



LA COCINA DE

LOS  CABOS

LA COCINA DE LOS CABOS



Descubre la esencia de Los Cabos a través de tu paladar en este recetario, una ventana a la rica historia y diversidad gastronómica de la región.

Con una herencia culinaria que se remonta a más de 300 años, Los Cabos teje una narrativa de sabores y tradiciones que reflejan tanto las prácticas ancestrales de sus nativos como las influencias de los colonizadores europeos. Aquí, los mariscos frescos del océano Pacífico y el Golfo de California, se encuentran con la tradicional machaca y los exóticos frutos del desierto como la pitahaya, dando vida a una cocina tan rica en historia como en sabor.

En este recetario, renombrados chefs de Los Cabos no sólo comparten sus mejores platillos, sino también las historias y tradiciones detrás de ellos, permitiéndote saborear la verdadera esencia de la región. Desde recetas tradicionales hasta innovadoras creaciones contemporáneas, cada página revela una faceta distinta y fascinante de **La Cocina de Los Cabos**.

Te invitamos a despertar tus sentidos en la comodidad de tu hogar y sumergirte en una aventura gastronómica con variedad de sabores, colores y texturas que celebran la extraordinaria cocina de Los Cabos, un destino único repleto de sabor, historia y naturaleza.



CHEF EDGAR ROMÁN / DON SÁNCHEZ



· POZOLES DE CODORNIZ ·





Pozole de codorniz

INGREDIENTES

2 pzas. DE CODORNIZ	CHILE GUAJILLO
300 g DE CEBOLLA BLANCA	2 g DE ORÉGANO
80 g DE AJO	80 g DE MÁIZ POZOLERO
120 g DE APIO	3 L DE AGUA
CHILE PASILLA	

PREPARACIÓN

Cortar la codorniz para realizar un fondo y guardar las pechugas. Con las partes restantes, agregar en 2 litros de agua la carne, 150 g de cebolla blanca, 30g de ajo y el apio. Hervir y dejar reducir. Colar el fondo y guardar la carne.

En 1 L de agua, hervir los chiles pasilla y guajillo con el restante de la cebolla y el ajo, licuar y colar para obtener un adobo. Juntar el fondo con el adobo de chiles, agregar el maíz pozolero y la carne de codorniz deshuesada y deshebrada, hervir y agregar el orégano molido, marinar con aceite de hoja santa y cocinar la pechuga de codorniz.

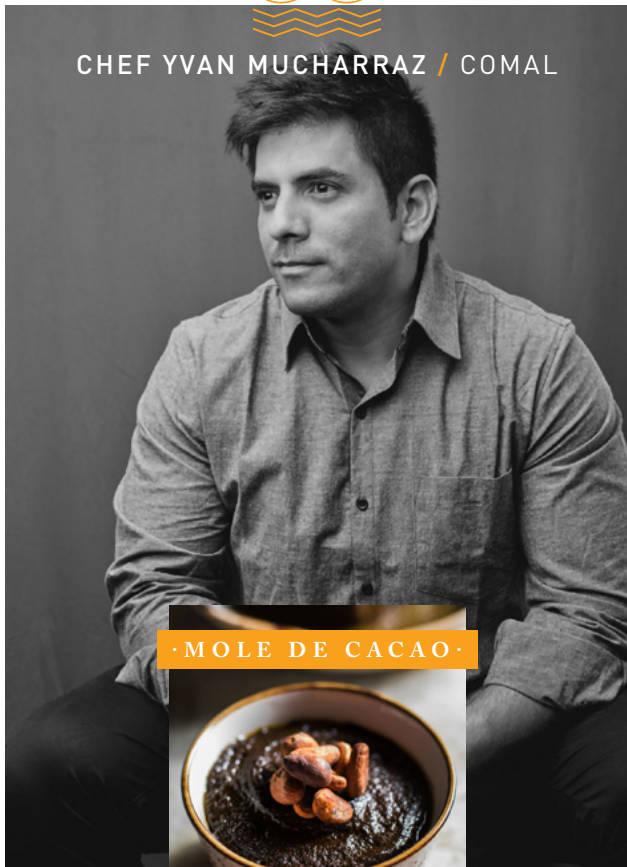
PARA ACOMPAÑAR

10 g DE COL MORADA	2 pzas. DE RÁBANO
10 g DE CEBOLLA CAMBRAY	2 pz. DE CHILE DE ÁRBOL

Para servir, coloca el grano y la carne, la pechuga de codorniz, sirve el caldo y los acompañamientos.



CHEF YVAN MUCHARRAZ / COMAL



· MOLE DE CACAO ·





Mole de cacao

INGREDIENTES

2 PECHUGAS DE POLLO ORGÁNICO	1 ANÍS ESTRELLADO TOSTADO
1/2 taza DE GRANOS DE CACAO TOSTADOS	4 TOMATES ASADOS
6 pzas. DE CHILES CHILHUACLE TOSTADOS	2 CEBOLLAS BLANCAS ASADAS
10 SEMILLAS DE CILANTRO TOSTADAS	5 DIENTES DE AJO ASADOS
2 CLAVOS DE OLOR TOSTADOS	1/2 taza DE MELAZA
4 TORTILLAS DE MAÍZ TOSTADAS	1 taza DE CALDO DE POLLO
10 PIMIENTAS DE JAMAICA TOSTADAS	SAL MALDON (al gusto)
10 GRANOS DE PIMIENTA NEGRA TOSTADOS	3 cdas. DE ACEITE DE AGUACATE
1 cda. DE COMINO TOSTADO	

PREPARACIÓN

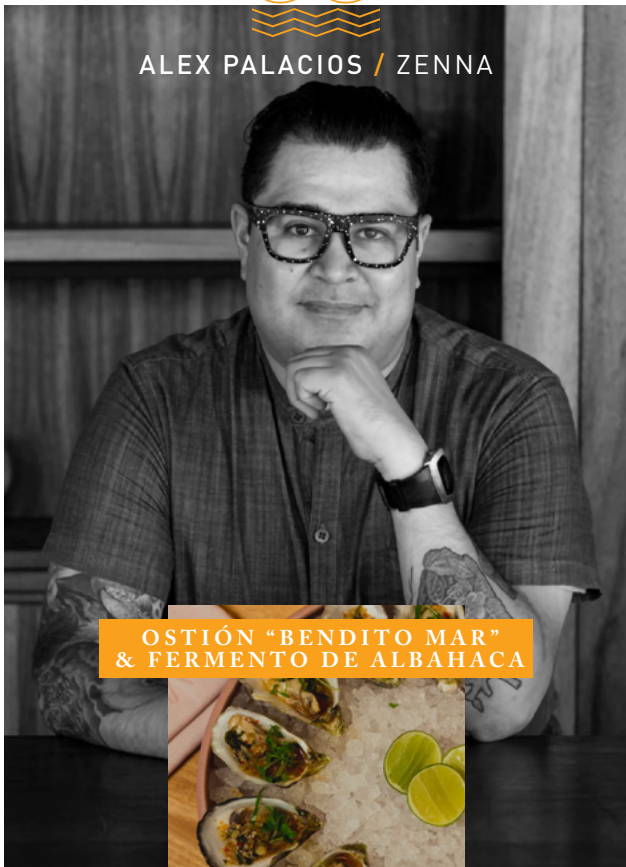
Coloca todos los ingredientes, excepto las pechugas de pollo y el aceite de aguacate en una licuadora y mezcla a alta velocidad hasta obtener una mezcla suave. Agrega sal Maldon al gusto.

En una olla caliente el aceite de aguacate hasta que esté muy caliente y veas un fino humo blanco saliendo de la olla. Inmediatamente agrega la mezcla de la licuadora y revuelve constantemente durante 2-3 minutos. Apaga el fuego y continúa revolviendo durante otros 2 minutos. Reserva.

En una sartén antiadherente caliente, coloca las pechugas de pollo con la piel hacia abajo y dóralas hasta que la piel esté dorada. Voltea las pechugas de pollo y cocínalas lentamente hasta que estén completamente cocidas. Sirve la salsa de mole sobre las pechugas de pollo mientras estén calientes.



ALEX PALACIOS / ZENNA



OSTIÓN “BENDITO MAR”
& FERMENTO DE ALBAHACA





Ostión “Bendito Mar” & fermento de albahaca

INGREDIENTES

12 pzas. DE OSTIONES	60 g DE HIERBA LIMÓN
FERMENTADO DE ALBAHACA	120 g DE ALBAHACA
120 g DE ECHALOTE	150 ml DE ACEITE DE UVA
60 g DE AJO	30 g DE SAL
60 g DE JENGIBRE	

PREPARACIÓN

12 pzas. de ostiones de 14 meses de San Buto Baja California: Abre los ostiones, coloca el fermento de albahaca.

Fermentado de albahaca: Pica muy finamente los vegetales, calienta el aceite de uva a 110°C, agrega los vegetales, deja enfriar a 30°C agrega la albahaca en *chiffonade*, coloca en frasco y fermenta por mínimo de 3 días.

Sirve los ostiones y salsea con el fermento de albahaca.

“Mi experiencia en Baja California, esta ligada a la sustentabilidad de los océanos, estamos muy felices de pertenecer a una de las zonas ostrícolas en la bahía de San Buto con Bendito Mar y tener uno de los ostiones de alta calidad y sustentabilidad.”



CÉSAR PITA / LUMBRE



· CEVICHE DE PESCA DEL DÍA ·





Ceviche de pesca del día

INGREDIENTES

150 g DE PESCADO DEL DÍA	5 g DE SAL MALDON
100 g DE CHOCOLATE BLANCO	5 g DE PURÉ DE CEREZAS Y HABANERO
30 g DE SAL DE VAINILLA	200 g DE GAJOS DE TORONJA
120 ml DE LECHE DE COCO	
15 ml DE AGRUMATO	

PREPARACIÓN

Limpia bien la pesca del día, córtala en trozos y por último córtala en tiras finas. Para la salsa de chocolate, deja el chocolate blanco a temperatura ambiente y luego incorpóralo lentamente en la batidora con la leche de coco hasta emulsionar.

Para hacer la sal de vainilla, retira la pulpa de la vaina de vainilla e incorpórala cuidadosamente con la sal Maldon. Retirar los gajos de la toronja con un cuchillo.

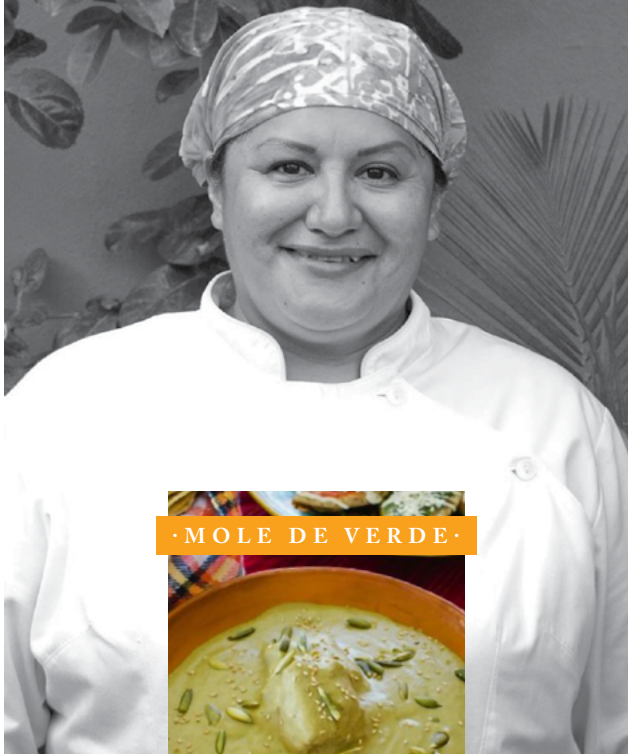
Retira las hojas de menta e hidrata en agua helada. Para emplatar, coloca las rodajas de pescado en un plato frío, y adorna con un golpe de agrumato, sal de vainilla y puntos de puré de cereza y chocolate habanero.

PARA ACOMPAÑAR

15 g DE HOJAS DE MENTA | **15 g** DE BROTES DE CHÍCHARO



MARÍA CARMEN PERALTA / LOS TRES GALLOS



· MOLE DE VERDE ·





Mole verde

INGREDIENTES

1 kg DE TOMATE VERDE	100 g DE ALMENDRA
80 g DE CHILE SERRANO	100 g DE CACAHUATE
80 g DE CHILE JALAPEÑO	1/2 pza. DE BOLILLO
240 g CHILE POBLANO	1 pza. DE TORTILLA
120 g DE CILANTRO	5 g DE COMINO
3 pzas. DE LECHUGA OREJONA	5 g DE PIMIENTA GORDA
5 pzas. DE HOJA DE RÁBANO	3 pzas. DE CLAVO
15 g DE AJO	500 ml DE CONSOMÉ DE POLLO
120 g DE CEBOLLA BLANCA	250 g DE MANTECA DE PUERCO
250 g DE PEPITA VERDE	1.5 kg DE POLLO O COSTILLA DE PUERCO

PREPARACIÓN

En una cazuela de barro agrega la manteca, deja calentar durante 5 min, agrega la cebolla y el ajo y fríe de 2 a 3 min, retira de la manteca y agrega el pan para freír, retira de la manteca y agrega la tortilla, fríela y retira, agrega las especias y fríe, retira de la manteca y agrega la almendra el cacahuete y las especias, fríe y retira. Reservas estos ingredientes. En esta misma manteca agrega la pepita verde y mueve en un solo sentido durante 5 min. a fuego lento cuidando que no se queme la pepita verde, retírala del fuego y reserva en lo que licúas el resto de los ingredientes de poco a poco mezclando en el vaso de la licuadora todo lo verde con lo que ya freíste, coloca nuevamente la cazuela en el fugo y agrega la mezcla que licuaste, moviendo con una cuchara de madera en un solo sentido. Cocina por unos 10 min. a fuego lento, mover constantemente cuidando que no se pegue el mole en la cazuela.

“El amor y la pasión por cocinar se transmiten.”



ÁNGEL CARBAJAL / NICKSAN



· CARPACCIO DE SALMÓN CURADO ·





Carpaccio de salmón curado

INGREDIENTES

1 libra DE FILETE DE SALMÓN SIN PIEL	4 oz DE ENELDO FRESCO CHÓPED
4 oz DE SAL MARINA	4 oz DE ARÚGULA TIERNA
6 oz DE AZÚCAR	PIMIENTA ROSA
	PIMIENTA NEGRA MOLIDA

PREPARACIÓN

Mezcla la arúgula tierna con aceite de oliva en un tazón, espolvorea sal y pimienta negra para colocarlo arriba del carpaccio.

Mezcla todo, pon el filete de salmón en una charola, agrega los condimentos: eneldo y azúcar, tápa y envuelve con celofán y guarda en el refrigerador por seis horas; después, saca el filete para enjuagarlo y envolverlo en una toalla de papel.

Una vez listo, corta en rodajas finas y colócalas en un plato; agrega una pimienta rosa en cada rebanada, envuelve y regresa al refrigerador.

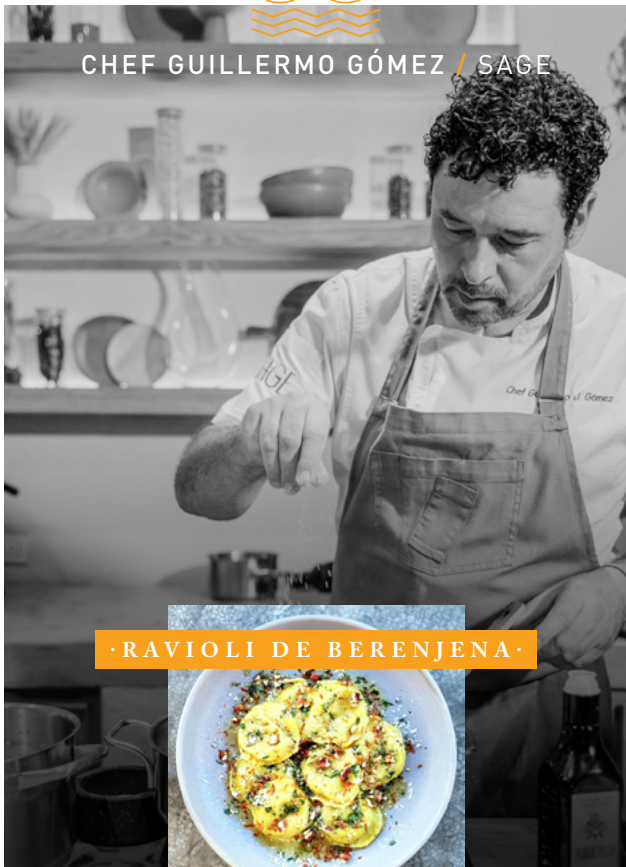
PARA ACOMPAÑAR

4 cditas. DE ACEITE DE OLIVA	PIMIENTA FRESCA TRITURADA
2 cditas. DE JUGO DE ALCAPARRAS	SAL MARINA AL GUSTO
EXPRIMIR MEDIO LIMÓN	ARÚGULA PREPARADA
EXPRIMIR MEDIA LIMA	

Está listo para servir, ¡buen provecho!



CHEF GUILLERMO GÓMEZ / SAGE



· RAVIOLI DE BERENJENA ·





Ravioli de berenjena

INGREDIENTES

180g PASTA AL HUEVO DE SEMOLA	15 ml ACEITE DE ALBAHACA, MENTA Y LIMÓN
140 g RELLENO PARA RAVIOLI DE BERENJENA	3 ml MIEL DE MAGUEY
30 g ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN	5 g NUEZ PELADA MITAD
15 g QUESO PARMIGIANO REGGIANO	15 g MANTEQUILLA SIN SAL
	3 g ALBAHACA FRESCA

PREPARACIÓN

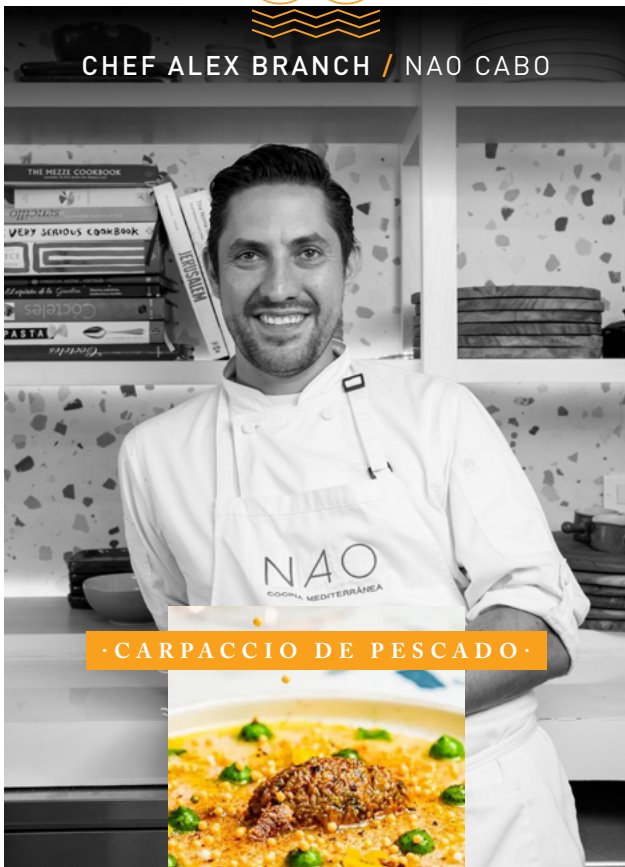
Estira la empaste o masa con la ayuda de una laminadora o a mano con un barrote, debe quedar de 2 mm de espesor. Con una cuchara, coloca el relleno de una berenjena a una distancia de 5 cm entre cada uno, aproximadamente cinco. Bate ligeramente un huevo y con la ayuda de una brocha, coloca muy poco huevo entre cada espacio de relleno. Cubre el relleno con otra lamina de empaste, asegurando no dejar aire entre cada porción de relleno. Presiona ligermanete con tus dedos y corta con un cortapasta circular de 6 cm, asegurando que el relleno quede al centro del corte.

Dispon los raviolis en una bandeja espolvoreada con harina y reserva para cocinar. En una sartén, coloca aceite de oliva y tallos de albahaca con algunas hojas. Coloca los raviolis a hervir en agua hirviendo con sal por 1 min. Mientras los raviolis se cocinan, incorpora 3 cdas. del agua de cocción de los mismos en la sartén con albahaca y aceite de oliva. Retira los raviolis del agua y colócalos en la sartén ya aromatizada, elimina la albahaca y saltea por 15 seg.

Lleva los raviolis al plato y condiméntalos con vinagreta de menta, albahaca y limón combinada con una cucharada de miel de maguey. Finaliza con hueso de aguacate rayado sobre la pasta y queso parmesano.



CHEF ALEX BRANCH / NAO CABO



· CARPACCIO DE PESCADO ·





Carpaccio de pescado

INGREDIENTES

100 g PESCADO BLANCO CURADO	5 g ACEITE DE OLIVO FRANTOIA
50 g EMULSIÓN DE ARÚGULA	3 g SAL KOSHER
50 g TAPENADE DE ACEITUNA FERMENTADA	2 g LIMÓN PRESERVADO
	JUGO DE MEDIO LIMÓN

PREPARACIÓN

Cura los lomos de pescado en sal y azúcar durante 3 horas.

Enjuaga el pescado del curado y seca muy bien.

Coloca los lomos de pescado uno sobre otro y envuelve en forma de tubo con Vitafilm. Que esté en forma de tubo apretado. Congela.

Al día siguiente rebana el tubo en rebanadora y coloca la lámina fina sobre el plato.

Pon jugo de medio limón sobre el pescado y termina con el resto de los ingredientes.



CHEF OMAR SERRALTA / GRAND VELAS



·RAVIOLES DE ALCACHOFA CON TRUFA·





Ravioles de alcachofa con trufa en salsa de mantequilla y ternera

INGREDIENTES

PASTA:

200 g DE HARINA DE TRIGO
1 pza. DE HUEVO
3 YEMAS DE HUEVO
5 g DE ACEITE DE OLIVA
EXTRA VIRGEN

RELLENO:

250 g DE ALCACHOFAS FRESCAS
15 g DE ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN
3 DIENTES DE AJO
5 g DE TOMILLO FRESCO
250 g DE VINO BLANCO SECO
10 g DE SALSAS TARTUFATA

SALSA:

100 g DE FONDO DE TERNERA
200 g DE MANTEQUILLA EN
CUBOS
SAL AL GUSTO

PREPARACIÓN

Pasta: Comience a batir ligeramente los huevos, las yemas y el aceite de oliva hasta obtener una mezcla homogénea. Realice una fuente con la harina, coloque en el centro la mezcla anterior. Con ayuda de un tenedor o con sus manos vaya incorporando ambos elementos hasta formar una masa firme que se desprege fácilmente de la mesa de trabajo, amase 5 minutos más. Envuelva la masa en plástico de grado alimenticio y deje reposar al menos 20 minutos para obtener una masa lo suficientemente elástica para poder estirar y formar los ravioles.

Relleno: Con ayuda de un cuchillo mondador o torneador, retire las hojas de las alcachofas y la capa externa que recubre el corazón para retirar toda la parte dura y fibrosa de esta flor. Una vez terminado el proceso anterior, sofría en una cacerola con aceite de oliva, ajo y tomillo por un par de minutos (solo para hacer salir los aromas y sabores de cada ingrediente). Agregue vino blanco, sal, baje a fuego lento y deje cocer hasta que las alcachofas queden lo suficientemente suaves para realizar un puré, de ser necesario agregue agua. Una vez cocidas, escurra, licue finamente y agregue la salsa tartufata. Rectifique el punto de sal y reserve en una manga para rellenar fácilmente los ravioles.

Salsa: Únicamente caliente el fondo de la ternera y vaya incorporando poco a poco la mantequilla con ayuda de un globo de cocina para emulsionar ambos ingredientes hasta obtener una consistencia de salsa, rectifique punto de sal.

Para armar los ravioles, estire la masa con ayuda de un rodillo o con una máquina para pasta, a un grosor de un milímetro y divida la pasta en dos. En una lámina, humedezca ligeramente con agua y coloque el relleno de manera espaciada y alternada para posteriormente cubrir el relleno con la segunda lámina. Con ayuda de sus manos, vaya pegando las dos partes sin dejar aire en el relleno. Prosiga cortando los ravioles con algún cortador redondo o de su preferencia. Para cocer los ravioles, únicamente coloque una cacerola con agua y sal a hervir. Una vez alcanzado el punto de ebullición, agregue los ravioles al agua, en cuanto estos floten ya se encontraran cocidos y listos para servir en un plato hondo con la salsa anterior.



CHEF CLAUDIA GARCÍA / BAHIA HOTEL & BEACH HOUSE



THEOBROMA CACAO +
AGAVE TEQUILANA





Theobroma Cacao + Agave Tequilana

INGREDIENTES

50 gr DE CHOCOLATE MEXICANO
66% RC

25 gr DE MANTEQUILLA

16 gr DE YEMA

36 gr DE CLARA

35 gr DE AZÚCAR

300 ml DE JUGO DE NARANJA

300 gr DE AZÚCAR GLASS

10 gr DE RALLADURA DE NARANJA

50 gr DE NARANJA CONFITADA

5 gr DE AGAR AGAR

280 ml DE LECHE ENTERA

10 gr DE CREMA 35% GRASA

30 gr DE ESTABILIZANTE

PARA HELADO

15 gr DE LECHE EN POLVO

15 gr DE GLUCOSA

15 gr DE AZÚCAR

15 gr DE DEXTROSA

15 gr DE SEMILLA DE CARDAMOMO

125 gr DE HARINA

60 gr DE COCOA

60 gr DE AZÚCAR

125 gr DE MANTEQUILLA

50 gr DE CLARA

50 gr DE HARINA

50 gr DE AZÚCAR GLASS

50 gr DE MANTEQUILLA

PREPARACIÓN

Budino de Chocolate: Fundir la mantequilla y el chocolate, incorporar yema, montar clara y azúcar, juntar ambas preparaciones, engrasar un molde y hornear a 190°C por 10 minutos y reservar.

Mermelada de Naranja: Hervir los ingredientes, agregar el agar agar y al momento de alcanzar el punto de ebullición, enfriar y reservar.

Helado de cardamomo: Mixear todos los ingredientes, dejar macerar una noche en refrigeración, turbinar al día siguiente.

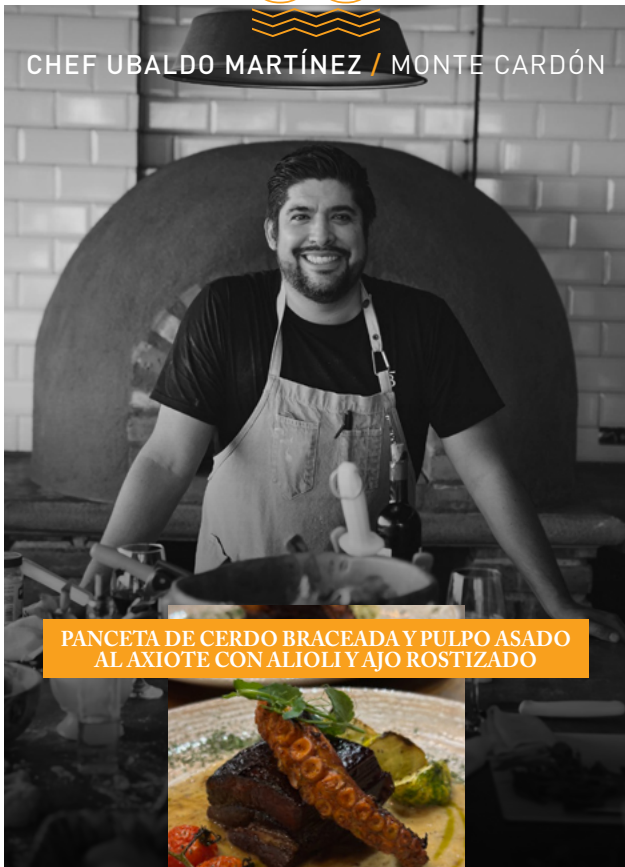
Tierra de chocolate: Incorporar los ingredientes a mano hasta formar una consistencia arenosa, hornear 180°C por 16 minutos, enfriar y matizar con color rojo y naranja, añadir nueces y ajonjolí blanco.

Teja en forma de agave: En un procesador añadir los ingredientes, añadir color verde en polvo, reservar 15 minutos en refrigeración, marcar la forma deseada en un silpat, hornear por 5 minutos a 180°C, sacar y dar la forma deseada aún caliente.

Tomar un budino, ponerle mermelada de naranja en el centro, cubrir con tierra de chocolate, poner en la parte superior una bola de helado de cardamomo y finalizar con la teja en la parte superior.



CHEF UBALDO MARTÍNEZ / MONTE CARDÓN



**PANCETA DE CERDO BRACEADA Y PULPO ASADO
AL AXIOTE CON ALIOLI Y AJO ROSTIZADO**





Panceta de cerdo braceada y pulpo asado al axiote con alioli de ajo rostizado

INGREDIENTES

- 1kg DE PANCETA DE CERDO EN CUBOS DE 5 cm
 - 100 ml DE SALSA SOYA
 - 100 ml DE VINO 4NO AGUA PURIFICADA (hasta tapar la panceta)
 - 80g AZÚCAR MASCABADO
 - 1 Pza. / varita DE CANELA ENTERA
 - 5 Pzas. DE CLAVO DE OLOR
 - 4 Pzas. DE ANÍS ESTRELLA
 - 50 g DE JENGIBRE FILETEADO
 - 20 g DE PIMIENTA MOLIDA
-
- 1 Pza. DE PULPO ENTERO, CON TENTÁCULOS DE 3 cm DE GROSOR PREFERENTEMENTE.
 - 1 Pza. DE BETABEL MORADO (partido por la mitad).
 - 1Pza. DE CEBOLLA MORADA (partida por la mitad).
 - 5 HOJAS DE LAUREL
 - 5 g DE SAL
 - 5 g DE PIMIENTA MOLIDA
 - 1 Pza. DE NARANJA DULCE
 - 1 cabeza DE AJO ENTERO AGUA PURIFICADA (la suficiente para cubrir el pulpo al hervir y al enfriarlo)
 - 3 tazas DE HIELO

PREPARACIÓN

Panceta braceada: Caramelizar la capa de grasa superior de la panceta con un soplete o asador a alta temperatura y luego cortarla en cubos de 5 cm.

Colocar todos los ingredientes (excepto la panceta) en una olla de hierro fundido, mezclar y agregar la panceta caramelizada.

Cocinar a fuego medio en la estufa durante 30 min.

Transferir la olla al horno a 250°C durante 3 horas, verificando periódicamente que los líquidos cubran al menos el 75% de los trozos de panceta y añadiendo agua si es necesario.

Retirar del horno y dejar reposar destapado por 20 min.

Pulpo al axiote:

Limpieza del pulpo: Eliminar el pequeño diente y la bolsa de tinta de la parte inferior, enjuagar el pulpo y la zona afectada.

Preparación: Colocar todos los ingredientes, excepto el pulpo, en una olla con agua. Añadir cebolla, betabel, jugo y cáscara de naranja, cabeza de ajo, hojas de laurel, sal y pimienta.

Cocción del pulpo: Llevar el agua a ebullición, bajar a fuego medio y "asustar" el pulpo sumergiéndolo en el agua hirviendo durante 3 segundos, repitiendo tres veces. Cocinar a fuego medio durante 40 min. o hasta que la parte gruesa del tentáculo esté suave al tacto.

Enfriamiento rápido: Detener la cocción sumergiendo el pulpo en agua con hielo durante 10 min. para obtener una textura firme.

Corte y emplatado: Cortar los tentáculos para el emplatado. La cabeza puede consumirse según la preferencia del comensal.

Adobo y asado: Proceder con el adobo y asado del pulpo después de estos pasos.



CHEF SANDRO FALBO / RANCHO PESCADERO



· P E S C A V E R D E ·





Pesca verde

INGREDIENTES

200 g DE PESCA DEL DIA
1 pza. DE AGUACATE
500 g TOMATE VERDE
15 g DE MIX DE ALGAS
45 g AJO PELADO
10 g HOJA DE MORINGA
35 g DE CHILE JALAPENO
100 g CEBOLLA BLANCA
70 g DE CILANTRO
30 g VERDOLAGA
20 g ALGA KOMBU
2 g DE POLVO DE ALGA NORI
30 g DE PURE DE BRÓCOLI

SET 1

450 g DE CABEZA DE BRÓCOLI
75 g DE PEREJIL
35 g JALAPEÑO SIN PIEL

SET 2

50 g DE AJO LAMINADO
100 g DE ACEITE DE OLIVO
8 g DE SAL KOSHER

PARA SERVIR:

Sella el pescado sobre su piel durante 5min a temperatura media, voltear y agrega mantequilla. Hornea 4 min, ya fuera del horno agrega moringa hasta cocinar con la mantequilla derretida.

En el sartén, saltea el alga kombu y la verdolaga, agraga 180 g de salsa verde y sazona al gusto, monta la salsa en un plato medioondo, coloca el pescado con la moringa ya encima sin que la salsa tape el pescado, agrega unos puntos (bomobones de pure de brócoli) entre la salsa, agraga cuartos de aguacate tatemado entre la salsa, en un bowl hacer una pequeña ensalada de alga mixta, cilantro y verdolaga, sazona con EVOO y sal y monta sobre el pescado con una delgada rebanada de tomate verde cristalizado. Por último espolvorea alga nori sobre todo el pescado.

PREPARACIÓN

Salsa verde: Asa $\frac{3}{4}$ partes del tomate verde, ajo, cebolla y jalapeño hasta punto medio y con costra negra. (como una salsa tatemada sin asar en su totalidad), despues licúalo con el restante $\frac{1}{4}$ de tomate verde crudo a punto martajado.

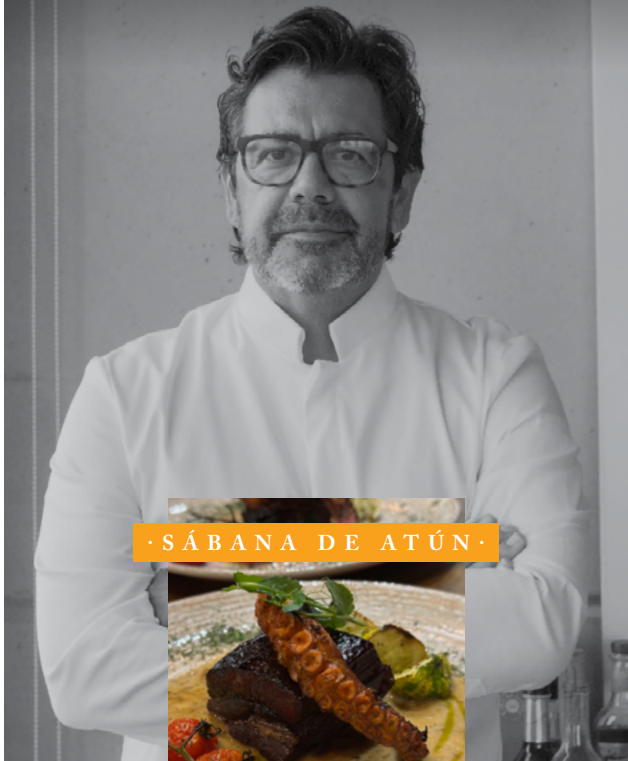
Ya temperado, licúa 60 g de cilantro hasta que se incorpore su color verde. Agrega sal al gusto.

Puré de brócoli: SET 1. Hierve el brócoli a punto medio sin perder color, agrega perejil a blaquear y jalapeño sin piel.

SET 2. Calienta hasta color dorado. En licuadora, agraga el set 1 y set 2 hasta incorporar y conseguir una textura tersa. Pasa inmediatamente a baño con hielo para bajar la temperatura.



CHEF JAVIER PLASCENCIA / SEMILLÓN



· SÁBANA DE ATÚN ·





Sábana de atún

INGREDIENTES

100 g ATÚN ALETA AZUL
50 g DE ENSALADA DE JAIBA AZUL
70 g DE MANTEQUILLA MISO
25 g DE CROTONES
3 g DE CEBOLLÍN BRUNOISE
18 g DE CHILES TOREADOS
20 g DE LIMÓN AMARILLO
PRESERVADO EN JULIANA
3 g DE HOJAS DE CILANTRO
10 g DE ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN
25 g DE AGUACATE EN MEDIAS LUNAS
6 g DE CHILE SERRANO EN RODAJAS
2 g DE SAL KOSHER
0.5 g DE PIMIENTA NEGRA MOLIDA
4 pzas. DE FLOR DE BORRAJA
3 pzas. DE TOSTADAS DE HARINA

77 g DE MANTEQUILLA SIN SAL
5 g DE MISO PASTE
4 g DE SAL KOSHER
6 g DE ACEITE DE TRUFA BLANCA
2 g DE TE LIMÓN PICADO
FINAMENTE
4 g DE JENGIBRE EN BRUNOISE

40 g DE CANGREJO AZUL LIMPIO
2 g DE CEBOLLÍN PICADO FINAMENTE
1 g DE CILANTRO PICADO FINAMENTE
5 g DE SAL KOSHER
1 g DE ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN
2 g DE JUGO DE LIMÓN AMARILLO

PREPARACIÓN

Sábana de atún aleta azul: Coloca los 100 g de atún entre dos piezas de papel encerado o film, con ayuda de un aplanador de carne, comienza a aplanar el atún, de manera que quede un círculo de 5 mm de espesor.

Para el montaje, coloca en el centro del plato la ensalada de jaiba y sobre esta, los crotones, julianas de limón preservado, cilantro, medias lunas de aguacate, chile serrano y los chiles toreados.

Pon sobre lo anterior la sábana de atún, sazona con aceite de oliva extra virgen, sal kosher, pimienta y las flores de borraja. Termina bañando con la mantequilla de miso, previamente calentada en baño maría para obtener una consistencia líquida y homogénea.

Mantequilla de Miso: Calienta la mantequilla a temperatura media, hasta aligerarla.

Agrega el miso y el resto de los ingredientes fuera del juego, bate con ayuda de un globo, hasta obtener una mezcla homogénea.

Rectifica sazón y reserva.

Ensalada de jaiba azul: Coloca los ingredientes en un bowl y mezcla, hasta incorporar todos los ingredientes.

Rectifica sazón y reserva en refrigeración.



CHEF AURELIEN LEGEAY / DUM



LUBINA EN COSTRA DE SAL /
"BEURRE BLANC" DE PAPANTLA





Lubina en costra de sal “Beurre blanc” de Papantla

INGREDIENTES

1.8 a 2 k DE LUBINA	50 g DE ECHALOTTE PICADO
COSTRA DE SAL	40 ml DE VINO BLANCO
300 g DE SAL GRUESA DE GUERRERO NEGRO	20 ml DE VINAGRE DE VINO BLANCO
500 g DE HARINA ALL PURPOSE	1 pzas. DE VAINA DE VAINILLA DE PAPANTLA
1 ramo DE ROMERO	250 g DE MANTEQUILLA EN CUBOS
1 ramo DE TOMILLO	
250 ml DE AGUA	
MANTEQUILLA BLANCA	

PREPARACIÓN

Costra de sal:

- Mezcla la sal gruesa con la harina y las hierbas de olores picadas. Añade el agua poco a poco hasta que forme una masa, no trabajes demás, deja reposar en refrigeración 30 minutos.
- Divide la masa por la mitad. Estira las dos porciones entre dos hojas de papel cocción, dándoles forma ovalada hasta un grosor de 5 a 6 mm.
- Precalienta el horno a 200°C (th.6-7). Coloca la lubina sobre un trozo de masa, cubre con el segundo y presiona los bordes para sellarlos. Hornea por 30 min.

Mantequilla blanca

- En una olla junta el echalotte, el vinagre y el vino blanco, reduce a fuego medio hasta la evaporación completa del líquido.
- Al momento de servir el pescado, sobre fuego mediano ve incorporando la mantequilla fría en cubo sin dejar de remover con un batidor.
- Una vez emulsionada, sal al gusto y añade la vaina de vainilla cortada en dos a lo largo, sirve inmediatamente.

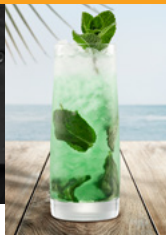
Abre la lubina en costra de sal en la mesa, sirve con la salsa. Se puede acompañar de verduras de temporada, papas al vapor, arroz jazmín. **Bon appetit!**



MIXÓLOGO OSVALDO VÁZQUEZ



· PALOMA CARDÓN / BUFFALO GREEN ·





Paloma Cardón

INGREDIENTES

2 oz DE MEZCAL ESPADÍN	½ oz DE JARABE DE AGAVE
1 oz DE PURÉ DE MARACUYÁ	1 dash DE HABANERO BITTER
¼ oz DE JALAPEÑO	½ oz DE JUGO DE LIMÓN AMARILLO
⅛ oz DE VINAGRE DE CHAMPAGNE	

PREPARACIÓN

Agregar en un shaker y después revolver con sal picante.
Decorar con piña deshidratada.

Buffalo Green

INGREDIENTES

2 oz DE TEQUILA GENERAL GOROSTIETA BLANCO
3 oz DE JUGO VERDE
3 oz DE CERVEZA DE GENJIBRE
2 dash DE BITTER DE CEDRÓN

PREPARACIÓN

Agregar todos los ingredientes en un vaso *high ball*.
Decorar con menta y polvo de cardamomo.