

Martha Ortiz

Cocina Mexicana con Magia

Desde niña desarrolló una sensibilidad por la gastronomía y el arte, recuerda que estando en la escolta, mientras veía ondear la Bandera mexicana, pensaba: "nuestro escudo es gastronómico, el águila está devorando una serpiente sobre una guirnalda de tunas y nopales, qué sofisticación, seguramente mi misión es ser cocinera, por eso la tengo enfrente".

La Chef Martha Ortiz en entrevista con la Revista del Consumidor nos platica cómo, para ella, el arte y la cocina van de la mano, y con sus colores nos llenan la vista, el estómago y el corazón. Su gusto por los museos, las galerías, el arte mexicano, el estar al tanto de lo que sucede en el cine, en la danza o en la poesía la llenan de imágenes para nombrar los platillos que crea además de darles una narrativa. Todo esto lo hace con ingredientes que compra en los mercados a productores locales para beneficiar y hacer un círculo virtuoso.

Aprendió a cocinar con su madre, reconocida artista plástica. Desde niña la ayudaba en la cocina. Para Martha este lugar es un espacio de libertad

donde se dan historias paralelas, un sitio donde el tiempo no existe y en donde, entre sabores y aromas, platicas, creas y vas cocinando tu propia vida así como los platillos.

La chef piensa que hacer una ensalada con quelites y amaranto tostado, no es algo muy complejo y la puedes aderezar con tantita miel de maguey. Lo importante es atreverse, a probar y a combinar los ingredientes, dejar volar la creatividad

En sus planes están su Restaurante Filigrana, que tiene como misión compartir todos estos hilos de sabor fino que nos dan identidad. Es un espacio en el que se rescata a la panadería tradicional mexicana como las conchas, los chinos, las peinetas, los diablitos o los puerquitos de piloncillo. También la publicación de dos libros, *We eat color. Comemos colores*, que tiene que ver con la sinestesia del color y el sabor. El otro es a partir de un postre que se volvió muy emblemático en Dulce Patria, que se llama María va. Recetas para las mujeres con grandeza.



Si quieres ver esta y otras recetas suscríbete a nuestro canal de **YouTube PROFECO**

Salsa mística de manzanilla



Ingredientes

- 1 ½ tz. crema para batir
- 1 tz. manzanilla fresca
- 2 pzas. yema de huevo
- 3 cdas. azúcar refinada

Procedimiento

En una cacerola lleva al hervor la crema y la manzanilla. Alcanzado este punto retira del fuego, tapa e infusione por 25 minutos. Regresa a fuego y antes de que suelte el hervor, cuela por una coladera de malla fina cuidando de no exprimir con mucha fuerza las flores.

Regresa la crema caliente a fuego suave. Desecha la manzanilla. Blanquea las yemas con el azúcar. Témpalas con la cuarta parte de la crema caliente para después regresarlas a fuego y cuece hasta punto de napa (cuando al cubrir una cuchara con la crema y al pasar el dedo no desaparece la línea que se formó).

Cuela por malla fina en un bowl y enfría la mezcla en un baño de agua con hielo. Reserva en refrigeración hasta que se vaya a utilizar.

Pastel de elote



Ingredientes

- 1 tz. + 2 cdas. grano de elote, muy fresco y tierno
- ½ tz. leche condensada
- 2 pzas. huevo + 1 yema
- ¼ cda. polvo para hornear
- ½ tz. mantequilla fundida
- aceite en aerosol para cocina

Procedimiento

Precalienta el horno a 160° C. Muele todos los ingredientes por 15 segundos en la licuadora. Engrasa con aceite en aerosol moldes de silicón con formas florales o los que elijas. Vierte la mezcla en cada uno a 5/6 partes de su capacidad.

Hornea por 25 minutos o hasta que se forme una superficie dorada en los pasteles de elote. Retira del horno y deja enfriar a temperatura ambiente 90 minutos. Desmolda y reserva dentro del refrigerador hasta que los vayas a servir.

Elote a la canela



Ingredientes

- 1 elote puede ser azul o blanco, limpio y pelado
- 2 pzas. canela en raja de 10 cm de largo aproximadamente
- 2 l agua

Procedimiento

Pon a hervir todos los ingredientes en una olla amplia y tapada. Cuece a fuego suave hasta que estén cocidos y tiernos los granos de la mazorca. Si fuera necesario agrega más agua hirviendo durante la cocción. Ya cocida drena el agua y deja enfriar. Desgrana con un cuchillo sobre una tabla de picar y reserva los granos.

Pemol de maíz azul

Ingredientes

- ½ tz. manteca de cerdo
- ¾ tz. azúcar refinada
- 1 cda. extracto de vainilla
- 1 pza. huevo
- ½ cda. café soluble instantáneo
- 1 ½ tz. harina de maíz azul
- 1 cda. polvo para hornear
- ½ cda. bicarbonato de sodio
- 1 tza. puré de maíz pozolero, cocido y molido



Procedimiento

Acrema en la batidora, con el aditamento de paleta, la manteca de cerdo y el azúcar con el extracto de vainilla. Una vez que haya duplicado su volumen, incorpora el huevo y el café soluble. Sigue batiendo hasta que se integren los ingredientes y añade los elementos secos (harina de maíz, polvo para hornear y bicarbonato de sodio) y bate por 4 minutos. Incorpora finalmente el puré de maíz y sigue trabajando hasta que la pasta tome una consistencia homogénea, unos 10 minutos. Antes de hornear es necesario darle reposo a la masa en refrigeración por 30 minutos.

Precalienta el horno a 160 °C. En una mesa con harina extiende la pasta con un rodillo a un grosor de 2 cm. Corta galletas con cortadores de tu elección y colócalas en charolas con papel siliconado.

Hornea por 35 minutos, girando la charola a los 17 minutos para asegurar una coloración uniforme. Estas galletas de maíz son muy sabrosas para acompañar atoles y café de olla, y entre más se dore la galleta en el horno toma un sabor más agradable al paladar.

Una vez horneadas déjalas enfriar y muele unas cuantas con un rodillo hasta obtener un polvo o tierra fina y reserva.

Xilotes cocidos



Ingredientes

- 4 pzas. xilotes frescos o elotes baby muy tiernos con todo y sus hojas
- 2 l agua
- 3 pzas. canela en raja, de 10 cm de largo
- ½ tz. azúcar refinada

Procedimiento

Reserva unas hojas frescas de los xilotes para decorar. Pon a hervir todos los ingredientes en una olla tapada. Cuece a fuego suave hasta que estén cocidos los xilotes. Ya que están cocidos drena el agua y descarta la canela. Extiéndelos en una bandeja para que se enfríen.

Ya fríos, péralos. Con ayuda de unas pinzas rostízalos directamente en la flama de la estufa de modo que se quemem un poco. Haz un atado con las hojas de xilote frescas que reservaste, envolviendo los xilotes (cocidos y rostizados) y reserva.



Pastel de elote con salsa mística de manzanilla

Ingredientes

- 1 tz. salsa mística de manzanilla (ver receta)
- 4 pzas. pastel de elote (ver receta)
- 4 pzas. xilote cocido (ver receta)
- 4 cdtas. pemol de maíz azul, hecho polvo (ver receta)
- 1 cda. granos de elote a la canela (ver receta)

Preparación

En platos de tu elección dispón, con ayuda de una mamila, un punto grande la salsa mística de manzanilla. En otro plato coloca cuatro pasteles de elote y los xilotes cocidos. Cúbrelos con plástico adherente.

Calienta en el microondas por 90 segundos a máxima potencia los pasteles y xilotes. Con una espátula coloca encima de cada punto de salsa mística un pastel de elote y a su vez un xilote cocido sobre cada pastel.

Espolvorea a un costado una cucharadita de pemol de maíz azul en polvo y a modo de lluvia unos cuantos granos de elote a la canela.



3779 KCAL.



\$162.97



4 PORCIONES



3 HORAS