

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

Investigación Menú Marcus

Luis Hernán Santamaría Gómez

Arte Culinario y Administración en Alimentos y Bebidas

Trabajo de fin de carrera presentado como requisito para la
obtención del título de

Lic. Arte Culinario y Administración de Alimentos y Bebidas

Quito, 26 de abril de 2020

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA

Investigación Menú Marcus

Luis Hernán Santamaría Gómez

Nombre del profesor, Título académico

**Sebastián Navas Borja, Master in
Culinary Management and Innovation**

Quito, 26 de abril de 2020

DERECHOS DE AUTOR

Por medio del presente documento certifico que he leído todas las Políticas y Manuales de la Universidad San Francisco de Quito USFQ, incluyendo la Política de Propiedad Intelectual USFQ, y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de propiedad intelectual del presente trabajo quedan sujetos a lo dispuesto en esas Políticas.

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Nombres y apellidos: Luis Hernán Santamaría Gómez

Código: 00131356

Cédula de identidad: 1719105080

Lugar y fecha: Quito, abril de 2020

ACLARACIÓN PARA PUBLICACIÓN

Nota: El presente trabajo, en su totalidad o cualquiera de sus partes, no debe ser considerado como una publicación, incluso a pesar de estar disponible sin restricciones a través de un repositorio institucional. Esta declaración se alinea con las prácticas y recomendaciones presentadas por el Committee on Publication Ethics COPE descritas por Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing, disponible en <http://bit.ly/COPETHeses>.

UNPUBLISHED DOCUMENT

Note: The following capstone project is available through Universidad San Francisco de Quito USFQ institutional repository. Nonetheless, this project – in whole or in part – should not be considered a publication. This statement follows the recommendations presented by the Committee on Publication Ethics COPE described by Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing available on <http://bit.ly/COPETHeses>.

RESUMEN

El proceso de creación y elaboración de un menú para el restaurante Marcus, de la Universidad San Francisco, el cual tiene como propósito la exploración entre la gastronomía y el arte. Esta propuesta de menú surge del interés personal por el arte y por qué se lo denomina “arte culinario”.

Mi idea de menú nace a partir de conocer artistas contemporáneos ecuatorianos y sus obras, esto me dio la posibilidad de fusionar tanto el arte culinario como el arte contemporáneo creando un menú de cinco tiempos durante los cuales el comensal tendrá la posibilidad de al momento de degustar cada uno de los platos, conocer a estos artistas a los cuales con mi trabajo trato de hacerles un homenaje y visibilizar de esta manera su trabajo. Un menú de cinco tiempos recorriendo en cada plato a un artista en especial y que el comensal pueda explorar sus propósitos y como estas obras se unen con las técnicas y productos utilizados en cada uno de los platos. De tal forma que podamos crear un debate en la mesa y analizar si el Arte Culinario puede ser considerado como una de las 7 artes.

Palabras clave: Arte, exploración, gastronomía, contemporáneo, menú, técnica, creación.

ABSTRACT

The process of creation and elaboration of a menu for the restaurant Marcus at Universidad San Francisco de Quito, that has as main purpose the exploration between the gastronomy and the arts. This menu born from the personal interest in arts and why we call it “Culinary Arts”.

My menu idea born from looking Ecuadorian contemporary artists and their works, this has given me the chance of joining the culinary arts and the contemporary arts, creating a five course menu were the guest will have the possibility at the moment of tasting them, know these artists in which I am trying to make a homage and visualize in this way their works. In each one of them the commensal is analyzing and exploring each artist and their main purposes by making those works, and how this art pieces can join with the techniques and the products that are used in each dish in order to create a debate on the dining table where we can analyze if the Culinary Arts can be considered as part of the seven arts.

Key words: Art, exploration, gastronomy, contemporary, menu, technique, creation.

Tabla de Contenidos

1	Introducción.....	8
2	Desarrollo del Tema.....	9
2.1	Marco Teórico.....	9
2.1.1	Tendencias:.....	9
2.1.2	Unión entre la gastronomía y ramas del arte.....	9
2.1.2.1	Gastronomía y Poesía.....	9
2.1.2.2	Gastronomía y arte.....	9
2.1.2.3	Gastronomía y Literatura.....	10
2.1.2.4	Gastronomía y teatro.....	10
2.1.3	Representación de la tendencia.....	10
2.1.4	Importancia de la tendencia Culinaria.....	11
2.1.5	Nueva Cocina Nórdica.....	11
2.1.5.1	Historia.....	11
2.1.5.2	Descripción.....	11
2.1.5.3	Representación de la tendencia.....	13
2.1.5.4	Importancia de la tendencia culinaria.....	13
3	Desarrollo y Elaboración del Menú.....	14
3.1	Snacks.....	14
3.2	Aperitivo:.....	17
3.3	Entrada fría:.....	19
3.4	Plato Fuerte:.....	21
3.5	Postre:.....	23
3.6	Galleta de la suerte:.....	26
4	Conclusiones.....	28
5	Referencias Bibliográficas.....	29

1 INTRODUCCIÓN

El menú que he decidido exponer nace de un interés propio que ha surgido en mi desde que inicié mi carrera como cocinero, surge de esta pregunta entre que es el arte gastronómico y su diferencia con la gastronomía, desde temprana edad siempre he sido un apasionado por el arte y cada una de sus ramas, sin embargo, cada vez que la palabra arte se pronuncia, se vienen a la mente cine, pintura, teatro, fotografía, música, etc. Nunca se mencionaba la gastronomía o el arte culinario, no obstante, para responder esta pregunta se necesitaría conocer que es el arte y lo mal utilizada que está esta palabra en nuestro vocabulario, si me lo preguntan a mí el arte es aquella acción de a través de técnicas, procesos y conceptos saber decir algo. Comparándolo con el Arte Culinario me di cuenta que para que se lo considere como una de las ramas del arte mencionadas anteriormente, los platos debían tener las características antes planteadas.

Con el fin de reducir la brecha entre la cocina y el arte nace “Synesthesia” el nombre viene del término “Sinestesia” que se considera como: “una afección neurológica en la que la estimulación de una vía sensorial o cognitiva (por ejemplo, la audición) conduce a experiencias automáticas e involuntarias en una segunda vía sensorial o cognitiva (como la visión)”. El objetivo con este menú es el utilizar obras de arte contemporáneo ecuatoriano y en una forma de homenaje a estas obras elaborar platos basados en estas, cual es la historia detrás de cada una de ellas y porque el plato realizado se relaciona con la misma.

2 DESARROLLO DEL TEMA

2.1 Marco Teórico

Para la creación de este menú, tenía que estar detrás una amplia investigación sobre los temas que se iban a tratar. Conocer como las nuevas tendencias gastronómicas pueden lindarse con el arte. Cada una de estas obras tienen un propósito, tienen un mensaje y como puedo a través de ingredientes y técnicas transmitir lo mismo que estas obras.

Desde el principio con este menú sentía que se necesitaban utilizar técnicas variadas en muchos sentidos. Por un lado, técnicas contemporáneas como la impregnación por osmosis o el Sous-Vide. Pero, al mismo tiempo, debían juntarse con otras técnicas que tomen su tiempo, como la fermentación o conservación. Técnicas que se han venido utilizando desde hace mucho tiempo.

2.1.1 Tendencias:

El menú está basado en dos tendencias culinarias, estas son:

La unión entre la gastronomía y ramas artísticas y la Nueva cocina nórdica.

2.1.2 Unión entre la gastronomía y ramas del arte.

2.1.2.1 *Gastronomía y Poesía.*

En los últimos años han sido algunos chefs los que han querido unir estas dos actividades creativas. Una de ellas es Dominique Crenn, chef del restaurante Atelier Crenn en San Francisco y que cuenta con tres estrellas Michelin. En su restaurante se puede vivir la experiencia de su menú degustación a través de la carta, la cual, es representada de una forma no habitual, pues el comensal recibe un poema. Cada uno de los versos hace referencia a cada uno de los platos a lo largo de la degustación. Con este ejemplo podemos ver como se une el arte de la poesía y la descripción de los platos y sus sabores. (Crenn, 2015)

2.1.2.2 *Gastronomía y arte.*

Por otro lado, Massimo Bottura, chef del restaurante Osteria Francescana en la ciudad de Módena en Italia. Presenta ciertos platos a lo largo de su menú con un mensaje detrás. Este es uno de los principales objetivos del arte, el decir algo al espectador, el expresarse y dar un mensaje, un

ejemplo de esto son: “Tortelinis caminando sobre el plato” en donde de acuerdo con Faith Willinger, escritora gastronómica. Lo que quiso decir es que a una sociedad que estaba acostumbrada a comer más de 10 tortelinis en una sola cucharada y encontrar un plato con únicamente seis de ellos, es que a cada uno de estos se los debe respetar. Según Willinger los platos de Bottura tienen que ver con el arte, la música, los ingredientes y no únicamente la comida, sino que va más allá con el concepto y lo hace mucho más interesante. (Willinger, 2015)

2.1.2.3 Gastronomía y Literatura.

De igual manera en esta lista se encuentra lo que hizo el chef español Dani García en 2016 al tomar una de las obras más importantes de la literatura mundial, “El Principito”, escrito por el autor Lionés Antoine de Saint-Exupéry, en donde a través de un menú hace referencia a los elementos más importantes de esta obra, como la rosa y lleva la frase “lo esencial es invisible a los ojos” a juntarse con la gastronomía, donde lo esencial son los sabores en los platos. (Diario de Gastronomía, 2015)

2.1.2.4 Gastronomía y Teatro.

Ramón Freixa, cocinero español de dos estrellas Michelin decía que la cocina es inclusive como una obra de teatro, la función empieza con la llegada del comensal, el remover a los comensales de sus abrigo y dirigirlos a la mesa, en donde al otro lado de un telón imaginario (la cocina) estaban los actores que serían los encargados de dar la experiencia a los clientes, es toda una coreografía y esta se acaba cuando el comensal se levanta de su mesa. (Freixa, 2011)

Cada uno de ellos fue una fuente de inspiración, pues en la creación del menú que se realizó, se quiere buscar la unión entre la cocina con el arte, esto con el fin de poder reducir la brecha que existe entre estas dos actividades creativas en donde las personas que consuman el menú puedan darse cuenta de que la cocina puede ser tratada como arte, así como es la literatura, la música, cine o pintura.

2.1.3 Representación de la tendencia.

En mi caso me baso de obras de arte contemporáneo, para expresar un mismo mensaje, para reducir

la brecha que existe entre la gastronomía y esta actividad creativa. Utilizo obras de arte y sus artistas e investigo sobre ellas, el origen de la obra y cuál es el mensaje que quiere dar al público.

2.1.4 Importancia de la tendencia Culinaria.

Este trabajo intenta ir más allá de lo obvio, es decir, si una obra pictórica predomina mucho algún color o alguna gama de colores no lo tomo de forma literal para representar al plato con los mismos colores, sino que intento conocer sobre el propósito de la obra y el mensaje que se esconde detrás de cada una de ellas.

2.1.5 Nueva Cocina Nórdica.

2.1.5.1 Historia.

La nueva cocina nórdica emerge en el año 2004, luego de que un grupo de cocineros, políticos, científicos, entre otros organicen un simposio en donde se pueda definir de que se trata esta nueva cocina que se iba a desarrollar. A partir de este evento organizado por Claus Meyer y Jan Krag sale el manifiesto de la cocina nórdica, en donde se establece cual será el camino en la creación de los platos y bajo que filosofía estos deben regirse, para así poder considerarlo como parte de esta nueva cocina. (Dinamarca en España, S/F)

2.1.5.2 Descripción.

Como ya se mencionó anteriormente esta tendencia consiste en el manifiesto que se estableció en este simposio, de los cuales a través del menú se basaron en los siguientes:

- Expresar la pureza, la frescura, la simplicidad y la ética que nos gustaría asociar a nuestra región.
- Basar la cocina en alimentos crudos cuyas características son especialmente excelentes en nuestro clima, tierras y aguas.
- Desarrollar nuevas aplicaciones posibles de los productos tradicionales de alimentación
- Combinar los mejores procedimientos de cocina y tradiciones culinarias con los impulsos que llegan desde el exterior.
- Cooperar con representantes de los consumidores, otros artesanos de cocina, la agricultura, la

industria pesquera, la industria alimentaria, minoristas y mayoristas, investigadores, profesores, políticos y autoridades en este proyecto conjunto. (Diario de Gastronomía, 2011)

Principalmente está presente el expresar la frescura y simplicidad de los ingredientes, con esto se refiere a que la manipulación que tienen estos productos no altera las características principales del mismo, es decir, no se utilizan químicos como se lo hace en otras cocinas en donde pueden alterar la estructura de los productos e inclusive su sabor, sino dejan que la simplicidad de los ingredientes, pero al mismo tiempo, la complejidad de sus sabores se presente en el plato.

En cuanto a la simpleza de igual manera, en el menú está presente en la composición de los platos. La idea fue no contar con muchos ingredientes en cada uno de ellos, sino que creo que en lo simple se encuentra lo complejo para la elaboración de ellos, basándome en lo dicho por Jaime Costales, profesor de psicología de la universidad San Francisco, mientras limites tu material de trabajo la creatividad con los mismos va a ser más grande y tendrá mejores resultados. Cada uno de los platos cuentan con pocos ingredientes principales de tal forma que se pueda apreciar a cada uno y se encuentre el balance entre ellos.

La cocina nórdica es la responsable que actualmente en muchos países se utilicen técnicas de fermentación y conservación de los alimentos, es por eso que también tiene gran influencia en mi menú pues cuenta con algunos productos que han pasado por un proceso de fermentación. (Maribona, 2018)

A lo largo de este menú está presente uno de los manifiestos mencionados anteriormente sobre las nuevas aplicaciones posibles de los productos tradicionales de alimentación. Es decir que con estos nuevos implementos, abre la mente al comensal y a los cocineros. La zona nórdica se creía limitada de productos, sin embargo, con la llegada de René Redzepi y su restaurante Noma esto cambia, pues empieza a ver esta exploración con nuevos productos y se percatan que cuentan con ingredientes de alta calidad y los empiezan a poner en los menús, explorando también la creatividad de sus cocineros. (Diario de Gastronomía, 2011)

2.1.5.3 Representación de la tendencia.

La aplicación de esta tendencia en mi menú está presente, ya que por un lado tomo las mismas técnicas de fermentación con un ajo y una manzana que se han venido fermentando por más de dos meses haciendo uso de nuevos productos que la gente no está acostumbrada a consumirlos. De igual manera, se planea abrir la mente de los comensales, demostrando que los ingredientes con los que contamos no deben estar limitados a un solo tipo de platillo, es el ejemplo del postre, pues se serviría a la coliflor como uno de los ingredientes principales.

2.1.5.4 Importancia de la tendencia culinaria.

Cada una de estas tendencias han sido importantes para la creación de este menú, en cuanto a la cocina nórdica, siempre me inspiró el descubrimiento de nuevos productos, pues creo que con ellos puedes dar una experiencia nueva a tus comensales. Varios restaurantes, incluyendo los de Latinoamérica, tienen un equipo en donde se dedican a la búsqueda de dichos ingredientes y buscan implementarlos en su menú, es tanta la importancia que le dan a estas actividades que en algunos de ellos muchas veces la intención no es que el plato sea sabroso, sino que conozcas estos productos que se encuentran en una región en específico.

3 DESARROLLO Y ELABORACIÓN DEL MENÚ

El menú tiene 5 pasos, cada uno de ellos está basado en una obra de algún artista contemporáneo ecuatoriano.

3.1 Snacks

El primer plato es una trilogía de snacks, los cuales están basados en la obra de Favio Caraguay, este artista muestra en sus obras la importancia de la cosmovisión indígena, (ArteNet, 2017) en cada una de sus obras está presente estas culturas, desde las formas hasta los colores, es por eso que basándome en su trabajo he realizado un plato que cuente con productos de páramo y de la sierra ecuatoriana:

Mashua y Manzana Negra

Ingredientes:

Papel de Mashua:

- 200 gr de Mashua
- 40 gr de Papa Chola
- Sal al gusto

Manzana Negra:

- 100 gr de manzana

Decoración

- Brotes Mixtos

Proceso de Elaboración:

Papel de Mashua

La mashua es cocinada en el horno junto con las papas, una vez llegado a este punto se las procesa juntas con la sal, se las extiende sobre una lámina de silicón y se las deshidrata por 5 horas a 60

grados.

Manzana Negra

La manzana negra es una manzana que pasa por un proceso de fermentación durante 8 semanas, estas son selladas al vacío y puestas a temperatura controlada, la cual se la puede obtener poniéndolas en una olla arrocera y ahí se mantienen durante el tiempo anteriormente mencionado. Después de esto se las procesa para obtener un puré de estas manzanas, se lo guarda en una bolsa al vacío hasta previo al servicio.

Emplatado:

El servicio de este snack es sobre un pedazo de papel de mashua se sirven puntos de la manzana negra y se lo acompaña con brotes.

Zanahoria Blanca y Ajo Negro:

Ingredientes:

Masa de Wonton:

- 50 gr de Masa de Wonton

Puré de Zanahoria Blanca

- 35 gr de zanahoria blanca
- Sal y Pimienta al gusto

Ajo Negro

- 10 gr de ajo

Decoración:

- Eneldo Fresco

Proceso de Elaboración:**Masa de Wonton**

La masa de wonton se obtienen láminas de 1,5 cm por 5 cm estas se cocinan entre dos láminas de silicón y se las hornea por 15 minutos a 160 grados, el fin es obtener una textura crocante que soporte el puré de zanahoria blanca.

Puré de Zanahoria Blanca

Para el puré de zanahoria blanca se la cocina en agua, una vez cocinada se la procesa hasta obtener un puré homogéneo, se le coloca sal al gusto y se lo pone en una manga pastelera con una boquilla circular.

Ajo Negro

Por último, el ajo negro se lo realiza de la misma manera que la manzana negra y al final se lo coloca dentro de una manga pastelera sin boquilla, únicamente con un pequeño hueco en la punta.

Emplatado:

Para el servicio, sobre la masa se coloca el puré y sobre el pure el ajo negro, se lo decora con eneldo y si es posible flor de hinojo.

Habas y Queso:**Ingredientes:****Fritura de Papa**

- 75 gr de Papa Chola

Puré de Habas:

- 200 gr de habas peladas
- Sal al gusto

Cre moso de Queso:

- 75 gr de queso Chonta
- 25 gr de queso crema
- Sal al gusto

Decoración

- Brotes varios

Proceso de Elaboración:**Fritura de Papa**

Sacar finas láminas de papa que se envolverán en un cilindro metálico y pasarán por un proceso de fritura a 190° C.

Puré de Habas

Las habas se las cocinará y cuando estén suaves se las procesará con un poco del agua en donde se cocinaron, se las terminará con sal y se las almacenará en frío en un squeezer o manga.

Cre moso de Queso

Se procesarán los quesos hasta obtener un cremoso de queso y se lo mantendrá en una manga o squeezer, para el servicio.

Emplatado:

Sobre el tubo de papa se pondrán puntos del puré de habas y el cremoso de queso haciendo alusión al plato típico de habas con queso.

3.2 Aperitivo:

El aperitivo está inspirado en la obra de la artista ecuatoriana Pamela Cevallos, en donde una de sus obras es basada en una actividad que se hacía hace algunos años. Existían personas que

replicaban esculturas de civilizaciones antiguas del Ecuador y las vendían como si fuesen originales, Cevallos en una de sus exposiciones recolecta muchas de estas figuras y las expuso, sin embargo, al momento de hacerlo, el título de cada una de estas esculturas era el nombre del artesano que la realizó, con el fin también de demostrar que cada uno de estos artesanos tenía una habilidad, una historia detrás. Gracias a esta obra en mi plato de aperitivo tomo tres productos principales los cuales son la jícama, la horchata y la manzanilla, el nombre de este plato es el nombre de los productores de dichos ingredientes, esto con el fin de demostrar que al momento de realizar un plato no es únicamente mérito del cocinero, sino también de las personas que están detrás de cada uno de los productos que encontramos en nuestros platos, son ellos los que han cuidado, han puesto sus manos en la tierra y lo han trabajado de manera dura para nosotros poder disfrutar de estos productos, debemos dar merito a la gente que se lo merece.

Ingredientes:

Sopa Fría de Horchata

- 40 gr de horchata
- 25 gr de azúcar
- 250 ml de agua
- 15 ml de jugo de limón

Jícama

- 250 gr de Jícama pelada
- 10 ml de jugo de limón

Aceite de Manzanilla

- 150 gr de Manzanilla
- 100 ml de Aceite de Girasol

Proceso de Elaboración:**Sopa fría de Manzanilla**

Se realizará de forma tradicional una infusión de la horchata lojana y se le pondrá limón y se la dejará enfriar.

Jícama

A la jícama se la sacaran finas láminas y se las mantendrá en agua fría con limón.

Aceite de Manzanilla

Se hará un aceite de manzanilla mezclando el aceite de girasol y la parte verde de la manzanilla, procesándola por 12 minutos aproximadamente. Se colará y se lo mantendrá hasta el servicio.

Emplatado:

Para el emplatado se usarán las láminas de jícama y uniéndolas una sobre otra hasta dar la apariencia de una rosa, dentro de un bowl se mezclará un poco del aceite con esta sopa fría de horchata y se la colocará en un recipiente que se lo servirá en mesa.

3.3 Entrada fría:

La entrada fría es un ceviche utilizando técnicas como el curado, en este caso utilizando sal y panela, es un pescado que ha pasado por dicho proceso una hora y este ha sido cortado en finas láminas, sobre este se encuentran remolachas amarillas curtidas, que aportan con acidez y frescura en el plato, además de flores como las begonias y las óxalis que ayudan a resaltar dichos sabores, al lado de este se encuentra una suerte de leche de tigre utilizando el limón mandarina pero esta se sirve como una granita y lentamente se derrite en el plato, esto con el fin de dar a conocer lo que nosotros hemos tenido concebido como ceviche, sin embargo, realizado de una manera diferente, con el fin de abrir el debate de estas nuevas cocinas que están saliendo que defienden el aporte de nuevas técnicas manteniendo la esencia de nuestra cultura, dando una experiencia distinta.

Ingredientes**Dorado Curado**

- 70 gr de filete de dorado
- 100 gr de sal fina
- 100 gr de azúcar

Remolacha Curtida:

- 45 gr de remolacha amarilla
- 140 ml de vinagre blanco
- 35 ml de vinagre de plátano
- 50 gr de azúcar
- 5 gr de sal fina
- 75 ml de agua

Leche de Tigre de Limón Mandarina

- 300 ml de jugo de limón mandarina
- 50 gr de cebolla paiteña
- 15 gr de jengibre
- 10 gr de ají
- 20 gr de apio
- 30 gr de cilantro
- Sal al gusto

Decoración

- Brotes Ácidos

Proceso de Elaboración:

Pescado Curado

Para esta elaboración se curará al pescado con sal y azúcar por aproximadamente una hora, luego se lo cortará en finas láminas y se los guardará en frío hasta el servicio.

Remolachas Curtidas

Para las remolachas amarillas curtidas se cortará en finas rodajas y con un cortapastas de un diámetro de 1 cm se las cortará y se añadirá a la mezcla de vinagre, azúcar, vinagre de plátano, sal y agua.

Leche de tigre de limón mandarina

Con los retazos del pescado dejar reposar los ingredientes para la leche de tigre por aproximadamente una hora, una vez reposado procesarlos y colarlos, luego colocarlos en una fuente y congelar hasta el servicio.

Emplatado:

Para el servicio colocar las láminas del pescado, encima las remolachas en forma de conos y a un lado la granita de leche de tigre, decorar con brotes ácidos.

3.4 Plato Fuerte:

El plato fuerte está basado en la obra del artista ecuatoriano Diego Ledesma García, en su obra “Piedemonte” en donde gracias a su experiencia en una finca cacaotera familiar, cada una de las obras expuestas transmite mensajes sobre este producto y la importancia que tiene en nuestro país al ser uno de los más exportados y considerado como el mejor del mundo. (No Lugar, 2019)

He querido utilizar el producto más popular que viene de esta fruta, es por eso que uso el chocolate, un producto que no siempre se lo acostumbra a ver en platos salados, esto con el mismo fin del anterior plato, el abrir la mente y abrir debate sobre estos productos. A este lo he querido acompañar

con un magret de pato que ha sido cocinado utilizando sous-vide, encima de este se colocaría polen, un producto conocido como medicinal pero que además aporta con aroma al plato y a su vez sería acompañado de un producto no tan familiar en nuestra dieta como es la raíz del apio, acompañada de papa nabo en láminas que ayuden a dar textura al plato.

Ingredientes:

Magret de pato

- 500 gr de Magret de pato
- 10 gr de tomillo
- 15 gr de mantequilla
- Sal al Gusto

Fondo Oscuro de Res

- 300 gr de huesos de res
- 300 gr de cebolla perla
- 300 gr de apio
- 300 gr de zanahoria

Salsa de Chocolate

- 100 gr de Chocolate 70%
- 400 ml de fondo oscuro de res
- Sal al gusto

Papa nabo y Raíz de Apio

- 300 gr de raíz de apio
- 250 gr de papa nabo
- Sal al gusto

Decoración

- Brotes Varios

Proceso de Elaboración:

Magret de Pato

Cocinar en sous vide al magret, junto con la sal, tomillo y mantequilla a 64 grados por 2 horas.

Fondo Oscuro

En el horno colocar los huesos de res junto con la zanahoria, cebolla y apio a 190° C por 20 minutos.

Después, pasar estos ingredientes a una olla cubriéndolos totalmente de agua y cocinarlos por 4 horas aproximadamente.

Salsa de Chocolate

Tomar el fondo oscuro y reducirlo junto con el chocolate hasta obtener una salsa espesa, añadir sal y servir.

Papa nabo y raíz de apio

Sacar láminas de papa nabo y raíz de apio, cocinarlas en una sartén con un poco de sal.

Emplatado:

Al momento de servir sellar la piel del pato y colocar un poco de polen sobre este, ahumar con canela servir a un lado la salsa y el papa nabo junto con la raíz del apio.

3.5 Postre:

El postre está basado en la obra de Clío Bravo, artista ecuatoriana que en sus trabajos expone esta lucha de las mujeres y los estereotipos culturales, en especial del rol femenino (Bravo, 2017), una realidad que existe y se encuentra muy presente en la sociedad y mucho más en las cocinas

ecuatorianas. Lamentablemente el mundo no cuenta con un mismo número de chefs mujeres conocidas como en el caso de los hombres, y en el Ecuador desafortunadamente son muy pocas. Para este plato lo que he querido es utilizar productos con sabores fuertes pero que al momento de la presentación y el emplatado se lo represente de forma delicada, de igual forma se encuentran productos que no se acostumbran a ver en postres, un bizcocho de máchica, en este estará una crema montada de especias dulces, acompañada de un helado de coliflor caramelizada y mortiño.

Ingredientes:

Bizcocho de Máchica

- 2 Huevos
- 60 gr de azúcar
- 150 ml de leche
- 75 gr de mantequilla sin sal
- 150 gr de harina
- 100 gr de máchica
- 7 gr de polvo de hornear
- 200 ml de crema de leche

Crema Montada de especias dulces

- 200 ml de crema de leche
- 50 gr de azúcar
- 15 gr de especias dulces (Anís, canela, clavo, pimienta dulce, ishpingo)

Helado de Coliflor Acaramelada

- 470 ml de leche
- 470 ml de crema de leche
- 200 gr de coliflor acaramelada

- 250 gr de coliflor
- 100 gr de azúcar
- 220 gr de azúcar
- 6 yemas
- 4 gr de sal

Decoración

- 20 gr de mortíño

Proceso de Elaboración:

Bizcocho de Máchica

Batir el azúcar con los huevos hasta duplicar el volumen.

Agregar mantequilla derretida y leche

Tamizar la harina, machica y polvo de hornear y agregarlos a la mezcla hasta obtener una mezcla homogénea.

Hornear a 180° C por 30 minutos

(Valenzuela, 2018)

Crema Montada de especias dulces

Infusionar en caliente la crema de leche y las especias.

Dejar enfriar, retirar las especias y montar la crema en una batidora en velocidad alta junto con el azúcar.

Reservar en una manga pastelera.

Helado de Coliflor acaramelada

En un sartén colocar el azúcar y dejar que se derrita, colocar la coliflor rallada y mezclar hasta que tomen un color dorado oscuro.

Aparte en una olla calentar la leche con 235 ml de crema de leche, azúcar, sal y la coliflor caramelizada, hasta que esta hierva.

Procesar la mezcla y colar y llevar de nuevo a una olla caliente.

Batir ligeramente las yemas y una vez que la mezcla vuelva a hervir temperar las yemas con la mezcla.

Volver a calentar hasta espesar pero que no pase los 80° C.

En un bowl mezclar nuestra preparación junto a los 235 ml restante de crema de leche y enfriar con un baño maría inverso.

Poner la mezcla en una máquina de helados hasta que tenga la textura que deseamos. (Weissman, 2020)

Emplatado:

Cortar una porción de 10cm x 2 cm del bizcocho, encima de este decorar con la crema montada y mortíño.

Al lado colocar un quenelle del helado de coliflor caramelizada.

3.6 Galleta de la suerte:

Como un homenaje a una de las obras del artista Pablo Barriga, “Pan con Cuento”, una obra en la que demuestra la importancia de la lectura a las nuevas generaciones, Barriga se adentra en un parque de la ciudad de Quito a vender sánduches en donde en lugar de contener algo común en el centro de los panes como jamón, queso o mortadela, el coloca el fragmento de cuentos propios. A través de esta obra Barriga fomentaba esta actividad a los niños, en representación de dicha obra lo que he realizado es una galleta de la fortuna de moringa en donde al finalizar la comida el comensal abrirá esta galleta y se encontrará con el fragmento de cuentos del Ecuador, esto de igual forma para demostrar que nuestro país cuenta con mucho talento artístico y que muchas veces no lo vemos.(Centro de Arte Contemporáneo de Quito, 2016)

Ingredientes:**Masa de galleta**

- 50 ml de claras de huevo
- 50 gr de azúcar glas
- 35 gr de harina
- 35 gr de mantequilla sin sal
- 15 gr de moringa en polvo

Proceso de Elaboración:

Unir todos estos ingredientes hasta obtener una masa homogénea.

Luego sobre una silpat poner la mezcla en forma de círculos dejar cocinar en el horno a 180 grados por 6 minutos.

Una vez cumplido este tiempo de manera rápida colocar el papel dentro de este círculo y dar la forma de una galleta de la fortuna.

4 CONCLUSIONES

La gastronomía ha ido cambiando constantemente, el descubrimiento de nuevas técnicas y de nuevos productos hacen que el aprendizaje en esta área sea ilimitado. En el país estamos explorando una nueva cocina, una cocina en donde se le da mayor importancia al producto local y a través de nuevas técnicas estamos avanzando para un mejor futuro gastronómico. Los restaurantes ahora son espacios de culturización y de investigación y ese es el propósito en nuestro país. Los mejores restaurantes están en donde están pues tienen una investigación muy ardua por detrás, nuestro país debe dar mayor importancia a eso y saber que al momento de poner un ingrediente en el plato del comensal, no es únicamente un producto, sino que este tiene una historia detrás, tiene una cultura que lo respalda.

A través de cada uno de los platos se ha investigado obras y artistas, esto con el fin principal de todo el proyecto, reducir la brecha entre el arte culinario y el arte. A través de cada una de las obras analizadas pude confirmar que esta área de creación como es la gastronomía, la creación de los platillos puede ir más allá del sabor, sino también saber comunicar. El propósito de este proyecto no ha sido únicamente reducir las diferencias entre las dos áreas mencionadas, sino también para que en un futuro el arte culinario sea independiente de las otras ramas del arte, es decir, a lo largo de este proyecto dependimos de las obras de arte contemporáneo ecuatoriano para el proceso creativo de cada uno de los platos, es por eso que se espera que en un futuro los productos que se utilicen en los platos puedan expresar un mensaje, puedan contar una historia en donde la experiencia del comensal sea mucho más gratificante pero al mismo tiempo los restaurantes actúen como espacio no solo de entretenimiento sino también de aprendizaje y expresión.

5 REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ArteNet (S/F) Favio Caraguay. *Arte Net*. <https://artenet.es/caraguay>
- Bravo, C. (2017) Portafolio. Wix. <https://cliobravo.wixsite.com/cliobravo>
- Centro de Arte Contemporáneo (2016) *Premio a la trayectoria 2015 Premio Nacional de Artes Mariano Aguilera*. https://issuu.com/artecontemporaneoq/docs/pma_pablo_barriga_book_ok/25
- Gelb, D. (Creador), & McGinn, B. (Director). (2016, abril 26). Massimo Bottura (Temporada 1, Episodio 1) [Tv series episode]. In D. Gelb. (Productor ejecutivo), *Chef's Table*. Netflix.
- Crenn, D. (2015). *The Metamorphosis of Taste*. Houghton Mifflin Harcourt.
- Manifiesto por la nueva cocina nórdica, por René Redzepi*. (2011, mayo 22). Diario de la Gastronomía. Obtenido abril 24, 2020 de <https://diariodegastronomia.com/manifiesto-por-la-nueva-cocina-nordica-de-rene-redzepi/>
- Principito el nuevo menú degustación de Dani García*. (2015, noviembre 19). Diario de la Gastronomía. Obtenido abril 24, 2020 de <https://diariodegastronomia.com/principito-el-nuevo-menu-degustacion-de-dani-garcia/>
- Freixa, R., Mora, N., García, S., & Peiró, J. (2011). ¿Las nuevas artes? *El Ciervo*, 60(729), 30-32. Obtenido en abril 7, 2020, de www.jstor.org/stable/41478474
- Maribona, C. (2018, febrero 12). *La moda de los Fermentados*. El Correo. <https://www.elcorreo.com/jantour/opinion/moda-fermentados-20180213115656-nt.html?ref=https://www.google.com/>
- Myhrvold, N. (2011). The Art in Gastronomy: A Modernist Perspective. *Gastronómica*, 11(1), 13-23. doi:10.1525/gfc.2011.11.1.13
- Ledesma, D. (2019). Piedemonte. No Lugar, Quito, Pichincha, Ecuador. <https://nolugar.org/2019/08/20/piedemonte-diego-ledesma/>
- Urroz, J. (2008). La Gastronomía en los medios de Comunicación. Una visión crítica. *Ábaco*, (57), 18-33. Obtenido abril 7, 2020, de www.jstor.org/stable/41219249
- Valenzuela, E. (2018, marzo 14). Golosinas de máchica, quinua y manzanas. Que Rico es. <https://www.quericoes.org/2018/03/14/golosinas-de-machica-quinua-y-manzanas/>
- Weissman, J. (2020, febrero 23). *The Easiest Ways To Make Ice Cream* [Video]. Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=7XV7whomjk&t=243s>