

Medio: Revista

Sección: Dicho & Echo

Espacio: 616 cm²

VINOS Y RESTAURACIÓN

Año 2009

Audiencia:

Difusión:

Valor Publicitario: 2.404 €



14 V&R

dicho & hecho

Recetas con queso de cabra y oveja

Realcafé Bernabéu

Madrid

ES UNO DE LOS SITIOS DE MODA DE LA CAPITAL. Aquí se pueden degustar platos de cocina tradicional; menús menos "encorsetados" pero igualmente sabrosos y apetecibles de forma ininterrumpida; sushis variados en el nuevo sushi bar; cócteles y copas hasta la madrugada e incluso realizar visitas guiadas por el Estadio Santiago Bernabéu, donde se ubica este multiespacio. En la planta superior, la que ofrece una panorámica única del terreno, se encuentra el restaurante, con una estética minimalista deslumbrante, donde se saborea la succulenta carta pensada por Alfonso Lara -avalado por una larga e intensa trayectoria hostelera en la que destaca la dirección general del Casino de Madrid- y ejecutada con maestría por Leonardo Gómez. La base es el recetario tradicional, revisado y actualizado con pinceladas, en todo punto, creativas.

Realcafé Bernabéu

Estadio Santiago Bernabéu. Puerta 30
Concha Espina, 1 • Madrid • Tel.: 91 458 36 67
Internet: www.realcafebernabeu.es

Ingredientes

Para la mermelada de tomate:

- 2 kg. de tomate pelado.
- 300 grs. de azúcar.

Para la ensalada:

- Queso de cabra.
- 50 grs. de mezcla de lechugas.
- Dos anchoas de Santoña.
- Vinagre de Jerez.
- Aceite de oliva virgen.
- Sal.

Elaboración:

Para la mermelada de tomate:
Mezclar los ingredientes y hervir a fuego lento hasta que adquiera textura de mermelada.

Para la ensalada:

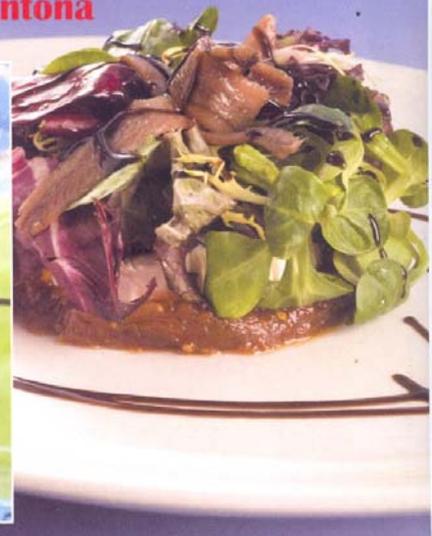
Colocamos en la parte inferior del molde una cucharada sopera de mermelada de tomate y, sobre ésta, el queso de cabra previamente marcado por la plancha (por ambos lados). Encima del queso, ponemos 50 gramos de mezcla de lechugas, presionando lo suficiente como para que mantenga la forma del molde pero que no lleguen a estropearse las lechugas.

Emplatado:

Para terminar colocamos en la parte superior dos anchoas de Santoña bien escumidas. La ensalada se aliña con vinagre de Jerez, aceite de oliva virgen y sal.



Ensalada de queso de cabra con mermelada de tomate y anchoas de Santoña



La Terraza del Casino Madrid

PACO RONCERO, JEFE DE COCINA DEL Casino de Madrid desde el año 2000 y estrella Michelin desde 2002, está considerado el discípulo más aventajado del archiconocido Ferran Adrià en Madrid. Aunque cuenta con una tarjeta de presentación envidiable, Paco Roncero es por sí mismo toda una referencia en el panorama gastronómico nacional e internacional. No necesita "padrinos" porque él es ya toda una institución. Creativo, innovador; entusiasta, defensor de la cocina como un laboratorio... Roncero colabora además con publicaciones escritas de tirada nacional e internacional y ha viajado por todo el mundo, haciendo demostraciones y dando conferencias, colocando la gastronomía española en lo más alto. Además ha recibido el Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Jefe de Cocina 2007 por la Academia Española de Gastronomía y la Cofradía de la Buena Mesa.

Paco Roncero.



La Terraza del Casino de Madrid

C/ Alcalá, 15 • Madrid
Tel.: 91 532 12 75

Internet: www.casinodemadrid.es

Polvo de queso de cabra con frutos rojos

Ingredientes

Para el polvo de queso:

- 500 grs. de queso de cabra.
- 150 ml. de leche entera.

Para el yogourt:

- 1 unidad de yogourt griego.
- 10 grs. de miel.

Para la galleta de aceituna negra:

- 125 grs. de mantequilla.
- 50 grs. de azúcar demerara.
- 25 grs. de harina de almendra.
- 125 grs. de harina de trigo floja.
- 90 grs. de aceitunas negras.
- 2 grs. de Sal Maldon.

Para la vinagreta de frambuesa Lyo:

- 100 ml. de aceite de oliva virgen extra.
- 25 ml. de vinagre de frambuesa.
- 15 grs. de frambuesas Lyo.

Otros:

- 0,02 unidades de arándanos.
- 8 grs. de moras.
- 8 grs. de frambuesas.
- 12 grs. de orejones (fruta).
- 8 unidades de flor de albahaca.
- 8 unidades de flor de hinojo.
- 8 unidades de flor de menta.



Clasificación: Entrante frío.

Elaboración:

Para el polvo de queso:

1. Mezclar el queso de cabra con la leche y llevar a ebullición.
2. Colar y reservar en el congelador.

Para el yogourt:

1. Mezclar el yogourt griego con la miel e introducir en una manga pastelera.
2. Reservar en la cámara hasta el momento de su uso.

Para la galleta de aceituna negra:

1. Mezclar la harina de almendra con la harina de trigo floja.
2. Trabajar la mantequilla hasta conseguir una textura de pomada e incorporar a las harinas junto con la aceituna negra machacada.
3. Mezclar hasta conseguir una masa homogénea. Añadir la sal y el azúcar demerara.
4. Estirar en una placa de horno y dejar reposar en cámara durante 6 horas.
5. Hornear a 160°C durante 7-8 minutos hasta que quede seco.
6. Retirar del horno y guardar en un lugar fresco y seco.

Para la vinagreta de frambuesa Lyo:

1. En un cuenco disponer las frambuesas Lyo e ir incorporando el vinagre de frambuesa poco a poco para que se vayan hidratando.
2. Una vez que estén las frambuesas hidratadas, añadir el aceite de oliva.

Acabado y presentación:

1. Pintar el plato con la vinagreta de frambuesa y colocar dos puntos de yogourt miel.
2. Hacer una pequeña montaña con la galleta de aceituna rota.
3. Colocar dos arándanos, una mora y 2 láminas de orejón sobre cada plato.
4. Disponer las hojas y las flores repartidas por el plato.
5. Pasar la crema de queso congelada por la Pacojet hasta conseguir polvo de queso.
6. Terminar con el polvo de queso sobre la ensalada.