



Trocca

COCINERO

Trocca

COCINERO

Fotografías: Eugenio Mazzinghi

TRAGOS / TAPAS



Tato Giovannoni es, además de un gran amigo, uno de los bartenders referentes de la Argentina. Lo conozco hace por lo menos quince años. Yo todavía vivía en Nueva York y nos cruzamos en Buenos Aires, en el Danzón, una vez que fui a cocinar invitado por Bodegas Zuccardi.

Trabajamos muchas veces juntos. Fue jefe de barra de Sucre cuando inauguramos y ese fue, para mí, uno de los mejores momentos de nuestra barra. Hoy Tato es el encargado de diseñar la carta de tragos de Gaucho.

Además de lo que sabe –porque sabe y mucho–, Tato es un tipo muy particular, con un carisma enorme y muy querido por todo el mundo.

Si pienso qué tiene que tener alguien para ser un buen bartender, el carisma me parece fundamental. Estar en la barra significa estar en contacto con la gente, con los clientes, que además de pedir tragos muchas veces quieren charlar, intercambiar opiniones. Y Tato es alucinante para eso. En honor a estos años de amistad y porque tiene un gusto impecable, le pedí que preparara cinco recetas de tragos para acompañar algunas tapas.

Y este es el resultado.





TERERÉ TONIC

Método directo

Hielo en rocas

50 ml. de Príncipe de los Apóstoles

Yerba mate en polvo soluble

Tónica Pulpo blanco

Una copa de vino

Piel de pomelo rosado para decorar



En una copa de vino o vaso colocar una pizca de yerba mate soluble. Agregar los 50 ml. de Príncipe de los Apóstoles y revolver hasta disolver la yerba.

Llenar el vaso con hielo y completar con 120 ml. de agua tónica. Decorar con piel de pomelo rosado.



PATITAS DE CERDO A LA VINAGRETA

10 raciones

8 unidades de patitas de cerdo
(pedirle al carnicero que las corte
a la mitad)

1 cebolla morada cortada
en brunoise

1 diente de ajo picado

1 pimienta verde cortado en brunoise

1 cucharada de perejil picado

1 rama de apio cortada en brunoise

2 hojas de laurel

100 ml. de vinagre de vino

Sal gruesa

1 cucharada de granos de
pimienta negra

1/2 chile jalapeño

2 l. de agua

1/4 l. de aceite de oliva

100 ml. de vinagre de jerez



Hervir las patitas de cerdo en agua con sal, pimienta, las hojas de laurel, el jalapeño y los 100 ml. de vinagre de vino durante 1 hora y media aproximadamente o hasta que las patitas estén tiernas.

Mezclar las cebollas, el ajo, el pimienta verde, el apio, el perejil picado, el aceite de oliva y el vinagre de jerez.

Cubrir las patitas de cerdo con la vinagreta y dejarlas marinar durante aproximadamente 3 horas antes de servir.



CLERICOT

Método directo

Hielo en rocas

1 botella de vino rosado

200 ml. de jugo de sandía

1 pomelo rosado

4 ramas de menta

6 slices de sandía con piel

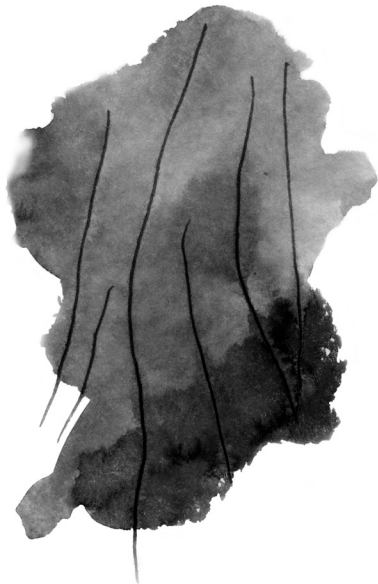
Una jarra



En una jarra de vidrio colocar el jugo de sandía y el vino rosado junto a un pomelo rosado previamente cortado en medias rodajas y sin semillas y los slices de sandía.

Colocar mucho hielo como para llenar la jarra, tomar las cuatro ramas de menta y golpearlas suavemente sobre la jarra. Luego colocarlas con las hojas hacia arriba en el centro de la jarra.

Servir en copas de vino con hielo y decoradas con media rodaja de pomelo rosado y una rama de menta.



CALLOS A LA MADRILEÑA

12 raciones

1 kg de mondongo de ternera
(blanqueado previamente)

1/2 kg de manitas de cerdo

100 g de jamón serrano

2 morcillas

1 guindilla

1 cabeza de ajo

1 hueso de jamón

2 chorizos

2 cebollas en brunoise

2 morrones rojos en brunoise

2 tomates rallados

1 hoja de laurel

1 cucharada de pimentón picante

100 g de garbanzos
previamente cocidos

2 cucharadas de extracto de tomate

Perejil picado

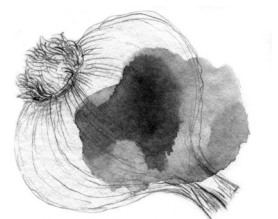
Aceite

Sal



En una olla colocar el chorizo cortado en cuadrados grandes. Una vez que comienza a largar grasa, agregar la cebolla, el morrón, la guindilla y el ajo. Cocinar hasta que todo esté casi hecho puré. Agregar el tomate rallado y el resto de los ingredientes, excepto la morcilla. Cubrir con agua y cocinar a fuego bajo durante 4 horas, removiendo de vez en cuando para evitar que se pegue en el fondo.

Rectificar los condimentos, agregar la morcilla cortada en rodajas de 1 cm, cocinar durante 5 minutos más y servir con perejil cortado fresco.



MITAZ BLOODY MITAZ GAZPACHO

Método directo

Hielo en rocas

25 ml. de jerez fino seco

25 ml. de gin

Gotas de tabasco

Gotas de salsa inglesa

Pizca de sal

Pizca de pimienta negra

5 ml. de jugo de lima o limón

100 ml. de jugo de tomate parrillero:

8 tomates perita maduros pero
no pasados

1 morrón rojo

200 ml. de jugo de naranja

2 cucharadas de postre de
azúcar blanca

2 cucharaditas de sal fina

Un vaso de whisky o frasco

Apio para decorar



En un vaso de whisky colocar la sal, la pimienta, la salsa inglesa, el tabasco y el jugo de lima. Agregar el jerez, el gin y revolver para unir los ingredientes.

Agregar 50 ml. de jugo de tomate y revolver nuevamente. Sumar tres rocas de hielo y completar con los 50 ml. restantes de jugo de tomate. Revolver. Decorar con una rama de apio y una pizca de pimienta negra.

Para el jugo de tomates:

Colocar los tomates con piel y el pimiento rojo, previamente abierto y sin semilla, en la parrilla. Dejar cocer hasta que la piel comience a ponerse oscura. Ir girándolos cada 5 minutos aproximadamente.

Retirarlos del fuego y dejar reposar durante 15 minutos en un contenedor de metal.

Colocar en una licuadora, agregar el jugo de naranja, la sal, el azúcar y licuar hasta que quede bien fino. Si el resultado fuera espeso, agregar más jugo de naranja. Conservar en la heladera.

PATÉ DE HIGADOS DE POLLO

10 raciones

200 g de manteca

50 ml. de aceite de oliva

500 g de hígados de pollo limpios

1 diente de ajo picado

2 echalotes picados

1 hoja de laurel

30 ml. de brandy para flambear

50 ml. de crema de leche

Sal

Pimienta



Calentar 50 g de manteca, aceite de oliva y dorar los hígados de pollo enteros durante 5 minutos, a fuego fuerte.

Flambear con el brandy, dejar evaporar el alcohol y cocinar por 5 minutos aproximadamente. Salpimentar. Los hígados todavía deben estar rosados en el centro.

Por separado rehogar el ajo, los echalotes y el laurel hasta transparentar.

En una procesadora colocar los hígados, el ajo y los echalotes, sumando el jugo de cocción (sin la hoja de laurel). Procesar hasta formar una pasta homogénea y cremosa. Por último, incorporar la manteca y la crema de leche y procesar durante 30 segundos, hasta que la manteca se incorpore a la mezcla. Hay que cuidar que no se corte.

Forrar un molde con papel film y rellenar con la mezcla del paté. Dejar enfriar durante 5 horas antes de servir.