

AL NÚM. 67 PUNTO



STAFF

AL PUNTO N° 67

CONSEJO DE REDACCIÓN

Adriana Andreu
María Botella
Mireia Campos
Ariana Cubeddu
Peio Cruz
Alba García
Liliana Londoño
Ferran Moseguí
Jordi Roig
Andrea Rupérez
Àlex Viñeta
Anaïs Navarro
Laia Zieger
Marta Campàs
Àlex Ribes
Cristina Ferraté

FOTOGRAFÍA

Alfonso Acedo
Fotos cedidas por
los locales nombrados

PUBLICIDAD

Unilever Food Solutions

COORDINACIÓN Y DISEÑO

pro. agency
Ganduxer 115, 1 Plta.
08022 Barcelona 93 219 66 20
www.pro.agency

BUZÓN DEL LECTOR

Aquellos/as lectores/as que quieran compartir su opinión sobre los artículos de la revista o mandarnos propuestas de contenidos pueden enviarnos un e-mail a:
alpunto@pro.agency

Esta revista recoge artículos y opiniones de diversos profesionales y expertos independientes a Unilever Food Solutions, sobre los que la empresa no participa ni se posiciona.



UNILEVER ESPAÑA, S.A.

C/ Tecnología, 19 Edificio Unilever, Viladecans Business Park - 08840 Viladecans (Barcelona) Telf. 93 681 22 00 - Fax 93 681 27 00
informacion.foodsolutions@unilever.com www.unileverfoodsolutions.es



PEIO CRUZ

Leader Chef Culinary Service

Unilever Food Solutions

@ChefPeioUFS

Los platos de cuchara tradicionales recuperan su protagonismo con la llegada del frío, dándonos así la oportunidad de reinventarlos mediante un amplio abanico de recetas aún por descubrir. El sector de la restauración, que recientemente ha experimentado una mejora considerable, nos exige un alto nivel de innovación para ofrecer platos originales, únicos y de calidad. Y en la calidad apostamos por los ingredientes de temporada, imprescindibles para estar a la altura de la exigente demanda del comensal. Y es que cualquier receta hecha con pasión se convierte en un plato excepcional.

En este número podréis conocer de primera mano al chef Jordi Vilà, líder de la propuesta gastronómica Alkimia en la ciudad condal. Con él hablaremos de su visión de hacia dónde debe evolucionar la cocina catalana de vanguardia, su cuidada técnica y el balance que hace de la profesión.

También propondremos citas y encuentros que permiten desarrollar y potenciar al sector y a sus profesionales. De esta manera os descubriremos el *souping*, fenómeno que se impone con fuerza en todo el mundo y que será el protagonista del Reportaje Estrella. A su vez, en el artículo de tendencia hablaremos sobre nuevos conceptos de restauración que no dejarán a nadie indiferente.

Y para finalizar, os proponemos dar la vuelta al mundo a través de los locales más internacionales de la geografía española o recorrer algunas de las bodegas más especiales de nuestro territorio. Sin duda, un placer para los sentidos con el que empezar el nuevo año cargados de energía y buena gastronomía.

MENÚ



6

CATEDRALES DEL VINO

Recorrido por las bodegas más extraordinarias del país.

12

NEWS

Curiosidades, agenda y noticias del sector.

16

A LA CARTA ESTOS VEGETALES ¡SON LA LECHE!

Desubre el amplio y rico abanico de leches vegetales.



18

FOODINI

Cuando la tecnología y la gastronomía se unen dando paso a recetas 3D.



20

REINVENTARSE O MORIR

Modelos de negocio innovadores: una fuente de inspiración.

22

LA VUELTA AL MUNDO SIN SALIR DE ESPAÑA

Los locales más internacionales de la geografía española.

LEKA

Restaurante de Km0 donde cada elemento se cuida al detalle.



26

EL DESAYUNO LA COMIDA MÁS IMPORTANTE DEL DÍA

Interesantes opciones que revolucinan el momento del desayuno.



28

PRACTICA EL SOUPING

ES ÉPOCA DE SOPAS Y CREMAS

La opción saludable y nutritiva para hacer frente al invierno.

36

LA TRADICIÓN MÁS DIGESTIVA

Es la hora de la sobremesa. Probemos estos licores.



38

CESTA DE LA TEMPORADA

LARGA VIDA A LA FRESA
Deliciosa y beneficiosa para el organismo.

AL PUNTO Nº 67

40

CONVIÉRTETE EN LOCAL MAYONESERO

Oportunidad de diferenciación y beneficios para tu negocio.



42

HABLAMOS CON...

EL CHEF JORDI VILÀ
Reconocido chef y referente del sector gastronómico actual.



46

RECETARIO

PLATOS DE CUCHARA
Recetas tradicionales reinventadas que son ideales para el invierno.

52

INICIATIVAS UNILEVER FOOD SOLUTIONS



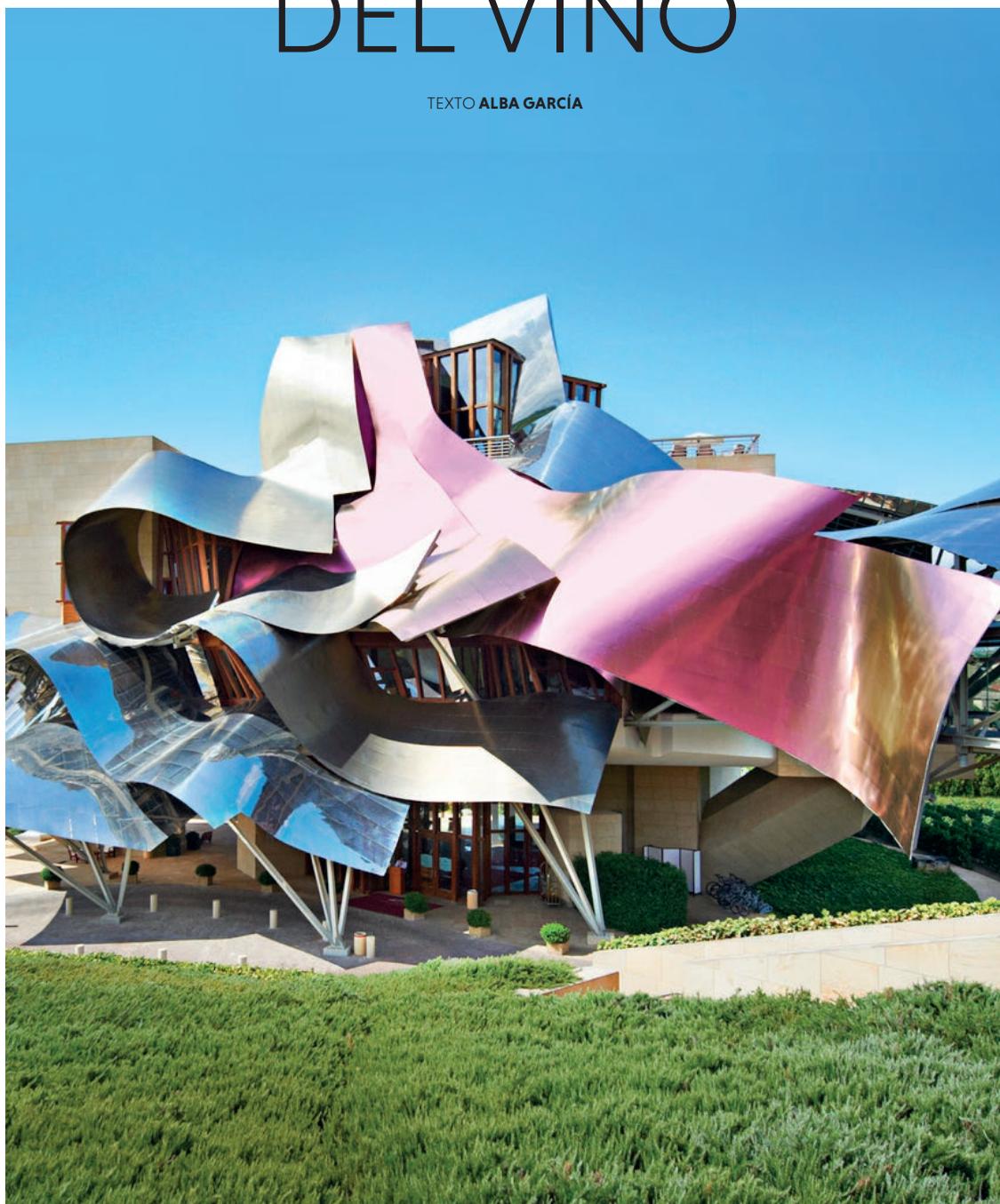
Recetas sin gluten: la alternativa de tu menú que aportará valor.

HIP 2017: el nuevo punto de encuentro entre profesionales del sector.

Unilever Food Solutions estrena nueva página web. ¡Conócela!

CATEDRALES DEL VINO

TEXTO ALBA GARCÍA



LAS BODEGAS ESPAÑOLAS SE ENCUENTRAN ENTRE LAS 100 MEJORES SOCIEDADES VINÍCOLAS DEL MUNDO

NUESTRAS BODEGAS, EN PLENA FORMA

España es todo un referente internacional en la producción y la distribución de vino. Esto se ve reflejado en los diversos premios que, año tras año, reconocen la labor de nuestros viticultores a nivel nacional e internacional. La prestigiosa Asociación Mundial de Periodistas y Escritores de Vinos, Licores y afines (WAWWJ) sitúa a España en el tercer lugar del ranking de los países de referencia del sector. Además, muchas de nuestras bodegas se encuentran entre las 100 mejores sociedades vinícolas del mundo y seis de ellas están entre los 15 primeros puestos, dos más que en la anterior edición.

UN RECORRIDO POR LAS MÁS EXTRAORDINARIAS

El encanto de nuestras bodegas no termina en la calidad del vino que producen, sino en todo lo que las envuelve: arquitectura, entorno natural, restaurantes, enoturismo... En los últimos años, son muchas las que han sufrido un fascinante proceso de modernización en su arquitectura, ampliando el modelo de negocio hacia una oferta más completa con servicios de restauración, spa, hotel y actividades al aire libre, entre otras. Bodegas de vanguardia que son una clara apuesta por un sector que, lejos de envejecer, se complementa y reinventa.

Este es el caso de la Bodega Marqués de Riscal, la más antigua de Álava. Aunque, a juzgar por su aspecto, nadie lo diría. Desde su nacimiento en 1858, esta sociedad no ha hecho más que crecer, hasta que en 2006 se inauguró la llamada Ciudad del Vino, diseñada por el famoso arquitecto canadiense Frank Gehry. De su obra destacan los colores vivos de la cubierta,

inspirados en los tonos representativos de Marqués de Riscal: rosa, oro y plata. Este verdadero *château* del siglo XXI alberga grandes eventos, un hotel de lujo, un spa y dos restaurantes de alta cocina bajo la batuta de Francis Paniego -primer chef riojano en conseguir una Estrella Michelin en 2004- y en los que pueden degustarse su Marqués de Riscal D.O. CA. Rioja y la D.O. Rueda.

En La Rioja más vanguardista también destaca Bodegas Ysios, un juego de contrastes entre el esplendor de su modernismo arquitectónico y la imponente Sierra de Cantabria. Su nombre, que homenajea a las diosas egipcias Isis y Osiris, va de la mano de la majestuosidad de su cubierta -elemento fundamental- y de un exterior de más de 200 metros de largo que combina superficies cóncavas y convexas para potenciar la luz solar que incide sobre ellas.

Ocho terruños en la zona alavesa son los responsables de su 100% tempranillo de carácter afrutado, suave y sedoso, a la vez que denso y concentrado. Tierras con una media de 35 años y entre las que se encuentra una parcela única de 80 años de antigüedad destinada a su exclusivo Ysios Edición Limitada.

En el corazón de la Ribera del Duero se encuentra Bodegas Portia, del Grupo Faustino. Las instalaciones, en forma de estrella, recogen en cada uno de sus tres brazos los distintos pasos del proceso de producción: elaboración, fermentación

y crianza. Idea y diseño del prestigioso arquitecto británico Norman Foster, uno de los principales referentes contemporáneos.

Con solo dos décadas de vida, han conseguido poner su nombre en el panorama internacional. Su primer vino, Portia 2003, conseguía la Medalla de Oro al Mejor Tempranillo del Mundo. Además, la cosecha de 2012 fue la más premiada con cuatro medallas de oro en diferentes festivales de proyección internacional: Premios Zarcillo, Concurso Mundus Vini y Cinve de Oro.

Las tierras del Duero también acogen las extensas y espectaculares Bodegas Abadía Retuerta que, construidas entre las paredes de un antiguo convento-fortaleza de la época de la Reconquista, bien podrían inspirar el hilo narrativo de una clásica novela bélica. Herederos de una tradición milenaria, allí se trabaja la uva con un inteligente equilibrio entre la tradición y la tecnología, muestra de su profundo respeto por la mano del hombre. Fruto de su remodelación, Abadía Retuerta es, a día de hoy, un complejo cultural en el que realizar infinitas actividades entre sus históricos viñedos: catas dirigidas, paseos a caballo, ecovisitas, inmersión enológica... El hotel, abierto en 2012, está ubicado en un monasterio del siglo XII y ya es todo un referente del Enoturismo de primera categoría. Y su restaurante LeDomaine, con una Estrella Michelin, abre las puertas y el hambre a todo aquél que por allí se acerque.

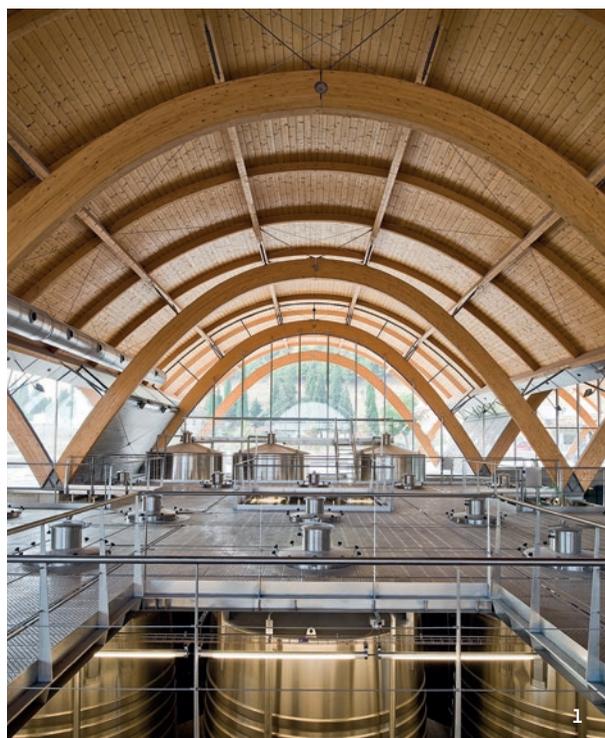
En los últimos años muchas bodegas han sufrido un proceso de modernización en su arquitectura y ampliación del modelo de negocio

En Valladolid, Bodegas Protos son una audaz y contemporánea reinterpretación de las antiguas bodegas de la zona. La base del edificio recupera la construcción de bodegas excavadas en el terreno y, a metros de profundidad, destina la mayor parte de las instalaciones a la elaboración y maduración del vino. Su imponente exterior, de arcos parabólicos con madera laminada, confirma que nos encontramos ante un verdadero templo vinícola de casi cien años de historia.

Bodegas Sommos, situada muy cerca de Barbastro (Huesca), destaca por el contraste entre el verde de sus tierras y la espectacular construcción que el arquitecto Jesús Marino Pascual creó con el objetivo de elevar las instalaciones a objeto cultural. Sommos se caracteriza por una elaboración por gravedad a 27 metros de altura, con la que evitar los daños que produce el tradicional empleo de bombas. En cuanto a sus variedades, en los tintos podemos citar: tempranillo, *cabernet sauvignon*, merlot, *syrah*, garnacha tinta, moristel, parraleta y *pinot noir*. Y para la variedad blanca se emplea: *chardonnay* y *gewürztraminer*.

Pero mayor mimesis con el verde tienen las Bodegas Perelada (Alt Empordà). Su espectacular castillo del siglo IX -declarado bien cultural de interés nacional- lo abrazan grandes enredaderas, creando una imagen de cuento de hadas. En esta villa medieval la oferta cultural es muy amplia; en su hotel de cinco estrellas puedes practicar golf, hacer escapadas al aire libre o su 'wine spa', en el que disfrutar de unos relajantes tratamientos corporales con vino.

Además de una actividad vinícola de gran prestigio, Perelada también destaca por sus cavas, las cuales vivieron su gran crecimiento en los años 60 y consolidación internacional en los 80.



Destacadas bodegas contrastan por el verde de sus tierras y la espectacularidad de su construcción



En el sur destaca la Real Bodega de La Concha, dentro de la conocida y tradicional Tío Pepe (Jerez de la Frontera). Diseñada por el prestigioso ingeniero francés Gustave Eiffel, fue creada en honor a la Reina Isabel II de España tras su visita a las bodegas en el año 1862. La incompleta forma circular, junto con la entrada de luz desde la parte superior, bien nos podría recordar a la Cúpula del Duomo de Florencia. Aunque su magia, sobre todo, es por todo lo que la rodea: el Alcázar de Jerez y las principales iglesias del encantador casco antiguo de la ciudad.

1. Bodegas Protos, Valladolid
2. Bodegas Ysios, Laguardia
3. Castillo de Perelada, Girona
4. Bodegas Tío Pepe, Jerez de la Frontera
5. Abadía Retuerta, Ribera del Duero
6. Bodegas Sommos, Huesca



LAS CINCO BODEGAS ESPAÑOLAS MÁS TOP

- Num. 5 - Gonzalez Byass
- Num. 7 - Emilio Lustau
- Num. 11 - Grupo Bodegas Olarra
- Num. 12 - Bodegas de Familia Burgo Viejo S.L.
- Num. 13 - Codorniu S.A. (Grupo Codorniu)

*Ranking "Top 100 Society" 2016 de la World Association of Writers & Journalists of Wines & Spirits (WAWWJ)



REKONDO RESTAURANTE

C/ Paseo de Igeldo, 57 20008 Donostia - San Sebastián
www.rekondo.com

EN LA BODEGA DE... **REKONDO**

Rekondo es, desde su origen en 1910, un espacio cálido de tradición familiar y episteme gastronómica vasca que se ha fraguado a lo largo de cuatro generaciones. Todo empezó con un colmado cerca del Palacio Real de San Sebastián que también tenía un pequeño bar y una pensión, además de ganado. Más tarde se mudaron a las faldas del monte Igeldo para construir el caserío que en aquellos tiempos se bautizó como Martikoene y que ahora conocemos como Rekondo. Txomin Rekondo -tercera generación- es el responsable de la transformación y el crecimiento de este pequeño negocio familiar en toda una herencia para el saber hacer gastronómico nacional.

Actualmente, Txomin trabaja junto a su hija Lourdes Rekondo, directora de la tan reconocida bodega del restaurante. Con más de 40 años de historia, ambos afirman que más que una bodega es una "Universidad del vino". De esta forma, sus paredes acogen vinos de todo el mundo: Hungría, Grecia, Alemania, Argentina, Australia, Chile, Italia, Sudáfrica, Portugal, Francia... Una colección que ha sido seleccionada minuciosamente y que bien le ha valido ser calificada como una de las cinco mejores del mundo según Wine Spectator, la publicación de mayor trascendencia del sector. Estamos, pues, frente a una de las bodegas en restaurante más importantes de España. **A**

 @rekondorestaurante



KALETES, LA VERDURA DE MODA

Después de triunfar en el mercado anglosajón -*flower sprouts*- y estadounidense -*brussel kale*-, esta nueva verdura se prepara para estar de moda en el resto del mundo. Kalettes es un híbrido vegetal obtenido por el cruce de la col rizada y la col de Bruselas. De esta manera, se ha sumado el aspecto y las cualidades nutricionales de ambas verduras (alto contenido en fibra y calcio, vitaminas del grupo A, B y C, etc), dando como resultado una nueva especie interesante a la vista y al sabor, a la vez que saludable.

Fue creada por la compañía de cultivo de hortalizas británica 'Tozer Seeds' y es mérito del doctor Jamie Claxton. Su idea ha revolucionado el mercado y ha tenido una gran aceptación entre chefs y consumidores. Una gran ocurrencia que, además,

no se ha basado en una modificación genética, sino en el método tradicional de la polinización cruzada, mérito que bien ha valido el reconocimiento estadounidense 'StarChefs Innovation Award 2015' por el Congreso Internacional Anual de Chefs (ICC).

Actualmente, se ha introducido en el mercado de Alemania, Noruega, Suecia y Países Bajos. En España, 'kalettes' fue presentada en el marco de Fruit Attraction 2015 y esperamos que pronto se generalice su comercialización. Sin duda, invita a la creatividad en nuestras recetas y las llenará de originalidad, color y sabor.

www.kalettes.com



UN HUERTO EN MARTE

En 2014 el ecólogo Wieger Wamelink (Universidad de Wageningen, Holanda) confirmaba que, tras años de estudio, es posible cultivar alimentos en Marte. Desde entonces, la pregunta que se hacen muchas personas es la siguiente: ¿podríamos consumirlos sin que sea dañino para la salud?



La Agencia Espacial Estadounidense (NASA), junto al Centro Internacional de la Papa (CIP) de Perú, está haciendo experimentos con la planta de la papa para intentar responder a esta incógnita. El motivo es que el desierto de Pampas de la Joya, en la región desértica fronteriza con Chile, se caracteriza por sus suelos volcánicos. Ahora solo queda esperar al resultado de las investigaciones. Quién sabe si la primera cena en Marte será una rica papa peruana.

AGENDA 2017

19 al 21/02

HOSPITALITY
INNOVATION PLANET
Madrid

12 al 14/03

FÓRUM
GASTRONÓMICO A CORUÑA
A Coruña

24 al 27/04

SALÓN DE
GOURMETS 2017 MADRID
Madrid

28 al 31/04

SALÓN DE GOURMETS –
FERIA INTERNACIONAL DE
ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS DE
CALIDAD MADRID
Madrid

23 al 25/05

ALIMENTARIA CASTILLA Y LEÓN
2017 Valladolid

19/11

FERIA DEL VINO Y ALIMENTACIÓN
MEDITERRÁNEA TORREMOLINOS
Torremolinos (Málaga)

19 al 21/11

FÓRUM GASTRONÓMICO GIRONA
Girona

RESTAURANTES CONTRA EL HAMBRE, LA COCINA MÁS SOLIDARIA

El pasado mes de noviembre se celebró la séptima edición de "Restaurantes contra el hambre", la mayor iniciativa solidaria de la hostelería española para luchar contra la desnutrición infantil. Una campaña de Acción contra el Hambre con la colaboración de la Federación Española de Hostelería y algunos de los grandes profesionales del sector.

Bajo el lema "la cocina que más alimenta", establecimientos hosteleros de todo el país participaron añadiendo a su carta uno o más platos solidarios, de los que se destinaron de 0.50 a 2 € a la prevención, diagnóstico y tratamiento de la desnutrición.

Joan Roca, Ángel León, Pepe Rodríguez, María Marte o Quique Dacosta son algunos de los chefs que se unieron en esta edición. Todo un orgullo para un sector que, una vez más, muestra su lado más humano.



BAO BUN, LA NUEVA ESTRELLA DEL STREET FOOD

La curiosidad por la cocina asiática no tiene fin -¡y menos mal!-. Con el triunfo de los bocadillos gourmet, ya son muchos los restaurantes que buscan renovar sus cartas y sorprender a sus comensales, sin obviar la demanda del rebautizado *fast food*. Así ha llegado el furor por el bao bun, el bocadillo taiwanés que se prepara al vapor.

Como todo bocadillo, sus combinaciones son infinitas. El pan se rellena de carne, pescado o verdura, y se acompaña con queso o salsas, entre otros *toppings*. Los más atrevidos añaden desde hoja de roble, salsa picante sriracha o jalapeños. Una tendencia que está dando mucho de que hablar.



IMPRESINDIBLES

PARA ESTAR AL DÍA DE LA ACTUALIDAD DEL SECTOR, TOMA NOTA:



www.gastroeconomy.com

Portal de actualidad que recoge las últimas tendencias en gastronomía bajo un enfoque económico. @gastroeconomy #gastronomía #foodculture #tendencia



www.saberysabor.com

Versión online de la revista de tendencia y alta cocina para profesionales culinarios. @saber_y_sabor #gastronomía #actualidad #chefs

PARA LLEVAR

NUEVA APP GUÍA MICHELIN

Toda la información relacionada con la Guía Michelin de España y Portugal 2017, en tu móvil. Consulta los restaurantes con estrella y sus características.



¡OÍDO COCINA!

Mugaritz @Mugaritzc · 12 dic. 2016

¡Estaremos de vuelta en el 2017 con nuevas historias y experiencias!

We will be back on 2017 with new stories and experiences!

SS Gastronomika @ssgastronomika · 3 ene. Tendencias Gourmet para 2017: más vino, nuevos quesos y aceites Premium.

Patr. Turismo Huelva @huelvatourismo · 3 ene.

#HuelvaGastronomica17 diseña un completísimo programa de actividades para que disfrutes @HuelvaBN #SienteHuelva



INSPIRACIÓN INSTAGRAM



@gastroart Comer por los ojos... Literalmente. #creatividad #arte #gastronomía



@mugaritz Creatividad en alta definición. #Mugaritz #textura #terciopele



@martinberasategui Olas de crema de yogur con té ahumado. #innovación #MartinBerasategui #RestauranteMartinBerasategui



Preparar texturas espumosas para los postres caseros requiere mucha supervisión.

La nueva Textura Espumosa de Carte d'Or garantiza un control total en tus creaciones y estabilidad durante 24h.



Descubre nuestros productos en ufs.com





BEBIDA DE AVENA, NARANJA Y MANGO
Oat-Ly

Bebida elaborada 100% de avena ecológica sueca.



LECHE DE QUINOA
Eco Mil

Leche vegetal de quinoa bio sin azúcares añadidos en polvo instantáneo.



BEBIDA ECOLÓGICA DE ESPELTA
Soria Natural

Leche de espelta baja en grasa sin azúcares añadidos, conservantes ni colorantes.



LECHE DE COCO Y ALMENDRA
Califa Farms

Contiene un 50% más de calcio que la leche convencional y se elabora a partir de almendras no modificadas genéticamente.



LECHE DE ALMENDRA Y CHAI
Violeta

Enriquecida con almendras y chai, se trata de una bebida fortificada con calcio, vitamina B12 y D.

A LA CARTA

¡ESTOS VEGETALES SON LA LECHE!



El mercado de la leche vegetal es, probablemente, el segmento alimentario que mayor crecimiento ha experimentado en los últimos años. Su consumo se ha popularizado, ya sea por razones de intolerancia a la lactosa o por querer mimar la salud evitando las grasas animales.

Así, las denominadas bebidas de origen vegetal -almendra, arroz, soja, sésamo, coco, etc.- ganan terreno a la leche de vaca. Ya existen diversos estudios estadounidenses que reflejan un claro cambio de tendencia por el que ésta dejará de consumirse prácticamente en los próximos diez años. Un fenómeno que ya ha llegado a Europa y puede apreciarse en las demandas de los consumidores en nuestros locales. Toma nota, porque las alternativas son amplias y hay dónde elegir.



CHOCOLATE
Sojasun

Bebida de chocolate con soja 100% vegetal, ligera y cremosa con fermentos activos y enriquecidos con calcio.



BEBIDA DE ARROZ
Nomen

Bebida con antioxidantes, aminoácido y sin lactosa que contribuye a reducir los niveles de colesterol.



LECHE DE COCO
Milk Lab

Bebida rica en ácidos grasos y con multitud de aplicaciones tanto para helados, batidos, postres o salsas.



LECHE DE AVENA
Veggie Milk

Ideal para veganos, puede beberse sola o usarse para preparar aderezos y comidas.



ALMENDRA LIGERA
GERBLÉ

De fácil digestibilidad, sabrosa y apta para el consumo de toda la familia.

FOODINI

RECETAS EN TRES DIMENSIONES



Con Foodini estamos de enhorabuena, y por dos buenas razones. Por un lado, porque demuestra que la tecnología gastronómica avanza a pasos agigantados. Y, por otro, porque la empresa que ha creado la primera máquina de impresión de alimentos 3D del mundo es Natural Machines, una *start-up* con sede en Barcelona.

Este invento une dos conceptos *a priori* alejados: la perfección de un robot y la delicadeza de la comida *home made*. Foodini hace posible trabajar con materias primas frescas y preparadas a mano -para entonces introducir las en la máquina-, teniendo como base una filosofía natural y

tradicional a la que se le suman las ventajas que proporciona la automatización de una máquina. Por ejemplo, en términos de simetría o para el emplatado de un elevado número de platos que precisan de un aspecto visual impecable.

Sin duda, se trata de una ayuda ideal para la creación de ciertos detalles de la receta, así como para las pruebas previas -*maquetas*- que realizan los chefs en la creación de la carta de su restaurante. Tal es el interés que ha despertado, que reconocidos profesionales como Ferran Adrià (ElBulli) y Oscar Manresa (La Torre d'Alta Mar) ya han hecho público sus continuos experimentos con Foodini. 🍷



La decoración de un postre debe mantenerse firme y atractiva.

Krona en Spray
aguanta firme
durante más tiempo.

Firmeza
imbatible



Descubre nuestros productos en [ufs.com](https://www.ufs.com)





1



2

FOTO: ©MERCEDÉS PÉREZ

LA RESTAURACIÓN SIGUE SIENDO UNO DE LOS PRINCIPALES ACTIVOS DE NUESTRO PAÍS, TENIENDO UN PAPEL CLAVE EN EL DESARROLLO TURÍSTICO Y ECONÓMICO. POR ELLO, LOS PROFESIONALES DEL SECTOR TRABAJAN INCANSABLEMENTE PARA OFRECER POTENTES CONCEPTOS DE NEGOCIO CON LOS QUE PRESENTAR UNA EXPERIENCIA COMPLETA, ORIGINAL Y SORPRENDENTE.

TEXTO MIREIA CAMPOS

REINVENTARSE O MORIR

MODELOS DE NEGOCIO ROMPEDORES

El espectáculo sigue siendo una de las grandes apuestas para dejar boquiabiertos a los clientes. Este es el caso de Taberna Tío Carlos (Barcelona), el nuevo proyecto del chef Oscar Manresa, también propietario del restaurante Torre d'Alta Mar y todo un símbolo de la ciudad condal. Situado en las míticas Ramblas, se define como un espacio moderno con estilo clásico en el que recordar las antiguas tradiciones andaluzas. Allí, un pequeño (pero bien avenida) tablao cordobés permite disfrutar de música y baile en directo, a la vez que disfrutar de unas típicas tapas sureñas con mucho duende.

En la capital destaca Zodiac Restaurante con una misteriosa es-cena del crimen. Los comensales, además de degustar la carta, son testigos de cómo se resuelve un enigma en el que también pueden ser los protagonistas.

Aunque más sorprendentes son aquellas apuestas realmente creativas y rompedoras en las que los locales se convierten en espacios polivalentes, fruto de la suma de dos conceptos alejados o poco convencionales. Este es el caso de Imprebistró, una idea de El Gurmetillo y WeLove con gran influencia del movimiento estadounidense Kinfolk. Bajo el concepto "tener una cita a ciegas con el local", los más aventureros -desconocidos- disfrutan de una cena -menú sorpresa- en espacios imprevistos.

Solamente hace falta una llamada, reservar para un número concreto de personas e indicar qué tipo de experiencia se busca y ellos harán el resto. Sin duda, una velada que, por mucho que repitas, siempre será diferente a la anterior.

En Barcelona, FabCafé es una cafetería y espacio co-working que ofrece servicios de impresión 3D mientras tomas un café con leche. Abierto desde 2014, fue el primer FabCafé de Europa, siendo pionero en combinar restauración y fabricación digital.

Pero nada comparado con los restaurantes aéreos. En Etxauri (Navarra) encontramos el Sarbil, un proyecto familiar de Ángela Riquene y Juan Ignacio Atxa a prueba de estómagos con poco vértigo. Con una arquitectura vanguardista, la plataforma se levanta sobre el río Arga, ofreciendo unas vistas incomparables a quienes allí disfrutan de su cocina tradicional vasca.

Además, los llamados restaurantes *pop-up* también han revolucionado la manera de emprender un negocio culinario. Éstos son locales itinerantes y temporales que ofrecen experiencias únicas e irrepetibles. Esta corriente gastroartística nació en ciudades como Nueva York o Londres de la mano de jóvenes chefs y diseñadores que quisieron sorprender al mundo y demostrar el potencial que había en ellos. Empezaron a celebrar eventos gastronómicos en lugares inusuales como autobuses, naves abandonadas o barcos, ofreciendo actividades realmente novedosas.

Incluso el pasado mes de octubre, la chef vasca francesa Hélène Darroze, considerada una de las mejores cocineras del mundo, incorporó un buffé *pop-up* en el Hotel María Cristina de San Sebastián con motivo de celebración de la Capital Europea de la Cultura. Y, a juzgar por sus pinchos reinterpretados, seguro que más de uno hubiese querido que durase para siempre. **A**

Imprebistró (1), FabCafé (2), Taberna Tío Carlos (3) o Sarbil (3) son ejemplos de modelos de negocio innovadores.



3

CEREAL HUNTERS

Calle de Mejía Lequerica, 14, 28004 Madrid



CUANDO MENOS ES MÁS

Los *cereal bars* ("bares de cereales") están triunfando en las grandes capitales mundiales. Después de su éxito en Londres o Nueva York, Cereal Hunters ha abierto en el moderno barrio de Malasaña (Madrid).

Allí, puedes comer un gran bol de cereales con leche. Parece tarea fácil, pero cuando has terminado de escoger entre los diez tipos diferentes de leches animales y vegetales, llega el momento de decantarte por uno de los 120 tipos de cereales que allí hay a tu alcance.



3

LA VUELTA AL MUNDO SIN SALIR DE ESPAÑA

DE LA CONVIVENCIA DE DIFERENTES NACIONALIDADES SURGE LA FUSIÓN DE CULTURAS GASTRONÓMICAS. LOS EXPERTOS ASEGURAN QUE, PARA LA CONSOLIDACIÓN DE UNA NUEVA TIPOLOGÍA DE COCINA, ES NECESARIO UN TIEMPO DE COEXISTENCIA PREVIA ENTRE AMBAS CULTURAS Y DE LA ACEPTACIÓN POR PARTE DE LOS COMENSALES DE LA FORÁNEA. TE TRAEMOS PUES UN LISTADO DE LOS RESTAURANTES QUE TE HARÁN VIAJAR SIN SALIR DE TU PROPIA CIUDAD.

TEXTO LAIA ZIEGER

BAO BAR BARCELONA

Resultado de la fiebre del Bao Bun, aquí encontrarás la cara más ibérica de los bocadillos asiáticos. Idea del chef Paco Pérez, que ostenta dos Estrellas Michelin.

C/ d'Arimón, 48. Barcelona
Tel. 691 403 599 www.baobar.barcelona



A&G MADRID

Gastón Acurio, el cocinero peruano de mayor prestigio internacional, cocina recetas de su tierra natal.

C/ de Ayala, 27. Madrid
Tel. 917 026 262 www.aygmadrid.com



CASA SOLLA SAN SEBASTIÁN

Con una Estrella Michelin, Pepe Solla dirige y fusiona la comida mexicana con la española.

C/ 31 de Agosto, 31. San Sebastián
Tel. 650 135 373 www.afuegonegro.com



KENA MADRID

Cocina tradicional liderada por Carles Abellán en la que se potencian las tapas clásicas de nuestro país en un local que nos recuerda a los bares de toda la vida.

C/ Diego de León, 11. Madrid
Tel. 917 259 648
www.kenadeluisarevalo.com



2 PALILLOS BARCELONA

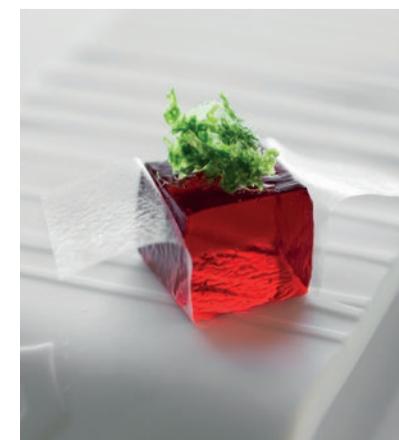
Con una Estrella Michelin, ofrece auténticos platos asiáticos al estilo tapas españolas de la mano de Albert Raurich, antiguo jefe de cocina de ElBulli.

C/ Elisabets, 9. Barcelona
Tel. 933 040 513
www.dospalillos.com

PAKTA VALENCIA

La increíble suma de la cocina japonesa -chef Kioko Li- y peruana -chef Jorge Muñoz-, junto con la particular visión de Albert Adrià.

C/ Lleida, 5. Barcelona
Tel. 936 240 177
www.ca.pakta.es



FOGO BARCELONA

Dani Alves y el chef João Alcântara nos invitan a Brasil: gastronomía popular en Boteco FOGO y cocina creativa en Alquimia FOGO. Prueba sus feijoadas, moquecas, picadinhos o churrascos.

C/ de Còrsega, 231. Barcelona
Tel. 932 692 830
www.alquimiafogo.com



NAZCA SEVILLA

Cocina nikkei en manos de Marilyn Corporán. Destacan los niguiris mediterráneos o de chicharrón ibérico, el ceviche o los tataky de atún con jengibre.

C/ Baños, 32. Sevilla
Tel. 955 226 728



ROOTS A CORUÑA

Cocina casual asiática con filosofía ecologista. Allí encontrarás el Roots Bao más natural, en productos autóctonos y eco.

C/ Emilia Pardo Bazán, 20. A Coruña
Tel. 981 918 782



PUNTO MX MARBELLA

Carta innovadora y creativa en la que los ingredientes aparecen en combinaciones y texturas originales.

Hotel Puente Romano, Bulevar Príncipe Alfonso Von Hohenlohe. Marbella · Tel. 951 607 011
www.grupodanigarcia.com



RONDA 14 VALLADOLID

Gran variedad de tapas y platos creativos elaborados con productos locales en un ambiente muy familiar.

C/ Calixto Fernández de la Torre, 5. Valladolid
Tel. 983 357 936
www.villaparamesa.com



KABUKI MADRID

El concepto de sushi ibérico tiene nombre y es el de Ricardo Sanz. Propietario de este local, fusiona la cocina japonesa y mediterránea de la forma más sorprendente.

C/ Alonso Cano, 66. Bajo B. Madrid
Tel. 963 218 686
www.restaurantekabuki.com/es

C/ Badajoz, 65. Barcelona
Tel. 933 002 719
www.restauranteleka.com
@RestauranteLeka

LEKA: LA FAMILIA CRECE

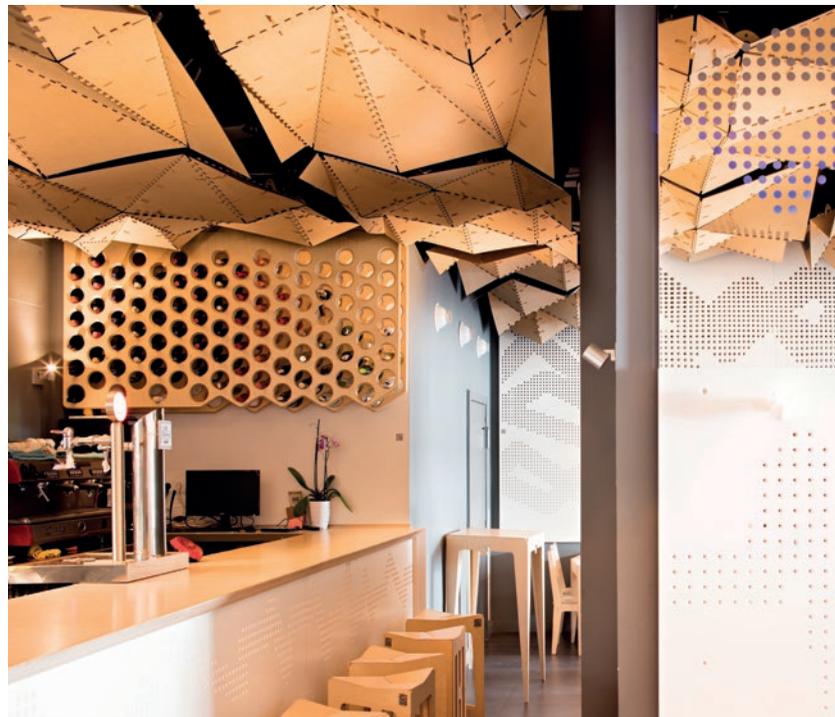
EN 1984, EN EL BELLO BARRIO BARCELONÉS DEL POBLENOU, LOURDES TRASSERRAS Y SU MARIDO ABRÍAN LAS PUERTAS DEL RESTAURANTE LEKA, UN LUGAR FAMILIAR EN EL QUE LA COMPAÑÍA COBRABA LA MISMA IMPORTANCIA QUE LA COMIDA.

En sus inicios ofrecía a sus comensales riquísima comida casera, y seguramente cualquiera que pasara por Leka lo hubiera definido como un lugar tradicional, cercano y acogedor. Sus más allegados lo consideran un restaurante en el que se alimenta el estómago y también el alma.

Hoy en día son los hijos del matrimonio, Ivan y Ernest, los que se encuentran al frente del negocio. Llegados a este punto, y más de treinta años después de la apertura de Leka, decidieron que había llegado el momento de dar un giro al concepto del restaurante. En vistas de la transformación del barrio que lo rodea y de sus gentes, apostaron por convertirlo en un lugar más moderno y cosmopolita que estuviera en sintonía con la evolución de su entorno.

Aquí entra en escena el venezolano Jonathan Domínguez. Buen amigo de la familia y habitual del restaurante, Jonathan se convertía en el chef del restaurante para empezar a dar forma a este nuevo proyecto. La clave de su éxito fue la fusión de la histórica comida casera de Leka con la cocina venezolana, que daba como resultado increíbles platos y recetas que se han convertido en la identidad del restaurante. El sello de identidad de su carta son las ostras frescas acompañadas con tres sabores.

Y con esto, la transformación no hacía más que empezar.



Un restaurante interactivo...

La voluntad de adaptar el restaurante al barrio del Poblenou ha hecho que este último se haya convertido en parte imprescindible de la identidad de Leka, y es que el restaurante es el claro ejemplo de que el concepto "KMO" no tiene por qué aplicarse solamente a los productos que en él se consumen. Leka es, de hecho, un restaurante de KMO. Todo él. La idea inicial de los dueños era que lo que formara parte del restaurante pudiera fabricarse, diseñarse e instalarse en un radio de menos de 1 km. Por eso, el mobiliario del local ha sido diseñado por FabLab, un estudio que forma parte del Institute for advanced architecture of Catalonia (IaaC). El centro universitario de diseño BAU, por su lado, se ha encargado del vestuario que lucen los empleados. Y la nueva identidad de marca corrió a cargo del laboratorio creativo TL3.

“LEKA ES, TODO ÉL,
UN RESTAURANTE
DE KMO”



...Y descargable

Además, para los que forman parte de Leka, todo aquello que se ofrece en el restaurante debe ser compartido con el mundo. Es por ello que tanto el diseño del mobiliario como los patrones del vestuario, e incluso las recetas, pueden descargarse en la página web.

De este modo, pese a todos los cambios que ha experimentado Leka recientemente, los valores que un día lo identificaron continúan muy arraigados al restaurante. Para los que forman parte del proyecto es de vital importancia la propia experiencia de ir a comer a este local, ya que en ella se establecen relaciones personales y se comparten buenos ratos. 🍷



En canapés y montaditos un untado ligero facilita el trabajo.

Nuevo Hellmann's Queso Crema, con textura suave y cremosa para un untado perfecto.



Descubre nuestros productos en ufs.com



CUANDO PENSAMOS EN EL DESAYUNO, NOS VIENE A LA MENTE NUESTRO TRADICIONAL CAFÉ CON LECHE ACOMPAÑADO DE TOSTADAS CON TOMATE. SIN EMBARGO, CON EL ÉXITO DEL BRUNCH -LA SUMA PERFECTA DE DULCE Y SALADO- YA SON MUCHOS LOS QUE BUSCAN UNA OPCIÓN MÁS COMPLETA QUE APORTE ENERGÍA PARA TODA LA JORNADA. ASÍ, LA TENDENCIA ES INNOVAR TAMBIÉN EN LA CARTA DEL DESAYUNO, CON OFERTAS Y MENÚS QUE MEZCLAN CULTURAS Y DAN PASO A INTERESANTES OPCIONES.

EL DESAYUNO, LA COMIDA MÁS IMPORTANTE DEL DÍA

TEXTO ALBA GARCÍA



HUEVOS BENEDICT

Una receta que no puede faltar en un *brunch*, ya que es sabrosa, nutritiva y fácil de preparar. "Benedict" es el apellido de su inventor, que una mañana pidió en el bar del Waldorf Astoria de Nueva York un huevo escalfado servido sobre pan tostado, tocino y regado con un poco de salsa holandesa. Se convirtió en la estrella y con el tiempo ha conquistado el mundo.



PORRIDGE DE AVENA

El *porridge* es una especie de papilla resultado de la cocción a fuego lento de los granos de avena junto con agua y sal. Para darle más sabor a la receta, se le añade leche muy fría y se termina de completar con detalles de frutos secos y trocitos de fruta. Es el desayuno favorito de los ingleses... ¡hay que probarlo!



FRENCH TOAST

Aunque su nombre ("tostadas francesas") pueda hacerte creer lo contrario, éstas nacen en Estados Unidos y se elaboran con pan de molde bañado en huevo, el cual se fríe con mantequilla. Acostumbra a acompañarse de fruta fresca, mermelada o sirope. Podríamos decir que se trata de una receta muy similar a nuestra tradicional torrija pero con un delicioso acento americano.



CRUFFIN

La hora del desayuno en Estados Unidos vive tiempos de revolución. Un ejemplo es el caso del llamado *cruffin*, el híbrido perfecto entre *croissant* y *muffin* que, en lugar de hornearse, se fríe, dotándole de un bocado tierno e irresistible. La autoría de esta genialidad pertenece a la conocida pastelería Mr. Holmes, de San Francisco.



CRONUT

También desde Estados Unidos, más concretamente desde la pastelería de Dominique Ansel (Manhattan), llegan los *cronuts*, el resultado de unir lo mejor del *croissant* -la masa- y lo mejor del donut -su forma tan característica-. Se fríe en aceite y se cubre de azúcar glaseado.



BAGEL

El *bagel* es un pan judío que, tras el exilio de esta comunidad a EEUU durante la Segunda Guerra Mundial, empezó a verse en todas las panaderías de los barrios colonizados por estos nuevos vecinos (sobre todo en Nueva York y Boston). Poco a poco, se fue extendiendo por el país y, ahora, al resto del mundo.



SMOOTHIEBOWL

Los *smoothies*, además de beberse, también se comen en el bol de toda la vida. Desde luego, una opción de lo más interesante, ya que permite jugar con la presentación de la receta y sus colores naturales. Solo se necesita fruta y yogurt (o queso fresco) para darle textura y cremosidad.



BLOODY MARY

Es el cóctel más tradicional para el desayuno copioso estadounidense. Su color rojo intenso es resultado de la combinación perfecta entre vodka, zumo de tomate, salsa de tabasco, sal, pimienta negra y zumo de limón. Lo más curioso es el origen de su nombre; un homenaje a María I de Inglaterra conocida como María La Sanguinaria.

BRINNER: LA CENA DESAYUNO

PARA LOS MÁS AVENTURADOS PROPONEMOS INVERTIR LOS HORARIOS CON LA ÚLTIMA GASTRO-TENDENCIA: EL BRINNER -LA UNIÓN ENTRE EL DESAYUNO (BREAKFAST) Y LA CENA (DINNER)-.



Como cada invierno, los caldos y las recetas de cuchara triunfan entre los menús más tradicionales. Pero este año, el movimiento gourmet, con todo su ingenio y creatividad, te invita a unirte a esta nueva práctica para renovarla y hacerla crecer.

ES ÉPOCA DE SOPAS Y CREMAS

PRACTICA EL SOUPING

ESTE INVIERNO DAMOS LA BIENVENIDA A
LA NUEVA TENDENCIA FOODIE: EL SOUPING,
CREMAS Y SOPAS NATURALES
DELICIOSAMENTE SALUDABLES

TEXTO MIREIA CAMPOS

UN INVIERNO DIFERENTE

Bajan las temperaturas y apetecen los planes hogareños. Soñamos con una chimenea y calentamos nuestras manos con una buena taza de caldo caliente. Es la estampa de todos los años. Sin embargo, algo nos dice que éste no será un invierno como los demás.

La conciencia por los niveles de grasa o azúcar, entre otros aspectos, ha generado un cambio importante en los hábitos alimentarios de los consumidores, y este nuevo modelo de vida se aprecia en los restaurantes. Mientras antes todo valía cuando se comía o cenaba fuera de casa, ahora se buscan alternativas naturales a las pesadas recetas tradicionales. Importa el sabor y el resultado final, pero también las materias primas -preferiblemente ecológicas-, el proceso y las técnicas de elaboración -cocinar al vapor, sobre todo- y las propiedades que aportan a la salud del comensal en cada receta.

En definitiva, estamos ante un público cada vez más exigente e informado acerca de la actualidad gastronómica y que espera una respuesta por parte del sector de la restauración.

Pero pueden estar satisfechos, porque no se hace oídos sordos. Este paradigma ha generado, de manera inevitable, una audaz interpretación de las recetas de siempre para que sean acordes a la demanda actual, dando lugar al nuevo concepto *foodie* de moda: el *souping*. Gurús de la gastronomía trabajan para ofrecer platos renovados y creativos que eleven la sopa a plato gourmet, capaz de provocar el apetito de los comensales y conseguir que salgan de sus casas para encontrarse con unas sopas y cremas caseras, saludables y que seguro aportarán mucho calor a los próximos meses.



La reinterpretación de las recetas de siempre dan lugar al nuevo concepto *foodie* de moda: el *souping*

Locales como Sopa (1), The Soup Shop (2), Chuka Ramen Bar (3), Bio in the bowl (4) y Brodo (5) apuestan por la tendencia *foodie* del *souping*.



LOS COMIENZOS NO SIEMPRE SON DIFÍCILES

El *souping* surge hace tres años en Los Ángeles de la mano de Soupelina o Soupure, empresas con una filosofía natural y ecológica, muy familiarizadas con el movimiento *slow food*. Sus fundadores vieron el potencial que tenía la que pronto sería la nueva gastro-modas, y sentaron las bases para que hoy en día las sopas y las cremas puedan considerarse un plato completo tanto en términos de cantidad como de calidad.

Además, la apertura de restaurantes especializados ha permitido captar la atención de todo tipo de públicos con creativas e interesantes combinaciones llenas de sabor y color. En Nueva York, Brodo es conocido por su carta formada únicamente de recetas caldosas además de haberse especializado en vasos *take away* de caldo, realizado con huesos naturales de pollo, ternera e, incluso, carne ecológica.

A finales de 2015 la tendencia se extendía al resto del mundo. En Melbourne (Australia) destaca The Soup Shop, cuyas recetas son 100% naturales, hechas a mano y pensadas para todo tipo de comensales: veganas, sin gluten, de pescado, de pollo, picantes...

En Europa, grandes capitales como Londres o Berlín la acogían con los brazos abiertos. Debido a la riqueza cultural de estas ciudades, pronto fusionaban las recetas autóctonas más tradicionales con las riquísimas sopas asiáticas. Los conocidos locales Blackfoot Butchers, Crussh o Eat de Londres, ofrecen sopas vegetales, de carne o pescado acompañadas de tradicionales *noodles* o *ramen*.

En nuestro territorio también se ha implantado esta tendencia con casos de éxito como Sopa (Barcelona), un restaurante vegetariano y macrobiótico que también cuenta con locales en Madrid y Bali (Indonesia). Conocidos por sus sopas ecológicas, éstas son cocinadas a fuego lento y elaboradas con una base de verduras.

También el *souping* fusión tiene una gran acogida. En Madrid es conocido el increíble *shoyu ramen* -sopa de fideos japonesa- de Chuka Ramen Bar, de los chefs Rodrigo García y John Husby, o la japonesa *dobin mushi* -sopa servida en una tetera- de Shikku Yzakaya.

Sin duda, estamos ante una gran oportunidad para sorprender a los clientes y demostrar que cada temporada esconde nuevos secretos que, desde nuestra profesión, somos capaces de exprimir al máximo.





1

Miobio, escuela-restaurante vegetariano con recetas 100 % ecológicas (1). Unilever Food Solutions se suma a la tendencia con sopas y cremas ideales para el invierno (2). Kena, cocina nikkei, cosmopolita y healthy que ofrece también opciones souping innovadoras (3).



2

LAS SOPAS MÁS HEALTHY

El souping es una práctica realmente saludable que se basa en dos pilares fundamentales: sacia el apetito y es una fuente de fibra y proteínas que ayuda a reducir las grasas del cuerpo. Los nutrientes de las sopas y las cremas mejoran la flora intestinal, el sistema inmunitario y actúan como depuradores del estómago y el colon. Pero además, y a diferencia de los zumos con verduras, dado que se aprovecha el agua de cocción, en ella se mantienen las propiedades de estos alimentos, a la vez que se asegura una alta hidratación. Por tanto, es un plato saludable, nutritivo y, sobre todo, reconfortante, ya que sacia y contiene la mayoría de las cantidades diarias esenciales recomendadas para nuestra salud.

EL PLATO PRINCIPAL DEL MENÚ

Esta nueva moda revoluciona el concepto de menú diario, ya que permite concentrar el primer y el segundo plato en uno único y principal. Los expertos recomiendan ofrecerlas tres veces por semana acompañadas de un complemento que contenga proteínas con la finalidad de ofrecer a los clientes la energía diaria necesaria.

Para potenciar su sabor, se pueden añadir hierbas y especias, las cuales son ricas en hierro e infinitos minerales. Hablamos de la pimienta negra o el tomillo, pero también de otras especias como el comino o la cúrcuma, que no solamente se apreciarán en sabor, sino que también darán color al resultado final.

Los *toppings* o complementos serán el detalle que marcará la diferencia, aportando contrastes entre texturas y sabores. Añade deliciosos *crudités* de verduras (espárrago, puerro, zanahoria...), cebolla frita, aguacate picado, perejil picado, nueces, pasas... Satisfarán y dejarán satisfechos a los comensales.

En cuanto a la cremosidad, el *souping* permite combinar verduras y frutas con ingredientes como leche, nata o queso, los cuales mejorarán considerablemente el sabor de la receta. Por esta razón, en platos como la *vichyssoise* (crema de puerros) u otras cremas, la nata es imprescindible. Para evitar que ésta se corte, debe añadirse un minuto antes de retirar la sopa o la crema del fuego, y si la servimos en frío, podremos añadirla en el emplatado como un elemento decorativo más.

También, puedes ofrecer sopas y cremas no solamente para comer o cenar, sino también para desayunar o merendar, una idea a la que se han sumado muchos restaurantes y cafeterías alrededor del mundo. Prueba la crema de zanahoria con nueces y pasas como *toppings*, ¡te encantará!

EL SOUPING ES UNA PRÁCTICA SALUDABLE: SACIA EL APETITO Y ES UNA FUENTE DE FIBRA Y PROTEÍNAS BENEFICIOSA PARA EL ORGANISMO.



3

¿DÓNDE PRACTICAR EL SOUPING?

CHUKA RAMEN BAR

C/ Echegaray , 9 - Madrid
Tel. 640 65 13 46

BIO IN THE BOWL

C/ de Zurbano, 15 - Madrid
Tel. 91 702 63 02

SOPA

C/ de Provença, 330 - Barcelona
Tel. 93 639 85 67

CHIFA

C/ Modesto Lafuente, 64 - Madrid
Tel. 91 534 75 66

KENA DE LUIS ARÉVALO

C/ de Diego de León, 11 - Madrid
Tel. 91 725 96 48

DANI GARCÍA RESTAURANTE

Avda. Bulevar Príncipe Alfonso de Hohenlohe, s/n - Marbella
Tel. 95 276 42 52

MIOBIO

C/ Cádiz 67, Bajo - Valencia
Tel. 606 01 41 21

KIMPIRA

C/ del Convent de Sant Francesc, 5 - Valencia
Tel. 96 392 34 22

TXOKO

C/ Mari, 12 - San Sebastián
Tel. 94 342 54 12

SOPAS Y CREAMAS EN AUGE

LOS PLATOS DE CUCHARA COBRAN PROTAGONISMO EN LOS MENÚS Y CARTAS DE LOS RESTAURANTES CON LA LLEGADA DEL INVIERNO. Y ES QUE ESTE TRADICIONAL PLATO NO PASA DE MODA, Y AÑO TRAS AÑO BRINDA A LOS CHEFS LA OPORTUNIDAD DE AÑADIR VALOR A LA OFERTA DE SUS RESTAURANTES.

Sopas y cremas suponen la oportunidad de poner en práctica infinitas combinaciones de ingredientes para lograr nuevos sabores y texturas con los que sorprender a los comensales. Todo ello con una elaboración sencilla y, en su mayoría, de un coste ajustado. Especialmente si optamos por ingredientes de temporada, que nos permiten trabajar con una materia prima óptima a un precio más reducido del habitual. Estos, además, se encuentran en su momento álgido de sabor y textura, por lo que son perfectos para incluir en las elaboraciones gastronómicas.

Los productos de Unilever Food Solutions son una opción a tener en cuenta en estas creaciones, puesto que ayudan al chef a elaborar platos de cuchara economizando energía y tiempo. Productos como los caldos líquidos concentrados o los caldos sazonadores, son fáciles, rápidos de preparar y aportarán esa diferenciación de sabor tan deseada. 



BULLABESA DE PESCADO ROJO Y VIERAS

Vieras	400 gr.
Mejillones grandes	1 kg.
Gambas	800 gr.
Rape	600 gr.
Cigalas	800 gr.
Almejas	500 gr.
Limón	100 ml.
Aceite de oliva	200 ml.
Pan	300 gr.
Chalotas	250 gr.
Tomate	300 gr.
Ajo	30 gr.
Perejil	20 gr.
Sal	30 gr.
Fondo Profesional de Marisco Knorr	300 ml.
Azafrán	3 gr.



FONDO PROFESIONAL DE MARISCO
KNORR

Hacemos una cruz en la piel de los tomates, llevamos a ebullición agua y los sumergimos durante 5 minutos para poder pelarlos fácilmente.

Limpiamos con agua el pescado con las cabezas y las espinas, lo llevamos a ebullición durante 2 horas y lo colamos.

Cortamos en juliana la escaluña y sofreímos con poco aceite a fuego lento.

Añadimos el ajo y el perejil picados y los mejillones hasta que se abran a la vez que el caldo resultante de las cabezas y las espinas. Cocemos los trozos de pescado por separado controlando cada tiempo de cocción con el Fondo Profesional de Marisco Knorr.

Majamos las hebras de azafrán tostadas con el pan, ajos fritos y Fondo de Marisco Professional Knorr. Esperamos 3 minutos antes de servir para una consistencia más espesa. Marcamos todo el pescado.

Por último, colocamos el pescado de forma individual en un plato soper, regamos con el caldo.



“Un fondo precioso, brillante e intenso”

Javi Estévez, Restaurante La Tasquería



Descubre el primer fondo cocinado como tú lo harías. **100% natural.**

Más información en ufs.com



LA TRADICIÓN MÁS DIGESTIVA

SON LAS PRIMERAS HORAS DE LA TARDE Y LOS COMENSALES HAN DEGUSTADO CADA EXQUISITEZ DEL MENÚ. ENTONCES LLEGA EL MOMENTO DE LA SOBREMESA Y, CON ELLA, LA TRADICIÓN DE TOMARSE UN BUEN LICOR. ÉSTE SE CONVIERTE EN EL AROMA DE LAS COMIDAS QUE SE ALARGAN, EN EL DETALLE FINAL, ¡CONÓCELOS!

TEXTO LAIA ZIEGER

DISARONNO

Nace en el Siglo XVI y es considerado el mejor licor italiano. De color ámbar brillante, tiene un aroma a almendras dulces con pasas y albaricoque.

MIRTO

Esta bebida de bayas de mirto proviene de Cerdeña y Córcega (Italia). Para apreciar todo su sabor se aconseja consumirlo muy frío después de entre 2 y 15 meses de reposo.

ST. GERMAIN

Elaborado de manera tradicional, parte de la maceración de flores frescas de saúco en aguardiente de uvas blancas. Su sabor contiene detalles de melocotón, naranja, pomelo y pera.

SENTIMENTS

Hecho con mandarinas mediterráneas, éstas se trabajan artesanalmente para conseguir un sabor cítrico muy agradable.

OUZO BARBAYANNIS

Con origen griego, se elabora a base de la maceración de uvas maduras, semillas de anís, plantas y frutas aromáticas. Presenta un fuerte sabor dulce con detalles aromáticos de regaliz.

GÜELA MANUELA

Único en el mundo, esta bebida de leche de vaca proviene de la tradición familiar de casi siglo y medio. Al separar la leche del suero y macerarla con alcohol -junto con otros ingredientes secretos- se consigue un estimulante y suave licor de leche.

MARÍ MAYANS

Procedente de Ibiza, este licor de hierbas es la herencia del conocimiento campesino. Bebida anisada elaborada con flores y plantas aromáticas de la isla.

CALISAY

Esta emblemática receta del Maresme es reconocida a nivel internacional. Sus vegetales aromáticos -plantas, raíces y semillas- son trabajados artesanalmente.

COINTREAU

Desde hace dos siglos, este triple seco, creado a base de cáscaras de naranja, es conocido por su color anaranjado -el de la creatividad, aseguran ellos-.

TEICHENNE FLOR DE SAÚCO

De color marrón intenso, cristalino y brillante, con un aroma floral de flor de saúco con vino moscatell.

BENEDICTINE

En 1510 un monje benedictino francés creó lo que se convertiría en uno de los licores más conocidos del mundo. Sus hierbas y especias de orígenes bíblicos, proceden de diferentes territorios: desde Grecia hasta África, Indonesia, India, y muchos más.

TÍA MARÍA

Mezcla de café jamaicano con detalles de vainilla, caramelo y aguardiente de caña. Su sabor es dulce, pero suave y amable. 



CESTA DE LA TEMPORADA

¡LARGA VIDA A LA FRESA!

Llega febrero y, con él, una de las frutas que más pasiones levanta. La fresa, tan atractiva como deliciosa, posee una textura, forma y sabor capaz de seducir a todos los gustos.

Su versatilidad hace que se mantenga como una pieza clave en el repertorio de muchos chefs. Lejos de pasar de moda, se mantiene como un clásico en la elaboración de postres –ya sea en las tradicionales fresas con nata o chocolate o en recetas más elaboradas como el merengue de fresas y rosas - pero cada vez va adquiriendo más protagonismo en ensaladas y entrantes tan originales como las “tostaditas de bacalao ahumado con langostinos y fresas”.

Pero eso no es todo, ya que las fresas poseen una serie de propiedades y beneficios para nuestro organismo que las hacen todavía más apetecibles. Por ejemplo, los azúcares que contienen no suponen un problema para los diabéticos, de forma que éstos pueden incorporarlas a su dieta sin ningún inconveniente. Además, actúan como desintoxicante, ayudan a evitar infecciones y a combatir la anemia. Y si esto no fuera suficiente, son un ingrediente poco calórico (un puñado de fresas contiene unas 25 calorías), lo que las convierte en la fruta ideal para todos aquellos que quieren cuidarse sin renunciar a disfrutar de un sabroso capricho. **A**



UNA BUENA OPORTUNIDAD PARA TU NEGOCIO

DIFERÉNCIATE SIENDO UN LOCAL MAYONESERO

TEXTO ALBA GARCÍA

Convertirse en Local Mayonesero Hellmann's es adentrarse en un mundo de nuevas posibilidades para tu bar o restaurante. Esta iniciativa, que celebra su tercera edición, representa una gran oportunidad para todos aquellos locales que quieren apostar por la innovación y diferenciarse de la competencia logrando ganar más clientes.

Basada en los resultados del primer "Estudio Hellmann's de Hábitos de Consumo de Hamburguesas", esta propuesta tiene como objetivo inspirar a bares y restaurantes para que ofrezcan

productos en demanda creciente como la hamburguesa gourmet y apoyarlos con una campaña de comunicación. Con el fin de darse a conocer y posicionarse entre los comensales, los locales inscritos aparecen en la web de Hellmann's y en el portal DÓNDE COMER, están presentes en la campaña de publicidad de Hellmann's y se les entregan materiales de visibilidad y utilidad (banderillas, pegatinas, portabocajeros, dipperas, biberones y displays, etc). Todo ello con el objetivo de generar más tráfico en el establecimiento y fidelizar a los clientes con promociones que les permitirán ganar fantásticos premios.

Apuntarse al proyecto Local Mayonesero es muy sencillo. Solo tienes que comprar mayonesa Hellmann's, completar el formulario que encontrarás en la página web www.localesmayoneseros.com y colocar los materiales de visibilidad que te entregarán.

No lo dudes y súmate a esta iniciativa que abrirá tu local a nuevas oportunidades de negocio. 

www.localesmayoneseros.com

LOCALES MAYONESEROS, UNA INICIATIVA QUE APUESTA POR LA INNOVACIÓN, TIENE COMO OBJETIVO GENERAR MÁS TRÁFICO Y FIDELIZAR A LOS CLIENTES



"TRABAJO CON EL OBJETIVO DE DAR BIENESTAR Y PLACER"

JORDI VILÀ, RECONOCIDO CHEF Y REFERENTE EN EL SECTOR GASTRONÓMICO NOS HABLA DE SU TRAYECTORIA BASADA EN LA PERSISTENCIA PARA SEGUIR APRENDIENDO. SIN DUDA, SU ENTUSIASMO Y SUS GANAS DE INNOVAR NO HACEN MÁS QUE CRECER A DIARIO.

TEXTO MARTA CAMPÀS



Tu trayectoria es envidiable pero... ¿Cómo surgió tu amor por la cocina?

A mí, por encima de todo, me gusta mucho comer. Desde pequeño me ha apasionado. Además, en mi casa siempre ha habido mucha fiesta alrededor de la comida. Mi madre cocinaba muy bien y de ahí me vino la inquietud de querer aprender. Al principio era intuición, luego lo probé y me gustó. Y hasta el día de hoy.

El nuevo entorno de Alkimia parece concordar a la perfección con la esencia de la cocina de Jordi Vilà. ¿Cómo y dónde te inspiras para seguir sorprendiendo a los comensales?

Sorprenderse es algo muy personal, nunca trabajo con ese objetivo. Yo digo que trabajo para dar bienestar y placer. Lo intento hacer llevando al límite mis conocimientos: buscando productores, productos, sabores... Es un trabajo constante, pero cuando hay amor y pasión en lo que se hace, también hay búsqueda, ensayo y prueba. Eso sí, nunca trabajo desde el punto de vista de querer sorprender como tal.

Galardonado con una estrella Michelin y siendo un referente en el sector... ¿Cuál crees que ha sido tu apuesta más arriesgada? ¿Por qué?

Mi trayectoria siempre ha sido arriesgada. En 1998 empezamos con el restaurante Abrevadero, y ese ya fue un acto de inconsciencia e ignorancia. Sin duda nadie nos hubiera aconsejado hacerlo. Más tarde nos fuimos a la calle Indústria, donde montamos un restaurante en el cual trabajaban 15 personas y comían 30, era una propuesta realmente muy arriesgada. Llevo 20 años teniendo negocios propios, y han sido 20 años de riesgo constante.

Alkimia, alta gastronomía; Louis y Bistrot de Vins, propuestas más asequibles pero muy trabajadas... ¿Cómo está siendo la experiencia de gestionar estos tres ámbitos a la vez?

Por encima de todo, es divertido. Lo es porque nos permite hacer cambios de registro y tocar palos diferentes de la cocina. A todos nos pasa que, cuando tenemos propuestas gastronómicas determinadas, a veces nos gustaría hacer platos que no encajarían en el conjunto. Sin embargo, trabajar más de un ámbito nos permite cambiarnos de vestimenta y adoptar otro papel. Pero también es complejo, cada negocio es un modelo diferente y esto implica mucho trabajo.

Has experimentado con muchas cocinas. ¿Tienes alguna predilecta? ¿Y alguna con la que te gustaría experimentar?

Mi cocina predilecta es la catalana. Cataluña cuenta con un paisaje tan variado en un terreno tan pequeño que es una fuente inagotable de ideas. Estoy enamorado de esta cocina. También soy un gran apasionado de la cocina italiana, seguramente por sus grandes paralelismos con la catalana. Fuera de aquí me quedo con la japonesa que, dejando a un lado las modas, nos seduce a todos por su pulcritud y sus ingredientes saludables.

La “cuina de mà” (o cocina de mano) es un concepto crucial en la filosofía del nuevo Alkimia. ¿Cómo lo definirías?

Es una cocina emocional, no buscamos la perfección en si. Nosotros, queremos ver cómo es el producto hoy y cómo será mañana, y sobre eso rectificamos y retocamos nuestras elaboraciones. Destacamos la artesanía de este oficio y trabajamos con pequeños productores, a los que acudimos directamente para buscar el producto.

¿Cómo es la experiencia de cocinar en directo para tus comensales? ¿Qué factores debes tener en cuenta en esa situación?

No podríamos hacer “cuina de mà” y hacerla a medias, por ello hemos querido hacerlo hasta el final. Y esto implica que, cuando los comensales acuden al local, se encuentran a Jordi Vilà cocinando a pocos metros de ellos y emplatando los platos, no está de viaje ni en ningún otro sitio. Este fue uno de los primeros ingredientes que pusimos sobre la mesa cuando empezamos este proyecto. A partir de ahí, en cuanto a cocinar en directo, intento aislarme del cliente y no invadir su intimidad. También es cierto que al estar expuestos debemos resolver los problemas de forma elegante aunque haya momentos de tensión. Sin embargo, cuando uno trabaja con cariño, pasión y delicadeza, es algo que se transmite, independientemente de que te vean o no.

¿Cuáles son los ingredientes favoritos en tus elaboraciones? ¿Un ingrediente imprescindible en tu cocina?

Sobre todo el producto de mar y la parte vegetal. Estos dos elementos son los que acaban confiriendo el 70-80% de los platos, aunque también nos gusta mucho la carne. A partir de ahí va por temporada. Ahora, por ejemplo, la caza y la trufa serían buenos ejemplos de productos de temporada que nos gusta utilizar.

“TRABAJAR MÁS DE UN ÁMBITO NOS PERMITE CAMBIARNOS DE VESTIMENTA Y HACER OTRO PAPEL”

La gastronomía parece estar viviendo un boom. ¿Crees que es solo una moda o una tendencia que ha venido para quedarse? ¿Está la gente tomando cada vez más conciencia de su alimentación?

Bajo mi punto de vista, en la pirámide del ocio la gastronomía se está situando en la parte superior, y esto nos beneficia. Hoy en día la información fluye rápidamente, y esto también supone un cambio. Ya no vamos a un restaurante a comer, sino a tener experiencias. No acudimos porque tengamos hambre, ya que la idea es pasarlo bien, y no creo que esto vaya a cambiar. El restaurante acaba siendo un lugar de reunión, de relaciones sociales en el que la gente es capaz de dejar el móvil de lado y estar comunicándose y pasándose bien mientras comen y beben.

Hoy en día la oferta de restaurantes cada vez es más amplia... ¿Consideras complicado innovar?

Me parece que no somos del todo conscientes de que quemamos las etapas a una velocidad espectacular. Venimos de una revolución muy importante, liderada por Ferran Adrià, y ahora todo esto debe ir asentándose. Todavía hay camino por descubrir y mucho trabajo que hacer.

¿Dónde te ves dentro de 10 años?

(Ríe). Ni me lo planteo. Sí que me veo cocinando y trabajando en este oficio. De hecho, espero que viviendo de la restauración. Pero la realidad es que me gusta disfrutar el presente, año tras año, no quiero hacer demasiados planes porque prefiero tener libertad a la hora de funcionar. **A**

“En la pirámide del ocio, la gastronomía se está situando en la parte superior, y esto nos beneficia”

JORDI VILÀ, ¿CÓMO ES LA RECETA ESTRELLA QUE MÁS TE IDENTIFICA?

Esta sería “mar y montaña de ostra con careta”, la cual consta de una ostra escabechada con careta de cerdo glaseada y espinacas. La ostra va a un lado con el escabeche, y la careta con fondo de cerdo picante al otro lado. En la base, se colocan las espinacas.

Al final se le añade un toque de jengibre, que es un producto utilizado en la cocina catalana desde mucho antes que el tomate. Me gusta porque son dos productos inicialmente contradictorios que conviven en un mismo plato ya que tienen una textura muy similar.

Esta receta está muy ligada a una cocina catalana evolucionada que siempre nos ha gustado mucho trabajar. Es una cocina moderna, refrescada y aligerada. El plato proviene de un mar y montaña original, que es un plato barroco con mucha identidad. Sin embargo, esta versión evolucionada contiene toques, matices y sabores distintos.



LOS PLATOS DE CUCHARA MÁS INNOVADORES

RECETAS TRADICIONALES REINVENTADAS IDEALES PARA EL INVIERNO. ¡QUE APROVECHE!



RAVIOLI DE RABO DE TORO CON JUGO DE CARNE LIGADO Y TOQUE ELÉCTRICO

(INGREDIENTES PARA 10 PERS.)

- 600 gr. Rabo de toro
- 200 gr. Cebolla
- 200 gr. Puerros
- 80 gr. Ajo
- 100 gr. Zanahoria
- 100 gr. Apio verde
- 200 ml. Vino tinto Mencía
- 50 ml. Brandy
- 1l. Knorr Fondo de Carne Líquido Sin Gluten
- 20 gr. Pasta Wonton
- 20 gr. Maizena Harina de Maíz
- 2 gr. Flor de Sechuan
- 200 gr. Micuit de foie
- 20 gr. Huevo



FONDO DE CARNE LÍQUIDO
KNORR

Fondo elaborado a partir de ingredientes 100% naturales.

RELLENO RAVIOLI:

Trocear el rabo por sus vértebras, sellarlo en el horno a 280°C sin añadir grasa. Cortar las verduras en Bruinose, rehogar y añadir el rabo ya sellado a las verduras.

Añadir el vino y el brandy y dejar a fuego fuerte para evaporar el alcohol y añadir el Fondo de Carne Professional Knorr.

Cocer en horno a vapor a 90°C durante 8 horas. Enfriar y deshuesar. Triturar la salsa por un "Robot Coupe".

RAVIOLI DE TORO:

Cocer dos hojas de pasta y rellenarlas con el rabo y una nuez de foie micuit. Sellarlas con huevo batido.

Cocer 3 minutos los raviolis en el Fondo de Carne Professional Knorr.

Ligar el fondo con Maizena Express.

Poner el jugo resultante de la cocción del ravioli y el Fondo de Carne Professional Knorr. Colocar el ravioli y la flor de Sechuan. Finalmente, decorar.



ESTOFADO DE GARBANZOS, ESPINACAS Y BACALAO

(INGREDIENTES PARA 10 PERS.)

- 800 gr. Garbanzos de la bañeza
- 600 gr. Cebolla
- 150 gr. Ajo
- 350 gr. Tomate maduro
- 90 gr. Sal
- 200 ml. Knorr Caldo de Pollo Deshidratado
- 200 ml. Knorr Caldo de Pescado Deshidratado
- 600 gr. Espinacas frescas
- 800 gr. Bacalao
- 100 ml. Aceite de oliva
- 150 gr. Pan



CALDO DE POLLO
KNORR

Aporta todo el sabor de ave que se busca en una cocina.

Dejar los garbanzos en agua la noche anterior. Cocerlos a fuego lento, colar y reservar. Después cortar la cebolla Brunoise con el ajo y pochar hasta que esté dorado, añadir el tomate y sofreír.

Introducir los garbanzos en el sofrito y mezclar. Hacer un caldo mixto con agua (1,5l.), Caldo de Pollo Deshidratado Knorr y Caldo de Pescado Deshidratado Knorr. A continuación remojar los garbanzos y a última hora añadir las espinacas frescas.

Envasar el bacalao de forma individual, añadir aceite de oliva virgen, ajo entero y laurel a 98% vacío. Cocer en un Rhoner a 64°C punto corazón durante 6 minutos.

Aprovechar el aceite con la gelatina que ha soltado el bacalao y hacer el pil pil. Seguidamente cortar el pan en láminas muy finas y hornear a 180°C durante 3 minutos hasta que estén dorados.

Verter los garbanzos justo de jugo hasta la mitad y colocar el taco de bacalao.

Acabar con un crujiente de espinacas frescas y otro de pan y decorar con gotas del pil pil.



TÉ DE SETAS DE TEMPORADA, TRUFA Y CAVIAR DE HUEVO

(INGREDIENTES PARA 10 PERS.)

- 1,2 kg. Setas de temporada
- 60 ml. Aceite de trufa
- 10 gr. Tomillo fresco
- 10 gr. Romero fresco
- 4 Huevos
- 200 ml. Aceite de oliva
- 5 gr. Flores comestibles
- 75 gr. Sal
- 300 ml. Fondo Profesional Pollo Knorr
- 5 gr. Pimienta rosa
- 8 gr. Cilantro



FONDO PROFESIONAL POLLO
KNORR

Una vez confitado al vacío, realza todo el sabor de los ingredientes.

Limpiar las setas y picarlas en trozos pequeños y uniformes.

Introducir en una bolsa al vacío de cocción junto con las hierbas aromáticas y el aceite de trufa.

Envasar a 95% vacío y cocer en Rhoner a 60°C durante 10 minutos.

Enfriar en hielo para cortar la cocción.

Separar las claras de las yemas, batir las claras a punto de nieve y dejar reposar para que la proteína baje.

Desespumar y poner el líquido en un biberón.

Calentar aceite de oliva virgen a 45°C e ir goteando el líquido del huevo que tenemos en el biberón para conseguir bolas del tamaño de las bolas de caviar.

Poner en un plato sopero los trozos de setas maceradas.

Colocar las bolas de caviar de huevo.

Regar con el caldo resultante de haber confitado las setas.



CONSUMÉ DE TERNERA Y BOMBÓN DE ROPA VIEJA

(INGREDIENTES PARA 10 PERS.)

150 gr. Ropa vieja
 100 gr. Patata
 100 gr. Garbanzos cocidos
 100 gr. Zanahoria
 100 gr. Puerro
 600 gr. Ternera para cocido
 50 ml. Caldo Líquido Concentrado de Verduras Knorr
 100 ml. Aceite de oliva virgen
 30 gr. Ajo
 200 ml. Krona Original
 100 gr. Crepinette (Tripa de cordero)
 50 gr. Primerba de Albahaca Knorr
 200 gr. Cebolleta
 80 ml. Caldo Líquido Concentrado de Carne Knorr
 2 l. Agua



CALDO CONCENTRADO DE VERDURAS
KNORR

Aporta color y sabor. Mezclado con agua conseguimos un consomé perfecto y clarificado con todo su sabor y aroma.

Calentar el aceite y verter el contenido de la ropa vieja previamente picada, a excepción de los garbanzos.

Añadir la Krona Original hasta que quede homogénea junto con la Primerba de Albahaca Knorr. Dejar enfriar.

Estirar la crepinette y hacer unas bolas con el relleno, para después cerrar con la misma tripa hasta crear un bombón.

Calentar en el horno a 180°C durante 5 minutos hasta que la piel quede crujiente. Poner el agua a hervir y añadir el Caldo Líquido Concentrado de Carne Knorr, rectificándolo de sal.

Para acabar, poner en un plato sopero el consomé clarificado. Apoyar el bombón de ropa vieja sin que llegue a cubrir para no perder el crujiente y decorar.



CREMA DE MARISCO Y CIGALAS

(INGREDIENTES PARA 10 PERS.)

300 gr. Cebolla
 10 gr. Ajo
 400 ml. Aceite de oliva
 80 gr. Knorr Salsa Pomodoro Deshidratada
 20 ml. Brandy
 1 l. Agua
 300 ml. Knorr Fondo de Marisco Líquido Sin Gluten
 30 gr. Bulbo de hinojo
 600 gr. Cigalas
 1,5 kg. Bogavante
 30 gr. Perejil
 200 ml. Krona Original
 10 gr. Pimienta negra



FONDO DE MARISCO LÍQUIDO
KNORR

Fondo preparado de la forma tradicional sin aromas artificiales.

Sofreír la cebolla y el ajo con aceite de oliva virgen. Una vez pochado, añadir la salsa Pomodoro Knorr.

Retirar la cáscara del marisco y echarla al sofrito. Flambear con el Brandy. Verter agua y cocer, después colar y espumar.

Añadir el Fondo de Marisco Professional Knorr y hervir.

Añadir la Krona Original, luego escaldar el bulbo del hinojo y extraer las hojas una a una. A continuación, saltar las cigalas y el bogavante por separado.

Por último, colocar todas las piezas de marisco en un plato sopero. Ensamblar con las hojas del bulbo del hinojo y añadir la salsa hasta que cubra los ingredientes. Decorar con perejil picado fresco.



CALLOS DE TRIPA DE BACALAO

(INGREDIENTES PARA 10 PERS.)

1 kg. Tripa de bacalao
 500 gr. Cebolla
 50 gr. Caldo de Pescado Deshidratado Knorr
 5 gr. Pimentón dulce
 190 gr. Guisantes frescos
 5 gr. Guindilla
 9 gr. Pimienta negra molida
 200 ml. Vino Blanco
 40 gr. Pulpa pimiento choricero
 700 ml. Agua de cocer los callos



CALDO DE PESCADO
KNORR
Excelente disolución sin grumos y con múltiples aplicaciones

Dejar las tripas de bacalao 24 horas en remojo, cambiando varias veces el agua. Limpiar la parte negra (cutículas) de la tripa del bacalao.

Cortar las piezas lo más uniforme posible a un tamaño no muy grande.

Rehogar la cebolla y la guindilla con aceite de oliva virgen y añadir la pulpa de pimiento choricero. Echar el vino blanco y dejar a fuego medio hasta que evapore el alcohol.

Añadir los callos, el agua de la cocción de los callos y el Caldo de Pescado Deshidratado Knorr hasta que queden tiernos. Cocer los guisantes por separado y quitarles la semilla.

Freír con abundante aceite la piel del bacalao hasta que quede crujiente.

Poner los callos en un plato sopero y colocar de forma bonita los guisantes muy verdes. Acabar con el crujiente de piel de bacalao. Decorar.



COPA DE GELATINA DE GIN-TONIC

(INGREDIENTES PARA 10 PERS.)

- 150 ml. Ginebra
- 500 ml. Tónica
- 90 gr. Textura Gelatinosa Carte d'Or
- 30 gr. Lima

DECORACIÓN:

- Canela
- Menta



TEXTURA GELATINOSA
CARTE D'OR
Rápida gelificación en tan solo un paso.

Mezclar 500 ml de tónica, 150 ml. de ginebra, zumo de lima y su ralladura, e incorporar 90 gr. de Textura Gelatinosa Carte d'Or. Para su correcta elaboración, los líquidos deben estar a temperatura ambiente (20°C como mínimo).

Una vez terminada la mezcla, se deposita en el molde y se deja reposar en la nevera. En 30 minutos estará lista para servir.



MERENGUE RELLENO DE CREMA INGLESA DE MAIZENA

(INGREDIENTES PARA 10 PERS.)

- 85 gr. Textura Espumosa Carte d'Or
- 30 gr. Maizena Espesante Harina de Maíz sin gluten 2,5Kg
- 425 gr. Azúcar glasé
- 215 ml. Agua
- 5 ml. Vinagre
- 2 gr. Colorante líquido rojo
- 1 l. Carte d'Or Salsa de Vainilla Lista Para Usar
- 200 gr. Krona Nata Para Montar Pastelera
- 125 gr. Frambuesas



TEXTURA ESPUMOSA
CARTE D'OR
Control total en tus creaciones y estabilidad durante 24 horas.

Tamizar 300 gr de azúcar glasé con la maicena.

Montar la textura espumosa Carte d'Or con el agua e ir añadiendo la mezcla de azúcar, maizena y el colorante. Esto durará unos 8 minutos, un instante antes de parar, añadir el vinagre.

Precalear el horno a 175°C y en un papel de horno, dibujar tres discos del mismo diámetro, y verter en el centro de cada disco merengue, dando unos 4 cm de altura. Vaciar el centro de cada disco con una cucharilla dejando forma de volcán.

Introducir los discos en el horno y bajar la temperatura a 125°C, hornear durante 30 minutos y después 60 minutos más a 100°C. Dejar enfriar sin abrir el horno (sin ventilador).

Para la crema inglesa, mezclar la salsa de vainilla Carte d'Or con la Krona Pastelera y 25 gr. de azúcar glasé y meter en sifón.

Rellenar con la espuma de vainilla y las frambuesas.



RAVIOLI DE FRUTOS ROJOS RELLENOS DE COCO

(INGREDIENTES PARA 10 PERS.)

- 80 gr. Textura Gelatinosa Carte d'Or
- 400 ml. Leche
- 100 ml. Licor tipo Malibú
- 750 ml. Agua
- 250 gr. Carte d'Or Coulis de Frutos Rojos Listo Para Usar
- 225 ml. Carte d'Or Mousse de Coco Deshidratado
- 60 gr. Azúcar
- 500 ml. Krona Nata Para Montar Pastelera
- 100 gr. Coco rallado (tostado)
- 5 Galleta de especias (troceadas)



MOUSSE DE COCO
CARTE D'OR
Permite una preparación más rápida y sencilla.

Calentar el Coulis de frutos rojos Carte d'Or junto con el agua, mínimo a 40°C, e incorporar la Textura Gelatinosa Carte d'Or. Disponer en una bandeja con 3 mm. de alto y enfriar.

Montar el Mousse de Coco Carte d'Or con la leche y el licor de Malibú, rellenar una manga con boquilla lisa.

Cortar la gelatina de frutos rojos en cuadrados de 5x5 cm, en una base poner una roseta de mousse y cerrar con otro cuadrado. Con un soplete pegar las dos partes cuidadosamente. Reservar en nevera.

Para la carbonara, semi-montar la Krona Pastelera con el azúcar.

Presentar en el plato una base de la carbonara dulce, colocar la galleta de especias y el ravioli. Terminar espolvoreando con el coco tostado.



MINI CHEESECAKE CON FRUTOS DEL BOSQUE

(INGREDIENTES PARA 10 PERS.)

- 541 gr. Cheesecake Carte d'Or
- 500 ml. Krona Pastelera
- 150 ml. Sirope de Frutas del bosque Carte d'Or
- 500 ml. Leche
- 50 gr. Frambuesas
- 50 gr. Margarina
- 25 ml. Agua
- 10 Mikados



CHEESECAKE
CARTE D'OR
Solución completa: incluye base para galleta. El sabor del auténtico New York Cheesecake.

Añadir al deshidratado de cheesecake 500 ml. de Krona Pastelera y 500 ml. de leche para alcanzar más esponjosidad.

Hornear en molde de silicona individual a 160°C durante 40 minutos.

Decorar con una quenelle de nata, sirope de frutas del bosque Carte d'Or y Mikados.

RECETAS SIN GLUTEN PARA TU NEGOCIO

Se calcula que solo en España existen 400.000 personas celíacas. Se trata de una enfermedad muy extendida que complica la salida a restaurantes por parte de estos comensales. Por ese motivo, disponer de un menú cuidado de platos sin gluten es clave para adaptarse a la creciente demanda del sector. Asegúrate de incluir una oferta variada y de calidad que resulte atractiva para posicionarte como una buena opción *gluten free*. Sin duda, este movimiento supondrá un aumento en la afluencia de clientes.

BACALAO AL CHILINDRÓN CON CALDO EMULSIONADO

Receta tradicional actualizada. Deliciosa y saludable, es una elaboración pensada para disfrutar de este sabroso plato sin gluten.

BROWNIE DE PASTA BOMBA

Receta alternativa al brownie original. A base de chocolate y harina sin gluten, es el postre ideal para los más golosos.

Descubre las recetas completas en www.unileverfoodsolutions.es



UNA ALTERNATIVA QUE APORTA VALOR

Puesto que el consumo de alimentos que contienen gluten, incluso en las más pequeñas cantidades, lleva al celíaco a una respuesta inmune perjudicial, es muy importante trabajar respetando estos consejos:

FORMACIÓN: el personal debe conocer cómo manipular correctamente los ingredientes.

PROTOCOLO: define el protocolo necesario para las rutinas de higiene, compra y cocina.

ETIQUETADO: compra productos con un etiquetado claro. Los productos de Unilever Food Solutions, por ejemplo, indican los alérgenos en mayúsculas.

UTENSILIOS Y LIMPIEZA: utiliza utensilios exclusivos y asegúrate de que se limpian las superficies de trabajo antes de manipular alimentos sin gluten.

MENÚ/CARTA: añade una pequeña leyenda para indicar de forma clara qué platos no contienen gluten.

NO TE OLVIDES DE INNOVAR

Las adaptaciones de los platos tradicionales a opciones sin gluten no implican necesariamente un cambio en el sabor. Para ello, también es clave innovar y trabajar para ofrecer estas alternativas de recetario que facilitarán la vida a los comensales celíacos y a aquellos que les acompañan. Para facilitar la elaboración de estos platos sin gluten, Unilever Food Solutions pone

a tu disposición un recetario especial que puede descargarse en la página web www.unileverfoodsolutions.es. En él figuran una lista de recetas de entrantes, segundos y postres elaborados con productos especiales, desarrollados de forma que mantienen el sabor y calidad de las recetas. ¡Échale un vistazo y descubre nuevas propuestas!

AULA HOTELERA

¿QUIERES ASISTIR A UN TALLER FORMATIVO ESPECÍFICO PARA CHEFS DEL SECTOR HOTELERO?

Aula Hotelera, de Unilever Food Solutions, cuenta con un programa que imparte sesiones de formación para profesionales hoteleros en toda la geografía española y Andorra. Fue precisamente en Andorra donde tuvo lugar el taller del pasado 30 de noviembre, en el que varios chefs hoteleros aprendieron nuevas técnicas y formas de gestionar su negocio mediante una sesión teórico-práctica.

El taller, que duró toda la mañana, terminó con una comida colectiva en la que se compartieron impresiones de la jornada y los chefs tuvieron la oportunidad de conocerse.

Si tú también estás interesado en recibir formación de la mano de los expertos culinarios de UFS, mantente informado para no perderte los próximos talleres de Aula Hotelera.



Se trataron seis grandes temas:

CLAVES DE OPERATIVA EN LA COCINA
Aplicación de nuevas tecnologías y consejos para gestionar las mermas.

GESTIÓN DEL BUFFET
El nuevo concepto de Gastrobuffet.

GESTIÓN Y PLANIFICACIÓN DE BANQUETES
Modos de servicio y estrategia.

GESTIÓN DE ROOM SERVICES
Gestión y aplicación.

GESTIÓN DE DESAYUNOS
Importancia del desayuno y ejemplos de desayunos saludables.

GESTIÓN DE ALÉRGENOS
Nueva normativa y cómo evitar las contaminaciones cruzadas

LA CRÈME CLUB DE CHEFS

El club para chefs de Unilever Food Solutions, La Crème, es el espacio idóneo en el que aprender de la mano de los profesionales culinarios de UFS. En esta comunidad, que ya cuenta con más de 7.000 registrados, los chefs que se dan de alta tienen acceso a una formación personalizada con contenido actualizado pensado para inspirar y ayudar a gestionar tu negocio.

VENTAJAS EXCLUSIVAS PARA CHEFS

- Al registrarse en la página lacreme.unileverfoodsolutions.es, los chefs tienen acceso a las siguientes ventajas:
- Recetas con videotutoriales
 - Guías formativas especializadas
 - Novedades y contenido exclusivo
 - Herramientas para la gestión del negocio
 - Concursos y premios
 - Acceso gratuito al Curso Superior de Gestión de Restauración impartido por el Instituto Superior de Gestión y Gastronomía (ISGEG), valorado en 1.000€.

PON A PRUEBA TUS CONOCIMIENTOS Y GANA PREMIOS

Dentro de La Crème también hay un espacio dedicado al ocio. Se trata de GastroGame, una selección de juegos en los que los chefs acumulan puntos a la vez que demuestran y aplican sus conocimientos. Con los puntos acumulados podrán ganar premios exclusivos para profesionales. ¿Te unes a nosotros?

Si todavía no eres miembro, date de alta a través del enlace www.lacreme.unileverfoodsolutions.es y disfruta de todos los contenidos desarrollados por y para ti.

HIP- HOSPITALITY INNOVATION PLANET:

EL NUEVO PUNTO DE
ENCUENTRO ENTRE
PROFESIONALES DEL
SECTOR

TEXTO MARTA CAMPÀS



Los cócteles Lipton también tienen un papel importante en el stand de Unilever Food Solutions en el HIP.



El sector hotelero y de la restauración se reúne del 19 al 21 de febrero en la primera edición de la feria profesional HIP - Hospitality Innovation Planet que tiene lugar en el recinto Feria de Madrid. Se trata de un espacio que acoge a más de 12.000 profesionales, 260 marcas expositoras y alrededor de 900 soluciones innovadoras. La feria, dividida en los espacios Bar & Co, Restaurant Trends y Hotel World, presenta las soluciones, productos y equipamientos más innovadores del sector.

Unilever Food Solutions está presente en esta cita con diferentes talleres y showcookings. Los chefs embajadores, Javi Estévez y Antonio Arrabal, exponen su visión de la cocina creativa y tradicional. Los alérgenos también tienen su espacio con el Responsable Culinario de Unilever Food Solutions, Peio Cruz, quien nos muestra ideas inspiradoras para platos sin gluten. Y el toque más fresco lo aporta el barman Hector Henche de Fizzbartenders con su demostración de Coctelería Creativa con Lipton.

HIP aspira a convertirse en un espacio donde transformación e innovación marquen las pautas para adaptarse a los nuevos modelos de gestión. Todo esto con el fin de satisfacer las necesidades de unos clientes cada vez más exigentes. Sin duda, ¡una cita a la que asistir!

UNILEVER FOOD SOLUTIONS ESTRENA NUEVA WEB

TEXTO ALBA GARCIA

La nueva página web de Unilever Food Solutions, lanzada recientemente, es un espacio en el que encontrarás un gran volumen de contenido destinado a inspirar y ayudar a los profesionales de la hostelería. La plataforma, vestida con un diseño mejorado y más intuitivo, incorpora una serie de mejoras que consolidan Unilever Food Solutions como referente digital para el sector hostelero.

A nivel de contenido, se apuesta por continuar siendo una fuente de inspiración y de tendencias para los profesionales, aportando soluciones a las necesidades diarias de los chefs. Recetas, entrevistas y formación en gestión de negocios son solo algunas de las temáticas que pueden encontrarse en la página. También desde el mismo site se puede acceder y participar en las distintas promociones y concursos vigentes.

Con todas estas mejoras, Unilever Food Solutions lleva definitivamente su filosofía al terreno digital: la nueva página tiene como objetivo acercarse todavía más a los chefs brindándoles ideas, formación y mejoras creadas por los propios chefs.



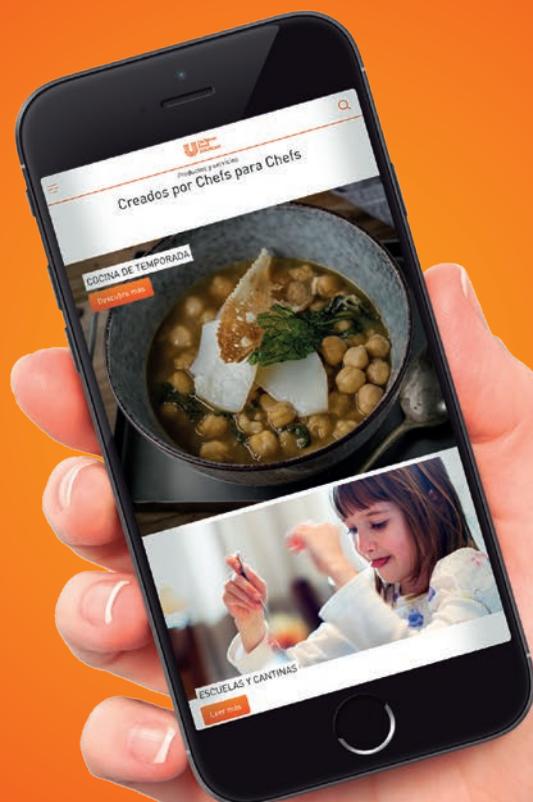
DESCUBRE MÁS EN:
WWW.UNILEVERFOODSOLUTIONS.ES



“Necesito encontrar inspiración e ideas para mi día a día de una forma fácil e intuitiva”

Antonio Arrabal - Restaurante La Jamada.

Descubre nuestra nueva web, creada por chefs para chefs.



ufs.com



**Unilever
Food
Solutions**