



M E N Ú S R E F R E S C A N T E S

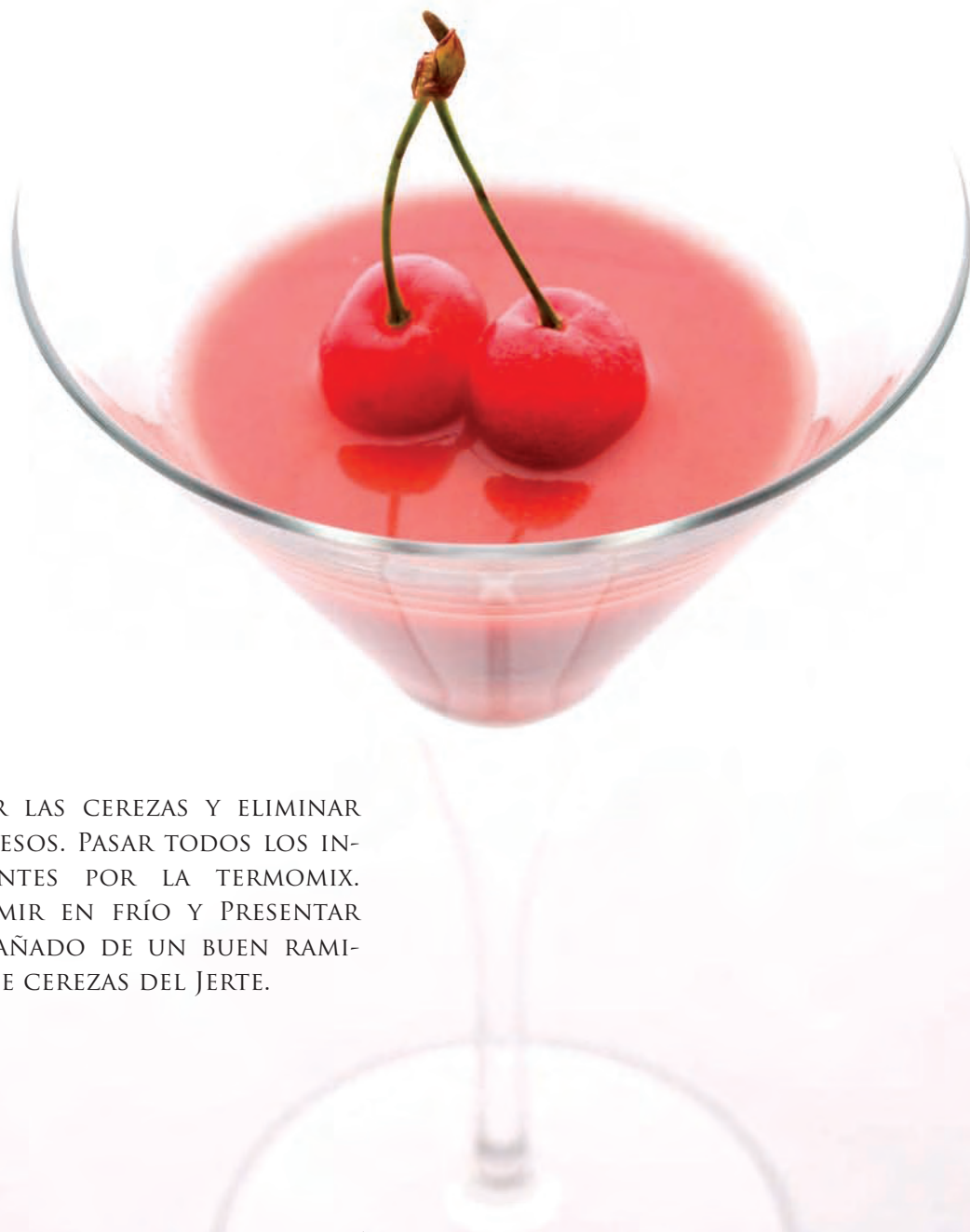
GASTRONOMÍA DE VERANO

*El cambio de temperaturas que supone la llegada del verano exige modificar ligeramente nuestra dieta, para adaptarla a nuevas necesidades nutritivas. En **Vivir Extremadura** les sugerimos disfrutar de deliciosos platos fríos, refrescantes y nutritivos, para saborear el verano tal y como se merece. El gazpacho, salmorejo y las ensaladas son algunos de los platos preferidos para esta época, por su alto valor energético. Ingredientes naturales, productos de la huerta de excelente calidad y recetas sencillas. Dos reconocidos chefs de la cocina cacereña: **Raúl Olmedo** del **Restaurante Eustaquio Blanco** y **Pablo Medrano** del **Restaurante Oquendo** presentan opciones saludables para disfrutar de platos ligeros, equilibrados y refrescantes.*



raúl olmedo giraldo

GUSTO Y CARIÑO EN LA ELABORACIÓN



LIMPIAR LAS CEREZAS Y ELIMINAR LOS HUESOS. PASAR TODOS LOS INGREDIENTES POR LA TERMOMIX. CONSUMIR EN FRÍO Y PRESENTAR ACOMPAÑADO DE UN BUEN RAMILLETE DE CEREZAS DEL JERTE.

Restaurante Eustaquio Blanco

Avda. Ruta de la Plata, 2. Cáceres

Tel.: 927 23 85 55

info@restauranteeustaquio.es

Menú: Gazpacho de cerezas del Valle del Jerte con virutas de Jamón Ibérico

100 gr. de cerezas • 1/2 diente de ajo • 50 gr. de pan • 30 cl. de agua • 30 cl. de aceite •

10 cl. de vinagre • sal

SACAR LOS FILETES DE LA PIEZA DE MERLUZA Y EMPALMAR, RELLENAR CON LA FARSA DE GAMAS Y SETAS. ALBARDAR CON UNA LÁMINA DE CALABACÍN, HORNEAR AL VAPOR UNOS CINCO MINUTOS A 180 GRADOS. DE FONDO UN ESPEJO DE VIZCAÍNA Y NAPAR CON PIL-PIL DE COCOCHAS.



Menú: Merluza rellena de setas y gambas, espejo de vizcaína y pil-pil de cocochas

250 gr. de merluza fresca • 30 gr. de gambas • 15 gr. de setas • 5 gr. de calabacín • sal



pablomedrano

COCINA LIMPIA Y SENCILLA EN SABORES

SE PELAN LOS TOMATES Y SE TRITURAN JUNTO CON EL AJO, ACEITE, VINAGRE Y SAL. UNA VEZ QUE ESTÁ TRITURADO SE LE AÑADE LA MIGA DE PAN DE PUEBLO HUMEDECIDA Y SE MEZCLA CON EL SALMOREJO. PARA LA PRESENTACIÓN SE LE AÑADEN UNAS VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO Y UN CHORRITO DE ACEITE DE OLIVA.

Oquendo



Oquendo Restaurante
Obispo Segura Sáez, 2. Cáceres
Tel.: 927 21 11 32
www.restauranteoquendo.com

Menú: Salmorejo con virutas de jamón ibérico
(para 4 personas): 6 tomates • ajo • aceite • vinagre • sal • miga de pan de pueblo

COGEMOS DOS PIMIENTOS ASADOS EN EL HORNO Y PELADOS A MANO. DESPUÉS SE TROCEAN Y SE ALIÑAN CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN DE LA D.O. GATA-HURDES. A CONTINUACIÓN SE LE AÑADE VINAGRE DE SIDRA Y UN AJO. EL BACALAO DESMIGADO SE DESALA DURANTE 24 HORAS Y SE MACERA OTRAS 24 HORAS EN VINAGRE DE VINO BLANCO DE PITARRA, CEBOLLETA FRESCA Y ACEITE DE D.O. GATA-HURDES. PARA EL MONTAJE DEL PLATO SE ELIGEN HIERBAS DE TEMPORADA DE TEMPORADA, EN ESTE CASO SE HAN UTILIZADO CANÓNIGOS.



Menú: Ensalada Sierra de Gata

(para 4 personas): 2 pimientos • bacalao de Islandia desmigado • cebolleta fresca • aceite de la D. O. Gata-Hurdes • hierbas de temporada