

# Recetas del Village

Recetas de todas nuestras ubicaciones

THE BICESTER VILLAGE  
SHOPPING COLLECTION®



## TE DAMOS LA BIENVENIDA AL LIBRO DE RECETAS DEL VILLAGE

Por primera vez en la historia, nuestros extraordinarios chefs comparten algunas de sus recetas favoritas para que puedas elaborarlas en casa.

Desde restaurantes de renombre hasta cafeterías increíbles y excéntricos food trucks, nuestros once Villages, repartidos por Europa y China, son conocidos por contar con una oferta gastronómica de lo más variopinta. Nuestras chefs se inspiran en lo colorido, lo local y lo estacional; es decir, todo lo bueno que ofrecen las regiones donde los Villages están ubicados.

Hemos reunido todos los secretos culinarios de The Bicester Village Shopping Collection en este libro para que puedas disfrutar de nuestras recetas internacionales en la comodidad de tu hogar. ¿Por qué no recrear una escena británica tomando un té y uno de nuestros scones del Café Wolseley de Bicester Village? O, quizá, te resulte más apetecible disfrutar de una auténtica experiencia italiana con un plato de *tortelli* al estilo de Parma Menù, en Fidenza Village.

Tengas las preferencias que tengas, estamos seguros de que las 23 recetas que encontrarás en este libro harán las delicias de los paladares más exigentes y te harán querer saber más sobre todo lo que nuestros Villages ofrecen. Esperamos verte pronto y que disfrutes de estos platos.

*Desirée*

**Desirée Bollier**

The Bicester Village Shopping Collection

¿Por qué no compartes tus platos en las redes sociales? No te olvides de etiquetar a @TheBicesterVillageCollection y de usar el hashtag #TheVillageCookbook.



# ÍNDICE

## Bicester Village

- Scones de **Café Wolseley** – página 5  
*Espresso martini* de **farmshop restaurant & cafe** – página 6  
*Udon* de marisco salteado en wok de **Shan Shui**  
**Shan Shui** – página 7

## Kildare Village

- Ensalada de remolacha al horno de **Sprout & Co** – página 9  
*Porchetta* de morcilla ahumada con calabaza al pecorino  
gremolata de jalapeño y salsa de salvia  
de **Dunne & Crescenzi** – página 11

## La Vallée Village

- Huevos *meurette* de **Menu Palais** – página 14  
Fondant de chocolate de **Menu Palais** – página 15
- 

## Wertheim Village

- Espaguetis con espárragos y beicon de **La Piazza** – página 17  
Limonada casera de **Prime Restaurant, Grill & Co** – página 18

## Ingolstadt Village

- Licor de Toffifee® de **Coffee Fellows** – página 20  
Tiramisú de mango y albahaca de **Piccola Cucina** – página 21

## Maasmechelen Village

- Vol-au-vent*, de **Le Petit Belge** – página 23  
Tostadas francesas con salmón ahumado  
de **Le Pain Quotidien** – página 25

## Fidenza Village

- Tortelli* de ricotta y espinacas de **Parma Menù** – página 27  
*Mezze maniche* a la carbonara de **Signorvino** – página 28

## La Roca Village

- Brandada de bacalao con aceite de perejil de **Pasarela** – página 30  
*Scialatielli al limoncello* con almejas de **Corso Illuzione** – página 31

## Las Rozas Village

- Rosbif de **Mentidero** – página 33  
Cookies de leche condensada y chocolate  
de **Cristina Oria** – página 34
- 

## Suzhou Village

- Filetes de mero en cazuela de barro de **Loong Mein Koon** – página 36  
*Wraps* de carne picada de cordero de **Yershari** – página 37

## Shanghai Village

- Estofado de pollo al estilo Xinjiang de **Yershari** – página 39  
Pato laqueado a la pekinesa de **Huo Kao** – página 41



## BICESTER VILLAGE

---

Nuestra historia comienza hace unos 25 años en Bicester Village, ubicado a menos de una hora de Londres. La fundadora de The Bicester Village Shopping Collection, de esencia totalmente inglesa, alberga un gran número de novedades, como el primer restaurante de Corbin & King fuera de la capital británica.

El Café Wolseley, que presume de un interiorismo igual de espectacular, la misma oferta gastronómica y el mismo servicio impecable que el conocidísimo The Wolseley, cuenta con una amplia variedad de platos clásicos y uno de los mejores servicios de té del país, con el que podrás degustar los típicos scones ingleses.

Si lo tuyo no son las tradiciones, siempre puedes visitar el farmshop restaurant & cafe de Soho House para tomar un delicioso *espresso martini*, o disfrutar de los sabores asiáticos con el menú de Shan Shui.

Su *udon* de marisco salteado en wok, muy aromático, es un plato sencillo y casual que se integra fácilmente en una dieta vegetariana.



# Scones

ENTRE 10 Y 20 PORCIONES



## Ingredientes

- 550 g de harina de fuerza
- 550 g de harina de repostería
- 200 g de azúcar
- 200 g de mantequilla
- 90 g de levadura en polvo
- 315 ml de leche
- 315 ml de nata doble
- 140 g de sultanas
- 1 huevo batido con un poco de leche para el glaseado

## Preparación

1. Engrasa un par de bandejas para horno y precalienta el horno a 180 °C.
2. Vierte la harina, el azúcar, la mantequilla y la levadura en un procesador de alimentos y coloca el accesorio para batir. Ponlo a velocidad baja durante 2 o 3 minutos y luego a velocidad media durante otros 20 minutos.
3. Vuelve a poner la velocidad baja y añade la leche y la nata. Deja que se mezclen durante 3 minutos y aumenta la velocidad de nuevo durante 1 minuto.
4. Añade las sultanas y mezcla lentamente durante 1 minuto.
5. Haz una bola con la masa y déjala reposar durante al menos 1 hora.
6. Espolvorea harina sobre una superficie plana, coloca la masa y amásala con un rodillo hasta que tenga 2 cm de grosor. Después usa un cortador de galletas de 5 cm para cortar la masa.
7. Coloca los scones en las bandejas ya engrasadas y usa un pincel para esparcir la mezcla de huevo y leche en la parte superior.
8. Hornea entre 12 y 14 minutos o hasta que los scones hayan crecido y estén dorados.
9. Déjalos enfriar en una rejilla y no tardes en servirlos.



## Curiosidades

Tradicionalmente se les unta nata y mermelada, pero ¿cuál va primero? Esta es una cuestión candente en Inglaterra. Por ejemplo, en Devon, se suele untar primero la nata, mientras que en Cornwall se pone primero la mermelada.

Comparte tus platos en las redes sociales etiquetando a [@TheBicesterVillageCollection](#) y usando el hashtag [#TheVillageCookbook](#)

# Espresso martini

PARA UNA PERSONA



## Preparación

1. Prepara el espresso y viértelo en una coctelera junto con el vodka, el Kahlúa y el hielo.
2. Agita con fuerza.
3. Sírvelo en una copa de cóctel y adórnalo con los granos de café.



## Ingredientes

- 25 ml de espresso
- 50 ml de vodka
- 25 ml de Kahlúa o licor café
- Un puñado de hielo
- 3 granos de café para decorar

### Curiosidades

En realidad, el *espresso martini* no es un martini al uso, ya que no se prepara con ginebra ni vermouth. Originalmente se conocía como *vodka espresso*.



# Udon de marisco salteado en wok

PARA DOS PERSONAS



## Ingredientes

- 1 paquete de fideos udon frescos
- 4 cucharadas de aceite vegetal
- 1 pimiento rojo cortado en tiras finas y sin semillas
- 1 pimiento verde cortado en tiras finas y sin semillas
- 1 cebolla grande pelada y cortada en gajos gruesos
- 4 dientes de ajo picados
- 400 g de marisco variado fresco
- 100 g de brotes de soja
- 1 cucharadita de salsa de ostras
- 1 cucharadita de salsa de soja oscura
- 1 cucharada de salsa de soja
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- ½ cucharadita de azúcar
- 1 cebolleta cortada en trozos pequeños

### Curiosidades

El *udon* no es más que un fideo de trigo japonés. Puedes comprarlos deshidratados en el supermercado o congelados en tiendas asiáticas o japonesas especializadas.

## Preparación

1. Cuece los fideos en agua hirviendo según las instrucciones del envase. Escúrrelos, pásalos por agua fría abundante y reserva.
2. Calienta dos cucharadas de aceite en una sartén grande o un wok. Añade los pimientos y las cebollas, y saltea durante 2 minutos. Retira las verduras de la sartén y reserva.
3. En la misma sartén, calienta el aceite sobrante y añade el ajo y el marisco. Cocínalo a fuego alto entre 3 y 4 minutos.
4. Añade los fideos, las verduras, los brotes de soja y las salsas. Saltea hasta que esté muy caliente y añade sal, pimienta y azúcar al gusto. Para acabar, añade la cebolleta picada.
5. El *udon* no es más que un fideo de trigo japonés. Puedes comprarlos deshidratados en el supermercado o congelados en tiendas asiáticas o japonesas especializadas.



Comparte tus platos en las redes sociales etiquetando a @TheBicesterVillageCollection y usando el hashtag #TheVillageCookbook



## KILDARE VILLAGE

---

Viendo sus terrenos ondulados y sus valles verdes, no hay ninguna duda de por qué a Irlanda también se la conoce como la isla Esmeralda. Este apodo también podría usarse para Kildare Village, ubicado cerca de las ruinas de Grey Abbey, en pleno corazón del país.

Si también te apasiona la comida “verde”, la ensalada de invierno de Sprout & Co te encantará. En ella, los ingredientes de temporada se unen para crear un plato que, si bien sencillo, te hará disfrutar de una deliciosa experiencia crujiente y repleta de sabor.

Y la cosa no se queda ahí. Si prefieres un plato de carne caliente, la *porchetta* de morcilla ahumada con gremolata de Dunne & Crescenzi es la elección ideal. Esta receta del chef Krishna Thondarayen, inspirada en el plato tradicional italiano, puede tomarse tanto caliente recién sacada del horno como al día siguiente.



# Ensalada de remolacha al horno

PARA CUATRO PERSONAS



## Ingredientes

### Para la ensalada:

- 8 remolachas orgánicas medianas
- 2 cebollas rojas
- 2 cucharadas de vinagre balsámico
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de ajo en polvo
- 100 g de chorizo ahumado semicurado
- 200 g de bulgur
- ¼ de lombarda
- 4 puñados de mezcla de ensalada de temporada

### Para los picatostes de ajo:

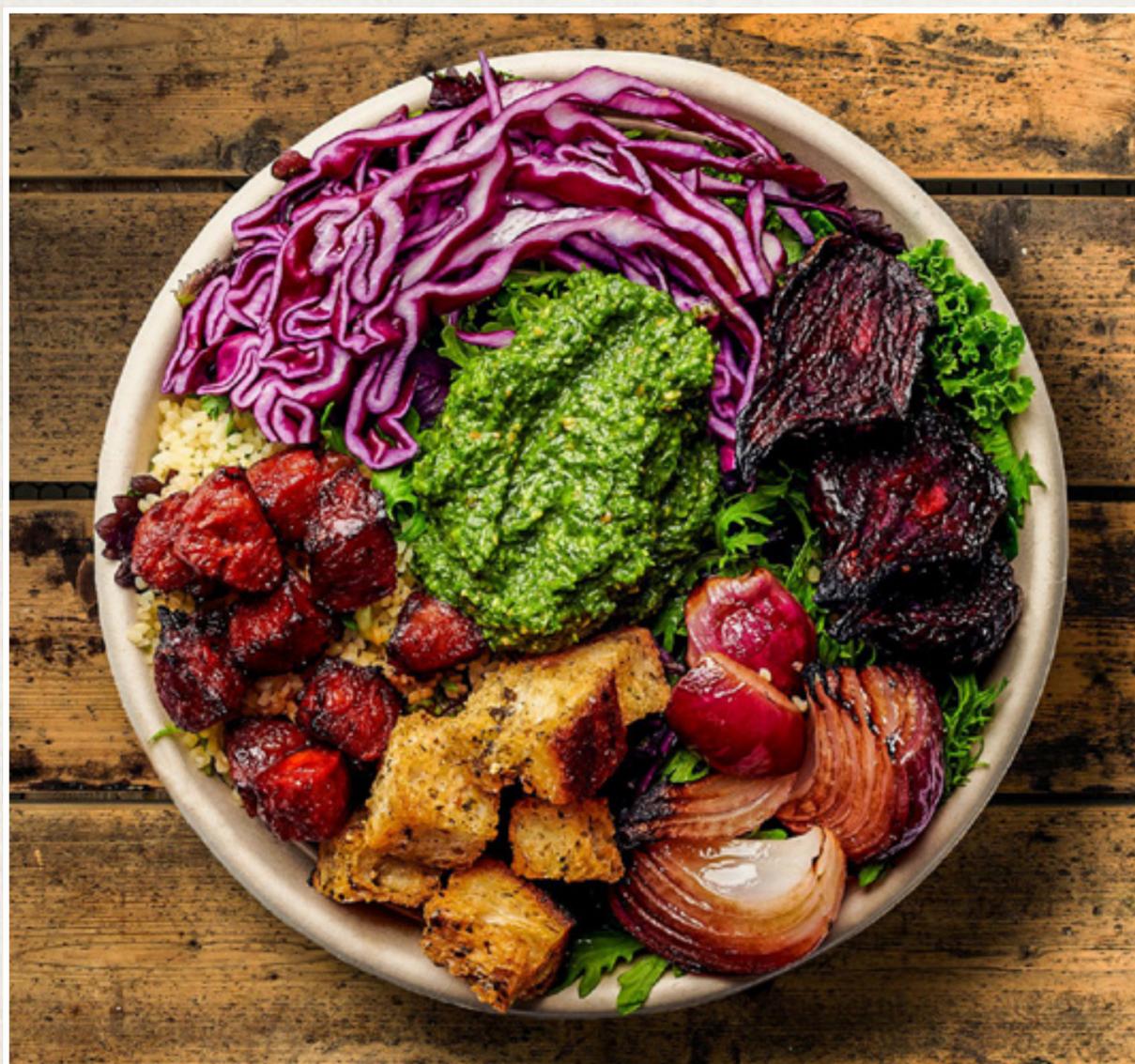
- 1 rebanada de pan duro
- 2 dientes de ajo
- 1 chorro de aceite de oliva

### Para el aliño balsámico con manzana:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de vinagre balsámico
- 1 cucharadita de miel de proximidad
- 50 ml de zumo de manzana prensado en frío
- Sal y pimienta al gusto

### Para el pesto:

- Un manojo de kale desmenuzada
- Un manojo de albahaca fresca
- 50 g de semillas de calabaza tostadas
- 50 g de almendras
- 50 g de pistachos
- 100 ml de aceite de oliva, más un poco adicional al gusto
- 2 dientes de ajo picados
- El zumo de un limón
- Una pizca de sal y pimienta negra



Siguiente página...

# Ensalada de remolacha al horno

PARA CUATRO PERSONAS

## Preparación

### Para las remolachas balsámicas al horno

1. Precalienta el horno a 200 °C.
2. Corta las remolachas (no hace falta que las peles si son orgánicas) y las cebollas en mitades. Aderézalas con el vinagre balsámico, el aceite de oliva, el ajo en polvo, la sal y la pimienta.
3. Coloca las verduras en una fuente para asar cubierta con papel de cocina y métela en el horno entre 30 y 40 minutos, hasta que estén tiernas.

### Para el chorizo

Corta el chorizo en rodajas pequeñas. Luego, en una sartén caliente, cocínalas vuelta y vuelta, haciendo que cada cara se tueste y los bordes se caramelicen. Retíralas del fuego y reserva.

### Para los picatostes de ajo

1. Corta el pan duro en cubos y pica los dientes de ajo.
2. Calienta un chorro de aceite en una sartén y dora el ajo.
3. Añade el pan y deja que se dore y que absorba el aceite.
4. Retira los picatostes de la sartén, colócalos en papel de cocina y deja que enfríen.

## Curiosidades

El pesto de esta receta es 100 % vegano y rico en vita-minas A y K. Te recomendamos que hagas de más y que lo guardes en la nevera (te durará entre 3 y 4 días) para combinarlo con pasta o usarlo para mojar.

### Para el aliño balsámico con manzana

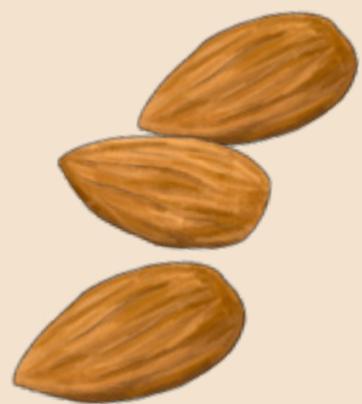
1. Vierte el aceite, el vinagre, la miel y el zumo de manzana en un bol. Remueve.
2. Salpimienta al gusto.

### Para el pesto

Coloca todos los ingredientes en una batidora y enciéndela. Si quieres una consistencia más suave, echa más aceite de oliva poco a poco.

### Cómo servir

1. Cocina el bulgur siguiendo las instrucciones del envase.
2. Corta la lombarda y la mezcla para ensalada en trozos finos.
3. Coloca las remolachas asadas, las cebollas, los picatostes de ajo y el chorizo en un bol con el bulgur, la lombarda y la mezcla para ensalada. Luego, adereza con el aliño y remata con el pesto.



# Porchetta de morcilla ahumada con calabaza al pecorino, gremolata de jalapeño y salsa de salvia

PARA DOS PERSONAS



## Ingredientes

### Para la porchetta

- 1 manojo de perejil
- ½ puñado de salvia
- 1 cucharada de semillas de hinojo
- La monda y el zumo de un limón
- La monda y el zumo de una naranja
- 4 dientes de ajo pelados y cortados
- 1,5 kg de panceta de cerdo con piel
- Sal y pimienta al gusto
- 300 g de morcilla ahumada de tu carnicería de confianza
- Hilo alimentario

### Para la salsa de salvia

- 1 litro de vino tinto
- 3 chalotas peladas y cortadas en rodajas finas
- 3 dientes de ajo pelados y cortados
- 4 ramitas de tomillo
- 200 g de azúcar blanco (normal o fino)
- 1 litro de caldo de res orgánico
- 1 ramita de salvia



### Para la calabaza al pecorino

- 100 ml de aceite de oliva virgen extra
- 1 ramita de tomillo
- 1 ramita de romero
- 3 dientes de ajo pelados y cortados
- 1 cebolla grande cortada fina
- 500 g de calabaza pelada y cortada en trozos iguales de 4 cm
- La monda y el zumo de una naranja
- 200 ml de agua
- 50 g de semillas de calabaza
- 100 g de pecorino curado en lascas
- Sal al gusto

### Para la gremolata de jalapeño

- 4 jalapeños o guindillas
- 1 limón en almíbar
- 4 dientes de ajo pelados y rallados
- 1 manojo de perejil pequeño picado
- 1 manojo de menta pequeño picado
- La monda y el zumo de un limón
- 200 ml de aceite de oliva virgen extra
- Sal al gusto

# Preparación



## Para la porchetta

1. Precalienta el horno a 160 °C.
2. Para preparar el marinado, primero pica el perejil y la salvia muy finos. En una sartén, tuesta las semillas de hinojo a fuego lento para extraer el sabor. Luego, aplástalas y mézclalas con las hierbas que has picado, la monda del limón y el ajo. Deja que reposen.
3. Coloca la panceta sobre una tabla con la piel hacia abajo y ábrela como si fuese un libro.
4. Salpimenta el cerdo por ambos lados, vuelve a colocar la panceta con la piel bocabajo y extiende el marinado.
5. Pela la morcilla y colócala en el medio de la panceta.
6. Enrolla la panceta sobre sí misma empezando por el lado más grueso.
7. Cierra la panceta con hilo alimentario dejando 2 cm entre cada nudo.
8. Coloca una rejilla para el horno en una bandeja de horno y llena la bandeja de agua hasta que llegue al nivel de la rejilla. Coloca la *porchetta* en la rejilla y hornea durante 2 horas y media.
9. Saca la *porchetta* del horno y déjala reposar durante 15 minutos antes de servir.

## Para la salsa de salvia

1. Añade el vino tinto, las chalotas, los dientes de ajo, el tomillo y el azúcar en un cazo y cocina a fuego lento hasta que la salsa se haya reducido a la mitad.
2. Añade el caldo de res, baja el fuego y déjalo cocinar a fuego lento hasta que quede un tercio de la salsa.
3. Pasa la salsa por un colador de malla fina. Después añade la salvia y deja que infusione. Usa la salsa que has colado y desecha los restos del colador.

## Para la calabaza al pecorino

1. Calienta aceite de oliva a fuego lento en un cazo ancho. Añade el tomillo, el romero, el ajo y la cebolla y cuece a fuego lento durante 5 minutos.
2. Añade la calabaza y el zumo y la monda de naranja. Deja que la mezcla cueza a fuego lento durante otros 5 minutos.
3. Añade agua y mantén el fuego a baja intensidad. Remueve cada 5 minutos para que no se pegue.
4. Cuando el líquido se haya evaporado, pincha la calabaza con un tenedor. Si aún está algo dura, añade un poco de agua caliente y repite el proceso.
5. En otro cazo, tuesta las semillas de calabaza durante 1 minuto. Retíralo del fuego y espolvorea las lascas de pecorino y las semillas de calabaza. Luego, adereza.

## Para la gremolata de jalapeño

1. Corta los pimientos a lo largo, retira las semillas y luego córtalos en dados
2. Corta el limón en almíbar en cuatro trozos iguales. Quita y desecha el interior y corta la monda en dados.
3. Pon el limón y la pimienta picada en un bol con todos los demás ingredientes, mezcla suavemente y deja re-posar.

## Para servir

Corta la *porchetta* en rodajas de 2 cm de grosor y sírvela con la calabaza al pecorino, la salsa de salvia y la gre-molata de jalapeño.

## Curiosidades

La morcilla se hace con sangre y grasa de cerdo, por lo que no es algo que agrade a todo el mundo. Si no te gusta, siempre puedes usar las alternativas vegetarianas o veganas, que se elaboran con avena y cebada.



## LA VALLÉE VILLAGE

---

La gastronomía y la moda son una parte vital de la cultura francesa, y La Vallée Village captura la esencia de ambos elementos. Este destino de compras está ubicado en la carretera hacia la región de Champaña, que cuenta con una gran oferta gastronómica, y a tan solo 40 minutos de París. En él no solo encontrarás más de 110 boutiques de las mejores marcas; también podrás disfrutar de las generosas raciones de encanto galo que se sirven en su amplia selección de bistrós y braserías. Entre estos restaurantes destaca Menu Palais, para el que el chef Aurélien Correyeur diseñó un menú excepcional.

El establecimiento se inspira en el MINIPALAIS del Grand Palais parisino y en él podrás degustar dos auténticos clásicos de la cocina francesa: los huevos mollet en salsa de vino tinto, un plato típico de la campiña borgoñona, y, para el postre, el fondant de chocolate, con el que pondrás la guinda a una cena romántica gracias a su corazón de chocolate derretido.



## MENU PALAIS

# Huevos meurette

PARA UNA PERSONA



### Para el puré de apionabo

- 1 apionabo
- 500 ml de nata doble
- Un chorro de agua

### Para la guarnición

- Hojas de lechuga
- Una rebanada de pan fina

## Ingredientes

### Para la salsa meurette

- 1,5 litros de vino tinto
- 500 g de beicon curado
- 1 cucharadita de aceite
- 500 g de champiñones
- 1 cucharada de harina de uso común

### Para el huevo mollet

- 1 huevo
- 100 ml de vinagre balsámico blanco
- Un puñado de hielo

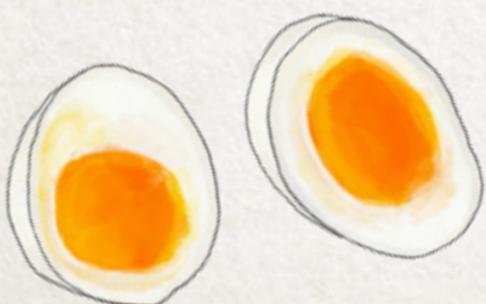
## Curiosidades

¿ No te apetecen unos huevos? La salsa de vino tinto (que recomendamos que se prepare con un Borgoña terroso, suave y con cuerpo) también es ideal para platos de ternera y ave de corral.



## Preparación

1. Calienta el vino durante 4 o 5 minutos en una sartén para evaporar el alcohol.
2. Vierte el vinagre en una sartén y llénala con agua. Hierve el huevo 5 minutos y medio y pásalo a un bol con agua con hielo.
3. Una vez que se haya enfriado, quita la cáscara y déjalo en el vino tinto entre 6 y 7 horas o toda la noche.
4. Retira la piel del beicon y deséchala. Luego, córtalo en lonchas finas y rehógalo.
5. Lava los champiñones y córtalos en dados. Después, quita la grasa de la sartén, añade los champiñones y sigue cocinando a fuego lento.
6. Vierte lo que queda del vino poco a poco y remueve hasta que consigas la consistencia que quieres.
7. Para hacer el puré de apionabo, primero pela el apionabo y después córtalo en dados grandes. Luego, en otra sartén, coloca los dados con mantequilla y rehoga. Una vez que estén blandos, añade la nata y un chorro de agua. Deja que se sigan cocinando.
8. Retira la mezcla de apionabo y hazlo puré.
9. Para servir, pon el puré en el fondo del plato y vierte la salsa meurette a su alrededor. Coloca el huevo en el centro del puré y acompaña con un poco de lechuga. No olvides servirlo con una tostada.



Comparte tus platos en las redes sociales etiquetando a

@TheBicesterVillageCollection y usando el hashtag #TheVillageCookbook

# Fondant de chocolate

PARA DOCE PORCIONES



## Preparación

1. Engrasa 12 moldes y precalienta el horno a 200 °C.
2. Derrite la mantequilla en un cazo a fuego lento.
3. Pon el chocolate en un bol, vierte la mantequilla derretida por encima y remueve hasta que el chocolate se derrita.
4. En otro bol, bate los huevos y el azúcar. Luego mézclalos con el chocolate del otro bol.
5. Añade la harina y remueve.
6. Rellena los moldes de forma uniforme con la mezcla y hornea durante 8 minutos.
7. Para terminar, espolvorea el azúcar glas y sirve con nata o helado.

## Ingredientes

- 150 g de mantequilla
- 160 g de chocolate negro
- 5 huevos
- 200 g de azúcar blanco fino
- 70 g de harina
- 1 cucharada de azúcar glas
- Un poco de nata o una bola de helado de vainilla

### Curiosidades

Te recomendamos que añadas un poco de praliné en medio de la masa si quieres dar un toque de avellana a este postre clásico francés. Si no tienes praliné, una onza de chocolate con praliné también te servirá.





## WERTHEIM VILLAGE

---

Wertheim Village, ubicado en la pintoresca región vinicultora del valle de Tauber, se encuentra en la conocida ruta romántica de Alemania, una ruta comercial de la época medieval que atrae a millones de turistas todos los años.

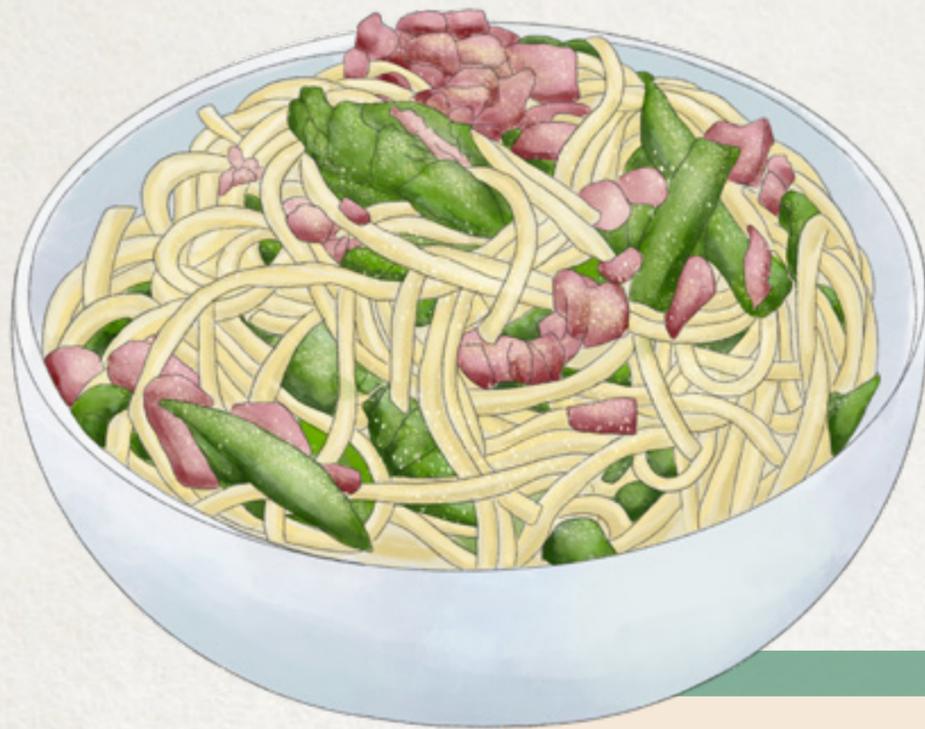
Si bien el aire cosmopolita de la zona se ve reflejado en su gastronomía, hay una amplia variedad de oportunidades para degustar las especialidades locales, como la carpa y la trucha frescas, el cordero tierno y la *bratwurst* picante, todo ello, por supuesto, acompañado por uno de los vinos de la región.

Además, con la llegada de la época de los espárragos (desde mediados de abril hasta finales de junio), se montan puestos en toda la zona en los que se vende esta polivalente verdura. ¿Y qué mejor forma de destacar su versatilidad que con pasta, como en el restaurante La Piazza de Wertheim Village? Aunque lo suyo es maridarlo con un riesling seco o un pinot blanc, también podrás disfrutar de este plato con un vaso de limonada casera fresca. Esta versión del Prime Restaurant, Grill & Co se prepara con un toque de hibisco y es lo mejor para refrescarse después de un duro día de compras.



# Espaguetis con espárragos y beicon

PARA DOS PERSONAS



## Ingredientes

- 120 g de espaguetis
- 1 cucharada de aceite
- 4 lonchas de beicon
- 1 cebolla pequeña
- 200 ml de nata doble
- 1 diente de ajo grande aplastado
- 1 manojo de espárragos cortado en trocitos
- Sal y pimienta al gusto
- 30 g de parmesano rallado
- El zumo y la monda de medio limón
- 1 manojo pequeño de perejil picado

## Curiosidades

El espárrago blanco, de un ligero color dorado, es una de las verduras más comunes de Alemania.

Se cultiva en total oscuridad para que no haga la fotosíntesis y se vuelva verde.

## Preparación

1. Hierva los espaguetis en agua salada abundante, escúrralos y reserva.
2. Calienta el aceite en una sartén y cocina el beicon a fuego medio alto. Deja que se fría durante unos minutos, moviéndolo constantemente, hasta que empiece a ponerse crujiente.
3. Añade la cebolla a la sartén y fríela, también removiendo constantemente para que no se queme.
4. Añade dos tercios de la nata, sube el fuego y añade el ajo. Remueve. La nata se reducirá y se hará más espesa.
5. Añade los espárragos ya cortados y lo que queda de la nata y salpimenta.
6. Cocínalo entre 4 y 5 minutos más hasta que la salsa haya espesado. Después, baja el fuego y añade los espaguetis.
7. Mézclalo bien antes de añadir el parmesano y la monda y el zumo de limón. Remueve una vez más y retira la sartén de fuego.
8. Completa el plato con un poco más de parmesano, sal, pimienta y perejil y sírvelo inmediatamente.

Comparte tus platos en las redes sociales etiquetando a

@TheBicesterVillageCollection y usando el hashtag #TheVillageCookbook

# Limonada casera

PARA UNA PERSONA



## Ingredientes

- Un puñado de cubitos de hielo
- 10 ml de zumo de limón recién exprimido
- 20 ml de sirope de hibisco
- Agua con gas
- Una rodaja de lima
- Una ramita de menta fresca

## Preparación

1. Echa el zumo de limón, el sirope de hibisco y los cubitos de hielo en una coctelera. Agita bien.
2. Vierte la mezcla en un vaso de tubo y llénalo con agua con gas.
3. Adorna el vaso con una rodaja de lima y una ramita de menta fresca.

### Curiosidades

Puedes convertir la limonada en polos si la echas en moldes para piruletas y la congelas. También puedes usar yogur en lugar de agua con gas para dar un toque más refrescante a este postre.





## INGOLSTADT VILLAGE

---

Ingolstadt Village destaca por su precioso y refinado diseño. Este Village se inspira en la gran riqueza histórica de la campiña bávara, famosa por su ambiente acogedor y sus ferias locales, en las que puedes encontrar una amplia variedad de postres y dulces (algo no muy sorprendente si tenemos en cuenta que Alemania es el país que más chocolate y dulces consume del mundo). Desde el pastel de la Selva Negra (*Schwarzwälder Kirschtorte*) hasta la Crema bávara (*Bayerische Crème*) y repostería de todo tipo, prepárate para disfrutar del azúcar en proporciones estratosféricas.

El licor de Toffifee<sup>®</sup>, de textura sedosa, se elabora en Coffee Fellows con una de las chokolatinas favoritas del país germano. Y si esto no satisface tus ganas de dulce, el tiramisú de Piccola Cucina, elaborado con mango y albahaca, seguro que lo hará.



COFFEE FELLOWS

# Licor de Toffifee®

PARA UNA PERSONA



## Ingredientes

- 80 g de azúcar moreno
- 1 huevo
- 120 g de Toffifee®
- 300 ml de leche condensada
- 200 ml de nata
- 200 ml de vodka

### Curiosidades

Este licor tan cremoso dura hasta 14 días en la nevera. Si lo guardas en una botella decorativa, conseguirás un regalo ideal (aunque ya te avisamos de que te costará mucho desprenderte de él).

## Preparación

1. Bate el azúcar y el huevo en un bol y vierte la mezcla en un cazo. Calienta a fuego lento.
2. Añade el Toffifee®, la leche condensada y la nata y sube el fuego. Cuando la mezcla empiece a hervir, baja el fuego y remueve para que el Toffifee® se derrita por completo.
3. Tritura la mezcla con una batidora y déjala enfriar.
4. Puedes dejar que enfríe a temperatura ambiente o meterla en la nevera para que se enfríe antes.
5. Remueve el vodka en la mezcla ya fría y sirve el licor pasándolo por un colador.



Comparte tus platos en las redes sociales etiquetando a @TheBicesterVillageCollection y usando el hashtag #TheVillageCookbook

# Tiramisú de mango y albahaca

PARA DOS PERSONAS



## Ingredientes

- Un manojo de albahaca
- 100 ml de agua
- 150 g de mascarpone
- 80 g de quark
- 100 g de azúcar glas
- 1 chorrito de zumo de limón recién exprimido
- 100 ml de prosecco
- 2 cucharadas de puré de mango
- 60 g de bizcochos de soletilla
- 60 g de bizcochos de soletilla de chocolate
- 150 g de mango
- Un manojo de menta

## Curiosidades

El quark, que podría considerarse un punto medio entre el queso crema y el yogur, es un queso tierno elaborado con leche de vaca pasteurizada. En Alemania se usa tradicionalmente para hacer tarta de queso.

## Preparación

1. Separa las hojas de albahaca del tallo y tritúralas con el agua para hacer el puré.
2. Mezcla el puré de albahaca con el quark, el mascarpone y 50 g de azúcar glas hasta que tenga una consistencia suave. Luego, añade el zumo de limón.
3. Mezcla poco a poco el prosecco con el puré de mango y reserva.
4. Cubre el fondo de una bandeja honda con los bizcochos de soletilla (ambos tipos) y vierte un tercio del puré de mango mezclado y la mitad del puré de albahaca.
5. Repite el paso anterior para hacer otra capa con los bizcochos de soletilla restantes y lo que queda de los purés.
6. Enfríalo en la nevera durante 5 horas.
7. Corta el mango en dados no muy grandes.
8. Mezcla lo que queda del azúcar glas con 100 g de los dados de mango. Luego, añade el mango y el último tercio de prosecco, y mézclalos para hacer un puré de mango. Deja que el mango absorba el prosecco mientras el tiramisú se enfría.
9. Esparce la mezcla de mango sobre el tiramisú ya frío, espolvorea un poco de menta y sirve.





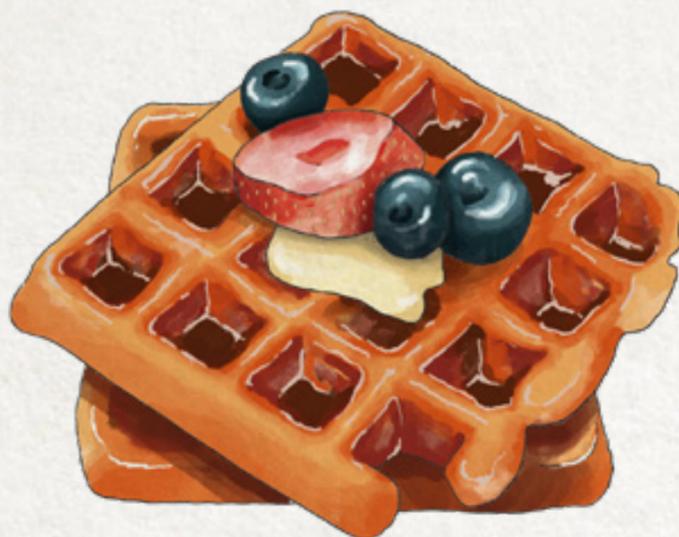
## MAASMECHELEN VILLAGE

---

Puede que Bélgica sea uno de los países más pequeños de Europa, pero tiene un gran carácter. Maasmechelen Village, ubicado en el punto en el que Bélgica converge con Alemania y los Países Bajos, es un destino paneuropeo auténtico en el que la moda de vanguardia se combina con la hospitalidad belga.

Curiosamente, esta receta de Le Petit Belge se puede comer tanto en formato grande como en formato pequeño. El *vol-au-vent*, un delicioso bollo relleno de carne, se sirve como entrante en Francia, pero en Bélgica es un plato principal (y se suele acompañar con un vaso de cerveza).

Lo que nunca será pequeño son las increíbles tostadas francesas con salmón ahumado de Le Pain Quotidien, hechas con pan brioche de toque mantecoso. Para servir las, primero se tuesta el pan en una sartén y luego se unta una maravillosa crema agria de limón y hierbas. Después de probarlas no querrás otra cosa para desayunar.



# Vol-au-vent

PARA ENTRE SEIS Y OCHO PERSONAS

## Ingredientes

- 2 masas de hojaldre
- 300 g de carne picada
- 1 yema de huevo
- 1 cucharada de picatostes
- Sal y pimienta al gusto
- 850 g de caldo de pollo
- 250 g de champiñones
- 80 g de mantequilla y un poco adicional para freír
- 1 diente de ajo aplastado
- 8 muslos de pollo
- 50 g de harina de uso común
- Un chorro de jerez
- 150 ml de nata doble
- Zumo de limón al gusto
- Nuez moscada fresca al gusto
- Un manojo de berros



### Para la salsa holandesa

- 60 ml de vinagre de vino blanco
- 6 granos de pimienta
- 1 rodaja de cebolla
- 1 hoja de laurel
- 3 yemas de huevo
- 150 g de mantequilla sin sal cortada en dados y en temperatura ambiente
- 30 ml de nata líquida (opcional)
- Sal, pimienta y zumo de limón al gusto



### Curiosidades

Si bien el *vol-au-vent* es un plato francés (significa "soplo de viento", ya que describe la ligereza del hojaldre), los belgas hicieron suya la receta añadiendo los champiñones y las albóndigas.

# Vol-au-vent

PARA ENTRE SEIS Y OCHO PERSONAS

## Preparación

1. Engrasa una bandeja de horno y precalienta el horno a 200 °C o a la temperatura que se indique en el envase de la masa de hojaldre.
2. Amasa la masa con un rodillo hasta que tenga un grosor de 5 mm y córtala en entre 6 y 8 trozos ovalados. Después, hornéala durante 10 minutos o según las instrucciones del envase.
3. Mezcla la carne picada, la yema de huevo y los picatostes en un bol y salpimienta.
4. Haz albóndigas con la mezcla, de unos 2,5 cm de diámetro, y reserva.
5. Vierte 750 ml de caldo de pollo en una sartén y llévalo a ebullición. Añade las albóndigas y déjalas cocinar a fuego lento.
6. Corta los champiñones en cuatro trozos iguales y fríelos en una sartén con una nuez de mantequilla. Añade el ajo, salpimienta y cocina hasta que los champiñones empiecen a dorarse.
7. Derrite 50 g de mantequilla en una sartén, añade los trozos de pollo y cocínalos hasta que se doren.
8. En otra sartén, prepara un *roux* derritiendo 30 g de mantequilla y añadiendo harina poco a poco mientras remueves. Deja que la mezcla se seque sin llegar a quemarse.
9. Una vez que la mezcla empieza a desprender olor, vierte 100 ml de caldo de pollo para hacer una *velouté*. Usa un batidor para evitar que se hagan grumos.
10. Añade un chorro de jerez y la nata. Remueve la salsa y añade los champiñones salteados, los trozos de pollo y las albóndigas.
11. Añade un poco de zumo de limón recién exprimido a la mezcla y adereza con sal, pimienta y nuez moscada.
12. Remueve, Pruébalo y añade otro chorro de jerez si fuese necesario.

### Para la salsa holandesa

1. Lleva a ebullición el vinagre, los granos de pimienta, la rodaja de cebolla y la hoja de laurel en un cazo pequeño. Cuando el líquido se haya reducido a un cuarto de su volumen original, retira el cazo del fuego y colócalo en agua fría para evitar que el contenido se siga evaporando.
2. Bate las yemas de huevo en un bol resistente al calor con 15 g de mantequilla y una pizca de sal. Luego, añade el vinagre reducido.
3. Calienta el bol al baño María y remueve durante 3 o 4 minutos, hasta que la mezcla tenga un color claro y sea lo suficientemente espesa como para quedarse pegada a una cuchara de madera. Procura no calentar de más la mezcla, ya que el huevo podría no mezclarse bien o cuajarse.
4. Añade lo queda de la mantequilla, trozo a trozo, y bate hasta que la mezcla empiece a emulsionar. Asegúrate de que cada dado se ha deshecho por completo antes de añadir el siguiente.
5. Retira del fuego y bate la nata (opcional). Adereza con sal, pimienta y zumo de limón.

### Cómo servir

1. Sirve una porción generosa de *velouté* con el pollo, las albóndigas y los champiñones con una cuchara en un plato hondo.
2. Añade la salsa holandesa con una cuchara sobre cada porción y coloca el hojaldre encima.
3. Adorna cada porción con un poco de nuez moscada rayada y berros y sirve.

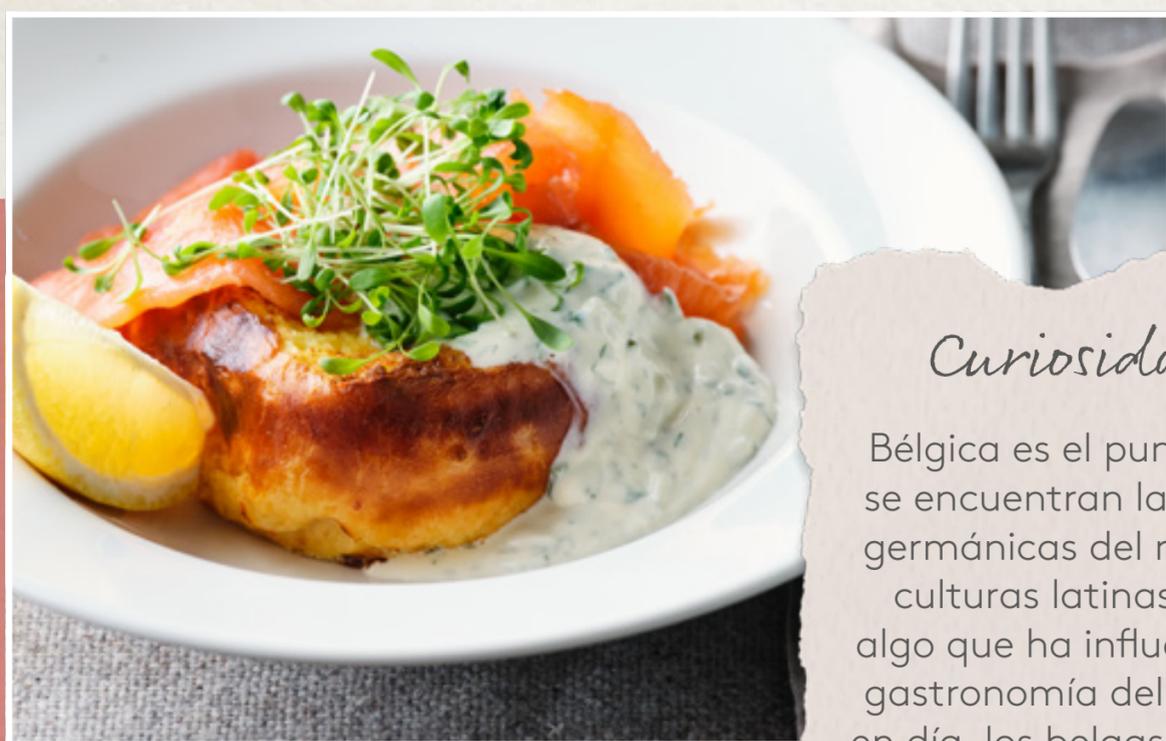


Comparte tus platos en las redes sociales etiquetando a

@TheBicesterVillageCollection y usando el hashtag #TheVillageCookbook

# Tostadas francesas con salmón ahumado

PARA CUATRO PERSONAS



## Curiosidades

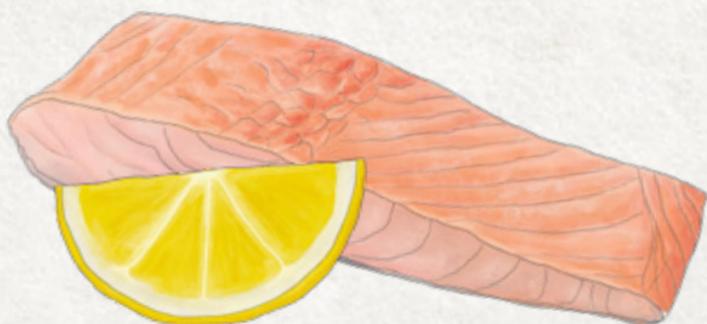
Bélgica es el punto donde se encuentran las culturas germánicas del norte y las culturas latinas del sur, algo que ha influenciado la gastronomía del país. Hoy en día, los belgas presumen de que su comida se prepara con la delicadeza de Francia y se sirve con la generosidad teutona.

## Ingredientes

- 50 g de pepino
- 2 ramitas de eneldo
- 2 limones y un poco más para adornar
- 200 g de crema agria
- Sal y pimienta al gusto
- 4 bollitos de *brioche* o 4 rebanadas de *brioche*
- 3 huevos
- 700 ml de leche
- 20 g de mantequilla
- 200 g de salmón ahumado
- 60 g de berro de agua

## Preparación

1. Empieza con la salsa. Corta el pepino en juliana o rállalo, pica el eneldo y exprime los limones. Mézclalo todo en un bol con la crema agria, sal y pimienta. Déjalo reposar durante 5 minutos para que el pepino suelte todo el líquido y para que la acidez del limón cambie la textura de la crema agria. Luego, reserva en un lugar fresco.
2. Corta el *brioche* en rebanadas o quita la parte superior de los bollitos.
3. Bate los huevos y la leche en un bol. Añada el *brioche* en la mezcla y deja que se empape durante unos minutos.
4. Calienta la mantequilla en una sartén.
5. Retira el *brioche* de la mezcla de leche y huevo y deja que se escurra el exceso de líquido. El pan tiene que estar húmedo, no goteando.
6. Coloca el *brioche* en la sartén con mantequilla y cocínalo entre unos 3 y 4 minutos hasta que se dore. Luego, dale la vuelta y dora la otra cara.
7. Retira el *brioche* de la sartén y ponlo sobre papel de cocina para retirar el exceso de grasa.
8. Para servir, coloca el *brioche* en el centro de un plato y las tiras de salmón sobre él. Remata la presentación con una rodaja de limón, un puñado de berros y la salsa, que bien puedes repartir con una cuchara o servirla en un recipiente aparte.





## FIDENZA VILLAGE

---

Si hay dos cosas por las que destaca Italia, esas son el lujo y la pasta. Fidenza Village, ubicado en la zona de Parma, es una representación de ambos elementos.

Junto a sus 120 boutiques de diseño se puede encontrar una amplia variedad de restaurantes en los que degustar los mejores platos italianos. Por ejemplo, los *tortelli* con espinacas y *ricotta* de Parma Menù que te cautivarán por su aroma a salvia y mantequilla derretida, y los ingredientes de la región, por no hablar del pequeño pero delicioso *tortello* (o, como lo llaman en Italia, «pastel relleno»).

En lo referente a la comida favorita del país, la carbonara de Signorvino, si bien es un plato simple, te sorprenderá gracias a su mezcla de dos quesos italianos curados. Marida la pasta con un vino blanco y disfruta de una comida exquisita.



## PARMA MENÙ

# Tortelli de ricotta y espinacas

PARA OCHO PERSONAS



## Ingredientes

### Para la pasta

- 300 g de harina de media fuerza
- 3 huevo
- Una pizca de sal

### Para el relleno

- 150 g de espinacas
- 250 g de *ricotta*
- 1 yema de huevo
- 60 g de parmesano
- Sal y pimienta al gusto

### • Para la salsa

- 40 g de mantequilla derretida
- Entre 10 y 12 hojas de salvia
- Parmesano rallado al gusto

## Preparación



1. Empieza con la pasta. Mezcla la harina, los huevos y un poco de sal en un bol y amasa. Haz una bola con la masa, cúbrela con film transparente y déjala reposar en la nevera durante 30 minutos.
2. Cocina las espinacas con un poco de agua en una sartén a fuego lento. Luego escúrrelas y pícalas.
3. Vierte las espinacas, la *ricotta* y la yema de huevo en un bol y mezcla. Luego añade el parmesano rallado y una pizca de sal y pimienta.
4. Saca la masa de la nevera, córtala en dos y estírala sobre una superficie plana.
5. Reparte la mezcla de espinacas y *ricotta* a partes iguales con un espacio de 3 cm entre cada montoncito. Luego, coloca una segunda capa de masa sobre el relleno.
6. Corta alrededor de cada montoncito haciendo cuadrados de unos 4 cm.
7. Cuece los *tortelli* en agua salada abundante durante 3 o 4 minutos, escúrrelos y ponlos en una sartén con la mantequilla derretida. Después añade la salvia.
8. Para acabar, espolvorea mucho parmesano y sirve al momento.

### Curiosidades

Los *tortelli* (y sus primos algo más pequeños, los *tortellini*) son tan deliciosos y queridos en Italia que hasta tienen su propio día: el Día Nacional del Tortellini, celebrado el 13 de febrero. Por supuesto, no hace falta que esperes a esta celebración para disfrutar de un plato de este manjar.

Comparte tus platos en las redes sociales etiquetando a @TheBicesterVillageCollection y usando el hashtag #TheVillageCookbook

SIGNORVINO

# Mezze maniche a la Carbonara

PARA CUATRO PERSONAS

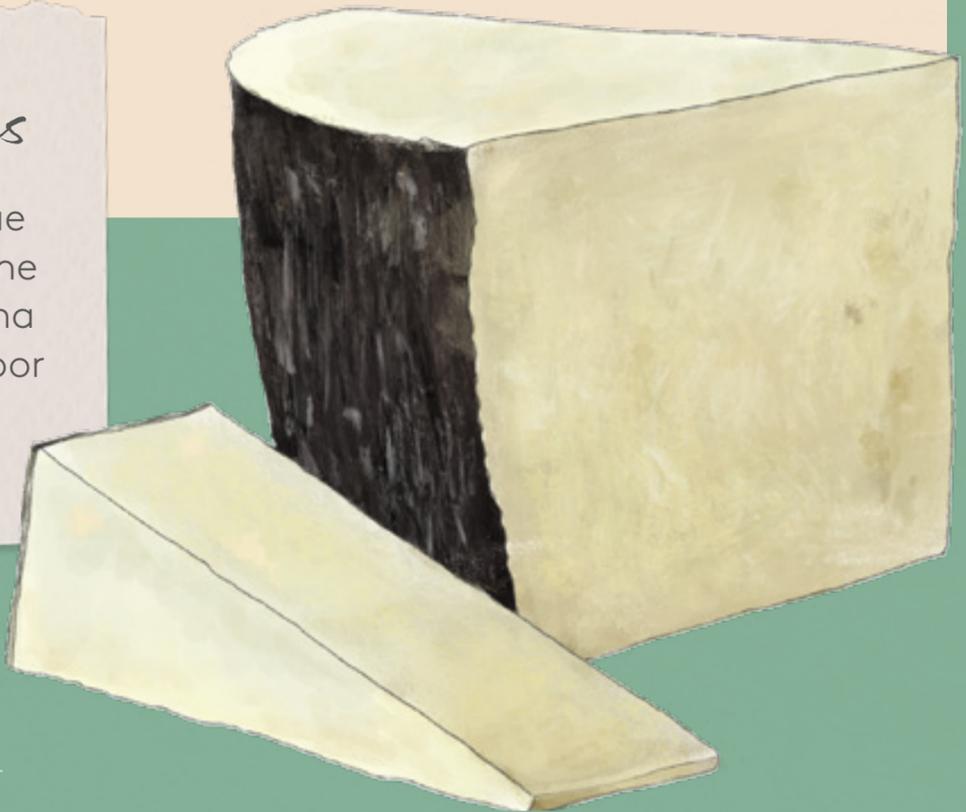


## Ingredientes

- 100 g de *guanciale* o panceta
- 1 cucharada de aceite
- 180 g de *mezze maniche*
- 2 yemas de huevo
- 1 huevo entero
- 80 g de pecorino romano
- 40 g de parmesano
- Una pizca de pimienta negra

### Curiosidades

Italia es el país que más pasta consume del mundo, con una media de 25,3 kg por persona al año.



## Preparación

1. Llena un cazo con agua y llévala a ebullición.
2. Corta la panceta en taquitos y dórala en una sartén con aceite.
3. Una vez que el agua empiece a hervir, añade la pasta.
4. Bate las dos yemas de huevo, el huevo, el pecorino, el parmesano y la pimienta en un bol.
5. Escurre la pasta y échala sobre la panceta dorada.
6. Retira la sartén del fuego y añade los huevos batidos.
7. Remueve un poco para que el huevo no se cocine, emplata y sirve al momento.

Comparte tus platos en las redes sociales etiquetando a @TheBicesterVillageCollection y usando el hashtag #TheVillageCookbook



## LA ROCA VILLAGE

---

La Roca Village, ubicado en la carretera a la Costa Brava y a tan solo 40 minutos de Barcelona, es una pequeña representación del exuberante estilo mediterráneo que rinde homenaje a la obra de Gaudí.

Este Village alberga más de 140 tiendas, entre las que se incluyen marcas de moda, estética y *lifestyle* tanto locales como internacionales. Por supuesto, en ella no podía faltar una selección de restaurantes de prestigio con terrazas que te permitirán disfrutar del maravilloso clima del este peninsular.

Las plazas a la sombra de los árboles, las fuentes y los bancos adornados con mosaicos coloridos son el escenario perfecto para tomarse unas tapas con una copa de cava bien frío.

Si te apetece una comida deliciosa y ligera, la brandada de bacalao del Pasarela, típica de la cocina catalana, es ideal para untar o mojar en pan, aunque el *scialatielli al limoncello* con almejas casero de Corso Illuzione no tiene nada que envidiarle. Ambos platos pueden acompañarse con un buen chorro del elemento más imprescindible de nuestra cocina: el aceite de oliva.



## PASARELA

# Brandada de bacalao con aceite de perejil

PARA CUATRO PERSONAS



## Ingredientes

### Para la brandada de bacalao

- 3 láminas de gelatina
- 10 ml de aceite de oliva
- 1 diente de ajo cortado fino
- 200 g de cebolla picada
- 225 g de bacalao salado
- 200 ml de nata doble

### Para el aceite de perejil

- 50 g de hojas de perejil
- 75 ml de una mezcla de aceite vegetal y aceite de oliva



## Preparación

1. Deja la gelatina en un bol con agua y hielo para que reblandezca.
2. Luego, vierte el aceite, el ajo y la cebolla en una olla a fuego lento y rehoga.
3. Cuando la cebolla se haya vuelto translúcida, antes de que empiece a dorarse, añade el bacalao salado y deja que se cocine durante 5 minutos.
4. Añade la nata y sube el fuego para llevarla a ebullición. Cocina durante otros 5 minutos y reserva.
5. Escurre la gelatina y añádela al bacalao. Tritura todo hasta conseguir la consistencia que quieras con una batidora de mano.
6. Para hacer el aceite de perejil, escalda las hojas de perejil durante un par de minutos y enfríalas en agua helada.
7. Escurre el perejil y mézclalo con los dos aceites.
8. Para emplatar, rellena moldes con la brandada de bacalao y echa un chorro generoso del aceite de perejil en cada porción. Sírvelo con tostadas o ensalada.

## Curiosidades

La brandada de bacalao es una receta que data del siglo XVI. Su origen coincide con la introducción del bacalao salado en la península ibérica por el País Vasco y en Cataluña por los Pirineos. Rellena unos pimientos de piquillo o unas alcachofas para disfrutar de un tentempié delicioso.



Comparte tus platos en las redes sociales etiquetando a [@TheBicesterVillageCollection](#) y usando el hashtag [#TheVillageCookbook](#)

# Scialatielli al limoncello con almejas

PARA CUATRO PERSONAS



## Ingredientes

### Para el scialatielli

- 100 g de harina de media fuerza
- 800 g de sémola de trigo duro
- 350 ml de *limoncello*
- 150 ml de agua
- 200 g de *stracchino*
- 20 g de sal

### Para la salsa (por porción)

- Un chorro adicional de aceite de oliva virgen extra
- 1 diente de ajo
- 1 guindilla (opcional)
- 100 g de tomates cherri frescos
- 150 g de almejas

### Para servir

- Un puñado de perejil picado
- Un trozo de monda de limón

## Preparación

1. Para hacer la masa, espolvorea la harina en un bol y haz un agujero en el medio. Añade el *limoncello* poco a poco y amasa. Añade el agua y el queso poco a poco y sigue amasando entre 10 y 15 minutos, hasta que todos los ingredientes se hayan mezclado y la masa sea uniforme.
2. Haz una bola con la masa, cúbreala y déjala reposar durante al menos media hora.
3. Estira la masa con un rodillo o una máquina de hacer pasta hasta que tenga unos pocos milímetros de grosor. Como referencia, la masa debería ser algo más gruesa que un tallarín.
4. Dobla la masa sobre sí misma hasta conseguir una forma rectangular de unos 10 cm de ancho. Luego, corta la masa en tiras finas de unos 10 mm de grosor.
5. Echa un chorro de aceite en una sartén grande y dora el ajo y la guindilla. Luego, corta los tomates a la mitad, échalos en la sartén y saltea.
6. Lava las almejas, ponlas en la sartén y tápalas. Deja que se cocinen durante unos 3 minutos, hasta que se abran. Procura no cocinarlas de más, ya que encogerán y adquirirán una textura chiclosa.
7. En un cazo, cuece los *scialatielli* en agua con sal hirviendo durante 3 minutos y retíralos antes de que terminen de hacerse.
8. Echa la pasta en la sartén con las almejas y su jugo y saltea durante un rato.
9. Adorna el plato con perejil fresco picado y un trozo de monda de limón antes de servir.

### Curiosidades

El *limoncello* es un licor italiano que aquí conocemos como limoncillo. Puedes hacerlo en casa infundiendo una monda de limón en vodka durante al menos 4 días. Para terminar la preparación, mézclalo con almíbar y embotéllalo. Te recomendamos que lo sirvas frío.



## LAS ROZAS VILLAGE

---

Las Rozas Village, situado a tan solo 30 minutos de Madrid, es una muestra más de la excelencia de la capital y de la amalgama de culturas de la Península.

En este Village, la arquitectura morisca ofrece resguardo del calor, y las sesiones de compras se pueden intercalar con descansos en las terrazas de los restaurantes en los que disfrutar de unas tapas y las vistas a la Sierra Norte.

Mentidero es el sexto restaurante de un grupo de cocina moderna española de mismo nombre y una de las novedades de este Village. Su rosbif, acompañado de una deliciosa salsa flameada con base de oporto, es uno de los platos estrella.

En Las Rozas Village también se pueden degustar algunas de las espectaculares creaciones de la chef Cristina Oria. Si bien uno de los platos más destacados de la chef del Cordon Bleu es su micuit (tan increíble que lo han galardonado con un premio Madrid Fusión), lo que a nosotros nos gusta más son sus cookies de leche condensada y chocolate. La combinación de este postre con un vaso de leche o una taza de té hará las delicias de los más golosos, y su preparación te garantizará un rato de lo más ameno.



## MENTIDERO

# Rosbif

PARA ENTRE CUATRO Y CINCO PERSONAS



## Ingredientes

- Un chorro de aceite
- 2 kg de solomillo o lomo bajo de ternera
- Sal y pimienta
- 2 hojas de laurel
- Un chorrito de salsa de soja
- Un chorrito de salsa Worcestershire
- 1 cabeza de ajo con piel
- 8 chalotas
- 50 g de jengibre fresco pelado y cortado en daditos
- 1/3 de un vaso de brandi
- 1 vaso de oporto



## Curiosidades

La mejor guarnición para este plato es el puré de patata, y si se acompaña con un rioja o un ribera del Duero, disfrutarás de una experiencia exquisita.

## Preparación

1. Precalienta el horno a 220 °C.
2. Calienta el aceite de oliva en una sartén grande a fuego medio. Salpimienta la carne por todos los lados.
3. Cuando el aceite esté caliente, sube el fuego y sella la carne por todos los lados. Salpimienta más para darle más sabor (opcional).
4. Cuando la carne se haya dorado por todos los lados, retírala de la sartén y colócala en una fuente para horno. Añade las hojas de laurel, un poco de aceite y un chorrito de salsa de soja y salsa Worcestershire.
5. Aplasta un poco los dientes de ajo apretándolos con un cuchillo contra una superficie plana. Luego, échalos en la sartén que usaste para sellar la carne y añade las chalotas y el jengibre. Deja que se fríen un poco.
6. Echa otro chorrito de aceite para hacer la base de la salsa. Cuando el ajo empiece a dorarse, añade el brandi. Con un encendedor, flamea el contenido de la sartén. Una vez que la llama se haya apagado, añade el oporto.
7. Deja que el alcohol se evapore. Luego, retira la sartén del fuego y vierte el contenido en la bandeja con la carne.
8. Mete la fuente en el horno y deja que se cocine durante un máximo de 10 minutos.
9. Saca la carne del horno y déjala reposar durante otros 10 minutos.
10. Baja la temperatura del horno a 180 °C y deja que la salsa reduzca. Si lo prefieres, puedes hacer esto en una sartén a fuego medio.
11. Corta la carne en lonchas finas y añade el jugo a la salsa.
12. Sirve con una cantidad generosa de salsa.

Comparte tus platos en las redes sociales etiquetando a [@TheBicesterVillageCollection](#) y usando el hashtag [#TheVillageCookbook](#)

CRISTINA ORIA

# Cookies de leche condensada y chocolate

PARA CUATRO PERSONAS



## Ingredientes

- 375 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente y un poco más para engrasar
- 225 g de harina de uso común y un poco más para espolvorear
- 75 g de azúcar
- 400 g de leche condensada
- 325 g de chocolate

## Preparación

1. Engrasa ligeramente un molde cuadrado o rectangular con mantequilla y harina y precalienta el horno a 170 °C.
2. Mezcla la harina y el azúcar en un bol.
3. Añade 175 g de mantequilla y amasa con las manos.
4. Cubre la base del molde con la masa y hornea durante 30 minutos, hasta que la parte superior se haya dorado.
5. Derrite mantequilla en una sartén, retírala del fuego y añade la leche condensada. Vuelve a poner la sartén en el fuego y remueve constantemente hasta que la mezcla se vuelva de color dorado y espesa.
6. Retira la cookie del horno y deja que se enfríe.
7. Vierte la mezcla con la leche condensada sobre la galleta y deja que se solidifique.
8. Derrite el chocolate en el microondas y viértelo sobre la leche condensada. Una vez que el chocolate se haya enfriado, mete el molde en la nevera para que se solidifique.
9. Una vez que se haya solidificado, saca el molde de la nevera y déjalo a temperatura ambiente durante 1 hora para que sea más fácil cortar la cookie. Corta en cuatro trozos iguales y sirve.

## Curiosidades

Si usas dulce de leche en lugar de leche condensada en esta receta, el resultado serán unos shortbread (un clásico escocés similar a los mantecados) deliciosos. Añade una pizca de sal a cada porción y, si quieres lucirte, pon un poco de chocolate blanco derretido sobre el chocolate antes de que se solidifique.



Comparte tus platos en las redes sociales etiquetando a @TheBicesterVillageCollection y usando el hashtag #TheVillageCookbook



## SUZHOU VILLAGE

---

En China tienen el siguiente dicho: «En el cielo está el paraíso; en la tierra, Suzhou». Y no es para menos, ya que esta ciudad de la provincia de Jiangsu, situada en el sudeste del país asiático, está repleta de canales y vías fluviales. De hecho, tal es su encanto, que Marco Polo la apodó «la Venecia de Oriente».

En Suzhou Village, nuestros visitantes pueden disfrutar de un viaje en el que verán arquitectura de inspiración europea y jardines chinos con vistas al lago Yangcheng y al templo budista de Chongyuan.

Algo que también es destacable es el paseo que da al jardín acuático, un lugar ideal para deleitarse con los sabores de la cocina tradicional de la región. Por ejemplo, los filetes de mero en cazuela de barro de Loong Mein Koon son un plato delicioso original de la provincia de Guangdong, donde se inventó esta forma de cocinar. También es posible degustar sabores de la región de Xin Jiang en Yershari. Las notas aromáticas de comino y guindilla de su carne picada de cordero, servida con panqueques al vapor, harán las delicias de los paladares más exquisitos. Te aseguramos que estas dos recetas te harán sentir como si estuvieses en Suzhou.



## LOONG MEIN KOON

# Filetes de mero en cazuela de barro

PARA CUATRO PERSONAS



## Ingredientes

- 500 g de filetes de mero sin espinas de 2 cm de grosor
- 2 g de sal
- 2 g de azúcar
- 2 g de granos de pimienta blanca aplastados
- 15 g de maicena
- 30 ml de aceite
- 20 ml de jugo Maggi
- 80 g de dientes de ajo
- 100 g de chalotas peladas
- 20 g de cebolleta cortada
- 10 ml de licor chino

## Preparación

1. Marina los filetes de mero en sal, azúcar, pimienta, maicena y 20 ml de aceite durante 15 minutos.
2. Fríe los filetes en una sartén con el resto del aceite a fuego alto hasta que empiecen a dorarse.
3. Baja a fuego medio, vierte la mitad del jugo Maggi sobre el pescado, asegurándote de que cada filete está recubierto y sigue cocinando durante 1 minuto más. Apaga el fuego.
4. Calienta la cazuela de barro a fuego medio y fríe los dientes de ajo y las chalotas con aceite hasta que se doren.
5. Añade los filetes de pescado, el resto del jugo Maggi, la cebolleta picada y el licor chino. Cubre la cazuela, pon el fuego alto y cocina durante 2 minutos.
6. Retira la cazuela del fuego y sirve al momento.

## Curiosidades

Las cazuelas de barro, que forman parte de la cultura gastronómica china desde hace más de 5000 años, no solo sirven para cocinar de muchas formas diferentes; también hacen que los platos se mantengan calientes durante más tiempo, por lo que podrás comer a tu ritmo sin miedo de que la comida se enfríe. En cantonés, la cocina en cazuela de barro se llama *jue jue bao*, en referencia al ruido que hace el líquido cuando la cazuela está caliente.



Comparte tus platos en las redes sociales etiquetando a [@TheBicesterVillageCollection](#) y usando el hashtag [#TheVillageCookbook](#)

# Wraps de carne picada de cordero

PARA CUATRO PERSONAS



## Ingredientes

- 180 g de lomo de cordero picado
- 2 g de sal
- 10 g de comino molido
- 8 g de guindilla en polvo
- 8 g de salsa de soja clara
- 50 g de lechuga iceberg
- 50 g de lombarda
- 120 g de cebolla
- 40 g de pimiento verde
- 40 g de pimiento rojo
- 1 cucharada de aceite
- 8 panqueques finos de 8 cm de diámetro

## Preparación

1. Marina la carne de cordero picada con la sal, el comino, el chile en polvo y la salsa de soja durante 10 minutos.
2. Corta la lechuga y la lombarda en juliana y reserva. Corta la cebolla y los pimientos en trozos pequeños.
3. Saltea la cebolla y los pimientos en una sartén a fuego medio hasta que se hayan pochado.
4. Añade la carne de cordero picada, sube el fuego y remueve hasta que se haya cocinado.
5. Coloca una vaporera de bambú sobre una sartén con agua hirviendo. Mete las tortillas de trigo en la vaporera durante 90 segundos.
6. Rellena las tortillas con el cordero y sívelas con las verduras cortadas en juliana.

## Curiosidades

La cocina al vapor es una técnica ancestral de la cocina china, y todo chef que se precie tiene al menos una vaporera de bambú. Como el vapor no se condensa en la tapa, no cae líquido sobre la comida, porque lo que siempre se conseguirán resultados óptimos, ya prepares verduras, *wan tun* o cualquier otro plato.





## SHANGHAI VILLAGE

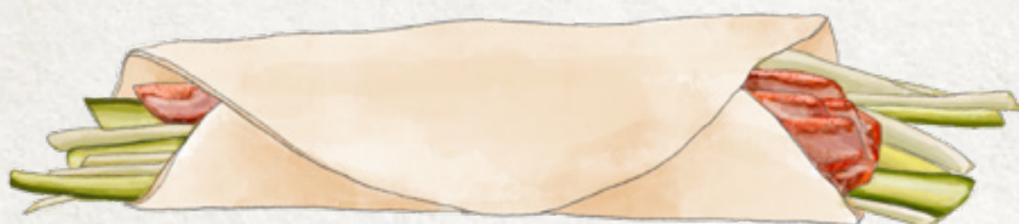
---

El diseño de Shanghai Village, ubicado a tan solo 40 minutos del centro de la ciudad, se inspira en el estilo *art déco* de los años veinte y recuerda a ciudades como Milán, Viena, Nueva York y París en la época dorada del jazz.

Este Village de más de 45 000 m<sup>2</sup> es la más grande de todo el conjunto de The Bicester Village Shopping Collection y alberga ni más ni menos que 180 boutiques y doce restaurantes.

Entre ellos destaca Yershari con su generoso estofado de pollo al estilo Xinjiang, un plato especiado típico del noroeste de China. Suele prepararse en cantidades abundantes, por lo que es muy habitual encontrarlo en los menús de festivales y bodas del país.

Además de este delicioso plato, también podrás degustar el clásico pato laqueado a la pekinesa en el restaurante Huo Kao, donde se sirve de forma tradicional (es decir, trinchado en la propia mesa) para que ningún comensal se quede sin su trozo de piel crujiente.



YERSHARI

# Estofado de pollo al estilo Xinjiang

PARA CUATRO PERSONAS



## Ingredientes

### Para el marinado

- 1 cucharada de salsa de soja clara china
- 1 cucharadita de vino de Shaoxing
- 1 cucharadita de aceite de sésamo
- 1 cucharadita de maicena

### Para la salsa

- 3 cucharadas de salsa de soja clara china
- 1 cucharada y media de pasta de habas de Sichuan con guindilla (*doubanjiang*)
- 2 cucharaditas de salsa de soja oscura china
- 2 cucharaditas de vino de Shaoxing

### Para el estofado

- 4 o 5 muslos de pollo, preferiblemente con hueso, cortados en trozos pequeños (hazlo con una macheta en casa o pide que te lo hagan en la carnicería)
- 3 cucharadas de aceite
- 5 dientes de ajo cortados
- 10 rodajas de jengibre de un 1 mm de grosor
- 3 cebolletas cortadas en diagonal y un poco más para adornar
- 6 guindillas chinas secas enteras
- 1 cucharada de granos de pimienta de Sichuan
- 2 cucharaditas de comino
- 4 granos de anís estrellado
- 1 rama de canela de Ceylán de unos 8 cm de largo o 1 rama de canela
- 3 tazas de agua
- 455 g de patatas cortadas en trozos de unos 2,5 cm
- Sal al gusto
- 1 pimiento verde cortado en trozos de unos 2,5 cm
- 1 pimiento rojo cortado en trozos de unos 2,5 cm
- 225-340 g de fideos de trigo frescos o deshidratados



Siguiente página...

# Estofado de pollo al estilo Xinjiang

PARA CUATRO PERSONAS

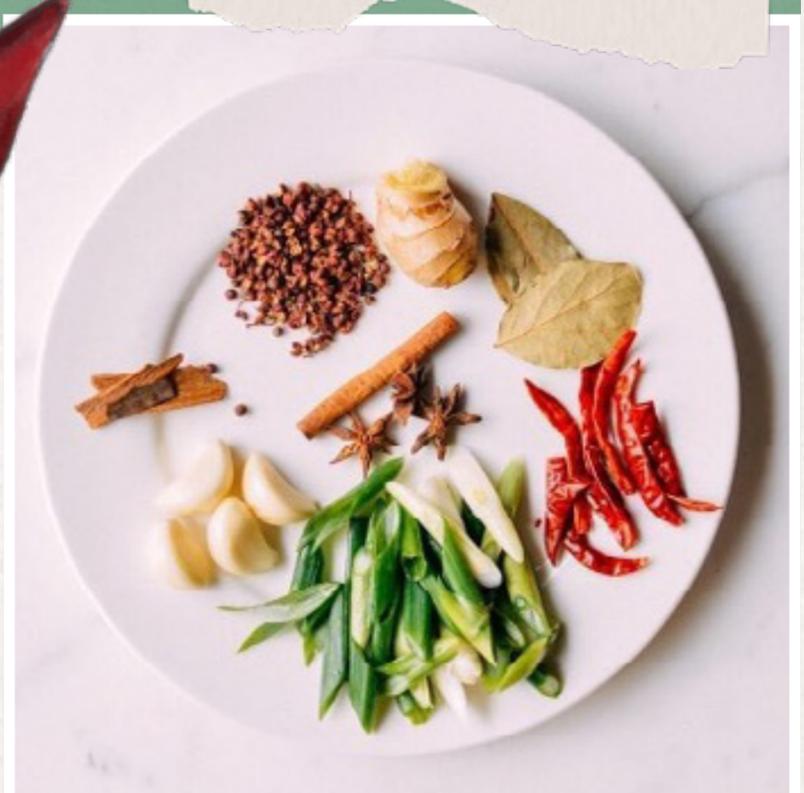
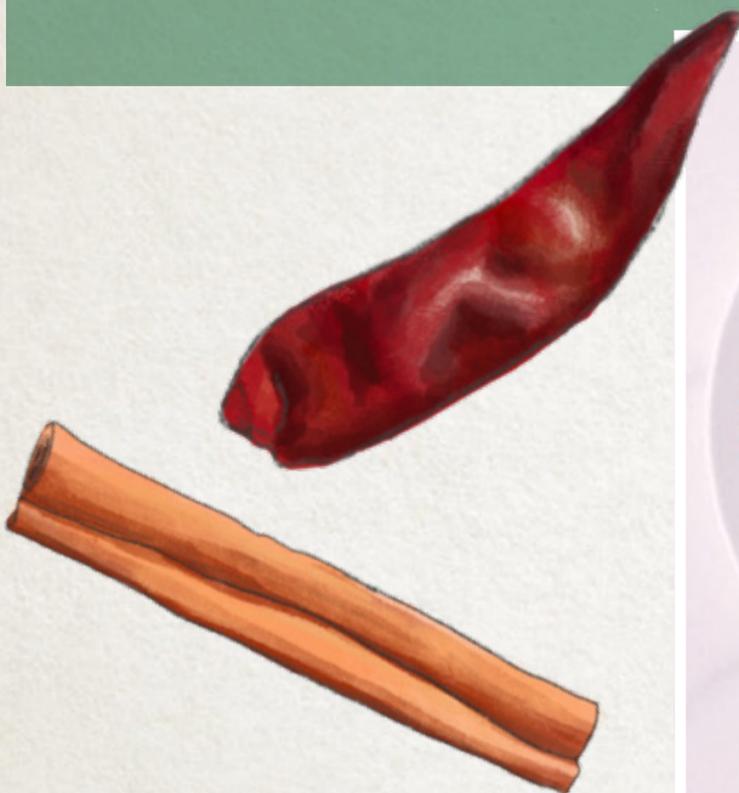


## Preparación

1. Prepara el marinado con la salsa de soja, el vino de Shaoxing, el aceite de sésamo y la maicena. Marina el pollo durante 20 minutos.
2. En otro bol, mezcla salsa de soja clara, la pasta de habas, salsa de soja negra y vino de Shaoxing para preparar la salsa.
3. Calienta un wok con aceite a fuego medio. Luego, añade el ajo, el jengibre, la cebolleta, la guindilla seca, la pimienta, el comino, el anís y la canela. Cocina durante un par de minutos hasta que la mezcla empiece a desprender olor. Procura que no se quemem.
4. Sube el fuego y añade el pollo marinado. Saltea hasta que el pollo empiece a cocinarse y coja algo de color. Asegúrate de que las especias no se queman.
5. Haz un agujero en el medio del wok, vierte la salsa en él y cocina durante 5 minutos. Después, echa el agua, remueve y lleva a ebullición. Cuando el agua hierva, baja el fuego, tapa el wok y deja que se cocine a fuego lento. El pollo con hueso necesitará unos 10 minutos, pero si lo has deshuesado, solo necesitará 5.
6. Añade las patatas al wok y vuelve a llevar a ebullición.
7. Baja el fuego, tapa el wok y sigue cocinando a fuego lento. Rectifica si lo ves necesario. Pasados los 5 minutos, añade los pimientos, vuelve a tapar y deja que se siga cocinando a fuego lento durante otros 5 minutos.
8. En otra sartén grande, cuece los fideos según las instrucciones del envase.
9. Si prefieres que el estofado tenga una consistencia más densa, puedes aplastar las patatas con un tenedor. Si lo haces, procura que quede salsa suficiente para mojar los fideos.
10. Escurre los fideos y emplátalos en un plato hondo o un bol antes de poner el estofado sobre ellos. Adorna con cebolleta picada y sirve al momento.

### Curiosidades

Muchas de las ciudades en la región de Xinjiang fueron en su momento lugares de descanso de la ruta de la seda, una antigua ruta comercial que conectaba Europa con Oriente Medio y Asia. Por este mismo motivo, no es nada raro encontrar sabores de Oriente Medio en la cocina de esta provincia.



Comparte tus platos en las redes sociales etiquetando a [@TheBicesterVillageCollection](#) y usando el hashtag [#TheVillageCookbook](#)

HUO KAO

# Pato laqueado a la pekinesa

PARA SEIS PERSONAS



## Preparación

1. Lava el pato con agua abundante y retira los huesos del cuello sin romper la piel.
2. Marina el pato en sal, pimienta, miel, polvo de cinco especias, salsa de soja oscura y azúcar moreno. Luego, déjalo secar colgado durante 12 horas.
3. Mezcla la maicena, la salsa hoisin, el azúcar, el aceite de sésamo y la salsa de soja oscura y reserva.
4. Inyecta aire comprimido entre la piel y la carne del pato para que la piel quede brillante. A continuación, cúbrelo con el laqueado y déjalo secar entre 4 y 6 horas.
5. Precalienta el horno a 200°C. Hornea el pato durante unos 80 minutos, hasta que la piel esté crujiente.
6. Mientras el pato se cocina, corta el pepino y la cebolleta en tiras finas y reserva hasta el momento de servir.
7. Corta el pato en rodajas muy finas que contengan tanto carne como piel. Sírvelo con las verduras, los panqueques, la salsa de ciruela y el ajo triturado.

## Curiosidades

Comer pato laqueado es todo un ritual. Primero, sujeta el panqueque con una mano y, con la ayuda de unos palillos, coge un trozo de pato y mójalo en la salsa de ciruela. Luego, esparce la salsa por el panqueque usando el pato como si fuera un pincel. Para terminar, añade más pato, el pepino, la cebolleta y el ajo triturado y enróllalo todo.

## Ingredientes

### Para el pato

- 1 pato entero de 2 kg
- Una pizca de sal
- Pimienta blanca molida
- 6 cucharadas de miel
- 4 cucharadas de polvo de cinco especias chinas
- 2 cucharadas de salsa de soja oscura
- 2 cucharadas de azúcar moreno

### Para el laqueado

- 1 cucharada de maicena
- 6 cucharadas de salsa hoisin
- 6 cucharadas de azúcar extrafino
- 2 cucharadas de aceite de sésamo
- 1 cucharada de salsa de soja oscura

### Para servir

- 1 pepino
- 3 cebolletas
- 1 paquete de panqueques chinos o mandarinos
- 1 cucharada de salsa de ciruela
- 1 cucharada de ajo triturado



Comparte tus platos en las redes sociales etiquetando a

@TheBicesterVillageCollection y usando el hashtag #TheVillageCookbook



## ÍNDICE

### Bebidas

- Espresso martini – *página 6*
- Limonada casera – *página 18*
- Licor de Toffifee® – *página 20*



### Entrantes

- Ensalada de remolacha al horno – *página 9*
- Tostadas francesas con salmón ahumado – *página 25*
- Brandada de bacalao con aceite de perejil – *página 30*

### Platos de pasta

- Espaguetis con espárragos y beicon – *página 17*
- Tortelli de ricotta y espinacas – *página 27*
- Mezze maniche a la carbonara – *página 28*
- Scialatielli al limoncello con almejas – *página 31*

### Platos principales

- Udon de marisco salteado en wok – *página 7*
- Porchetta de morcilla ahumada con calabaza al pecorino, gremolata de jalapeño y salsa de salvia – *página 11*
- Huevos meurette – *página 14*
- Vol-au-vent – *página 23*
- Rosbif – *página 33*
- Filetes de mero en cazuela de barro – *página 36*
- Wraps de carne picada de cordero – *página 37*
- Estofado de pollo al estilo Xinjiang – *página 39*
- Pato laqueado a la pekinesa – *página 41*



### Postres

- Scones – *página 5*
- Fondant de chocolate – *página 15*
- Tiramisú de mango y albahaca – *página 21*
- Cookies de leche condensada y chocolate – *página 34*

# TABLA DE CONVERSIÓN

## Ingredientes secos

1 cucharada	15 g	½ oz
2 cucharadas	28 g	1 oz
4 cucharadas	57 g	2 oz
6 cucharadas	85 g	3 oz
8 cucharadas	115 g	4 oz
16 cucharadas	227 g	8 oz
24 cucharadas	340 g	12 oz
32 cucharadas	455 g	16 oz

## Temperatura del horno

500°F	260°C	Gas al 10
475°F	240°C	Gas al 9
450°F	230°C	Gas al 8
425°F	220°C	Gas al 7
400°F	200°C	Gas al 6
375°F	190°C	Gas al 5
350°F	180°C	Gas al 4
325°F	170°C	Gas al 3
300°F	150°C	Gas al 2
275°F	140°C	Gas al 1
250°F	120°C	Gas a ½
225°F	110°C	Gas a ¼

En el caso de hornos con ventilador, bajar la temperatura 20 °C (65 °F)



## Ingredientes líquidos

1 cucharadita	⅓ de cucharada	5 ml	-	-	-	-
3 cucharaditas	1 cucharada	15 ml	-	-	-	-
6 cucharaditas	2 cucharadas	30 ml	1oz	⅛ taza	-	-
12 cucharaditas	4 cucharadas	60 ml	2oz	¼ taza	-	-
16 cucharaditas	5 cucharadas	80 ml	2 ⅔ oz	⅓ taza	-	-
24 cucharaditas	8 cucharadas	120 ml	4 oz	½ taza	-	-
32 cucharaditas	11 cucharadas	160 ml	5 ⅓ oz	⅔ de taza	-	-
36 cucharaditas	12 cucharadas	177 ml	6 oz	¾ de taza	-	-
48 cucharaditas	16 cucharadas	240 ml	8 oz	1 taza	½ pinta	¼ de cuarto de galón
96 cucharaditas	32 cucharadas	470 ml	16 oz	2 tazas	1 pinta	½ cuarto de galón
192 cucharaditas	64 cucharadas	950 ml	32 oz	3 tazas	2 pintas	1 cuarto de galón



THE BICESTER VILLAGE  
SHOPPING COLLECTION®

© Copyright licensed to TBVSC LLC 2022