

RESTAURANTE COMAL Y SU MENÚ A BASE DE MAÍCES CRIOLLOS

Escrito por: Margarita Delgado Nute
29/07/2022

Comal es un nuevo restaurante en Ensenada, Baja California que ofrece platillos tradicionales a base de maíz del centro y sur de México.

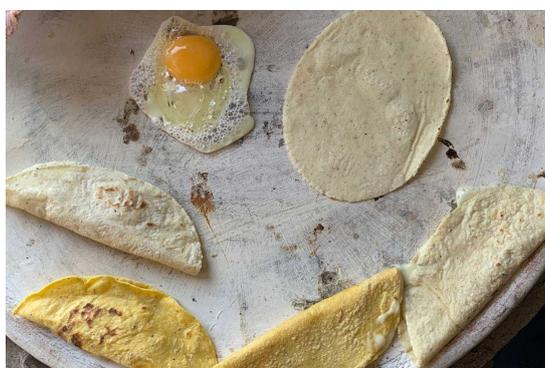


David Rocha comenzó como autodidacta en la cocina, viendo recetas de revistas y al chef Paulino Cruz. Tras trabajar como lavalozas y luego como aprendiz de servicio en un restaurante decidió estudiar gastronomía en la Ciudad de México, en la Universidad del Valle de México.

“Trabajé en Pujol, de Enrique Olvera, donde aprendí más de la cocina mexicana y vi más de cerca los procesos de molienda la nixtamalización. También formé parte de Criollo, de Luis Arellano”, cuenta David.

Fue cuando llegó a Oaxaca donde terminó por cimentar su conexión con la cocina tradicional y el maíz.

“Ahí le empecé a tomar cariño al maíz. En mis días libres me iba con cocineras tradicionales en los pueblos. Ellas me explicaban todo el contexto del maíz, desde la siembra, la cosecha, la nixtamalización, lo que representaba el maíz en el hogar. Ahí vi la importancia cultural y social de este alimento”.



Fotografía: Coma Restaurante

David recuerda con cariño a Doña Rosita, a Abigail Mendoza y a Doña Marisela Soriano, a quien se refiere como su mamá de Oaxaca y quien le enseñó a hacer una buena tortilla, un rico mole y el [cómo nixtamalizar](#).

La vida lo terminó por llevar a Baja California. La necesidad de tener a la mano productos de maíz, así como por compartir el valor de éstos fueron los propulsores para ir ideando Comal, restaurante y antojería en la zona centro de Ensenada que abrió sus puertas en mayo de este año. Junto a David se encuentran Paola Gutiérrez, socia del proyecto, y Noemí Guevara a cargo de hacer los moles, salsas y adobos.



Fotografía: Restaurante Comal

Queriendo brindar calidad en sus productos, se encargaron de buscar distribuidores que siguieran su misma filosofía de cuidado al campo. Actualmente le compran su maíz criollo a [Macuitl Molino](#), distribuidora de maíces nativos de Puebla del chef y productor Gustavo Macuitl, de quien aprendieron acerca del proceso de siembra, polinización y cosecha que maneja.

Maíz colorado, amarillo, blanco y azul son los colores que uno puede ver en diversas de las recetas que David Rocha prepara en su cocina. La idea es partir desde cero, para tener esa sazón hogareña basado en la cocina tradicional y a la vez dando paso a la experimentación.

“Compramos un molino y nosotros hacemos todo el proceso de nixtamalización, tenemos nuestro comal y somos quienes palmeamos. Esto fue un reto al principio por el tema del nivel del mar, jugamos un poco con el tipo de maíz, la cal y el agua y finalmente logramos el sabor que queríamos”.



Fotografía: Comal Restaurante

En el menú de Comal se ve caldo de piedra, sopas, tetelas y tacos de diversos rellenos, mole, pipián, encacahuatado. El repertorio es cambiante y se ofrecen platos de temporada.

“Les explicamos todo el proceso para que se valore y sienta el maíz en un lugar donde no se tiene tan inculcado; a la vez nosotros seguimos aprendiendo y conociendo. Nos hemos encontrado aquí a colegas con quienes compartimos experiencias y conocimientos y eso es lo bonito, hay un proceso de fusión en la gastronomía, entonces uno puede ver varias propuestas”.

Para una primera visita en Comal, David recomienda su tetela rellena con frijol y queso, acompañada de mole de la casa, terminando con una ensalada de quelites. El chef comenta que este platillo engloba lo que es Comal: maíz, sencillez, ingredientes y sazón. Además, se puede maridar con cerveza artesanal o vino del Valle de Guadalupe.

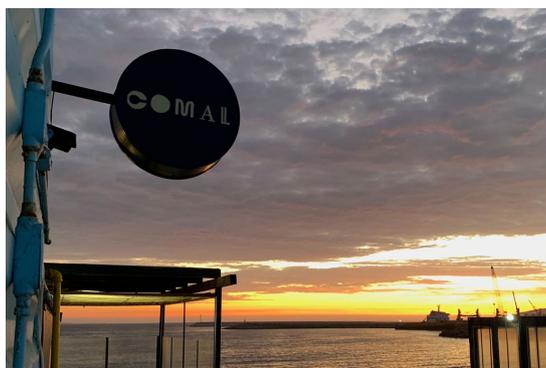


Fotografía: Comal Restaurante

Los fines de semana uno puede ir a disfrutar un brunch, donde hay disponibilidad de [atoles](#) de masa, mango y guayaba.

“Comal ha sido un lugar donde pude expresar la comida como la aprendí. Se busca que se valore cada componente del plato y que los sabores se conjuguen para una buena experiencia. Seguimos experimentando con combinaciones de maíces o proteínas. Queremos atrevernos a más de lo que ya está establecido y seguir compartiendo la riqueza y variedad del maíz”.

Comal atiende de miércoles a sábado, de 12:30 a 21:00 horas; domingo, de 12:30 a 20:00 horas y el brunch de sábado y domingo, de 9:00 a 13:00 horas. Se ubica en Plaza Contenedores Local 28, Segundo Piso, Blvd. Costero, Zona Centro, 22890 Ensenada, Baja California. Puedes conocer más de ellos a través de su IG: [@comalrestaurante](#).



Fotografía: Comal Restaurante