



BAR FEDUCHY

Mare Nostrum

Cocinero: Roberto Sánchez Ureba

ASÍ SE HACE

1. Elaboramos una crema de Rape, rehogamos los Puerros y las Cebollas, junto al Rape todo troceado.
2. A continuación añadimos las Patatas y cubrimos con agua.
3. Una vez hervida ponemos a punto de Sal y Pimienta, y trituramos.
4. Salteamos los Espaguetis con los Berberechos, Almejas, Navajas y Trigueros.
5. Envolvemos la Lechuga de Mar y pasaremos por la plancha para su elaboración.

TIEMPO / DIFICULTAD

45 Min / Media-Alta



COCINA INNOVADORA 2014

INGREDIENTES

- 100g Barriga de Atún
- 400g Rape / 20g Navajas
- 20g Almejas / 20g Berberechos
- 30g Espárragos trigueros
- 1 Hoja Lechuga de Mar
- 20g Espaguetis de Sepia
- 1 Cebolla / 1 Puerro
- 1 Kg Patatas
- 1 Diente de Ajo
- 1 Hoja de Laurel
- Sal y Pimienta