

НОВОГОДНИЙ КРУИЗ ДЛЯ ГУРМАНОВ

Что тянет нас в море? Новые впечатления. Яркие эмоции. Желание испытать себя и попробовать что-то новое. Возможно, этот Новый год вы встретите на берегу, но кто сказал, что это нельзя сделать в морском стиле?

Новый ресторан La Taverna, специализирующийся на высококачественной средиземноморской кухне, — один из ведущих ресторанов сети ресторанной группы Gourmet Alliance, куда входят 16 кафе и ресторанов премиум-класса, включая 8 кафе «Де Марко», 4 ресторана сети La (La Taverna, La Prima, La Provincia, La Panorama), а также рестораны Villa Pasta, «Самарканд» и «Порто Банус».

Аутентичные рецепты, самые свежие продукты, специальные печи позволяют с точностью воспроизводить традиции приготовления блюд каждой из 14 стран. Интерьер ресторана наполнен деталями, передающими атмосферу средиземноморского побережья, и располагает ко всем видам отдыха: здесь комфортно как большим компаниям, так и романтическим парам.

Бренд-шеф ресторанов сети La Владимир Хохлов предлагает вам порадовать ваших гостей эксклюзивным угощением, в названии которого слышен гул ветра в туго натянутых вантах, крик экзотических попугаев острова Борнео и плеск изумрудных волн, разрезаемых форштевнем.



Представляем вам новогодний кулинарный хит на морскую тематику — «Плато из морепродуктов» от Gourmet Alliance. Это легкое и изумительно вкусное блюдо вы сможете легко приготовить всего за 30 минут, и для него вам потребуется несколько доступных ингредиентов: лобстер, гребешок, устрицы, тар-тар из устриц, тунец. Они не подвергаются термообработке, а это значит, что в вашем блюде сохранятся вкус и полезные свойства морепродуктов, как если бы вы готовили его на необитаемом тропическом острове!

Итак, приступаем к волшебству и даем слово Владимиру Хохлову.



Для начала из лобстера нужно сделать крудо. Для этого лобстер отвариваем в течение двух минут. Затем аккуратно снимаем с него панцирь, чтобы не повредить его. Потом филе разделяем, тонко нарезаем и выкладываем обратно в панцирь. Заправляем оливковым маслом и соком лимона.

Дальше нам понадобится живой гребешок. Аккуратно открываем его, вырезаем филе и тонко нарезаем. Выкладываем обратно в собственную ракушку. Добавляем оливковое масло Virgin.

После это приступаем к приготовлению тар-тара из устриц. В нашем случае это не соус, а блюдо, в котором все ингредиенты мелко нарезаны. Нам понадобятся собственно устрицы, филе сибаса, томат, сельдерей и лук. Открываем устрицы, достаем из них мясо и сливаем сок. Нижнюю створку рако-

вины не выбрасываем — она пригодится нам для сервировки. Нарезаем устрицы небольшими кусочками. В ракушку укладываем нарезанное филе сибаса, томат, сельдерей, лук. Добавляем оливковое масло, зернистую горчицу, сок лайма, табаско, соль и черный перец.

Для украшения блюда на цикорий выкладываем сашими из тунца и добавляем авокадо.

И не забудьте: «Плато из морепродуктов» подается и сервируется в ракушках.

Приятного аппетита! Можно «бить склянки» и звать команду к столу!

А чтобы ваш кулинарный круиз запомнился надолго, ваше творение мы рекомендуем подавать с белым вином или классическим брютом.

Удачного плавания к новым впечатлениям! ❖

«ПЛАТО ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ» ОТ GOURMET ALLIANCE

