

Medio:Revista/ Pag.

Sección: Especial navidad

Espacio: 2.114 cm²

HOLA
Dic 2005

Audiencia: 2.326.000

Difusión: 586.726

Valor Publicitario: 49.646,96 €

iHOLA!

Terraza del Casino

Ubicado desde 1910 en la calle Alcalá, la Terraza, de corte clásico, tiene como principal característica el estar situada en la azotea del edificio, una sexta planta desde la que se divisan las más bellas vistas de la arquitectura madrileña. Los platos de los que se compone la carta son creaciones originales que combinan lo clásico con lo moderno. Su jefe de cocina, Paco Roncero, tiene como máxima ofrecer a los clientes un menú cuidado e innovador, buscando siempre sabores y texturas distintas, que no dejen a nadie indiferente.



**BOGAVANTE AL NATURAL
CON SOPA DE ACEITE DE ARBEQUINA Y POMELO ROSA**

INGREDIENTES (para 4 personas)

Para el bogavante: 1 kg de bogavante nacional	Para la sopa de aceite de arbequina: 80 ml de agua 40 ml de aceite de oliva de arbequina 2 g de tapioca en polvo
Para la grasa de aceituna verde: 150 g de aceituna manzanilla	Otros: 10 g de sal maldon 2 g de ácido cítrico
Para los gajos de pomelo rosa: * 150 g de pomelo rosa	

ELABORACION

Grasa de aceituna verde:

Ecurrir las aceitunas del agua del envase. Deshuesar las aceitunas.

Triturar las aceitunas en el vaso americano y pasar la pasta resultante por la estameña.

Dejar descansar el líquido obtenido en un recipiente alto y estrecho con el fin de que la grasa se deposite en la parte superior.

Extraer la grasa procurando que no se mezcle con el agua que se situará en la parte inferior.

Llenar 2 pipetas con la grasa de aceituna. Guardar el agua de aceituna para otros platos.

Gajos de pomelo rosa:

Cortar las partes superior e inferior hasta encontrar los gajos en vivo.

Pelar los pomelos a piel, torneando la pieza, de manera que quede en carne viva y no quede ningún trozo de piel ni membranas, sin alterar la forma inicial del cítrico. Extraer con un cuchillo bien afilado los gajos separándolos totalmente de sus membranas. Cortar cada gajo por la parte central consiguiendo trozos de 1 cm de ancho y 1,5 cm de altura.

Debemos obtener 3 trozos por persona. Guardar en la nevera.

Sopa de aceite de oliva:

Juntar el agua con la tapioca y llevar a ebullición sin dejar de remover.

Cuando la mezcla haya ligado bien añadir el aceite fuera del fuego y ligar. Poner a punto de sal.

Nota: Esta elaboración

debe realizarse en el momento del emplate.

Bogavante:

Poner a hervir el agua de mar y cocer los bogavantes durante 2 minutos. Separar la cabeza de las pinzas y cola.

Guardar las pinzas para otros platos.

Pelar las colas y cortar cada una en 6 medallones de 1,5 cm de grueso.

Abrir la cabeza del bogavante y sacar las anémonas enteras.

Cortar las anémonas en 8 trozos, 2 por persona. Sacar todo el coral y colarlo por colador fino.

Cocer el coral sin dejar de remover hasta que esté cocido.

Colar y guardar.

Nota: La cocción del bogavante debe realizarse al momento del emplate.

Acabado y presentación:

Calentar 4 platos hondos medianos en la salamandra y colocar 3 trozos de pomelo en cada uno de ellos. En dos de ellos poner una pizca de sal maldon y en el restante, un toque de ácido cítrico granulado.

Entibiar los medallones de bogavante en la sopa de aceite y colocar 3 medallones en cada plato.

Calentar bien la sopa de aceite y poner 3 cucharadas soperas en cada plato. Repartir 2 trozos de anémona entre los medallones de bogavante y el pomelo. Napar el bogavante con el coral bien caliente. Se riega con la grasa de aceituna de las pipetas.

PECHUGAS DE CANETON EN ESCABECHE DE VINO TINTO

Receta núm. 200

INGREDIENTES (para 4 personas)

Para el escabeche:

50 g de harina
200 g de zanahoria
1 manojo de puerros
50 g de ajo fresco
250 g de cebolla pelada
5 g de tomate rojo
0,5 g de tomillo
0,5 g de romero
1 l de aceite de oliva 0,4º refinado

0,5 l de vinagre de Jerez
25 años
6 l de vino tinto

Para el principal:

2 kg de pechuga de pato canetón

Para la guarnición:

0,5 kg de guisantes congelados
8 unidades de zanahoria baby
0,5 kg de coliflor

250 g de alcachofa
1 manojo de ajetes
250 g de tomate rojo
250 g de espárragos trigueros

1 manojo de flor de lavanda
1 manojo de flor de romero
0,5 kg de nabo baby

Para el limón:

0,5 kg de limones
16 g de azúcar
0,5 l de agua

Para el puré de limón:

11 g de jarabe t.p.t.
45 g de mantequilla
44 ml de nata líquida
19 g de zumo de limón natural
125 g de blanco de limón

Otros:

1 manojo de flor de lavanda
1 manojo de flor de romero
1 manojo de flor de saúco



ELABORACION

Pechugas de canetón:

Pasar las pechugas de pato ligeramente por harina y freír en abundante aceite.

Limón:

Pelar el limón quitando la parte amarilla e intentando dejar la mayor parte de blanco posible. Blanquear el blanco del li-

món 4 veces en agua, partiendo de fría.

Cocer el blanco del limón con el agua y el azúcar durante 45 minutos aproximadamente.

Puré de limón:

Mezclar con calor todos los ingredientes, menos la mantequilla, en la termomix. Pasar por colador fino y reservar. Poner a punto el

puré, emulsionándolo con la mantequilla.

Verduras:

Fondear todas las verduras una a una y por orden: ajo, cebolla, puerro, zanahoria, tomate y las hierbas.

Mojar las verduras con el vinagre, dar un hervor y añadir el jugo de vino tinto del pato. Terminar añadiéndole el aceite que faltara.

Salpimentar las pechugas, enharinar y freír en aceite.

Añadir el escabeche.

Escaldarlas con agua y sal.

Calentar en el momento de servir.

Acabado y presentación:

Disponer la pechuga trinchada en el plato. Volcar las verduras, salsear y terminar con el puré de limón.



LA PANTERA ROSA

Receta núm. 201

INGREDIENTES (para 4 personas) Para el bizcocho desmigado: 150 g de chocolate Nepal 120 g de mantequilla 75 g de yema pasteurizada	125 g de clara pasteurizada 60 g de harina floja	1.350 g de chocolate Nepal 2.500 g de manteca de cacao	Para los hilos de chocolate blanco: 100 g de chocolate Nepal Para otros: 100 ml nata líquida 150 g de fresas Fresa liofilizada
	Para el cremoso: 500 ml de nata líquida 500 ml de leche entera 200 g de yema pasteurizada	Para la reducción: 40 ml de zumo de naranja natural 4 g de azúcar 4 g de glucosa	

ELABORACION

Bizcocho desmigado:

Trabajar la mantequilla hasta que adquiera una textura y derretir sobre ésta el chocolate blanco.

Añadir las yemas y montar. Mientras tanto, emulsionar las claras con el azúcar hasta montar.

Guardar en la nevera hasta su uso.

Añadir a la mezcla de mantequilla, chocolate y yemas la harina.

Por último, añadir las claras montadas. Hornear a 180° C y congelar.

Para obtener el polvo de bizcocho, «rallar» por un tamiz.

Guardar en un recipiente tapado hasta su uso.

Cremoso:

Cocer la nata, leche y azúcar. Derretir el chocolate y la manteca de cacao al baño María. Añadir la mezcla de lácteos a las yemas. Cocer para elaborar una salsa inglesa.

Incorporar la manteca de cacao y la cobertura blanca. Mezclar suavemente y guardar en la nevera, en un recipiente tapado, hasta el momento de su uso.

Reducción:

Introducir la glucosa, el azúcar y el zumo de naranja en un cazo y cocer a fuego lento hasta que obtenga una densidad similar a la del caramelo.

Mezclar a la elaboración la ralladura de naranja y enfriar.

Introducir en una manga de plástico y reservar en la nevera.

Hilos de chocolate blanco:

Atemperar el chocolate blanco. Cuando alcance una temperatura de 45° C, se intenta bajar la misma hasta 29° C y luego subir hasta 31° C, momento en que el chocolate está apto para trabajar.

Estirar sobre unas láminas frías de PVC y «peinar» el chocolate blanco. Moldear y dejar en la nevera hasta que se pueda extraer el plástico y guardar en el momento de su uso.

Otros:

Lavar las fresas y retirar el pedúnculo. Guardar en

nevera hasta su uso. Semimontar la nata e introducir en un biberón.

Mantener en la nevera hasta el momento de su uso.

Acabado y presentación:

Trazar una línea en un lateral del plato con la nata semimontada y sobre ésta, unas cucharadas de miga de bizcocho. Sobre estas migas disponer fresa liofilizada. Paralelo al bizcocho, trazar una línea de reducción de naranja y al lado de ésta, disponer tres láminas de fresón, sobre las que se ponen tres queñelles de cremoso. Poner sobre ésta.

Poner encima de éstas pedazos de fresa liofilizada. Terminar con unos hilos de chocolate blanco.