

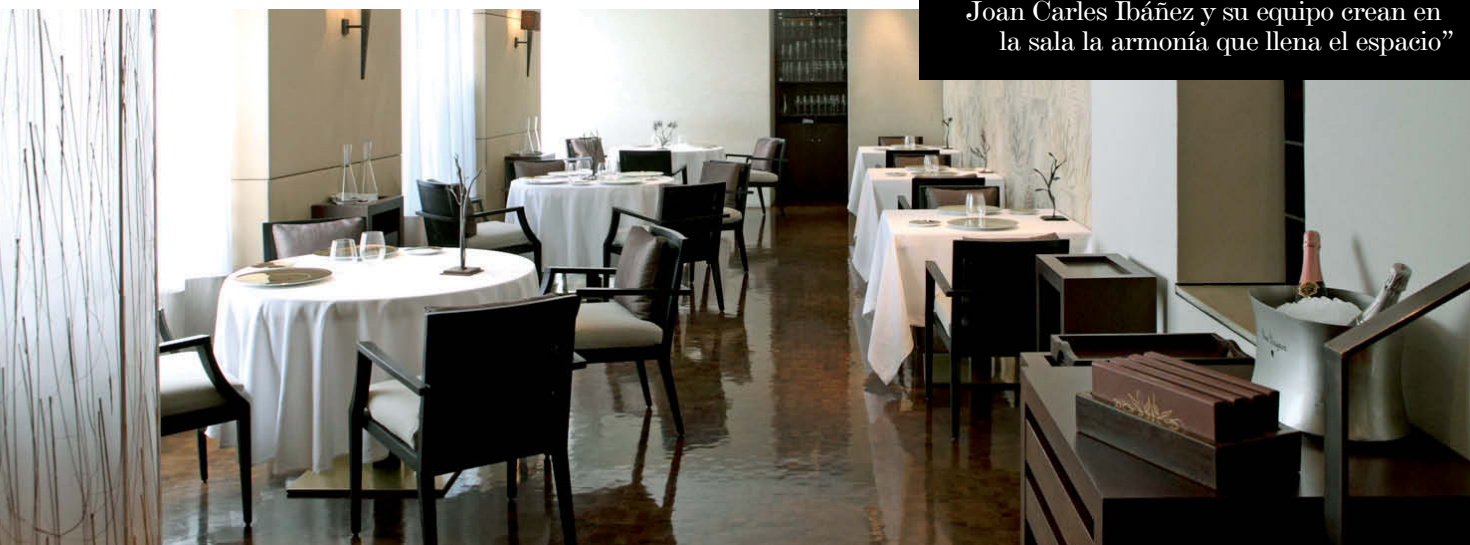


## Lasarte

La firma gastronómica de Martín Berasategui en Barcelona se estampa en este proyecto que inició su andadura en 2006. La distinción del Hotel Condes de Barcelona y sus grandes murales que reproducen los típicos adoquines gaudinianos del Paseo de Gracia, ambientan este oasis de tranquilidad en el centro neurálgico de la ciudad. El universal restaurador donostiarra transmuta aquí, en este Lasarte barcelonés, su sentido de la felicidad a través de la pasión culinaria por el mejor producto estacional de tierra y de mar, al que mimar y recrea con precisa creatividad. En este espacio, íntimo y elegante, el mentor delega en Paolo Casagrande, su jefe de cocina desde 2012 y discípulo aventajado en los restaurantes Martín Berasategui de Lasarte y M.B. Abama en Tenerife.

HOTEL CONDES DE BARCELONA  
MALLORCA, 259 · BARCELONA  
TEL. 934 453 242 · info@restaurantlasarte.com  
www.restaurantlasarte.com

“ como si fueran una orquesta silenciosa, Joan Carles Ibáñez y su equipo crean en la sala la armonía que llena el espacio”



## Ostra ligeramente ahumada a la parrilla con jugo espumoso de cebolla de Figueres y tubérculos crujientes

### ingredientes y elaboración

**Ostras ahumadas:** Abrir las ostras con cuidado de no romper nunca el pedúnculo que las cierra. Colocar sobre un colador untado con aceite de girasol. Cuando la parrilla esté bien caliente, ponerlas encima con colador y templarlas 20 segundos por cada lado. **Crema de cebolla:** 750 g caldo de cebolla · 200 g caldo del día · 450 g pulpa de patata · 50 g aceite de oliva · 120 g nata líquida · 80 g mantequilla Eclairé. Poner toda la pulpa de patata en la thermomix con el caldo y turbinar con fuerza a 80°C. Conseguir una pasta homogénea sin grumos, añadir en este orden nata, mantequilla y para terminar el aceite de oliva virgen extra. **Caldo de cebollas rojas:** 3 kg cebolla roja · 500 g hueso de jamón ibérico. Pelar las cebollas y hacerlas una cruz con el cuchillo, no muy hondo. Escaldar los huesos de jamón 5 minutos partiendo de agua fría para quitarles sabores rancios. Poner todo en una bandeja honda en el horno junto con el hueso de jamón en trozos y hornear durante 5 horas a 110°C. Recuperar el jugo filtrando con chino fino (unos 600 g por receta). **Pulpa de patatas:** 700 g patata ecológica · 500 g sal gruesa. Lavar bien las patatas y practicar unas incisiones profundas con una puntilla. Colocar las patatas sobre sal gruesa en una placa de metal y cocinar en horno de convección durante 90-105 minutos hasta que estén bien cocidas y sin humedad. Dejar enfriar unos minutos, partir la patata por la mitad y extraer la pulpa con la ayuda de una cuchara. (sigue en la página 108)



**Relleno de chipirón:** 3 pimientos verdes pelados · 1 pimiento rojo pelado · 8 champiñones · 250 g chipirones · 80 g jamón · 2 dientes de ajo · 1 chalota · 20 g parmesano rallado · 1/2 cebolla. Cortar los pimientos pelados y los champiñones en daditos minúsculos. Hacer lo mismo con el chipirón y el jamón. Picar finamente la chalota, el ajo y la cebolleta. Saltear pimiento rojo, verde, champiñones, calamar, jamón en aceite de oliva por separado, sazonar uno por uno menos el jamón sin exagerar mientras se saltea. Saltear el calamar a fuego fuerte hasta que coja color. Pochar la cebolla, 1/2 chalota y el ajo y añadir los demás ingredientes previamente escurridos. Mezclar todo bien, añadir el parmesano rallado en caliente para que se funda. Poner a punto de sal y listo. Servir templado y añadir 1 c/c de pesto de albahaca a la hora de emplatar. **Base de la perla:** 200 g agua de ostra ahumada · 1,5 g xantana · 2,4 g gluco. Colocar el caldo con el gluco y la

xantana en un vaso de túrmix y triturar bien hasta que no queden grumos. Pasar varias veces por la máquina de vacío para quitar todo el aire y dejar reposar en la cámara 6 horas. Es vital hacerlas al momento para comerlas tiernas, jugosas y casi sin corteza. **Base del baño de alginato:** 1 litro agua · 7,5 g alginato. Triturar los dos ingredientes con la ayuda de una túrmix durante 4 minutos aproximadamente. **Gelatina de ostras:** Por cada 250 g de agua de ostras: 1,5 g iotta. Disolver en frío la iotta con el agua de ostras. Calentar hasta alcanzar 80°C, pasar por una estameña y dejar reposar. Cuando gelatinice, añadir el perejil picado. **Pesto:** 200 g albahaca · 40 g piñones · 150 g aceite de oliva · 20 g parmesano · 1 diente de ajo. Poner todos los ingredientes en thermomix super fría y mezclar durante 2 minutos a máxima velocidad. Pasar al chino. **Crujientes de yuka:** Precocer la yuka en tiras en aceite girasol a 160°C. Ponerlos alrededor de unos aros para dar forma



de elipse. Terminar de secar al horno durante 40 minutos a 120°C.

**Acabado y presentación**  
Disponer como la fotografía adjunta.

