



# Toques aromáticos de sabor

Para esta primavera, un menú cargado de sensaciones que van a despertar suspiros entre sus invitados. Propuestas simples, cuyo único secreto es saber darles sabor.

Texto: Rose Galfione\* / Fotos: Victoria Gradín



No hay duda de que la vista juega uno de los puntos básicos para enamorarse perdidamente de un plato. Pero si éste no tiene sabor, se pierde todo el encanto. La armonía de los sentidos tiene que ser equilibrada y pareja para que todos disfruten tanto de su aspecto, como del alma que está envuelta en esos perfumes que los saben diferentes. A veces un solo condimento, una sola hierba o un toque de sabor distinto convierte al plato más sencillo en el más sofisticado. Cada cual tendrá su secreto inventado o heredado para darle a sus preparaciones ese “no se qué” que las hace inigualables. Dar sabor parece fácil, pero lograrlo es el verdadero desafío del que pone las manos en la masa.

## Ensalada sabrosa

Una simple ensalada con mezclas de hojas verdes y dos acompañamientos: un aderezo agridulce y una *tuile* de romero para darle un toque crocante que hace ruido al comer y nos saca la ansiedad tan necesaria de masticar algo sólido, cuando de insípidas lechugitas se trata.

### Aderezo:

- ✓ 6 cucharadas de aceite de oliva
- ✓ 2 cucharadas de limón
- ✓ 1/2 cucharada de azúcar o 1 cucharada de miel
- ✓ 1/2 cucharada de mostaza de Dijon
- ✓ 1/2 cucharadita de sal
- ✓ Pimienta de molinillo a gusto

En un recipiente mezclar la sal, la pimienta, la mostaza, el azúcar y el limón hasta que la sal y el azúcar se disuelvan por completo. Incorporar el aceite e ir batiendo con un tenedor para aliñar bien. A esta vinagreta se le pueden agregar hierbas, ajo picado o reemplazar el limón por algún vinagre saborizado. De aquí en más su creatividad será la responsable.



### Tules de romero

- ✓ 50 gr de manteca
- ✓ 50 gr de harina común
- ✓ 2 claras de huevo
- ✓ 1 cucharada sopera de romero picadito fresco (u otra hierba a elección)
- ✓ Ralladura de 1 limón

Derretir la manteca y dejar enfriar. En un bowl batir las claras a nieve con una cucharada de azúcar. Sin dejar de batir, incorporar la manteca, evitando que se baje mucho el batido. Agregar el romero, la ralladura del limón y la harina. Formada la pasta, colocar pequeños montoncitos de masa bien separados entre sí sobre una superficie antiadherente para horno. Con una espátula, aplastar los montoncitos hasta darle forma redonda u oval y llevar a horno a 180° C durante 5 a 6 minutos, hasta que las *tules* se doren en los bordes. Inmediatamente retirarlas y colocarlas sobre un palo de amasar aceitado y darle forma ondulada. Dejar que se enfrien y endurezcan sobre una rejilla metálica mientras se hornea otra tanda.

### Pescado en *papillote* con hierbas frescas

- ✓ 4 filets de pescado blanco sin espinas de 200 gr cada uno (puede ser bótola, abadejo, lenguado)
- ✓ 2 paltas grandes o 4 chicas cortadas en láminas
- ✓ 3 naranjas cortadas en rodajas finas, previamente pasadas por agua hirviendo
- ✓ 1 bouquet de eneldo fresco
- ✓ 2 cucharadas de jengibre fresco rallado bien finito
- ✓ 1 limón sutil (verde)
- ✓ 1 cucharadita de páprika
- ✓ 4 cucharadas de aceite de oliva
- ✓ Sal, pimienta

Precalentar el horno a 180°. Cortar 4 láminas de papel manteca en cuadrados de 40 x 40 cm aproximadamente. Cortar las paltas y rociarlas con limón para evitar que se oxiden.

Desplegar una lámina por vez y colocar las rodajas de naranjas y las paltas intercaladas en el centro de la hoja. Por último, finalizar con el pescado y condimentar con las hojas de eneldo, la páprika, la sal y la pimienta. Envolver el *papillote* y atar en los extremos. Llevar a horno entre 10 y 15 minutos según el grosor de los filets. Mientras tanto, exprimir media lima y una naranja, agregar el jengibre y llevar a fuego hasta que esté caliente. Emulsionar con el aceite. Retirar los *papillotes* del fuego, abrirlos en el centro (sin deshacer los costados) y rociarlos con la emulsión. Se puede acompañar con arroz Basmati perfumado con cáscara de naranja.



La clave de cualquier plato es su sabor.

Y saber prepararlo, un verdadero desafío.

### ***Crème brûlée*** **de lavandas**

(para 4 porciones)

- ✓ 2 tazas de crema de leche
- ✓ 2 cucharadas soperas de flores de lavandas secas
- ✓ 1/2 taza de azúcar
- ✓ 3 yemas de huevo
- ✓ 1 cucharadita de vainilla
- ✓ 1 pizca de sal
- ✓ 3 cucharadas de azúcar para el quemado

Colocar la crema, las flores de lavandas, el azúcar y la sal en una olla, y revolver al fuego hasta que suelte el hervor. Dejar un par de minutos para que la infusión tome sabor, colar y descartar los sólidos.

En otro bowl, combinar la vainilla con las yemas hasta que queden suaves. Volcar la crema sobre las yemas revolviendo constantemente hasta que se unan. Colocar dentro de pequeños recipientes y llevar al horno en una asadera a baño María, con agua hirviendo. Poner un repasador entre la asadera y los pequeños recipientes para evitar que los mismos se desplacen durante la cocción. Cocinar durante 30 minutos en horno a 220°C, hasta que la corteza esté firme.

Enfriar en la heladera durante 3 horas como mínimo. Por último, rociar la superficie con un poco de azúcar, y quemarla con un soplete hasta que quede dorada y crocante. ■

\*Rose Galfione es Licenciada en Relaciones Públicas, Profesional Gastronómico (IAG) y Sommelier (EAS). Combinando las tres carreras, crea estilos y sabores sobre mesas que abarcan toda la gama de formalismos. Además, dicta cursos de Ceremonial.