

# De finde

A la carta

| De finde

| Fuera de ruta



La carretera abierta representa libertad ;conoce la ruta 66, un destino en movimiento!

## A la carta

Por: Mariana Mijares

# Hugo Ortega:

## cocinero de la diversidad

El chef nacido en la Ciudad de México y criado por su abuela en la sierra de Oaxaca y Puebla nos cuenta su historia y los aportes de su cocina al panorama contemporáneo de la gastronomía de Houston.

**E**n una de las ciudades estadounidenses de mayor diversidad gastronómica, la comida mexicana se ha vuelto favorita de locales y extranjeros, y uno de los responsables es el chef Hugo Ortega, reconocido a nivel local, nacional y mundial por su inspiradora historia y su pasión no solo por compartir su cocina, sino también la cultura de México.

Además de chef y socio de H-Town, grupo que integra ocho restaurantes, Ortega es autor de dos libros de cocina: *Street Food of Mexico*, publicado en otoño de 2012 y seleccionado por la revista *Saveur* como "uno de los seis libros esenciales de cocina mexicana"; y *Backstreet Kitchen: Recetas de temporada*, que se creó para celebrar el 30 aniversario del Backstreet Cafe, lugar donde conoció a su esposa y ahora socia, Tracy Vaught. En entrevista para *V de Volaris*, el chef comparte su historia y su aportación al panorama culinario de Houston.

### RIQUEZA HEREDADA Y TRANSMITIDA

Durante su infancia, Hugo Ortega vivió con su abuela en las montañas, en la frontera de Oaxaca y Puebla, donde cuidaban vacas y chivos. No tenían electricidad ni agua

corriente, pero había tradición e ingredientes naturales. "Hacíamos nuestra lumbre para cocinar con leña, recolectábamos frutos, las cosas que se daban de temporada y que ella cocinaba con sus técnicas; ese fue mi mejor aprendizaje culinario y lo que me hizo elegir la cocina", rememora el chef.

Años más tarde, decidió probar suerte en Estados Unidos. Trabajó en restaurantes como lavaplatos y ayudante, y luego como cocinero de línea. Se graduó de la escuela culinaria de Houston Community College y se convirtió en chef ejecutivo del Backstreet Cafe. Este bistró fue iniciado por Tracy Vaught, quien luego se convirtió en su esposa y socia, la mujer con quien Hugo iniciaría la familia de restaurantes que hoy incluye a Hugo's, Caracol, Prego, Xochi y Urbe en Houston, además de Origen, en Oaxaca.

### LA CLAVE: LOS INGREDIENTES

Con influencias de la gastronomía mixteca oaxaqueña, buena parte de la cocina de Ortega se basa en el cacao y los chiles. "El primer platillo que hice tuvo que ver con el chocolate: tostar el chocolate con mi abuela en un comal y luego molerlo en su metate fue

## A la carta



**Chef Hugo Ortega.** Su influencia en la gastronomía de Houston ha sido decisiva para difundir la auténtica gastronomía mexicana en Estados Unidos. **Crédito:** Debora Smail.

## A la carta



**Molotes con masa de maíz negro.** Uno de los platillos estrella de Xochi, el restaurante oaxaqueño en Houston del chef Hugo Ortega. **Crédito:** Paula Murphy.

una experiencia increíble. Después me dio a probar y me preguntó: ‘¿Te gusta el chocolate?’, yo le respondí que no, porque estaba amargo; luego me dijo: ‘¡Ah! Es que le hacen falta los dos ingredientes principales: canela y azúcar’. Desde entonces considero que entiendo el chocolate, lo he utilizado como el ingrediente más importante para balancear los sabores, dulces y salados. Es un ingrediente muy vital que da balance en varias recetas”, considera.

Además del cacao, el chef suele incluir productos de maíz y hierbas. Por ejemplo, en Xochi, restaurante oaxaqueño, incluye masas con diferentes tipos y colores de

maíz, además de moles y mezcales. Por fortuna, “al ubicarse geográficamente cerca de México, podemos importar ingredientes nativos de Oaxaca”, comparte el chef.

### INSPIRACIÓN EN LA DIVERSIDAD

Para Ortega, -ganador del reconocimiento Best Chef: Southwest en los prestigiosos premios James Beard Foundation Awards, y Chef del Año en 2002 y 2012 en los Houston Culinary Awards-, la diversidad es uno de los elementos clave de la gastronomía en Houston. “Vivimos en una de las ciudades más diversas de Estados Unidos,

## A la carta



**Barbacoa.** Con platillos como este, el chef Ortega da un giro contemporáneo a la cocina tradicional de las diferentes regiones de México. **Crédito:** Paula Murphy.

## A la carta



**Caracol** es uno de los ocho restaurantes del grupo H-Town, creado por el chef Hugo Ortega con su socia y esposa Tracy Vaught. **Crédito:** Julie Soefer.

y esa influencia de tantas culturas ha generado una gastronomía bastante rica”, sostiene.

Otro de sus restaurantes, Hugo’s, que abrió en 2002 con el objetivo de dar un giro a los platos tradicionales de las diferentes regiones de México, ahora presume una higuera que aporta un toque especial a los platillos. “No hace mucho, una vecina me regaló una higuera y ahora la tengo en el estacionamiento de Hugo’s; cuando es temporada, hago mole de higos. Es algo bellissimo... Se me facilita tener inspiración para crear moles.

No mucha gente lo sabe, pero también cultivo hoja santa en el estacionamiento; se da muy bien, la usamos durante todo el año, es algo único para cocinar”, cuenta.

Con una creciente población migrante y latina, la cocina mexicana seguirá siendo de las más buscadas en Houston. “Nuestra cocina se puede elevar desde un punto de vista visual y gastronómico como nunca antes. La comida mexicana es —y será por siempre— una de las cocinas más influyentes de todos los tiempos”, concluye.



### CONECTIVIDAD

*Volaris opera vuelos directos a Houston desde Ciudad de México y Guadalajara.*