



Rabo de toro relleno de foie

Argazkia: Conny Beyreuther

Por Jon Lodeiro de «Sikera»

Ingredientes

Para cuatro personas
dos kilos de rabo de toro • 200 gr de foie • cebolla • zanahoria • pimiento verde y pan frito.

Elaboración

Estofamos el rabo de toro troceado con unas verduras previamente rehogadas (cebolla, zanahoria y pimiento verde). Después de una cocción larga, en la que controlaremos que el caldo siempre cubra el rabo, separamos la carne del caldo. Desmigamos el rabo y reservamos.

Con el caldo de la cocción preparamos una salsa reducida sobre un fondo de verdura y pan frito. Con la carne del rabo preparamos un rulo de papel film con unos trozos de foie

Sikera Bar Restaurante

Landaburu Enparantza, 2 (frente a los Juzgados). Bilbo (Bizkaia).

Teléfono: 94 406 23 43.

Web: www.sikera.com.

Cocineros: Jon Lodeiro y David Rodríguez.

Jefes de sala: Nerea Cuenco y Axier Núñez.

Tipo de cocina: vasca.

Algunos platos: ensalada templada de centros de bonito con piparras fritas, croquetas caseras de txangurro, rodaballo con refrito bilbaino, bacalao al pil-pil...

Cierre semanal: Domingo tarde-noche.

Vacaciones: En agosto, durante la Aste Nagusia de Bilbo.

Capacidad del comedor: 28 personas.

Precio medio de la carta: 45 euros.

Precio menú del día: 18 euros.

Acceso para minusválidos: Sí.

Certificaciones: Q de Calidad desde 2007, Excelencia, establecimiento recomendado en la Guía Vinos y Restaurantes...

Bar vinoteca con sumilleres profesionales.

Nueva guía tr
con más de 5

El periodista Josema Tolosa han elaborado un gastronomico francés transfronterizo BDB recoge reseñas de m Burdeos y Gironde, J Herria. Este libro viene de la guía "Le Ballari publicando a lo largo anterior edición ya p nueva guía cuenta co dan cita restaurantes exquisitos hasta los interesantes y con al adquirir en las librería

Honoro Vera

Monovarietal de garnacha de la D.O. Calatayud.

Envolvente, fresco, muy frutal y con notas minerales y especiadas. Es posible degustarlo por copas en Sikera, en la barra, junto a otras 20 referencias más entre blancos y tintos.

Sikera Bar Restaurante regala a los lectores de 7K un menú para dos personas, de lunes a viernes. Para participar en el sorteo, envía un SMS al número 215800 con la palabra ZAZPIKA (nombre y apellidos, antes de las 15:00 horas de mañana, lunes). El nombre del ganador se publicará en el próximo 7K.

GANADOR DEL SORTEO DE UNA COMIDA EN SALTSAN KATERIN ES JESUS MARI...
... que nos facilite podrá ser incorporados a un fichero automatizado...
... C/ BIDEBARRIETA, 1-4, 48005 BILBAO (BIZKAIA) con el fin de...
... de oposición, acceso, rectificación y cancelación previstos...