

Torrija de Coco con chocolate y helado de menta

Chef Dani García

Rinde para 8 personas

HELADO DE MENTA

Para hacer el helado de menta; en una cacerola, combine la leche, la crema y el azúcar invertido. Hervir. Añadir las yemas de huevo y el [azúcar](#). Agregue las hojas de menta y deje enfriar durante 24 horas. Colar y pasar a través de una máquina de helados.

- 4 $\frac{1}{4}$ tazas de leche
- 11 $\frac{1}{3}$ tazas (338 gramos) de crema espesa
- 2 cucharadas (40 gramos) de azúcar invertida
- 7 yemas grandes de huevo
- 1 $\frac{1}{4}$ tazas (254 gramos) de azúcar granulada
- 60 gramos de estabilizador
- Hojas de menta
- 1 2 $\frac{1}{3}$ tazas de arroz blanco (sin enjuagar)
- 2 $\frac{1}{2}$ tazas de agua caliente
- Jugo de $\frac{1}{2}$ lima
- Sal

PARA EL MOUSSE

Para la mousse; mezcle las yemas de huevo y el azúcar granulada en un recipiente de tamaño mediano resistente al calor. En una [cacerola](#) pequeña, combine la leche, la crema y el azúcar invertida y deje hervir. Batir la mezcla de crema de leche en la mezcla de yema de huevo.

Añadir el chocolate. Dejar reposar hasta que se enfríe.

Doblar suavemente en la crema semi-batida.

Enfriar hasta la hora de servir.

- 6 yemas de huevo
- 3 cucharadas (37 gramos) de azúcar granulada
- 7 cucharadas (95 gramos) de leche
- 7 cucharadas (95 gramos) de crema espesa
- 7 cucharaditas (50 gramos) de azúcar invertida
- 225 gramos de cobertura de chocolate 72% 450 gramos de crema semi-batida

PARA LOS CILINDROS DE CHOCOLATE

Para hacer los tubos; Derretir el chocolate. Forme tubos con la ayuda de tubos de PVC o tubos de plástico especiales.

- Chocolate 64% cacao

PARA LA CREMA DE COCO

Para la crema de coco; remoje la gelatina en agua.

Coloque las yemas de huevo en un recipiente de tamaño mediano resistente al calor. En una cacerola, combine la crema y el azúcar y deje hervir.

Vierta la crema sobre las yemas de huevo, luego agregue las hojas de gelatina. Pasar a través de un tamiz de malla fina y dejar enfriar a temperatura ambiente

- 2 hojas de gelatina o 2 cucharaditas de gránulos
- 5 yemas de huevo
- Sobre 12 onzas ($\frac{1}{2}$ litro) de crema espesa.
- 2 cucharadas de azúcar (25 gramos)

- Gianduja de coco de 2 onzas (60 gramos),
- finamente picada

PARA LA TORRIJA

Para hacer la torrija; en una cacerola mediana, combine la leche, la crema, el azúcar, el gianduja y el haba de vainilla. Llevar a ebullición y cocinar durante 5 minutos.

Retire del fuego y deje reposar hasta que la temperatura descienda por debajo de los 70° C.

Cortar el pan en cubos y remojarlos en la leche de coco, tapada hasta la mitad, durante 10 minutos.

Gire el pan una y déjelo reposar durante otros 10 minutos, luego saque las piezas y almacénelas a temperatura ambiente durante al menos 24 horas para que mantengan su forma y no se desintegren.

Caliente un poco de azúcar en una sartén y cuando empiece a dorarse, agrega la tostada francesa y caramelice por ambos lados.

- 313 gramos de leche
- 313 gramos de crema espesa
- 78 gramos de azúcar, más para la sartén
- 47 gramos de gianduja de coco
- 1 haba de vainilla
- 4 rebanadas de pan de textura firme,
- preferiblemente de un día

Emplatado: coloque una tira de crema de coco en el plato, un pedazo de tostada francesa caramelizada a su lado, un tubo de chocolate relleno de mousse y una pequeña bola de helado de menta.

Maimones del Chef Dani Carnero

Maimones: rinde para 4 personas
30 minutos más 24 horas para cocinar el guiso

Esta receta del chef [Dani Carnero](#) está inspirada en una sopa de ajo y pan de Málaga llamada maimones. El caldo se cuece muy lentamente a las brasas en el restaurante durante al menos 24 horas. En casa, solo cocínalo todo el tiempo que puedas.

Ingredientes

2l de agua
4l de caldo de verduras
800g de pierna de res
1/2 pollo
200g de zanahorias
200g de nabo
150g de puerros blancos
100g de piel de anguila
sal
pan duro, cortado en cubos grandes
calabacín , cortado en brunoise

Elaboración

Mezcla todos los ingredientes excepto el pan y el calabacín y cocina en una olla grande tapada a fuego lento (o sobre las brasas) durante el tiempo que puedas.

En el [restaurante](#) se cocina un mínimo de 24 horas.

Cuela el caldo a través de un colador fino y luego sazona con sal.

Remoja el pan en un poco del caldo colado y sazonado.

Coloca el pan en un plato y sigue con el calabacín cortado en cubitos alrededor del pan.

Vierte el caldo restante justo antes de servir.

¿Cómo cocinar con pimientos del piquillo?

El [pimiento del piquillo](#) es un pimiento español pequeño y dulce, popular en La Rioja y Navarra.

A diferencia de la mayoría de los pimientos pequeños, los del piquillo son muy suaves y dulces y tienen una forma triangular característica, con una punta afilada en la parte inferior.

Esta forma es la que les ha dado su nombre, ya que piquillo significa “pico pequeño”. Estos simpáticos pimientos se encuentran casi exclusivamente asados, con piel y en conserva.

Aunque los pimientos del piquillo son fáciles de comer directamente del tarro o con un chorrito de aceite, también se utilizan en una gran variedad de platos españoles.

¿Cómo se utilizan los pimientos del piquillo?

Se pueden utilizar de forma similar a los pimientos rojos asados: hechos puré en hummus o alioli, cortados en rodajas y mezclados con lentejas o garbanzos en una ensalada de judías,

o en capas con berenjenas a la parrilla y queso en un bocadillo enorme.

Sin embargo, la forma más popular de comer estos pimientos en La Rioja es con [bacalao](#), o rellenos (también a menudo con bacalao).

Cuando se comen con bacalao, los pimientos suelen cocerse a fuego lento en una rica salsa de tomate que se hace puré hasta que queda suave.

A veces también se caramelizan y se cocinan hasta obtener una mermelada de pimientos del piquillo.

¿De qué se rellenan los pimientos del piquillo rellenos?

Los pimientos del piquillo, por su pequeño tamaño y su piel firme, son mucho más fáciles de rellenar que otros pimientos de bote.

Los pimientos del piquillo se pueden rellenar de una gran variedad de cosas, como atún, bacalao, ternera, queso y morcilla.

Los rellenos suelen ser ricos, por ejemplo, atún con alioli, brandada de bacalao o picadillo graso de ternera y cerdo.

Los pimientos rellenos pueden servirse fríos, rociados con aceite de oliva, o calientes y bañados en una cremosa salsa de pimientos del piquillo.

Pimientos del piquillo con morcilla y arroz



Los famosos pimientos del piquillo son perfectos rellenos de una mezcla de morcilla, tomate y arroz para paella.

Ingredientes

100 g de arroz para paella

Aceite de oliva virgen extra, para cocinar

1 chalota, pelada y picada fina

4 dientes de ajo, rallados hasta formar una pasta

200 g de morcilla

2 tomates ciruela, sin piel y picados finos

1 puñado de perejil fresco picado grueso

1 limón pelado

1 bote de 290 g de pimientos del piquillo escurridos de calidad

Elaboración

Cuece el arroz para paella en una cacerola pequeña tapada con 250 ml de agua a fuego medio durante 20-30 minutos. Una vez

tierno, apaga el fuego y dejar reposar con la olla tapada

Mientras tanto, coloca una sartén a fuego medio-alto.

Añade el aceite de oliva y, una vez caliente, la chalota y el ajo. Cocíalos durante 5 minutos, o hasta que la chalota esté blanda pero no dorada.

Añade la morcilla y los tomates a la sartén y cocina durante 5-10 minutos más, o hasta que los tomates hayan empezado a ablandarse y deshacerse.

Añade el arroz cocido, la mitad del perejil y la ralladura de limón. Remueve bien hasta conseguir una mezcla homogénea.

Rellena los pimientos del piquillo escurridos con la mezcla de arroz.

Sirve los pimientos rellenos en una fuente rociados con aceite de oliva virgen extra y esparce con el perejil y la ralladura de limón restantes

Yosenabe, estofado de mariscos

Yosenabe - Procedencia: [Kioto](#)

Por: Si King & Dave Myers

Rinde para 4 personas

El Yosenabe es una especie de [bullabesa](#) japonesa, con sabores frescos y sencillos que sacan lo mejor del marisco.

Se prepara tradicionalmente en una olla de barro con tapa, ya sea grande o individual. Las ollas mantienen bien el calor

para que la comida se cocine rápida y eficazmente.

Se pueden comprar ollas individuales en los supermercados japoneses, pero también se puede utilizar una cazuela grande y poco profunda con tapa. Intenta mantener los ingredientes lo más separados posible.

Ingredientes

1 litro de caldo dashi
4 cucharadas de salsa de soja
2 cucharadas de mirin
5 cucharadas de sake
6 setas shiitake secas, remojadas durante 30 minutos en agua recién hervida
1 zanahoria, pelada y cortada en tiras
4 cebolletas, cortadas en rodajas de 4 cm en ángulo
8 hojas chinas, ralladas
100 g de setas enoki, separadas en racimos
4 filetes pequeños de lubina, cortados por la mitad
12 langostinos medianos, pelados y desvenados
12 almejas grandes, limpias
8 chipirones, limpios y cortados
Aceite de guindilla
Shichimi (condimento japonés de 7 especias)

Elaboración

Vierte el caldo en una cacerola grande y añade la salsa de soja, el mirin y el sake.

Lleva el caldo a ebullición y retira la cacerola del fuego.

Escurre las setas shiitake, quítales el tallo y córtalas en láminas finas.

Introduce una cazuela refractaria en el horno a 120°C para que se caliente bien.

Saca con cuidado la cazuela del horno.

Coloca las tiras de zanahoria, las cebolletas, las hojas chinas y las setas shiitake y enoki en la cazuela, separando los ingredientes.

Vierte con cuidado el caldo dashi, tapa y deja cocer a fuego muy lento durante 3 minutos.

Retira la tapa y añade la lubina y las gambas, vuelve a tapar y cocine durante 2 minutos a fuego lento.

Añade las almejas y los calamares, vuelve a tapar y cocina durante un minuto más o hasta que las almejas se abran.

Intenta no mover el pescado una vez añadido para tener un plato bonito que presentar a tus invitados. Sazona con un poco de aceite de guindilla y shichimi.

Si dispones de cazuelas de barro individuales, caliéntelas en el horno y prepara el plato exactamente de la misma manera, repartiendo los ingredientes entre las cazuelas y disponiéndolos de forma bonita.

Sopa Tailandesa de fideos con albóndigas de pescado

Sopa Tailandesa de fideos con albóndigas de pescado

Procedencia: [TAILANDIA](#)

Por: Si King & Dave Myers

Rinde para 4 personas

Los cantoneses tienen su [sopa](#) de fideos wonton, pero aquí tenemos una versión tailandesa, hecha con pequeñas bolas de

pescado en lugar de albóndigas y un caldo fabulosamente aromático.

Es un plato completo, sabroso, ligero y muy satisfactorio. Pruébalo y verás lo que queremos decir. Por cierto, al perforar las guindillas se libera la mayor parte del picante y todo el sabor.

Sopa Tailandesa

2 litros de un buen caldo de pollo (comprado o casero)
30 g de raíz de jengibre fresco, pelado y cortado en rodajas
2 tallos de hierba limón, machacados y golpeados
Guindillas (2), cortadas con la punta de un cuchillo afilado
2 anises estrellados enteros
4 hojas de lima kaffir
2 cucharadas de azúcar de palma picada
3 cucharadas de salsa de pescado tailandesa
1 cucharada de salsa de soja

Albóndigas de pescado

500 g de pescado blanco firme, como bacalao, abadejo, eglefino, pescadilla o lubina
1 cucharada de salsa de pescado tailandesa
3 hojas de lima kaffir, finamente ralladas
2 dientes de ajo, finamente rallados o machacados
1 puñadito de cilantro fresco
1 cucharadita de aceite de sésamo
1/2 cucharadita de pimienta blanca recién molida
1 clara de huevo
2 cucharadas de harina de arroz

Guarnición

200 g de fideos finos de arroz
200 g de brotes de soja

12 cebollinos, recortados y cortados en trozos de 5 cm

20 pak choi baby o 4 pequeños cortados en cuartos

1 lima cortada en cuartos

Un puñado pequeño de albahaca tailandesa

Elaboración

Primero prepara la sopa tailandesa.

Coloca todos los ingredientes de la sopa en un cazo grande, lleva a ebullición, baja el fuego y cuece a fuego lento durante 15 minutos.

Pasa el caldo por un colador a un cuenco, desecha los restos y vierte el líquido en un cazo limpio. Reserva hasta el momento de usar.

Albóndigas de Pescado

Coloca todos los ingredientes en un robot de cocina. Pulsa suavemente hasta que la mezcla forme una pasta firme pero que conserve un poco de textura.

Pon un recipiente con agua fría sobre la superficie de trabajo, humidécete las manos y forma una bola con una cucharada sopera de la mezcla, un poco más pequeña que una pelota de golf.

Colócala en un plato, repite el proceso hasta que lograr hacer 16 bolas. Guarda las albóndigas en la nevera hasta el momento de utilizarlas.

Pon los fideos de arroz en un bol con agua recién hervida y déjalos en remojo unos 10 minutos.

Vuelva a poner la olla con la sopa en el fuego y llévela a ebullición, luego reduce a fuego lento.

Introduce las albóndigas de pescado en el caldo hirviendo a

fuego lento y deja cocer durante 8 minutos.

Mientras se cuecen las albóndigas de pescado, coge 4 cuencos grandes y pon en cada uno un cuarto de los brotes de soja, un cuarto del pak choi, un cuarto del cebollino y un cuarto de los fideos calientes.

Coloca 4 bolas de pescado en cada porción y vierte el caldo aún caliente.

Añade una rodaja de lima y un poco de albahaca y servir enseguida.

Din Sum de langostinos y cangrejo

Procedencia: [HONG KONG](#)

Por: Si King & Dave Myers

Los Din Sum de langostinos y cangrejo son tan increíblemente deliciosos que nos resulta difícil nunca hacer suficientes. Se pueden comprar dim sum congelados, pero los caseros son mucho mejores; es como comparar el pan blanco de molde con un pan casero. Merecen la pena y son un entrante estupendo.

Ingredientes

Rinde para 18 personas

150 g de [langostinos](#) tigre crudos, pelados, desvenados y troceados

100 g de carne fresca de cangrejo blanco

15 g de raíz de jengibre fresco, rallado fino

2 dientes de ajo, finamente rallados

5 g de piel de naranja seca, remojada en agua hirviendo durante 20 minutos
6 cebollinos o 2 cebolletas, cortados en rodajas finas
3 castañas de agua en conserva, cortadas en dados
1 zanahoria pequeña, pelada y cortada en dados
3 cucharaditas de harina de maíz
aceite vegetal, para engrasar
18 rollitos de wonton
salsa de soja, para mojar
sal marina en escamas
pimienta negra recién molida

Elaboración de los Din Sum de langostinos y cangrejo

Para empezar, coloca las gambas picadas y la carne de cangrejo en un bol grande y añadir el jengibre y el ajo. Escurrir y exprimir la piel de naranja, picarla finamente y añadirla al bol con el cebollino (o la cebolleta), las castañas de agua y la zanahoria cortada en dados.

Añade 2 cucharaditas de harina de maíz y una pizca de sal y pimienta, y mezcla bien hasta que los ingredientes estén bien integrados.

Cubre el bol con film transparente y mételo en el frigorífico durante 45 minutos para que se desarrollen los sabores y la mezcla se endurezca.

Cuando esté listo para preparar el dim sum, mezcla la cucharadita restante de harina de maíz con 2 cucharadas de agua fría para sellar el dim sum.

Engrasa una vaporera de acero inoxidable o bambú y fórrala con una hoja de plátano o papel de horno; es importante que los dim sum no se peguen.

Toma un envoltorio de wonton y unta los bordes con la mezcla

de harina de maíz y agua. No escatimes en el cepillado.

Coloca el envoltorio en la palma de la mano y pon una cucharadita de la mezcla de gambas y cangrejo en el centro, con cuidado de no llenarlo demasiado.

Poco a poco y con cuidado, dobla los lados alrededor del relleno.

Ubica el dim sum entre el pulgar y el índice y utiliza una cucharilla húmeda para presionar la mezcla y conseguir una superficie lisa.

Lleva el dim sum ya relleno a la vaporera y repite la operación hasta que se acabe la mezcla.

Ubica la vaporera sobre una olla con agua hirviendo y cocina los dim sum al vapor durante 15 minutos.

Por último, sirve con salsa de soja para mojar.

Sopa fría de guisantes con menta, suero de leche y jamón

By Chef Daniel Humm

Sopa de guisantes

- 1/2 taza de cebollines
- picados, las partes verdes
- 4 tazas de guisantes
- ingleses sin cáscara
- 1 taza de suero de leche

- 4 cucharadas de aceite de
- oliva
- 2 cucharadas de sal
- 10 hojas de menta

Pon a hervir una olla grande con agua y sal. Agrega los cebollines y cocina durante unos 30 segundos. Transfiérelos a un recipiente con agua helada y cuela. Agrega los guisantes al agua hirviendo y cocínalos 3 minutos. Transfiere a un tazón de agua con hielo y cuela. En una licuadora, has un puré con los cebollines, los guisantes, el suero de leche, el [aceite de oliva](#), la sal, las hojas de menta y 6 tazas de agua. Mezcla hasta obtener una textura suave y pásalo por un chino. Deja enfriar sobre hielo y refrigéralo.

Nieve de suero de leche

- 1 cuartillo de suero de leche
- 1 1/2 cucharada de sal
- 1 pizca de pimienta de cayena
- Nitrógeno líquido (opcional)

Combina el suero de leche con la sal y la pimienta. Alinea un tazón grande de metal con acetato. Llena el recipiente hasta la mitad con nitrógeno líquido y luego vierte cuidadosamente la mantequilla en el nitrógeno líquido. Cuando se congele, comenzará a volverse frágil. Transfiere rápidamente el suero congelado a un procesador de alimentos y muele. El acabado debe tener textura de polvo. Reserva en el congelador.

Mantequilla de prosciutto

1 taza de recortes de jamón 450g de [mantequilla](#). En una olla pequeña a fuego medio-bajo, añade los recortes de prosciutto hasta que suelte toda la grasa. Agrega la mantequilla y lleva a 70 °C. Mantenlas en un lugar cálido durante 2 horas (cerca

de un horno o una estufa caliente). Cúbrela y mantén caliente.

Patatas fritas de prosciutto

- 10 hojas de pasta brick
- 2 tazas de mantequilla de prosciutto derretida
- 450g de finas láminas de prosciutto

Cepilla 1 lado de una lámina de masa brick con la mantequilla de prosciutto. Coloca 5 láminas de prosciutto en el medio de la hoja, dejando 2,50 cm de margen en los bordes. Coloca otra lamina de masa brick en la parte superior (en forma de sándwich) y cepilla nuevamente con la mantequilla de prosciutto. Repite con las 8 hojas restantes para crear 4 sandwiches más.

Refrigere por 1 hora. Precalienta el horno a 160 °C. Coloca una bandeja para hornear con bordes rebordeados y cúbrela con papel de cocina. Retira los sándwiches de prosciutto del refrigerador de a uno por vez y trabajando rápidamente, córtalos en tiras de 15 por 2 cm.

Coloca las tiras en el papel de cocina y coloca otro trozo de papel por encima junto con otra bandeja para hornear. Para hacer peso, coloca sobre la bandeja para hornear una sartén de hierro fundido y hornea de 15 a 20 minutos. Las tiras deben ser doradas y crujientes. Enfría las patatas fritas de prosciutto de a temperatura ambiente y guárdalas entre toallas de papel en un recipiente hermético.

Gel de suero de leche

- Hace 2 tazas
- 2 tazas de suero de leche
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada de agar-agar (7 gramos)

En una cacerola mediana, mezcla el suero de leche, la sal y el agar-agar. Coloca la sartén a fuego medio y deja hervir, batiendo constantemente. Una vez que comience a hervir, batir durante 2 minutos. Vierte en una fuente para hornear y refrigere durante 1 hora, hasta que se endurezca. Cortar en trozos pequeños y hacer puré en una licuadora a alta velocidad hasta que estén brillantes y lisas. Pasa a través de un tamiz de malla fina.



Daniel Humm es un chef suizo y propietario de un restaurante; es chef/propietario de Eleven Madison Park (New York).

Su cocina se centra en ingredientes de origen local, con énfasis en la sencillez, la pureza y los sabores de temporada.

Filete de lubina con frijoles cannellini, chorizo y salsa bouillabaisse

By Chef Daniel Humm

1/2 taza de los frijoles para decorar (sólo los que no se han partido). Cocina el resto de los frijoles hasta que comiencen a desmoronarse, unos 30 minutos más.

Retira y desecha la bolsa. Has un [puré](#) con los frijoles en la licuadora con 1/4 taza de su líquido de cocción y el aceite de oliva. Sazonar con sal y enfriar sobre hielo.

Aceite de chorizo

Hace 2 tazas

- 2 Kl de chorizo fresco
- 2 tazas de aceite de canola

Retira el chorizo de sus tripas. En una [sartén ancha](#), calienta 1 taza de aceite a fuego medio. Agregue el chorizo y saltea eventualmente por 30 minutos.

Agrega el aceite restante y continúa cocinando durante 2 horas. Después de 2 horas, cubre la sartén, retírala del fuego y deja el chorizo en el aceite durante

3 horas. Cuela el chorizo del aceite. El resultado debe ser naranja y tener un fuerte aroma y sabor a chorizo.

Refrigera en un recipiente hermético hasta que esté listo para usar, hasta por 1 semana.

Para terminar

- 8 cucharadas de puré de frijoles blancos
- Lubinas y mariscos
- Salsa de bullabesa
- 1/4 taza de chorizo español en cubos
- Almejas de Manila
- 24 ramitas de albahaca
- 1/2 taza de frijoles
- cannellini cocidos reservados
- 8 aceitunas taggiasca
- 8 cucharaditas de aceite de chorizo

Calienta el puré de frijoles cannellini en una olla pequeña a fuego lento. Coloca 1 cucharada de puré en un plato y arrastra hacia abajo con el dorso de una cuchara para hacer una coma. Coloca el filete de lubina en la base del puré y vierte 1 cucharada de la salsa bouillabaisse salsa en el surco del puré.

Adorna con los tacos de chorizo, las almejas, 3 ramitas de albahaca, 1 cucharada de frijoles, camarones, calamares, 1 aceituna y 1 cucharadita de aceite de chorizo.

Repita con los ingredientes restantes para servir 8.



Daniel Humm es un chef suizo y propietario de un restaurante; es chef/propietario de Eleven Madison Park (New York).

Su cocina se centra en ingredientes de origen local, con énfasis en la sencillez, la pureza y los sabores de temporada.

Atún marinado con espárragos con menta, suero de leche y jamón

By Chef Daniel Humm

Puré Sorrel

Hace 2 tazas

- 680 g de espinacas
- 3 tazas de hojas de acedera sueltas
- 1 yema de huevo
- 1 1/2 tazas de aceite de canola
- 2 a 3 cubitos de hielo
- 1 1/2 cucharaditas de sal
- 1 cucharadita de salsa Tabasco

Pon a hervir una olla de agua con sal. Agrega la espinaca y cocina de 15 a 20 segundos, hasta que se marchite. Transfiere a un tazón de [agua helada](#) y, una vez que esté frío, drena. En una licuadora, has un puré con la [acedera](#), la yema de huevo y espinaca blanqueada. Con la licuadora en funcionamiento, vierte lentamente el aceite junto con los cubitos de hielo para mantener el puré frío y mantener su tonalidad verde.

Si el puré se calienta, se pondrá marrón. Una vez que [el puré](#) esté suave, pásalo a través de un tamiz y enfríalo sobre hielo. Sazona con la flor de sal y el tabasco. Se puede preparar hasta 1 hora antes del montaje del plato.

Vinagreta de verduras de primavera

Rinde 1 taza

- 20 yemas de huevo
- 3 cucharaditas de sal
- 3 cucharadas de chícharos sin cáscara
- 3 cucharadas de chalotas en cubitos
- 3 cucharadas de zanahorias en cubitos
- 3 cucharadas de guisantes de nieve
- 1/2 taza de aceite de limón
- 2 cucharadas de jugo de limón

Coloca 10 huevos con su cascara en una olla de agua fría. Coloque la olla a fuego medio-alto y cocina a fuego lento durante 12 minutos, retira del fuego y transfiere los huevos a un recipiente de agua con hielo durante 10 minutos. Pela y desecha los blancos y corta las yemas en trozos de 0,20 cm. Sazona con 1/2 cucharadita de sal.

En un tazón pequeño, mezcla los vegetales con 3 cucharadas de la yema de huevo en cubos. Agrega el aceite de limón, el jugo de limón y 1 1/2 cucharaditas de sal. Prueba el condimento y ajústalo si es necesario. Almacena a temperatura ambiente.

Para terminar

- 8 cucharadas de puré de Sorrel de acetosa
- Vinagreta de verduras de primavera
- 16 hojas de acedera verde
- 32 flores de Oxalis (oca o vinagrera)
- 8 hojas de trébol
- Yema de huevo crujiente

Coloca una cucharada de puré sorrel en un plato. Con el lado de la cuchara, arrástralo unos 10 cm a través del plato. Coloca 2 puntas de espárragos envueltos en atún a lo largo de

la línea del puré. Coloca 1 1/2 cucharadita de la vinagreta de verduras sobre o aun lado del atún. Con un cortador de anillo, obtén pequeños círculos de la hoja de acedera verde y adorne con 2 círculos, 4 flores de oxalis y una hoja de trébol. Termine con la yema de huevo crujiente. Repite con los ingredientes restantes para servir 8.



Daniel Humm es un chef suizo y propietario de un restaurante; es chef/propietario de Eleven Madison Park (New York).

Su cocina se centra en ingredientes de origen local, con énfasis en la sencillez, la pureza y los sabores de temporada.

Rehogado de judías

Judías, humildes pero muy sabrosas son las legumbres, además de ser parte importante de la dieta mediterránea. Ricas en nutrientes, brindan un sinfín de posibilidades de platos exquisitos para degustar en mil y una formas.

Las judías o alubias, son hoy día reconocidas como una comida saludable. Son una joya nutricional y una muy sabrosa manera de bajar de peso, sin exceso de calorías.

Ingredientes

4 raciones

Por: Chef [Rogelio Quintero Montesdeoca](#) Foto: [Roger Méndez](#)

Rehogado de judías

400 g de judías pintas

200 g de carne de cochino fresca salada

75 g de chorizo

150 g de cebolla

4 dientes de ajo

2 c.c de comino

75g de tomate de salsa

16.s de pimentón dulce

Sal

Pimienta negra recién [molida](#)

1 hoja de laurel

1 rama de tomillo seca

El día anterior

Dejarlas en remojo. Desalar la [carne de cochino](#) si la empleamos salada.

El rehogado remover y hacer a fuego mínimo hasta que las estén tiernas.

Trocear la carne de cochino y poner con el chorizo (en una pieza) en un caldero junto con las judías.

Cubrir de agua y cocinar a fuego suave, eliminando la espuma (impurezas) que se forma en la superficie. Mientras, cortar finamente la cebolla, el tomate (sin piel ni semillas) y el ajo.

Cuando dejen de espumar, agregarle las verduras cortadas junto con el comino, la hoja de laurel, el tomillo, el pimentón, la pimienta y la sal.

Acabado y presentación

Extraer el chorizo del rehogado y cortarlo en rodajas.

Disponer el rehogado en plato soperero, acompañado de las rodajas de chorizo y la carne de cochino.