

El diamante culinario



Las trufas despiertan las pasiones gastronómicas más insospechadas, y desde tiempos antiguos son un alimento gourmet por su difícil cultivo y extracción de la tierra. Su sabor ha conquistado especialmente a quienes pueden encontrarla en los restaurantes y pagarla. Esta es una muestra de los lugares donde puedes “desenterrarlas” en México.

POR | ALAN AMPER FOTOS | MARCK GUTT

Pocos restaurantes en México ofrecen el manjar subterráneo. En algunos los platos clásicos son reinventados, y la trufa sirve para exaltar las recetas más antiguas; en otros, nuevas creaciones están fundamentadas en el inusual hongo y redefinen tendencias. En México la trufa es todavía un manjar para quienes se aventuran a encontrarla -lo cual no es fácil. Aquí los tres lugares insuperables para probarla.



L'OSTERIA DEL BECCO

Es especialista en trufa importada de Piamonte, Italia; el preciado hongo hace único al restaurante que, además, está entre los tres mejores italianos en Latinoamérica, según la Guía San Pellegrino. Dos platillos elevan la pasta a un nivel superior. El *Tagliolini burro e parmigiano con tartufo nero* no es un fideo cualquiera. La mantequilla, el queso parmesano y la trufa se combinan en el paladar, y la intensidad de cada uno lucha sin opacar a los demás. Por otro lado, el *Ravioli ripieni di burrata in salsa di parmigiano e tartufo nero* es lo opuesto: la frescura de la burrata contrasta con el intenso sabor de la trufa, y esta combinación destaca lo cremoso del queso. En ambos casos, la pasta es el exquisito éxtasis que contiene los sabores hasta su explosión.



➔ L'OSTERIA DEL BECCO

Goldsmith 103, Polanco, DF.
Tel: 5282 1059

Platillos con Trufa o aceite de trufa:
• Carne Battuta a Coltello con Olio Tarfutato.
• Tagliata al Tartufo Bianco.





LA GLOUTTONNERIE

Este lugar recibe a los comensales con una elegancia que evoca a Francia. La decoración es sencilla pero hogareña: en cada rincón el arte llena la vista con libros y pinturas, sin ser arrogante. Ideal para degustar las recetas más tradicionales de la cocina francesa y maridarlas con sus mejores vinos. El Chef Anuar Estrada lleva al paladar hasta el delirio a través de un antiguo plato reinventado: Châteaubriand. Trufa picada, reducción de vino tinto y brandy flameado bañan el filete y celebran la jugosidad de la carne. El vino resalta la trufa: un juego de emociones en el cielo de la boca. La guarnición de hongos portobello, setas y champiñones completan la experiencia. El Chateau Castera es el vino perfecto para maridar este clásico francés.



➔ LA GLOUTTONNERIE

Campos Eliseos 142, Polanco, DF.
Tel: 5250 3550, 5250 3555

Platillos con Trufa o aceite de trufa:

- Pasta fresca con trufa: platillo clásico del restaurante.
- Se complementan pasta, mantequilla y trufa. Cowboy con papas trufadas.





PRIME HOUSE

Av. Santa Fe 482, DF.
Tel: 9135 5048/49/50

Platillos con Trufa o aceite de trufa:

- Chips con *blue cheese* y queso de cabra desmoronado, aceite de trufa.
- Acompañamiento de carne.
- Tártara de Kobe con aceite de trufa.
- Macarrones con queso, langosta y aceite de trufa.



PRIME HOUSE

Redefinió la elegancia urbana y la fusionó en un ambiente cómodo que permite disfrutar buenos cortes de carne y mariscos. La Chef Enriqueta Cabrera enaltece el jugoso sabor del *rib eye* con trufa negra rayada. En un bocado se siente la sencillez de la parrilla con la peculiaridad del “diamante culinario”, y ambas poco a poco se fusionan al sumergirse en el *jus* de carne para envolver al paladar en una sensación fogosa.

La trufa combinada con queso despierta en la imaginación un fresco escenario campestre y, aunque ambos elementos son agudos, se complementan sin perder sus particularidades. El aceite trufado tiene la delicadeza de la oliva e intensidad de la trufa, acentuando los ingredientes del platillo.

Para realizar tus propias recetas con trufa, puedes adquirir productos del diamante culinario en estas tiendas:

Liverpool - Zona Gourmet

- Mantequilla con trufa
- Crema con trufa
- Arroz trufado
- Aceite trufado
- Trufa seca
- Sal trufada

Palacio de Hierro - Zona Gourmet

- Paté de trufa negra y blanca
- Salsa de trufa
- Trufa entera
- Aceite de trufa
- Miel trufada

Dumas / Alejandro Dumas 125, Col. Polanco, México DF.

- Aceite de trufa blanca

Alacena Garufa Delicatessen / Monte Libano 915, Col. Lomas de Chapultepec, México DF.

- Miel trufada
- Sal Trufada

La Europea / laeuropea.com.mx

- Foie Gras de pato trufado
- Foie Gras de ganso trufado
- Trufa negra
- Trufa blanca
- Aceite de trufa
- Carpaccio de trufa negra
- Salsa de trufa
- Jugo de trufa