

# Hoy cocina...



## Sergio Bastard

Sergio Bastard, es copropietario y jefe de cocina del restaurante Casona del Judío [Santander]. Formado en la prestigiosa Escuela de Luis Irizar ha recorrido algunas de las más prestigiosas cocinas de Navarra y del País Vasco, entre otras la de Arzak. En 2010 'aterrizó' en Cantabria, donde rápidamente destacó por su creatividad, fundamentos técnicos y personalidad. Su cocina esta plena de sutileza, matices y, desde un inicio, totalmente ligada a los vegetales. Uno de sus productos preferidos es la cebolleta. Entre sus propuestas con esta planta hortícola, la que presentamos a continuación y que el chef prepara glaseada, con una glasa de café, tierra de tomillo y oxalis, una hoja de la familia del trébol, que la 'viste' y le aporta acidez.



## Cebolleta glaseada, café, tomillo y oxalis rojo

### Preparación:

Empezaremos la preparación envolviendo la cebolleta en papel de aluminio para asarla en el horno a 180° C durante 15 minutos. Entretanto, aprovecharemos para hacer el crumble de tomillo. Para ello mezclaremos todos los ingredientes, los dejaremos reposar unos minutos y los hornearmos a continuación durante 15 minutos a 150° C. A continuación añadiremos las flores de tomillo.

Para el jugo de pollo de corral, rehogaremos en el horno a 180° C las verduras sin que cojan color y tostaremos el pollo deshuesado (la carne y los huesos). Cuando tengamos todos estos ingredientes en su punto, los juntamos, añadiremos el doble de su peso en agua, los granos de café, y los garbanzos y coceremos el conjunto durante 5 horas. Pasado este tiempo, colamos y reducimos hasta el punto de glaseado.

Con la cebolleta a punto, el crumble y el jugo acabado podemos pasar a montar el plato. Para ello dispondremos una base de crumble de tomillo. Encima colocaremos la cebolleta glaseada con el jugo de pollo y café, y remataremos el plato con las hojas y flores de oxalis

### Ingredientes:

- 1 cebolleta.
- Unas cuantas hojas de oxalis rojo y de flor de oxalis
- Crumble de tomillo
- Jugo de pollo de corral y café

### Para el Crumble de tomillo:

75 gramos de mantequilla,  
75 gramos de azúcar moreno,  
75 gramos de polvo de

almendra, 2 gramos de sal,  
60 gramos de harina tostada,  
10 gramos de cacao en polvo,  
unas cuantas flores de tomillo.

### Para el jugo de pollo de corral y café:

1 kilo de pollo de corral,  
30 gramos de café en grano,  
200 gramos de cebolla, 200  
gramos de zanahoria, 100  
gramos de garbanzos.



# ¿Eres amante o PROFESIONAL del café?

En [www.forumdelcafe.com/tienda](http://www.forumdelcafe.com/tienda) encontrarás el catálogo con todos los artículos relacionados con el mundo del café y de los baristas

Y recuerda que si eres Socio o Amigo del Fórum podrás beneficiarte de magníficos descuentos, promociones y mucho más...



Fórum Café pone a vuestro alcance los complementos necesarios para realizar la "cata", degustar un buen café o, simplemente, cualquier elemento de decoración. Disponemos también de todo tipo de libros relacionados con el mundo del café.

Puedes adquirir los productos de la **Tienda del Fórum** de manera muy fácil: por teléfono, por fax, en la tienda on-line o realizar tu pedido via email.

### Fórum Cultural del Café

Pi. Ramón Berenguer El Gran, 2  
Esc. Esq. Ent. 5  
08012 Barcelona  
Tel: 93 310 38 33 • Fax 93 268 42 57  
info@forumdelcafe.com  
[www.forumdelcafe.com](http://www.forumdelcafe.com)