

Ceviche de langostinos

Por: Chef Diego Dato del [Restaurante Melvin](#) By Martín Berasategui

Preparación 30 minutos

Ceviche de langostinos ingredientes:

- 500 g de langostinos crudos
- 1 cucharada sopera de cebolleta picada
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de café de alcaparras

- 1 pizca de orégano seco
- El zumo y la pulpa de 1 lima
- 2 cucharadas soperas de vinagre de sidra
- 1 cucharada sopera de aceite de oliva virgen
- 1 chile jalapeño

- 4 cucharadas soperas de vinagre de sidra
- 2 cucharadas soperas de aceitunas negras en rodajas
- 1 cucharadita de café de cebollino picado

Mezclar el chile, cortado en trozos menudos, con las cuatro cucharadas de vinagre de sidra.



Limpiar los langostinos; por un lado, las cabezas, limpias de ojos y por el otro los cuerpos pelados y destripados.



Ceviche de langostinos

Saltear las cabezas con aceite de oliva a fuego medio durante un minuto más o menos, para que queden rosadas. Poner después estas cabezas en un chino fino y machacarlas con ayuda de un cazo. Recoger el jugo de las cabezas y reservar.

Poner en un recipiente hondo el ajo picado muy fino, la cebolleta y las alcaparras picadas. Mezclar con el zumo de las limas y el vinagre restante y emulsionar con el aceite. Con la ayuda de una varilla añadir poco a poco el jugo de las cabezas, mezclar bien, agregar los chiles en vinagre y los cuerpos de las gambas y marinar durante 15 minutos.



Es importante no incrementar el tiempo de marinado ya que se pierde la textura mantecosa del langostino.

Acabado y presentación

A la hora de servir se puede hacer todo junto en un bol o disponer los langostinos en un plato de forma irregular y ponerle en uno de los lados los ingredientes del marinado creando una línea, a los que habremos añadido las aceitunas deshuesadas y en rodajas y el cebollino picado.

Truco

Es importante que el chile no sea muy picante, puede tener un punto, pero no en exceso porque nos anularía buena parte del sabor del pescado y del resto de ingredientes.

Agnolotti pappa al pomodoro y albahaca

Uno de los platos estrella de Lime Wood's Hartnett, Holder & Co, esta clásica receta de agnolotti pappa al pomodoro, inspirada en su época en la Toscana. "Siempre me ha gustado la Toscana", explica. "Trabajar y viajar allí a lo largo de mi carrera ha jugado un gran papel en la influencia del menú y en la inspiración de los platos de Hartnett Holder & Co. De hecho, llamamos a los Agnolotti (pasta fresca a base de huevo) la pasta de un hombre rico, ya que es una versión más refinada de los ravioles de la región de Piamonte".

Por: Luke Holder – [Hartnett Holder & Co en Lime Wood](#)

Relleno para el agnolotti pappa al pomodoro

- 200 ml de aceite de oliva virgen extra
- 1 cebolla , finamente picada
- 500 g de tomates ciruela, enteros
- 40 g de ajo picado
- 50 g de albahaca picada
- 1 pizca de chile en polvo
- 200 g de pan de masa fermentada
- sal
- pimienta

Aceite de Tomate

- 1,2 kg de tomates cherry, cortados por la mitad
- 200 ml de aceite de oliva virgen extra

Pasta

- 200 g de harina 00, más extra para espolvorear
- De 4 a 5 yemas de huevo
- 10 ml de aceite de oliva virgen extra
- 1 huevo

- harina de sémola, para espolvorear

Además

- 60 g de pecorino, toscano
- Hojas de albahaca

Para la pappà al pomodoro, agrega 100 ml de aceite de oliva a una cacerola grande y colócala a fuego medio. Una vez que el aceite esté caliente, agrega la cebolla y deja pochar durante 4–5 minutos hasta que esté suave, pero sin color. Agrega los tomates ciruela y cocina a fuego lento durante 1 hora y 1/2 o hasta que se reduzca a la mitad

Calienta los 100 ml restantes de aceite de oliva en una sartén pequeña hasta que alcance 85 °C (o hasta que esté caliente pero no humeante). Agrega el ajo, la albahaca y el chile. Retira del fuego. Dejar en infusión durante 1 hora, luego cuela y reserva.

Precalienta el horno a 90 °C . Para el aceite de tomate, coloca los tomates cherry cortados a la mitad en una bandeja de horno durante 1 1/2 horas.

Retira y mezcla en una licuadora con el aceite durante unos minutos hasta que quede suave, esto formará la salsa para el plato final. Reserva hasta que sea necesario

Para hacer la masa de la pasta, coloca la harina en una batidora de pie con un accesorio de gancho de pan y combina 4 de las yemas de huevo con el aceite en un recipiente aparte. Agrega la mezcla de yema a la harina, mezclando a velocidad media hasta que la masa se junte, también puedes hacerlo a mano.

Retira del tazón y trabaja un poco a mano para unirlo. Si la masa está demasiado seca para formar una bola, agrega un poco de yema de huevo adicional. Envuelve en film transparente y deja reposar en la nevera durante 30–60 minutos. Agrega el pan

a la base de pappalardo con el pomodoro, revuelve para espesar y reduce el fuego. Batir vigorosamente el aceite infundido en la mezcla de tomate y pan, sazonar al gusto y dejar enfriar. Refrigerar hasta que se requiera.

Para trabajar la pasta, retira la masa de la nevera 30 minutos antes de usar.

Pasa la masa a través de una máquina de pasta, comenzando en el nivel más amplio y bajando gradualmente hasta entre cero. Repite el proceso de laminación en la última configuración para asegurarte de que el grosor de la masa tenga un acabado uniforme: la pasta debe estar seca pero sin grietas y ligeramente elástica. Puedes usar pequeñas cantidades de harina para espolvorear las láminas de pasta mientras trabajas para evitar que se peguen.

Para hacer los agnolotti, sigue el proceso en: <https://www.canariasgourmet.es/agnolotti>

Calienta suavemente el aceite de tomate, cola la pasta y combina. Divide entre fuentes y sirve con queso Pecorino Toscano recién rallado y hojas de albahaca.

Lágrimas de Cerdo Ibérico con romesco y calçots

Por: Chef **Victor Pardo** // Restaurante [La Bonaigua](#), Barcelona

INGREDIENTES:

Lágrimas de cerdo ibérico

0,6 l aceite de oliva virgen extra

30 gr de sal
100 g de pistachos
300 g de [tomate](#) cherry amarillo
1 diente de ajo
150 g de pan tostado
Avellanas
Anchoas
Aceite de tomillo (200 ml de aceite de oliva suave y 25 gr de tomillo fresco)
Calçots o puerro.

Elaboración:

Cocción de las lágrimas: Atemperar las lágrimas con aceite de tomillo, marcarlas en la brasa con sal y pimienta. Reservar hasta emplatar y terminar con un golpe de horno a 200 grados.

Aceite de tomillo: Poner el aceite de oliva suave (200 ml) con el tomillo fresco (20 gr) en el vaso de la PacoJet y abatir hasta que esté congelado. Triturarlo y filtrarlo por una estameña hasta que salga un aceite muy verde y limpio.

Tierra de pistachos: Secar en el horno a 70º durante 3 horas, una vez estén bien secos, pelarlos, hacer polvo en la Thermomix, reservar.

Romesco: Escalivar en el horno los tomates cherrys con el ajo. Una vez horneado, extraerles la piel y poner en la Thermomix los tomates, el ajo, sal, pimienta negra molida, avellanas tostadas, anchoa, y pan tostado para darle espesor. Triturar bien y finalmente añadir a hilo aceite de oliva virgen extra para emulsionar. Rectificar de sal y pimienta.

Calçots o puerro: Cortamos los calçots o puerro (sólo la parte blanca) por la mitad en vertical, los metemos en una bolsa y los envasamos al 100% con aceite sal y pimienta. Y los cocinamos en la Roner a 85 °C durante 45 minutos. A la hora de emplatar los marcaremos un poco en la brasa.

EMPLATADO:

Hacer unas lágrimas del romesco, poner tres o cuatro trozos de calçot o puerros, el tomate seco, el pistacho y por último, las lágrimas de cerdo cortadas por todo el plato, terminar con sal Maldon y un chorro de aceite de oliva virgen extra.

Taco de madera y clavos: chocolate con leche, piña- clavos, castaña y café

By Jesús Camacho

Mousse ligera chocolate con leche 36%:

- 250 gr. Leche
- 390 gr. Chocolate con leche 36%
- 500 gr. Nata 35% MG
- 8 gr. Hojas de gelatina

Confitura de piña y clavo:

- 350 gr Puré de piña
- 150 gr Piña del hierro
- 50 gr Azúcar invertido
- 50 gr Azúcar
- 8 unidades clavos de olor
- 10 gr Pectina NH

Brownie de chocolate 70%:

- 173 gr. Huevo
- 230 gr. Azúcar
- 220 gr. Mantequilla
- 135 gr. Chocolate negro 70%
- 142 gr. Nueces tostadas
- 1,3 gr. Sal

Crema de castañas:

- 150 gr. Puré de castañas
- 200 gr. Pasta de castañas confitadas
- 80 gr. Nata 35% MG Azúcar
- 50 gr. Azúcar
- 40 gr. Mantequilla
- 20 gr. Maicena

Helado de café:

- 540 gr. Leche
- 170 gr. Nata
- 47 gr. Leche desnatada en polvo
- 175 gr. Azúcar
- 9 gr. Estabilizante para cremas
- 60 gr. Café de Agaete en granos

Crumble de Cacao:

- 200 gr. Harina de almendras
- 180 gr. Harina
- 20 gr. Cacao en polvo
- 200 gr. Mantequilla
- 200 gr. Azúcar Moscavado

Elaboración:

Lo primero que debemos hacer es atemperar [chocolate negro](#) y por una parte encamisar moldes rectangulares y por otra parte rellenaremos pequeños cilindros de plástico, luego dispondremos de una boquilla de papel con el chocolate haremos pequeñas gotas para formar la cabeza de los clavos. Una vez cristalizado terminamos uniendo nuestros falsos clavos y pintándolos de color plato.

Para la mousse haremos una [ganache](#) con la leche, el chocolate y las hojas de gelatina, luego semi montamos la nata y mezclamos todo de forma envolvente. Rellenamos los moldes rectangulares hasta la mitad.

Para la confitura calentamos el puré de piña con la piña en dados, luego añadimos la pectina y el azúcar en forma de lluvia y agitamos fuerte para que no cree grumos. Dejar enfriar e insertar en los moldes con la mousse.

Para el [brownie](#) fundimos la mantequilla con el chocolate, una vez hecho este paso mezclar con los demás ingredientes y hornear a 180 grados 10 min. Una vez frío cortar más del diámetro del molde rectangular y terminar hasta arriba nuestro taco.

Para la crema poner a hervir la nata con el puré, la crema de castañas, el azúcar y la maicena, dejar hervir unos 3 min apartar del fuego y añadir la mantequilla fría cortada en dados, emulsionar y alisar con la túrmix.

Para el helado tostar los granos de café 6 min a 180 grados añadir a la nata y dejar reposar 24h, luego mezclaremos todos los ingredientes llevamos a 85grados, colamos y dejamos madurar otras 24 h y mantecar.

Para el crumble mezclamos todos los ingredientes hasta obtener una masa fina a continuación horneamos 150 grados 25 min. *Desmoldamos los tacos de chocolate y con la ayuda de un*

cepillo de alambre lo rallaremos hasta darle un aspecto irregular y de madera luego en la parte superior con la ayuda de un clavo caliente haremos tres agujeros y colocamos tres de nuestros falsos clavos. Lo pondremos en la parte izquierda del plato, al lado derecho haremos una lágrima con la crema de castañas, encima un poco del Crumble de cacao y al momento de salir una quenelle de helado de café.



Emplatado: *Desmoldamos los tacos de chocolate y con la ayuda de un cepillo de alambre lo rallaremos hasta darle un aspecto irregular y de madera luego en la parte superior con la ayuda de un clavo caliente haremos tres agujeros y colocamos tres de nuestros falsos clavos. Lo pondremos en la parte izquierda del plato, al lado derecho haremos una lágrima con la crema de castañas, encima un poco del Crumble de cacao y al momento de salir una quenelle de helado de café.*

Sobrebarriga al Horno

PUNTES GASTRONÓMICOS – RECETA – COLOMBIA

La [Sobrebarriga](#) es un corte de carne de carne del ganado vacuno. Muy popular y regularmente económico. Otros sinónimos para este corte de carne son **malaya** (Chile). En Estados Unidos, los mexicanos lo llaman “**arrachera**”, “**suadero**” o “**sobrebarriga** en Colombia. En [España](#) “**matambre**”, Perú, y también en Venezuela lo llaman “**falda**”. En Panamá lo llaman “**falda blanca**”, “**entraña**” en Argentina, **hanger steak** en Estados Unidos, “**onglet**” en Francia y “**Flank Steak**” en Inglaterra.

Ingredientes

- 1.5 kilo de Sobrebarriga o carne de falda
- 1 cerveza rubia
- 1 cebolla blanca finamente picada
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 1 cucharadita de perejil
- 5 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de vinagre blanco
- 1 cucharadita de tomillo

- 1 cucharadita de orégano
- 1 cucharadita de comino
- 1 taza de migas de pan
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

En una taza colocar a marinar la sobrebarriga con todos los ingredientes (excepto la miga de pan) por lo menos por 2 horas. Luego colocar todo el contenido de la taza en una olla.

Agregar 2 tazas de agua y poner al fuego medio a cocinar por 2 horas y media. Cuando este blanda la carne, sacarla a una bandeja para hornear y agregar las migas de pan.

Colocar en el horno a una temperatura de 180° Celsius – 350° Fahrenheit de temperatura o gas marca 4, por 30 minutos hasta que dore ligeramente.



Sobrebarriga al Horno

Nota:

La carne se puede servir con papas saladas, plátano al horno y otros vegetales, o solo con una ensalada. Se le puede agregar salsas y otros acompañantes.

Pickletini japonés

Cocinando sin Fronteras con la [Chef Anita Lo](#)

En el sur de Estados Unidos, el encurtido es un importante ingrediente cotidiano y se elabora con muchos elementos diferentes, desde pepinos hasta quimbombó, pasando por cáscaras de sandía o melocotones. Cuando se sirve rebozado, es, en el fondo, una vinagreta: el aceite del exterior crujiente complementa la acidez del encurtido.

Los pepinillos y el zumo de pepinillos, aparecen incluso en la cultura de los bares; encontrará un chupito de whisky tejano con un fondo salado, o un pickletini, un martini hecho con pepinillos en lugar de aceitunas.

Creé esta versión de ese 'tini' para el efímero bar Q. Esta interpretación tenía sentido, ya que la barbacoa también es un fenómeno sureño. Hendricks, una ginebra con infusión de pepino, entre otros aromas, se combina con un tsukemono (pepinillo) de [pepino japonés](#) para crear una versión asiática del clásico americano.

En el restaurante, adornamos el producto final con hielo de pepino en forma de paleta; estaba congelado en una brocheta de bambú para que pudieras remover y mantener tu bebida helada mientras añadías más pepino refrescante mientras bebías.



Pickletini japonés

Pickletini japonés

Para 4 personas

Ingredientes

- 5 onzas de ginebra Hendricks
- 1 onza de vermut seco, o al gusto
- 1 cucharada de jugo de pepinillos
- 3 rodajas de pepino japonés en vinagre
- 1 cubo de hielo de pepino (pepino exprimido, con piel, y luego congelado con una pizca de sal; opcional)

Poner la ginebra, el vermut y el zumo de pepino en una coctelera con hielo. Agitar y colar en una copa de Martini fría. Adornar con las rodajas de pepinillo y el cubo de hielo de pepino (si se utiliza).

NOTA: Si incluye hielo de pepino, utilice sólo un pepino sin encerar.

Pot-au-Feu de ternera

Cocinando sin Fronteras con la [Chef Anita Lo](#)

Desde sus humildes comienzos, cuando se cocinaba en un caldero sobre el fuego, el pot-au-feu, el asado francés, o, traducido del francés, [“olla al fuego”](#); siempre ha sido un plato campesino que puede ser magnífico cuando se hace correctamente. La magnificencia se consigue cuando la carne de ternera está tan tierna que se deshace, y el caldo es profundo y con mucho sabor.

Durante uno de mis veranos como estudiante en París, comí este plato en Chartier, uno de los restaurantes más antiguos de París. En Francia, cuando se pide esta humilde olla, se suele servir primero el caldo -a veces con fideos, o con tostadas adornadas con el tuétano del hueso-, seguido de una bandeja con la carne y las verduras, más una falange de mostazas para cortar la riqueza del asado, cornichons y rábano picante preparado.

Esta receta es una versión con influencia asiática, con acentos de canela, jengibre y soja, wasabi en lugar de rábano picante y mostaza japonesa o karashi en lugar de la mostaza de Dijon y la mostaza de grano que se suelen servir en Francia. Para dar un tercer color pastel al trío de condimentos, añado sal rosa, procedente de Hawai, donde hay una gran población asiático-americana, *“y es útil para realzar el sabor del tuétano óseo sin condimentar y de la carne de vacuno en rodajas”*. Las verduras pequeñas también ofrecen matices brillantes; como son pequeñas, no tardan en cocinarse y, por lo tanto, no pierden el color ni se ponen blandas.

Para subrayar el tema asiático, la cebolleta sustituye al puerro tradicional, y los nabos de Tokio pequeños sustituyen a los tradicionales de cabeza morada. El carpaccio es una referencia directa a la conocida sopa de fideos vietnamita a

base de carne. Por último, está el tonburi, las pequeñas semillas de color gris verdoso del arbusto del ciprés marrón. En Japón se las conoce como “*caviar de tierra*”, porque su aspecto y textura son similares a los de las pequeñas huevas de pescado. Me gusta utilizarlas en esta preparación, ya que son la guarnición de una proteína terrestre.

Definitivamente no es el tipo de asado que se encuentra en un restaurante francés clásico. Para eso puedes ir a Chartier en la Rue du Faubourg Montmartre.



Pot-uu-Feu de ternera

Para 4 personas

Para el caldo

- 1 kl de rabo de buey, recortado
- 4 huesos de tuétano de ternera, sin tuétano (pídele a tu carnicero que lo haga) y resérvalo para más adelante
- Aproximadamente 4 litros de caldo de pollo
- 1 rama de canela pequeña
- 3 rodajas de jengibre fresco

- 3 dientes de ajo machacados
- 1 cebolleta
- 2 cucharadas de salsa de soja
- Unas cuantas moliendas de pimienta negra
- $\frac{1}{4}$ de cucharadita de sal

Poner el rabo de buey y los huesos huecos del tuétano en una olla y añadir el caldo. Llevar a ebullición, quitar la espuma que suba a la superficie, bajar el fuego y añadir la canela, el jengibre, el ajo y la cebolleta. Cocer a fuego lento, espumando de vez en cuando, durante 3 o $3\frac{1}{2}$ horas, hasta que la carne se desprenda de los huesos. Pasar por un colador de malla fina colocado sobre una cacerola, reservando los rabos de buey.

Sazonar el caldo al gusto con la salsa de soja y la pimienta. Recoger la carne de los huesos de rabo de buey, sazonar al gusto con la sal y la pimienta y reservar. Esto se puede hacer hasta con dos días de antelación; guarda el caldo en un recipiente hermético en la nevera. Cuando esté listo para utilizarlo, retire la capa de grasa solidificada en la parte superior del caldo y deseche el sedimento que se ha depositado en el fondo del recipiente.

Para el tuétano

- 4 trozos de tuétano (del anterior)
- 1 cucharadita de sal
- Cubrir el tuétano con agua y añadir la sal. Déjalo en remojo toda la noche en la nevera y luego escúrrelo.
- Para la carne
- 2 cucharadas de aceite vegetal de sabor neutro
- 4 (85 g) filetes de Wagyu o falda, recortados
- 1 cucharadita de sal
- Pimienta negra al gusto
- 4 nabos baby pelados, cortados por la mitad y escaldados en agua con sal
- 4 zanahorias baby, escaldadas en agua con sal

- 1 patata morada, cortada en rodajas, escaldada en agua salada
- 4 cebolletas blancas, escaldadas y escurridas

Corta el tuétano en rodajas y resérvalo en un lugar cálido. Volver a calentar el caldo. Recalentar las verduras en una cacerola con un pequeño cucharón de caldo. Recalentar la carne de rabo de buey de la misma manera.

Para servir

- 4 lonchas de carne de vacuno para carpaccio (pídele a tu carnicero que te lo corte y lo machaque)
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de tonburi o kombu hervido cortado en pequeños dados (opcional)
- 1 cucharada de sal marina rosa hawaiana o cualquier sal gruesa
- 1 cucharada de wasabi preparado
- 1 cucharada de mostaza japonesa mezclada con 1 cucharada de agua

Divida la carne de rabo de buey entre 4 platos hondos grandes, manteniéndola a un lado del plato, y cubra con una o dos rodajas de tuétano. Coloque una rodaja del carpaccio de buey, sin apretar, en otro tercio de cada plato, y cubra con una pequeña cucharada de tonburi (si lo utiliza). Cortar el filete a contrapelo y colocarlo en el tercio restante del plato. Poner los nabos, las zanahorias, la patata y las cebolletas en el centro del plato. Ya en la mesa, vierta el caldo caliente, sobre todo. Servir con la sal hawaiana, el wasabi y la mostaza al lado.

Sashimi de merluza con ciruelas y cebolla roja encurtida

Cocinando sin Fronteras con la [Chef Anita Lo](#)

Las espinas de [pescado](#) suelen pasarse por alto. La gente piensa que es una parte peligrosa con la que te puedes atragantar. Pero las espinas pequeñas y quebradizas, como las de la platija o la anguila, son deliciosas (y seguras) fritas.

En esta receta utilizo unas pocas espinas a la vez, en trozos del tamaño de un bocado, pero a menudo se fríe todo el conjunto y se rompen trozos para comer. Otras espinas pueden dar lugar a deliciosos caldos y sopas. Los pescados más blandos, como el atún o el salmón, tienen espinas que se pueden raspar y utilizar la carne para hacer tartar o rillettes.

Yo suelo utilizar las espinas del atún grande para hacer "costillas", como hacen a veces los [japoneses](#). También utilizo el tuétano, las orbes blancas, translúcidas y gelatinosas que se encuentran en cada vértebra y que tienen sabor a mar: lo sirvo como un shooter con ponzu; ahora, en annisa, sirve de guarnición para el tartar de atún. Es una novedad interesante.

Para 4 personas

Para el helado y la salsa de ciruela

- 1 ciruela negra grande
- 1 cucharada más $\frac{1}{2}$ cucharadita de azúcar
- Una pizca de sal
- 2 cucharadas de pasta de umeboshi (pasta de ciruela salada japonesa)
- $\frac{1}{8}$ cucharadita de chile de pájaro tailandés finamente

picado

- 1 cucharadita de mirin

Poner un cazo con agua a hervir. Haz una X en la parte superior de la ciruela y sumérgela en el agua hirviendo durante 60 segundos, luego sácala a un bol con agua helada. Pelar y deshuesar la ciruela, cortarla en trozos grandes y ponerla en una batidora con $\frac{1}{3}$ taza de agua, 1 cucharada de azúcar y la sal. Bata hasta que quede suave. Reservar 3 cucharadas para la salsa de ciruelas. Poner el jugo de ciruela restante en un recipiente y congelar hasta que esté firme. Desmenuzar y guardar en el congelador hasta que se vaya a utilizar.

Para la salsa, en un bol, bata la pasta de umeboshi con las 3 cucharadas de zumo de ciruela reservadas hasta que quede suave. Bata el azúcar restante, el chile y el mirin. Reservar

Para el ceviche de engawa

$\frac{1}{4}$ de taza de músculos de las aletas (engawa), cortados en trozos del tamaño de un bocado, o tiras de filete de merluza finamente cortadas

La engawa es en realidad el músculo de la aleta, esa franja en forma de flecos responsable de mover las aletas en la parte exterior del pez. Es la parte más grasa de la criatura y está separada en pequeñas secciones que recuerdan a un pomelo. Pida a su pescadero que la separe y la guarde cuando pida la merluza. Para los trozos de espina, siga la dirección natural de las espinas para cortarlas; medirán unos 5 centímetros si se trata de un pescado de $\frac{1}{2}$ kilo. Pida su pescado con antelación y pida a su pescadero que guarde las espinas. Los pescados pequeños son los que mejor funcionan.

- 1 cucharada de zumo de limón
- 1 cucharadita de vinagre de arroz
- 2 cucharaditas de salsa de soja blanca o salsa de soja normal

- $\frac{1}{8}$ cucharadita de pimienta negra
- Pizca de sal

Combine los músculos de las aletas de la merluza, el zumo de limón, el vinagre, la salsa de soja, la pimienta y la sal en un bol pequeño. Dejar reposar durante al menos 5 minutos, hasta que la carne empiece a volverse blanca.

Para la cebolla roja en escabeche

- 3 rodajas longitudinales de cebolla roja
- Vinagre de arroz

Corta las rodajas de cebolla en finas láminas y cúbreelas con vinagre de arroz en un bol pequeño.

Para los chips de hueso (opcional)

- Espinas de aleta de merluza y engawa cortadas en tiras de 5 mm de grosor
- Fécula de maíz
- Aceite vegetal de sabor neutro para freír
- Sal

Pasar los huesos por la maicena. Calentar 2 1/2 cm de aceite en una sartén a 150°C. Agregue los huesos y baje el fuego. Freír hasta que estén crujientes y doradas. Escurrir en una toalla de papel y sazonar con sal.



Sashimi de merluza con ciruelas y cebolla roja encurtida

Ensalada de Hon-Shimeji y fideos coreanos de trigo Sarraceno en caldo

Cocinando sin Fronteras con la [Chef Anita Lo](#)

En su forma más básica, este plato es una gran base para cualquier comida. Está bien equilibrado; las setas son una excelente fuente de proteínas y los fideos de trigo sarraceno son una forma de obtener carbohidratos de liberación lenta sin

gluten ni trigo. Puedes añadir una yema de huevo de codorniz o de pollo para hacerlo más rico, o servirlo caliente con un huevo escalfado y unas rodajas de pollo por encima.

Para una [comida](#) rápida, sólo tienes que coger el dashi, hervir las setas en él y añadir los condimentos, los fideos y un huevo. Si quieres aderezarlo, haz una tempura para los sombreros de las setas, lo que te dará un gran contraste de temperaturas -una explosión de calor sobre los fideos fríos- y un toque crujiente.

Para 4 personas

Para las setas y el caldo

- 4 onzas de setas hon-shimeji o setas de haya, algunas pequeñas y otras más grandes
- 1 litro de dashi
- Una pizca de sal
- 2 cucharadas de salsa de soja para setas o salsa de soja normal
- 2 cucharadas de zumo de limón

Cortar los tallos de las setas más grandes (si se hace tempura, reservar los sombreros) y dejar las setas más pequeñas enteras. Llevar el dashi a ebullición en una cacerola mediana, añadir la sal y las setas pequeñas enteras. Llevar a fuego lento y cocinar durante 3 minutos, o hasta que estén tiernos. Retirar con un colador y reservar. Repetir la operación con los tallos de los champiñones grandes (y los sombreros, si no se hace tempura), reservando los tallos en un bol aparte. Cuando los tallos estén lo suficientemente fríos como para manipularlos, desmenúcelos y resérvelos. Mezclar la salsa de soja de los champiñones y el zumo de limón en el caldo y refrigerar hasta que se enfríe.

Para los fideos

- 8 onzas de naengmyun fresco (fideos coreanos de trigo

- sarraceno) o fideos japoneses de soba
- 1 cucharadita de aceite vegetal de sabor neutro
 - 2 tazas de brotes de trigo sarraceno, brotes de daikon o brotes de soja
 - 2 cucharadas de cebolletas en juliana
 - 2 cucharadas de salsa de soja de champiñones, o al gusto
 - 2 cucharaditas de zumo de limón, o al gusto
 - Pimienta negra al gusto

Poner a hervir 3 litros de agua en una olla grande. Añadir los fideos y hervir durante 2 ó 3 minutos, hasta que estén tiernos. Escurrirlos en un colador y enjuagarlos inmediatamente en agua fría tres veces, hasta que el agua salga clara. Combinar los fideos (si están pegados, enjuagarlos con agua fría y escurrirlos de nuevo) con los tallos de las setas desmenuzados, el aceite, los brotes y las cebolletas. Añade la salsa de soja de los champiñones, el zumo de limón y la pimienta, remueve para cubrir.

Para la tempura (opcional)

- $\frac{1}{2}$ taza de harina para todo uso
- 3 cucharadas de maicena
- Pizca de bicarbonato de sodio
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
- Pimienta negra, al gusto
- 1 yema de huevo grande
- $\frac{1}{2}$ taza de agua carbonatada tipo seltzer
- Aceite vegetal de sabor neutro para freír

Para servir

4 yemas de huevo de codorniz (opcional)

Justo antes de servir, haga la tempura (opcional). En un bol mediano, combine la harina, la maicena, el bicarbonato, la sal y la pimienta. En un bol aparte, combine la yema de huevo y el seltzer. Agregar los ingredientes húmedos a los secos y revolverlos con palillos, sólo hasta que estén apenas

combinados; la masa tendrá grumos. En una olla pesada, calentar 1 pulgada de aceite a 170°C. Sumerja los sombreros de los champiñones reservados en la masa y fríalos hasta que estén dorados y crujientes, aproximadamente de 1 a 2 minutos. Escorra en una toalla de papel. Mantenga caliente.

Emplatado

Haz un nido con la mezcla de fideos utilizando un tenedor y coloca uno en cada plato. Cubrir con una yema de huevo de codorniz (si se utiliza). Vierte de $\frac{1}{2}$ a $\frac{3}{4}$ de taza de caldo alrededor de los fideos y cubre con unas cuantas setas enteras escaldadas y unos cuantos sombreros de setas en tempura.



Ensalada de Hon-Shimeji y fideos coreanos de trigo Sarraceno

en caldo

Cuajada de queso Bauma con Salsa de fruta de la pasión

[By Chef Yago Crego](#)

En esta ocasión les traigo un [postrecito sencillo](#), pero muy resultón que ahora que viene el buen tiempo es ligero y sienta siempre bien. Una cuajada de queso La Bauma con salsa de Mango.

El queso de cabra cremoso Borredá [Bauma](#) (también conocida como crema ácida de Borredá) es un clásico de la cultura quesera de nuestro país recuperado gracias a la quesería Bauma y al maestro Antoni Chueca. Con textura suave, fuerza viscosa y aromática, con un toque de sabor ácido al final que gustará a todos en casa.

Ingredientes:

Para la cuajada:

- 1 hoja de gelatina
- 4 yemas de huevo
- 40 gr de azúcar
- 250 gr de leche entera
- 250 gr de queso Borredá Bauma

Para la salsa:

- 120 gr de azúcar
- 200 gr de zumo mango
- 100 gr agua caliente

1. Hidratar la gelatina en agua fría.
2. Montar las yemas de huevo con el azúcar.
3. Llevar a ebullición la leche y el queso. Verter esto sobre las yemas poco a poco sin dejar de remover. Pasar toda la mezcla a un cazo, llevar a fuego bajo y cocinar como una crema inglesa. Cuando llegue a 82°C, retirar del fuego, añadir la gelatina escurrida y mezclar bien.
4. Rellenar los moldes o copas. Dejar enfriar mínimo 3 horas.

La salsa:

Hacemos un caramelo con el agua y el azúcar. Una vez hecho, añadimos el zumo de mango y le damos un hervor removiendo con una varilla para que se unifiquen el caramelo. Dejamos enfriar y lo echaremos por encima de nuestra cuajada.

Acabaremos nuestra receta picando un poco de menta fresca. Decoramos con alguna fruta como son arándanos o como yo he usado una fresa. Podemos complementar nuestra cuajada si queremos con un Crumble en la base.