

# Alina Ruiz

Es una enorme cocinera en uno de los ambientes más inhóspitos y lejanos de nuestro país: el Impenetrable Chaqueño. En su restó ubicado en una chacra productora de melones y sandías te propone fusionar lo criollo con lo sofisticado... y te aseguro que el paladar te explota de sorpresa y felicidad. La encontrás en @alinaruizcocina

## ¿Comida gourmet en El Impenetrable?

¡Claro! Y también “Kilómetro Cero”, porque viene de la chacra al plato.

## ¿Todo se produce aquí?

Absolutamente todo y a pocos metros de donde estamos ahora.

## ¿Qué es eso que tenés en tus mannos?

Es un “guateado”, una comida que recupera las técnicas de los pueblos originarios en que las carnes se cocinaban bajo tierra. Lo que ves es un caparazón de barro y adentro hay un lienzo con carne, mandioca y cebolla.

## ¿Y esa pasta anaranjada?

(Alina se ríe) Sorrentinos rellenos de charqui con salsa de zapallo cabuto, que le da ese color tan especial.

## ¿Vamos a comer postre?

No sólo uno...

## Te escucho...

Empezamos con un *brownie* de algarroba con un *semifreddo* de cedrón y jalea de apepú, una naranja de la zona. Después, alfajorcitos de harina de mandioca y té negro especiado.

**¿Con qué terminamos?**

Con una caminata por la chacra para ver cómo vienen creciendo las sandías. ¿Te parece?

Lorena López

@quailola