



**SA
BO
RES**

**RICARDO CHANETON,
UN LATINO TRIUNFANDO
EN HONG KONG**

MONO

**GUÍA PARA COMBINAR CERVEZA Y COMIDA
DESCUBRE LOS MACARONS DE ALMOND PALETTE**

*de tu evento
cocinamos por ti!*

*cocina en vivo que incluye
os, Cubiertos y servilletas.*

A large, shallow metal pan filled with a vibrant seafood paella. The dish is topped with large shrimp, mussels, and sliced cucumbers. A garnish of fresh herbs and a lemon wedge sits in the center. In the background, a chef in a white uniform is visible, and a smaller inset image shows a chef standing behind a table with a similar dish. Another inset image shows a close-up of the paella's ingredients. The entire advertisement is framed by a decorative gold-colored scrollwork border on the right side.

EDITORIAL

Cuando Sabores se publicaba en Venezuela, tuvimos la oportunidad de conocer y entrevistar a muchos chefs que estaban triunfando en el exterior. Hablamos con cocineros y emprendedores que estaban en Canadá, México, Estados Unidos, Francia, Perú, Australia. Fue y sigue siendo muy emocionante escuchar esas historias de lucha, trabajo y éxito en distintos países y continentes. Por eso estamos muy complacidos de tener en la portada de nuestra tercera edición a Ricardo Chaneton, el primer chef venezolano en recibir una estrella Michelin. Pero aparte de eso, lo logró en Hong Kong, un lugar que quizá pocos latinos voltean a ver en busca de alguna oportunidad. En la entrevista me cuenta cómo llegó hasta allá y cómo nació su restaurante Mono.

Se nos fue casi el año, pero comienzan meses donde las celebraciones abundan y, como no hay nada mejor que una cerveza para esos días -o para cualquier día-, nuestros amigos de Beber Bien nos dejaron una guía para combinar los distintos tipos de cerveza con la comida. Créanme que el artículo está como para pegar la hoja en la nevera.

Por otro lado, Sabores sigue creciendo en nuestras zonas de distribución (Weston, Davie, Plantation y Sunrise), y seguimos haciendo el trabajo de conocer esos lugares que pocos conocen para que lo vean en nuestra cuenta de Instagram y así poder interactuar también por esa vía. Nos satisface también hacer la cobertura de locales que abren sus puertas y darles ese empujón que todos necesitan al comenzar.

Disfruten de esta nueva edición de Sabores y nos volvemos a leer en diciembre.

Patrick Torres

CRÉDITOS

Director / Editor
Patrick Torres

Directora Asociada
Jennifer Santana Vieira

Colaboradores
Juan Carlos Cabrera
Raymar Velásquez
Beberbien.com
María Fernanda Sevillano
Beatriz Sáez
Luis Borges

Diseño y diagramación
Eleonora Soteldo
@eleosoteldo

BÚSCANOS EN:

WESTON: Bonjour French Bakery - Gelato Gourmet - Ale Meat - CrumbsMIA - The Cheese Course - Caminito - Dr. Limón - Weston Lakes Animal Hospital - Autonation Toyota - Kos Beauty and Spa - Coral Reef Gymnastics - One Source Pediatrics - Menchie's Frozen Yogurt

DAVIE: Filomena's Bean Coffee - Poke I Love You - Cilantro Asian Bistro

SUNRISE: Don Pan (West Sunrise y Oakland Park) - El Balcón de las Américas - The 3 Amigos Meat Market - Origamy Gelato - Sawgrass Ford - Rick Case Kia

PLANTATION: La Bamba Mexican and Spanish Restaurant - Dental Team - Smoothie King - Riverside Market

¿CON CUÁL CERVEZA?

Por Carlos McDonell

No hay reglas estrictas a la hora de maridajes de cerveza y comida, ya que no hay muchos sabores de alimentos que entren en conflicto con la cerveza. Con tantos estilos, parece difícil encontrar buenos maridajes para cada cerveza, pero en realidad no es así.

CON LIGHT LAGER

Alas de búfalo con salsa picante
Papas fritas
Hot-dogs
Pastas con salsas
Pescado frito

CON ÁMBER ALE

Carne de cerdo a la brasa
Pollo a la parrilla
Pizza
Alitas de pollo

CON PORTER

Langosta
Cangrejo
Barbacoa
Carnes de conejo, venado y caza en general

CON STOUT

Trufas de chocolate
Mousse de chocolate
Brownies
Langosta
Barbacoa
Mariscos

CON CERVEZA DE TRIGO

Alas de búfalo
Pastas con salsas picantes
Ensaladas
Tartas de frutas
Pastelería

CON DARK LAGER

Salchicha
Gulasch
Salchichas y puré de papas
Hamburguesas
Pizza

CON IPA

Costillas a barbecue
Papas fritas
Palitos de mozzarella
Carnes a la parrilla
Burritos
Fajitas

CON BROWN ALE

Salchichas
Cerdo asado
Barbacoa
Pescado
Sushi



CAFÉ MOLIDO O CAFÉ EN GRANO

Muchas personas me preguntan cuál es el mejor café para compra en un supermercado, y esta respuesta viene seguida de una pregunta: ¿cómo te gusta tomar a ti el café?

Lo primero que te voy a recomendar es que siempre compres tu café en grano y no molido por las siguientes razones:

1. El café en grano se conserva mucho más tiempo que el molido
2. El 60% de las propiedades aromáticas del café se pierden 15 min después de moler el café.
3. Tienes una garantía de consumir café fresco antes de preparar tu taza de café.
4. El olor recién molido del café no tiene comparación.

Si te das cuenta, muchas veces preparamos un café en casa y luego salimos, nos tomamos un café en algún coffeeshop y no sabe igual, ¿verdad? Muchas personas creen que es por la gran máquina de espresso que tiene el local, o por el barista que estudió y trabaja en eso. Sí tiene mucho que ver eso, pero la principal causa es que siempre te muelen el café antes de prepararlo, es decir, en un buen coffeeshop siempre el café está en grano.

Por lo general, el café molido es de mucho volumen de venta. Las compañías para mantener siempre la disponibilidad lo tuestan un poco más fuerte u oscuro y los granos de café no son seleccionados y al ser molido no sabemos bien que hay realmente en el empaque. Otra práctica muy común es que el tiempo que tiene el café molido es muy grande y pierde mucho sabor y olor.

 JUANCHO COFFEE

Ahora que sabes qué tipo de café comprar o cómo comprarlo, sé que debes estar diciendo: “yo no tengo un molino y no sé dónde comprarlo”. No te preocupes, te tengo la solución:

- En los supermercados (la mayoría) tiene en el pasillo de café una máquina grande que es un molino y puedes comprar café en grano y molerlo allí mismo y llevarlo recién molido, De esta forma, siempre vas a tener café fresco.

· La otra opción es comprar tu molino. Hoy en día puedes comprar pequeños molino muy económicos y prácticos, de esta forma puedes molerlo en tu casa justo antes de hacer tu café. Créeme, te va encantar.

Aquí te dejo mi página de recomendaciones de productos en Amazon: www.amazon.com/shop/juanchocoffee

CAFÉ ALMENDRITA

INGREDIENTES:

- Café espresso o una taza de café hecho en casa (como más te guste prepararlo)
- Leche de almendra o leche completa
- Esencia de almendra

PREPARACIÓN:

- Vierte el espresso o el café caliente como te guste
- Bate la leche y trata de lograr espuma, vierte el café para hacer un latte o café con leche (con la leche que más te guste, de almendra o completa).
- Coloca 4 gotas de esencia de almendra (no coloques tantas porque la esencia puede ponerse amarga)

¡A DISFRUTAR!

VARIANTE: PUEDES AGREGAR UN TOQUE DE LICOR DE ALMENDRA. DECORA CON ALMENDRAS FILETEADAS.



SÍGUEME Y ESCRÍBEME

@JUANCHOCOFFEE

JUANCHOCOFFEETP@GMAIL.COM

Hi!
HOSANNA
INSURANCE GROUP



EMUNA
INSURANCE CORP

Nancy Herrera

Póliza de Seguro de Vida con Beneficios en Vida

Medicare

UNDERSTANDING
PART A PART B PART C PART D

Previenes hoy lo que puedes lamentar mañana

By @lachicaseguros

¿Cuál es tu Plan de Retiro?

By @lachicaseguros

¿Cuanto cuesta una Emergencia?

By @lachicaseguros

Estamos para ayudarte..!

Pólizas de Salud, Obamacare, Medicare, Pólizas de vida con beneficios en vida, Gastos funerarios, Planes de retiro, Dental, Visión y Suplementarios



(561) 562-2794

(786) 781-7597

(561) 562-2793

lachicaseguros

lachicaseguros@gmail.com





LA ENTREVISTA

RICARDO CHANETON SE LUCE EN HONG KONG

Por Patrick Torres

Fotos cortesía del restaurante Mono

A través de Instagram, intercambiamos notas de voz e hicimos la entrevista. Por esa vía, noté su inconfundible acento caraqueño. Sí, es venezolano y es el primer chef de ese país en recibir una estrella Michelin por su trabajo en el restaurante Mono de Hong Kong. Allí puedes pedir, por ejemplo, una arepa con cangrejo real y caviar, curry de hormigas limoneras, crêpe brulée de morcilla carupanera. Está clara la propuesta de Ricardo Chaneton: mezclar sabores venezolanos y latinoamericanos con las técnicas francesas y su alta gastronomía.

Abuelo de Argentina y abuela de Colombia. Viajes a Perú, México, Brasil. Venezuela y Sudamérica formaron su cocina: “quiero mostrar a este lado del mundo cómo somos, pero también a través del servicio y la decoración. Mi cocina es divertida y muy elegante al mismo tiempo”.

Cuando hablamos de pasión, Chaneton le da los créditos a su abuelo italiano, quien era el promotor de los encuentros familiares y de visitar restaurantes. “La pasión de la gastronomía surge de esas visitas, viene de esa lado europeo del buen comer, de reunirse, de disfrutar la mesa”.

Pasaste por España y Francia, ¿pero cómo llegas a Hong Kong y creas Mono?

Llego a Hong Kong a un hotel importante. Ellos me traen desde Francia y me dan un puesto ejecutivo para hacerme cargo de un restaurante muy francés por casi 4 años. En ese lugar conocí a mi socia porque ella iba mucho, y me propuso hacer algo juntos. Así abrimos Mono, un restaurante que transmite lo que soy y lo que quiero que sepa la gente de mí.

¿Qué ha cambiado en Mono tras la estrella Michelin?

No ha cambiado nada. Fue una de las primeras preguntas que me hice: ¿será que hay que cambiar algo? Me voy a afincar en lo que ya tengo para hacerlo muchísimo mejor.

¿Qué de particular tienen los comensales asiáticos?

El cliente de Hong Kong es una persona que viaja mucho, que conoce muchísimo la alta gastronomía, sobre todo, la europea. Es una persona que sabe lo que quiere, tiene buen paladar, tiene una historia gastronómica muy importante. Son exigentes pero aprecian también las cosas nuevas y hechas con calidad.

Entiendo que tu papá no quería que estudiaras cocina, ¿es cierto?

Mi padre no me apoyó mucho cuando le dije que quería estudiar cocina. Me dijo que esa no era una profesión digna; eso 14 años atrás. Ahora las cosas han cambiado mucho y está muy orgulloso de mí.

¿Has tenido que aprender de Feng Shui?

He aprendido muy poco pero lo aplicamos en el restaurante. Para elegir el local de Mono tuvimos que traer un master del Feng Shui que nos dijera si este sitio valía la pena y era bueno para hacer un restaurante. Gracias a eso, firmamos el contrato para alquilar este espacio. Todos los años hacemos visitas al master de Feng Shui, nos ve la energía del restaurante y nos hace recomendaciones para aplicar ciertas figuras asiáticas que te dan energía, dinero, salud, buen marketing y fama. No creo 100% pero estoy en una cultura en la que tengo que aprender de eso y aceptarla, tal cual como ellos me aceptaron a mí trayendo mi inspiración sudamericana a este continente y a esta ciudad.

Tras tu primera estrella Michelin, ¿vas por la segunda?

¿Sientes presión?

Primero que nada hay que mantenerse allí. La presión no la siento mucho acerca de la Michelin, siempre he sido una persona que hago lo que creo es lo correcto y siempre he pensado que haciendo las cosas bien, uno es recompensado. Si seguimos haciendo las cosas con honradez, humildad y mucha calidad en la mente, creo que muchas estrellas pueden llegar en el futuro.





ALMOND PALETTE, LA FELICIDAD EN FORMA DE MACARON

¿Quiénes cocinan en Almond Palette y cómo nació?

Yo, Merit Flores, hago todo. Almond Palette nace durante el Covid, porque nos mandaron a casa sin trabajo. En ese momento le di forma al tema de las galletas, que era por lo que la gente me conocía. Tenía el nervio de pensar qué va a pasar si publico mis galletas si yo tengo un full time job. Y en ese momento nació Almond Palette, en agosto de 2020, en plena pandemia. No quise enfocarme en las galletas y tomé clases de macarons y me dediqué más a eso. En ese período también contraté una empresa de mercadotecnia para crear la marca. Quería que llevara en el nombre algo relacionado con el ingrediente de los macarons, por eso "Almond", porque lleva harina de almendras, y "Palette" por la variedad de colores que hay.

¿Cómo combinas tu trabajo con Almond Palette?

Es un reto. Toda la vida me he detenido porque pensaba que si tenía muchos pedidos no iba a poder con mi trabajo que necesito y me gusta. Ambas cosas me gustan. Si llega un momento que recibo muchas órdenes o digo que no lo puedo hacer o empiezo a considerar dedicarme 100% a esto. Almond Palette abre a partir de las 10 de la noche; me doy unas desveladas espantosas pero lo disfruto porque por alguna razón es el momento en el que mi mente está muy creativa.

¿Cuál es la variedad que ofrece Almond Palette?

Pistache, salt caramel, limón, café, frambuesa, vainilla, chocolate, esos son los de siempre. También acepto propuestas de los clientes. Una amiga, para una boda, me pidió de chocolate con aceitunas. Tengo en mente hacer para diciembre macaron con sabor a "coquito", la bebida puertorriqueña; lavanda con queso de cabra también.

Proyectos de Almond Palette.

A corto y mediano plazo, ofrecer dos sabores distintos cada semana. Tener disponibles los sabores para los pre-orders, y sacar unas cajas bellísimas para trabajar en el empaque.

Consejo para otros emprendedores.

Empezar poco a poco y trazar metas a corto plazo; tener claro tu objetivo: el porqué y para qué lo estás haciendo; paciencia y persistencia, porque hay factores que no dependen de uno. Disfrutar el proceso y cada paso que te lleve a alcanzar tu meta.

SÍGUEME Y ESCRÍBEME

@ALMONDPALETTE

954 6148720

LA ALIMENTACIÓN CONSCIENTE Y LA ALIMENTACIÓN INTUITIVA

Por Mafe y Bea

"Queremos que juntos aprendamos a reconectarnos con sabores y recuerdos que nos reafortan. Rescatar la alimentación como un ritual donde compartimos y celebramos la vida".

En un mundo donde la rapidez y el ruido nos hace creer que es así como debemos vivir para ser "más productivos", quedamos atrapados en dietas, la búsqueda del peso perfecto y olvidamos la importancia de una relación saludable con los alimentos.

Las dietas restrictivas nos dicen lo que no debemos comer y además nos dicen que hay un día trampa. Vivimos entre la culpa y la vergüenza si rompemos esas supuestas "reglas saludables". Además, con nuestros horarios y prioridades en competencia, podemos olvidarnos de evaluar por qué, cuándo y cuánto comemos. Tanto la alimentación consciente como la intuitiva tienen un papel importante en una dieta saludable y en la relación con los alimentos. Es importante saber cuáles son estas prácticas, en qué difieren y los pasos que se pueden tomar para implementar cada una de éstas en la vida cotidiana.

Hacerle caso a lo que hacemos y al ritmo del día, es una estrategia para estar completamente en sintonía. Requiere alejarte de la tecnología, separarte de lo que nos distrae y probar verdaderamente cada bocado.

La alimentación consciente es el proceso de darse cuenta de todo lo que te rodea antes, durante y después de una comida. Implica comer usando todos los sentidos, reconociendo las sensaciones, pensamientos y emociones que surgen relacionadas con la comida.

La alimentación consciente trata de mejorar la salud psicológica y tu relación con la comida y cualquier beneficio físico obtenido es un efecto secundario derivado de este proceso.

Te invitamos a que hagas el ejercicio de describir los componentes de tu próxima comida como la textura (crujiente, seca, dura, suave, cremosa, fresca, etc.); sabores (dulce, salado, agrio, ácido, amargo o umami).



MAFEY BEA

@MAFEYBEA

WWW.MAFEYBEA.COM

Alimentación intuitiva

La comida intuitiva vs. consciente se trata de cuándo, por qué y cuánta comida impulsa a los individuos a escuchar las señales naturales de hambre que el cuerpo da. Estas señales deben llevarlo a comer sólo cuando se siente hambre, detenerse cuando se esté satisfecho y no confiar en indicadores externos para decirle cuándo debería de comer.

La alimentación intuitiva se enfoca en las razones principales por las que comemos: el hambre y la nutrición.

Consejos que dan los expertos en el tema:

- Elimina de las redes sociales cuentas que promueven dietas de moda y te desconectan de lo más natural.
- Observarte: ¿cómo es tu relación con los alimentos y tu cuerpo?
- Busca fuentes confiables sobre salud y alimentación
- No ignores buscar ayuda profesional de apoyo en salud mental y alimentación

Como conclusión, es un equipo perfecto: intuición y consciencia. Ambas se complementan. Y podemos encontrar tranquilidad y paz en nuestra relación con la forma de alimentarnos, pero sobre todo disfrutar de cada bocado de la vida.



IÑAKI Y SU CAMINO HACIA SKETCHES OF SPAIN

Texto: Luis Borges

Fotos: Carlos Pinzón

Iñaki Betrán es el chef de Sketches of Spain, un restaurante español que poco tiempo después de abrir ya se perfilaba como un must en la movida culinaria de Dallas.

Ubicado en una antigua y gentrificada zona de Dallas, Sketches está rodeado de otros restaurantes y tiendas para gustos especializados: cómics, librería bar, cidrería, antigüedades, etc.

Conozco a Iñaki porque frecuento la librería bar, The Wild Detectives, cuyos dueños, Javi y Paco, también son dueños de Sketches.

“Ya Paco hace tiempo me había dicho que tenía la idea de abrir un restaurante cuando vivían en Dublín y, me dijo que quería que yo fuera su cocinero. Pero yo en España estaba muy bien aunque siempre tuve la espinita por viajar”.

Porque para más inri, Iñaki es de San Sebastián, una ciudad de una cultura culinaria extraordinaria.

San Sebastián: la cocina y la familia

Iñaki se dio cuenta muy temprano de su vocación: “Yo cocino desde los 14. Como tenía claro que yo quería ser cocinero, me metí en la escuela de cocina”.

Y no podía estar en un mejor lugar para lograrlo. En Sanse la cultura culinaria es inmensa: es de allí Juan Mari Arzak o Martín Berasategui, ambos merecedores de estrellas Michelin.

“La cocina siempre ha estado presente en mi familia. Mi madre era la que cocinaba en casa y a mí desde pequeño me gustaba verla cocinar hasta que poco a poco me fue dando tareas. Mis hermanos también cocinan, a mi padre le gustaba comer (risas)”.

México y Cuba

México y Cuba fueron dos países importantes en el periplo de Iñaki. “México significa un poco mi emancipación, yo llegué a México a los 19”.

Y una vez allí desarrolló su afición por el picante: “En la cocina española no hay demasiados ingredientes picantes, así que cuando llegué a México ese montón de sabores también me marcaron. Me encanta el picante”.

Luego de una peripesis más o menos enrevesada, Iñaki, ya un cocinero maduro, recibe una oferta (capitalista en el sueldo, comunista en los recursos) de un hotel en Cuba.

“... pero al poco tiempo me di cuenta de que eso no era para mí; a los dos meses me dije que no iba a aguantar”.

¿Por qué?

“Porque te sientes espiado, tenía micrófonos en mi oficina. Allí dirigía la cocina de dos hoteles; unos 95 empleados de cocina, seis puntos de venta, diferentes especialidades, mil desayunos, mil cenas, nuestro propia panadería y pastelería, gastábamos una tonelada de harina cada tres días. Aunque afortunadamente estaba en la Habana y no tenía carencias graves como las tenían los compañeros de los cayos que hacían un buffet de quesos con el mismo queso cortado distinto. Luego los trabajadores locales hacían \$30 al mes. Tremendo, tremendo.”



Sureste Asiático y las cuatro S

Cuando decidió que lo de Cuba no era para él se fue a Australia para aprender inglés y después al sureste asiático: “Sketches se fue retrasando, así que nos fuimos, mi novia y yo, de turistas al sudeste asiático. Recorrimos Thailandia, Cambodia y Vietnam.”

¿Qué contraste, culinariamente en el sureste asiático?

“Las 4 s: sweet, sour, salty y spicy. Si el aceite de oliva, mi ingrediente favorito, es el nexo de unión en las recetas de la cocina mediterránea, o en la mexicana el cilantro, la lima y el maíz; en Tailandia, son las 4 s. Me sorprendió mucho también la frescura de los sabores; la hoja kéfir, la albahaca thai”.

¿Y es algo que incorporas a tu cocina?

“Lo uso bastante en mis creaciones en casa: un poquito de vinagre, el azúcar, el picante... Los curris, por ejemplo, me los hago yo sin seguir una receta pero siguiendo el principio de las 4 s y con el conocimiento que adquirí en un curso de cocina que hice en Chiang Mai”.

¿A qué sabe Dallas?

Iñaki me confiesa que vino a Dallas buscando los sabores mexicanos. Pero Texas ya no es México aunque parezca y no parezca a la misma vez. El estado de la estrella solitaria tiene también su propio sabor, su propio aroma, sus propias recetas.

“Lo que sí me fascinó de Texas fue la bbq. La primera que conocí fue en una visita a Austin. El brisket es algo que (Iñaki se queda un poco sin palabras)... y la costilla de res, esa pieza enorme bien cocinada, me parece muy interesante.”

Sí. Sketches of Spain es un restaurant español al uso. Pero en Sketches se respira cultura y diversidad: desde el nombre, pasando por sus dueños, el bagaje de su cocinero y terminando por un barrio dalasita cada día más visitado (gracias en parte a los recientes puentes de Calatrava) y cuya popularidad gente como Iñaki hace crecer.

HAMBURGUESA DE POLLO CAPRESA

Por @menucallejero

INGREDIENTES:

Pan de hamburguesa
100 gramos de milanesa de pollo
100 gramos de tomates cherry
100 gramos de queso mozzarella
30 gramos de albahaca fresca
50 gramos de maní
1/4 de taza de aceite de oliva (si no tiene de oliva puede usar cualquier otro aceite)
8 cabezas de ajo asadas
Sal al gusto

PREPARACIÓN:

Colocar en una olla el aceite, los tomates y los ajos. Dejarlos a fuego lento alrededor de una hora.
Separe los tomates y los ajos.
Luego en un picatodo o en la licuadora añada el aceite, los ajos, la albahaca y el maní; agregue sal y pimienta al gusto hasta hacer una mezcla homogénea.
Para el pollo salpimiente por ambos lados y en una plancha caliente dore por ambos lados, cuando esté casi listo agregue el queso mozzarella y tape. El queso derretido indicará que su pollo está listo.
Para armar su hamburguesa agregue un poco del pesto en la base, añada el pollo, corone con los tomates cherrys confitados y en la otra tapa unte un poco más del pesto.

¡BUEN PROVECHO!

¡A COMER!

Tu negocio necesita ser visto por las personas que verdaderamente consumen tu producto o requieren de tus servicios.

¡ANUNCIA CON NOSOTROS!

Nuestra revista esta presente en los mejores puntos de cuatro ciudades: Weston, Davie, Plantation y Sunrise.

Te queremos ver en nuestras páginas, así que escríbenos ya a info@revista-sabores.com

LLEGAMOS A TU
DESTINO.



EXPLORA EL MUNDO



BOLETERIA



HOTELERIA



SEGUROS DE VIAJE



EVENTOS
TRASLADOS

NACIONAL E INTERNACIONAL



+58 424-277.3856
+58 414-026.1860
+58 426-360.1342
+58 412-067.5017



SAN DIEGO - SAN JOSE DE LOS
ALTOS EDO. MIRANDA VENEZUELA
11249 ISLE OF WATERBRIDGE APT 106
ORLANDO FLORIDA 32837 USA

📷 SÍGUENOS EN @MYDESTINYLLC



MÁS INFO: WWW.AGENCY-B2B.COM