FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

SU MAESTRI/DIVULGAÇÃO

El Tio Burrito, trailer na Asa Norte atrai gourmets para combinação

Duas culinárias — mexicana e cubana — estão na origem do enxuto cardápio servido ao ar livre no El Tio Burrito, um food truck estacionado na 206 Norte, quase na esquina do Eixinho. Trata-se de uma criação do chef José Carlos Gomez Gonzalez, de 52 anos, nascido em Havana em 1972. Apesar de formado na área da construção de estradas, Gonzalez enveredou pela gastronomia quando foi aprender a profissão de padeiro ainda em Cuba. Oito anos atrás, aos 46 anos, veio para o Brasil com duas filhas e a mulher Nilbetys, que só é conhecida por Nilde.

Aqui trabalhou no restaurante italiano Il Pandrino, onde

Pico de gallo

Herdada de maias e astecas, a cozinha mexicana foi a primeira a se tornar patrimônio imaterial da humanidade por decisão da Unesco. Três são os ingredientes básicos presentes na comida de raiz: milho, feijão e chili (pimenta). Além desses, tomate, chocolate, baunilha e abacate — ingredientes conhecidos no mundo inteiro —, têm origem mexicana.

Gonzalez optou por desenvolver em sua pequena cozinha, montada sobre rodas, menu focado em tortilhas de trigo, semelhante a panqueca. Ele prepara taco (R$ 30), que vem em duas tortilhas pequenas recheadas de guacamole e outros recheios do gosto do cliente, sem faltar o pico de gallo (salada de pedacinhos de tomate, cebola, alho até milho amarelo). O nome vem do fato de que o ingrediente por ser todo picadinho é adequado ao bico da ave.

Já o burrito é uma tortilha de trigo maior recheada com arroz e feijão preto,