

Recetas pasteles chilaquiles cuscús,tamales

17/11/2008 12:40 by Recetas de cocinafaciles

Chef: Anonymous

Asunto: Recetas pasteles chilaquiles cuscús,tamales

Publicado: Mon Nov 17, 2008 8:09 am (GMT 0)

Tema Respuestas: 0

Recetas , pasteles, chilaquiles, cuscús, tamales, en el restaurante de su propiedad, el Bagdad, de Chapalita, a donde acudíamos asiduamente.

Hace años compré unos cuadernillos coleccionables con el título de El Artista en la Cocina y, más o menos al mismo tiempo, conocí a Gabriel Canales y nos hicimos amigos. Gabriel es, para mí, un magnífico panadero, un gran cocinero y, por lo tanto, un artista de primera.

También es artista pictórico: teje tapices en miniatura de colores fuertes, extraños paisajes y vagos personajes, pero desde mi punto de vista, esto es meramente accidental, lo mero bueno, lo importante, es su vena culinaria, donde, según yo, Gabriel ha destacado.

No es que desprecie al autor de tan bellas muestras de arte, sino que acostumbrados a llamar artistas sólo a los que practican la escritura, la pintura, la música, la actuación, se nos olvida que una de las artes, para mí quizá la más importante, es la cocina.

A Gabriel lo conocí por sus panes, galletas, pasteles, chilaquiles, cuscús, tamales, en el restaurante de su propiedad, el Bagdad, de Chapalita, a donde acudíamos asiduamente. Siempre había un pan dulce, unas galletas o un pastel, que gozosos llevábamos a casa; al acercarse la Navidad, la oferta era mayor y las galletas, aunque igual de buenas en mayo o septiembre, nos sabían mejor y adquiríamos más.

Recuerdo algo que me llamó mucho la atención del panadero Gabriel: parece que gran parte de todas las creaciones del artista, para ser dignas de entrar al horno, tenían que ser un prodigio de técnica que a mí me parece esquivia y complicada. Así considero también sus tapices, que para tejerlos se sirve de un marco hecho con cerillos de madera.

La visita de Gabriel tuvo como excusa el obsequiarme el calendario "2009 en bandeja de plata" que diseñó Felipe Covarrubias y cuyo subtítulo es "12 recetas de celebración", porque lo que celebramos son los 25 años de trayectoria artística; declaración algo ambigua, porque no me queda claro si el festejo es por los hermosos tapices o por las recetas de cocina.

Lo que sí considero verdad, es que al hacer sus tapices u hornear sus galletas, Gabriel es todo un artista. Provecho.

La receta

Drei Augen. Esto quiere decir, en alemán, tres ojos, agujeros que se hacen en la galleta de arriba, donde se asoma la mermelada utilizada. La receta está tomada del Joy of Cooking, uno de los libros de cocina que más me gustan y que, de acuerdo a la herencia alemana de la autora Irma S. Rombauer, destaca en lo que concierne a los pasteles, galletas, tartas y pan dulce. El día que me trajo Gabriel su calendario, iba a una estación de radio a dar una de sus recetas de galletas navideñas y de ahí me inspiré.

Ingredientes para unas tres docenas de galletas de cinco centímetros: 2 ½ barras de mantequilla sin sal, reblandecida; 2/3 de taza de azúcar; 2 1/3 tazas de harina; ½ taza de almendras pulverizadas; 1 cucharada de canela en polvo; 1 taza de azúcar en polvo; 1 taza de jalea o mermelada colada, de su preferencia.

1. Batir la mantequilla suavizada con el azúcar, hasta lograr una mezcla esponjosa y bien integrada.
2. Mezclar, en un tazón aparte, la harina, las almendras y la canela.
3. Reunir en el tazón de la batidora ambas mezclas e integrar muy bien.
4. Dividir la masa en tres partes.
5. Palotear una de las porciones para formar un disco como de 25 centímetros de diámetro y 3 milímetros de grueso y refrigerar durante un mínimo de dos horas o un máximo de 24. (Poner la masa entre dos papeles encerados, facilita la tarea). Devolver la porción paloteada al refrigerador sobre una charola de hornear. Hacer lo mismo con las otras dos porciones y refrigerar.
6. Quitar el papel de arriba y reemplazarlo por una hoja nueva. Voltear el círculo de masa paloteada y pelar cuidadosamente el papel. Cortar círculos como de cinco centímetros de diámetro y a la mitad hacerles tres agujeros utilizando un popote.
7. Hornear, durante unos 10 o 15 minutos a 180°C (350°F), por separado las porciones de galleta, porque las agujereadas tardarán menos en cocerse que las otras. Sacar del horno y esperar a que se enfríen totalmente antes de espolvorear las porciones con agujeros con azúcar pulverizada.
8. Hervir un par de minutos el dulce de su predilección, dejarlo enfriar y cubrir la porción de la galleta sin agujeros con la mermelada o jalea y tapar con la otra parte presionando ligeramente para que el dulce se asome por los agujeros.

In memoriam PIT I

Me entero que el jueves pasado murió en el Defe Paco Ignacio Taibo, ilustre degustador y comparador más tarde, de la fabada asturiana con que nació y el mole poblano que adoptó muchos años más tarde en México, a donde se mudó. PIT I no cocinaba, pero comía con gusto y sentido crítico. Para otros, la mayoría seguramente, PIT I era un artista en muchos sentidos; para mí, un periodista gastronómico. Leí muy superficialmente un par de sus libros, otro par de sus artículos periodísticos sobre otros temas; esbocé una sonrisa al leer algunas columnas de El Gato Culto; me cautivó su libro sobre el mole y sus crónicas gastronómicas.

Source: [Recetas del mundo](#)