

# Tartar de Patudo

[mpprecipe-recipe:17]

---

## Pulpo en su cocción, Papa negra y pimienta palmera

Chef Juan Carlos Rodríguez

[mpprecipe-recipe:16]

---

## HISTORIA DEL MERENGUE...EN LA COCINA

A los aficionados a las novelas de Sir Arthur Conan Doyle, les recomiendo visitar este pueblo donde Sherlock Holmes es empujado a la cascada por el profesor James Moriarty...y fin del cuento.

Otro de los cuentos del merengue nos llega desde los libros de cocina alemanes (uno de los mejores países de la repostería) a través del cocinero del Rey Polaco, Stanisław I Leszczyński, aunque la auditoría de este gran postre y ponerlo de moda en La Corte francesa, llega de la mano de su hija María Leszczyński cuando acepta ser la mujer del Rey Francés Luis XV "el Beneficioso". Lo de Beneficioso no tengo claro si era

porque entre merengue y merengue el Rey se “Beneficiaba” de otras cortesanas y divas como Madame Pompadour y sus doncellas.

[bs-quote quote="Había una vez un pastelero italiano llamado Gasparini que vivía en Meiringen (Suiza) allá por el siglo XVIII al que se le cree el padre del Merengue" style="style-3" align="left" color="#ff0505"][/bs-quote]

Juan de la Mata, en el libro “Arte de Repostería” de 1747, también recoge un capítulo dedicado a los merengues. Por cierto, la palabra “suspiros” en cocina viene del merengue, ya que hasta principios del siglo XIX los merengues se moldeaban con una cuchara antes de meterse en el horno... Y fue Antoin Carême quien paso del “Suspiro” a la manga pastelera.

A los amantes de la pintura de “brocha fina”, el temple de huevo (la yema) es una técnica que ofrece unos impresionantes resultados en cuanto a pureza del color y durabilidad en el tiempo. Así que ya sabéis, primero hacer merengues con la clara y luego a pintar...Y yo os dejo mi versión de este gran postre llamado “Pavlova” dedicado a la gran bailarina rusa Anna Pavlova. Otro día os cuento la historia de este postre mega fácil de hacer y muy rico.

[mpprecipe-recipe:15]

---

# **AROMAS, SABORES..... . Cómo intento controlar la pérdida de ellos.**

By Chef Guillermo Horacio González

# En la técnica del vacío nos encontramos con unos equipos muy interesantes como es el Rotaval Micro

Luego de destilar un montón de productos, bebidas, objetos, etc etc, se me ocurrió por qué no realizar un caldo dentro de ella.

La idea parecía interesante salvo que la boca del matraz con sólo capacidad de 1000 ml de líquido.....y de boca reducida.



Creo que uno de los retos más interesantes para nosotros los

cocineros es evitar que tanto los aromas como los sabores se dispersen y no queden en su totalidad en los platillos a la hora de comer.

La verdad que al trabajar con algo tan volátil se nos hace muy difícil el control de los aromas y sabores; por eso apreciamos y amamos el vacío.

Dentro de la técnica del vacío nos encontramos con unos equipos muy interesantes como es el Rotaval Micro.

Más allá del costo del equipo y de la poca información que trae para su utilización el principio es el de una destiladora; y como la palabra lo dice "destila".

Se diseñaron unos vegetales micro para la elaboración de esta sopa: zanahorias, betabel, rábanos, chícharos, hojas de mostaza, pensamientos, arvejas.

En el rotaval hay dos factores importantes a tener en cuenta para una correcta extracción: LA VELOCIDAD DE ROTACIÓN DEL MATRAZ Y LA TEMPERATURA DE EXTRACCIÓN. De ello depende una correcta utilización del mismo.

Esta vez confeccioné un caldo de langostinos tigre tradicional pero con control de temperatura y velocidad de rotación.





Luego de obtener el caldo de langostinos, cociné los vegetales dentro del mismo en la gastrovac con vacío.



## **CALDO DE LA TIERRA/MAR.**

*Caldo de langostinos tigre.*

Ingredientes

1 rotaval

500 ml de agua de bajo pH

150 gr de cabezas de langostinos tigre

20 gr de echalotes

5 gr de ajo

2 gr de estragón ruso

1 gr de ras el hanut

2 gr de pimienta de Jamaica

1 gr de azafrán

4 gr de sal

Moler bien las cabezas de los langostinos. Picar los vegetales. Introducir todos los ingredientes dentro del matraz y cocinar así durante 48 minutos.

Una vez pasado éste tiempo; retirar los matraces ( en uno tendremos un caldo transparente con fuerte aroma y en el otro el caldo de langostinos concentrado).

Pasamos por un chino de doble malla el caldo de langostinos (el otro lo congelamos para otra preparación).

*Cocción de los vegetales.*

Ingredientes.

40 gr de betabel micro

30 gr de zanahoria micro

25 gr de rábano micro

5 gr de brotes de : rábano, arveja, chícharo, mostaza, salvia, pepino.

Acondicionar todos los vegetales para la cocción en Gastrovac junto con el caldo de langostinos.

Cocinar durante 35 minutos con presión a 127C.

Servir inmediatamente.

---

# **Encebollado de Atún Ecuatoriano con toques del mediterráneo**

[mpprecipe-recipe:13]

---

# **Longorones o Guedes Fritos**

[mpprecipe-recipe:11]

---

# **Salsa Mignonette con pimienta de Sichuan**

La Mignonette es una salsa clásica para acompañar ostras crudas, aunque creemos que también puede ser una excelente salsa para ostras fritas. También es genial en almejas crudas en su cáscara.

La Salsa Mignonette tradicional suele contener cortes muy pequeños de chalotas o cebollas, granos de pimienta y vinagre. En nuestra versión, usamos granos de pimienta rosa de Sichuan, mucho más especiada que las variedades negras, blancas o verdes; además, cebollines y vinagre de vino de arroz.

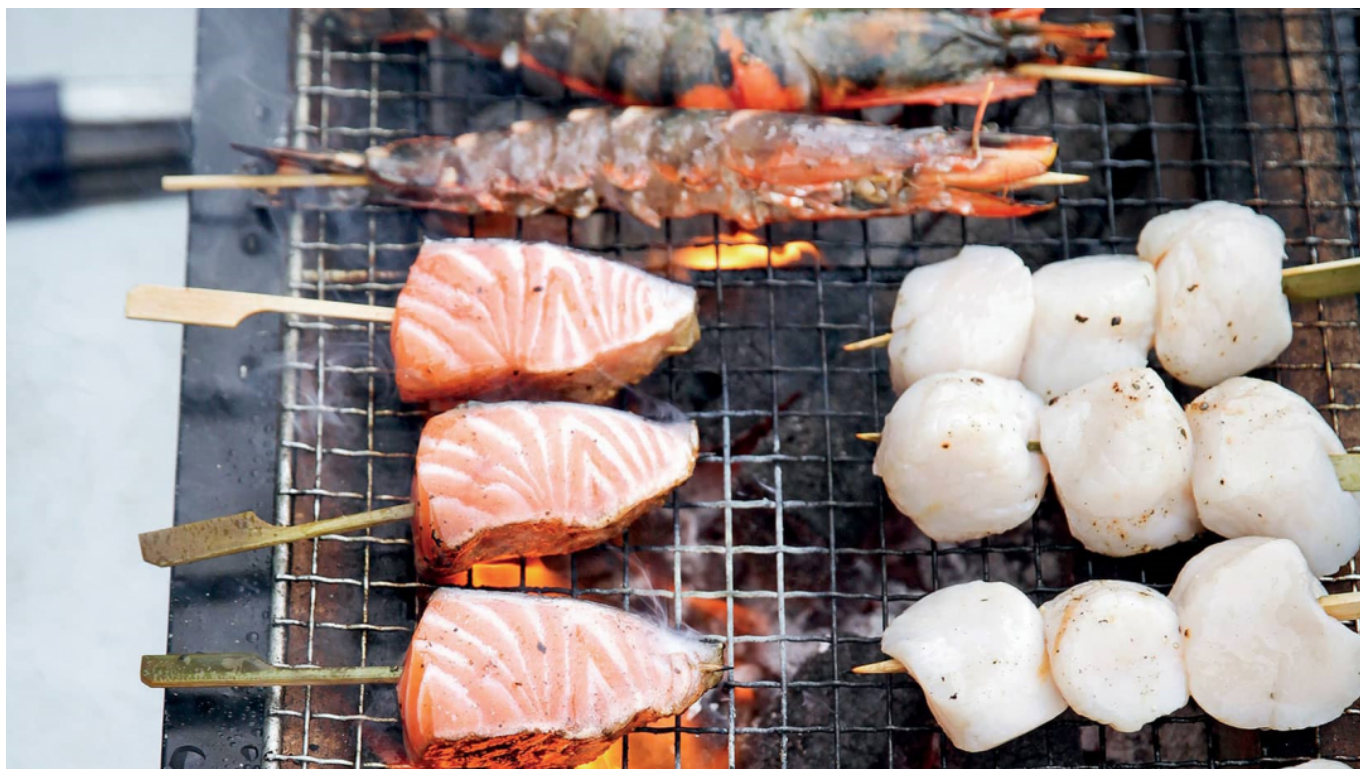
[mpprecipe-recipe:9]

---

## Disfrutar de la cocción 'a la robata'

**Robata** es como se denomina tradicionalmente a la parrilla japonesa y se conoce que, ya desde hace dos mil años los japoneses la han utilizado para asar pescados, carnes y vegetales.

El enfoque de los japoneses en lo que a la cocina se refiere, suele basarse en obtener el máximo rendimiento de los ingredientes. Para mejores resultados, recomendamos comprar ingredientes de buena calidad, tener la configuración adecuada de la robata para asar y reservar algo de tiempo. Para tu primera experiencia ante una robata, recomiendo no hacer más de cinco platos a la parrilla para un máximo de diez personas. Puedes incluir una mezcla de diferentes proteínas, pero también selecciona tres platos de acompañamiento y algunos bocados.



En su esencia, comer al estilo robata guarda una esencia similar a las tapas españolas: los platos se sirven cuando están listos y para compartir. Es la comida perfecta para una cena informal, centrándose en unos excelentes ingredientes que se consumen en equilibrio con verduras y guarniciones. Es un antídoto para nuestro ajetreado estilo de vida moderno, con su énfasis en comer juntos, 'partir el pan' con amigos y familiares. Poco a poco les iré dejando algunas técnicas interesantes, utensilios necesarios, salsas; entre tanto...

*¿Nos ponemos manos a 'la brasa' con mi primera receta?*

[mpprecipe-recipe:4]

---

# Bacalao con guiso de cochino



[mpprecipe-recipe:2]

---

# Bacalao a 70º, pil pil tradicional, obulato de nori y lactonesa de almendras

[mpprecipe-recipe:1]