

[cinco sentidos]

S



SEBASTIÁN BÉJARES

[GREEN PIZZA / LA DEHESA 3265, LA DEHESA / 56-2 2241 8248]



Es un matemático aficionado a la buena la mesa. “Cuando éramos chicos, mi mamá siempre se preocupaba de que lo que se comiera fuera rico, sano y auténtico”, explica Sebastián Béjares. Eso, cuenta, fue lo que lo motivó a seguir aprendiendo de cocina mientras estudiaba Ingeniería Civil Industrial en la universidad. Iba con frecuencia a restaurantes, hablaba con los chefs, leía recetas en Internet y preparaba en su casa preferentemente platos italianos porque le encantaban.

En el último año de carrera, Sebastián se lanzó con un negocio propio. Como le encantaban las pizzas y había leído e investigado bastante sobre ellas, decidió que éstas serían las protagonistas. Buscó un horno refractario italiano y los ingredientes necesarios para hacer preparaciones sorprendentes. Determinó que necesitaría harina y otras materias primas traídas desde la Bota y que las combinaría con productos locales de propiedad de pequeños productores. La idea sería hacer un negocio sustentable, donde tal como se lee en el manifiesto, se “privilegiaría el equilibrio entre calidad de las materias primas, los valores nutricionales”, y se ofrecería a un precio justo. Se priorizaría y

apoyaría a los granjeros “que respetan la tierra y los animales que tienen a su cargo” y finalmente se resguardaría ese sabor único de la pizza: su crocancia exterior y su suavidad interior.

Green Pizza debutó a finales del 2011 en La Dehesa con una acotada carta. Quien preparaba las pizzas era Sebastián, el mismo que hoy a un año y medio de la apertura del local, continúa haciéndolas conforme a como se hace en Italia. “Hay que medir bien los ingredientes, respetar las temperaturas y vigilar los tiempos de reposo”, añade el cocinero.

El relleno de estas masas recibe una atención especial. Tanto las carnes como el chanco y el cordero tienen en promedio una cocción de seis horas. De los ingredientes italianos que utiliza está el prosciutto, el tomate pelatti, la trufa negra, el alcarrón y los quesos grana padano, el provolone, el pecorino y la mozzarella de búfala. Todos ellos integran la carta compuesta por 10 tipos de pizza de 22 centímetros. “Queremos ser una cocina honesta como la italiana. Ser transparentes y mostrar los ingredientes en su esencia”, concluye Sebastián.





bruschetta de erizos
para 4 personas | elaboración 15 minutos

1 ají verde picado
1 cda. de rocoto picado
2 cdas. de aceite de oliva
1 cda. de pasta de ají amarillo
1 pan baguette o pan de campo
1 taza de erizos
1 taza de cebolla morada cortada en cubitos
½ taza de hojas de cilantro
2 cdas. de jugo de limón
Sal a gusto

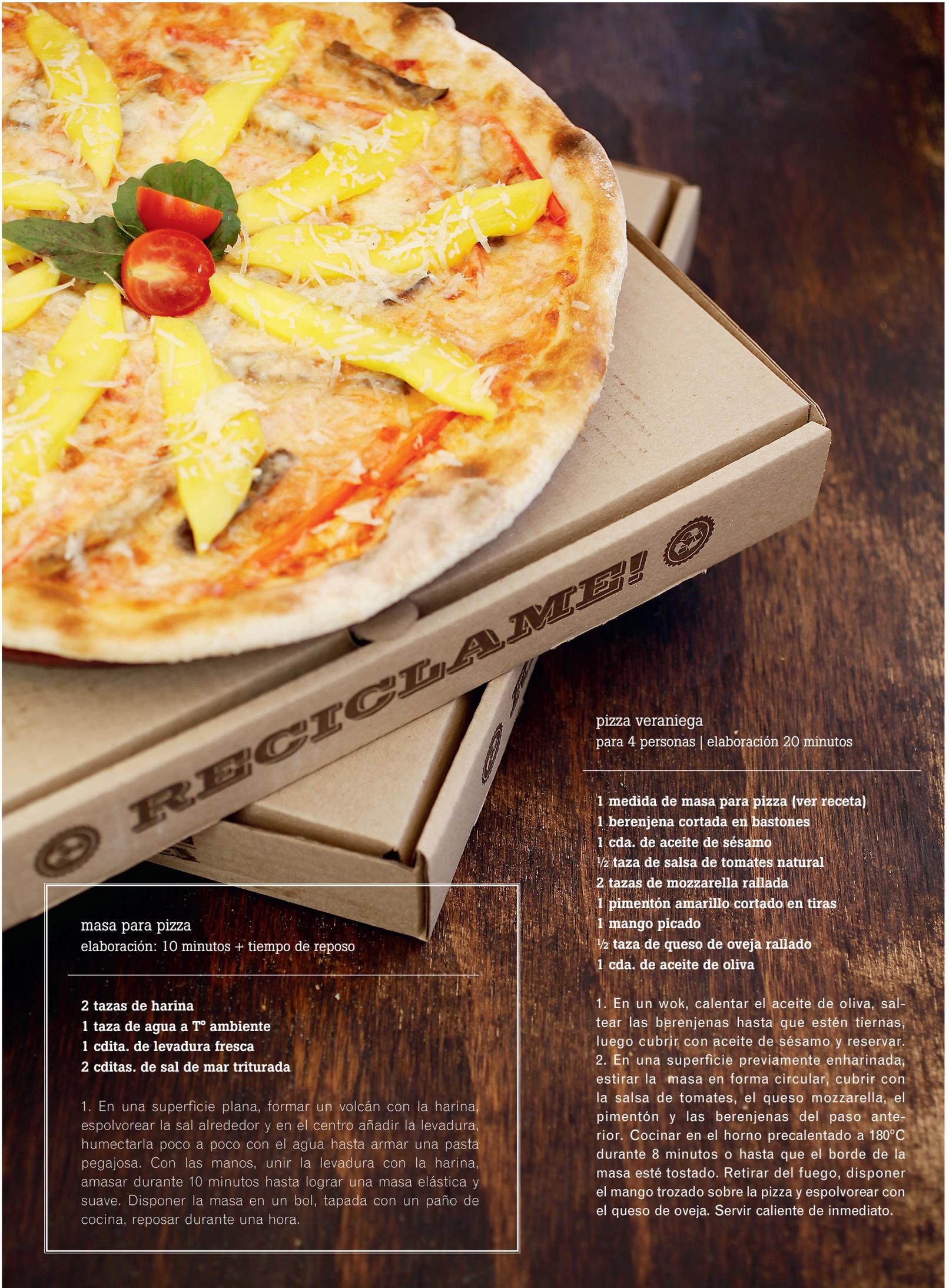
1. En un bol, mezclar el ají, el rocoto, el aceite de oliva, la pasta de ají y un poco de sal. Luego con la ayuda de la procesadora o de una minipimer moler todo y reservar.
2. Cortar el pan en rebanadas, pintar cada una de ellas con la pasta de ají, sobre éstas disponer las lenguas de erizos, la cebolla y el cilantro. Para finalizar, dejar caer el limón encima.



calzone de mariscos
para 1 personas | elaboración 20 minutos

1 medida de masa para pizza
1 taza de camarones
½ taza de machas
½ taza de vino blanco
1 cdita. de merkén
1 bolita de mozzarella
½ taza de queso parmesano rallado
½ taza de hojas de albahaca
1 cda. de aceite de oliva

1. En un wok, calentar el aceite de oliva, añadir los camarones y las machas, saltear por 1 minuto, incorporar el vino blanco y finalmente el merkén, dejar reducir y reservar.
2. Estirar la masa en una superficie seca, formando un círculo. En una de las mitades situar la mozzarella, los mariscos, las hojas de albahaca, el queso parmesano y un poco de aceite de oliva. Doblar la masa a la mitad, como si fuese una empanada, sellar los bordes y hornear a 180°C durante 7 minutos o hasta que la masa esté tostada. Servir caliente.



masa para pizza
elaboración: 10 minutos + tiempo de reposo

2 tazas de harina
1 taza de agua a T° ambiente
1 c dita. de levadura fresca
2 cditas. de sal de mar triturada

1. En una superficie plana, formar un volcán con la harina, espolvorear la sal alrededor y en el centro añadir la levadura, humectarla poco a poco con el agua hasta armar una pasta pegajosa. Con las manos, unir la levadura con la harina, amasar durante 10 minutos hasta lograr una masa elástica y suave. Disponer la masa en un bol, tapada con un paño de cocina, reposar durante una hora.

pizza veraniega
para 4 personas | elaboración 20 minutos

1 medida de masa para pizza (ver receta)
1 berenjena cortada en bastones
1 cda. de aceite de sésamo
½ taza de salsa de tomates natural
2 tazas de mozzarella rallada
1 pimentón amarillo cortado en tiras
1 mango picado
½ taza de queso de oveja rallado
1 cda. de aceite de oliva

1. En un wok, calentar el aceite de oliva, saltear las berenjenas hasta que estén tiernas, luego cubrir con aceite de sésamo y reservar.
2. En una superficie previamente enharinada, estirar la masa en forma circular, cubrir con la salsa de tomates, el queso mozzarella, el pimentón y las berenjenas del paso anterior. Cocinar en el horno precalentado a 180°C durante 8 minutos o hasta que el borde de la masa esté tostado. Retirar del fuego, disponer el mango trozado sobre la pizza y espolvorear con el queso de oveja. Servir caliente de inmediato.