

Sabores del Ecuador con historia

Por: Chef Alberto Guzmán D.

El Telégrafo artículo No. 48

ENTRADA ARISTÓCRATA



Ingredientes

- 2 libras de papas cortadas en medallones delgados
- 8 rebanadas de jamón de espalda
- 1 taza de champiñones laminados
- 1 taza de crema de leche
- 2 huevos batidos
- 1 taza de queso tipo mozzarella rallado
- 1 cucharada de orégano
- ½ taza de hojas de apio picadas
- ½ copa de vino blanco
- 1 cucharada de ajo en polvo

1 cucharita de estragón
1 cuchara de mantequilla
2 cucharas de aceite
1 cebolla perla picada en brunoise
1 cucharita de cúrcuma
2 cucharas de salsa de soya
Sal y pimienta al gusto

Preparación paso a paso

1.- Corte las papas en medallones de medio centímetro. Extienda dos rebanadas de jamón sobre un molde engrasado con mantequilla o en una placa de horno, cubra con las papas el fondo del recipiente, pinte los medallones con aceite utilizando una brocha y cubre con dos rebanadas de jamón.

2.- Bata la crema de leche hasta que esté media espesa, agrega los huevos batidos, vuelva a batir añadiendo sal y pimienta hasta que se mezclen estos ingredientes. Agregue las hojas de apio y divide en dos partes. Cubre el jamón con la mitad de la crema y vuelva a cubrir con dos rebanadas de jamón.

3.- Saltee los champiñones con un poco de aceite y mantequilla por aproximadamente dos minutos, adicione el vino blanco, la cebolla perla, la cúrcuma, el ajo, el estragón, una pizca de sal y pimienta, deje reducir a la mitad, agite para que se mezclen los sabores. Reserve

4.- Cubre la preparación del paso Nro. 2 con los champiñones salteados, agregue la crema sobrante y el queso mozzarella, espolvoree con el orégano y lleve al horno a gratinar, hasta que se derrita el queso.

5.- Retire la preparación del horno deje enfriar un poco, corte en raciones de una persona y sirva decorando con puntitos de salsa de soya.

Consejos

- ✚ La temperatura del horno para gratinar debe ser al máximo y mantener de unos cuatro o cinco minutos, hasta que se derrita el queso y se dore.
- ✚ El vino que debe utilizarse para esta elaboración es vino blanco seco. La calidad del sabor de esta receta se obtiene por la calidad del vino.
- ✚ Utilice champiñones laminados que facilita la cobertura de la superficie de la entrada Aristócrata.

Beneficios de la cúrcuma

La cúrcuma es una especia que cautiva por su intenso color amarillo anaranjado que se ha convertido en el secreto mejor guardado en las despensas ya que tiene el poder de llevar nuestros platos al siguiente nivel.

Esta especia originaria de la India ha trascendido fronteras hasta llegar a la región para conquistar paladares por su sabor intenso y su vibrante color, convirtiéndose en un elemento esencial en las cocinas tradicionales y modernas, añadiendo un toque exótico a una amplia variedad de platos que van desde platos asiáticos, bebidas y hasta postres.

Su principal componente, la curcumina, le otorga propiedades antioxidantes y antiinflamatorias. La cúrcuma tiene muchos beneficios para la salud que justifican su incorporación en la **alimentación cotidiana**. Se emplea en la medicina tradicional para tratar afecciones digestivas, y estudios sugieren que podría ayudar en la prevención de ciertos cánceres, aliviar el dolor de la artritis, e incluso tener efectos positivos en el estado de ánimo. El consumo de cúrcuma también puede ayudar al cerebro al mejorar la memoria.

Entérate algo más de esta receta

La gastronomía "a la aristócrata" se refiere a las elaboraciones culinarias destinadas a la nobleza, que se caracterizaban por el acceso privilegiado a ingredientes costosos y exóticos. Un gran consumo de carne, especias, y la creación de elaborados banquetes eran el símbolo de estatus social, especialmente marcadas en la Edad Media.

La Revolución Francesa marcó un punto de inflexión, ya que los chefs de los castillos se vieron obligados a abrir sus propios negocios, sentando las bases de la gastronomía moderna y los restaurantes actuales.

A partir de la apertura de los restaurantes de los chefs de esa época, también nació la denominación "a la financiera", que unido a la aristocracia impuso la gastronomía de ese tiempo para las familias de abolengo que estaban incursionando en el mundo de los negocios.

Recordando personajes



Alfredo Pérez Guerrero

Jurista ecuatoriano

Como diputado por Pichincha presentó el proyecto llamado "Ley de Abolición de los Huasipungos", con el fin de favorecer a los indígenas. Entre otros cargos fue Miembro de Número de la Academia Ecuatoriana de la Lengua; presidente de la Comisión de Juristas durante el interinazgo de Clemente Yerovi Indaburu; presidente de la Sociedad Jurídico Literaria y Presidente del Tribunal de Honor del Colegio de Abogados de Quito.

Biografía de Alfredo Pérez Guerrero

Alfredo Pérez Guerrero nace en Ibarra, el 7 de mayo de 1901. Durante su niñez y primeros años de juventud enfrentó privaciones extremas a causa de la suma pobreza que padeció su familia. Su instrucción primaria la realizó en la Escuela de los Hermanos Cristianos "El Cebollar", de Quito, La secundaria la cursó en el Instituto Nacional Mejía. Obteniendo el título en Humanidades Modernas, especializado en Ciencias Sociales; en la Universidad Central se graduó de Dr. en esta carrera.

Más tarde se casó con Laura Patiño Donoso, quien falleció a temprana edad. Poco después de su deceso se concentró a escribir su obra "Sucesión por causa de muerte", que dedicó a la memoria de la esposa fallecida. Fue profesor en el Colegio Nacional Mejía desde 1926 y, de 1931 hasta 1935, ejerció las funciones de vicerrector de dicho centro. También fue docente en el Colegio Militar Eloy Alfaro, del que fue nombrado Profesor Honorario en noviembre de 1955.

Trabajó en el Municipio de Quito en 1928 y 1929 como consejero y, más tarde, en los años 1958 y 1959, ejerció las funciones de Concejal. Ingresó a la Universidad Central del Ecuador como profesor de Código Civil en 1936. Intervino con otros intelectuales de izquierda en la preparación del Código del Trabajo, publicado durante el gobierno del general Alberto Enríquez Gallo.

En 1950, fue electo decano de la Facultad de Jurisprudencia y Ciencias Sociales de la Universidad Central y, al año siguiente, fue elegido rector. El doctor Pérez siempre se opuso a la supresión de los exámenes de ingreso a las universidades, aunque finalmente se eliminaron cuando salió de la Universidad. Por otro lado, defendió firmemente la autonomía de las universidades. En 1952 presentó el proyecto de Ley de Carrera Administrativa, que finalmente fue promulgado como Ley en 1960 luego de años de insistencia.

Luchó a favor de los indígenas, obreros y empleados públicos, en su preocupación permanente por los humildes y explotados. Entre sus obras constan: Morfología de la Lengua Castellana; La Universidad y la Patria; El Seguro Social y el Código del Trabajo; Fundamentos del Derecho Civil Ecuatoriano (dos tomos, Cuatro ediciones); Esquicios de la Universidad y la patria; Semillas al viento, entre otras.