



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

COCINA MEXICANA DE VANGUARDIA

HISTORIA DE ENRIQUE OLVERA Y SUS PLATILLOS
MÁS FAMOSOS

PROFESORA
MARLIS TECO RUÍZ

ALUMNA
ILSA DEL ROSARIO ALFONSO LÓPEZ

12 DE FEBRERO DE 2021

VILLAFLORES, CHIAPAS

HISTORIA DE ENRIQUE OLVERA

La propuesta gastronómica de Enrique Olvera se ha definido al paso de los años por la obsesión hacia los detalles, la sutileza en la elección de ingredientes y la construcción de sabores así como en una dinámica de explotación y extractivismo del potencial culinario de México y de los saberes tradicionales de mujeres sin una plataforma blanca colonizadora.

Olvera estudió en el Culinary Institute of America de Nueva York. En 2000, en la ciudad de México, inauguró Pujol, restaurante situado en 2013 en el lugar 13 entre los 50 mejores restaurantes del mundo y el tercer en Latinoamérica, de acuerdo con la lista de San Pellegrino. En 2012 había sido clasificado en el lugar 36 en el mundo.

En 2008 publicó el libro *La nueva cocina mexicana*. En 2010, con motivo de la primera década de existencia de Pujol, Olvera publicó *UNO*, en donde presenta la historia y filosofía de su trabajo, hace un recuento de 10 años y reflexiona sobre el presente y futuro de la gastronomía mexicana. A finales del año siguiente, editó *En la milpa*, su tercer libro.

En 2014, Olvera incursiona en el mercado internacional e inaugura su primer restaurante internacional en Nueva York, *Cosme*.

Desde 2014 diseña el menú a bordo en la Clase Premier de Aeroméxico.

Pujol, fue nombrado por *The World's 50 Best 2019*, como el mejor restaurante de México y el doceavo mejor de todo el mundo.

El editor de la revista *Bon Appétit*, Andrew Knowlton, describió a Olvera como “leyenda viviente” y “uno de los más grandes chefs en el mundo”.

Durante su juventud, les cocinaba a sus amigos y posteriormente los padres de ellos comenzaron asistir a sus fiestas sólo para comer. Gracias a estos eventos fue que empezó a considerar en dedicarse a la cocina.

Posteriormente se mudó a Nueva York para estudiar gastronomía en el Culinary Institute of America. El acercamiento que tuvo a la alta cocina y su admiración por Jean-Georges Vongerichten o Daniel Boulud, lo hicieron interesarse más en la

cocina de autor. La cocina de Enrique Olvera siempre se está transformando, refresca sus ideas mirando al futuro sin dejar de lado al pasado. Desde sus comienzos nunca quiso imitar ni seguir las recetas, ya que para él la cocina es un proceso técnico, creativo e intelectual.

PLATILLOS DE ENRIQUE OLVERA

En su tan famoso restaurante (Pujol), se elaborarán preparados muy variados en base a recetas de vanguardia de la cocina mexicana y del mundo. Las recetas van desde sopas y quesadillas hasta platos más elaborados.

Sus platillos más conocidos son:

- Chilpachole de callo de hacha y ceviche de extraviado
- Lengua de aceituna verde con aros de cebolla
- Barbacoa de pato
- Venado con puré de plátano y recaudo negro
- Huachinango a la veracruzana con esencia de vainilla
- Esquites y mone de pescado

Y el tan famoso plato. Mole de más de 1500 días, que reconoce a su restaurante

