

MASTERCLASS

PESCADOS, MARISCOS Y VERDURAS DE MAR

del Golfo Patagónico



Gustavo Rapretti

COCINERO / ASESOR GASTRONÓMICO

54 9 2804503342

gustavorapretti@gmail.com

[@rapretti](#)

Fondue de Tomate Asado

Jamón de Cordero Cubeteado (con tocino)	100g
Tomates redondo asados (azúcar, Jengibre, miel, vino)	14/u.
Tomillo	c/n
Algas Wakame	c/n
Merken	c/n

Procedimiento.

Cocinar los tomates al medio al horno condimentados 1 hs.

Dorar el jamón de cordero Cordero y agregar los tomates y procesar.

Reservar

Plato I

Langostinos	8/u
Calamarettis/ Chipirones	8/u
Pulпитos	6/u
Bivalvos	6/u
Fondue de Tomates	c/n
Hongos frescos	c/n
Ricotta Magra emulsionada	c/n
Piñones tostados	c/n
Mix de verdes.	

Procedimiento.

Sellar los Hongos con ajo enteros y Tomillo, desglasar y agregar algas Wakame y salsa de tomate, cocinar unos minutos.

Tomar la ricota y realizar apenas una emulsión.

Cocinar los productos de mar según su tiempo, Calamaretti, pulpitos, Langostinos, Bivalvos. Mantener tibios en una emulsión (de oliva, Zestes de limón y merken)

Servir en una fuente la salsa, los mariscos, la Ricota y decorar con Hojas de Alcaparras, mix de verdes y piñones tostados.

Plato II

Lomo de Pez Gallo Curado, Salsa de tomate y Calamar con ensalada de Vegetales del Golfo Patagónico

Procedimiento.

Sellar los Calamares en Brunoise con ajo enteros y Tomillo, desglasar y agregar la salsa de tomate, pasas al coñac y cocinar unos minutos.

Cortar los lomos de Gallo en forma de Sashimi y agregar zestes de limón, oliva y coriandro en un Plato.

Mezclar las verduras de Mar y condimentar con salsa de Sola, oliva y semillas de sésamo tostadas.

Emplatar la salsa de Tomate y Calamar, sobre las mismas las fetas de pescados y flambear suavemente, luego la ensalada de Mar. Polvorear con Piñones de Araucaria.

Lomo de Pez gallo	1/filete
zestes de Limón	c/n
Oliva	c/n
Coriandro	c/n
Jengibre Jugo	c/n
Algas patagónicas	c/n
Semillas de Sésamo tostado	c/n
Salsa de Soja	c/n
Polvo de Piñones	c/n
Salsa de tomate asado	c/n
Pasas Rubias y Negras en coñac	c/n