

Ostra, pasta de trigo y coco

[mpprecipe-recipe:25]

SILVIA FACAL a Mundiña



Chef **SILVIA FACAL**

Galicia

Jefa de cocina de A Mundiña, restaurante en el que recientemente, cumplió once años de vida, es natural de Pazos, Ponteceso.

FOTOS: LUIS CARRÉ REVISTA GUSTO GALLEGO

almejas lame-lame

Se lavan bien cien almejas de regular tamaño, se ponen en una cacerola sin más agua que la que ellas suelten y se hacen abrir sobre el fuego.

Cuando el agua que suelta empieza a hervir se les añade una cucharada de perejil bien picado. En una sartén se ponen como tres onzas de aceite, y una vez sin rancio se hacen freír en él dos cucharadas de cebolla bien picada y una cucharada no

muy llena de pimentón.

Se vuelca el contenido de la sartén en la cazuela en dónde están las almejas, se les añade una cucharada de ralladuras de pan y se hace hervir todo unos minutos antes de servir las.



MARIDAJE

Pazo Baion 2014

MAR

Fusión marinera. Su estupenda estructura acompaña la elaboración de este plato típico con molusco gallego, consiguiendo una complejidad en sus aromas y paladar difícilmente igualable.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10 °C - 12 °C TIEMPO DE OXIGENACIÓN: 5'

DECANTACIÓN: no

MARIDAJE DEL SUMMILLER:
Santiago Diéguez, director de sala y sumiller del restaurante coruñés "Alborada", una estrella en la guía Michelin.

Tartar de sandía, salmón y aguacate

[mpprecipe-recipe:24]

CROQUETA DE YUCA RELLENA, QUESO LATINO Y AIRE DE CAFÉ

MI VERSIÓN DEL MUCHIN DE YUCA

[mpprecipe-recipe:23]

Gazpacho de fresas y tomate

[mpprecipe-recipe:22]

Quesadillas de Roncal

[mpprecipe-recipe:21]

Pintxo de verano

Bienvenido, verano. Es momento de compartir, despreocuparse y fluir, disfrutando del sonido de las olas, del sol, de una tapa en buena compañía: pintxo de pollo fusión teriyaki

By [Shaila Chulani Chef](#)

[mpprecipe-recipe:20]

Pastel de Carne en The Ivy Londres

Una de las cosas más sorprendentes de [The Ivy](#) es su menú que lo abarca todo y brinda socorro a todos los gustos. Las influencias provienen de la infancia, la cocina internacional y los grandes platos británicos, y su famoso pastel de carne (Shepherd's Pie). De hecho, miles de Shepherd's Pies han pasado por los labios de los actores y otros a lo largo de las décadas. Un plato de mercado por excelencia, en la versión de Ivy, utilizan cordero picado y carne de res, por lo que es un híbrido de pasteles de pastor y de casa. Los ingredientes lo hacen rico y profundamente satisfactorio.

[mpprecipe-recipe:19]

CROQUE-MONSIEUR DE OSTRAS

Se decía que el croque-monsieur se originó en París a principios del siglo XX, después de que un valiente propietario de un café reemplazara la baguette habitual por pan blanco rebanado para el menú del almuerzo.

En esencia es un sándwich de jamón y queso, pero con una muy buena calidad. Aquí, Bentley, ha llevado el aperitivo a otra dimensión con ostras bañadas en salsa de mostaza tabasco. [mpprecipe-recipe:18]

Tartar de Patudo

[mpprecipe-recipe:17]