



Cocina de autor

por Rodrigo Da Costa



Paté de foie con gel de frambuesa y pickle de remolacha

Ingredientes para 12 porciones

Higado de pollo	500 g
Manteca	300 g
Huevos	1 u
Ron	25 g
5 especias en polvo	10 g
Sal entrefina	10 g
Pimienta blanca	c/n

Remolacha	2 u
Vinagre de alcohol	200 g
Agua	100 g
Azúcar	50 g
Hibiscus	10 g

Frambuesa congelada	250 g
Azúcar	1 cda
Goma xantica	c/n

Para el Paté

Procesar en licuadora o thermomix todos los ingredientes, luego agregar la manteca fundida en forma de hilo. Cocinar en molde 150 °C a baño maría 15 min. Enfriar mínimo 12 horas antes de utilizar.

Para los pickles

Llevar a hervor el vinagre, agua, azúcar, hibiscus, luego agregar la remolacha laminada con mandolina y cortada con cortante circular, cocinar hasta que esté tierna, enfriar.

Para el gel

Calentar la frambuesa con el azúcar, procesar y agregar la goma xantica.



Croissant de papa y espuma de bearnesa de tomate

Ingredientes para 12 porciones

Papa blanca grande	6 u
Aceite de oliva	c/n
Sal y pimienta	c/n

Yemas	5
Extracto de tomate	5 g
Echalotte	1 u
Vino blanco	20 g
Vinagre de manzana	20 g
Manteca fundida	280 g

Pelar las papas, cortar en cintas enteras con laminadora vegetal. Con los recortes realizar un puré, condimentar con sal, pimienta y aceite de oliva. Enrollar la papa formando un espiral, cortar en rodajas de 2 cm, haciendo presión del medio hacia afuera formar pirámides, rellenar con el puré y ensamblar dos mitades formando la croissant. Cocinar a 190 °C 20-25 minutos.

Para la bearnesa

Realizar una reducción con el vinagre, el vino blanco, echalote y extracto de tomate, filtrar, agregar yemas y emulsionar con la manteca fundida batiendo enérgicamente. Poner en sifón de medio litro, añadir la cápsula de gas, y conservar en baño maría o roner a 45 °C.



Magret de pato, akusai roti, colinabo encurtido y salsa de ciruelas

Ingredientes para 6 porciones

Magret de pato 3 u
Akusai chico 2 u

Colinabo 3 u
Vinagre de arroz 200 g
Azúcar 50 g
Agua 100 g
Semilla de anís c/n

Ciruelas frescas 500 g
Azucar negra 150 g
Frutos rojos congelados 100 g
Salsa de soja 50 g
Aceto balsámico 50 g

Para la salsa

Cocinar todos los ingredientes juntos, procesar con thermomix o licuadora.

Para el encurtido

Llevar a hervor el vinagre, agua, azúcar y semilla de anís. Cortar el colinabo con la laminadora vegetal, sumergir en el líquido caliente y enfriar.

Para el magret

Cocinar el magret del lado de la piel a fuego moderado junto con el akusai cortado en gajos, servir jugoso.

**¡Gracias por ser parte
de nuestro aniversario
número 20!**

EAG

— 20 AÑOS —