

Los platos estrella de los nuevos Michelin

Jaime Uz y Esther Manzano, los debutantes en la lista de cocineros asturianos distinguidos por la guía francesa, desmenuzan las recetas más emblemáticas de sus restaurantes



Jaime Uz, en su restaurante, con un bocarte preparado según su receta. | P. M.

Bocarte relleno de crema de cabrales con vinagreta

Preparar el pescado. El primer paso es lavar y despistar el bocarte y preparar el relleno de cabrales, suavizando la mezcla.

Rellenar. A continuación, rellenar el pez, superponiendo las capas y rebozarlo con harina y huevo.

Hacer la vinagreta. En tercer lugar, preparar la vinagreta con manzana, cebolla, tomate, vinagre de Módena y aceite.

Toque final. Por último, añadir huevas de trucha, esferas de manzana, la espina frita y brotes de albahaca púrpura y borrajo.