

# SORPRESA, SORPRESA

UN DELICIOSO PLATO VEGANO DE BB BISTRO, UN RESTAURANTE QUE RELAJA EL ESTÓMAGO Y EL ESPÍRITU. **POR ALEJANDRO AVILLEIRA**



## TARTAR DE REMOLACHA

### INGREDIENTES

130 g. de remolacha cocida  
10 g. de mayonesa de tartar  
5 g. de picadillo  
5 g. de cebolla  
Cebollino, salsa Perrins y picante de la casa.

**En las paredes de** BB Bistro (Calle Recoletos 11, Madrid) se pueden ver fotos de distintos lugares del mundo y todas relacionadas con la gastronomía. Han sido tomadas por una pareja que tiene en los viajes y la gastronomía, precisamente, su gran pasión. Son Carolina Ruiz y Julien Escudé, los padres de SQD (Villanueva 2, Madrid), que hace algunas semanas inauguraron este nuevo proyecto, más íntimo, más personal si cabe. BB Bistro es un lugar pequeño, acogedor, que invita

a sentarse y probar con calma sus magníficos desayunos, sus sabrosos platos, sus postres de escándalo. La cocina es cosa del chef panameño D'Angelo Bishop, un trotamundos que ha trabajado en su país, en Singapur, en Dinamarca (Noma, ojo) y en Madrid (La Terraza del Casino) y que dota a sus platos de mucha pureza, poco tratamiento, aliños sabrosos (aquí se nota el toque caribeño) y gran naturalidad. Quizá el plato que mejor representa lo que es BB Bistro es este delicioso (y

sorprendente) tartar de remolacha con puff de arroz, el típico plato para compartir que querrás comer tú solito. La remolacha se hornea durante 45 minutos a 180° (girándola cada 15 min); para la mayonesa se emulsiona una yema de huevo con aceite de girasol y un toque de mostaza (deliciosa). Se mezcla todo bien, se aliña y se sirve junto con el puff de arroz, que le da un toque crujiente extra. Un plato ligero, fresco y sano ideal para estos meses de calor. **E**