

Medio: Revista / Pág. 49

Sección: La receta

Espacio: 263'50 cm²

LUNA DE METRÓPOLI

Del 17 al 23 de marzo de 2006

Audiencia: 343.380

Difusión: 102.456

Valor Publicitario: 1.317'50 €



LOS CHEFS COCINAN
PARA **METRÓPOLI**



ESTA SEMANA: **PACO RONCERO,**
«LA TERRAZA DEL CASINO» (MADRID)

COCA DE BERENJENA CON COSTILLAS DE CONEJO Y TRUFA NEGRA

INGREDIENTES: UN KILO DE COSTILLAR DE CONEJO; UNA «BAGUETTE»; UNA BERENJENA DE 500 GRAMOS; HOJAS FRESCAS DE MOSTAZA ROJA, MIZUNA, ACELGA ROJA Y FLOR DE HINOJO; UNA TRUFA NEGRA DE 10 GRAMOS, APROXIMADAMENTE; 4 GRAMOS DE SAL MALDON; 10 MILIGRAMOS DE ACEITE DE BAENA.

ELABORACIÓN: Abrimos la berenjena longitudinalmente y hacemos unos cortes sobre la carne. Se purga durante 20 minutos y, seguidamente, se asa al horno, a unos 150 grados. Sacamos la carne con una cuchara y retiramos las pepitas. La cortamos en tiras de cinco centímetros de largo y formamos un bouquet de 30 gramos de peso. Después, la guarda-

mos en la nevera. Limpiamos el costillar y sacamos costillas dobles, unas cinco por tapa. Las metemos en la nevera, en un recipiente tapado. Obtenemos de la *baguette* porciones de 15 centímetros de largo, se envuelven en papel *film* y se congelan. Se laminan en un cortafiambres, con un grosor de dos milímetros, y se tuestan en sala-

mandra por ambas caras. Limpiamos las hojas y las introducimos en la nevera, entre papeles húmedos de celulosa. Pelamos la trufa y la cortamos lo más fina posible, a 0,5 milímetros de grosor. Sacamos cuatro láminas por comensal (2,5 gramos). Ponemos dos puntos de berenjena asada en el centro del plato, para que

la coca no se mueva. A lo largo del pan, disponemos la berenjena ya caliente y aliñada con sal y aceite virgen. Sobre ésta intercalamos las hojas y la trufa y, en los huecos vacíos, rellenamos con las costillas, procurando dar el máximo volumen al conjunto. Terminamos la receta aliñando con sal maldon y el aceite de Baena.



CONSEJOS: ESTE PLATO TAMBIÉN ACEPTA ALMENDRAS TIERNAS, SI ESTAMOS EN TEMPORADA.

