

44 años bajo la tiranía de la cocina y su final anunciado

Cristian Ott



tequisté

44 años
bajo la tiranía
de la cocina
y su final anunciado

44 años bajo la tiranía de la cocina y su final anunciado

© de los textos: Cristian Ott, 2024

© de esta edición: Editorial Tequisté, 2025

Corrección y coordinación: M. Fernanda Karageorgiu

Diseño gráfico y editorial: Alejandro Arrojo

1ª edición: mayo de 2025

ISBN: 978-987-8958-95-8

Editorial Tequisté:

hola@tequiste.com

www.tequiste.com

📧 @tequiste

📺 @tequiste

📘 @tequisteeditorial

📞 AR +54 9 11 6154 5552

ES +34 657 20 65 99

Se ha hecho el depósito que marca la ley 11.723

No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su tratamiento informático, ni su distribución o transmisión de forma alguna, ya sea electrónica, mecánica, auditiva, digital, por fotocopia u otros medios, sin el permiso previo por escrito de su autor o el titular de los derechos.

LIBRO DE EDICIÓN ARGENTINA

Cristian Ott

44 años bajo la tiranía de la cocina y su final anunciado /

Cristian Ott. - 1a ed. - Pilar : Tequisté. TXT, 2025.

204 p. ; 24 x 18 cm.

ISBN 978-987-8958-95-8

1. Cocina. 2. Memoria Autobiográfica. 3. Libro de Recetas. I. Título.

CDD 641.013

*Este libro me lo dedico a mí...
y, por supuesto, a toda mi familia*

Índice

Agradecimientos	9
Prólogo	11
“A lo Toculescu”	25
Tarte Flambée	35
Pollo a la crema de estragón con melón a la parisienne	45
Marquise au chocolat	49
Crema Bavaroise	63
Medallones de carré de jabalí	70
Ensalada de vinete (Salată de vinete)	72
Papas doradas	74
Rührteig	80
Masa quebrada	82
Masa de levadura	84
Masa hojaldre	86
Masa bizcochuelo	89
Arroz con pollo al curry	97
Whisky y manteca	107
Flambeados	108
El toque dulzón	110
Salmón curado con whisky ahumado	115
Torta de manzana cubierta	127

Torta de manzana	131
Torta de queso (Käsekuchen)	133
Cheescake estilo New York	137
Linzertorte	139
Mississippi Mud Pie	143
Pan blanco casero	147
Pancitos para un día especial	149
Fugazzeta	151
Chimichurri especial para pizza	154
Liquid Drops o caviar de arándanos	159
Filet de atún Gomashio con humus de cebolla sobre carpaccio de remolacha, reducción de balsámico y caviar de single malt	163
Pernil de cordero a la sal con tomates cherry, chauchas al ajillo con morrón y puré de batatas y castañas	175
Sarmale con Mămăligă	181
Tartar de salmón curado, palmitos, palta y mango	185
Y como cierre... el whisky, una de mis pasiones	187

Agradecimientos

Muchísimas gracias a todos los que siempre confiaron en mí (o casi siempre) y a quien ha logrado que cada vez me vuelva un mejor cocinero: yo mismo, porque me considero un autodidacta de primera.

Quiero también agradecer de corazón a
mi esposa Silvia, mi compañera incondicional;
mi hermana Ana, mi lectora;
y a todos los que aportaron ideas para hacer de este libro un *best seller*,
así como a todos los que sufrieron siendo mis *testers*.

Una promesa les quiero dejar... seguirán sufriendo.
¡Las nuevas recetas están en camino!

CRISTIAN OTT, AGOSTO 2024

Prólogo

Hola... mi nombre es Cristian y soy gastrónomo. Ustedes se preguntarán por qué el inicio de este libro es tan peculiar. Sin embargo, al igual que aquellos que luchan contra una adicción y se presentan en sus grupos de terapia con un: “Hola, mi nombre es...” y así sucesivamente, considero que nosotros, los gastrónomos, también somos adictos. En nuestro caso, nuestra adicción radica en la buena comida, las bebidas exquisitas, los aromas y sabores particulares que despiertan nuestra fantasía y todo lo relacionado con la gastronomía.

Quizás valga la pena explicar qué significa ser un gastrónomo, ya que muchos podrían pensar que se trata simplemente de alguien que trabaja en el ámbito culinario. ¡Pero no es así en absoluto! Detrás de un gastrónomo se esconde una personalidad apasionada por la alta cocina, un innovador en el juego de componentes de una nueva creación. Un verdadero Cristóbal Colón en este fascinante mundo que nos brinda tantos placeres día tras día.

Ser un buen gastrónomo también implica enfrentar desafíos constantes. Es la búsqueda incesante por encontrar y combinar aromas y sabores de diversas culturas culinarias. Es mezclar influencias asiáticas o sudamericanas en un plato típicamente francés o italiano. Por esta razón, ser gastrónomo brinda una enorme sensación de placer, pero también conlleva una gran dosis de estrés.

Nací allá por el año 1961 en Buenos Aires, Argentina, hijo de una familia de emigrantes rumanos y alemanes. Mis raíces re-

flejaban una interesante dualidad gastronómica: por un lado, la cocina rumana, opípara, abundante y con una marcada tendencia al uso de condimentos y especias, pero básica en sus procesos de producción; por otro lado, la cocina alemana, prusiana y básica en sus aromas y sabores, con una gran tendencia a lo ahumado y macerado en salmuera.

El día de mi nacimiento coincidió con un sábado de Pascuas. Mi padre, al verme por primera vez, esbozó una sonrisa y dijo: “Una nueva estrella ha nacido”. A lo largo de mis 62 años de vida, sigo preguntándome qué quiso decir con eso. Aunque, si lo pienso bien, durante mis años escolares siempre brillé por mis notas desastrosas. Tanto es así que mi hermano mayor, al ver mi boletín, solía decirme que se parecía a un “calendario peronista”.

Al finalizar la secundaria, me di cuenta de que destacarme en un estudio clásico sería muy difícil dentro de mi familia. Mis hermanas y hermanos sobresalían en sus respectivos estudios y siempre eran puestos como ejemplos a seguir. Fue entonces que decidí emprender un camino totalmente distinto al de ellos.

¡Ser cocinero! En mi fantasía, parecía algo muy fácil que requeriría pocos conocimientos y no tanto esfuerzo. Eran el estudio y trabajo ideales para mí. ¿Quién se imagina un boletín que diga “milanesa = 2”, aplazado? ¡Nunca más calendarios peronistas! Esto era lo mío.

Pero estaba equivocado...

Si tuviera que describir el trabajo en una cocina, diría que es la dictadura personificada. Aquí no se discute, nunca se cuestiona lo que dice el jefe. Opiniones, comentarios e ideas se dejan en el vestuario, ya que, al igual que los gladiadores, debemos vestirnos apropiadamente para la lucha diaria que nos espera. Y como en toda batalla, tenemos a nuestro mayor aliado y a nuestro peor enemigo. Nuestro mejor aliado es el orden, la estructura y los pasos a seguir antes de comenzar a crear, como lo llaman los franceses, la *mise en place*. Y nuestro peor enemigo

es el tiempo. Por eso, parte del éxito radica en saber administrar los tiempos y las prioridades.

Crear un buen plato de comida es un arte, ya que siempre va acompañado de emociones y sentimientos. ¿Quién no ha escuchado frases como “ah... pero mi mamá lo preparaba de otra manera” o “estaba muy rico, pero como el flan de mi abuela no hay otro”? He oído estas comparaciones centenares de veces en mis 44 años de profesión. Y mi respuesta siempre fue una sonrisa. Como dije antes, contra un sentimiento y el recuerdo de una madre o una abuela no se puede competir, por más buen cocinero que seas.

44 años
bajo la tiranía
de la cocina
y su final anunciado



Cristian Ott



tequisté

Los abogados que han estudiado durante varios años necesitan libros para consultar y recordar las bases y demás detalles de las leyes de su país.

Con más razón los necesitamos nosotros, los cocineros, ya que estamos obligados a crear comidas de origen de todos los países del mundo.

CRISTIAN OTT



Después de un exitoso año en el Instituto Gastronómico 2 de Agosto, conocido por formar a un hoy destacado y famoso cocinero, un tal “Cristian Ott”, es que decidí llevar mis conocimientos a Europa. Lo que logré gracias a la generosidad de mi hermana mayor, quien me regaló un pasaje a Alemania (por las dudas, solo de ida, ¿qué habrá querido insinuar?). Lleno de orgullo y con mi título de cocinero en mano, me presenté en el Ministerio de Trabajo en Alemania en busca de un restaurante acorde a mis conocimientos. Soñaba con encontrar algo similar al famoso *Le Cordon Rouge* de París. Sin embargo, después de diez minutos de charla y control de la documentación que yo había llevado, se produjo un golpe inesperado: la única oferta que tenían para mí era trabajar en una panchería en la terminal de trenes... O, como alternativa, la posibilidad de estudiar durante dos años en un hotel/restaurante en Alemania, lo cual, sumado a mi año en Argentina, me habilitaría para trabajar como cocinero en el país. No estaba dispuesto a tolerar semejante afrenta, por lo que decidí darle un cambio de rumbo a mi vida laboral. Se presentaron oportunidades laborales como obrero en una fábrica, sepulturero en el cementerio o limpia pisos en la sala de autopsias del hospital central de Singen. Contento y con nuevas propuestas de trabajo le comenté a mi Omi, a la hora de la cena, que me iba a decidir por uno de estos trabajos y qué opinaba ella al respecto. A la mañana siguiente, durante el desayuno, me llegó el ultimátum. Sus palabras fueron muy claras: “Si aceptas uno de esos traba-

jos, no entras más en casa. ¡Termina tu estudio y llénanos de orgullo!”. Así fue que me encaminé hacia el Ministerio y pedí un puesto de estudio para terminar mi carrera de cocinero. Empecé el estudio en el hotel/restaurante Haus Gottfried en Moos. Era un lugar privilegiado, ya que este establecimiento contaba con una “estrella Michelin”.

Aquí vale la pena contar un poco la historia de esta famosa estrella. Transcribiré algunos párrafos de lo que distintas publicaciones cuentan sobre ella:

La historia de André Michelin (el creador de los neumáticos que llevan su nombre) y su Guía Michelin nos hace comprender el significado de esta Guía y cómo un emprendimiento gastronómico puede obtener tal distinción, la más alta en el mundo culinario. André Michelin, al visitar un taller de neumáticos, descubrió que sus valiosas Guías estaban siendo utilizadas como almohadones en un banco. A partir de la idea de que “las personas solo valoran lo que pagan”, en 1920 lanzó una nueva Guía Michelin, pero esta vez no era gratis, sino que tenía un precio de 7 francos. Aunque inicialmente la guía se centraba en detalles de carreteras, restaurantes y hoteles, con el tiempo comenzó a incluir críticas gastronómicas. Estas reseñas fueron enormemente valoradas por el público y se convirtieron en la base de la prestigiosa distinción conocida hoy en día. Las estrellas Michelin son un premio gastronómico otorgado por la empresa francesa de neumáticos Michelin a los mejores restaurantes de un país o región. Constituyen una distinción anual y son la base de la conocida Guía Michelin, una referencia impresa y online que sirve como guía de viaje para los amantes de la gastronomía. La Guía Michelin, conocida como la guía gastronómica más prestigiosa del mundo, tiene una presencia destacada en 39 destinos distintos de Europa, América y Asia. Esta distinción es otorgada al establecimiento como unidad y no se asigna de manera individual al chef cocinero.

La reputación y el renombre de la Guía Michelin se han con-

solidado a lo largo del tiempo, convirtiéndose en un referente indispensable para los amantes de la alta cocina. Sus reseñas detalladas y rigurosas evaluaciones de los restaurantes son altamente valoradas en la industria gastronómica.

El proceso de selección y otorgamiento de las codiciadas estrellas Michelin es llevado a cabo por un equipo de expertos conocedores del arte culinario. Estos inspectores anónimos visitan los establecimientos de forma incógnita para evaluar la calidad de la comida, la creatividad culinaria, el nivel de ejecución, el servicio y la excelencia general del restaurante.

El hecho de que la distinción recaiga sobre el establecimiento en sí, y no sobre un chef en particular, subraya la importancia de mantener un nivel constante de excelencia y calidad en todas las áreas de la operación gastronómica. Los restaurantes galardonados con estrellas Michelin se convierten en destinos emblemáticos para los amantes de la alta gastronomía, atraídos por la promesa de una experiencia culinaria excepcional.

Para los chefs y propietarios de restaurantes, obtener una estrella Michelin puede ser un hito destacado en sus carreras y un reconocimiento a su arduo trabajo y dedicación. Sin embargo, también conlleva una presión adicional para mantener y superar constantemente los estándares exigentes establecidos por la guía.

Fue en el Haus Gottfried donde comencé a experimentar la tiranía en la cocina. En un punto, ya no estaba seguro si mi nombre era “Cristian” o “maldito incompetente”, ya que estos epítetos y otros aún peores eran los términos comunes utilizados por el chef de cocina a diario, que nunca parecía estar conforme con mi rendimiento. Debo admitir, también, que a veces tenía razón, como por ejemplo cuando amasé los *Tagliatelle all'uovo*, que al sacarlos del agua me quedaron como papel picado. Obviamente, un error había cometido.

Una mañana bien temprano, al comenzar la jornada laboral, esto significaba las 6 h de la mañana, me dijo: “Hoy tenemos

como postre especial *Mousse au chocolat noir*". En lugar de tener una consistencia esponjosa y cremosa como debía ser, se parecía más a una *creme patissiere* de chocolate, dura y consistente. Un error imperdonable. Por supuesto, le atribuí la culpa de todos mis errores a mi falta de conocimientos de la alta cocina hasta ese momento. Era evidente que lo que había aprendido en Argentina no era suficiente para este nivel culinario. Quizás sí para El ciervo de oro en Belgrano...

Fue en ese tiempo que tuve el placer de conocer a Giuseppe Moltino, un cocinero italiano de la vieja escuela. Le debo un gran agradecimiento por los conocimientos y experiencia que supo transmitirme. Un día, cuando nuestro jefe estaba de viaje por Alemania y teníamos poco trabajo, empezamos a hablar sobre salsas y, casualmente, ambos coincidimos en que nuestra salsa favorita era la salsa de tomate o, como él la llamaba, la *Salsa di pomodoro*. Puede parecer una de las recetas más sencillas, pero les aseguro que hay todo un arte detrás de la mejor *Salsa di pomodoro*.

¿Cuáles son los mejores tomates? ¿Aceite de oliva o manteca? ¿Cuándo añadir las hierbas? ¿Qué tipo de sal se usa? Personalmente, uso tomates enteros en lata, de la variedad *romana* y *San Marzano*. Estos tomates se cosechan cuando han alcanzado su punto máximo de madurez, lo cual los vuelve el ingrediente perfecto para este tipo de salsa. En cambio, los tomates envasados como puré, cubos o *passata rustica* están hechos con el tomate redondo común, que carece de las cualidades de los tomates arriba mencionados. Son de calidad inferior.

Muchas veces me han preguntado por qué no uso tomates frescos para mis salsas. La respuesta es simple: los tomates frescos que se encuentran en los comercios suelen ser cosechados cuando aún están verdes y luego maduran en la cámara o en la góndola del supermercado. Al no madurar en la planta bajo los rayos del sol, nunca pueden desarrollar todo su sabor y aroma.

Para el rehogado de la cebolla y ajo utilizo manteca, al igual que los italianos del norte. Aunque muchos cocineros y entendidos argumentarán que el aceite de oliva es insuperable, yo particularmente prefiero la manteca. En cuanto a la pimienta, siempre elijo la negra, ya que es más aromática que la blanca y no es tan dominante y fuerte en su sabor. En lo que respecta a la sal, es un tema interesante. Les aconsejo usar siempre sal gruesa o en escamas, ya que conserva todos los minerales naturales. Me resulta gracioso cuando voy al supermercado a comprar sal y veo la fecha de vencimiento en el envase, especialmente en la sal del Himalaya u otras sales de renombre. Piensen que la sal ha estado en esos lugares durante millones de años, pero al ser empaquetada y comercializada pasa a tener una fecha de vencimiento. Es importante aclarar que la fecha de vencimiento de un producto informa que el productor garantiza que el producto mantendrá todas sus propiedades y cualidades al 100 % hasta esa fecha. A partir del día siguiente al vencimiento, el productor ya no se hace responsable, pero esto no significa que el producto no se pueda seguir consumiendo. No uso sal fina, ya que esta es sometida a un proceso de refinamiento en el cual pierde sus propiedades naturales. Por su parte, las hierbas siempre se agregan en los últimos 3 a 5 minutos de cocción, ya que si se colocan al principio pueden hacer que la salsa se vuelva amarga, y las hierbas pierden todos sus aceites esenciales y aromas. El mismo efecto se da con los aceites como oliva, sésamo, maní, coco, etcétera. Al entrar en ebullición, pierden todos sus aromas etéricos. Por eso siempre recomiendo agregarlos en los últimos minutos. Como podrán darse cuenta, producir una salsa de tomate excelente no es tan sencillo como parece.

La salsa de tomate es un arte en sí misma. Requiere experiencia, conocimiento y paciencia para perfeccionarla. Cada cocinero tiene sus propios secretos y técnicas para lograr la salsa perfecta. Es un equilibrio delicado entre ingredientes y tiempos

de cocción. Pero cuando se logra esa combinación ideal, el resultado es una *Salsa di pomodoro* que cautiva los sentidos y realza cualquier plato al que se añade. Así que la próxima vez que disfruten de una deliciosa pasta con salsa de tomate, recuerden el esfuerzo y la pasión que hay detrás de cada cucharada. Es el resultado de un arduo trabajo y de un amor inmenso por la cocina.



“A lo Toculescu”

Mi salsa de tomate preferida para cuatro porciones

Ingredientes

- 2 cebollas grandes (preferentemente blancas)
- 3 dientes de ajo
- 1 cucharadita de té de azúcar
- 100 g de manteca (para los que no me tienen fe, aceite de oliva —con la medida se arreglan solos—)
- 4 latas de tomates enteros de la clase romana tipo San Marzano (si no hay otra, tomates perita)
- Sal gruesa al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 30 g de albahaca fresca (si prefieren tomillo u orégano, siempre recomendando el fresco)

Preparación

1. Cortar las cebollas en *brunoise* (cubeteada).
2. Cortar el ajo en *julienne* (juliana).
3. Colocar la manteca en una cacerola bastante grande, ya que la salsa de tomate, al cocinar, salpica para todos lados.
4. Calentar la manteca hasta que se derrita y tenga temperatura. No dejar que se vuelva marrón.
5. Agregar las cebollas y rehogar. Cuando las cebollas toman un color brillante, agregar los dientes de ajo. Revolver continuamente y añadir el azúcar. Este paso es importante, ya que el azúcar caramelizará la cebolla y el ajo y neutralizará luego el ácido de los tomates.

6. Bajar la temperatura a mínimo y agregar las latas de tomates (por favor, no cubetear ni triturar los tomates, estos van enteritos a la cacerola).
7. Luego de 10 minutos de una cocción muy baja, agregar la sal y la pimienta.
8. Dejar cocinar aproximadamente 90 minutos (hora y media) a fuego muy lento. Revolver relativamente seguido para que no se queme. Nos daremos cuenta de que la salsa está lista cuando, más que una salsa, parece que tenemos un pesto de tomate y no quedan rastros de la cebolla ni el ajo.
9. 5 minutos antes de apagarla, agregar la albahaca o las hierbas de vuestra preferencia.
10. Notarán que nunca mencioné el tema “agua”, y es que no va agua en esta salsa.

Para mí, la mejor pasta para acompañar esta salsa serían los Linguine o Fettuccine, pero reconozco que con unos buenos ñoquis salteados en manteca o cualquier pasta rellena, esta combinación también es exquisita. No olvidarse de terminar y redondear esta creación con un poco de Pecorino romano rallado. En la Argentina me inclinaría por un queso Reggianito.





Junto a Giuseppe y los otros cocineros, a pesar de las críticas y el maltrato del *chef de cuisine*, logramos ganarnos el reconocimiento y la admiración de los comensales. Juntos, compartíamos la pasión por la cocina.

El Haus Gottfried contaba entre sus múltiples y variados menús semanales con platos típicos italianos. Como la *Piccata milanese*, una deliciosa preparación de carne de ternera empanada y acompañada de una suave salsa de limón y manteca. Cada corte de carne era cuidadosamente empanado y dorado, creando una combinación perfecta de texturas crujientes por fuera y jugosas por dentro. *Saltimbocca alla romana*, este plato consiste en rodajas de ternera envueltas en fetas de jamón crudo (*prosciutto di Parma*) y hojas de salvia cocinadas en una suave salsa de vino blanco y manteca. Y, por supuesto, no podemos olvidar mencionar el *Ossobuco*, un plato clásico de la cocina italiana. Este guiso de carne de ternera es cocinado lentamente en un salteado de verduras, vino tinto y caldo; con este proceso se logra una textura tierna y jugosa, y una verdadera experiencia en sabores.

En la encantadora zona del Bodensee, el Haus Gottfried también brindaba a los fanáticos de pescados y crustáceos una variedad de peces como la trucha arco iris, la trucha salmonada, el *Zander* y el *Hecht*, así como cangrejos. Además, los comensales podían elegirlos directamente del acuario que tenía el establecimiento, brindando una experiencia fuera de lo común. Este acuario jera gigantesco! Debido a la naturaleza agresiva y

carnívora de los peces que lo habitaban, el acuario tenía que estar dividido en varias secciones.

Déjenme contarles un curioso incidente que me ocurrió en este pintoresco establecimiento. El magnífico acuario se encontraba en el hall de entrada del hotel/restaurante, justo en el pasillo que llevaba a los comedores y a los jardines. El suelo siempre estaba impecable y reluciente, una verdadera obra de arte. Pero permítanme confesarles algo, queridos lectores: ¡yo lo odiaba con todo mi ser! ¿Por qué? Bueno, resulta que yo tenía el “privilegio” de ser el encargado de atrapar a los peces elegidos por los clientes. Sí, ¡con una red y de pie sobre una escalerita de tres escalones! ¡Qué emoción, qué alegría!

Un día como cualquier otro en la vida de un pobre desafortunado como yo, fui convocado por el mismísimo jefe tirano, ese ser despreciable, a la recepción. Ahí estaba yo, frente a un grupo de cinco comensales hambrientos que habían seleccionado algunos peces para su deleite culinario. Me apresuré a buscar mi escalerita, mi red y el recipiente donde colocaría a los peces elegidos. Subí los tres escalones con la gracia de un bailarín torpe, agarré los dos primeros peces rápidamente y cuando estaba a punto de sacar el tercero... ¡Zas! ¡El travieso pez decidió hacer un salto y escapó de la red, cayendo estrepitosamente al suelo!

Mi rostro en aquel momento fue una mezcla de sorpresa, terror y desesperación. Como resultado de mi conmoción, dejé caer el recipiente con los otros dos peces al suelo. ¡Qué escena, queridos amigos! Los tres peces se retorcían y saltaban por todo el pasillo, mientras yo, desesperado, intentaba atraparlos con mi red y devolverlos a su prisión. Puedo asegurarles que mi imagen era lamentable, pero para los comensales ¡era todo un espectáculo muy cómico! Las risas resonaban hasta en la cocina, como si se hubiera desatado un carnaval de alegría.

Claramente, podía sentir la mirada de odio de mi jefe clavada en mi nuca. Ya podía imaginar las represalias que se aveci-

naban. Sin embargo, después de finalmente atrapar a los tres peces y dirigirme hacia la cocina, solo pude escuchar comentarios alegres y divertidos de los comensales. Diez minutos después, mi jefe apareció sin hacer ningún comentario. Pero al finalizar mi turno, se me acercó y me dijo en tono serio que tendría que encargarme de la limpieza de todos los puestos de trabajo durante una semana. ¡Por haber dejado el restaurante en ridículo!

Esta experiencia es algo que nunca olvidaré. Me hizo valorar el arduo trabajo de los ayudantes de cocina, quienes suelen encargarse de la limpieza. Hoy en día, cuando recuerdo esta historia, lo hago con una mezcla de humor y nostalgia. Pero en aquel momento, debo confesar que la idea de dinamitar el acuario cruzó por mi mente más de una vez.

Al finalizar mi contrato oficial, y después de rechazar la oferta de mi jefe de quedarme y continuar trabajando bajo su tiranía y mando, abandoné este *establishment* y tomé la decisión de buscar un trabajo como cocinero que fuera menos agotador. Así fue como encontré empleo en el restaurante Zum Zapfhahn, situado en la encantadora ciudad de Waldshut-Tiengen, ubicada en el *Schwarzwald* (la Selva Negra).

Este establecimiento era un típico y acogedor restaurante de la zona, donde asumí el rol de jefe de cocina (tirano), cocinero (gladiador) y ayudante de cocina (esclavo), todo en una sola persona. Durante mi tiempo ahí, tuve la fortuna de tener entre mis comensales a la Omi y sus amigas en varias ocasiones, quienes me introdujeron en el fascinante mundo del whisky. No obstante, dejaré esa historia para más adelante.

Después de unos cuantos meses, había llegado a la conclusión de que era momento de renunciar y regresar a la Argentina con mis ahorros para cumplir el sueño de abrir mi propio restaurante.

Ir a comer a un restaurante es algo muy común en todas las sociedades y culturas del mundo. Me resulta interesante contar-

les cómo nació la idea de estos locales de comida. Acá les paso algunos datos curiosos que recolecté:

Su origen es muy antiguo, se encuentra en los límites de la historia. Nacieron con los mercados populares, desde tiempos romanos, pero también existieron en China.

Con motivo de los mercados y ferias en calles y plazas en todo el mundo, los productores debían pasar algunos días fuera de su casa atendiendo sus puestos. Para la hora del hambre o del reposo nacieron las posadas o albergues en pleno campo, donde se cambiaban las monturas, reponían sus fuerzas, comían, bebían y dormían.

En todo el planeta existen las cocinas callejeras, desde los anticuchos en Lima cerca del estadio, los vendedores de kebab (brochettes) en el Magreb, hasta los choripanes porteños. Todo vuelve: hay un glorioso retorno a la cocina callejera que se instaló nuevamente como vanguardia y la practican grandes cocineros como alternativa a probar algunos de sus platos con la mano, un finger food sabroso y moderno para gourmets apurados.

Pero volviendo a los orígenes, fue en el siglo XVI cuando nació ese concepto de alimento que restaura, utilizado por un tal Boulanger, “comerciante de sopas”. En realidad, el restaurante moderno tal como se lo concibe hoy día no solo en Occidente — con mesas separadas, carta, precios, una estructura de servicio, etcétera— nace a fines del siglo XVIII en Europa.

Los “restaurantes para todos” surgieron como una consecuencia de la Revolución Francesa, del acceso al poder de una burguesía. Los primeros en disfrutar de estos beneficios de un negocio nuevo fueron los cocineros de las casas nobles, cuyos dueños partieron de este mundo o se fueron a vivir a otros lugares. Y, así, apareció la posibilidad de disfrutar de los hedonismos antes solo reservados a los nobles.

El restaurante más antiguo se fundó, según el Larousse Gas-

tronomique, en 1782 en la parisina calle Richelieu con el nombre *La Gran Taberna de Londres*. Por primera vez en la historia se ofrecían, a horas y precios fijos, cartas con la lista de las propuestas y en pequeñas mesas individuales.

En Buenos Aires, el primer restaurante de lujo, donde se servían y se siguen sirviendo platos clásicos, fue el Grill del Plaza Hotel, muy elegante. Convive ahora con sitios étnicos, restaurantes de diseño, bistrós experimentales con las técnicas de la cocina molecular, bodegones de toda la vida con impronta italo-española, una identidad argentina, y los restaurantes a puertas cerradas, inspirados en los que surgieron hace unos años en Cuba. Y, por supuesto, los locales de fast food. Algunos los aman, otros los odian.

Los restaurantes se institucionalizaron, aunque convivieron en Europa con las posadas donde se seguían sirviendo las especialidades de la región. Después vendrían las diferentes opciones, desde el pequeño bistró, bodegón, cevicherías y lugares con fuerte identidad regional y urbana, hasta los grandes restaurantes gastronómicos.

Mi regreso a la Argentina no resultó como esperaba. El país se encontraba sumido en un clima de incertidumbre política y su economía estaba fuertemente golpeada. Era una situación familiar para aquellos que conocían o habían vivido en Argentina. Después de realizar varias investigaciones, me di cuenta de que mis ahorros, con los cuales planeaba abrir el restaurante, solo serían suficientes para inaugurar un pequeño local en algún rincón olvidado y abandonado por Dios, pero nunca serían suficientes para alcanzar mi anhelado sueño de tener un restaurante propio. Así que volví a empacar mis maletas y regresé a Alemania una vez más.

Estando nuevamente allí, decidí continuar con mi carrera profesional. Fue así como conseguí un trabajo en una encan-

tadora hostería llamada Zum Adler. Este establecimiento se especializaba principalmente en la comida típica del sur de Alemania, pero con una fuerte influencia de la región francesa de Alsacia y Lorena. Fue allí donde tuve mi primer encuentro con los famosos *escargots* y las deliciosas *cuissees de grenouilles* en todas sus variedades.

Para aquellos que no están familiarizados con el idioma francés, me refiero a los caracoles y las ancas de rana. Estos platos, no tan populares en la actualidad, son auténticas delicias gastronómicas que lamentablemente han desaparecido de muchas cartas de restaurantes debido a la influencia de la generación Z y otros grupos afines.

Poder degustar estos platos tradicionales fue una experiencia única. Los caracoles, preparados con exquisitas salsas y hierbas aromáticas, brindaban una textura y un sabor sorprendentes. Por otro lado, las ancas de rana, delicadamente sazonadas y doradas, ofrecían una combinación de sabores jugosos y sutiles.

Es lamentable que la tendencia actual haya llevado a que estos platos tradicionales sean cada vez más difíciles de encontrar. La generación Z ha influenciado el panorama culinario con nuevas preferencias y enfoques que se alejaron de estas especialidades clásicas. Yo tuve la suerte de poder probarlos y valorar su singularidad y exquisitez.

Les voy a contar una historia sobre una receta especial de la zona de Alsacia y Lorena. Esta receta en particular ha sido objeto de disputa durante mucho tiempo, ya que su origen exacto es incierto debido a los cambios de dominio territorial que sufrió la región en el pasado. Se trata de una deliciosa preparación conocida como *Tarte flambée* en francés o *Flammkuchen* en alemán.

El nombre peculiar de esta receta tiene una interesante explicación que me gustaría compartir con ustedes. En tiempos antiguos, los panaderos solían hornear sus panes en hornos de barro calentados con leña. Dado que no existían termómetros para

medir la temperatura exacta, era todo un desafío encontrar el punto adecuado de cocción en el horno. Para resolver este problema, los panaderos idearon un ingenioso método: colocar una de estas tartas en el horno mientras horneaban el pan. Después de unos diez minutos, podían evaluar el estado de la tarta para determinar si el horno estaba demasiado caliente o si le faltaba temperatura. Si la tarta salía quemada, era una señal de que el horno estaba demasiado caliente. Por otro lado, si la tarta salía un poco cruda, significaba que el horno necesitaba más calor. Así surgió el nombre de tarta flambeada, debido a su uso como indicador de la temperatura del horno.

Personalmente, disfruto mucho de esta receta y considero que es una excelente alternativa a la pizza. Además, es más fácil de preparar y se puede cubrir con una amplia variedad de ingredientes, al igual que la pizza. Aunque la versión clásica lleva panceta, cebolla y Schmand, un producto que no se encuentra en Argentina, yo propondría usar una mezcla de queso Philadelphia y un buen yogurt natural como sustituto. Esta combinación le da un toque cremoso y delicioso a la tarta.

¡Anímense a probar esta receta de la región de Alsacia y Lorena! Espero que les guste.

Tarte Flambée

Para dos personas

Ingredientes para la masa

- 250 g de harina 0000
- 3 cucharadas soperas de aceite (oliva o neutral)
- 1 yema de huevo
- 1 pizca de sal
- 15 g de azúcar
- 100 ml de agua tibia

Ingredientes para cubrir

- 100 g de yogurt natural (que no tenga gelatina)
- 125 g de queso Philadelphia
- 1 ½ cebolla (cortada en juliana o aros)
- 175 g de panceta ahumada (cortada en tiritas finas)
- Sal y pimienta al gusto (recordar que la panceta es salada)
- Cebollín para decorar (si no consiguen cebollín, cebolla de verdeo también se puede usar)

Preparación

1. En un bol colocar todos los ingredientes para la masa y amasar con la mano durante 5 minutos. Con una máquina de cocina es más fácil y el proceso lleva 4 minutos.
2. Dejar reposar durante 1 hora a temperatura ambiente. Obviamente, la masa no crecerá, ya

que no tiene levadura ni polvo de hornear.

3. Estirar la masa a un espesor de 2 a 3 milímetros.
4. Colocar en una asadera con un poco de aceite para que no se pegue.
5. Mezclar el queso y el yogurt y salpimentar, cubrir con esta mezcla toda la masa.
6. Luego repartir bien la cebolla y la panceta por encima.
7. Precalentar el horno y hornear a fuego máximo (230-250 grados) durante 10 minutos.
8. Decorar con el cebollín y ¡a disfrutarlo!

¡La bebida ideal para acompañar es una sidra bien helada!







La hostería Zum Adler era caótica, más desorganizada que una clase de educación física sin profesor. Todos hacíamos de todo y eso generaba un montón de disputas y berrinches. A pesar de todo el drama, al final del día nos volvíamos a abrazar como si nada hubiera pasado. Una cocina es un lugar muy peculiar para trabajar. Los gritos y los insultos son moneda corriente. Hay que saber lidiar con esa locura para no terminar llorando en el diván de un psicólogo. Fue en este desmadre que conocí a Yusuf, un inmigrante turco. Aunque tenía muchas ganas de trabajar y estaba súper motivado, su falta de conocimiento del alemán era un obstáculo gigante. Recuerdo un día en particular, cuando estaba preparando una *demi glace*, la base de muchas salsas, me di cuenta de que me había olvidado las hojas de laurel. Como Yusuf estaba dando vueltas por la cocina sin rumbo, le pedí que fuera al depósito a buscar las hojas. Con cara de pánico y sin decir ni una palabra, se fue a buscar el laurel. Después de varios minutos, regresó a la cocina sin el laurel y antes de que yo pudiera decir algo, soltó: “No hay laurel”. Yo sabía perfectamente que en el depósito había laurel, porque yo mismo lo había ordenado el día anterior. Fue en ese momento cuando me di cuenta de que él no sabía qué buscar, porque no conocía la palabra “laurel” en alemán. Y como dice un viejo refrán en la cocina: “El cocinero tonto es aquel que no sabe ayudarse a sí mismo”. Así que le pregunté si sabía qué era lo que llevaba Julio César en la cabeza como corona. De repente, su rostro se iluminó, dio media vuelta y rápidamente corrió de vuelta

al depósito. Al minuto volvió con el laurel en la mano. De alguna manera, esta anécdota quedó grabada en mi memoria, porque demuestra que no se necesita gritar y ser tirano en este oficio.

Mi estancia en la hostería Zum Adler fue breve, ya que de alguna manera toda la rutina de trabajar al revés de la mayoría de las personas estaba empezando a agotarme. En el mundo de la gastronomía no existen los feriados, ni el Día de la Madre, ni la Navidad ni ninguna otra festividad, porque esos son los días en los que se generan más ingresos y se trabaja más arduamente. Mientras el resto del mundo celebraba, nosotros teníamos que estar trabajando.

Así que decidí renunciar y dedicarme a otras tareas durante un tiempo. Sin embargo, la decisión de regresar rápidamente a la Argentina se precipitó cuando el gobierno alemán decidió incorporarme a las filas del ejército. Resulta que, como cualquier ciudadano común, tenía que cumplir con el servicio militar obligatorio en Alemania. Y, sinceramente, no estaba dispuesto a ello. Por lo tanto, actué con rapidez y conseguí un pasaje en Aeroflot que me llevaría de regreso a Argentina, con escalas en Moscú y Dakar.

El viaje de regreso fue una mezcla de emociones. Por un lado, estaba aliviado de escapar del destino militar y volver a mi tierra natal. Por otro, sentía cierta nostalgia por dejar atrás mi experiencia en Alemania y la hostería donde había trabajado. Sin embargo, la perspectiva de reencontrarme con mi familia y amigos me llenaba de alegría.

Mientras el avión despegaba y me alejaba de tierras alemanas, reflexioné sobre todas las vivencias que había tenido en la hostería. A pesar de las tensiones y las peleas ocasionales, había formado lazos de amistad con mis compañeros de cocina. Aprendí a lidiar con la caótica dinámica de un ambiente laboral tan especial como ese y descubrí que no siempre era necesario ir a los extremos del grito y la tiranía para hacer bien mi trabajo.

Con el pasado alemán a mis espaldas y el futuro argentino por delante, me preparé para un próximo capítulo en mi vida. No sabía qué me depararía el destino, pero estaba decidido a aprovechar cada oportunidad y a agradecer cada experiencia que se presentara en mi camino.

Una vez instalado en Argentina y reflexionando sobre el rumbo que daría a mi vida, terminé trabajando en una inmobiliaria como un simple empleado de oficina. Claramente, ese no era el futuro que había imaginado para mí. Sin embargo, para cubrir mis gastos fijos mientras buscaba el trabajo ideal, estaba bien.

Habían pasado varios meses desde mi llegada a la Argentina cuando un día, a través de alguien conocido y muy querido, me enteré de que el Deutsche Bank estaba buscando un jefe de cocina para su gerencia general. Este tema me interesó de inmediato, así que me puse en contacto con la oficina de recursos humanos del banco. Después de tener algunas conversaciones muy agradables, recibí la noticia de que me contactarían, ya que también estaban entrevistando a otras personas. Pasó una semana, que para mí fue una espera interminable, y finalmente me comunicaron que me habían seleccionado para el puesto. Por supuesto, tendría un período de prueba de un mes en el cual debía demostrar todos mis conocimientos, ya que la gerencia general, conformada por seis personas, era muy exigente.

Es importante recordar que, en la Argentina de los años 80, ser cocinero no estaba tan de moda como hoy en día. No era una profesión reconocida, como sí lo era en Europa. Casi no existían programas de cocina en la televisión y el mundo de internet aún no había llegado. Los restaurantes *gourmet* en Buenos Aires se podían contar con los dedos de una mano.

A fines de los años 80 y principios de los 90, se gestaba una revolución culinaria en la Argentina, encabezada por nombres que pronto se convertirían en leyendas de la gastronomía. Entre ellos, se destacaba el primer cocinero que emergió en escena:

el célebre Gato Dumas, quien ocupaba el cargo de jefe de cocina en el afamado restaurante Clark's. No obstante, fue gracias a un comercial de mayonesa llamada Gourmet que su nombre se popularizó y alcanzó un reconocimiento masivo.

Tras el rápido ascenso del Gato Dumas, otros destacados cocineros hicieron su aparición en el ámbito gastronómico, ganando rápidamente notoriedad. Entre ellos se encontraban Francis Mallmann y Ramiro López Pardo. Para mí, la fortuna sonrió de manera inesperada, al brindarme la extraordinaria oportunidad de conocerlos y trabajar estrechamente junto a ellos.

Cada uno de estos cocineros poseía una personalidad única, pero compartían una característica fundamental: la búsqueda constante de la perfección en cada uno de sus platos. Su pasión y dedicación a la gastronomía eran palpables en cada preparación que realizaban. Pero además, junto a este empeño también se manifestaba un carácter colérico que los impulsaba a exigirse a sí mismos y a los demás en pos de la excelencia culinaria.

Así, en ese apasionante período de la gastronomía argentina, se tejían las bases para una nueva era de innovación y creatividad en los fogones. Los nombres de estos tres *chefs* resonarían durante mucho tiempo en la escena culinaria del país, dejando un legado imborrable y transformando la forma en que se apreciaba y disfrutaba la comida en la Argentina.

Cuando comencé a trabajar en el comedor para la presidencia del Deutsche Bank, nunca imaginé que mi aventura culinaria se convertiría en un emocionante desafío. Aquel era un lugar de altas expectativas, donde cada detalle en el arte de la gastronomía debía ser cuidadosamente ejecutado. No era tarea fácil, especialmente considerando la escasa cultura gastronómica que prevalecía en la Argentina en aquellos momentos.

Allí, en aquella cocina, descubrí que una gran variedad de hierbas aromáticas, vegetales, arroces y harinas que eran comunes en el viejo continente eran prácticamente desconocidos en

Argentina. Por ejemplo, el humilde zapallito al que estábamos acostumbrados solo existía en su versión redonda. El *zucchini* en sus colores amarillo y verde era un completo misterio para la mayoría.

La razón detrás de esta situación estaba en la composición de la presidencia y gerencia general del banco, mayoritariamente conformada por alemanes y argentinos que habían vivido en Europa. Si bien eran conscientes de las dificultades para conseguir ciertos ingredientes en Argentina, no dejaban de esperar auténticas maravillas en sus platos, como si estuvieran de vuelta en el corazón culinario del viejo continente.

Los años 80 y 90 fueron, sin duda alguna, una época gastronómicamente fascinante. Aquellos tiempos me llenaban de alegría al momento de cocinar. Se trataba de la era de las *terrinas*, *parfaits*, el famoso lomo a la Wellington, el delicioso lomo Eduardo 7 y la tentadora suprema a la Kiev. ¡Cada plato era una obra de arte culinario!

Sin embargo, la elaboración de estos platos era todo un desafío. La cocina era compleja y requería un dominio impecable de diversas técnicas. No había margen para el error, todo debía ser perfecto para satisfacer a los exigentes paladares que se sentaban a la mesa.

En contraste con aquellos tiempos, la actualidad ha experimentado una transformación en la forma de cocinar. Ahora, todo viene más fácil: fraccionado, deshuesado y cortado, casi como una especie de ayuda divina para aquellos que buscan facilitar su tarea en la cocina. No puedo evitar sentir cierta nostalgia al pensar en cómo las cosas han cambiado.

No quiero criticar a las nuevas generaciones de cocineros, porque cada época tiene su propio encanto y su forma única de expresar su creatividad culinaria. Pero admito que, cuando escucho términos como “deconstruir” una receta o “interpretarla” de manera distinta, siento como si me arrancaran los pocos

pelos de la cabeza (que ya no tengo). ¡La cocina es un arte que merece respeto!

Así que aquí estoy, en mi rincón gastronómico, recordando con cariño aquella época de desafíos culinarios y esperando ver qué nuevas delicias y curiosidades nos deparará el futuro. Después de todo, el mundo culinario es un viaje sin fin, donde cada día hay algo nuevo y emocionante que descubrir. Y mientras tanto, seguiré preparando con esmero cada plato, con el amor y la pasión que solo un verdadero amante de la cocina puede tener.

Durante muchos años, mientras trabajaba en el comedor para la presidencia del Deutsche Bank, inventé y creé muchas recetas, las cuales con el paso de los años me siguieron acompañando. Les voy a compartir dos recetas que son relativamente fáciles y que tenían mucha aceptación entre mis comensales.

La primera receta es una entrada. Fue un momento de inspiración que me llevó a combinar sabores y texturas. Es una mezcla de ingredientes frescos, ideal para la época de primavera y verano.



Pollo a la crema de estragón con melón a la parisienne (Para 4 personas)

Ingredientes

- 3 pechugas de pollo
- 2 echalots
- 2 cucharadas de manteca
- 1/4 de taza de cognac
- 250 gr de crema de leche
- sal y pimienta al gusto
- 1 melón maduro
- Hojas de estragón fresco
- También se puede decorar con frutillas y hojas de menta.

Preparación

1. Comenzar a cortar las pechugas de pollo en tiras del ancho del dedo meñique. Picar las echalots en *brunoise* fino, es decir, en cubitos pequeños.
2. En una sartén grande, derretir la manteca a fuego medio. Añadir las echalots picadas y rehogarlas hasta que estén brillantes.
3. Agregar las tiras de pollo a la sartén y dorarlas, asegurándose de cocinarlas por todos lados. Luego, agregar el cognac a la sartén, con cuidado, y dejar que se reduzca durante aproximadamente un minuto.
4. Ahora, incorporar la crema de leche a la sartén y cocinar a fuego medio-alto hasta que el pollo esté

bien cocido y la salsa se haya espesado ligeramente. El pollo debe quedar tierno y jugoso.

5. Sal/pimentar al gusto, y luego colocar la preparación en un recipiente. Dejar que el pollo con la crema se enfríe mientras se prepara el melón.
6. Cortar el melón (sin cáscara y sin semillas) en cubos pequeños y ponerlos en la heladera para mantenerlos frescos y jugosos.
7. Picar las hojas de estragón como si fueran perejil picado fino y agregarlo al recipiente con el pollo. Dejar reposar por 10 minutos.
8. Al momento de servir, colocar el melón en la base de un bol o plato hondo, y luego agregar el pollo con la crema sobre el melón. Para darle un toque de color y frescura, decorar con frutillas y hojas de menta.

Secretos del chef

Para lograr que el pollo quede jugoso y tierno recomiendo pasarlo, antes de agregarlo a la sartén, por un poco de harina o fécula de maíz. También se podría usar un plato de pasta, queda muy decorativo.



La segunda receta siempre me arranca una sonrisa, ya que la anécdota que la acompaña seguro que tanto una de mis sobrinas como yo nunca la olvidaremos.

Corría el año 2005 y me encontraba nuevamente viviendo y trabajando en Alemania. Cómo terminé volviendo al viejo continente dejando atrás la Argentina es una historia que les contaré más adelante. El tema es que pasé unas semanas de vacaciones en Buenos Aires junto a mi familia y, como es costumbre, un sábado nos reunimos con todo el clan en la casa de mi hermano para disfrutar de un delicioso asado. Aunque nunca se lo digo, debo admitir que mi hermano es uno de los mejores asadores que conozco.

Fue después de un excelente almuerzo y una riquísima ensalada de papas, otro de los fuertes de mi hermano, que llegó el momento del famoso cafecito acompañado de un buen pedazo de torta. Algunos miembros de nuestra gran familia son amantes del mate, pero por suerte ese día la yerba verde no apareció y en cambio disfrutamos del jugo de unos buenos granos de café.

Una de mis sobrinas, amante de las cosas dulces, nos deleitó con una torta que fue toda una sorpresa para mí, ya que nunca la había probado antes. Al traerla a la mesa, me dijo con entusiasmo: “Tío, hoy vas a probar una torta que tiene base de *brownie* (cocido al punto), una abundante capa de dulce de leche y un excelente merengue cubriendo toda la superficie”. La torta era un auténtico espectáculo visual y su descripción solo aumentaba mi ansia por probarla. Curioso, le pregunté el nombre de esta

maravilla. Con gran orgullo y una sonrisa dibujada en su rostro, me respondió: “Es una *Marquise* de chocolate”.

Por un momento, dudé en decir algo. Sabía que mi comentario no sería bien recibido y provocaría miradas de frustración y, quizás, cierto odio culinario. Pero la verdad debe prevalecer por sobre todo, así que no pude evitar hacer mi crítica. Le expliqué a mi sobrina que lo que estábamos degustando no era en realidad una *Marquise* de chocolate, ya que la *Marquise* es un tipo de *mousse* que se coloca en el congelador y se sirve semi congelado, es decir, un clásico *parfait*. Aquella deliciosa torta podría llevar cualquier otro nombre, pero llamarla *Marquise au chocolat* era un error gastronómico. Creo que, después de mi comentario, pasé a ser persona *non grata* por unos segundos... Sin embargo hoy, cuando recordamos aquel momento, nos reímos juntos reviviendo la situación.

Como lo prometí anteriormente, acá la receta de la “verdadera” *Marquise au chocolat*, una exquisitez que no puedo evitar recomendarles. Después de probar este postre, incluso aquellos que ya son fanáticos del chocolate, se volverán aún más apasionados por él.

Marquise au chocolat

Ingredientes

- 250 gr de chocolate amargo (de muy buena calidad)
- 250 gr de manteca
- 3 huevos frescos más 6 yemas
- 120 gr de azúcar
- 300 gr de crema de leche fresca (¡bien fría!)
- 2 cucharadas soperas de cacao natural en polvo

Para la decoración

- 2 cucharadas soperas de cacao en polvo
- Frambuesas o frutillas

Preparación

1. Derretir la manteca y el chocolate a baño maría. Importante es que la mezcla del chocolate y la manteca no supere los 38 grados de temperatura.
2. Una vez fundidos los productos, mezclar bien y dejar atemperar.
3. Batir con una batidora el azúcar con los huevos y las yemas hasta que el azúcar esté bien disuelto o hasta ver que la preparación se asemeje a una mayonesa.
4. Agregar dos cucharadas de cacao en polvo y mezclar.

5. Mezclar a la crema de los huevos la preparación del chocolate y manteca derretidos. Mezclar bien, revolviendo con una espátula de goma.
6. Batir la crema de leche bien fría a punto chantillí.
7. Agregar a la preparación anterior y mezclar bien con la espátula de goma en forma envolvente.
8. Tomar un molde de budín inglés o una terrina (entre 24 a 26 cm de largo, también se pueden usar moldes redondos de 10 cm de diámetro), forrar con papel film y dejar que sobresalga de los bordes.
9. Verter la preparación dentro del molde y cubrirla con otra capa de papel film.
10. Colocar en el congelador como mínimo por 3 horas, lo ideal son 5 horas. Al momento de servir sacarlo del congelador, desmoldar, quitarle el papel film, cortarlo en porciones y decorar con el cacao y la fruta.

Secretos del chef:

Yo en particular le agrego a la preparación una copita de Grand Marnier y la ralladura de media naranja. Estos dos ingredientes le dan una nota más fina y sofisticada al postre.





Durante mi tiempo en el Deutsche Bank, mientras enfrentaba los desafíos cotidianos, había tomado una decisión importante: dejar de trabajar con los proveedores que la exjefa de cocina había contratado y buscar mis propios proveedores. Mi objetivo, entre otros, no era conseguir todas las miles de variedades de arroz que se cultivan en el mundo (¡más de 8000!) pero, al menos, quería asegurarme de contar con los clásicos como el arroz Basmati, Jazmín y el arroz Venere. En aquel entonces, solo se conseguía el arroz doble carolina o, como máximo, un arroz integral. Esta falta de variedad de productos se extendía a la mayoría de los ingredientes que necesitaba utilizar para cubrir las altas expectativas de mis comensales.

Afortunadamente, había algunos negocios exclusivos donde se podían encontrar condimentos o especias exóticas, y decidí aprovecharlos para realzar mis platos. Fue una época desafiante, sin duda, pero también fue un período de autodescubrimiento y desarrollo de mi creatividad. Con la limitada oferta del mercado, me vi obligado a dejar volar mi imaginación y reinventarme cada día. Cada nuevo plato era una oportunidad para experimentar con sabores, texturas y combinaciones inesperadas.

A pesar de las dificultades y las limitaciones, la falta de ingredientes convencionales me empujó a explorar nuevos caminos gastronómicos y a encontrar soluciones ingeniosas. Me sumergí en la investigación de técnicas culinarias poco conocidas y me

aventuré a fusionar ingredientes que nunca antes habría considerado combinar. Muchas veces terminaron estas aventuras en el tachó, ya que hay cosas que, por más que uno quiera, no se pueden combinar. Pero el lado positivo fue que comencé a crear mis propias recetas, las que me acompañan hasta el día de hoy y algunas de las cuales les dejaré en este libro.

Una experiencia en particular me transporta a un día, hace 35 años, que quedó grabado en mi memoria. Tras un almuerzo del gerente general del banco con importantes clientes, fui citado a su despacho. Me preguntó intrigado acerca del plato extraño que había sido servido a él y a sus comensales. Al instante, deduje que se refería al Lomo Tournedos, acompañado de cayos de vieiras y una salsa de Cointreau y pimienta rosada.

Con calma, le expliqué la composición del plato, una combinación innovadora que fusionaba sabores terrestres y marinos. Sin embargo, su respuesta fue tajante y autoritaria, expresando que en el mundo gastronómico ya se había inventado todo y que era preferible mantenerse en lo conocido. Respondí con un sencillo “sí, señor” y, después de disculparme, me retiré de su despacho.

Aquella combinación culinaria claramente no había sido de su agrado. No puedo afirmar que yo fuera un visionario en aquel momento, pero hoy, tres décadas después, en el mundo actual de la gastronomía, la combinación de carne roja y mariscos que esa vez le serví a aquel gerente general se conoce como *Surf and Turf*. Una muestra de cómo la creatividad y la innovación encuentran su lugar, incluso en los ámbitos más tradicionales.

Dos ejemplos de *Surf and Turf* que he preparado en mi actual trabajo



Durante esta época, una idea iba germinando en mi mente: fundar mi propia empresa de *catering*. Sabía que siempre habría personas que se casarían, bautizarían a sus hijos o tendrían motivos de celebración que requerirían servicios gastronómicos. El único obstáculo era que, a pesar de mi experiencia trabajando en restaurantes y en el banco, era un completo desconocido en el mundo de los eventos de este tipo.

Afortunadamente, conté con un aliado inesperado. El *maître* de la gerencia general del banco trabajaba en su tiempo libre para varias empresas de *catering*. Me acerqué a él con mi idea de emprender mi propio negocio de servicios y su respuesta fue directa y clara: “Si querés entender cómo funciona este negocio, tenés que empezar desde abajo. Si estás interesado, puedo llevarte como cocinero a los eventos, para que aprendas trabajando”. Hoy en día, a este enfoque lo llaman *learning by doing*.

Así que dejé de disfrutar de los queridos y libres viernes por la noche y sábados; pasaron a ser días de trabajo intenso. Me embarqué en el mundo de las más diversas empresas de *catering*, algunas de reputación cuestionable, pero la mayoría me abrió las puertas, incluyendo comunidades como la hebrea que, en mi opinión, son las que mejor saben festejar.

Después de seis meses de cocinar para otras empresas, recibí una llamada de uno de los gerentes del banco. Me informó que su esposa deseaba hablar conmigo, ya que tenía una consulta. Resultó que su consulta era organizar una cena para 20 personas, con tres tiempos de comida, además de la recepción y el café con *petit fours*. Este evento marcó mi ingreso oficial al mundo del *catering*, y desde entonces organicé y cociné para una variedad de ocasiones, desde bodas, bautismos, *bar mitzvah* hasta asados para eventos deportivos.

Mientras iba de acá para allá, recibí un día la oportunidad de cocinar en la Embajada Alemana. Nunca hubiera imaginado

que, más adelante, mi segundo trabajo, en paralelo al Deutsche Bank, estaría relacionado con esta institución.

Ya llevaba un año y medio de puro estrés entre mi trabajo fijo en el banco y la organización de mis eventos, cuando recibí una inesperada llamada del mayordomo de la Embajada Alemana. Me invitó amablemente a reunirme con el señor embajador y su señora esposa el viernes por la tarde en la Embajada. Esta imprevista oportunidad dejó entrever un nuevo capítulo en mi travesía por el mundo de la cocina.

Ese viernes, después de finalizar mi jornada laboral, me dirigí hacia la Embajada con un cúmulo de dudas y expectativas. Desde que había recibido aquel llamado, mi mente no había logrado encontrar paz y los interrogantes sobre la razón de la convocatoria se apoderaban de mí. Durante días, mi rutina se vio desestabilizada mientras dejaba volar mi imaginación con todo tipo de escenarios posibles.

Al llegar puntualmente a la Embajada, me presenté en la entrada de seguridad y mostré mi documento. Me informaron que alguien vendría en breve para llevarme a donde se encontraba el embajador. No pasó mucho tiempo antes de que apareciera Rudi, el amable mayordomo argentino, de Misiones, con raíces alemanas. Ya nos conocíamos pues, como mencioné, había trabajado en la Embajada en algunas ocasiones anteriores. Aun así, me sorprendió cuando Rudi me comunicó que la reunión tendría lugar en la terraza de la residencia del embajador, en lugar de sus oficinas. La ansiedad crecía mientras esperaba el momento de la charla.

Una vez en la terraza y tras las formales presentaciones, el embajador fue directo al grano. Me ofrecían la posición de jefe de cocina en la Embajada durante los próximos cuatro años, el período habitual de asignación para un embajador en su destino. Sería responsable de cocinar en todas las cenas oficiales y no oficiales, lo que representaba un trabajo de tres o cuatro

¡Me gusta, quiero seguir leyendo!

Para continuar leyendo este libro puedes adquirirlo en las principales plataformas online del mundo, tanto en papel como en eBook.

También puedes consultarnos directamente y te asesoraremos con gusto.

WhatsApp: +54 9 11 6154-5552

e-mail: ventas@tequiste.com

www.tequistelibros.com

