

Medio: Revista

Sección:

Espacio: 1.180 cm<sup>2</sup>

# COSMOPOLITAN

Febrero de 2008

Audiencia: 329.446

Difusión: 209.424

Valor Publicitario: 30.800 €

## COSMOPOLITAN

cocina  
cosmo

# un menú de 5 estrellas (con Paco Roncero)



Uno de nuestros grandes maestros de la cocina creativa te propone un exquisito menú para que sorprendas a tu pareja

Terrina de cuscús con costillas de conejo

**En los platos** de este menú, juega un papel determinante la ayuda de una excelente pinche de cocina: la Braun Minipimer Artiste. Tanto sus accesorios para picar y batir, como sus recipientes de envasado al vacío, te serán tan útiles como se lo han sido a nuestro chef.

### TERRINA DE CUSCÚS CON CHULETAS DE CONEJO

**Necesitas 10 chuletas de conejo, 2 calabacines pequeños, 100 g de cuscús, 150 g de consomé de carne y medio vaso de jugo de carne, comino en polvo, menta, sal, pimienta y aceite de oliva.**

● Guarda las chuletas en la nevera, en un recipiente de la minipimer, con el aire extraído. Limpia el calabacín, trocéalo en láminas finas y cuécelo



Carpaccio de vieiras y foie

en agua hirviendo con sal. Enfríalo en agua fría con un poco de sal y sécalo. Calienta el consomé, echa en él el cuscús y déjalo cocer a fuego lento 2 minutos. Retira del fuego, añade el comino y comprueba el punto de sal. Mezcla y déjalo enfriar tapado. Forra una terrina rectangular con las

láminas de calabacín, rellénalo con el cuscús frío, tápalo, presiona y mézclalo a la nevera.

● Reduce el jugo de carne a fuego lento hasta que adquiriera consistencia de caramelo líquido y resérvalo. Trocea la terrina en lonchas gruesas y caliéntalas al vapor. Salpimenta las



*Bogavante con espárragos y crema de queso*

chuletas y dóralas. Sirve la terrina y las chuletas unidas con un círculo de jugo de carne y hojas de menta.

#### **CARPACCIO DE VIEIRAS Y FOIE**

Lo preparas con 8 vieiras, 1 cebolleta, un poco de zumo de lima, 10 g de menta, 10 g de cilantro y otros 10 de jengibre, 200 g de foie, hierbas de temporada, pimienta rosa y sal Maldon.

● Mantén el foie en la nevera. Limpia y parte la cebolleta en láminas, mezcla el zumo de lima con un poco de agua y riega con él la cebolleta. Pica la menta, el jengibre y el cilantro con el picador de la minipimer, añade la pimienta y la sal, pica tres veces más de forma intermitente y mezcla todo con la cebolleta. Pásalo a un recipiente de la minipimer, agrega las vieiras, saca el aire y déjalas 3 horas marinando en la nevera. Parte las vieiras en lonchas finas y trocea igual el foie. Intercala lonchas de vieiras y de foie haciendo tiras como en la foto, acompaña con las hierbas y aliña con el jugo de la marinada.

#### **BOGAVANTE CON ESPÁRRAGOS Y CREMA DE QUESO**

Se hace con 2 bogavantes, 1 manojo de espárragos trigueros, brotes frescos, sal y aceite de oliva. Para la crema:

120 g de queso manchego, 1/2 yogur griego y 60 ml de nata.

● Cuece los bogavantes en agua hirviendo 1 minuto y ponlos a enfriar en agua con hielo y sal. Pela las colas y las pinzas; vacía la cabeza y pasa su contenido (el coral) por el chino. Parte las colas en medallones y también la parte gruesa de las pinzas, y resérvalos en un recipiente de la minipimer. Quitales a los espárragos trigueros la parte fibrosa y escáldalos en agua hirviendo con sal. Retíralos del fuego, escúrrelos, sécalos y resérvalos. Ralla el queso con el rallador de la minipimer, pon la nata al fuego y retírala en cuanto empiece a hervir, mezcla ambos y deja reposar 15 minutos. Cuéla esta crema presionando pero sin dejar que pase su parte más gruesa, y métela un rato a la nevera. Con las varillas de la minipimer, bate el yogur con la crema de queso hasta que quede homogénea, comprueba su punto de sal y mantén la mezcla a temperatura ambiente.


● Acompaña el bogavante con el coral pasado por el chino y los trigueros aliñados con sal y aceite, en forma de bouquet. Adorna con los brotes frescos y sirve la crema de queso en una jarrita aparte.



*Picotas con salsa de almíbar y helado*

#### **PICOTAS CON SALSA DE ALMÍBAR Y HELADO**

Precisas 1 kilo de picotas, 100 ml de almíbar y 400 ml de helado (de nata, vainilla o el gusto que tú desees).

● Parte las picotas por la mitad y quítalas el hueso. Reserva la mitad de ellas en la nevera, en un recipiente tapado. Mezcla la otra mitad con el almíbar y pasa esta mezcla por la batidora de la minipimer, hasta obtener una crema de consistencia más bien líquida. Cuéla por un colador de malla metálica y consérvala en la nevera hasta el momento de servir. Presenta las picotas con el helado como ves en la foto, y sirve con la salsa de picotas y almíbar en una jarrita aparte. 

FOTOS: BIRAUN

ILUSTRACIÓN AGRACIADAMENTE A PACO RODRIGERO, EMBALADOR DE BIRAUN MINIPIMER