

COSME: COMIDA CONFORTABLE LIMEÑA

123 VECES COMPARTIDOS



Escribe Marissa Chiappe (@marissachiappe)

Cosme es la nueva propuesta del chef James Berckemeyer, quien logra reivindicar la comida casera de Lima y convertirla en un concepto bien definido que supera las expectativas en cada plato.

James es de poco hablar. Pero lo que no expresa en palabras lo hace en cada preparación. Su nuevo local, ubicado en San Isidro, refleja a un cocinero que tiene un impecable dominio de técnicas con buenos productos locales para una propuesta moderna y fácil de disfrutar. En el acelerado camino de la cocina peruana, James Berckemeyer ha recorrido las cocinas de varios restaurantes y nos ha presentado alternativas que siempre han ganado fans, y que lo han consolidado como un chef con sello propio.

Esta vez parece haber encontrado en la comida casera de la capital a su principal aliada. Pero no nos referimos a los platos típicos del recetario criollo. Lo cierto es que en las casas de Lima, la comida es tan variada como nuestros orígenes. En algunas no falta una buena ramen y en otras un asado con puré. Además, están las casas de los familiares y amigos, donde todos hemos comido platos llenos de sabor a hogar, sumando equipaje a nuestra memoria colectiva. Eso refleja Cosme, el comfort food de Lima, con todas sus influencias, todos sus sabores.



Techo de botellas recicladas.

CONCEPTUAL ES LO QUE SE LLEVA

Como en todo, la gastronomía se rige por tendencias mundiales y Cosme encaja muy bien en la tendencia de restaurantes con sello propio y una historia que contar. Pocos platos bien escogidos y ejecutados a la perfección, sin mayor pretensión que una cocina con buenas técnicas e insumos de primera: hay recetas simples, clásicas, con un toque personal y divertido. Desde el menaje, Cosme entretiene. Por ejemplo, hay un cóctel hecho con cerveza de jengibre casera y whisky que viene solapado en una bolsa de papel que se llama El Caleta.

Pato norteño y puré de garbanzos. Caserísimo.

En el local reina la figura de un gallinazo, esos que vemos por todo Lima y son parte de nuestra ciudad. Este personaje se une al concepto reciclador de la decoración: botellas plásticas de colores en los techos y una pared llena de chapitas. “Escogimos el nombre Cosme por el Cerro San Cosme”, dice James. La idea fue del desaparecido Juan Lengua, quien fuera su socio en este nuevo proyecto. De hecho, los insumos son de temporada y de esa manera se amarra el concepto de reciclaje con la carta. Pero más allá de eso, es un local informal, donde el público no tiene problema en compartir mesa.

VOLVIENDO A LOS SABORES DE LA INFANCIA

Uno de los atractivos de Cosme son sus bebidas. Con una maquina gasificadora, Berckemeyer propone olvidarse de los químicos con gaseosas caseras. La de hierbaluisa es refrescante y si viene convertida en chilcano, mucho mejor. También hay de tomillo y limón, una con sabor a Fanta (Fantísima), de camu camu, granadilla, entre otros sabores. Para pedir nos dejamos llevar por las recomendaciones del chef. Así que cerramos la carta y comienzan a llegar los platos. Primero una mazorca de choclo ensartada en agarradores de plástico en forma de maíz que todos teníamos en

los ochentas: la simpleza llevada a la perfección en un solo bocado, que nos remontó al choclo con mayonesa de la niñez con el toque travieso del ají deshidratado y la acidez precisa y voluptuosidad del queso de cabra.

Gaseosa casera de granadilla.

Seguimos con un bun, panecillo al vapor que te hace recordar al min pao, pero esta vez con ajonjolí negro encima, partido por mitad y generosamente relleno con una tierna panceta de cerdo con nabo encurtido y una salsa semi dulce y picante. Una de las técnicas que James maneja a la perfección es el uso del ronner, una máquina que cuece la carne entre 30 y 80 grados de manera estable y por muchas horas para lograr resultados asombrosos. La panceta, cocida con este artefacto queda jugosa, mantiene sus sabores y desarrolla una textura muy suave.

Delicioso bun de panceta.

De fondo, una cazuela Bourguignon. Si bien es cierto que el clima actual no da para un plato tan sustancioso, no dejen de pedirlo: es ternera cocida con vino (también con ronner), con cebollas bebé, zanahorias y chochitos bebé. Un guiso de campeonato, del recetario de la abuela o del viejo libro de Julia Child. Va con arroz blanco recién hecho... un plato que ablanda hasta el corazón. Para terminar, dudamos a la hora del postre. Limones rellenos con tradición de convento, pie de manzana con membrillo y toffee o un sanguchito de helado, como los de la carretilla pero hechos con helado artesanal y galleta casera. Al final, nos decantamos por una paleta que viene sobre papel manteca, nos lleva a la infancia, pero con chocolate de primera y virutas de menta. Felicidad en cada bocado.

Mazorca de maíz con queso de cabra y ají.

DATOS

Llaman a reservar que se llena. Si no están dispuestos a compartir mesa grande, especifiquen que quieren una para dos, cuatro o 10. Queda en la cuadra 1 de Tudela y Varela en San Isidro / Teléfono: 421-5228 / Precio promedio por persona S/. 65 / Se aceptan tarjetas.

Paleta de menta y chocolate.

El artículo fue publicado el 6 Abril, 2015