



Chef Argentino.com

- Chef del Mes
- Receta del Mes
- Vino del Mes
- Restaurante del Mes
- Historia
- Contáctenos

• Chef de Mes •



Si Ud. desea recomendarnos un Chef en particular, no dude hacerlo al siguiente e-mail:
<mailto:%20articulos@chefargentino.com>

Novedades

NOCHES GOURMET EN AGRAZ

 Consulte los Archivos de artículos!

 Visite

SABORES DE LA ITALIA PROFUNDA

Lello Sorrentino practica una cocina moderna, basada en la rica tradición culinaria de la Italia meridional. En Cornelio, su nuevo restaurante de Pilar, armó una carta mediterránea que deslumbra. Dice que hay que resaltar los sabores primarios y la sencillez.

El chef Lello Sorrentino es un imaginativo capaz de transformar un simple plato de fideos en una manjar inusitado... es que posee, como pocos, el arte de los fuegos y los condimentos. Pero su imaginación no tiene nada que ver con el delirio en que suelen caer algunos cocineros extravagantes, empeñados en innovar a toda costa. Para este talentoso italiano nacido en Capri y afincado en la Argentina, la buena cocina es un depurado ejercicio que se nutre, sobre todo, de la calidad de los productos y de la rica tradición de las mejores cocinas del mundo. En su caso, esa tradición hunde sus raíces en la Italia profunda, la de los sabores del Mediterráneo: el aceite de oliva, el tomate, la albahaca, el tomillo, la salvia y esos pescados y mariscos que son la gloria del paladar más exigente. “No hay nada más gratificante que la cocina del sur italiano”, dice Sorrentino con amplia sonrisa.

Instalado desde hace años en la Argentina, su paso por Luna Caprese –un restaurante creado por él y que marcó un hito muy importante en la gastronomía argentina– testimonia su estilo sutil y refinado, el mismo que ahora despliega en Cornelio, su nuevo restaurante de Pilar, ubicado en el kilómetro 56 del ramal a Pilar de la ruta Panamericana. En 1994, cuando Lello Sorrentino era chef de la Tavernetta na Mari’, de Capri, el restaurante fue galardonado con una estrella Michelin, una de las más codiciadas distinciones gastronómicas del mundo.

Lello es un joven veterano que comenzó a trabajar en las cocinas a los 14 años, siguiendo la tradición familiar de tíos y primos. Abrió su primer restaurante propio, en su amada isla de Capri, cuando apenas tenía 20 años. Después, claro, se fogueó en las principales cocinas de Italia y de Europa.

–¿Cómo definiría su estilo culinario?

– Mis comidas reflejan la cocina tradicional del sur de Italia, especialmente la napolitana. Hay una diferencia sustancial con la del norte, ya que ellos usan más manteca, más crema, quizás para contrarrestar los efectos del clima riguroso. Nosotros, en el sur, preferimos el aceite de oliva, los productos frescos de la tierra como el tomate, la berenjena, los zucchini, los morrones y muchos mariscos y pescados. Es una comida sana y liviana porque lleva poco tiempo de cocción, todos los platos están hechos en el momento y eso es lo maravilloso, lo que le da una increíble frescura.

–¿De qué modo la Argentina influyó en su cocina actual?

–En Italia no hay una carne que se parezca a la Argentina, que tiene un gusto muy rico y muy especial. Mis platos con carne poseen ese toque de aquí, imposible de conseguir en otros lados.

–¿Qué plato, de los que usted incluye en sus cartas, señalaría como el mejor?

–Depende de si la carta que uno propone es larga o corta. En el primer caso siempre hay dos o tres platos que se destacan de los demás. Uno de mis clásicos, por ejemplo, son los *penne aum-aum*, un plato muy exitoso que nació en Luna Caprese. Pero si tengo que elegir uno de una carta más reducida, no dudo en señalar que los *fettuccine tricolori ai frutti di mare* que incorporé recientemente a mi repertorio es uno de mis favoritos.

–¿Sabemos comer, los argentinos?

–Estamos aprendiendo. Hasta hace unos años era común que cuando uno servía alguna pasta muchos clientes protestaran porque decían que los fideos estaban crudos. Ahora todos piden la pasta *al dente*, lo cual es un gran progreso. También se aceptan mejor las especias y las hierbas, cosa que facilita el lucimiento del cocinero. Y digo eso porque un conejo o un cordero o un ciervo sin los condimentos adecuados son imposibles de comer. Es hermoso cocinar para gente que sabe comer, que sabe disfrutar de productos de buena calidad, de la justa medida de los

condimentos... Con toda esa gente que está dispuesta a explorar nuevas sensaciones, nuevos sabores, nuevas texturas, el cocinero consigue una suerte de comunicación inefable, que se traduce en un instante de hondo regocijo. En eso consiste la magia de la cocina.

Tiene razón Lello Sorrentino. Lo prueba esta receta que accedió compartir con chef argentino. com. A simple vista parece complicada de hacer, pero en realidad es muy fácil, sólo hay que tener, como dice él, “buena mano para las pastas”.

Fettuccine tricolori ai frutti di mare

Ingredientes para la masa

Pasta amarilla:

500 gramos de harina

4 huevos

sal y agua en cantidad suficiente

Pasta verde:

500 gramos de harina

2 paquete de rúcula

1 huevo

sal y agua en cantidad suficiente

Pasta colorada:

500 gramos de harina

1 lata chica de extracto triple de tomate

1 huevo

sal y agua en cantidad suficiente.

Ingredientes para la salsa

(Para 4 personas)

1 calamar entero

200 gramos de frutos de mar pelados (mejillones, almejas, berberechos)

100 gramos de camarones pelados
4 langostinos enteros crudos
4 colas de langostinos pelados
12 calamaretti enteros
12 mejillones enteros con las valvas
12 almejas enteras con las valvas
200 gramos de tomatitos cherry
200 gramos de aceite de oliva
1 taza de perejil, picado con el tallo
3 dientes de ajo
1 vaso de vino blanco seco
pimienta molida fresca y sal en cantidades suficientes

Preparación

Para la masa:

Amasar con el procedimiento de siempre, dejarla descansar, estirla luego hasta lograr un máximo de 5 milímetro de espesor y cortarla con cuchillo en tiras de 1 centímetro de ancho y 15 de largo.

Para la salsa:

Limpiar los calamaretti y el calamar, cortar en rodaja muy finitas el calamar, limpiar la cáscara de los mejillones enteros, pelar los langostinos dejando la cabeza y la cola, cortar los tomatitos por la mitad sacándoles con cuidado las semillas. En una sartén grande, o en una paellera, poner a calentar el aceite, dorar el ajo e ir agregando los ingredientes empezando por los calamares, siguiendo con los calamaretti y los langostinos hasta terminar con los demás mariscos. Rociar con el vino blanco, echar la mitad del perejil picado, agregar los tomatitos, tapar y cocinar a fuego lento. A parte, cocinar las fettuccine al dente, colarlos y echarlos en la salsa, sartenear para que la pasta tome sabor y servir con el resto del perejil espolvoreado por encima.