PaladaresSiglo21.com
Crónica Gastronómica Digital

Paladar-Es Tv

Solana.4: 'Tosta de ...

PASTELERIA IGUELDO

regala
Kutxus

Pastelería Igueldo
c/San Francisco, 45
San Sebastián
943 32 15 49

Mateu Casañas (rest. 'Compartir'): 'Ensalada de endivias con gorgonzola, nueces y fruta de la pasión'

martes, 22 de marzo de 2016

'Ensalada de endivias con gorgonzola, nueces y fruta de la pasión', de Mateu Casañas para el restaurante 'Disfrutar'.
(Foto: Grancesc Guillamet).

La calidad de los cocineros se demuestra, entre otros valores, en la capacidad que tengan para reinventar platos tradicionales, para saber darle un nueva vuelta de tuerca a recetas ya conocidas pero que su sabiduría y conocimiento reinventan y modernizan.

Esto es lo que hace **Mateu Casañas**, junto con Eduard Xatruch y Oriol Castro, en su restaurante barcelonés 'Disfrutar' con este entrante clásico de 'Ensalada de endivias con gorgonzola, nueces y fruta de la pasión'.

Receta de **'Ensalada de endivias con gorgonzola, nueces y fruta de la pasión'**.

Para las endivias cocidas
4 endivias
100 g de aceite de oliva 0'4

1. Envasar las endivias en una bolsa de vacío junto con el aceite.
2. Cocer en una olla con agua hirviendo durante 30 min.
3. Retirar del fuego y dejar atemperar a temperatura ambiente.

Para la espuma de gorgonzola
150 g de queso gorgonzola
100 g de nata 35% m.g.
50 g de leche
1 sifón ISI de N2O de ½ l
1 carga de N2O

(250) Ingredientes y Utensilios (243) Vinos y Licores (223) Pintxos y Tapas (170) Pescados (166) Libros (144) Primer Plato (143) Vinos blancos (131) Vinos Tintos (121) Segundo Plato (110) Carnes (108) Bodegas (97) Entrevistas (96) Verduras (69) Postres (61) Restaurantes (54) Bebidas (53) Delicatessen (47) Salsas (46) Ferias y Congresos (28) Quesos (28) Huevos (24) Arroz (23) Frutas (22) Pasteles (20) Aceites (19) Ensaladas (18) Patatas (16) Pasta (15) Sopas (12) Tartas (9) Pollo (6)

Archivo del blog

Archivo del blog

Sal

1. Juntar la leche con la nata y hervir.
2. Añadir el gorgonzola troceado y retirar del fuego.
3. Triturar con la ayuda de un batidor eléctrico, colar y poner a punto de sal.
4. Llenar el sifón, cerrar y cargar con el gas.
5. Guardar en la nevera durante 3 horas.

Para las endivias rizadas
1 endivia
Agua
Hielo

1.Cortar las endivias en la máquina cortadora consiguiendo láminas de endivia de 1 mm de grosor.
2. Introducir en agua abundante con hielo para que las láminas de endivia se ricen. 3. Guardar en la nevera.

Otros
16 nueces fritas y rotas
40 g de pasta de nuez tostada
20 g de crispy de fruta de la pasión
Aceite de oliva virgen extra
Sal
Pimienta negra recién molida

Acabado y presentación
1. Sacar las endivias cocidas de la bolsa y cortar cada una en 8 trozos.
2. Escurrir la endivia rizada del agua con hielo sobre papel absorbente y poner a punto de sal y aceite de oliva virgen.
3. Disponer los 8 trozos de endivia cocida ocupando la base de un plato.
4. Aliñar cada trozo de endivia con pasta de nuez, sal, pimienta negra recién molida y aceite virgen.
5. Ocupar los huecos del plato con la espuma de queso gorgonzola y repartir por encima el crispy de fruta de la pasión.
6. Por encima del conjunto, repartir 8 láminas rizadas de endivia.
7. Terminar de aderezar con sal y pimienta y servir.

Publicado por editor en 10:23 | Etiquetas: Cocineros, Ensaladas, Restaurantes

¡NOVEDAD!

Escucha
este post

Artículos Relacionados

La cocinera filipina Margarita Forés Mejor Chef Femenina de Asia 2016
Restaurante Atrio: “No somos artistas ni pretendemos serlo. Somos cocineros”
Entretantas, cocineras de Castilla y León
El 22 y 23 de febrero se celebrará el II Congreso Nacional Mujer Gastronómica
Los hermanos Roca reciben la Medalla de Oro al Mérito en la Bellas Artes
Seis nuevos locales españoles en el club Relais & Châteaux
Los retos de la hostelería contemporánea en Saborea España
La asociación de cocineros Euro-Toques estará patrocinado por una multinacional cervecera
‘Bacalao, naranja y piparra’ de Iván Muñoz del restaurante Chirón
Recetas con historia: ‘Ensalada César’
Iñigo Bozal (Rest. La Fábrica): ‘Paletilla de cordero asada a baja temperatura con mezcla de setas’
La ficoide glacial es la hierba helada
Con tres pequeños e importantes productores de Getaria
Mikel Gallo (Rest. Ni Neu): ‘Verduras y ñoquis salteados con jugo de queso Idiazabal’
Dos recetas de espárragos para lactantes
Ensalada Fettucine
‘Hojas raras’, de Quique Dacosta
Lechuga, tu nombre sabe a ensalada
Ensalada de naranja y bacalao
Ensalada de jamón crujiente, guisantes y mozzarella con vinagreta de menta

Log In

Comparte este Post y Ayúdanos a crecer

menéame compártelo compártelo

SHARE

0 Comentarios: