

## INTRODUCCION

Si partimos de la premisa que nuestra cultura alimenticia nos prepara para un mejor desarrollo social, entonces estamos apuntando hacia la búsqueda de ese ser integral.

El sincretismo reflejado en nuestros platos, no es producto del azar, sino de la influencia de muchas regiones del mundo visto a través de la historia.

Durante este breve espacio el cual ocupa nuestro TALLER DE COCINA CREATIVA Venezolana, buscamos que partiendo de platos emblemáticos venezolanos, y la utilización de técnicas básicas y modernas de la cocina universal, provoquemos un desdoblamiento durante su degustación: recordando el ayer.

Apostamos entonces por una crema de vegetales en este caso de ayama, combinada con una sopa de tomate, derrochando la influencia de la tradición italiana. Una carne: la Punta de trasera con una clásica salsa de pimienta. Y un delicado postre: el flan.

Entonces con todos los ingredientes, materiales necesarios y la buena logística planteada, sólo queda presentar la creatividad de nuestra cocina.

## Menú Cocina Creativa Venezolana

Proponemos un menú lleno de sabores, historia de recetas y recetas de historia, donde nos esmeramos en buscar los mejores ingredientes que nos da la madre naturaleza.

### Entrada

Crema de sol naciente de auyama con fuego rojo intenso  
De tomates

Básicamente aquí combinamos una crema criolla: recordando el ayer, con una sopa de tomate de influencia de la tradición italiana .Explosión de sabores. Para ello primeramente cocinamos la auyama previamente pelada y picada, en el fondo de vegetales, por aproximadamente 30 minutos, hasta que se ablande, licuamos, colamos y volvemos a calentar pero a fuego bajo, salpimentamos. Tomamos los tomates realizando una cruz en su base, y lo ponemos a cocinar con el resto del fondo, por escasos minutos, antes de licuar retiramos la piel colamos y llevamos a calentar añadiendo un toque de ajo picado, aceite de oliva y albahaca fresca.

### Principal

Filoso cuchillo hacen escalopas de punta trasera que acompañan mazamorras de yuca dos texturas.

En este caso como material proteico preferimos la carne, y en especial a la punta trasera, por su carácter emblemático dentro de la tradición social venezolana cocinada al grillo ,junto a una yuca con doble cocción :una vez ablandada, trituramos ,y le agregamos el ají dulce rojo y el cebollón picado finamente previamente salteado. Con la ayuda de un aro sin fin realizamos formas cilíndricas y freimos. Sólo nos queda la salsa clásica de pimienta negra.

## Postre

### Flan suave de ponche crema casero con crocantes de nueces y Peras al vino

Nada más representativo que este sutil postre, con un elemento tradicional como lo es el ponche crema casero, sumándole el efecto crujiente del caramelo de nueces y la textura de las peras al vino. Todo un sincretismo. Para su elaboración seguimos los siguientes pasos:

- 1.- Separamos claras de yemas
- 2.- Procesamos yemas con 250 gr. de azúcar hasta cremar
- 3.- Mezclamos, la crema de leche y otros 250 gr. de azúcar con la ayuda de un batidor, semi montada, le agregamos el ponche crema
- 4.- Batimos las claras a punto de nieve
- 5.- Unimos de manera envolvente una a una las preparaciones anteriores, sumadole el toque de vainilla
- 6.-Caramelizamos el monde escogido
- 7.-Se vierte la mezcla y tapamos. Llevamos a baño de Maria, en un horno 200 grados por aproximadamente 40 minutos .Reservamos y luego refrigeramos.

## Ingredientes

Auyama madura	300 gr.
Tomate rojo	500 gr.
Ajo	1 c
Albahaca	150 gr.
Ciboulette	150 gr.
Yuca	2 k
Cebollin	300gr
Aji dulce rojo	250 go
Cebolla	200 gr.
Ajoporro	150 gr.
Laurel	4 h
Clavos de olor	20 gr.
Sal	40 gr.
Pimienta negra	40 gr.
Nueces peladas	200 gr.
Azúcar	2 k
Huevos	10 u
Vainilla	2 c
Ponche crema casero	1 b
Crema de leche	1 lt
Fondo de vegetales	1 lt
Salsa de soya	1 f
Aceite de oliva	4 c
Aceite vegetal	1 lt
Peras	6 u
Vino tinto	1 b
Canela en rama	100 gr.

## Materiales

Olla mediana 4  
Batidor de fusta 3  
Silpat 1  
Bandejas medianas planas 4  
Bandejas pasteleras 3  
Envase para Mousse 6  
Sartenes medianos sin teflón 4  
Bowl medianos 6  
Campanas medianas 6  
Tablas para picar 5  
Chinos medianos 4  
Licuadora 1  
Espátulas 4  
Cucharas con hueco 4  
Cucharas sin hueco 4  
Cucharas de madera 6  
Cucharones medianos 2  
Juego de aro 1  
Papel evoplast  
Papel absorbente 3  
Cocina con grill 1  
Pinza 2  
Trinche 1  
Juego completo de platos para servicio 4

### Propuesta logística

Esta será llevada a partir del MISE PLACE, dividiendo en grupos no mayor de 3 personas, y monitoreando constantemente todos los procedimientos para así explicarlos adecuadamente, tomando en cuenta el tiempo estimado.

## Currículo

Alfredo Rosales, Maracaibo 1968, .chef formado en la escuela gastronómica Cocido a Mano .Seminarios de cocina francesa y Cocina Venezolana .Ha sido jefe de cocina en los restaurantes: Grill house, Emeritus, Helena Ibarra ,La casona del club Izcaragua country club,y Mantu. Actualmente se desempeña como director principal del grupo Aroma de Altura.

Hernán j Rodríguez V , caracas 1962, lic. en Artes de la UCV. Empeña su labor gastronómica en el antiguo Hotel Aventura Caracas. Seminarios : gerencia administrativa hotelera ,higiene y manipulación de alimentos .Autodidacta Trabajo en restaurantes :helena Ibarra, la casona del club hisca agua .Asesor como chef residente en :bella vista club ítalo venezolano, TRE, Vinta ge, AITE Comedor, viva Bistro y Mantu.Hoy en dia es miembro activo del grupo Aroma de altura como coordinador docente.

## Bibliografía

.- Buscaglia ,Leo .La Cocina del Amor .Buenos Aires, Argentina .Emece Editores S.A.  
1998.

.- Lovera, José Rafael .Historia de la Alimentación en Venezuela.Caracas .Monte Avila Editores.1988

.- Picón-salas, Mariano y otros .Venezuela Independiente.Fundación Eugenio Mendoza.Caracas.1992.

.- Scannone, Armando.Mi Cocina a la manera de Caracas.Edición Armando Scannone.1986







