



Hot-cakes, te decimos 10 formas de cómo se preparan en el mundo

BLOOMBERG - 13:03 - 24/02/2017

En muchos países, los hot-cakes se han vuelto un dulce tradicional el Martes de Carnaval, que cae el 28 de febrero. Pero la gran sorpresa es cuánto varía este plato, desde bocadillos sabrosos en India a delicias sazonadas con cerveza en las manos de un veterano chef francés. He aquí diez variaciones inesperadas, desde un panecillo italiano recubierto de queso y mantequilla, hasta copos de ají y chutney de tamarindo.

China

Los Hot-cakes sabrosos son viejos favoritos en China, en especial la variedad chong yao beng con cebolla de primavera. El chef Andrew Wong del restaurant A Wong de Londres dice que la masa es simple: tan solo harina, agua y sal. Los huevos son optativos. La leche, no. "Se enrolla muy delgado y se esparcen las cebollas de verdeo encima, luego se dobla y se enrolla nuevamente, como si se preparara hojaldre, y luego se fríe".

Inglaterra

Recuerdo bien los Hot-cakes de mi infancia en la Inglaterra de posguerra. El racionamiento de comida terminó justo después que nació y mi madre solía untarlos con mermelada de frutilla. Por supuesto, las cosas son más sofisticadas actualmente. "Una manera divertida de disfrutar de su Hot-cake es flambeándolo con coñac", dice el chef Fergus Henderson, del restaurante St John de Londres.

Francia

Los franceses prefieren las crepas, parientes cercanos de los Hot-cakes, solo que más mantecosos y succulentos.

India

Los indios comen delgados y sabrosos Hot-cakes de base de arroz, más parecidos a un crepa. La chef Romy Gill, de Romy's Kitchen en Bristol, nació en India, y sus hijos nacidos en Reino Unido son fanáticos de los Hot-cakes estadounidenses. Ella los tienta con un híbrido, usando masa común de Hot-cakes y agregando semillas de ajwain (comino), algunos copos de ají y chutney de tamarindo.

Israel

Los israelíes se deleitan con los blintzes, una crepa judía askenazi de origen centroeuropeo. Se los rellena con pasas de uva y queso crema dulce y luego se los enrolla como burritos. Pueden servirse con jarabe de cereza Amarena.

Italia

Los italianos gozan de los crespelle alla fiorentina en bodas y otras celebraciones. Estas crepas se rellenan con ricota, espinaca, yema de huevo y nuez moscada.

Japón

"Los Hot-cakes nos gustan realmente ligeros y suaves", dice HidekoKawa, uno de los principales chefs de repostería de Europa. "Los hago como un soufflé, usando harina de arroz y doblándolos suavemente en una mezcla de merengue".

Rusia

En su infancia en Rusia, el restaurateur londinense Leonid Shutov paladeaba blinis hechos con una muy sencilla receta de leche, huevos y harina, condimentados a gusto con sal y pimienta. "Se los rellena con carne o queso de campo", dice. "Pero el caviar es lo mejor, por supuesto, que debe servirse con crema agria".

España

El chef **Albert Adrià** creó su propio Hot-cake por error en el restaurante Tickets de Barcelona. "Creamos un Hot-cake soufflé hueco por dentro, que rellenamos con espuma de yogurt y luego le pusimos jarabe de arce con mantequilla encima. Lo servimos con compota de grosella. ¡Delicioso!".

Escocia (por vía de Suecia)

"Los Hot-cakes simples y dulces son difíciles de superar: azúcar y limón y chocolate abundante están entre los rellenos más populares en nuestra casa", dice Tom Kitchin, chef y propietario de Kitchin, en Edimburgo. Su esposa Michaela es nacida en Suecia y frecuentemente hacen Hot-cakes de salmón ahumado con trigo sarraceno a la crème fraiche.