

## 40 Fomento de la cocina asturiana



**Editorial:** Ediciones Nobel

**Autor:**

**Clasificación:** Divulgación General > Asturias

**Tamaño:** 24 x 30 cm.

**Páginas:** 300

**ISBN 13:** 9788484597681

**ISBN 10:** 8484597687

**Precio sin IVA:** 40,38 Eur

**Precio con IVA:** 42,00 Eur

**Fecha publicación:** 17/10/2022

### Sinopsis

Fomento de la Cocina Asturiana, asociación de restaurantistas de prestigio en el Principado de Asturias que ya supera los 40 años de vida y concede unos premios anuales de gran relieve, ha querido reafirmar su trabajo con la edición del presente libro, un retrato conjunto de los socios que la integran en la actualidad: 11 establecimientos de primer nivel que siguen conservando como principal objetivo mantener la cocina asturiana que tan bien representan entre las más notables de España.

*Fomento de la Cocina Asturiana (Promotion of Asturian Cuisine), a prestigious association of restaurateurs in the Principality of Asturias that was founded over 40 years ago and presents yearly awards of special importance, wanted to strengthen its work through the publication of this book, a portrait of all its current members: 11 world-class establishments whose main aim is to uphold the Asturian cuisine that they so well represent among the most notable of the cuisines of Spain.*

### Indice

#### **ARBIDEL**

Gazpacho de manzana, sardina marinada, queso de Pría

*Apple gazpacho, marinated sardine, Pría cheese*

Royal de corderu xaldu, puré de patata trufado y ensalada mézclum

*Royale of corderu Xaldu (suckling lamb), truffled potato purée and mesclun*

Sensaciones marinas y vegetales

*Sensations of marine and plant life*

## **CASA FERMÍN**

Merluza con angulas de La Arena en salsa verde

*Hake with La Arena glass eels in salsa verde*

Tendón de ternera con bearnesa de chocolate blanco

*Veal tendon with white chocolate béarnaise sauce*

Calabaza y lima

*Pumpkin and lime*

## **CASA GERARDO**

Cogollo a la crema

*Sucrino lettuce á la crème*

Bocadillo crujiente de quesos asturianos

*Crunchy asturian cheese sandwich*

Oricios y yemas

*Sea urchins and egg yolks*

## **CASA TATAGUYO**

Longaniza blanca de Avilés con patatas

del cocido de garbanzos

*White Avilés longaniza sausage and potatoes cooked in chickpea stew*

Pixín negro alangostado al estilo de Avilés

*Black-bellied monkfish Avilés style*

Tarta de zanahoria del tiempo

*Carrot cake*

## **DEL ARCO**

Colas de cigala a la plancha, txangurro de centollo y salsa verde al ahumado de Pría

*Grilled langoustine tails, spider crab and salsa verde with Pría smoked cheese*

Manitas de cerdo ibérico deshuesadas rellenas de setas trufadas

*Boned iberian pig's trotters stuffed with truffled mushrooms*

Seronda ['otoño' en asturiano].

Crema de chocolate negro, avellana en texturas y helado de caramelo salado

*Seronda ['autumn' in asturian].*

*Dark chocolate crèmeux, hazelnut in different textures and salted caramel ice-cream*

## **EL ASADOR DE ABEL**

Cebollas rellenas de bonito

*Bonito-stuffed onions*

Escabechado de xarda

*Mackerel escabeche*

Chuleta de carne roja a la brasa

*Barbecued beef rib chop*

## **EL RETIRO**

Lomo de ciervo, crema de calabazas y boniatos, minizanahorias y espinacas aliñadas

*Loin of venison, pumpkin and sweet potato cream, baby carrots and seasoned spinach*

Ostra con kiwi, manzana y jalapeño

*Oyster with kiwi fruit, apple and jalapeño*

Lomo de sardina a la brasa, crema de maíz mole y limón

*Grilled sardine fillet, creamed corn, mole and lemon*

## **LA PONDALA**

Menestra de temporada

*Seasonal vegetable medley*

Rosbif con puré de patata

*Roast beef with mashed potato*

Tarta de manzana

*Apple tart*

## **LA TABLA**

Callos de matanza

*Matanza ('slaughter') tripe*

Calamar a la plancha con leche de almendra, tomate, coco y su tinta

*Grilled squid in its ink with almond milk, tomato and coconut*

Bizcocho líquido de turrón

*Liquid turrón sponge*

## **MESTURA**

Tartar de calamar con ensalada de anisados y caldo infusionado en estragón

*Squid tartare with fennel salad and tarragon-infused ink sauce*

Salmonete confitado, reducción de sus espinas y pilpil de algas

*Red mullet confit, mullet bone reduction and seaweed pilpil*

Manzana caramelizada con helado de crema y requesón

*Caramelised apple with frozen custard and ricotta cheese*

## **REAL BALNEARIO DE SALINAS**

Lubina al champán

*Sea bass in champagne*

Virrey del cantábrico confitado sobre su marmita

*Bay of Biscay alfoncino confit with bouillabaisse*

Bogavante con emulsión de sus corales y cremoso de lechuga de mar

*Lobster with emulsion of their corals and sea lettuce cream*

## **SIETE PLATOS, SIETE PILARES**

### **SEVEN DISHES, SEVEN CORNERSTONES**

Crema de nécoras

*Cream of crab soup*

Pote asturiano de verduras con su compango

*Pote asturiano (asturian bean stew with cabbage, potato and cured pork)*

Fabada

*Fabada (bean stew with cured pork)*

Rollo de bonito

*Bonito rolls*

Pitu caleya

*Pitu caleya*

Crema de arroz con leche requemada

*Crème brûlée rice pudding*

Casadielles

*Casadielles (filled pastry fritters)*

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal 41, Oficina 701. 28003 Madrid (España)

Tel. (+34) 914 463 350 Fax (+34) 91 445 62 18

info@paraninfo.es [www.paraninfo.es](http://www.paraninfo.es)