

40 Fomento de la cocina asturiana



Editorial: Ediciones Nobel

Autor:

Clasificación: Divulgación General > Cocina y Hostelería

Tamaño: 24 x 30 cm.

Páginas: 300

ISBN 13: 9788484597681

ISBN 10: 8484597687

Precio sin IVA: \$124108.00

Precio con IVA: \$124108.00

Fecha publicacion: 17/10/2022

Sinopsis

Fomento de la Cocina Asturiana, asociación de restaurantistas de prestigio en el Principado de Asturias que ya supera los 40 años de vida y concede unos premios anuales de gran relieve, ha querido reafirmar su trabajo con la edición del presente libro, un retrato conjunto de los socios que la integran en la actualidad: 11 establecimientos de primer nivel que siguen conservando como principal objetivo mantener la cocina asturiana que tan bien representan entre las más notables de España.

Fomento de la Cocina Asturiana (*Promotion of Asturian Cuisine*), a prestigious association of restaurateurs in the Principality of Asturias that was founded over 40 years ago and presents yearly awards of special importance, wanted to strengthen its work through the publication of this book, a portrait of all its current members: 11 world-class establishments whose main aim is to uphold the Asturian cuisine that they so well represent among the most notable of the cuisines of Spain.

Indice

ARBIDEL

Gazpacho de manzana, sardina marinada, queso de Pría

Apple gazpacho, marinated sardine, Pría cheese

Royal de corderu xaldu, puré de patata trufado y ensalada mézclum

Royale of corderu Xaldu (suckling lamb), truffled potato purée and mesclun

Sensaciones marinas y vegetales

Sensations of marine and plant life

CASA FERMÍN

Merluza con angulas de La Arena en salsa verde
Hake with La Arena glass eels in salsa verde
Tendón de ternera con bearnesa de chocolate blanco
Veal tendon with white chocolate béarnaise sauce
Calabaza y lima
Pumpkin and lime

CASA GERARDO

Cogollo a la crema
Sucrine lettuce á la crème
Bocadillo crujiente de quesos asturianos
Crunchy asturian cheese sandwich
Orícos y yemas
Sea urchins and egg yolks

CASA TATAGUYO

Longaniza blanca de Avilés con patatas
del cocido de garbanzos
White Avilés longaniza sausage and potatoes cooked in chickpea stew
Pixín negro alangostado al estilo de Avilés
Black-bellied monkfish Avilés style
Tarta de zanahoria del tiempo
Carrot cake

DEL ARCO

Colas de cigala a la plancha, txangurro de centollo y salsa verde al ahumado de Pría
Grilled langoustine tails, spider crab and salsa verde with Pría smoked cheese
Manitas de cerdo ibérico deshuesadas rellenas de setas trufadas
Boned iberian pig's trotters stuffed with truffled mushrooms
Seronda ['otoño' en asturiano].
Crema de chocolate negro, avellana en texturas y helado de caramelo salado
Seronda ['autumn' in asturian].
Dark chocolate crémeux, hazelnut in different textures and salted caramel ice-cream

EL ASADOR DE ABEL

Cebollas rellenas de bonito
Bonito-stuffed onions
Escabechedado de xarda
Mackerel escabeche
Chuleta de carne roja a la brasa
Barbecued beef rib chop

EL RETIRO

Lomo de ciervo, crema de calabazas y boniatos, minizanahorias y espinacas aliñadas
Loin of venison, pumpkin and sweet potato cream, baby carrots and seasoned spinach
Ostra con kiwi, manzana y jalapeño
Oyster with kiwi fruit, apple and jalapeño

Lomo de sardina a la brasa, crema de maíz mole y limón
Grilled sardine fillet, creamed corn, mole and lemon

LA PONDALA

Menestra de temporada
Seasonal vegetable medley
Rosbif con puré de patata
Roast beef with mashed potato
Tarta de manzana
Apple tart

LA TABLA

Callos de matanza
Matanza ('slaughter') tripe
Calamar a la plancha con leche de almendra, tomate, coco y su tinta
Grilled squid in its ink with almond milk, tomato and coconut
Bizcocho líquido de turrón
Liquid turrón sponge

MESTURA

Tartar de calamar con ensalada de anisados y caldo infusionado en estragón
Squid tartare with fennel salad and tarragon-infused ink sauce
Salmonete confitado, reducción de sus espinas y pilpil de algas
Red mullet confit, mullet bone reduction and seaweed pilpil
Manzana caramelizada con helado de crema y requesón
Caramelised apple with frozen custard and ricotta cheese

REAL BALNEARIO DE SALINAS

Lubina al champán
Sea bass in champagne
Virrey del cantábrico confitado sobre su marmita
Bay of Biscay alfonsino confit with bouillabaisse
Bogavante con emulsión de sus corales y cremoso de lechuga de mar
Lobster with emulsion of their corals and sea lettuce cream

SIETE PLATOS, SIETE PILARES

SEVEN DISHES, SEVEN CORNERSTONES

Crema de nécoras
Cream of crab soup
Pote asturiano de verduras con su compango
Pote asturiano (asturian bean stew with cabbage, potato and cured pork)
Fabada
Fabada (bean stew with cured pork)
Rollo de bonito
Bonito rolls
Pitu caleya
Pitu caleya
Crema de arroz con leche requemada

Crème brûlée rice pudding

Casadielles

Casadielles (filled pastry fritters)

Paraninfo Argentina Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)

Tel. Fax

clientes@paraninfo.com.ar www.paraninfo.com.ar