

# “CARPACCIO DE PRESA IBÉRICA” BY DANIEL LARIOS DE MERCADO DE LA REINA

## INGREDIENTES

- 200 gr de presa ibérica.
- 50 gr de jamón ibérico.
- 20 ml de aceite de oliva virgen extra.
- 20 ml de jugo de carrillera de cerdo ibérico.
- 20 gr de micromezclum de lechugas.
- 15 gr de flor de sal.

## ELABORACIÓN

1. Extendemos la presa ibérica sobre papel film y realizamos un cilindro compacto con la carne.
2. Procedemos a congelar.
3. Realizamos el aliño del carpaccio con el jugo de carrillera y el aceite emulsionando como si fuera una vinagreta. (En caso de no tener jugo de carrillera podemos sustituirlo por otro jugo.)
4. Freímos las lonchas de jamón ibérico. Reservamos.

## PRESENTACIÓN

El cilindro de presa congelado lo cortamos con máquina corta fiambres con 1 mm de grosor y vamos extendiendo las finas lonchas por el plato hasta cubrirlo completamente. Sobre la carne repartimos trocitos de jamón frito y el micromezclum. Ponemos a punto de sal y aliñamos.



## MARIDAJE DE LA RECETA

La recomendación es saborear este plato en maridaje con “Versum”, de la bodega riojana Marqués de Terán. Se trata del primer vino del mundo elaborado con geotermia por lo que es responsable con el cambio climático al conseguir en su producción una reducción del 80% de las emisiones de CO<sub>2</sub>.



## “TYPICAL SPANISH” CON TOQUES MODERNOS

Tras su paso por un varios restaurantes madrileños (Okra, Real Café Bernabéu, Va da Baco, Mamacampo, Albatros,...) y londinenses (Selsdon Park Hotel o El pirata de tapas), Daniel Larios propone en Mercado de la Reina elaboraciones de auténtica cocina española, sin renunciar a darles toques asiáticos, peruanos y mediterráneos.

Este restaurante madrileño ofrece cocina casera, de la de toda la vida, procedente de los distintos lugares de la geografía española, pero reinventada. Productos de calidad, de temporada y de proximidad componen una carta, a precios “razonables”, en la que prima la filosofía de que “el cliente es lo primero”, porque “la fidelidad de los asiduos no se paga con dinero”, según explican. Desde el inicio de su andadura, hace ya 10 años, son los propios comensales los que valoran los platos que deben permanecer en la carta todo el año. Y el perfil de sus clientes es tan amplio y ecléctico como lo es la Gran Vía madrileña donde está ubicado el local.

La última iniciativa de Mercado de la Reina llega con el lanzamiento de su línea de catering “España en Bandeja”, con platos típicos de la gastronomía española, pero con toques más actuales y sanos, sin perder el sello “Typical Spanish”.