

# Chef Chakall

Diseño de una gastronomía mundial.



El chef Chakall visitó México, gracias a la invitación de la firma Cosentino, y permitió a MAXWELL D.F. entrar a su cocina y su realidad.

**E**duardo Andrés López es conocido como Chakall, apodo de cuando era pequeño. Aunque argentino de nacimiento, él se considera un ciudadano del mundo: “Me gusta mezclarme y mezclar; sabores y aromas”.

Estudió Periodismo pero se formó como chef, logrando una combinación muy particular que lo ha dado a conocer. “Siempre me ha encantado viajar. A México me trajo una gran curiosidad como cocinero por descubrir las maravillas de este País. Me interesa la cocina precolombina y México

es un tesoro en eso. Ahora vine por unas demostraciones para Silestone, Marca con la que trabajo a nivel mundial, y por una cena en el St. Regis, Millesime”.

A pesar de pasar gran parte de su vida viajando, su lugar en este momento está en Berlín, junto a su familia, sin embargo, desde hace 15 años su base es Lisboa.

El chef Chakall se ha dado a conocer por estar en televisión y por su comida sudamericana, que es un éxito en Europa. Su restaurante de Berlín, Sudaka, mezcla sabores de Perú, Argentina y Brasil, aunque

Por: Carola Busquier | Imágenes: Yessica Huerta

asegura que incorporará recetas mexicanas: “Pronto voy a agregar los chapulines”.

Chakall tiene cinco restaurantes, cuatro en Portugal y uno en Alemania; una empresa de catering en Portugal y diversos programas de televisión. Además, escribe un libro por año, aunque el próximo serán dos. “Estoy siempre en movimiento”. Su libro Cooks Chakall está considerado el mejor libro de cocina del 2010. “Mis libros son para los que cocinan en casa y quieren hacer cosas diferentes sin gastar mucho; el secreto está en dejar las cosas simples”.

“Mi viaje a México me ha impresionado realmente. ¡Y me encantaron las luchas!”

## RECETA DE CEVICHE (SUSHI PERUANO)

“La primera vez que comí ceviche, no sabía que estaba comiendo pescado crudo. Fue en Lima, Perú; hay una gran comunidad japonesa y este platillo es una versión peruana del sushi. Por eso, sushi peruano”.

- 200gr de salmón fresco cortado en cubos de dos centímetros
- Jugo de tres limones
- Una cebolla picada
- Un jitomate picado
- Un aguacate picado
- Sal y pimienta
- Chile (guindilla) en polvo
- Un mango
- Cilantro y perejil
- Sal
- Tostadas para servir

Mezclar los ingredientes, condimentar al gusto y dejar reposar en la nevera durante una hora. Servir sobre las tostadas. 

