

20 de septiembre de 2020

LATI
DOS

Por Alessandra Pagliacci

La despensa de ALE

No hay nada mejor que regalarse un capricho 'gourmet' con alguno de los productos que ofrecemos a continuación.



VODKA
Belvedere edición limitada, a la venta en Club Gourmet El Corte Inglés, 42,60 €.

Vino
Maloco de las bodegas Clos Cor VÍ, 10 €.

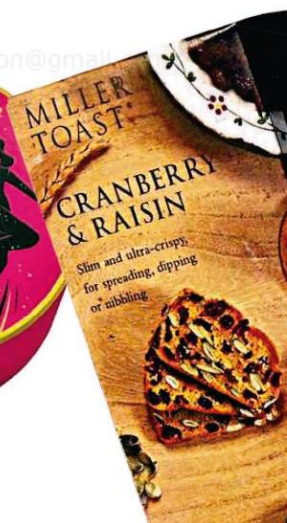


Ventresca de atún en aceite, de José Gourmet, 11,90 €.

Aceite de oliva
Coupage Natural de Cortijo de Suerte Alta, a la venta en www.suertealta.es, desde 36,96 €.



Trufas de praliné rellenas de frambuesa, de Willie's Cacao, 12 €.





Plato de postre con motivos florales, de **A Loja do Gato Preto**, a la venta en su página web, 4,50 €.



Batidos Freak
Shakes de la pastelería vegana **Freedom Cakes**, 8,95 €.



COFRE DE TÉS con sabor a fruta, de **Palais des Thés**, 16,13 €.



Tostas con olivas negras, de **Club del Gourmet** de **El Corte Inglés**, 3,90 €.



Tostas de arándanos y pasas, de **Miller Toast**, 5,90 €.

LÁMINAS DE CECINA de Wagyu, de **Peña**, 29,00 €.



La receta

RODABALLO con arroz a banda y alioli de carabineros

Ingredientes:

500 gr de arroz bomba, 750 gr de calamar, 500 gr de rodaballo, 300 gr de langostinos, chalotas, pimiento choricero, zanahorias tomate, vino blanco, brandy y 500 gr de carabineros periquito.

Para el **fumet**: espinas de rodaballo, puerro, cebolla y ajo.

Para el **alioli**: mahonesa y carabineros.

Preparación:

1 Pelamos los carabineros y separamos las cabezas por un lado, la carne por otro y las cáscaras del cuerpo por otro. Cogemos las cabezas y las salteamos en una sartén con un poco de ajo. Una vez salteadas las pasamos por un chino apretándolas bien para sacarles su jugo, con el licuado que nos sale hacemos el alioli de carabinero.

2 Hacemos un fumet con las espinas y cabeza del rodaballo y se lo añadiremos al caldo de marisco para hacer el arroz.

3 Para ese caldo de marisco vamos a utilizar cabezas y carcasas de langostinos y los carabineros anteriores y verduras junto con brandy para flamear, vino blanco y el fumet.

4 Para el arroz a banda, utilizaremos solamente los cuerpos de los langostinos, calamar de potera y los cuerpos del carabinero.

5 Salteamos los calamares a fuego fuerte y sofreímos el diente de ajo picado, la carne de ñora, unas hebras de azafrán español y echamos el arroz, sofreímos un poco y lo mojamos con el caldo de marisco que hemos preparado previamente.

6 Por último, emplatamos el arroz y le añadimos el alioli y el rodaballo encima.

Alma of Spain

José Abascal, 8. Madrid. Tel. 91 066 91 92.
www.restaurantealmaofspain.com/