

PROPUESTA |||| Una nueva sazón de paso por Lima

# Cocina mediterráneo-oriental

★ JAIME RENEDO, CHEF DEL RESTAURANTE ASIANA DE MADRID, REVELA UN PROYECTO GASTRONÓMICO QUE INCLUYE UN TOQUE DE SABOR PERUANO  
★ HOY Y MAÑANA MOSTRARÁ SU ESTILO EN MALABAR

Después de cuatro años de tener Asiana en Madrid, Jaime Renedo quiere sumar una nueva aventura culinaria a su vasta experiencia. Ha puesto el ojo en una galería de arte moderno, donde tiene pensado montar Next Door, un restaurante-lounge casual, más informal que el primero y con una propuesta en carta más ligera.

El chef español anuncia montar un sushi bar con toques nikkéis, donde promete poner una gran variedad de tiraditos, quizás algo con conchas negras (ausentes en las cartas de restaurantes españoles), además de llevar algo de nuestro sabor tradicional, como unos bien presentados tamalitos peruanos con salsa criolla.

Son varios los insumos que inspiran al joven chef: los ajíes, los frescos choclos, las conchas negras y los camarones ("allá llamamos así a los langostinos; no es lo mismo", apunta).

#### COCINA EN LIMA

Pero por ahora Jaime Renedo está listo para mostrar su estilo en Lima. En el restaurante Malabar y con el apoyo de su colega Pedro Miguel Schiaffino, el chef español ofrecerá durante solo dos



LUIS CHOY

**BUENA DUPLA.** El joven chef Jaime Renedo recibe todo el apoyo de Pedro Miguel Schiaffino en el Festival Gastronómico Español.



**DE POSTRE.** Bizcocho de té verde con sorbete de mandarina, espuma de choco blanco y praliné de sésamo.

días (hoy y mañana), en almuerzo y cenas, un menú-degustación que será maridado con vinos de Panuts, con la experta dirección de su sommelier en Asiana: el japonés Hiroshi Kobayashi.

La propuesta arranca con una rueda de cuatro piqueos fríos y dos calientes, seguidos de dos entradas: fresco gazpacho de melón y lemongrass con cebiche de langostinos y lenguado y arroz negro con espuma de pimiento asado, pil-pil de culantro y chipirones salteados. Un cava de Juvé & Camps y un muga blanco de Rioja acompañarán estos platos.

De fondo, el chef preparará un mero rostizado con verduras baby salteadas y curry rojo thai y unas carrilleras de cerdo con mousse de papas y

mostaza japonesa acompañadas por perretxicos (setas españolas) confitados.

Coronan este deleite un postre bautizado como Jardín Zen: bizcocho de té verde con sorbete de mandarina, espuma de choco blanco y praliné de sésamo, que recomiendan acompañar con la cosecha tardía del Santa Julia de la bodega mendocina Familia Zuccardi.

La exclusiva cita con Jaime Renedo, con el disfrute de su cocina personal y sus secretos revelados al paladar, empieza hoy. Buen provecho. ●

#### MÁS INFORMACIÓN

FESTIVAL GASTRONÓMICO ESPAÑOL  
Restaurante Malabar  
Camino Real 101, San Isidro  
Fechas: miércoles 2 y jueves 3.

#### LA RECETA

##### Jardín Zen

##### INGREDIENTES

Bizcocho de té verde: 1/2 k azúcar en polvo, 1/2 k harina, 20 g yema pasteurizada, 70 g té verde, 250 g polvo de almendras, una clara de huevo. Helado de dulce: 65 g de dulce de leche, 85 g nata, 1/4 l leche, 65 g azúcar, 15 g leche en polvo, 10 g dextrosa, 10 g azúcar invertido. Salsa de coco: 170 g puré de coco, 5 g xantana. Teja de naranja: 40 g azúcar, 15 ml zumo de naranja, 17 g harina, 17 g mantequilla. Espuma de choco blanco: 250 g cobertura blanca, 1/4 l nata, 25 g clara de huevo.

##### PREPARACIÓN

Espuma de té verde: mezclar por una parte las yemas con el azúcar; por otro los insumos secos y por otro las claras. Integrar todo, pasar la mezcla por un colador y poner 400 g de mezcla por sifón con 3 cargas. Al momento del pase cocinar 30 seg en microondas, dispuesto en vasitos de plástico a la mitad. Helado de dulce de leche: llevar a hervor la nata, leche, azúcar, leche en polvo, dextrosa y azúcar invertido. Dejar madurar una noche, agregar el dulce de leche, poner en recipientes y congelar. Espuma de choco blanco: calentar la nata y añadir la cobertura blanca hasta fundir. Mezclar con claras, colar todo e introducir 700 g en un sifón y colocar 2 cargas. Salsa de coco: ligar la pulpa con xantana y pasar por un colador. Crujiente de naranja: mezclar azúcar, jugo de naranja, harina y mantequilla. Cocinar a 180° por 6 min en placa. Una vez frío partir. Montaje: en un plato pintar una espiral con la salsa de coco, cozer el bizcocho y trozar, a la izq. del plato la espuma de choco blanco, disponer sobre esta los trozos de bizcocho, y uno como base de la quenelle de helado. Colocar la teja naranja entre la espuma y la quenelle.

## LA NOVELA MEXICANA MÁS VISTA DE TODOS LOS TIEMPOS

UNA HISTORIA DE GRAN PASIÓN, AMOR Y VENGANZA.

**Fuego en la Sangre**

REPARTO DE LUJO:  
ADELA NORIEGA, EDUARDO YÁNEZ,  
NORA SALINAS, JORGE SALINAS,  
ELIZABETH ÁLVAREZ Y PABLO MONTERO.

NUEVA VERSIÓN DE LA  
EXITOSA TELENOVELA  
COLOMBIANA "PASIÓN DE GAVILANES".

**HOY**

50 AÑOS  
américa