

RODRIGO PALET

Umai

Жирона – Испания



Ресторан Umai и Izakaya находятся в самом сердце Жироны. Этот ресторан признан японским, хотя повар родом из Мексики и его жена Map Tong родилась в Китае, и они говорят, что их ресторан – это слияние двух кухонь северной Азии, а конкретно Японии и Кореи.

Опыт работы Rodrigo во всех уголках мира, добавляет в его блюда delicatность вкуса, он придает очень большое внимание всем деталям в процессе приготовления, отчего его блюда всегда индивидуальны и изысканны.



"Когда готовишь в Японии, то первое, что тебе показывают – это то как уважительно нужно относиться к продуктам. Печь Mibrasa предоставляет все по максимуму, быстрое и качественное приготовление без потери вкуса, что очень важно на кухне Mibrasa открывает новый мир!"
- Rodrigo Palet -



Rodrigo Palet | Umai

Лосось и креветки на гриле с соусом из моркови и эмульсией из белого трюфельного масла

Приготовление

Готовим морковь, лук и картофель в печи Mibrasa всю ночь с закрытыми регуляторами. Затем взбиваем все эти ингредиенты до нежной текстуры, добавляем немного сливочного и оливкового масла и соль.

Лосось

Готовим лосось прямо на решетке в печи Mibrasa. Затем кладем лосось с креветками и овощами в алюминиевую емкость Mibrasa и готовим.

Эмульсия из белого трюфельного масла

Берем немного белого трюфельного масла и немного оливкового масла экстра, добавляем соль и смешиваем.

Креветки

Готовим на решетке креветки в оливковом масле и с чесноком, затем очищаем креветки.

Сервировка

На дно тарелки нальем горячий соус из моркови, далее выложим овощи, и лосось с креветками, добавим немного соли. Полъем это все эмульсией из белого трюфельного масла и добавим хрустящий картофель.