

Tataki de atún sellado con salsa de hierbas japonesas

El Tataki de [atún](#) sellado es una delicia que se suma a la popularidad del [sashimi de atún](#). La clave para su perfección radica en una exquisita salsa, siendo el **Yakumi** una combinación de **hierbas orientales**, que incluyen shiso, el cebollino japonés 'wakegi' y jengibre. Los japoneses atribuyen a las hierbas propiedades medicinales, de ahí que 'yaku' signifique 'medicina' y 'mi', 'sabor'.

Ingredientes para nuestro Atún sellado con salsa de hierbas japonesas (TUNA TATAKI Y YAKUMI)

2 filetes de atún fresco de calidad para sushi, de 200 g cada uno y con un grosor de 2 cm (pide a tu pescadero que los prepare para ti)

1 cucharada de aceite vegetal

Un puñado de berros, para decorar

1 trozo de apio de 10 cm de largo, cortado en rodajas muy finas, para decorar

Para el Yakumi (rinde aproximadamente 200 g)

Diente grande de ajo, pelado

1 trozo de jengibre de 2 cm de largo, pelado y picado en trozos grandes

1 chalota, pelada y picada groseramente

10 hojas de shiso

3 cebolletas

15 ml de vinagre de arroz

30 ml de salsa de soja ligera
60 ml de aceite de colza u oliva
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de azúcar
Una pizca de sal marina

Elaboración

Para hacer la salsa, machaca el ajo, el jengibre y la chalota en un mortero. Pica groseramente las hojas de shiso y las cebolletas, y agrégalas al mortero, luego vierte el vinagre de arroz, el jugo de lima, la salsa de soja, el aceite, el azúcar y la sal, hasta que se convierta en una salsa. También puedes usar un procesador de alimentos o una batidora de mano, que es mucho más rápido.

Coloca los filetes de atún en un plato y sécalos con una toalla de papel. Calienta el aceite vegetal en una sartén antiadherente y sella ambos lados del atún en la sartén hasta que los filetes cambien de color a blanco, aproximadamente de 5 a 7 segundos por cada lado. Coloca el atún en agua fría, enjuágalo rápidamente y luego sécalo con papel de cocina.

Para cortar el atún para el sashimi, coloca el pescado en una tabla de cortar y busca el grano del músculo. Necesitas cortar en sentido contrario a las fibras, no “con” ellas. Sostén el cuchillo en un ángulo de 20 grados y comienza a rebanar el atún desde un extremo en trozos del tamaño de bocados de 1,5 cm de grosor, sosteniendo el filete ligeramente con los dedos de tu otra mano. Asegúrate de cortar cada rebanada en una acción suave; no uses un movimiento de sierra ni demasiada fuerza.

Vierte la mitad de la salsa en un plato, luego coloca las rebanadas de atún encima y decora con los berros y el apio cortado en rodajas finas. Sirve la salsa restante en un recipiente aparte.

Consejos

La salsa se puede hacer con algunas horas de anticipación y guardar en el refrigerador para que desarrolle su sabor. Si usas cilantro en lugar de shiso, necesitarás un buen puñado para darle a la salsa su color verde. El filete de carne de res también funciona bien con la salsa.

Maridaje japonés: Cervezas perfectas para acompañar los intensos sabores asiáticos



La cerveza japonesa es una elección perfecta para acompañar los sabores intensos de la cocina asiática. Entre las opciones más destacadas se encuentran la Kirin Ichiban, la Sapporo y la Asahi. Sapporo, la cervecera más antigua de Japón, ofrece una lager dorada con matices de cereales y lúpulo. Por otro lado, Kirin, considerada la favorita de los japoneses, presenta una lager suave y ligeramente amarga. Asahi, pionera en la introducción de cervezas en lata en Japón, produce la Asahi Super Dry, una cerveza dorada con un toque seco y menos contenido de malta.

Remolachas asadas con especias marroquíes y vinagre de jerez envejecido

Las remolachas asadas en el horno tienen un sabor más dulce e intenso que las remolachas hervidas, y nos gusta combinarlas con **vinagre de Jerez envejecido** para realzar su dulzura. Puedes usar remolachas de cualquier color, pero si deseas hacer una mezcla, asa las remolachas por separado para evitar que los colores se mezclen. Para evitar que las remolachas manchen tus manos de rojo, utiliza guantes de goma o látex.

Nota: Tanto el **ras al hanout**, una mezcla de especias marroquí, como el **harissa**, una pasta de chile rojo marroquí, están disponibles en tiendas especializadas.

Ingredientes para nuestra ensalada de remolachas (4 a 6 personas)

900 gramos de remolachas rojas
15 ml y 180 ml de aceite de colza o semilla de uva
Sal y pimienta negra recién molida
180 ml de cebolla roja en rodajas finas
60 ml de vinagre de Jerez envejecido
5 ml de ras al hanout
10 ml de comino molido
15 ml de harissa
30 mililitros de cebollino picado fresco

Elaboración

Precalienta el horno a 200°C. Corta los tallos de las **remolachas** sin pelar, dejando 2,5 centímetros intactos. Frota las remolachas con los 15 mililitros de aceite de colza, espolvorea con sal y pimienta, y colócalas en una bandeja de horno pequeña junto con 60 mililitros de agua. (O envuélvelas junto con el agua en una doble capa de papel de aluminio resistente).

Cubre la bandeja con papel de aluminio y asa las remolachas durante 30 minutos a 1 hora, dependiendo de su tamaño, o hasta que estén tiernas al pincharlas con un cuchillo pequeño. Transfiere las remolachas a un recipiente con agua fría. Cuando estén tibias pero lo suficientemente frías como para manipularlas, córtales los extremos y quítales la piel. Corta las remolachas en cubos de 1,25 centímetros.

En un recipiente, mezcla las remolachas y la cebolla. En otro recipiente pequeño, bate el vinagre, el ras al hanout, el comino y el harissa. Agrega los 180 mililitros de aceite de colza restante y mezcla hasta que esté bien combinado. Vierte el aliño sobre las remolachas y la cebolla y mezcla para que se impregnen uniformemente. Sazona con sal y pimienta. Espolvorea el cebollino justo antes de servir.

Maridaje Perfecto: Pávina Pinot Noir Rosè 2022 – Bodega Alta Pávina



Un rosado con cuerpo completo complementa perfectamente el sabor de la remolacha y las especias. Los rosados elaborados con uvas **Pinot Noir** son especialmente armoniosos con esta ensalada robusta. El **Pavina Pinot Noir Rosè 2022** de la [Bodega Alta Pavina](#), situada en **Castilla y León**, se destaca como una excelente opción.

Este vino rosado se distingue por su delicadeza y su reposo de tres meses con las lías, lo que le confiere un carácter más gastronómico y un mayor volumen en su paso por boca. Sus uvas provienen de la **Finca Los Pinares** y se aprecian aromas de flores de campo en nariz, con toques cítricos de pomelo, notas de hierbas aromáticas como el romero y matices de frutos rojos. En boca, su frescura, su frutalidad y su equilibrio destacan, dejando una agradable sensación mineral al final.

Vieiras con gazpacho de litchi

Esta receta rinde homenaje a la deliciosa combinación de las [vieiras](#) y el **gazpacho de litchi**. El uso de **litchis frescos** inspiró la creación de esta receta, destacando su mejor sabor cuando se consumen crudos.

Al momento de seleccionar los **litchis**, es crucial elegir frutas completas y pesadas, evitando aquellas que presenten arrugas, grietas, o un color que no sea rosa a marrón moteado. Estas frutas pueden mantenerse refrigeradas durante varias semanas.

La **frescura y calidad de las vieiras** son fundamentales para este plato, como en todas las preparaciones de mariscos. Busca vieiras “envasadas en seco”, lo que significa que no han sido sumergidas en un “conservante para alargar su vida útil”. También puedes optar por vieiras etiquetadas como “barco del día” o “buzo”, lo que indica que no hayan pasado más de veinticuatro horas entre el momento de su captura y el de su entrega en tierra. Esto también es una buena señal de calidad, pero no es tan crítico como el envasado en seco. Las vieiras envasadas en húmedo soltarán humedad durante la cocción y no se dorarán. Si no estás seguro, pregunte a tu pescadero de confianza.

Ingredientes para las vieiras con gazpacho de litchi (para 4 personas)

120 ml de jerez dulce Pedro Ximénez

120 ml de vinagre de Jerez

1 pepino inglés

Sal kosher

12 litchis frescos

1 tomate pequeño y maduro, sin corazón y cortado en dados

15 ml de jugo de limón recién exprimido

60 ml más 30 ml de aceite de oliva virgen extra

Pimienta negra recién molida

8 vieiras (aproximadamente 340 gramos)

30 ml de aceite de semilla de uva

1 cucharada de hojas de menta fresca cortadas en chiffonade

60 ml de almendras en rodajas, tostadas

Elaboración

En una cacerola pequeña, lleva el **Jerez** y el **vinagre de Jerez** a ebullición a fuego medio-alto. Reduce el fuego a medio-bajo y cocina durante unos 10 minutos, o hasta que se reduzca a 30 mililitros. Deja de lado.

Corta la mitad del pepino por la mitad a lo largo, quita las semillas y pícalo en trozos grandes. Utiliza una mandolina o un cuchillo afilado para cortar en juliana la mitad restante a lo largo, girando a medida que cortas para que solo uses la carne exterior. Desecha el núcleo de la semilla. Coloca el pepino en juliana en un bol, espolvorea con un poco de sal, mezcla para cubrir y deja reposar durante 15 minutos mientras preparas la salsa y cocinas las vieiras.

Para pelar un litchi, corta a través de la cáscara dura alrededor de la fruta hasta llegar a la semilla. Luego, con los dedos, pela la cáscara y la fina 'piel' interior para revelar la carne blanca. Separa la carne de la semilla y deséchala.

En una licuadora, combina los litchis, el tomate, el pepino picado, el jugo de limón y el aceite de oliva y procesa hasta que quede suave. Sazona la salsa con sal y pimienta y deja de lado. Puede servirse fría o a temperatura ambiente, según prefieras.

Frota las vieiras por ambos lados con el aceite de semilla de uva y espolvorea ambos lados con sal y pimienta. Calienta una plancha o sartén a fuego medio-alto, o hasta que esté caliente. Agrega las vieiras y cocina en el primer lado durante 1½ a 2 minutos, o hasta que estén doradas. Con unas pinzas, dales la vuelta y cocina en el segundo lado durante 1 a 2 minutos más, o hasta que estén doradas. Las vieiras deben seguir siendo ligeramente translúcidas en el centro (puedes hacer un corte discreto para comprobar). Con las pinzas, transfiere a un plato caliente.

Para servir, reparte la salsa de litchi de manera uniforme entre 4 platos o cuencos poco profundos con borde. Enjuaga el pepino en juliana con agua fría en un colador y sécalo con papel de cocina. Vuelve a ponerlo en el bol, mézclalo con la menta y repártelo de manera uniforme entre los platos, colocando un montículo en el centro. Cubre cada montículo con 2 vieiras. Espolvorea con las almendras tostadas y rocía con la reducción de Jerez y vinagre de Jerez.

Sugerencia de Maridaje: ENATE Chardonnay 234 de Somontano



Para acompañar las vieiras, se recomienda servir un blanco contundente que posea suficiente fruta para complementar los litchis y los componentes dulces de jerez, con la acidez necesaria para mantener el equilibrio.

El [ENATE Chardonnay 234 de Somontano](#) es una excelente elección. Proveniente de un proyecto concebido minuciosamente, rompe con la tradicional fragilidad asociada a los vinos blancos españoles. Este vino se convierte en el aliado perfecto para platos de pescados y mariscos, como una brocheta de gambas con albahaca, un ceviche de ostras con wasabi y cilantro, mejillones con zumo de perejil, o un plato de pasta con pesto.

Receta de 'Folpetti alla Veneziana'

Hoy te traemos una [receta](#) al mejor estilo veneciano que no puedes dejar de probar: los [folpetti](#), también conocidos como [pulpo almizclado](#). Este exquisito plato de marisco es una verdadera joya culinaria en la tradición veneciana. Si alguna vez has visitado una [taverna veneciana](#), seguramente los habrás visto en el mostrador junto a otras delicias tentadoras del tamaño de un bocado.

Los **folpetti** se preparan de múltiples formas en **Venecia**: hervidos, rebozados y fritos, a la parrilla o en sartén. Son el acompañamiento perfecto para disfrutar con una copa de vino, conocida como *sombra*, como aperitivo entre comidas. A pesar de ser considerados un tesoro modesto, el **pulpo almizclado** es abundante en el **Adriático** y se puede encontrar a precios asequibles en los mercados de pescado venecianos.



Aunque la preparación y cocción del pulpo pueda parecer un proceso laborioso, una vez que lo domines, se volverá muy sencillo. Sin embargo, si prefieres ahorrarte el trabajo de limpiarlo, siempre puedes solicitar ayuda a tu pescadería de confianza.

En esta **receta**, te mostraremos cómo preparar los **folpetti** de la manera más clásica: hervidos. Pero le daremos un toque especial al pasarlos por una sartén caliente, logrando así una textura crujiente en los bordes. De esta forma, obtendrás un aperitivo sin complicaciones y lleno de sabor. Si lo deseas, también puedes transformarlo en un plato principal añadiendo unas papas hervidas y una generosa cantidad de salsa verde.

Para los ‘Folpetti alla Veneziana’, necesitas:



- 750 g de pulpo baby (*Octopus aegina*)
- 1 cucharadita de granos de pimienta negra
- 2 hojas de laurel
- 1 diente de ajo, picado
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- Jugo de 1 limón
- 2 cucharadas de perejil de hoja plana, finamente picado
- Sal marina fina
- Pimienta negra recién molida

¡Ahora que tienes todos los ingredientes, estás listo para comenzar a cocinar los folpetti venecianos!



1. Para limpiar el pulpo, comienza retirando los ojos y los picos. Luego, lávalos minuciosamente con agua corriente fría y sécalos suavemente con palmaditas antes de utilizarlos. Puedes adquirir pulpo previamente ablandado, o también congelarlos y luego descongelarlos (verifica que no hayan sido previamente congelados) para lograr una textura más tierna.
2. A continuación, pon agua a hervir en una olla con los granos de pimienta, las hojas de laurel y el ajo. Añade el pulpo sumergiendo cada uno por el saco durante un segundo y dejando que los tentáculos se enrosquen antes de sumergirlo por completo en el agua (lo que se llama tradicionalmente 'asustar al pulpo'). Cubre y cocina durante 10-12 minutos, o hasta que el pulpo esté tierno (el tiempo de cocción exacto dependerá del tamaño de los pulpos). Luego, escúrrelos, desecha los aromáticos y reservalos.
3. En una sartén grande, calienta una cucharada de aceite de oliva. Cuando esté caliente, agrega el pulpo y saltéalo durante 2-3 minutos, lo suficiente como para

que su piel se dore ligeramente y los extremos se enrosquen y se vuelvan crujientes. Condimenta con sal, pimienta y jugo de limón, y espolvorea con perejil antes de servir.

Siguiendo estos pasos, podrás cocinar el pulpo en casa como un 'auténtico experto pulpeiro'



1. El origen del pulpo que consumes es importante. En general, el 85% del pulpo que se consume en nuestro país proviene de **Marruecos** y **Mauritania**, mientras que el 15% restante es de origen gallego. Aunque se suele pensar que el pulpo gallego es superior debido a las condiciones de lucha contra las corrientes marinas y su alimentación, la realidad es que el pulpo del **norte de África** también es excelente, con una carne firme y llena de sabor.

2. La tradición de golpear el pulpo contra las piedras para ablandarlo ha evolucionado. En la actualidad, se utiliza el proceso de congelación para obtener la textura deseada. Al congelar y descongelar lentamente el pulpo en el refrigerador, conseguimos que quede en su punto perfecto para la siguiente etapa, la cocción.
3. La olla para cocer el pulpo es importante. Aunque en el pasado se utilizaban ollas de cobre, hoy en día se prefieren las grandes marmitas de acero inoxidable. Es crucial introducir el pulpo en la olla cuando el agua esté hirviendo. La cantidad de agua no debe ser excesiva, solo lo suficiente para cubrir el pulpo. En cuanto a los tiempos de cocción, a medida que se cocina más cantidad de pulpo, se necesita menos tiempo para obtener una textura perfecta, sumando el tiempo de cocción y el tiempo de reposo en el agua.
4. Para cocer grandes cantidades de pulpo, como 18 a 20 kg, se recomienda hervirlo durante 10 minutos y luego dejarlo reposar en el agua durante 30 minutos.
5. Para una cantidad de 3 kg, se sugiere cocerlo durante 15 minutos a fuego alto y luego reducir el fuego al mínimo, dejándolo reposar durante otros 20 minutos sin llegar a hervir.

Hinojo fermentado: una receta llena de sabor y versatilidad

En busca de nuevas y emocionantes recetas, hoy queremos compartir contigo una verdadera joya culinaria: **el hinojo fermentado**. En **Sorella**, este fermento se ha convertido en un ingrediente estelar capaz de brindar una textura crujiente y

un toque picante a una variedad de platos. Lo más maravilloso de esta [receta](#) es que puedes ajustar personalmente el nivel de acidez durante el proceso de fermentación, garantizando así el punto perfecto que deleitará tu paladar.

El **hinojo fermentado** es tan versátil que puedes disfrutarlo en diferentes preparaciones, añadiendo un toque especial a tus comidas. Prepárate para descubrir los secretos detrás de esta receta y cómo puedes incorporarla en tus platos favoritos. Desde ensaladas hasta platos principales, este fermento te servirá como fuente de inspiración para añadir un toque de creatividad y sabor a tus platos.

Descubre los ingredientes esenciales para preparar la receta hinojo fermentado: una fusión de sabores y texturas



- 2 kg de hinojo
- 8 g de semillas de hinojo
- 3 g de semillas de cilantro
- 1 g de chile seco
- 2 dientes de ajo, cortados en rodajas finas
- 200 ml de vino blanco
- 2 rodajas de cáscara de limón (sin la parte blanca), cortadas en trozos pequeños
- 2 hojas de laurel, cortadas en 4 piezas
- 2 litros de agua filtrada
- Sal
- Aceite de orujo (opcional)

Estos ingredientes te permitirán crear una combinación perfecta de sabores y texturas. Recuerda que el aceite de orujo es opcional en la receta y puede utilizarse para agregar un toque extra de sabor al fermento. Ahora que tienes todos los ingredientes listos, **¡estás preparado para comenzar a preparar esta receta!**

Paso a paso: cómo elaborar el hinojo fermentado de forma sencilla

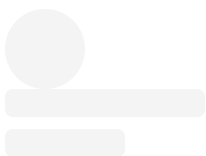


1. Comienza pesando el frasco de 3 litros y anota su peso. Esto nos ayudará a realizar un seguimiento preciso durante el proceso de fermentación.
2. Recorta la parte superior del hinojo y retira las capas externas. Pasa los adornos del hinojo a través de un exprimidor para obtener aproximadamente 100-150 ml de líquido. Resérvalo.
3. Tuesta las semillas de hinojo, las semillas de cilantro y el chile seco en una sartén seca y caliente. Después de 2 minutos, añade una pizca de aceite de orujo y reduce el fuego a medio. Agrega las rodajas de ajo y cocina hasta que estén doradas. Luego, añade el vino blanco y lleva la mezcla a ebullición. Agrega la cáscara de limón rallada y las hojas de laurel. Deja que la mezcla se enfríe.
4. Vierte el jugo de hinojo reservado en el frasco, junto con la mezcla de vino enfriada. Corta cada bulbo de hinojo en seis cuñas y colócalas en el mismo frasco. Luego, agrega agua filtrada al frasco hasta que los ingredientes estén completamente sumergidos.

5. Vuelve a pesar el frasco y resta el peso original del frasco vacío. Divide el número obtenido entre 100 y luego multiplica el resultado por 3 para calcular la cantidad de sal necesaria (aproximadamente el 3% del peso total). Agrega la sal al frasco.
6. Coloca la tapa en el frasco y agítalo bien para distribuir uniformemente la sal. A continuación, vierte una capa de aceite de orujo sobre la superficie del fermento para crear un sello que evite la entrada de aire.
7. Sella el frasco herméticamente y déjalo fermentar durante 2 semanas a 1 mes. El tiempo de fermentación dependerá de las condiciones de calor y humedad de la habitación donde se almacene el frasco.

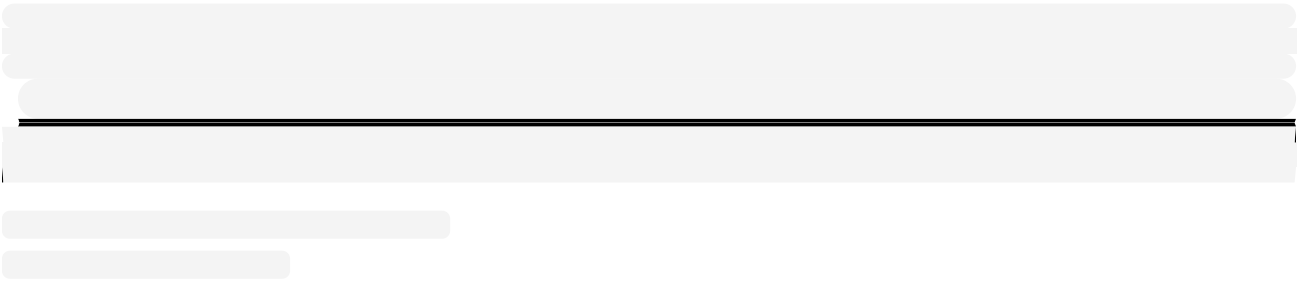
Recuerda que es importante realizar pruebas de sabor durante el proceso de fermentación para asegurarte de que el hinojo alcance el nivel de acidez deseado. Una vez que esté listo, podrás disfrutar de este delicioso hinojo fermentado en tus platos favoritos. ¡Bon appétit!

Un vistazo al talento gastronómico de Dean Parker





[Ver esta publicación en Instagram](#)



Una publicación compartida por Dean Parker (@deanoparker)

[Dean Parker](#), el chef detrás de esta receta, ha dejado una huella notable en la escena gastronómica de **Londres**. Con una amplia experiencia en restaurantes aclamados, **Dean** ha demostrado ser un panadero excepcional y un conservador experimental, además de destacar en la gestión de restaurantes de alto perfil.

Su pasión por la gastronomía se remonta a su infancia en **Sudáfrica**, donde sus abuelos estaban siempre involucrados en la cocina. Fue allí donde **Dean** desarrolló su amor por la comida, aunque no fue hasta los dieciséis años que decidió que quería ser chef. Con la intención de aprender y perfeccionar sus habilidades, **Dean** se trasladó al **Reino Unido** a la temprana edad de diecinueve años.

Durante su trayectoria profesional, **Dean** trabajó en varios establecimientos, pero fue en el restaurante **Lamberts** donde descubrió la importancia de utilizar ingredientes de alta

calidad y respetar el medio ambiente. Esta experiencia marcó un punto de inflexión en su carrera y lo impulsó a buscar los mejores productos y establecer relaciones con proveedores locales.

Posteriormente, **Dean** trabajó con el renombrado chef **Tom Aikens**, donde adquirió experiencia en la creación de platos visualmente impresionantes y desarrolló una obsesión por trabajar con los mejores ingredientes.

Con una trayectoria culinaria diversa y enriquecedora, **Dean** ha sido capaz de fusionar su pasión por los sabores auténticos y la excelencia gastronómica en cada creación. Su contribución al sector es evidente en su labor como jefe de cocina en **Sorella y Darby's**, así como en su emprendimiento personal, [Celentano's en Glasgow](#).

Receta de cangrejo con melón, tomate y jengibre, la Delicia Veraniega de Patrick Powell

¿Estás buscando una [receta](#) que eleve tu cena veraniega a otro nivel? No busques más, porque hoy te proponemos una delicia que combina el sabor del cangrejo con la frescura del melón, la jugosidad de los tomates y el toque vibrante del jengibre.

Imagina la suavidad y dulzura de la carne de cangrejo blanco mezclada con la explosión de sabores de los tomates cherry y el toque tropical del melón. Pero eso no es todo, el jengibre en escabeche añade un toque picante y lleno de carácter que eleva este plato a nuevas alturas. Y para completar esta experiencia, el caldo de melón frío aporta una frescura

revitalizante, con su acidez compleja proveniente del jugo de pimiento rojo fermentado y vinagre dashi.

Esta **receta** del chef irlandés **Patrick Powell**, es perfecta para disfrutar durante los días soleados de verano, ya sea en una comida al aire libre o en una cena íntima. La combinación de sabores frescos e intensos, te transportará a un paraíso gastronómico.

¡Aquí tienes los ingredientes necesarios para preparar esta exquisita receta de cangrejo con melón, tomate y jengibre!

- 2 melones Cantaloup Liso (Honeymoon)
- 200 ml de jugo de pimiento rojo fermentado (puedes prepararlo fermentando pimientos rojos en una salmuera al 2 % durante 1 semana y luego exprimiendo los pimientos)
- 50 ml de vinagre dashi
- 16 tomates cherry, en rama
- 160 g de carne de cangrejo blanco
- 20 g de jengibre en escabeche, finamente cortado en juliana
- 1 hoja de algas, como wakame o dulce, rehidratadas si están secas y cortadas en trozos pequeños
- Brotes de cilantro y flores para decorar
- Aceite de oliva virgen extra

Estos ingredientes se combinan a la perfección para crear una sinfonía de sabores en cada bocado. Asegúrate de seleccionar melones maduros y jugosos, ya que son la base de este plato refrescante. El jugo de pimiento rojo fermentado y el vinagre dashi añaden ese toque de acidez compleja que realza los demás

ingredientes.

Los tomates cherry, la carne de cangrejo blanco y el jengibre en escabeche aportan sabores contrastantes y deliciosos, mientras que las algas y los brotes de cilantro agregan textura y un toque de frescura. No olvides tener a mano un buen aceite de oliva virgen extra para realzar los sabores y completar esta receta.

Pasos para preparar nuestra receta de cangrejo con melón, tomate y jengibre



1. Con la ayuda de una cuchara parisina o con un sacabolas, realiza alrededor de 20 bolas de melón del tamaño de un tomate cherry. Resérvalas.
2. Pesa 700 g de la pulpa restante del melón y colócala en una licuadora. Mezcla hasta obtener una textura suave. Agrega el jugo de pimienta roja fermentada y el vinagre

de dashi. Vuelve a mezclar todo y luego pasa la mezcla por un colador fino. Reserva el líquido resultante en el refrigerador para que se enfríe.

3. En una cacerola, lleva agua a hervor y utiliza un cuchillo de cocina para hacer una pequeña cruz en la base de cada tomate cherry. Sumerge los tomates en el agua hirviendo durante unos 30 segundos o hasta que la piel comience a desprenderse en la zona de la cruz. Luego, sumérgelos en agua helada y pela los tomates, desechando las pieles.
4. Aliña la carne de cangrejo con un chorrito de aceite de oliva virgen extra y una pizca de sal. Coloca aproximadamente 40 g de carne de cangrejo en cada bol de presentación.
5. Dispón los trozos de melón y los tomates cherry alrededor de la carne de cangrejo. Añade el jengibre en escabeche, las algas y los berros finamente cortados sobre los ingredientes anteriores. Finaliza añadiendo unas cucharadas del caldo frío de melón y unos puntos de aceite de oliva virgen extra de buena calidad.

Patrick Powell: Un chef audaz en busca de nuevos desafíos



Patrick Powell no solo es un chef talentoso, sino también un aventurero gastronómico dispuesto a tomar riesgos en su carrera. Con una trayectoria que abarca los mejores restaurantes de **Londres, Irlanda** y más allá, ha trabajado bajo la tutela de renombrados chefs y ha ascendido en el mundo culinario. Sin embargo, su sed de nuevos desafíos siempre lo ha impulsado a seguir adelante y buscar oportunidades para mejorar su carrera.

Nacido en **Irlanda**, **Patrick** descubrió su pasión por la cocina al ver programas de cocina en la televisión durante su adolescencia. Su interés se intensificó cuando su hermana comenzó a salir con un chef que le regalaba libros de cocina. A los quince años, comenzó a trabajar en un restaurante familiar en **Ballina**, donde se sumergió en el mundo de la cocina. Fue allí donde **Seamus Commons**, exjefe de cocina de **L'Ecrivain**, una destacada institución gastronómica en **Dublín**, se convirtió en su mentor y lo guió en su desarrollo culinario.

Después de adquirir experiencia en **L'Ecrivain** y ascender a **sous chef junior**, **Patrick** decidió que era hora de expandir sus horizontes más allá de **Irlanda**. Su búsqueda de nuevas experiencias culinarias lo llevó a trabajar en cocinas de alto

nivel y **estrellas Michelin**, enfrentando desafíos y perfeccionando sus habilidades. Finalmente, en 2019, abrió su propio restaurante, [Allegra](#), en **Londres**, donde deleita a los comensales con su enfoque en la cocina británica de temporada.

Patrick Powell personifica la pasión y determinación de un chef en constante evolución. Su enfoque audaz y su búsqueda de nuevos horizontes lo han llevado a convertirse en un referente en la escena culinaria. Con cada plato que crea, **Patrick** deja su marca única, fusionando sabores y técnicas para brindar una experiencia gastronómica excepcional.

Carpaccio de brevas con queso maduro y garrapiñada de piñones

Chef: Rogelio Quintero Montesdeoca Foto: Roger Méndez

Las brevas son los frutos de la primera cosecha de la higuera, tienen una textura más firme, un sabor dulce pero [menos jugoso](#), y están disponibles en primavera y principios de verano.

Los higos son los frutos de la segunda cosecha, tienen una textura suave y jugosa, un sabor más intenso y dulce, y están disponibles en verano y principios de otoño.

Ingredientes:

- 20 brevas
- 100 g de queso maduro artesano

- 500 ml de vino dulce

Garrapiñada de piñones:

- 100 g de piñones
- 50 g de azúcar
- 20 ml de agua
- 10 g de mantequilla

Elaboración

Carpaccio de brevas

Pelar las brevas (para eliminar la aspereza) y disponer entre dos plásticos alimentarios cuatro brevas por ración. Seguidamente aplastar hasta un grosor de 3 milímetros. Congelar en raciones individuales.

Reducción de vino dulce:

Reducir a fuego suave hasta obtener una textura de jarabe denso.

Garrapiñada de piñones:

En un caldero poner el azúcar con el [agua](#) y hervir hasta alcanzar 114°C. Añadir los piñones y caramelizar a fuego medio. Apartar y agregar la mantequilla para evitar que se aglutinen. Enfriar y conservar en cajas herméticas.

Terminación y presentación:

Retirar el plástico del carpaccio y situar en plato llano el tiempo necesario para que se descongele. Poner láminas de

queso muy finas sobre el carpaccio así como la garrapiñada. Pintar el montaje con la reducción de vino dulce.

Risotto alla milanese

Aunque sería injusto decir que del Risotto alla milanese derivan todos los demás, su sencillez es difícil de igualar.

Si te da reparo el risotto, ésta es una buena receta para empezar porque es sencilla y requiere muy pocos ingredientes.

Por: James Peterson

Ingredientes

Rinde para 6 personas

- 1 cebolla mediana, picada muy fina
- 8 cucharadas de mantequilla sin sal
- 2 tazas de [arroz](#) arborio, [vialone nano](#) o carnaroli, u otro arroz italiano de grano medio o corto
- 1/2 taza de vino blanco seco
- 6 tazas de caldo de pollo caliente casero o bajo en sal; más si es necesario
- 1/2 cucharadita de azafrán en hebras
- 1 taza de Parmigiano reggiano finamente rallado
- Sal Kosher y pimienta negra recién molida

Elaboración del risotto alla milanese

En una cacerola de base pesada lo suficientemente grande como para que quepa el arroz con espacio de sobra, cocina la cebolla en 2 cucharadas de mantequilla a fuego medio hasta que esté translúcida y fragante, unos 5 minutos.

Incorpora el arroz y cocínalo a fuego medio durante unos 3 minutos.

Añade el vino, 2 tazas del caldo y el azafrán. Sube el fuego a alto hasta que el caldo empiece a hervir y luego ajustar para mantener una cocción a fuego lento constante.

Cocina hasta que se haya absorbido la mayor parte del líquido, removiendo cada uno o dos minutos. Añade otra taza de caldo y continua cocinando, removiendo y añadiendo caldo hasta que el arroz esté al dente pero no crudo ni granuloso en el centro.

Cuando el arroz esté listo, añade el queso y un poco más de caldo para darle al risotto la consistencia que más te guste (de bastante prieto a casi caldoso).

Fuera del fuego, añade las 6 cucharadas de mantequilla restantes. Salpimentar y servir en platos o cuencos calientes.

Truco para preparar risotto con antelación

La preparación de una tanda de risotto requiere al menos 30 minutos y debe comerse al momento.

Si intentas preparar el risotto por completo con antelación y luego lo recalientas, quedará demasiado cocido y blando.

En lugar de eso, puedes cocinarlo hasta que esté más o menos a medio hacer -el arroz debe estar todavía bastante firme por dentro- y luego extenderlo en una bandeja de horno para detener la cocción y enfriarlo.

Cubre el arroz y déjalo a temperatura ambiente durante un máximo de 2 horas.

Pizza Di Fara

Para una de 35,5 a 40,5 cm

[Joe Beddia](#) - [Pizzeria Beddia](#) EE.UU

La Pizza Di Fara es un homenaje a una de las mejores pizzas que he comido nunca, hecha por el incomparable Dom DeMarco.

Recuerdo que la probé por primera vez en su pequeña tienda de Brooklyn, y me reí muchísimo porque estaba tan buena, tan rica, tan cremosa, con un gran sabor a tomate y mucha, mucha albahaca.

Su salsa tiene más trozos que la mía, y si realmente quieres imitarla, coge una lata de tomates enteros y rómpelos con las manos, dejando algunos trozos más grandes o tiras de tomate, y sazónalos al gusto con sal.

Aproximadamente una taza entera de la salsa por tarta será suficiente.

Ingredientes

1 bola de masa para [pizza](#) (ver receta)

1 taza (240 ml) de salsa de tomate

85 g de mozzarella fresca, cortada en trozos pequeños

2 tazas (220 g) de mozzarella de baja humedad, rallada

$\frac{1}{4}$ taza (60 ml) de aceite de oliva virgen extra

$\frac{1}{2}$ taza (50 g) de queso Grana Padano rallado grueso

10 hojas de albahaca fresca

Elaboración

Precalienta el horno y la piedra para pizza a 260°C o, si es posible, a 287°C .

Para preparar la pizza, sigue primero las instrucciones para elabora la masa, si ya la has preparado antes, puedes saltarte este paso.

Extiende la salsa sobre la masa. A continuación, añade las dos mozzarellas y rocía con unas 2 cucharadas de aceite de oliva.

Ahora es el momento de meter la casi-pizza en el horno.

Con mano firme y segura, coge la pala e introdúcela en el horno con un ligero ángulo hacia abajo, tocando con la punta el borde posterior de la piedra.

Esto puede no resultar fácil en el primer intento, y se necesitará algo de práctica para ganar confianza.

Dá un pequeño tirón de la pala hacia delante para que la masa empiece a deslizarse fuera de la pala. Una vez que hayas colocado la parte delantera de la masa sobre la piedra, tira suavemente de la pala y cierra el horno.

La parte difícil ha terminado. Es hora de dejar que el horno haga el trabajo.

Calcula el tiempo de horneado. Lo mejor es que el horno tenga una ventana y una luz para observar la cocción. A mí me gusta mirar.

Deja que se haga durante 4 minutos. La masa subirá considerablemente.

A continuación, cambia la posición del horno de hornear a asar, cocinando la pizza de arriba abajo hasta que la corteza empiece a bajar. El calor residual de la piedra continuará cocinando la parte inferior. Si tu parrilla está en la parte inferior del horno, omite este paso y continúa horneando la pizza.

Cuando ya esté completamente horneada ¡viene la magia!.

Ralla el Grana Padano directamente sobre la pizza. No utilices el rallador más pequeño, queremos lograr un rallado medio.

A continuación, rocía con el aceite de oliva restante. Es una pizza bastante aceitosa.

Y por último, corta las hojas de albahaca sobre la pizza, ya estará lista para disfrutar ¡Espero que os guste tanto como a mí!.

Masa para Pizza ¡la mejor receta!

Para dos bolas de 304 gramos
Cada una hace una pizza de 40,5 cm
[Joe Beddia](#) - [Pizzeria Beddia](#) EE.UU

Nota importante mientras haces la masa para pizza: Apaga el teléfono y no hables; es un buen momento para escuchar, es un buen momento para nuevas ideas, no hay mucho trabajo, estás presente y estás en otro lugar.

Hacer la masa debería ser un proceso relajante y meditativo y un buen momento para pensar en nuevas ideas de pizzas o sobre la vida en general.

Ingredientes

1½ tazas (355 g) de agua fría
2 cucharaditas de azúcar
Aproximadamente ½ cucharadita de levadura seca activa
1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
3½ tazas (500 g) de harina común o de pan

1 cucharada + $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal marina fina

La pizza es [pan](#). Es muy sencillo y un poco complicado al mismo tiempo.

La masa requiere planificación para desarrollar un buen sabor, y si lo haces bien me lo agradecerás después.

Puedes hacer la masa con un fermento de masa madre, pero he descubierto que una fermentación lenta y agradable es más consistente y los resultados son siempre perfectos. La masa madre puede ser impredecible.

Búscate una buena harina multiusos o de pan. Yo utilizo harina ecológica.

Tradicionalmente se utilizan cuatro ingredientes para hacer la masa (harina, agua, sal y levadura), pero nosotros añadimos azúcar para ayudar a la fermentación y un poco de aceite para relajar y engordar la masa.

Me llevó un par de años dar con este proceso, que produce una masa con un sabor excelente, un exterior crujiente y un interior masticable.

Estas medidas están en sistema métrico, como siempre en las recetas tradicionales italianas. Así es como aprendí a hacerlo inicialmente. Son más exactas, lo que es vital en panadería.

Elaboración



Empieza batiendo el agua con el azúcar y la levadura en un bol grande de acero inoxidable.

A continuación, mezclaremos el aceite de oliva. Luego, mezclaremos la harina.

Puedes usar las manos, una cuchara grande de madera, o una batidora con gancho amasador.

Mezcla durante unos cinco minutos a velocidad lenta, hasta que todo esté bien incorporado. Una vez que todo esté mezclado y no queden partes secas, raspa los restos de masa de las paredes y cubre el bol con film transparente o un paño de cocina húmedo.

Deja reposar durante 30 minutos. Esto dará estructura y fuerza

al gluten y la masa se volverá elástica.

A continuación, añade la sal y amasa hasta que esté suave y la sal esté completamente incorporada.

Para incorporar bien la sal, con las manos mojadas (esto hace que sea más fácil de manejar) o un raspador de masa, dobla suavemente la masa sobre sí misma.

No es conveniente mezclar la sal antes de tiempo porque dificultaría el desarrollo de la levadura. Una vez incorporada la sal, cubre el bol con papel film y mételo en el frigorífico durante 24 horas (los más fríos son los que más tiempo requieren).

A continuación, añade la sal y con las manos mojadas (esto hace que sea más fácil de manejar) o un raspador de masa, dobla suavemente la masa sobre sí misma.

No es conveniente mezclar la sal antes de tiempo porque dificultaría el desarrollo de la levadura.

Una vez incorporada la sal, cubre el bol con papel de plástico y mételo en el frigorífico durante 24 horas: a “menor temperatura”, la fermentación será más lenta y prolongada, lo que se traducirá en un mejor sabor.

Una vez que la masa se haya enfriado durante 24 horas, sácala del frigorífico y extiéndela sobre una superficie limpia y bien enharinada.

A partir de aquí, hay que darle forma de bola grande. Con las manos bien enharinadas, agarra los extremos de la masa y tire de ellos hacia arriba hasta que se unan en el centro.

Gira la masa un cuarto de vuelta y repite la operación. Básicamente, estás incorporando la masa en sí misma para formar una bola lisa, redonda y enharinada.

Dale la vuelta y, con un cuchillo o una espátula, corta la

pieza. Puedes pesarla para que quede uniforme o medirla a ojo. Yo lo peso todo para que sea kosher.

Con las manos bien enharinadas, toma una mitad de la masa y dóblala sobre sí misma, repitiendo esencialmente la misma técnica de moldeado con cada mitad (mira las fotos), hasta obtener una bola redonda de superficie extremadamente lisa.





Consistencia

La consistencia es importante y se necesita práctica para conseguirla, así que no te desanimes. Si la masa se vuelve demasiado pegajosa, espolvoréala con más harina.

Cuando tengas una bola de masa lisa, colócala sobre una superficie enharinada y déjala reposar, cubierta con un paño de cocina, hasta que doble su tamaño.

El clima, incluida la temperatura y la humedad, influye mucho en la rapidez de este proceso. Debería tardar aproximadamente entre tres y cuatro horas.

Recuerda que el objetivo es que duplique su tamaño: entonces sabrás que la masa está lista.

En este punto, la masa debe estar suave y debe subir lentamente al presionarla con el dedo.

Si no estás listo para hacer pizza de inmediato, puedes volver a poner la masa en el frigorífico en un recipiente cerrado para que suba lentamente otra vez, pero no la dejes ahí más de 24 horas, o empezará a agriarse y ya no es recomendable trabajar con ella.