

¡FELICES FIESTAS!



Hotel George V ■ París

# el sexto sentido

El tesoro mejor guardado del hotel más refinado de la ciudad de la luz es su restaurante Le Cinq, coronado con dos estrellas Michelin. Al frente de setenta cocineros, el chef Eric Briffard deslumbra con sus sorprendentes platos.

SE DEFINE A SÍ MISMO COMO un perfeccionista introvertido, y ese rigor ha marcado su evolución. Formado en la cantera de los grandes cocineros franceses, Eric Briffard inició su despegue cuando Joël Rebouchon le nombró jefe de cocina del afamado restaurante Jasmin. A partir de ahí se convirtió en uno de los grandes chefs especializados en la auténtica gastronomía francesa. Influidor por la cocina japonesa, ha tomado de ella la alternancia de lo crudo con lo cocido y una fascinación por la utilización de sus ingredientes. Premiado y celebrado por la crítica, lidera ahora las refinadas cocinas de Le Cinq ([www.fourseasons.com](http://www.fourseasons.com)), donde sus platos sorprenden por su sencillez, precisión y culto por la autenticidad de los sabores.



Sobre estas líneas, el elegante salón de Le Cinq, el restaurante del hotel George V de París. A la izquierda, Eric Briffard, que está al frente de su cocina.

n° 70



4

## oreja de mar con berros y calabaza

### ingredientes

12 orejas de mar de Bretaña  
1 diente de ajo  
Aceite de oliva  
Puré de calabaza  
Crema de berros  
Unas tiras finas de calabaza  
Caldo de gallina

1 pizca de jengibre rallado  
Mantequilla de foie-gras  
1/2 mango en dados  
1/2 manzana Granny Smith en dados

### elaboración

Extraer la carne de las orejas de mar y retirar el pedúnculo blanco; lavarlas y secarlas bien. Dorarlas en una sartén con el ajo picado y un hilo de aceite durante 1 minuto por cada lado. Servirlos con puré de calabaza, crema de berros y juliana de calabaza frita, en un caldo de gallina aromatizado con jengibre, mantequilla de foie-gras y daditos de mango y manzana.

