

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: 41,35 Eur

Precio con IVA: 43,00 Eur

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

Oricios 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 crèmeux, hazelnut in different textures and salted caramel ice-cream

EL ASADOR DE ABEL

Cebollas rellenas de bonito

Bonito-stuffed onions

Escabechado 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)

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid
(España)

Tel. (+34) 914 463 350 Fax

info@paraninfo.es www.paraninfo.es