

cocina y buen gusto

En el restaurante Por Fin le aseguramos disfrutará de una experiencia única



UNA NUEVA E INTERESANTE PROPUESTA CULINARIA EN CORAL GABLES

¡POR FIN!

Ubicado en el corazón de Coral Gables acaba de abrir sus puertas un restaurante de primera en el que recientemente disfruté de una memorable experiencia culinaria. Por Fin es un lugar único, donde le espera ser atendido por un servicio extremadamente atento y sin pretensiones. Su carta de vinos (a precios módicos) está repleta de novedosas selecciones de botellas españolas que combinan a la perfección con un menú ultra contemporáneo inspirado en la cocina española y mediterránea. Entre los platos más destacados encontré los Buñuelos de Bacalao (unos de los más exquisitos que he degustado últimamente), el fresco Sea Bass Chileno y las deliciosas Costillas de Cordero. Pero, sin duda alguna los Huevos Por Fin, sobre crema de papas, acompañados por jamón Serrano, papitas crujientes y aceite de trufas, fue el plato más inolvidable de la noche. Esta interesante propuesta culinaria nos llega gracias a la tenacidad del joven visionario Carlos Centurión, quien adquirió su conocimiento gastronómico en España, a donde se mudó después de terminar su carrera universitaria en el Sur de la Florida. Allí, Carlos trabajó en restaurantes de gran categoría como Casa Irene y mi favorito, el reconocido restaurante El Chafflán, en Madrid. Para darle vida a Por Fin, Carlos ha creado un exitoso equipo liderado por Takafumi Nishimura, quien ocupa el cargo de Gerente General. La cocina está en manos del reconocido Chef Ejecutivo, Marc Vidal, el cual cuenta con una vasta experiencia culinaria adquirida a través de años trabajando en afamados restaurantes de la talla de Can Gaic y Can Jubany en Barcelona, al igual que los reconocidos L'Arpege y Alain Ducasse de París. Para esta edición, el equipo de Por Fin compartió con nosotros su exquisita receta de Sea Bass Chileno. ¡Qué la disfrute! - Terry Zariklan

RECETA

Sea Bass Chileno al Por Fin

Ingredientes

4 Filetes de Sea Bass de 7 oz cada uno

Para preparar el confit de tomate

4 Tomates perita, pelados y cortados en cuatro, sin semillas

1 Diente de ajo triturado

1/8 cda. Azúcar

2 cdas. Aceite de oliva

1 cda. Tomillo seco

Para preparar la mezcla de aceite "Kalamata"

1 Taza de aceite de oliva

10 Aceitunas Kalamata sin semilla

Para preparar las "papitas chips"

2 Papas Russet

Aceite para freír

Método de preparación

Confit de tomate: 1. Mezcle bien todos los ingredientes del confit. 2. Precaliente el horno a 350 grados y ponga a cocinar los tomates, esparciéndolos sobre una bandeja plana. 3. Deje cocinar por 15 minutos y déjelos reposar durante 8 a 10 horas. 4. Al día siguiente cubra los tomates con aceite de oliva y guárdelos.

Mezcla de Aceite "Kalamata": 1. Mezcle los ingredientes utilizando un triturador de alimentos hasta crear una pasta suave. **"Papitas Chips":** 1. Corte las papas en círculos de 1/16" de espesor, lave con agua helada, seque y fría en aceite caliente a 350 grados hasta que estén doraditas. **Preparación Final:** 1. Saltee en aceite de oliva los filetes de Sea Bass, dejándolos cocinar un par de minutos por cada lado. 2. Precaliente el horno a 350 grados y cocine el Sea Bass por otros 5-7 minutos dependiendo de su espesor. 3. Coloque en el plato las "papitas chips" a modo de base y adómelas con cuatro pétalos de tomate confitado. 4. Coloque el Sea Bass cocinado encima y rodee encima el aceite de "Kalamata". 5. Si prefiere decore con ajo porro frito. Esta receta sirve cuatro porciones.