COCINA PARA MAMÁ CON

RAMÓN BILBAO

RECETAS DEL CHEF

CARLOS ROMERO

ACOMPÁÑANOS

A ESTE VIAJE GASTRONÓMICO

¡QUE LO DISFRUTES!

MGC MANUEL GONZÀLEZ CUESTA®

SÍGUENOS EN:

@ManuelGonzalezCuesta | @RamonBilbaoRD | @ChefCarlosRomero

EL CONSUMO DE ALCOHOL PERJUDICA LA SALUD LEY 42-01.

PASTA A LA IBÉRICA

MARIDAJE: RAMÓN BILBAO EDICIÓN LIMITADA

VERSÁTIL, LARGO E INTENSO

La acidez del vino va a equilibrar los tomates pelados y sus taninos suaves se combinan perfectamente con el lomo ibérico 5J. El carácter afrutado y especiado del vino por la larga crianza en barrica, acompañan de forma excelente este plato.

INGREDIENTES

- 1 lata (28 oz) de tomate pelado en su jugo, majados a mano o con un majador
- ½ Taza de aceite de oliva Aubocassa
- 6 Dientes de ajos laminados
- 35 g de lomo ibérico 5J
- ¼ de taza de cebolla roja, en cuadritos pequeños
- ½ Paquete de albahaca en chifonada
- ¼ de taza de parmesano rallado
- 1 Paquete de Spaghetti Rummo
- 1 Pizca de peperoncino (opcional)
- Sal, al gusto

MÉTODO DE PREPARACIÓN

1. Pre-caliente una olla con agua a fuego alto.
2. En un sartén a fuego medio bajo, sofría la cebolla roja, ajo, aceite de oliva y mitad de la albahaca hasta que la mezcla este fragante, aproximadamente 2-3 minutos.
3. Agregue tomate, sazone la mezcla con una pizca de sal y cocínalo a fuego bajo, aproximadamente de 10-15 minutos.
4. Agregue pasta a la olla y cocine de acorde a las instrucciones del paquete hasta que esté al dente.
5. En un sartén grande, reduzca la salsa pomodoro a fuego medio con una pizca de pepperoncino (opcional), hasta casi consumir el liquido.
6. Cuando la paste esté al dente, lleve al sartén con la pomodoro reducida.
7. Agregue al sartén aceite de oliva y mueva hasta que esté incorporada en la salsa.
8. Agregue la albahaca y el parmesano, mueva en el sartén hasta que estén incorporados en la salsa (si la salsa se mueve muy espesa, ajuste la textura con agua de pasta).
9. Ajuste la pasta con aceite de oliva y sal, de ser necesario.
10. Sirva inmediatamente, decorar con el 5J Lomo Ibérico como topping.

SÍGUENOS EN: @ManuelGonzalezCuesta | @RamonBilbaoRD | @ChefCarlosRomero

EL CONSUMO DE ALCOHOL PERJUDICA LA SALUD LEY 42-01.

LUBINA MEDITERRÁNEA

MARIDAJE: RAMÓN BILBAO VERDEJO

FRESCO, HERBAL Y CÍTRICO

Este blanco fresco y ligero, maridará la lubina perfectamente por el balance que se logrará entre la acidez del vino con el pescado magro y las hierbas de la receta.
Las notas cítricas y florales logran un verdejo con una intensidad muy agradable.

Rendimiento: 2 Personas
Tiempo Total: 45 Minutos

INGREDIENTES

MARINADO DE AJO Y PEREJIL:

- 3 Paquetes de perejil deshojado
- 1 Ud. de diente de ajo
- 1/2 Taza de aceite neutral
- 1 Ud. de anchoa
- 2 Cdas. de zumo de limón

ENSALADA DE HINOJO:

- 1 Ud. de bulbo de hinojo
- 2 Cdas. de marinado de ajo y perejil
- 1 Cda. de aceite de oliva extra virgen L'Amo
- 1 Ud. de limón amarillo
- Sal al gusto

LUBINA AL SARTÉN:

- 3/4 de marinado de ajo y perejil
- 1 Ud. de limón amarillo cortado en dos
- 2 Uds. de filete de lubina
- Sal al gusto
- Aceite neutral al gusto
- Aceite de oliva extra virgen L'Amo al gusto

MÉTODO DE PREPARACIÓN

MARINADO DE AJO Y PEREJIL:

1. Agregue todos los ingredientes en una licuadora.
2. Procese en la velocidad más rápida hasta formar una mezclahomogénea, por aproximadamente de 1-2 minutos.
3. Reserve el marinado en la nevera.

ENSALADA DE HINOJO:

1. Limpie el hinojo y remueve cualquier parte que este fea o maltratada.
2. Ajuste una mandolina a aproximadamente 1/8" de grosor.
3. Rebane todo el hinojo en la mandolina, aderece con el marinado, aceite de oliva, zumo de limón amarillo y sal al gusto.
4. Si no tiene una mandolina, puede separar el hinojo en pétalos y cortar en una juliana fina.
5. Agite la mezcla hasta marear ligeramente el hinojo.
6. Reserve en la nevera hasta servir con el pescado. (Lo ideal es hacer esto 10 minutos antes de servir).

LUBINA AL SARTÉN:

1. Precaliente una parrilla a fuego medio-alto.
2. Saque las lubinas del empaque y seque el exceso de humedad de ambos lados del pescado con un papel toalla.
3. Con un cuchillo afilado, haga de 4-5 ligeras incisiones en el lado de la piel ("scoring").
4. De vueltas a los pescados y sazone con sal al gusto en el lado de la masa, después de sazonarlos, marine con el marinado de ajo y perejil. El lado de la masa debe de estar completamente cubierto y marine mínimo por 5 minutos, máximo hasta 30.
5. Después de marinar los pescados, nuevamente de vuelta para evitar humedecer la piel. Unte la piel con un poquito de aceite y rieguebien con las manos.
6. Mientras tanto, engrase bien la parrilla para evitar que el pescado se pegue. Coge un papel toalla y remójelo en aceite neutral, agárrelo con una pinza y páselo sobre las grietas de la parrilla. Tomar en cuenta que la parrilla debe de estar humeando ligeramente.
7. Coloque los pescados en la parrilla, estos se van a "bandear", simplemente ejerza presión con la mano por unos 10 segundos sobre la masa para aplanar. Agregue un pescado, presione y repita con el próximo. Si tiene una cesta para parrilla de pescados, puede usarla.
8. Agregue los limones a la parrilla.
9. Mantenga un fuego medio a medio-alto, cocine los pescados del ladode la piel sin mover, hasta que estén cocinados aproximadamente un90%. Cuando llegue a este punto, de vuelta y cocínelos del lado de lamasa de 5-10 segundos. Una vez cocinados remueve de la parrilla las lubinas y los limones.
10. Aderece los pescados con el Aaceite de oliva extra virgen L'Amo al gusto.
11. Sirva inmediatamente con la ensalada de hinojo y los limonescaramelizados.

SÍGUENOS EN: @ManuelGonzalezCuesta | @RamonBilbaoRD | @ChefCarlosRomero

EL CONSUMO DE ALCOHOL PERJUDICA LA SALUD LEY 42-01.

PASTA EN SALSA PESTO DE MAÍZ CON RAGÚ DE BACON, MAÍZ Y HONGOS

MARIDAJE: RAMÓN BILBAO CRIANZA

VERSÁTIL, FRESCO Y EQUILIBRADO

Este Crianza se presenta como un vino muy fresco, armónico, con un agradable fondo de frutas negras y notas balsámicas. Tiene buena acidez y taninos moderados, por eso acompaña este plato cremoso, con un perfil de contraste entre dulce/salado. La elegante textura del vino no le deja sobresalir el gusto delicado de los hongos Crimini.

INGREDIENTES

- 1 Paquete de fettucine (Esta receta funciona con cualquier pasta que tengan disponible)
- 2 Tazas de pesto de maíz
- ½ Taza de ragú de bacon, maíz y hongos
- ½ Taza de agua de pasta
- Sal, al gusto

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. Re-caliente una olla con agua a fuego-alto; cuando esté hirviendo, sazone con sal hasta que sepa a agua de mar.
2. Hierva la pasta hasta que esté al dente.
3. Vierta el pesto de maíz en un bowl; cuando la pasta esté al dente, agregue al bowl con el pesto, junto con ½ taza de agua de pasta para ajustar viscosidad.
4. Mezcle la pasta con pinzas en el bowl.
5. Cuando la pasta este bien cubierta con el pesto, agregue ¾ parte del ragú.
6. Coloque la pasta en el centro del plato y decore con el resto de el ragú arriba.
7. Sirva inmediatamente.

PESTO DE MAÍZ

INGREDIENTES

- 2 Uds. de mazorca de maíz
- ½ Taza de Grana Padano o Parmeggiano-Reggiano rallado.
- ¾ Taza de aceite de oliva extra-virgen
- ¼ Taza de almendras tostadas
- 1 Cda. de tomillo deshojado
- ½ Taza de agua
- Sal, al gusto

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. Pre-caliente un sartén a fuego alto.
2. Pre-caliente el horno a 350F.
3. Agregue las almendras al horno y cocine 5-7 minutos; selle el maíz en el sartén caliente hasta que este ligeramente quemado en todos los lados, aproximadamente 5-7 minutos.
4. Remueva el maíz del sartén y desgrane, reservando 2 cdas. de maíz desgranado para el ragú; combine en una licuadora con parmesano, aceite de oliva, almendras, tomillo, agua y sal.
5. Procese hasta llegar a una textura cremosa y homogénea. Ajuste sazón con sal, si es necesario.

RAGÚ DE BACON, MAÍZ Y HONGOS

INGREDIENTES

- 2 Cucharadas de Bacon en tiras
- ¼ Taza de hongos Crimini, sin tallos
- 2 Cdas. de cebolla roja cortado a la Juliana
- ¼ Taza de maíz desgranado
- Sal, al gusto

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. En el mismo sartén donde selló el maíz, a fuego medio alto, cocine el bacon en tiras hasta que esté crocante, aproximadamente de 2-3 minutos.
2. Remueva el bacon del sartén y agregue los hongos; sazone los hongos con una pizca de sal y no los mueva, dejando que sellen, de 1-2 minutos.
3. Agregue las cebollas y cocine 1 minuto, moviendo constantemente.
4. Agregue el maíz y cocine 2 minutos adicionales.
5. Ajuste sazón con sal, si es necesario y mantener fuera del fuego hasta servir plato.

SÍGUENOS EN: @ManuelGonzalezCuesta | @RamonBilbaoRD | @ChefCarlosRomero

EL CONSUMO DE ALCOHOL PERJUDICA LA SALUD LEY 42-01.

COWBOY CON MANTEQUILLA DE TUÉTANO

MARIDAJE: RAMÓN BILBAO RESERVA

ELEGANTE, ARMONIOSO E INTENSO

Notas de frutas rojas y negras, recuerdo a regaliz y aromas de crianza en barrica como galleta, nuez moscada y canela, Es el maridaje ideal para acompañar este plato estructurado. Sus taninos redondos y maduros, con el alcohol bien integrado, equilibran la jugosidad de la carne, mientras su elegante acidez ayuda a limpiar el paladar después de cada bocado.

INGREDIENTES

- 2 Piezas de 24oz de Cowboy
- Sal Kosher, al gusto
- Pimienta negra al gusto
- 1 Cda. de Sazón Hardcore Carnivore Amplify (sazonador de parrilla) (sazonador de parrilla)
- 1/2 Taza de mantequilla de tuétano
- 3 Ramilletes de tomillo
- 5 Uds. de dientes de ajo con su cáscara
- 1 Cda. de aceite vegetal o girasol
- Aceite de oliva extra virgen Aubocassa al gusto
- Sal Maldon al gusto

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. Pre-caliente el horno a 425F ó 218C.
2. Sazone las 2 piezas de Cowboy con sal Kosher, pimienta negra recién molida, el sazón Hardcore Carnivore Amplify y 1 cucharada del aceite de oliva. Deje que el sazón penetre de 10-15 minutos.
3. Pre-caliente un sartén de carbón o cast-iron a fuego medio-alto, cuando esté ligeramente humeando, agregue 1 cucharada del aceite vegetal o de girasol. Agregue las carnes al sartén y selle de un lado de 2-3 minutos, luego voltee y selle del otro de 2-3 minutos adicionales.
4. Lleve el sartén con toda la carne al horno precalentado y cocine de 3-4 minutos.
5. Después del tiempo, saque la carne del horno; coloque el sartén sobre fuego alto y agregue la mitad de la mantequilla de tuétano, ajo y tomillo. Con una cuchara, bañe la carne en esta mezcla de 20-30 segundos.
6. Saque la carne del sartén y ponga a reposar por 8 minutos.
7. Remueve la carne del hueso, trinche y finalice con sal Maldon y aceite de oliva extravirgen al gusto.
8. Sirva inmediatamente con la mantequilla de tuétano.

MANTEQUILLA DE TUÉTANO

INGREDIENTES

- 1 Paquete de 2 unidades de huesos de tuétano
- 1/2 Taza de pesto de perejil
- 2 Paquetes de 200 g de mantequilla sin sal
- Sal al gusto
- Limón amarillo al gusto

MÉTODO DE PREPARACIÓN:

1. Pre-caliente el horno a 425F o 218C.
2. Saque la mantequilla del refrigerador y coloque en un bowl, deje fuera de la nevera para ablandar.
3. Coloque los huesos en una bandeja y cocine por 25 minutos.
4. Saque el tuétano del horno, deje que los huesos se enfríen por 5 minutos para poder manipular.
5. Saque el tuétano de los huesos, vierta el tuétano y la grasa que liberó en el bowl con la mantequilla.
6. Agregue el pesto de perejil al bowl y mezcle hasta que todo se incorpore.
7. Ajuste el sazón con sal y limón amarillo al gusto.
8. Sirva inmediatamente o reserve en la nevera para futuro uso.

SÍGUENOS EN: @ManuelGonzalezCuesta | @RamonBilbaoRD | @ChefCarlosRomero

EL CONSUMO DE ALCOHOL PERJUDICA LA SALUD LEY 42-01.