

BEEF!

La newsletter gastro
para todos los gustos

👉 [<https://bit.ly/3r8V0Ks>]

1 de febrero de 2021

Nace "MOM Culinary Institute" by Paco Roncero & CHA

MOM Culinary Institute by Paco Roncero & CHA será un centro de formación profesional integral en el área de la hostelería y restauración, unido estrechamente a la sostenibilidad.



MOM Culinary Institute by Paco Roncero & CHA es el **nuevo centro de formación profesional integral** en el área de la hostelería y restauración del chef Paco Roncero. En sus aulas se impartirá formación a empresas ya existentes como de nueva creación que necesiten **mejorar o iniciar su actividad** con garantías de éxito. MOM, que cuenta con huerta propia en sus instalaciones, dispondrá también de un **restaurante abierto al público** donde se podrá degustar las elaboraciones de los alumnos. Eso sí, con reserva previa. La iniciativa cuenta con el apoyo de la **Fundación Mahou San Miguel**.

<http://www.momculinary.com/>

BEEF! recomendados



Un vino de parcela

Tras deslumbrar a la crítica internacional en su debut, Bodega 202 regresa con Ansa 2016, segunda añada del "garage wine" de Rioja Alavesa que encandiló a Tim Atkin, el prestigioso Master Wine británico. Ansa 2016 es un vino de parcela, elegante y de clara expresión frutal, potenciada por sus 12 meses en barrica nueva de roble francés. Tiene una producción de apenas 4.000 botellas y su precio es de 42 €.

www.bodega202.com



Ginebra con raíces mediterráneas

Enebro, cilantro, limón, raíz de angélica, cardamomo y lavanda son los principales botánicos que componen esta ginebra nacida en las tierras del Penedés mediterráneo. Se trata de una London Dry Gin elaborada artesanalmente a través de un cuidadoso proceso de triple destilación que hace de ella una bebida única, equilibrada, aromática y fresca. Cuesta 18,50 €

<https://ginlarbre.com/es/inicio>

Experiencias BEEF!



Oliba Green Beer, la cerveza artesana llegada de los Pirineos.

El universo cervecero artesanal no deja de crecer... y de asombrarnos. La última genialidad nos llega desde el Valle de Barcedana (Pallars Jussà), en los Pirineos. Se trata de la Oliba Green Beer, una cerveza ligera con un sabor suave y especial, un atractivo color verde y un aroma elegante con un sutil toque de oliva. Combina maltas de tipo pilsen con aceitunas del Valle de Barcedana y agua del Noguera Ribagorzana. Si eres amante de la buena cerveza y quieres probar cosas diferentes, esta es la tuya.

olibagreenbeer.com/es/



Cadaqués, cocina mediterránea de fuego. La última apuesta del Grupo Sagardi —una referencia en el mundo de los parrilleros— se llama Cadaqués. Se trata de un restaurante con una propuesta gastronómica que te trasladará a la tradición milenaria de la cocina de los pescadores del mediterráneo, con los arroces a la leña por bandera. Está ubicado en el número 35 de la madrileña calle Jorge Juan, en pleno barrio de Salamanca.

<http://restaurantecadaques.com/#contacte-mad>



Zoco Valdemarín. El hostelero Peter Alexander, el chef Javi Álvarez, el periodista Jon Sistiaga y el dibujante Mikel Urmeneta acaban de inaugurar en Aravaca (Madrid) un nuevo restaurante para agitar el panorama sociocultural madrileño. Ambiente irreverente y roquero, cocina viajera y sin corsés, y el atún rojo salvaje procedente de las almadrabas de Zahara, Conil y Tarifa como protagonista. Tiene carta de coctelería y *takeaway*. Zoco Valdemarín es el sexto restaurante —tercero en Madrid— del grupo gaditano Zoco. El precio medio son 40 €.

<https://restaurantezoko.com/project/zoco-valdemarin>

Puro BEEF!



El ron de los piratas

Si hay alguien que sabía de ron esos eran los piratas. Y ahora los de Burla Negra, el ron gallego envejecido en barricas de Albariño, que se han propuesto realizar su crianza tal y como se hacía durante las antiguas travesías. Para ello, al ron rebajado con agua destilada, le añaden un porcentaje de auténtica agua de mar. El resultado, cómo puedes imaginar, es un ron de carácter salino totalmente diferente a todo lo que habías probado hasta ahora. Un auténtico ron pirata. ¿Te atreves con él?

www.burlanegra.com



Chuck **Flap**
(aguja). Proviene de la zona del hombro y produce cortes muy sabrosos. Rica en sabor y textura fina. Es mejor para cocinar a fuego lento entero o asar a la parrilla si se corta en rodajas muy finas.

Suscríbete a la Revista BEEF!

Imprescindibles BEEF!



*Pistachos con
AOVE*

Con miel y pimentón. El nuevo snack de La Chinata es un bocado delicioso, saludable y muy nutritivo que podrás comer sin remordimientos. Tienen una textura crujiente y un toque dulce de la miel, ahumado del Pimentón de la Vera y afrutado del limón. Perfecto para comer entre horas, así como para ensaladas, carnes o carpaccioso incluso repostería. Su precio es de 6,90 €.

www.lachinata.es



*Rodilla relanza
su famosa
focaccia de
carrillera*

La cadena Rodilla ha vuelto a lanzar, durante un tiempo limitado, una de sus opciones calientes más apreciadas, la focaccia de carrillera. El sándwich se compone de pan de Focaccia italiana tostado relleno de una deliciosa combinación de carrillera de ternera y pimientos tricolor, todo ello bañado por una salsa alioli de ajo negro. Se puede disfrutar tanto en los locales de Rodilla como en casa, gracias al servicio delivery con el que cuenta la marca a través tanto de su web como de sus operadores habituales: Glovo, Uber Eats y Just Eat.

www.rodilla.es



*Picual en
enero*

Picual en enero, el AOVE de Cortijo de Suerte Alta, ya está en tiendas. Se trata de un aceite muy versátil, ideal para consumir tanto en crudo como para freír, y caracterizado por su amargor y picante moderado con aromas de almendras, tomatera y cítricos. Puedes comprarlo en su tienda *online* en botella de 250 ml (pack de 8 unidades) por 52,80 €.

www.suertealta.es/comprar-aceite/es

La Receta de BEEF!

Rib Eye al grill



Ingredientes

Para 4 raciones

4 tomates, 500 g de espárragos verdes, 4 tallos de apio, 2 dientes de ajo, 1 CS de alcaparras en salmuera, 12 aceitunas Kalamata, 1 CS de aceite vegetal (para la rejilla de la parrilla), 1 rib-eye steak de vacuno Limusín con hueso (rib-eye bone-in, aprox. 2 kg, aprox. 8 cm de grosor), sal y pimienta recién molida, 2 CS de aceite de oliva, 1 baguete, ½ manojo de perejil rizado, 1 limón bío, 70 g de mantequilla

Preparación

1. Preparar la parrilla para asar directamente y precalentar a temperatura media (180 grados). Mientras tanto, lavar los tomates, limpiar y partir por la mitad. Lavar el espárrago, en caso necesario recortar generosamente los extremos secos. Limpiar el apio, lavar y partir por la mitad. Pelar el ajo y cortar en rodajas muy finas. Picar las alcaparras en trozos grandes. Quitar los huesos de las aceitunas.
2. Untar la rejilla de la parrilla caliente con aceite con ayuda de un pincel. Asar brevemente la carne por todos los lados. Después asar aprox. 30 - 35 minutos con la parrilla cerrada (a unos 180 grados). Entretanto, dar la vuelta con frecuencia y salpimentar.
3. Mezclar las verduras preparadas y el aceite de oliva. Asar en una bandeja de parrilla aprox. 20 minutos dándoles vuelta de vez en cuando. Salpimentar.
4. Retirar la carne de la parrilla, dejar reposar tapada en un lugar cálido aprox. 3 minutos. Cortar la baguete y tostarla brevemente en la parrilla.
5. Mientras tanto, lavar el perejil, secar agitando y picar en trozos grandes. Lavar el limón con agua caliente, secar con un paño y pelar la cáscara en tiras finas (peladuras). Dejar espumar la mantequilla en una sartén. Echar las aceitunas, el ajo, las peladuras de limón, las alcaparras y el perejil, y mezclar. Freír más o menos otro minuto y remover. Cortar la carne, emplatar con la verdura y la mantequilla de aceitunas y alcaparras. Servir el pan para acompañar.

*Tiempo de preparación: aprox. 40 minutos
(más aprox. 30 minutos de tiempo de asado)*

Limusín IGP Carne de la Sierra de Guadarrama

Excelente y jugosa

Músculos tiernos y con abundante marmoleado de grasa. Para que quede lo más jugoso posible, asar el bone-in en la parrilla como máximo al punto. Encargar en la carnicería, unos 35 euros el kilo

**Suscríbete a la Revista
BEEF!**

**Pregunta a los expertos
de BEEF!**