


AMÈLIA
SARROCA
Mibrasa



Моя подготовка начинается с маленького возраста, всегда меня привлекал запах кулинарии моей бабушки. Прошла обучение в школе кулинарии в Барселоне ESHOV и практику в таких ресторанах как Nisor, Arzak и Fony, чьи повара стимулировали мой карьерный рост.

Была шеф-поваром в течение нескольких лет, сейчас преподаю в учебных демонстрационных заведениях, передаю ценности и знание секретов приготовления на гриле.

Mibrasa открыла для меня новый вкусовой мир. Вкус блюд приготовленных в этой печи возвращают нас в старые времена, во вкус природы. Много новых возможностей открывает для креативности повара. Рекомендую всем поварам, которые любят экспериментировать.

"С Mibrasa удовольствие обеспеченно!"



Рулет из морского языка с овощами и маслом из Карри

Приготовление

Лайм

Снимаем кожуру с лайма и кладем в маленькую тарелку вместе с маслом. С помощью вилки получаем однородную массу, делаем ролл с помощью фольги и оставляем в холодном месте для застывания.

Овощи и морской язык

Режем спаржу и морковь на куски длиной 3,5 см. Солим и перчим морской язык и заворачиваем туда овощи рулетом. Завязываем пищевой нитью. Кладем в кастрюлю Mibrasa рулеты, добавляем немного оливкового масла и готовим их на верхней решетке в течение 2-ух минут при 300°C. Открываем печь Mibrasa, вытаскиваем кастрюлю, добавляем немного белого вина и ставим на нижнюю решетку на 2 минуты.

Сервировка

Кладем 4 рулета на каждую тарелку, добавляем сделанное нами масло и зеленый нарезанный лук.