



LA NUEVA COCINA LATINA NOS LLEGA AHORA CON LA ESENCIA DEL MAR EN

DE RODRÍGUEZ OCEAN

Considerado como “el padrino” de la Nueva Cocina Latina, el prestigioso chef cubano-americano Douglas Rodríguez nos deleita este mes con la apertura de su tercer restaurante en *South Beach*. Se trata de **De Rodríguez Ocean** ubicado en el Hotel Hilton Bentley, donde el chef comparte su refinada técnica, la que se ha dado a conocer en todo el mundo como la Nueva Cocina Latina, impregnada con productos marinos sostenibles de alta calidad. Con la apertura de este restaurante ya son tres los tesoros culinarios del chef en el sur de la Florida, incluyendo el restaurante **Ola**, un original concepto de fusión Pan-Latina, Española y Caribeña, y **De Rodríguez Cuba** en el Hotel Astor, donde éste sirve comida clásica de la Habana con toques modernos, en un ambiente señorial y elegante. En su recientemente abierto **De Rodríguez Ocean**, Douglas nos ofrece sus inigualables ceviches y platos marinos elaborados “con conciencia” en los que el chef utiliza solamente pescados “sostenibles” provenientes de varios rincones del mundo, entre ellos, el filete de salmón orgánico escocés, el *Tambour Rouge*, un pez de piel plateada de África y las muelas de cangrejo y langostas del sur de la Florida. Todas estas delicias del mar son preparadas de la manera más sencilla, resaltando sus sabores naturales como es el caso del ceviche de atún que comparte con nosotros en esta ocasión, o en platos más complejos como el Pastel de Choclo de Langosta... ¡Una verdadera delicia! – Terry Zarikian



El Chef Douglas Rodríguez, globalmente conocido por su innovadora propuesta culinaria nos invita a pobrar esta deliciosa receta de ceviche

RECETA

Ceviche de Atún con Sandía

Para preparar la salsa marinada:

- 5 cdas Jugo de lima fresco
- 3 cdas Sambal oeleck
- 2 cdas Aceite de limón
- 1 ½ cda Jugo de yuzu
- 2 cdas Sal

Para preparar el ceviche:

- 1 cda Chiffonade de albahacas
- 1 cda Cebollines picados bien finos
- 1 cda Cilantro picadito
- 1 cda Taragón picadito
- 1 cda Cebolla roja picadita
- 1 lb Lomo de Atún Ahi
- 9 oz Sandía sin semillas
- 2 cdas Kumquats en almíbar

Para preparar el *garnish*:

- 10 oz Bacón frito
- 1 lb Granos de maíz
- 1 Cebolla grande cortada en lascas y frita

Método de preparación

1. Corte el atún en rebanadas de ¼ pulgada de grosor y la sandía sin semillas en cubitos de ¼ pulgada. 2. Utilizando un bol grande, mezcle bien los ingredientes de la marinada y luego agréguele el resto de los ingredientes, finalizando con el atún, la sandía y los *kumquats*. 3. Sirva de inmediato adornando el ceviche con pedacitos de bacón, la cebolla frita y granos de maíz. Esta receta sirve cuatro porciones.