



Mostrador

SANTA TERESITA

Fernando Trocca

Mostrador

SANTA
TERESITA

Fernando Trocca

FOTOGRAFÍA: EUGENIO MAZZINGHI



El encuentro	12
La historia del Mostrador	16
DESAYUNOS	21
ENSALADAS	33
PLATOS	61
José Ignacio	76
CARNES Y PESCA	111
SÁNDWICHES, PANES, TARTAS, PASTAS Y PIZZAS	131
Diez Manos	149
ALFAJORES, GALLETAS, BARRITAS Y CUADRADOS	173
BUDINES, MUFFINS Y TARTAS DULCES	197
POSTRES Y TORTAS	237
Amigos y convites	255
RECETAS BÁSICAS	282
SALSAS Y ADEREZOS	290
GLOSARIO	291
ÍNDICE DE RECETAS	292
Agradecimientos	294





El encuentro

Socios, amigos, amantes de la cocina, del buen vivir y de las largas sobremesas. La descripción alcanzaría para entusiasmar a cualquiera, pero el verdadero mérito del grupo formado por Fernando Trocca, Martín Pittaluga, Gustavo Barbero y Guzmán Artagaveytia es que pudieron mantener en el tiempo esas pasiones y cualidades, soportando felices y "en cubierta" todo tipo de marejadas y tempestades.

Se conocen desde muy jóvenes, cuando hablar de canas y vueltas por el mundo era aún hacer futurismo. Trocca y Pittaluga se cruzaron por primera vez en 1987, en una nevadísima Mendoza a la que el primero había llegado para probarse en un restaurante de Las Leñas. Pittaluga era su jefe, una jerarquía que en lugar de generar distancia entre ambos, la implosionó. Al año siguiente, de hecho, Trocca se cargaría nuevamente un bolso a sus espaldas para desembarcar en Punta del Este, Uruguay, invitado por Pittaluga para trabajar en su restaurante, el recordado *Bleu, Blanc, Rouge* de la Punta.

Ese verano no sólo marcó el debut esteño de Trocca sino también su primer contacto con José Ignacio, el bucólico y desértico pueblo de pescadores al que por entonces sólo se accedía sorteando complicados caminos de tierra. Allí conoció también a Guzmán, que comandaba *La posada del mar*, el singular refugio de Francis Mallmann y uno de los reductos pioneros de la zona junto a *Santa Teresita*, el restaurante que se había hecho conocido por sus buñuelos y omelettes de algas.

Gustavo Barbero, quien se convertiría en el cuarto socio, también era asiduo y devoto del restaurante de marras. "Santa Teresita fue siempre parte de mi vida. Íbamos todos los veranos con mis padres y hermanas. Don Juan Bertalmio y Nilia Testuri lo abrieron en 1973, primero como almacén y bar, para luego convertirlo en el famoso restaurante de los omelettes de algas y el flan inolvidable", rememora.

¿Podría haber adivinado, intuido o incluso soñado Fernando Trocca que esa misma posta a pasos del mar terminaría imponiéndose con tanta fuerza en su derrotero gastronómico y en su propia vida? Seguramente no, aunque sí admite que allí había algo, una semilla, una simiente extraña y tentadora que preanunciaba en silencio lo que vendría después. "El mar, el faro, esos paisajes interminables y una tranquilidad que nunca antes había experimentado fueron parte del *shock* inicial", dice tratando de reconstruir ese momento.

Tras cocinar con figuras como el Gato Dumas y Francis Mallmann, la vida de Trocca se transformó en un largo raid de viajes formativos hasta que en el verano del 98 volvió a Punta del Este y a José Ignacio, nuevamente invitado por Martín Pittaluga. Su fiel amigo y futuro socio en *Sucre* lo quería para la apertura de su restaurante *Bajo el alma*. Y así fue: trabajó el verano entero, cimentando sin querer una costumbre que nunca más abandonaría: la de pasar sus vacaciones en José Ignacio, pero siempre con un delantal a cuestas (sobre el traje de baño, claro).

Desde aquel año, esa playa tan distinta y distante de Nueva York y Buenos Aires (por nombrar a sus principales centros de operaciones), se transformó en su lugar en el mundo, el apéndice marítimo donde crecerían sus hijos y se armarían sus sobremesas más jugosas.

Por eso, cuando en 2013 Martín Pittaluga, Gustavo Barbero y Guzmán Artagaveytia le ofrecieron asociarse para reabrir *Santa Teresita*, aquella pionera posta que había cerrado tras diversos vaivenes comerciales, el sí fue rotundo. Los uruguayos, fundadores de *La Huella* –un emblema absoluto de José Ignacio y la gastronomía rioplatense e internacional–, buscaban un nuevo concepto y en cada charla con Trocca comenzó a emerger una misma certeza: la idea de crear algo tan especial como disruptivo.

El resultado de esas ideas se evidencian hoy en cada rincón de *Mostrador Santa Teresita*, un restó que, para empezar, prescinde de menús y los reemplaza con un sencillo “todo a la vista”. Sí, a la usanza de las antiguas rotiserías, los platos de *Santa Teresita* pueden verse y elegirse directamente del mostrador, sin intermediarios y con los mismos cocineros como despachantes. La vajilla es de metal enlozado y los cubiertos están dispuestos en tachitos sobre las mesas individuales y comunitarias (otros de sus aspectos disruptivos), para unas 80 personas en total. Existe además la posibilidad del *take away*, un servicio que se amolda a la perfección a las necesidades de playa y picnic de los veraneantes. Turistas, locales y *habitués* pasan por allí y, sin importar la hora, desayunan, meriendan, eligen

plato grande o plato chico (las dos modalidades disponibles) y comen o se llevan algunas de las delicias cocinadas *in situ*, servicio que desde la temporada 2017 se amplió también a la noche.

Los que optan por quedarse, disfrutan de una ambientación pensada hasta el último detalle por Alejandro Sticotti –maestro de la arquitectura y la madera–, cuyo aporte a la definición de las dimensiones y los espacios fue una pieza clave para terminar de ajustar el concepto “mostrador”. Funcionalidad y estética se conjugan con la suave música ambiental, casi siempre acordes de jazz que van de Miles Davis a Chet Baker.

Pittaluga describe el emprendimiento con maestría: “El *Mostrador Santa Teresita* llegó y plantó una fresca y vital manera de servir y comer. Con espacios y tiempos distintos, los que trabajan, desbordados de juventud, se transforman en sensibles soldados de la calidad y el servicio. Este *Mostrador*, parada y reducto imprescindible, es llevado adelante y orquestado por Trocca o don Fernando, jefe indiscutido de la tribu que, cual flautista de Hamelin rioplatense, guía a paganos y creyentes a rendir honores a Santa Teresita, la de nuestro faro de José Ignacio”.

¿Algo más para agregar? Sólo una invitación: con ustedes, las mejores recetas de *Mostrador Santa Teresita*. Pasen y vean. Cocinen y lean.





La historia del Mostrador

“La revolución de lo simple”. Así podría definirse el concepto al que llegaron entre charlas, brindis y contrapuntos Fernando Trocca, Martín Pittaluga, Gustavo Barbero y Guzmán Artagaveytia, las cuatro cabezas fundadoras de *Mostrador Santa Teresita*, un lugar que no solo iba a remixar el nombre original de esa posta sino que lo haría con una propuesta despojada, sencilla y casera.

Pero al principio no todo fue tan lineal. Guzmán Artagaveytia cuenta la historia aportando más detalles: “Desde 1973 y por más de treinta años el restaurante *Santa Teresita* creado por la familia Bertalmio mantuvo sus puertas abiertas con gran estilo, recibiendo a los primeros veraneantes que se aventuraban hasta el faro de José Ignacio, que para entonces estaba realmente en medio de la nada. Al ser el primer restaurante de la zona, le tocó la linda tarea de facilitarnos el camino a los que llegaríamos años más tarde a la región”, dice.

“Cuando a fines de 2010 se nos presentó la posibilidad de crear un restaurante en este predio con tanta historia, debo confesar que fui el socio que más dudas tuvo. Me costaba imaginar una propuesta interesante para nosotros y para el público”, sigue explicando.

“El dilema duró bastante más tiempo del razonable, pero no estábamos dispuestos a avanzar sin algo

que realmente nos entusiasmase. Fue entonces cuando se incorporó a la mesa de sueños nuestro estimado Fernando, lleno de ideas frescas y de energía renovadora”.

Trocca aportó esta energía y su identidad como cocinero. “Para mí la comida es emoción”, explica. “Cuando cocino, mi objetivo no es impactar ni impresionar. Yo busco llegar a esa emoción, me interesa despertar recuerdos, sensibilizar”.

Todos esos ingredientes están presentes en el concepto que sustenta al *Mostrador Santa Teresita*, una propuesta que, según dice Guzmán Artagaveytia, “es muy nueva y perfectamente adecuada al verano ‘joseñaciense’. Se suma además que el joven equipo que lleva el proyecto adelante está formado en gran parte por nuestros hijos y sus joviales amigos”.

En efecto, del emprendimiento también participan Bambou, hijo de Martín Pittaluga; Mateo, hijo de Guzmán Artagaveytia, y Pedro, el hijo mayor de Fernando Trocca, que arrancó como pasante y se transformó en un entusiasmado barista, responsable de cada café e infusión. Al frente de la cocina está la pareja integrada por el “Chino” Cristián González y Caro Ferpozzi, hacedora de la propuesta dulce de la casa. Y junto a ellos Fefo, mánager del *Mostrador*, apodado el Buda por ser

quien transmite paz a esta brigada, incluso cuando el ritmo es más que intenso y la demanda incesante.

Algo para destacar es que el hecho de que el personal sean en su mayoría jóvenes y además hijos de los dueños, hijos de amigos o simplemente amigos, genera un ambiente de familia ampliada pero en la cual nunca se pierde el rigor profesional.

Ese espíritu familiar -y amigüero- se extiende a sus propuestas "gregarias", en convites que unen a los talentos, técnicas y gustos de los más afamados cocineros de nuestra región. Por eso nadie extraña que el evento Diez Manos haya tenido desde el vamos un lugar de privilegio en *Santa Teresita* (o en realidad en su calle, ya que la iniciativa siempre los obliga a salir a la intemperie).

En sus distintas ediciones, la cita ha congregado allí a un verdadero aquelarre de alquimistas gourmet entre los que se encuentran Mauro Colagreco, Darío Gualtieri, Narda Lepes, Germán Martitegui y Guido Tassi. ¿Los tragos? Son tarea exclusiva de Tato Giovannoni, verdadera eminencia en el arte de maridar, que ofrece sus meticulosos cócteles desde un carrito de madera.

Compartir. Esa es otra de las señas particulares del *Mostrador*, ya sea en sus amplias mesas grupales

o en la propia cocina, que prácticamente todas las semanas recibe a colegas y amigos de la casa.

En cualquier momento se pueden sumar cocineros de los más variados estilos: Guido Tassi, Ximena Sáenz, Tommy Perlberger (creador de Eat), Mariano Ramón (del Gran Dabbang) y los equipos de Crizia, iLatina y Proper fueron algunos de los que participaron de los diferentes convites, demostrando que la fusión y camaradería son tan importantes en este lugar como cada receta y plato.

"*Mostrador Santa Teresita* es un proyecto fantástico que amamos y queremos. Han trabajado y trabajan nuestras próximas generaciones, nuestras hijas e hijos, que se han ido formando en algo que adquirieron desde chicos, que es la cultura del trabajo, la actitud y las ganas de lograr objetivos con responsabilidad y conocimiento. *Mostrador Santa Teresita* es un lugar de encuentro con nuestros amigos para pasar el tiempo a otra velocidad, recuperando el ritmo del faro de aquellos años donde lo único que corría era el viento", comenta Gustavo Barbero.

Comunidad, simpleza, historia y sabor, todas palabras clave con las que Trocca y sus socios buscaron revitalizar la consigna de siempre: la de invocar placer, pero también emoción a través de la buena cocina.

COMIDAS PARA LLEVAR

(1 KILO SON 6 PORCIONES)

ENSALADAS \$ 750/KG
CARNES Y PESCADOS \$ 1100/KG
SALMON \$ 1500
PASTELERIAS Y PANES \$ CONSULTAR

PARA COMER

PLATO CHICO
PLATO GRANDE
PAN



MERACÁ

CO \$550
DE \$650
\$30

PARA BEBER ACÁ O MÁ

JUGOS NATURALES \$150
LIMONADAS JAPPA 1/2L \$220
AGUAS Y REFRESCOS \$100





DESAYUNOS

FRENCH TOAST CON FRUTOS ROJOS

Para 4 porciones

200 g de leche
45 ml de crema de leche
50 g de azúcar
½ chaucha de vainilla
3 huevos
4 rebanadas de pan brioche
(página 135)
80 g de manteca clarificada
(página 282)
80 g de azúcar

Para acompañar

150 g de crema de mascarpone
(página 282)
150 g de frutos rojos

Calentar la leche con la crema de leche, el azúcar y la vainilla. Volcar sobre los huevos mientras se revuelve con un batidor. Enfriar y colar en un bol.

Poner las rodajas de pan en una fuente rectangular o recipiente. Pinchar cada rebanada con un tenedor. Volcar la mezcla y continuar pinchando. Dar vuelta y repetir el procedimiento sin que el pan se rompa. Retirar las rebanadas del líquido y disponerlas en un plato.

Calentar una sartén a fuego medio y derretir la manteca. Agregar las rodajas de pan y cocinar a fuego medio 4 minutos o hasta que se vean doradas. Darlas vuelta y cocinar 3 minutos más.

Distribuir las en los platos, cortarlas y espolvorear la superficie con azúcar. Caramelizar utilizando un soplete. Servirlas acompañadas con crema de mascarpone y frutos rojos.







YOGUR CON GRANOLA

Para 8 porciones

Yogur

2 l de leche
150 g de yogur natural
40 g de leche en polvo

Granola

270 g de avena entera
100 g de nueces
1 cdita. de sal
30 g de coco rallado
70 g de almendras
40 g de lino tostado y partido
60 g de semillas de girasol
150 g de miel
70 ml de aceite

Yogur. Calentar la leche a 85 °C durante 15 minutos. Bajar la temperatura a 40 °C o hasta que la leche esté apenas tibia. Mezclar el yogur con la leche en polvo y agregar la leche de a poco, revolviendo con un batidor para que no se formen grumos. Dejar en un lugar cálido 24 horas y luego enfriar. Si se quiere un yogur más espeso cubrir un colador con un lienzo limpio y verter allí el yogur. Colocar el colador dentro de un bol para recolectar el líquido que se escurra. Reservar siempre en la heladera.

Granola. Precalentar el horno a 150 °C. Mezclar la avena, las nueces partidas, la sal, el coco rallado, las almendras peladas, el lino tostado y las semillas de girasol. Calentar la miel con el aceite, verter sobre los ingredientes secos y mezclar muy bien.

Distribuir la granola en una placa cubierta con papel manteca o silicona y hornear 40 minutos a 150 °C revolviendo cada 10 minutos para que la cocción resulte pareja. Debe dorarse sin que los frutos secos se quemen. Dejar enfriar y luego conservar en un recipiente hermético.

Servir yogur, granola y fruta. Ideal para el desayuno.

Tip: Si no cuentan con un termómetro, es útil saber que 85 °C es la temperatura del agua para el mate.

HUEVOS SANTA TERESITA

Para 4 porciones

8 huevos de campo
200 g de tomates cherry
4 tostadas de pan de campo
1 cda. de manteca
Sal y pimienta, a gusto

Calentar una sartén o caja de hierro a fuego fuerte y quemar los tomates cherry unos minutos. Reservar. Batir los huevos con sal y pimienta. En una sartén antiadherente amplia cocinar los huevos con la manteca a fuego medio revolviendo con una espátula de goma y entrando y saliendo del fuego hasta que los huevos coagulen y queden cremosos pero cocidos. Servir con una tostada de pan de campo y los tomates cherry quemados.

HUEVOS SOFT

Para 4 porciones

4 huevos de campo
2 tomates perita
2 paltas
4 tostadas de pan de masa madre
Aceite de oliva, a gusto
Sal de mar y pimienta, a gusto

En una cacerola pequeña, cocinar los huevos en agua hirviendo durante 4 minutos. Retirar la cacerola del fuego, sumergir los huevos en agua fría y pelarlos dentro del agua para facilitar la tarea. Reservar.

Cortar los tomates en rodajas finas, las paltas en mitades y luego en láminas.

Servir un huevo con medio tomate y media palta acompañado con una tostada.

Terminar con sal de mar, pimienta y aceite de oliva.



