

# VÍCTOR CORCHADO

## Agua

Сьютаделья, Менорка – Испания



Ресторан Agua находится в отеле San Faustino, который расположен в историческом центре Сьютадельи. Шеф –повар этого ресторана Víctor Corchado, пришел сюда после работы в знаменитом ресторане Atrio с 2 звездами Мишлен.

Это современная и средиземноморская кухня. Блюда в этом ресторане имеют выдающийся вкус.



*"Каждый повар борется за индивидуальность и качество своих блюд. Печь Mibrasa является одной из самых важных и неотъемлемых принадлежностей в ресторане Agua. Она придает индивидуальность нашим блюдам"*

- Víctor Corchado -



Victor Corchado | Agua

## Осьминог на гриле с майонезом и перцем D.O LA VERA

### Приготовление

Кладем картофель завернутый в фольгу, уже соленный и перченый и смазанный оливковым маслом, в печь Mibrasa и ставим на 350 °C, запекаем его.

Варим яйцо в течение 10 минут и после оставляем в ковшике с холодной водой. Затем мелко нарезаем картофель и яйцо и поливаем оливковым маслом, уксусом Jerez, перчим, солим и оставляем охлаждаться.

### Майонез

В неглубокую тарелку положим яйцо, 1 ложку горчицы Dijon и пол ложечки перца D.O LA VERA. Взбиваем и добавляем подсолнечного масла до получения эмульсии.

### Осьминог на гриле

Смазанного оливковым маслом осьминога кладем в печь Mibrasa на 400 °C, переворачивая его в течение приготовления. Достаем из печи, посыпаем перцем D.O LA VERA и кладем обратно в печь на 30 секунд, время приготовления перца.

### Сервировка

Выкладываем на тарелку ровно салат из яйца и картофеля. Сверху кладем щупальце осьминога и поливаем оливковым маслом. Добавляем майонез.