

CANAPÉS

# SI LO BUENO ES BREVE, MEJOR



PORQUE LOS HAS PROBADO EN LAS RECEPCIONES DE ALTO NIVEL, TE INVITAMOS A REALIZAR UN RECORRIDO GASTRONÓMICO DE PASOS BREVES, AUNQUE SUSTANCIOSOS. LOS BOCADILLOS SON ALGO MÁS QUE PEQUEÑAS PORCIONES.

Por ELIZABETH SANTANA Fotografías de MIGUEL MANRIQUE

La forma idónea de tomar un canapé es comerlo de uno o dos bocados, sin embargo existen propuestas poco convencionales que pueden ofertar más, digamos un recorrido culinario. Experiencias gastronómicas en las que se cuida la secuencia entre degustar un canapé y otro.

La Canapería es un equipo multidisciplinario cuya misión es redefinir la visión del canapé en México. Apuestan a la interacción, juegan con colores y platos de diseño. Sus creaciones han engalardinado las fiestas de empresas como Google, BMW y MINI.

Sus socios son Fredy Garón, Sebastián Jaure y Emilio Serrano. Mientras que Ricardo Blanco, Eduardo del Valle y Elizabeth Serrano son chefs y diseñadores.



Antes de iniciar el recorrido un chef te comparte un **TROPELZO DE JAMAICA CON JÍCAMA**, es un círculo rojo, una gelatina dura. Sirve para limpiar el paladar porque te aporta acidez y por ende salivas... Es momento de devorar.



**VEGETALES VIVOS.** Maceta con betabel baby, puerros, morada baby, rábano y espárrago. En el fondo hay un cremoso de hierbas aromáticas con tierra comestible (pan, acelunas y ceniza de cebolla).



**DURAZNO FLAMEADO** - Caramelo de durazno y prosciutto con queso crema y crema.



**CUCHARILLA DE AGUACHILE** - Cucharilla con aguachile y queso crema. Se sirve en un plato de cerámica con queso crema y aguachile.

## LA HISTORIA DEL CANAPÉ

Surge de igual manera que las tapas, cuando el Rey Alfonso X no quería que a su vino le entrara polvo y pide al chef una loncha de jamón serrano para evitarlo. Posteriormente los franceses comenzaron a experimentar con masas y así se creó la gama de canapés tradicionales hasta llegar a los actuales y sofisticados.



**LOMO DE ATÚN ESTILO SASHIMI** - Lomo de atún con queso crema y aguachile. Se sirve en un plato de cerámica con queso crema y aguachile.



**CAMARÓN CON BOLA DE QUESO** - Camarón y queso crema. Se sirve en un plato de cerámica con queso crema y camarón.



**ENSALADA AROMÁTICA** - Ensalada con hierbas aromáticas y queso crema. Se sirve en un plato de cerámica con queso crema y ensalada.