

Created by: Debra C. Argen

## Las Brisas Recipes - Ixtapa-Zihuatanejo, Mexico (Spanish)

Entrevista e recetas por **Chef Ejecutivo Javier Viramontes** de [Las Brisas Ixtapa](#), Ixtapa-Zihuatanejo, Mexico.

Â

Â

**LEM:**

Chef Javier, donde aprendió a cocinar?

**CEJV:**

Su escuela fue en la cadena hotelera Marriott (Acapulco) en el año 1969.

**LEM:**

Su inspiración?

**CEJV:**

Descubrir nuevos sabores y ver la satisfacción de la gente cuando prueban sus platillos.

**LEM:**

Donde trabajaba antes de Las Brisas?

**CEJV:**

En Venezuela para la cadena Posadas de México.

**LEM:**

Cuanto lleva en Las Brisas?

**CEJV:**

14 años.

**LEM:**

Que le gusta hacer en su tiempo libre?

**CEJV:**

Disfrutar a su nieto de 3 años.

Created by: Debra C. Argen



Recetas por Chef Javier: AlbÃndigas de Langosta y Fettuccini con Langosta y SalmÃn

### **AlbÃndigas de Langosta**

#### Ingredientes:

400

Grams

Carne de langosta

20

Grams

De albahaca

10

Grams

ajo

4

piezas

Pan blanco

200

MI

Leche

20

Grams

Cebolla blanca

1

Cucharada

de Mostaza

Created by: Debra C. Argen

2

Grams

de tomillo

2

Grams

Sal

2

Grams

Pimienta

5

MI

Salsa Maggi (Brand name)

5

MI

Salsa inglesa

4

Cucharadas

Aceite de olivo

30

Grams

Pan molido panko

100

Grams

Queso mozzarella

1

huevo

Procedimiento: Muela la langosta con el ajo, la cebolla, el huevo, el pan molido, la leche, el tomillo, albahaca, mostaza, la salsa inglesa y la maggi; mezclando todo perfectamente y haga las alb ndigas. Frita las alb ndigas en aceite de olivo y horneelas con la salsa de tomate verde con queso mozzarella encima.

**Salsa de Tomate Verde**

Created by: Debra C. Argen

Ingredientes:Â Â

200

Grams

Tomate verde

20

Grams

Cebolla blanca

10

Grams

Ajo

2

Cucharadas

Vino blanco

2

Grams

Sal

2

Grams

Pimienta verde

Procedimiento para hacer la salsa: Hornee los tomates verdes con cebolla y ajo, tan pronto como se pongan dorados, líquidelos, fríelos con ajo y cebolla en un poco de aceite de oliva, agregue vino, sal, y pimienta al gusto.

**Guarnición**

Ingredientes:Â Â Â

200

Grams

Linguini

Saltee el linguini con mantequilla y ajo, secalen las albóndigas del horno y se montan sobre la pasta.

**Fettuccini con Langosta y Salmón**

Ingredientes:Â Â

Created by: Debra C. Argen

200

Grams

Fettuccini

50

Grams

Carne de langosta en cubo

50

Grams

de SalmÃ³n fresco

5

Grams

de Cebolla

10

Grams

de Piemienta roja

1

diente Ajo

5

Grams

Cebollin

2

Cucharadas

Vino blanco

89

MI

de Crema velute

4

Cucharadas

de crema Gloria

Created by: Debra C. Argen

4

Cucharadas

de aceite de olivo

1

Gram

de Pimienta verde

Sal al gusto

Queso parmesano al gusto

Procedimiento: Hierva la pasta en una cacerola con agua y sal por 7 minutos, y escurra. En una cacerola saltee el ajo, la cebolla, el pimienta y agregue el vino blanco reduciendo hasta la mitad.

Saltee todo esto con el salmon y la langosta; agregue la crema y el velute. Mezcle la pasta con el resto de los ingredientes y sasona con pimienta verde y sal. Decore con cebollin y queso parmesano.

Â¡Buon appetito!

Please read more about **Las Brisas Ixtapa** in the **Destinations**, **Hotels and Resorts**, **Chef's Recipes (English)**, and **Restaurants** sections.



**Las Brisas Ixtapa**

**Playa Vistahermosa s/n**

**Ixtapa-Zihuatanejo, Guerrero**

**Mexico 40880**

**Telephone:** Â Â Â Â Â +52 755 553 21 21

**Fax:** Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â +52 755 553 10 91

**Toll-Free:** Â Â Â Â Â Â 1 888 559 43 29 (United States and Canada)

**Email:** Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â [ixtapa@brisas.com.mx](mailto:ixtapa@brisas.com.mx) Â Â

[www.Brisas.com.mx](http://www.Brisas.com.mx) Â Â

Please read other articles on **Ixtapa-Zihuatanejo** in the **Destinations**, **Restaurants**, **Chefs' Recipes**, **Music Scene**, and **Adventures** sections.

Read other articles on **Mexico** in [Destinations: Cancun](#), [Hotels and Resorts](#), [Restaurants](#), [Chefs' Recipes](#), [Spas](#), [Liquor Cabinet: Xtabentun](#), [Adventures: Scuba Diving in Cancun](#), and [Travel News: Luxury Avenue](#).

For information on **Ixtapa-Zihuatanejo, Mexico**, please visit the website: [www.Visit-Ixtapa-Zihuatanejo.org](http://www.Visit-Ixtapa-Zihuatanejo.org).

For information on **AeromÃ©xico**, please visit the website: [www.AeroMexico.com](http://www.AeroMexico.com), or call them at 1-800-237-6639 in the United States.

Â© January 2008. Luxury Experience. [www.LuxuryExperience.com](http://www.LuxuryExperience.com) All rights reserved.