

NOVEDADES |||| Tradición y vanguardia

Cocina de autor peruana

★ TEXTURAS Y AROMAS DESPIERTAN SENSACIONES NUEVAS EN LA PROPUESTA DEL CHEF ISRAEL LAURA ★ ÉL PRESENTA UNA CARTA CON SELLO PROPIO EN EL RESTAURANTE CHALA COSTA FUSIÓN

Israel Laura anuncia novedades. A siete meses de haberse instalado en la cocina del Chala Costa Fusión, presenta una nueva carta que refleja con más profundidad su filosofía culinaria. "Yo definiría mi estilo como cocina de autor, porque es una manifestación de mis vivencias, y las trabajo según el sabor de acá, el peruano", puntualiza este joven chef, que opina que la misión de un cocinero es recalcar a través de su propuesta la identidad. "Las dos grandes cocinas, la francesa y la española, tienen identidad. Ellos tienen clara su cocina, su producto, su sabor. Eso es lo que yo busco".

Esta filosofía, entonces, estaría reflejada en platos que nacen en su mente, y que unen la tradición con la búsqueda de nuevas sensaciones. La pizzeta de atún, una entrada fría que figura en su nueva carta, sería el mejor representante de su estilo: reinventa la clásica pizza, impresiona el paladar con las texturas (incluye crocantes, espumas y gelatinizados) pero no se aleja del sabor tradicional.

Otros platos que destacan en su nueva lista son la caldereta de atún –un guiso con mucho caldo que incluye ocas y mashuas,



ESTILO. El chef Israel Laura muestra su pato capón y el mero tumbesino en aroma de roble francés.



PLATO PROPIO. Pizzeta fría de atún con espuma oriental.

"dos productos peruanos, poco conocidos y hay que darlos a conocer" – y el chicharrón maleño, una entrada que va acompañada de terrina de camote, queso de cabra, tocino y hierbabuena bañada con salsa de agua de manzana y piña.

Entre sus creaciones con pato destaca su pato Capón, inspirado en el tradicional pato laqueado del Barrio Chino. "Siempre quisiera saber cómo lo hacen, pero es

difícil que los chinos te enseñen la técnica precisa. Entonces experimenté hasta encontrarle el sabor, aunque lo hago diferente. Este plato se luce por el contraste de sabor, porque va acompañado de un risotto de zapallo loche con queso fresco de cabra", explica. ●

MÁS INFORMACIÓN

Chala Costa Fusión
DIRECCION: Bajada de los Baños 343, Barranco

INFLUENCIA |||| Chefs buscan vanguardia

España inspira a los estadounidenses

SAN SEBASTIÁN, ESPAÑA [EFE]. Los huevos benedictine, un clásico de cualquier desayuno americano y tan de moda en los 'brunch' de toda Europa, se transforman en un plato de vanguardia gracias a Willy Dufresne, el chef pionero en Estados Unidos de la nueva cocina que tiene sus raíces en la revolución gastronómica española.

Dufresne, cocinero de WD-50 de Nueva York, que participó en el Congreso Lo Mejor de la Gastronomía, que se celebró en la ciudad española de San Sebastián, explicó en una entrevista con Efe que últimamente su equipo se concentra en ofrecer una nueva visión de la cocina tradicional estadounidense, que –según dijo– existe aunque se desconozca fuera.

Seguindo además el ejemplo de los grandes maestros españoles, Dufresne ha puesto en marcha un laboratorio de investigación con dos cocineros que se dedican exclusivamente al desarrollo de estos nuevos conceptos.

Los dos cocineros que se ocupan de la investigación aportan también su creatividad para revisar platos clásicos de la cocina mundial, en los que siempre el chef estadounidense pone el toque de su tierra.

Este es el caso de la terrina de foie gras, que, tras marinar con sake y curvoisier, convierte en pequeñas albóndigas, que acompañan de esferas de puré de berros y unas bolitas de trigo inflado, inspirado en los sabores de su niñez.

Otro de los platos que ha revisado ha sido el de los macarrones, que elabora con langostinos, a los que acompaña con un sabor tan americano como el de puré de palomitas, además de hibisco y endibias.

Dufresne, quien reconoció que es deudor de la cocina de los españoles Ferrán Adriá, Martín Berasategui y Juan María Arzak, manifestó su deseo de conocer todo lo que pueda de lo que se hace en España y en Europa para poder aplicarlo en Estados Unidos. ●



EL MERCURIO / GDA

MAESTRO. La revolución que origina Ferrán Adriá en España llega a EE.UU.

Gran **Concierto de Navidad**
KIRSTEN AGRESTA

Wong PRODUCCIONES

Presentan:
Un espectacular concierto de Navidad con la participación de una de las más importantes arpistas de América, Kirsten Agresta y dos voces excepcionales:

VALENTINA FLEER: SOPRANO
VANESSA CARIDDI: MEZZO-SOPRANO

ORQUESTA DE CÁMARA NACIONAL
DIRECTOR: PABLO SABAT

Debussy, Vivaldi, Pietro Yon
Handel, Bach, Holst
Cesar Franck, John Jacob Niles, Schubert
Mozart

Miércoles 19 de diciembre
Lugar: Auditorio del Colegio Santa Ursula
Hora: 8:00 pm

Claro, HERSHEY'S, El Comercio, Meliá Lima, PETROBRAS, Instituto Nacional de Cultura, Teleticket

HUGGIES Te trae

Disney Live! Winnie the Pooh

El mundo mágico de Disney

DE LOS MISMOS PRODUCTORES DE Disney ON ICE

PRODUCIDO POR FELD ENTERTAINMENT

PROMUEVE showbiz & gav entertainment group

Descuentos especiales solo con Tarjeta Ripley

10% dscto.

Información de tasas de interés, comisiones y gastos en www.tarjetaripley.com.pe

VENTA DE ENTRADAS **todoticket** www.todoticket.com.pe **RIPLEY**

AUSPICIAN: América, El Comercio, PLUS TV, Caretas, BRUCE

Capacidad: Platón: 168, Platón Lateral: 50, Vip Centro: 224, Vip Lateral: 224, Preferencia Centro: 392, Preferencia Lateral: 392, Pulmon Centro: 280, Pulmon Lateral: 280, Párea Centro: 490, Párea Lateral: 240.

Una cosa es ser el rey en la selva y otra, en la gran ciudad.

¿Podrá su furia conquistar la selva de cemento?

SALVAJE

9 Lun a Vie PM

PANAMERICANA