

Created by: Debra C. Argen

Aioli Restaurant Le Meriden Cancun (Spanish)



Recetas por Chef Yann Giacomoni de Le Meridien Cancun Resort & Spa en Español.

Magret De Pato Rostizado, Pure De Camote Con Pasitas y Ron y Salsa De Mango Agridulce 2 Pax.

Ingredientes:

2 pza Magret de pato 220 grs c/u
5 grs Hiervas finas
1 onza Aceite de oliva extra virgen
Sal y pimienta , al gusto

Para el camote:

180 grs Camote amarillo
35 grs Pasitas
2 onza Ron blanco
5 onza Crema para batir
40 grs Mantequilla
Sal y pimienta blanca, al gusto

Para guarnicion:

40 grs Calabaza italiana cambray
40 grs Zanahoria cambray
80 grs Espárragos
120 grs Mango
40 grs Echalotte
30 grs Mantequilla
Sal y pimienta, al gusto

Para la salsa:

40 grs Pure de mango rostizado
12 onza Jugo de pato
6 onza Oporto
5 grs Tomillo
1 hoja Laurel
20 grs Azucar
2 onza Licor de mango
20 grs Mantequilla
35 grs Echalotte

Procedimiento: Marinar el pato con aceite y hiervas finas, sal y pimienta y sellar en un zarten bien caliente y terminar en el horno al termino de ceado.

Para el pure: Hervir agua con sal, pimienta y mantequilla y agregar el camote en cuadros, dejar cocer y después hacerlo pure. Agregar la crema , las pasitas y el ron y rectificar el sabor.

Para guarnicion:Pochar y saltear los vegetales con echalotte, mantequilla, sal y pimienta. Rebanar el mango de ½ cm y cortar en forma de triangulo, parillarlos de ambos lados. Formar un napoleón intercalando el mango y los vegetales.

Para la salsa: Saltear el echalotte, laurel y tomillo con mantequilla, agregar el azucar y dejar formar un caramelo claro, flamear con el licor de mango, vertir el pure y el oporto, dejar reducir y vertir el jugo de pato, dejar hervir hasta tomar consistencia, ligar con mantequilla.

Created by: Debra C. Argen

Crema de Langosta y Ravioles de Maiz Tostado

6 pax

Ingredientes:

500	grs	Carne de langosta
1	kg	Cascara y cabezas de langosta
60	grs	Porro
60	grs	Apio
200	grs	Zanahoria
60	grs	Cebolla blanca
40	grs	Ajo
2	hoja	Laurel
5	grs	Tomillo
70	grs	Tomate guaje
50	grs	Pasta de tomate
8	onza	Vino blanco
4	onza	Brandy
80	grs	Mantequilla sin sal
12	onza	Crema para batir
50	grs	Bulvo de hinojo

Para los ravioles:

200	grs	Harina
2	pza	Huevos
1	pizca	Sal

Para el relleno:

160	grs	Maiz tostado
60	grs	Pimiento rojo rostizado en cuadritos
40	grs	Carne de langosta molida
5	grs	Perejil picado
2	onza	Aceite de oliva extra virgen
35	grs	Echalotte picado
25	grs	Ajo picado
Sal y pimienta, al gusto		

Elaboración: Primero hacer un fumet de langosta horneando las cascara de langosta y un poco de verdura y hiervas de olor. Despues cortar los vegetales en cuadros y saltear con mantequilla, laurel y tomillo, agregar la carne de langosta y dejar cocer, agregar la pasta de tomate y despues flamear con el brandy, vertir el vino blanco y dejar reducir, posteriormente agregar el fumet de langosta y dejar hervir, agregar la crema y sazonar, licuar y colar.

Para el relleno: Saltear la carne de langosta con aceite de oliva, echalotte y ajo, vertir el maiz y los pimientos y dejar cocinar, agregar perejil picado, sal y pimienta. Para la pasta mezclar los ingredientes y mezclar el conjunto del centro hacia fuera aproximadamente por 10 minutos. Poner el relleno en un circulo de 5cm de diámetro, pintar con yema de huevo y cortar con el corta pastas.

You may also enjoy our other articles on Cancun in the **Destinations, Hotels & Resorts, Restaurants, Liquor Cabinet, Travel News, Spas and Events** sections.

For additional information on Cancun, please visit the [Cancun Convention & Visitors Bureau](http://www.cancunconvention.com/).

© July 2005. Luxury Experience. www.luxuryexperience.com All rights reserved.