



Chef Pepe Sotelo, do Fuego Alma e Vino

O verdadeiro sabor argentino

Pepe Sotelo sempre se interessou por aprender sobre culinárias diferentes. Argentino, o chef tem como missão levar para o brasileiro o verdadeiro sabor do país em que nasceu. “Quero trazer o gosto dos tradicionais chouriços, das empanadas, dos nossos temperos”, lista Pepe. Na capital, o cozinheiro se estabeleceu como proprietário do Fuego Alma e Vino, um dos principais restaurantes argentinos da cidade, e recomenda o famoso bife ancho (R\$ 192 — 500g) para os que pretendem visitar a casa pela primeira vez. “Nós tratamos o bife ancho como o rei da carne na Argentina. No Fuego, eu recomendo que os clientes desfrutem dele com uma boa salada, batatas fritas e arroz com brócolis”, indica.

Havana, uh na na!

Após estudar gastronomia e trabalhar como cozinheiro na área de hotelaria por oito anos em Cuba, o chef de cozinha Miguel Padilla veio rumo ao Brasil em busca de melhores oportunidades de trabalho. Foi aqui que o cubano finalmente conseguiu alcançar os cargos de subchefe e chef, o que culminou na abertura do próprio restaurante — Bodega de la Habana. “Pelo que tenho pesquisado, Bodega de la Habana é o único restaurante de gastronomia cubana no Brasil. Tenho o desafio de representar a cultura gastronômica cubana com estilo e qualidade, conforme os padrões brasileiros”, relata Miguel.

No cardápio, os clientes encontram opções tradicionalmente cubanas, das

Kayo Magalhães/CB/D.A. Press



Chef Miguel Padilla, do restaurante Bodega de la Habana. No prato, chicharritas cubanas

entradas às sobremesas, passando pelas bebidas. Um dos destaques são as chicharritas cubanas (R\$ 36), feitas de batata doce e banana da terra, acompanhadas por molho de abacate e pimentão. Em relação aos pratos principais, o chilindrón de cordero (R\$ 81) — tornedor

de carne de cordeiro sem osso assado, guarnecido com o próprio molho demi glace, crosta de pão, orégano, alho, alecrim e manjeriço crocante — chama a atenção dos clientes. O prato é acompanhado pelo famoso moros y cristianos, o feijão com arroz cubano.

Tradicional e purista

Com paladar aguçado desde a infância, há nove anos o português Domingos da Veiga chegou a Brasília e abriu o restaurante Portugal e Seus Sabores com duas receitas excepcionais: bolinho de bacalhau e pastel de belém. Além disso, o chef é especialista em azeite, iguaria de Portugal que é a base de muitas receitas da casa. “A gente procura extrair o sabor dos alimentos, fazer comida de verdade, comida com temperos naturais e básicos”, destaca.

Além do bolinho de bacalhau e o pastel de belém, o bacalhau com natas (R\$ 89) se destaca. “Somos bem puristas na maneira de fazer o bacalhau. Evito muitos molhos porque eu acho que



Chef Domingos da Veiga, do restaurante Portugal e Seus Sabores. No prato, bacalhau confitado

tira um pouco o gosto tradicional. O bacalhau com natas a gente faz é mais puro, tem, basicamente, bacalhau com batata e bem pouco

de creme de leite”, observa Domingos. O bacalhau confitado e a tilápia são outros pratos que conquistam o paladar dos clientes.