

EDO LÓPEZ

# TODOS LOS CAMINOS LLEVAN A JAPÓN

*Edo López no solo ha logrado fusionar con maestría los sabores de la costa con el sazón y la esencia de sus raíces japonesas, sino que también fue el chef elegido por Tiffany & Co. para diseñar el menú de su exclusivo Blue Box Café en la Ciudad de México.*



**E**l reconocimiento de sus raíces japonesas ha estado siempre presente en la vida de Edo López, cuya familia emigró desde Japón a América. Por ello, los sabores, tradiciones y la esencia del archipiélago asiático se quedaron grabados en el corazón del exitoso chef. Hoy Edo no solo ha sido pieza clave en la creación del «Little Tokyo» en la Ciudad de México, sino que también ha consolidado una trayectoria internacional en otros de los restaurantes más reconocidos en México, Estados Unidos y España; asimismo, ha colaborado con algunas de las marcas más prestigiosas del universo de la joyería.

—¿Qué te inspiró a convertirte en chef y cuál es uno de tus primeros recuerdos de ti en la cocina?

—Mi primer recuerdo de mí en la cocina es el de estar preparándome un *grilled cheese sandwich*. Si bien llevo más de 13 años en esta industria, mi carrera no comenzó en la cocina. Y, aunque tampoco estudié gastronomía, siempre ha sido un lugar que me ha resultado magnético. Mi comienzo profesional fue muchos años después, en mi primer restaurante, «Rokai».

—¿Cómo decidiste adentrarte en la cocina japonesa? ¿Qué te atrajo de esta gastronomía?

—La cultura japonesa, en general, siempre ha permeado mi vida, ya que mis abuelos maternos fueron migrantes japoneses. Crecí en Tijuana, y hay algo muy fascinante en las ciudades —en este caso, una fronteriza— donde se tiene acceso a otras cocinas. Por ejemplo, cuando yo era muy joven, mi hermano me llevaba a comer comida japonesa en Los Ángeles; esos viajes fueron otro acercamiento a la cocina japonesa.

—¿Crees que la cocina mexicana tiene algo en común con la japonesa?

«LA CULTURA JAPONESA HA PERMEADO SIEMPRE MI VIDA. MIS ABUELOS FUERON MIGRANTES JAPONESES»



—Desde mi perspectiva, son cocinas y estilos muy distintos. Sin embargo, prevalece en ellas una riqueza cultural gastronómica que pasa de generación en generación.

—¿Cómo se ve el proceso creativo de Edo?

—Mi inspiración la encuentro en los viajes: me encanta llegar a una ciudad y comer en los mercados locales y en los mejores restaurantes. Cuando llega el momento de imaginar un concepto, me gusta echar mano de elementos que me inspiran y que adquieren sentido en lo que se está desarrollando.

—¿Hay algún *staple* en tu cocina?

—Tener un equipo fuerte.

—¿Y una frase que guíe tu día a día?

—Mi filosofía es: «Ahora lo solucionamos».

—¿Cuál es tu plato favorito para cocinar en casa cuando no tienes que impresionar a nadie?

—*Nabe*, un *hot pot* con verduras y proteína.

—¿Puedes contar alguna anécdota en la que un error en la cocina te haya llevado a algo sorprendentemente positivo?

—Durante la pandemia estaba preparando una pasta con higaditos y corazones de pollo. Me pasé de brandy, el mejor error posible.

—¿Los tres ingredientes infaltables en la cocina de Edo López?

—En realidad son cuatro: jengibre, ajo, *kimchi* y huevo.

—Colaborar con una marca icónica como Tiffany & Co. es un hito en la carrera de cualquier chef. ¿Cómo fue este proceso?

—Lo primero que hicimos fue estudiar la propuesta de los *Blue Box Café* en el mundo: visitamos el de Nueva York y el de Taipei para entender cómo un proyecto con una identidad fuerte se traducía a la manera local; luego nos reunimos en equipo para retroalimentar ideas. La inspiración es el anclaje con la ciudad de Nueva York; aunque, por supuesto, integramos elementos que nos sitúan en la Ciudad de México: por ejemplo, la generosidad del desayuno mexicano, preparaciones como aguachiles y productos locales de gran calidad.

—¿Algún platillo estrella en este nuevo menú?

—¡Claro! Tenemos un ceviche espectacular y tostadas de maíz. El emplatado hace eco del ADN de la marca al ser sencillo y elegante.



## FUSIÓN DE LUJO

El menú de «Blue Box Café» Mexico City estuvo a cargo de Edo, quien buscó fusionar sus sabores únicos y tradicionales con el lujo y el minimalismo que caracterizan a la firma de joyería en todas sus facetas.





## RECETAS

*El secreto de un buen platillo está en combinar ingredientes inesperados.  
¡Aquí compartimos algunas ideas de Edo que lo demuestran!*

### SCRAMBLED EGGS

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:**  
15 minutos

**INGREDIENTES:**  
10 huevos orgánicos, 50 g de mantequilla, 50 g de crema ácida, sal al gusto. **Para la ensalada:** 120 g de lechuga *frisée*, 250 g de jitomate *heirloom*, 50 g de mostaza encurtida, 30 g de cebolla morada en julianas, 30 g de rábano sandía laminado, sal y pimienta al gusto. **Para la vinagreta:** 250 ml de vinagre de jerez, 300 ml de miel de abeja, 5 ml de limón verde, 2 g de sal, 1 lt de aceite de oliva, 3 g de ralladura de naranja.

**ELABORACIÓN:**  
Comienza batiendo los huevos junto con la crema en un recipiente hondo. En un sartén, derrite la mantequilla a fuego lento. Cuando toda la

mantequilla esté derretida, agrega los huevos batidos y no dejes de revolver, manteniendo la flama muy baja. Añade sal y retíralos del fuego cuando hayan alcanzado un punto cremoso. Para la vinagreta, coloca todos los ingredientes en un tazón y mezcla muy bien. Incorpora el aceite de oliva en hilo mientras continúas batiendo con un batidor de globo. Agrega los vegetales de la ensalada y mezcla con movimientos envolventes para asegurar que todos los ingredientes estén bien bañados por la vinagreta. Sirve la ensalada al lado de los huevos y sitúa los granos de mostaza encima de la ensalada.



### SOPA DE CONCHAS Y ELOTE

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:**  
40 minutos

**INGREDIENTES:**  
1 lt. de fondo de pescado, 3 g de azafrán, ½ kilogramo de alubias cocidas, 200 g de pan *brioche* sin corteza, 1 docena de diferentes almejas, 5 g de echalotes, 100 ml de vino blanco, ½ kg de elote amarillo, 50 g de mantequilla, 3 piezas de limón amarillo, aceite de oliva, sal al gusto.

**ELABORACIÓN:**  
Para comenzar, sofríe los echalotes en un sartén hasta que estén traslúcidos. Luego,

vierte el vino blanco junto con el fondo de pescado (reservando un chorrito de vino blanco). Incorpora las alubias cocidas, los granos de elote y el azafrán, y deja cocinar durante 20 minutos a fuego bajo-medio. Cuando la mezcla esté lista, retírala del fuego y licúa junto con el pan *brioche* para darle una textura líquida a la sopa. En otro sartén, pon las conchas con el vino blanco restante y el jugo de tres limones. Cubre y deja cocinar hasta que las conchas se abran. Sirve y combina.