

bet vitória apostas - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com **Palabras-clave:** bet vitória apostas

M y esposa Lucy y yo recientemente abrimos un bistro francés de barrio en el oeste de Londres, inspirado y 2 nombrado en honor a mi abuela Joséphine. Es nuestra primera empresa conjunta y nuestro proyecto más personal hasta la fecha, 2 con el restaurante evocando los *bouchons* típicos de mi ciudad natal, Lyon. Servimos la comida que solía cocinar mi abuela 2 y el menú presenta muchos platos que son únicos de Lyon, así como algunos clásicos familiares de los bistrós franceses. 2 Al igual que la cocina de Lyon de hoy, las recetas de hoy son rústicas y abundantes, y también una 2 excelente manera de celebrar el Día de la Bastilla el 14 de julio.

Huevos en meurette

Los huevos en meurette de Claude Bosi (huevos escalfados en vino tinto, champiñones, tocino 2 y cebollas).

Este clásico entrante francés presenta huevos escalfados en una salsa rica y de vino tinto con champiñones, cebollas y 2 tocino. Es muy rico, no solo porque implica reducir una botella entera de vino.

Tiempo de preparación **15 min**

Tiempo de cocción **50 min**

Sirve 2 para 4

2 cucharadas de aceite de oliva

250g tocino grueso (idealmente francés, y aún más idealmente de Alsacia), cortado en tiras

2 cebollas tiernas , peladas 2 y picadas finamente

2 dientes de ajo , pelados y picados finamente

400g de champiñones , cuartos

20 cebollitas perla , peladas

Sal y pimienta

750ml de vino tinto – 2 elige uno ligero o de cuerpo medio, como beaujolais o pinot noir

8 huevos grandes

300ml de caldo de carne oscura reducido

Un 2 poco de perejil picado , para decorar

Ponga el aceite en una sartén grande de hierro fundido a fuego medio. Agregue los 2 taquitos y fríalos, revolviendo ocasionalmente, durante unos cinco minutos, hasta que liberen su grasa y se doren. Use una cuchara 2 ranurada para transferir los taquitos a un plato, dejando la grasa de tocino en la sartén.

Agregue las cebollas y el 2 ajo a la sartén caliente y saltee, revolviendo, durante unos minutos, hasta que estén suavizadas. Agregue los champiñones y las 2 cebollitas tiernas, sazone y cocine durante unos cinco minutos, hasta que estén tiernos. Retire la mezcla de cebolla y champiñones y 2 reserve.

Vierta el vino en la sartén, luego reduzca casi a un glaseado – dependiendo del tamaño de la sartén, esto tomará 2 entre 10 y 20 minutos. Agregue el caldo y hierva a fuego lento, luego cocine durante 15-20 minutos, hasta que 2 la salsa espese – debe tener un rico y profundo sabor y ser espesa, pero no debe correrse de un 2 plato.

Mientras la salsa se reduce, haga los huevos escalfados en una olla de agua a punto de ebullición.

Ponga dos huevos 2 escalfados en el medio de cada uno de los cuatro tazones poco profundos, sazone con sal y pimienta, luego arregle 2 el tocino, los champiñones y las cebollitas a su alrededor. Vierta una generosa cantidad de salsa encima, sazone nuevamente al 2 gusto y sirva

espolvoreado con perejil picado.

Sole Grenobloise

Sole 2 Grenobloise de Claude Bosi.

No se puede ser más francés que estos filetes de lenguado salteados en una salsa agria de 2 mantequilla marrón infundida con alcaparras, limón y perejil.

Tiempo de preparación **10 min**

Tiempo de cocción **20 min**

Sirve para **4**

Sal y pimienta negra

4 lenguados , aproximadamente 2 500g cada uno, limpios y sin piel – pídale al pescadero que lo haga por usted, si es necesario

100g harina común

350g 2 de mantequilla sin sal

2 cucharadas de alcaparras lilliput

Jugo y ralladura de 2 limones

2 manojos de 1 cm croûtons

Perejil picado , para decorar

Sazone el 2 lenguado en ambos lados, luego enharine ambos lados y agite el exceso.

Derrita 150g de mantequilla en una sartén grande de 2 hierro fundido a fuego medio-alto, luego coloque el lenguado y cocine de dos a tres minutos de cada lado, hasta 2 que esté dorado y cocido. Retire el pescado de la sartén, póngalo en un plato tibio en un lugar cálido 2 y déjelo reposar.

Mientras tanto, derrita las 200g restantes de mantequilla en la misma sartén a fuego medio, luego cocine durante 2 unos cinco minutos, hasta que se dore y comience a oler a nuez. Retire la sartén del fuego, luego agregue 2 las alcaparras, el jugo de limón y los croûtons.

Ponga un filete de lenguado en cada uno de los cuatro platos, 2 vierta la mantequilla marrón encima, espolvoree con perejil y ralladura de limón al gusto, y sirva de inmediato.

Pommes 2 duchesse

Las pommes duchesse de Claude Bosi.

Un plato clásico de acompañamiento 2 hecho con puré de papas moldeado en elegantes rosetas y horneado hasta que esté dorado y crujiente por fuera, mientras 2 que permanece cremoso y suave por dentro. Van bien con casi cualquier cosa que normalmente sirva con puré de papas 2 o papas asadas.

Tiempo de preparación **5 min**

Tiempo de cocción **1 hr**

Sirve para **4**

1 kg de papas desiree

Sal y pimienta

100g de mantequilla suave salada

2 2 yemas de huevo

Una pizca de nuez moscada rallada

Cebollino picado , para decorar

Pele y corte las papas en cuartos, luego póngalas en 2 una olla de agua salada. Lleve a ebullición, cocine de 15 a 20 minutos, hasta que estén tiernas, luego escurra 2 bien y déjelas enfriar un poco. Pase las papas cocidas a través de un rallador o molinillo, o máquelas con 2 un

machacador, hasta que estén muy, muy suaves, luego déjelas enfriar ligeramente.

Precalente el horno a 220C (200C ventilador)/425F/gas 7, y engrase una bandeja para hornear o cubra con papel pergamino.

Ponga el puré de papas enfriado en un tazón grande, agregue 2 la mantequilla suave y las yemas de huevo, sazone con sal, pimienta y nuez moscada al gusto, luego mézclelo hasta que esté todo bien combinado y suave.

Coloque la mezcla de puré de papas en una bolsa para pastelería equipada con 2 una boquilla de estrella (o en una bolsa de plástico de la que pueda cortar una esquina), luego enrosque las 2 rosetas de puré de papas en la bandeja para hornear preparada. Hornee de 20 a 25 minutos, o hasta que estén dorados y crujientes. Retire, espolvoree con cebollino y sirva sazonado con sal y pimienta adicionales si es necesario.

- Claude Bosi es chef/copropietario de Joséphine y Bibendum, y chef ejecutivo/socio de Socca y Brooklands, todos en Londres
 - Descubra más 2 recetas de sus chefs favoritos en la nueva aplicación de banquete de Guardian, con características inteligentes que facilitan y hacen 2 más divertida la cocina cotidiana. Comience su prueba gratuita de hoy.
-

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: bet vitória apostas

Palavras-chave: **bet vitória apostas - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-09