

AGOSTO-SEPTIEMBRE 2015



BAR BUSINESS



FOOD & BEVERAGE. LA REVISTA DE PRODUCTOS, MERCADOS Y TENDENCIAS

PLATOS PREPARADOS

Carácter
saludable

VAJILLAS

Sencillas
y elegantes

ANÁLISIS

TEQUILA

La esencia de México

Pedro Muñagorri



Cocinero por vocación, el chef **Pedro Muñagorri** se considera un gran amante de la gastronomía y del producto. Procedente de San Sebastián, para Pedro Muñagorri la cocina es algo vocacional. El apellido Muñagorri, es conocido en Madrid porque el padre de Pedro tenía una papelería y taller de Artes Gráficas en el barrio de Salamanca, negocio del que muchos clientes del restaurante se acuerdan con cariño. No obstante, de esta actividad Pedro se desligó para cumplir su sueño: ser cocinero.

Comienza su trayectoria profesional en la **Escuela de Cocina de San Sebastián**, para después coger soltura trabajando en diversos restaurantes como el restaurante **Zuberoa** (Quijuzcoa); **La casa Nicolasa**, de San Sebastián; o el restaurante **Zeria** de Fuenterrabía, estos dos últimos especializados en pescados y cocina vasca. Debido a su paso por estos locales surge el concepto de lo que hoy ofrece en Muñagorri, una cocina tradicional española con raíces navarras y vascas, donde lo que importa es el producto de calidad.

FOIE MI CUIT CON PURÉ DE MANZANA ASADA E HIGOS CONFITADOS

Ingredientes para el ceviche

- 600 g de 'foie' (1 pieza)
- Sal fina
- Pimienta negra
- 1 chorrito de vino Moscatel
- Azúcar glas
- 2 cucharadas de paté de trufa

Ingredientes para los higos

- 3 kg de higos
- 500 g de azúcar
- 1 litro de agua
- 250 g de vino Moscatel

Preparación

Preparación para los higos confitados

Lavar bien los higos en agua fría. Poner todos los ingredientes en un cazo a fuego medio hasta que cojan temperatura y bajar el fuego. Confitar a fuego lento hasta que estén bien cocidos y tengan una salsa algo espesa pero ligera.

Preparación para el 'foie'

Limpiar el 'foie' quitándole bien todas las venas y trocearlo en pedazos pequeños. Salpimentar, añadir el Moscatel, el paté de trufa y el azúcar glas. Envolver en papel 'film' haciendo un rulo.

Cocer en el microondas durante 30 segundos y meterlo en un bol con agua y hielo para cortar la cocción y enfriarlo rápidamente.

Cuando esté frío y duro, cortar.

Montaje

Presentar con un puré de manzana asada y los higos confitados en el Moscatel. Los higos confitados se pueden presentar también con queso Idiazábal en tiras finas y nueces.



Después, trabajó en el **Hotel Higuelo** durante seis años y continuó su andadura por Madrid, donde se trasladó por amor, ya que su mujer, Pilar, es madrileña. En mayo de 2008 y tras más de veinte años de experiencia, decidió dar un paso más y abrir su propio restaurante, **Muñagorri**, en la localidad madrileña de Las Rozas, hasta 2011. En 2012 dio el salto a la capital en la calle Padilla 56.

Su restaurante, Muñagorri, está dividido en dos ambientes y conceptos. La barra, que preside la entrada al local es perfecta para compartir los famosos 'pintxos' vascos o raciones. Por otro lado, el salón del interior es un lugar elegante y tranquilo, con mesas anchas y capacidad para 40 comensales.

En cuanto al comer, a Pedro Muñagorri le gusta la comida española, y sus clientes le definen como "un buscador de tesoros gastronómicos".

Desde julio y hasta el fin de la temporada del higo, el restaurante Muñagorri propone varios platos elaborados con este fantástico fruto en distintas versiones. Aquí os detallamos dos recetas que componen esta oferta, la cual incluye el higo crudo, asado o confitado, además de diferentes planteamientos de contrapunto en los sabores, que varían entre el dulce y el salado.

En cuanto al futuro, Pedro lo afronta con muchas ganas para seguir avanzando en lo que siempre ha sido su pasión y vocación: la cocina y la gastronomía.

TARTA TEMPLADA DE HIGOS ASADOS CON HELADO DE AVELLANA

Ingredientes

- 250 g de harina
- 3 g de sal
- Higos frescos
- 30 g de almendras molidas
- 200 g de mantequilla
- 55 g de agua fría
- Azúcar glas

Ingredientes para la crema inglesa

- 6 yemas de huevo
- 125 g de azúcar
- Cáscara de naranja
- 500 g de leche entera
- Canela en rama

Preparación

Mezclar todos los ingredientes en un bol con las manos, hasta conseguir una masa fina. Estirar la masa con un rodillo, en una superficie con harina. Cuando esté fina, colocarla en los moldes. Dejar reposar y hornear a 200 grados durante 15 minutos.

Sacar del horno y añadir los higos cortados en cuartos. Hornear de nuevo durante 10 minutos a 180 °C. Desmoldar y añadir azúcar glas por encima.

Preparación para la crema inglesa

Poner la leche y 80 g de azúcar en un cazo, a fuego suave, junto con la rama de canela y la cáscara de naranja. Mover y cuando empiece a hervir, retirar del fuego.

A parte, en un bol, poner las yemas con el resto del azúcar y batir con la varilla. Cuando estén bien mezcladas, añadir la leche a los ingredientes fríos, retirar la canela y la cáscara de naranja.

Poner de nuevo todo al fuego y cocer sin parar de mover hasta que espese ligeramente. Enfriar en un baño maría con hielo.

Montaje

Presentar sobre la crema inglesa y una bola de helado de avellana.

