

CHILAQUILES COLOMBO MEXICANOS

Chef Álvaro Clavijol



El futuro
es de todos

Cancillería
Embajada de Colombia
en México

Plan de Promoción
de Colombia
en el Exterior



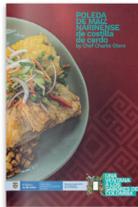
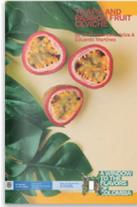
UNA
VENTANA
A LOS
SABORES DE
COLOMBIA

UNA VENTANA A LOS SABORES DE COLOMBIA

El Plan de Promoción de Colombia en el Exterior es la principal herramienta de diplomacia cultural del Ministerio de Relaciones Exteriores de Colombia. Mediante la realización de actividades en academia y literatura, artes escénicas, artes visuales, cine y audiovisuales, gastronomía y música, el Estado colombiano ha fortalecido las relaciones bilaterales y multilaterales y ha consolidado nuevos vínculos de amistad y cooperación con diversos socios.

En el área de gastronomía, las embajadas de Colombia organizan clases de cocina y conferencias presenciales y virtuales, de la mano de chefs que cuentan con amplio reconocimiento a nivel nacional e internacional, en las que se muestra al público extranjero la riqueza de la despensa colombiana, con propuestas que abarcan desde las tradiciones culinarias ancestrales hasta los desarrollos más recientes de la nueva cocina colombiana.

Para facilitar este acercamiento, la serie ***Una ventana a los sabores de Colombia*** presenta al mundo algunas de las mejores recetas de la gastronomía nacional, con el ánimo de que puedan ser replicadas. Las puertas de las embajadas de Colombia están siempre abiertas para todo aquel que quiera saber un poco más sobre la riqueza cultural que caracteriza a nuestro país.



El futuro es de todos

Cancillería
Embajada de Colombia
en México

Plan de Promoción
de Colombia
en el Exterior



UNA VENTANA A LOS SABORES DE COLOMBIA

CHEF ALVARO CLAVIJO

Formado en las mejores cocinas de Europa y Nueva York como la Bristol y L'Atelier de Joël Robuchon, Noma en Dinamarca, y Perse y Atera en Nueva York, Álvaro estudió en la escuela Hoffman de Barcelona y regresa a Colombia para abrir

El Chato, su restaurante ubicado en el barrio Chapinero de Bogotá. Allí da vida a un bistró contemporáneo que hace honor a ingredientes colombianos principalmente de pequeños productores y aplica técnicas globales adquiridas a lo largo de su carrera. En 2018, El Chato se ubica en el puesto 22 en la lista de los 50 mejores restaurantes de América Latina recibiendo la "entrada nueva más alta" de ese año.

En 2019 ocupó el séptimo lugar entre los mejores de América Latina y el mejor de Colombia en la misma lista. En 2020, a pesar de la crisis del Covid-19 y el cierre temporal de restaurantes en Colombia, Álvaro continúa con su proyecto y pudo apoyar un albergue llevando comida a personas en situación de vulnerabilidad durante 2 meses.



El futuro
es de todos

Cancillería
Embajada de Colombia
en México

Plan de Promoción
de Colombia
en el Exterior



UNA
VENTANA
A LOS
SABORES DE
COLOMBIA



CHILAQUILES COLOMBO MEXICANOS

Chef Álvaro Clavijol



El futuro
es de todos

Cancillería
Embajada de Colombia
en México

Plan de Promoción
de Colombia
en el Exterior



UNA
VENTANA
A LOS
SABORES DE
COLOMBIA





El futuro
es de todos

Cancillería
Embajada de Colombia
en México

Plan de Promoción
de Colombia
en el Exterior



UNA
VENTANA
A LOS
SABORES DE
COLOMBIA



INGREDIENTES



Agua	2 tazas
Pechugas de Pollo	1/2
Guascas frescas	30 gr
Papa Criolla (Amarilla)	50 gr
Cebolla Larga Picada	1
Cebolla Cabezona (picada en brunoise)	1/2
Ajo Picado	1 Diente
Mazorca Tierna	1/2
Arracacha	30 gr
Suero costeño	20 gr
Alcaparras de capuchina	6 und
Totopos	200 gr
Cebolla morada	10 gr
Cilantro	3 gr
Huevo	1
Aceite vegetal	10 gr
Sal al gusto	



El futuro
es de todos

Cancillería
Embajada de Colombia
en México

Plan de Promoción
de Colombia
en el Exterior



UNA
VENTANA
A LOS
SABORES DE
COLOMBIA

INSTRUCCIONES

En primer lugar alistamos una olla grande donde añadimos agua, el pollo y las guascas y ponemos a cocinar por 40 minutos. Cuando la Pechuga de Pollo esté cocida, las sacamos y las ponemos a reposar para desmecharla.

En el mismo consomé de pollo haremos nuestro ajiaco.

Seguidamente adicionamos las papas tajadas, la arracacha rallada, la mazorca, la cebolla y el ajo, el objetivo que buscamos es que las papas se disuelva por lo cual tomará textura nuestra. Para finalizar agregamos los totopos a la sopa y montamos en el plato cubriendo con pollo, las mazorcas desgranadas, sal al gusto, un huevo frito, el suero costeño y la cebolla roja en julianas, el cilantro, las alcaparras y las rodajas de aguacate.

EMPANADAS DE MOLE

Chef Álvaro Clavijol



El futuro
es de todos

Cancillería
Embajada de Colombia
en México

Plan de Promoción
de Colombia
en el Exterior



UNA
VENTANA
A LOS
SABORES DE
COLOMBIA





EMPANADAS DE MOLE

INGREDIENTES

Chiles Chipotles	2
Chile morita	1
Chile pasilla	1
Cebolla cabezona	50 gr
Tomate chonto	1
Diente de ajo	2
Uvas Pasas	30 g
Maní sin sal	30g
Almendras	30 gr
Semilla de calabaza	15 g
Ajonjolí	10 g
Tortillas duras	2
Pan duro	1
Plátano maduro	1
Canela	5 gr
Clavos de olor	2
1/2 semilla de Anís	
Panela	20 gr
Chocolate la abuelita o el sol	50 gr
Agua	300 gr
Pimienta negra	1/2 grb
Aceite vegetal	30 gr
Sal al gusto	

PARA LA MASA DE EMPANADAS

Harina pan amarilla	200 gr
Sal	1 gr
Agua	



El futuro
es de todos

Cancillería
Embajada de Colombia
en México

Plan de Promoción
de Colombia
en el Exterior



INSTRUCCIONES

PASTA MOLE POBLANO

Limpia y desvenara los chiles. En una plancha o sartén asálos por ambos lados cuidando que no se quemén para evitar amargar la salsa. Una vez asados meterlos a una olla con suficiente agua hirviendo, dejar remojar por 20 minutos para suavizar. Licua y reservar.

Hervir en otra olla el tomate, cebolla y ajo. En un sartén con suficiente aceite vegetal dorar los espesantes de la pasta: uvas pasas, semillas de calabaza, mani, almendras, la tortilla en cuartos, el pan en rebanadas y la mitad del plátano en rodajas.

Ya que estén dorados, licua junto con la canela, clavo, anís, pimienta, ajonjolí e ir agregando poco a poco agua hasta obtener una mezcla homogénea.

En una olla agregar aceite vegetal, la tableta de chocolate, la panela y mover constantemente hasta que se deshagan. Una vez que la consistencia sea líquida agregar la pata para espesar y las salsa de chiles, utilizando un colador.

Mezclar muy bien y constantemente las tres partes.

Sazonar una vez más si es necesario. No dejar de mover por unos minutos hasta que entre al primer hervor a fuego bajo.



El futuro
es de todos

Cancillería
Embajada de Colombia
en México

Plan de Promoción
de Colombia
en el Exterior







PARA LA MASA DE EMPANADAS

En un bowl agregar la harina la sal y mezclar. Agregar agua de a pocos hasta que tenga textura homogénea y moldeable.

PARA TERMINAR LA EMPANADAS

Freír la otra mitad del plátano y cortar en cubos.

Sazonar el plátano frito con el mole. Con ayuda de una tortillera aplastar la masa de empanadas y rellenar con el plátano enmolado.

Doblar a la mitad y sellar las empanadas En aceite a 180 grados centígrados freír 3 a 5 minutos



El futuro
es de todos

Cancillería
Embajada de Colombia
en México

Plan de Promoción
de Colombia
en el Exterior





El futuro
es de todos

Cancillería
Embajada de Colombia
en México

Plan de Promoción
de Colombia
en el Exterior



UNA
VENTANA
A LOS
SABORES DE
COLOMBIA