

Golden Door estará presente en la „Mostra de la Cuina Mallorquina“ durante el 8 y el 9 de mayo en la Palmarena

Por primera vez Golden Door participará en la feria culinaria más importante de la cocina mallorquina – la “Mostra de la Cuina Mallorquina” del 8 al 17 de mayo en la Palmarena.

Con el restaurante Provenzal presenta la parte española de la cadena un interesante y delicioso plato – Perca a la mallorquina – elaborado con pasas y piñones (la receta se encuentra abajo).

Un primer paso era la prueba del plato ante un público profesional el pasado 14 de abril en Son Suner. Sobre todo el comentario positivo del amado y al igual respetuosamente “temido” crítico culinario Guillermo Soler alegre al equipo del Provenzal.

En la feria todo el público tendrá el jueves, 8 y el viernes, 9 a partir de las 12.30h para visitar el estand de Golden Door con su perca a la mallorquina y también disfrutar de los demás especialidades bonisimas presentadas en la Palmarena.

Para Golden Door es este encuentro la primera etapa dentro de un año con varios eventos culinarios. El grupo presentará los diferentes locales siempre y cuando sus conceptos – cocina italiana, mediterránea-asiática y española – van en conjunto con los temas de los acontecimientos.

Sería un placer para todo el equipo de Golden Door en la “Mostra de la Cuina Mallorquina” dar la bienvenida a todos los interesados en delicias locales. Para los que no encuentren su camino a la Palmarena durante el 8 y el 9 de mayo la perca se puede probar igualmente también en el Provenzal en la calle Apuntadores, 3 entre la 1h y las 00 h.

Receta: Pescado al estilo mallorquin

1 kg	Patatas
1	Diente de Ajo
2 manojo	Cebolla de primavera
250 gr	Acelga
8	Tomates
1 kg	Mero
Sal	
Pimenta	
50 gr	Harina
200ml	Aceite de Oliva
20 gr	Pasas
20 gr	Piñones

Pelar las patatas y cortarlas a lonchas. Pelar el ajo y picarlo. Limpiar, lavar y picar la cebolla. Lavar la acelga y secarla. Lavar los tomates, cortarles en cruz la piel a 2 tomates, quitar los huesitos y cortar la carne. Los demás tomates cortar a lonchas. Poner sal y pimiento con los filetes de mero y girarles en la harina.

Calentar el horno a 200°, poner 3 cucharas de aceite de oliva en una sartén grande. Brevemente freír pescado en la sartén, sacarlo y secar.

Freír patatas durante 5 minutos en el resto de aceite, sacarlas y ponerlas en el suelo de un molde y poner los filetes de pescado encima.

Freír ajo y cebolla en 6 cucharas de aceite de oliva. Añadir tomates picados y freírlo brevemente. Picar acelga sin tallo y freírla. Añadir pasas y piñones y mezclar todo. Distribuir encima del pescado y tapar todo con las lonchas de tomate. Tapar el molde con papel de aluminio y ponerlo en el horno durante 15 minutos a una temperatura de 180°.