

Быстрее не бывает

Тёплое карпаччо из морского чёрта с картофельным кремом и винегретом из лука-шалот

Не стоит бояться сырой рыбы! Вкус карпаччо отличается свежестью, приятной кислинкой и необычной текстурой. Многие всё же не могут преодолеть себя и съесть кусочек сырой рыбы. Как повар я никогда не стану принуждать



кого-либо попробовать то или иное блюдо, если оно не соответствует его представлениям о вкусной пище. Тем не менее, не стоит отказывать себе в удовольствии отведать карпаччо. Так как рыба в этом рецепте готовится буквально несколько секунд и подаётся ещё тёплой, это блюдо напоминает карпаччо.

Ингредиенты (4 порции):

400 г филе морского



Порезанный тонкими ломтиками морской чёрт запекается в духовке только две минуты. Фото: Патрисия Лосано

чёрта

4 столовых ложки картофельного пюре

1/8 л рыбного бульона

сок половины лимона

Ингредиенты для винегрета:

4 лука-шалот (порезать кубиками и обдать кипятком)

1/8 л масла авокадо

соль, перец, сахар

цедра лайма

сок трёх лаймов

щепотка Piment

d'Espelette (разновидность испанско-французского перца)

Приготовление:

Рыбный бульон взбить вместе с картофельным пюре и остальными ингредиентами, затем выложить получившуюся массу на тарелки в тёплом виде.

Тонко нарезать филе рыбы и поместить на картофельный крем. Духовку включить на режим гриля и запечь рыбу в течение двух минут.

Перемешать ингредиенты для винегрета и выложить поверх рыбы.

Автор рецепта – директор и шеф-повар Группы «Тристан» в Пуэрто-Портальс

Адвокатское бюро Jaime Lamas & Partner

Адвокаты и консультанты по вопросам налогообложения

- Покупка и продажа недвижимости
- Основание фирм, налоги, бухгалтерия
- Консультации по вопросам налогообложения
- Страхование
- Администрирование и уход за жилыми комплексами
- Завещание и наследство
- Процессуальное право (гражданское и уголовное)
- Сотрудники, говорящие на испанском, немецком и русском языках

C/. Sindicato, 69- 10/ 07002 Palma de Mallorca
Tels. 971 720 202 / 971 229 066/67 - Fax: 971 728 427
email: jaimelamas@bufetejaimelamas.com
www.bufetejaimelamas.com
Часы работы: ежедневно 9:00-14:00, 15:30-17:00.
Телефонная справочная - ежедневно 9:00-14:00.

CUCHARA
РЕСТОРАН

PASEO MALLORCA, 18
ЗАКАЗ 971 72 22 23

palma iuris
АДВОКАТЫ/LAWYERS

971 718 341
www.palmairis.com
info@palmairis.com

- ЮРИДИЧЕСКИЕ И АДВОКАТСКИЕ УСЛУГИ
- ЮРИДИЧЕСКОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ ПРИ ПОКУПКЕ НЕДВИЖИМОСТИ
- РУССКОГОВОРЯЩИЕ СОТРУДНИКИ

CUISINALE
КУХНИ ДИЗАЙН

Falanx - Ten 971 58 20 11
www.cuisinale-mallorca.com

Häcker
KITCHEN JAPANESE MADE

allmilmö
KITCHEN DESIGN

LA PERLA

ERES

Blumarine

LA PERLA

STUDIO

ESTRELLA

Les Copains

VERSACE

Christies

WHO'S WHO

GUESS

angelo marani

concept

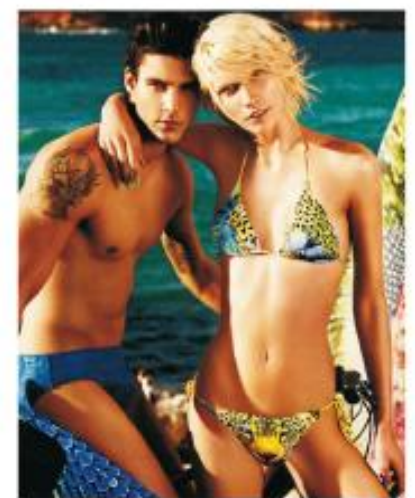
NERO

PERLA

IPANEMA

grendha

shokim



d2 FASHION & BEACHWEAR

C/. Saluet, 2
07157 Pto. Andratx - Mallorca
d2fashionandratx@gmail.com
Tel. 971 23 87 00

