

# Tarros de fondue

La experiencia culinaria de The Melting Pot se cocina alrededor de un *pot*, donde se vierten las succulentas sensaciones de quesos suizos con especias y ¡chocolate!

POR GABRIELA BALCÁZAR | FOTOS BY MANZZANA PRODUCCIÓN MANUELA SANCHEZ

**FONDUE FUSION**  
Cola de langosta, sirloin marinado en Teriyaki, cerdo estilo Memphis BBQ, pollo y sacchetti de champiñones silvestres.

**Maridaje:** copa de vino tinto a tu elección.

86 ALTO NIVEL | ENERO 2014

La evocación que nos llega de un fondue es el tradicional queso y, más recientemente, el chocolate. O bien recordamos los braseros o parrillas de los juegos de fondue que conocemos. Pero cuando entramos a la casa de estilo neocolonial de The Melting Pot, en la colonia Polanco en la ciudad de México, todo esto se convierte en una alusión literalmente del pasado.

La vanguardia no se limita a su diseño interior que combina el morado y el blanco con los herrajes y la cantera de la residencia que lo resguarda y "que ofrece a la gente un momento de confort, acompañado de comida rica y pláticas deliciosas", dice Giuliana Alberti, directora de Marketing del grupo Minajaro, dueño de la franquicia maestra de The Melting Pot.

La innovación en la manera de comer fondue y en la tecnología de las parrillas también rompen pautas. Por ello, dice la joven ejecutiva, "aquí vienes a vivir una experiencia, no solo a comer o a cenar".

A esa atinada descripción, yo le agregaría: deliciosa y divertida; una experiencia llena de detalles, por lo que es idónea para celebraciones: cumpleaños, aniversarios, la entrega de un anillo de compromiso o sencillamente una reunión o reencuentro con amigos, situaciones para las que son especialistas en The Melting Pot.

## UNA ENTRADA ESPECIAL

Nada mejor que el fondue de queso para iniciar este recorrido de sabores. La chef Luisa Domínguez comenta que los quesos usados para los cinco tipos de preparación que el restaurante ofrece son suizos, como el Butterkäse, Fontina, Gruyère, Emmenthal, Cheddar y Queso Azul. "Todos de importación", dice Miguel Herros, director de Operaciones, señala que todos los productos provienen de Estados Unidos: "Llegan al centro de distribución que los recibe para todas las franquicias. Los dueños de la marca verifican que todos los franquiciatarios conserven el mismo sabor



## MESAS PEQUEÑAS CREAN EL AMBIENTE IDEAL PARA DEPARTIR EN FAMILIA O CON LOS AMIGOS.

**SI TE GUSTA EL QUESO...** cada fondue se acompaña de panes artesanales y verduras de temporada.

y calidad. Aquí usamos el queso que se usa en California y que van a estar usando en Emiratos Árabes".

La elección del *Wisconsin Thio* y del *Spinach Artichoke* fue inmejorable, aunque de los otros, con certeza, habría opinado lo mismo. Los trozos de pan obscuro de trigo con miel, pan blanco francés y de finas yerbas, con predominio del romero -que se pinchan para sumergirse en el queso-, bañados en estas dos recetas fueron succulentos bocados para el paladar.

El primer *pot* contenía un fondue preparado con una base de vino blanco con jerez, una mezcla de Fontina y Butterkäse.

ENERO 2014 | ALTO NIVEL 87

**EL FINAL PERFECTO.**  
Fresas y plátanos, pastel de queso, rice krispies, treats ricos malvaiscos, pastel de vainilla y brownies 'dipped' con fondue de chocolate.

88 ALTO NIVEL | ENERO 2014

Todo se incorpora y se termina en la mesa con un toque de pimienta y de queso azul, que únicamente se envuelve para dejar trocitos que establecen el sabor de salida.

¿Y qué decir del delicioso gusto del ajo fresco, en una base de consomé de verduras, corazones de alcachofas y espinaca picadas, que se envuelven con quesos Fontina y Butterkäse, y se finaliza en la mesa con tres gotitas de salsa Tabasco para darle sabor, además de queso parmesano? ¡Un manjar! Para este, también se sugieren los topos para dippear.

La acidez de la manzana Granny Smith, que acompaña todos los fondues -junto con zanahoria baby, brócoli y jitomate cherry-, "se lleva maravillosamente con los quesos", asegura Herros. Aquí, la limonada black resultó muy refrescante.

Con el plato fuerte, al momento de que los ingredientes llegan a la mesa, el comensal inicia una experiencia única, no sólo al poder cocer la carne de su elección, así como las verduras -un set acompaña los también llamados *Individual Entrées Selections*: papa precocida, brócolis blanqueados y cabezas de champiñones-, sino al darle el toque final con las varias opciones de salsas que cierran este ritual.

Para los platillos -atún con costra de ajonjolí, camarones del Pacífico, pollo a la provenzal, filete miñón natural, alchófa atlántico, raviolo de espina y alcachofa, sacchetti de champiñones silvestres, sirloin angus condimentado, entre otros- que salen crudos, algunos marinados, hay cuatro estilos de cocción: mojo, aceite y *coq-au-vin*, explica Luisa Gutiérrez.

La otra elección de nuestra mesa fue el mojo, preparado con -dice Herros- con especias caribeñas a jereze Herros-, con un particular sabor a ajo fresco y un toque cítrico especial, ya que lleva jugo de limón y de naranja, lo que también le imprime un toque adulzado a los alimentos.

Una marcada singularidad es la presencia de los camarones, ya que la experiencia que ofrece The Melting Pot requiere de su asistencia, tips y sugerencias.



## CONOCE A NUESTRA CHEF...

**Luisa Annelise Domínguez** estudió en la Escuela Internacional de Turismo, en la ciudad de México, y es licenciada en gastronomía. Lleva ocho años trabajando en el ramo restaurantero y tres años en The Melting Pot (desde la apertura del primer restaurante de esta franquicia estadounidense). "Si crees que el fondue puede ser solo de queso o de chocolate, déjate sorprender por nosotros", dice la chef, quien ha podido ampliar sus conocimientos sobre la fondue probando diversas técnicas

y usando vastos ingredientes. Al final, la mezcla de sabores, colores y texturas conquista el gusto de cualquier comensal. "No tenemos nada estandarizado, innovar es nuestro estilo", comenta.

Por ejemplo, recomiendan el tiempo de cocción de cada carne, así como las combinaciones con las salsas, así como las combinaciones con la salsa, como la teriyaki, gorgonzola con oporto, ciruela con pimiento, curri, para la carne, los vegetales y el salmón. Y la salsa de soya para el dumpling de pollo.

Y aunque se sugiere la combinación de las salsas con las carnes, lo más importante es que en el plato tenemos divisiones y no hay mejor combinación que la que a cada quien le agrada. "Hay que probar; tú juegas con los sabores, y esa es la parte más dinámica", coinciden Alberti y Herros.

La casa cuenta con una diversidad de vinos nacionales e internacionales para un maridaje perfecto con estos fondues.

## UN DULCE FINAL

El protagonista es el chocolate, que puede ser de leche, oscuro o blanco, y que la chef recuerda: "Es belga". El plato de *dippers* para este tiempo -ofrece más de siete alternativas en su preparación- viene con cheese cake, malvaiscos, plátano, fresas, brownie y pastel de vainilla. Esto al lado de un buen café es algo mágico. Lo mejor es que, además de elegir un chocolate oscuro, por ejemplo, puedes pedir un toque de caramelo, trocitos de galleta Oreo, o bien de Cointreau, Baileys o Grand Marnier. ■

## MÁS FONDUE

**THE MELTING POT**, el gusto a México por sus dueños Javier Romo y Miguel Nasser, surgió en Florida, Estados Unidos, donde dos hermanos tenían un lugar que ofrecía solamente dos fondues de queso. Un día nuevos clientes se enamoraron de la idea y les propusieron agregar más quesos y otros ingredientes, como la carne y el chocolate.

ENERO 2014 | ALTO NIVEL 89