

**el Latino** 46 Aniversario

DESDE 1976

Año XLVI 12 al 18 de Agosto del 2022 6 Paginas Número 2128

Horóscopo BUSCALO EN ESTA EDICION

**SEMANAL**

# Los tacos de autor: cómo llevar al límite el platillo popular de México



Jóvenes cocineros mexicanos se lanzan al sinfín de posibilidades del universo taquero

Atún fresco marinado en aceite de ajonjolí, con salsa de cacahuete, aderezo de chile morita con chipotle, cebolla caramelizada y aguacate dentro de una tortilla de maíz azul. Un bocado sorprendente. “Todo bien equilibrado entra en una tortilla”, dice Luis Durán, el dueño y creador de Chetito, un restaurante de tacos, que decidió echar rienda suelta a su imaginación y extender los límites del taco.

El platillo más popular de México sigue una fórmula simple: tortilla rellena de proteína aderezado con salsa. Esa simpleza puede ser un fracaso si no se hace bien, pero si se hace bien es único y glorioso. El universo taquero tiene un sinfín de posibilidades y hay una movida de jóvenes cocineros mexicanos decididos a experimentar.

“Muchas veces creemos que el pan es el único que soporta lo dulce, lo salado, lo agri dulce, y no, la tortilla es un producto que le va bien a todo”, asegura Durán, que en el 2015 decidió quitarse la corbata y dejar su profesión de abogado para dedi-

carse a la hostelería. Tenía contactos con restauranteros argentinos, así que parecía estar destinado a tener un restaurante con cortes de carne, ensaladas y empanadas.

Eso no lo convencía, pero tenía su cocina llena de bifés y chorizo argentino, y pensó en meter alguna masa a la ecuación, hornó panes, hizo pizza y aprendió a hacer tortillas. Una noche estaba hambriento y siguió su instinto: “Agarré una de las tortillas que habíamos hecho y le puse arrachera, cebolla caramelizada y queso azul, estaba buenísimo”. Durán había inventado su primer taco.

“Yo intenté hacer tacos con un twist, que sean creativos, que estén ricos y usar los mejores ingredientes, pero sin romper su esencia”. Ahora tiene un menú con más de veinte tacos, coctelería y vinos. Chetito, con dos sucursales, una en la colonia Cuauhtémoc y otra en la Roma, se consolidó y la chistorra no desapareció, solo que ahora se come dentro de una tortilla.

También en la Roma, está Tiz-

ne Tacomora, un restaurante de tacos que le hace honor a la época en que vivimos. Pilar García y Jorge Linares son dos chilangos que salieron de la escuela culinaria y querían poner un sitio de barbecue al estilo texano—short rib, pork belly y costillas—y querían hacerlo itinerante, sobre en un triciclo como los que estaban tan de moda en Brasil, pero eran fanáticos de la comida coreana. Esa combinación se hizo realidad en su primer taco: pork belly con puré de ajo confitado, rábano negro encurtido, láminas de chile serrano y ceniza de tortilla. Lo itinerante no sucedió, se establecieron con su ahumador y le dieron rienda suelta a su imaginación.

“A estas alturas creo que está muy complicado que puedas hacer algo que no tenga que ver con el extranjero”, Linares tiene razón, vivimos en un mundo hiper globalizado, y aun así, ese taco resultado de influencias culinarias distintas sigue siendo local. “Todo lo hacemos con ingredientes mexicanos”, dice García, y así es, muchas de sus preparaciones están hechas con ingredientes clá-

sicos de la gastronomía mexicana como el chile morita, el piloncillo, el tomate verde y por supuesto tortillas de maíz azul.

“Vimos la tortilla, más que un vehículo, como un plato en sí misma”, dijo Linares, que está contento con la revalorización del maíz y el poder tener una tortilla que es tan buena que podría comerse sola. Sin embargo, él y García, su pareja y socia, creen que “es injusto que no todos tengan acceso a buenas tortillas”, a pesar de vivir en un país donde el maíz es el alimento principal.

Desde los 90 la tortilla se industrializó y perdió sabor, en pocas palabras. Esa tortilla que se inflaba al echarla al comal desapareció y la suplantó una tortilla blanca, seca y poco esponjosa. Es fácil olvidarlo hasta que uno se topa otra vez con una tortilla tan rica.

La tendencia de los tacos delicatessen, por así decirlo, incluyen estas tortillas hechas con maíz endémico y sí, por eso suelen ser un poco más caros. Y el comensal no siempre entiende por qué: “Yo puedo decir: “Oye tengo un

taco con una tortilla de maíz, así muy cabrona”, y se les hace caro, pero el problema de los tacos es que todo obedece a la proteína”.

El viaje de Linares a lo que él llama el tacocosmos lo ha llevado a reflexionar sobre este y varios aspectos, y cada que cocina junto con García solo piensa en ofrecer un taco delicioso y de calidad: “Siempre hemos visto a Tizne como un tributo a los tacos, ese concepto es fácil porque no intentas competir o mejorar, solamente haces una reinterpretación”.

Reinterpretar el taco puede ser arriesgado, pero siempre hay paladares en busca de nuevos sabores, a unos pasos de Tizne está Cariñito, un sitio donde constantemente juegan con lo que va adentro de la tortilla.

Cariñito parece una taquería tradicional, una ventanita de mosaico blanco con letras rojas donde hay un par de taqueros y un letrero que ofrece cinco tacos, hasta que ves que hay vinos naturales.

“Tacos y vinos, ¿por qué no?”, se pregunta sonriente David Ve-

rástegui, cofundador del sitio junto con Joaquín de la Torre, con su copa llena de vino naranja mexicano. Su menú de tacos tiene una evidente influencia del sudeste asiático—menta, salsa hoisin, sriracha, tamarindo o soya—y es desenfadado como sus clientes, de varias edades y orígenes, y sus meseros con camisas floreadas.

el Latino 46 Aniversario SEMANAL

Unidos podemos ayudar

St. Jude paciente Esmeralda

www.stjude.org

St. Jude Children's Research Hospital Done it! Hey!