

La buena mesa

POR CATHERINE CONTRERAS

Sazón criolla en vivo

El chef Félix Picasso acaba de abrir El Ají Verde, un nuevo lugar para disfrutar la variada cocina peruana en un gran buffet

El chef Félix Picasso ha pensado en grande. Grande es el salón principal de su nuevo restaurante; grande es la cocina organizada en dulces, salados y montaje de platos; grande es el lounge-bar que además cumple la función de galería de arte; grande es el sótano de estacionamiento... No es extraño, si consideramos que el ex chef ejecutivo del JW Marriott Lima estuvo por décadas acostumbrado al orden y el método que impone una cadena hotelera como aquella.

Hoy, en el restaurante El Ají Verde –diseñado exclusivamente para servicio de buffet a la hora del almuerzo y cena, además de tea time–, Picasso apunta a difundir fielmente la auténtica cocina peruana. “Hablamos mucho de gastronomía peruana, pero todo es fusión. Yo quiero presentar la cocina criolla y los sabores regionales, el majarisco, los juanes, la puca picante”, indica el chef que, además de programar en un futuro festivales con sazón del interior del país, apuntará también a ofrecer buffets nocturnos maridados con diferentes cepas.



Por ahora, y para empezar, el chef Picasso ofrece a sus comensales una atractiva opción de estaciones vivas: cebiches y tiraditos, sushi y saltados, que permiten preparar platos al instante. Además hay una variedad de entradas frías y calientes, salad bar, platos de fondo que varían todos los días y postres de antaño, cuyo sabor y tradición el chef se ha empeñado en recuperar y difundir para

deleite de todos. Para complementar, el bar ofrece una variedad de piscos y macerados, además de una bien surtida carta de vinos.
►EL AJÍ VERDE. Av. Encalada 617, C.C. Monterrico, Surco. Almuerzos de 12 m. a 4 p.m. Tea time de 5 a 7:30 p.m. Cenas de 8 a 11:30 p.m. Desayuno dominical de 8:30 a.m. a 12 m. Teléf.: 437-3412. Almuerzo: S/.54, cena: S/.64, Tea time: S/.39.

El menú recomendado



BIEN PERUANO. Así es el concepto que el chef Félix Picasso ha querido dar a su nuevo restaurante El Ají Verde. Allí, la variedad se luce en cada buffet del almuerzo y la cena...

APERITIVO

Pisco sour o chicha morada

ENTRADA

Un cebiche o tiradito preparado al momento.

PLATO DE FONDO

Lomo saltado o arroz con mariscos preparado al wok en el momento.

POSTRE

Bienmesabe de camote, sanguito, mazorra de cochino, encanelados y más.

TEA TIME No deje de probar los anticuchos y picarones.



Novedades

Pollo a la brasa en horno ecológico

Han pasado seis décadas desde que Roger Schuler, fundador de La Granja Azul, encargó a Franz Ulrich que ideara un mecanismo que permitiera la cocción de varios pollos a la vez, dando como resultado el inconfundible sabor del plato peruano.

Un discípulo del creador suizo llamado Heriberto Ruiz siguió fabricándolos durante 49 años, al punto incluso de exportarlos. Hoy, siguiendo el ejemplo de su maestro, Ruiz ha encontrado una manera de mejorar esta

creación provista de un sistema de engranajes, varillas (spiedo) y ejes movidos por un motor, que al girar acercan los pollos al calor de las brasas cocinándolos lentamente y de manera pareja.

Ruiz ha fabricado un horno más amigable con el medio ambiente, pues una de sus principales características es que no produce humo. Por eso, indica Ruiz, no requiere chimenea y permite un ahorro de 40% de tiempo y consumo de carbón. El resultado, del que dan fe los comensales del restaurante Kendall, donde el horno ecológico ya está instalado, son pollos jugosos que mantienen el sabor tradicional.

►RESTAURANTE KENDALL. Av. Arenales 798, Lince. Teléf. 331-0846.

EL DISCÍPULO
 Heriberto Ruiz fundó H. Ruiz Hnos. para proveer a más restaurantes de hornos

