



EL CONDE

Sol de la Cabra, s/n. Tel: 941.33.83.59. Web: www.restaurantelconde.com. E-mail: restaurantelconde@fer.es. Horario: de 13.30 a 15.30 y de 21 a 23 horas (noches sólo viernes y sábado). Días de cierre: lunes y domingo noche. Vacaciones: por determinar. Especialidades: cocina tradicional riojana e innovadora. A destacar: ubicado en la bodega Conde de los Andes (antigua Paternina) ofrece una carta que combina platos modernos y vanguardista con otros de sesgo más tradicionales. Recomendable menú degustación y menú para grupos de cocina típica de la zona. Dispone de salones muy apropiados para celebrar cualquier tipo de evento. Posibilidad de visitar y comprar vino a precios bodega.

Receta: Ensalada templada de langostinos y vieira con una mahonesa de hongos

Ingredientes: para la ensalada: escarolas, aceite de oliva, de cabezas de ajo, cayena en rama, langostinos, vieira, lollo rosso y hoja de roble. Para la mahonesa: leche semidesnatada, setas de boleto congelado y aceite de girasol. Otros: pan de chapatitas.

Elaboración: de la ensalada: limpiamos las ensaladas y pelamos los langostinos, dejándoles la cola. Salpimentamos a continuación los langostinos y la vieira, antes de marcar en una sartén hasta que estén hechos. Guardamos a temperatura ambiente. De la mahonesa: salteamos los hongos en una sartén con un poco de aceite y ajo. dejamos enfriar e incorporamos a la leche. Trituramos todo, pasamos por un colador fino y emulsionamos con el aceite de girasol. Rectificamos de sal y vinagre. Finalmente cortamos la chapata en dados y freímos.

Presentación: con ayuda de una manga pastelera ponemos en zig-zag la mahonesa de hongos, encima del plato. Colocamos encima un aro de metal y rellenamos con la lechuga aliñada y los picos de pan. Situamos a un lado los langostinos y la vieira.

Chef: Félix Martín Alias