



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

COCINA MEXICANA DE VANGUARDIA

2 PLATILLOS QUE REPRESENTAN LA COCINA
MEXICANA DE VANGUARDIA

PROFESORA
MARLIS TECO RUÍZ

ALUMNA
ILSA DEL ROSARIO ALFONSO LÓPEZ

08 DE ENERO DE 2021

VILLAFLORES, CHIAPAS

2 PLATILLOS REPRESENTATIVOS DE LA COCINA MEXICANA DE VANGUARDIA

El término vanguardia es muy conocido actualmente, y dentro de sus múltiples definiciones siempre se incluyen algunas palabras como innovación, molecular, ciencia, deconstrucción, contraste, tradición, tecnoemocional, etc.

Mole de Olvera de 100 ingredientes y añejado por 2000 días

La presentación de este platillo es simple. Se sirve solo, sin carne ni guarnición, para que “toda la atención del comensal esté en el mole”, así lo ha explicado Olvera en diversas entrevistas.

El secreto es recalentarlo y alimentar la mezcla para que continúe conservándose. “Se prepara mole cada dos semanas y se integra al viejo”, según el chef.

Supuestamente, los cocineros de Pujol se dieron cuenta de que conforme pasaban los días el mole sabía mejor, los sabores se asentaban y se redefinían. Entonces comenzaron a guardar un poco de mole viejo para utilizarlo como base.

Lo ideal es comerlo utilizando una tortilla de maíz con hoja santa y con ésta raspar la mezcla del plato.



Salpicón de pato

Es el platillo con el que el chef mexicano, Enrique Olvera, empezó a recorrer el mundo, y mostrándole a este lo interesante que es la cocina mexicana. Que puede ser moderna y la vez no olvidar las tradiciones y técnicas utilizadas.

