



EL HERALDO

D E M É X I C O

\$10



#SEÑALGOURMET

Pati Jinich

LA CULTURA GASTRONÓMICA MEXICANA DESDE LA TELEVISIÓN

FOTO: LESLIE PÉREZ



ILUSTRACIÓN: DANIEL RAZO

#OPINIÓN

ALHAJERO
Martha Anaya
 5

VENTANA POLÍTICA
Verónica Ortiz
 9

NOMBRES, NOMBRES Y... NOMBRES
Alberto Aguilar
 35

#EDITORIAL

Xóchitl Gálvez
 12
SENADORA DEL PAN

#COMISIÓNDELAVERDAD

No se negociarán las penas por los desaparecidos: Félix Santana P10

#CRISIS

ACEPTA MADURO MEDIACIÓN DE MEXICO

● MORENA IMPULSA POSTURA DEL GOBIERNO PARA NEGOCIAR EL ENTUERTO EN VENEZUELA. EU ANUNCIÓ ENVÍO DE 20 MDD COMO AYUDA HUMANITARIA. LOS CHOQUES HAN DEJADO 26 MUERTOS

POR RICARDO ORTIZ / P22

#CONTODOYVISA



LIMITAN TRÁNSITO DE LA CARAVANA P16

FOTO: AFP



FOTOARTE: ALLAN G. RAMÍREZ

#HUACHICOL P4-6

CONTRABANDO Y TRAGEDIA

#CENTENA TRÁGICA

● CON LA MUERTE DE HERIDOS QUE ESTABAN HOSPITALIZADOS, LLEGARON A 107 LOS MUERTOS DE TLAHUELILPAN

#AMNISTÍA

● AMLO ANUNCIA: NO VA A CONDENAR A QUIENES, POR NECESIDAD, ROBARON GASOLINA. PIDE ENDEREZAR EL CAMINO

#PELIGRO

● EN HUAUCHINANGO Y TULANCINGO, "AUTOS BOMBA" RECORREN LAS CALLES VENDIENDO HUACHICOL A \$12 EL LITRO

GASTROLAB

COORDINADOR: JULIÁN TÉLLEZ / JULIAN.TELLEZ@HERALDODEMEXICO.COM.MX /
EDITORA: CRISTINA MIERES / COEDITORAS: RAFAELA KASSIAN / MIRIAM LIRA /
REPORTERAS: ADRIANA VICTORIA / LUISA FRANCO /
COEDITOR GRÁFICO: ISMAEL ESPINOZA



Embajadora -de la- **comida** mexicana ante el mundo

SU ENTUSIASMO POR LA COCINA COMENZÓ A LOS 10 AÑOS, AHORA, LA CHEF PATI JINICH CONDUCE UN PROGRAMA DE TELEVISIÓN, EN LA CADENA PBS AND CREATE TV EN ESTADOS UNIDOS, DONDE PROMUEVE LAS BONDADES DE LA GASTRONOMÍA NACIONAL

Pati's Mexican Table

- Recibió el Premio al Mejor Programa Nacional Informativo de los Premios Imagen, también ganó un Emmy por Anfitrión Culinario Sobresaliente y por Serie Culinaria Sobresaliente.



FOTO: LESLIE PÉREZ

PATI
JINICH: De

México para el mundo

CON SIETE CAPÍTULO EN TV SOBRE GASTRONOMÍA MEXICANA, LA CHEF HA CONQUISTADO A LA AUDIENCIA DE ESTADOS UNIDOS, CANADÁ, AUSTRALIA, POLONIA, EMIRATOS ÁRABES, JAPÓN E INDIA

POR ADRIANA V. VICTORIA

ADRIANA.VICTORIA
@HERALDODEMEXICO.COM.MX

A la edad de 10 años la chef Pati Jinich descubrió lo que marcaría su carrera y su vida, "tenía mucho entusiasmo por la cocina y quería compartirlo con todos". Sin embargo, no eligió en un principio la gastronomía, sino que se dedicó al análisis político que posteriormente integró a sus investigaciones sobre la comida mexicana que hoy transmite en su programa de televisión *Pati's Mexican Table* en la cadena PBS and Create TV en Estados Unidos y en otros países como India, Polonia y Australia.

"Una vez que me cambié de carrera, empecé a escribir sobre



FOTOS: ESPECIAL

comida mexicana y a dar clases de regiones culinarias, me di cuenta de que las clases eran bien recibidas, ya que ¡todos quieren tacos!, posteriormente me comenzaron a invitar a programas de televisión a dar recetas y hablar sobre la comida mexicana, así fue que un día recibí la invitación para armar mi propio programa, presenté el proyecto y lo aceptaron, debo confesar que no fue nada fácil por los estereotipos que se tienen hacia los mexicanos, pero hoy puedo decir que es el trabajo de mis sueños", contó.

Para la chef Pati, esa fue la oportunidad ideal para hacer promoción sobre la cultura mexicana, sus destinos e ingredientes y así dar a conocer al mundo la realidad de la comida nacional y no como se ha estereotipado.

"Antes de mi programa escuché a mucha gente decir que la comida mexicana era grasosa o que toda era picante, pero no es así, se encuentra entre las mejores del mundo y eso es algo que quise transmitir al público", explicó.

Desde 2011, es la figura del programa *Pati's Mexican Table* y, desde entonces, ha grabado siete episodios de platillos de distintas regiones de México, el último fue en Baja California.

"Cada episodio es como contar un cuento, me permite conocer lugares, gente e ingredientes, en los que me inspiró para ofrecer herramientas al público para que ellos las usen en su hogar. En la última temporada, grabamos en la frontera, para mostrar la comida y dar un mensaje a los estadounidenses de lo que ocurre de ese lado, del lado mexicano, donde la gente trabaja y se esfuerza a diario".

COMPARTE TIPS EN FAMILIA

La chef Pati Jinich viene de una familia que ama la comida, incluso sus hermanas se dedican a la repostería y a la comida saludable. "Vengo de una familia de mujeres, somos cuatro hermanas, así que cuando nos reunimos, no hablamos del marido o de la vecina, sino de recetas nuevas que hemos experimentado. Tengo muchos recuerdos de mi infancia al lado de ellas y de mi madre justo en la cocina, con ellas experimenté con los ingredientes".

Su recuerdo más claro sobre su gran entusiasmo por la cocina es de cuando tenía 10 años y su mamá le encargó cuidar unos huevos, pero ella quería ponerle su toque, así que agregó especias, "como era de esperarse, el resultado fue una mezcla casi negra que nadie se comió, desde entonces aprendí que tenía que controlar mis emociones al cocinar".

SU RECETA

PASTA PICANTE CON SALSA DE CHORIZO Y ALMEJAS

Porciones: 4-5

Esta receta se ha convertido en mi pasta favorita. La inspiración fue mi viaje a la península de Baja California para filmar la nueva temporada de mi serie de televisión, *Pati's Mexican Table*. Me sorprendí de la gran libertad que tienen los chefs en esa zona para combinar el mar y la tierra en sus platillos.

Ingredientes

- 5 docenas de almejas pequeñas.
- 4 cdas de aceite de oliva, divididas.
- 250g de chorizo, sin piel y picado.
- 1 taza de cebolla blanca picada.
- 5 dientes de ajo, prensados o picados.
- 2 chiles de árbol, sin tallo y picados.
- 1 taza de cerveza clara.
- 1/2 cda de sal.
- 1 lata de 840g de tomates triturados.
- 2 cdas de pasta de tomate.
- 1 cda de miel.
- 500g de espagueti.
- 2 cdas de cilantro fresco picado.
- 2 cdas de perejil fresco picado.

Elaboración

1. Enjuagar y tallar las almejas bajo el chorro de agua fría, revisar que estén cerradas y completas. Tirar las que estén abiertas o rotas. Escurrir.
2. En una olla grande, calentar dos cucharadas de aceite de oliva a fuego medio-alto. Cuando esté caliente, añadir el chorizo, desmenuzar con dos cucharas o espátulas de madera y dorarlo durante cuatro minutos. Retirar el chorizo del sartén con una cuchara con ranuras y colocarlo en un recipiente.
3. Agregar las dos cucharadas de aceite restante a la grasa que soltó el chorizo en el sartén y reducir el fuego a medio. Agregar la cebolla y revolver constantemente, acitronar durante un par de minutos. Añadir el ajo y el chile de árbol y cocinar durante un minuto, hasta que el ajo suelte el aroma y el chile de árbol se empiece a dorar. Verter la cerveza, añadir la sal y una vez que la mezcla empiece a hervir, agregar las almejas. Dejar que hierva otra vez, tapar y cocinar de 6 a 7 minutos, hasta que las almejas se abran.
4. Quitar la tapa y retirar las almejas, incluso las que se hayan salido de las conchas, con una cuchara con ranuras. Subir el fuego a medio-alto y cocinar el líquido de 6 a 7 minutos, para que hierva fuerte y el alcohol se evapore. Añadir los tomates machacados, la pasta de tomate y la miel. Revolver, reducir el fuego a bajo, tapar y cocinar de 10 a 12 minutos, revolver la mezcla una vez.
5. Mientras, en una olla hervir agua con sal. Cocinar el espagueti hasta que esté al dente.
6. Quitar las conchas a unas tres docenas de almejas y tirarlas. Destapar la olla con la salsa y agregar el chorizo y las almejas con y sin concha. Mezclar bien.
7. Añadir el espagueti a la salsa y revolver para que se cubra con la salsa. Pasar la pasta a un platón, adornar con el cilantro y el perejil.
8. Servir.

ENTREGA

PRESUMO LO QUE HAY EN MÉXICO Y ME CONECTO CON LA GENTE, SIENTO QUE CONSTRUYO ALGO COLECTIVO Y ME DA ORGULLO"

ENTUSIASMO

DEBEN TENER UNA HISTORIA QUE CONTAR, DESARROLLAR SU PERSONALIDAD, TENER EXPERIENCIAS"

PATI JINICH
CHEF

Más sobre su pasión culinaria:

- Canadá, Australia, Polonia, Emiratos Árabes, Japón, India y también en línea por Amazon.
- Mi fruta favorita es el aguacate, porque, además de ser muy mexicano, se adapta a todo en la comida.
- Otras temporadas han mostrado la gastronomía de Yucatán y Oaxaca.

MALLEOLUS

VINO TINTO DE LA BODEGA EMILIO MORO, LA CUAL FUE FUNDADA EN 1987, EN PESQUERA DE DUERO, CONOCIDO TAMBIÉN COMO LA MILLA DE ORO DEL VINO POR LA CALIDAD DE SU TIERRA.

La palabra Malleolus proviene del latín y significa majuelo, forma de denominar a los viñedos de esta región.



VISTA

• De color picota madura por su tono rojo oscuro.

NARIZ

• Su aroma es intenso, predomina la fruta negra en confitura, notas balsámicas y maderas aromáticas. También se distinguen notas especiadas de clavo y café.

BOCA

• Tiene sabor potente y concentrado con gran equilibrio. Al finalizar el trago, aparecen de nuevo los especiados, la fruta negra y las maderas aromáticas. El paso por boca es aterciopelado.

MARIDAJE

• Ideal para acompañar con lechón asado, arroz con carne, guisos de caza mayor y magret de pato.

LO QUE DEBES SABER

- Uva: Tinto fino.
- Grados de alcohol: 14%
- Elaboración: 14 meses en barrica de roble francés.

PRECIO:
MIL PESOS.

PUNTO DE VENTA:
TIENDAS DEPARTAMENTALES.