

HOY **corazón**



SAMANTHA VALLEJO-NÁGERA
APRENDÍZ DE AMAZONA

MELANIA TRUMP

UNA PRIMERA DAMA ATRAPADA EN LA CASA BLANCA



MARI CIELO PAJARES
DEL PORNO AL 'REALITY'

Jesús Vázquez
UN BOMBÓN DE EMBAJADOR



PEPE NAVARRO
ASFIXIADO POR LAS PENSIONES DE SUS HIJOS



Nº 288 • 08 NOVIEMBRE 2020 • 1,40€ CON CUPÓN 0,60€ o 0,70€ SEGÚN EL DIARIO • 1,60€ EN CANARI

La despensa de ALE

Disfruta de una mesa 'gourmet' con algunos de los productos que ofrecemos a continuación.

Salsa de tomate con mascarpone, de **Cascina San Cassiano**, 5,90 €.

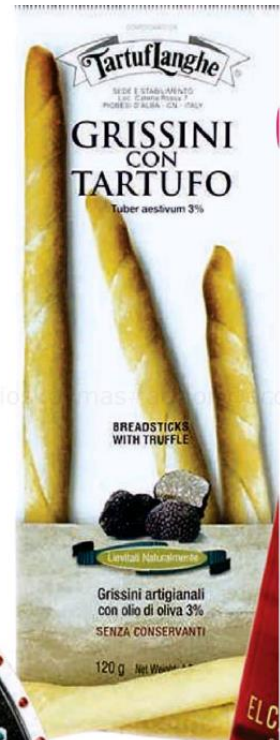


APERITIVO sin alcohol, de **Martini**, 10,49 €.



Plato pintado a mano de **Andrea Zarraluqui y Garofalo**, a la venta por encargo a través de azarraluqui@yahoo.com, 90 €.

Caja vertical con tres ediciones sucesivas de **Krug Rosé**



Salmuria de anchoas, de **El capricho**, 18 €.



Anchoas en mantequilla ecológica, de **M.A. Revilla**, 14,75 €.

GRISSINI
con trufa negra,
de
Tartuflanghe,
5,50 €.

Inés Ortega Marina Rivas
**La cocina
de las cuatro estaciones**

Libro 'La
cocina de
las cuatro
estaciones', de
**Inés Ortega y
Marina Rivas**,
15,90 €.

1080
Recetas
para
estaciones

Vino Pagos de
Valcerracín, de
**Vinos de La
Luz**, 15 €.

EXTREM
PURO EXTREMADURA

Paleta de
bellota ibérica
loncheado, de
Extrem, 13 €.

ESTUCHE
de degustación de
quesos, de
**Dehesa de los
llanos**,
23 €.



La receta

COCHINILLO CRUJIENTE CON CASTAÑAS y salsa de boletus

Ingredientes:
Para el cochinito
1 cochinito entero.
Hoja de laurel.
1 limón.
Aceite.
Sal y pimienta.
2 dientes de ajo.
Para la salsa de boletus
75 gr cebolla.
100 gr puerro.

150 gr patata.
1 kg boletus.
1 diente ajo.
1/4 de vaso de brandy.
3 litros caldo de pollo.
Otros ingredientes
Castañas 300 gr.
Hojaldre.
Manzana golden.

Preparación:

- 1 Introducimos en el horno el cochinito salpimentado con el zumo del limón, las hierbas y el ajo a 72º durante 7 horas.
- 2 Sacamos del horno y dejamos templar para deshuesar el cochinito. Cortamos una medida de 3 centímetros de ancho por 14 centímetros de largo.
- 3 Lo ponemos en la plancha sin aceite para que él mismo se vaya quedando crujiente por todas sus 3 caras.
- 4 Para la salsa, rehogamos la cebolla, el puerro, la patata, el ajo y los boletus. Cuando esté todo tierno, añadimos el brandy y el agua o caldo y dejamos cocer 20 minutos. Batimos todo. Rectificamos sal y pimienta
- 5 Cocemos las castañas y una vez estén frías, las pelamos y las cortamos en lonchas finas.
- 6 Horneamos una tira de hojaldre del mismo tamaño que el cochinito. Cortamos en daditos la manzana golden y caramelizamos.
- 7 Para emplatar, colocamos a un lado la salsa, en el centro del plato el cochinito y al otro lado el hojaldre. Añadimos los dados de manzana por encima y repartimos las castañas por todo el plato.

Restaurante Aspïc

Av. de Pau Casals, 24, 08021 Barcelona
www.aspic.es