



TONI  
JIMÉNEZ

Mibrasa



С детства был любопытным и беспокойным, выучился кулинарному мастерству, на кондитера и специалиста по винам в школе, которая принадлежит братьям Россас:

Школа гостиничного дела в Жироне.

Начинал работу рядом с хорошим учителем Paco Perez в ресторане Mígamag в Янса, открыл там для себя магический мир полный прекрасных чувств.

Рано начал тренировать команды. От ресторана Mirror в Барселоне, который принадлежит Paco Perez до ресторанов в Мельборне таких как Lulo de Matthew Waldron и Matthew Thomas.

На этом пути я и встретился с Mibrasa. Это элемент на кухне с огромными возможностями: быстрое приготовление, длинное приготовление, копченые блюда, даже соусы с непередаваемым вкусом.



### Палтус с собрасада, сезонными овощами и мягким соусом

#### Приготовление

Обрезаем верхнюю и нижнюю часть артишока и фаршируем ее колбасой собрасада до верха.

Кладем на верхнюю решетку в печь Mibrasa на 20 минут, доводим до хрустящего состояния снаружи и мягкого внутри. Достаем и чистим артишок, оставляем только сердцевину фаршированную собрасада.

#### Палтус

Берем палтус, чистим его и режем на кусочки. Поливаем маслом из розмарина, солим и кладем на верхнюю решетку в печь Mibrasa, кожей вверх. Оставляем в печи на 4 минуты при температуре 400°C. Аккуратно переворачиваем и оставляем еще на 3 минуты.

#### Сервировка

Порежем сердцевину артишока напополам и положим поверх сезонных овощей и зальем соусом. Положим рыбу поверх овощей. Можно добавить специи такие как зеленый лук или орегано, по вкусу.

