

Un pedacito de Veracruz

Leobardo Lara, chef y propietario de **La Fonda del Recuerdo**, en la colonia Cuauhtémoc, nos recibió con una serie de platillos que, en sus palabras, tienen mucho que ver con la comida jarocho. Nos cuenta que: "desde muy pequeño guardo en mi memoria todos los almuerzos o desayunos que mi abuela, junto con mis tías, nos daban [...] La cocina veracruzana la conozco desde niño, para mí es una cocina muy natural, orgánica y muy mexicana. Con elementos muy característicos como el frijol negro, el acuyo (la hoja santa), el plátano macho, una gran cantidad de antojitos, pescados y mariscos del norte, sur y el centro".

Su padre era mesero de este restaurante en la colonia Anzures, los dueños anteriores lo vendieron y decidió comprarlo. "Eran los años 50, se trajo a mi abuela y a sus tías y entre todos empezaron a cocinar comida veracruzana. En aquel tiempo no había restaurantes veracruzanos y fue un verdadero éxito, así fue como surgió este pedacito de Veracruz en la Ciudad de México, en 1956".

En esta oportunidad probamos unas Picaditas (o Pellizcadas), la Sorpresa Veracruzana –platillo creado en este restaurante–, que es un chile relleno de jaiba guisada en pasta de plátano macho, un Corte de Huachinango a la Veracruzana y por último un exquisito Chilpachole, que es un caldo de jaiba.



Leobardo Lara, chef y propietario.

Fonda del Recuerdo®



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



LA TRANSFORMACIÓN
EMPIEZA CON LO QUE LLEVAS A TU MESA



Picadas Jarochas

Se hace una bolita de masa hasta formar una tortilla, se pone en el comal y se espera a que se cueza. Se saca, se pellizca de la orilla y se le pone una "embarradita" de aceite para dorarla.

Se completa el plato con dos picadas más y a cada una se le pone una de las tres salsas: roja, verde cruda y mole jarocho. Se sirven en un solo plato que dará un maravilloso toque tricolor. Todas llevan queso y cebolla.

Fotografía: José Luis Sandoval