

CARAS

3^a noche
'Caras'
por Teletón

LO MEJOR DE
FIESTA MA
ESPERADA DEL AÑO

Paulina
Rubio
CELEBRA EN
GRANDE SU
ENCUENTRO
CON
IMBIRICHE

+

Francesca O'F
Plácido Domi
Michelle Leañ
Miguel Alemá
Lorena Ochoa
Pepe Díaz
Ana Gaby Per
Raquel Bessu
Agustín Portil
Fernanda Fam

EXCLUSIVA

osan por primera
vez como familia

ARATH
DE LA TORRE
Y SUSY-LÚ

os comparten la

ESPECIAL
GOURMET
HOMENAJE A
LA CULTURA
SIBARITA EN
MÉXICO
Pág. 267

Sonia Arias del jaso

A los 6 años, hacía galletas caseras. A los 10, asistía a cursos de repostería, y a los 15, preparaba pedidos para banquetes de novios y regalitos de navidad. La pasión con la que describe el amor a su trabajo la transmite a los deliciosos postres que prepara, *confit* de manzana verde horneada más de 24 horas con una crujiente de pasta de nuez, cremoso caramelo y helado de canela, chocolate con leche belga, *semifredo* de moka. Simplemente son adictivos.



Un chef, ¿se hace o nace?

Ambas cosas. Puedes nacer con la pasión pero si no tienes una disciplina para mejorarla si no la aprovechas, no vas a llegar al éxito. Los chefs que han destacado son muy disciplinados y tienen una filosofía clara de hacia dónde quieren llegar.

¿Quién te ha preparado el mejor platillo?

Jared Beardon, mi marido. Él sabe qué es lo que más me gusta y me prepara un baco con hongos riquísimo.

¿Cuál ha sido el peor platillo que has probado?

El nato japonés es una especie de pasta con judías. Es viscoso y no sé si fue por su textura, pero no me gustó nada cuando lo probé.

Para una cena romántica, ¿qué propones?

Tendría que ser algo medio afrodisíaco, como el chocolate. Prepararía unas capas de pastel de chocolate con relleno de espuma de chocolate con fresas y una reducción de vinagre balsámico.

¿Qué platillo te trae mejores recuerdos?

Mi familia es del sur de México y, cuando éramos chicos, nos reuníamos en torno a platillos especiales típicos de Campeche. Comíamos cosas riquísimas, como los papatules a base de salsa de pepita molida a mano.

¿Cocinas en tu casa?

No. Como pasamos todo el día en el restaurante, porque es nuestra segunda casa, dormimos y cenamos, en el depa sólo tenemos botellas de agua. Por eso, cuando quieren invitar a unos amigos o familiares a cenar hacemos en el restaurante.

¿Sigues las recetas o inventas?

En repostería es distinto que en cocina, pero el chiste es inventar. Empezamos con 6 sabores de helados y ahora tenemos 34, e incluso vendemos a otros restaurantes. Todos los postres son creaciones mías con base en una técnica, aunque las combinaciones son infinitas y por eso no te aburres.

¿Tienes algún placer culpable?

El chocolate. Es mi debilidad.

¿Cuál fue el primer platillo que dominaste?

Unos brownies con un glaseado de chocolate exquisito, aunque ya no lo hago. Toda la gente me pedía ese postre porque envidia.

» UBICALO

Dirección: Newton 88, Polanco
T. 5545-7476