

Presa Ibérica marinada en px, cremoso de queso Arzua Ulloa y ali- o -li de aguacate

By Chef [Yago Crego](#)

Para la marinada de la presa:

- Antes de meter la presa en la marinada, aseguraos de limpiarla bien. Para la marinada necesitaremos:
- 150 ml de aceite de oliva
- 200 ml de vinagre de Pedro Ximénez
- 50 ml salsa de soja
- 50 ml Worcestershire Lea & Perris
- 1 trozo de jengibre rallado
- zumo de 2 limones

Sumergiremos la [presa en crudo](#) en esta marinada por unas 48 horas. debe conservarse en la nevera. Pasado ese tiempo la escurriremos, la envolveremos en film, intentando que nos quede con la forma más cilíndrica posible y la congelaremos para poder cortarla lo más fino posible.

Para el alioli de aguacate:

- 2 dientes de ajo
- 100 ml aceite de oliva
- 75 gr de aguacate
- zumo de medio limón
- 1 yema de huevo
- sal
- pimienta

Montamos la yema con el ajo y la mitad del aceite con una batidora o robot de cocina, cuando empiece a montar añadimos el aguacate y trituramos. Cuando la mezcla sea homogénea, vamos añadiendo muy poco a poco el resto del aceite hasta que

alcance una textura firme. Añadimos el zumo de limón, la sal y la pimienta y mezclamos con una espátula.

Para el cremoso de Arzua-ulloa:

- 250 gr de queso Arzua-ulloa (cortado en dados)
- 500 ml de nata 35%
- 50 gr de mantequilla
- 50 gr de maizena
- sal
- pimienta

1. En un cazo calentamos la nata y derretimos el Arzua-ulloa sin que esta mezcla llegue a hervir.

2. En otra olla derretimos la mantequilla. Cuando esté completamente derretida, agregamos la maizena, tamizandola y hacemos un roux.

3. Vamos añadiendo y mezclando la nata infundionada con el roux en 3 veces, como si se tratase de una bechamel.

4. Cuando la salsa haya alcanzado una buena consistencia, salpimentamos y dejamos reposar en nevera.

Montaje

Cortamos la presa en lonchas finas y disponemos en un plato como se muestra en la foto, con algo de volumen.

Vamos distribuyendo pequeñas quenelles del alioli de aguacate y del cremoso de queso por encima de la carne.

Tostamos unos piñones y los disponemos alrededor del plato.

Cortamos algunos alcaparrones y también alcaparras, se puede usar unas piparras e incluso pepinillos cortados en dados.

Decoramos con micromezclum, cebollino o alguna hierba de vuestro gusto y añadimos unas briznas de sal maldon, un chorro de aceite de oliva virgen extra y pimienta negra.

Los españoles gastarán unos 10.000 millones en la restauración esta Navidad

La recuperación de los encuentros de compañeros de trabajo y grupos de amigos en bares y restaurantes previos a las fiestas navideñas permitirá a estos negocios hacer una caja de 10.000 millones de euros durante esta campaña clave para su cuenta de resultados.

Efeagro

La restauración recuperará la campaña de [Navidad](#) este año. Las previsiones de la patronal Hostelería de España apuntan a que, según las primeras estimaciones se produzca un “fuerte impulso” de reservas respecto al año anterior.

De esta manera, se superarán “*con creces*” los niveles de venta de las navidades de 2020, totalmente marcadas por las restricciones derivadas de la pandemia.

Aún así, con respecto al último ejercicio comparable, el de 2019, [Hostelería de España](#) calcula que los ingresos durante la campaña de Navidad caerán un 15 % respecto a mismo periodo de hace dos años.

“La mejora de la evolución sanitaria y el consiguiente fin progresivo de las restricciones, después de la mala temporada de Navidad del año pasado, hacen que la gente esté muy animada a recuperar este tipo de celebraciones”, han señalado fuentes de esta patronal.

Bares y restaurantes, con el cartel de completo

Por ello, las comidas y cenas navideñas vuelven “con fuerza” hasta el punto de que bares y restaurantes ya empiezan a completar para los días señalados de diciembre y enero, e incluso se anticipan reservas para celebraciones de empresa en el mes de noviembre.

Sobre estas comidas y cenas de compañeros y amigos, Hostelería de España ha precisado que se inician tradicionalmente en el Puente de la Constitución, si bien se aprecia una tendencia a **multiplicar y adelantar estos encuentros**. Por eso, se prevé que entre la última semana de noviembre y mediados de diciembre estén prácticamente todas las mesas reservadas.



[Hostelería de España](#) calcula que los ingresos durante la campaña de Navidad caerán un 15 % respecto a mismo periodo de hace dos años

Reservas más adelantadas

Confirman estos datos las reservas que se están realizando a través de plataformas digitales como [TheFork](#), donde se observa

que crece la anticipación, pues ya esta semana hay un 33 % más de solicitudes de mesa en restaurantes que en diciembre de 2019. En el caso de las comidas de grupo, el incremento es del 11 %, pues con la desaparición de las restricciones, el número de comensales por mesa se ha incrementado un 50 % respecto a 2020 y se acerca a las cifras del último año comparable, esto es, 2019.

Este jueves, la Asociación de Hostelería de Madrid ha publicado las conclusiones de su informe de previsión de la campaña de Navidad de 2021, que supone, según su director, José Blardony, una cuarta parte de las ventas para un bar restaurante en un campaña “normal”.

Según la encuesta realizada por esta patronal regional, mientras el 57 % de los empresarios asegura que tiene menos reservas que en el año 2019, un 32 % asegura que tiene más o menos las mismas que en 2019, con los fines de semana del 10 y el 17 de diciembre como las fechas más demandadas.

Como dato significativo, el 60 % de los establecimientos ha tomado medidas para evitar los “plantones” de sus clientes, especialmente de los encuentros de grupos, como llamadas para reconfirmar o el cobro de una señal.



Los españoles gastarán unos 10.000 millones en la restauración esta Navidad

Los precios

A pesar de la subida de los productos de alimentación y del coste de la luz y del gas, el 60% de los empresarios de Madrid asegura que mantiene los precios de sus menús de Navidad.

Sobre este aspecto, la patronal Hostelería de España apunta que el aumento de precios y la falta de suministros sí son una preocupación para los empresarios de este sector, pues puede derivar en que se reduzca *“notablemente el presupuesto para este tipo de gastos”*.

Consideran que esto provocará que los clientes opten por menús con productos y precios más asequibles, con un gasto medio por persona menor, que se situará entre 20 y 30 euros de media.

Se trata de un tique medio previsto bastante más bajo que los que se pagaban los años anteriores a la crisis, que se situaban en la horquilla de entre los 30 y 50 euros.

Hosteleros prevén tener un 70 % de ocupación en el último trimestre, según TheFork

Los hosteleros españoles confían en continuar con su recuperación tras superar lo peor de la pandemia y esperan rondar el 70 % de ocupación en el último trimestre del año, según un estudio del portal de reservas TheFork, que ofrecerá descuentos de hasta el 50 % para fomentar esta mejoría.

[Efeagro](#)

La compañía (antes llamada ElTenedor y propiedad del grupo Tripadvisor) ha informado este miércoles de la puesta en marcha de un programa de ofertas para **“movilizar a millones de comensales”** en todo el mundo y en el que participarán unos 6.000 restaurantes, 1.200 de ellos en España.

*“Aprovechando el fin de las restricciones en muchas regiones, TheFork pone en marcha este movimiento mundial (...) que **permitirá a los comensales disfrutar de descuentos del 50 % en una amplia variedad de restaurantes**”* reservando a través de su portal, de acuerdo con estas mismas fuentes.



Hosteleros prevén tener un 70 % de ocupación en el último trimestre, según TheFork

La iniciativa se prolongará desde el 14 de octubre hasta el 28 de noviembre y entre los participantes se encuentran establecimientos como Con Amor, Botín y el grupo La Mordida en Madrid; Ají y Cibulet en Barcelona; Terrae y Maleva Marítim en Palma de Mallorca; el Camarote en Valencia; y el grupo Hamburguesa Nostra en diferentes puntos de España.

Incentivar el consumo

“Tras la cuesta de septiembre y el fin de las restricciones, el sector se prepara para acelerar su recuperación tras un verano lleno de brotes verdes. Una temporada estival en la que las reservas online crecieron un 55 % con respecto a 2020 “, han destacado en un comunicado los responsables de TheFork.

El programa de descuentos pretende *“incentivar el consumo”* en los restaurantes, según sus impulsores, que defienden que los locales participantes también podrán *“aumentar su visibilidad y llenar mesa vacías”* a imagen y semejanza de lo ocurrido en años anteriores. Etiquetado con: [ocupación en hostelería](#)

Seis restaurantes españoles y siete de América Latina, entre los 50 mejores del mundo

Seis restaurantes españoles y siete latinoamericanos figuran entre los 50 Mejores Restaurantes del Mundo, dados a conocer en una ceremonia en Amberes (Bélgica) en la que se impusieron los daneses Noma y Geranium, que coparon el primer y el segundo puesto de la clasificación.

Efeagro

La primera gala de los [“Oscar del mundo gastronómico”](#) celebrada desde 2019 fue retransmitida en directo a través de las redes sociales.

Entre los españoles en la lista de los 50 mejores figura en tercera posición **Etxebarri** (Vizcaya) y su chef Victor Arguinzoniz, calificado de *“indiscutible rey del grill”*.

Disfrutar, nacido en Barcelona después de años de trabajo intenso en elBulli, donde Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch se conocieron y formaron profesionalmente, fue reconocido por continuar con *“la tradición de la gastronomía molecular española de vanguardia”* escalando cuatro puestos, hasta la quinta posición.

Por su parte **Mugaritz** (Guipúzcoa) bajó del séptimo al décimo

cuarto y **Azurmendi** (Vizcaya) cayó del décimo cuarto al 49.



Seis restaurantes españoles y siete de América Latina, entre los 50 mejores del mundo



Mugaritz (Guipúzcoa)

Elkano (Guipúzcoa) subió del 30 al 16 y **DiverXo**, capitaneado

por Dabiz Muñoz y con tres estrellas Michelin, subió del puesto 75 al 20.

Entre los latinoamericanos, los restaurantes más exitosos en la última edición de los [50 Mejores Restaurantes del Mundo](#) fueron los peruanos, con **Central** y **Maidó**, ambos en Lima, en los puestos cuarto y séptimo de la clasificación.

“El restaurante insignia de los chefs Virgilio Martínez y Pía León es un santuario para todo lo peruano, incluidos muchos ingredientes que rara vez se sirven en otros lugares”, destacaron los premios en relación con el restaurante Central, elegido Mejor Restaurante de Sudamérica 2021.



Los chefs Pía León y Virgilio Martínez

También fue premiado el dominio y *“herencia cultural”* del chef peruano de ascendencia japonesa **Mitsuharu Tsumura, Micha**, cuya familia procede de Osaka (Japón) pero que nació en Perú y que, con su restaurante de Lima, se ha convertido en el máximo exponente de la cocina Nikkei, que fusiona los platos e ingredientes peruanos y japoneses para crear una mezcla que,

en el alto nivel, no encuentra oponente en América Latina.



Mitsuharu Tsumura, Micha

[Pujol](#), en México, elegido ***“Mejor restaurante de Norteamérica 2021”***, se hizo con el puesto noveno.

En décimo tercer lugar se situó el argentino ***“Don Julio”***, calificado de *“joya”* a manos del chef Pablo Rivero, que *“no solo toma la mejor carne de res de animales alimentados con pasto y verduras locales”, sino que también “aplica la magia de la cultura de la parrilla argentina para crear explosiones de sabor extravagante”, según el jurado.*

Quintonil (México), calificado de *“fresco, auténtico y rebosante de sabor”, quedó en 27 lugar, por sus “mejores sabores mexicanos con un toque personal inconfundible del chef Jorge Vallejo”.*

El restaurante **Leo**, en Bogotá, quedó en el puesto 46, después de haberse *“reinventado”*.

Por su parte, **Borago** (Santiago de Chile) ganó el premio al restaurante sostenible Flor de Caña y se situó en el puesto

38.

En la ceremonia, en la que hubo muchas alusiones al impacto de la crisis sobre el sector, se rindió homenaje a los establecimientos que tuvieron que cerrar en los últimos años, y en particular se hizo alusión a los restaurantes españoles Tickets y Enigma.

René Redzepi, chef del danés **Noma**, se mostró encantado de poder estar de nuevo en un acto como el celebrado hoy después de *“tiempos muy difíciles”* y ver a muchos de sus compañeros de profesión tras dos años.

En la lista del 51 al 100 Mejores Restaurantes del Mundo, que ya se dio a conocer en septiembre, figuraban asimismo **cuatro establecimientos españoles**: Quique Dacosta Restaurante (Denia, Alicante) en el puesto 74, Aponiente (El Puerto de Santa María, Cádiz), en el 79, Nerua Guggenheim (Bilbao), en el 53 y Arzak (San Sebastián), en el 94.

Planas garantiza las indemnizaciones a agricultores, ganaderos y pescadores de La Palma

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha mandado un mensaje de tranquilidad al sector agrícola, ganadero y pesquero de La

Palma al recalcar que “todo producto dañado o que no se pueda comercializar será indemnizado” y que el Gobierno trabaja para la recuperación de la zona.

Efeagro

Así lo ha defendido este jueves durante una reunión por videoconferencia con representantes del sector afectados por el volcán, a quienes ha recordado **la posibilidad de financiar la restauración de construcciones de explotaciones destruidas a través de las [ayudas al desarrollo rural](#)**, ha difundido el [Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación](#) (MAPA) en una nota de prensa.

Planas ha asegurado que **el Gobierno está “firmemente comprometido” con la recuperación y reactivación de las actividades agro ganaderas de la isla**, como se puede ver en la “rapidez” de las primeras medidas aprobadas por el Ejecutivo para reparar los daños ocasionados por el volcán, ha recalcado.



Planas garantiza las indemnizaciones a agricultores, ganaderos y pescadores de La Palma

El ministro ha expresado su deseo de retomar, “cuanto antes”,

la visita a La Palma, prevista inicialmente para el jueves, pero que no se ha podido realizar debido a las complicaciones del tiempo en la isla, para conocer sobre el terreno la situación del sector agroalimentario palmero.

El MAPA ha recordado que esta semana se ha aprobado un decreto que contempla un [paquete de ayudas de 20,8 millones de euros](#), a distribuir entre diferentes tipos de coberturas, infraestructuras y sectores.

Sobre esas ayudas, Planas ha apuntado que no son cifras definitivas a la espera de ver cómo evoluciona la situación.

Esta norma pretende, *“en un primer momento, dar respuesta a algunas de las necesidades más inmediatas del sector”*, ha añadido.

Apoyo específico al sector pesquero

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha brindado este jueves el apoyo del Gobierno al sector pesquero afectado por la erupción del volcán en la isla de La Palma en una reunión por videoconferencia con representantes de esta actividad, como el patrón mayor de la Cofradía de Pescadores de Tazacorte, César Camacho, y el responsable de la empresa acuícola Acuipalma, Jorge Medina.

El ministro ha trasladado a los asistentes **la solidaridad del Gobierno con los afectados por esta “difícil” situación** y ha explicado el contenido del decreto aprobado el pasado martes por el Consejo de Ministros y que recoge ayudas para la agricultura, la ganadería y la pesca de la isla.



Vista de la columna de humo del volcán de Cumbre Vieja en La Palma, divisada desde el municipio de La Frontera en la Isla de El Hierro.

Efeagro/ Gelmert Finol

Además de **apoyo económico para reparar instalaciones pesqueras y acuícolas afectadas**, la norma contempla **ayudas directas de 500.000 euros a armadores y tripulantes** para compensar dos meses de parada de la flota, si bien esas cifras no son definitivas, a la espera de conocer cómo evoluciona la situación, ha precisado Planas.

Solo en el puerto de Tazacorte se han visto afectadas 33 embarcaciones, que dan empleo a más de 50 tripulantes, según una nota del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

El restaurante noma, dirigido por René Redzepi, Mejor Restaurante del Mundo 2021

- El restaurante noma, dirigido por René Redzepi, nombrado no. 1 durante el anuncio de The World's 50 Best Restaurants 2021
- El restaurante Noma, situado en Copenhague (Dinamarca) ha sido nombrado The World's Best Restaurant 2021, en esta entrega de premios patrocinada por S.Pellegrino y Acqua Panna.
- La lista de 2021 incluye restaurantes de 26 países de todo el mundo y en ella aparecen ocho nuevos restaurantes y dos que ya habían hecho aparición en ediciones anteriores.
- Lido 84, un restaurante situado en Gardone Riviera (Italia), aparece en la lista como la Highest New Entry, un premio patrocinado por Aspire Lifestyles, al debutar en el puesto No.15.
- The Chairman, un restaurante situado en Hong Kong (China), recibe el premio Highest Climber Award, patrocinado por Alaska Seafood, al ascender nada menos que 31 puestos de la lista hasta alcanzar el número 10.
- Steirereck, en Viena (Austria), gana el premio Gin Mare Art of Hospitality Award.
- A Víctor Arguinzoniz de Asador Etxebarri en Atxondo (España), le han votado sus colegas como el ganador del premio Estrella Damm Chefs' Choice Award.
- Will Goldfarb de Room4Dessert en Bali (Indonesia), se lleva a casa el premio The World's Best Pastry Chef Award, patrocinado por Cacao Barry.
- Boragó, en Santiago (Chile), es el ganador del premio Flor de Caña Sustainable Restaurant Award.

Las estrellas del mundo de la restauración se han reunido esta noche (5 de octubre de 2021) en la entrega de premios The World's 50 Best Restaurants 2021, un evento patrocinado por S.Pellegrino y Acqua Panna y celebrado en Amberes (Flandes). En el evento de este año estuvieron presentes restaurantes de 26 países de los cinco continentes, y en él se anunció el nuevo No.1 de la lista. René Redzepi, el máximo galardonado, subió al escenario para recoger la doble distinción de su restaurante **Noma**, en Copenhague (Dinamarca), como The World's Best Restaurant 2021 y The Best Restaurant in Europe 2021.

Tras arrebatarle el puesto No.1 a Mirazur, que ha pasado a formar parte del salón de la fama conocido como Best of the Best, Noma ha subido a la cabeza de la lista desde el puesto número 2 que obtuvo en 2019, cuando fue anunciado como Highest New Entry en la nueva versión de la lista. Al **Noma** le acompañan en los tres primeros puestos el restaurante **Geranium** (No.2), también en Copenhague (Dinamarca), y el **Asador Etxebarri** (No.3) en Atxondo (España).



El restaurante noma, dirigido por René Redzepi, nombrado no. 1 durante el anuncio de The World's 50 Best Restaurants 2021.

Foto: Chef René Redzepi y el director de contenido de The World's 50 Best Restaurants

La distinción de [Noma](#) es un reconocimiento al trabajo infalible del chef **Redzepi** y su equipo, cuyo secreto es utilizar ingredientes inusuales de temporada que se obtienen localmente y se llevan al plato de forma creativa y compleja. El menú es estrictamente estacional y está dividido en tres periodos: sirven mariscos en invierno, verduras en verano y productos de caza y bosque en otoño. Esta nueva iteración del Noma (a veces denominada Noma 2.0) cumple los requisitos de la lista **The World's 50 Best Restaurants** debido a tres cambios clave respecto al restaurante original: su ubicación, su concepto y su propietario, cambios que han hecho que a este establecimiento se le considere como un nuevo restaurante. La versión anterior del Noma encabezó la lista de los 50 Best en cuatro ediciones previas: 2010, 2011, 2012 y 2014.

William Drew, director de contenido de The World's 50 Best Restaurants, afirmó: *«Podría decirse que el Noma ha sido el restaurante más influyente de su generación, estableciendo nuevos estándares en términos de investigación y abastecimiento de ingredientes, elaboración de platos y presentación. Se ha convertido en uno de los destinos gastronómicos más buscados por los consumidores de todo el mundo y estamos encantados de anunciarlo como el restaurante No.1 de este año. También es maravilloso ver el debut de ocho nuevos restaurantes, así como la reincorporación de otros dos tras uno de los años más difíciles que ha vivido el sector. Ha sido un honor ser testigo de la resistencia y el espíritu comunitario de tantos restaurantes, tanto aquellos que se han hecho un hueco en la lista de The World's 50 Best Restaurants como los muchos otros que se han quedado fuera de ella».*

España y Estados Unidos encabezan la lista de los países con más restaurantes en la lista de The World's 50 Best

Restaurants al conseguir, cada uno de ellos, que seis de restaurantes sean seleccionados. Es más, en el caso de España, dos de estos restaurantes se encuentran en el top 10: el **Asador Etxebarri** (No.3) y el restaurante **Disfrutar** de Barcelona (No.5). A estos, les siguen de cerca **Elkano** (No.16) , en **Getaria**, y el sempiterno **Mugaritz** (No.14), en San Sebastián. En Estados Unidos, el restaurante Cosme de Nueva York ocupa el No.22, el Benu de San Francisco el 28 y el SingleThread el 37. Italia también está bien representada con cuatro restaurantes en la lista, entre ellos el nuevo Lido 84 de Gardone Riviera (No.15), también ganador del premio Highest New Entry Award, patrocinado por Aspire Lifestyles.







Sudáfrica ha causado un gran revuelo este año con la entrada de Wolfgat en el No.50, que ha ganado asimismo el premio de

The Best Restaurant in Africa. Otro de los nuevos participantes en el top 10 de este año es The Chairman, de Hong Kong, que sube 31 puestos y se sitúa en el No.10, lo que le hace merecedor del premio Highest Climber Award de este año, patrocinado por Alaska Seafood. Pujol de Ciudad de México alcanza el No.9 y recibe el premio The Best Restaurant in North America. **Odetta**, en **Singapur**, sube 10 puestos hasta el No.8 y recibe también el premio The Best Restaurant in Asia, mientras que Frantzén, en Estocolmo, asciende 15 puestos hasta ocupar el No.6. El maestro parrillero vasco Víctor Arguinzoniz gana el premio [Estrella Damm](#) Chefs'

ChoiceAward. Este premio, elegido por sus colegas, los principales chefs del mundo, se otorga a un chef que ha tenido una influencia significativa en la comunidad culinaria.

El premio **Gin Mare Arte of Hospitality Award** es para el restaurante **Steirereck de Viena** (No.12), un restaurante famoso por romper los límites de la cocina austriaca. Bajo la dirección de Heinz y Birgit Reitbauer, chef y jefa de sala respectivamente, Steirereck se ha convertido en un sinónimo de cocina de vanguardia arraigada en la campiña de Estiria, mientras que cada detalle del servicio está elegantemente orquestado por Birgit, desde la apetitosa carta de vinos hasta la amplia oferta de quesos.



The World's 50 Best Restaurants 2021, sponsored by S.Pellegrino & Acqua Panna – group shot













Boragó, en Santiago de Chile (No.38), gana el **premio Flor de Caña Sustainable Restaurant Award 2021**. Este premio está auditado de forma independiente por **Food Made Good Global**, la rama internacional de la Sustainable Restaurant Association,

que califica a los establecimientos de la lista de 100 restaurantes que se auto nominan al premio en función de unos criterios de sostenibilidad previamente establecidos.

Will Goldfarb, de **Room4Dessert**, en Bali (Indonesia), se lleva el premio **The World's Best Pastry Chef Award**, patrocinado por Cacao Barry. Goldfarb se ha centrado fervientemente en los postres a lo largo de su carrera y centra gran parte de su trabajo en la sostenibilidad, al cultivar plantas y especias para su propio restaurante. Este chef abrió su primer Room4Dessert en Nueva York en 2006, seguido de una nueva iteración en 2014, en Bali (Indonesia), donde reside actualmente.

Por último, entre los ganadores de los premios especiales anunciados con antelación que recibieron sus galardones en la ceremonia de Flandes figuran la chef peruana **Pía León**, de **Central**, **Kjolle** y **Mil**, ganadora del premio **The World's Best Female Chef Award**, patrocinado por **Nude Glass**; la chef francesa afincada en San Francisco **Dominique Crenn**, de **Atelier Crenn**, ganadora del premio **Icon Award**, y el restaurante londinense **Ikoyi**, ganador del premio **American Express One To Watch Award**.

[Descarga la lista 50 Best](#)

Cerdo en Escabeche

[Chef Dave DE Belder](#)

Cerdo en Escabeche

Ingredientes

Temperatura de la parrilla

- Configura el EGG para cocinar indirectamente.
- Precaliente el EGG a 100 °C

Equipo

- ConvEGtor
- Asadera de acero inoxidable u otro no reactiva

Cuello de cerdo

- 12½ tazas (3 L) de agua
- 2¾ tazas (380 g) de sal
- 1.3 kg de cuello de cerdo deshuesado
- Aceite de girasol
- Pocas ramitas de romero
- Pocos dientes de ajo
- Pocas hojas de laurel

Alioli de azafrán

- 2 huevos, a temperatura ambiente
- 1 cucharada de vinagre de sushi
- 1 cucharadita de sal
- 2 dientes de ajo, finamente picados
- Hilos de azafrán, mojados en 1 cda. de agua
- 1 cucharadita de pimienta de cayena
- 1 taza (240 ml) de aceite de girasol

Jus de mostaza

- 2 tazas (480 ml) de caldo de pollo
- 4 cucharadas de mostaza de grano grueso
- ½ taza (100 g) de mostaza amarilla
- Hojas de col, para adornar

- Hojas de acedera, para adornar
- Pétalos de caléndula, para adornar
- con alioli de azafrán y jus de mostaza



Cerdo en Escabeche

Para el cerdo

Vierte el agua en un recipiente lo suficientemente grande como para acomodar el cuello del cerdo, agrega la sal decapante y revuelve para disolver. Agrega el cuello (debe sumergirse en el líquido), cubre bien y refrigera durante 4 días.

Cuando esté listo para cocinar, precalienta el EGG para cocinarlo indirectamente según las indicaciones. Retira el cuello del cerdo de la salmuera y seca. Cubre ligeramente la parte inferior de la bandeja de asar de acero inoxidable con el aceite, agrega el romero, el ajo, las hojas de laurel y el cuello. Coloca la sartén en el HUEVO, cierre la tapa y cocina durante 12 horas o hasta que esté muy tierno. Retira y transfíerelos a un recipiente limpio, deje enfriar, cubre y refrigera durante al menos 24 horas.

Precalienta el EGG para cocinar indirectamente a 200 °C.

Retire el cuello del refrigerador y corta en rodajas gruesas. Coloca las rebanadas en la rejilla de cocción, cierre la tapa del HUEVO y cocina durante unos minutos en cada lado, hasta que las rebanadas estén crujientes.

Alioli de azafrán

En un procesador de alimentos o licuadora, combina los huevos, el vinagre, la sal, el ajo, el azafrán y el agua, y la pimienta de cayena. Procesar hasta que estén bien mezclados. Con la máquina funcionando continuamente, agrega el aceite con un chorrito muy fino y lento, procesa hasta que la mezcla sea gruesa y suave. (Una vez que se ha formado una emulsión, el aceite se puede agregar un poco más rápido).

Jus de mostaza

Combina el caldo y ambas mostazas en una cacerola pequeña a fuego medio en la parte superior de la estufa y calienta, revolviendo ocasionalmente, hasta que esté tibia.

Para terminar

Sirve las rebanadas de cuello de cerdo con el alioli de azafrán y rocía el jus de mostaza alrededor del plato. Adorna con las hojas de col, las hojas de acedera y los pétalos de caléndula.

Medregal asado con aceite de pimientas palmeras

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

Medregal asado con aceite de pimientas palmeras

Ingredientes

Para 4 raciones

- 700 g de lomo de medregal

Aceite de pimientas palmeras:

- 300 ml de aceite de oliva virgen
- 5 pimientas palmeras
- 1 rama de tomillo seco
- Sal
- Agua

Además:

- 1 pimienta roja
- 1 pimienta verde
- 1 pimienta amarilla
- 2 cogollos de Tudela
- 4 ramas de tomillo fresco



Elaboración

Cortar el lomo de medregal en 4 raciones de igual tamaño. Asar los pimientos, dejándolos firmes, quitarles las semillas y la piel. Cortar en círculos con un corta pastas.

Aceite de pimientos palmeras:

Hacer pequeños cortes a las pimientos y hacerlas en agua a fuego suave durante 12 hora. Dejarlas reposar hasta que se enfrié en el agua de cocción. Quitar las semillas y las venas a las pimientos. Extraer la carne de las pimientos con la ayuda de un cuchillo pequeño raspando la parte interna de las pimientos. Salar la carne de las pimientos y mezclar el equivalente a 4 pimientos (reservar la restante) con el aceite de oliva y la rama de tomillo seco, dejando macerar durante 24 horas como mínimo.

Terminación y presentación:

Asar los cogollos partidos a la mitad en una sartén y calentar los pimientos asados. Salpimentar los lomos de medregal y asarlos a la sartén, debiendo quedar jugosos. Apartar el medregal a un lugar templado y calentar el aceite de pimientos palmeras en la sartén del asado. Colocar el lomo de medregal en el plato y acompañar de los cogollos, los pimientos asados y la carne reservada de las pimientos palmeras. Salsear y decorar con rama de tomillo fresco.

Esencias y Bodegas Ferrera...una excelente fusión en 5 platos

Hay veces que uno, al mismo tiempo que vives una amistad, se comparte el desarrollo profesional de esos amigos y, por qué no, el desarrollo profesional de esos que uno conoce como cocineros y terminan siendo verdaderos amigos. Este es el caso del Chef y amigo Manuel Berriel y Esther Farrais en Esencias Café, **Santa Úrsula**. Cuando conocí a Manuel trabajaba en un hotel del norte (el de la colina) y llevaba un buffet

espectacular.

Mi día favorito y el de Leonor, era el día del “buffet canario” que buena fue siempre aquella propuesta, **“quesos, postres, gofio, plátanos, ropa vieja, escaldón y mucho más, formaba aquel paisaje gastronómico”**, si mal no recuerdo, era los días jueves de cada semana.

Bueno, pero vengamos al presente: Cena **[“Esencias y Bodega Ferrera”](#)**, que magnífica ocasión para rememorar y hacer una retrospectiva del buffet canario, a la cocina de Manuel a día de hoy.

Esencias y Bodegas Ferrera

Nos vamos a los manteles, *“Tartar de patudo, alga guacame en marinado de citronela y crujiente”*, bueno además está decir que para mí escuchar y leer la palabra **‘patudo’** me da **gran satisfacción** de que se haya podido reconocer la manera de nuestros **pescadores** llamar a ese maravilloso **atún rojo** que pasa por nuestras costas desde el meses de marzo de cada año.



Esencias y Bodegas Ferrera. Foto *"Tartar de patudo, Alga Guacame en Marinado de Citronela y Crujiente"*

Este **plato**, bordado, equilibrado en todo, con un excelente corte del patudo, siempre me gusta reconocer la calidad de los cortes, porque, aunque Ud. no lo crea, **mal cortado el atún**, el desenvolvimiento del trozo en la **boca** se comporta de otra manera, si se quiere, muy chiclosa.

Este plato acompañado de un **crujiente soufflado** y un **marinado** de total alquimia, hace que sea un excelente comienzo de **cena**.

El **maridaje**, totalmente brutal con el [Ferrera Blanco](#) seco fue un acierto para acompañar este entrante, además, los matices cítricos del vino con el **marinado**, terminaban siendo un coctel realmente exquisito.

Bueno, aunque me faltan varios platos más del menú, tengo que hacer un paréntesis en este plato *"Ensalada de hoja con **foie azul casero**, jamón ibérico, vinagreta de frutas con millos molidos"* bueno lamentablemente, este platazo no está en carta, [Esther Farrais](#) nos comentó durante el servicio que Manuel este tipo de plato lo tiene especialmente para las cenas, pues me parece bien, así se aprecia mucho más en las oportunidades que uno tenga para **degustarlo**.



“Ensalada de Hoja con Foie Azul Casero, Jamón Ibérico, vinagreta de Frutas con Millo Molidos”

Qué les puedo decir, es el segundo **marinado**, una vinagreta de frutas que sorprende con sumo agrado a mi paladar, esto es casi **alquimia**, las mezclas o pociones mágicas de marinado son para disfrutarlas y, ahora, el foie hecho en casa, que bien logrado, oxidado, dando aquellos **matices** metálicos espectaculares en **boca**, la textura de este pastel estuvo del 10 y para finalizar, el jamón de cebo ibérico aporta ese punto graso a la mezcla de la **ensalada en boca**. Este es un plato que se pasó no de pueblo, se pasó de isla.

Seguimos con el magnífico vino **Ferrera Blanco Seco**...sigue el maridaje con mucho nivel. El bacalao, ese pescado noble que realmente se presta, con su carnosidad, sabor y textura a una infinidad de combinaciones, de las mil y una forma; será nuestro próximo plato, este género **Manuel Berriel** siempre lo ha manejado de manera excelente, con versatilidad y buenos contrastes tanto de sabores con las combinaciones, como con los contornos.



"Suprema de Bacalao y Batata en Piperrada"



■
“Meloso de Doncella, Cama de Coliflor, Beterrada en jugo de vino tinto”

“Suprema de bacalao y batata en piperrada” como les decía ese sabor casi neutro del **bacalao** se convierte en un especial marco para que cocineros realmente hagan de la suyas con este género. Este **plato**, lleva nada más y nada menos que unas **lapas**

salteadas y la batata en **Piperrada** fue todo un acierto, esa combinación del puré de batata, por cierto, muy bien en **textura** y **sabor**, con aquella mezcla de **hortalizas y vegetales** y después ese sabor a mar intenso de las lapas, este **plato** estuvo muy bien.

En el maridaje la **bodega Ferrera** nos brindó una [malvasía blanco ecológico](#), para mí es una malvasía con personalidad y una astringencia bastante buena, estuvo muy acorde con los sabores y aromas marinos de este plato.

En el siguiente plato y ya, último antes del postre, nos llega la carne, *"Meloso de doncella, cama de coliflor, beterrada en jugo de vino tinto"* la **remolacha** o **Beterrada** ya aporta un montón de sabor a este potente plato de final de menú, la carne con una cocción correcta. Siempre me ha parecido muy buena combinación la parte cárnica con el sabor de la remolacha y si le sumamos la textura de la **coliflor**, ya vamos viendo un plato bien elaborado, además el jugo del vino tinto entremezclándose con la propia salsa de la carne y las horas de estar al fuego...bueno, qué más puedo decir.

El postre, "Chocolate cremosos, Queso cremé y ragout de frutos rojos" vuelve a poner de manifiesto ese buen hacer a la hora combinar sabores, dulzor del chocolate, la suavidad y toque salado del queso con la acidez de los frutos rojos más la textura del bizcocho...del 10.



El postre, “Chocolate Cremosos, Queso Cremé y Ragout de Frutos Rojos”



El Chef Manuel Berriel y su equipo



Esther Farrais y su equipo de sala



Éxito total!

Hasta el próximo YoLoProbé

The world's 50 best restaurants anuncia la lista de restaurantes clasificados entre los puestos 51 y 100 de 2021

[The World's 50 Best Restaurants](#), patrocinado por S.Pellegrino y Acqua Panna, revela hoy la lista de restaurantes clasificados entre los puestos 51 y 100 antes de la ceremonia de entrega de premios anual, que tendrá lugar el martes [5 de octubre](#) de 2021 en Amberes, Flandes. La lista anual la elabora un jurado compuesto por más de 1000 expertos independientes del mundo de la gastronomía, entre los que se encuentran chefs internacionales de renombre, y periodistas y viajeros gastronómicos. Esta noticia se esperaba con mucha expectación desde que se reveló la última lista en 2019.

Lista de restaurantes clasificados entre los puestos 51 y 100 en números

- La lista de restaurantes clasificados entre los puestos 51 y 100 incluye la entrada de 13 establecimientos de 9 países diferentes, lo que ofrece una representación global que abarca lugares como Bélgica o Tailandia.
- La lista de restaurantes clasificados entre los puestos

51 y 100 incluye restaurantes de 22 países repartidos entre 6 continentes.

- Gracias a las dos nuevas entradas en Tokio de los restaurantes Sazenka y L'Effervescence, Japón cuenta con cinco establecimientos entre los puestos 51 y 100, la cifra más alta de cualquier país.
- Reino Unido, Francia y España le siguen con cuatro restaurantes cada uno
- 21 entradas son de Europa, 13 de Asia y 9 de América del Sur
- Las dos nuevas entradas en Perú para 2021 son los restaurantes Kjolle y Mil, cuya copropietaria es la ganadora del premio The World's Best Female Chef Award, Pía León.
- La novedad más destacada de la lista de restaurantes clasificados entre los puestos 51 y 100 es Alchemist, en Copenhague (Dinamarca), con el nro. 58.
- San Huberto, que se encuentra en San Cassiano (Italia), es el restaurante que más puestos ha subido en la clasificación, puesto que ha mejorado en 62 posiciones desde 2019 cuando la lista se amplió a 120 restaurantes
- La lista incluye dos entradas de Sudáfrica: Fyn y La Colombe en Ciudad del Cabo

Además de incluir muchos restaurantes en lugares gastronómicos conocidos, este año la lista también reconoce a los restaurantes de muchas otras partes del mundo. Willem Hiele representa a la ciudad costera belga de Koksijde en el nro. 77, mientras que La Grenouillère, en La Madeleine-sous-Montreuil (norte de Francia), vuelve a entrar en el nro. 91. La estrella gastronómica de Ciudad del Cabo también está en alza, puesto que La Colombe sube 33 puestos hasta el nro. 81, mientras que Fyn entra por primera vez en el nro. 92.

Más restaurantes asiáticos que nunca

En la lista ampliada de este año hay más establecimientos asiáticos que nunca, con cinco países representados en la

lista. Los restaurantes son Nihonryori RyuGin (Tokio, nro. 51), Il Ristorante Luca Fantin (Tokio, nro. 73) y Sazenka (Tokio, nro. 75), La Cime (Osaka, nro. 76) y L'Effervescence (Tokio, nro. 99) en Japón; Mingles (nro. 62) en Seúl (Corea del Sur); Sorn (nro. 63), Le Du (nro. 72) y Gaa (nro. 93) en Bangkok (Tailandia); Vea (nro. 71), Belon (nro. 88) y Amber (nro. 100) en Hong Kong y Indian Accent (nro. 82) en Nueva Delhi (India). Dos restaurantes de Japón ([Luca Fantin](#) y L'Effervescence) y dos nuevos restaurantes de Tailandia (Sorn y Le Du) se incorporan a la lista de 2021.



Chef Luca Fantin



Il Ristorante Luca Fantin (Tokio, nro. 73)



The world's 50 best restaurants anuncia la lista de restaurantes clasificados entre los puestos 51 y 100 de 2021

Entradas nuevas

Además de los países asiáticos, otros seis países pueden presumir de haber entrado en la lista este año: Dinamarca (Alquimista, Copenhague, nro. 58); **Bélgica** (Willem Hiele, Koksijde, nro. 77); dos restaurantes en el Reino Unido (Brat, nro. 78, e Ikoyi, nro. 87 y ganador de **American Express One To Watch Award**, ambos en Londres); Colombia (El Chato, Bogotá, nro. 80); Francia (Le Clarence, París, nro. 84); dos también en Perú (Mil, Cusco, nro. 90 y Kjolle, Lima, nro. 95, ambos de la ganadora del **premio Best Female Chef Pía León**) y uno en Sudáfrica (Fyn, Ciudad del Cabo, nro. 92).

William Drew, director de contenido de The World's 50 Best Restaurants, afirma: «La lista de restaurantes clasificados entre los puestos 51 y 100 de este año, con restaurantes en 22 países de seis continentes, reconoce más destinos distintos que nunca. Estamos encantados de que 13 nuevos restaurantes se unan a la lista por primera vez, en un momento en el que el mundo gastronómico sigue superando los enormes retos que plantea la pandemia. Estamos deseando celebrar estos premios juntos en la ceremonia de entrega de premios en Amberes, Flandes, el 5 de octubre».

The World's Best Female Chef

Pía León, la ganadora del premio The World's Best **Female Chef Award** patrocinado por [Nude Glass](#), cuenta por primera vez con dos restaurantes en la lista de establecimientos clasificados entre los puestos 51 y 100. Kjolle entra en el nro. 95 tras recibir el premio Highest New Entry Award en los premios 50 Best Restaurants 2019 de América Latina. [Mil](#), el restaurante y centro de investigación cusqueño que León dirige junto con su marido [Virgilio Martínez](#), debuta en el nro. 90.









El proceso de votación

Más de 1000 expertos internacionales del sector de la restauración y gourmets viajeros que forman parte de la Academia **The World's 50 Best Restaurants** han votado la lista **The World's 50 Best Restaurants 2021**. La Academia, paritaria en cuanto a género, comprende 26 regiones distintas de todo el mundo, cada una de las cuales cuenta con 40 miembros, entre ellos un presidente. Ningún patrocinador del evento tiene influencia en el proceso de votación.

La consultora de servicios profesionales **Deloitte** adjudica de forma independiente la lista World's 50 Best Restaurants, en la que se incluye la lista de restaurantes clasificados entre los puestos 51 y 100. Esta resolución garantiza la protección de la integridad y la autenticidad del **proceso de votación** y de las listas resultantes.



■
D.O.M.

Chef – Giovane Carneiro







Resultados

Se anunciará el ganador del premio **The World's 50 Best Restaurants 2021** en directo en una ceremonia que se celebrará en **Amberes**, Flandes, el martes 5 de octubre. Además, se transmitirá en directo en los canales de Facebook y YouTube de 50 Best. Antes de la ceremonia, el renombrado chef [Massimo Bottura](#), del antiguo restaurante nro. 1 Osteria [Francescana](#) y que forma parte del exclusivo grupo «Best of The Best», presentará una retransmisión en directo desde la alfombra roja, donde las estrellas del mundo culinario se reunirán en persona de nuevo. El anuncio de la lista y los premios individuales se podrá seguir a través de los canales de redes sociales de **50 Best**, y la retransmisión en directo comenzará a las 16:30 CET.