

Created by: Debra C. Argen

Chef Ejecutivo Vidal Mezela Noh Recetas - Sky Restaurante a Grand Miramar Puerto Vallarta



Entrevista e recetas por **Chef Ejecutivo Vidal Mezela Noh** de [Sky Restaurante - Grand Miramar Puerto Vallarta, Jalisco, Mexico](#). Conocimos Chef Vidal Mezela Noh y tuvo la oportunidad de experimentar su cocina de inspiración durante un viaje a Puerto Vallarta, México a finales de abril 2014. Él comparte generosamente sus recetas para **Atún Sellado Servido Con Salsa de Soya Dulcey Mar y Tierra acompañado con papa gratinada y espárragos con dos salsas, salsa de cuatro pimientos y salsa de ajo rostizado al hinojo**. Buen Provecho!

Nacido en el estado de Quintana Roo, México, Chef Vidal Mezela Noh siempre le ha gustado cocinar. Es su vida, su pasión, hacer nuevos descubrimientos culinarios.

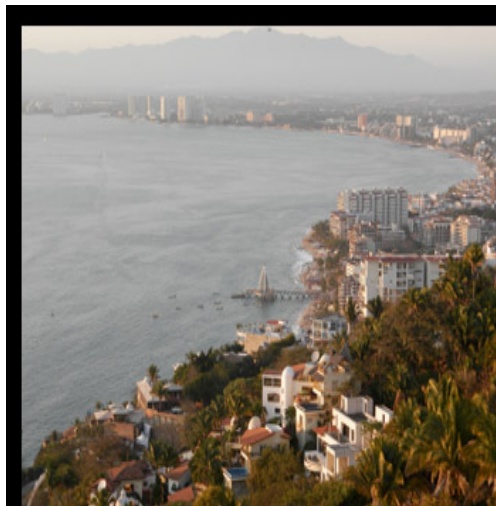


Chef Vidal Mezela Noh

Su carrera lo ha llevado de trabajo en Cancún, en Quintana de 10 años, a Acapulco donde trabajó durante 2 años, a Ixtapa-Zihuatanejo de 7 años antes de venir a Puerto Vallarta, donde ha trabajado durante los últimos 18 meses. En su tiempo libre le gusta ir a la playa y disfrutar de la belleza natural de las montañas.

Sky Restaurante de Grand Miramar Puerto Vallarta se encuentra en la montaña, en el exclusivo barrio de Conchas Chinas otorga excelentes vistas de la Bahía de Banderas, y puestas de sol espectaculares para complementar la cocina de inspiración del Chef Ejecutivo Vidal Mezela Noh.

Created by: Debra C. Argen



Vistas increíbles y increíble cocina

El Menú de Chef Ejecutivo Vidal Mezela Noh

Sky Restaurante - Grand Miramar Puerto Vallarta, Jalisco, México

Atún Sellado servido con Soya Dulce

Mar y Tierra acompañado con Papa Gratinada y Espárragos con Dos Salsas:

Salsa de Cuatro Pimientos y Salsa de Ajo Rostizado al Hinojo

Las Recetas

Atún Sellado Servido Con Salsa de Soya Dulce

Ingredientes:

200

Grams

Atún fresco

30

Grams

Arroz salvaje

50

Grams

Arroz cremoso

15

Grams

Ajonjolí negro

15

Created by: Debra C. Argen

Grams

Ajonjolí blanco

10

ML

Aceite de hierbas

10

ML

Aceite de Ajo

70

ML

Salsa Soya Dulce

20

Grams

Ejotes

20

Grams

Espárragos

20

Grams

Pimiento rojo

20

Grams

Zanahoria

20

ML

Reducción de Jamaica

15

Grams

Jerusalén (fideo de arroz)

10

Grams

Cebolín

Procedimiento: Sazonar el atún con aceite de ajo y hierbas, cubrito con ajonjolí mixto (blanco y negro), parrillar por ambos lados de tal forma que solo se selle, hacer arroz salvaje según receta, hacer salsa de soya dulce.

Limpiar los ejotes, espárragos y zanahoria y cocer, cortar el morón rojo con bastones y juntar todas las verduras y saltearlas, cocinar arroz salvaje y arroz cremoso, presentarlo en medio del plato, moldeando en forma circular de 10 cms. de diámetro, cortar el atún parrillado en 3 partes y presentarlo encima de los vegetales al borde del arroz, salsearlo con salsa de soya dulce, se decoran con fide de arroz e cebolin, al final el plato se decora con reducción de Jamaica.



Mar y Tierra acompañado con papa gratinada y espárragos con dos salsas, salsa de cuatro pimientos y salsa de ajo rostizado al hinojo

Ingredientes:

120

Grams

Medallón limpio (filete de res Angus)

4

Pz.

Camarón U-15 en corona

1

Gram

Ajo picado

0.5

Created by: Debra C. Argen

Gram

Tomillo picado

0.5

Gram

De Sal

1

Gram

Pimienta Molida

1

Oz.

Aceite de Oliva

Procedimiento: Marinar el medallón de res con la mitad de la mezcla de aceite, ajo, romero, tomillo, sal y pimienta, picar 4 pz de camarón U-15, limpiar y entrelazar hasta formar una corona, posteriormente marinar con la otra mitad del marinado anterior y reservar ambos.

Papa Gratin/Guarnición (10 ordenes)

Ingredientes:

1

Kg.

Papa

100

Grams

Tocino

100

Grams

Cebolla

10

Grams

Ajo

50

Grams

Created by: Debra C. Argen

Mantequilla

15

Grams

Sal

1

Gram

Pimienta

100

Grams

Crema Natural

70

Grams

Huevo

Procedimiento: Rayar la papa en lonjas finas, picar el tocino, cebolla y ajo, mezclar toda con huevo y mantequilla y posteriormente hornear a 180°C por 45 minutos.

Procedimiento para Espárragos

Procedimiento: Limpiar 180 grams de espárragos, cortar hasta la parte más tierna y blanquear con agua salada hirviendo, para después enfriar con su cocción, proceder a saltear en mantequilla, sazonar con sal y pimienta según su gusto.

Salsa de Ajo Rostizado (10 ordenes)

Ingredientes:

250

Grams

Ajo

15

Grams

Mantequilla

350

Grams

Crema Lyncott

Created by: Debra C. Argen

2

Ozs.

Vino Blanco

150

Grams

Hinojo Natural

Procedimiento: Hornear el ajo envuelto en aluminio por espacio de 35 minutos a 180°C, hasta que este completamente hecho puré, sofreír en mantequilla con la ayuda de un batidor e incorporar los ingredientes restantes y sazonar.

**Salsa de 4 Pimientos
(10 ordenes)**

Ingredientes

10

Grams

Ajo, picado

50

Grams

Cebolla Morada

15

Grams

Eschalot

1

Gram

Sal

1

Gram

Pimienta 4 Colores

50

Grams

Salsa demi-glacé

50

Created by: Debra C. Argen

Grams

Mantequilla

Procedimiento: Sofreír ajo, cebolla, eschalot en mantequilla, reducir con el vino tinto, agregar la pimienta de 4 colores martejados y agregar la salsa demi-glacé diluir en medio litro de agua.

Presentación: Se parrilla la carne según termino deseado, al igual que los camarones, se presenta un timbal de papa al gratin al centro del plato, encima los espárragos y hasta encima la corona de camarones, donde se ponen los espárragos salteados, se salsea una mitad del plato con salsa de ajo y la otra mitad con salsa de pimientos al final se decora con tomate cherry frito y una rama de romero.

Read the **Chefs' Recipes** section for an interview with **Chef Vidal Mezela Noh** (in **English**).

Read about dining experience at the Sky Restaurante in the **Restaurants** section, about the hotel in the **Hotels and Resorts** sections, and about our Spa experience in the **Spas** sections.



Sky Restaurant a Grand Miramar Puerto Vallarta

Paseo de los Corales #139

Conchas Chinas

Puerto Vallarta, Jalisco

Mexico

Telephone: +52-322-221-5120

Toll-Free US/Canada: +1-877-797-0518

Fax US/Canada: +1-800-491-2906

Mexico Reservations: 01-800-681-9536

Mexico Fax: 01-800-681-9536

Email: info@grandmiramar.com

Website: www.GrandMiramar.com

Facebook: www.Facebook.com/GrandMiramarPuertoVallarta

Please read other articles on **Puerto Vallarta, Mexico** in the **[Hotels and Resorts](#)**, **[Restaurants](#)**, **[Spas](#)**, **[Gastronomy](#)**, **[Chefs' Recipes](#)**, and **[Adventures](#)** sections.

For information on **Puerto Vallarta**, please visit the website: <http://www.visitpuertovallarta.com/>

Follow **Puerto Vallarta, Mexico** on **Facebook**: www.Facebook.com/PuertoVallarta

Follow **Grand Miramar Puerto Vallarta** on **Facebook**:

www.Facebook.com/GrandMiramarPuertoVallarta

Follow **Luxury Experience** on **Facebook**: www.Facebook.com/LuxuryExperience

© May 2014. Luxury Experience. <http://www.luxuryexperience.com/> All rights reserved.