

MENU DE LA JORNADA INFORMATIVA EN EL RESTAURANTE YANDIOLA (LA ALHÓNDIGA)

Cocinero: Tetsuo Takenaka, Kioto (Japón)

Colaborador: Ricardo Pérez y el equipo de cocina del Restaurante Yandiola, en la Alhóndiga de Bilbao.

Hora 14:00

Fechas: 12 de Noviembre de 2010 (viernes)

Precio aproximado 60 euros.

Si desea probar los sabores auténticos de la comida japonesa a manos de uno de los cocineros nipones más prestigiosos, inscríbese en el siguiente correo electrónico: japanconference@gmail.com

Se trata de uno de los máximos especialistas en comida *Kaiseki* de la escuela tradicional de Kioto y uno de los pocos cocineros con permiso y formación específica para manejar



y cocinar el codiciado *fugu* o pez globo. Este prestigioso cocinero japonés es reconocido por su rigor en la presentación de una cocina fuertemente tradicional, ajustada a cada estación y al propio ambiente tradicional del local del que es propietario, el *Ryokan Seiwasou* (料亭旅館 清和荘), situado en el distrito Fushimi de Kioto. De hecho, el nombre del local proviene de la antigua fuente de Seiwa, cuyas aguas frescas y claras son utilizadas por Takenaka en la elaboración de sus excepcionales platos. El maestro Takenaka. Asimismo, ha participado en importantes eventos celebrados tanto en Japón como a nivel internacional, de entre los que

podemos destacar *The Japanese Culinary Forum: Taste, Tradition and Technique* (Nueva York, 2007) o la *Demonstração de Kaiseki Ryori* (Leiria-Portugal-, 2009).

MENU

1º Plato caliente "Nimono"

"Ebi mochi age" (Gambas fritas revueltos de harina de arroz), verduras de color verde, setas "Yuzu". Preparar este plato con el Primer Dashi (de atún y Konbu, alga marina) sazonado con sal y salsa de soja suave.

Utilizar Kuzu para espesar este caldo de Dashi.

Abrir las gambas, envolverlas con clara y Okaki (galleta salada japonesa hecha con arroz) y freír las gambas.

Añadir verduras y setas bilbaínas y preparar con aroma de Yuzu.

2º Plato frío "Ohitashi"

Verduras revueltas con pasta de frutos secos con aceite de oliva y un aderezo hecho con salsa de soja y vinagre.

Cocer las verduras bilbaínas, reposarlas en el Primer Dashi, preparar una pasta de frutos secos bilbaínos en batidora, mezclar las verduras con una pasta de Miso "Dengaku", salsa de soja, azúcar, etc. y servir las con aceite de oliva y frutas cítricas.

3º Plato frío "Mukouduke"

Pescado blanco con jamón serrano.

Aceite de oliva, sal gorda y albahaca.

Envolver pescado fileteado para Sashimi con jamón bilbaíno y servirlo con sal gorda, albahaca y aceite de oliva.

Originalmente, se prepara con Konbu, alga marina, pero podría sustituirla por jamón serrano que también contiene suficiente glutamato natural.

4º Plato caliente "Futamono"

"Furofuki"

Cocer nabo o rábano bilbaíno en Dashi de Konbu y servirlo con Miso preparado con Yuzu o nuez.

5º Frituras "Tempura"

Gambas (quizás se refiera a langostinos), salami, albahaca, tomate seco.

Abrir las gambas, meter albahaca, tomate seco y salami o jamón de cerdo Euskal txerria picados, cerrar las gambas, envolver con la masa Tempura y freírlas.

6° Postre: “Warabi Mochi”

Podría preparar un postre típico hecho con la harina de helecho arborescente con pasta de judías cocidas y azucaradas.

Bebidas, sake y café incluidos