Suscríbete
50% DE DESCUENTO
55+ y Cítyplus
Tarifa de Fin de Semana desde 23,95€ Ver condiciones

Gastronomía

Un menú navideño con lo mejor de Arzak

Juan Mari y Elena proponen a los lectores de DV atreverse con estos cuatro platos estas fechas

J. LLANOS

Santurtzi, 20 diciembre 2016, 17:01

¿Se imaginan poder tener un menú de estrellas Michelin en su propia casa estas navidades? La misión parece complicada, pero lo impossible Juan Mari y Elena Arzak quieren que sea posible. Por eso, en su libro 'Arzak. 100 TOMATES' (Planeta), proponen un menú navideño para cinco fechas, con el que poder quedar como auténticos chefs durante de familiares y amigos.

Por suerte contan con ayudantes tan fieles como la suya. Dos entranas, un plato principal y postre. «El menú que se presentaron es de una dificultad media» sitúan, «Alberto Elena Arzak».

Hasta a la otra, no tengan excusas para los entrantes. Los chefs proponen preparar unas "ensaïgas en equilibrio", «Son unas tarajas salteadas y presentadas sobre su crema, acompañadas de mayonesa verde y gel de tomate», explican.

El segundo entrante también llega procedente del mar. Juan Mari y Elena Arzak lo han bautizado como "Ostras con cítricos y jamón». «Iván lleva tiempo, hasta que lo pongamos a punto, pero que acompañar las ostras», explican.

En el caso de las navajas y las ostras, ambas presentadas de una forma muy original, «van ingredientes típicos de Arzak-Arzak». Podrían mandar perfectamente con algún responsa. «Tomamos como los de niño o mamaina que se miden hacíendo aquí y aen mya interesantes», o los de Ibaiñel, «ena a champiñón», recuerdan los chefs del laureado restaurante donostiarra.

Llegó el plato principal. «El rabo, que es carne habitual en esta temporada que tu falta en nuestro restaurante como en otras tantas tiendas», reclama Elena. El plátano de llama 'Pato Pepita' y consta de «pelliqueta de pato asada sobre un cuto de frutas secas, acompañada por elaboraciones de pepitas como calabaza, uva y glasear».

Según recomiendan los cocineros, «le este caso «de podíamos acompañar con un vino tinto, con personalidad, como un vino de crianza».

Empanadilla frita

Si el caso del pato, ««, ««» un empanadilla que se sirve frita a diferencia de otras y en el interior guarda «el cremoso de chocolate». Son «las empanadillas de rotal de cuba y almendras «Ellena de crema de cacao, acompañadas de sabor de tamarillo. «Un mini caso pudiéramos acompañado de una crema de pandilla, ««, ««» ««» ««»