

300 años: 300 salsas

Los sabores de Chihuahua

- Canirac, Tres Siglos Tres Fiestas y L´Ecole Du Chef presentaron su salsa.



Este lunes 28 de septiembre Canirac, Tres Siglos Tres Fiestas y el Instituto Gastronómico L´Ecole Du Chef, presentaron su salsa conmemorativa a los 300 años de la fundación de la ciudad de Chihuahua, como parte del evento "300 años: 300 salsas", a realizarse el próximo 3 y 4 de octubre en la Plaza Mayor.

Como anfitriones estuvieron presentes el C.P. José Antonio Blanco, Presidente de la Cámara Nacional de la Industria Restaurantera de Chihuahua; el Lic. Arturo Chretín Sáenz, Director de la Asociación Civil Tres Siglos Tres Fiestas; la Lic. Adriana Arriaga, representante de la Dirección de Comercio de Gobierno del Estado; y el Chef Miguel Ángel Vera, Director de L´Ecole Du Chef.

Las tres deliciosas salsas fueron: Salsa Chihuahua Tres Siglos Tres Fiestas, Salsa CANIRAC "Tarahumaya" y Salsa L´Ecole Du Chef de chile pasado al Sotol, donde los chefs Aurelio Peregrina, Sergio Quiñones y Paul Carrillo, brindaron a los medios y público presente una demostración del procedimiento para realizar estas salsas, al tiempo que nos hablaron de los ingredientes y su relevancia.

Asimismo los asistentes disfrutaron de exquisitos antojitos y platillos para degustar las salsas, a fin de "dar una probadita" de los que será 300 años: 300 salsas", gran festejo familiar donde se presentaron grupos musicales y la clausura del Cine bajo las estrellas 2009 de Tres Siglos Tres Fiestas.



Salsa Chihuahua Tres Siglos Tres Fiestas... Porque la cultura es un reflejo de nuestra identidad, la salsa Tres Siglos Tres Fiestas toma los ingredientes típicos de Chihuahua, como el queso, el chile jalapeño y la carne seca, logrando una receta única, con una presentación muy mexicana.

Cantidad	Unidad	Ingredientes	Especificaciones
70	ml	Aceite de oliva	
10	g	Sal	
200	g	Tiras de carne seca	
5	g	Ajo	
100	g	Cebolla	
100	g	Chile jalapeño	
20	g	Cilantro	
10	g	Perejil	
100	g	Tomate	
250	g	Requesón	

Procedimiento

Tecnicismos: Chef Paul Carrillo

Cortar finamente el chile, la cebolla y el cilantro, mezclarlo con el requesón y añadir sal al gusto. Decorar esta salsa con tiras de carne seca y rodajas de tomate, previamente asado al horno con perejil, ajo y aceite de oliva.

Salsa Canirac "Tarahumaya"... También denominada Lemari Rarámuri que significa Sangre Rarámuri, esta salsa exalta el orgullo chihuahuense conjuntado este sabor con elementos propios de la cultura maya.

Cantidad	Unidad	Ingredientes	Especificaciones
110	g	Cebolla	En cubos chicos.
15	g	Ajo	En cubos muy pequeños.
260	g	Tomate	En cubos chicos y sin semilla.
5	pza	Chile de árbol	Picado fino y sin semilla
45	ml	Aceite	
60	ml	Sotol	Crudo
50	g	Chacales	
400	ml	Caldo de pollo	
200	g	Jocoque	
150	g	Crema menonita (yogurth natural sin azúcar)	
		Sal y pimienta.	Al gusto.
.5	manojito	Cilantro	Sólo las hojas en Chiffonade.

Procedimiento

Saltear la cebolla, el ajo, el tomate y el chile de árbol en aceite; y flambear con sotol. Cuecer los chacales en la mitad del caldo de pollo y licuar con la parte restante del líquido. Mezclar las dos preparaciones anteriores, con el jocoque. Aligerar la preparación con la crema menonita y corregir sazón con sal y pimienta. Servir la preparación fría; puede acompañarse de chips de papa.

Por Chef Sergio Quiñónez y Alumno Uriel Hernández

Salsa de Chile Pasado al sotol... Representativa del Instituto Gastronómico de Chihuahua L'École Du Chef, esta exquisita salsa está "para chuparse los dedos".

Cantidad	Unidad	Ingredientes	Especificaciones
5	pza	Chile pasado.	Sin pedúnculo y quebrados.
600	ml	Caldo de res.	Reducir el caldo a la mitad.
40	g	Mantequilla	
20	g	Harina.	
2	pza	Tomate saladette.	Asado y cortado en cuartos.
6	dientes	Ajo.	Asado.
1	pza	Cebolla blanca mediana.	Asada en cuartos.
1	cdita.	Orégano.	
45	ml	Sotol.	
		Sal y pimienta	Al gusto.
		agua	Cantidad necesaria.

Procedimiento

Hidratar el chile pasado en el caldo de res caliente. Colar el chile pasado, reservar el caldo y sofreír en la mantequilla evitando que ésta se queme. Retirar el chile pasado escurriendo bien la mantequilla y sobre ésta incorporar el harina. Cocinar ligeramente la mantequilla hasta obtener un color rubio. Licuar el chile pasado, la pasta de mantequilla y harina, el tomate, ajo y la cebolla con el caldo de res. Colar la preparación anterior y llevar al fuego añadiendo el sotol y el orégano. Cocinar a fuego bajo y removiendo constantemente por 10 minutos y agregar el orégano. Ajustar consistencia con un poco de agua en caso de ser necesario. Corregir sazón con sal y pimienta al gusto.

Por Chef Sergio Quiñónez



Lic. Violeta Rivera

Coord. Comunicación Social

Tres Siglos Tres Fiestas A.C.
 Calle Trasviña y Retes 3701 C
 Col. San Felipe, Chihuahua, Chih.
 (614) 4 13 53 00 y 414 3232
www.3siglos3fiestas.com