

Platillo del Tec deleita a Yale

Realizan cena para celebrar Mes de la Hispanidad

AIMÉ BARRERA



Los tradicionales chilaquiles que han deleitado el paladar de la comunidad Tec desde 1968, fueron presentados por primera vez en el extranjero como parte de la muestra gastronómica mexicana del encuentro *Yale Dining's Guest Chef Series: Special Dinner and Cooking Demo* que realiza la Universidad de Yale. El plato tradicional que se ofrece a quienes visitan el campus fundacional del Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Monterrey (ITESM) desde hace 46 años fue embajador de la cultura gastronómica de México al ser presentado por Antonio de Jesús Morales Cortéz, chef ejecutivo de la institución, en una cena celebrada en la Universidad de Yale en el mes en que Estados Unidos celebra a la hispanidad.

En la cena que se ofreció en el Commons Dining Hall de dicha universidad, el pasado miércoles con motivo del mes patrio de México, el chef Morales Cortéz estuvo encargado de asesorar a los cocineros de Yale en la preparación del menú, conformado por otros seis platillos: ensalada de cajeta, chiles en nogada, flautas de pollo con salsa de aguacate, arroz a la mexicana, calabacita con maíz y rajas, y tamal dulce de chocolate.

"Nos pidieron que mandáramos las recetas típicas de México y no podían faltar los tradicionales chilaquiles del Tec; ellos querían conocer su sabor tan particular. La producción se hizo en la cocina de la universidad y yo fui como asesor.

El chef de la universidad es el que lleva la preparación y yo me acerqué con él si tenía alguna duda, ya que las recetas eran nuevas para ellos", afirmó.

Desde el 15 de septiembre al 15 de octubre, Estados Unidos rendirá homenaje a las contribuciones y tradiciones de la herencia hispana

La invitación surgió debido a la participación del Departamento de Servicios Alimentarios en la Asociación Nacional de Institutos Superiores y Universidades Servicios de Alimentación (NACUFS, por sus siglas en inglés) y a la estrecha relación laboral con el director de Servicios Alimentarios de la Universidad de Yale, Rafi Taherian. "Lo que nos pidieron es que el chef platicara un

poquito de la historia de los chilaquiles, de por qué esa receta se consideró para la muestra y por qué es representativa, y ya que terminara de prepararlo, entonces se acercaría a los alumnos para platicar con ellos", explicó Osada. Además de dicha muestra, Antonio de Jesús, quien ha desempeñado su profesión en el Tec desde hace 15 años, impartió una plática sobre la gastronomía mexicana y técnicas culinarias a un grupo de chefs, en la que también hizo una demostración de alguna de sus recetas. Ofreció una muestra similar en la Universidad de Massachusetts, Amherst, donde figuraron también los chilaquiles del Tec, además de flautas de pollo con salsa de aguacate, pollo en mole poblano, regia grill, chiles en nogada, arroz blanco; betabel con aguacate y chipotle, calabacita y maíz, salsa verde y ranchera, agua de pepino y limón, y agua de Jamaica natural. "El hecho de que quieran conocer nuestra cocina mexicana creo que nos habla de lo que representa, y haber llevado esto es un orgullo", dijo. Desde el 15 de septiembre hasta el 15 de octubre, Estados Unidos rendirá homenaje a las contribuciones, historias y tradiciones de estadounidenses cuyos ancestros que provenían de México, España y países de habla hispana.



