

ANTONIO SIMÕES

La Taverna del Clínic

Барселона - Испания



Ресторан "La Taverna del Clínic" открылся в 2006г.

Два брата Simoes, Antonio как повар и Manuel как специалист по винам и напиткам, сделали собственный гастрономический проект.

Этот ресторан находится в самом центре Барселоны и прерывает схему классической таверны. На этой кухне есть самая настоящая страсть к приготовлению блюд. Блюда в этом ресторане приготовлены традиционным способом из продуктов лучшего качества.

Каталонская академия гастрономии и питания наградила повара Antonio Simoes премией "Лучший молодой повар в Каталонии 2014 года".



" В наших блюдах есть больше, чем просто ингредиенты "

- Antonio Simões -



Antonio Simões | La Taverna del Clínic

Свиная грудинка с морским гребешком на гриле и грибами в собственном соку

Приготовление

Свиная грудинка и гребешок

Очищаем грудинку и маринуем ее в течение 8 часов с солью, сахаром, перцем и специями. Потом моем ее, упаковываем и готовим в вакууме в течение 17 часов на 72 °С. После кладем на решетку в печь Mibrasa и придаем позолоченный цвет. Вытаскиваем гребешок из раковины, кладем на бумагу для приготовления в печи и готовим на решетке Mibrasa.

Соус

Растапливаем немного масла и добавляем апельсиновый сок с гвоздикой.

Грибы и морковь

Чистим грибы, варим морковь и после очищаем ее. Обжариваем.

Сервировка

Кладем на тарелку свиную грудинку с гребешком и выкладываем вокруг грибы и морковь. В конце украшаем блюдо небольшим количеством ферментированного чеснока с ростками и поливаем оливковым маслом.