TOP CHEF

LAS RECETAS DE

MARCEL RESS

GANADOR DE LA TERCERA TEMPORADA DEL PROGRAMA DE TELEVISIÓN

ESPASA

TOP CHEF

LAS RECETAS DE MARCEL RESS

GANADOR DE
LA TERCERA TEMPORADA
DEL PROGRAMA DE TELEVISIÓN

ESPASA

Diseño de interior: Rudesindo de la Fuente *(www.rudydelafuente.com)*

Una licencia de ATRESMEDIA para Espasa Libros
Basado en el programa Top Chef de Bravo Media LLC
Producto en asociación con NBCUniversal International Television Production

un producto de

ANTENA 3 Boomerang TV NBCUniversal International Television Production

© Atresmedia, 2015
© Marcel Ress, 2015
© Roberto Garver, 2015, por las fotografías de las pp. 12-24
© Foto de la receta de Sergio Bastard, del autor, p. 57
© Por el resto de las fotos, Santiago Ferreyra.

© Espasa Libros, S. L. U., 2015

Depósito legal: B. 28.137-2015
ISBN: 978-84-670-4654-0

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea este electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (art. 270 y siguientes del Código Penal).
Diríjase a Cedro (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con Cedro a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

Espasa, en su deseo de mejorar sus publicaciones, agradecerá cualquier sugerencia que los lectores hagan al departamento editorial por correo electrónico: sugerencias@espasa.es

Impreso en España/ *Printed in Spain*
Impresión: Unigraf, S. L.

El papel utilizado para la impresión de este libro es cien por cien libre de cloro y está calificado como **papel ecológico.**

Espasa Libros, S. L. U.
Avda. Diagonal, 662-664
08034 Barcelona
www.espasa.com
www.planetadelibros.com

ÍNDICE

{ 11 } A Marcel Ress

{ 13 } Marcel Ress, ganador de Top Chef

{ 27 } **CÓCTELES**

{ 37 } **PANES Y...**

{ 49 } **ENTRANTES**

{ 105 } **SEGUNDOS**

{ 151 } **POSTRES**

{ 177 } **TARTAS Y COSITAS DULCES**

{ 187 } Agradecimientos

{ 188 } Índice alfabético de recetas

NIVEL DE DIFICULTAD

●○○ Bajo

●●○ Medio

●●● Alto

{ CÓCTELES }

HIBISCUS BRAMBLE

{ INGREDIENTES }

60 ml de ginebra
40 ml de zumo de limón recién exprimido
50 ml de sirope de hibiscus
50 g de azúcar
10 g de hibiscus seco (se puede adquirir en tiendas de té o de especias)
70 ml de agua

{ ELABORACIÓN }

Llevar a ebullición el azúcar y el agua. A continuación, añadir el hibiscus seco y dejarlo infusionar como un té. Colar.

{ ACABADO Y PRESENTACIÓN }

Mezclar la ginebra y el zumo de limón recién exprimido en una coctelera.
Volcar a un vaso con hielo picado y añadir el sirope de hibiscus.

FROZEN DAIQUIRI DE HIERBAS

con espino amarillo

{ INGREDIENTES }

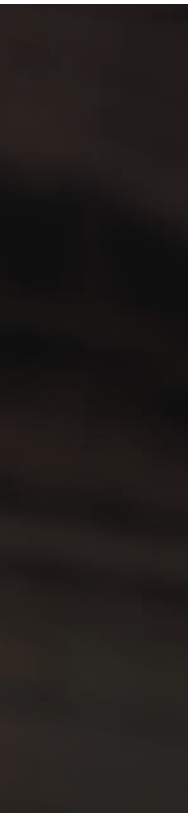
100 ml de licor de hierbas mallorquinas dulces
300 g de pulpa de espino amarillo o maracuyá
60 g de azúcar

{ ELABORACIÓN }

Mezclar la pulpa de espino amarillo o el maracuyá y el azúcar y llevar a ebullición. Dejar enfriar y congelar.

{ ACABADO Y PRESENTACIÓN }

Mezclar el puré de espino amarillo congelado con el licor de hierbas mallorquinas dulces en una batidora. Servir en una copa de martini.



RESS CÓCTEL

{ INGREDIENTES }

500 ml de agua
500 g de azúcar
2 limones (pieles y zumo)
20 ml de vinagre de manzana
20 ml de zumo de lima recién exprimido
20 flores de saúco
Unas hojas de melisa
Sidra gasificada

{ ELABORACIÓN }

Para el sirope de flor de saúco, mezclar en frío el agua, el vinagre, el zumo y las pieles de limón, el azúcar y las flores de saúco y dejar reposar durante 72 horas.

{ ACABADO Y PRESENTACIÓN }

En una copa de vino, mezclar 40 ml de sirope de flor de saúco, el zumo de lima y unas hojas de melisa. Añadir 4 o 5 cubitos de hielo y completar con sidra.

GIN TONIC CALMADO

{ INGREDIENTES }

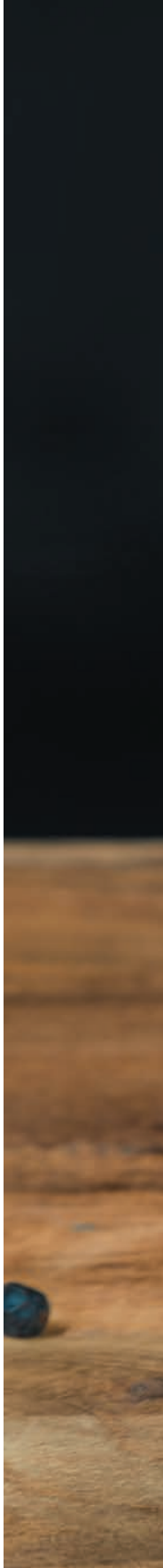
60 ml de ginebra Monkey 47
200 ml (una botella) de tónica
500 ml de agua mineral
100 g de lavanda fresca

{ ELABORACIÓN }

Preparar unos hielos de lavanda. Para ello, infusionar en frío la lavanda en el agua mineral durante 24 horas. Filtrar y colocar la infusión en los moldes para cubos de hielo. Congelar como mínimo 24 h.

{ ACABADO Y PRESENTACIÓN }

Poner la ginebra en una copa de balón, añadir la tónica y los hielos de lavanda.



{ PANES Y... }

MANTEQUILLA CASERA

que puede hacer cualquiera en casa

{ INGREDIENTES }

400 g de nata
5 g de sal

{ ELABORACIÓN }

Para hacer la mantequilla, antes de empezar a trabajar con la nata, esta debe estar muy fría.
En un robot de cocina o con una batidora, montar unos minutos la nata hasta que se separe en dos partes: una sólida (grasa) y una líquida (suero). Eliminar el suero.
Poner la grasa en un paño de cocina y presionarlo para que salga hasta el último resto de suero. A continuación, introducir en un recipiente y dejar enfriar en la nevera.

{ ACABADO Y PRESENTACIÓN }

La mantequilla se puede aromatizar de muchas formas: con un poco de sal o con especias o hierbas aromáticas. ¡La imaginación no tiene límites!