

# el Restaurante

| YOUR SOURCE FOR MEXICAN AND LATIN FOODSERVICE TRENDS | [www.elrestaurante.com](http://www.elrestaurante.com) |

## *The Appeal of ASADO*

**PATIO-  
PERFECT  
COCKTAILS**

**THE STREET  
FOODS OF  
MEXICO**

**TACKLING  
THE HIRING  
CHALLENGE**



# EL ATRACTIVO DEL *asado*

Los chefs  
apuestan por  
el teatro y  
el sabor que  
proporciona la  
cocina de leña



| POR JACQUELINE RAPOSO |

Con el énfasis actual en todo lo relacionado con la seguridad, puede ser difícil recordar la emoción de la hospitalidad interactiva.

“Cada método de cocina tiene su lugar, y todos pueden ser agradables”, dice Greg Denton, copropietario con su esposa, Gabrielle Quiñónez Denton, del **restaurante Ox**, de inspiración argentina, en Portland, Oregón. Durante la pandemia de Covid-19, los Denton han ofrecido desde cenas al aire libre hasta cajas de barbacoa para llevar. Pero los comensales se pierden el teatro de su parrilla de leña. “A todo el mundo le encanta el aspecto y la sensación del fuego al entrar en nuestro restaurante”, continúa Denton. “Es emocionante, igual que lo es una montaña rusa: muy divertido, pero con una pizca de peligro”.

Aunque el asado tiene una historia muy querida entre las cocinas mexicana y latina, cocinar con fuego de leña pasó de moda en las cocinas estadounidenses, cuando los combustibles más limpios inspiraron montajes compactos y mayor rapidez en las filas. Pero a medida que los comensales vuelven a anhelar la emoción de las experiencias compartidas, las tendencias de los supermercados y de los chefs sugieren una vuelta a la parrilla, con un gran interés por las carnes especiadas.

Lo que significa que ha llegado el momento de devolver el fuego a donde debe estar: *en todas partes*.

### UN POCO SOBRE UNA LARGA HISTORIA

Los científicos estiman que el homo sapiens echó por primera vez carne al fuego hace unos 1.8 millones de años, y atribuyen a esta revelación la razón por la que evolucionamos como lo hicimos: los alimentos cocinados son más fáciles de digerir que los crudos y crean un excedente de energía. Con el tiempo, esto ayudó a que nuestros cerebros tuvieran casi el doble de tamaño que los de nuestros primos primates. A medida que nuestros lazos sociales se profundizaban, la caza y la recolección de alimentos evolucionaron hacia la reunión en torno al fuego para cocinarlos y también para comerlos.

En los siglos siguientes, las tribus itinerantes hicieron y rehicieron asadores para la carne y hornos de barro para el pescado. Los agricultores y pescadores sedentarios ahumaban las proteínas y horneaban los granos en toscas “cámaras de fuego” cerradas. Luego llegaron los fogones interiores, tan altos que se podía estar de pie en ellos. A mediados del siglo XVI, los gauchos argentinos salpicaron las llanuras con parrillas de fuego abierto, cocinando grandes trozos de



El horno en La Vecina Restaurante

carne en parrillas improvisadas para definir la cocina del asado. Le siguieron estilos en Brasil, Uruguay, Perú y México.

A mediados del siglo XVII, las cocinas profesionales de Estados Unidos cambiaron esos enormes fogones por “cajas de fuego” cerradas construidas en paredes con chimeneas en las que, por primera vez, los cocineros podían controlar en cierto modo el calor al girar hacia una serie de cámaras de cocción. El auge del hierro a principios del siglo XIX inspiró entonces las enormes cocinas de hierro fundido completas con fogones, hornos, parrillas y campanas. Todavía con leña como combustible, hasta que el carbón se impuso después de la Guerra Civil, el siglo XX trajo el gas y luego la electricidad a las esbeltas y coloridas cocinas que pronto sustituyeron por completo a esos aparatos de hierro.

**“A TODO EL MUNDO LE ENCANTA EL ASPECTO Y LA SENSACIÓN DEL FUEGO AL ENTRAR EN NUESTRO RESTAURANTE”, CONTINÚA DENTON. “ES EMOCIONANTE, IGUAL QUE LO ES UNA MONTAÑA RUSA: MUY DIVERTIDO, PERO CON UNA PIZCA DE PELIGRO”.**

— GREG DENTON, *chef copropietario del restaurante Ox*



“HAY MUY POCAS COSAS QUE NO SEAN ADECUADAS PARA EL FUEGO DE LEÑA. PUEDE APORTAR UNA CONCENTRACIÓN DE SABOR IMPOSIBLE DE CONSEGUIR CON OTROS MÉTODOS DE COCINA.”

— GREG DENTON, chef copropietario del restaurante Ox

Como única manera de cocinar durante millones de años, la cocina de fuego abierto quedó casi obsoleta en un siglo. Sigue siendo muy apreciada en las comidas al aire libre en los patios y en los restaurantes de barbacoa. Pero como puede contarle cualquiera que trabaje con un ahumador, cocinar con leña implica mucho trabajo.

## Y SIN EMBARGO... SIEMPRE VOLVEMOS A LOS FOGONES

“Así es como todos empezamos a cocinar”, dice el chef Justin Bazdarich de Oxomoco, un restaurante mexicano de Brooklyn, Nueva York. “Está en cierto modo en nuestro ADN disfrutar de esto en estado

Brazino y pollo de Oxomoco



puro”. Debido a su historia, es casi un sacrilegio decir que la cocina a fuego abierto es una moda. Pero a medida que los comensales buscan restaurantes que los reconforten y entretengan, los chefs se inclinan por cocinas que también los enciendan. Literalmente.

El nuevo restaurante **La Vecina** de Coralville, Iowa, crea comida oaxaqueña a la leña, con proteínas a la parrilla dobladas en tortillas de masa tradicionales. Desde hace más de cinco años, Chris e Idie Hastings confían en la cocina a fuego abierto para combinar los ingredientes sureños con las tradiciones culinarias de España, Portugal, Argentina y Uruguay en su local de Bir-



Paella de Ovenbird

mingham, Alabama, **Ovenbird**. Después de vender uno de sus dos locales de México Clásico Grill en Rockford, Illinois, el chef José Chaves rebautizó su único local con el nombre de **El Fuego Grill** para que los comensales sepan que tiene una oferta especialmente ardiente. Y la cocina argentina de los Denton no estaría completa sin ella: “Sabíamos que nuestro primer restaurante contaría con cocina de leña porque nos encantan los sabores ahumados y carbonizados que ofrece este tipo de parrilla”, dice Denton con seguridad.

Bazdarich también quedó fascinado por la cocina de leña en su primer restaurante. “Quería que todo fuera a la leña”, recuerda de los primeros platos que salían de sus hornos de leña en el Speedy Romeo de Manhattan. “Quería tacos a la leña, bistecs fritos a la leña...” Al haber viajado por todo México desde el instituto, señala que ingredientes como los chiles y la masa ya tienen o combinan bien con sabores inherentemente terrosos y ahumados. Era lógico que en Oxomoco también se centraran en dos parrillas de leña. “Agarré todos mis platos

favoritos y les di un toque de leña”, dice sobre ese menú.

## LOS DESAFÍOS

Por supuesto, incorporar la cocina de leña a una cocina profesional no es tan sencillo como encender una Weber o un Big Green Egg.

Durante décadas, incluso las parrillas comerciales más resistentes tenían un mantenimiento costoso y carecían de delicadeza alguna. Entonces entraron en escena diseñadores como Ben Eisendrath. Las parrillas Grillworks de Eisendrath reproducen la técnica del asado con rejillas angulares, asadores, superficies de malla y planchas que se mueven mediante ruedas con manivela sobre las cajas de fuego ajustables para que los chefs logren el vapor o el carbonizado preciso que desean. El *New York Times* las ha calificado como el “patrón a seguir de las parrillas de leña”, y los Denton están entre los que alaban sus montajes a medida. La configuración apilada de **La Vecina** proviene de **Grills by Demant**, una empresa con sede en Atlanta que personaliza parrillas de acero inoxidable para los chefs de



Plátanos de La Vecina Restaurante

la región. Las empresas de Texas **Champion Tuff Grills** y **M Grills** también fabrican parrillas que soportan ese calor. Estas parrillas suponen unos costos iniciales elevados, pero la inversión a largo plazo merece la pena.

Conseguir madera dura natural y secada al horno para esas parrillas no es un problema. Pero la madera no es el combustible más agradable para cocinar. “El mayor reto es su naturaleza física”, dice Denton, cuyos cocineros cargan y descargan continuamente el pesado combustible, y se arriesgan con frecuencia a sufrir deshidratación y erupciones cutáneas por estar de pie durante horas junto al fuego.

Bazdarich señala que la madera es más cara de comprar y almacenar que el gas o la electricidad, también, y que a diferencia de esos otros combustibles, es un ingrediente: “También añade sabor al plato”, dice. Aunque nunca ha incluido la madera en los costos de su menú, señala que el gasto debería reflejarse ahí.

También hay gastos relacionados con la normativa

medioambiental estatal. La ciudad de Nueva York ahora exige un “filtro de aire” para nebulizar las partículas de humo de los sistemas de escape antes de que lleguen al techo. En Portland (Oregón), una chimenea de leña requiere un sistema de campana totalmente independiente. Estos son costosos de construir, limpiar y mantener. “Lo entiendo. Pero el gasto es desorbitado”, dice Bazdarich.

### LAS RECOMPENSAS

Incluso teniendo en cuenta todas esas cosas, la cocina de leña transforma los ingredientes por completo a medida que los cocina, los vuelve crujientes y los carameliza, de modo que no hay nada que la sustituya.

“Hay muy pocas cosas que no sean adecuadas para el fuego de leña”, dice Denton sobre su versatilidad, y menciona cómo se benefician de ella los tiernos lomos de pescado, las diminutas cebollas cambray y los dulces melones de temporada. El colágeno de la piel y los huesos de los animales enteros y las chuletas grandes se funden para

## “ASÍ ES COMO TODOS EMPEZAMOS A COCINAR... ESTÁ EN CIERTO MODO EN NUESTRO ADN DISFRUTAR DE ESTO EN ESTADO PURO.”

— JUSTIN BAZDARICH, chef de Oxomoco

obtener resultados increíblemente tiernos y jugosos, reduciendo al mismo tiempo el desperdicio de ingredientes. “Puede aportar una concentración de sabor imposible de conseguir con otros métodos de cocina”, señala.

Bazdarich incorpora la parrilla a la mayoría de los componentes de los platos en Oxomoco, incluso asando los ingredientes antes de enfriarlos para los escabeches y las salsas. Pero su Pollo Sasso—que pone en salmuera y cocina en un horno a baja temperatura antes de colgarlo sobre la parrilla para ahumarlo lentamente y freírlo para terminar—no sería lo mismo sin ella. “No podríamos conseguir ese mismo nivel de sabor ahumado que es tan sutil, agradable, jugoso y tierno”, dice

sobre cómo otros métodos de barbacoa dominarían la grasa y el sabor sutil y tierno de la gallina en particular.

Aunque se trata de un método de cocción increíblemente versátil, los comensales saben que cenar junto a un fuego abierto sigue siendo algo poco frecuente, y los olfatos se agudizan allí donde el humo dulce se difunde. Como la comida solo se vuelve más sabrosa al contacto con la llama, el asado es una técnica antigua que bien merece estar de moda.

¿Listos para tomar el relevo?

*Jacqueline Raposo es una escritora gastronómica y productora de podcasts afincada en la ciudad de Nueva York. Americana de primera generación de las Azores, se le hace la boca agua con el pescado fresco asado al fuego y jugando al fútbol con la familia mientras espera el churrasco.*



Spring Pea Tlayuda de Oxomoco; ver receta en la página 54