



17

Asocebú®
Colombia

Carne & Leche

Marzo - Abril 2016



Más carnes de tercera

Definitivamente, la leche es un producto que por su naturaleza nos brinda la posibilidad de degustarla en múltiples preparaciones.

Descubrimos para esta edición de la separata Carne & Leche, el restaurante Chambakú Caribe en la ciudad de Bogotá, donde la leche también está presente, no solo en los postres sino también en la comida de sal: el puré de Yuca con queso y el mute de queso, delicia de la cocina costeña

Visitamos también el restaurante *Santo Pecado* ubicado Usaquén, zona reconocida en Bogotá por su variedad gastronómica. Después de la investigación que realizaron, encontraron que los cortes de tercera, como el utilizado en el guiso de cola, son típicos no solo en la región cundiboyacense, sino que también se utiliza en otros lugares con preparaciones distintas.

Alejandro Rueda, su propietario, invita a los lectores a preparar chunchullo y guiso de cola, cataloga como los más deliciosos para consumir porque “en cocina todo lo que tenga grasa es sabor”.

Buen apetito

María Eugenia Rodríguez Ruiz
Directora revista EL CEBÚ

Periodista: Vivi Maité Ruiz Duque

Leche



Mote de Queso

Fotografía: Luis Martínez, Andrés Martínez, Boris Nieto,
Maizo Barbosa y Johan Beltrán



Mote de queso



Pure de papa con queso

En Chambakú, mote y puré de yuca con queso



Chambakú Caribe abrió sus puertas hace 18 años en la capital colombiana para rescatar las tradiciones de la cocina de Córdoba y Sucre, pues sus dueños son provenientes de estos departamentos.

En el restaurante resalta la tradición, las recetas de las tías, las abuelas y el gusto por la comida caribe. Las cocineras son mujeres jóvenes provenientes de la costa caribe que entregan lo mejor de sí para ponerle todo su amor a las tradiciones culinarias que preparan en el restaurante.

En este sitio buscan que la comida tradicional del caribe sea reconocida y apreciada por sus visitantes, que le den el valor al sabor y ambiente colombiano que ofrecen en el lugar.

La gastronomía de Chambakú está llena de sabores, colores e infinitud de aromas y sensaciones que hace que todos los colaboradores tengan puesto el corazón en los fogones para poner en los platos un pedazo del caribe colombiano.

Y como en todo buen restaurante, la leche también está presente, no solo en los postres sino también en la comida de sal.

Johana Mendoza, jefe de cocina, nos invita a preparar dos deliciosas recetas a base de leche.

restaurante.
chambakú
1998
cocina caribe

Puré de yuca con queso

Ingredientes:

- Yuca
- Leche
- Crema de leche
- Queso
- Sal
- Mantequilla

Preparación:

- Se corta la yuca en trozos medianos y se pone a cocinar hasta que esté cocida, luego se machaca. Posteriormente, se agrega mantequilla, leche, crema de leche y se cocina a fuego lento hasta lograr la consistencia deseada.
- Para servir se le agrega el queso.

Mote de queso

Ingredientes:

- Ñame
- Queso
- Leche
- Cebolla larga
- Ají dulce
- Ajo
- Sal

Preparación

- Se cocina el ñame con ajo y sal y, en la mitad de la cocción, se agrega la leche. Mientras tanto, se sofrié la cebolla con el ají para agregar a la preparación una vez termine de cocinar.
- El plato se puede acompañar con carne desmechada, arroz con coco y patacón.



Johanna Mendoza, Jefe de cocina



Ambiente acogedor

Carne

Chunchullo



Fotografía: Boris Nieto y Maizo Barbosa



Guiso de cola



Chunchullo

Chunchullo y guiso de cola



Santo Pecado es un restaurante ubicado en Usaquén, zona reconocida en Bogotá por su variedad gastronómica. Nace de la idea de cuatro chefs que vieron la necesidad de abrir un restaurante de cocina colombiana a manteles.

Alejandro Rueda, chef ejecutivo y socio de Santo Pecado, viajó con otro de los accionistas por Colombia para identificar los platos insignias de cada región y traerlos a su restaurante. Después de la investigación que realizaron, encontraron que los cortes de tercera, como el utilizado en el guiso de cola, son típicos no solo en la región cundiboyacense, sino que también se utiliza en otros lugares con preparaciones distintas.

El restaurante abrió sus puertas hace seis años y, recientemente, Alejandro y sus tres socios cambiaron el concepto del lugar por cocina colombiana puesta al día, donde la mayor parte de sus ingredientes son colombianos y manejan técnicas de vanguardia, es decir, utilizan cocciones precisas, lentes y emulsiones con tipos de gomas que vienen de algas.

Lo más importante del sitio es conservar la tradición de la cocina colombiana, por eso buscan que la mayoría de sus ingredientes sean productos colombianos y locales. Han hecho alianzas con cultivos de Ventaquemada (Boyacá), donde quieren rescatar las papas que se han dejado de



Alejandro Rueda, chef y socio de Santo Pecado

consumir, tales como: la pacha negra, la criolla morada, la criolla manzana, entre otros productos.

El logo que identifica a Santo Pecado es un camaleón, este representa el tipo de grupo que son: cuatro cocineros que están en constante cambio, dedicados a tres restaurantes con diferentes conceptos en los cuales cambian la carta cada tres o cuatro meses.

Alejandro invita a los lectores a preparar chunchullo y guiso de cola, que son cortes de tercera, y los cataloga como los más deliciosos para consumir porque “en cocina todo lo que tenga grasa es sabor”.

Chunchullo.....

Ingredientes:

- Chunchullo
- Pimienta en pepa
- Ajo
- Tomillo
- Laurel
- Sal

Preparación:

- Lavar el chunchullo y retirar el exceso de grasa que tiene, luego, llevar a cocción durante 40 minutos en agua con la pimienta, ajo, tomillo y laurel.
- Después de cocinarlo, se debe porcionar y fritar. La sal se agrega después de fritarlo para no afectar la cocción.
- El plato se puede acompañar con papa criolla y ají de pimentón o aguacate.

Guiso de cola

(Para cuatro personas)

Ingredientes:

- 2 Kg Cola de res
- 1 lb Tomate
- 1 lb Cebolla larga
- 1 Cerveza
- Tomillo
- Laurel
- Ajo
- Aceite
- Sal
- Pimienta

Preparación:

- Se debe picar la cebolla finamente y licuar con el tomate, luego, en un tazón, agregar la mezcla y adicionar el tomillo, laurel, ajo, sal, pimienta y la cerveza. Dejar marinar la cola en esta mezcla durante cuatro horas.
- Retirar la cola de la marinada y llevarla a una sartén a dorar muy bien por todas partes. Luego, ponerla nuevamente con la marinada en una olla a presión y, después de que pite, dejarla 30 minutos más a fuego lento.
- Para servir, se debe desglasar la salsa y llevar a una olla para reducir hasta que tenga la textura deseada. El plato se puede acompañar con puré de papa y arracacha.

