



Cena tradicional BELGA

Una visita a “La Cocina Gourmet Culinary Center”, ubicado dentro del Encanto Beach Club del Ritz-Carlton Reserve, en Dorado Beach, permitió degustar este menú exquisito acompañado de vinos de primera

Por Roberto Echevarría

Visitábamos mi esposa Sara y yo el sur de Francia hace unos años, cuando sentados en un restaurante frente al mar en el puerto de Cassis pedimos lo que creíamos era un plato típico francés... Moules et Frites, los Mejillones al vino con papas fritas, acompañados de un buen vino Rosé. Ese día aprendimos que esa deliciosa receta es original de Bélgica y no francesa, como pensábamos.

Recientemente junto a un grupo de amigos amantes de la buena gastronomía y los buenos vinos visitamos “La Cocina Gourmet Culinary Center” en Dorado Beach. Este lugar está ubicado dentro del Encanto Beach Club del Ritz-Carlton Hotel, el cual es un estilo de Mercado y Cocina combinado, pues está equipado con estantes llenos de productos gourmet, un mostrador donde se ofrecen helados, pastelería, café, etc. y una amplia y bien diseñada cocina, rodeada de un mostrador con sillas altas, donde se sientan los comensales.

Es ahí en ese formato de



Chef Rory Dunaway en plena confección de los mejillones.

“chef-table” donde fuimos a disfrutar de esta “Cena tradicional belga”, confeccionada por el Chef Rory Dunaway, quien esa noche nos presentó como aperitivo, un Carpaccio de atún, marinado con balsámico blanco y adornado con láminas de queso manchego, el Carpaccio estaba muy sabroso y diferente, lo dulce del balsámico blanco contrastaba con lo salado del manchego, haciendo una combinación ideal con el atún, lo



Mejillones al vino con papas fritas, plato esencialmente belga

acompañamos con un Nicolas Feuillantt, Brut Rosé, un champán de color asalmonado que en nariz da notas de arándanos y grosellas negras y en boca es elegante y delicado, con un final frutoso, perfecta combinación para saborear el atún crudo.

Ya entonces Chef Dunaway nos estaba sirviendo un Filete Tártaro (Steak Tartar) hecho con res de pastos cortado a cuchillo; lo encontré muy bueno, solo que usaron huevo pasteurizado, yo lo prefiero fresco. En lo que terminábamos ese plato ya el chef estaba echando una botella de Chardonnay en una cacerola al

“Una verdadera delicia, un espectáculo para el paladar, la frescura se notaba en la textura de estos bivalvos que al probarlos era como si degustaras los sabores del mar”

fuego donde tenía mantequilla, perejil y chalotes picaditos, para luego añadir los mejillones, tapar y esperar unos minutos a que abrieran para servir.

Conversábamos de temas gastronómicos en lo que esperábamos por esas deliciosas conchas y a su vez ya disfrutábamos unas copas de Chateau Minuty Rose et Or, un rosé de Cotes de Provence, 2016, hecho con Grenache y Syrah, perfecto para acompañar los mejillones que en este momento nos estaban sirviendo, la verdadera receta belga, acompañadas de papas fritas hechas al momento con papas cortadas a cuchillo. Una verdadera delicia, un espectáculo para el paladar, la frescura se notaba en la textura de estos bivalvos que al probarlos era como si degustaras los sabores del mar, que a su vez contrastaban con lo frutoso del Rose et Or: simplemente un delicioso manjar.

Siguiendo con la tradición belga, llegó el momento del postre y qué sorpresa nos tenía Chef Rory... Había preparado especialmente la mezcla, ya tenía lista la plancha caliente y comenzó a preparar los famosos “Waffles Belgas” los cuales fueron servidos acompañados de helado de vainilla a punto (no muy congelado) y coronados con sirope de chocolate caliente, definitivamente un pecado para la dieta, estaban deliciosos.

Cerramos la noche en compañía del Chef degustando otros vinos que habíamos traído de nuestras cavas personales, siendo el último trago el de un excelente café expreso marca Encanto. Una “Cena tradicional belga” con toques puertorriqueños... un evento para recordar. La Cocina Gourmet ofrece estas cenas los miércoles de 6:00 p.m. a 9:00 p.m.

EL EXQUISITO es una columna que se publica un miércoles al mes. Busca la próxima en agosto.