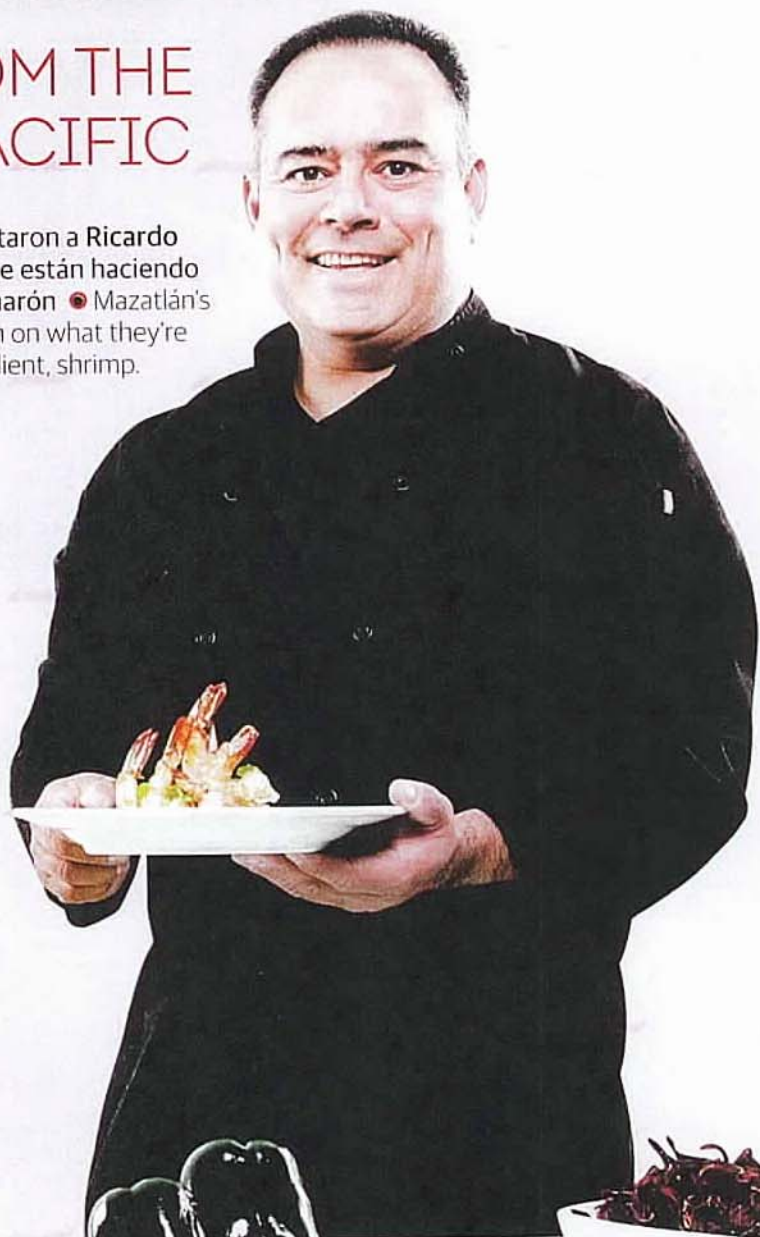


Camarón de Sinaloa

SHRIMP FROM THE
MEXICAN PACIFIC

Los mejores chefs de Mazatlán invitaron a Ricardo Muñoz Zurita para que probara lo que están haciendo con un formidable ingrediente: el camarón • Mazatlán's top chefs let Ricardo Muñoz Zurita in on what they're doing with a fabulous local ingredient, shrimp.



La última vez que visité Mazatlán me sorprendió ver la variedad de especialidades de camarones en las cartas de los restaurantes locales. Cada lugar tenía su propio estilo y sus sabores eran tan admirables que no podían pasar desapercibidos. Fue tanta la curiosidad que me provocó saber más sobre el camarón del Pacífico, que me puse en contacto con mis queridos colegas de Sinaloa para aprender más sobre este producto.

El chef Diego Becerra me explicó que en realidad no es un solo camarón, sino tres principalmente: azul, blanco y café, los tres deliciosos. También me dijo que los hay de cultivo y captura. Proviene del mar de Cortés, así como de las lagunas y esteros de la costa norte de Sinaloa.

El chef Luis Osuna, gran conocedor del tema, me contó que este preciado ingrediente se selecciona por tamaño y se congela con las técnicas más modernas y sofisticadas. Nuestros camarones llegan a muchos países del mundo. En Estados Unidos prefieren los azules y en Japón, los cafés. Estos países son nuestros principales compradores.

En cuanto a su tamaño, los más buscados son los etiquetados como U-15, U-12, U-10 y U-8. "U" significa unidades o piezas y el número indica los necesarios para completar una libra, así que U-12 significa que hay 12 camarones por libra. Entre más chico es el número, más grande es el camarón. Es muy importante saber esto porque así se comercializan prácticamente en todo el mundo.

Durante años me ha gustado el trabajo del chef Marino Magaña, tradicionalista igual que yo, quien me llevo a recorrer muchos restaurantes donde disfrutar los camarones. Fue una delicia visitar El Cuchupetas, La Puntilla, La Costa Marinera, El Bahía, Los Arcos, La Panamá y Pedro y Lola, entre otros. Ahí comimos tamales de camarón, más conocidos como "barbones", todo tipo de ceviches, *tistihuil* (caldo de camarones guisados, con chile ancho, ajo, orégano, comino y jitomate, espesado con masa de maíz), camarones para pelar, camarones imperiales, empanadas, caldos, y el emblemático aguachile de camarón, siempre imitado pero jamás mejorado. Y es que, según yo, para comer aguachile hay que ir a Mazatlán.

Una de las cosas que más me emociona del camarón de Sinaloa es que no sólo se ha desarrollado como un ingrediente típico y regional. Los chefs mazatlecos se han puesto al día con preparaciones sofisticadas en restaurantes de alto perfil. Vale la pena darse una vuelta por Restaurante Diegos, El Presidio, Molika Bakery, El Angelos y The Bistro, en el hotel Pueblo Bonito. Son lugares que pueden satisfacer al paladar más exigente.

Me despido diciendo, sin exagerar, que los camarones de Sinaloa están entre los mejores del mundo. ☺

On my last visit to Mazatlán, I was astonished at the wide variety of shrimp dishes appearing on local menus. Not only did each restaurant have its own style, the flavors were so heavenly you couldn't possibly resist. Now that my curiosity had been piqued, I got in touch with some colleagues in Sinaloa, to find out more about Pacific shrimp.

Chef Diego Becerra pointed out that in fact, not just one species of shrimp is served but three: blue, white and brown, all of them delicious, whether farmed or wild. They come from the Sea of Cortés and from the lagoons and estuaries on Sinaloa's northern coast.

Chef Luis Osuna, somewhat of an authority on the subject, explained how this prized crustacean is first selected by size and then frozen using the most sophisticated, cutting-edge techniques. Mexican shrimp are consumed in many countries, the two major customers being the United States for the blue shrimp and Japan for the brown.

As far as size goes, the most coveted are labeled U-15, U-12, U-10 and U-8.

"U" stands for units (or pieces), while the number indicates how many of them total a pound. Therefore, U-12 means that there are 12 shrimp in one pound. Of course, the smaller the number, the larger the shrimp. This is a vital piece of information, since it is how they're marketed practically the world over.

For years, I've admired the work of chef Marino Magaña, a traditionalist like myself, who took me to a number of restaurants to try the shrimp. They have inviting names that translate as The Bay, The Seacoast, The Finger Licker, Arches, Panama and Pedro and Lola, to name a few. We sampled shrimp tamales, better known as *barbones*; all kinds of ceviches; *tistihuil* (shrimp broth with *ancho* chile, garlic, oregano, cumin and tomatoes, thickened with corn dough); boiled shrimp; Imperial shrimp; turnovers; soups, and the classic shrimp *aguachile*, a spicy version of ceviche, often imitated but never equaled. In my opinion, there's no better place for *aguachile* than Mazatlán.

One of the most exciting features of Sinaloa's shrimp is that it has not only emerged as a typical and regional dish but has inspired Mazatlán's chefs to outdo each other with their own highly sophisticated creations in their prestigious restaurants. To prove my point, pay a visit to Restaurante Diegos, El Presidio, Molika Bakery, El Angelos and The Bistro in the Pueblo Bonito Hotel, all capable of pleasing the most fastidious palates.

Let me finish by asserting with utmost confidence that Sinaloa's shrimp are among the finest in the world. ☺

El camarón FORMA PARTE DE LA NUEVA COCINA DEL OCCIDENTE DE MÉXICO.

