

COCINA⁺



COCINERO INVITADO: JUAN IGNACIO CAVERZASCHI. Se formó en UDECA. Trabajó en el Hotel Marina Suites de Gran Canaria, España. Actualmente está a cargo de la cocina del Restaurante Cabaña Las Lilas. restaurantlilas.com.ar

PALABRA DE CHEF

EL DON DE LA CARNE

PRODUCCIÓN: GIMENA PEÑERAS. FOTO: MARTÍN BONETTO.



Espíritu tradicional. El chef Caverzaschi parte de sabores originales. Al vacío de cerdo le da una vuelta gourmet y un carpaccio cambia con portobellos. Cointreau para indexar el postre.

ENTRADA CARPACCIO DE PORTOBELLOS

INGREDIENTES (PARA CUATRO PERSONAS):

HONGOS PORTOBELLOS GRANDES. 12 U. • **ACEITE DE OLIVA VIRGEN.** 500 CM3. • **ROMERO.** 1 RAMITA. • **AJO.** 1 DIENTE.

PARA EL ADEREZO: **SALSA DE SOJA.** 3 CDAS. • **ACEITE DE TRUFA.** 1 CDA. • **ACEITE DE OLIVA VIRGEN.** 12 CDAS. • **BERROS FRESCOS Y PIÑONES.** CANTIDAD NECESARIA.

PREPARACION:

1. Cortar en láminas bien finas los hongos. Calentar el aceite a fuego medio y agregar el diente de ajo aplastado y la rama de romero. Mantener la preparación a fuego bajo durante 2 minutos. 2. Agregar el aceite caliente a los hongos y dejar reposar durante 1 hora.

PARA EL ADEREZO:

1. Mezclar todos los ingre-

dientes correspondientes al aderezo. 2. Colocar los hongos escurridos en el fondo del plato y cubrirlos con la salsa. Decorar con los berros y los piñones.

PLATO PRINCIPAL VACIO DE CERDO CONFITADO

INGREDIENTES (PARA CUATRO PERSONAS):

VACIO DE CERDO. 2 KILOS. • **TOMILLO, ROMERO Y OREGANO FRESCOS.** A GUSTO. • **LAUREL.** CANTIDAD NECESARIA. • **AJO.** 4 DIENTES. • **ACEITE DE OLIVA.** CANTIDAD NECESARIA. •

LIMON. 1 U. • **SAL Y PIMIENTA.** A GUSTO. • **HOJAS DE RÚCULA FRESCA.** CANTIDAD NECESARIA. • **PALTA.** PARA ACOMPAÑAR.

PREPARACION:

1. Colocar en una asadera alta las piezas de vacío. 2. Machacar los ajos y agregarlos a la carne junto con las hier-

CONSERVAR LO CASERO

"Mi cocina se basa en respetar mucho los productos. Mi idea siempre es conservar la tradición de los sabores, lo casero, que cada bocado nos traslade en los recuerdos pero acondicionarlos a un momento más actual con técnicas modernas."



bas. Salpimentar y cubrir con el aceite. 3. Cortar el limón en dos, exprimir el jugo e incorporarlo a la preparación. Tapar con papel aluminio y cocinar en horno bajo durante 3 horas. 4. Sacar del horno y dejar reposar en la heladera durante 24 horas. 5. Escurrir y dorar en una parrilla. Acompañarlo con unas hojas de rúcula y unas láminas de palta aderezadas con aceto balsámico y aceite de oliva extra virgen.

POSTRE

SEMIFREDO DE NARANJA Y COINTREAU

INGREDIENTES (PARA CUATRO PERSONAS):

YEMAS. 3 U. • **JUGO NATURAL DE NARANJA.** 150 CM3. • **AZÚCAR.** 90 G. • **CREMA DE LECHE.** 160 CM3. • **RALLADURA DE NARANJA.** 1 U. • **GELATINA SIN SABOR.** 1 CUCHARADITA.

PARA LA SALSA: **JUGO NATURAL DE NARANJA.** 150 CM3. • **AZÚCAR.** 90 G. • **LICOR DE NARANJA.** 20 CM3. • **RALLADURA DE NARANJA.** 1 U.

PREPARACION:

1. Realizar un almíbar espeso con el jugo de naranja y el azúcar. 2. Batir las yemas e incorporar el almíbar. Seguir batiendo hasta que se forme espuma como si fuera un merengue. 3. Batir la crema a medio punto junto con la ralladura de naranja. Hidratar la gelatina y derretir en microondas. Integrar todas la preparaciones y llevarlas a moldes. Congelar.

PARA LA SALSA:

1. Volver a hacer un almíbar espeso con el jugo y el azúcar, esta vez agregar el licor. 2. Luego desmoldar en un plato y salsear con la reducción de naranja y licor. Decorar con hojas de menta y pétalos de flores frescas.