



Es importante que, a la hora de ponerte a dieta y comenzar a hacer ejercicios, lo hables con tu médico.



SABOR CON TRADICIÓN

Güido's, es un restaurante suizo-italiano y de mariscos, emblema de Cozumel y que este año celebra su 30 aniversario con la misma excelencia y calidad en sus alimentos con la cual iniciaron su historia en 1978 bajo el mando de la familia Villiger.

En 1978 a familia Villiger abrió el restaurante con especialidad en cocina suizo-italiana, mismo que ha pertenecido a la familia hasta nuestros días y que ha permanecido en el mismo local pero actualmente bajo el cuidado mando de la Chef Yvonne Villiger, quien al igual que sus ancestros día a día cuida los detalles que marcan la diferencia en sus estupendos platillos.

El menú es apto para distintos paladares donde igualmente se ofrecen pescados, mariscos y carnes, además de sus famosas pizzas a la leña, y pastas hechas en casa, sumado a los especiales, creación de Yvonne que se conjugan en un exquisito matiz de sabor reconocido por los comensales más exigentes, quienes además podrán acompañar sus alimentos con la famosa jarra de Sangría Güido's, o bien, podrán disfrutar de la excelente selección ecléctica de vinos de la casa.

Sin embargo, mantener la tradición se ha traducido en un fuerte compromiso con sus clientes, "muchos regresan a cenar cuando deciden vacacionar nuevamente en la isla, o incluso si ahora deciden hospedarse en Playa del Carmen o Cancún toman el ferry para venir a visitarnos, por lo mismo nuestro compromiso es cada vez mayor", asegura Yvonne Villiger.

El restaurante se ubica sobre el malecón a media cuadra del Museo de la Isla, justo en el corazón de Cozumel, debido a la tradición que representa para el lugar será fácil localizarlo al caminar por la avenida o bien preguntando a alguno de los residentes de Cozumel, pero si usted no tiene la oportunidad de viajar a Cozumel, la chef Yvonne Villiger comparte con nuestros lectores tres de las recetas emblemáticas de Güido's.



YVONNE VILLIGER, Chef propietaria.

Créme brulée de Anís y Xtabentun

Ingredientes:
500 mililitros de crema para batir (Lyncott)
5 yemas
1/4 taza azúcar
1 onza de Xtabentun
1 pieza anís estrella molcajeteado

Procedimiento:

Infundir la crema con el anís, y la mitad del azúcar. Aparte mezclar las yemas con el azúcar. Cuando este hirviendo la crema añadir el Xtabentun y vaciar sobre las yemas con el azúcar, retirar el anís. Regresar al fuego a espesar la crema hasta obtener una consistencia tipo nape. Vaciar la crema sobre los ramekins y dejar enfriar. Al momento de servir poner azúcar y caramelizar con la ayuda de un soplete.



Tortitas de Pescado y Pepino al curry

Para las tortitas:

Ingredientes:
1 kilo de carne de pescado cocida y desmenuzada (preferible la carne de la cabeza y la pegada al hueso)
500 mililitros de salsa bechamel bien espesa
Sal y pimienta
Perejil
Harina
Huevo
Pan molido

Procedimiento:

Ir incorporando la salsa poco a poco con la carne de tal modo que se obtenga una pasta que pueda ser moldeada, añadir el perejil picado y sazonar con sal y pimienta. Refrigerar la pasta, luego darle forma de tortitas y refrigerarlas. Empanizar las tortitas pasándola primero por la harina, luego el huevo y el pan molido. Freír al momento de servir.

Para el pepino al curry.

Ingredientes:

1 pieza de pepino
1 lata pequeña de elote drenado
1/4 pieza de cebolla chica
Crema
Curry
Sal y pimienta.

Procedimiento:

Cortar el pepino a la mitad a lo largo, retirar la semilla y luego cortar rebanadas muy delgadas, mezclar el pepino con la cebolla picada y el elote. Incorporar la crema y sazonar con el curry, la sal y pimienta al gusto.

Lasagna

Para la pasta:

Ingredientes:
750 gramos harina
5 huevos
Pizca de sal
Chorrito de aceite

Procedimiento:

En una batidora incorporar todo con la ayuda de un gancho si estuviera muy seco se puede añadir un chorrito de agua. Estirar la pasta con la ayuda de una maquina, hasta que tenga más o menos 2 milímetros de espesor, cortar la pasta del tamaño del molde que se va usar. Cocer la pasta en agua hirviendo y al retirarla del agua ponerla en agua fría.

Para la lasagna:

Ingredientes:
1 cucharón de salsa bechamel (suficiente para cubrir totalmente)
1 cucharón de salsa bolognesa bien sazonada
Pasta para lasagna ya cocida
Parmesano
Mantequilla derretida.

Procedimiento:

Engrasar con la mantequilla la parte inferior del refractario, armar la lasagna intercalando una hoja de pasta, poner sobre esta salsa bechamel y salsa bolognesa, espolvorear con queso parmesano y luego un chorrito de mantequilla derretida, continuar así hasta la última capa de pasta y poner sobre esta solo salsa bechamel, espolvorear con mucho queso parmesano casi hasta cubrir y un chorrito de mantequilla derretida. Hornear a 180°C por 15 minutos o hasta que el queso de arriba tome color y el centro de la lasagna esté caliente.

