

Vila Viniteca reúne a 4 cocineros catalanes con estrella Michelin para su menú de Navidad

- Vila Viniteca ha reunido a cuatro cocineros catalanes con estrella Michelin con el fin de que elaboren su menú de Navidad de este año para llevar a casa: Albert Sastreger, Joel Castanyé, Fran López y Albert Adrià.

14/12/2017 18:57 ----- BARCELONA, 14 (EUROPA PRESS)

Vila Viniteca ha reunido a cuatro cocineros catalanes con estrella Michelin con el fin de que elaboren su menú de Navidad de este año para llevar a casa: Albert Sastreger, Joel Castanyé, Fran López y Albert Adrià.

El responsable de Vila Viniteca, Quim Vila, lo ha presentado este jueves junto a los cuatro, con la intención de ofrecer un menú de alta cocina en casa sólo para calentar y emplatar, con raciones individuales envasadas, del 20 de diciembre al 5 de enero.

Albert Sastreger, del restaurante Bo.Tic (Corçà, Girona) ha preparado una terrina de foie con quicos y confitura de tomate con gengibre; Joel Castanyé, de La Boscana (Bellví, Lleida) propone canelones tradicionales; Fran López, de Villa Retiro (Xerta, Tarragona), pollo rustido con hongos, y Albert Adrià junto a David Gil, de Tickets (Barcelona), un pastel de queso Coulommiers con turrón de avellanas.

Para la ocasión, Sastreger --que cuyo establecimiento cumple 10 años esta semana y que en enero estrenó nuevo local-- ha elaborado un foie previamente macerado con armagnac, sal, azúcar y pimienta; Joel Castanyé --con restaurante familiar desde 1986-- ha presentado unos canelones cuya fórmula atribuye a lo aprendido de su madre.

Fran López --cuyo restaurante está ampliando el hotel anexo-- ha defendido lo tradicional del pollo de granja con hortalizas de Tarragona; y David Gil --un cocinero de 27 años pero veterano que colabora con Adrià desde hace años-- ha presentado una versión ya icónica del Tickets de pastel de queso con aspecto de torta del Casar pero inspirado en el queso Coulommiers, y que se moja con galletas.

Los vinos que aconseja el local de Quim Vila para acompañar son el Torelló Gran Torelló Brut Nature (Cava); el Larmandier-Bernier Latitude Extra-Brut (Champagne); el Josep Drouhin Mácon-Bussièeres Les Clos 2015 (Bourgogne); el Benjamín Romeo Predicador Blanco 2016 (Rioja); el Dominio del Águila Reserva 2014 (Ribera del Duero), el Tomàs Cusiné Finca Comabarra 2012 (Costers del Segre), el Lustau Pedro Ximénez Muy Viejo Single Cask (Jerez) y el Cyprès de Climens 2003 (Sauternes).