

Semana

MEDELLÍN: La revolución de Fajardo



INFORMACIÓN DE COLOMBIA Y DEL MUNDO JULIO 26 A AGOSTO 2 DE 2004 EDICIÓN No. 1.160 www.semana.com

Especial Gourmet

Las Margaritas, La Enramada (en las fotos) o Doña Elvira y el Restaurante Zoológico son algunos de los pocos restaurantes que ofrecen con gusto los secretos de la comida venecita santafereña.



que venden *sushi* y *sashimi* 'a la lata', y la tan ponderada cocina de autor, nada hay tan rico como untarse las manos para coger y morder un jugoso muslo de gallina sudada o unos cuantos huesos de marrano tostadito, que lamentablemente nunca servirán en la Zona T ni en la calle 93. Y aun cuando no se trata de echar vainas ni mucho menos, ya es hora de reivindicar la comida vernácula, tan desconocida cuando no despreciada por nuestros más conspicuos *gourmets*, para no hablar de los chefs. Porque su gran ventaja es que, además de ingeniosa, llena sin hacer daño. O, para decirlo en palabras más encantadoras, deja satisfecho al comensal sin necesidad de quedar repleto, con las consecuencias que ello acarrea.

Aunque, claro está, todo depende del hambre y de la dosis, para no sentirse a reventar.

Recetas

1 Receta de la sopa carmelita:

4 porciones.
750 gramos de costilla de res
1 rama de cilantro
1 rama de apio
1 taza de arvejas desgranadas
1 zanahoria
2 cucharadas de harina de trigo.
Prepare un buen caldo con la costilla de res, el cilantro, el apio, las arvejas y la zanahoria picada en cuadritos. Aparte, cierna la harina de trigo en una sartén hasta que adquiera un tono dorado fuerte, sin dejarla quemar. Disuélvala luego en un poco de agua fría y agregue esta mezcla al caldo hirviendo (con la sustancia de la costilla, se entiende), sin dejar de batir para evitar que se formen grumos. Deje hervir hasta que espese. Sirva caliente, adornada con papas fritas en fosforito recién hechas.

2 Torta de macarrones:

6 porciones.
500 gramos de macarrones
3 tazas de leche
3 tazas de pollo desmenuzado, previamente guisado
4 cucharaditas de alcaparras
4 huevos duros, cortados en rodajas
4 tomates, en rodajas
3 cebollas, en torrijas
3 huevos batidos
harina de trigo para espolvorear
3 cucharadas de pan rallado.
Hierva la pasta en agua con sal por cinco minutos y cuele. Caliente la leche, agregue los macarrones colados y acábelos de cocinar hasta que estén al dente. Engrase un molde refractario. Eche una capa de macarrones y otra de jamón (o pollo) por encima, distribuyendo las alcaparras, las rodajas de huevo, el tomate y la cebolla. Cubra con una capa de huevo batido y espolvoree ligeramente con harina. Prosigua la operación de las capas hasta agotar los ingredientes y, finalmente, cubra con el pan rallado. Lleve al horno para que caliente y dore.

Guía de restaurantes

Estos son algunos de los mejores restaurantes de las principales ciudades del país.

Bogotá

Las Margaritas
Calle 84 No. 14-26
Teléfono: 2570189
Disfrute de la mejor comida española al aire libre.

Doña Elvira
Carrera 10 No. 96-08
Teléfono: 6161524
Inaugurado en 1958 se ha convertido en una tradición bogotana.

El Zoológico
Calle 83 No. 12-49
Teléfono: 6164520

Es famoso por ser uno de los pioneros de la comida tailandesa.

El Jardín
Cima del Cerro de Monserrate
Teléfono: 2845700
La elegancia de su estilo rústico lo hace una de las mejores opciones.

El Museo
Carrera 4A No. 27-86
Teléfono: 2826141
Un sitio informal para disfrutar la mejor comida italiana.

El Parque
Carrera 4 A No. 27-09
Teléfono: 3341432
Ofrece platos tan novedosos como el Parque Santander o el Museo Nacional.

CAI

El Jardín
Calle 14 norte No. 9N-18
Teléfono: 6675656
Su especialidad es la comida mediterránea.

El Museo
Avenida sexta norte calle 35 esquina
Teléfono: 6684646
30 años de experiencia en comida de mar.

El Parque
Avenida sexta norte calle 35 esquina
Teléfono: 6684646
Los mejores cortes y las más finas carnes.

El Zoológico
Calle 29 Norte No. 6BN-51
Teléfono: 6610911
Ofrece variados platos de la comida italiana.

Medellín

El Jardín
Carrera 81 No. 30 A-37
Teléfono: 3417510
Combina comida internacional, típica y platos a la parrilla.

El Museo
Calle 16 No. 28-51, Hotel Intercontinental
Teléfono: 2660680.
Un restaurante de estilo campestre dentro del Hotel Intercontinental.

El Parque
Carrera 43 B No. 11-63.
Teléfono: 2665606.
La más variada gastronomía italiana en un lugar cómodo y sencillo.