

REVISTA

HOSTELERÍA .com

DESIGN, EQUIPMENT, FOOD SERVICE & BEVERAGE

SELECCIÓN DE PROYECTOS

Kimpton Vividora Hotel
Aurora Madrid

Parador de Jaén / Barracuda MX
Albariza Hotel Boutique / Paffuto Restaurante

EL INFORME Iluminación

TENDENCIAS Mobiliario exterior

EL MERCADO Desayunos / Bebidas analcohólicas

“MENÚ HEALTHY DE XUAN LAN Y DIEGO DATO EN MELVIN” By Martín Berasategui



‘CARPACCIO DE REMOLACHA CON MOUSSE DE AGUACATE Y AIRE DE HINOJO’

INGREDIENTES

- Remolacha
- Aceite de oliva
- Sal

Jugo espumoso de hinojo:

- 150 gr hinojo
- 250 gr nata
- 120 gr cebolla
- 450 gr agua
- 60 gr mantequilla para pochado
- 75 gr mantequilla para acabado
- 3 anís estrellado
- Sal y pimienta
- 7 gr lecitina

Mouse de aguacate:

- 1 aguacate
- c/n cebolleta picada
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta
- Lascas de parmesano
- Sal en escamas

PREPARACIÓN:

Para la remolacha:

Envolver las remolachas individualmente con un poco de aceite y sal. Hornear a 180° durante 40 min. Dejar enfriar dentro del aluminio.

Para el jugo:

Cortar en juliana la cebolla y el hinojo. Cocinar por 10 minutos con la mantequilla. Poner el caldo de mejillón y cocinar a fuego lento por 10 minutos. Añadir la nata y el anís estrellado y cocer 8 minutos más. Pasar por un chino fino. Emulsionar con la lecitina. Nos dará cerca de 1 litro de jugo.

Para el mouse:

Con ayuda de un tenedor picar muy bien el aguacate y pasar por el túrmix emulsionando con un buen chorro de aceite, poner a punto de sal y pimienta.

ACABADO Y PRESENTACIÓN:

Cortamos láminas de la remolacha cocida con cuchillo muy bien afilado lo más finas posible. Las repartimos a lo ancho en un plato llano (como si de un carpaccio de solomillo se tratase). Agregamos unos puntos del puré de aguacate y tras emulsionar el aire con la ayuda de un túrmix le pondremos tres montones sobre la remolacha.

Decoramos con lascas de parmesano y unas hojas tiernas. Por último, añadimos un poco de sal en escamas y un buen hilo de aceite de oliva virgen extra.

MELVIN BY MARTÍN BERASATEGUI Y XUAN LAN

El restaurante Melvin by Martín Berasategui, localizado en Abama Resort Tenerife y dentro del complejo hotelero de 5* Las Terrazas de Abama, se ha convertido últimamente en un laboratorio creativo. Aprovechando la visita de Xuan Lan, la mayor referente en la actualidad del yoga en España y Latinoamérica, el chef Diego Dato, jefe de cocina del Melvin, ha diseñado con ella un menú healthy que está disponible bajo demanda para los clientes del establecimiento.

El resultado final de la propuesta gastronómica, que se ofreció a los comensales durante una de las noches dedicada al bienestar, tuvo como aperitivos panes de masa madre horneados en



el establecimiento acompañados de mantequilla de cebolla caramelizada casera y rollitos de arroz lacado en teriyaki con relleno de lechuga de mar y patudo. Tras los entrantes se sirvieron cuatro elaboraciones principales que consistieron en un carpaccio de remolacha con mousse de aguacate y aire de hinojo; un ceviche de lubina atlántica con

batata de Lanzarote y kumquat; huevo ecológico a baja temperatura con puré de coliflor, jugo de calabaza, cuscús vegetal y quinoa real crujiente; y una merluza al vapor con caldo dashi, un básico de la cocina japonesa, ligeramente picante y con aire de tomate. Para terminar, en los postres, se ofreció un especial de esferas de melón en caipiriña con helado de cáscara de limón y sopa de yogur.

“Una alimentación adecuada no solo ayuda a sentirse mejor físicamente, sino también anímicamente”, asegura la mediática profesora de yoga, que trabajó mano a mano en la cocina de Diego Dato durante la Abama Wellness Week, para elegir ingredientes locales de Canarias, seleccionar los platos y diseñar la estructura del menú degustación.

'CEVICHE DE LUBINA CON BATATA DE LANZAROTE Y KUMQUAT'



INGREDIENTES

Para la leche de tigre:

- 500 gr fumet
- 75 gr zumo de lima
- 75 gr zumo de limón
- 40 gr apio
- 10 gr ajo
- 150 gr recortes de lubina
- 5 gr cilantro
- 80 gr Aji amarillo
- c/s sal
- c/s pimienta
- 5 gr jengibre

Puré de kumquat:

- 350 gr kumquat
- 1 litro de agua
- 400 gr azúcar
- Ceviche de lubina
- 30 gr tacos de lubina
- c/s sal
- c/s pimienta
- 20 gr cebolla cortada fina

Ceviche de lubina y kumquat:

- 200 gr leche de tigre
- 50 gr puré de kumquat
- Batata a la parrilla
- Boniato
- Agua
- Sal

Maíz tostado:

- c/s maíz tostado

Cebolla roja marinada:

- 90 gr cebolla roja
- 150 gr vinagre de manzana
- 75 gr granadina

PREPARACIÓN:

Para la leche de tigre:

Poner en la Thermomix el fumet, junto con los ajos el apio y el cilantro y la sal. Añadimos los ajís, teniendo mucho cuidado de no poner pipas ni de romper ninguna de las venas del pimiento. Si no pica un montón. Triturar bien y colar por un chino fino sin apretar demasiado para que nos quede una sopita ligera.

Para el puré de kumquat:

Poner el agua junto con el azúcar y hervir. Por otro lado, escaldar desde agua fría tres veces los kumquat y pasarlos al almibar. Es entonces cuando los cocemos a fuego mínimo durante 1 hora, pasado el tiempo los sacamos y dejamos enfriar en la nevera. Luego los pasamos por la licuadora y el resultado será un puré liso de kumquat.

Para el ceviche de lubina:

Cortar la lubina en tacos de aproximadamente 1 centímetro y salpimentar bien (si no el cítrico se comerá la sal y quedará soso). Agregar cebolla morada cortada muy fina y la leche de tigre de aji hasta cubrir. Pasados 5 minutos sacamos el pescado.

Para el ceviche le lubina y kumquat:

Mezclar la leche de tigre de aji con el puré de kumquat y reservar.

Para la batata a la parrilla:

Cocer el boniato en abundante agua salada hasta que esté tierno, pero con un poco de textura. Sacar del agua y dejar enfriar. ¡Ojo! No dejar enfriar en el agua porque coge gusto a recocado. Pelar el boniato y cortar en pequeños cubos. Marcaremos con la ayuda de un soplete para dar la apariencia de parrilla.

Para el maíz tostado:

Cogeremos maíz peruano y lo pondremos en una cazuela junto con un poco de aceite de girasol, lo pondremos al fuego hasta que este bien tostado y coja un color dorado bonito. Esto hay que hacerlo muy despacio y con el fuego a media potencia.

Para las cebolletas encurtidas:

Sacar las capas de cebolla y quitarle bien la telilla de dentro. Juntar todos los ingredientes y poner en una bolsa de vacío mediana, envasar al máximo y dejar de un día para otro en la nevera.

ACABADO Y PRESENTACIÓN:

Sumergimos los dados de lubina en la leche de tigre durante 5 minutos, previamente salpimentados. Escurrimos en un colador y los ponemos en el fondo de un plato hondo. Vamos incorporando unos dados de batata, el maíz y la cebolla encurtida. Por último, tapamos con la leche de tigre emulsionada con el puré de kumquat y lo decoramos con unos brotes de cilantro.

