

# 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