

DEWANOSATO DEWAZAKURA

Bodega: Dewazakura. Yamagata
Arroz: Dewanosato
Suave y puro, con aromas de flores blancas y notas de cereza y plátano. Redondo, con final ligeramente amargo

ICHINOKURA JUNMAI DAIGINJO KURANOHANA

Ichinokura. Miyagi Kuranohana
Nariz femenina melosa, con destellos de cítricos, frutas blancas y arroz. Excelente estructura y acidez

FUNAGUCHI KIKUSUI ICHIBANSHIBORI

Kikusui Shuzo. Niigata
Arroz de Japón
Sólido, con gran viscosidad. Meloso y jugoso, con recuerdos de algodón de azúcar y frutas dulces

MARIDAJE:
tempura de camarón, berenjenas e incluso nopales

ES EL FERMENTADO EMBLEMÁTICO DEL PAÍS DEL SOL NACIENTE. MIENTRAS MÁS PULIDO EL GRANO DE ARROZ, MEJOR SERÁ LA CALIDAD DEL SAKE

AIZU HOMARE JUNMAI DAIGINJO

Homare Shuzo. Fukushima Yamadanishiki
Intenso, juvenil y ligeramente áspero. Aromas de mango, frutas tropicales y grosella; dulzor balanceado

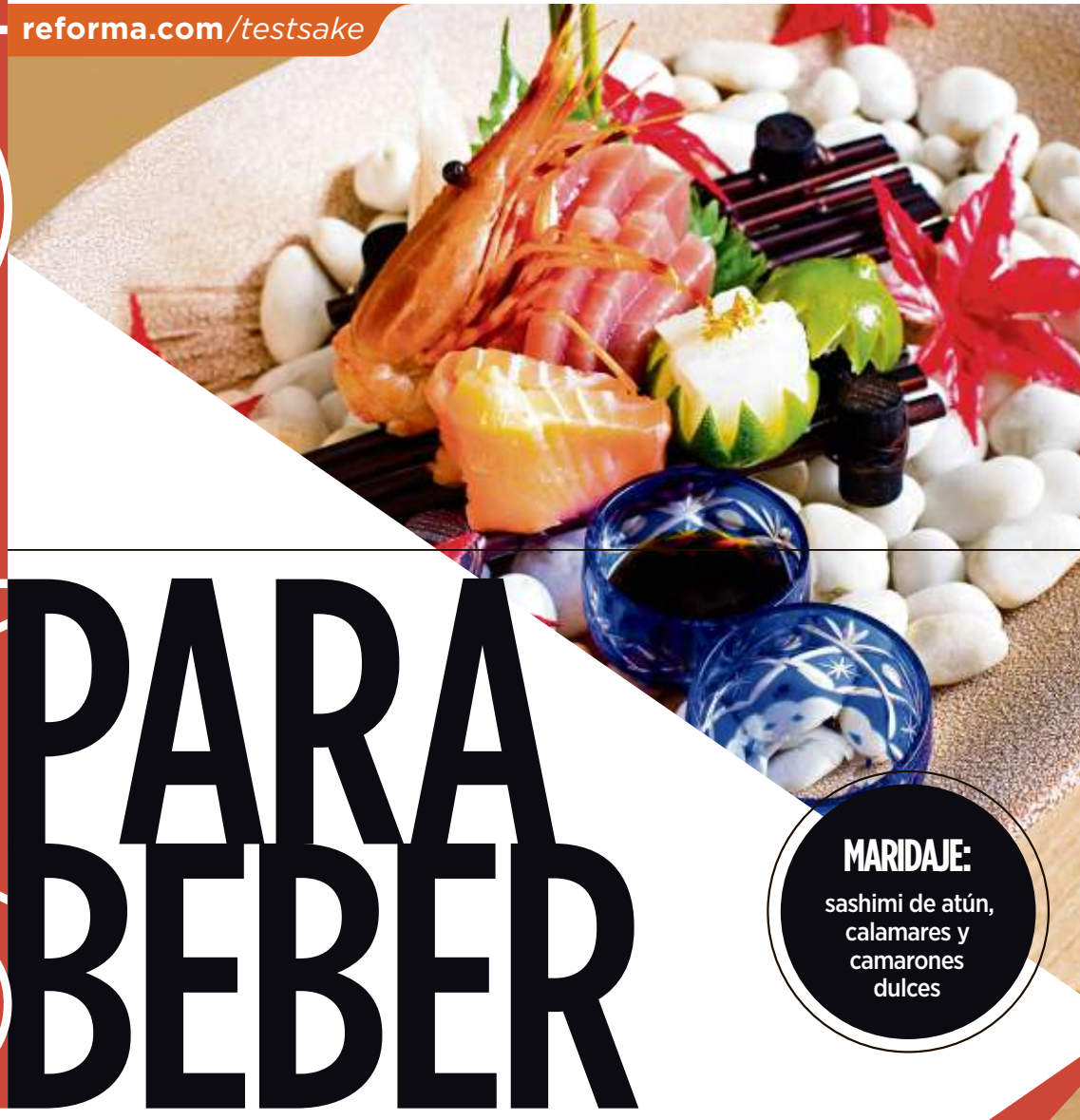
AKAIWAOMACHI JUNMAI DAIGINJO

Toshimori Shuzo. Okayama Omachi mai
Delicado, con destellos brillantes naranja. En boca es elegante, equilibrado y preciso, de final limpio

HAKKAISAN TOKUBETSU JUNMAI

Hakkaisan Jyozo. Niigata Yamadanishiki
En nariz tiene aromas de arroz cocido y frutas, particularmente pera y durazno. En boca muestra un buen balance ácido

reformacom.com/testssake



MARIDAJE:
sashimi de atún, calamares y camarones dulces

PARA BEBER



MARIDAJE:
carnes con buen contenido de grasa, especialmente res wagyu estilo japonés

KINMARE JUNMAI GINJO

Sakuramasamune. Hyogo Yamadanishiki
Aromas de miel, limón y duraznos dulces; en boca es intenso y balanceado en acidez

TSUKINOKATSURA JUNMAI DAIGINJO NIGORI

Tokubei Masuda. Kyoto Iwai
Espumante, aromas de plátano y clavo de olor. Gusto amargo equilibrado con el dulzor del arroz

CARLOS BORBOA

Joya de la cultura gastronómica japonesa, el sake –producto de la fermentación natural de granos de arroz– esconde tras de sí mística y un milenar proceso de elaboración.

“El sake es una expresión de la cultura japonesa. Es una bebida de gran tradición e historia cada vez más apreciada no sólo en Japón sino en el mundo.

“En comparación con la popularidad de la cocina japonesa, la popularidad del sake todavía no es tan alta entre los mexicanos”, detalla Akira Yamada, Embajador de Japón en México y organizador del primer seminario de promoción de sake.

Elaborada a partir de diferentes variedades de arroz (yamadanishiki, omachi mai, iwai, dewanosato, kuranoohana...), esta bebida tiene su origen en la mitología japonesa: durante la cosecha anual de arroz, los dioses compartían bendiciones y sake con los pueblos locales.

“El proceso de pulir el arroz es el primero y uno de los más importantes (...) No solamente se extrae el germen, también las capas exteriores; a esto se le conoce como migaki”, señala Toru

Shimizu, ministro y jefe de la Misión japonesa.

“El vocablo ‘seimai-buai’ indica cuánto se ha pulido el grano. A menos porcentaje de seimai-buai mayor será el costo de producción (...) sakes con mayor grado de pulido son muy buenos”.

Una vez pulido, el arroz se lava, se cuece y se mezcla con koji (hongos y levaduras) para dejarse fermentar. Ya listo, vuelve a mezclarse con arroz nuevo, agua y koji. El proceso se repite por varios días.

La mezcla se deja reposar casi un mes antes de ser exprimida y, en algunos casos, filtrada; el último paso es diluir el líquido resultante con agua.

“El sake se distingue por ser una bebida fermentada de manera natural, con un contenido de alcohol que oscila entre 14 y 20 por ciento.

“Se puede beber frío, caliente o a temperatura ambiente, ello depende de la estación y la comida con que se acompañe.

“Carne, pollo, verduras, pescados... cualquier tipo de comida le cae muy bien; sin embargo, cada sake tiene características que se asocian mejor con platillos particulares (incluso de la cocina mexicana)”, explica Shimizu.

MARIDAJE:
platos de tofu, salmón ahumado y espárgagos con jamón



DASSAI JUNMAI DAIGINJO

Asahi Shuzo. Yamaguchi Yamadanishiki
Jugoso, con opulentos y persistentes aromas en nariz. Dulce, con notas de plátano y gran estructura

KAMOSHIBITO KUHEIJI JUNMAI DAIGINJO

Banryo Jyozo. Aichi Yamadanishiki
Aromas de rosas, litchi y piel de toronja. Textura redonda y gran balance de dulzor y acidez

AWASAKI FUKUJU JUNMAI-SHU

Kobe Shushinkan. Hyogo
Arroz de Japón
Espumante, con notas de gelatina de piña, dulce de yogur y rábano picante. Límpido y fresco

DE HOLANDA A YUCATÁN

La llegada de mercancías en barco a Progreso propició el nacimiento del queso relleno, platillo típico de la Península

ÁNGEL RIVAS

Pocos platos ejemplifican tan vivamente la unión de ingredientes mexicanos y europeos como el queso relleno yucateco.

Queso holandés, aceitunas y almendras traídas del Viejo Continente, se sumaron a jitomate y chile xcatil para transformarse en un complejo deleite al paladar.

Tradicionalmente se elige un queso gouda o edam de cuatro a cinco kilos. Por su dimensión y dificultad se reserva como plato de celebración.

“Se utiliza un queso que tenga más grasa y que no tenga tanto suero. En Mérida es un plato fuerte que se pone al centro de la mesa para compartir”, describe Sergio Camacho, director de alimentos de Grupo Ambrosía.

“Debe hornearse a temperatura media para que el queso absorba el caldillo y se funda de adentro hacia fuera. Tiene su complejidad”.

Las enormes piezas de queso llegaban desde tierras europeas a Progreso, puerto de entrada de mercancías.

La costumbre dicta que la familia adquiere el queso y le va extrayendo pedazos a través de un orificio hasta dejar una corteza de un centímetro que se rellena con un picadillo de cerdo y/o res sazonado con especias, aceitunas y alcaparras.

“Pueden agregarse otros ingredientes al relleno. Yo prefiero una versión más dulce con pasas regulares o gúeras”, confiesa el chef ejecutivo de Ambrosía.

El queso se cuece a baño María y posteriormente se hornea para suavizarlo.

“La salsa blanca que lleva se le vacía justo antes de hornear y, para mantener hidratado el relleno, se le puede agregar el caldillo de jitomate también en ese momento”, explica el chef, quien agrega huazontles a su montaje del platillo yucateco.



QUESO RELLENO

4 PORCIONES 1 HORA MEDIO

Relleno
+ 1 cucharada de manteca de cerdo
+ 1 cebolla picada
+ 1 diente de ajo finamente picado
+ 750 gramos de molida de cerdo
+ ½ de taza de uvas pasas
+ 1 pimienta roja
+ ¼ de taza de aceituna deshuesada picada

+ 1 cucharada de alcaparra
+ 2 huevos cocidos finamente picados
+ Sal y pimienta negra molida
Salsa blanca
+ 3 cucharadas de mantequilla
+ 3 cucharadas de cebolla
+ 3 cucharadas de harina de trigo
+ ¼ de taza de aceituna picada finamente

+ 1 cucharada de alcaparra picada
+ 1 chile xcatil picado finamente
+ 1 taza de caldo de pollo
+ 1 cucharadita de epazote picado finamente
Montaje
+ 1 queso gouda o edam
+ ½ taza de huazontles blanqueados y cocidos

PREPARACIÓN

Relleno
Fundir manteca y sofreír cebolla y ajo. Agregar la carne y dorar. Incorporar el resto de los ingredientes y cocinar. Sazonar y reservar.

Salsa blanca
Fundir mantequilla y sofreír cebolla. Agregar harina y dorar. Incorporar aceitunas, alcaparras y chile xcatil. Agregar caldo y epazote. Sazonar.

Montaje
Ahuecar el queso e introducir el relleno. Hornear durante 15 minutos a 180 °C. Servir con la salsa blanca y decorar con huazontles.

Receta cortesía de Sergio Camacho, chef ejecutivo y director de alimentos de Grupo Ambrosía

CONTENIDO NUTRIMENTAL (Por porción) Calorías: 729 Colesterol: 273mg Proteínas: 52g Carbohidratos: 25g Grasas: 47g Sodio: 355mg