

Para chuparse los dedos

Día de San Valentín

¡Hay que celebrar con una exquisita cena!



Por **NOÉ SANJUAN MEDINA**
CHEF LA MERCED MEXICAN KITCHEN
480-615-5820



El 14 de febrero, día de amor y amistad es conocido como el día de San Valentín.

¿Sabes quién fue San Valentín?

Un médico que se convirtió en sacerdote romano en el siglo III. En Roma es una leyenda la emotiva historia de un sacerdote que desafió las órdenes del emperador romano Claudius Marcus Gothicus, Claudio II, quien había prohibido la celebración de matrimonios para los jóvenes porque a su entender los solteros sin familia y con menos ataduras eran mejores soldados.

Pero el sacerdote San Valentín consideró que el decreto era injusto y en secreto celebraba matrimonios para los jóvenes enamorados y por eso fue martirizado y posteriormente ejecutado el 14 de febrero.

Después de que el Papa Gelasio I designará el 14 de

febrero de 494 el primer día oficial de San Valentín, la festividad fue incluida en el calendario litúrgico tradicional y fue celebrada por la iglesia católica en los siguientes siglos. Pero en el siglo XX se convirtió en un gran negocio cuando la revolución industrial permitió la producción en cadena de tarjetas de felicitación y regalos como chocolates, flores, rosas rojas o bombones. Un detalle que demuestre el amor. Cada quien tiene una sorpresa en mente para ser el más apreciado.

Hay personas que con un desayuno en la habitación acompañado de una rosa y jugo de naranja quedan bien. Pero también hay quienes lo prefieren con una exquisita cena.

Nosotros esta vez vamos a celebrarlo con dos deliciosos platillos.

El primero es súper especial. Ribeye steak con callo de hacha y camarones a la plancha.

El primer paso es conseguir el steak. Ponerle sal gruesa y pimienta por ambos lados. Después marinar el callo de hacha con ajo finamente picado, sal, pimienta y especias. También aceite de oliva o mantequilla. Lo mismo vamos a hacer con los camarones. En un sartén ponemos los callos y camarones. La cocción es por dos minutos cada lado y lo retiramos.

El steak, ya que lo tengamos condimentado, lo ponemos al grill o sartén con poco de aceite de oliva, depende de la cocción si es medio cocido o bien cocido.

Para el acompañamiento brócoli al vapor con aioli y también una crema de elote. ¿Cómo hacer una crema de elote? Tienes que tener el elote desgranado, una barrita de mantequilla, cebolla finamente picada, sal, paprika en polvo, pimienta negra finamente molida, crema líquida y queso parmesano.



Como segunda opción tendremos un delicioso platillo de pollo. Para ello necesitamos una pechuga de pollo fileteada, queso suizo cortado a lo largo, espinacas, camarones pelados y marinados cocidos para rellenar. Lo que vamos a hacer es un rollo de pechuga relleno con el queso, espinacas y camarones.

Empezamos a enrollar que quede firme. No olvidemos poner pimienta antes de ponerlo a cocinar.

Para la crema ponemos una olla con mantequilla, ajos medio picados, cebolla, hojas de laurel, orégano fresco, pimientos gruesos y tomillo. Lo ponemos a fuego lento que cierre por 4 minutos. Después le agregas el vino que se reduzca a la mitad.

Después pones la crema líquida que reduzca un poco. Agregas una barrita de mantequilla y sal al gusto. No olvides colar para tener la deliciosa crema.



¿Te gustaría tener esta deliciosa cena para el día de los enamorados?

El Restaurante La Merced ofrecerá estas dos opciones el día viernes 14 de febrero. Como postre vamos a tener un dessert-trio. Viene con flan, un churro y un shortcake con helado, bañado con chocolate y frutas exóticas.

Como segunda opción tenemos el vulcano cake. Una delicia de postre. Fresco. Se hace en el momento para que lo partas y desborde una lava de chocolate caliente. ¡Algo realmente delicioso!