



**MERECES
EL VIAJE**

COCINA EN VIVO

Martes, 14 de abril

Jueves, 16 de abril

Sábado, 18 de abril



**VAS A
GOSSSSARLO**



GASTROLOGICO



MARTES 14 ABRIL - 19:00

Risotto de setas y costillas de cerdo a las finas hierbas.

Creme brulèe de lima y jengibre

JUEVES 16 ABRIL - 19:00

Almogrote

Bacalao confitado con alioli de miel gratinado, puerro y caramelo de vino tinto

SÁBADO 18 ABRIL - 19:00

Tacos de carne al toro, pico de gallo y guacamole

IG LIVE + YouTube LIVE (LINK EN BIO)

GASTROLOGICO



INGREDIENTES

VERDURAS Y FRUTAS

• Ajos	2 cabezas.
• Puerro	500 g.
• Zanahoria	300 g.
• Romero	1/4 de Manojó.
• Perejil	1/4 de manojó.
• Tomillo	1/4 de manojó.
• Pimiento verde de freir	1 unidad
• Setas frescas (A elección)	300 g.
• Jengibre fresco	10 g.
• Tomate	2 Und.
• Cebolla	4 Und.
• Aguacate	3 Und.
• Cebolla roja	4 Und.
• Lima	4 Und.
• Cilantro	1/2 manojó.

CARNE

- Costilla de cerdo 1 Kg.
- Carne de ternera (anojo) 1 Kg.

PESCADO

- Lomo bacalao 800 g.
(fresco o congelado)

LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS

• Huevos	4 Uds.
• Mantequilla	100 g.
• Leche	50 g.
• Parmesano trozo	100 g.
• Queso semi-curado	200 g.
• Mahonesa	150 g.

[IG LIVE](#) + [YouTube LIVE](#) (LINK EN BIO)

GASTROLOGICO



INGREDIENTES

VARIOS

• Tomate triturado	400 g
• Arroz arboreo (especial risotto)	380 g.
• Tomillo seco	15 g.
• Comino en polvo	10 g.
• Laurel (hoja)	2 uds.
• Vino tinto	250 ml
• Azúcar	300 g.
• Vino oloroso	125 ml
• Pimienta en grano	8 Uds
• Miel	40 g.
• Cayena	3 Und.
• Tortillas de maíz (estilo tacos)	1 paquete.
• Sal	
• A.O.V.E.	

[IG LIVE](#) + [YouTube LIVE](#) (LINK EN BIO)