

ALFREDO VILLANUEVA

Romero y Azahar

Монтеррей – Мексика



Alfredo Villanueva, родился в столице Мексики, и переехал в Монтеррей, один из гастрономических регионов.

Ресторан Romero y Azahar это кулинарная коронация повара Alfredo Villanueva, которую он начинал в ресторане San Luisito, получил новые высоты в Botanero Santa Lucia, с La Canita y el Botanero Cumbres возобновил недавно ресторан X-BOX.

Печь Mibrasa это самый главный элемент в его кухне. На решетке Alfredo сочетает простую тонкость гастрономии с восхитительным вкусом огня.

Повар всегда достигает желаемого результата.



“Хотим предложить блюда, которыми можно поделиться, блюда которые заполняют душу старыми традициями в новом пространстве”

- Alfredo Villanueva-



Рис со свиной грудинкой, хрустящими кусочками поросенка, анчо чилеи и розмарином

Готовим рис в печи со свиной грудинкой, анчо чиле и розмарином в кастрюле Mibrasa. Готовим поросенка в вакуумной упаковке в печи с водой на 75% и заканчиваем его в печи Mibrasa, чтобы достичь необходимого вкуса. Кладем кусочки поросенка на уже выложенный рис с обжаренными бобами и кабачком.

