

MICA NAJMANOVICH

CHEF Y DUEÑA DEL DEL RESTAURANTE ANAFE Y DE LA CAFETERÍA LA VENTANA.

ESTUDIÓ GASTRONOMÍA EN AUSTRALIA Y SU RESTAURANTE ANAFE, EN EL BARRIO PORTEÑO DE COLEGIALES, FUE RECONOCIDO POR SU ORIGINALIDAD EN LOS PREMIOS LATIN AMERICA'S 50 BEST RESTAURANTS.

“**CREÉ 3 PLATOS** COMBINANDO LOS INGREDIENTES QUE MEJOR RESALTAN LAS CARACTERÍSTICAS DEL NUEVO VERMUT CINZANO SEGUNDO A BASE DE MALBEC.”





TOSTADA DE RICOTA CASERA Y HONGOS

RICOTA

- 2LT LECHE
- 85ML VINAGRE BLANCO
- SAL C/N
- 250GR CREMA
- 150GR CREMA

LLEVAR LECHE Y CREMA A FUEGO HASTA ANTES DE HervOR. VOLCAR EL VINAGRE, MEZCLAR Y REPOSAR TAPADO 10'. COLAR LOS SÓLIDOS Y DEJAR FILTRAR DURANTE LA NOCHE.
AL OTRO DÍA MEZCLAR CON CREMA NATURAL. CONDIMENTAR.

CHUTNEY DE PERA

- 375GR PERA
- 60GR CEBOLLA
- ¼ CDTA NUEZ MOSCADA
- 60GR MANZANA
- 6GR PASAS
- 15GR JENGIBRE
- ½ CDTA SAL
- PIEL Y JUGO DE 1 NARANJA
- 150GR VINAGRE DE MANZANA
- 125GR TOMATE RALLADO
- 150GR AZÚCAR

PONER TODO CORTADO CHICO EN UNA OLLA Y LLEVAR A HervOR. BAJAR EL FUEGO Y COCINAR HASTA REDUCIR CASI TODO EL LÍQUIDO. LICUAR Y GUARDAR.

HONGOS

- SHIITAKE
- ACEITE
- SAL C/N
- PORTOBELLOS
- MANTECA
- GIRGOLAS
- LIMÓN

ACOMODAR EN UNA SARTÉN DONDE ENTREN TODOS SIN SUPERPONERSE. PONER ACEITE Y MANTECA Y DEJAR DORAR SIN TOCAR, MÁS O MENOS X 7". UNA VEZ DORADOS, DESGLASAR CON JUGO DE LIMÓN.

MONTADO

TOSTAR UNA RODAJA DE PAN DE MASA MADRE CON MANTECA. UNTAR CON LA RICOTA CREMOSA. UBICAR LOS HONGOS DORADOS POR ARRIBA DE LA RICOTA. TERMINAR CON PUNTOS DE CHUTNEY, POLVO DE HONGOS DE PINO, ORÉGANO FRESCO Y ACEITE DE OLIVA.



PESCA BLANCA CURADA

FILET DE LISA O CORVINA SIN PIEL, SIN ESPINAS

- 200GR SAL GRUESA
- 200GR AZÚCAR
- 2 RALLADURA DE 3 LIMONES

MEZCLAR AZÚCAR+ SAL+ RALLADURA Y CUBRIR BIEN EL FILET.

TAPAR CON FILM Y DEJAR EN HELADERA 30'.

PASADOS LOS 30' SACAR EL FILET DE LA SAL DE CURA, LAVAR Y CORTAR EN FINAS LÁMINAS.

ACEITE ROJO

- 150ML ACEITE DE MAÍZ/GIRASOL
- 20GR JENGIBRE PICADO
- 2 DIENTES DE AJO APLASTADOS
- 50GR AJÍ MOLIDO

CALENTAR EL ACEITE A FUEGO MEDIO. UNA VEZ CALIENTE VOLCARLO SOBRE EL AJÍ MOLIDO, JENGIBRE Y AJO. DEJAR ENFRIAR Y COLAR. RESERVAR EL ACEITE ROJO.

VINAGRETA DE LIMÓN

- 100ML JUGO DE LIMÓN
- 150ML ACEITE DE GIRASOL
- 150ML ACEITE DE OLIVA
- 25ML VINAGRE DE ALCOHOL

PICKLE DE PEPINO

- 1 PEPINO
- CDTA AZÚCAR
- 2 CDTAS VINAGRE DE ALCOHOL
- CDTA SAL

CORTAR EL PEPINO EN MANDOLINA. CONDIMENTAR CON SAL Y AZÚCAR Y DEJAR REPOSAR PARA QUE PIERDA LÍQUIDO 15'. COLAR Y APRETAR LOS PEPINOS PARA QUE LIBEREN TODA EL AGUA. CONDIMENTAR CON EL VINAGRE Y RECTIFICAR DE SAL DE SER NECESARIO.

MONTADO

EN UN PLATO PLANO ACOMODAR LAS LAJAS DE PESCADO. POR ARRIBA DISTRIBUIR AROS DE SHALLOTS, PICKLE DE PEPINO, LÁMINAS DE MANZANA FRESCA, GAJOS A VIVO DE LIMÓN Y ALCAPARRAS. CONDIMENTAR CON SAL, VINAGRETA DE LIMÓN, ACEITE DE OLIVA Y ACEITE ROJO. TERMINAR CON HOJAS DE ENELDO Y MENTA Y UN POCO MÁS DE RALLADURA DE LIMÓN.



FIERRITO DE CORDERO

MEZCLA DE FIERRITO

- 1KG PICADA DE CORDERO
- 500GR PICADA DE ROAST BEEF
- 125GR GRASA WAGYU
- 1.5 CDAS SAL
- 1 CDA TOMILLO PICADO
- ½ ATADO DE PEREJIL PICADO
- ½ ATADO DE CILANTRO PICADO
- 1 CDA COMINO
- 1 CDTA CANELA
- 1 CDA PIMENTÓN
- 1 CTA NUEZ MOSCADA
- 1 CDTA CLAVO DE OLOL

MEZCLAR TODO BIEN. DEJAR DESCANSAR EN HELADERA 30' Y FORMAR CHORIZOS DE 120GR CADA UNO. DORAR EN SARTÉN CALIENTE HASTA COCIDOS JUGOSOS.

YOGUR

- 250GR YOGUR NEUTRO
- ½ DIENTE DE AJO RALLADO
- RALLADURA DE ½ LIMÓN
- SAL C/N

CHIMICHURRI

- 250 ML DE AGUA DE FILTRO
- 1 Tbsp DE SAL FINA
- 100 ML DE ACEITE DE OLIVA
- 1 Tbsp DE AJÍ MOLIDO
- 100 ML DE VINAGRE DE VINO
- 1 MANOJO DE PEREJIL PLANO
- 3 DIENTES DE AJO
- 1/2 MANOJO DE ORÉGANO FRESCO

HACER UNA BASE DE SALMUERA CON EL AGUA Y LA SAL. AGREGAR EL AJÍ MOLIDO Y ENFRIAR. PICAR BIEN EL PEREJIL, EL AJO Y EL ORÉGANO. UNIR UNA PARTE DE LA SALMUERA CON EL ACEITE, EL PEREJIL, EL AJO Y EL ORÉGANO. RECTIFICAR CON EL RESTO DE LA SALMUERA EN CASO DE QUE LE FALTE SAL. DEJAR REPOSAR 1 DÍA POR LO MENOS EN FRÍO PARA QUE SE UNA BIEN TODO.

MONTADO

SERVIR 2 FIERRITOS DE CORDERO, CUBRIR CON YOGUR Y POR ARRIBA UN POCO DE CHIMICHURRI. TERMINAR CON LA ENSALADA DE HIERBAS, UVAS CORTADAS EN CUARTOS Y UN GAJO DE LIMÓN.