

Created by: Debra C. Argen

## Fernando Pulido Recetas - Blanca Blue Restaurant and Lounge, Puerto Vallarta, Mexico



**Chef Fernando Pulido** de [Blanca Blue Restaurant & Lounge en Garza Blanca Preserve Resort & Spa](#) en [Puerto Vallarta, Jalisco, Mexico](#) comparte gentilmente un delicioso sabor del restaurante con su receta para **Costilla De Res Cargada**.

Nos conocimos Chef Fernando Pulido durante un viaje a Puerto Vallarta a finales de abril de 2014, cuando tuvimos la cena en el restaurant, Blanca Blue Restaurant & Lounge. Tuvimos la Costilla de res Cargada que eran tan deliciosa que pedimos Chef Fernando Pulido si pudiéramos tener la receta. Chef Fernando Pulido comparte generosamente su receta para tentar su paladar en hacer un viaje a Puerto Vallarta.



**Chef Fernando Pulido**

**El Menu**

**Chef Fernando Pulido**

**Blanca Blue Restaurant & Lounge en Garza Blanca Resort & Spa**

**Costilla De Res Cargada**

Created by: Debra C. Argen



### **Costilla De Res Cargada**

#### Ingredientes:

2.40

Grams

Short Ribs

0.40

Grams

Camote Amarillo

0.40

Grams

Espararragos

0.60

Grams

Cebolla Morado

0.60

Grams

Crema Lyncott

0.20

Grams

Mantequilla Fern

0.03

Created by: Debra C. Argen

Grams

Gengibre

0.03

Grams

Miel de Maple

0.06

Grams

Zanahoria

0.15

Grams

Cebolla Blanca

0.18

Grams

Apio

0.18

Grams

Fondo de Ternera

0.20

Grams

Jugo de Uva

0.25

Grams

Vino Tinto

0.02

Grams

Laurel

0.02

Grams

Pimienta

Created by: Debra C. Argen

0.50

Grams

Pasta de Tamarindo

0.02

Grams

Tomillo

0.20

Grams

Cocoa en Polvo

0.10

Grams

Polvo de 5 Especies

Procedimiento para la carne: Se sazona la carne con sal, pimiento, polvo de 5 especias, y cocoa en polvo se sella por sus 4 caras y reserve. En una olla por separadose acitrone la cebolla, apio, zanahoria, se caramelize con la pasta de tamarindo y se deglassa con el vino tinto y el jugo de uva, una vez que se pierde el alcohol se la añade el fondo de ternera, se da punto de sal y se agrega la carne, se deja cocinar a fuego lento por 8 horas.

Procedimiento para para el pure:Se lava y se pela el camote; se corta y se pone a cocinar con gengibre y leche hasta que se cubra, se cocina a fuego bajo sin que rompa a hervir, una vez cocinado de licua y se sazona con sal y miel de maple.

Procedimiento para la salsa:Una vez que se retira la carne colar en caldo de coccion y desgrasar, reducir a la mitad y rectificar sazon, reservar caliente.

Procedimiento para la guarnicion:Cortar la cebolla en rodajas gruesas (1 cm de ancho), salpimentar y griller, hacer lo mismo con los esparragos (puntas).

Para emplatar:Disponer en el plato una gota generosa del pure, colocar la carne en el extreme mas delgado del pure y se coloca sobre la cebolla y esparragos (puntas).

Buen provecho de Chef Fernando Pulido!

Created by: Debra C. Argen



**Chef Fernando Pulido**

**Blanca Blue Restaurant & Lounge** está abierto todos los días para desayuno, comida y cena.

Lea sobre **Blanca Blue Restaurant & Lounge** en el **Restaurants** section.



**Blanca Blue Restaurant & Lounge**

Blanca Blue Restaurant & Lounge at Garza Blanca Preserve Resort & Spa

Carretera a Barra de Navidad Km. 7.5  
48390 Puerto Vallarta, Jalisco  
Mexico

Resort:+ 52-322-176-0700

Toll-Free:1-855-348-9033 US and Canada

Website:[www.GarzaBlancaResort.com](http://www.GarzaBlancaResort.com)

Facebook:[www.Facebook.com/BlancaBlueRestaurant](http://www.Facebook.com/BlancaBlueRestaurant)



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

For information on visiting **PuertoVallarta**, please visit the website: [www.VisitPuertoVallarta.com](http://www.VisitPuertoVallarta.com)

Follow **Puerto Vallarta, Mexico** on **Facebook**: [www.Facebook.com/PuertoVallarta](http://www.Facebook.com/PuertoVallarta)

Luxury Experience <http://luxuryexperience.com/>

Created by: Debra C. Argen

Follow **Luxury Experience** on **Facebook**: [www.Facebook.com/LuxuryExperience](http://www.Facebook.com/LuxuryExperience)

© June 2014. Luxury Experience. [www.LuxuryExperience.com](http://www.LuxuryExperience.com) All rights reserved.