

Golosos errores

Cuatro deliciosos postres que surgieron gracias a afortunados descuidos de cocineros.

Por Margarita Bernal

ES CIERTO QUE DE LOS errores surgen oportunidades, y así sucedió con las recetas de algunas preparaciones que hoy son el deleite de todos. **e**

BROWNIES

Estos bocados de chocolate de origen estadounidense, y uno de los postres más apetecidos y ofrecidos en las cartas de muchos restaurantes, son el resultado de un olvido. Corría el año de 1897 cuando un chef anónimo olvidó agregar el polvo de hornear a la mezcla para torta de chocolate que se encontraba preparando. Angustiado, se aventuró a hornearla esperando un desastroso resultado. Para su sorpresa, el hombre se encontró con una exquisitez: un bizcocho con gran sabor a chocolate, ideal para cortar en cuadros y perfecto para decorar con nueces.

Foto: 123RF

gastronómicos

CHOCOLATE CHIP COOKIES

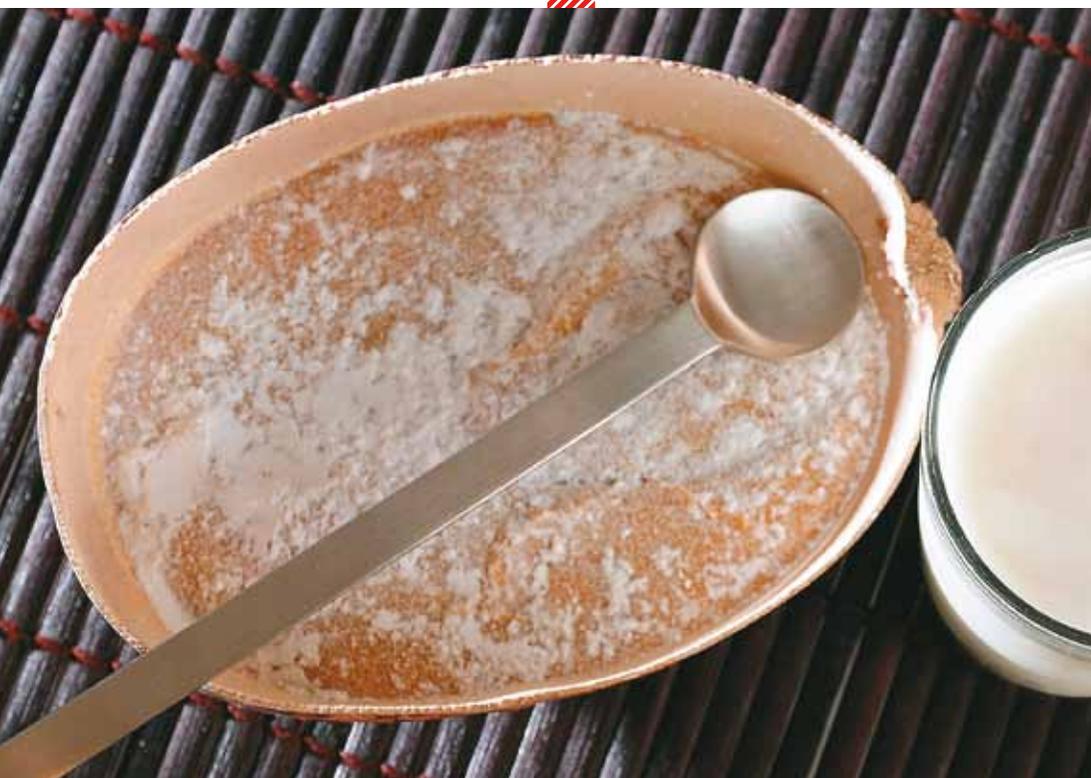
¿Quién no se ha dejado seducir por unas galletitas con chispas de chocolate? Originarias de una población estadounidense ubicada en Massachusetts, llamada New Bedford, estas delicias culinarias fueron un invento de Ruth Wakefield, la amable dueña del hotel Toll House, quien disfrutaba preparando postres para sus huéspedes. Corría el año de 1930 cuando Ruth, que cada día inventaba una nueva receta, quiso ponerle trozos de chocolate a la masa de galletas que estaba preparando. Confiada en que se fundiría en el horno, usó una barra de chocolate común en lugar de chocolate para postres. El resultado fue delicioso, pues el chocolate no se integró sino que se derritió, dando vida así a las famosas galletas de chips de chocolate.



AREQUIPE

Dónde y cuándo inventaron este succulento postre, conocido como dulce de leche, arequipe o cajeta, sigue siendo un misterio. Lo que sí se sabe es que una cocinera que estaba calentando leche con azúcar para tomar en la noche, se distrajo y la olvidó en el fogón. Cuando se acordó encontró una preparación espesa y de color marrón, que emanaba increíbles aromas a caramelo. Con cuchara en mano se animó a probarla, y se fascinó con su sabor. Desde ese entonces esta golosa receta es un infaltable en nuestras cocinas.

Nada más cierto que el viejo dicho popular “echando a perder se aprende” y es que gracias a errores o torpezas en la cocina, hoy podemos disfrutar de estos exquisitos postres.



TARTE TATIN

En 1889, Stephanie Tatin y su hermana Caroline eran las dueñas de un hotel en Lamotte-Beuvron (Francia). Un día bastante ajetreado, Stephanie, encargada de la cocina, en un afán por la cantidad de gente que esperaba ser atendida, introdujo al horno una torta de manzanas sin la masa de pie. La cocinera decidió entonces poner esta última encima y darle la vuelta a la tarta antes de servirla, mientras continuaba caliente. La preparación fue todo un éxito: la fruta quedó caramelizada y la base crocante. La tarte tatin continúa siendo, hoy en día, todo un símbolo tradicional de la cocina francesa.