

**Chef Daniel Galaz,
Restaurant Ox**

Más que parrillero
premium, un
gran cocinero



*Ox es uno de los mejores
restaurants de carne de Santiago, punto de encuentro de
destacados empresarios y personalidades, conocedores del buen
comer en el mundo y por lo mismo exigentes a la hora de un
corte bien hecho. El rol de su chef ejecutivo Daniel Galaz en el
arte de trabajar las carnes ha sido fundamental para lograr tan
singular prestigio, un talento profesional que va más allá del
manejo de las técnicas de este apetecido producto*

El chileno es conocido por su afición a una buena parrilla de carnes, para celebrar algún evento o simplemente porque el ceremonial de este encuentro cárnico ofrece la posibilidad de ser “el chef del hogar”, cuyo palabra sobre el tratamiento de la carne puesta a las brasas es ley.

La verdad es que son pocos los profesionales de la cocina que pueden exhibir grandes conocimientos sobre selección, tratamiento previo y manejo técnico de la carne a la parrilla, como lo tiene el chef ejecutivo del restaurante Ox, Daniel Galaz.

Como buen egresado del Instituto Nacional logró un alto puntaje en la prueba de selección a las universidades, lo que le dio la posibilidad de ingresar a la carrera de Derecho en la U. de Chile, un sueño de toda la vida de su padre, pero no de él, quien ya había decidido estudiar gastronomía. Una decisión muy difícil de entender en ese momento por su progenitor, quien en la mismísima puerta de la Facultad de Derecho, en Pío Nono, se enteró de la firme decisión de su hijo. Hasta el día de hoy, Galaz no se arrepiente de haberla tomado.

Después de estudiar en Inacap Chesterton la carrera de gastronomía y rondar el ámbito culinario, viajó para trabajar junto a Giancarlo Mazzarelli en el Caribe donde permaneció cinco años. Cuatro en República Dominicana y uno en Cuba. Allí se hizo cargo del Taboo Bamboo, un restaurante que estaba en Santo Domingo, mientras Mazzarelli, su dueño, estaba en Londres. Ese local, donde trabajó poco más de año y medio, tenía varios ambientes y una cocina francesa-japonesa de fusión muy extensa. Terminada su labor allí, se dirigió al Este para hacerse cargo de todo el servicio de alimentos de dos hoteles en Puerto Plata que pertenecían a la cadena Star Resort. Uno de ellos tenía siete restaurants, aparte del buffet central, y disponía de 390 habitaciones para sus huéspedes.



Lomo liso

La ausencia de productos de calidad en República Dominicana, dio la posibilidad a Daniel de conocer productos importados desde su fuente. *“Un italiano te vendía su pasta y un japonés sus camarones, así, directamente, y es que son los mismos extranjeros que trabajan allá”*, comenta.

Estando todavía en Cuba, volvió a Chile para tomarse tres meses de vacaciones, ya que los contratos en la isla eran anuales. En su recorrido visitó el restaurant Puerto Fuy que Mazzarelli había instalado. Ahí estuvo ayudando durante un tiempo hasta que le propusieron ir a trabajar al restaurante Alma, junto a su propietaria, la chef Pamela Fidalgo, donde permaneció año y medio, con excelentes resultados de la crítica especializada y el público.

Llegado el 2007, los socios hasta ese entonces del restaurant Puerto Fuy lo llamaron para abrir el Ox, un steak & brasserie dirigido a un público selecto y con gran calidad de productos, ubicado en la exclusiva Avenida Nueva Costanera. El hecho de trabajar en el extranjero y con productos norteamericanos le dio a Galaz una gran experiencia sobre el conocimiento de las carnes, es por ello que antes de entrar al Ox ya sabía de maduración, marmoleo, de las categorías de las carnes, etc. Para cumplir este propósito, Galaz trabaja con proveedores especializados que garantizan la calidad exigida por el selecto público del restaurant. *“Todo lo que es Angus lo trabajo con Chile Beef, con quienes hemos estado desde el principio; entonces las calidades, los compromisos, todo, está muy afiatado”*, explica el chef.

En el Ox existe una gran retroalimentación con los clientes todo el tiempo, pues tienen la confianza de manifestar su parecer de un plato o tratamiento de un corte de carne en particular, según su experiencia en algunos países que han recorrido. De esta forma se sienten parte del restaurant y se hacen asiduos a éste. Y aunque el Ox podría ser el *“Club de Tobi”* por el favoritismo por las carnes de parte de los hombres, Daniel desmitifica esta idea, ya que la presencia de mujeres ha ido creciendo en los últimos años. Hoy eligen sin complejos tanto un corte de carne de la carta, como un plato de verduras o pescados y mariscos.

Más bien es una carta escueta que permite un servicio personalizado, con garzones capacitados para hablar de la preparación, los ingredientes y las características de las materias primas.

FAMAVA®

Saeco

Cafeteras
Profesionales
Italianas

PITCO

Freidoras
Industriales
a Gas
Certificadas
Americanas

retigo®

Hornos Combinados
GastronómicosHornos de 10 y 20 GN con sistema
Easy Cooking y Recetas preconfiguradasVictor Cuccuini 250 - Recoleta - Santiago
Fono Mesa Central: (2) 629 1000
www.famava.cl - info@famava.cl



Lollipops de res



Muffin líquido de dos chocolates



Asado de tira 400 gramos



Mozzarella gratinada



Sorbet de tres sabores



Tartar de carne con carpaccio de res

Está claro que la especialidad del Ox son sus carnes, y esta fama está bien ganada con cortes de carne de entre 350 a 500 grs. Como el *Lomo vetado* o el *Lomo liso* (\$13.900, 400 grs.); *Filete Ox con hueso* (\$27.900, 500 grs.); *Asado de tira* (\$13.900, 400 grs.); y *Entraña* (\$14.900, 350 grs.); además de cortes de wagyu, como el *Lomo vetado* (\$29.900, 350 grs.); y *Plateada cocción lenta con puré de mousseline* (\$14.900); entre otros. A esto se agregan una serie de platos donde el chef muestra su talento, con este producto y otros, más allá de los fantásticos cortes premium: *Eggroll de prieta* (\$6.500); *Tartar de carne con carpaccio de res* (\$6.900); *Lollipops de res* (\$5.900); *Mozzarella gratinada* (\$12.900); *Croqueta de locos* (\$11.900); *Carpaccio de trucha* (\$9.900); *Ensalada Capresa* (\$10.500); *Mero, con papas trufadas y hongo portobello, a la parrilla* (\$15.900); *Trucha salmonidea, sobre salsa de berros* (\$9.900); *Risotto de albóndigas, pomodoro y porcini* (\$11.900), etc. Y postres como *Muffin líquido de dos chocolates* (\$5.900); *Sorbet de tres sabores* (\$4.900); y *Churros con chocolate y helado de vainilla* (\$4.900), entre otros.

Trabajar durante casi cinco años en un restaurant como el Ox, le ha dado a Galaz una expertise que derrumba algunos mitos sobre el tema de las carnes. Uno de ellos es el concepto de la maduración. *“Culturalmente, uno cuando quiere hacer un asado, va a la carnicería y pide la carne más nueva y con menos grasa. Grave error. Yo pido la más vieja y que tenga más grasa, ya que cubre mejor y tiene más sabor. Por supuesto que debe ser un local confiable. Para mí, la carne debe ser con más grasa y con más tiempo, correctamente tomado. Las categorías del vacuno en Chile se cumplen, aunque sólo es un índice de la edad del animal, pero no habla de la calidad en el plato. Bajo esa regla toda la carne que se vende aquí es categoría “N”, nadie la compraría, porque según se piensa sería la peor que uno podría comprar. Sería el buey, que es un animal que fue trabajado de carga, y que después fue sacrificado. Y si lo compras lo haces braseado, o en estofado, pero no a la parrilla. En cambio los bueyes con que trabajamos son capados para otra finalidad, entran a un corral con una dieta particular para que engorde y se marmolee su grasa; así se logra algo muy diferente”*, explica Daniel.



Otro mito de la carne es la sal, agrega Galaz, “se habla mucho de que la sal se debe poner antes, después, cuando la carne se dé vuelta, etc. Yo lo entiendo así: la sal es un resaltador de sabor básicamente, y como tal debe estar presente, pero no sobre lo que es el producto. Por eso ocupamos sal fina. Justo antes de entrar a la parrilla, se pone toda la sal que se necesite para el corte. La sal fina penetra rápidamente y no se quema en la parrilla. Yo discrepo de la sal gruesa, si yo quiero que se disuelva, tendría que ponerla mucho antes, porque es muy gruesa y deshidrata la carne”.

¿Quién no ha ido a un restaurante que no trae la carne a punto como la solicitó?. Para evitar malas interpretaciones propias de nuestro país, el Ox lo deja claro a través de un letrero con los puntos. El chef lo detalla: “Aquí trabajamos con 5 puntos de cocción: inglesa (0), inglesa medio (1/4), medio (1/2), a punto (3/4) y bien asado (1). Los puntos de cocción hablan de temperatura. Llegar a esa temperatura depende de la fuerza de la parrilla, del tamaño del corte, la cantidad de carne, la temperatura que haya en ese minuto y la forma de la carne. También, no hay nada más exacto y más certero que la experiencia del parrillero. Acá trabajamos con dos”.

Ante la pregunta si se considera un parrillero, el experto responde “¿por qué no?”,

Lomo vetado

Mero con papas trufadas y hongo portobello a la parrilla



CHEF&HOTEL / enero 2012



y agrega, “más que parrillero soy cocinero”. Esto porque considera que el parrillero está limitado a hacer sólo la carne, en cambio un cocinero como él se involucra en los procesos anteriores y posteriores, y se compenetra en el porqué de las cosas. Así maneja mejor todos los demás aspectos de la cocina, incluida la repostería y la pastelería. “Nunca ha repetido una tendencia o una especialidad en un restaurant porque no me interesa encasillarme. La carrera de gastronomía es relativamente nueva, y no sólo eso, hay mucha gente que está en el medio sin haber tenido una educación formal, sus

capacidades no son menos de los que estudiamos porque esta es una profesión autodidacta, pero hay que mantenerse leyendo, aprendiendo, informándose constantemente, de lo contrario uno pasa a ser sólo un recetario”, concluye Galaz. ■

Restaurante Ox
Av. Nueva Costanera 3690
Vitacura, Santiago
Teléfono: (56-2) 799 0260
www.ox.cl

BIRKENSTOCK®

Made in Germany

LINEA PROFESIONAL
Certificados por la Industria Alemana.

MODELOS SUPERBIRKI - PROFIBIRKI - ACTIVE BIRKI - BOSTON



15% Descuento

En zuecos de poliuretano
Oferta válida hasta el 31 de MARZO

Poliuretano de una pieza.
Antideslizantes, higiénicos
lavables y resistentes.
Exclusiva plantilla anatómica
removible.
Fuente de salud para los pies.

Número 35 al 48

EL BOSQUE LTDA. Orrego Luco Norte 054 ☎ 2332739 - 2345645 Luis Pasteur 5393 Vitacura ☎ 9540266
CHEF WORKS Las Tranqueras 151, Las Condes. Santiago ☎ 3257764
Arlegui 263 Local 8 Edificio Gala Viña del Mar ☎ 032-299 4998
LA CANASTA DEL CHEF, Barros Arana 1221 Concepción ☎ 41-2730101

elbosquerumbos@gmail.com
www.tiendarumbos.cl