



SABORES PARA  
*Celebrar*

CON LAS RECETAS  
DEL CHEF

  
*Gerardo Rivera*  
CONCEPT



*El chef Gerardo Rivera toma sus más de 40 años de experiencia para crear este tributo a la concina mestiza.*

  
*Gerardo Rivera*  
CONCEPT

 @gerardoriverachef

 @chefgerardorivera

[fiestamericanatravelty.com/invitta](https://fiestamericanatravelty.com/invitta)



# COCINA

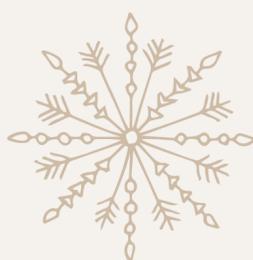
# *Mestiza*

## TRADICIÓN Y FIESTA EN LA MESA

La cocina es una narrativa en constante evolución. En este recetario hacemos un homenaje al intercambio cultural que revolucionó técnicas y platillos europeos en tesoros de la gastronomía del continente americano.

Este crisol de sabores se alimenta de ingredientes locales, como la calabaza o el pavo, condimentados con especias de oriente como el jengibre y preparados a través de técnicas culinarias europeas.

El chef Gerardo Rivera toma sus más de 40 años de experiencia para crear este inquebrantable tributo mestizo. A lo largo de su carrera, Gerardo ha combinado lo ortodoxo con lo irreverente e innovador, desafiando los límites de las tradiciones culinarias. Desde las cocinas de maestros como Paul Bocuse y Olivier Lombard, hasta su participación en la contienda Bocuse d'Or, donde posicionó a México entre los mejores del mundo.



Gerardo no solo hace magia en los fogones: reinterpreta un lenguaje de sabores, aromas, colores y texturas que dialogan para resultar en esta colección de recetas para toda la vida. En este recetario, como en todo el legado culinario de Gerardo, no hay fronteras.

La alta cocina y los sabores de la tradición popular se celebran juntos; llevando la esencia de México y América a festivales internacionales para convertirse en una figura clave en la evolución de la gastronomía.

Cada plato es un recordatorio que la gastronomía es la unión perfecta entre lo aprendido y lo heredado, entre lo que somos, fuimos y seremos. Es una invitación a explorar cómo las diferentes cocinas del mundo se encuentran en cada bocado y sabor, para que esa mezcla siga contando historias en nuestras mesas.

Bienvenidos a una experiencia que celebra la riqueza del mestizaje y el talento inigualable de un chef cuya obra trasciende fronteras y reescribe tradiciones.

Equipo Culinario-Fiesta Americana





SALMÓN

# *Gravlax*

Cambiando un poco de latitud, el gravlax es un platillo escandinavo por excelencia que tiene sus raíces en las prácticas de preservación de alimentos de los pescadores nórdicos medievales. El término gravlax proviene del sueco y significa salmón enterrado. Esto se refiere a la técnica original, en la que los pescadores enterraban el salmón en arena o tierra con una mezcla de sal para conservarlo durante periodos prolongados.



Con el tiempo, esta técnica evolucionó hacia un proceso más refinado que destaca los sabores frescos del salmón combinado con la dulzura del azúcar y el aroma de las hierbas aromáticas. Hoy, el gravlax es sinónimo de elegancia culinaria, y me gusta servirlo como entrada en una cena o como protagonista de un brunch decembrino. Este plato no requiere cocción, solamente necesita paciencia y precisión, lo que lo convierte en una verdadera obra maestra de la cocina en frío.

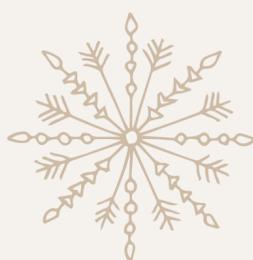
## *¿Qué le pongo?*

- 500 g de salmón fresco con piel
- 100 g de sal
- 100 g de azúcar
- Un manojo de eneldo fresco
- Pimienta blanca al gusto
- Opcional: bayas de enebro (trituradas)

## *¿Cómo lo hago?*

Comienzo mezclando en un tazón la sal, el azúcar, el eneldo picado y la pimienta blanca. Si decido usar bayas de enebro, las trituro ligeramente antes de incorporarlas a la mezcla, lo que añade un toque aromático especial.

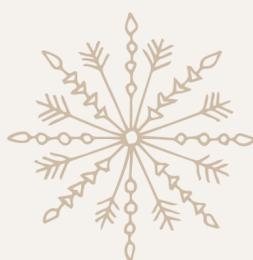
Ya con el curado listo, me aseguro de que el salmón esté limpio y sin espinas, lo coloco con la piel hacia abajo en un plato o bandeja.



Cubro la parte superior del salmón con la mezcla de curado, asegurándome de presionar suavemente para que quede bien distribuida. Luego, lo envuelvo firmemente en papel film o coloco un plato encima, añadiendo un peso para ayudar en el proceso de curado.

Llevo el salmón al refrigerador y lo dejo reposar entre 24 y 48 horas, dependiendo de la intensidad de sabor que desee. Durante este tiempo, giro el salmón cada 12 horas para asegurar un curado uniforme. Al finalizar, retiro la mezcla de sal y azúcar bajo agua fría y seco cuidadosamente con papel absorbente.

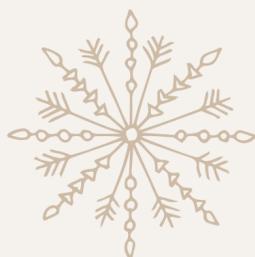
Corto el salmón y lo presento acompañado de hortalizas frescas y pan tostado. El resultado es un plato fresco, equilibrado y sofisticado que encanta a cualquier paladar.





# CREMA DE *Calabaza* ROSTIZADA

Ingrediente clave de la cocina de ayer y hoy, la calabaza era esencial en la dieta de las culturas mesoamericanas. Junto con el maíz y el frijol, formaba la "tríada agrícola" que alimentó a las civilizaciones prehispánicas y que aún hoy es esencial en la cocina de todas las latitudes de América. La calabaza, con su sabor dulce y múltiples variedades, tiene un lugar especial dentro de mi bagaje gastronómico, ya sea en sopas, moles o hasta dulces.

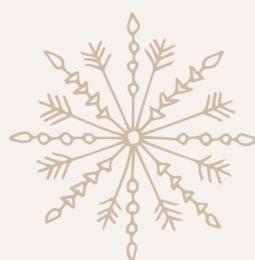


La crema de calabaza que presento aquí toma esta herencia para transformarla en un plato sofisticado y contemporáneo, ideal si buscas reconectar con los sabores de este lado del Atlántico. Al rostizar la calabaza, intensifico sus notas dulces y le añado matices ahumados, creando un homenaje al mestizaje entre ingredientes locales y técnicas culinarias europeas que da fe a la versatilidad de este ingrediente.

Perfecta como entrada para una ocasión especial o como un plato reconfortante en días fríos.

## *¿Qué le pongo?*

- 1 kg de calabaza butternut
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 750 ml de caldo de verduras
- 200 ml de crema
- Semillas de calabaza tostadas



# ¿Cómo lo hago?

Primero rostizo la calabaza, para esto precaliento el horno a 200°C. En una bandeja para hornear, coloco la calabaza partida en cubos junto con la cebolla y los ajos, rocío todo con aceite de oliva, sal y pimienta, asegurándome de mezclar bien. Después horneo durante 25-30 minutos, o hasta que la calabaza esté tierna y dorada.

Una vez que sale del horno, cocino a fuego lento en una olla grande la calabaza, cebolla y el ajo rostizado junto con el caldo de verduras hasta que esté en ebullición. Luego lo cocino a fuego lento durante 10 minutos.

Finalmente, lo retiro del fuego y con una batidora de mano, si no tienes puedes usar una licuadora, hago el puré hasta que quede suave y con una textura homogénea. Si buscas un resultado más cremoso, puedes agregar la crema en este paso. Se sazona con más sal, pimienta y especias hasta lograr el sabor deseado.

La sirvo caliente y decoro con unas semillas de calabaza tostadas para agregar un toque crocante.





# MINCE *Pie*

Este clásico navideño británico, tiene una historia que lo conecta profundamente con la tradición y el mestizaje gastronómico. Aunque hoy se asocia principalmente con frutas secas y especias, sus raíces están en la Edad Media, cuando las versiones originales incluían carne molida. Esta combinación de sabores salados y dulces era común en la época, pues era el reflejo de la opulencia al combinar especias traídas del Lejano Oriente con la necesidad de conservar la carne durante los meses fríos del invierno europeo.



Durante siglos, el mince pie evolucionó, pasando de ser un platillo sustancioso y salado a convertirse en un postre dulce, influenciado por el acceso más generalizado al azúcar y otras especias. Sin embargo, recuperar esta versión más cercana a la original con carne nos invita a explorar cómo las tradiciones culinarias pueden reinterpretarse y conservar sus raíces históricas.

Con esta receta, rindo homenaje a esos sabores que han evolucionado, pero siempre han sido festivos, sabores que me transporta a las fiestas decembrinas.

## *¿Qué le pongo?*

Para la masa:

- 225 g de harina de trigo
- 100 g de mantequilla fría, cortada en cubos
- 50 g de azúcar
- 1 yema de huevo
- 3 cucharadas de agua fría

Para el relleno:

- 100 g de carne molida de res
- 100 g de carne molida de cerdo
- 200 g de pasas
- 100 g de grosellas
- 100 g de manzana
- 50 g de nueces
- 100 g de azúcar morena
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1 cucharadita de nuez moscada
- 2 cucharadas de brandy o ron (opcional)
- Ralladura de un limón



# ¿Cómo lo hago?

Empiezo por la masa mezclando la harina y el azúcar en un tazón grande. Agregó la mantequilla fría en cubos y, con los dedos, la deshago en la mezcla de harina hasta obtener una textura arenosa. Luego, añado la yema de huevo y, poco a poco, agregó agua fría hasta que la masa forme una bola suave.

Envuelvo la masa en film transparente y la dejo enfriar en el refrigerador por al menos 30 minutos. Mientras tanto, preparo el relleno en un tazón aparte.

Mezclo la carne molida con las pasas, grosellas, la manzana sin cáscara y en cubos, las nueces picadas, la azúcar morena, la canela, la nuez moscada, el brandy y la ralladura de limón. Dejo que repose, permitiendo que las frutas absorban el licor y las especias, intensificando el sabor.

Pasados los 30 minutos, precaliento el horno a 190°C. Extiendo la masa sobre una superficie enharinada y corto círculos para forrar pequeños moldes de tartas - también podría usar un solo molde grande-. Relleno con la mezcla de frutas y luego cubro con otra porción de masa extendida, haciendo pequeños cortes en la parte superior para permitir que el vapor escape mientras se hornea.

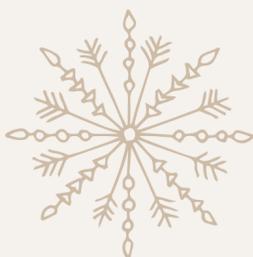
Horneo durante 25-30 minutos, hasta que la masa se vea dorada y crujiente. Dejo enfriar un poco antes de servir, dando unos minutos para que los sabores se asienten. El resultado es este pastel delicioso, que sabe a Navidad.





# PECHUGA DE *Pavo* AL HORNO

Originario del continente americano, el pavo llegó a Europa en el siglo XVI y rápidamente se convirtió en un símbolo de lujo y opulencia en las mesas de la nobleza. Años después, la tradición de servir pavo durante las festividades se mezcló con la influencia europea, adoptando sabores locales y regresando a América un ingrediente que siempre fue de aquí.

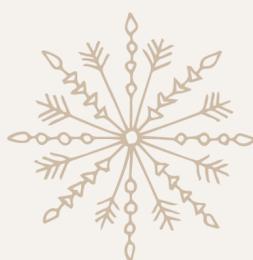


Aunque la tradición suele evocar un ave entera como pieza central de la mesa, a mí me gusta servir la pechuga de pavo, pues es una alternativa más práctica y versátil, perfecta para cualquier ocasión.

Esta receta combina hierbas frescas y una técnica que mantiene la carne jugosa, mientras que el toque de mantequilla infundida con hierbas eleva la sencillez del pavo, transformándolo en un platillo lleno de aromas. Ya sea para una cena navideña elegante o en una velada más íntima, este pavo no necesita de grandes adornos, basta con su apariencia dorada y sabor profundamente reconfortante para conquistar a los comensales.

## *¿Qué le pongo?*

- 1 pechuga de pavo
- 100 g de mantequilla
- 4 dientes de ajo
- 1 cucharada de romero fresco  
(o 1 cucharadita seco)
- 1 cucharada de tomillo fresco  
(o 1 cucharadita seco)
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta negra
- 250 ml de caldo de pollo
- 150 ml de vino blanco (opcional)
- 2 cucharadas de miel (opcional)
- Frutas y hierbas frescas para decorar



# ¿Cómo lo hago?

Comienzo precalentando el horno a 180°C. Mientras tanto, limpio la pechuga de pavo y la seco cuidadosamente con toallas de papel. Para preparar la mezcla de hierbas, combino en un tazón la mantequilla con el ajo, el romero y el tomillo picados, agrego sal y la pimienta.

Con mucho cuidado, levanto la piel de la pechuga y unto la mezcla de mantequilla debajo, masajeándola también por encima para garantizar que quede bien impregnada. Coloco la pechuga en una bandeja para hornear y encima el caldo de pollo y el vino blanco.

Dejo que se cocine en el horno durante aproximadamente 90 a 120 minutos, verificando que la temperatura interna alcance los 75°C. Cada 30 minutos, rocío la pechuga con los jugos que se acumulan en la bandeja para mantenerla húmeda y sabrosa.

Para un acabado más dorado y caramelizado, mezclo un poco de miel con agua y la unto sobre la piel del pavo durante los últimos 15-20 minutos de cocción. Cuando está lista, la retiro del horno y dejo reposar durante 15-20 minutos antes de cortarla, esto ayuda a que los jugos se redistribuyan y cada rebanada quede perfecta.

Al momento de servir, la acompaño con guarniciones festivas y decoro con frutas y hierbas frescas. El resultado es un plato jugoso, aromático y lleno de sabor, perfecto para compartir con familia y amigos en las fiestas.





**FILETE**

# *Wellington*

El Filete Wellington es un platillo icónico que representa elegancia y perfección culinaria. Su origen está envuelto en misterio, pero una de las teorías más populares lo vincula con Arthur Wellesley, el primer duque de Wellington, famoso por su victoria en la Batalla de Waterloo en 1815. Una de las leyendas (que me gusta creer) es que este platillo fue creado para honrarlo tras la batalla, aunque no hay registros históricos que lo confirmen y existen versiones contemporáneas de este platillo en otras latitudes.



Lo que sí tengo en claro es que combina técnicas clásicas de la cocina francesa y la británica. La duxelles, una mezcla de champiñones finamente picados, ajo y hierbas, es un guisado clave que aporta carácter, mientras que el hojaldre crujiente envuelve al filete, convirtiéndolo en una experiencia muy especial.

El filete Wellington, sin importar su origen preciso, es perfecto para ocasiones especiales gracias a su apariencia y sabor. Mientras que su preparación es mi homenaje al amor por la cocina.

## *¿Qué le pongo?*

- 1 kg de filete de res (solomillo)
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 400 g de champiñones
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de mostaza Dijon
- 8 a 10 lonchas de jamón serrano o prosciutto
- 1 lámina de masa de hojaldre (500 g)
- 1 yema de huevo
- Harina

## *¿Cómo lo hago?*

Comienzo sazonando el filete con bastante sal y pimienta. En una sartén grande, caliento el aceite de oliva a fuego alto y sello el filete durante unos 2 ó 3 minutos por cada lado hasta que esté dorado. Luego lo retiro del fuego y dejo enfriar.



En la misma sartén preparo la duxelles: añado los champiñones y el ajo finamente picados, cocinándolos a fuego medio hasta que el líquido se evapore por completo y la mezcla quede seca. La separo y dejo enfriar mientras hago los siguientes pasos.

Sobre un film plástico coloco las lonchas de jamón serrano ligeramente superpuestas, creando una base uniforme. Extiendo la duxelles sobre el jamón y coloco el filete en el centro, le esparzo uniformemente la mostaza, luego con ayuda del film, enrolló todo para formar un cilindro compacto y lo refrigeró de 15 a 30 minutos.

Precaliento el horno a 200°C y preparo la masa de hojaldre, extendiéndola sobre una superficie enharinada. Retiro el filete del plástico y lo coloco en el centro de la masa. Envuelvo cuidadosamente el filete con el hojaldre, sellando los bordes y recortando el exceso de masa.

Coloco el Wellington en una bandeja para hornear y lo glaseo con la yema de huevo batida para lograr un acabado dorado y brillante. Hago pequeños cortes en la masa para permitir que el vapor escape durante la cocción y horneó por 25 a 30 minutos o hasta que la masa esté dorada.

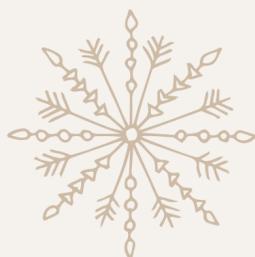
Antes de cortarlo, dejo reposar durante 10 minutos para que los jugos se distribuyan. Me gusta servirlo con puré de papa, espárragos asados o una salsa de vino tinto para contrarrestar los sabores intensos y equilibrados del platillo.





# CHRISTMAS *Pudding*

Este es uno de los postres navideños que más me gustan, y no solo por lo rico que es, sino por el ritual que conlleva prepararlo. Idealmente, el Christmas Pudding se debe preparar con semanas o hasta meses de anticipación, lo que permite que los sabores se intensifiquen y maduren. En algunas familias, parte de la tradición es que cada miembro pide un deseo mientras mezcla los ingredientes durante la preparación; esto impregna el platillo de simbolismo y hace que sea algo más que un simple postre.



Haciendo que sea una pieza central de las celebraciones. Su cocción al vapor y su conservación prolongada también pueden entenderse como un símbolo de la paciencia y la anticipación que marcan la época navideña. El Christmas Pudding, por su historia y tradición, es un postre que no puede faltar nunca en mi mesa.

## *¿Qué le pongo?*

- 225 g de pasas
- 225 g de grosellas
- 225 g de ciruelas secas
- 100 g de manzana
- 100 g de zanahoria
- 100 g de nueces
- 150 g de azúcar morena
- 150 g de harina de trigo
- 1 cucharadita de especias mixtas (canela, nuez moscada y clavo)
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 2 huevos
- 200 ml de leche
- 100 ml de brandy o ron
- Ralladura de limón
- Ralladura de naranja

## *¿Cómo lo hago?*

Primero, rallo la manzana sin cáscara y las zanahorias, pico bien las ciruelas secas y nueces y, en un tazón grande, mezclo todo con las pasas, las grosellas, el azúcar morena, la harina, las especias y el bicarbonato de sodio, asegurándome que los ingredientes secos queden bien combinados.

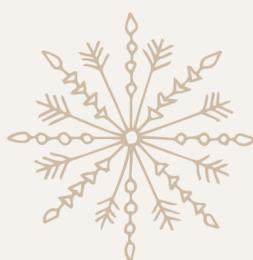


En otro tazón, bato los huevos y añado leche, brandy y la ralladura de limón y naranja. Una vez que tengo la mezcla lista, la vierto sobre los ingredientes secos y los revuelvo hasta que todo queda como una masa uniforme.

Engraso un molde para pudín, ya sea de vidrio o metal, y vierto la mezcla asegurándome de alisar la superficie. Cubro el molde con papel aluminio y lo coloco en una olla grande con agua hirviendo, cuidando que el agua llegue hasta la mitad del molde. Cocino al vapor durante unas 6 a 8 horas, revisando de vez en cuando para asegurarme de que no se quede sin agua.

Cuando el pudín está listo, lo retiro del agua y lo dejo enfriar por completo. Luego lo envuelvo en papel film y lo guardo en un lugar fresco y oscuro hasta el día de servir, permitiendo que los sabores se intensifiquen.

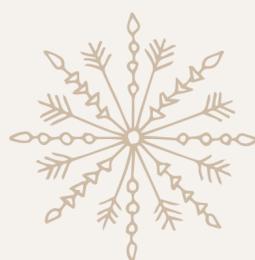
El día de la cena navideña, recaliento al vapor durante unas 2 horas antes de servirlo. Lo acompaño con una salsa de brandy o una crema espesa. Cada bocado es un viaje a la tradición y el broche de oro para cerrar cualquier cena.





# GALLETAS DE *Jengibre*

Mitad ornamento, mitad postre, las galletas de jengibre se popularizaron gracias a las ferias y mercados, donde se vendían como un lujo decorativo y comestible. Durante sus inicios en la edad media, especias como el jengibre, la canela y el clavo eran sumamente valiosas y su uso en repostería era símbolo de prosperidad y celebración.



El muñeco de jengibre, una de las formas más emblemáticas de estas galletas, se atribuye a la reina Isabel I de Inglaterra, quien supuestamente mandó a hornear figuras que representaran a sus distinguidos invitados.

Hoy, las galletas de jengibre no solo son un postre delicioso, sino también una actividad creativa que reúne a familias y amigos. Se trata de lienzos en blanco con los que llenan de aromas y sabores nuestro imaginario, una obra de arte comestible que con cada bocado evoca un momento único con las personas que más quiero.

## *¿Qué le pongo?*

- 350 g de harina de trigo
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 2 cucharaditas de jengibre en polvo
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1/2 cucharadita de clavo molido
- 1/2 cucharadita de sal
- 125 g de mantequilla
- 100 g de azúcar morena
- 1 huevo
- 150 g de miel

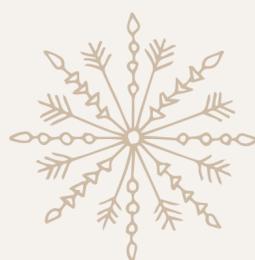


# ¿Cómo lo hago?

Comienzo tamizando la harina, el bicarbonato y las especias en un tazón grande para asegurarme que no haya grumos o bolitas y la mezcla sea lo más pura. Luego, en otro tazón bato la mantequilla con el azúcar morena hasta que estén cremosos, después incorporo, el huevo y la miel, y mezclo todo hasta formar una masa suave. Agregó los ingredientes secos a la mezcla poco a poco hasta formar una masa homogénea.

Si la masa está blanda, la dejo reposar en el refrigerador 30 minutos, después precaliento el horno a 180°C y enharino ligeramente la superficie de trabajo. Extiendo la masa con un rodillo hasta obtener un grosor de 5 mm y corto las galletas con moldes festivos, como estrellas, árboles y el clásico hombre de jengibre.

Coloco las figuras en una bandeja para hornear durante 10 minutos, o hasta que estén ligeramente doradas en los bordes. Finalmente, las decoro para darle un toque único a mis creaciones navideñas. Estas galletas, crujientes y llenas de sabor, son perfectas para compartir con familia y amigos o incluso, para colgar como decoración en el árbol de Navidad.





# RECETARIO 2024



AZUR<sup>®</sup>  
MEDITERRANEAN  
FLAVORS

*Carnivore.*  
PRIME STEAKHOUSE

LA DISTRAL  
MEXICAN GRILL & TEQUILA LOUNGE

EGOS  
COCKTAIL LOUNGE

M  
MOXAICO  
COCINA LOCAL

*Rosato*  
BOTTEGA LOUNGE

STELARIS.  
COCKTAIL LOUNGE  
★★★★★

Los Canarios<sup>®</sup>  
RESTAURANTE • BAR • CAFÉ

SPICE MARKET

Zibu<sup>®</sup>  
ALLENDE  
by Eduardo Palazuelos

G  
Gerardo Rivera  
CONCEPT

[fiestamericanatravelty.com/invitta](http://fiestamericanatravelty.com/invitta)