

CARA MÍA®

WWW.CARAMIAMAGAZINE.COM • US\$3.50

**MAITE
PERRONI:**

**“ESTUVE
A PUNTO
DE DEJAR LA
ACTUACIÓN”**

LA PROTAGONISTA
DE “ANTES MUERTA
QUE LICHITA”
COMPARTE EN
EXCLUSIVA SUS
SECRETOS.

**RITA
MORENO:**
LA LEYENDA LATINA
DE HOLLYWOOD

**ADAMARI
LÓPEZ:**

UN AMOR
DESENFRENADO



EXCLUSIVA:

**PAULINA
VEGA:**

TRUMP, EL AMOR
Y SU VIDA EN
NUEVA YORK



PULPO MEDITERRÁNEO

Es difícil establecer cuál es el secreto en la exitosa fórmula de un sitio como 'Segafredo'. Ubicado en el corazón de Brickell, muy cerca al 'Downtown' de Miami y parte integral del ambiente sofisticado y vibrante de la zona, 'Segafredo' se ha convertido lentamente en el lugar de reunión obligado para los miembros de esa clase alta, joven y exitosa, casi sinónimo de Brickell, para tomar unas copas antes de una alocada noche de fiesta. Y aunque mucha de la atención se centra en la inmensa variedad de cócteles ofrecidos en el menú, el chef Alex Martínez, con su inagotable talento, mezcla lo mejor de la comida mediterránea con sus raíces latinas, para darle a una exigente clientela experiencias memorables. La música, la decoración, el café, los cócteles y, finalmente, la comida se entrelazan para formar una experiencia casi única en la enérgica vida nocturna de Miami, por lo que, es común ver largas filas un viernes en la noche, de personas que quieren ser parte activa de ese movimiento tan vivaz, como lo es el de 'Segafredo'. Gracias a 'Segafredo' Brickell, atrás quedó la simple relación de la marca con el café (aunque éste siga siendo parte fundamental de la mezcla). Hoy, este sitio es un reflejo, casi exacto, de la nueva onda que vive Miami, del cambio y la energía, y, como fiel retrato, muestra el explosivo futuro de la ciudad. **CM**



ES CUESTIÓN DE PACIENCIA SIEMPRE EL TIEMPO PERFECTO

El pulpo es un animal cuya cocción requiere de paciencia y de meticulosidad. El reconocido chef Alex Martínez recomienda para su receta poner a hervir agua en una olla con

cebolla amarilla, ajo, apio, hojas de laurel, pimienta negra entera y sal kosher, para luego añadir el molusco durante 45 segundos. Paso seguido, se debe retirar el pulpo de la olla e introducirlo en una bolsa plástica, con media taza del caldo y empacarlo al vacío (este estilo de cocción se conoce como 'Sous-Vide', del

francés al vacío) para proceder a hervirlo durante cinco horas, a una temperatura de 180 grados Fahrenheit. Terminado el proceso, se debe dejar enfriar en el refrigerador, sin retirarlo de la bolsa. Como acompañamiento del plato, Martínez usa un sencillo puré de frijoles blancos, con ajo asado, aceite de oliva y sal al gusto, licuado perfectamente en un procesador de comida hasta adquirir una textura suave. A esto, le agrega una sencilla vinagreta hecha a base de zumo de limón, pimentón ahumado, miel, mostaza 'Dijón' y aceite licuado. Para terminar de dar un toque único a su receta, el chef de 'Segafredo' recomienda pasar el pulpo por una parrilla bien caliente, y así lograr un sabor y textura característicos. Para finalizar, se saltean papas alargadas, frijoles blancos y chorizo español en una sartén, usando parte de la vinagreta para darles sabor.



Alex Martínez

Con más de 20 años de carrera en restaurantes alrededor de Estados Unidos, Alex Martínez es, hoy por hoy, uno de los cocineros más reconocidos del país. Como Chef Ejecutivo de 'V&E Restaurant Group', maneja sitios tan prestigiosos como 'Segafredo Brickell' y 'Brickell Irish Pub' en Miami, 'Nuvo' en la exclusiva Española Way de Miami Beach y el 'Café Americano' en el mítico 'Caesars Palace' de Las Vegas. Ahora, su labor está concentrada en 'Pesceria', en pleno corazón del 'Strip' de Las Vegas.