivos de su cocina han sido la imaginación y la innovación.

Pujol es uno de los restaurantes más afamados de México y la mayor parte de su menú se compone de interpretaciones creativas, e incluso juguetonas, de platos tradicionales del país. Por ejemplo, una de las creaciones más famosas de Olvera es el “robalito al pastor”, que es realmente una variación de un taco que se puede tomar en prácticamente cualquier esquina de Ciudad de México por cincuenta céntimos. La versión popular contiene cerdo marinado en ajo y una especia naranja brillante denominada annatto, guarnecida con cilantro picado, cebolla y una rodaja de piña. En la versión de Olvera, el ingrediente principal es la lubina.

Olvera encurte el pescado en chile guajillo, zumo de naranja, ajo y annatto. Para potenciar estos sabores añade *beurre blanc* con sabor a piña, y chile verde, limón y cilantro molidos en un “molcajete”, un bol para mezclar hecho de piedra.

El chef ha analizado y deconstruido de manera similar varios platos mexicanos ya consagrados, desde el “mole de olla” (una sopa de carne y verduras que Olvera sirve seca en un plato, con sus ingredientes cocinados a la parrilla, salteados y separados) a flores de calabacín, que se sirven tradicionalmente como relleno de una tortilla de maíz. Olvera las sirve calientes y licuadas en un vaso, coronadas con una cremosa espuma y canela, como un cappuccino.

La cocina de Olvera invita a replantearse los contrastes festivos de color, textura y sabor que componen la belleza de la cocina mexicana. Pero para el chef de 32 años, que nació en Ciudad de México y estudió en el prestigioso Culinary Institute of America en Hyde Park, Nueva York, los elementos que sus comensales desconocen son tan importantes como los ingredientes de sus platos.

Pujol es un espacio elegante y prácticamente sin adornos que sólo cuenta con quince mesas. “Quiero cocina refinada sin los elementos típicos de la cocina refinada”, afirma Olvera. “No hay ningún Picasso en la pared, los camareros no llevan guantes, nadie te llama “caballero” o “madame”. Quiero ofrecer una experiencia gastronómica inolvidable, una representación honorable de México ante el mundo”.

El chef es una especie de mevlí, que divide su tiempo entre Pujol, una lujosa tienda de sándwiches llamada Eno que ha inaugurado recientemente, su trabajo como asesor de restaurantes de la destacada cadena hotelera Hábita, el diseño de los menús que se sirven a bordo de Mexicana Airlines e incluso el desarrollo de sabores de chile naturales para una de las marcas de patatas fritas más importantes de México. Ambicioso e impúdico, el objetivo de Olvera está claro: “No busco la perfección”, afirma. “Busco la excelencia”.



\* Más información en las páginas 81 y 82.

## TIRADITO DE ATÚN CON VINAGRETA DE CAFÉ



**4 raciones**

### Ingredientes:

320 g de lomo de atún  
Sal de Nayarit  
Pimienta negra

### Vinagreta infundada de café:

4 ml de vinagre balsámico  
15 ml de aceite de oliva  
Sal  
30 g de café

20 g de cebolla morada (en juliana)  
20 g de alcaparras  
50 g de picatostes  
Brotos

**Procedimiento:** cortar el lomo de atún en lonchas finas.

Para la vinagreta, mezclar en un bol el café molido, el vinagre balsámico y la sal. Remover sin cesar y añadir el aceite de oliva lenta y homogéneamente. Sazonar al gusto y dejar reposar durante un tiempo.

**Montaje:** colocar en un plato el atún fileteado. Sazonar con sal y pimienta recién molida.

Decorar con la cebolla, las alcaparras y los picatostes.

Añadir la vinagreta de café. Añadir un poco de aceite de oliva al plato. Decorar con picatostes.

**4 raciones**

### Ingredientes:

400 g de espárragos verdes  
50 g de habas  
1 kg de judías verdes  
50 g de flor de calabaza  
50 g de cacahuets  
Flores comestibles  
50 g de brotes de soja

### Vinagreta de café:

2 huevos  
125 ml de aceite de oliva  
125 ml de manteca clarificada  
Sal  
Pimienta  
125 g de café molido



## ENSALADA DE ESPÁRRAGOS CON EMULSIÓN DE CAFÉ

**Procedimiento:** blanquear los espárragos, las habas, las judías verdes y los brotes de soja.

Tostar los cacahuets y reservar. Para la vinagreta de café, colocar los huevos en agua hirviendo durante 6 minutos y dejar enfriar. Colocar los huevos en un cilindro y sazonar con sal y pimienta. Agregar en forma de hilo la manteca clarificada y el aceite de oliva. Finalmente, añadir el café molido y pasar por un colador chino.

**Montaje:** colocar las verduras blanqueadas y las flores comestibles de forma irregular en un plato.

Añadir al gusto aceite de trufa, pimienta recién molida, sal de Nayarit y la vinagreta de café.



## VENADO EN COSTRA DE CAFÉ CON PURÉ DE PLÁTANO Y BACON

4 raciones

### Ingredientes:

500 g de lomo de venado  
Sal  
Pimienta  
Café molido  
Manteca clarificada

### Puré de plátano:

5 kg de plátanos  
1 l de agua  
20 ml de nata  
250 g de azúcar

250 g de bacon  
Cebollino

**Procedimiento:** empanar el lomo de venado en el café pulverizado. Dorarlo rápidamente a fuego muy vivo en una sartén con manteca clarificada. Meter en el horno y dar el término deseado. Reservar y dejar reposar. Cocinar los plátanos con el agua y el azúcar; sumergir los plátanos para evitar que se oxiden. Colarlos y molerlos con la nata hasta que se haga un puré muy fino. Pasar por un chino y reservar. Colocar el bacon en una bandeja de silicona y hornear a 150 °C durante 25 minutos o hasta que el bacon esté totalmente dorado. Dejar enfriar y retirar el exceso de grasa; pulverizar y reservar.

**Montaje:** colocar el puré de plátano en el centro del plato y colocar el lomo de venado encima. Terminar el plato con bacon pulverizado, cebollino y sal de Nayarit.

4 raciones

### Ingredientes:

#### Crumble de café:

60 g de harina  
50 g de almendra  
50 g de azúcar  
50 g de mantequilla pomada  
50 g de café

#### Jalea de naranja:

50 ml de zumo de naranja  
100 g de azúcar  
20 ml de mezcal  
50 ml de helado de caramelo  
Caramelo de canela  
Flores comestibles



## CAFÉ DE LA OLLA

**Procedimiento:** mezclar todos los ingredientes necesarios para el crumble de café; dejar reposar un mínimo de 1 hora y reservar. Para la jalea de naranja, calentar en una budinera un caramelo oscuro, flamear con mezcal e inmediatamente agregar el zumo de naranja. Reducir a ¼, enfriar la jalea y reservar.

**Montaje:** colocar en el centro del plato el crumble, el helado de caramelo y la jalea de naranja. Decorar con las flores comestibles y el caramelo de canela.