

MÉXICO

de ida y vuelta



Paco Méndez



MÉXICO

de ida y vuelta

Paco Méndez



La lectura abre horizontes, iguala oportunidades y construye una sociedad mejor. La propiedad intelectual es clave en la creación de contenidos culturales porque sostiene el ecosistema de quienes escriben y de nuestras librerías. Al comprar este libro estarás contribuyendo a mantener dicho ecosistema vivo y en crecimiento.

En Grupo Planeta agradecemos que nos ayudes a apoyar así la autonomía creativa de autoras y autores para que puedan seguir desempeñando su labor. Dirígete a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesitas fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puedes contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© Paco Méndez, 2024

© de las fotografías: Corina Landa

© de las fotografías de las páginas 8, 24, 30, 54, 82, 86, 128 y 130: Uli Brenner

© del diseño de maqueta: Karakter Studio

Redacción de Jordi Luque

Diseño de cubierta: Planeta Arte & Diseño

Primera edición: noviembre de 2024

© Editorial Planeta, S. A., 2024

Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)

Planeta Gastro es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.

www.planetadelibros.com

ISBN: 978-84-08-28163-4

Depósito legal: B. 17.525-2023

Impresor: Macrolibros

Impreso en España – *Printed in Spain*

- 9. Prólogo, por Albert Adrià
- 13. Introducción

BEBIDAS

- 31. Aguas
- 41. Cócteles

COMIDA

- 53. Masas
- 69. Tortillas
- 83. Salsas en México
- 87. Aliños
- 95. Adobos
- 105. Moles
- 129. Salsas
- 165. Mundo salado
- 197. Mundodulce

- 213. Filosofía de COME
- 216. Epílogo, por Ferran Adrià
- 223. Índice de recetas



DEDICA- TORIA

Para Camilita, Andy y Milo. Aquí les dejo una parte de mí... y también un taco de lengua.

Este es mi primera introducción al mundo literario por lo que este libro también va dedicado a mi madre, que luchó por darme lo mejor (y por sus fabulosos chilaquiles). A mi carnal Andrés, que se ve en su mirada cómo disfruta de los tacos, aunque sea poco expresivo. A Beto, por horas y horas viéndote preparar tostadas en casa.

Agradezco también a Eri, compañera de todo, hasta de tortillas, ella ha sido parte fundamental de este libro y de la selección del conjunto de recetas y del contenido de las fotos. Gracias a ella también comprendo la cocina de mi país de forma diferente: si yo fuera un taco, ella sería la tortilla (ya lo explicaré más adelante).

Por último, dedico este libro a un par de personas más. Sin ellas, parte de mi vida no tendría fundamento, cultura ni, sobre todo, sabor: Andrés y Flor. Gracias por tanta enseñanza, amor y por dejarme una memoria gustativa infantil infinita. Al rato los veo...

En fin, yo no quería que este libro tratara de lo sentimental ni de la sensibilidad, pero esto también es cocinar y por eso encontrarás mucho de todo ello en las páginas que siguen, de cómo la cocina y la comida te evocan a tus seres queridos, qué les gusta o les gustaba. En eso se basan también las experiencias de memoria gustativa y esta parte de corazón conecta todo lo que se vive en este maravilloso oficio y me lleva a deducir que imprimir sentimientos es una clave esencial para lograr una cocina más redonda y disfrutona.







Quesadilla al comal con huitlacoche

Para el aguacate de la quesadilla

1 aguacate Hass

c/n de aceite de oliva

Corta el aguacate por la mitad, quita el hueso y lamina la carne con la ayuda de un pelador, formando láminas de 10 cm x 2 cm.

Coloca las láminas en un papel de horno pintado previamente con aceite de oliva formando una tira de 16 cm x 10 cm.

Corta con ayuda de un cortapastas de 5 cm de diámetro y reserva los círculos de aguacate cubiertos con papel satinado, pintado previamente con aceite de oliva.

Para el huitlacoche

1 lata de huitlacoche de 200 g

20 g de cebolla blanca tierna

5 g de ajo

3 g de hoja de epazote

10 g de mantequilla

c/n de sal fina

Abre la lata de huitlacoche, vacía el contenido en un vaso de túrmix y tritura hasta conseguir un puré.

Cuela el puré por un colador grueso y reserva.

Corta por separado la cebolla y el ajo en cubos muy pequeños (*brunoise*).

Corta finamente las hojas de epazote.

En una sartén a fuego medio, derrite la mantequilla y sofríe la cebolla hasta que quede traslúcida.

Agrega el ajo y dóralo.

Añade el puré de huitlacoche y cocina 10 minutos a fuego bajo o hasta que espese bien.

Pon a punto de sal, retira del fuego y agrega el epazote picado.

Para la quesadilla

120 g de masa madre de maíz (véase pp. 56)

60 g de huitlacoche (elaboración anterior)

80 g de quesillo o queso de Oaxaca

Forma bolitas de masa de 30 g.

Coloca las bolitas en el centro de la prensa de tortillas entre dos plásticos y aprieta hasta obtener una tortilla delgada.

Despega uno de los plásticos de la tortilla y en el centro de la misma, coloca 20 g de quesillo y 15 g de huitlacoche.

Acabado y presentación

En un comal o sartén caliente, cocina la quesadilla durante 1 minuto o hasta que el queso se haya derretido.

Cierra con unas láminas de aguacate por encima.



Taco de cochinita

Para el achiote

220 g de anato

2,5 g de ajo pelado

180 g de cebolla roja

10 g de clavo

40 g de pimenta en grano

6 g de pimenta de Jamaica

10 g de hojas de orégano fresco

22 g de sal

3 g de canela en rama

260 g de agua

Junta todo en el vaso de la Thermomix y tritura durante 4 minutos a velocidad máxima (si usas un túrmix, hasta que la mezcla quede reducida a polvo).

Reserva en un táper.

Marinada pibil

6 kg de naranja de zumo

450 g de achiote (elaboración anterior)

200 g de manteca de cerdo

En un vaso de túrmix, exprime las naranjas, junta los demás ingredientes y tritura muy bien.

Para la carne

6 kg de panceta de cerdo con piel

Hojas de plátano frescas

Marinada pibil (elaboración anterior)

Precalienta el Jospier (o el horno) a 150 °C.

Haz unos cortes no muy profundos en la piel de la panceta, lo suficiente para que la marinada pueda penetrar en la carne durante la cocción.

Pon a punto de sal.

Pasa las hojas de plátano rápidamente por el fuego, para que se ablanden, a continuación, cubre con ellas el fondo de un Gastronorm o bandeja de horno honda.

Dispón la panceta y cúbreala de marinada.

Cubre con más hojas de plátano, papel de aluminio y una tapa.

Introduce en el Jospier o en el horno, baja la rejilla hasta el último nivel y deja durante toda la noche cocinándose lentamente. Si usas horno, pon la bandeja a una altura media.

Otros

Salsa xnipek (véase p. 147)

Tortilla de achiote (véase p. 63)

Puré de frijol (véase p. 64)

Acabado y presentación

Corta en raciones la panceta y ponla a calentar con la salsa para que se vaya hidratando lentamente.

Calienta en la sartén unas tortillas de maíz o de maíz con achiote.

Sobre las tortillas, dispón puré de frijol, panceta desmigada y salsa xnipek.







Taco de costilla de la abuela Flor

Para las costillas confitadas

3 kg de costilla de cerdo Duroc

1,5 l de aceite de girasol

1,5 kg de manteca de cerdo

50 g de sal

Pimienta negra

Quita las puntas de los paños de las costillas y la parte superior, retirando todo el cartílago (reserva todo lo anterior para la elaboración de caldos).

Salpimienta las costillas por ambos lados.

Marca las costillas al Jospé (o en la sartén).

Una vez marcada, dispón en una Gastronorm o bandeja de horno honda.

Calienta la manteca de cerdo hasta que se vuelva líquida y agrega el aceite de girasol.

Dispón esta mezcla sobre la costilla de cerdo hasta cubrir por completo.

Coloca un papel sulfurizado y 2 platos encima para evitar que las costillas floten durante la cocción.

Cocina durante 2 horas y media a 130 °C (comprueba el estado de la cocción pasadas 2 horas).

Una vez cocinadas, extrae los huesos y coloca en una Gastronorm o bandeja para enfriar.

Una vez frías las costillas, córtalas de manera que solo quede la carne (no el hueso) en trozos que midan 4,5 cm de largo x 2,5 cm de ancho y 1,5 cm de alto. Cada trozo debe de pesar entre 30 y 35 g.

Enrolla en papel sulfurizado y reserva.

Para la cebolla encurtida

1 cebolla

100 g de zumo de lima

2 g de orégano

2 g de sal

Corta la cebolla en juliana muy fina.

Introduce en una bolsa de vacío todos los ingredientes y envasa al vacío al 100 %.

Reserva en frío.

Otros

Cilantro criollo

Aceite de oliva virgen extra

Tortillas de maíz (véase p. 73)

Adobo de la abuela Flor (véase p. 96)

Acabado y presentación

Calienta tortillas en el comal o en la sartén.

Calienta la costilla en una brasa suave (u horno), bañándola en adobo.

Una vez caliente, dispón porciones de costilla sobre la tortilla, baña con más adobo caliente y termina con cebolla encurtida y cilantro criollo.

Sirve enseguida sobre un plato taquero.

