

Shaila Chulani, nuevos valores CMT

Tengo el gran honor de dar inicio con este “[YoLoProbé](#)”, a septiembre “**Mes de La Mujer en la Gastronomía**”, actividad que da comienzo a lo que será, a partir de este año, una cita anual, llena de rostros, pasiones, diferentes personalidades, vivencias, experiencias y mucho más, donde el protagonismo será de uno de los más importantes actores de la gastronomía mundial y, en la historia de la humanidad... la mujer.



Creo que con esta antesala no se da cabida a ningún tipo de discusión, ni polémica; el papel de la mujer es y ha sido, de máxima importancia en todo su recorrido por la historia de la humanidad, y si vamos a analizarlo desde la cocina, entonces deténganse a pensar que es la razón de que muchos -o la gran mayoría de cocineros- hayan decidido tomar la cocina como profesión..

*“La excelencia está en la **diversidad** y el modo de progresar es conocer y comparar las diversidades de productos, culturas y técnicas” Alain Ducasse*

Ha sido la primera escuela y orientadora en la mayoría de los grandes chefs de la actualidad, y este evento anual, no tiene otro propósito que poner en valor, lograr el respeto y reconocimiento en un sentido de total igualdad entre

profesionales, dicho esto, nuestra primera cocinera será Shaila Chulani, una joven que desde hace ya un buen rato está dando todo para ser parte de este contingente importante de cocineros de Canarias.

Pero no se diga más, Shaila tiene sus raíces en India y hemos tenido una sesión privada con ella, su cocina y sus orígenes.

En todo el menú, como era lógico, voy a llevarle los sabores muy reconocidos de una cocina y sus raíces, de una cocina y su entorno, de una cocina y el ímpetu de una joven que sabe lo que quiere y además, cocina de mil maravillas.

Creo que todos los que trabajamos en el periodismo gastronómico, para dar una opinión, un punto de vista en cuanto a la gastronomía y fogones se refiere, lo primero que comenzamos a valorar es la sazón. Parecerá mentira o leyenda urbana, pero he podido comer cocinas que, aunque sus recetas estaban más que correctas, en porciones, cantidades de aliños, cocciones, etc. Los sabores no llegan a ser del todo bueno ¿cuál es la sazón? Si nos vamos al diccionario es: “tiempo de madurez de las cosas” la palabra proviene del latín: Satio que significa plantación o siembra, pero todos sabemos que se terminó aplicando a la cocina y al buen hacer en los fogones.

Pero para mí la sazón, es esa magia que tienen algunas personas para que una receta destaque de manera sublime en el paladar y, esa magia la tiene Shaila.



“Crujientes tikkis con chutney de cilantro al tamarindo”

Comenzamos con los “Crujientes tikkis con chutney de cilantro al tamarindo”. Este conocido aperitivo del norte de la India hecho de patata cocida y especias variadas, en la versión de Shaila estuvo muy bien, nos lo presentó tipo croqueta y no aplastado, como normalmente es. El chutney de cilantro y tamarindo estuvo delicioso, lo ácido del tamarindo al combinarse con el frescor del cilantro, lo crocante y la suavidad interna de los tikkis y los sabores de nuestras papas, nos dieron el primer regocijo gastronómico de la noche, así que esto promete sacarnos de nuestra zona de confort.



“Mini-rolls de huevo rellenos de cebolla al limón”

El segundo entrante de la noche no se hizo esperar “Mini-rolls de huevo rellenos de cebolla al limón” estos rollos elaborados con harina, como la mayoría de los crepés, tortitas etc. Nos pareció bien, no hay mucho que decir, estuvo más que correcto, pero si debo decir un detalle del relleno; en el macerado de la cebolla no hubiera repetido el cilantro, porque veníamos de un chutney bastante potente con cilantro, este detalle le ha pasado a muchos cocineros a los que nos ha tocado probar algunos platos, ¿por qué? se debe dejar por lo menos, un plato intermedio de uno a otro, nunca debe dejar un hilo conductor que repita sabores y aromas, debe siempre haber una brecha en sabores y aromas de los platos.



“Gambones sobre brotes salteados, mango y cebolla caramelizada al comino”

Con el siguiente plato si se va a notar una diferencia y, además muy rica, “Gambones sobre brotes salteados, mango y cebolla caramelizada al comino” en este plato me gustó la combinación de géneros y especies, vale la pena aclarar que Shaila nos trajo su versión con mucho menos picante en todas las recetas, cosa que se agradece, aunque yo soy fanático del picante. Eso está muy bien, siempre digo que el paladar lleva tiempo en adaptarse a las cocinas de otras regiones, razón por la que no creo al 100% en esos gurús que hacen paseos rasantes por el planeta y zúas! Ya saben calibrar todo lo bueno y malo de una región.

Pero volviendo a los manteles, la cebolla caramelizada, con la manga y el comino es una combinación del 10, llena de contrastes y buenos sabores, pero para mí gusto, hubiese

quedado mucho mejor con un mango menos dulce o en punto más verde, y otro detalle, los brotes, hay una gama de brotes que seguro hubieran terminado de brindarle al plato más matices, pero estos detalles son cuestión de paladar, porque estuvo muy bueno y muy rico en boca.



“Dados de pollo en salsa estilo jalfrezi con esencia de coco”



Arroz basmati aromatizado con cardamomo

¡Ya! último plato, antes del postre, “Dados de pollo en salsa estilo jalfrezi con esencia de coco” una de las combinaciones más exóticas para mí y que me gusta muchísimo en la cocina hindú, son las recetas que llevan coco o leche de coco y curry, es una combinación en nuestro día a día inusual, razón que hace que, cada vez que la pruebe quede muy agradado, sobre todo si está tan bien preparada como esta.

Este plato viene acompañado de un aromático y al dente arroz basmati aromatizado con cardamomo...mejor imposible!.

La salsa jalfrezi es un curry hecho con mezclas de verduras o de carnes para luego secarlos, así que, a estos riquísimos dados de pollo, muy suaves en boca, impregnados en la preparación de la esencia de coco, hay que sumarle la exquisita salsa jalfrezi ¿buen final? Esperen que les hable del postre.

Normalmente el postre es algo que me salto en mis crónicas, a veces porque la mayoría recurren a un buen chocolate y con un buen chocolate, cualquier postre es bueno.



“Kulfi de manga con crocante de pistacho”

Pero este no fue el caso de Chulani, no, ella fue a por más en el postre “Kulfi de manga con crocante de pistacho” este postre hindú (lácteo congelado) para hacer un poco de historia, se servía en bodas, eventos especiales, banquetes etc. Así que, me voy a tomar el mismo sentido de importancia que se le da en India, esta ha sido una ocasión importante y por cierto, es el segundo mejor postre que pruebo en lo que va de año, y ambos hechos por una talentosa joven. Lamentablemente no puedo invitarlos a probar esta maravilla de cena llena de raíces hindúes con productos de nuestro entorno, ya que Shaila se desarrolla profesionalmente en los fogones del [Mesón El Drago](#), no tiene restaurante, pero ella estará como responsable uno de los puntos de alimentación ofreciendo su cocina en el próximo [Festival del Cochino Negro, Quesos y Vinos de Tenerife](#) en la plaza del Cristo, 19, 20 y 21 de octubre, les recomiendo no dejen de ir a probar sus dos tapas.

Así que crean en mi palabra, esta joven Shaila Chulani, es una fuerte promesa en la gastronomía de Canarias.