

# AÑO NUEVO

*Sabores puros,  
auténticos,  
delicados...  
Una sinfonía que  
discurre al aire  
libre, en una  
atmósfera íntima  
y exótica.*

## MENÚ

*ENTRANTE*  
CREMA DE TABELLAS

*con trufa*  
*SEGUNDOS*

MELOSO DE TERNERA  
*con espardeñas*  
PESCADO DE ESCAMA

*a la sal*  
*POSTRE*

CASSÍS *con yogur, fresitas y  
frutos rojos y galleta de sésamo  
negro*

## EL TRUCO DEL CHEF

*«cualquier legumbre seca puede servir  
en lugar de las judías, siempre y cuando,  
se pongan en remojo la noche anterior»*

nº 158  4

## CREMA de tabellas con trufa

### ingredientes

20 g de tabellas (alubias blancas frescas), 50 g de beicon, 1 cebolleta, 15 g de tomillo, 4 dientes de ajo, 300 g de caldo de cocido, 100 ml de vinagre de Módena blanco, 100 ml de aceite de oliva virgen, 4 huevos, 100 ml de jugo de trufa, 10 g de brotes de rúcula, 10 hojas de gelatina, 100 ml de aceite de ajo, 20 g de miga de pan, 20 g de trompetas de la muerte, sal y pimienta.

### elaboración

Rehogar la cebolla, el ajo y el beicon picados. Añadir las tabellas, el tomillo y el caldo de cocido y dejar cocer hasta que la legumbre esté en su punto óptimo. Triturar todo hasta obtener una crema fina. Aliñar con vinagre, aceite de oliva, sal y pimienta y añadir 8 hojas de gelatina previamente hidratadas. Desleír y disponer en 4 platos. Meter 2 horas a la nevera hasta que cuaje. Añadir 2 hojas de gelatina previamente hidratadas al jugo de trufa y meter 2 horas a la nevera. Secar en el horno la miga de pan y las trompetas, triturar y aliñar con el aceite de ajo. Cocinar los huevos a 65° durante 25 minutos.

### presentación

En los platos de la nevera donde está la gelatina de tabellas, poner los huevos pochés, unos dados de gelatina de trufa, las migas de pan, las trompetas y los brotes de rúcula. Aliñar con unas gotas de aceite de oliva y servir enseguida.

## ALTA COCINA DECO

ANFITRIONES... **Lázaro Rosa-Violán** *decora* **Hermanos Torres** *cocinan*



nº 159 4

## MELOSO

de ternera con espardeñas

**EL TRUCO DEL CHEF**  
*«cambiar el jarrete  
de ternera por carrillera  
de cerdo o de ternera»*

### ingredientes

4 carrilleras de ternera,  
750 ml de vino tinto,  
2 cebollas,  
2 zanahorias,  
1 puerro,  
4 ajetes tiernos.  
4 de espardeñas,  
40 g de mantequilla,  
sal y pimienta.

### elaboración

En una olla, pochar en aceite sin que coja color la cebolla, la zanahoria y el puerro todo junto y bien picado. Poner encima las carrilleras sazonadas con sal y pimienta. Cubrir con el vino tinto, tapar la olla y cocer las carrilleras durante 4 horas a fuego suave. Una vez tiernas las carrilleras, retirar y colar la salsa. Enfriar las carrilleras y la salsa por separado. Cortar las carrilleras en tacos perfectos con un cuchillo bien afilado y reservar. Retirar la capa de grasa que queda encima de la salsa y poner a reducir en una olla hasta obtener una salsa espesa. En ese momento, añadir la mantequilla para terminar de ligar la salsa. Una vez tenemos la salsa al punto, introducir las carrilleras y calentar a fuego suave. Poco a poco y con una cuchara, napar las carrilleras con la salsa hasta que nos quede un bombón rectangular brillante. Escaldar los ajetes en agua con sal y cortarlos por la mitad.

### presentación

Colocar en un plato el bombón de ternera, hacer un cordón con la salsa y poner el ajete partido por la mitad encima. En el último momento, marcar las espardeñas en la plancha, vuelta y vuelta, y disponer sobre la carrillera.



nº 160 4

## PESCADO

de escama a la sal

### ingredientes

720 g de mero limpio,  
1 kg de sal gorda,  
2 ramitas de romero fresco  
4 cebolletas holandesas  
bien finas,  
4 flores de romero,  
400 ml de jugo  
de carne reducido,  
10 g de puerro en juliana,  
20 g de tomate concassé.

### elaboración

Cortar el pescado en 4 piezas iguales de tamaño y peso. Poner en el fondo de una olla la sal gorda con las ramas de romero. Colocar encima los 4 trozos de pescado con la piel tocando la sal y rociar la sal con agua para que no pierda humedad. Tapar la olla y cocer 3 minutos. Escurrir sobre una fuente y retirar los restos de sal que pudiera tener. Escaldar las cebolletas en agua y sal dejándolas al dente. Cortarlas después por la mitad. Calentar el jugo de carne en un cazo. Retirar del fuego y añadir la juliana de puerro y el tomate en daditos para darle frescor a la salsa.

### presentación

En un plato, disponer un trozo de pescado con la piel hacia arriba. Rociar con la salsa de puerro y tomate por encima del pescado. Decorar con la cebolleta cocida y culminar el plato con unas flores de romero.

**EL TRUCO DEL CHEF**  
*«si cocemos el pescado a la sal  
de hierbas, siempre saldrá al punto  
justo de sal. Y con un aceite  
de oliva virgen es saludable y fácil»*







## LA MESA DE AÑO NUEVO

por Lázaro Rosa-Violán

El Año Nuevo me pareció una ocasión perfecta para montar un almuerzo en la terraza. A modo de mantel, utilicé una alfombra *patchwork* georgiana, que puse encima de una colcha blanca con el vivo amarillo, de *Frette*. Como vajilla, he combinado una de *La Cartuja de Sevilla*, de principios de siglo, con otra, heredada de mi abuela, también de la Cartuja, pero más sencilla y con un motivo de pagoda. Los vasos verdes más toscos son de *Zara Home*, y las copas de cristal de Murano, de *Fazzini*. Sobre la mesa coloqué recipientes, bolas grandes de cristal de Murano, de *Sconocchia* y recipientes de cristal para velas de *Il Canapé*, de Venecia. El botellero de plata es de *Antique Boutique*, de Barcelona, los cubiertos de servir XL de coral, de *Zara Home*, y la cubertería *Baguette* de plata, de *Cruz de Malta*. La alfombra que asoma debajo de la mesa es un diseño de uno de nuestros proveedores para *Contemporain Studio*. Las sillas negras metálicas son de *Lobster's Day* y la del asiento amarillo es el modelo *Mikado* de *Concepta*.



## LÁZARO ROSA-VIOLÁN & HERMANOS TORRES

### el triple encanto de la distinción

TALLER ILUSIÓN en Barcelona, su sede, El Rodat en Jávea, Eñe en Sao Paulo y el restaurante Dos Cielos, en el hotel Me de la Ciudad Condal, hablan de la imparable carrera de estos chefs gemelos catalanes, estrella Michelin en el 2011 por su atractiva propuesta en el restaurante Dos Cielos (*doscielos.com*). Perfecto binomio que aúna técnica e investigación, Sergio y Javier Torres acumularon experiencia por separado a su paso por Le Jardin des Sens, de Alain Ducasse, El Racó de Can Fabes o el restaurante de Philippe Rochat. Hoy son un apellido emblemático de la gastronomía española. Como emblemático resulta Rosa-Violán, un arquitecto e interiorista que junto a su formidable equipo de diseñadores de interior, industriales y gráficos lidera *Contemporain Studio* (*lazarorosa-violan.com*). Su genial imaginación, visión *avant-garde* y gusto impecable firman, entre sus múltiples proyectos, hoteles como el Pulitzer en Barcelona y Roma, restaurantes como Bazaar en Madrid o Chez Coco en Barcelona. La nueva imagen de las tiendas de Oysho, Pull and Bear y Pronovias lleva su sello. Junto a los hermanos Torres es la perfecta suma para crear dos ambientes navideños memorables.

### EL TRUCO DEL CHEF

«se pueden utilizar otros frutos rojos como grosellas, moras o frambuesas para dar un toque más ácido y refrescante a este postre»

nº 161 | 101 | 4

## CASSÍS

con yogur, fresitas y galleta de sésamo negro



### ingredientes

■ **para la crema gelificada de cassís** 350 g de nata líquida, 75 g de azúcar, 100 g de yema, 150 g de pulpa de cassís, 20 g de pulpa de frambuesa, 6 g de gelatina en hojas. ■ **para la mousse de yogur** 175 g de zumo de limón, 140 g de azúcar, 1 g de sal, 10 g de hojas de gelatina, 300 g de yogur griego, 500 g de nata semimontada. ■ **para la galleta de sésamo negro** 240 g de mantequilla en pomada, 120 g de pasta de sésamo, 12 g de sal, 260 g de polvo de almendras, 240 g de azúcar, 270 g de harina.

### elaboración

■ **la crema gelificada de cassís** Hidratar las hojas de gelatina en agua fría. Mezclar la nata, el azúcar y las yemas en un cazo y cocerlo a fuego lento hasta 84° para conseguir una crema inglesa. Añadir la gelatina, mezclar la crema inglesa con la pulpa de cassís, extender la mezcla en un molde cilíndrico de 10 cm de diámetro y congelar. ■ **la mousse de yogur** Hidratar las hojas de gelatina en agua fría. Calentar el zumo de limón junto con el azúcar y la sal y agregar la gelatina. Mezclar con el yogur atemperado y la mezcla restante y añadir a la nata semimontada, en dos veces y de una manera envolvente, consiguiendo una mousse homogénea y brillante. Extender la mezcla en un molde cilíndrico de 8 cm de diámetro y congelar. ■ **la galleta de sésamo negro** Mezclar todos los ingredientes hasta que quede una masa homogénea. Extender migajas de la masa en un aro de 4 cm de diámetro y cocinar al horno 14 minutos a 160 °C.

### presentación

En un plato llano grande, colocar en la base la crema de cassís, encima la mousse de yogur y, para terminar, la galleta de sésamo. Decorar el postre con unos puntos de culis de frutos rojos y coronar con un buen helado de yogur.