



José Ramón Castillo

Un chef completo

José Ramón Castillo "JoséRa" como es mejor conocido en el ambiente gastronómico, empezó su carrera en la cocina desde hace más de 20 años, fue cocinero en México, Francia y España, y fue en Barcelona donde conoció el mundo de la chocolatería y descubrió su pasión por ella.

Desde 2004 que abrió las puertas de su chocolatería **Que Bo!**, ha sido considerada como la "Joyería de Chocolates" por sus características creaciones, además de que forma parte de la prestigiosa lista internacional *Guide des Meilleurs Chocolats* (Guía de los Mejores Chocolates) y ha sido reconocido en diversas ocasiones en los *International Chocolate Awards*.

El chef JoséRa forma parte de un colectivo de cocineros mexicanos que busca la preservación e impulso de la cocina mexicana, de nuestros ingredientes, producción local y comercio justo, dándole el lugar que se merece.

Que Bo! fue nombrada como una de las 100 Empresas que hacen Grande a México, posicionando a José Ramón Castillo como uno de los chefs mexicanos más influyentes de nuestro país.

Los chocolates no son lo único que cocina bien este chef. JoséRa tiene también una curiosidad y un hambre de nuevo conocimiento que lo obliga a actualizarse constantemente. Es un gran cocinero y parrillero, por eso lo hemos visto como juez en programas de cocina en la televisión y sus redes sociales no dejan de sumar seguidores.

En este número de la *Revista del Consumidor*, JoséRa nos preparó un sencillo, saludable y delicioso platillo para compartir con la familia, los amigos y la pareja.



Atún al jengibre y cacahuete



KCAL.
215



4 PORCIONES

INGREDIENTES

- 180 g de atún cortado en cubos
- 12 g de tallos de cebolla cambray rebanados
- ½ jitomate picado
- 1 cucharada de aceite de cacahuete
- 2 cucharadas de salsa de soya
- 60 g de guacamole
- 2 dientes de ajo cocido picado
- 1 cucharada de jengibre picado finamente

Para servir

- 10 hojas de menta fresca cristalizada.
- Rebanadas de cebolla morada al gusto.
- 100 g de pan de pita tostado.

Para el jugo (Leche de tigre)

- Un trozo pequeño de atún
- Un trozo pequeño de cebolla
- Un trozo pequeño de apio
- El jugo de un limón
- Dos cucharaditas de aceite de oliva
- ½ de taza de agua
- Sal al gusto

PREPARACIÓN

- 1 Mezcla los ingredientes de la primera lista. Y deja macerar drante 10 minutos en refrigeración.
- 2 Sirve el atún en un plato hondo, decóralo con las hojas de menta, rebanadas de cebolla y guacamole, finalmente bañalo con la leche de tigre.
- 3 Acompáñalo con pan pita.

Procedimiento para el jugo (Leche de tigre)

- 1 Licua todos los ingredientes, agregando poco a poco el aceite de oliva. Cuela la mezcla.



Fotografía: José Luis Sandoval