



La Ciudad en un bombón

Éstos son algunos de los pequeños tesoros que puede encontrar en las más prestigiadas chocolaterías del DF

DE BOING DE GUAYABA
La cobertura es 45 por ciento cacao y el interior está hecho con un concentrado del afamado refresco frutal, su sabor es inconfundible.

En Que Bol



DE CAFÉ Y CARDAMOMO
Decorado con trozos de café y bañado con una cobertura de chocolate 64 por ciento cacao. Su interior es un ganache de chocolate, café y cardamomo.

De Xcanda



DE LIMÓN VERDE
Con toques delicados de sabor, su relleno de limón verde está mezclado con un ganache de chocolate oscuro y avellana.

En Tout Chocolat



Rebanadas

CONY DELANTAL
conydlantal@reforma.com

Buenos jamones

MADRE SOLTERA

¿Se acuerdan de ese viejo y conocido refrán que decía: todos los caminos conducen a Roma? Pues para mí este año ha resultado cierto. Obviamente no me refiero a la Roma del Coliseo sino a la colonia Roma.

Y es que no me dejarán mentir, pero en cuanto a gastronomía sí que ha crecido y rejuvenecido. Me he llevado sorpresas de todo tipo. Una de ellas, el restaurante **Jamón Jamón**, de cocina española, que está en **Alvaro Obregón 128**.

No se vayan con la finta, por fuera parece pequeño, pero tiene un fondo bastante amplio con un traspasío y hasta un rinconcito de lo más romántico.

Ahora sí que fue mi puro buen olfato el que me llevó hasta ahí. La cosa es que como su nombre lo dice el lugar se especializa en jamones (distintos tipos de ibéricos), y desde la calle se pueden ver las succulentas piernas colgadas y exhibidas tras una vitrina. El olor llega fuerte hasta la banqueta.

Yo me senté adentro con una de mis amigas, que es mamá soltera. Es una mujer divina, y la mejor de las mamás, pero desde que ya no vive con el papá de su hija le ha costado trabajo volver a creer en el amor.

Tratándose de un lugar de comida española, nos fuimos de rechito a sus tapas. Pedimos de jamón ibérico (\$45), de lomo ibérico (\$40), queso manchego (\$40), y una ración de tortilla española, que estaba muy bien preparada. No le pide nada a la que me gusta comer en Madrid.

Todas nos las sirvieron súper bien. Abundantes y de excelente calidad. El jamón estaba delicioso, fresco y recién cortado, igual que el lomo. El pan tenía una base de salsa de jitomate que daba mucho más presencia en el paladar a cada bocado.

Como pedimos dos de cada una, nos tardamos un poquito en acabárnoslas, pero las disfrutamos en serio. Ella acompañó con un vino rosado René de Barbier (\$60), y yo con un Valduvón Roble (\$114), de Ribera del Duero que estaba delicioso.

De su apartado de sopas pedimos fideuá negra de mariscos (\$135) y de sus platos fuertes un pescado a la parrilla que el mesero nos recomendó (\$187).

Como nos advirtieron que la fideuá tardaría, echamos el chisme. Me platicaba que ahora se le ha acercado un galán con las mejores intenciones, pero digamos que la pobre anda bien cisca con el tropezón de su relación anterior, y no quiere más penas para ella ni para su hija. Una ya no puede andar creyendo en cuentos de hadas. Está indecisa entre empezar de nuevo y echarle ganitas, o mandarlo a volar como a tantos otros.

Mi consejo se lo di después de haber disfrutado el delicioso fideuá que nos llevaron con pimienta, camarón, almeja y mejillones. Auténtica delicia.

Cyril Prud'homme: chocolatero

Con talento nato

Agnè Garretano

Gonózcalo

- > **Nombre:** Cyril Prud'homme
- > **Profesión:** graduado de la Escuela Superior de Cocina Francesa Ferrandi de París
- > **Trayectoria:** chocolatero de la Maison du Chocolat en París; responsable de tortas y dulces de la Maison Fauchon en París; chef chocolatero de la Maison Ladurée en París, bajo la tutela de Pierre Hermé, y chef ejecutivo de la Maison Pillon en Toulouse, Francia
- > **Situación actual:** profesor de la Universidad San Francisco de Quito -instituto miembro del Institut Paul Bocuse Worldwide Alliance- y propietario de Cyril Boutique
- > **Proyectos cercanos:** publicación del libro de pastelería "Glamour Sucre"
- > **Le gusta:** la música

“El chocolate es un material excepcional, mágico, que proporciona una sensación única. Es apasionante estudiar y analizar sus reacciones”.

El pescado constó de dos filetes de besugo servidos en un plato grande de barro, con rodajas de papa al horno. Lo mejor fue ese inconfundible saborcito a la parrilla, bien redondeado por el ajo que traía dorado y fileteado sobre cada filete. Mucho aceite de oliva y buena sazón. De postre sólo nos echamos un digestivo porque ya estábamos como globos.

Le sugerí darse una buena oportunidad. Ella sigue siendo

joven, y al parecer le ha tomado cariño al susodicho. Más bien le da miedo enamorarse y tener más hijos. No sabe cómo reaccionaría su hija ante esto. Pero para muestra, le puse el ejemplo del guapetón de nuestro nuevo Presidente y la Gaviota, que cada uno tiene a sus respectivos hijos. Por cierto ¿cómo irán a caer tantos en Los Pinos? Seguro que se pelean por las camas. En fin, ahí sí que aplica eso de “los tuyos, los míos...”.

Se me olvidaba contarles. Jamón Jamón también impartió cursos para aprender a cortar piernas de jamón. No los hacen tan seguidos, pero para quienes quieran aprender, dénese su vuelta y pregunten.

La dueña es una mujer española que ese día vimos por ahí. Se ve que está súper al pendiente y se nota en los platillos.

Lo único que no me encantó fue que la instalación del baño es un poco incómoda. Pero bueno,

seguro irán puliendo detalles. Después de todo “Roma no se hizo en un día”.

Y LLEGÓ LA NAVIDAD

Mujer prevenida vale por dos... o tres. Me refiero a estas fechas abarrotadas de compromisos en donde creen que uno tiene a su disposición la cocina de algún restaurante con estrellas Michelin. Tiene una que ingeniárselas para salir del paso y tener buenos proveedores.

Una de las tantas alternativas es **Selva Negra de Coyoacán en Mina 7**. Hacen pierna, muy rica. Está a \$190 el kilo preparado y \$179 el kilo crudo. También preparan lechón a \$216 el kilo preparado y \$164 el crudo y por supuesto pavo a \$150 el kilo preparado, hay de 5 hasta 9 kilos. Además son rapiditos si lo quieres para mañana, dejas tu anticipo del 50 por ciento y al día siguiente te lo tienen. Los teléfonos son 5658-3305 / 3314.

Este fin de año
celebralo con Wagyu.



Visita nuestra tienda ubicada en:
Av. de la Paz #40, San Ángel.
(Junto a la Trattoria della Casanuova)

5550 8050

Kobe es Wagyu

La mejor carne del mundo
por fin disponible en México.

