

MENÚ NAVIDEÑO fácil

por **Joaquín Felipe**

¿ES COMPATIBLE LA NAVIDAD CON LA SALUD Y LA SENCILLEZ? EL EXPERIMENTADO CHEF JOAQUÍN FELIPE ESTÁ DISPUESTO A DEMOSTRARNOS QUE SÍ, CON UNA PROPUESTA DE MENÚ DONDE LA CALIDAD DEL PRODUCTO ADQUIERE TODO EL PROTAGONISMO. SE TRATA DE ELABORACIONES SINCERAS Y MUY SABROSAS, EN LÍNEA CON LAS TENDENCIAS GASTRONÓMICAS MÁS VITALISTAS, QUE PONEN DE MANIFIESTO LA EXCELENCIA DE NUESTRA MATERIA PRIMA. CON UNA TRAYECTORIA PROFESIONAL IMPECABLE JOAQUÍN, QUIEN ACTUALMENTE OFICIA EN EL RESTAURANTE MADRILEÑO ASPEN, APUESTA POR UNA CULINARIA HONESTA CUYA GRANDEZA RESIDE EN LA ESENCIA DEL ALIMENTO.

Aperitivos

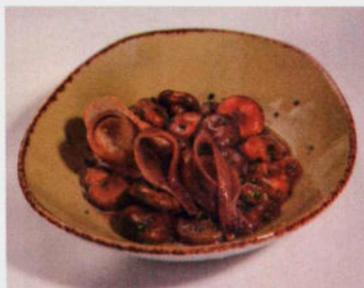
GUISO DE NÍSCALOS CON ANCHOAS DE CASA SANTIÑA

INGREDIENTES:

Ajo, chalotas, aceite de oliva virgen extra, cebollino, pimienta, anchoas de Santoña.

PREPARACIÓN:

Limpiar niscalos. Picar ajo y chalota. Sofreír. Reservar. Emplatar con las anchoas.



VERDURAS AL WOK CON JAMÓN FISÁN

INGREDIENTES:

Verduras de temporada (tirabeque, judía verde, brócoli, coliflor, calabacín, calabaza, zanahoria, alcachofa, cebolla, ajo y chalota) y Jamón Fisán (D.O. Guijuelo).

PREPARACIÓN:

Limpiar verduras y cortar en brunoise. Dar una cocción ligera en agua hirviendo durante 1 minuto. Escurrir. Saltear en wok con cebolla, ajo y chalota picados. Emplatar con el jamón.