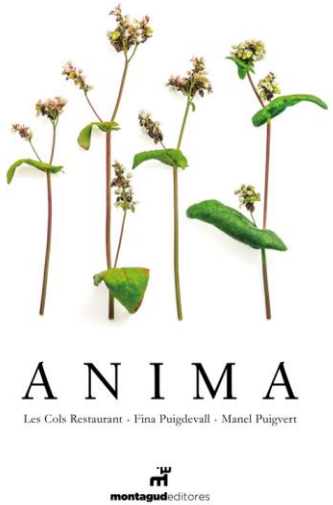
Montagud
Editores

red

ANIMA

Les cols Restaurant – Fina Puigdevall – Manel Puigvert



Versión en castellano/inglés, noviembre 2017
384 p., 15 x 22,5 cm. Cubierta rústica cosida
ISBN: 978-84-7212-169-0
58,55 euros

Les Cols Restaurant (Olot, Girona) acumula reconocimientos desde 1990. Consiguió su primera estrella Michelin en 2005 y la segunda en 2010. Valores como sinceridad, equilibrio, austeridad, naturalidad, autenticidad, emoción, humildad, respeto y sensibilidad son una constante en el universo de su cocinera, Fina Puigdevall. Una cocina del paisaje y de la estacionalidad donde el 'alimento no viajado' adquiere el mayor de los protagonismos. Descubra cómo lo más íntimo del ser se presenta en forma de ofrenda ante el cliente con un lenguaje absolutamente contemporáneo. La de Fina Puigdevall es una culinaria profundamente arraigada en el suelo volcánico de La Garrotxa, la comarca gerundense en la que se enclava Les Cols. "Desde aquí, pero con la capacidad de abrirnos al mundo", sus platos evocan una "estima a la tierra". Esta tiene su razón de ser en la sostenibilidad y en una filosofía de alimento no viajado que va más allá de una mera cocina de kilómetro 0. Todo, con el menos es más como silenciosa consigna, que se materializa en unos platos que, con pocos elementos, atesoran un sinfín de emociones.

Les Cols Restaurant Les abrió sus puertas en 1990. A lo largo de esos 27 años de recorrido, no sólo se ha hecho un hueco en el Olimpo de la excelencia por el fondo –los platos que allí se sirven-, sino por su forma. Con una filosofía arquitectónica por la que la tradición y lo contemporáneo se conjugan de manera magistral, el establecimiento ha obtenido algunos de los reconocimientos más prestigiosos del sector. Entre ellos se encuentran el premio FAD de arquitectura, que llegó en el año 2003.

Se incluyen 32 recetas y 84 reflexiones célebres de sabios inspiradores como Fray Luis de León, Oscar Wilde y Tagore, entre otros…

Nicolas Friedmann
Rbla. Badal 64 Ent. 1
08014 Barcelona
+34 637455006/+34 934217310
nicolasfriedmann@gmail.com

Montagud
Editores

red

de la Garrotxa;
royale de *ceps*,
crudos y cocidos

30 pax

Caldo de pollo
Caramelizar en una olla 1,5 kg de cebolla con aceite de oliva. Incorporar 20 kg de alas de pollo y rehogar durante 5 minutos. Agregar agua hasta cubrir y hervir durante 3 horas. Ir añadiendo agua a medida que reduzca. Obtener 20 kg de caldo de pollo, sin sal.

Royale de *ceps*
Limpiar 100 g de pies de *cep* con papel húmedo, introducir en una olla junto con 250 ml de nata y 750 ml de caldo de pollo y llevar a ebullición. Homogeneizar en la Thermomix junto con 5 g de iota y reservar. Calentar antes de emplatar, escudillar en el plato con ayuda de un chino de pistón y dejar cuajar.

Velo de *ceps*
Llevar a ebullición 500 ml de agua junto con 20 g de sombreros de *cep* en juliana. Colar y ligar con 8 g de kuzu y reservar.

[Ofrenda]
Sobre la royale de *ceps*, disponer 5 velos de *ceps*. Cortar 5 láminas de *cep* entero y colocar intercaladas con el velo. **[Favorecer]** Sazonar con escamas de sal.

from Garrotxa;
porcini royale,
raw and cooked

Serves 30

For the chicken stock
Caramelise 1.5 kg of onions in olive oil in a saucepan. Add 20 kg of chicken wings and sweat gently for 5 minutes. Cover with water and boil for 3 hours. Add water as it reduces. You should have 20 kg of stock (no salt added).

For the porcini royale
Use damp paper towels to clean the stalks of the porcini. Put them into a saucepan with 250 ml of cream and 750 ml of chicken stock and bring to the boil. Process in a Thermomix with 5 g of iota carrageenan and set aside. Heat before plating. Pipe onto a plate using a piston funnel and leave to set.

For the porcini veil
Bring 500 ml of water to the boil with 20 g of julienned porcini caps. Thicken with 8 g of kuzu and set aside.

[Offering]
Arrange 5 porcini veils over the porcini royale. Cut 5 slices of whole porcini and arrange them so that they alternate with the veils. **[Enhance]** Season with salt flakes.

Otoño Autumn

Nicolas Friedmann
Rbla. Badal 64 Ent. 1
08014 Barcelona
+34 637455006/+34 934217310
nicolasfriedmann@gmail.com